

VAPOR



SARTÉN BASCULANTE MODULAR A GAS SERIE VG



Con soporte para grifo



ESPECIFICACIONES

Sartén basculante modular a gas Vulcan-Hart Modelo No. (VG30) (VG40) de 36"/46" con frente, lados, respaldo y patas de 12" (30.48 cm) de acero inoxidable para fija al piso. El cuerpo del sartén de acero inoxidable pulido tiene una manija al frente con esquinas interiores redondas y medidas en galones grabadas en el equipo. La superficie de cocción de acero inoxidable está unida al plato de acero. El sartén cuenta con un filtro removible, pico vertedor de 4" (10.16 cm) y soporte reversible en campo en forma de L para grifo, que se puede poner a cualquier lado del sartén. La tapa de acero inoxidable con resorte tiene una manija protegida alrededor y borde de condensado. El soporte de charolas para vaciar los alimentos está colocado debajo del pico vertedor. El sartén cuenta con un mecanismo de operación manual con manija de aproximadamente 30 revoluciones para inclinarlo y vaciarlo y un quemador de 30,000 BTU/hr en cada 12" de ancho del sartén. Los quemadores se apagan cuando se inclina el sartén a 5° y el sistema de ignición electrónica prende el quemador automáticamente. Los controles de temperatura de estado sólido son resistentes al agua. Se requiere un suministro eléctrico de 120/60/1 y consumo total de 3.0 amperes. El equipo cuenta con una conexión posterior a gas de 3/4" y un regulador de presión.

Dimensiones exteriores

_____ "anchos x 35 1/2" (90.20 cm) de largo x 40 1/2" (102.90 cm) de alto con patas de 12"

Diseño certificado por la CSA y por los UL para la Norma estándar No. 4 de la NSF #4.

ESPECIFIQUE EL TIPO DE GAS CUANDO ORDENE EL SARTÉN. INDIQUE LA ALTITUD CUANDO ESTÉ ARRIBA DE 2,000 PIES

- VG30 Sartén basculante de 36" (91.44 cm)
- VG40 Sartén basculante de 46" (116.84 cm)

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Frente, parte posterior, lados y patas de acero inoxidable de 12" (30.48 cm) ajustables para fijarlas al piso
- El cuerpo del sartén de acero inoxidable pulido tiene una manija al frente con esquinas interiores redondas y medidas en galones grabadas en el equipo. La superficie de cocción de acero inoxidable está unida al plato de acero. El sartén cuenta con un filtro removible y pico vertedor de 4" (10.16 cm)
- La tapa de acero inoxidable con resorte tiene una manija con protección que está fría al momento de tocarla y un borde de condensado
- La tapa se puede quedar abierta para ventilar la cocción
- Soporte reversible en campo en forma de L para grifo que se puede colocar a cualquier lado del equipo
- El soporte de charolas para vaciar los alimentos está colocado debajo del pico vertedor
- Mecanismo de inclinación sin atoramientos de operación manual tiene una manija removible. El sartén puede inclinarse para vaciarlo con la manija de aproximadamente 30 revoluciones.
- Quemador de 30,000 BTU/hr en cada 12" de ancho del sartén. Los quemadores se apagan cuando se inclina el sartén a 5°. El sistema de ignición electrónica prende el quemador de forma automática
- Los controles de temperatura de estado sólido se ajustan de 50 a 425°F.
- Controles resistentes al agua
- Se requiere un suministro eléctrico de 120/60/1 y 9.0 amperes.
- Conexión posterior a gas de 3/4"
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra
- Válvula de cambio de gas con regulador

OPCIONES

- Mecanismo motriz para inclinar el sartén
- Válvula de drenado de 2" (5.08 cm): tubo frontal recto a la izquierda con filtro (BPDOV-1) El soporte del sartén puede quitarse en los modelos VG30
- Válvula de drenado de 2" (5.08 cm): tubo frontal doblado a la izquierda a 90° con filtro (BPDOV-2) El soporte del sartén puede quitarse en los modelos VG30
- Tubo de drenado de 2" (5.08 cm): tubo lateral doblado a la izquierda a 90° con filtro (BPDOV-3)
- El paquete estándar para prisiones incluye:
 - Tornillos y soldaduras de seguridad
 - Consta de manija de seguridad, filtro para el sartén y paneles
 - Controles protegidos con cubierta de seguridad
 - Tapa de extracción perforada
- Garantía limitada extendida de dos años en partes y mano de obra

ACCESORIOS (Se empacan y se venden por separado)

- Juego de cuatro ruedas (dos con freno)
- Ensamble de soporte para grifo (3" más a la anchura)
- Grifo de una llave de 12" (30.48 cm) y 18" (45.72 cm)
- Grifo de dos llaves de 12 y 18"
- Manguera para grifo de dos llaves con conexión de 16" (40.64 cm) y válvula de retorno de flujo
- Manguera para grifo de dos llaves con válvula de retorno de flujo
- Grifo de dos llaves de llenado y válvula de retorno de flujo
- La guía para la charola de cocción a vapor soporta charolas de 12" (30.48 cm) x 20" (50.80 cm) (Cantidad _____)
- Charola de drenado de acero inoxidable de 12 x 20 x 4" con manguera de plástico
- Cubeta pequeña con asa y manguera para la válvula de drenado
- Recipiente de cocción a vapor perforada de acero inoxidable (12 x 20 x 6" de profundidad) con manijas



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

SARTÉN BASCULANTE MODULAR A GAS SERIE VG

CONEXIONES DE SERVICIO:

 ENTRADA DE GAS: ¾" de rosca americana cónica para gas natural 7"-10.5"W, gas propano 11"-13" W.C. Ve la tabla de capacidad.

 CONEXIÓN ELÉCTRICA: Diámetro de 7/8" del circuito de control, 1 fase, 15 amperes y cable de 120 voltios

IMPORTANTE:

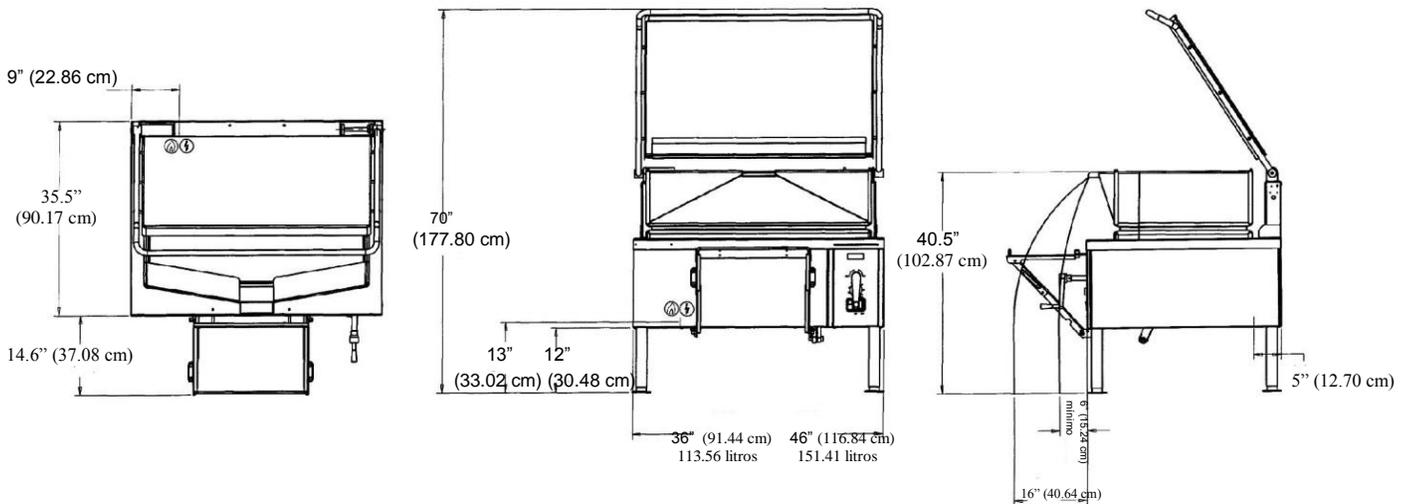
1. El sartén incluye el regulador de presión. La presión de suministro de gas natural es de 7" W.C. y de 11" W.C. para el gas propano.
2. La línea de gas que va conectada al equipo debe ser igual o mayor a ¾". Si se usan conectores flexibles, el diámetro interior debe ser de al menos del mismo tamaño de la tubería de hierro de ¾".
3. Se requiere un sistema de ventilación adecuado para los equipos de cocción comercial. La información sobre la ventilación puede obtenerla al escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02289. Cuando escriba refiérase a NFPA No. 96.

4. Los equipos están fabricados para la instalación de acuerdo con la ANSZ223.1A (última edición), del Código Nacional de Gas Combustible. La información la puede obtener en la Asociación Americana de Gas, ubicada en 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.

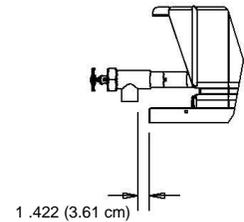
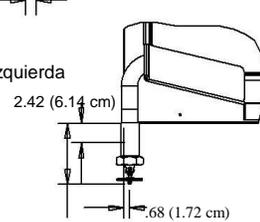
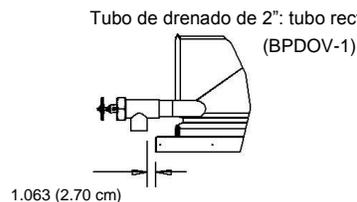
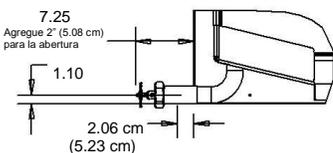
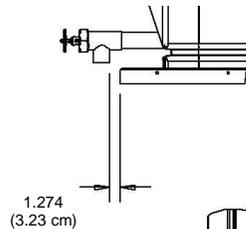
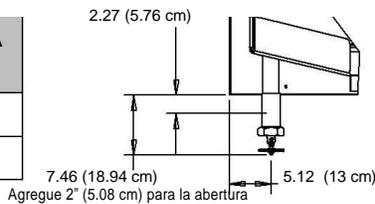
Espacio:	Construcciones fabricadas con material combustible	Construcciones fabricadas con material no combustible
	Posterior	6
Lateral	2	0

6. Este equipo está fabricado para uso comercial y no para uso doméstico.

MODELO	ÁREA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	CAPACIDAD	PORCIONES 0.11 kg.
VG30	29" (73.66 cm) x 23" (58.42 cm)	114 litros	960
VG40	39" (99.06 cm) x 23" (58.42 cm)	152 litros	1280



MODELO	ENTRADA BTU/HR
VG30	90,000
VG40	120,000



7.61 (19.32 cm) Agregue 2" (5.08 cm) para la abertura

Tubo de drenado de 2": Tubo frontal doblado a la izquierda a 90° (BPDOV-2)



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma Tlalnepantla, Edo. de Méx. Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

NOTA: De acuerdo con la política de mejoramiento continuo de sus equipos, Vulcan se reserva el derecho de cambiar los materiales y las especificaciones sin previo aviso.