



## REVESTIMIENTO INOX

El compromiso de Jónico-Vulcano es la satisfacción del cliente, por lo que cuidamos hasta el más mínimo detalle a nuestros productos. Nuestros productos son trabajados 100% con carbón vegetal o leña.

Teniendo un diseño cerrado conseguimos una estructura resistente y materiales de 1º categoría conseguimos máquinas robustas duraderas y fiables.

Dependiendo del combustible que lijamos leña o carbón conseguiremos darle un valor añadido a nuestro producto consiguiendo así sabores tradicionales sin perder textura, gracias a la alta temperatura de se consigue ese dorado interno y jugosidad máxima, convirtiendo así a este producto en algo único.

## HORNO CON REVESTIMIENTO INOX

### FICHA TECNICA

Tiempo preparación brasas	15 min con Turbo Brasas	
Consumo de carbon diario	13 a 17 kg	28 a 37 lb
Autonomia por carga	9h	
Produccion por hora	95 kg Aprox.	209 lb Aprox.
Temperatura de cocción	250 a 350°C	392 to 536°F
Parrillas	1 ±125 comensales	
Consumo Electrico	200W MAX	
Potencia terminca nominal	7,4 Kw	9,92 Hp
Caudal max. de humos	16,39g/s	

### MEDIDAS Y PESO

Altura maxima con ruedas	1950mm	76,7 in
Largo total	1060	41,73 in
Ancho total	700	27,55 in
Peso Buto	450Kg	992 Lb

### DATOS ADICIONALES

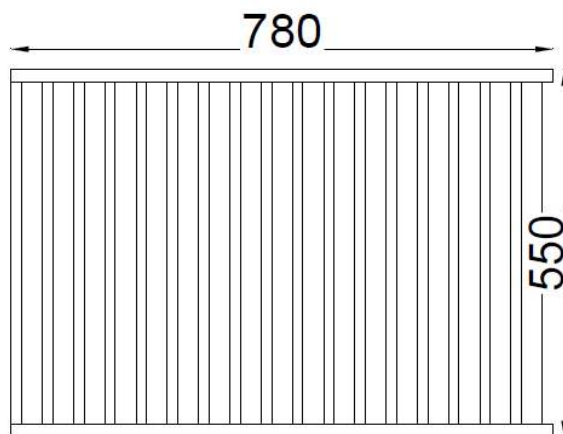
Camara de combustion cerrada

Tipo de combustion cerrada

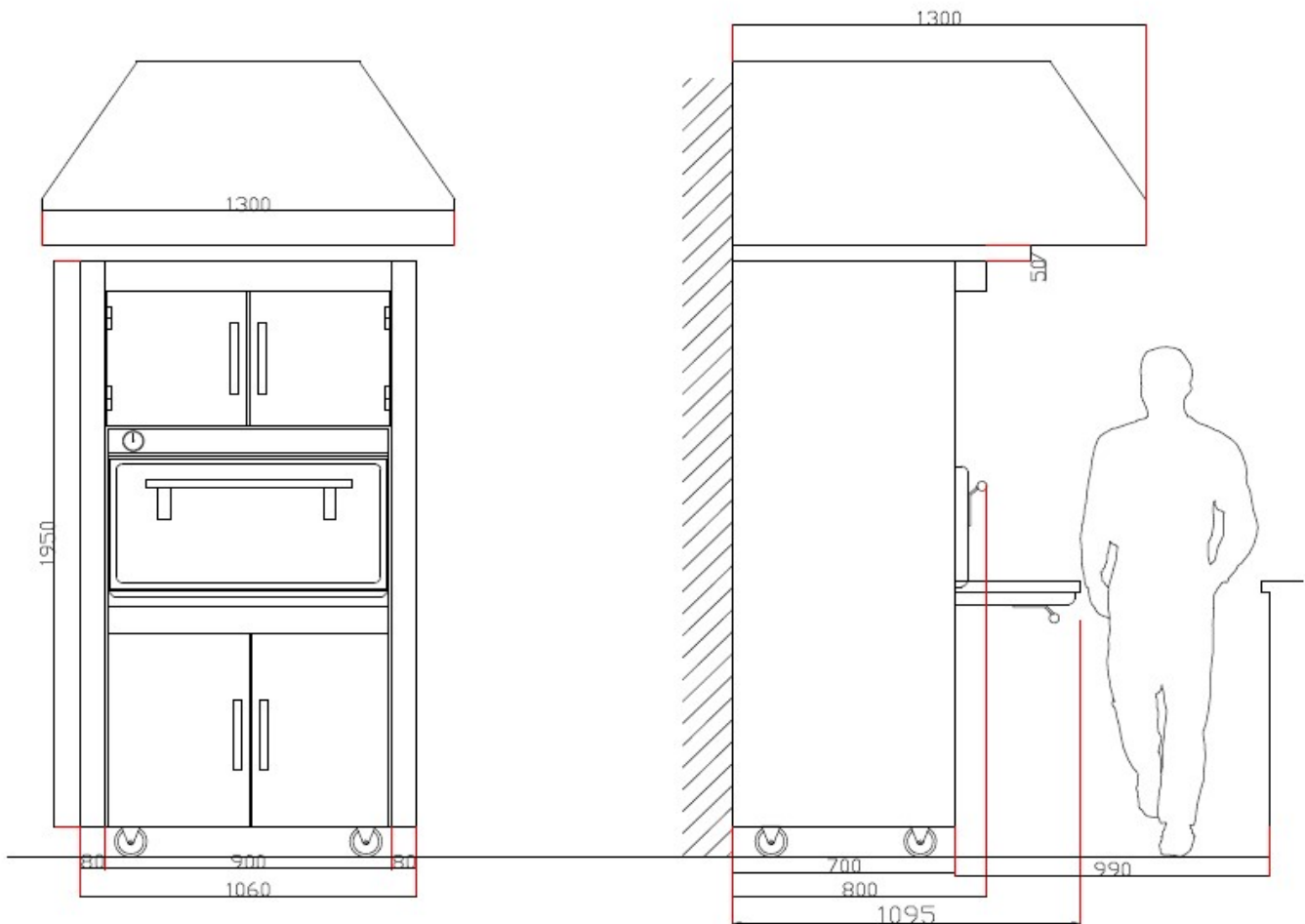
### ACCESORIOS INCLUIDOS

Cortafuegos + Sombrero - Soporte de bandeja - 2 Bandejas - Mesa de Horno - Turbo Brasas - Ruedas con Freno

± 125 Comensales



## REVESTIMIENTO INOX



## TIPOS DE COMBUSTIBLES

### CARBON DE QUEBRACHO



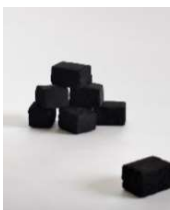
- Gran poder calorífico
- Larga durabilidad
- Fácil control de la brasa
- Poder calorífico 780Kcal/KG aprox

### CARBON DE ENCINA



- No hace humo ni llama
- Alto poder calorífico, 8365Kcal/kg
- Aroma a madera Noble
- No mancha

### CARBON DE COCO



- 4 veces más duradero que el carbón tradicional
- Sabor olor neutros
- No crea llama
- Formación de cenizas inferior al 4%

### ENCINA



- Poder calorífico de 4650Kcal/Kg
- brasa duradera y consistente
- Matices ahumados a los asados
- Indicada para asado de cordero y cochinillo

