

VCRB36

O Chair Broiler Vulcan conta com design inovador e acabamento detalhado, corpo inoxidável, queimadores 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.
- 6 queimadores em ferro fundido 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: 799 mm.
- 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)	87.000			
CONSUMO	1,83kg/h		2,33m ³ /h	
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	ARGURA	DFUNDIDADE	SO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	0,33	0,91	0,68	150
ÁREA DE COCÇÃO (m)	-	0,87	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).