



COMBO FOGÃO COM FORNO E CHAPA

R482ST-24B24GN

Sobre este produto

Com 100% de matérias-primas selecionadas, nosso produto oferece uma experiência culinária excepcional, com qualidade elevada e máxima durabilidade, perfeito para as exigências de cozinhas profissionais.

CARACTERÍSTICAS PADRÃO - FOGÃO

- 06 meses de garantia;
- Queimador em duas peças de ferro fundido anti entupimento, com potência de 32.000 BTU (GN) e 7,560 kcal/h (GLP);
- Estrutura intertravada totalmente soldada.
- Manipuladores de alumínio injetado com acabamento cromado;
- Pés de aço cromado de 6" com regulagem de altura
- Laterais em frente em aço inoxidável
- Bandeja coletora de resíduos removível, abaixo dos queimadores;
- Borda frontal de 7" em aço inoxidável;
- Platibanda de aço inoxidável e prateleira resistente removível;
- Um piloto por queimador;
- Grelhas resistentes em ferro fundido, com 27x27 cm.

CHAPA MANUAL

- Chapa de aço carbono polido de 1" (25mm);
- Chapa totalmente soldada;
- Queimadores esmaltados, posicionados a cada 12", proporcionando uniformidade no aquecimento;
- Acesso aos pilotos através do painel;
- Bandeja coletora de fácil remoção.

FORNOS

- Forno com termostato de ação rápida de 80 °C a 290 °C e desligamento de segurança 100%;
- Profundidade padrão de padaria de 663 mm em todos os fornos (comporta uma assadeira grande no sentido do comprimento);
- Interior do forno totalmente esmaltado;
- Prateleira para forno de alta resistência – 3/8" de diâmetro;
- Duas prateleiras com cinco posições (forno padrão);
- Portas balanceadas com contrapeso;
- O forno padrão acomoda assadeiras de 46x40 cm.

ACESSÓRIOS PADRÃO

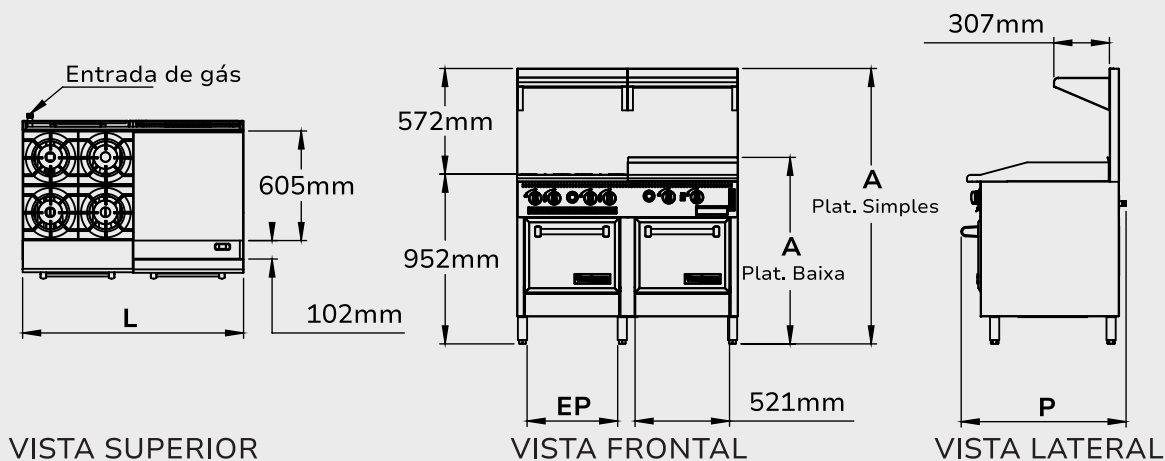
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão);
- Platibanda simples.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- ☐ Prateleira adicional para o forno.



COMBO FOGÃO COM FORNO E CHAPA MANUAL



Modelo	Medidas externas e peso do equipamento					Medidas e peso produto embalado				
	Largura L	Prof. P	Altura A		EP	Peso Liq.	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
R482ST - 24B24GN	1120 mm	910 mm	Baixa	Simple	508 mm - 559 mm	270 kg	1325 mm	1190 mm	1120 mm	290 kg

Capacidade do Forno		
Largura	Prof.	Altura
470 mm - 470 mm	673 mm	356 mm

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Modelo	FORNECIMENTO DE GÁS								
	Fogão			Chapa			Forno		
	Queimadores	GLP kcal/h	Natural BTU/h	Queimadores	GLP kcal/h	Natural BTU/h	Queimadores	GLP kcal/h	Natural BTU/h
R482ST - 24B24GN	4	30.239	128,000	2	10.836	43,000	2	6,804	30,000

ESPECIFICAÇÕES

- A pressão do coletor é de 2,0 kPa (gás natural) ou 2,8 kPa (GLP).
- Conexão de gás traseira 3/4" NPT.
- Verifique as especificações de altitude acima de 2.000 pés.
- Especifique o tipo de gás ao fazer o pedido.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A linha de gás conectada ao aparelho deve ter 3/4" ou mais. Se forem usados conectores flexíveis, o diâmetro interno deve ser 3/4" ou mais. Um sistema de ventilação adequado é necessário para equipamentos de cozinha comerciais. Destinado apenas para uso comercial, não para uso doméstico. Verifique os códigos locais para regulamentações sanitárias, de instalação e de incêndio.

A Venâncio Metal aprimora continuamente o design de seus produtos, portanto reserva-se o direito de alterar as especificações a qualquer momento sem aviso prévio. Tais revisões não garantem ao comprador alterações, melhorias, adições ou substituições correspondentes para equipamentos adquiridos previamente.