

Char Broiler a gás | CB92-B4



CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

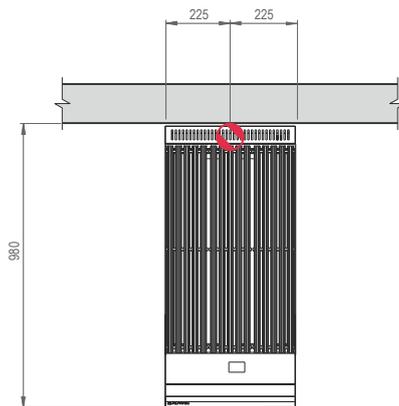
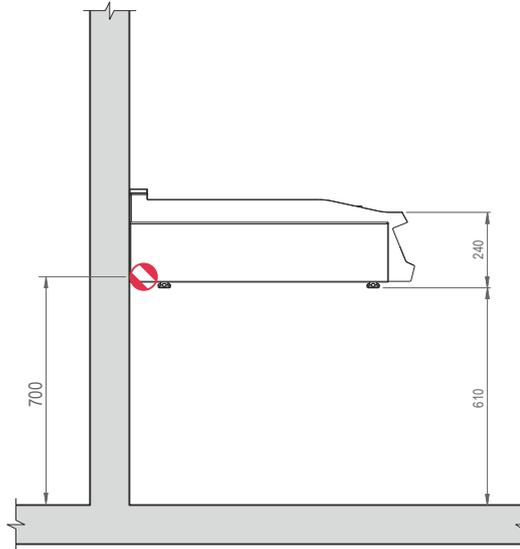
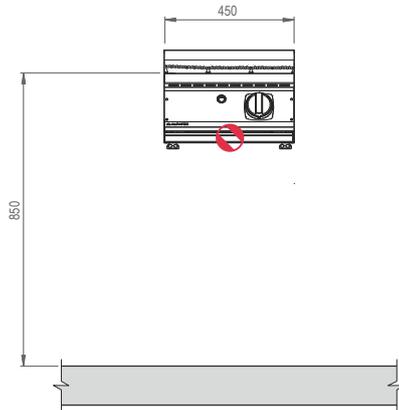
- Construído em aço inoxidável
- Grelhas em ferro fundido
- Queimadores tubulares de alto rendimento
- Gaveta coletora de resíduos
- Pés reguláveis

Dados técnicos

		CH92-B4
		
Área útil	(C x P mm)	445 x 750
Zonas aquecidas	(un.)	1
Dimensões	(C x P x A mm)	450 x 980 x 240
Potência	Gás (kcal/h)	9.569
Consumo	GLP (kg/h)	0,72
	GN (m³/h)	1,05

Char Broiler a gás | CB92-B4

Desenho de instalação



PONTOS DE CONSUMO



Ponto de Gás GLP $\varnothing 3/4"$ na parede - consumo 0,72kg/h e pressão de 280mmCA com Válvula Reguladora Remota máx. 7,5m. Altura de 700mm do piso.

Ponto de Gás Natural $3/4"$ na parede - consumo 1,05m³/h e pressão de 200mmCA. Altura de 700mm do piso.

Observações:

- Usar tubo flexível entre a ligação do equipamento e ponto de gás
- Prever no ponto de gás um registro de fecho rápido
- Considerar a captação de gordura e vapor com coifa
- Indispensável rosca NPT fechado com tampão no ponto de gás
- Normas da ABNT necessitam ser obedecidas em toda a instalação
- Cada unidade independente do modelo, tem uma conexão de gás traseira de $3/4"$ NPT
- A pressão de trabalho para equipamentos GLP é de 280mmCA e para GN (Gás Natural) de 200mmCA
- Todas as unidades precisam de um regulador de pressão
- Os pontos de gás para alimentação tem o mesmo posicionamento para todos os modelos
- Medidas em milímetros
- Observar altura do ponto de gás de acordo com legislação local

*AVISO - A Alfatec possui uma política de pesquisa e desenvolvimento contínua de seus produtos. Reservamo-nos o direito de alterar especificações e design do produto sem prévio aviso. Estas revisões nos dão direito ao comprador para as alterações correspondentes, melhoria, adições ou reposições previamente adquiridos.