



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 - pećenje 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

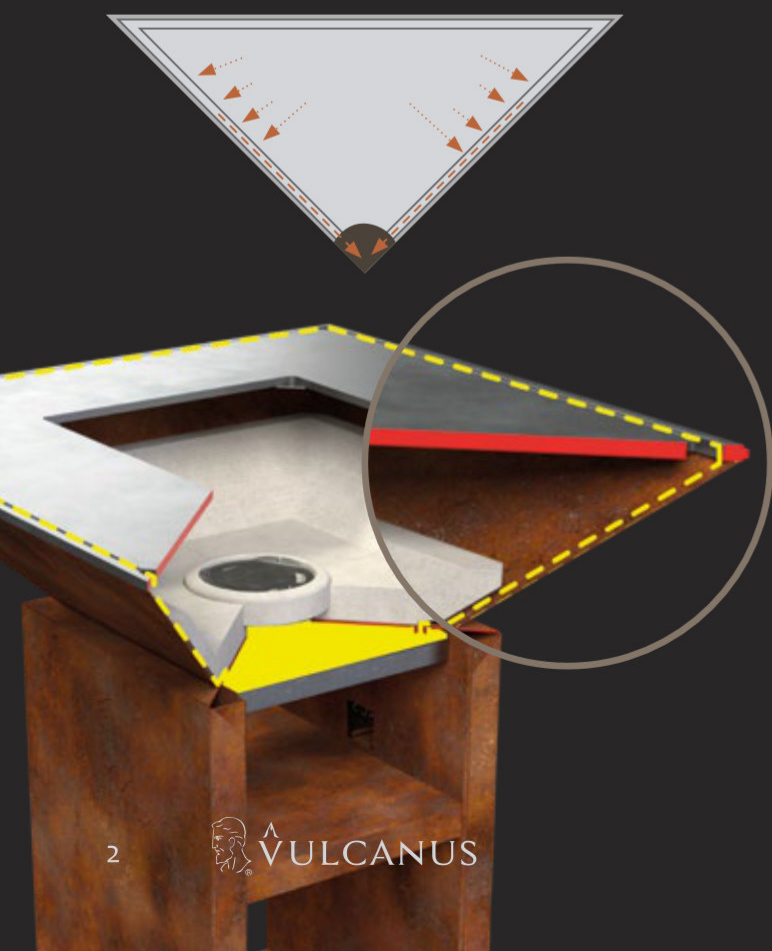
Vulcanus® grill ploča posjeduje europski certifikat sukladnosti za kontakt s hranom. Priprema jela je 100% sigurna i nema opasnosti od ispuštanja opasnih tvari tijekom kuhanja.

ZDRAVIJE KUHANJE BEZ DIMA

Masnoće izlivenne 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 opasnosti od pada hrane u ložište.

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



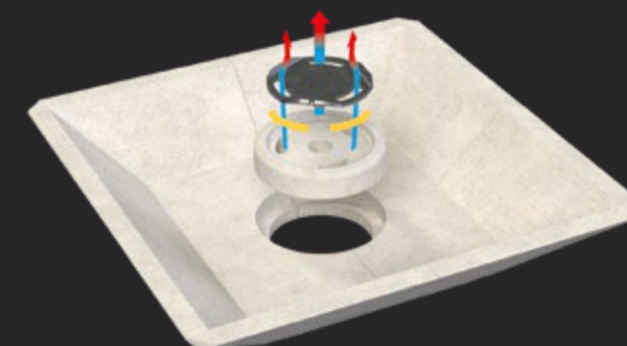
Vulcanus® zadovoljava sve ukuse garantirajući najbolje rezultate sa svim vrstama namirnica: povrćem, mesom, ribom, sirevima, voćem... za zdravu i raznoliku prehranu i korištenje Vulcanus® pustite svoju maštu da igrau!

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 peće 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 oko ložišta, **ROBUSNOST** Multigrid sustava ili raznja 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

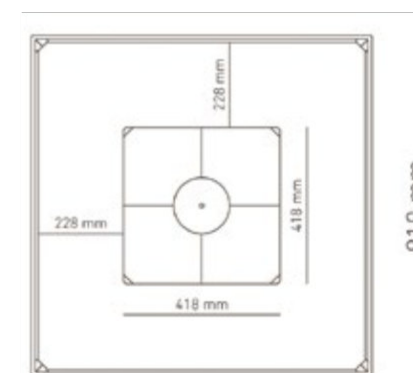
Postolje: 1175 x 480 x 720 mm
Ukupna visina: 990 mm
Težina: 202 kg - od toga 45 kg vatrostalne keramike

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

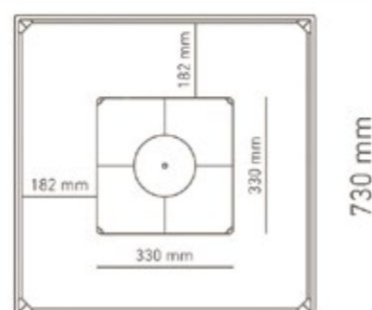
PRO730



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



DIMENZIJA PLOČE:
730 x 730 x 182 mm

DEBLJINA PLOČE:
10 mm

VULCANUS®
PRO730 CHEF

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



VULCANUS®
PRO730 CAMP

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



VULCANUS®
POKLOPAC

Vulcanus® gornja ploča i ložište se štite od kiše i snijega sa elegantnim poklopcem 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 ravni 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

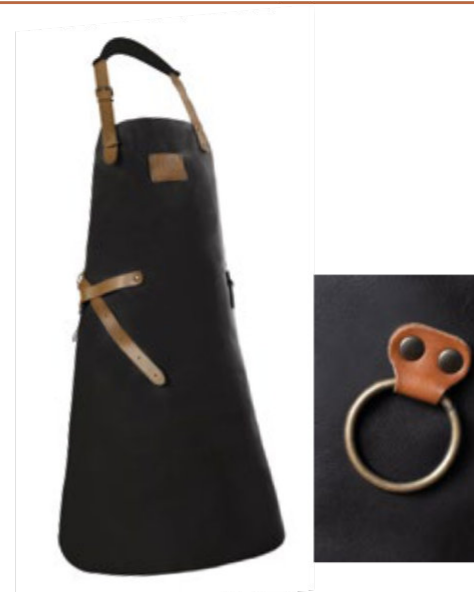
U paketu 2 profesionalne bukove daske za rezanje.
Dimenzija daske: 470 x 470 x 45 mm
Težina daske: 6,2 kg



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.

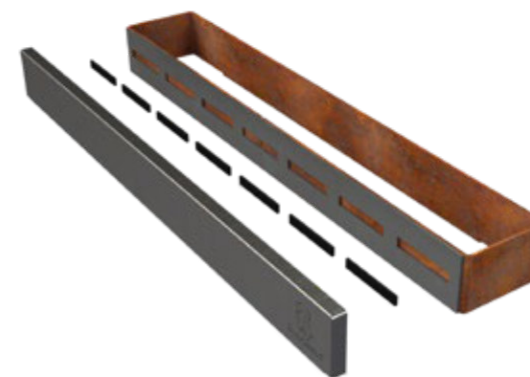
Unisex, jedna veličina koja odgovara većini, s podesivim naramenicama koje savršeno pristaju svima.



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 poklopcem 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.

Dimenzije: 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 dimitе 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.



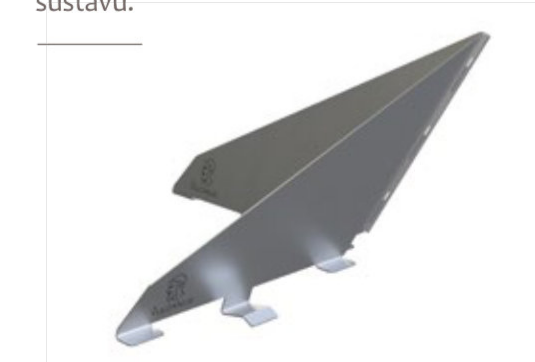
VULCANUS® KRIŽNI SUSTAV ZA ASADO

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® GASTROPRO **NOVO**



VULCANUS® KUTIJA **NOVO**





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

vulcanus-rostilji.com | vulcanus-design.co.uk

