



R482CO-48BN

FOGÃO COM FORNO CONVECTOR/STANDARD

R24ST-24BN | R24CO-24BN | R36ST-36BN | R36CO-36BN
R482ST-48BN | R482CO-48BN | R602ST-60BN
R602CO-60BN | R722ST-72BN | R722CO-72BN

Sobre este produto

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

CARACTERÍSTICAS PADRÃO - FOGÃO

- Queimador em duas peças de ferro fundido anti emtupimento, 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.

FORNO

- O 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;
- Grade 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

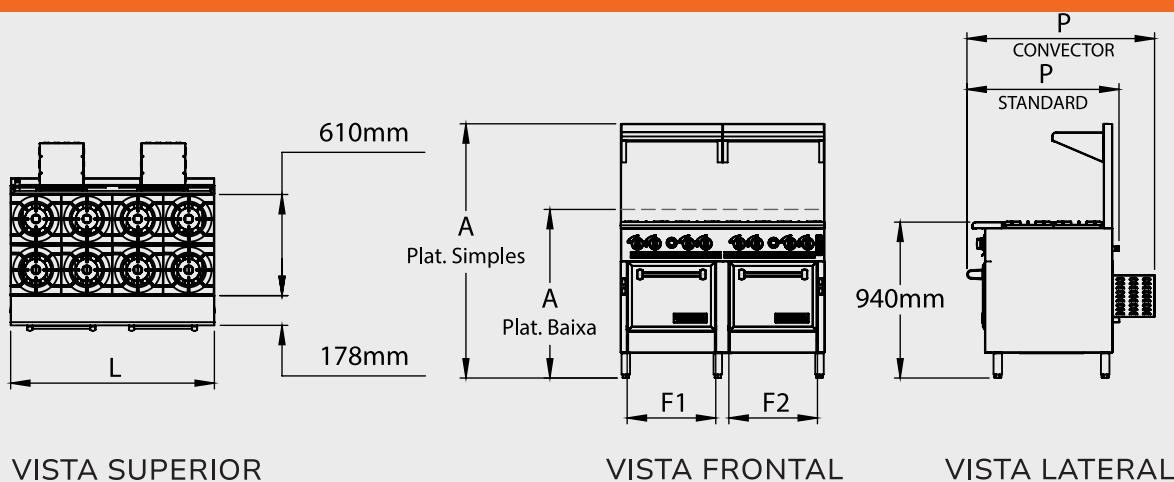
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão);
- Platibanda simples.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- ☐ Grelha adicional para o forno.



FOGÃO COM FORNO CO/ST



Modelos	Dimensões e Peso do produto				Capacidade do Forno				Medidas e peso produto embalado				
	Largura L	Prof. P	Altura A		Peso liq	Largura		Prof.	Altura	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
			Plat. Baixa	Plat. Simples		F1	F2						
R24ST-24BN	610 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	148 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	975 mm	1120 mm	177 kg
R24CO-24BN	610 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	190 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	1150 mm	1120 mm	260 kg
R36ST-36BN	915 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	182 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	975 mm	1120 mm	238 kg
R36CO-36BN	915 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	24 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	1150 mm	1120 mm	334 kg
R482ST-48BN	1220 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	672 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	975 mm	1120 mm	355 kg
R482CO-48BN	1220 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	400 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	1150 mm	1120 mm	465 kg
R602ST-60BN	1525 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	330 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	975 mm	1120 mm	415 kg
R602CO-60BN	1525 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	420 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	1150 mm	1120 mm	497 kg
R722ST-72BN	1828 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	401 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1271 mm	1120 mm	481 kg
R722CO-72BN	1828 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	485 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1450 mm	1120 mm	565 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Modelos	Queimadores Fogão	FORNECIMENTO DE GÁS				Pressão do Coletos		Velocidade da turbina	Tensão (V)	Corrente nominal (A)	Potência Elétrica Total (W)	Disjuntor (A)
		GLP (kcal/h)	GN (BTU/h)	Queimadores Forno	GLP (kcal/h)	GN (BTU/h)	GLP					
R24ST-24BN	4	30239	128,000	1	6.804	30.000						
R24CO-24BN												
R36ST-36BN	6	45.359	192,000	1	8.316	35.000						
R36CO-36BN												
R482ST-48BN	8	60.479	256,000	2	13.608	60.000	2,8 kPa	2,0kPa				
R482CO-48BN												
R602ST-60BN	10	75.599	320,000	2	15.120	65.000						
R602CO-60BN												
R722ST-72BN	12	90.718	384,000	2	16.632	70.000						
R722CO-72BN												

*NOTA: fornos de modelos de 24" e 48" e o forno do lado direito de modelos de 60" são classificados em 6.804 kcal/h (GLP) e 30.000 BTU/h (NAT). Fornos de modelos de 36", forno do lado esquerdo de modelos de 60" e ambos os fornos de modelos de 72" têm uma potência térmica de 7.560 kcal/h (GLP) e 35.000 BTU/h (NAT).

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.