



G48CT-48GN

## CHAPA MANUAL GÁS

G18CT-18GN | G24CT-24GN | G36CT-36GN  
G48CT-48GN | G60CT-60GN | G72CT-72GN

### Visão Geral

A Chapa Manual 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 de 18" (610mm) 24" (610 mm), 36" (915 mm), 48" (1220 mm), 60" (1525 mm) e 72" (1830 mm);
- Estrutura totalmente soldada, oferecendo 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;
- Visualização e ajuste do piloto pelo painel frontal;
- Manipuladores de alumínio injetado, com acabamento cromado, e proteção em ferro fundido, proporcionando durabilidade e resistência;
- Bandejas coletoras em aço inoxidável, com

capacidade de 9 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza. Conta com puxador e quebra ondas;

- Uma gaveta coletoras nos modelos de 18", 24" e 36" e duas gavetas nos modelos de 48", 60 e 72";
- Pés em aço cromado, ajustáveis, de 4";
- Paredes duplas de aço inoxidável, com isolamento em cerâmica nas laterais e na frente do equipamento.

#### ACESSÓRIOS PADRÃO

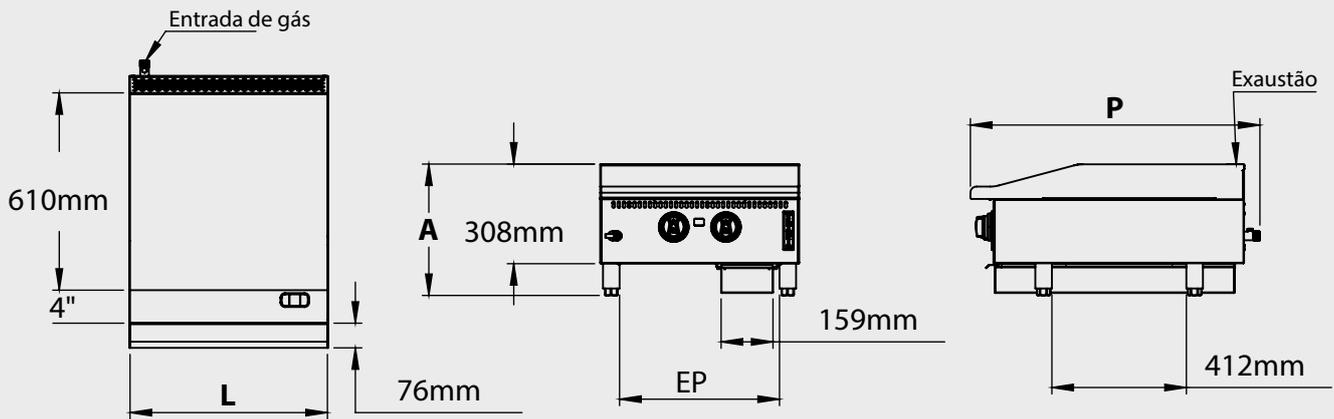
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

#### OPCIONAIS E ACESSÓRIOS

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



# CHAPA MANUAL GÁS



VISTA SUPERIOR

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

Modelo	Medidas externas e peso do produto					Medidas e peso do produto embalado			
	Largura (L)	Profundidade (P)	Altura (A)	EP	Peso Líquido	Largura	Profundidade	Altura	Peso Bruto
G18CT - 18GN	457 mm	864 mm	405 mm	336 mm	101 kg	610 mm	950 mm	580 mm	120 kg
G24CT - 24GN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	150 kg	715 mm	950 mm	580 mm	171 kg
G36CT - 36GN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	213 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	246 kg
G48CT - 48GN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	268 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	310 kg
G60CT - 60GN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	341 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	396 kg
G72CT - 72GN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm	432 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	474 kg

## INFORMAÇÕES ÚTEIS

MODELO	QUEIMADORES	FORNECIMENTO DE GÁS			PRESSÃO DO COLETOR	
		GLP	GN	PRESSÃO DO COLETOR		
		kcal/h	BTU/h	GLP	GN	
G18CT - 18GN	3*	9.223	36.600			
G24CT - 24GN	2	11.087	44.000			
G36CT - 36GN	3	16.631	66.000	2,8 kPa	2,0 kPa	
G48CT - 48GN	4	22.175	88.000			
G60CT - 60GN	5	27.719	110.000			
G72CT - 72GN	6	33.263	132.000			

\*12,200 BTU/h por queimador

## 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.