

FREIDORAS**VULCAN****FREIDORA A GAS SERIE
1GR45****Modelo 1GR45M****ESPECIFICACIONES**

Freidora a gas Vulcan-Hart modelo (1GR45M) (1GR45D) (1GR45C) con capacidad de 20.41 a 22.67 Kg, gabinete de acero inoxidable, juego de cuatro ruedas ajustables de 6" (15.24 cm) (dos ruedas con freno), tanque para freír de acero inoxidable con tubos intercambiadores de calor y zona fría en forma de V, válvula de drenado de tipo bola de 1 1/4", cestas gemelas para freír con manijas de plástico, potencia de 120,000 BTU/hr, control de termostato millivolt (M), perilla análoga de estado sólido (A), sistema de control computarizado programable (C), ignición electrónica estándar con los modelos de control de estado sólido y computarizados, cepillo para el tanque, cucharón para desperdicios y varilla limpiadora en forma de gancho.

Dimensiones:

15 1/2" (39.37 cm) de ancho x 30 1/4" (76.83 cm) de largo x 47 1/8" (92.07 cm) de alto. Altura de trabajo 36 1/4" (92.07 cm), diseño certificado por la CSA y listado por la NSF.

ESPECIFIQUE EL TIPO DE GAS CUANDO ORDENE SU EQUIPO

- Gas natural
 Gas propano

ESPECIFIQUE LA ALTITUD

- Gas natural por arriba de 2000 pies
 Gas propano por arriba de 3500 pies

- 1GR45M:** El control del termostato millivolt detrás de la puerta se ajusta de 200° a 400°F.
- 1GR45A:** Control de perilla análoga de estado sólido detrás de la puerta y control de temperatura precisa de 200° a 390°F. El usuario puede seleccionar los modos de derretimiento de aceite sólido. El modelo de esta freidora tiene ignición electrónica.
- 1GR45D:** Control digital programable de estado sólido de temperatura de 200 a 390°F con pantalla digital de cuatro dígitos. El usuario puede seleccionar los modos de derretimiento de aceite sólido. Este modelo se caracteriza por los modos automáticos y manuales de limpieza por ebullición. El modelo de esta freidora tiene ignición electrónica.
- 1GR45C:** Control computarizado con pantalla digital programable con 10 teclas de producto. El equipo se puede ajustar de 200 a 390°F y cuenta con modos automáticos y manuales de limpieza por ebullición, escalas de temperatura en grados Celsius y Fahrenheit, ignición electrónica y modos de derretimiento de aceite sólido que puede seleccionar el usuario.

CARÁCTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Tanque para freír de acero inoxidable con capacidad de 20.41 a 22.67 Kg. El tanque incluye garantía limitada de 10 años.
- Válvula de drenado de tipo bola de 1 1/4" de puerto completo
- Gabinete de acero inoxidable
- Juego de cuatro ruedas ajustables de 6" (15.24 cm) (dos ruedas con freno)
- Cestas gemelas para freír con manija de plástico
- Potencia de 120,000 BTU/hr,
- Cuatro tubos intercambiadores de calor colocados para facilitar la limpieza
- Apagado de límite alto
- Válvula de cierre de combinación de gas y sistema de ignición de piloto
- Cepillo para el tanque, cucharón para desperdicios y varilla de limpieza en forma de gancho
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra

ACCESORIOS

- Escurreidor de aceite con lámpara VX15
- Cubierta del tanque de acero inoxidable: cubierta doble como mesa de trabajo
- Kits de conexión: conecta a dos freidoras (soportes, barra para grasa y tornillería incluida)
- Cesta grande sencilla de 13" (33.02 cm) de ancho x 13 1/4" (33.65 cm) de largo x 5 1/2" (13.97 cm) de alto
- Juego de cestas gemelas de 6 1/2" (16.51 cm) de ancho x 13 1/4" (33.65 cm) x 6" (15.24 cm) de alto
- Manguera de gas flexible de 3/4" con desconexión rápida
- Guarda contra salpicaduras removible de acero inoxidable de 10" (25.40 cm) de alto

OPCIONES

- Garantía limitada extendida de dos años en partes y mano de obra

VULCAN

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

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

VULCAN

**SISTEMA DE FILTRACIÓN
KLEENSCREEN PLUS® GR**

SISTEMA DE FILTRO PARA FREIDORAS 2GRF, 3GRF & 4GRF



Modelo 2GR45DF



ESPECIFICACIONES

Sistema de filtro en modelo Vulcan Hart (No. de freidoras 2,3, 4) GR (45, 65,85) (tipo de control M, A, D o C) F (agregue la letra F al modelo de batería de la freidora; es decir, 2GR45DF). El sistema del filtro se adapta a un máximo de cuatro gabinetes para el modelo GR45F y un máximo de tres para el modelo GR65F y GR85F. Tina filtro fabricado de acero inoxidable estirado de calibre 18 (sin costuras). La charola filtro del modelo 2GR45F pesa sólo 5.53 kg. y la charola para la freidora 2GR65 & GR85F pesa sólo 9.29 kg. El motor y la bomba de 1/3 H.P circula el aceite para freír caliente en un flujo de 30.28 litros por minuto al apretar el botón. El sistema es estándar con la malla filtro de acero inoxidable sin filtro de papel. El sobre filtro KleenScreen PLUS® filtra las partículas de menos de .5 micrones (paquete de prueba incluido). El equipo estándar viene con ruedas, cepillo para el tanque y varilla de limpieza en forma de gancho. La conexión de la línea de retorno de aceite está instalada de fábrica. El interruptor de seguro de la válvula de drenado cierra los quemadores de la freidora cuando la válvula está abierta en los controles (A) (D) y (C). Se requiere un voltaje de 120 volt, 60 Hz y suministro eléctrico de 1 fase

Diseño certificado por la CSA, listado por la NSF.

ESPECÍQUE EL TIPO DE GAS CUANDO ORDENE SU EQUIPO

- Gas natural
- Gas propano

ESPECÍQUE LA ALTITUD

- Gas natural por arriba de 2,000 pies
- Gas propano por arriba de 3,500 pies

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- El sistema del filtro se adapta a un máximo de cuatro gabinetes para la freidora (GR45F) y a un máximo de tres gabinetes (GR65F o GR85F).
 - El sistema de limpieza por ebullición Boil Out ByPass™ quita de manera fácil la solución del tanque para freír sin tener contacto con el múltiple de drenado, la charola filtro, la bomba o el motor.
 - El interruptor de seguro de la válvula de drenado apaga los quemadores de gas de forma automática cuando se drena el aceite en los controles (A), (D) y (C).
 - Ruedas ajustables de 6" (15.24 cm), dos con freno y dos sin freno
 - Charola filtro de acero inoxidable estirado (sin costuras) de calibre 18, capacidad de 31.75 Kg del aceite para freír en la freidora GR45F y capacidad de 49.89 Kg. en los modelos GR65 & GR85F
 - La malla filtro de acero inoxidable sin filtro de papel filtra el área del filtro de los dos lados equivalente a 1741.90 cm². El sobre filtro de tela de micro filtración filtra partículas de menos de .5 micrones.
 - El motor y la bomba de 1/3 H.P. circulan el aceite para freír en un flujo de 30.28 litros por minuto
 - Con el interruptor activa la bomba y el motor (controles de estado sólido (A) & (D) y controles computarizados sólo (C))
 - Cepillo para el tanque y varilla de limpieza en forma de gancho
 - 120 volt, 60 Hz, 1 fase (NEMA 5-15P)■
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra
- Garantía limitada de 10 años en el tanque para freír
 - Manguera de desecho de alta temperatura de 1.82 metros de alto

ACCESORIOS (Se empacan y se venden por separado)

- Cubierta del tanque de acero inoxidable: cubierta doble como mesa de trabajo
- Sobre filtro de tela de micro filtración: 16 filtros por paquete
- Escudador de aceite con tampa Vx15 U Vx25
- Conexión de desecho posterior de recuperación de aceite (instalado de fábrica)
- GR45F: Levantadores mecánicos de cestas gemelas (instalados de fábrica)
- GR65F & GR85F: Levantadores mecánicos para cestas gemelas y cesta sencilla grande (instalados de fábrica)
- Paquete de seguridad para prisiones (instalados de fábrica)
- Manguera de gas flexible con desconexión rápida

OPCIONES

Garantía limitada extendida de dos años en partes y mano de obra

INFORMACIÓN DE REFERENCIA

- Vea la ficha técnica F32630 de la freidora 1GR45
- Vea la ficha técnica F32631 de la freidora 1GR65
- Vea la ficha técnica F32632 de la freidora 1GR85
- Vea la ficha técnica F32962 de la freidora 1GRF con filtración KleenScreen PLUS

VULCAN

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

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

FREIDORAS



**SISTEMA DE FILTRACIÓN
KLEENSCREEN PLUS® GR
SISTEMA DE FILTRO PARA FREIDORAS 2GRF, 3GRF & 4GRF**

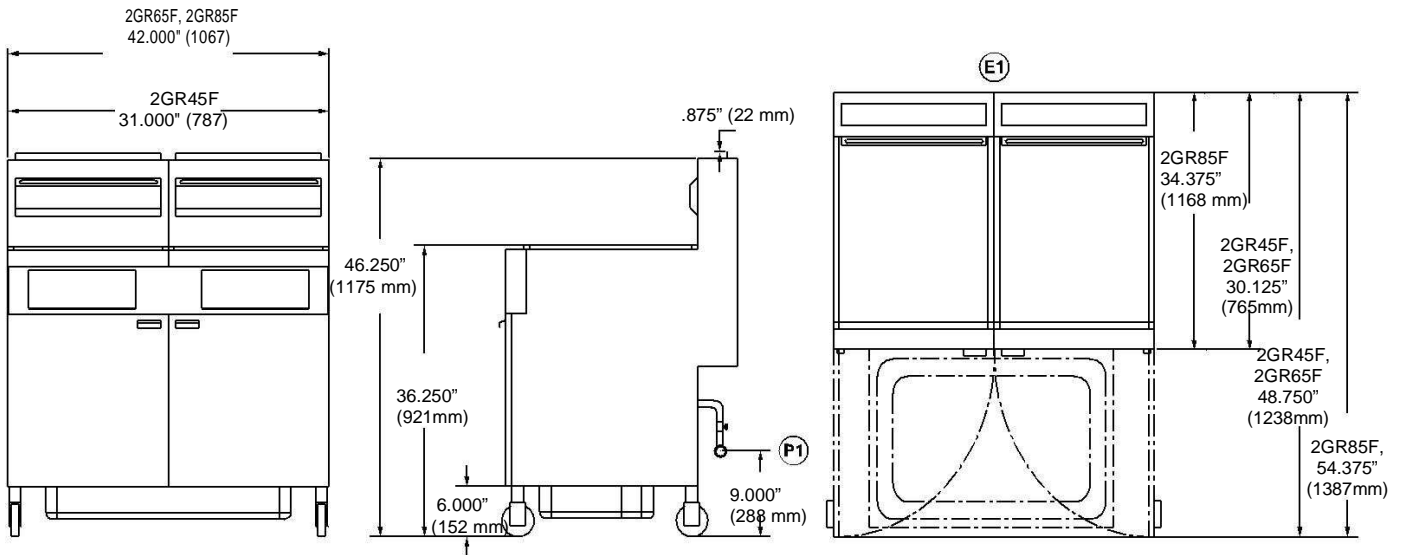
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- El equipo cuenta una válvula de combinación con regulador de presión.
 - Gas natural 4.0" (102 mm) columna de agua
 - Gas propano 10.0" (254 mm) columna de agua
- Se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocción comercial. La información la puede obtener al escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Cuando escriba, referirse a NFPA No. 96.
- Todos los modelos requieren un espacio de 6" (152 mm) a los lados y a la parte posterior adyacente a edificaciones construidas con material combustible.
- Todos los modelos necesitan un espacio mínimo de 16" (407 mm) cuando estén a lado de equipos con quemadores abiertos.
- Este equipo está fabricado sólo para uso comercial y no para uso doméstico.

Conexiones de servicio:

- P1: Conexión de gas posterior NPT de 1 ¼"
E1: Conexión eléctrica de 1 fase de 60Hz y 120 voltios.

Nota: De acuerdo con la política de mejoramiento continuo, Vulcan se reserva el derecho de cambio en los materiales y en las especificaciones sin previo aviso.



**Vistas laterales, frontales y superior
2GR45F, 2GR65F, 2GR85F**

Modelo	Capacidad de la charola filtro	Sobre filtro de tela y área del filtro	Motor	Bomba	Amperes	Potencia eléctrica	Dimensiones de batería (anchuras)		
							2 freidoras	3 freidoras	4 freidoras
GR45F	31.75 kg	1741.9 cm ² 2258 cm ²	1/3 HP 1750 rpm	30.28 litros/min.	115V 5.0A	115V 60Hz 1Ph	31" (78.74 cm)	46 ½" (118.11 cm)	62" (157.48 cm)
GR65F GR85F	49.81 Kg.	1741.9 cm ² 2258.10 cm ²	1/3 HP 1750 rpm	30.28 litros/min.	115V 5.0A	115V 60Hz 1Ph	42" (106.68cm)	63" (160.02 cm)	—

La freidora está fabricada sólo para uso comercial y no para uso doméstico.



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma Tlalnepantla Tel: 50-62-82-0 www.hobart.com.mx