

Feito
bem
feito



RESTAURANT Series

COMBO FOGÃO COM FORNO E CHAPA

R482ST-24B24GN

Visão geral

Com 100% de matérias-primas selecionadas, nosso produto oferece uma experiência culinária excepcional, com qualidade elevada e máxima durabilidade, perfeito para as exigências de cozinhas profissionais.

CARACTERÍSTICAS PADRÃO - FOGÃO

- 12 meses de garantia;
- Queimador em duas peças de ferro fundido anti entupimento, com potência de 32.000 BTU (GN) e 7,560 kcal/h (GLP);
- Estrutura de intertravamento totalmente soldada.
- Manipuladores de alumínio injetado com acabamento cromado;
- Pés de aço cromado, de 6" com regulagem de altura
- Laterais em frente em aço inoxidável
- Bandeja coletora de resíduos removível, abaixo dos queimadores;
- Borda frontal de 7", em aço inoxidável;
- Platibanda de aço inoxidável e prateleira resistente, removível;
- Um piloto por queimador
- Grelhas resistentes, em ferro fundido, com 27X27 cm.

CHAPA MANUAL

- Chapa de aço carbono polido de 1" (25mm);
- Chapa totalmente soldada;
- Queimadores esmaltados, posicionados a cada 12", proporcionando uniformidade no aquecimento.;
- Acesso aos pilotos através do painel;
- Bandeja coletora de fácil remoção;

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;
- Cavidade do forno esmaltada dupla face.
- Grade para forno de alta resistência - 3/8" de diâmetro;
- Duas prateleiras com cinco posições (forno padrão);
- Portas balanceadas com contrapeso;
- O forno padrão acomoda assadeiras de 46X40 cm.

ACESSÓRIOS PADRÃO

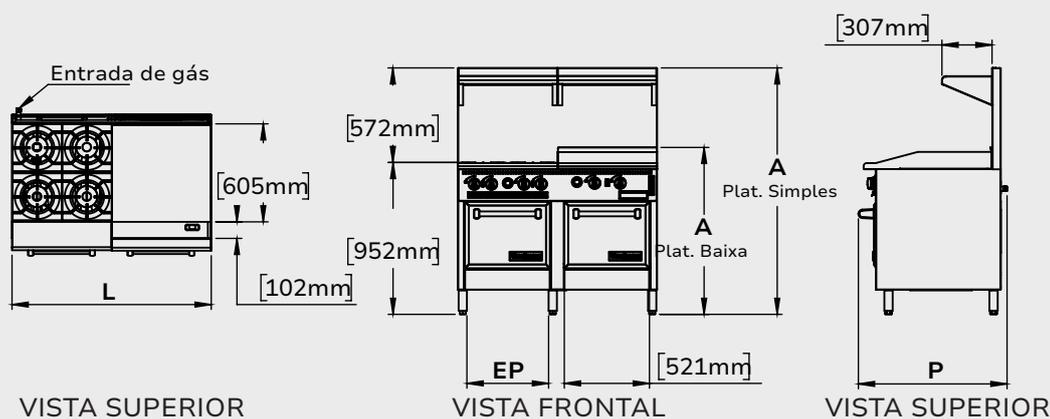
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão);
- Kit de conversão de gás;
- Platibanda simples.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Grelha adicional para o forno.



COMBO FOGÃO COM FORNO E CHAPA MANUAL



Modelo	Medidas externas e peso do equipamento					Medidas e peso produto embalado					Capacidade do Forno		
	Largura L	Prof.P	Altura A		EP	Peso Lq.	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto	Largura	Prof.	Altura
			Baixa	Simples									
R482ST - 24B24GN	1120 mm	910 mm	1041 mm	524 mm	508 mm - 559 mm	270 kg	1325 mm	1190 mm	1120 mm	290 kg	470 mm - 470 mm	673 mm	356 mm

Capacidade do Forno		
Largura	Prof.	Altura
470 mm - 470 mm	673 mm	356 mm

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Modelo	FORNECIMENTO DE GÁS								
	Range			Griddle			Oven		
	Queimadores	GLP kcal/h	Natural BTU/h	Queimadores	GLP kcal/h	Natural BTU/h	Queimadores	GLP kcal/h	Natural BTU/h
R482ST - 24B24GN	4	30.239	128,000	2	10.836	43,000	2	6,804	30,000

ESPECIFICAÇÕES

- A pressão do coletor é de 4" W.C (gás natural) ou 10" W.C (gás propano).
- 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.