

PLANCHAS Y ASADORES**VULCAN****PLANCHA PARA
RESTAURANTES SERIE VCRG-M
PLANCHAS A GAS**

Modelo VCRG48-M



- **Plancha VCRG24-M** 24" (60.96 cm) de ancho x 20" (52.07 cm) de largo
- **Plancha VCRG36-M** 36" (91.44 cm) de ancho x 20" (52.07 cm) de largo
- **Plancha VCRG48-M** 48" (121.92 cm) de ancho x 20" (52.07 cm) de largo

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Plancha de acero pulido de 1" de grosor soldada a un respaldo de acero inoxidable de 3 1/4", protecciones contra salpicaduras laterales y cajón de acero inoxidable para grasa
- Marco base de acero aluminizado y de acero inoxidable soldado
- Altura de cocción de 12 1/2" (31.75 cm) con patas ajustables de 4" (10.16 cm)
- Quemador de acero aluminizado en forma de U de 25,000 BTU/hr. por cada 12" (30.48 cm) de ancho de la plancha
- Válvula de control de calor infinito por quemador
- Sistema de ignición de piloto permanente
- Cajón para grasa de gran capacidad de 4 1/2 cuartos
- Conexión posterior de gas de 3/4" y regulador de presión de gas convertible para gas LP
- Fabricación estándar para gas natural. Kit de conversión de gas LP incluido con el equipo
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra

ESPECIFICACIONES

Plancha a gas de bajo perfil Vulcan modelo _____ con frente, lados y repisa frontal de acero inoxidable, marco de aluminio aluminizado y de acero inoxidable totalmente soldado. La plancha es acero pulido de 1" de grosor soldada a un respaldo de acero inoxidable y a protecciones contra salpicaduras laterales. El equipo cuenta con una altura de cocción de 12 1/2" sobre patas de 4", quemador de acero aluminizado en forma de U de 25,000 BTU/hr., control de calor infinito por cada 12" (30.48 cm) de ancho de la plancha, cajón para grasa de gran capacidad de 4 1/2 cuartos, conexión posterior de gas de 3/4" y regulador de presión de gas convertible para gas LP.

Dimensiones exteriores

_____ "ancho x 27" de profundidad x 16" de alto sobre patas de 4"

Diseño certificado por la CSA y la NSF

VULCAN

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

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



PLANCHAS PARA RESTAURANTES SERIE VCRG-M
PLANCHAS A GAS

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

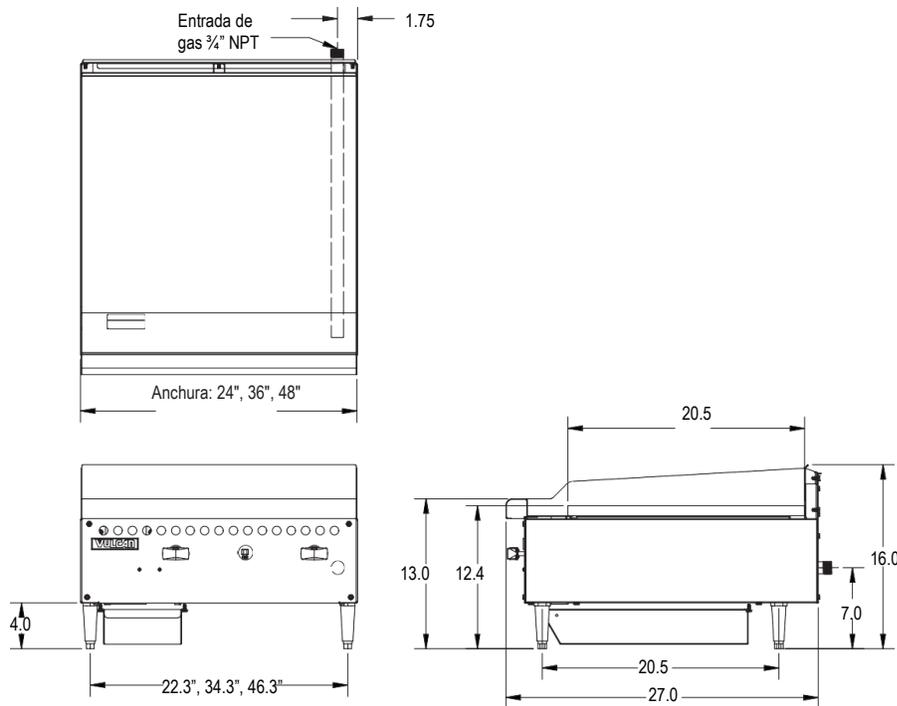
1. Debe instalarse el regulador de presión a gas que viene con el equipo.
Gas natural 4.0" (102 mm) W.C. (columna de agua)
Gas propano 10.0" (254 mm) W.C. (columna de agua)
2. Todos los modelos requieren un espacio de 6" (15.24 cm) en ambos lados y en la parte posterior adyacente a edificaciones construidas con material combustible y 0" en construcciones con material no combustible. Todos los modelos requieren un espacio en la parte inferior de 4" (10.20 cm) y deben instalarse con las patas de 4" (10.20 cm) mínimo.
3. Se requiere de un sistema de ventilación adecuada para el equipo de cocción comercial (NPFA No. 96). La información la puede obtener en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

4. Estos equipos están fabricados para su instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible de la 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 a través de una campana de ventilación o sistema de extracción con un regulador de aire o con un medio de potencia de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR (norma que regula el cambio, la reparación, reemplazo, instalación y fabricación de tuberías).

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



MODELO	ANCHURA	LONGITUD	ALTURA*	ALTURA DE TRABAJO*	No. DE QUEMADORES	BTU/HR TOTALES	No. DE CAJONES	PESO APROX. DE ENVÍO
VCRG24-M	24"	27" (68.58 cm)	16" (40.64 cm)	12 1/2" (31.75 cm)	2	50,000	1	111 kg.
VCRG36-M	36"	27"	16"	12 1/2"	3	75,000	1	155 kg.
VCRG48-M	48"	27"	16"	12 1/2"	4	100,000	1	185 kg.

*Estas dimensiones son nominales y pueden variar por + 1.75" (4.44 cm) con las patas ajustables.



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

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

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