

VULCAN**FREIDORA A GAS SERIE
1GR85****ESPECIFICACIONES**

Freidora a gas con capacidad de 38.55 a 40.823 Kg, Vulcan-Hart modelos (1GR85M) (1GR85A) (1GR85D)(1GR85C) , 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 cinco tubos intercambiadores de calor y zona fría en forma de V, válvula de drenado tipo bola de 1 ¼" de puerto completo, cestas gemelas para freír con recubrimiento de plástico en las manijas, potencia de 150,000 BTU/hr, control de termostato millivolt (M), control de perrilla análogo de estado sólido (A), sistema de control computarizado programable (C), sistema de control digital de estado sólido (D), 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:

21" (53.34 cm) de ancho x 34 1/2" (87.63 cm) de largo x 47 1/8" (119.70 cm) de alto. Altura de trabajo 36 ¼" (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

- 1GR85M:** El control del termostato millivolt detrás de la puerta se ajusta de 200° a 400°F. El equipo cuenta con piloto permanente manual.
- 1GR85A:** Control de perilla análogo 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 del aceite. El modelo de esta freidora tiene ignición electrónica.
- 1GR85D:** Control de temperatura precisa de 200 a 390°F con pantalla digital, modo de recuperación rápida, cocción con tiempo de compensación o en tiempo real, ignición electrónica, temperatura digital en grados Fahrenheit o Celsius, tres modos de derretimiento del aceite, dos temporizadores en cuenta regresiva y modo de auto limpieza por ebullición
- 1GR85C:** Controles computarizados programables con pantalla digital. Los diez temporizadores del menú muestran el nombre del producto y los tiempos de cocción. Este modelo cuenta con programación sin conexión de los productos del menú que se pueden cargar mediante la interfaz USB (el software está incluido), control de temperatura precisa de 200 a 390°F con pantalla digital, modo de recuperación rápida, cocción con tiempo de compensación o en tiempo real, ignición electrónica, temperaturas digitales en grados Fahrenheit o Celsius y tres modos de derretimiento.

CARÁCTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Tanque para freír de acero inoxidable con capacidad de 38.55 a 40.82 kg. El tanque incluye garantía limitada de 10 años.
- Válvula de drenado de tipo bola de 1 ¼" 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 recubrimiento de plástico en las manijas
- Potencia de 150,000 BTU/hr,
- Cinco 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

- Escurridor de aceite VX21S con lámpara
- 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 18 3/4" (47.62 cm) de ancho x 17 ¼" (43.81 cm) de largo x 6" (15.24 cm) de alto
- Juego de cestas gemelas de 8 3/4" (22.22 cm) de ancho x 16 3/4" (42.54 cm) x 6" (15.24 cm) de alto
- Manguera de gas flexible de ¾" 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 IHW Food Equipment Group LLC

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

VULCAN

SISTEMA DE FILTRACIÓN KLEENSCREEN PLUS® GR SISTEMA DE FILTRACIÓN PARA FREIDORAS 1GRF



Modelo 1GR45CF



ESPECIFICACIONES

Sistema de filtro en modelo Vulcan Hart 1GR (capacidad de 20.411Kg., 29.483 Kg o 38.55 Kg.) (tipo de control M, A, D o C) F (agregue la letra F al modelo de batería de la freidora; es decir, 1GR45DF). El sistema del filtro se adapta a la freidora de 20.411 Kg o a la de 38.55 Kg. El modelo 1GR45CF cuenta con una tina filtro fabricado de acero inoxidable de calibre 18. 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 en los modelos A, D y C. El sistema de filtración 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 del aceite está instalada de fábrica. El interruptor de seguridad de la válvula de drenado apaga los quemadores de la freidora cuando la válvula está abierta en los controles (A) (D) y (C). Se requiere un suministro eléctrico de 120 volt, 60 Hz y 1 fase

Diseño certificado por la CSA, listado por la NSF.

ESPECÍFIQUE EL TIPO DE GAS CUANDO ORDENE SU EQUIPO

- Gas natural
 Gas propano

ESPECIFIQUE 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 las freidoras 1GR45F, 1GR65F o 1GR85F.
- Elija entre el control de termostato millivolt (M), el control de perilla de estado sólido, (A), el control digital de estado sólido (D) o el control computarizado (C)
- 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 seguridad de la válvula de drenado, que está disponible en los controles (A), (D) y (C), apaga los quemadores cuando la válvula está abierta.
- Ruedas ajustables de 6" (15.24 cm), dos con freno y dos sin freno
- Ignición electrónica en las freidoras con control de estado sólido (A), digital (D) y computarizado (C).
- Charola filtro de acero inoxidable de calibre 18 con capacidad de 29.483 Kg. en el modelo 1GR45F y 45.359 Kg. en el modelo 1GR85F
- La malla filtro de acero inoxidable sin filtro de papel filtra el área del filtro de los dos lados. 1GR45F= 1419.40 cm², 1GR85F= 2980.6 cm². El sobre filtro de tela de micro filtración filtra partículas menores a .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
- Clavija NEMA 5-15 para 120 volt, 50/60 Hz, 1 fase
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra
- Garantía limitada de 10 años en el tanque para freír

ACCESORIOS (Se empacan y se venden por separado)

- Cubierta del tanque de acero inoxidable: se dobla como mesa de trabajo
- Sobre filtro de tela de micro filtración: 6 filtros por paquete
- Filtro de aceite VX15S o VX21S con lámpara
- 1GR45F: Levantadores mecánicos de cestas gemelas (instalados de fábrica)
- 1GR65F & 1GR85F: 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
- Guarda contra salpicaduras de acero inoxidable de 10" (25.40 cm) de alto

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

VULCAN

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

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

FREIDORAS



**SISTEMA DE FILTRACIÓN
KLEENSCREEN PLUS® GR
SISTEMA DE FILTRO PARA FREIDORAS 1GRF**

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

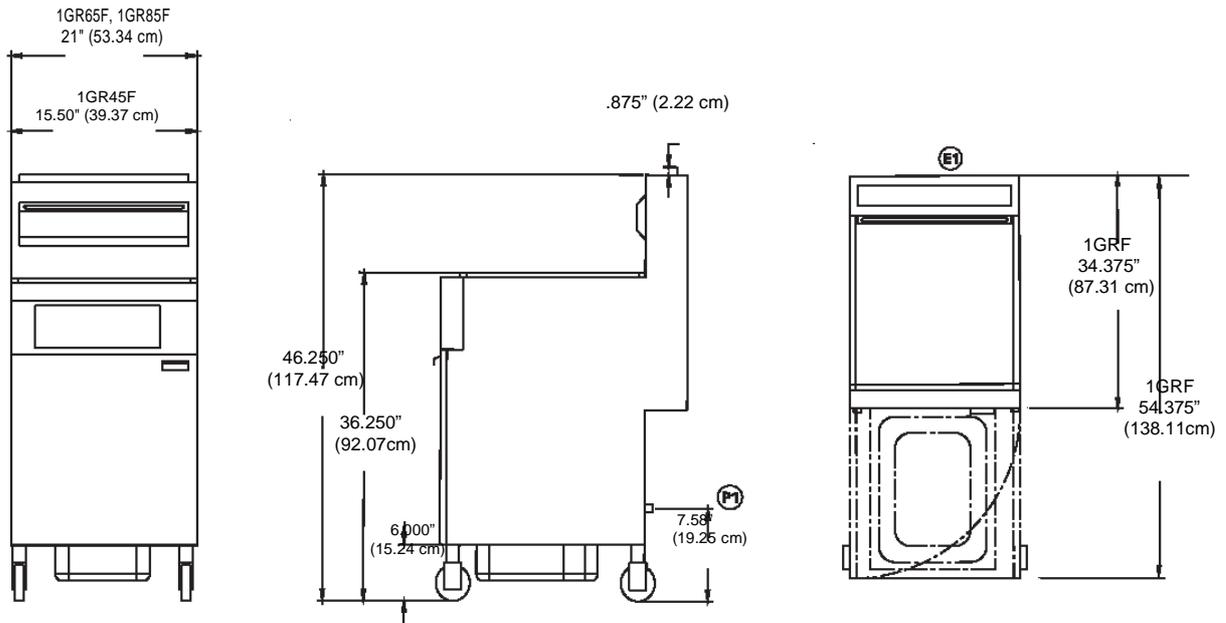
- El equipo cuenta una válvula de combinación con regulador de presión.
 - Gas natural 4.0" (10.16 cm) columna de agua
 - Gas propano 10.0" (25.40 cm) columna de agua
- Se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocción comercial. La información la puede obtener al escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Cuando escriba, referirse a la NFPA No. 96.
- Todos los modelos requieren un espacio de 6" (15.24 cm) a los lados y a la parte posterior adyacente a edificaciones construidas con material combustible.
- Todos los modelos necesitan un espacio mínimo de 16" (40.64 cm) 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 común de gas posterior NPT con diámetro interior de 1/2" (1.27 cm) y diámetro exterior de 3/4" (1.90 cm)

E1: Conexión eléctrica de 1 fase, 60Hz, 120 voltios y clavija NEMA 5-15 P (bomba filtro)

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



Modelo	Capacidad de la charola filtro	Sobre filtro de tela y malla del filtro	Motor	Bomba	Amperes y voltios	Potencia eléctrica
1GR45F	29.483 kg	1419.4 cm ² 1451.6 cm ²	1/3 HP 1750 rpm	30.28 litros/min.	115V 5.0A	115V 50/60Hz 1 fase
GR65F GR85F	45.359 Kg.	2980.6 cm ² 3322.6 cm ²	1/3 HP 1750 rpm	30.28 litros/min.	115V 5.0A	115V 50/60Hz 1 fase

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 Tlalhepantla Tel: 50-62-82-0 www.hobart.com.mx www.vulcanequipment.com