



VULCANOGRES
HANDCRAFTED OVENS & CERAMIC



Empresa

¿Quiénes somos?

Fundada hace más de 10 años en España, **Vulcano Gres** cuenta con una gran experiencia internacional en el mercado.

A nuestros especialistas se les ha confiado el desarrollo de más de 500 modelos de hornos y parrillas, que están instalados en 30 países de todo el mundo.

Calidad, seguridad, diseño y funcionalidad

Esperamos verle entre nuestros clientes satisfechos.





“ *Conocida en todo el mundo* ”



INNOVACIÓN

INNOVATION

Utilizamos la más alta tecnología, materiales de primera clase, mano de obra especializada y un sinfín de innovaciones en el mundo de las cocinas.

Con nosotros, el corazón de tu restaurante está en buenas manos.

“ *diseños personalizados,
avanzados y a medida* ”



UNA COMBINACIÓN DE FUNCIONALIDAD Y DISEÑO

COMBINATION OF FUNCTIONALITY AND DESIGN

No sólo ofrecemos una gama estándar de parrillas y hornos, sino que también ofrecemos un proyecto a medida, conservando las características únicas de Vulcano Gres.

Las características únicas y el diseño patentado nos permiten crear parrillas y hornos para los usuarios más exigentes.

SUS DESEOS NUESTRAS TAREAS

YOUR DESIRES OUR TASKS

Creamos proyectos individuales según las ideas y los deseos del cliente.





SEGURIDAD

SAFETY

Sometemos a nuestros equipos a las pruebas más exigentes para garantizar los estándares de seguridad dentro de la Comunidad Económica Europea (CEE), a la vez que confirmamos y optimizamos el rendimiento generando la menor cantidad de gases contaminantes (CO₂), con un consumo reducido (1 kg/h) a temperaturas ideales (250°-300° -350°) para cocinar carne, pescado, aves y otros productos.

Cada una de nuestras máquinas se somete a los más estrictos **controles de seguridad** contra incendios y cuenta con todos los certificados necesarios que confirman la seguridad de su uso.

PRODUCTOS

PRODUCTS

Varios tipos de parrillas y hornos:

Parrillas profesionales

- Premium:
 - Parrillas murales
 - Parrillas centrales
- Parrillas de sobremesa

Asadores de pollos

- Carcasa cuadrada
- Carcada capota
- Submarino

Más productos

- Rodicios y Robatas
- Buffets
- Ruedos, Piñeros, Espeteros y Tandooris
- Bodegas, Expositores y Cámaras de Maduración
- Sistemas de extracción y Cerramientos

Hornos de brasa

- Puerta basculante
- Embers Oven
- Submarino
- Ahumador
- Casillero

Hornos de pizza

- Leña
- Gas
- Eléctrico
- Mixto

Complementos

- Cerámica refractaria
- Parrillas portátiles
- Mandiles de cuero
- Carbón

Parrillas profesionales

- Premium



Cada una de nuestras máquinas están **elaboradas a medida y bajo pedido**, son únicas.

Para una mayor versatilidad y polivalencia, nuestras parrillas pueden ser equipadas con **múltiples accesorios y extras**.

Aquí tiene los más usuales:

- Ascuador
- Sistema de elevación
- Parrilla de atemperado
- Balda basculante, puertas mesa, balda interior, cajón de carbón, ruedas, rodizios, logotipo
- Cortachispas y filtro catalizador

Parrillas profesionales

- Premium



PARRILLA MURAL

-  Hungría
-  **Parrilla y horno con ahumador Carlos Cohelo**
-  Dos tramos de parrilla con elevación automática
-  Ascuador bajo mesa y cocina
-  Parrilla atemperado con dos volantes de elevación manual
-  Tolva de carbón, puertas, acabados Lux

Parrillas profesionales

- Premium



PARRILLA MURAL

 Bélgica

 **Parrilla mural con Embers Oven**

 Tres tramos de parrilla con elevación automática. Cajón recoge grasa y cajón recogecenizas

 Parrilla de atemperado con volantes de elevación manual

 Cestas traseras para leña, ascuador bajo mesa, cajón para carbón, balda basculante, logotipo

Parrillas profesionales

- Premium



Costa Rica



Dos tramos de elevación automática



Parrilla de atemperado



Acrilamiento, campana



Ascuador sobremesa

Parrillas profesionales

- Premium



Nuestros diseños y acabados dan un **aspecto único e impactante** a las máquinas



El estilo, la seguridad y la comodidad distinguen a nuestros productos, haciéndolos realmente eficaces y estéticos

Parrillas profesionales

- Sobremesa

- ✓ Acero Inoxidable AISI 304
- ✓ Acabados personalizados y esmaltados
- ✓ Posibilidad de colocar superficie de parrilla central, parrilla de ahumado/atemperado, cestas para el carbón...



Hornos de brasa



HORNOS DE BRASA

Los hornos de brasa profesionales **combinan horno y parrilla** en una sola máquina, fusionando los beneficios de ambas.

Todos nuestros hornos están fabricados **artesanalmente** para acoplarse a las peticiones de cada cliente, siempre atendiendo a criterios de comodidad de uso, limpieza y mantenimiento.

Utilizamos materiales que soportan la dilatación a altas temperaturas, y en su interior mantiene una temperatura constante que se puede controlar con el **regulador de tiro**.

Hornos de brasa

- Puerta basculante



HORNOS DE BRASA CON PUERTA BASCULANTE

Los hornos de puerta basculante o abatible permite un acceso rápido y cómodo a los alimentos. Además, resulta fácil extraer los cajones gracias a su nuevo sistema de apertura por **contrapesos en lugar de muelles**, lo que facilita enormemente la elevación y la limpieza y evita quemaduras y averías. Por otro lado, cuentan con un **recoge grasas** oculto en el interior de la puerta.

Las ventajas son:

- ✓ Ahorro de carbón al cocinar con oxígeno reducido dentro de una cámara cerrada
- ✓ Aprovechamiento de calor interior para cocinar evitando la cesión al ambiente, ahorrando consumo y evitando molestias al cocinero
- ✓ Limpieza y comodidad, contenemos gran parte de las cenizas expulsadas con el humo dentro de la tobera corta-fuegos y el resto en el cajón bajo rejillas de hierro fundido. La grasa que desciende por el interior de la puerta cuando cerramos el horno termina en una bandeja desmontable
- ✓ Rapidez para quemar el carbón mediante un tiro forzado de aire

Hornos de brasa

- Embers Oven



EMBERS OVEN

El nuevo Embers Oven va más allá de un horno de brasa tradicional.

Es la alternativa perfecta para los profesionales que buscan un **equipo eficiente, seguro y funcional** que permita cocinar diferentes platos a la vez con **tres temperaturas distintas**.

Las parrillas están alojadas en unos cajones de extracción total que permiten la apertura individual de cada sección de cocción, lo que evita que al abrirlos para manipular los alimentos se pierda calor, así como la exposición a altas temperaturas y la salida de llamas o ascuas.

Acero y hierro refractarios dan forma a una máquina con un diseño novedoso que permite cocinar a la brasa, optimizando combustible y tiempo.

Hornos de brasa

- Ahumador



En nuestro empeño por innovar hemos creado este nuevo modelo de horno con **sección especial de ahumado**, para mantener las tradiciones culinarias y satisfacer las necesidades del mercado más exigente. De esta manera se garantiza un asado que potencia todo el sabor y jugosidad de los alimentos, añadiendo el aroma y paladar de la brasa



Gracias a su diseño funcional, es la combinación perfecta que permite cocinar al "estilo parrilla" con un **sabor mucho más fuerte** a brasa que los hornos de brasa convencionales, que le da un toque diferente a su negocio



La carne puede introducirse primeramente en la sección de ahumado para después marcarla en la sección de horno. La temperatura se puede controlar con el regulador de tiro.

A todos nuestros diseños se les puede incorporar **regulador de tiro** para ajustar la temperatura, sistema de inyección de aire (**turbo brasa**), fácil apertura...

Detalles imprescindibles que garantizan la versatilidad de los hornos de brasa, así como la seguridad y el ahorro en el consumo.

Hornos de brasa

- Casillero



HORNO CASILLERO

- ✓ El horno de brasa casillero está equipado en la salida con una **tobera corta fuegos** que impide que las chispas y/o llamas salgan al exterior para evitar la posible inflamación de la grasa acumulada en la campana extractora. Además, reduce la temperatura de los humos
- ✓ Las 9 puertas, los gruesos chapones de la estructura y el aislamiento térmico aseguran la conservación interior de la temperatura
- ✓ Por otro lado, su configuración en diferentes alturas le permite disponer de **tres zonas de asado diferenciadas**. Se estima que se existe una diferencia de 25 grados al pasar de una altura a la siguiente
- ✓ Incluyen también **aire forzado** en el interior, **iluminación**, **tobera cortafuegos** retenedora de chispas y ceniza, reguladores de entrada y salida de aire, **cajones recogecenizas**, **parrillas independientes** para cada puerta con suficiente fondo como para hornear en dos bandejas y ruedas con freno

Hornos de brasa

- Submarino



Submarino Simple

Parrilla automática con capota



Submarino Doble

Parrilla + Horno Brasa



Submarino Triple

Planetario + Parrilla + Planetario

Asadores de pollos



Diseñamos, fabricamos y distribuimos **asadores de pollos industriales** de carbón, gas y eléctricos



Disponemos de **tres acabados estándar**, asequibles a todos los presupuestos, o podemos ajustamos a sus necesidades, adaptando el mecanismo a cualquier diseño. Las posibilidades de personalización crecen sustancialmente al combinar los diferentes acabados con las **diez opciones básicas de capacidad**, entre los **16** y los **126 pollos**

Asadores de pollos

- **Carcasa capota**



ASADORES DE POLLOS CARCASA CAPOTA

Desarrollamos un nuevo horno de pollos con **carcasa redonda en forma de capota**, con la posibilidad de **apertura automática** a motor o **manual** con contrapeso.

- ✓ **Aislamiento lateral, trasero y en puerta** para asegurar el mantenimiento interior de la temperatura y evitar la transmisión del calor al exterior
- ✓ Podemos incorporar diferentes tipos de **espadas y accesorios**, como raquetas para asar costillas o tambores para patatas o vegetales
- ✓ Incorporamos un **cajón mantenedor de temperatura** en la mesa inferior donde podemos almacenar espadas con pollos o bandejas
- ✓ **Doble motor**, uno para el movimiento de traslación del planetario y otro para el giro de las espadas
- ✓ La **ventana lateral** en forma de ojo de buey y el **crystal templado** dejará ver mecanizados interiores con doble iluminación de bombillas de alta temperatura. **Pirómetro exterior** para el control de la temperatura
- ✓ Las medidas y la capacidad pueden variar en función de demanda del cliente

Asadores de pollos

- Carcasa cuadrada



ASADORES DE POLLOS CARCASA CUADRADA

- ✓ Mecanizado compuesto por **doble motor** con **movimientos de rotación autónomos**, unitario de espadas y de traslación del conjunto
- ✓ **Aislamiento lateral, trasero y en puerta** para asegurar el mantenimiento interior de temperatura y evitar la transmisión del calor al exterior
- ✓ Podemos incorporar diferentes tipos de **espadas y accesorios**, como raquetas para asar costillas o tambores para patatas o vegetales
- ✓ Incorporamos un **cajón mantenedor de la temperatura** en la mesa inferior donde se pueden almacenar espadas con pollos o bandejas
- ✓ Las medidas y la capacidad pueden variar en función de demanda del cliente

Hornos de pizza

- Hornos para pizza y asados



- ✓ Nuestros hornos de pizza han tenido una gran aceptación en España, Italia, Francia, Dinamarca, Bélgica, Alemania, Rusia, EEUU...
- ✓ Puedes elegir los **materiales de fabricación**, la **forma** (cuadrada o con forma cúpula), la **decoración** (silicona, mosaico o azulejos), la **temperatura regulable**, la **capacidad máxima** y cualquier extra que quieras añadir
- ✓ Muchos de nuestros modelos pueden instalarse dentro de un plazo de **24h**

Más productos

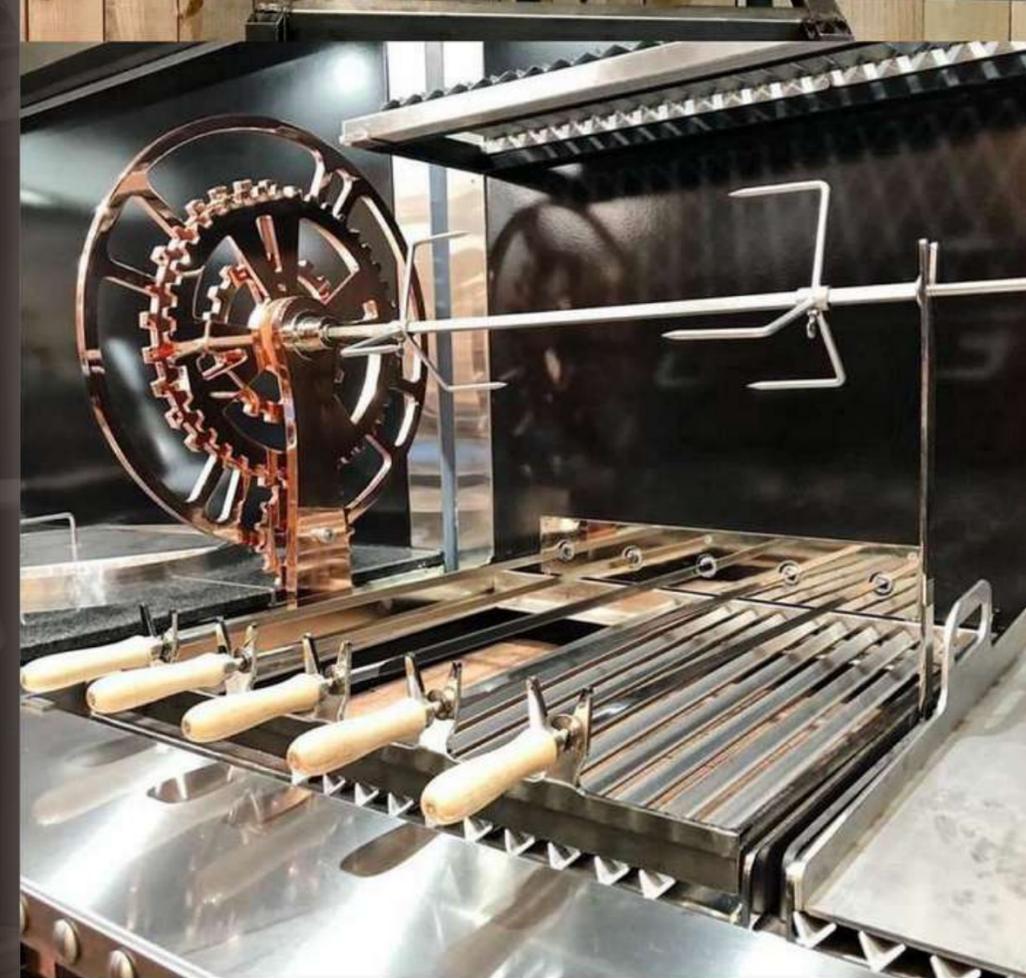
- **Rodicios y Robatas**



Adaptamos nuestras parrillas a la demanda de asadores en espadas, espetos, raquetas..., para restaurantes estilo **rodizios brasileños, argentinos,** asadores de pollos...



Robatas a carbón y a gas de diferentes dimensiones adaptadas a las necesidades del cliente, ya sea como equipo compacto, de sobremesa o encastrable

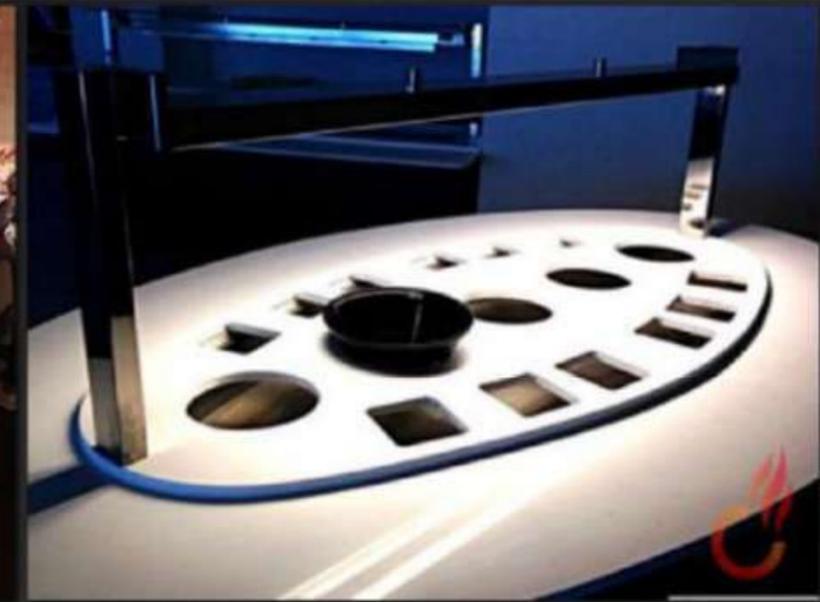


Más productos

- Buffets

✓ En Vulcano Gres fabricamos e instalamos **buffets** a medida.

Nuestros servicios están indicados tanto para **wok**, como para **auto hostelería, catering y show cooking**.



Más productos

- Ruedos, Piñeros, Espeteros y Tandooris



Si le interesa implementar equipos más **inusuales** y sorprender a sus clientes, puede contar con Vulcano Gres, ya que también fabricamos a medida los equipos más inusuales:

Ruedos, asadores de cesta, asadores de gancho, asadores de piñas, espeteros y tandooris.



Más productos

- Bodegas, Expositores y Cámaras de Maduración



Para abordar sus proyectos integrales ofrecemos a nuestros clientes, en exclusiva, otros productos, instalaciones y maquinaria complementaria, como las **bodegas**, **expositores** y **cámaras de maduración**.



Más productos

- **Sistemas de extracción y Cerramientos**



En exclusiva, otros productos, instalaciones y maquinaria complementaria, como los **sistemas de extracción y cerramientos**.



Complementos

- Cerámica refractaria



CARACTERÍSTICAS:

- ✓ **Resistencia a la llama directa** y a los cambios bruscos de temperatura
- ✓ Apto para **cocinas vitrocerámicas, cocinas de inducción** (con difusor de calor) y **microondas**
- ✓ **Esmaltado** en la superficie y la base
- ✓ Resistencia al **rayado de cuchillos** o estropajos metálicos
- ✓ Facilidad para su limpieza. Sin sabores, humos ni olores
- ✓ **Mantenimiento prolongado de la temperatura** por medio de la mezcla de cuarzo, feldespato y mica contenidos en su interior. Exento de plomo y cadmio

Complementos

- Parrillas portátiles



PARRILLAS PORTÁTILES

- ✓ Nuestras parrillas portátiles de mesa son ideales tanto para **restaurantes como para hogares**
- ✓ Están fabricadas en acero inoxidable de doble fondo y constan de una caja para brasas, una superficie de asar en ángulo de 2,2 cm con caída hacia el recogegrasas lateral y con asas de madera
- ✓ Además, son de fácil uso y cuentan con **sistema anti humos**

Complementos

- Mandiles de cuero



La mejor calidad y un diseño elegante enfocado sobre todo a restaurantes especializados en cocina a la brasa

Ventajas:



Protección de las chispas incandescentes contra el cuerpo del cocinero o su ropa



Protección contra el calor del fuego y las brasas



Durabilidad gracias a su grosor y cosido (100% cuero). Atuendo elegante que favorece la imagen profesional del lugar



7 modelos disponibles: colores negro o marrón

Complementos

- Carbón

CARBÓN VULCANO GRES

Es un **carbón ecológico** con un alto poder calorífico y su consumo es muy lento, no hace llama, ni humo, ni ceniza. Tiene mejor sellado en la carne y ahorro porque emplea menor cantidad.

Propiedades:

- Granulometría : + 4cm x pieza.
- Color: Negro uniforme.
- Cenizas: 5% máx.
- Humedad: 6% máx..
- Valor calorífico: 8000 kcal/ kg Min.
- Tiempo de incandescencia: 4-5 horas.
- Formato: saco de papel de 15kg



INSTALACIONES DESTACADAS

OUR PROJECTS

3
3



INSTALACIONES DESTACADAS

OUR PROJECTS

3
4



VULCANO GRES
COLONIAL-PUERTO COCO



CONTACTO

OUR CONTACT

Si necesita ayuda para seleccionar el equipo, le asesoraremos sin coste ni compromiso y encontraremos el equipo adecuado para su negocio.



+34 918 97 17 45 (oficina)
+34 625 76 03 94 (administración)
+34 628 66 65 64 (ventas)
+34 625 76 03 94 (ventas)



info@vulcanogres.es
info2@vulcanogres.com



www.vulcanogres.es



VULCANOGRES
HANDCRAFTED OVENS & CERAMIC