

CHAPA MANUAL



R48CT-48GN

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

Sobre este produto

A Chapa Manual Restaurant foi desenvolvida para proporcionar a melhor experiência durante as atividades culinárias, aliada a um alto padrão de qualidade, alto desempenho e durabilidade, atende às necessidades de uma cozinha profissional de ponta.

CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- Disponível nas larguras de 18" (458 mm), 24" (610 mm), 36" (915 mm), 48" (1220 mm), 60" (1525 mm) e 72" (1830 mm);
- Estrutura totalmente soldada, oferecendo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Borda anti respingo em aço inoxidável;
- Chapa de 1" (25mm) de espessura em aço carbono com super polimento;
- Chapa soldada nas bordas superior e inferior garantindo estanqueidade ao aparelho;
- Gaveta de queimadores independente, em aço inoxidável, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção;
- Visualização e ajuste do piloto pelo painel frontal;
- Manipuladores de alumínio injetado, com acabamento cromado, proporcionando durabilidade e resistência;
- Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável com capacidade de 9,26 litros cada, projetada para fácil remoção e limpeza;

- Uma gaveta coletora nos modelos 18", 24" e 36" ou duas nos modelos 48", 60" e 72".
- Pés em aço carbono cromado, de 4" com regulagem de altura;
- Laterais com isolamento de parede dupla.

ACESSÓRIOS PADRÃO

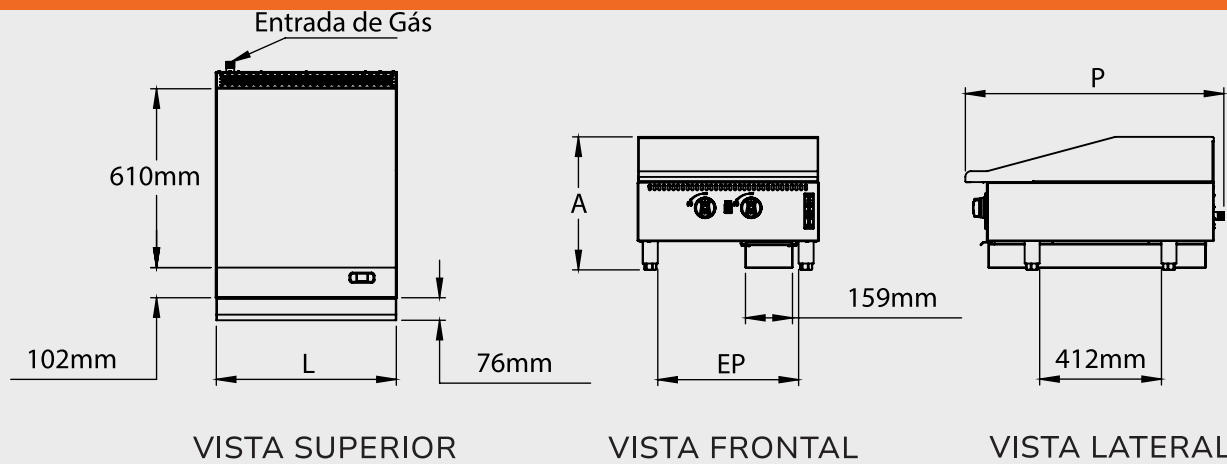
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

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



CHAPA MANUAL



Modelo	Dimensões e peso produto					Dimensões e peso produto embalagem			
	Largura L	Prof. P	Altura A	EP	Peso Líquido	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
R18CT – 18GN	457 mm	864 mm	450 mm	336 mm	96 kg	610 mm)	950 mm	580 mm	114 kg
R24CT – 24GN	610 mm	864 mm	450 mm	489 mm	114 kg	715 mm	950 mm	580 mm	135 kg
R36CT – 36GN	915 mm	864 mm	450 mm	794 mm	161 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	189 kg
R48CT – 48GN	1220 mm	864 mm	450 mm	1099 mm	207 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	240 kg
R60CT – 60GN	1525 mm	864 mm	450 mm	677 mm	258 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	293 kg
R72CT – 72GN	1830 mm	864 mm	450 mm	829 mm	332 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	369 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

MODELO	QUEIMADORES	FORNECIMENTO DE GÁS		PRESSÃO DO GÁS	
		GLP kcal/h	NATURAL BTU/h	GLP	GN
R18CT – 18GN*	3	9.223	36,600	2,8 kPa	2,0 kPa
R24CT – 24GN	2	10.836	43,000		
R36CT – 36GN	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		

*12,200 BTU/h por queimador

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.