

**HORNOS****VULCAN****SERIE SG4  
HORNO DE CONVECCIÓN A GAS****Modelo SG4**

Se muestra con ruedas opcionales.

**ESPECIFICACIONES**

Horno de convección a gas de un sólo compartimiento modelo SG4 Vulcan. Sus laterales, la parte frontal y superior están fabricados de acero inoxidable. Las patas están pintadas y cuenta con puertas de acero inoxidable de operación independiente con vidrio doble, además de aislante contra combado en los laterales, parte inferior, superior y trasera, así como en las puertas. El interior de acero porcelanizado mide 29" (74 cm) ancho x 22 1/8" (56 cm) x 20" (51 cm), está equipado con dos lámparas y cinco rejillas niqueladas de 28 1/4" (72 cm) x 20 1/2" (52 cm). Incluye, además, guías niqueladas con topes para canastillas que pueden ser colocadas en once puntos diferentes. El horno está equipado con un quemador de 60,000 BTU/hora y un interruptor para seleccionar un horneado suave; el horno se enciende mediante una chispa electrónica. El equipo se compone, además, de un motor de ventilador de 1/2 H.P. con dos velocidades y un interruptor de enfriamiento rápido. Se envía con un conector y cable de 1.8 m y requiere un suministro eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, 1 ph considerando un consumo de 7.7 amperios.

**Dimensiones exteriores:**

40 1/4" (102 cm) anchura x 41 1/8" (104 cm) profundidad (incluye el motor y las manijas de la puerta) 37 3/4" (96cm) profundidad (sólo incluye motor) x 54 3/4" (139 cm) altura con patas 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 51 cm).

Diseño certificado por la CSA y con certificación NSF.

**AL MOMENTO DE ORDENAR, ESPECIFICAR EL TIPO DE GAS Y LA ALTITUD CUANDO ESTA SEA MAYOR QUE 2,500 PIES (1218.8 M).**

**CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Quemador con potencia de 60,000 BTU/hora
- Interruptor para seleccionar el modo de horneado suave
- Control de temperatura de estado sólido para ajustar de 150° a 500 °F (65.5 a 260 °C)
- Temporizador de 60 minutos con alarma sonora
- Interruptor de enfriamiento rápido
- Ignición por chispa electrónica
- Puertas de acero inoxidable de operación independiente con vidrio doble
- Laterales, parte frontal y superior de acero inoxidable
- Patas pintadas
- Motor de 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 amperes
- Acero porcelanizado
- Cinco rejillas niqueladas con opción de colocación en once puntos diferentes
- Conexión posterior de gas de 3/4" con sistema combinado de regulador de presión de gas y solenoide de seguridad
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra.

**OPCIONES**

- Ruedas
- Motor de ventilador de 1/2 HP, dos velocidades, 208V o 240V, 60 Hz, 1 ph; 208V, 4.2 amperes; 240V, 3.6 amperes
- 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
- Kit de accesorios para horno o vaporera. Incluye borde superior de acero inoxidable grado marino. Requiere patas de 8" (20.3 cm) en lugar de las patas estándar.
- Rejilla(s) extra para el horno
- Soporte para rejillas
- Charola de acero inoxidable para escurrimiento
- Manguera flexible de gas con desconexión rápida y dispositivo de restricción de distancia. Consulte en la lista de precios los tamaños disponibles.
- Desviador de flujo invertido para la conexión de ventilación directa
- Paneles traseros de acero inoxidable

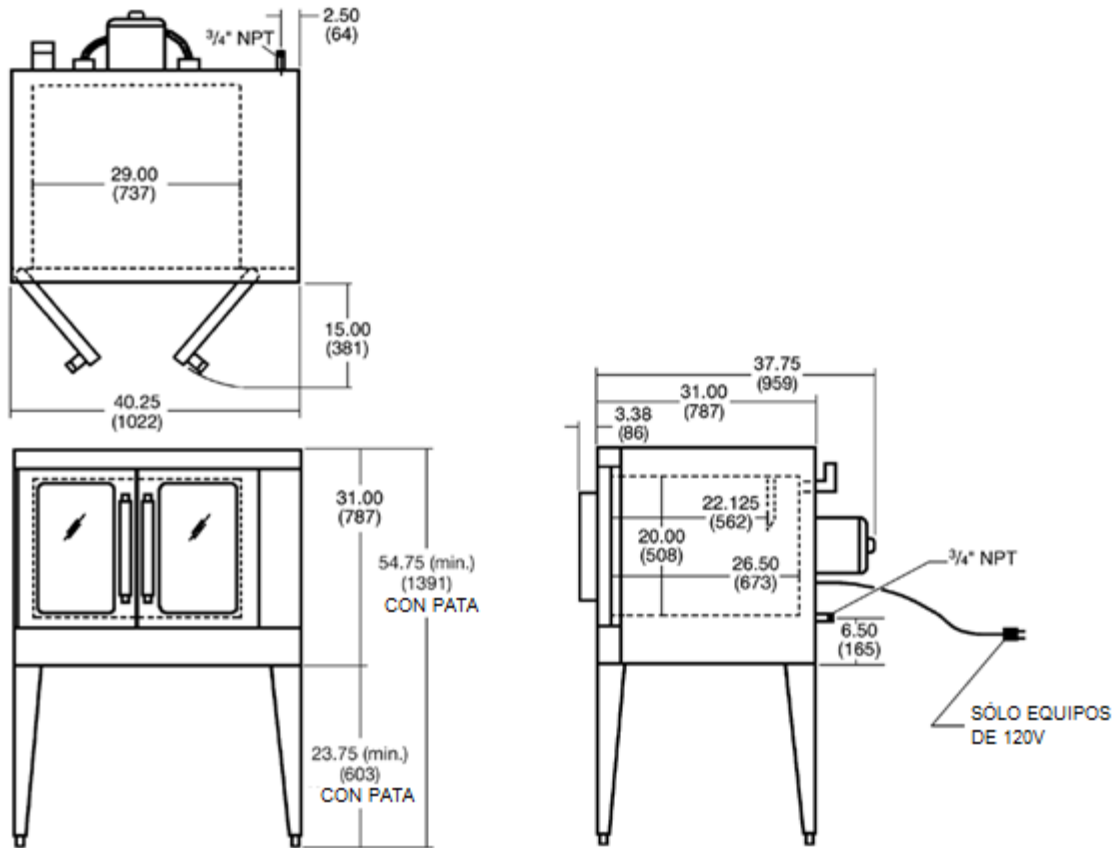
**VULCAN**

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

1. Se incluye en este equipo un sistema combinado de regulador de presión de gas y solenoide de seguridad. El gas natural debe contar con la especificación de 4.8" columnas de agua (CA) y el gas propano de 10.0" CA.
2. Se requiere de un sistema de ventilación adecuado para equipo de cocción comercial. Obtenga más información en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02289. Al momento de solicitarla, diríjase a 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 con 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 el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés), 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" (2.54 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 TARIMA Y EMBALAJE		SIN TARIMA NI EMBALAJE	
							LB	KG	LB	KG
<b>SG4</b>	40 1/4"	41 1/8"	54 3/4"	60,000	60,000	120/60/1	464	211	410	186