

PLANCHAS Y ASADORES**VULCAN****ASADOR INFRAROJO A GAS
MODELO DE MOSTRADOR
SERIE VTEC**

Modelo VTEC48

**ESPECIFICACIONES**

Asador infrarrojo de gas de alta eficiencia Vulcan modelo _____, con frente, lados, repisa y protección contra salpicaduras de acero inoxidable, charola de desperdicios frontal de anchura completa de acero inoxidable, paneles emisores infrarrojos de acero de uso intensivo, rejillas de cocción de acero inoxidable de 11" (27.94 cm) x 25" (63.50 cm), sistema de quemador infrarrojo patentado de 22,000 BTU/hr para cada rejilla de cocción, ignitores de chispa piezo de ignición directa, válvula de control de calentamiento alto para cada quemador, perillas cromadas del quemador, patas ajustables de 4" (10.16 cm), conexión de gas posterior de ¾ NPT y regulador de presión de gas

Dimensiones exteriores

_____ " largo x 35 1/8" (89.21 cm) de ancho x 12 ½" (31.75 cm) de alto

Diseño certificado por la CSA, listado por la NSF

ESPECIFIQUE EL TIPO DE GAS CUANDO ORDENE EL ASADOR.

INDIQUE LA ALTITUD CUANDO ESTÉ ARRIBA DE 2,999 PIES

- VTEC14 14 ½" (36.83 cm) de ancho
- VTEC25 25 ½" (64.77 cm) de ancho
- VTEC36 36 ½" (92.71 cm) de ancho
- VTEC48 47 ½" (120.65 cm) de ancho
- VTEC60 58 ½" (148.59 cm) de ancho

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Laterales, panel de control, repisa y protector contra salpicaduras de acero inoxidable
- Charola de desperdicios frontal de anchura completa de acero inoxidable
- Paneles emisores infrarrojos de acero de uso intensivo
- Rejillas de cocción de acero inoxidable de 11" (27.94 cm) x 25" (63.50 cm) (con 1774.20 cm² para el área de cocción en cada zona del quemador)
- Sistema de quemador infrarrojo patentado de 22,000 BTU/hr con eficiencia de energía en cada zona de cocción
- Ignitores de chispa piezo de ignición directa
- Válvula de control de calentamiento alto para cada quemador
- Perillas cromadas del control del quemador
- Protección de acero inoxidable removible y guarda contra salpicaduras
- Patas ajustables de 4" (10.16 cm)
- Conexión de gas posterior de ¾ NPT y regulador de presión de gas
- Un año de garantía limitada en partes y en mano de obra

ACCESORIOS

Se venden por separado y se instalan en campo

- Rejillas de acero inoxidable para pescados con marcas más pequeñas y espacio de ¼" (0.63 cm) para costillas
- Base de acero inoxidable con repisa inferior y ruedas

VULCAN

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla, Edo. de Méx., Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx www.vulcanequipment.com

VULCAN

PLANCHAS Y ASADORES



ASADOR INFRAROJO A GAS MODELO DE MOSTRADOR SERIE VTEC

REQUISITOS DE INSTALACIÓN:

- Debe instalarse el regulador de presión a gas que viene con el equipo.
 - Gas natural 4.0" (102 mm) W.C.
 - Gas propano 10.0" (254 mm) W.C.
- Se requiere de un sistema de ventilación adecuada 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 NPFA No. 96.
- Estos equipos están fabricados para la instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Las copias las puede obtener en la Asociación Americana de Gas, Comité de Estándares Acreditados Z223 @ 400 N. Capital St. NW,

Washington, DC 20001, o al Consejo de Estándares de la Secretaría de la NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

NOTA: En Massachusetts

Todos los equipos de gas que se ventilen con una campana de ventilación o sistema de extracción con un regulador de aire o con un medio de potencia de extracción deben cumplir con 248 CMR

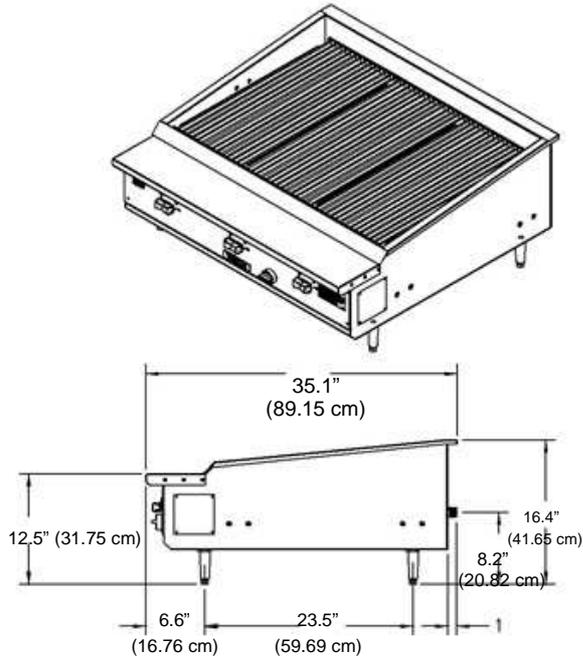
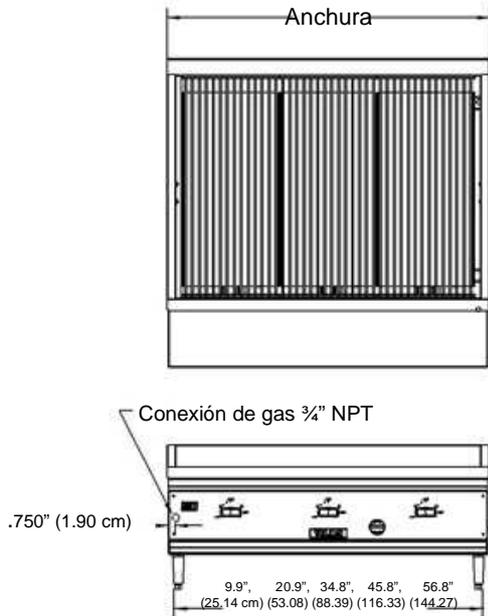
4. ESPACIOS

No combustibles

Posterior 0" (0 cm)

Laterales 0" (0 cm)

- Este equipo está fabricado sólo para instalación comercial y no para uso doméstico.



Modelo	Anchura	Largo	Altura	Altura de trabajo*	Área de asado	No. de quemadores	BTU/HR totales	Peso aprox. de envío
VTEC14	14.4" (36.57 cm)	35.1" (89.15 cm)	16.4" (41.65 cm)	12.5" (31.75 cm)	11" (27.94 cm) x 25.25" (64.13 cm)	1	22,000	44 Kg.
VTEC25	25.4" (64.51 cm)				22" (55.88 cm) x 25.25" (64.13 cm)			
VTEC36	36.4" (92.45 cm)				33" (83.82 cm) x 25.25" (64.13 cm)			
VTEC48	47.4" (120.40 cm)				44" (111.76 cm) x 25.25" (64.13 cm)			
VTEC60	58.4" (148.34 cm)				55" (139.70 cm) x 25.25" (64.13 cm)			



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma Tlalnepantla, Edo. de Méx, Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx 1-800-444-0602

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