



M.L.E.
Soluções de Climatização



DESIGN e LOGOTIPO CERTIFICADOS | O design do produto está registado no Inscritório de Propriedade Intelectual da União Europeia - Certificado No 003793041-0001 | O design do produto também está registado na Rússia, Ucrânia, EUA, Nova Zelândia e Austrália | O logotipo Vulcanus é uma marca registada | COR-TEN® é uma marca registada da United States Steel Corporation.

Vulcanus® COR-TEN®



O corpo das grelhas Vulcanus® é feito de aço COR-TEN de alta qualidade com um aspeto envelhecido na cor rubi. Devido à sua capacidade de resistir a ambientes húmidos e salgados, o COR-TEN foi originalmente usado para a construção naval. Não tem de se preocupar em deixar o seu Vulcanus® à chuva, frio ou neve. É natural, ecológico e manterá sempre um aspeto novo.

Forjar metal é mais do que uma arte:

é o meu corpo, coração e alma

“Meu nome é Ondřej Kovář. Meu sobrenome significa ‘ferreiro’ – talvez por isso, eu sempre estive destinado a trabalhar com metal. Sou apaixonado por forjar metal corretamente e o meu hobby favorito é cozinhar, o que para mim é um relaxamento e um desafio.”

Isso explica porque Ondřej fabricou com as suas próprias mãos o Vulcanus® - uma grelha de chama exterior feita de aço COR-TEN com uma durabilidade vitalícia. A grelha é resistente a todas as intempéries e pode ser utilizada durante todo o ano.

Ondřej apostou tudo na sua fabricação - o seu conhecimento, experiência, sentimentos, visão e memórias. Ele queria um Vulcanus® perfeito que proporciona-se belos momentos de lazer entre amigos e familiares.



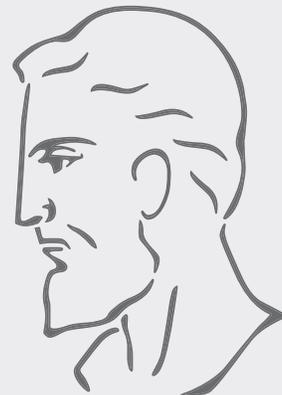
Mitologia

Demos o nome às nossas grelhas de Vulcano. O deus romano do fogo e patrono de todos os ferreiros. Na mitologia, as suas ferragens estavam localizadas dentro de vulcões ativos.

Vulcano foi um ferreiro e artista talentoso que trabalhava para os deuses do Olimpo.

A musa de Vulcano era a sua esposa Vênus, a quem os romanos adoravam como a deusa da beleza. Inspirado por ela, Vulcano incutiu beleza, paixão e sensualidade em todos os seus produtos.

A grelha de chama aberta simboliza o deus do fogo de várias maneiras: o próprio fogo como fonte de calor e ambiente acolhedor. A boa e velha ferraria de alta qualidade, funcionalidade e durabilidade.



Dicas

A gordura da comida pode escorrer da grelha?

O Vulcanus® tem um sistema tubular de canais para escoar a gordura e líquidos dos alimentos. Não tem de se preocupar com a gordura no chão ou na grelha.

Qual a capacidade da grelha? Quantas pessoas podem comer de uma vez?

Pode cozinhar na grelha Vulcanus® até 50 pessoas. As diferentes zonas de aquecimento permitem preparar simultaneamente bifes, legumes frescos, peixes, ovos, entre outras variedades. A comida será suculenta, crocante, preparada de forma saudável e reterá a maior parte das suas vitaminas.

É difícil manter a grelha limpa? É preciso algum produto especial de limpeza?

Para limpar a grelha do seu Vulcanus® basta limpar a superfície com um pano húmido e passar óleo antes e após cada utilização. A grelha possui um certificado de conformidade para contacto com alimentos.

Que tipo de lenha posso queimar no Vulcanus®?

Pode utilizar qualquer tipo de lenha natural, desde que, o nível de humidade seja inferior a 20%. A madeira deve ser seca. A lenha verde provoca mais fumo, mais sujidade e reduz o desempenho térmico. Recomendamos o uso de lenha com 33 cm de comprimento. O carvão também pode ser utilizado.

No mercado existem alternativas de grelhas circulares. Qual é a diferença entre elas e o Vulcanus® quadrado?

Em comparação com uma grelha circular, a forma quadrada oferece uma superfície de grelha até $\frac{1}{3}$ maior. Também oferece duas zonas de calor, enquanto uma grelha circular possui apenas uma. Apenas o Vulcanus® é equipado com um revestimento de libertação lenta de calor graças ao seu interior cerâmico.

Economia circular



Os produtos Vulcanus® são concebidos de acordo com os princípios da economia circular, nomeadamente na área da gestão de resíduos.

Prevenção - O uso de materiais e mão de obra de qualidade fazem de Vulcanus® um produto para toda a vida. Isso reduz significativamente os resíduos gerados por produtos descartáveis.

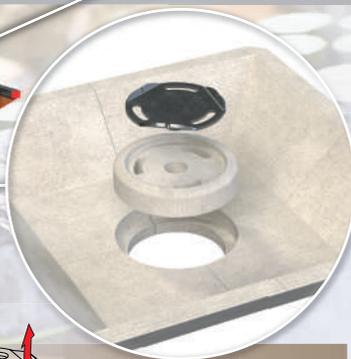
Redução de resíduos - Durante a produção, garantimos o aproveitamento de todas as sobras de material para reduzir os chamados resíduos pré-consumo.

Reciclagem - A construção dos produtos consiste numa pequena variedade de materiais não revestidos que podem ser facilmente identificados e reciclados.

A tecnologia presente!

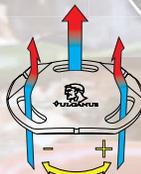
Design patenteado com certificação alimentar da UE.

O corpo da grelha é feito de aço COR-TEN com aspecto exterior envelhecido e está equipado com um núcleo de acumulação de cerâmica refratária. A forma especial e o peso do núcleo garantem uma excelente circulação do ar quente, estabilidade térmica, menor consumo de lenha e bom funcionamento no inverno. O sistema de drenagem da gordura garante uma refeição perfumada e saudável em todos os momentos. O cinzeiro amovível facilita a manutenção e a grelha opcional multiplica as suas funcionalidades de utilização.



Grelhar todo o ano

Graças ao núcleo de acumulação cerâmico de 29 kg (Pro730) e 43 kg (Pro910), o grelhador garante uma excelente estabilidade térmica.



Vulcanus® Airvent

Saudável e sem fumo

A grelha possui um sistema para drenagem das gorduras, proporcionando grelhados mais saudáveis e sem a presença de agentes cancerígenos.



Não suje as mãos!

Pode facilmente varrer as cinzas para um depósito próprio e amovível.

Opções de cozinhar

Duas zonas de temperatura

Graças a duas zonas de diferente temperatura, pode grelhar vários tipos de alimentos em simultâneo.

Uma placa de aço para cozinhar carne ou peixe e outra para legumes, massa, queijo e ovos. Também pode ser usado para cozinhar numa panela.



Grelha

A grelha pode ser inserida na abertura quadrada. Diretamente sobre as brasas.

Grelha com extensão

Utilize a extensão para elevar a grelha. Todos os tipos de tachos e panelas cabem facilmente na sua superfície. Ideal para cozinhar sopas e molhos.



Abertura no centro da grelha

Também é possível remover o miolo circular da grelha, para a utilização de uma panela de ferro fundido oval ou wok. Excelente para cozinhar comida asiática, paella ou goulash.

Vulcanus® Grill product range



VULCANUS®
Grill Pro910 Camp

Modelo clássico em base rebaixada. Ideal para sentar ao redor a relaxar. Pode ser usado para grelhados em ambientes familiares, parques e áreas públicas.

Características:

Superfície da grelha: 910 x 910 mm
Base: 480 x 480 mm
Altura: 560 mm
Peso: 151 kg

O conjunto inclui gaveta de cinzas amovível de aço inoxidável e núcleo de acumulação de cerâmica refratária com peso de 43 kg.



VULCANUS®
Grill Pro910 Chef

Desfrute de grelhar em pé como os profissionais. O Vulcanus® Pro910 Chef vem com uma base que oferece altura e espaço suficiente para armazenar lenha, utensílios de cozinha e alimentos.

Características:

Superfície da grelha: 910 x 910 mm
Base: 480 x 480 mm
Altura: 990 mm
Peso: 169 kg

O conjunto inclui gaveta de cinzas amovível de aço inoxidável e núcleo de acumulação de cerâmica refratária com peso de 43 kg.



VULCANUS®
Grill Pro910 Masterchef

Grelhe em pé como um grande Chef e prepare a sua comida diretamente nas tábuas de madeira. O Vulcanus® Pro910 Masterchef com a sua base de apoio oferece mais espaço para armazenar os seus ingredientes, utensílios de cozinha e lenha.

Características:

Superfície da grelha: 910 x 910 mm
Base: 480 x 1175 mm
Altura: 990 mm
Tábua de corte: 470 x 470 x 45 mm
Peso: 195 kg

O conjunto inclui 2 tábuas de corte de talho em faia, gaveta de cinzas amovível e núcleo de acumulação com peso de 43 kg.

Todos os modelos Vulcanus® são fabricados com o mesmo material e tecnologia. Diferem apenas na altura e forma da base.



VULCANUS® Grill Pro730 Camp

Modelo clássico em base rebaixada. Ideal para sentar ao redor a relaxar. Pode ser usado para grelhados em ambientes familiares, parques e áreas públicas.

Características:

Superfície da grelha: 730 x 730 mm

Base: 480 x 480 mm

Altura: 480 mm

Peso: 94 kg

O conjunto inclui gaveta de cinzas amovível de aço inoxidável e núcleo de acumulação de cerâmica refratária com peso de 29 kg.

VULCANUS® Grill Pro730 Chef

Desfrute de grelhar em pé como os profissionais. O Vulcanus® Pro910 Chef vem com uma base que oferece altura e espaço suficiente para armazenar lenha, utensílios de cozinha e alimentos.

Características:

Superfície da grelha: 730 x 730 mm

Base: 480 x 480 mm

Altura: 910 mm

Peso: 112 kg

O conjunto inclui gaveta de cinzas amovível de aço inoxidável e núcleo de acumulação de cerâmica refratária com peso de 29 kg.

VULCANUS® Grill Pro730 Masterchef

Grelhe em pé como um grande Chef e prepare a sua comida diretamente nas tábuas de madeira. O Vulcanus® Pro910 Masterchef com a sua base de apoio oferece mais espaço para armazenar os seus ingredientes, utensílios de cozinha e lenha.

Características:

Superfície da grelha: 730 x 730 mm

Base: 480 x 1175 mm

Altura: 910 mm

Tábua de corte: 470 x 470 x 45 mm

Peso: 154 kg

O conjunto inclui 2 tábuas de corte de talho em faixa, gaveta de cinzas amovível e núcleo de acumulação com peso de 29 kg.

Todos os modelos Vulcanus® são fabricados com o mesmo material e tecnologia. Diferem apenas na altura e forma da base.

Vulcanus® Butcher



VULCANUS® Butcher

Mesa de apoio.
Pode preparar alimentos diretamente nas tábuas de madeira e preparar os seus ingredientes com todo o conforto. Um item essencial em qualquer lugar para bem servir.

Parâmetros:

Tábua de corte: 470 x 470 x 45 mm

Base: 480 x 480 mm

Altura: 820 mm

Peso: 48 kg

O conjunto inclui 2 tábuas de corte de talho em faia.



VULCANUS® Masterbutcher

Organiza grandes festas? Trabalha num restaurante ou organiza eventos? A base alta e larga do Masterbutcher foi projetada para as suas necessidades. Prepare qualquer tipo de petisco com todo o espaço e conforto.

Parâmetros:

Tábua de corte: 470 x 470 x 45 mm

Base: 480 x 1175 mm

Altura: 820 mm

Peso: 86 kg

O conjunto inclui 4 tábuas de corte de talho em faia.



VULCANUS® Grillmaster

Em couro de búfalo com tratamento de óleo. Durará décadas como o seu Vulcanus® Grill. Vem com uma alça para prender acessórios e um prático anel para um pano de limpeza. Tamanho único com alças ajustáveis.





VULCANUS®

Oilcan 0,5l

Grelhar com estilo. O aço inoxidável Vulcanus® Oilcan é feito à mão. Este acessório elegante e prático torna mais fácil todo o processo de grelhar alimentos.

VULCANUS®

Spatula

Desenvolvida especificamente para grelhas Vulcanus®, a espátula é fabricada em aço inox 3Cr13 e pode ser afiada conforme a necessidade. O cabo é feito de madeira natural Santalwood. O equilíbrio e a ergonomia contribuem para uma utilização confortável. A espátula está equipada com uma ferramenta para limpar as ranhuras da placa e um prático abre caricas. A exclusividade é realçada por importantes detalhes decorativos.

Medidas: 75x290x44 mm

Peso: 0,315 kg



God of flames

VULCANUS®

Cover 910 & 730

A chapa e a zona de queima do Vulcanus® podem ser protegidos por uma prática tampa de aço inoxidável.

Está disponível em dois tamanhos (Pro910 e Pro730).

Acessórios



VULCANUS®

Lock (universal)

Protege o seu Vulcanus® contra vandalismo ou roubo. A instalação da âncora é muito simples.



VULCANUS®

Magnetic Bar (universal)

Com a barra magnética, consegue obter mais uma área prática para facas, espátulas, etc. A barra está equipada com fortes ímãs de neodímio e uma tampa em aço inoxidável que pode ser facilmente removida e colocada na máquina de lavar loiça.



VULCANUS®

Lock for Cover Pro910 & Pro730

Sistema de segurança para a cobertura. Protege do vento ou de vandalismo. O sistema está equipado com um bloqueio de chave.



VULCANUS®

Multigril Pro910 & Pro730

A grelha multifunções fará do seu Vulcanus um centro de cozinha ideal. Prepare vários pratos saborosos - por exemplo, grelhar carne diretamente no lume. Ou se remover a grelha central redonda, poderá substituí-la por uma panela e preparar uma caldeirada. Colocar um prato de pizza na abertura central em combinação com o nosso forno de cerâmica permite preparar pizzas, bolos ou fantásticos pães.



VULCANUS® Chopping Board

Grelhar em grande, grelhar com estilo. Para obter o resultado certo vai precisar de um pequeno ajudante. Uma tábua de corte elegante, prática e robusta para preparar todos os ingredientes para a sua experiência gourmet. Ao grelhar pode deixar a carne cozinhada na tábua a repousar antes de ser servida, para que todos os molhos possam ser reabsorvidos. A tábua de cortar Vulcanus® é feita à mão na República Checa a partir de faia de primeira classe.

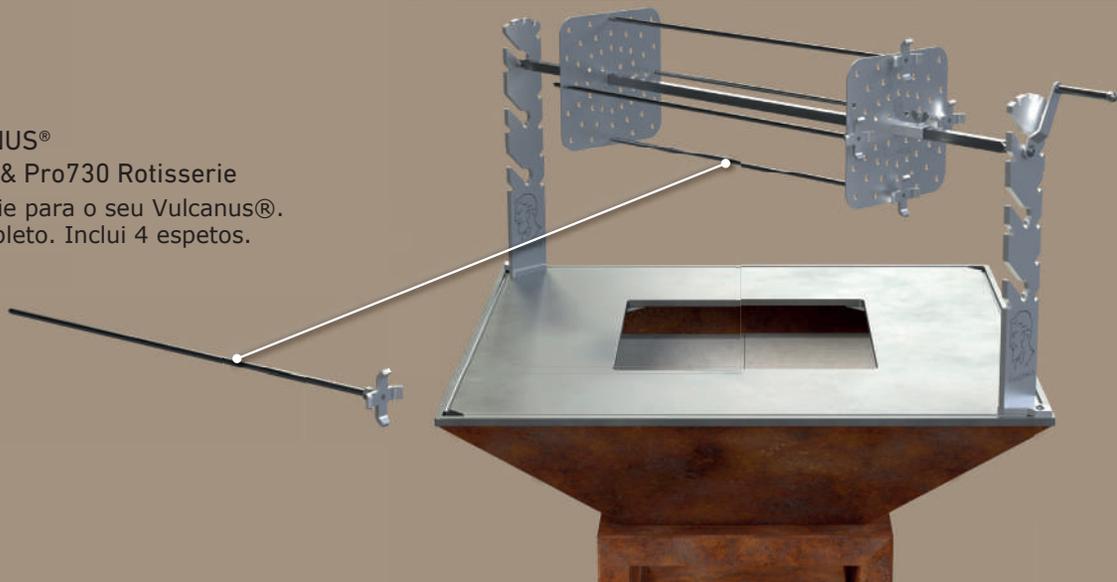
Dimensões: 470 x 470 x 45 mm.

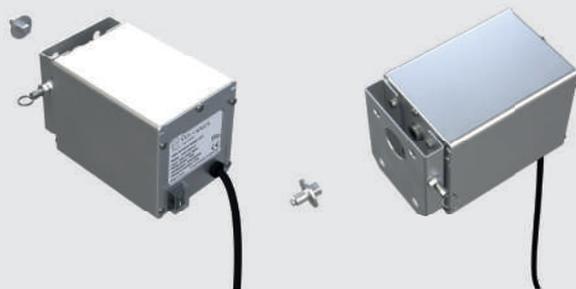


VULCANUS®

Pro910 & Pro730 Rotisserie

Rotisserie para o seu Vulcanus®.
Kit completo. Inclui 4 espetos.





acessórios para Rotisserie
Vulcanus® motor elétrico para Rotisserie (universal)

Dimensões: 155 × 93 × 100 mm
Resistente à água: IPX4
Energia: 15 W



acessórios para Rotisserie **Asado archer + Cross**

Este kit permite assar lentamente peças inteiras de carne, com a possibilidade de regular o posicionamento do espeto.

VULCANUS®

Wind guard / Heat shield (universal)

Um ótimo complemento não apenas para o Rotisserie ou o Asado que irá ajudar a direcionar o calor para o seu grelhado, mas também útil se o vento for uma preocupação. Feito de aço inoxidável para garantir a sua durabilidade.





M.L.E SOLUÇÕES DE CLIMATIZAÇÃO LDA



RUA SÃO JOÃO BOSCO 6
2735-482 CACÉM



212 418 503
910 694 073



<https://vulcanus.mle.pt>