JÓNICO VULCANO
Industrial Hostelry Machinery Specialist
MADE IN SPAIN

FICHA DE PRODUCTO

PARRILLA EVORA +

SOLUCIONES DE HOSTELERÍA QUE INCREMENTA TU FACTURACIÓN

PARRILLA EVORA +

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 parrilla
Tipo de combustible	Carbón vegetal
Tipo de combustión	Intermitente
Producción por hora	70kg por parrilla
Rango de temperatura	200ºC a 280ºC
Número de parrillas	De una a tres
Medidas de cada parrilla	Depende del modelo
Potencia térmica nominal	6 - 12kw
Capacidad de extracción	4000 - 7000m^3/h
Conexión eléctrica	230v/50Hz
Potencia instalada	0,45kw

MEDIDAS Y PESO	
Altura máxima con ruedas	1910mm
Largo	1500 - 3000mm
Ancho	900mm
Peso	540 - 1000kg

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

- Parrillas inclinadas con sistemas de elevación individual.
- Las medidas de cada parrilla están estudiadas para sacar la máxima producción.

DPTO. INGENIERÍA Y DESARROLLO REV-0523

GARANTÍA DE CALIDAD

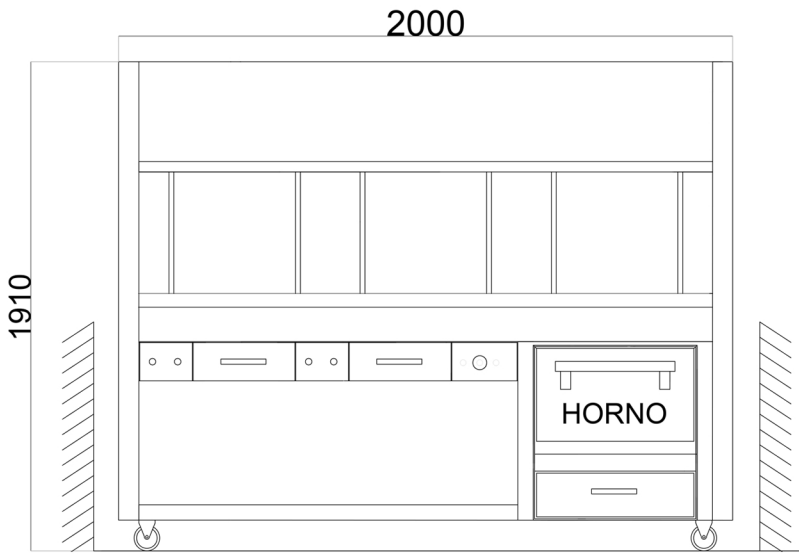
CE

EUROPEAND STANDARD
UNE-EN 1215/2002

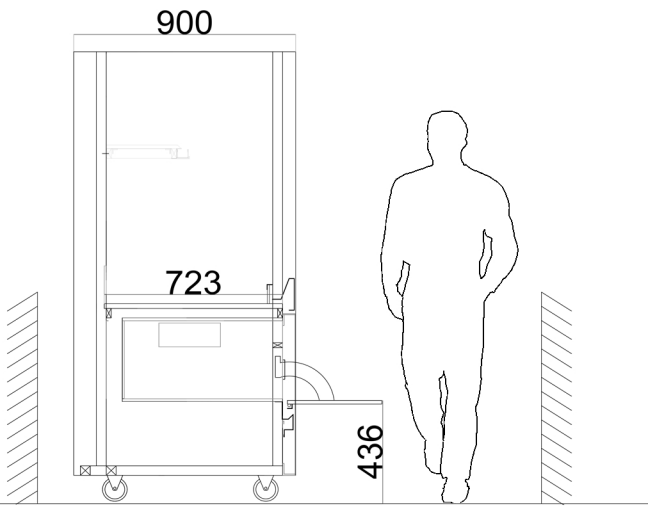
91 492 25 58
+34 630 23 61 47
Camelia, 13. Humanes de Madrid
28970, España.
www.jonico-vulcano.com
jonico@jonico-vulcano.com

PARRILLA EVORA +

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300mm/ DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100mm
- ESPACIO RECOMENDADO PARA EL TRABAJO DEL CHEF: 800mm
- EL DIBUJO MUESTRA DISTINTAS VISTAS DEL MODELO DE 2000mm, EL LARGO Y EL NÚMERO DE PARRILLAS DEPENDEN DEL MODELO.

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

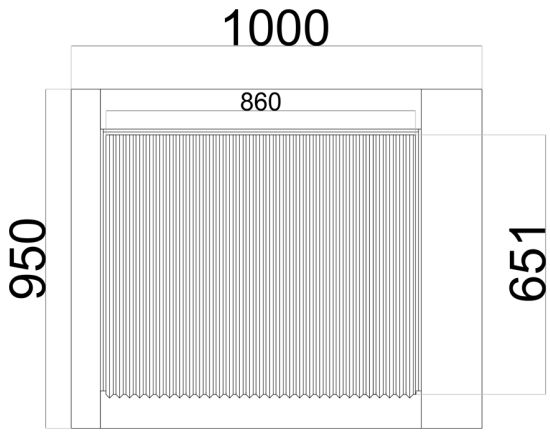
CE

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
jonicovulcano@gmail.com

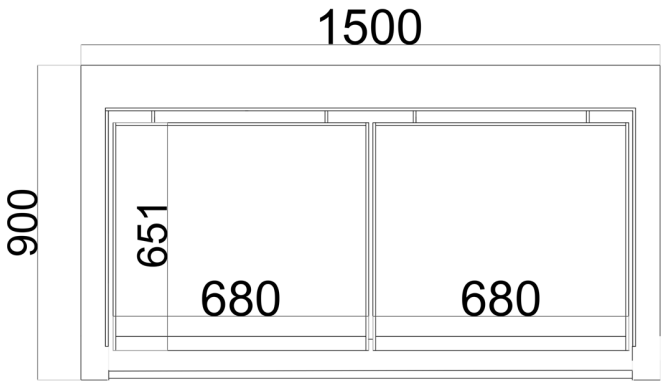
JÓNICO VULCANO
Industrial Hostelry Machinery Specialist
MADE IN SPAIN

PARRILLA EVORA +



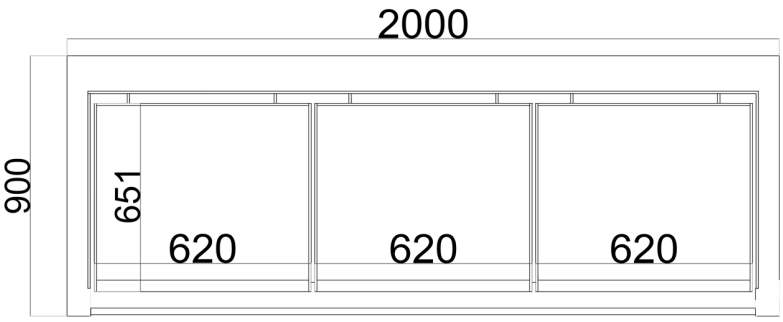
LONGITUD 1000 mm	
Peso Neto	540kg
Consumo Electrico	700W
Potencia térmica nominal	6.9kw
Caudal máx. Humos	4000m^3/h

- Una parrilla con sistema de elevación.
- Horno situado en la parte inferior del modelo.



LONGITUD 1500 mm	
Peso Neto	630kg
Consumo Electrico	1200W
Potencia térmica nominal	7,2kw
Caudal máx. Humos	45000m^3/h

- Dos parrillas con sistemas de elevación independientes.
- Horno situado en la parte inferior del modelo.



LONGITUD 2000 mm	
Peso Neto	810kg
Consumo Electrico	1800w
Potencia térmica nominal	10kw
Caudal máx. Humos	6000m^3/h

- Tres parrillas con sistemas de elevación independientes.
- Horno situado en la parte inferior del modelo.

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