

**HORNOS****VULCAN****SERIE VC5G**  
**Horno sencillo de convección a gas con puertas extraíbles****Modelo VC5GD**

Se muestra con patas y ruedas opcionales

**Especificaciones**

Horno de convección a gas de un sólo compartimiento modelo VC5GD de Vulcan. Laterales, parte frontal y superior fabricados de acero inoxidable. Patas están pintadas. Puertas extraíbles de acero inoxidable de operación independiente con ventana doble. Aislante en la parte trasera, superior y laterales. Esmalte porcelanizado en el interior de acero del horno con medidas de 29" (74 cm) x 22 1/8" (56 cm) x 20" (51 cm). Luz al interior del horno. Cinco rejillas niqueladas para el horno de 28 1/4" (72 cm) x 20 1/2" (52 cm) con un corte frontal para sujetarlas. Guías niqueladas para canastillas con once posiciones con topes positivos. Un quemador de 50,000 BTU/hora. Ignitor mediante chispa electrónica. Equipado con un motor de 1/2 HP con dos velocidades y un interruptor de enfriamiento rápido. Se requiere un suministro eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, 1 fase. Conector y cable de 1.8 m. Consumo eléctrico total de 7.7 amperios

**Dimensiones exteriores:**

40" (102 cm) x 39 1/4" (100 cm) (incluye el motor y las manijas de la puerta) / 36 1/2" (93 cm) (sólo incluye motor) x 54 3/4" (139 cm) en patas con una altura de 23 3/4" (60 cm). Las patas de 23 3/4" se pueden ajustar a una longitud de una pulgada (2.54 cm) adicional. La longitud de las patas con ruedas se ajusta de 28" a 29 1/8" (71 a 74 cm).

Diseño certificado por la CSA, con certificación NSF.

**Especificar el tipo de gas al momento de ordenar.**

**Especificar la altitud cuando sea mayor que 2,000 pies (610 m)**

- VC5GD** Controles de temperatura de estado sólido con ajuste de 150 ° a 500 °F (65 a 260 °C) con pantalla digital mejorada. Temporizador de 5 horas con alarma sonora

**Características estándar**

- Puertas extraíbles de acero inoxidable de operación independiente con ventana doble
- Diagnósticos incorporados para mantenimiento sencillo
- Laterales, parte frontal y superior fabricados de acero inoxidable
- Cinco rejillas niqueladas y guía con once posiciones para canastillas
- Patas pintadas
- Temporizador de 5 horas con pantalla digital mejorada
- Manijas frías al tacto
- Quemador con potencia de 50,000 BTU/hora
- Ignitor por chispa electrónica
- Motor del ventilador de 1/2 HP con dos velocidades. 120/60/1 con conector y cable de 1.8 m. Consumo eléctrico total de 7.7 amperios
- Interruptor de enfriamiento rápido.
- Esmalte porcelanizado en el interior de acero del horno
- Conexión trasera de gas de 3/4" con sistema combinado de regulador de presión/válvula de gas con solenoide de seguridad
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra.
- Tres años de garantía limitada en puertas.

**Opciones**

- Patas de acero inoxidable
- Ruedas
- Dos años de garantía limitada en partes y mano de obra

**Accesorios**

- Base de acero inoxidable con soporte ajustable para rejillas, repisa de acero inoxidable y elección de ruedas o patas ajustables
- Panel trasero de acero inoxidable
- Rejilla(s) extra para el horno
- Soporte para rejilla
- Charola de escurrimiento de acero inoxidable
- Manguera flexible para gas con desconexión rápida y dispositivo de restricción. Consulte en el libro de precios los tamaños disponibles.
- Desviador de flujo invertido para la conexión de ventilación directa

**VULCAN**

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



**SERIE VC5G**

**Horno sencillo de convección a gas con puertas extraíbles**

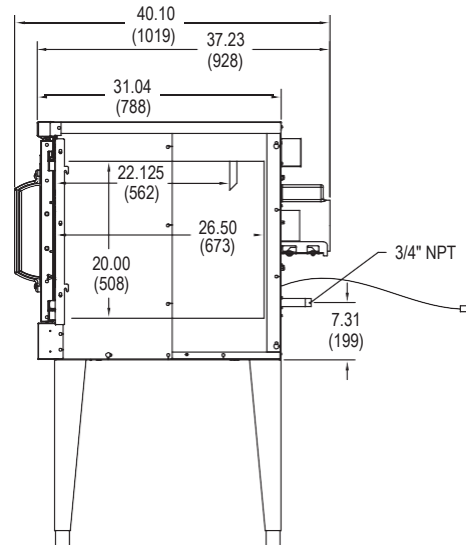
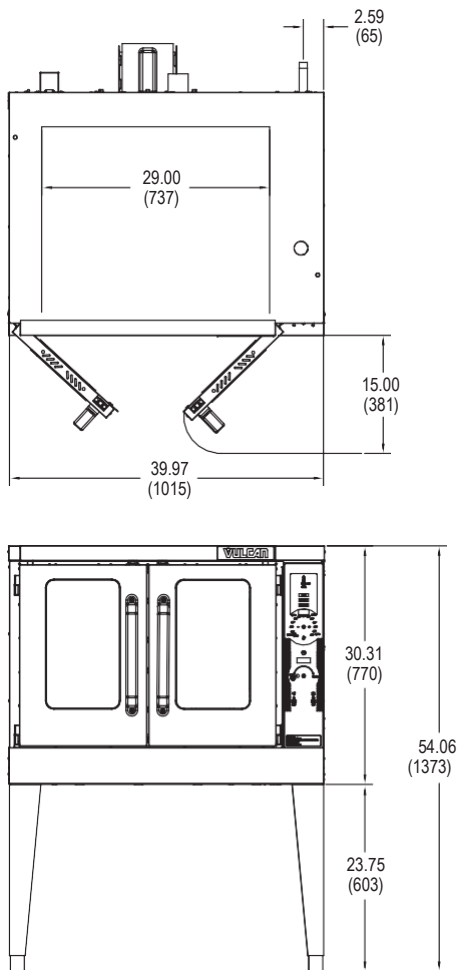
**Instrucciones de instalación**

1. Se incluye en este equipo un sistema combinado de regulador/válvula de presión de gas con solenoide de seguridad. Gas natural a 5.0" columnas de agua (CA), gas propano a 10.0" CA
2. Se requiere un sistema de ventilación adecuado para equipos de cocción comercial. Obtenga más información en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en inglés), ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02289. Al momento de solicitarla, refiera la NFPA No. 96.
3. Estos equipos se fabrican para la instalación de conformidad con la Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSZ223.1 (última edición). Se pueden obtener copias en el Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Inc., ubicada

en Z223, 400 N. Capitol St. NW, Washington, DC 20001 o a través de la Secretaría del Consejo de Estándares de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

4. Espacio de separación:
 

Combustible	No combustible
Parte trasera	0"
Lado derecho	2" (5 cm)
Lado izquierdo	1" (2.5 cm)
5. Este equipo está fabricado únicamente para la instalación comercial y no para uso doméstico.



Núm. de modelo	Ancho	Largo (incluye las manijas)	Alto	BTU/h por horno	BTU/h totales	Eléctricas	Peso			
							Con pallet y embalaje		Sin pallet ni embalaje	
							lb	kg	lb	kg
VC5G	40" (102 cm)	39 1/4" (100 cm)	54" (137 cm)	50,000	50,000	120/60/1	389	176	333	151



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