



## CHAPA MANUAL

R18CT-18GN | R24CT-24GN | R36CT-36GN  
R48CT-48GN | R60CT-60GN | R72CT-72GN

**R48CT-48GN**

## VISÃO GERAL

A Chapa Manual Restaurant foi desenvolvida para proporcionar a melhor experiência durante as atividades culinárias, aliada a um alto padrão de qualidade, alto desempenho e durabilidade, atende às necessidades de uma cozinha profissional de ponta.

## CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 06 meses de garantia;
- Disponível nas larguras de 18" (458 mm), 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;
- Chapa de 1" (25mm) de espessura, em aço carbono, com super polimento;
- 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, proporcionando durabilidade e resistência;
- Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável com capacidade de 9,26 litros cada, projetada para fácil remoção e limpeza;
- Uma gaveta coletora nos modelos 18", 24" e 36" ou duas nos modelos 48", 60" e 72".
- Pés em aço carbono cromado, de 4" com regulagem de altura;
- Laterais com isolamento de parede dupla.

## ACESSÓRIOS PADRÃO:

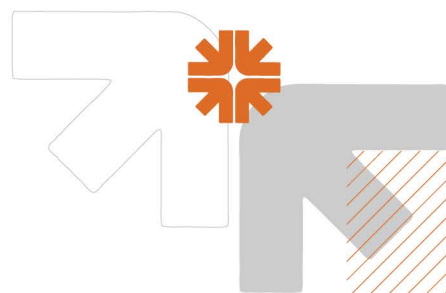
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

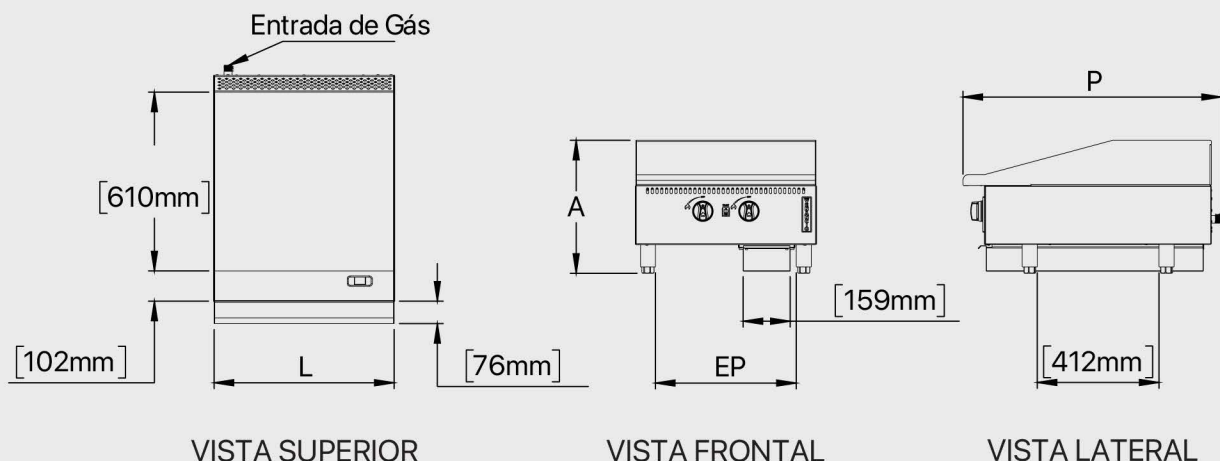
## ACESSÓRIOS OPCIONAIS:

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



**Clique aqui e saiba mais**





| Modelo       | Dimensões e peso produto |         |          |         |              | Dimensões e peso produto embalagem |        |        |            |
|--------------|--------------------------|---------|----------|---------|--------------|------------------------------------|--------|--------|------------|
|              | Largura L                | Prof. P | Altura A | EP      | Peso Líquido | Largura                            | Prof.  | Altura | Peso Bruto |
| R18CT - 18GN | 457 mm                   | 864 mm  | 450 mm   | 336 mm  | 96 kg        | 610 mm                             | 950 mm | 580 mm | 114 kg     |
| R24CT - 24GN | 610 mm                   | 864 mm  | 450 mm   | 489 mm  | 114 kg       | 715 mm                             | 950 mm | 580 mm | 135 kg     |
| R36CT - 36GN | 915 mm                   | 864 mm  | 450 mm   | 794 mm  | 161 kg       | 1020 mm                            | 950 mm | 580 mm | 189 kg     |
| R48CT - 48GN | 1220 mm                  | 864 mm  | 450 mm   | 1099 mm | 207 kg       | 1325 mm                            | 950 mm | 580 mm | 240 kg     |
| R60CT - 60GN | 1525 mm                  | 864 mm  | 450 mm   | 677 mm  | 258 kg       | 1630 mm                            | 950 mm | 580 mm | 293 kg     |
| R72CT - 72GN | 1830 mm                  | 864 mm  | 450 mm   | 829 mm  | 332 kg       | 1935 mm                            | 950 mm | 580 mm | 369 kg     |

## INFORMAÇÕES ÚTEIS

| MODELO        | QUEIMADORES | FORNECIMENTO DE GÁS |                  | COLETOR DE PRESSÃO |        |
|---------------|-------------|---------------------|------------------|--------------------|--------|
|               |             | GLP<br>kcal/h       | NATURAL<br>BTU/h | GLP                | GN     |
| R18CT - 18GN* | 3           | 9.223               | 36,600           | 2,8kPa             | 2,0kPa |
| R24CT - 24GN  | 2           | 10.836              | 43,000           |                    |        |
| R36CT - 36GN  | 3           | 16.254              | 64,500           |                    |        |
| R48CT - 48GN  | 4           | 86.000              | 86,000           |                    |        |
| R60CT - 60GN  | 5           | 27.090              | 107,500          |                    |        |
| R72CT - 72GN  | 6           | 32.507              | 129,000          |                    |        |

## 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.