



SÉRIE VC55G

Four à convection au gaz à deux étages avec portes amovibles



FICHE DE VENTE

Modèle VC55GD

Montré avec des roulettes en option



ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

Section double, four à convection à gaz Vulcan modèle VC55GD 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 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 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 40 po P (comprend le moteur et les poignées de porte) 37¾ 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

MODÈLE

- VC55GD** 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 par section
- 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 ¾ 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)

- 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 VC55G – Four à convection au gaz à deux étages avec portes amovibles

Approuvé par _____ Date _____ Approuvé par _____ Date _____

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

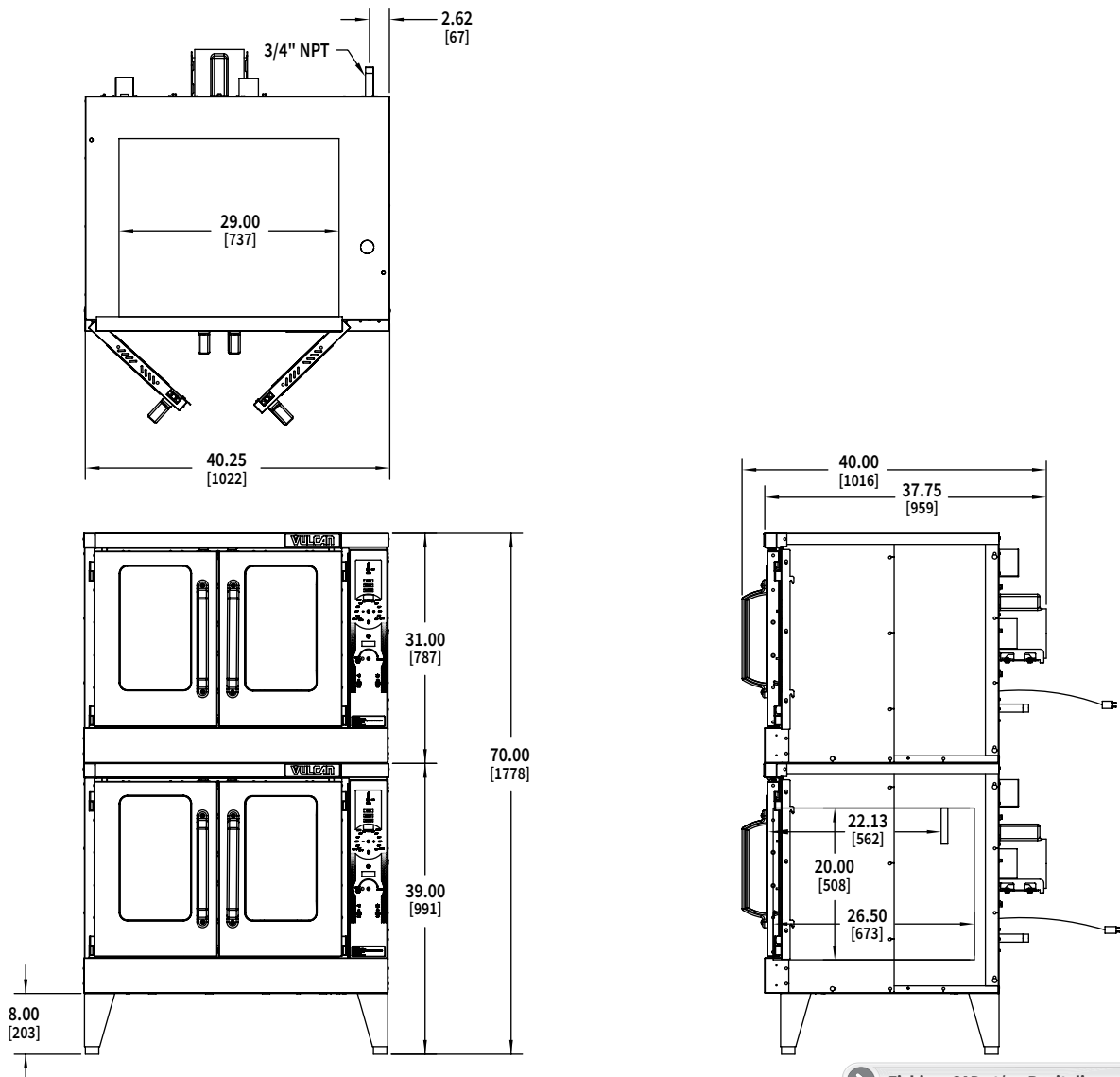
MANUEL D'INSTALLATION

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
VC55G	40 1/4 po	40 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.