



R48CT-48TN

CHAPA TERMOSTÁTICA A GÁS

R24CT-24TN | R36CT-36TN | R48CT-48TN
R60CT-60TN | R72CT-72TN

Sobre este produto

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

CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- Disponíveis nas larguras de 24" (610 mm), 36" (915 mm), 48" (1220 mm), 60" (1525 mm) e 72" (1830 mm);
- Estrutura totalmente soldada garantindo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Borda anti respingo em aço inoxidável;
- Chapa de 1" (25 mm) de aço carbono, com acabamento polido;
- 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;
- Controle de temperatura através de termostato;
- Sistema de segurança através da válvula piloto automática;
- A visualização e o ajuste do piloto são feitos através do painel frontal;
- Manipuladores em alumínio injetado, com acabamento cromado, aumentando a durabilidade;
- Bandejas coletoras em aço inoxidável, com capacidade de 9,26 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza. Conta com puxador e quebra ondas;

- Uma bandeja coletora (nos modelos 24" e 36") ou duas (nos modelos 48", 60" e 72");
- Laterais com isolamento de parede dupla.

ACESSÓRIOS PADRÃO

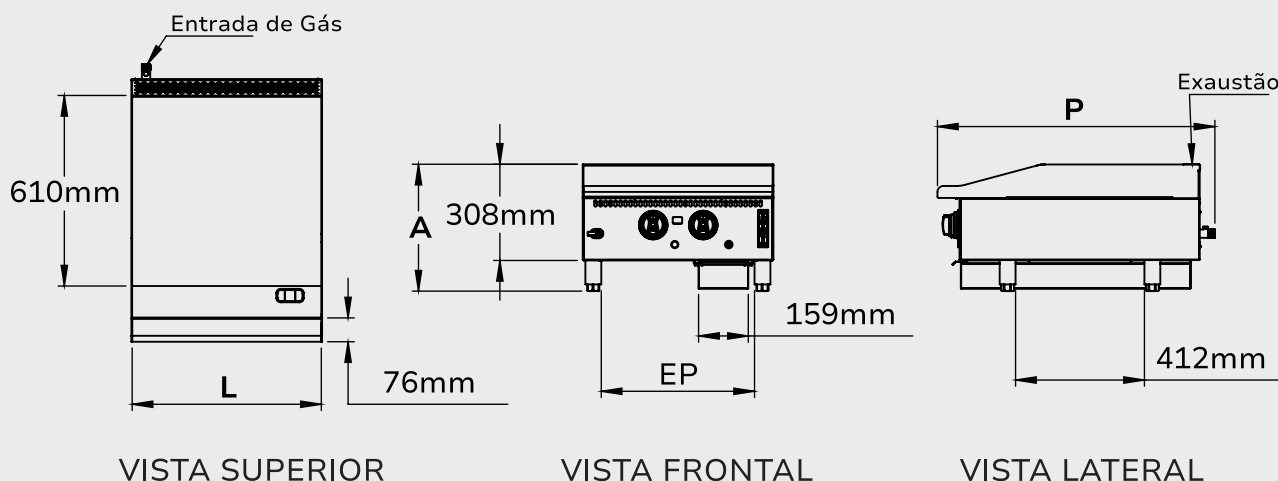
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

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



CHAPA TERMOSTÁTICA A GÁS



Modelos	Dimensões e peso produto					Dimensões e peso produto embalado			
	Largura L	Prof. P	Altura A	EP	Peso líquido	Largura	Prof	Altura	Presso Bruto
R24CT – 24TN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	149 kg	715 mm	950 mm	580 mm	169 kg
R36CT – 36TN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	208 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	240 kg
R48CT – 48TN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	260 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	301 kg
R60CT – 60TN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	332 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	384 kg
R72CT – 72TN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm	418 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	458 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Modelos	Queimadores	FORNECIMENTO DE GÁS		Pressão do gás	
		GLP	GN		
		kcal/h	BTU/h	GLP	GN
R24CT – 24TN	2	12.600	50,000	2,8 kPa	2,0 kPa
R36CT – 36TN	3	18.900	75,000		
R48CT – 48TN	4	25.200	100,000		
R60CT – 60TN	5	31.499	125,000		
R72CT – 72TN	6	37.799	150,000		

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.