

ESTUFAS PARA RESTAURANTES**VULCAN****Estufa de 36" serie SX
6 quemadores abiertos**

Modelo SX36-6BN

**Intertek****Especificaciones**

Estufa Vulcan de 36" de uso intensivo serie SX, modelo SX36-6BN. El frente y laterales, el soporte trasero, el estante elevado y los bordes redondeados están fabricados en acero inoxidable. El equipo cuenta con perillas T con tornillo de fijación resistentes a altas temperaturas. Los revestimientos de la puerta y la parte inferior del horno son de porcelana. La estufa tiene integrados seis quemadores de hierro fundido con potencia de 28,000 BTU/h y cabezas removibles. Además, está equipado con un sistema de tubo piloto cubierto (un piloto por cada dos quemadores), parrilla de acero fundido de 12" x 12" (30 x 30 cm) con cavidad de aireación; cabezales del quemador y rejillas superiores de uso intensivo. Incluye también un sistema de resorte de compresión de la bisagra de la puerta para una gran durabilidad. La potencia es de 30,000 BTU/h. El horno estándar mide 26 3/4" x 26" x 13 3/4" (68 x 66 x 35 cm) y el ajuste del termostato oscila entre 250 y 500 °F (121 a 260 °C). Se incluye también una rejilla para horno y cuatro lugares para colocarla; una conexión trasera de 3/4" para gas y un regulador de presión de gas. La potencia total del equipo es de 198,000 BTU/h.

Dimensiones exteriores:

36" x 32" x 58" (91 x 81 x 147 cm) sobre patas ajustables de 6" (15 cm)

- SX36-6BN** 1 horno estándar / gas natural
- SX36-6BP** 1 horno estándar / gas propano

Características estándar

- Frente y laterales, soporte trasero y estante elevado desmontable fabricados en acero inoxidable
- Patas ajustables de acero inoxidable de 6" (15 cm)
- Quemadores abiertos con cabezas removibles con potencia de 28,000 BTU/h
- Sistema de tubo piloto cubierto (un piloto por cada dos quemadores)
- Rejillas de acero fundido de 12" x 12" (30 x 30 cm) con cavidad de aireación
- Medidas de la cavidad del horno estándar con potencia de 30,000 BTU/h: 26 3/4" x 26" x 13 3/4" (68 x 66 35 cm)
- Ajuste de termostato del horno de 250 a 500 °F (121 a 260 °C)
- Rejilla para horno y cuatro lugares para ponerla
- Conexión trasera de 3/4" para gas y regulador de presión de gas
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra

Accesorios (empacados y vendidos por separado)

- Rejilla para horno extra
- Soporte trasero y estante elevado para montar una salamandra
- Juego de cuatro ruedas (dos ruedas con frenos)

VULCAN

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

P.O. Box 696 ■ Louisville, KY 40201 ■ Número sin costo: 1-800-814-2028 ■ Local: 502-778-2791 ■ Fax para órdenes y cotizaciones: 1-800-444-0602



Estufa de 36" serie SX 6 quemadores abiertos

Instrucciones de instalación

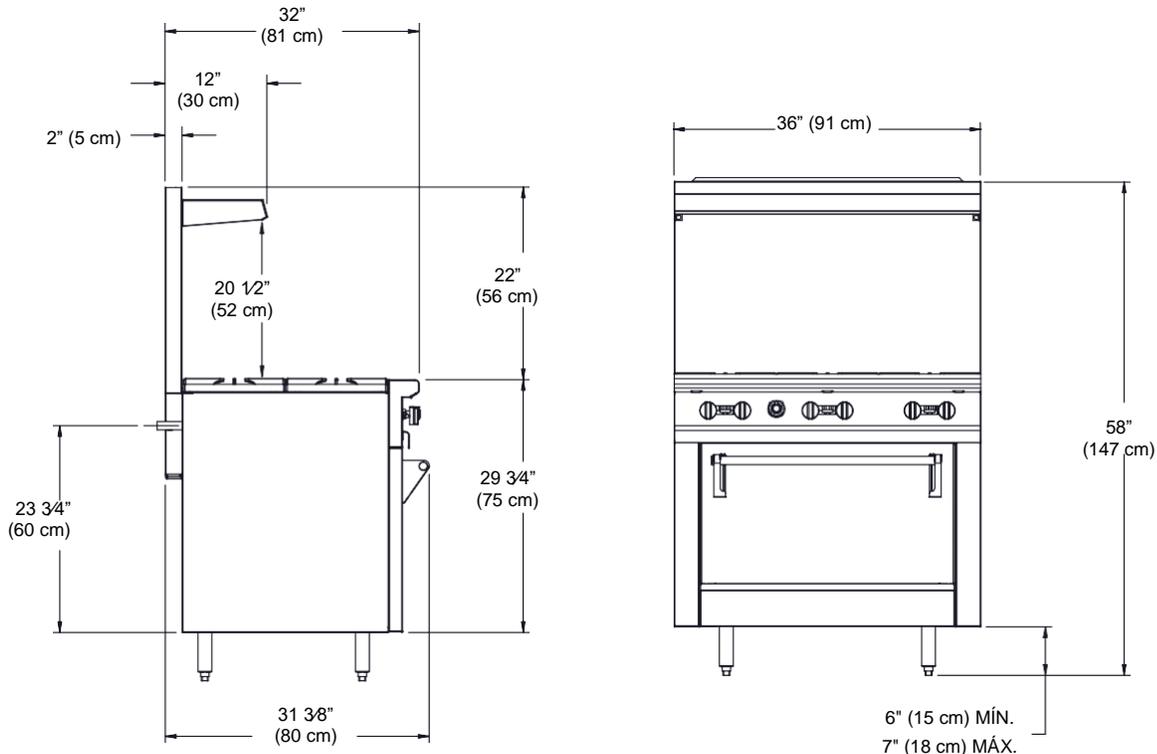
- Se incluye un regulador de presión para este equipo. Gas natural 5.0" columnas de agua (CA), gas propano 10.0" CA
- La línea de gas que se conecta a la estufa debe ser igual o mayor que 3/4". Si se utilizan conectores flexibles, el diámetro interior deberá ser igual o mayor que 3/4".
- Se requiere un sistema de ventilación adecuado para equipo de cocción comercial. Escriba a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (*National Fire Protection Association*) a la dirección 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269, www.NFPA.org para obtener más información. Al escribir, refiérase a NFPA No. 96.
- Estos equipos son fabricados para instalarse de conformidad con el Código Nacional de Gases Combustibles (*National Fuel Gas Code*), ANSZ223.1A (última edición). Se pueden obtener las copias con la Asociación Americana de Gas (*American Gas Association*), localizada en 400 N Capitol St. NW, Washington, DC 20001, www.AGA.org.

- Separaciones adecuadas**

	Posterior	Laterales
Combustible	12" (30 cm)	10" (25 cm)
No combustible	6" (15 cm)	0"
- Para obtener una mejor combustión, instale el equipo en las patas ajustables o en las ruedas que se proporcionan con el equipo.

NOTA: De acuerdo con la política de mejora continua de sus productos, Vulcan se reserva el derecho de cambiar los materiales y especificaciones sin previo aviso.

**Especificar el tipo de gas al momento de ordenar.
Especificar la altitud cuando esté por arriba de lo 2,000 pies (610 m).**



Configuración superior	Número de modelo	Descripción	Potencia total BTU/H	Peso de envío lb / kg
	SX36-6BN	6 quemadores / 1 horno estándar / gas natural	198,000	456 / 207
	SX36-6BP	6 quemadores / 1 horno estándar / gas propano	198,000	456 / 207

Este equipo está fabricado solamente para uso comercial y no está previsto para uso doméstico.



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

P.O. Box 696 ■ Louisville, KY 40201 ■ Número sin costo: 1-800-814-2028 ■ Local: 502-778-2791 ■ Fax para órdenes y cotizaciones: 1-800-444-0602

NOTA: De acuerdo con la política de mejora continua de sus productos, Vulcan se reserva el derecho de cambiar los materiales y especificaciones sin previo aviso.