

Feito  
bem  
feito



R482CO-48BN

# RESTAURANT

## Series

### FOGÃO COM FORNO CONVECTOR/STANDARD

R24ST-24BN | R24CO-24B R36ST-36BN | R36CO-36BN  
R482ST-48BN | R482CO-48BN R602ST-60BN |  
R602CO-60BN R722ST-72BN | R722CO-72BN

## Visão Geral

O Fogão com Forno Restaurant foi desenvolvido para proporcionar a melhor experiência durante as atividades culinárias, aliado a um alto padrão de qualidade, alto desempenho e durabilidade, atende às necessidades de uma cozinha profissional de ponta.

### CARACTERÍSTICAS PADRÃO - FOGÃO

- 12 meses de garantia;
- Queimador em duas peças de ferro fundido anti empupamento, 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.

### FORNO

- 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

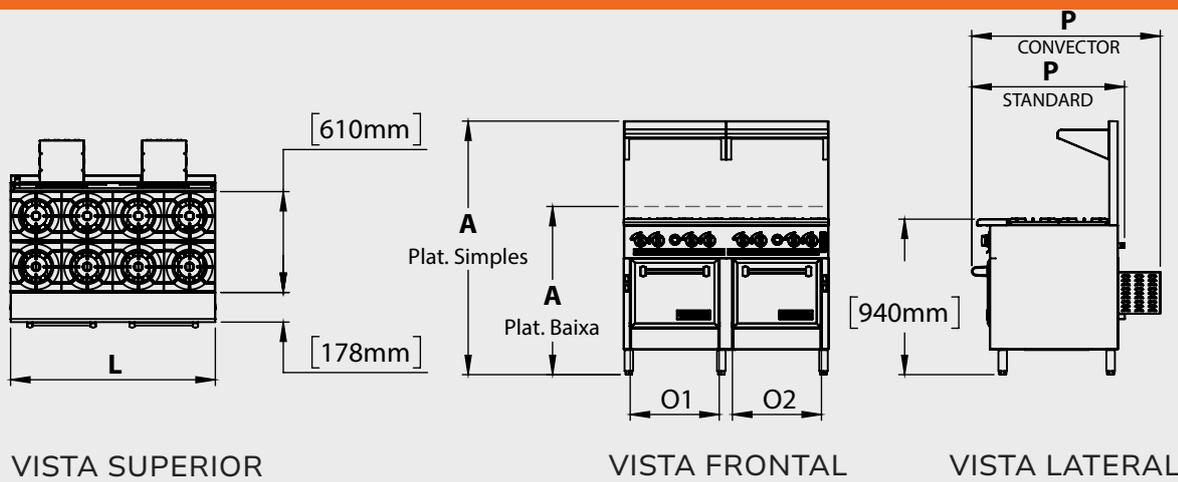
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão);
- Kit de conversão de gás;
- Platibanda simples.

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Grelha adicional para o forno.



# FOGÃO COM FORNO CO/ST



VISTA SUPERIOR

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

Modelos	Dimensões e Peso do produto					Capacidade do Forno				Medidas e peso produto embalado			
	Largura L	Prof. P	Altura A		Peso líq	Largura		Prof.	Altura	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
			Plat Baixa	Plat Simples		O1	O2						
R24ST-24BN	610 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	148 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	975 mm	1120 mm	177 kg
R24CO-24BN	610 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	190 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	1150 mm	1120 mm	260 kg
R36ST-36BN	915 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	182 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	975 mm	1120 mm	238 kg
R36CO-36BN	915 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	24 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	1150 mm	1120 mm	334 kg
R482ST-48BN	1220 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	672 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	975 mm	1120 mm	355 kg
R482CO-48BN	1220 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	400 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	1150 mm	1120 mm	465 kg
R602ST-60BN	1525 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	330 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	975 mm	1120 mm	415 kg
R602CO-60BN	1525 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	420 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	1150 mm	1120 mm	497 kg
R722ST-72BN	1828 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	401 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1271 mm	1120 mm	481 kg
R722CO-72BN	1828 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	485 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1450 mm	1120 mm	565 kg

## INFORMAÇÕES ÚTEIS

Modelos	FORNECIMENTO DE GÁS						Pressão do Coletos GLP GN	Velocidade da turbina	Tensão (V)	Amperagem nominal (A)	Potência Elétrica Total (W)	Disjuntor (A)
	Queimadores Fogão	GLP (kcal/h)	GN (BTU/h)	Queimadores Forno	GLP (kcal/h)	GN (BTU/h)						
R24ST-24BN	4	30239	128,000	1	6.804	30.000						
R24CO-24BN												5
R36ST-36BN	6	45.359	192,000	1	8.316	35.000						
R36CO-36BN												5
R482ST-48BN	8	60.479	256,000	2	13.608	60.000	2,8 kPa	2,0kPa				
R482CO-48BN												
R602ST-60BN	10	75.599	320,000	2	15.120	65.000						
R602CO-60BN												
R722ST-72BN	12	90.718	384,000	2	16.632	70.000						
R722CO-72BN												

\*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.