



## SÉRIE VC5G

Four à convection au gaz mono-étage avec portes amovibles



FICHE DE VENTE

Modèle VC5GD

Illustré avec des pieds et des roulettes en option



### ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

Section simple, four à convection au gaz Vulcan modèle n° VC5GD Avant, côtés et garniture supérieure en acier inoxydable. Pieds peints. Portes amovibles en acier inoxydable à fonctionnement indépendant dotées de fenêtres à double vitrage. Isolation anti-affaissement appliquée sur le haut, l'arrière et les côtés. La porcelaine émaillée sur la partie intérieure en acier du four mesure 29 po L x 22 3/4 po P x 20 po H. Deux ampoules pour l'intérieur du four. Les cinq grilles de four nickelées mesurent 28 1/4 po x 20 1/2 po avec ouverture pratique à l'avant pour saisir les plats encore chauds. 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 1/2 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 fournis Consommation totale de 7,7 A.

#### Dimensions extérieures :

40 1/4 po L x 40 po P (comprend le moteur et les poignées de porte)

37 3/4 po P (inclut le moteur uniquement)

Pattes avec pieds de 54 3/4 po H on 23 3/4 po.

Les pieds de 23 3/4 po peuvent ajuster une longueur supplémentaire de 1 po. Les pieds avec roulettes sont réglables de 28 po à 29 1/2 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.**

Projet \_\_\_\_\_

NO SIS DE L'AIA \_\_\_\_\_

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

### MODÈLE

- VC5GD** Les commandes de température à semi-conducteurs s'ajustent de 150° à 500°F avec une amélioration de l'affichage numérique. Minuterie de 5 heures avec alarme audible.

### CARACTÉRISTIQUES STANDARD

- Portes soulevables en acier inoxydable à fonctionnement indépendant dotées de fenêtres à double vitrage
- Diagnostic embarqué pour faciliter l'entretien
- Avant, côtés et garniture supérieure en acier inoxydable
- Cinq grilles de four nickelées pratiques pour saisir les plats encore chauds avec onze positions de grille
- Pieds peints
- Minuterie de 5 heures avec amélioration de l'affichage numérique
- Poignées froides au toucher
- Brûleur de 50 000 BTU/h
- Système électronique 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; puissance totale de 7,7 A.
- Interrupteur de refroidissement du four pour un refroidissement rapide
- Porcelaine émaillée sur la partie intérieure en acier du four
- Connexion de gaz à l'arrière de 3/4 po avec un robinet pour la combinaison de gaz à l'arrière/ régulateur de pression et système d'électrovanne de sécurité.
- Garantie limitée d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre
- Garantie limitée de trois ans sur les portes

### OPTIONS

- Pieds en acier inoxydable
- Roulettes
- Garantie limitée prolongée de deux ans sur les pièces et la main-d'œuvre

### ACCESSOIRES (EMBALLÉS ET VENDUS SÉPARÉMENT)

- Support ouvert en acier inoxydable avec supports de grilles réglables, étagère en acier inoxydable et choix de pieds ou de roulettes réglables
- Logement arrière en acier inoxydable
- Grille(s) de four supplémentaire(s)
- Porte-grille
- 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 VC5G – Four à convection au gaz mono-étage avec portes amovibles

Approuvé par \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_ Approuvé par \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

#### INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

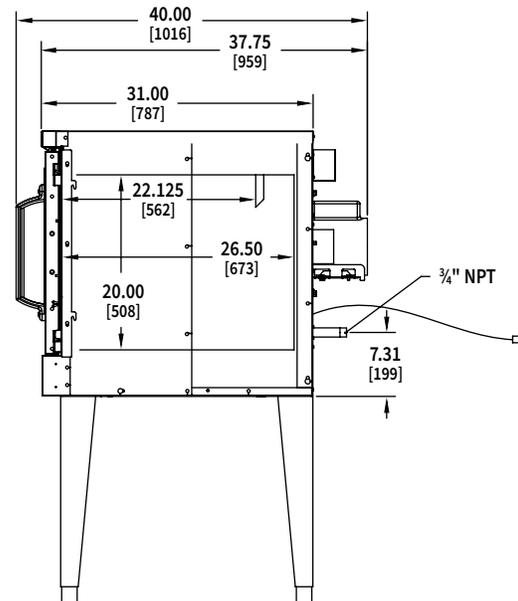
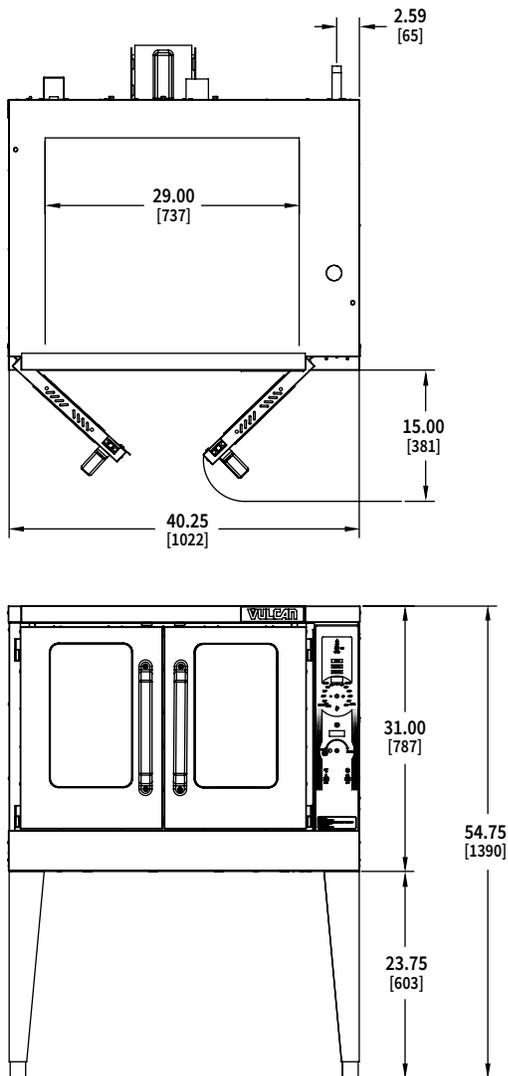
MANUEL D'INSTALLATION

1. Cet appareil est équipé d'un robinet de gaz/régulateur de pression et d'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
VC5G	40 1/4 po	40 po	54 3/4 po	50 000	50 000	120/60/1	464	211	410	186

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