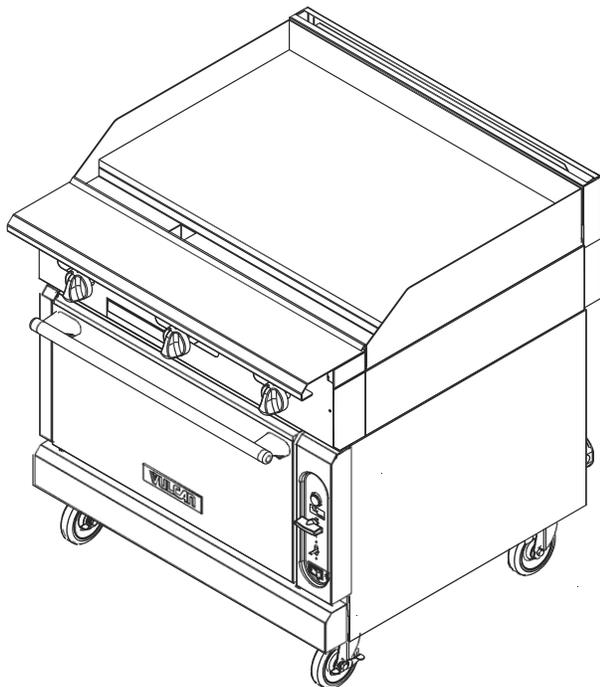


VULCAN LÍNEA V DE USO INTENSIVO**VULCAN****USO INTENSIVO****PLANCHA A GAS DE 36" (91.44 cm) DE ANCHO**

- VGM36** Plancha manual de 36" de ancho / modular
- VGM36B** Plancha manual de 36" de ancho/ gabinete
- VGM36S** Plancha manual de 36" de ancho / horno estándar
- VGM36C** Plancha manual de 36" de ancho / horno de convección



Modelo VGM36C que se muestra con horno de convección

ESPECIFICACIONES

Plancha de uso intensivo de 36" (91.44 cm) de ancho. Modelos Vulcan No. VGM36 (modular), VGM36B (gabinete), VGM36S (con horno estándar) o VGM36C (con horno de convección). Fabricación modular para una fácil instalación. Frente, repisa frontal, repisa de descanso frontal, laterales, caja del quemador base, chimenea corta y patas ajustables de 6" (15.24 cm) de acero inoxidable en todos los modelos "B", "S", & "C". Charola de desperdicios extra profunda de acero inoxidable. Tres quemadores de 30,000 BTU/hr. Pilotos individuales y controles para cada quemador. Plancha de 3/4" (1.90 cm) de acero pulido con cubiertas laterales contra salpicaduras de 4" (10.16 cm). **Horno estándar** 50,000 BTU/hr. con fondo, lados y panel interior porcelanizado. Horno de Convección: 32,000 BTU/hr. parte inferior del horno en porcelana, lados y panel interior de la puerta (motor ventilador de conexión de una fase de 115v, 4 amp. cable de 274.32 cm con clavija). Medidas del horno 27" (68.58 cm) de ancho x 27" (68.58 cm) de fondo x 13" (33.02 cm) de altura. Los termostatos de horno estándar se ajustan de 65.55°C-287.78°C. El horno de convección se ajusta de 79.44°C – 287.78°C y el horno con acabado opcional para hornos estándar se ajusta de 148.89°C-343.33°C. El horno estándar cuenta con una rejilla y el de convección con dos. Ambos hornos permiten 3 posiciones para las rejillas. La puerta del horno es de uso intensivo con bisagras con contrapeso. La conexión frontal del distribuidor y la posterior del gas es 1 1/4" (3.17 cm) de diámetro (con tapa).

Dimensiones Exteriores:

36 3/4" (93.34 cm) de fondo, 36" (91.44 cm) de ancho y 40 1/2" (102.87 cm) de alto en patas ajustables de 4" (10.16 cm).

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Frente, repisa frontal, caja del quemador, lados, base y chimenea corta de acero inoxidable
- Distribuidor frontal de gas 1-1/4" (3.17 cm) con conexión posterior de gas de 1-1/4" (3.17 cm) (con tapa).
- 3 quemadores de 30,000 BTU/hr. cada uno
- Quemador de horno estándar 50,000 BTU/hr.
- Quemador de horno de convección con 32,000 BTU/hr.
- Pilotos individuales y controles para cada quemador
- Plancha de 3/4" (1.90 cm) de acero pulido.
- Cubiertas laterales contra salpicaduras de 4" (10.16 cm de alto)
- Extensión de chimenea de acero inoxidable de 4" (10.16 cm).
- Patas ajustables de acero inoxidable de 6" (15.24 cm) para los modelos "B" (modelo modular sin patas)
- Puertas del gabinete de acero inoxidable
- Guías universales para rejillas, una repisa removible (gabinete)
- Garantía limitada de un año en partes y servicios

CARACTERÍSTICAS OPCIONALES (Instaladas de Fábrica)

- Tapa y cubierta del distribuidor frontal.
- El termostato del horno se puede ajustar a 343.33°C y difusor de flama (modelos "S")
- Patas ajustables de 4" (10.16 cm) que pueden fijarse al piso para modelos modulares
- Sin patas para montarlo en los modelos con gabinete
- Base de 3" (7.62 cm) de alto para instalación en plataforma.
- Guías universales para rejillas con repisa removible

ACCESORIOS (Empacados & Vendidos por Separado)

- Regulador de presión de gas de 3/4", 1" o 1 1/4" (especifique el tipo de gas, paquete suelto)
- Juego de 4 ruedas con 6" (15.24 cm) de alto (dos con freno)
- Patas ajustables de 6" (15.24 cm) que pueden fijarse al piso para modelos "S", "C" y "B"
- Repisas adicionales removibles para usarse con las guías universales para rejillas (gabinete)
- Barra de acero inoxidable que evita filtraciones entre dos planchas que están aseguradas juntas.
- Riel telescópico para condimentos. (Empezando en 24" (60.96 cm) de largo)
- Extensión de chimenea de 10" (25.40 cm), 22" (55.88 cm) o 34" (86.36 cm) (sin repisa)
- Repisas sólidas o rejillas sencillas de 22" (55.88 cm).
- Repisas sólidas o rejillas dobles de 34" (86.36 cm).
- Base con ruedas.
- Manguera flexible de gas con dispositivo de desconexión rápida y de restricción de distancia

VULCAN

a division of ITW Food Equipment Group LLC



USO INTENSIVO

PLANCHA A GAS DE 36”(91.44 cm) DE ANCHO

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Debe considerarse e instalarse un regulador de presión apropiado ya sea para instalación de un equipo o de batería. Presión requerida de gas natural de 6.0" W.C. o de gas propano de 10 W.C
2. Es necesario un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocina comercial. La información puede obtenerse en la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés) ubicada en 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269, www.NFPA.org. Cuando solicite información a esta organización, referirse a NFPA No. 96.
3. Estos equipos están manufacturados para su instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSZ223.1A (última edición). Las copias pueden obtenerse en la Asociación Americana de Gas (AGA, por sus siglas en inglés) ubicada en 400 N Capitol St. NW, Washington, DC 20001, www.AGA.org.

4. Espacio		Posterior	Laterales
Áreas fabricadas con materiales combustibles		25 cm	25 cm
Áreas fabricadas con materiales no combustibles		0 cm	0 cm

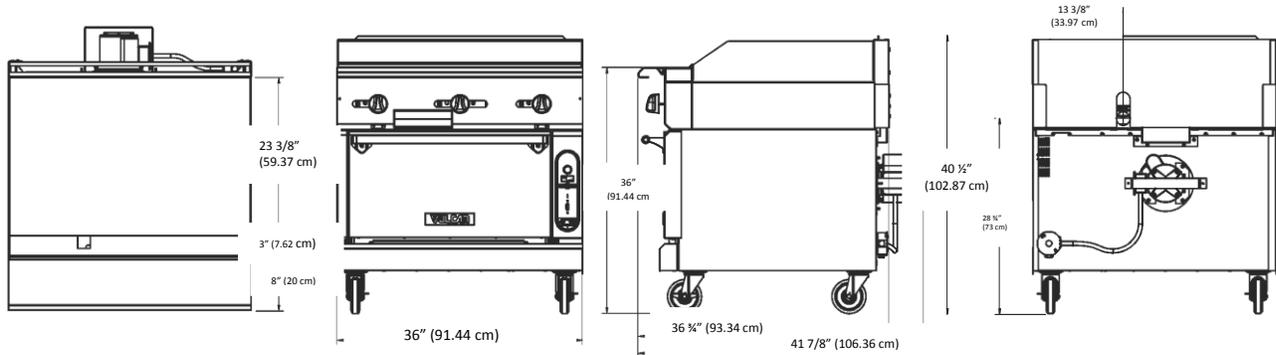
5. Para una apropiada combustión, instale el equipo con las patas ajustables o las ruedas. En la instalación en plataforma, deje que la parte frontal sobresalga a 3 1/2" (8.89 cm). Para esta instalación se requieren la base con los tornillos niveladores. Al ordenar el equipo, especifíquelo.

6. No se puede hacer la instalación en batería con equipos de la serie GH.

7. Este equipo ha sido fabricado exclusivamente para su instalación y uso comercial.

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

Al ordenar, especifique el tipo gas. Si se encuentra a más de 600 m sobre el nivel del mar, especifique la altura.



CONFIGURACIÓN SUPERIOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	ENTRADA TOTAL BTU / HR	PESO DE ENVÍO LBS / KG
	VGM36	Parrilla manual de 36" (91 cm) de ancho / modular	90,000	404 / 183
	VGM36B	Parrilla manual de 36" (91 cm) de ancho / gabinete	90,000	504 / 229
	VGM36S	Parrilla manual de 36" (91 cm) de ancho / horno estándar	140,000	685 / 311
	VGM36C	Parrilla manual de 36" (91 cm) de ancho / horno de convección	122,000	763 / 346



Vulcan & Wolf Range
a division of ITW Food Equipment Group LLC