

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

Modelo VCCB47

**ESPECIFICACIONES**

Asador a gas de alto volumen de bajo perfil Vulcan modelo _____. El frente, los lados, la repisa y el cajón (de anchura completa) para grasa son de acero inoxidable. Los radiantes de carbono de hierro fundido y los quemadores son de uso intensivo. Las rejillas de diamante de hierro fundido son de 5 1/4" (13.33 cm de ancho). Hay un quemador de 14,500 BTU/hr para cada rejilla de asador. El sistema del deflector debajo del quemador refleja el calentamiento hacia arriba. El asador cuenta con un sistema de ignición de piloto permanente, conexión de gas posterior de 3/4 NPT y regulador de presión de gas. Las patas ajustables son de 4" (10.16 cm)

Dimensiones exteriores

_____ " de ancho x 27 1/4" (172.08 cm) de largo x 13" (33.02 cm) de altura de trabajo

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 5,999 PIES

- VCCB25** 25 1/4" (64.13 cm) de ancho
- VCCB36** 36" (91.44 cm) de ancho
- VCCB47** 46 3/4" (118.74 cm) de ancho
- VCCB60** 60" (152.40 cm) de ancho
- VCCB72** 72" (182.88 cm) de ancho

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Laterales, panel de control, repisa y protector contra salpicaduras y cajón para grasa de acero inoxidable
- Cajones para grasa frontales de anchura completa
- Radiantes de carbono y quemadores de hierro fundido de de uso intensivo
- Las rejillas de hierro fundido inclinadas de 5 1/4" (13.33 cm) de ancho son reversibles para un asado o limpieza horizontal. La fundición en el cajón para grasa inclinada en cada rejilla brinda el consumo de la grasa y el control de las flamas.
- Quemador de 14,500 BTU/hr para cada rejilla del asador
- Sistema de ignición de piloto permanente
- Válvula de control de calentamiento infinito para cada quemador
- El sistema del deflector debajo del quemador refleja el calentamiento hacia arriba creando una zona fría en el cajón para grasa y en las áreas de escurrimiento.
- Patas ajustables de 4" (10.16 cm)
- Conexión de gas posterior de 3/4 NPT y regulador de presión de gas
- Un año de garantía limitada en partes y en mano de obra

OPCIONES

- Divisores del quemador super cargadores
- Rejillas de hierro fundido con patrón de *waffle* y de diamante
- Rejillas de acero soldado de diamante y de patrón en tiras

ACCESORIOS

- Repisa de 10" (25.40 cm) de largo
- Protección contra salpicaduras con kit de protección contra salpicaduras laterales estrechos de 6" (15.24 cm)
- 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 1-800-444-0602



ASADOR A GAS MODELO DE MOSTRADOR SERIE VCCB

REQUISITOS DE INSTALACIÓN:

- Debe instalarse el regulador de presión a gas que viene con el equipo.
 - Gas natural 5.0" (127 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.

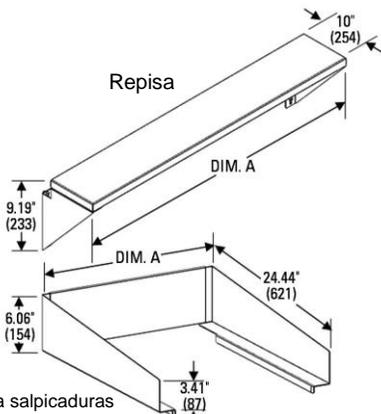
NOTA: En Massachusetts

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

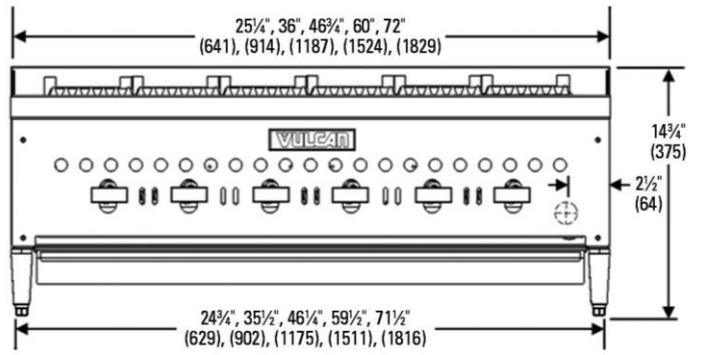
4. ESPACIOS

	No combustibles
Posterior	12" (30.48 cm)
Laterales	9" (22.86 cm)

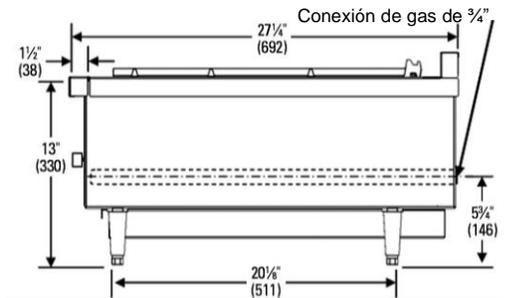
- Este equipo está fabricado sólo para instalación comercial y no para uso doméstico.



DIM. A = 25.19" (640), 36" (914), 46.69" (1186), 60" (1524) AND 72" (1829)



Vista frontal



Vista lateral

MODELO	CÓDIGO DE ACCESORIOS		
	PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS	REPISA	BASE
VCCB25	SPLASH6-CB25	PLTRAIL-VCCB25	STAND/C-24
VCCB36	SPLASH6-CB36	PLTRAIL-VCCB36	STAND/C-36
VCCB47	SPLASH6-CB47	PLTRAIL-VCCB47	STAND/C-48
VCCB60	SPLASH6-CB60	PLTRAIL-VCCB60	STAND/C-60
VCCB72	SPLASH6-CB72	PLTRAIL-VCCB72	STAND/C-72

Modelo	Anchura	Largo	Altura	Altura de trabajo*	Área de asado	No. de quemadores	BTU/HR totales	Peso aprox. de envío
VCCB25	25 1/4" (64.13 cm)	27 1/4" (172.08 cm)	14 3/4" (37.46 cm)	13" (33.02 cm)	21 1/2" (54.61 cm) x 20 1/2" (52.07 cm)	4	58,000	120 Kg.
VCCB36	36" (91.44 cm)				32" (81.28 cm) x 20 1/2" (52.07 cm)	6	87,000	161 Kg.
VCCB47	46 3/4" (118.74 cm)				43" (109.22 cm) x 20 1/2" (52.07 cm)	8	116,000	209 Kg.
VCCB60	60" (152.40 cm)				56 3/8" (143.19 cm) x 20 1/2" (52.07 cm)	11	159,500	272 Kg.
VCCB72	72" (182.88 cm)				66 3/8" (143.19 cm) x 20 1/2" (52.07 cm)	13	188,500	327 Kg.



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

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