



G48CT-48GN

CHAPA MANUAL GÁS

G18CT-18GN | G24CT-24GN | G36CT-36GN
G48CT-48GN | G60CT-60GN | G72CT-72GN

Visão Geral

A Chapa Manual Genesis, da Venâncio foi desenvolvida com foco em eficiência térmica e baixo consumo de gás. Apresentando um sistema de placas que maximiza a utilização do calor, eliminando o desperdício de energia, combinado com um alto padrão de qualidade, desempenho superior e durabilidade, atende às necessidades de uma cozinha profissional.

CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 06 meses de garantia;
- Disponível nos tamanhos de 18" (610mm) 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;
- Defletores de aço inoxidável, posicionados abaixo dos queimadores, refletindo o calor à chapa, criando uma fonte secundária de calor;
- Chapa de 1"(25mm) de espessura, equipada com defletores metálicos duplamente soldados de alta condutividade térmica, aumenta a área de contato com a chama em 50% em comparação com as grelhas existentes no mercado;
- 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, e proteção em ferro fundido, proporcionando durabilidade e resistência;
- Bandejas coletoras em aço inoxidável, com

capacidade de 9 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza. Conta com puxador e quebra ondas;

- Uma gaveta coletoras nos modelos de 18", 24" e 36" e duas gavetas nos modelos de 48", 60 e 72";
- Pés em aço cromado, ajustáveis, de 4";
- Paredes duplas de aço inoxidável, com isolamento em cerâmica nas laterais e na frente do equipamento.

ACESSÓRIOS PADRÃO

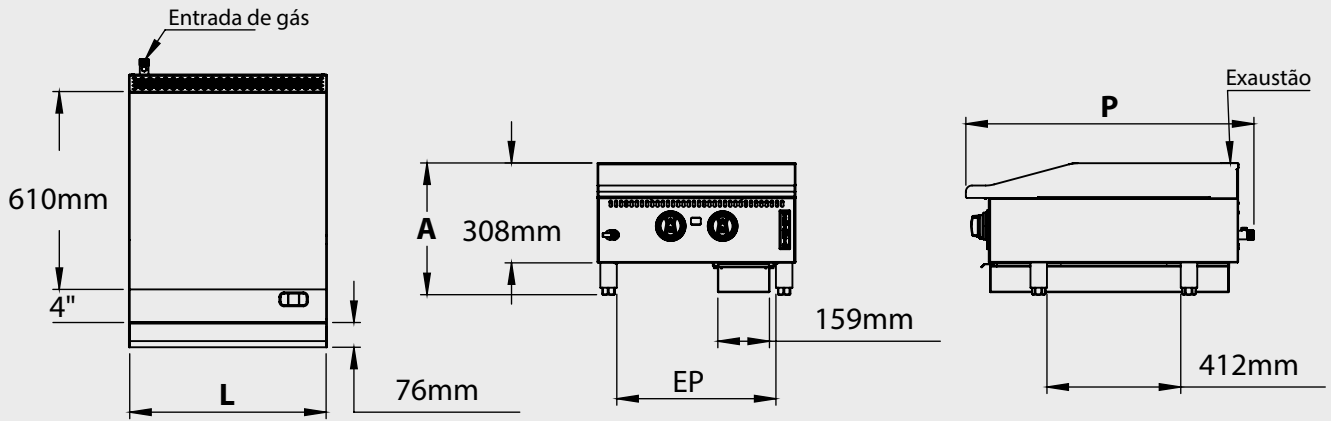
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

OPCIONAIS E ACESSÓRIOS

- ☐ Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandejas;
- ☐ Gabinete com ou sem porta;
- ☐ Kit conversão de gás.



CHAPA MANUAL GÁS



VISTA SUPERIOR

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

Modelo	Medidas externas e peso do produto					Medidas e peso do produto embalado			
	Largura (L)	Profundidade (P)	Altura (A)	EP	Peso Líquido	Largura	Profundidade	Altura	Peso Bruto
G18CT - 18GN	457 mm	864 mm	405 mm	336 mm	101 kg	610 mm	950 mm	580 mm	120 kg
G24CT - 24GN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	150 kg	715 mm	950 mm	580 mm	171 kg
G36CT - 36GN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	213 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	246 kg
G48CT - 48GN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	268 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	310 kg
G60CT - 60GN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	341 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	396 kg
G72CT - 72GN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm	432 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	474 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

MODELO	QUEIMADORES	FORNECIMENTO DE GÁS		PRESSÃO DO COLETOR	
		GLP	GN	GLP	GN
		kcal/h	BTU/h		
G18CT - 18GN	3*	9.223	36.600	2,8 kPa	2,0 kPa
G24CT - 24GN	2	11.087	44.000		
G36CT - 36GN	3	16.631	66.000		
G48CT - 48GN	4	22.175	88.000		
G60CT - 60GN	5	27.719	110.000		
G72CT - 72GN	6	33.263	132.000		

*12,200 BTU/h por queimador

ESPECIFICAÇÕES

- Conexão de gás traseira 3/4" NPT e regulador de pressão para gás natural e propano.
- 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 Venancio 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 dão direito ao comprador a alterações, melhorias, adições ou substituições correspondentes para equipamentos adquiridos anteriormente.