## **PARRILLAS Y ASADORES**



# ESTUFA DE MESA A GAS PARA RESTAURANTES SERIE VCRH



Modelo VCRH36





### **ESPECIFICACIONES**

Estufa de mesa a gas de bajo perfil, marca Vulcan, modelo

Frente, laterales y repisa frontal de acero inoxidable, altura de cocción de 13" sobre patas ajustables de 4", quemadores abiertos con cabeza removible de 25,000 BTU/hr, rejillas de hierro fundido, charola frontal ancha para residuos, válvula de control de calor infinito para cada quemador, sistema de ignición de piloto permanente, conexión de gas posterior de 3/4" y regulador de presión de gas convertible para gas LP.

#### **Dimensiones exteriores:**

\_\_\_\_\_" ancho x 29.3" (74.42 cm) de profundidad x 13.3" (33.78 cm) de altura sobre patas de 4", diseño certificado por la CSA y NSF

- Estufa VCRH12 12" (30.48 cm) de ancho
- Estufa VCRH24 24" (60.96 cm) de ancho
- Estufa VCRH36 36" (91.44 cm) de ancho

### CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Frente, laterales y repisa frontal de acero inoxidable
- Charola frontal ancha para residuos
- Altura de cocción de 13" sobre patas ajustables de 4"
- Rejillas de hierro fundido
- Quemadores abiertos con cabeza removible de 25,000 BTU/hr
- Sistema de ignición de piloto permanente
- ■Válvula de control de calor infinito para cada quemador
- Conexión de gas posterior de ¾" y regulador de presión de gas convertible para gas LP
- Fabricación estándar para gas natural. El kit de conversión de gas LP viene con el equipo.
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra



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



# ESTUFA A GAS DE MESA PARA RESTAURANTES SERIE VCRH

### 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 11" (279 mm) a ambos lados y 11" (279 mm) al área adyacente posterior para construcciones combustibles. También los equipos necesitan 0" de espacio a ambos lados y al área adyacente trasera para construcciones no combustibles. Todos los equipos necesitan un espacio inferior de 4" (102mm) y deben instalarse con las patas de 4" mínimo.

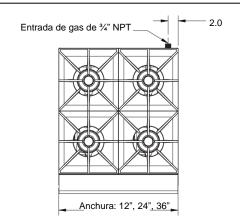
Se requiere de un sistema de ventilación adecuada para el equipo de cocción comercial. La información la puede obtener al dirigirse a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

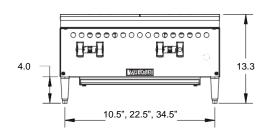
3. Estos equipos están fabricados para su instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible de la ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Las copias las puede obtener en la Asociación Americana de Gas, Comité de Estándares Acreditados Z223 @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, o al Consejo de Estándares de la Secretaría de la NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471

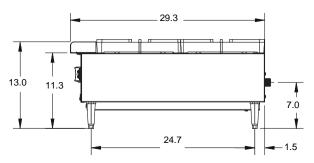
#### **NOTA: En Massachusetts**

Todos los equipos de gas que se ventilen 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 la norma 248 CMR (norma que regula el cambio, la reparación, reemplazo, instalación y fabricación de tuberías)

4.- Este equipo está diseñado sólo para uso comercial y no para uso doméstico.







MODELO	ANCHURA	PROFUNDIDAD	ALTURA*	ALTURA DE TRABAJO*	No. DE QUEMADORES	BTU/HR TOTALES DE GAS NATURAL	No. DE CAJONES	PESO APROX. DE ENVÍO
VCRH12	12"	29.3"	13.3"	13"	2	50,000	1	63 Kg
VCRH24	24"	29.3"	13.3"	13"	4	100,000	1	93 kg.
VCRH36	36"	29.3"	13.3"	13"	6	150,000	2	113 kg.

<sup>\*</sup> 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