

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

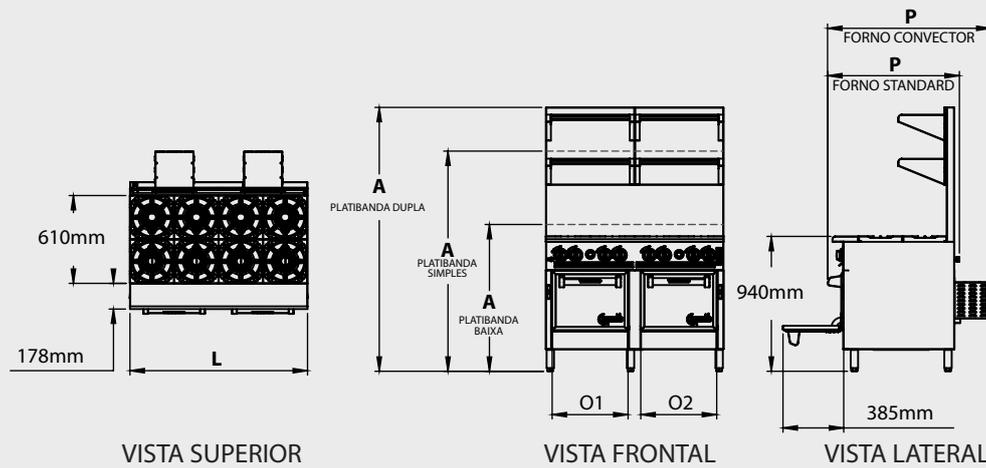
- Kit de conversão para gás;
- Grelha adicional para o forno.

**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 Liq.	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.