

**ESTUFAS PARA RESTAURANTES****VULCAN****ESTUFAS A GAS ENDURANCE IDEAL PARA RESTAURANTES****ESTUFA A GAS DE 36" CON 6 QUEMADORES ABIERTOS****Modelo 36S-6BN**

(Se muestra con ruedas opcionales.)



- 36S-6BN** 1 horno estándar / Gas natural
- 36S-6BP** 1 horno estándar / Gas propano
- 36C-6BN** 1 horno convección / Gas natural
- 36C-6BP** 1 horno convección / Gas propano

**CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Bastidor completamente de acero con soldadura MIG
- Exterior frontal y lateral, soporte trasero y estante alto desmontable de acero inoxidable
- Patas ajustables de acero inoxidable de 6" (15.2 cm)
- 6 quemadores abiertos con cabezas removibles con una potencia de 30,000 BTU/h cada uno
- Sistema de tubo piloto cubierto (un piloto por cada dos quemadores)
- Rejillas de hierro fundido de uso intensivo fáciles de quitar de 12" (30.4 cm) x 12 1/2" (31.7 cm) al frente y 12" (30.4 cm) x 14 1/2" (36.8 cm) en la parte trasera
- Charolas removibles extra profundas para residuos con esquinas soldadas
- Cavidad del horno con profundidad estándar para panadería y potencia de 35,000 BTU/h. Las charolas de tamaño completo se ajustan de lado a lado o de atrás hacia adelante.
- El termostato del horno se ajusta de 200 a 500 °F (93.3 a 260 °C).
- Dos rejillas para el horno y cuatro posiciones para ponerlas.
- Horno de convección con potencia de 35,000 BTU/h en lugar del horno estándar, 24" (60.9 cm) largo x 26 3/8" (66.9 cm) ancho x 13 7/8" (35.2 cm) alto (motor soplador de 1 fase, 115 V, 4 Amp, conector y cable de 1.8 m), incluye tres rejillas para el horno. Las charolas de tamaño completo se ajustan únicamente de lado a lado en el horno de convección. El motor para el horno de convección requiere de una conexión en campo.
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra

**ACCESORIOS (Empacados y vendidos por separado)**

- Rejillas extra con guías para horno
- Ruedas (juego de cuatro)
- Ruedas niveladoras (juego de cuatro)
- Patas con borde (juego de cuatro)
- Chimenea corta de acero inoxidable de 10" (25.4 cm)
- Estante alto reforzado para montar un asador tipo salamandra

**OPCIONES (instaladas de fábrica)**

- Dispositivo de seguridad de flama con ignición manual por chispa para todos los quemadores abiertos, las planchas termostáticas y los pilotos del horno
- Plancha radial

**ESPECIFICACIONES**

Estufa Vulcan a gas para restaurantes de 36" (91.4 cm) modelo 36S-6BN con bastidor completamente de acero aluminizado con soldadura MIG para ofrecer mayor durabilidad. Su exterior frontal y lateral, el soporte trasero, el estante alto y las patas ajustables de 6" (15.2 cm) son de acero inoxidable. Cuenta con charolas extra profundas para residuos con esquinas soldadas, 6 quemadores abiertos con cabezas removibles con una potencia de 30,000 BTU/h y un sistema de ignición de piloto con ahorro de energía para el quemador abierto (un piloto por cada dos quemadores) envuelto para su confiabilidad. Además de rejillas de hierro fundido de uso intensivo fáciles de quitar de 12" (30.4 cm) x 12 1/2" (31.7 cm) al frente y 12" (30.4 cm) x 14 1/2" (36.8 cm) en la parte trasera para acomodar cacerolas o charolas más grandes. Las rejillas cuentan con una cavidad de aeración para el quemador para brindar una eficiencia mayor. Las perillas del quemador son frías al tacto, de material resistente a altas temperaturas. Un horno tiene una potencia de: 35,000 BTU/hora, tienen una profundidad estándar para panadería, fondo porcelanizado y puerta de panel, mide 27" (68.5 cm) largo x 26 3/8" (66.9 cm) ancho x 14" (35.5 cm) alto. El termostato del horno se ajusta de 250 a 500 °F (121.1 a 260 °C) con ajuste bajo. El horno se proporciona con dos rejillas, dos juegos de guías para las mismas y cuatro posibles posiciones para las rejillas. La puerta del horno de uso intensivo tiene un mecanismo de resorte y bisagra que no requiere de ajuste. Incluye conexión trasera de gas de 3/4" y un regulador de presión de gas. Potencia total de 215,000 BTU/h.

**Dimensiones exteriores:**

34" (86.3 cm) largo x 36" (91.4 cm) ancho x 58" (147.3 cm) alto sobre las patas ajustables de 6" (15.24 cm)

**VULCAN**

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

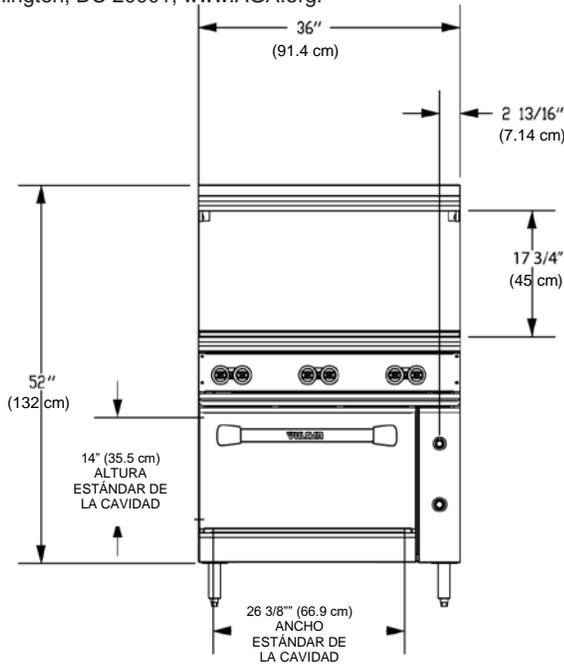


# ESTUFAS A GAS ENDURANCE IDEAL PARA RESTAURANTES

## ESTUFA A GAS DE 36" CON 6 QUEMADORES ABIERTOS

### INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Se incluye un regulador de presión para este equipo. Gas natural 5.0" columnas de agua (CA), Gas propano 10.0" CA
2. La línea de gas que se conecta a la estufa debe ser de 3/4" o mayor. Si se emplean conectores flexibles, el diámetro interior deberá ser de 3/4" o mayor.
3. Se requiere de un sistema de ventilación adecuado para equipo de cocción comercial. Se puede obtener la información si escribe a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269, www.NFPA.org. Cuando escriba, refiérase a NFPA No. 96.
4. Estos equipos se fabrican para la instalación de conformidad con la Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Se pueden obtener copias por parte de la Asociación Americana de Gas, ubicada en 400 N Capital St. NW, Washington, DC 20001, www.AGA.org.

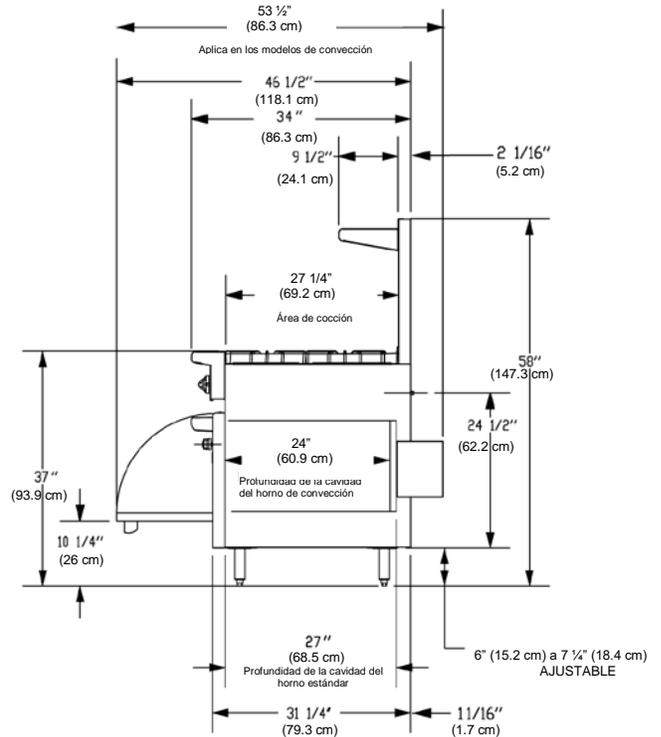


5. <u>Espacio de separación</u>	<u>Parte trasera</u>	<u>Laterales</u>
Combustible	6" (15.2 cm)	10" (25.4 cm)
Horno estándar no combustible	0"	0"
Horno de convección no combustible	Min. 4" (10.1 cm)	0"

6. Para obtener una mejor combustión, instale el equipo en las patas ajustables o en las ruedas que se proporcionan con el equipo.

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

**Especificar tipo de gas al momento de ordenar y la altitud cuando ésta se encuentre por arriba de lo 2,000 pies (609.6 m)**



CONFIGURACIÓN SUPERIOR	NÚMERO DE MODELO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA TOTAL BTU/H	PESO DE ENVÍO LB/KG
	<b>36S-6BN</b>	1 horno de estándar / 6 quemadores / Gas natural	215,000	520 / 236
	<b>36S-6BP</b>	1 horno de estándar / 6 quemadores / Gas propano	215,000	520 / 236
	<b>36C-6BN</b>	1 horno de convección / 6 quemadores / Gas natural	215,000	580 / 263
	<b>36C-6BP</b>	1 horno de convección / 6 quemadores / Gas propano	215,000	580 / 263

Este equipo está fabricado para uso comercial solamente y no está previsto para uso doméstico.



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

P.O. Box 696 ■ Louisville, KY 40201 ■ Número sin costo: 1-800-814-2028 ■ Local: 502-778-2791 ■ Fax para órdenes y cotizaciones: 1-800-444-0602