Feito bem feito

RESTAURANT
Series

FOGÃO DE MESA

R12CT-12BN | R24CT-24BN | R36CT-36BN
R48CT-48BN | R60CT-60BN | R72CT-72BN

R48CT-48BN

Sobre este produto

O Fogão de mesa Restaurant foi desenvolvido para proporcionar a melhor experiência durante as atividades culinárias, aliado a um alto padrão de qualidade, alto desempenho e durabilidade, atendendo às necessidades de uma cozinha profissional.

CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- Trilho de proteção/painel frontal da aço inoxidável de 18 cm;
- Estrutura soldada e intertravada;
- Grelhas resistente, em ferro fundido, com 27x27 cm;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Manipuladores em alumínio injetado, com acabamento cromado.
- Pés de aço cromado de 4", com regulagem de altura;
- Queimadores de alto desempenho classificados em 7.560 kcal/h para GLP e 32.000 BTU/h para GN.
- Um piloto por queimador;
- Laterais com isolamento de parede dupla.

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

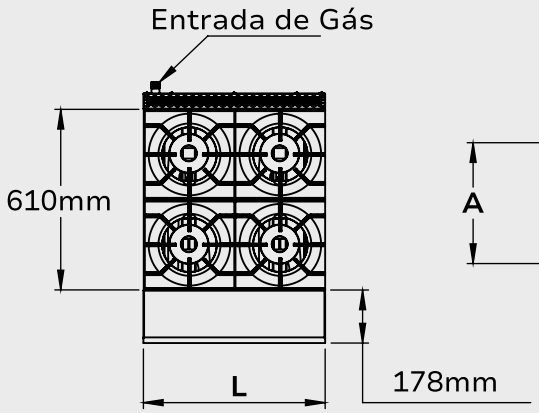
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- ☐ Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandeja;
- ☐ Gabinete com ou sem porta.

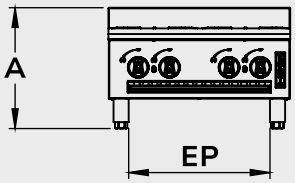
VENÂNCIO

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Venâncio Aires - RS
atendimento@venanciometal.com.br | 51 3793-4300

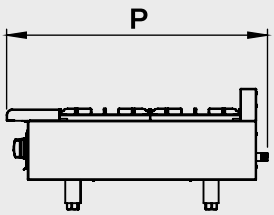
FOGÃO DE MESA



VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

Modelos	Medidas externas e peso do produto					Medidas e peso do produto embalado			
	Largura L	Prof. P	Altura A	EP	Peso Líquido	Largura	Prof.	Altura	Gross weight
R12CT – 12BN	305 mm	864 mm	405 mm	189 mm	40 kg	410 mm	950 mm	580 mm	53 kg
R24CT – 24BN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	66 kg	715 mm	950 mm	580 mm	87 kg
R36CT – 36BN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	92 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	121 kg
R48CT – 48BN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	118 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	152 kg
R60CT – 60BN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	146 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	187 kg
R72CT – 72BN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm)	173 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	221 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

MODELOS	QUEIMADORES	FORNECIMENTO DE GÁS		PRESSÃO DO GÁS	
		GLP kcal/h	NATURAL BTU/h	GLP	NATURAL
R12CT – 12BN	2	15.120	64.000	2,8 kPa	2,0kPa
R24CT – 24BN	4	30.239	128.000		
R36CT – 36BN	6	45.359	192.000		
R48CT – 48BN	8	60.479	256.000		
R60CT – 60BN	10	75.599	320.000		
R72CT – 72BN	12	90.718	384.000		

ESPECIFICAÇÕES

- 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.

VENÂNCIO

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Venâncio Aires - RS
atendimento@venanciometal.com.br | 51 3793-4300

Rev. 02 09/2026