

PARRILLAS Y ASADORES**VULCAN****GRATINADOR DE QUESO A GAS POR INFRARROJO
SERIE VICM****MODELO VICM36****ESPECIFICACIONES**

Gratinador de queso a gas por infrarrojo, modelo Vulcan-Hart # _____.

Parte superior, inferior, frontal y laterales de acero inoxidable. Carcasa soldada de acero inoxidable y aluminizada. Quemadores infrarrojos atmosféricos de premezcla de alta resistencia. Sistema de ignición con piloto permanente. Rejilla cromada de gran resistencia y guía de rejilla de 3 posiciones. Bandejas de vertido extraíbles de ancho completo. Soportes de montaje en pared. Conexión trasera de gas de ¾" y regulador de presión de gas. Garantía limitada de un año en partes y mano de obra

Diseño certificado por la CSA. Certificación NSF

ESPECIFIQUE EL TIPO DE GAS AL REALIZAR EL PEDIDO. ESPECIFIQUE LA ALTITUD CUANDO SUPERE LOS 3,999 PIES (1,200 m).

- Gratinador de queso **VICM24** 24"
- Gratinador de queso **VICM36** 36"
- Gratinador de queso **VICM48** 48"
- Gratinador de queso **VICM60** 60"
- Gratinador de queso **VICM72** 72"

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Parte superior, inferior, frontal y laterales de acero inoxidable.
- Carcasa soldada de acero inoxidable y aluminizado.
- Quemadores infrarrojos atmosféricos de premezcla de alta resistencia.
- Sistema de ignición con piloto permanente.
- Rejilla cromada de gran resistencia y guía de rejilla de 3 posiciones.
- Bandejas de vertido extraíbles de ancho completo.
- Soportes de montaje en pared.
- Conexión trasera de gas de ¾" y regulador de presión de gas.
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra

OPCIONES

- Válvula piloto de seguridad para cada quemador. Si el piloto se apaga, el sistema de seguridad cierra por completo el gas al piloto, y a los quemadores.
- Patas cromadas de 4" ajustables.
- Modelos *pass-trough* (de paso)

VULCAN

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina 238, Tlalnepantla ■ Edo. Méx. ■ C.P. 54080 ■ Tel: 55 5062 8200 ■ www.itwfeg.com.mx



GRATINADOR DE QUESO A GAS SERIE VICM

REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN

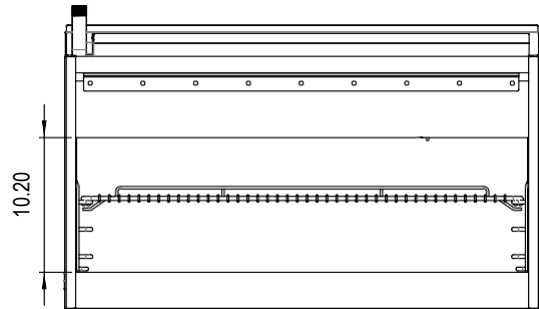
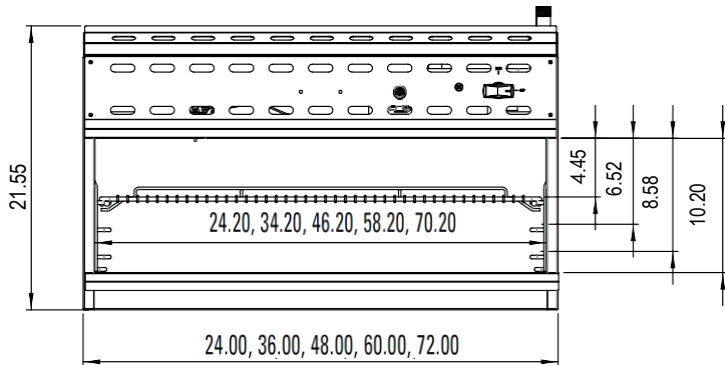
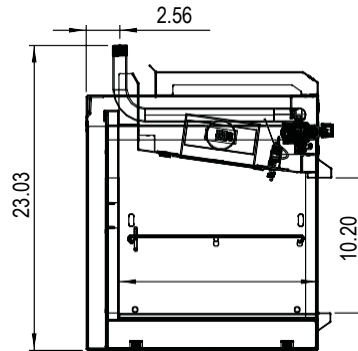
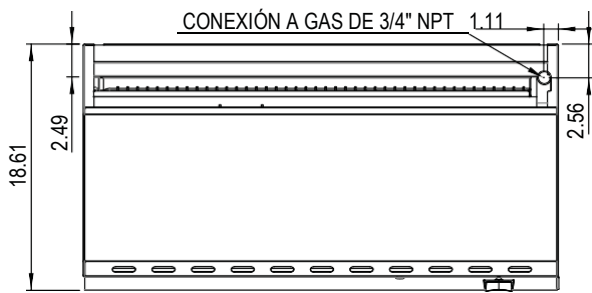
1. Debe instalarse un regulador de presión de gas suministrado con el equipo. Gas natural 5.0" (127 mm) de C.A. Gas propano 10.0" (254 mm) C.A.
2. La tubería de gas que se conecta al equipo debe tener un diámetro de 3/4" o superior. Si se utilizan conectores flexibles, el diámetro interior debe ser el mismo que el de la tubería de hierro de 3/4".
3. Se requiere un sistema de ventilación adecuado para los equipos de cocina comercial (NFPA #96). Para más información, diríjase a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02169.
4. Estos equipos se fabrican para su instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Pueden solicitarse ejemplares a *The American Gas Association, Accredited Standards Committee Z223 @ 400 N. Capital St. NW,*

Washington, DC 20001, o *Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.*

NOTA: Para la Mancomunidad de Massachusetts:

Todos los equipos que utilizan gas y se ventilan por medio de una campana de extracción o un sistema de extracción de aire equipado con amortiguador o cualquier otro medio de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR.

- | 5. Espacios libres | Combustible | No combustible |
|--------------------|-------------|----------------|
| Parte trasera | 2" | 0" |
| Laterales | 20" | 0" |
| Parte inferior | 10" | 4" |
6. Este equipo está fabricado sólo para la instalación comercial y no para uso doméstico.



VISTA TRASERA - MODELOS PASS THROUGH

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA COMPLETA*	DIMENSIONES INTERIORES (W x D x H)	#DE QUEMADORES	TOTAL BTU/Hr	# DE BANDEJAS	PESO DE ENVÍO APROX.
VICM24	24"	18.61"	23.03"	24.20" x 15.08" x 10.20"	1	20,000	1	175 lbs. /79 kg
VICM36	36"	18.61"	23.03"	34.20" x 15.08" x 10.20"	1	30,000	1	250 lbs. /113 kg
VICM48	48"	18.61"	23.03"	46.20" x 15.08" x 10.20"	2	40,000	2	303 lbs. /137 kg
VICM60	60"	18.61"	23.03"	58.20" x 15.08" x 10.20"	2	50,000	2	375 lbs. /170 kg
VICM72	72"	18.61"	23.03"	70.20" x 15.08" x 10.20"	2	60,000	2	440 lbs. /200 kg

*Estas son dimensiones nominales y pueden variar en +5,75" con patas ajustables.



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina 238, Tlalnepanla ■ Edo. Méx. ■ C.P. 54080 ■ Tel: 55 5062 8200 ■ www.itwfeg.com.mx