

# Vulcano Barbecue

Il modello VULCANO è il modello base di tutta la gamma, facile da usare e con la stessa potenza del modello superiore Stromboli. Stesse dimensioni anche del guscio d'alluminio ed del piano cottura. Rimangono inalterate sia la pratica accensione piezoelettrica che l'ampia finestra in vetro temperato. Internamente è presente la comoda griglia per mantenere al caldo le vivande.

Di lato, al posto del fornello aggiuntivo presente negli altri modelli, viene raddoppiato il piano porta oggetti in legno.



## Caratteristiche tecniche

Corpo centrale in pressofusione d'alluminio; griglia di cottura Cromata; 5200W di potenza gas erogata; singola griglia aggiuntiva scalda vivande posta a distanza dalla pietra rovente; ampia finestra in vetro temperato; sistema di smaltimento grassi con vaschetta di raccolta asportabile; pietra lavica in dotazione.



## Vulcano Barbecue cod. 318

BAR CODE: 8015937123182

Dati Gas	Alimentazione	-	GPL
	Bombola gas	[kg]	15
	Potenza erogata dal Grill	[W]	5200(2600+2600)
	Potenza erogata dal Fornello	[W]	-
	Consumi gas Grill	[g/h]	378(189+189)
	Consumi gas Fornello	[g/h]	-
Dati Funzionali	Accensione	-	Piezoelettrica
	Indicatore di temperatura	-	no
	Griglia di cottura	-	Cromata
	Griglia scalda vivande	-	Singola
	Fuochi del Fornello	n.	-
	Funzione girarrosto	-	no
	Funzione riscaldamento	-	no
Ingombri e Pesì	Funzione forno	-	si
	Dimensioni Prodotto	[cm]	106 x 48,5 x 107
	Superficie di cottura	[cm]	48 x 30
	Altezza da terra piano cottura	[cm]	87
	Superficie griglia scalda vivande	[cm]	45x20
	Dimensioni Imballo	[cm]	270 x 400 x 750
Peso netto/ lordo	[kg]	16 / 18	
Quantità collettame 40 HC	n.		

## Sicurezza e Qualità

### 1 - Solida pressofusione d'alluminio del corpo centrale

I due solidi gusci contrapposti che racchiudono il vano cottura con la Pietra Lavica, garantiscono omogeneità di cottura ed una impareggiabile inerzia termica che ne fanno dei forni per esterno con prestazioni eccellenti. Tale struttura, oltre ad esaltare le proprietà di cottura rispetto ai grill più economici in lamiera, garantisce durata nel tempo e tenuta alle intemperie nettamente superiore.

### 2 - Qualità del circuito gas certificata

Ciascun bruciatore e relativo circuito gas della linea di barbecue è garantito e certificato dall'azienda in quanto è stato sottoposto alle verifiche effettuate al 100% dalla linea prove della Bartolini Stufe che vanta oltre 40 anni di esperienza nel settore.

