



JUMACO

HOSTELERIA GFI

FOURS TRADITIONNELS DEPUIS 1890

| sole tournante mono ou duo | chauffe indirecte | énergie bois |

HOSTELERIA GFI, une gamme complète de fours à sole tournante et polyvalents, pour les activités à dominante de restauration



HOSTELERIA GFI: four avec une seule sole tournante

HOSTELERIA GFI 2P : four avec 2 soles tournantes superposées



FOURS JUMACO, sans interruption depuis 1890, au travers de 5 générations successives !

HOSTELERIA GFI, four à sole tournante, existe en 1 sole ou 2 soles tournantes superposées. Cela permet d'accroître la capacité et de travailler des produits différents, en température différenciées.

HOSTELERIA GFI 1P & 2P: qualité & polyvalence !

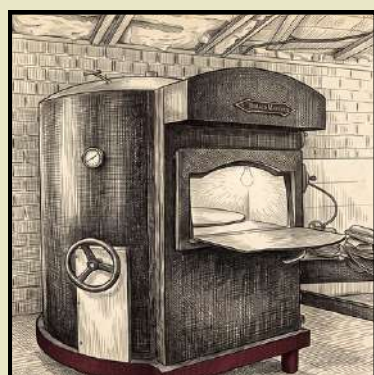


Si vous recherchez:

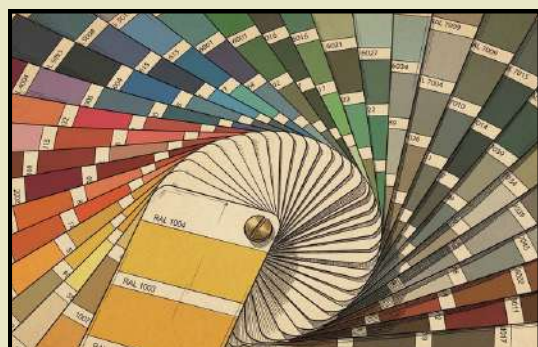
- une cuisson qualitative, douce, stable & régulière (feu indirect),
- une grande polyvalence d'utilisation entre plats cuisinés, viandes et produits boulangers, viennoisiers voire patisseries,
- un meilleur contrôle de votre résultat final de cuisson,

Alors HOSTELERIA GFI est fait pour vous !!

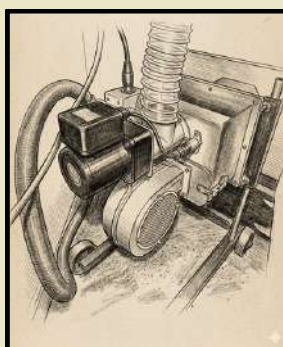
GAMME HOSTELERIA GFI1P - 1 SOLE TOURNANTE				
MODELE	SURFACE DE CUISSON (M2)	DIAMETRE DE SOLE (M)	DIAMETRE EXTERIEUR (M)	CAPACITE CASSEROLES / COCOTTES 330 MM
GFI1P 1000	0,8	1,00	1,60	3 - 4
GFI1P 1200	1,2	1,20	1,80	5 - 6
GFI1P 1500	1,8	1,50	2,10	7 - 8
GFI1P 2000	3,2	2,00	2,60	14 - 16
GFI1P 2500	4,9	2,50	3,10	22 - 24
HOSTELERIA nécessite un résistance du sol de minimum 1,8 tonnes par m2				



GAMME HOSTELERIA GFI2P - DOUBLE SOLE TOURNANTE				
MODELE	SURFACE DE CUISSON (M2)	DIAMETRE DES SOLES (M)	DIAMETRE EXTERIEUR (M)	CAPACITE CASSEROLES / COCOTTES 330 MM
GFI2P 1000	1,6	1,00	1,60	6 - 8
GFI2P 1200	2,4	1,20	1,80	10 - 12
GFI2P 1500	3,6	1,50	2,10	14 - 16
GFI2P 2000	6,4	2,00	2,60	28 - 32
GFI2P 2500	9,8	2,50	3,10	44 - 48
HOSTELERIA nécessite un résistance du sol de minimum 1,8 tonnes par m2				



Personnalisable: nous interroger



Equipable bruleur à pellets



Entretien SAV au 00 33 680 714 934

Données & vues non contractuelles - la société se réserve la possibilité de faire évoluer design et caractéristiques

Montdrie SARL - 8, place Aristide Briand 33140 Villenave d'Ornon

Tél.: 00 33 680 583 098 | mail: montdrie@moyet.fr | web: www.fourllois.com | maintenance-sav: sav.fourllois@gmail.com