

CHAPA MANUAL

Restaurant Venâncio

Feito
bem
feito



Alimentação:



Gás

Acabamentos:



Inox

- Disponível nas larguras de 18" (458mm), 24" (610mm), 36" (915mm), 48" (1220mm), 60" (1525mm) e 72" (1830mm);
- Estrutura de intertravamento totalmente soldada;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Borda anti respingo em aço inoxidável, proporciona durabilidade e estabilidade;
- Grelhas de ferro fundido dupla face, uma para carnes e outra para peixes e carnes delicadas;
- Grelhas removíveis, oferecem versatilidade e diferentes ângulos de cocção (0° e 15°);
- Queimadores esmaltados, localizados a cada 6 polegadas, proporcionam uniformidade no aquecimento;
- Canal defletor removível em ferro fundido facilitando a limpeza.
- Gaveta de queimador independente, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção.
- Vista e ajuste do piloto através do painel frontal;
- Gavetas coletoras de resíduos em aço inoxidável, com capacidade para 3,8 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza;
- Manipuladores de alumínio injetado cromados;
- Pés de aço cromado, com 4", com regulagem de altura;
- Defletor de calor reforçado, em ferro fundido;
- Laterais com isolamento de paredes duplas.
- ACESSÓRIOS OPCIONAIS: Cavalete de aço inoxidável sem bandejas; Gabinete com ou sem porta.

Chapa Manual Restaurant Venâncio



R18CT-18GN
R24CT-24GN
R36CT-36GN
R48CT-48GN
R60CT-60GN
R72CT-72GN



PRODUTO

Dimensões (mm)

P - 864 | A - 405

R18CT-18GN L - 457
 R24CT-24GN L - 610
 R36CT-36GN L - 915
 R48CT-48GN L - 1220
 R60CT-60GN L - 1525
 R72CT-72GN L - 1830



PESO LÍQUIDO

R18CT-18GN - 92
 R24CT-24GN - 114
 R36CT-36GN - 161
 R48CT-48GN - 207
 R60CT-60GN - 258
 R72CT-72GN - 332



EMBALAGEM

Dimensões (mm)

P - 950 | A - 580

R18CT-18GN L - 610
 R24CT-24GN L - 715
 R36CT-36GN L - 1020
 R48CT-48GN L - 1325
 R60CT-60GN L - 1630
 R72CT-72GN L - 1935



PESO BRUTO

R18CT-18GN - 114
 R24CT-24GN - 135
 R36CT-36GN - 189
 R48CT-48GN - 240
 R60CT-60GN - 293
 R72CT-72GN - 369

L - Largura | P - Profundidade | A - Altura

MODELO	Queimadores	GLP kcal/h	GN BTU/h	Pressão do coletor	
				GLP	GN
R18CT-18GN	3	9.223	36,600	2,8kPa	2,0kPa
R24CT-24GN	2	10.836	43,000		
R48CT-48GN	3	16.254	64,500		
R48CT-48GN	4	86.000	86,000		
R60CT-60GN	5	27.090	107,500		
R72CT-72GN	6	32.507	129,000		