

**VULCAN****FREIDORA A GAS  
SERIE LG****Modelo LG300**

- LG300** Capacidad de 15.87 a 18.14 Kg.
- LG400** Capacidad de 20.41 a 22.67 Kg.
- LG500** Capacidad de 29.48 a 31.75 Kg.

**CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Tanque de acero inoxidable para freír con capacidad de 15.87 a 18.143 Kg, 20.411 a 22.67 y 29.48 a 31.75 Kg.
- Área de zona fría grande
- Válvula de drenado de entrada tipo bola de 1 ¼" de puerto completo
- Puerta reforzada de acero inoxidable
- Parte posterior y laterales con acabado galvanizado no corrosivo de alto grado G90
- Revestimiento de la puerta para dar estabilidad
- Juego de cuatro patas ajustables de níquel plateado de 6" (15.24 cm)
- Cestas gemelas con mangos de plástico
- Potencia 90,000, 120,000 y 150,000 BTU/hr
- El control de termostato millivolt de acción de chasquido detrás de la puerta ajusta de 200 a 400°F con piloto permanente
- Sistema millivolt que no requiere de conexión eléctrica
- El protector de apagado de límite alto apaga la válvula de combinación y el piloto permanente
- Deflector de chimenea
- Rejilla de níquel plateado
- Imán a tierra para asegurar la puerta cerrada
- Soporte de acero inoxidable fácil de quitar para colgar la cesta y hacer la limpieza
- Vulca-Hart (Vulcan) garantiza la freidora serie LG contra defectos de fabricación por un año a partir de la fecha de la instalación.
- El tanque para freír de acero inoxidable tiene una garantía limitada de cinco años. Si sólo durante el primer año, el personal de servicio autorizado detecta que el tanque tiene una fuga, se reemplazará la freidora.

**ESPECIFICACIONES**

Freidora Vulcan-Hart serie LG, modelo LG300, LG400 y LG500 con capacidad de aceite de 15.87 a 18.143 Kg, 20.41 a 22.67 y 29.48 a 31.75 Kg, con potencia de 90,000, 120,000 y 150,000 BTU/hr, respectivamente. La parte frontal superior y la puerta reforzada son de acero inoxidable. El tanque para freír cuenta con tres, cuatro y cinco tubos intercambiadores de calor para una transferencia máxima de calor. La freidora tiene una zona fría grande en forma de V, válvula de drenado de entrada tipo bola de 1 ¼" de puerto completo, cestas gemelas con mangos de plástico y extensión de drenado. El control de termostato millivolt de acción de chasquido detrás de la puerta ajusta de 200 a 400°F con piloto permanente

**Dimensiones**

15 ½" (39.37 cm) de ancho x 30 ¼" (87.31 cm) de largo x 36 1/4" (92.07 cm) de altura de trabajo para modelos LG300 y LG400  
 21" (53.34 cm) de ancho x 30 1/8" (76.51 cm) de largo x 36 1/4" (92.07 cm) de altura de trabajo para modelo LG500. Diseño certificado por la CSA, listado por la NSF

**ESPECIFIQUE EL TIPO DE GAS CUANDO ORDENE LA FREIDORA**

Gas natural  
 Gas propano

**ESPECIFIQUE LA ALTITUD**

- Gas natural por arriba de 2000 pies
- Gas propano por arriba de 3500 pies

**ACCESORIOS (Empacados y vendidos por separado)**

- Ruedas ajustables de 6" (15.24 cm) (dos con freno y dos sin freno)
- Cubierta del tanque de acero inoxidable: cubierta doble como mesa de trabajo
- Kits de conexión para conectar dos freidoras (soportes, pieza metálica para asegurar dos freidoras y tornillería incluida)
- Una cesta grande sencilla: 13" (33.02 cm) de ancho x 13 ¼" (33.65 cm) de largo x 5 ½" (13.97 cm) de alto para los modelos LG300 y LG400
- 18 ½" (46.99 cm) de largo x 13 1/4" (33.65 cm) de ancho x 6" (15.24 cm) de alto para modelo LG500
- Juego extra de cestas gemelas: 6 ½" (16.51 cm) de ancho x 13 ¼" (33.65 cm) de largo x 6" (15.24 cm) de alto para modelo LG300 y LG400
- 9 ½" (24.13 cm) de ancho x 13 ¼" (33.65 cm) de largo x 6" (15.24 cm) de alto para modelo LG500
- FRYMATE™: VX15 en conservador caliente Frymate Dump Station.
- Guarda contra salpicaduras removible de acero inoxidable de 10" (25.40 cm) de alto
- Manguera flexible de gas con desconexión rápida

**VULCAN**

Una división de ITW Food Equipment Group LLC

### INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

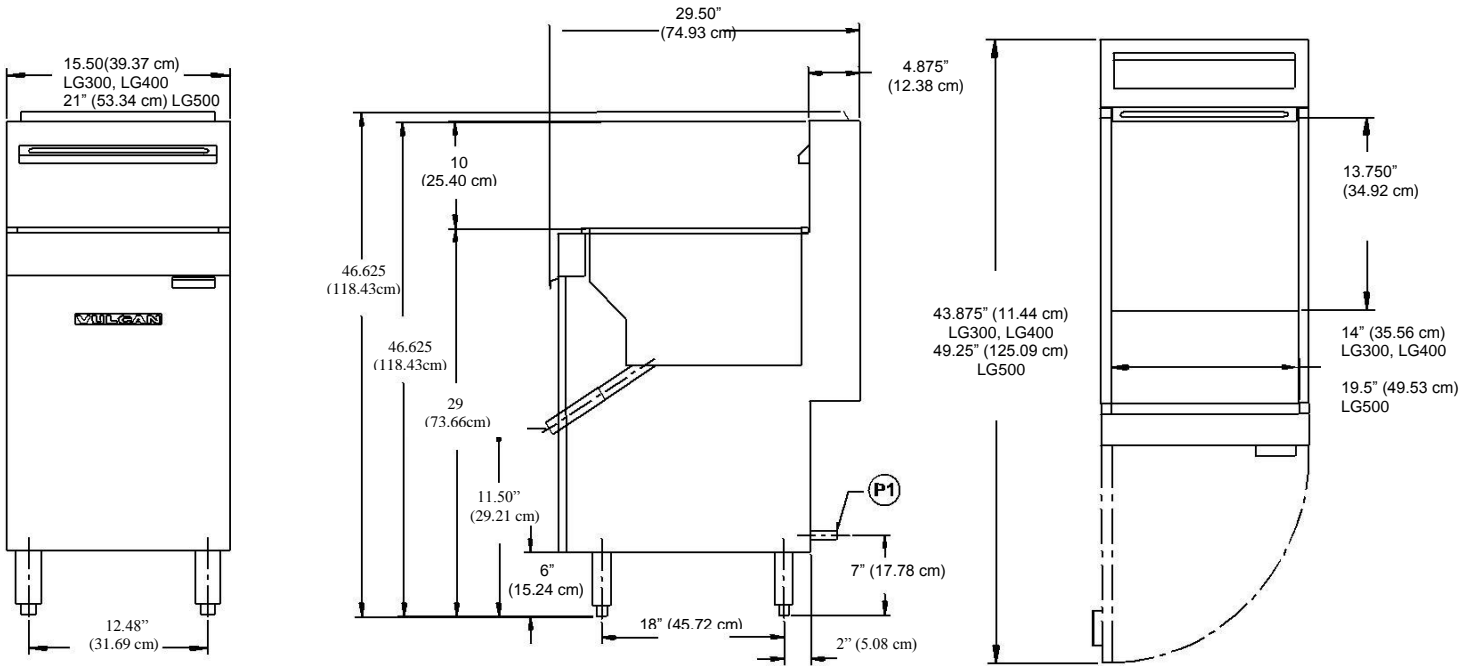
1. El equipo tiene la válvula de combinación con el regulador de presión. Gas natural 4.0" (102 mm) W.C. Gas propano 10.0" (254 mm) W.C.
2. Se requiere de un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocción comercial. La información la puede obtener al escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Cuando escriba, refiérase a la NPFA No. 96.
3. Todos los modelos requieren un espacio de 6" (15.24 cm) a los lados y en la parte posterior adyacentes a áreas fabricadas con material combustible.
4. Todos los modelos necesitan 6" (15.24 cm) de espacio mínimo cuando estén al lado de equipos con quemadores abiertos.

5. Esta freidora está fabricada sólo para uso comercial y no para uso doméstico.

#### CONEXIONES DE SERVICIO:

P1: Conexión de gas posterior de 3/4" (1.90 cm) de diámetro interior y 1/2" (1.27 cm) de diámetro exterior

**NOTA:** De acuerdo con la política de mejoramiento continuo de sus equipos, Vulcan se reserva el derecho a cambiar los materiales y las especificaciones sin previo aviso.



Modelo	Anchura	Largo	Altura	Altura de trabajo	Tamaño del tanque	BTU/HR	Capacidad de la freidora	Peso aproximado de envío
LG300	15 1/2" (39.37cm)	29 1/2" (74.93cm)	47 5/8" (120.97cm)	29" (73.66cm)	14" (35.56 cm) x 14" (35.56 cm)	90,000	15.87 - 18.14 Kg.	95 Kg.
LG400	15 1/2" (39.37cm)	29 1/2" (74.93cm)	47 5/8" (120.97cm)	29" (73.66cm)	14" x 14"	120,000	20.41 - 22.67 Kg.	95 Kg.
LG500	21" (53.34 cm)	29 1/2" (74.93cm)	47 5/8" (120.97cm)	29" (73.66cm)	19 1/2" (49.53 cm) x 14"	150,000	29.48 - 31.75 Kg.	122 Kg.

Esta freidora está fabricada sólo para uso comercial y no para uso doméstico.