

## VCRB47

O Char 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.
- 8 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: 1087 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)			116.000	
CONSUMO	2,44kg/h		3,12m <sup>3</sup> /h	
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	0,33	1,19	0,68	190
ÁREA DE COCÇÃO (m)	-	1,08	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)

(11) 2014-8080

[hobart.itwfeg.com.br](http://hobart.itwfeg.com.br)

[perfecta.itwfeg.com.br](http://perfecta.itwfeg.com.br)