

Feito
bem
feito

GENESIS
SERIES



CHAPA TERMOSTÁTICA GÁS

G24CT-24TN | G36CT-36TN |
G48CT-48TN | G60CT-60TN | G72CT-72TN

G48CT-48TN

Visão Geral

A Chapa Termostática a Gás 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

- 12 meses de garantia;
- Disponível nos tamanhos 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;
- 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;
- Paredes duplas de aço inoxidável com isolamento cerâmico (laterais e frontal);
- 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 e proteção de ferro fundido, aumentando a durabilidade;
- Bandejas coletoras em aço inoxidável, com capacidade de 9 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");
- Ignição Piezo;
- Pés em aço cromado, ajustáveis, de 4".

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

OPCIONAIS E ACESSÓRIOS

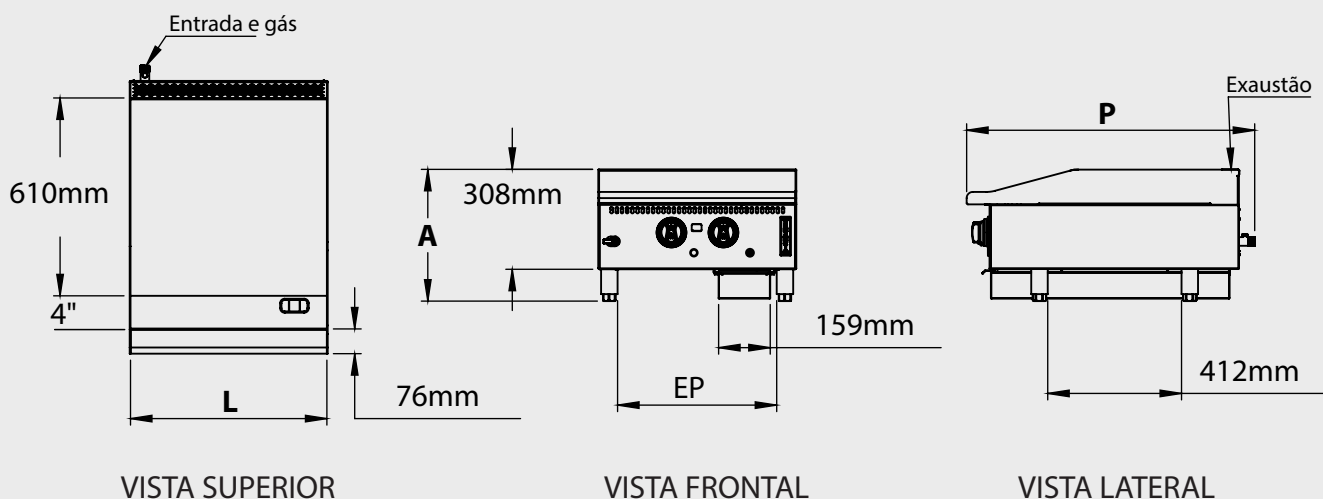
- Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandejas;
- Gabinete com ou sem porta;
- Kit conversão de gás;

VENÂNCIO

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



CHAPA TERMOSTÁTICA GÁS



Modelos	Medidas e peso do equipamento					Medidas e peso do equipamento embalado			
	Largura L	Prof P	Altura A	EP	Peso líquido	Largura	Prof	Altura	Peso bruto
G24CT - 24TN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	156 kg	715 mm	950 mm	580 mm	178 kg
G36CT - 36TN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	219 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	252 kg
G48CT - 48TN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	273 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	316 kg
G60CT - 60TN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	349 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	403 kg
G72CT - 72TN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm	439 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	481 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

MODELO	QUEIMADORES	FORNECIMENTO DE GÁS		PRESSÃO DO COLETOR	
		GLP	GN	GLP	GN
		kcal/h	BTU/h		
G24CT - 24TN	2	12.600	50,000		
G36CT - 36TN	3	18.900	75,000		
G48CT - 48TN	4	25.200	100,000	2,8kPa	2,0kPa
G60CT - 60TN	5	31.499	125,000		
G72CT - 72TN	6	37.799	150,000		

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.