

VCRB36

A Gás



DADOS TÉCNICOS

ALIMENTAÇÃO	GLP	GN
POTÊNCIA (BTU/H)	87.000 Consumo utilizando todas as bocas em potência máxima.	
CONSUMO	1,83 kg/h	2,33 m³/h

DIMENSIONAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (M)	PESO(KG)
DIMENSÃO EXTERNA	0,35x 0,95 x 0,70	170
ÁREA DE COCÇÃO	0 x 0,78 x 0,50	

O QUE ELA ENTREGA A SUA OPERAÇÃO

O Broiler **VCRB36** da Vulcan oferece alta performance em um design compacto, ideal para cozinhas com espaço reduzido ou para **instalação sobre bancadas**. Equipado com controles independentes de chama, proporciona precisão e flexibilidade no preparo simultâneo de diferentes receitas.

CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS

- O Broiler **VCRB36** da Vulcan oferece alta performance em um design compacto, ideal para cozinhas com espaço reduzido ou instalação sobre bancadas.
- Conta com **6 queimadores** de alto desempenho.
- Possui controles independentes de chama com válvulas de ajuste infinito, permitindo precisão na regulação de temperatura.
- Projetado para uso frequente, garante eficiência, agilidade e consistência no preparo dos alimentos.
- 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 130 mm para remoção e limpeza diária.
- Requer a instalação da válvula reguladora de pressão de gás (2º estágio).
- Natural: 102 mm C.A.
- GLP: 254 mm C.A.
- Manter nas duas laterais e no fundo da grelha espaço livre mínimo de 150 mm.
- Requer coifa ou sistema de exaustão adequado às normas vigentes (NBR 14518).
- Conexão de gás na parte traseira (à direita) de 3/4" (19 mm).

CONSTRUÇÃO E DESIGN

- Estrutura fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência e facilidade na limpeza, além de um visual profissional.
- As grelhas em ferro fundido para serviços pesados retêm o calor e aumentam a eficiência térmica durante o uso.
- Os queimadores possuem cabeças removíveis, facilitando a limpeza rápida e prática.
- Conta ainda com bandeja coletora removível.

GARANTIA

- **12 meses** de garantia a partir da emissão da Nota Fiscal.
- Este equipamento deve ser instalado por um **autorizada da ITW FEG do Brasil** podendo **perder a garantia** se instalado de forma independente.
- Contamos com mais de **200 credenciados** em todo Brasil, conheça nossa lista de autorizados em nosso site **www.itwfeg.com.br**.

VULCAN

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



11.2014-8080

itwfeg.com.br

