

SÉRIE VC44G

Fours à convection au gaz à deux étages



Modèle VC44GD

FICHE DE VENDE

Montré sur des roulettes en option



ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

Section double, four à convection au gaz Vulcan modèle n° (VC44GD) (VC44GC). Avant, côtés, garniture supérieure et pattes en acier inoxydable. 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 les parties intérieures en acier du four mesure 29 po L x 22 ½ po P x 20 po H. Deux ampoules pour l'intérieur du four par section. Les cinq grilles de four nickelées par section 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 par section. 100 000 BTU/h au total. Systèmes électroniques d'allumage par étincelle. Fourni avec un moteur de ventilateur de four à deux vitesses de ½ c.v par section. 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 par section.

Dimensions extérieures :

40 ¼ po L x 41 ½ po P (comprend le moteur et les poignées de porte) 37 ¼ po P (comprend le moteur seul) x 70 po H sur des pattes de 8 po.

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.**

Projet _____

NO SIS DE L'AIA _____

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

MODÈLES

- VC44GD** Les commandes de température à semi-conducteurs s'ajustent de 150° à 500°F. Minuterie de 60 minutes avec alarme audible.
- VC44GC** 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.

Les fours à deux étages sont fournis en tant qu'unités séparées avec une trousse de superposition.

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

- Avant, côtés, garniture supérieure et pattes en acier inoxydable
- Portes en acier inoxydable à fonctionnement indépendant dotées de fenêtres à double vitrage
- Brûleur de 50 000 BTU/h par section, total de 100 000 BTU/h.
- Systèmes électroniques d'allumage par étincelle
- Moteur-souffleur pour four à deux vitesses de 1/2 c.v. 120/60/1 avec cordon de 6 pi et fiche; 7,7 A par section; puissance totale de 15,4 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 par section
- 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
- 208 V ou 240V, 60 Hz, monophasé, moteur-souffleur à deux vitesses ½ c.v.; 208 V, 4,2 A; 240 V, 3,6 A
- Roulettes
- Portes commandées par chaîne simultanée
- Panneau de commande monté sur le côté gauche du four
- Logement arrière en acier inoxydable
- Garantie limitée prolongée de deux ans sur les pièces et la main-d'œuvre

ACCESSOIRES (EMBALLÉS ET VENDUS SÉPARÉMENT)

- Grille(s) de four supplémentaire(s)
- Porte-grille(s)
- Bac d'égouttement en acier inoxydable
- Tuyaux flexibles pour brûleur à gaz avec dispositif de débranchement et de retenue rapide; consulter le catalogue des prix pour connaître les tailles disponibles
- Déflecteur pour flux d'air descendant pour le raccordement direct de l'évent

SÉRIE VC44G – Fours à convection au gaz à deux étages

Approuvé par _____ Date _____ Approuvé par _____ Date _____

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

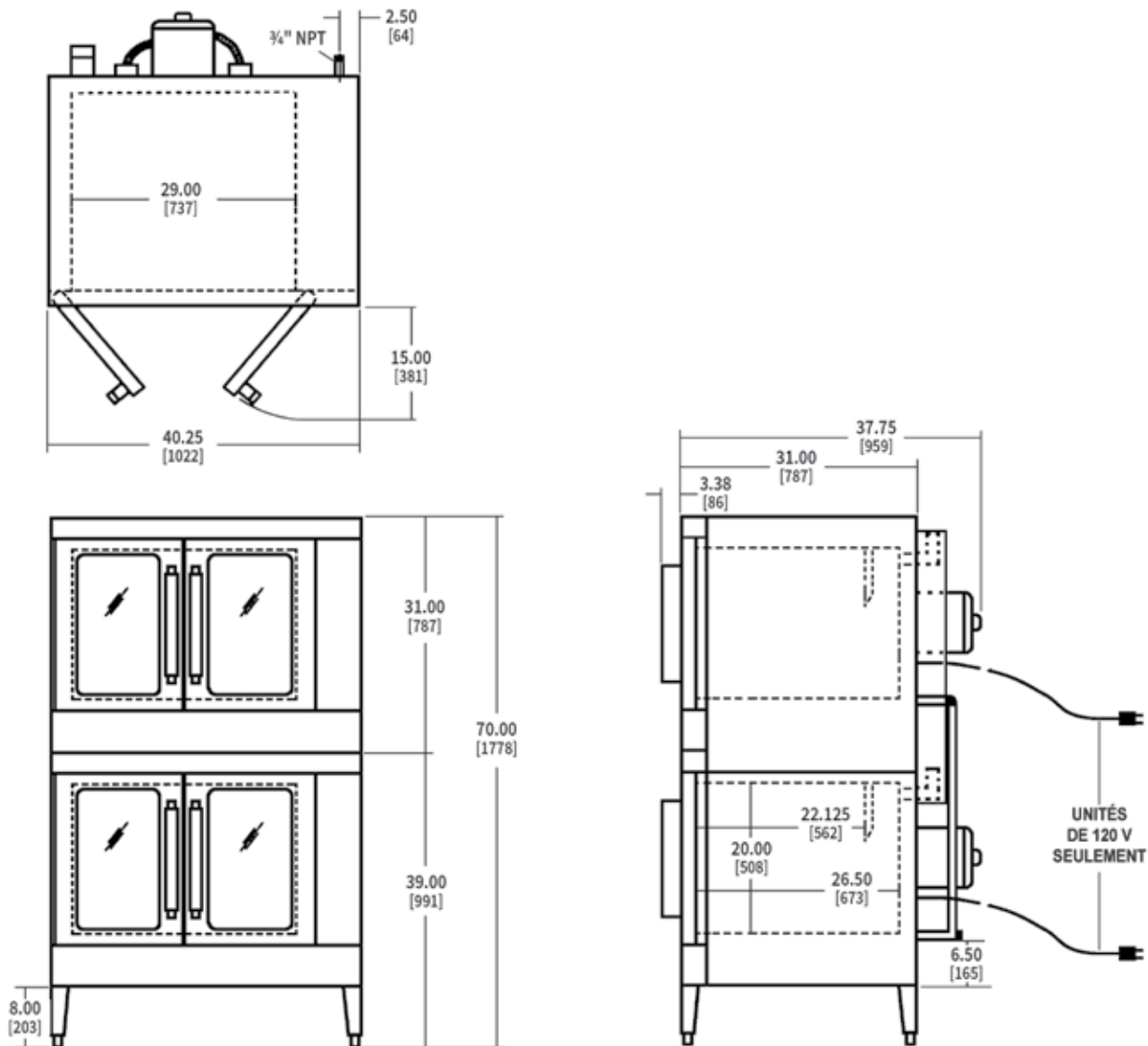
MANUEL D'INSTALLATION

1. 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
2. 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.
3. 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/>.

4. Dégagements :

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



Fichiers CAD et/ou Revit disponibles

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
VC44G	40¼ po	41½ po	70 po	50 000	100 000	120/60/1	928	422	820	372

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