

FREIDORAS



**FREIDORA A GAS SERIE
1GR65**



Modelo 1GR65D



ESPECIFICACIONES

Freidora a gas con capacidad de 29.483 a 31.751 Kg, Vulcan-Hart modelos (1GR65M) (1GR65A) (1GR65D)(1GR65C) , 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, canastillas 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.

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

- 1GR65M: El control del termostato millivolt detrás de la puerta se ajusta de 200° a 400°F.
- 1GR65A: Control de temperatura de perrilla 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. El modelo de esta freidora tiene ignición electrónica.
- 1GR65D: Control de temperatura de estado sólido digital y programable de 200 a 390°F con ignición electrónica, modos de derretimiento y modos manuales y automáticos de limpieza por ebullición. Este control está programado con la pantalla de 4 caracteres digital.
- 1GR65C: 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). El control de temperatura ajusta de 200 a 390°F; cuenta con ignición electrónica, modos de derretimiento, modos de limpieza por ebullición automáticos y manuales y escalas de temperatura en grados Fahrenheit y Celsius.

CARÁCTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Tanque para freír de acero inoxidable con capacidad de 29.483 a 31.751 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)
- Canastillas 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)
- Canastilla grande sencilla de 18 3/4" (47.62 cm) de ancho x 13 1/4" (33.65 cm) de largo x 5 1/2" (13.97 cm) de alto
- Juego de canastillas gemelas de 9 1/4" (23.49 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



Una división de IHW 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

FREIDORAS



**SISTEMA DE FILTRACIÓN A GAS
1GR65**

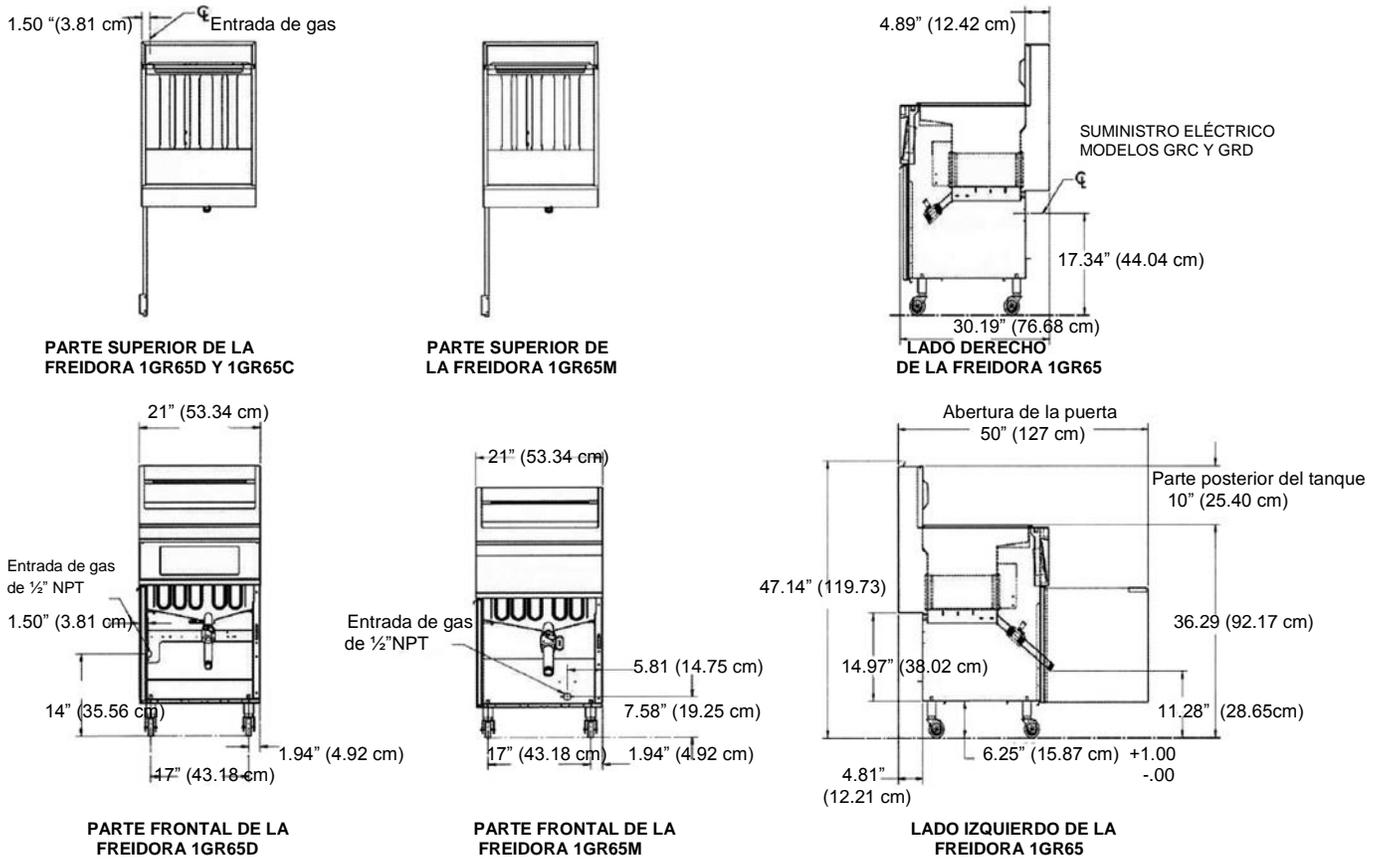
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- 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, refiérase 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.
- 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: Cable y clavija NEMA 5-15 P de 120 voltios con freidoras con controles (A), (D) y (C)

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	Anchura	Largo	Altura	Altura de trabajo	Tamaño del tanque	BTU/HR	Capacidad de la freidora	Peso aproximado de envío
1GR65M 1GR65A 1GR65D 1GR65C	21" (53.34 cm)	30 1/8" (76.51cm)	47 1/8" (119.70 cm)	36 1/4" (92.07 cm)	19 1/2" (49.53 cm) x 14" (35.56 cm)	150,000	29,483 – 31,751 Kg.	124.73 Kg.

Esta freidora está fabricada sólo para instalación comercial y no para uso doméstico.



Una división de ITW Food Equipment Group LLC