

**PLANCHAS Y ASADORES****VULCAN****PLANCHA DE GAS DE USO INTENSIVO SERIE 900RX**

Modelo 948RX

**ESPECIFICACIONES**

Plancha Vulcan de gas de uso intensivo de bajo perfil modelo \_\_\_\_\_ con frente, lados y repisa frontal de acero inoxidable, cuerpo del marco de acero aluminizado y soldado, altura de cocción de bajo perfil de 11" (27.94 cm) sobre patas de 4" (10.16 cm), plato de plancha de acero pulido de 1" (2.54 cm) de grosor con cubiertas de acero inoxidable de 4" (10.16 cm) de calibre 12 contra salpicaduras a los lados y en parte posterior. El conducto para grasa está soldado para detener el paso de la grasa. El equipo cuenta con un quemador de acero aluminizado en forma de U con potencia de 27,000 BTU/hr., un termostato de acción de chasquido mecánico por cada 12" (30.48 cm) de ancho de la plancha, piloto de seguridad para dos quemadores, válvula de cierre manual, cajón para grasa de acero inoxidable de 3 1/2" (8.89 cm) de ancho, circuito de ignición eléctrico de una sola fase de 1 ampere, voltaje de 120V 50/60Hz, clavija tipo NEMA 5-15 USA, conexión de gas posterior de 3/4", regulador de presión de gas y guardas de la perrilla de termostato cromado. La temperatura se ajusta de 200 a 550°F.

**Dimensiones exteriores:**

\_\_\_\_\_ " ancho x 33" (83.82 cm) de largo x 15 1/2" (39.37 cm) de alto sobre patas de 4" (10.16 cm), diseño certificado por la CSA y listado por la NSF

**ESPECIFIQUE EL TIPO DE GAS CUANDO ORDENE SU EQUIPO  
ESPECIFIQUE LA ALTITUD SI ESTÁ ARRIBA DE 3,999 PIES**

- **Plancha 924RX** 24" (60.96 cm) de ancho x 24" (60.96 cm) de largo
- **Plancha 936RX** 36" (91.44 cm) de ancho x 24" (60.96 cm) de largo
- **Plancha 948RX** 48" (121.92 cm) de ancho x 24" (60.96 cm) de largo
- **Plancha 960RX** 60" (152.40 cm) de ancho x 24" (60.96 cm) de largo
- **Plancha 972RX** 72" (182.88 cm) de ancho x 24" (60.96 cm) de largo

**CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Frente, lados y repisa frontal de acero inoxidable con diseño de nariz de toro fría
- Marco base de acero aluminizado y acero soldado
- Altura de cocción de bajo perfil de 11" (27.94 cm) sobre patas ajustables de 4" (10.16 cm)
- Plato de la plancha de acero pulido de 1" (2.54 cm) de grosor con cubiertas contra salpicaduras de acero inoxidable de 4" (10.16 cm) de calibre 12 a los lados y en parte posterior
- Espátula de 3 1/2" (8.89 cm) de ancho para el cajón de grasa. El conducto está soldado para facilitar la limpieza y detener el paso de la grasa
- Un quemador de acero aluminizado en forma de U con potencia de 27,000 BTU/hr. por cada 12" (30.48 cm) de ancho de la plancha .
- Un termostato de acción de chasquido por quemador con ajuste de temperatura de 200 a 550°F
- Cajón grande para grasa de acero inoxidable de 6 cuartos (2 cajones en los modelos de 60" y 72")
- Guardas de la perrilla de termostato cromado de uso intensivo
- Válvula de seguridad de piloto para dos quemadores. Esta válvula cerrará por completo el gas al piloto y a los quemadores si el piloto se extingue.
- Válvula de cierre manual para la entrada de gas
- Ignición doble (manual o eléctrica)
- Escudos deflectores de calor en la parte inferior del equipo
- Conexión de gas posterior de 3/4" y regulador de presión de gas
- Una fase de 1 amper, voltaje de 120V 50/60Hz con clavija NEMA 5-15 USA
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra

**PARTES OPCIONALES**

- Superficie de cocción de cromo plateado hexavalente
- Plato de 30" (76.20 cm) de largo
- Base de acero inoxidable con bordes y ruedas grado marino
- Repisa para cortar, riel de condimentos, riel telescópico y pieza para asegurar dos planchas y evitar que pasen los líquidos
- Plato de la plancha grabado parcial o totalmente

**VULCAN**

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma Tlalnepantla Tel: 50-62- 82-00 [www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx) [www.vulcanequipment.com](http://www.vulcanequipment.com)



# PLANCHAS DE GAS DE USO INTENSIVO SERIE 900RX

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

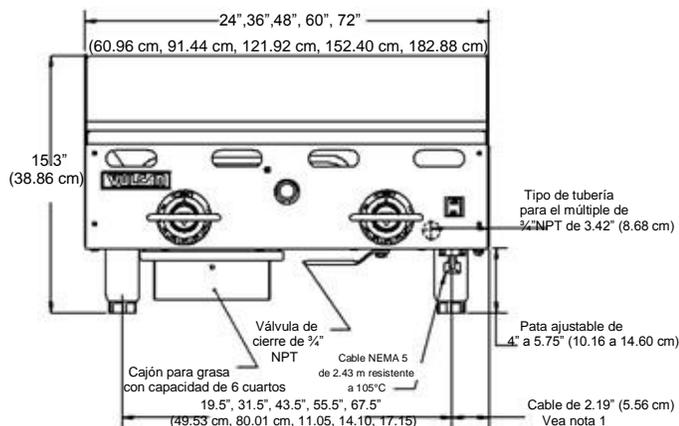
- Debe instalarse el regulador de presión a gas que viene con el equipo.  
Gas natural 4.0" (102 mm) W.C (columna de agua)  
Gas propano 10.0" (254 mm) W.C. (columna de agua)
- Todos los modelos requieren un espacio de 6" (15.24 cm) en ambos lados y en la parte posterior adyacente a edificaciones construidas con material combustible y 0" en construcciones con material no combustible. Todos los modelos requieren un espacio en la parte inferior de 4" (10.20 cm) y deben instalarse mínimo con las patas de 4" (10.20 cm).
- Estos equipos están fabricados para su instalación de acuerdo con el Código Nacional Eléctrico de la ANSI/NFPA-70. Se requiere de un sistema de ventilación adecuada para el equipo de cocción comercial (NFPA No. 96). La información la puede obtener al dirigirse a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

- Estos equipos están fabricados para su instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible de la ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Las copias las puede obtener en la Asociación Americana de Gas, Comité de Estándares Acreditados Z223 @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, o al Consejo de Estándares de la Secretaría de la NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

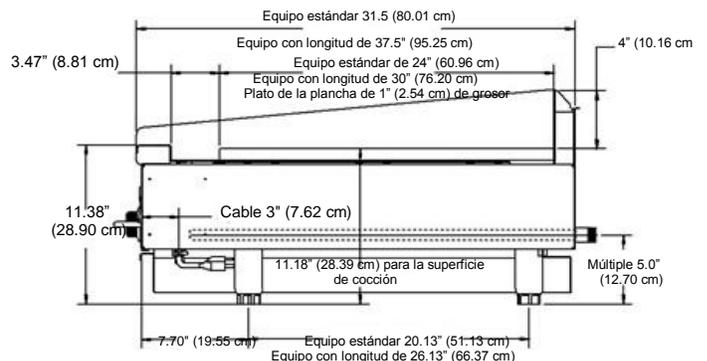
**NOTA: En Massachusetts**

Todos los equipos de gas que se ventilen con una campana de ventilación o sistema de extracción con un regulador de aire o con un medio de potencia de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR (norma que regula el cambio, la reparación, reemplazo, instalación y fabricación de tuberías)

- Este equipo está fabricado sólo para uso comercial y no para uso doméstico.



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

**NOTAS:**

- 2.19" (5.56 cm) a la derecha para planchas de 24" (60.96 cm), 36" (91.44 cm) y 48" (121.92 cm)  
30.00" (76.20 cm) a la derecha para planchas de 60" (152.40 cm) y 72" (182.88 cm)

MODELO	ANCHURA	LONGITUD	ALTURA*	ALTURA DE TRABAJO*	No. DE QUEMADORES	BTU/HR TOTALES	No. DE CAJONES	PESO APROX. DE ENVÍO
924RX	24"	31 1/2" (80.01 cm)	15 1/4" (38.73 cm)	11 1/8" (28.25 cm)	2	54,000	1	129 kg.
936RX	36"	31 1/2"	15 1/4"	11 1/8"	3	81,000	1	181 kg.
948RX	48"	31 1/2"	15 1/4"	11 1/8"	4	108,000	1	218 kg.
960RX	60"	31 1/2"	15 1/4"	11 1/8"	5	135,000	2	295 kg.
972RX	72"	31 1/2"	15 1/4"	11 1/8"	6	162,000	2	358 kg.

\*Estas dimensiones son nominales y pueden variar por + 1.75" (4.44 cm) con las patas ajustables



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma Tlalnepantla Tel: 50-62- 82-00 [www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx) [www.vulcanequipment.com](http://www.vulcanequipment.com)

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