



VULCANUS  
God of flames



*Od davnina vatra predstavlja centralno mjesto oko kojeg se družimo, jedemo i zabavljamo.*



Vulcanus® roštilji sa otvorenom vatrom upravo nastavljaju tu ideju i pretvaraju je u pravo ugostiteljsko čudo, izvor topline i atmosferu dobrodošlice.

Za izradu Vulcanusa® koriste se samo visokokvalitetni materijali, poput posebnog COR-TEN® čelika iz Italije i ekskluzivni BOILER STEEL čelik za kotlove koji se koristi za samu ploču uz EU certifikat za kontakt s hranom.

Konačni cilj je ispunjen - pečenje na ploči dok konstanto gori vatra ili žar uz minimalno održavanje! Vulcanus® je sposoban izdržati sve vremenske uvjete i daje vam slobodu pripremanja beskonačnih mogućnosti vaših delicija prenoseći posebnu toplinu, emocije i doživljaj koji je nezaboravan..



## PLOČA ZA PEĆENJE

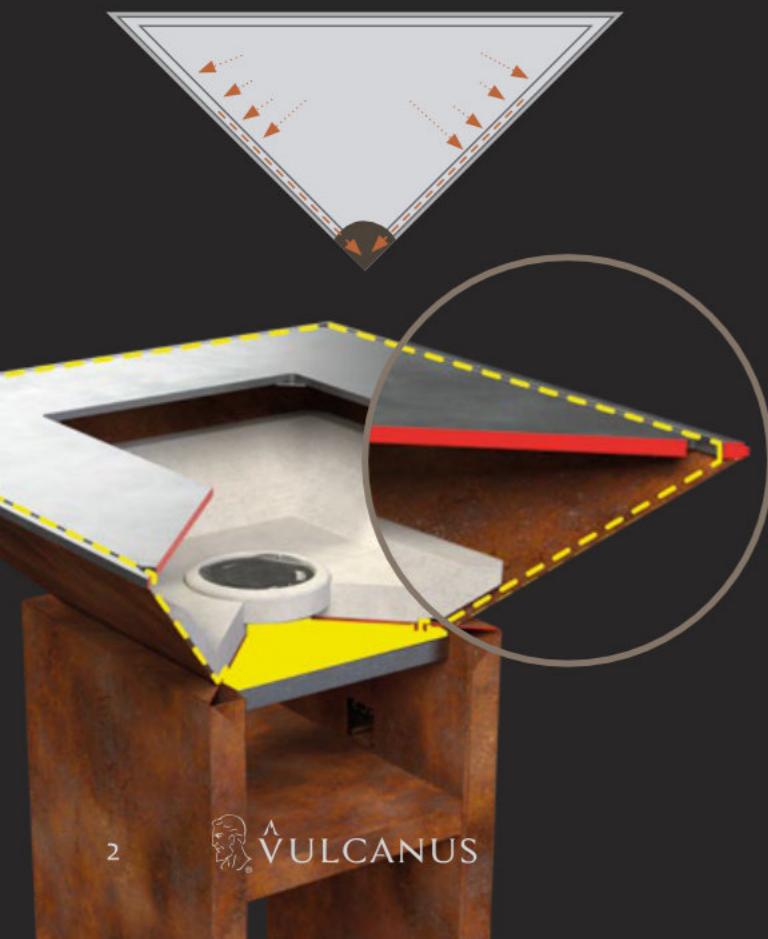
Vulcanus® grill ploča posjeduje europski certifikat sukladnosti za kontakt s hrana. Priprema jela je 100% sigurna i nema opasnosti od ispuštanja opasnih tvari tijekom kuhanja.

## ZDRAVIJE KUHANJE BEZ DIMA

Masnoće izlivene na vatru u ložište stvaraju neželjeni plamen, dim i otrovne tvari koje oslobađa izgorjela mast.

Iz tog razloga Vulcanus® ploča nije nagnuta prema ložištu već je savršeno paralelna s tlom. Dodatno u žurbi ugostiteljstva nema opsasnosti od pada hrane u ložište.

Masnoće i ulja se odvode toplinom prema kanalu duž vanjskog dijela ploče i odatle se kroz rupe u kutovima prenose u sabirnu posudu ispod ložišta.



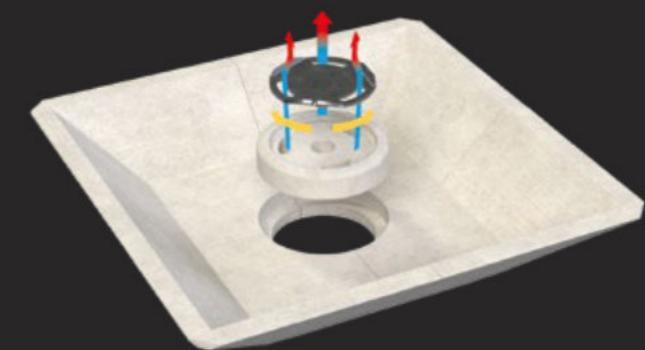
Vulcanus® zadovoljava sve ukuse garantirajući najbolje rezultate sa svim vrstama namirnica: povrćem, mesom, ribom, sirevima, voćem... za zdravu i raznoliku prehranu i korištenje Vulcanus® pustite svoju maštu da igra!

## bez kompromisa

### ŠAMOT LOŽIŠTE

Vulcanus® ložište obloženo je sa 43 kg vatrostalne keramike koja zadržava toplinu ispod ložišta a usmjerava prema ploči dodatno izbjegavajući nepotrebno bočno raspršivanje.

Boravak uz vatru tako postaje još ugodniji, a toplinska stabilnost osigurava uspjeh svakog roštiljanja bez obzira na okolinu te znatno smanjuje potrošnju goriva.



Ekskluzivni Vulcanus® Airvent sustav omogućuje regulaciju protoka zraka odozdo za više plamena a manje dima.

### DRVO ILI UGLJEN

Vulcanus® može koristiti bilo koju vrstu suhog drveta kada se želi postići dugotrajna i atraktivna vatra dok se peče na ploči. Također se bez problema može dodavati ili samo peći na ugljenu.

## Vulcanus® će promijeniti način na koji roštiljate

### MULTIGRID

Multigrid Vulcanus® dodatak omogućuje pečenje u izravnom kontaktu s plamenom ili žarom, u podignutom položaju ili u ravnini s pločom.

Uklanjanjem središnjeg dijela Multigrid postaje praktična i sigurna baza za wok, kotao ili veći lonac u kojem istovremeno kuhate dok roštiljate.



### DVIJE TOPLINSKE ZONE

Bilo da se preferira izravno ili neizravno pečenje na vatri Vulcanus® u svakom slučaju omogućuje maksimalnu fleksibilnost.

Na svojoj ploči osigurava jaču temperaturu za bifteke i hamburgere dok sa strana u kutovima polako pečete šampinjone, papriku ili održavate toplim gotovu hranu.



## Vulcanus® roštilji za cijeli život...

### NAPRAVLJEN DA TRAJE

Kvaliteta konstrukcije Vulcanus® vidljiva je u svim dijelovima proizvoda i svih dodataka.

**DEBLJINA** ploče koja je u jednom komadu zavarena okolo ložišta, **ROBUSNOST** Multigrid sustava ili ražnja jasno daje do znanja da će vaš Vulcanus® biti sa vama cijeli život.

Tijelo Vulcanusa® i stolova Butcher i MasterButcher izrađeno je od COR-TEN® najviše kvalitete koji je izuzetno otporan na koroziju a s vremenom dobija i jedinstvenu i originalnu oksidiranu patinu.



### ODRŽAVANJE

Vulcanus® ne zahtijeva nikakvo posebno održavanje. Nakon upotrebe potrebno je samo očistiti ploču korištenjem lopatice te dodatke ukoliko ih ima od ostataka hrane, ulja i masti.

Nakon čišćenja poželjno je premazati ploču uljem i mekanom krpicom. Isto to treba napraviti i samo jednom prije prvog korištenja uz zapaljenu vatru da toplina upije ulje i stvori zaštitni sloj.

Dezinfekciju isključivo radite sa bijelim octom bez upotrebe kemijskih deterdženata.



Jednostavnost održavanja čini Vulcanus® doživotnim suputnikom: krpa, lopatica i ulje jedini su elementi potrebni za doživotnu upotrebu.

Na Vulcanus® ploči možete peći hrane za puno ljudi, čak i 50 po satu što ga uz sve do sada navedenim čini idealnim za profesionalnu upotrebu u ugostiteljstvu. Hrana će biti sočna, hrskava, pripremljena na zdrav način bez promjene okusa i organoleptičkih svojstava direktno i atraktivno pred gostima.



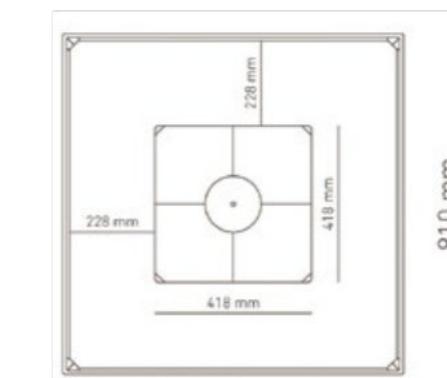
## PRO910



VULCANUS®  
PRO910 MASTERCHEF

Postolje: 1175 x 480 x 720 mm  
Ukupna visina: 990 mm  
Težina: 202 kg - od toga 45 kg vatrostalne keramike

U paketu 2 profesionalne bukove daske za rezanje.  
Dimenzija daske: 470 x 470 x 45 mm  
Težina daske: 6,2 kg



VULCANUS®  
PRO910 CHEF

Postolje: 480 x 480 x 720 mm  
Ukupna visina: 990 mm  
Težina: 160 kg - od toga 45 kg vatrostalne keramike

DIMENZIJA PLOČE:  
910 x 910 x 228 mm  
DEBLJINA PLOČE:  
12 mm



VULCANUS®  
PRO910 CAMP

Postolje: 480 x 480 x 270 mm  
Ukupna visina: 560 mm  
Težina: 142 kg - od toga 45 kg vatrostalne keramike

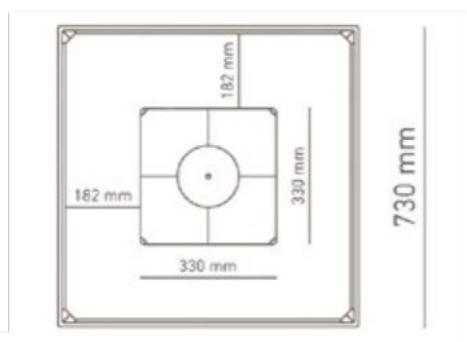
## PRO730



**VULCANUS®  
PRO730 MASTERCHEF**

Postolje: 1175 x 480 x 720 mm  
Ukupna visina: 910 mm  
Težina: 154 kg - od toga 29 kg vatrostalne keramike

U paketu 2 profesionalne bukove daske za rezanje.  
Dimenzija daske: 470 x 470 x 45 mm  
Težina daske: 6,2 kg



**VULCANUS®  
PRO730 CAMP**

Postolje: 480 x 480 x 270 mm  
Ukupna visina: 480 mm  
Težina: 94 kg - od toga 29 kg vatrostalne keramike



**VULCANUS®  
PRO730 CHEF**

Postolje: 480 x 480 x 720 mm  
Ukupna visina: 910 mm  
Težina: 112 kg - od toga 29 kg vatrostalne keramike

DIMENZIJA PLOČE:  
730 x 730 x 182 mm  
DEBLJINA PLOČE:  
10 mm



**VULCANUS®  
POKLOPAC**

Vulcanus® gornja ploča i ložiste se štite od kiše i snijega sa elegantnim poklopcom od nehrđajućeg čelika sa zakretnom ručkom. Predstavlja najbolje zaštitno rješenje s visokokvalitetnim estetskim učinkom u skladu s Vulcanus® dizajnom.



**VULCANUS®  
MULTIGRID REŠETKA**

Multigrid omogućuje izravno pečenje na roštilju u podignutom položaju ili u ravnini s pločom, te kuhanje u loncima ili woku uklanjanjem središnjeg dijela.

Težina: 15 kg





### VULCANUS® MASTERBUTCHER

Dimenzije: 1175 x 480 x 820 mm  
Težina: 96 kg

U paketu 4 profesionalne bukove daske za rezanje.

Dimenzija daske: 470 x 470 x 45 mm  
Težina daske: 6,2 kg



### VULCANUS® BUTCHER

Dimenzije: 480 x 480 x 820 mm  
Težina: 50 kg

U paketu 2 profesionalne bukove daske za rezanje.

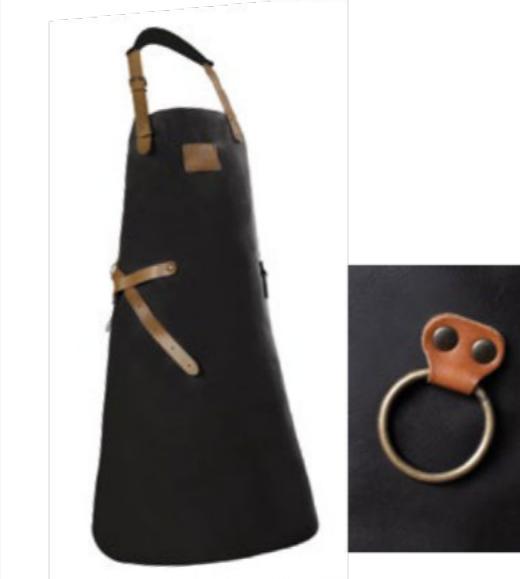
Dimenzija daske: 470 x 470 x 45 mm  
Težina daske: 6,2 kg



### VULCANUS® DASKA ZA REZANJE

Bukova daska za rezanje nije prikladna za izlaganje na kiši i mrazu.

Dimenzije: 470 x 470 x 45 mm  
Težina: 6,2 kg



### VULCANUS® GRILLMASTER

Pregača od bivolje kože pet puta štavljene i tretirane uljem, za doživotno korištenje kao i svi Vulcanus proizvodi. Opremljena bočnom trakom za pričvršćivanje pribora i praktičnom ušicom za kuhinjske krpe.

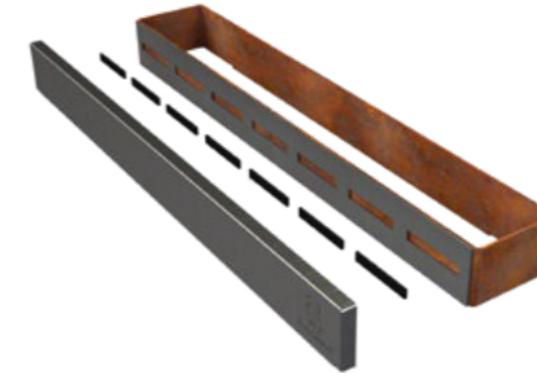
Unisex, jedna veličina koja odgovara većini, s podešivim naramenicama koje savršeno pristaju svima.



### VULCANUS® KANTICA ZA ULJE

Ručno izrađena posuda za ulje od nehrđajućeg čelika. Sa sigurnom drškom i sustavom protiv kapanja u izljevu za lakši rad na roštilju.





### VULCANUS® MAGNETNA ŠIPKA

Za vrijeme roštiljanja na magnetnu šipku možete uredno, sigurno i pristupačno držati alate za rad. Šipka je opremljena jakim neodimijskim magnetima i poklopcom od nehrđajućeg čelika koji se lako može ukloniti i prati u perilici posuđa.

Dimenzije: 470 x 82 x 50 mm



### VULCANUS® ŠPATULA

Lopatica od nehrđajućeg čelika može se naoštiti na sve 3 strane. Ručka od sandalovine dodatno na stražnjoj strani ima nastavak za čišćenje kanala sustava odvodnje Vulcanus® ploče i praktični otvarač za boce.



*Ergonomija i uravnoteženost lopatice u ruci osiguravaju maksimalnu udobnost pri korištenju. Pažnja posvećena svakom detalju naglašava kvalitetu ovog neizostavnog pribora.*

Ražanj za oba modela dolazi s 4 šipke i savršeno proširuje mogućnosti korištenja Vulcanus® roštilja kako osobno tako i u ugostiteljstvu. U duhu slogana "Jedan Vulcanus® da vlada svima" sve što ste ikada htjeli ili navikli možete ostvariti sa svojim novim roštiljem.



## Potpuno novi načini roštiljanja pred gostima i prijateljima



### VULCANUS® RAŽANJ

Osnovni komplet za ražanj sa dva masivna čvrsta postolja, središnjom šipkom za janjca, dva štitnika i 4 šipke za manje komade mesa.

Ručno okretanje s ručicom.



### VULCANUS® ŠIPKA ZA RAŽANJ

Moguće dodatne šipke za ražanj.



### VULCANUS® MOTOR ZA RAŽANJ

Tijelo od nehrđajućeg čelika, IPX4 zaštita od prskanja. Vrti do 40 kg.

Dimenziije: 155 x 93 x 100 mm



### VULCANUS® ASADO ZA RAŽANJ

Ražanj postolje se može iskoristiti i sa Asado kompletom.

**Postanite Gaucho (jahač konja, gonič stoke)** zvan Asador i polako pecite manje komade peradi, zeca ili rebarca. Uz tradicionalne južnoameričke specijalitete Asado možete koristiti i tako da postavite luk na najvišu poziciju i dimite kobasice i ostale delicije na neizravnom plamenu u kombinaciji s dimom.



### VULCANUS® ASADO

Osnovni komplet Asado sustav sa dva masivna čvrsta postolja, središnjom polukružnom šipkom i jednim križnim sustavom.



### VULCANUS® KRIŽNI SUSTAV ZA ASADO

Dodatni križni sustav za Asado.



### VULCANUS® DEFLEKTOR

Vrlo koristan dodatak tijekom vjetrovitih dana za postavljanje u izabrani kut. Dodatno usmjerava toplinu prema hrani na roštilju, ražnju i asado sustavu.



**VULCANUS®****LOKOT**

Sprečava sve modele roštilja i postolja od krađe tako što ih pričvršćuje na pod ili na prethodno postavljenu betonsku podlogu.

**VULCANUS®****LOKOT ZA POKLOPAC**

Osigurava da je poklopac uvijek na mjestu štiteći ga od vjetra i krađe. Sustav opremljen lokotom s ključem.

**VULCANUS®****KOTAČI i NOGICE**

Nogice za namještanje cijelog roštilja u ravninu ili kotači za premještanje roštilja s mjesta po ravnom podu.

**VULCANUS®****KOLICA**

Obavezan dodatak za katering i ostale ugostiteljske djelatnosti - moguć prijevoz roštilja i preko travnjaka.





 **VULCANUS**

je registrirani zaštitni znak koji u Hrvatskoj distribuira:

Novus Vita Distribution d.o.o. HR73873166602

Jamine 14, 10090 Zagreb, Hrvatska

Tel: +385 95 3574135 [info@vulcanus-rostilji.com](mailto:info@vulcanus-rostilji.com)

[vulcanus-rostilji.com](http://vulcanus-rostilji.com) | [vulcanus-design.co.uk](http://vulcanus-design.co.uk)

