

FOGÃO ELÉTRICO 4 ZONAS COM FORNO 2/1



CÓDIGO	TODA EM PLACA			FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)
	MEDIDAS	ZONAS DE COZEDURA	POTÊNCIA (kW)	TAMANHO	POTÊNCIA (kW)		
19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850



Contactos



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

- Bancadas prensadas e com cantos arredondados, fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura, desenhadas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da cozinha.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Modelo "todo em placa" com quatro resistências por baixo da placa de 13CrMo4 com 16 mm de espessura, repartidas de forma a aquecerem independentemente os quatro quadrantes da placa. Dimensões da placa: 720 x 455 mm.
- Controlo de potência de 7 posições para cada resistência, que permite trabalhar com diferentes gradientes de temperatura sobre a placa.
- Potência de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Proteção em caso de excesso de temperatura de cada foco de calor.
- Termóstato que ativa o ventilador de refrigeração de componentes elétricos
- Termóstato de segurança que evita o funcionamento da máquina em caso de excesso de temperatura de componentes elétricos.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Fácil ligação e em conformidade com as normas sanitárias.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 °C).
- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

Tensão

- 400 V 3+N.



Contactos



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