

**HORNOS****VULCAN****HORNO DE CONVECCIÓN SERIE VC4G**

**Modelo VC4GD**  
con ruedas opcionales

**ESPECIFICACIONES**

Horno Vulcan-Hart de convección a gas de una sección, modelo ((VC4GD) (VC4GC) con exterior de acero inoxidable, patas pintadas, puertas con doble vidrio que se abren de manera independiente, aislamiento sin hundimiento a las puertas, en la parte superior, inferior, posterior y laterales. Las medidas del interior de esmalte porcelanizado del horno son 29" (73.66 cm) de ancho x 22 1/8" (56.19 cm) de largo x 20" (50.80 cm) de alto. El horno cuenta con dos luces interiores, ignitor de chipa electrónica, motor del ventilador de 1/2 H.P de dos velocidades, interruptor de enfriamiento rápido, voltaje de 120 volt, 60 Hz de una fase, cable de 1.82 metros y consumo total de corriente de 8 amperes. Las cinco rejillas de níquel plateado del horno miden 28 1/4" x 20 1/2". Las guías de las rejillas de níquel plateado de once posiciones tienen topes para las rejillas. El quemador tiene una potencia de 44,000 BTU/hr.

**Dimensiones exteriores**

40 1/4" (102.23 cm) de ancho x 41 1/8" (104.46 cm) de largo (con el motor y las manijas de la puerta), 37 3/4" (95.88 cm) de largo (sólo con el motor) x 56 3/4" de alto con las patas de 25 3/4" (65.40 cm)  
Diseño certificado por la CSA y la NSF. .

**ESPECIFIQUE EL TIPO DE GAS CUANDO ORDENE EL HORNO.  
ESPECIFIQUE LA ALTITUD CUANDO ESTÉ ARRIBA DE 2,000 PIES.**

- VC4GD** Los controles de temperatura de estado sólido se ajustan de 150 a 500°F. El horno tiene un temporizador de 60 minutos con alarma audible
- VC4GC** Los controles computarizados tienen reloj, lecturas de temperaturas digitales, temporizador de 99 horas con alarma audible, ciclo para rostizar y ciclo de conservación, 100 opciones de menú programable y programación de cocción del producto

**CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Exterior de acero inoxidable
- Patas pintadas.
- Puertas de acero inoxidable independientes con ventanas de vidrio doble.
- Quemador de 44,000 BTU/hr
- Ignitor de chispa electrónica
- Motor del ventilador de 1/2 H.P de dos velocidades 120/60/1 con cable de 1.82 metros y clavija, consumo totales de corriente de 8 amperes
- Interruptor de enfriamiento rápido
- Esmalte de porcelana en el interior del horno
- Cinco rejillas de níquel plateado con once posiciones
- Conexión posterior de gas de 3/4" con regulador de presión de gas de combinación y válvula solenoide
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra

**OPCIONES**

- Paquete de control Kosher fácil de usar
- Paquete completo para cárceles o prisiones
  - Sólo tornillería de seguridad
- Patas de acero inoxidable
- Ruedas
- Puertas motrices de cadena simultánea
- 208V o 240V, 60 Hz, 1 fase, motor del ventilador de 1/2 HP de dos velocidades
- Panel de control a la izquierda del horno
- Garantía limitada extendida de dos años en partes y mano de obra

**ACCESORIOS**

- Base abierta de acero inoxidable con soportes de rejillas ajustables, repisa de acero inoxidable y patas o ruedas ajustables
- Base o repisa con borde superior de grado marino encima del horno para colocar una vaporera Para este base se requiere las patas de 8" (20.32 cm) en lugar de la patas estándar
- Cubierta posterior de acero inoxidable
- Rejillas extras
- Soporte para colgar las rejillas
- Charola de goteo de acero inoxidable
- Manguera de gas con dispositivo de desconexión rápida y de restricción. Consulte el catálogo de precios para conocer cuáles son los tamaños que hay.
- Desviador de la chimenea de flujo invertido para la conexión de ventilación directa.

**VULCAN**

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

de la Loma, Tlanepantla, Edo. de Méx. Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

Viveros de la Colina No. 296 Col. Viveros

**HORNOS**



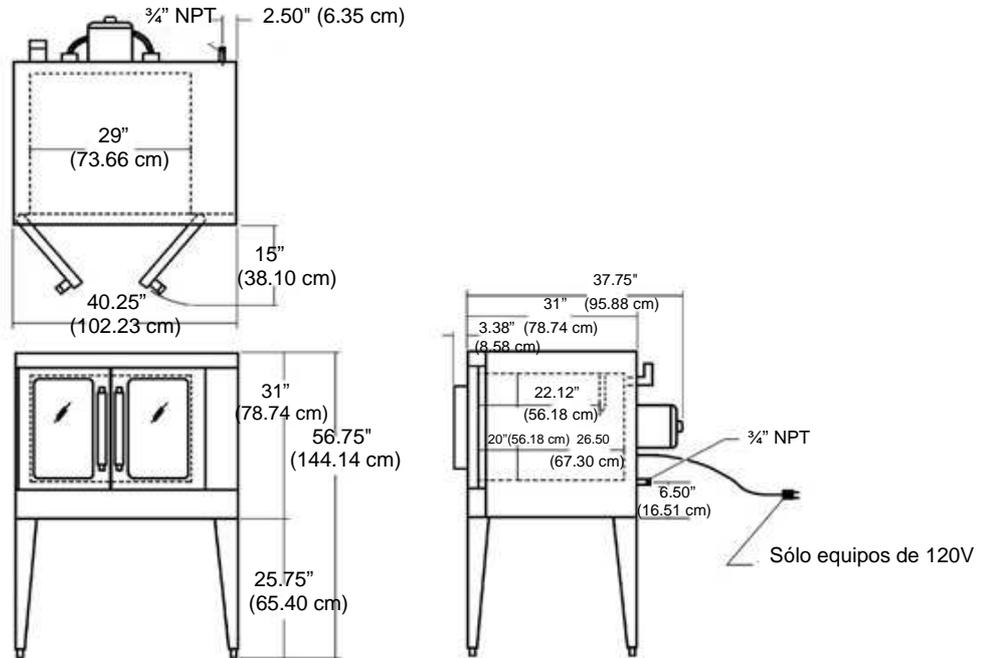
**HORNO DE CONVECCIÓN  
SERIE VC4G**

**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

1. El equipo tiene una válvula solenoide de seguridad y un regulador de presión de gas de combinación. Gas natural 3.5" W.C. Gas propano 10.0" W.C.
2. Se requiere de un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocción comercial. La información se puede obtener al escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Cuando escriba, refiérase a NPFA No. 96.
3. Los hornos está fabricados para la instalación de acuerdo con la ANSZ223.1 (última edición), del Código Nacional de Gas Combustible. La información la puede obtener en el Comité de Estándares Acreditados de la Asociación Americana de Gas, ubicada en

Z223, 400 N. Capitol St. NW, Washington, DC 20001 o en el Consejo de Estándares de la Secretaría de la NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

- |                |             |                |
|----------------|-------------|----------------|
| 4. Espacio     | Combustible | No combustible |
| Posterior      | 2"          | 2"             |
| Lado derecho   | 4"          | 4"             |
| Lado izquierdo | 1"          | 0"             |
5. Este equipo está fabricado sólo para uso comercial y no para uso doméstico.



MODELO	ANCHO	LARGO (CON LAS MANIJAS)	ALTURA	BTU/HR POR HORNO	BTU/HR TOTALES	SUMINISTRO ELÉCTRICO	PESO			
							CON TARIMA Y EMPAQUE		SIN TARIMA Y SIN EMPAQUE	
							LIBRAS	Kg.	LIBRAS	Kg.
VC4G	40 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " (102.23 cm)	41 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> " (104.46 cm)	56 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " (144.14 cm)	44,000	44,000	120/60/1	464	211	410	186



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina No. 296 Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla, Edo. de Méx. Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

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