

GRELHADOR BANCADA GÁS



GÁS	CÓDIGO	GRELHAS					POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)
		TIPO	ZONAS	QUANTIDADE	(mm)	(dm²)		
LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290
NG	19081686							



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 fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Grelhadores de ferro fundido desmontáveis sem necessidade de ferramentas, em secções de 170 mm de largura.
- As Grelhadores de assado de ferro são reversíveis, com dois acabamentos diferentes em cada face:
 - Inclínada e acanalada com estrias, para carnes.
 - Horizontal, e plana para peixe e verduras.
- As Grelhadores atingem uma temperatura muito alta (400 °C), pelo que a superfície do produto é rapidamente vedada, mantendo o interior do alimento muito mais suculento.
- Nos modelos com grelha inoxidável, esta é fabricada com lâminas de AISI-304 em forma de "V", para facilitar a sua limpeza.
- Dotadas de orifício para a recolha das gorduras de cocção e de uma gaveta para o seu armazenamento com capacidade de até 12 litros (uma gaveta na máquina de meio módulo, duas gavetas nas de um módulo).
- As gavetas de recolha de gorduras permitem introduzir água nelas e, graças à irradiação de calor dos queimadores a gás ou das resistências elétricas, gera-se um vapor de baixa intensidade, realizando-se o assado numa atmosfera de vapor.
- Grelhadores dotadas de uma proteção desmontável de 130 mm de altura, para evitar salpicos, fabricada em aço inoxidável.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.
- Grupos de dois queimadores tubulares de alta eficiência (um grupo de dois queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica.
- Os queimadores aquecem as pedras cerâmicas que se encontram sobre uma grade de apoio, para que estas por sua vez aqueçam o alimento situado na grelha.



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