

Feito
bem
feito



GENESIS
SERIES

FOGÃO COM FORNO STANDARD/CONVECTOR

G24ST-24BN | G24CO-24BN G36ST-36BN |
G36CO-36BN G482ST-48BN | G482CO-48BN G602ST-60BN |
G602CO-60N G722ST-72BN | G722CO-72BN

G36CO-36BN

Visão Geral

A linha Genesis é a única linha que oferece queimadores abertos a gás de alta eficiência hoje. O design exclusivo dos queimadores não só melhora sua experiência de cozimento, mas também reduz significativamente o desperdício de gás. É 100% fabricado com matérias-primas, proporcionando a melhor experiência de cozimento, um alto padrão de qualidade e a mais alta durabilidade em sua classe para atender às necessidades de uma cozinha comercial de primeira linha.

CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Queimadores de ferro fundido de 2 peças, patenteados e premiados, de alta eficiência, anti entupimento e autolimpantes, classificados para 22.000 BTU/h (GN e GLP) por queimador (mesmo tempo de cozimento de 32.000 a 33.000 BTU/h);
- Estrutura interligada, totalmente soldada;
- Manipuladores em alumínio injetado com pintura cromada, com proteção de ferro fundido;
- Pés de 6", em aço cromado, com regulagem de altura;
- Tubos de gás em aço inoxidável flexível;
- Laterais e frente em aço inoxidável;
- Gaveta de resíduos removível, abaixo dos queimadores;
- Um piloto por queimador;
- Grelhas resistentes, em ferro fundido, com 27X27 cm;
- Válvula de gás frontal, para desligamento de gás para todo o fogão;
- Bandeja coletora em aço inoxidável soldada e selada, garantindo durabilidade e facilidade na limpeza.

FORNOS

- O Forno com termostato de ação rápida de 80°C a 290°C e desligamento de segurança 100%;
- 663 cm Profundidade padrão de padaria em todos os fornos (comporta uma assadeira grande no sentido do comprimento);
- Ignição Piezo para os fornos;

- Interior do forno em aço inoxidável;
- Grade para forno de alta resistência – 3/8" de diâmetro;
- Quatro prateleiras com cinco posições (forno de convecção);
- Três prateleiras, com cinco posições (forno standard);
- Tecnologia de fluxo de ar dinâmico (DAT), um forno de convecção patenteado com fluxo de ar equilibrado;
- Fornos de convecção possuem iluminação;
- O forno padrão acomoda assadeiras de 46X40 cm;
- Ventilador do forno: liga/desliga e configurações alto/baixo;
- Portas com assistência através de contrapeso e molas.

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

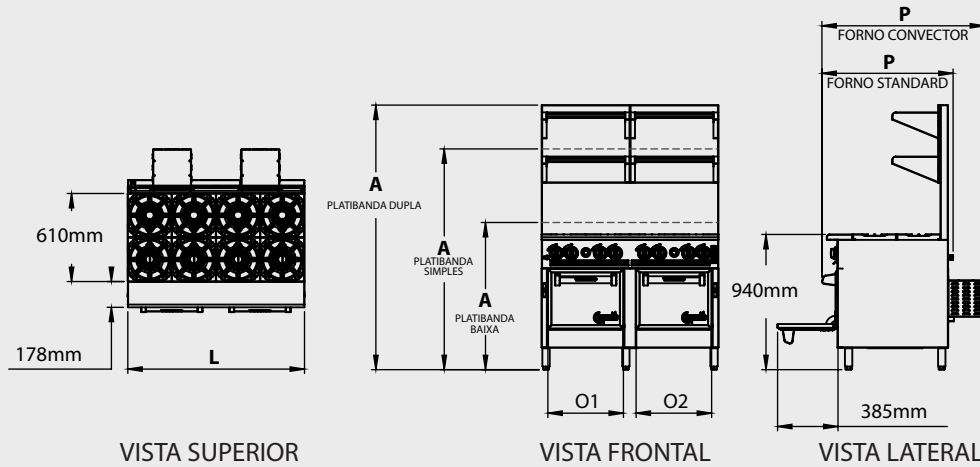
- Kit de conversão para gás;
- Grelha adicional para o forno.

VENÂNCIO

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



FOGÃO COM FORNO STANDARD/CONVECTOR



Modelos	Medidas externas e peso do equipamento					Peso Líq.	Capacidade do Forno		Medidas e peso produto embalado					
	Largura L	Prof.P	Platibanda Baixa	Platibanda Simples	Platibanda Dupla		O1	O2	Prof.	Altura	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
G24ST-24BN	610 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	178 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	975 mm	1120 mm	207 kg
G24CO-24BN	610 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	220 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	1150 mm	1120 mm	260 kg
G36ST-36BN	915 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	222 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	975 mm	1120 mm	278 kg
G36CO-36BN	915 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	264 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	1150 mm	1120 mm	334 kg
G482ST-48BN	1220 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	365 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	975 mm	1120 mm	415 kg
G482CO-48BN	1220 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	460 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	1150 mm	1120 mm	525 kg
G602ST-60BN	1525 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	400 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	975 mm	1120 mm	485 kg
G602CO-60BN	1525 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	490 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	1150 mm	1120 mm	575 kg
G722ST-72BN	1828 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	481 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1271 mm	1120 mm	561 kg
G722CO-72BN	1828 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	595 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1450 mm	1120 mm	645 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Modelos	Queimadores - fogão	FORNECIMENTO DE GÁS						Pressão do coletor	
		GLP (kcal/h)	Natural (BTU/h)	Queimadores - forno	GLP (kcal/h)	Natural (BTU/h)	GLP	Natural	
G24ST-24BN	4	22.176	88.000	1	6.804	30.000	2,8 Kpa	2,0kPa	
G24CO-24BN									
G36ST-36BN									
G36CO-36BN	6	33.264	132.000	1	8.316	35.000			
G482ST-48BN									
G482CO-48BN									
G602ST-60BN	8	44.351	176.000	2	14.364	60.000			
G602CO-60BN									
G722ST-72BN									
G722CO-72BN	10	55.439	220.000	2	15.120	65.000			
G722ST-72BN									
G722CO-72BN									
G722CO-72BN	12	66.527	264.000	2	16.632	70.000			
G722ST-72BN									
G722CO-72BN									

Velocidade da turbina	Tensão (V)	Amperagem nominal (A)	Potência Elétrica Total (W)	Disjuntor (A)
LOW	120	3.3	396.91	5
HIGH		3.7	405.38	
LOW	220	1.7	391.52	5
HIGH		1.9	405.38	

*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 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.