



SÉRIE VACB

Grilloirs de comptoir au gaz à grand rendement



LISTE DE VENTES

Modèle VACB36



ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

Grilloir de comptoir au gaz à profil bas et à volume élevé, n° de modèle Vulcan. _____. Châssis entièrement soudé avec avant, côtés, garniture supérieure et bac d'égouttage en acier inoxydable. Grils radiants à charbon en fonte robuste. Grilles étoilées en fonte de 5¼ po de large. Diviseurs du brûleur du compresseur. Un brûleur de 17 000 BTU/h pour chaque grille à rôtir. Le système de déflecteur du brûleur inférieur réfléchit la chaleur vers le haut. Système d'allumage par flamme pilote. Une vanne de commande de chaleur infinie à gamme élevée pour chaque brûleur. Pieds réglables de 4 po. Connexion de gaz arrière et régulateur de pression de gaz de ¾ po.

Dimensions extérieures :

_____ po de large x 31 po de profondeur x 12 po de hauteur de travail

Conception certifiée par la CSA Certifiée par NSF

PRÉCISEZ LE TYPE DE GAZ AU MOMENT DE LA COMMANDE
SPÉCIFIEZ L'ALTITUDE LORSQUE L'INSTALLATION EST SUPÉRIEURE À 3 999 PIEDS.

Projet _____

NO SIS DE L'AIA _____

N° d'article _____ Quantité _____ C.S.I. Section 114000

MODÈLES

- ☐ **VACB25** 25½ po de largeur
- ☐ **VACB36** 36 po de largeur
- ☐ **VACB47** 46¾ po de largeur
- ☐ **VACB60** 62¾ po de largeur
- ☐ **VACB72** 72½ po de largeur

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

- Châssis entièrement soudé avec côtés, panneau de commande, garniture supérieure, dosseret et bac d'égouttage en acier inoxydable
- Grils radiants à charbon en fonte ultra-robuste
- Grilles étoilées en fonte de 5¼ po de large
- Brûleur de 17 000 BTU/h pour chaque grille à rôtir
- Système d'allumage par flamme pilote à allumage facile
- Une vanne de commande de chaleur infinie à gamme élevée pour chaque brûleur; repères de réglage de la vanne gravés sur le panneau avant pour faciliter la configuration
- Le système de déflecteur de chaleur réfléchit la chaleur vers le haut, créant ainsi une « Zone froide » dans le tiroir à graisse tout en facilitant le nettoyage
- Pieds réglables de 4 po
- Connexion de gaz arrière et régulateur de pression de gaz de ¾ po
- Les diviseurs du brûleur du compresseur réduisent le transfert de chaleur pour améliorer la capacité de cuisson multizones
- Garantie limitée d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre

OPTIONS

- ☐ Pieds de 6 po
- ☐ Rail de plaque de 10½ po de profondeur
- ☐ Rail à condiments
- ☐ Planche à découper
- ☐ Trousse pare-éclaboussures arrière et latérale de 6 po
- ☐ Tablette supérieure de 12¾ po
- ☐ Grilles en fonte à motifs rectilignes et gaufrés
- ☐ Grille à tige ronde en acier soudé
- ☐ Chauffe-plat à fajitas
- ☐ Distributeur à assiettes pour plaque chauffante de 10½ po de largeur
- ☐ Support en acier inoxydable avec tablette inférieure et roulettes

SÉRIE VACB – Grilloirs de comptoir au gaz à grand rendement

Approuvé par _____ Date _____ Approuvé par _____ Date _____

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

MANUEL D'INSTALLATION

- Un régulateur de pression de gaz fourni avec l'unité doit être installé ;
Colonne d'eau de 127 mm (5,0 po) pour le gaz naturel
Colonne d'eau de 254 mm (10,0 po) pour le gaz propane
- Un système de ventilation adéquat est nécessaire pour les équipements de cuisson commerciaux. Des informations complémentaires peuvent être obtenues en consultant le site Web de la National Fire Protection Association à l'adresse <https://www.nfpa.org/>. Se reporter à la mention NFPA n° 96.
- Ces unités sont fabriquées pour être installées conformément au National Fuel Gas Code, ANSZ223.1A (dernière édition). Des informations complémentaires peuvent être obtenues en consultant le site Web de l'American Gas Association à l'adresse <https://www.aga.org/>.

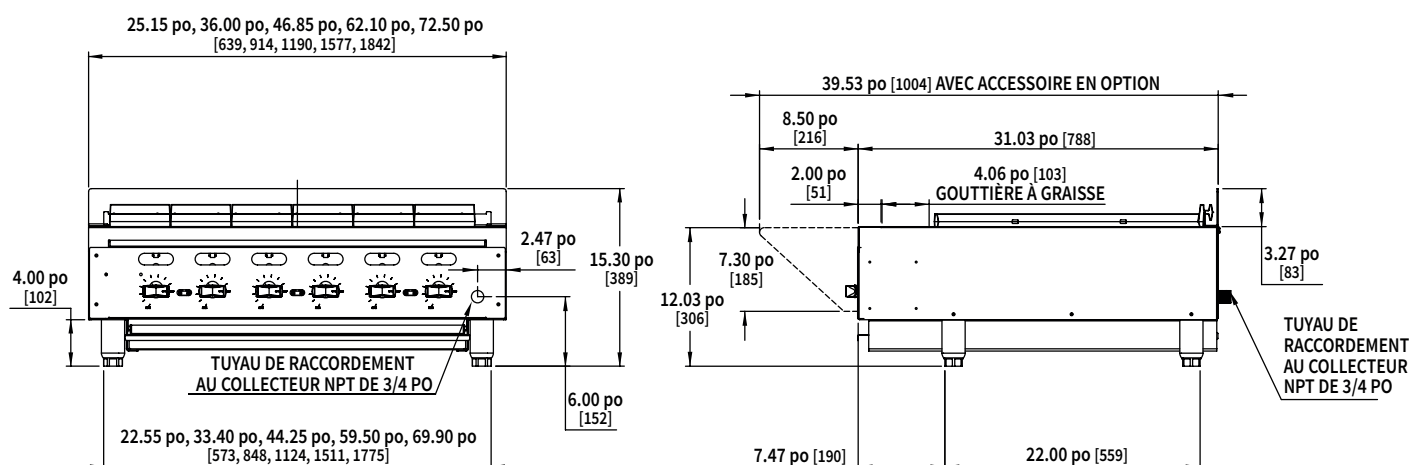
REMARQUE : Dans le Commonwealth du Massachusetts

Tous les appareils à gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'échappement munis d'un clapet ou d'un système d'échappement électrique doivent être conformes à la norme 248 CMR.

- Dégagements : Incombustible
Arrière 3 po
Côtés 0 po

Tous les modèles nécessitent un dégagement de 4 po à partir d'un comptoir incombustible et doivent être installés avec des pieds d'au moins 4 po.

- Cet appareil est conçu pour une installation commerciale uniquement et n'est pas destiné à un usage domestique.



Fichiers CAD et/ou Ervit disponibles

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur hors tout	Hauteur de travail*	Surface de cuisson du grill
VACB25	25,15 po (639)	31 po (788)	15,30 po (389)	12 po (306)	21,50 po (546) x 22,31 po (567)
VACB36	36,00 po (914)				32,25 po (819) x 22,31 po (567)
VACB47	46,85 po (1190)				43,00 po (1092) x 22,31 po (567)
VACB60	62,10 po (1577)				57,00 po (1448) x 22,31 po (567)
VACB72	72,50 po (1842)				68,75 po (1746) x 22,31 po (567)

*Ces dimensions sont nominales et peuvent varier de +1,75 po avec des pieds réglables. Les dimensions indiquées entre () sont en millimètres.

Modèle	N° Brûleurs	N° Plateaux d'égouttage	Nombre total de BTU/h Gaz naturel	Nombre total de BTU/h Gaz liquéfié	Poids d'expédition approximatif (lb/KG)
VACB25	4	1	68 000	64 000	290/131
VACB36	6	1	102 000	96 000	370/167
VACB47	8	2	136 000	128 000	450/203
VACB60	11	2	187 000	176 000	500/225
VACB72	13	2	221 000	208 000	580/263

En raison de notre politique d'amélioration continue des produits chez Vulcan, les spécifications sont sujettes à modifications sans préavis.