

# CATÁLOGO DE PRODUTOS

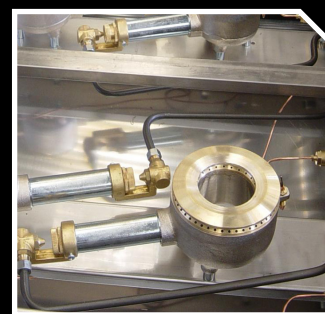
CONFECÇÃO

LINHA 900



Potente, fiável e eficiente.

# JuneX



## Empresa

A Manuel J. Monteiro (MJM) foi fundada em 1932 e desde então dedica-se à comercialização de equipamentos para a indústria hoteleira.

A MJM faz parte de um grupo de empresas, nas quais se englobam as associadas, Monteiro Electro Fabril e Junis.

A Monteiro Electro Fabril dedica-se em exclusivo ao fabrico de equipamentos para indústria hoteleira.

A Junis é a empresa que se dedica à prestação de serviços Pós-venda, Assistência Técnica, instalação e Montagens.

Desde 1955 a Junex oferece soluções profissionais.

## Made in Portugal

Os produtos comercializados pela MJM são concebidos para satisfazer as necessidades dos nossos clientes, desde o pequeno restaurante até ao de maior dimensão.

Os equipamentos são fabricados nas instalações da Monteiro Electro Fabril em Lisboa, Portugal, com a marca Junex. Todos os equipamentos cumprem com os requisitos essenciais, estabelecidos nas Directivas CEE relativas aos aparelhos a gás.

Os equipamentos são comercializados com a marca Junex, reconhecida na indústria hoteleira, pela sua qualidade, resistência, fiabilidade e higiene.

Os modelos estão concebidos para funcionar a gás Butano (G30)/ Propano (G37) e Natural (G20), com dotação de injectores para substituição de acordo com as normas.

"A marca Junex é uma marca Portuguesa, uma marca de confiança, a nossa escolha".

## Marcas representadas

A MJM dispõe de marca própria com elevada notoriedade, a Junex, com fabrico de produtos maioritariamente em Portugal.

A marca Junex está presente no mercado português desde 1955 e é fortemente reconhecida no mercado nacional. A Junex orgulha-se de apresentar equipamentos com excelente relação qualidade/ preço, acompanhando, sempre, as últimas tendências do mercado.

A tradição aliada a um verdadeiro conhecimento da tecnologia e design faz com que a Junex fortaleça a confiança que detém junto dos distribuidores e consumidores, continuando a ser uma marca de referência no mercado.

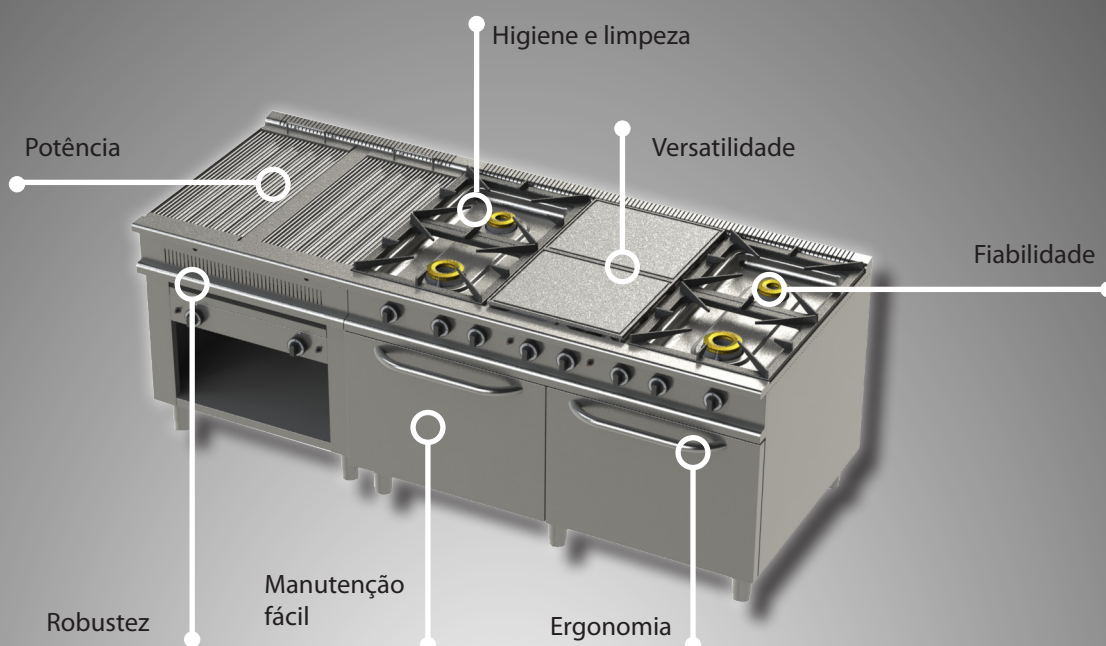
Para além da marca própria Junex, a MJM representa as marcas Dito Sama, Stiebel Eltron, Gisolwatt, e Kisag, referências nas suas áreas.

## Assistência técnica

Todos os produtos comercializados pela nossa empresa beneficiam de garantia legal em vigor e são o resultado do nosso compromisso para satisfazermos as exigências dos consumidores.

Estamos convictos que certamente irá encontrar o modelo adequado às suas necessidades e garantimos um correcto funcionamento e total segurança em todos os produtos.

Não obstante disponibilizamos o nosso serviço de assistência técnica. Com a colaboração da nossa associada Junis – Serviços de assistência técnica e montagens, Lda. e uma rede de mais de 100 concessionários, asseguramos o serviço pós venda/ assistência técnica a todos os produtos comercializados em Portugal Continental e Ilhas.



9401



9400



9602



9422



9600



9200

## Confecção

Produtividade máxima na sua cozinha

Os equipamentos JuneX Profissional acompanham as tendências do mercado, representando o compromisso em oferecer aos clientes elevada produtividade de e desempenho. Elevada qualidade de construção, robustez, fiabilidade, durabilidade, ergonomia e facilidade de limpeza são argumentos que a marca JuneX mantém ao longo do tempo.

A Linha 900 foi especialmente concebida para restaurantes de média e grande dimensão, instituições, escolas, cantinas ou cozinhas centrais. Oferece uma profundidade com 900 mm é a solução indicada para estabelecimentos que pretendem máxima produtividade na sua cozinha.

Escolha o modelo que mais se adequa ao seu espaço.

Fogões de livre instalação  
Grelhadores



## Fogão com 4 queimadores e 1 forno GN 2/1 9401

## Fogão com 4 queimadores sobre base neutra 9400



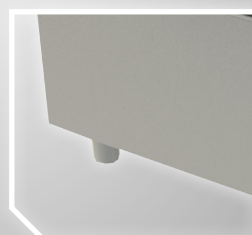
- ▷ Painel frontal e laterais construído em aço inox AISI 304 18/10 para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- ▷ Mesa de trabalho, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corrediças do forno em aço inox.
- ▷ Queimadores com dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- ▷ Pés em aço inox reguláveis em altura.
- ▷ Grelhas robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão.
- ▷ Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras, que abrange toda a área de trabalho, é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- ▷ Modelo 9401 dispõe de Forno de convecção natural com interior e exterior esmaltado, isolados termicamente, permitindo economizar energia.
- ▷ O Perfil de vedação do forno em seda de vidro, permite resistir a elevadas temperaturas e oferece isolamento mais eficiente do calor.
- ▷ Equipado com grelha esmaltada e corrediças do forno em aço inox. Possibilidade de utilização de tabuleiros GN 2/1.
- ▷ Puxador da porta do forno ergonómico e robusto com construção em aço inox.
- ▷ Modelo 9400 dispõe de ampla área sob queimadores para arrumação de utensílios de cozinha com prateleira em aço inox AISI 304.
- ▷ Disponível kit de portas para modelo 9400 em opcional.



Puxador da porta do forno ergonómico



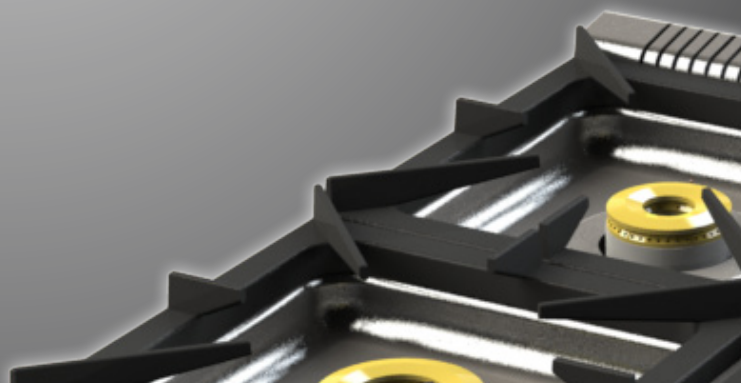
Espaço neutro



Pés em aço inox



Tabuleiro para recolha de gorduras



## Fogão com 6 queimadores e 2 fornos GN 2/1 9602



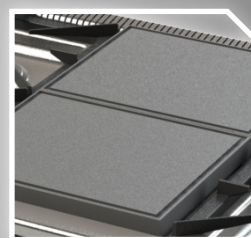
## Fogão com 4 queimadores e 2 placas para grelhar sobre 2 fornos 9422



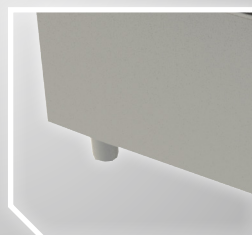
- ▷ Painel frontal e laterais construídos em aço inox AISI 304 18/10 para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- ▷ Mesa de trabalho, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corrediças do forno em aço inox.
- ▷ Queimadores com dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- ▷ Pés em aço inox reguláveis em altura, substituíveis por rodas.
- ▷ Grelhas robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão.
- ▷ Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras, que abrange toda a área de trabalho, é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- ▷ Modelo 9602 dispõe de dois Fornos de convecção natural com interior e exterior esmaltado, isolados termicamente, permitindo economizar energia.
- ▷ O Perfil de vedação do forno em seda de vidro, permite resistir a elevadas temperaturas e oferece isolamento mais eficiente do calor.
- ▷ Equipado com grelha esmaltada e corrediças do forno em aço inox. Possibilidade de utilização de tabuleiros GN 2/1.
- ▷ Puxador da porta do forno ergonómico e robusto com construção em aço inox.
- ▷ Modelo 9422 dispõe de duas placas em ferro fundido para grelhar alimentos com acendimento por piezoelectrico.



Puxador da porta do forno ergonómico



Placas para grelhar



Pés em aço inox



Queimadores potentes



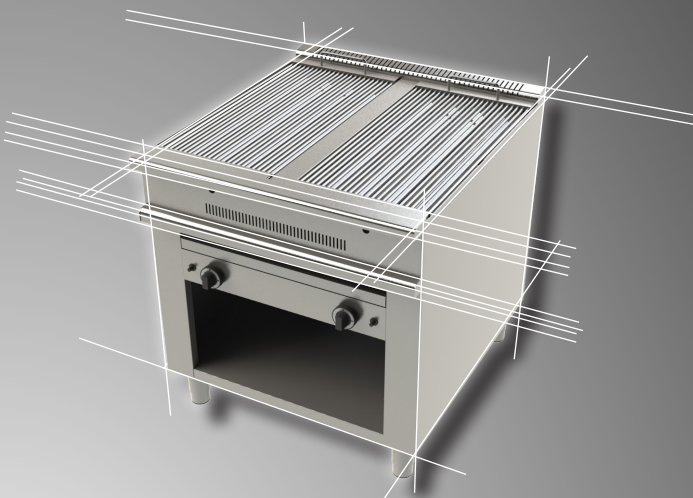


### Fogão com 6 queimadores sobre espaço neutro 9600



- ▷ Pannel frontal e laterais construídos em aço inox AISI 304 18/10 para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- ▷ Mesa de trabalho, pannel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corrediças do forno em aço inox.
- ▷ Queimadores com dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- ▷ Pés em aço inox reguláveis em altura.
- ▷ Grelhas robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão.
- ▷ Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras, que abrange toda a área de trabalho, é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- ▷ Ampla área sob queimadores para arrumação de utensílios de cozinha.
- ▷ Disponível kit de portas para modelo 9600 em opcional.

### Grelhador a gás 9200



- ▷ Pannel frontal posterior e laterais construídos em aço inox AISI 304 18/10 para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- ▷ Grelha para alimentos, pannel de comandos, chaminé e tabuleiro de limpeza em aço inox.
- ▷ Modelo 9200 equipado com 2 queimadores com piloto.
- ▷ Duas grelhas para alimentos com largura de 360 mm e profundidade com 700 mm.
- ▷ Grelhas com perfil redondo em aço inox, fáceis de remover para limpeza. Podem ser usadas na máquina de lavar louça.
- ▷ Equipado com 4 filiais de chama por queimador.
- ▷ Pés em aço inox reguláveis em altura.
- ▷ Dispositivo de acendimento por piezoeléctrico.
- ▷ Extensa área para confecção dos alimentos permite elevada rapidez e produtividade.
- ▷ Dispositivo de detecção de chama termopar.
- ▷ Área inferior para arrumação dos utensílios de cozinha.
- ▷ Facilidade de limpeza através das laterais interiores com guias, fáceis de extrair, para canalização das gorduras para o tabuleiro de recolha.
- ▷ Tabuleiro para recolha de gorduras fácil de remover para esvaziamento prático e rápido.
- ▷ Deflectores em aço inox refractário de elevado rendimento evitam contacto da chama com os alimentos.



## DADOS TÉCNICOS

Modelo	9401	9400	9602	9422	9600	9200
Alimentação	Gás	Gás	Gás	Gás	Gás	Gás
Dimensões externas - mm						
Altura	850	850	850	850	850	850
Largura	800	800	1460	1460	1200	800
Profundidade	900	900	900	900	900	900
Queimadores						
Localização frontal - Ø mm	Ø96, Ø120	Ø96, Ø120	Ø120; Ø96; Ø120	Ø120; Ø96; Ø120	Ø120; Ø96, Ø120	■
Potência - kW	4,5; 8	4,5; 8	8; 4,5; 8	8; 6; 8	8; 6; 8	2 x 11
Localização posterior - Ø mm	2 x Ø96	2 x Ø96	3 x Ø96	3 x Ø96	3 x Ø96	■
Potência - kW	2 x 6	2 x 6	3 x 6	3 x 6	3 x 6	■
Dimensões do forno - mm						
Altura	380	■	2 x 380	2 x 380	■	■
Largura	514	■	2 x 514	2 x 514	■	■
Profundidade	670	■	2 x 670	2 x 670	■	■
Volume do forno - lt	130	■	2 x 130	2 x 130	■	■
Potência do forno - kW	6,5	■	2 x 6,5	6,5	■	■
Potência total - kW	24,5	24,5	51,5	53	38,5	38,5
Consumos totais	G 30/31 - 2,40 Kg/h G 20 - 3,27 m³/h	G 30/31 - 1,93 Kg/h G 20 - 2,59 m³/h	G 30/31 - 4,05 Kg/h G 20 - 5,44 m³/h	G 30/31 - 4,17 Kg/h G 20 - 5,60 m³/h	G 30/31 - 3,03 Kg/h G 20 - 4,07 m³/h	G 30/31 - 1,73 Kg/h G 20 - 2,43 m³/h
Dimensões do espaço neutro - mm						
Altura	■	470	■	■	470	310
Largura	■	800	■	■	1200	800
Profundidade	■	835	■	■	835	830
Peso Líquido - kg	130	80	238	238	108	108
ACESSÓRIOS						
Kit de portas	■	•	■	■	□	□
Grelha esmaltada para forno	■	■	•	•	■	□
Tabuleiro GN 1/1	□	■	□	□	■	□
Tabuleiro GN 2/1	□	■	□	□	■	□

• Sim      ■ Não      □ Opcional



MANUEL J. MONTEIRO

Estrada das Palmeiras, 55 | Queluz de Baixo  
Apartado 1004 | 2734-504 Barcarena | Portugal  
T. (+351) 214 349 700 | F. (+351) 214 349 754  
gestor@mjm.pt

Reservamos o direito de erro na impressão, assim como, alterar as especificações e características técnicas dos produtos ou a gama, sem aviso prévio.