

VCRH36

O Hotplate Vulcan apresenta alta performance, ideal para espaços compacto e para sobrepôr. Conta com controles independentes de chama. Fácil de limpar e conservar, é desenvolvido para uso frequente. Um total de seis queimadores de 25.000 BTU cada, de alto desempenho que garantem a máxima distribuição e controle de calor, enquanto a frente, os lados e a parte superior em aço inoxidável que proporcionam um visual atraente e fácil de limpar. A base para as panelas é de ferro fundido para serviços pesados para reter o calor e entregar a eficiência.



Uma válvula de controle de calor infinita é instalada para cada queimador, o que permite o cozimento independente para até dois itens diferentes. Cada queimador aberto possui uma cabeça de elevação para limpeza rápida e conveniente e, para assistência adicional à limpeza, a bandeja removível se encaixa perfeitamente sob a unidade para capturar qualquer resíduo de comida ou graxa.

BENEFÍCIOS E DIFERENCIAIS

- Acabamento externo em aço inoxidável.
- 6 bocas queimadoras em ferro fundido.
- Área total útil das 6 bocas: 915 mm x 744 mm.
- Pés niveladores ajustáveis de 100 mm de altura.
- Compartimento de gordura disponível em todo comprimento do fogão, na base.
- Controle manual de temperatura por boca queimadora.
- Ignição por chama piloto.

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	GLP		GN	
POTÊNCIA (BTU/h)	150.000*			
CONSUMO	3,15kg/h*		4,02m ³ /h*	
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	0,33	0,91	0,74	113
QUANTIDADE DE BOCA	6			
ÁREA DE CADA BOCA (m)	-	0,30	0,30	-

*É o consumo para utilizando todas as bocas na potência máxima.

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 Hotplate 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).*

ATUALIZADO: MARÇO/2021

