



Commercial Kitchen Equipment Parts

VULCAN HART SG4D

Vulcan Hart SG4D document

Provided by PartHubz

parthubz.com

833-700-8006 | support@parthubz.com

MODELO SG4D

HORNO DE CONVECCIÓN A GAS



ESPECIFICACIONES:

Horno de convección a gas Vulcan-Hart modelo SG4D con construcción de los paneles y patas en acero inoxidable; puertas de acero inoxidable de operación independiente con vidrio doble; aislante contra combado en los laterales, parte inferior, superior y trasera, así como en las puertas. Su interior es de acero porcelanizado y mide 29" (74 cm) ancho x 22 1/8" (56 cm) largo x 20" (51 cm) alto. Cuenta con cinco rejillas niqueladas de 28 1/4" (72 cm) x 21 1/4" (54 cm), guías niqueladas con topes para colocar las canastillas en once puntos; dos quemadores de 30,000 BTU/h, potencia total 60,000 BTU/h e ignición por chispa electrónica. Equipado con un motor ventilador de 1/2 H.P. con dos velocidades, control de temperatura de estado sólido montado a un lado del equipo para ajustar la temperatura de 150 a 500 °F (65.5 a 200 °C). El control de nivelación de potencia permite que el operador ajuste la potencia térmica de 15,000 BTU/h a una potencia máxima de 60,000 BTU/h. Además cuenta con un temporizador de 60 minutos con alarma sonora e interruptor de enfriamiento para enfriar rápidamente el horno. Requiere un suministro eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, 1 fase; se incluye conector y cable de 1.8 m. Consumo eléctrico total de 9 amperios.

Dimensiones exteriores: 40" (102 cm) ancho x 42 1/4" (108 cm) largo x 58 3/4" (149 cm) alto sobre patas de 25 3/4" (65 cm). La longitud incluye las manijas de la puerta.

Diseño certificado por la CSA y NSF.

, ESPECIFICAR TERMINADO, TIPO DE GAS Y LA ALTITUD CUANDO SEA MAYOR QUE 2,000 PIES (1218.8 M) AL MOMENTO DE ORDENAR

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Construcción de paneles y patas en acero inoxidable
- Puertas de acero inoxidable de operación independiente con vidrio doble
- Dos quemadores de 30,000 BTU/h, potencia total 60,000 BTU/h
- Ignición por chispa electrónica
- Motor de ventilador de 1/2 H.P. con dos velocidades 120/60/1 con conector y cable de 1.8 m. 9 amperios
- Control de temperatura de estado sólido para ajustar de 150 a 500 °F (65.5 a 200 °C)
- Control de nivelación de potencia de ahorro de energía para que el operador ajuste la potencia térmica de acuerdo al tamaño de la carga.
- Temporizador de 60 minutos con alarma sonora
- Interruptor de enfriamiento para enfriar rápidamente el horno
- Interior de acero porcelanizado
- Cinco rejillas niqueladas para horno con opción para colocarlas en once puntos diferentes
- Conexión posterior de gas de 3/4" con sistema combinado de regulador de presión de gas y solenoide de seguridad
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra

OPCIONES

- ☐ Temporizador de cinco horas en lugar de temporizador de 60 minutos
- ☐ Base de acero inoxidable con espacio para almacenar rejillas adicionales
- ☐ Ruedas
- ☐ Garantía extendida limitada por el segundo año en partes y mano de obra.

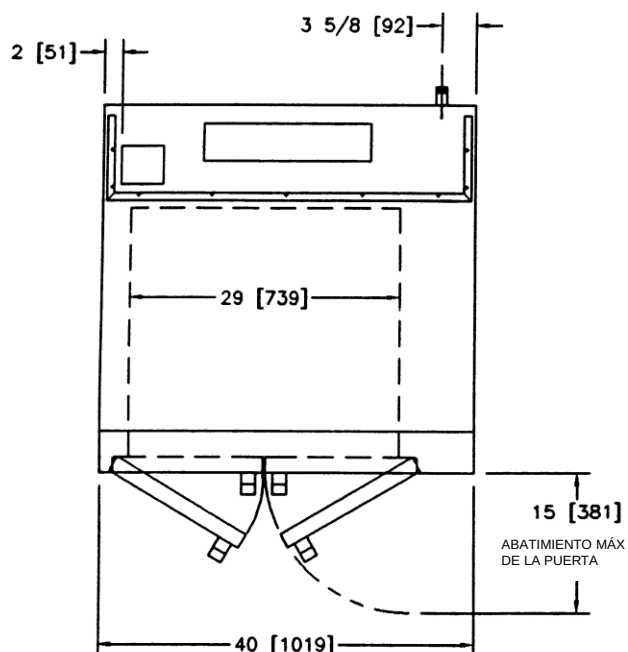
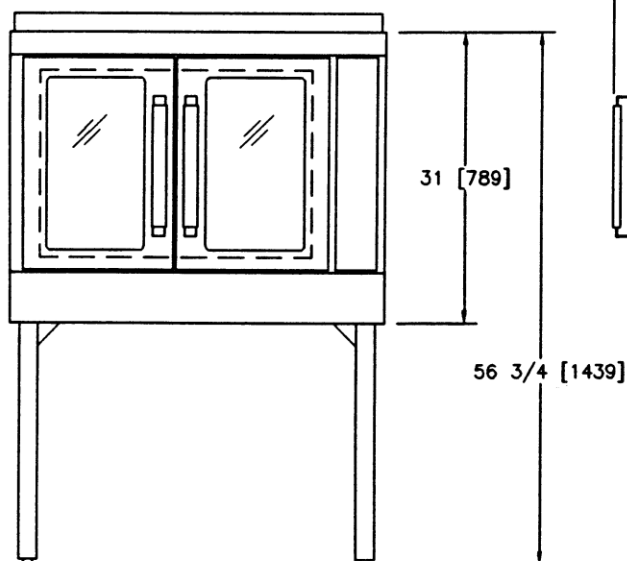
ACCESORIOS

- ☐ Rejilla(s) extra para el horno
- ☐ Soporte para rejillas
- ☐ Charola de escurrimiento de acero inoxidable
- ☐ Manguera flexible de gas con desconexión rápida y dispositivo de restricción de distancia. Consulte en el libro de precios los tamaños disponibles.
- ☐ Desviador de flujo invertido para la conexión de ventilación directa



MODELO SG4D

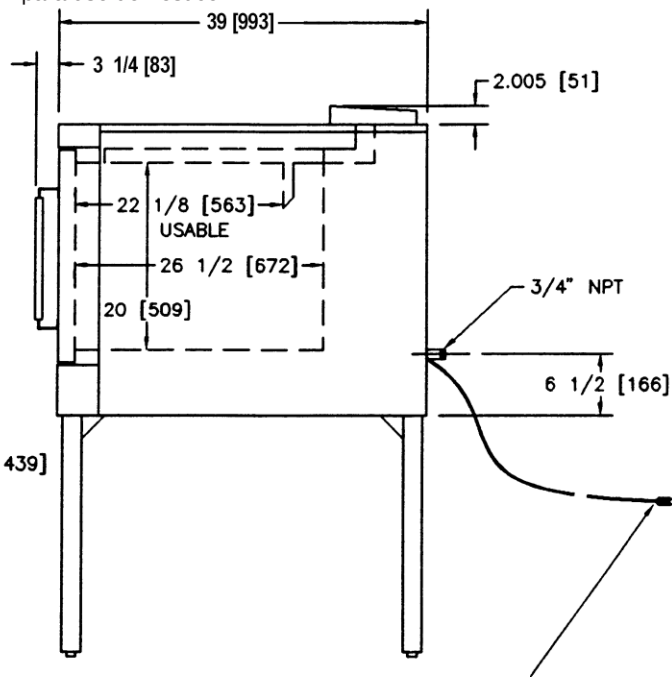
HORNO DE CONVECCIÓN A GAS



IMPORTANTE

- Se incluye un sistema combinado de regulador de presión de gas y solenoide de seguridad en este equipo. Gas natural de 3.5" columnas de agua (CA), gas propano de 10.0" CA.
- Se requiere un sistema de ventilación adecuado para equipo de cocción comercial. Escriba a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios para obtener más información, Batterymarch Park, Quincy, MA 02289. Cuando escriba, refiérase a NFPA No. 96.
- Estos equipos se fabrican para la instalación de conformidad con la Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSZ223.1 (última edición). Se pueden obtener copias por parte del Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Z223, 400 N ubicada en Capitol St. NW, Washington, DC 20001 o a través de la Secretaría del Consejo de Estándares de la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés), que se ubica en Batterymarch Park 1, Quincy, MA 02169-7471.
- Espacio de separación:

	Combustible	No combustible
Parte trasera	6" (15.2 cm)	6" (15.2 cm)
Lado izquierdo	1" (2.54 cm)	0"
Lado derecho	4" (10.1 cm)	4" (10.1 cm)
- Este equipo está fabricado sólo para la instalación comercial y no para uso doméstico.



SÓLO EQUIPOS DE 120V

HORNO DE CONVECCIÓN A GAS	Ancho	Largo (incluye las manijas)	Alto	BTU/h por horno	BTU/h totales	Eléctricas	Peso de envío aprox. (lb/kg)
SG4D	40" (101 cm)	42 1/4" (107 cm)	58 3/4" (149 cm)	60,000	60,000	120/60/1	557/253

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

Impreso en papel reciclado.



Commercial Kitchen Equipment Parts

Find more Vulcan Hart equipment resources at

parthubz.com/equipment/vulcan-hart

Need parts or service?

Call 833-700-8006

support@parthubz.com

parthubz.com