

CHAPA MANUAL VENÂNCIO

New Prime

Feito
bem
feito



Alimentação:



Gás

Acabamentos:



Inox

- Queimadores tubulares de alta eficiência;
- Controle individual dos queimadores;
- Grelhas em ferro fundido esmaltado a fogo;
- Sistema de gaveta coletora de resíduos;
- Estrutura robusta para uso profissional;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Manipuladores em alumínio injetado resistentes ao calor;
- Pés reguláveis;
- Equipamento indicado para cozinhas profissionais e industriais.

Chapa Manual Venâncio New Prime



Tensão
127V ou 220V

PCM24G-ME
PCM36G-ME
PCM48G-ME
PCM60G-ME



PRODUTO
Dimensões (mm)
A - 425 | P - 815

PCM24G-ME L - 610
PCM36G-ME L - 915
PCM48G-ME L - 1220
PCM60G-ME L - 1527



EMBALAGEM
Dimensões (mm)
A - 570 | P - 920

PCM24G-ME L - 710
PCM36G-ME L - 1015
PCM48G-ME L - 1320
PCM60G-ME L - 1625



PESO LÍQUIDO (kg)

PCM24G-ME - 74
PCM36G-ME - 122
PCM48G-ME - 168
PCM60G-ME - 208



PESO BRUTO (kg)

PCM24G-ME L - 104
PCM36G-ME L - 145
PCM48G-ME L - 196
PCM60G-ME L - 238

L - Largura | P - Profundidade | A - Altura

MODELO	Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h	Consumo Máximo GN m³/h
PCM24G-ME	2	15.120 kcal/h / 60.001 BTU/h	15.120 kcal/h / 60.001 BTU/h	1,332	1,54
PCM36G-ME	3	22.680 kcal/h / 90.002 BTU/h	22.680 kcal/h / 90.002 BTU/h	1,99	2,31
PCM48G-ME	4	30.240 kcal/h / 120.002 BTU/h	30.240 kcal/h / 120.002 BTU/h	2,65	3,08
PCM60G-ME	4	37.800 kcal/h / 150.003 BTU/h	37.800 kcal/h / 150.003 BTU/h	3,32	3,86