

VCRB25

O Char Broiler Vulcan conta com design inovador e acabamento detalhado, corpo inoxidável, queimadores em alumínio e grelha em ferro fundido que garante maior durabilidade e robustez. Possui pés niveladores ajustáveis de 100 mm de altura, compartimento de gordura disponível em todo comprimento (base) do equipamento e grelhas radiantes de alta retenção de calor. Modelo com controles manuais de temperatura por seção e ignição por chama pilotos.



BENEFÍCIOS E DIFERENCIAIS

- Acabamento externo em aço inoxidável.
- 4 queimadores em alumínio em formato “I” para ampla cobertura.
- Grelhas radiantes de temperatura construídas em ferro fundido.
- Podem ser reversíveis para alterar o nível ou grelhar em posição inclinada. A largura de cada grelha é de 133 mm para remoção e limpeza diária.
- Área total útil das grelhas: 532mm x 520mm.
- Pés niveladores ajustáveis de 100 mm de altura.
- Compartimento de gordura disponível em todo comprimento do Char Broiler, na base.
- Controles manuais de temperatura por seção.
- Ignição por chama piloto.

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	GLP		GN	
POTÊNCIA (BTU/h)	58.000			
CONSUMO	1,22kg/h		1,55m ³ /h	
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	0,33	0,64	0,68	118
ÁREA DE COCÇÃO (m)	-	0,54	0,52	-

Atenção:

- *Requer a instalação da válvula reguladora de pressão de gás.
Natural: 102 mm C.A.
GLP: 254 mm C.A.*
- *Manter nas duas laterais e no fundo do Broiler espaço livre mínimo de 152 mm.*
- *Requer coifa ou sistema de exaustão adequado às normas vigentes.*
- *Conexão de gás na parte traseira (à direita) de ¾" (19 mm).*

ATUALIZAÇÃO: MARÇO/2021

comercial@topemix.com.br / WhatsApp 11 94543 7625