

ASADORES**VULCAN****36RB****ASADOR A GAS TIPO SALAMANDRA DE 36"
DE USO INTENSIVO**

Modelo 36RB



- 36RB-N** Gas natural
- 36RB-P** Gas propano

NOTA: La salamandra 36RB se puede utilizar junto con un soporte reforzado para la parte posterior adecuado, soportes para montaje en pared o patas de 4" (10.16) para montaje sobre mostrador.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Laterales, parte frontal y superior de acero inoxidable
- Controles de calentamiento doble para la zona de cocción
- Seis quemadores de acero fundido de 8,300 BTU con radiantes de acero inoxidable, potencia total de 50,000 BTU/hora
- Sistema de ignición de piloto permanente
- Perilla fría al tacto en la palanca que brinda un posicionamiento positivo de la parrilla para asar (6 posiciones)
- Rejilla cromada de uso intensivo [27 1/2" (69.8 cm) ancho x 13" (32.02 cm) largo]
- Charola removible de ancho completo para derrames
- Conexión superior de gas de 3/4" y un regulador de presión de gas
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra

ESPECIFICACIONES

El asador a gas tipo salamandra marca Vulcan modelo 36RB cuenta con laterales, parte frontal y superior de acero inoxidable y seis quemadores de acero fundido de 8,300 BTU/h con radiantes de acero inoxidable, potencia total de 50,000 BTU/h. Además, está equipado con controles de calentamiento doble con control mejorado de temperatura (250 a 800°F [121.1 a 426.6 °C] en la rejilla) y sistema de ignición de piloto. La perilla fría al tacto en la palanca brinda un posicionamiento positivo de la parrilla para asar. Incluye una rejilla cromada de uso intensivo para el asador que mide 27 1/2" (69.8 cm) ancho x 13" (32.02 cm) largo, una conexión superior de gas de 3/4" y un regulador de presión de gas.

Dimensiones exteriores:

36" (91.44 cm) ancho x 19" (48.26 cm) largo x 17 5/8" (44.76 cm) alto

Diseño certificado por la CSA y NSF.

AL MOMENTO DE ORDENAR, ESPECIFIQUE EL TIPO DE GAS Y LA ALTITUD CUANDO ÉSTA SEA MAYOR QUE 3,999 PIES (1218.8 m).

OPCIONES

- Juego de soportes para montaje en pared
- Juego de patas de 4" (10.1 cm) ajustables
- Soporte reforzado para la parte posterior de acero inoxidable para montar el asador
- Juego de interconexión de plomería del asador
- Panel trasero de acero inoxidable

VULCAN

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

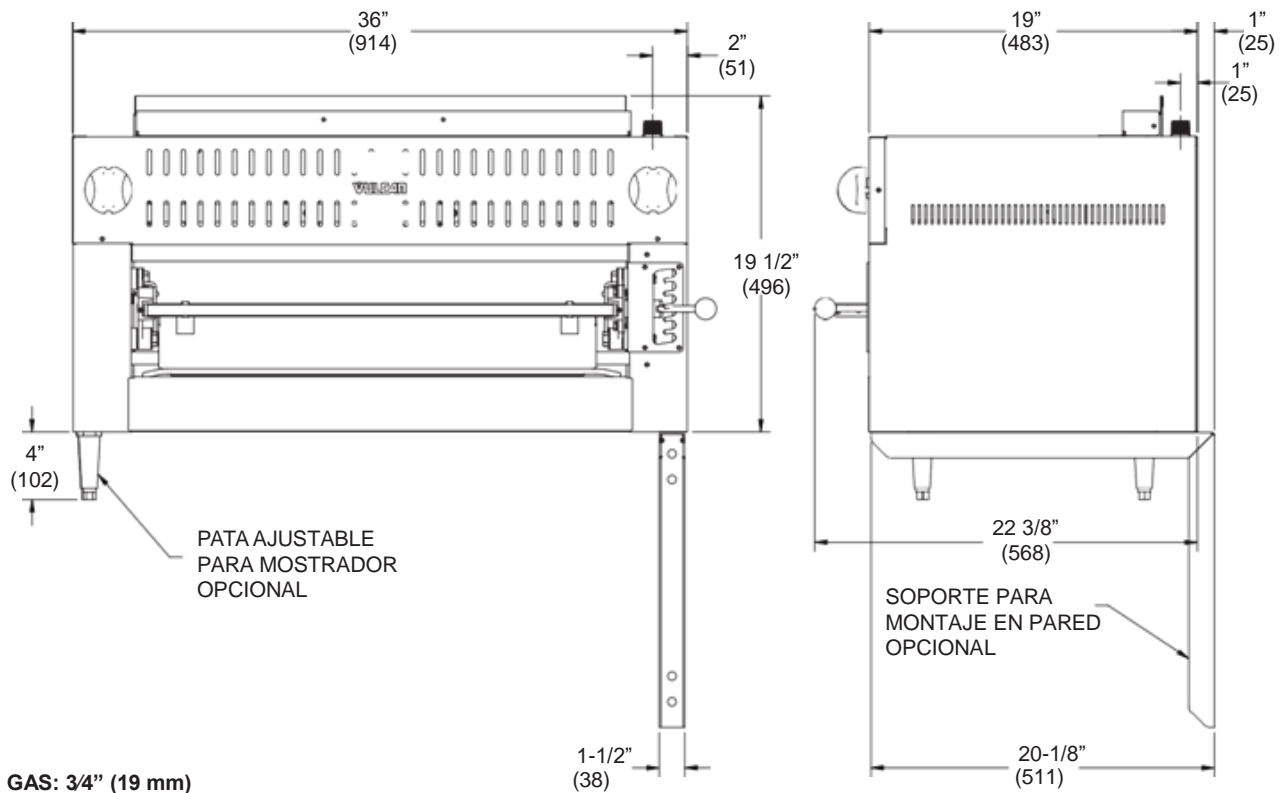
1. Se incluye un regulador de presión de gas para este equipo, gas natural 5" columnas de agua (CA), gas propano 10" CA.
2. Se requiere un sistema de ventilación adecuado para equipo de cocción comercial. Escriba a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02169 para obtener la información correspondiente; cuando escriba, refiérase a NFPA No, 96.
3. Estos equipos están fabricados para instalarse de conformidad con la Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Se pueden obtener copias por parte del Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Z223 @ 400N ubicada en Capital St. NW, Washington DC 20001, o a través de la Secretaría del Consejo de Estándares de la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés), que se ubica en Batterymarch Park 1, Quincy, MA 02169-7471.

Nota para la Mancomunidad de Massachusetts:

Todos los equipos que utilicen gas y se ventilen por medio de una campana de extracción o un sistema de extracción de aire equipado con compuertas o cualquier otro medio de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR.

4. Espacio de separación:

	Combustible	No combustible
Parte trasera	0"	0"
Laterales	6" (15.24 cm)	0"
Parte inferior	10" (25.4 cm)	4" (10.16 cm)
5. Este equipo está fabricado para instalaciones comerciales solamente y no está previsto para uso doméstico.



CONEXIÓN DE GAS: 3/4" (19 mm)

MODELO	POTENCIA BTU/h	ANCHO	LARGO	ALTO	PESO DE ENVÍO APROX.
36RB	50,000	36" (914 mm)	19" (483 mm)	Ver diagrama	180 lb /82 kg

Para montar la salamandra se requiere comprar un soporte reforzado adecuado o una repisa reforzada.