

FOURS**VULCAN****SÉRIE VC4G**
FOURS À CONVECTION AU GAZ MONO-ÉTAGE

Modèle VC4GD
Montré sur des roulettes en option

**SPÉCIFICATIONS**

Section simple, four à convection au gaz Vulcan-Hart - modèle n° (VC4GD) (VC4GC). Avant, côtés et garniture supérieure en acier inoxydable. Pieds peints. Portes en acier inoxydable à fonctionnement indépendant dotées de fenêtres à double vitrage. Isolation anti-affaissement appliquée sur le haut, l'arrière, les côtés, le dessous et les portes. La porcelaine émaillée sur la partie intérieure en acier du four mesure 29 po L x 22 ½ po P x 20 po H. Deux ampoules pour l'intérieur du four. Les cinq grilles de four nickelées mesurent 28 ¼ po x 20 ½ po. Guides porte-grilles nickelé à onze positions avec butées de grilles pré-réglées. Un brûleur de 50 000 BTU/h. Système électronique d'allumage par étincelle. Fourni avec un moteur de ventilateur de four à deux vitesses de ½ c.v. Interrupteur de refroidissement du four pour un refroidissement rapide. Alimentation de 120 V, 60 Hz monophasée requise. Cordon de 6 pi. et prise. Consommation totale de 7,7 A.

Dimensions extérieures :

40¼ po L x 41½ po P (comprend le moteur et les poignées de porte)
37¾ po P (comprend le moteur seul) x 54¾ po H sur des pattes de 23 ¾ po. Les pieds de 23¾ po peuvent ajuster une longueur supplémentaire de 1 po. Les pieds avec roulettes sont réglables de 28 po à 29½ po de longueur.

Conception certifiée par la CSA Homologué NSF.

PRÉCISEZ LE TYPE DE GAZ AU MOMENT DE LA COMMANDE.
SPÉCIFIEZ L'ALTITUDE LORSQUE L'INSTALLATION EST SUPÉRIEURE À 2 000 PIEDS.

- VC4GD** Les commandes de température à semi-conducteurs s'ajustent de 150° à 500°F. Minuterie de 60 minutes avec alarme audible.
- VC4GC** Commandes d'ordinateur avec affichage numérique de l'heure et de la température. Minuterie de 99 heures avec alarme audible. Cycle de rôtissage et de maintien en place. Cent sélections de menu programmables. Programmation du numéro d'identification de l'étagère.

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

- Avant, côtés et garniture supérieure en acier inoxydable.
- Pieds peints.
- Portes en acier inoxydable à fonctionnement indépendant dotées de fenêtres à double vitrage.
- Brûleur de 50 000 BTU/h.
- Système électronique d'allumage par étincelle.
- Moteur-souffleur pour four à deux vitesses de ½ c.v 120/60/1 avec cordon de 6 pi et fiche. Consommation totale de 7,7 A.
- Interrupteur de refroidissement du four pour un refroidissement rapide.
- Porcelaine émaillée sur la partie intérieure en acier du four.
- Cinq grilles de four nickelées avec onze positions de grille.
- Connexion de gaz à l'arrière de ¾ po avec un régulateur de pression pour la combinaison de gaz et un système d'électrovanne de sécurité.
- Garantie limitée d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre.

OPTIONS

- Trousse de contrôle pratique adaptée aux produits casher.
- Forfait avec portion complète.
 - Vis de sécurité seulement.
- Pieds en acier inoxydable.
- Roulettes.
- Portes commandées par chaîne simultanée.
- 208 V ou 240V, 60 Hz, monophasé, moteur-souffleur à deux vitesses de ½ c.v. 208 V, 4,2 A; 240 V, 3,6 A.
- Panneau de commande monté sur le côté gauche du four.
- Garantie limitée prolongée de deux ans sur les pièces et la main-d'œuvre.

ACCESSOIRES

- Support ouvert en acier inoxydable avec supports de grilles réglables, étagère en acier inoxydable et choix de pieds ou de roulettes réglables.
- Ensemble d'accessoires pour four/cuiseur à vapeur. Comprend un plateau à hauts rebords en acier inoxydable. Nécessite des pattes de 8 po au lieu de pattes standard.
- Logement arrière en acier inoxydable.
- Grille(s) de four supplémentaire(s).
- Porte-grille.
- Bac d'égouttement en acier inoxydable.
- Tuyau flexible pour brûleur à gaz avec dispositif de débranchement et de retenue rapide. Consulter le catalogue des prix pour connaître les tailles disponibles.
- Défecteur pour flux d'air descendant pour le raccordement direct de l'évent.

VULCAN

une division de ITW Food Equipment Group LLC

HOBART CANADA ■ 105 Gordon Baker Rd, Suite 801, Toronto, ON M2H 3P8, Canada ■ Télécopieur : 1-800-334-2371 ■ www.hobart.ca

VULCAN

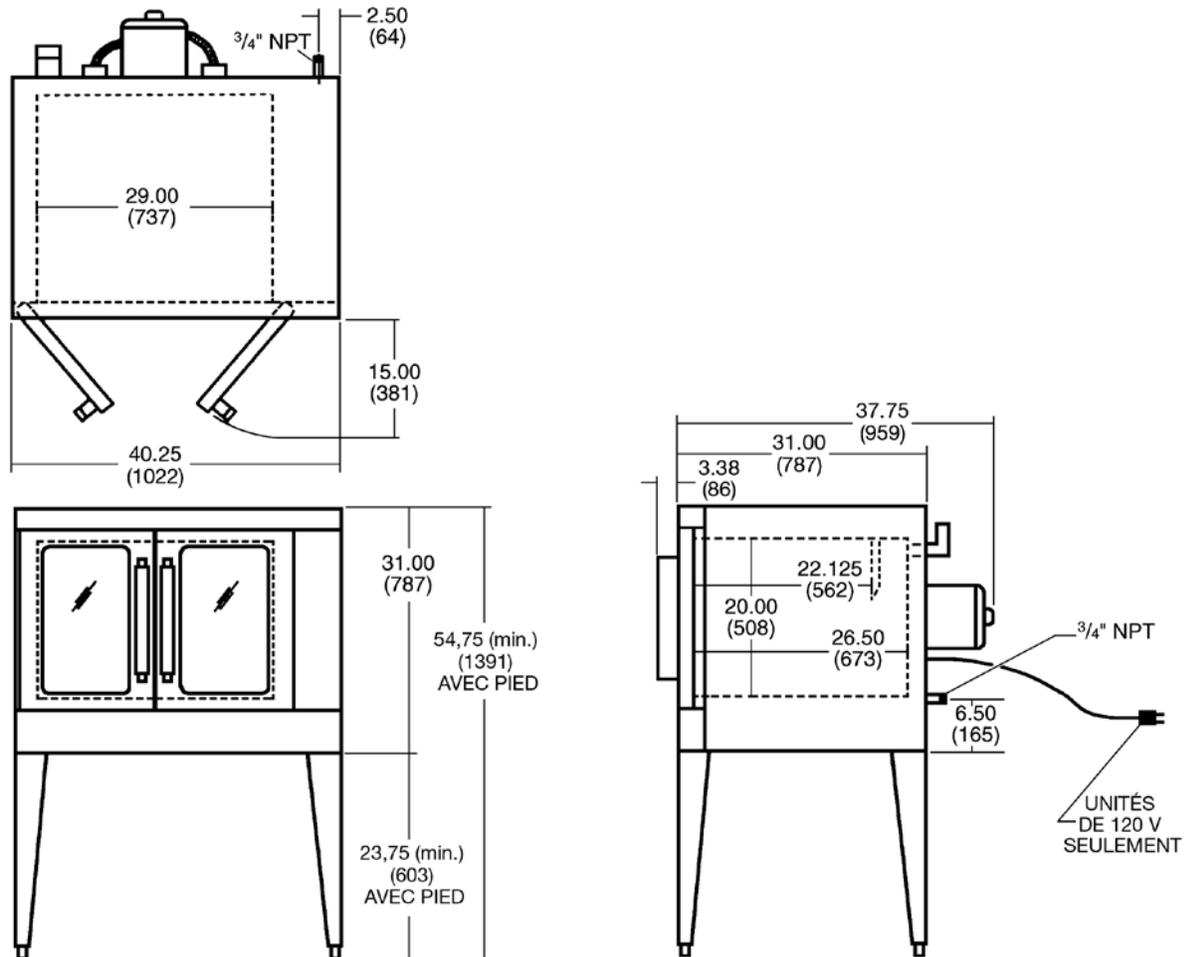
SÉRIE VC4G

FOURS À CONVECTION AU GAZ MONO-ÉTAGE

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- Cet appareil est équipé d'un régulateur de pression de gaz combiné avec un système d'électrovanne de sécurité. Colonne d'eau de 5,0 po pour le gaz naturel, colonne d'eau de 10,0 po pour le gaz propane
- Un système de ventilation adéquat est nécessaire pour les équipements de cuisson commerciaux. Vous pouvez obtenir des informations en écrivant à la National Fire protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02289, États-Unis. Lorsque vous communiquez avec eux, votre lettre doit contenir la mention NFPA n° 96.
- Ces unités sont fabriquées pour être installées conformément au National Fuel Gas Code, ANSZ223.1 (dernière édition). Des exemplaires peuvent être obtenus auprès de l'American Gas Association Inc., Accredited Standards Committee Z223, à l'adresse 400 N. Capitol St. NW, Washington, DC 20001, États-Unis, ou auprès du Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471, États-Unis.
- Dégagements :

Dégagements :	Combustible	Incombustible
Arrière	0 po	0 po
Côté droit	2 po	0 po
Côté gauche	1 po	0 po
- Cet appareil est conçu pour une installation commerciale uniquement et n'est pas destiné à un usage domestique.
- L'emplacement de l'installation ne doit pas présenter des températures inférieures à 20 °C (4 °F).



N° DE MODÈLE	LARGEUR	PROFONDEUR (COMPREND LES POIGNÉES)	HAUTEUR	BTU/H. PAR FOUR	TOTAL BTU/H.	ÉLECTRIQUE	POIDS			
							AVEC PALETTE ET EMBALLAGE		SANS PALETTE ET EMBALLAGE	
							LB	KG	LB	KG
VC4G	40¼ po	41⅞ po	54¾ po	50 000	50 000	120/60/1	464	211	410	186

VULCAN

une division de ITW Food Equipment Group LLC

HOBART CANADA ■ 105 Gordon Baker Rd, Suite 801, Toronto, ON M2H 3P8, Canada ■ Télécopieur : 1-800-334-2371 ■ www.hobart.ca

NOTE : Conformément à sa politique d'amélioration continue de ses produits, Vulcan se réserve le droit de modifier les matériaux et les spécifications sans préavis.