

# FOGÃO GÁS 6Q COM FORNO 2/1



| GÁS | CÓDIGO   | GRELHAS (mm) | QUEIMADORES |      | FORNO   |               | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) |
|-----|----------|--------------|-------------|------|---------|---------------|---------------------|----------------|
|     |          |              | 5,25 kW     | 8 kW | TAMANHO | POTÊNCIA (kW) |                     |                |
| GLP | 19071404 | 397x290      | 4           | 2    | GN-2/1  | 8,60          | 45,60               | 1.200x730x850  |
| GN  | 19073560 |              |             |      |         |               |                     |                |



## Contactos



[www.jotelar.com](http://www.jotelar.com)

## Jotelar Equipamentos de Hotelaria, Lda

Rua da Estrela, 61-65 1200-688 Lisboa

Tel: 213 920 560 | E-mail: [geral@jotelar.com](mailto:geral@jotelar.com)

- Tâmpas com superfície estampada, fabricados em aço inoxidável AISI-304 com 2 mm de espessura.
- Juntas cortadas a laser, soldadas automaticamente e polidas.
- Fogões com dimensões de 397 x 350 mm, permitindo o uso de panelas e frigideiras grandes. A distância reduzida entre os pinos centrais, 75 mm, permite suportar panelas com um diâmetro muito pequeno (8 cm). Isto também evita o perigo de pequenos recipientes tombarem.
- As placas são fabricadas em ferro fundido esmaltado RAAF (resistente a produtos ácidos e alcalinos, fogo e altastemperaturas).
- Queimadores de coroa dupla e difusores em ferro fundido niquelado, garantindo a distribuição uniforme do calor da chama no fundo das panelas, mesmo nas grandes. Isto evita a acumulação de calor num único ponto e otimiza a transferência de energia do produto. Queimadores com diferentes potências para se adaptarem aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8,0 kW (Ø 120 mm)
  - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Remontagem com queimadores de encaixe fácil.
- Pilotos e termopares de baixo consumo posicionados dentro do corpo do queimador para maior proteção.
- Condução de gás em tubos flexíveis de aço inoxidável, facilitando a manipulação interna e facilitando qualquer trabalho de reparação.
- Controlos fixados numa base protetora com um sistema contra infiltração de água.
- Proteção de chaminé em ferro fundido esmaltado de alta temperatura alinhada com as placas, facilitando a manobrabilidade e suportando recipientes maiores, aumentando a área útil.
- Acesso aos componentes pela frente.

#### **FORNO**

- Opção de escolher entre um forno estático GN 2/1 com dimensões de 1.000 x 700 x 290 mm (versão OP fogões); ou um forno elétrico com dimensões GN 2/1.
- Comandos fáceis de utilizar, instalados no painel superior para uma melhor ergonomia.
- Câmara de cozedura em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo um melhor nível de higiene.
- Tabuleiro inserido lateralmente, tornando-o mais fácil de utilizar.
- Trilhos de guia em três níveis, que oferecem diferentes opções de utilização.

#### **302125A**

Trilhos-guia em forma de "U" para evitar que as prateleiras tombem.

- Temperatura controlada por válvula termostática (125 – 310 °C).
- Aquecimento:
  - Gás: queimador de tubo de aço inoxidável (dois ramos na versão OP), com chama piloto, termopar e ignição piezoelétrica.
  - Elétrico: aquecimento através de elementos revestidos de aço inoxidável com seletor para controlar as zonas superior e/ou inferior.
- Base do forno em ferro fundido de 6 mm, o que garante um melhor desempenho e uma distribuição uniforme do calor.
- Vedação de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante durabilidade.
- Porta do forno removível, o que facilita as reparações.



#### **Contactos**



[www.jotelar.com](http://www.jotelar.com)

#### **Jotelar Equipamentos de Hotelaria, Lda**

Rua da Estrela, 61-65 1200-688 Lisboa

Tel: 213 920 560 | E-mail: [geral@jotelar.com](mailto:geral@jotelar.com)