JÓNICO VULCANO
Industrial Hostelry Machinery Specialist
MADE IN SPAIN

FICHA DE PRODUCTO

ASADOR MODELO LIMBO

SOLUCIONES DE HOSTELERÍA QUE INCREMENTA TU FACTURACIÓN

MODELO LIMBO

El compromiso de Jónico-Vulcano es ofrecerle a cada cliente la solución perfecta.

Cuidamos hasta el más mínimo detalle en nuestros productos y los diseñamos para que trabajen con carbón vegetal o leña.

Teniendo un diseño cerrado conseguimos una estructura resistente y con materiales de primera calidad conseguimos máquinas robustas, duraderas y fiables.

Dependiendo del combustible que elijas, leña o carbón, conseguirás dar un valor añadido a tus productos y conseguirás así sabores tradicionales sin perder su textura.

Gracias a la alta temperatura de cocción se consigue ese dorado y esa jugosidad máxima, convirtiendo a este producto en algo único.

FICHA TÉCNICA	
Tiempo preparación de brasas	15min aprox. con turbo brasas
Consumo diario de Carbón	17kg a 20 kg por asador
Tipo de combustible	Carbón vegetal
Tipo de combustión	Intermitente
Producción por hora	45 pollos por asador
Rango de temperatura	200ºC a 280ºC
Capacidad de espadas	9 Espadas por asador
Peso máximo por espada	8kg a 14kg
Potencia térmica nominal	6 - 12kw
Capacidad de extracción	8000m^3/h
Conexión eléctrica	230v/50Hz
Potencia instalada	0,45kw

MEDIDAS Y PESO	
Altura máxima con ruedas	2300mm
Largo	4300mm
Ancho	1000mm
Peso	1500kg

COMBUSTIBLE RECOMENDADO
CARBÓN DE QUEBRACHO O MARABÚ
Gran poder calorífico
Larga durabilidad
Fácil control de brasas

- 2 motores de rotación independientes:
  Uno para cada espada y otro para el bombo.
- Asador con capacidad para pollos de 1,6kg sin que las alas se choquen entre si, ya que existe una separación entre espadas de 200mm.
- Asadores independientes, lo que te permite encender el número de asadores que precises.

GARANTÍA DE CALIDAD

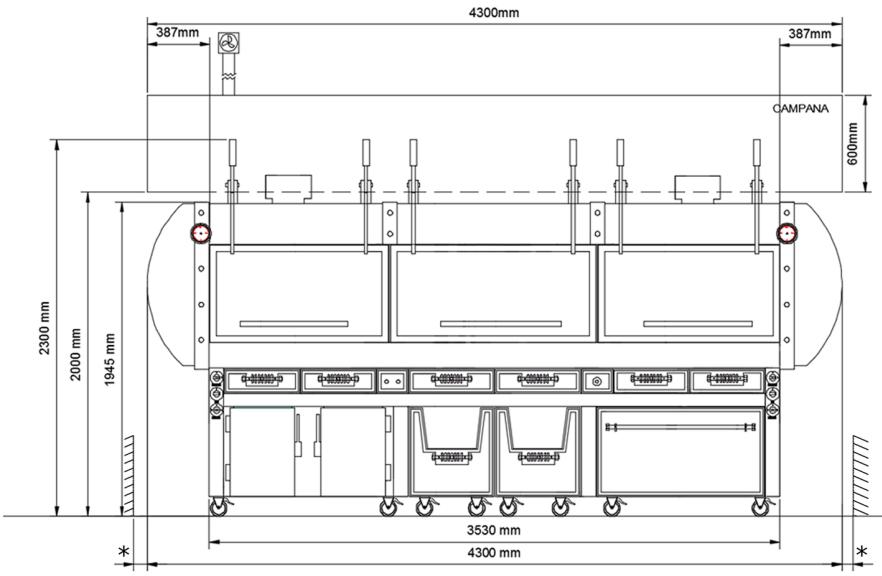
CE

EUROPEAND STANDARD
UNE-EN 1215/2002

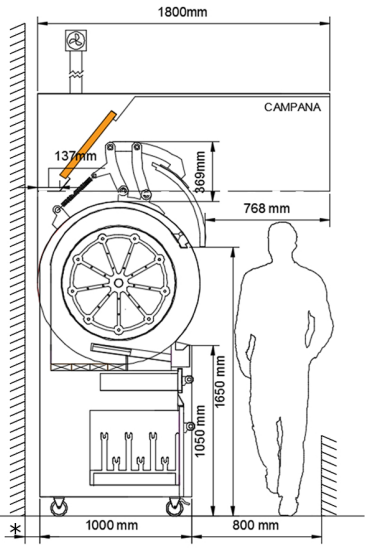
91 492 25 58
+34 630 23 61 47
Camelia, 13. Humanes de Madrid
28970, España.
www.jonico-vulcano.com
jonico@jonico-vulcano.com

ASADOR MODELO LIMBO

VISTA FRONTAL

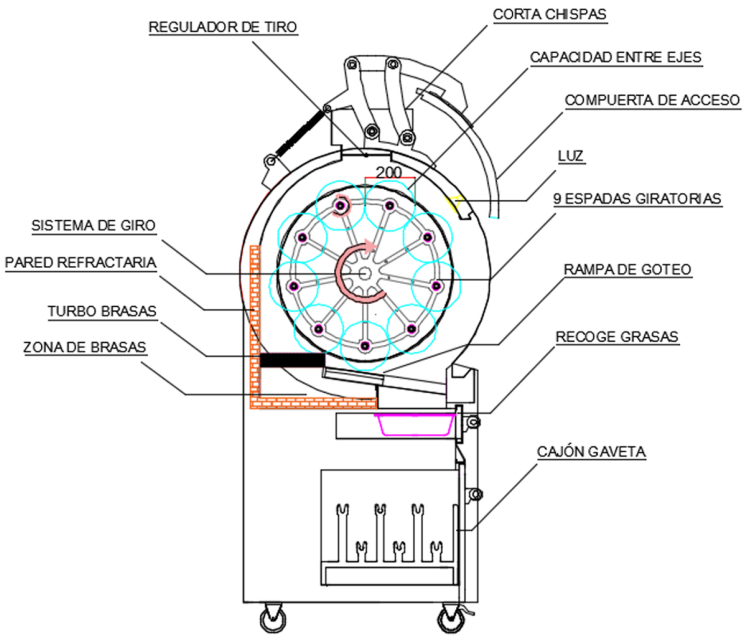


VISTA LATERAL



- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300mm/ DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100mm
- ESPACIO RECOMENDADO PARA EL TRABAJO DEL CHEF: 800mm
- MEDIDAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA (CAMPANA EXTRACTORA NO INCLUIDA)

VISTA INTERIOR



- SEPARACIÓN ENTRE EJES DE 200mm

CONTACTO

TELÉFONO

+34 630 23 61 47
91 492 25 58

CORREO ELECTRÓNICO

jonico@jonico-vulcano.com

DIRECCIÓN

Camelia,13. Humanes de Madrid
28970, España.
www.jonico-vulcano.com

JÓNICO VULCANO
Industrial Hostelry Machinery Specialist
MADE IN SPAIN

GARANTÍA DE CALIDAD

CE

EUROPEAND STANDARD
UNE-EN 1215/2002

91 492 25 58
+34 630 23 61 47
Camelia, 13. Humanes de Madrid
28970, España.
www.jonico-vulcano.com
jonico@jonico-vulcano.com