

VOLDONE®

VOLDONE.RU

8-800-600-14-47

ZAKAZ@VOLDONE.RU

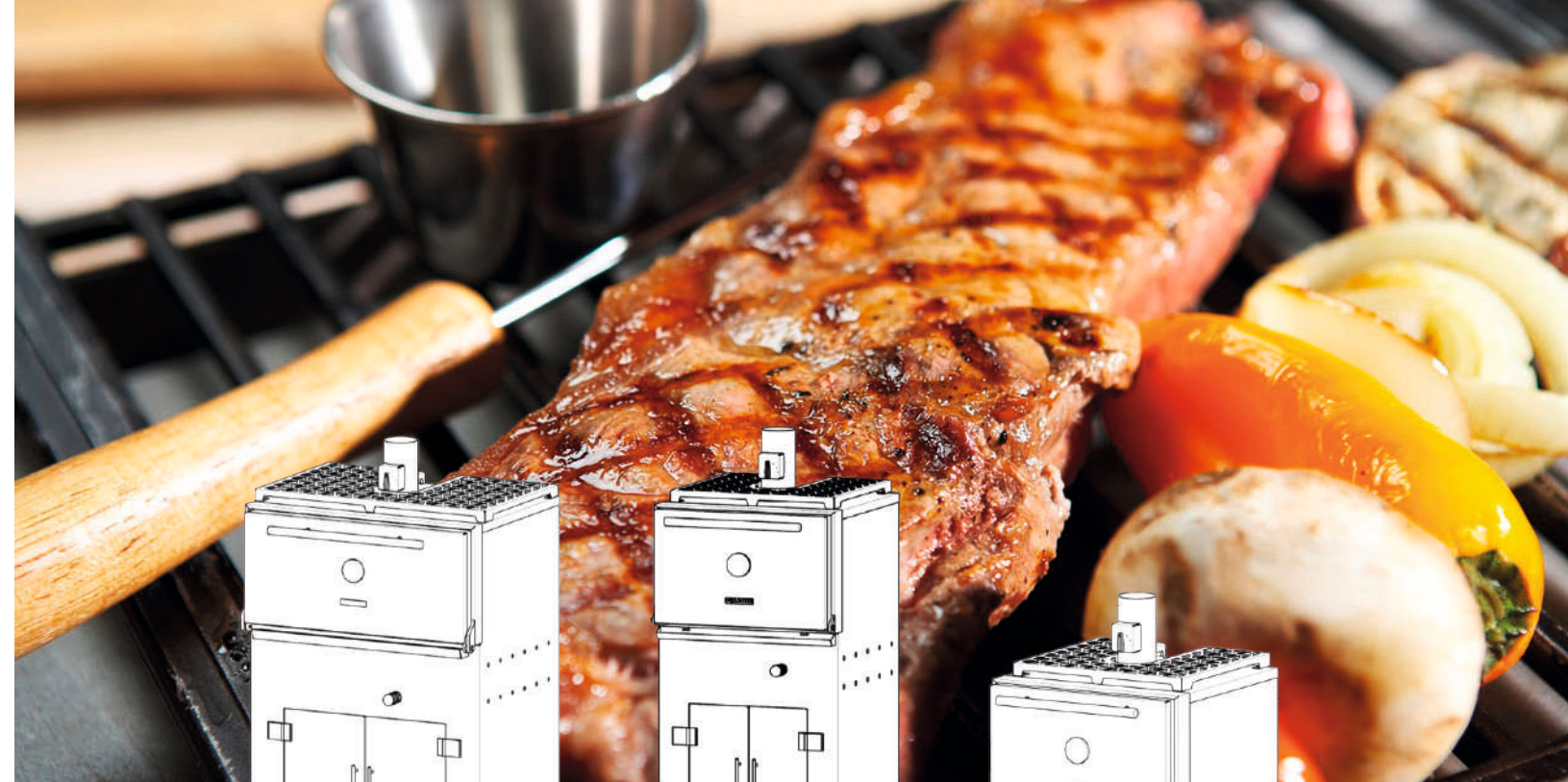
РТ, ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ РАЙОН
ПОС. НОВНИКОЛАЕВСКИЙ, УЛ. ОБРАЖНАЯ, Д. 1.



VOLDONE®

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, КАФЕ И МОБИЛЬНЫХ ТОЧЕК ПИТАНИЯ

VOLDONE.RU



ГРИЛЬ-ПЕЧИ НА ТВЕРДОМ ТОПЛИВЕ





ГРИЛЬ-ПЕЧЬ VOLDONE BCJ-25



Гриль-печь VOLDONE BCJ-25 рекомендована для небольших кафе с количеством посадочных мест до 50.

Весь гриль-печь VOLDONE BCJ-25 – практичное решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи на древесном топливе, при этом скорость приготовления блюд выше на 40%, а экономия угля достигает 35% – по сравнению с открытым мангалом. Отсутствие открытого пламени, обеспечивает высокую безопасность при работе с печью.

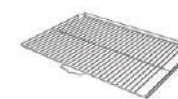
Гриль-печь VOLDONE BCJ-25, как и все печи линейки, оснащена системой регулировки воздушного потока, позволяющей легко и эффективно контролировать интенсивность горения и температуру в камере.



ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ дверь и приемная рамка **из чугуна**
- 🔧 отделка **из пищевой и нержавеющей стали**
- 🌡️ рабочая температура: **до 450 С**
- 📏 размер гриль-решетки: **520x470мм**
- 📏 вес: **180 кг**
- 📏 размер: **680x760x845 мм**

Доп.оборудование:



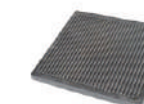
Гриль-решетка
BCJ-25L



Комплект
из 6 колосников



Решетка
для шампуров



Лавовый
камень



ГРИЛЬ-ПЕЧЬ VOLDONE BCJ-25 H, С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ВСТРАИВАНИЯ

Гриль-печь VOLDONE BCJ-25 H рекомендована для использования в частном приусадебном хозяйстве во встроенном варианте монтажа.

Закрытые угольные грили выгодно отличаются от открытых мангалов и позволяют достичь исключительную сочность, текстуру продуктов и благородный вкус с равномерной прожаркой, свойственных только для блюд, приготовленных на угле.

Приглашая друзей к себе на отдых, приготовить для них вкуснейшее блюдо из мяса или рыбы не составит особого труда. Ведь гриль-печь VOLDONE BCJ-25 H - практичное решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи на древесном топливе, при этом скорость приготовления блюд выше на 40%, а экономия угля достигает 35% - по сравнению с открытым мангалом. Отсутствие открытого пламени, обеспечивает высокую безопасность при работе с печью.

Гриль-печь VOLDONE BCJ-25 H, как и все печи линейки, оснащена системой регулировки воздушного потока, позволяющей легко и эффективно контролировать интенсивность горения и температуру в камере.



ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ дверь и приемная рамка **из чугуна**
- 🔧 отделка **из пищевой нержавеющей стали**
- 🔥 рабочая температура: **до 450°C**

- 📏 размер гриль-решетки: **520x470 мм**
- ⚖️ вес: **152 кг**
- 📏 размер: **671x758x563 мм**

Доп.оборудование:



Сухой
искрогаситель



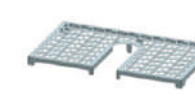
Гриль-решетка
BCJ-25L



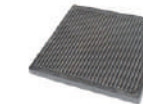
Комплект
из 6 колосников



Решетка
для шампуров



Верхняя
полка



Лавовый
камень









ГРИЛЬ-ПЕЧЬ VOLDONE BCJ – 25 L

Представленная модель разработана специально для кафе и ресторанов со средней площадью помещения, до 70 посадочных мест. Небольшие габариты позволяют вписать её практически в любую кухню. Материалы изготовления (сталь, устойчивая к высоким температурам, и литейной чугун) обеспечили длительный срок эксплуатации без нареканий пользователей.

Высокая температура позволяет мясу приготовиться быстрее, а объемный жар печи блюду оставаться сочным с равномерной прожаркой.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

-  дверь и приемная рамка из чугуна
-  отделка из пищевой нержавеющей стали
-  рабочая температура: до 450°C

-  размер гриль-решетки: 520x470 мм
-  вес: 250 кг
-  размер: 680x760x1530 мм



Верхняя решетка



Термометр



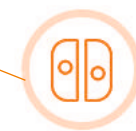
Лоток



Двери тумбы



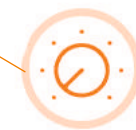
Искрогаситель



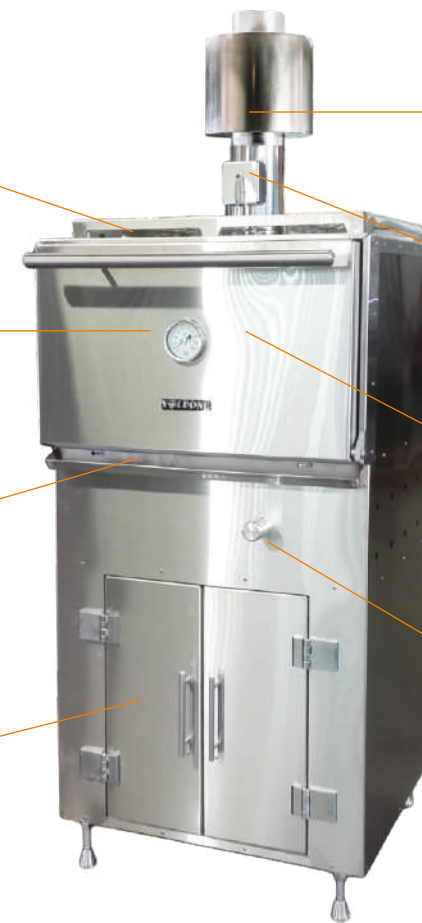
Регулятор шиберной заслонки



Дверь печи



Регулятор подачи воздуха



В КОМПЛЕКТЕ:

- Нижний встроенный шкаф
- Ящик для сбора золы
- Решетка для жарки мяса
- Набор колосников

Доп.оборудование:



Сухой искрогаситель



Гриль-решетка BCJ-25L



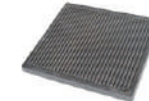
Комплект из 6 колосников



Решетка для шампуров



Верхняя полка



Лавовый камень









ГРИЛЬ-ПЕЧЬ VOLDONE BCJ – 45 L

Идеально подходит для приготовления гриль-меню в ресторанах до 200 посадочных мест.

При производстве гриль-печи используется только качественные материалы – это чугун, нержавеющая пищевая сталь и конструкционная сталь. Благодаря этому, при эксплуатации «VOLDONE», не стоит вопрос температурной деформации печи, геометрия зоны приготовления пищи всегда стабильна и позволяет с запасом выдерживать температурный диапазон приготовления до 450 °С

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

-  дверь и приемная рамка из чугуна
-  отделка из пищевой нержавеющей стали
-  рабочая температура: до 450°C

-  размер гриль-решетки: 750x495 мм
-  вес: 320 кг
-  размер: 910x770x1530 мм



В КОМПЛЕКТЕ:

- Нижний встроенный шкаф
- Ящик для сбора золы
- Решетка для жарки мяса
- Набор колосников

Доп.оборудование:





ГРИЛЬ-ПЕЧЬ VOLDONE BCJ-50L

Учитывая все нюансы, которые были выявлены при испытаниях, а также предложения от шеф-поваров мы создали печь, которая имеет следующие основные преимущества:

- внутри зоны приготовления мы поместили решетку из нержавеющей стали;
- гриль-печь обладает высокой теплоемкостью зоны приготовления пищи – это позволяет не терять температуру при открывании и закрывании духового шкафа;
- регулировка поддува выведена наружу, тем самым делая удобным процесс контроля над температурой внутри духового шкафа;
- для того, чтобы блюда долго оставались горячими после приготовления, предусмотрена верхняя решетка, которая остается теплой и не позволяет остывать приготовленному блюду.

Все эти характеристики позволяют говорить о высокой конкурентоспособности гриль-печи производства завода «Волжанин», благодаря оптимальной цене на рынке и всем техническим преимуществам зарубежных и российских аналогов.

Идеально подходит для приготовления гриль-меню в ресторанах до 250 посадочных мест.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

☑ дверь и приемная рамка из чугуна

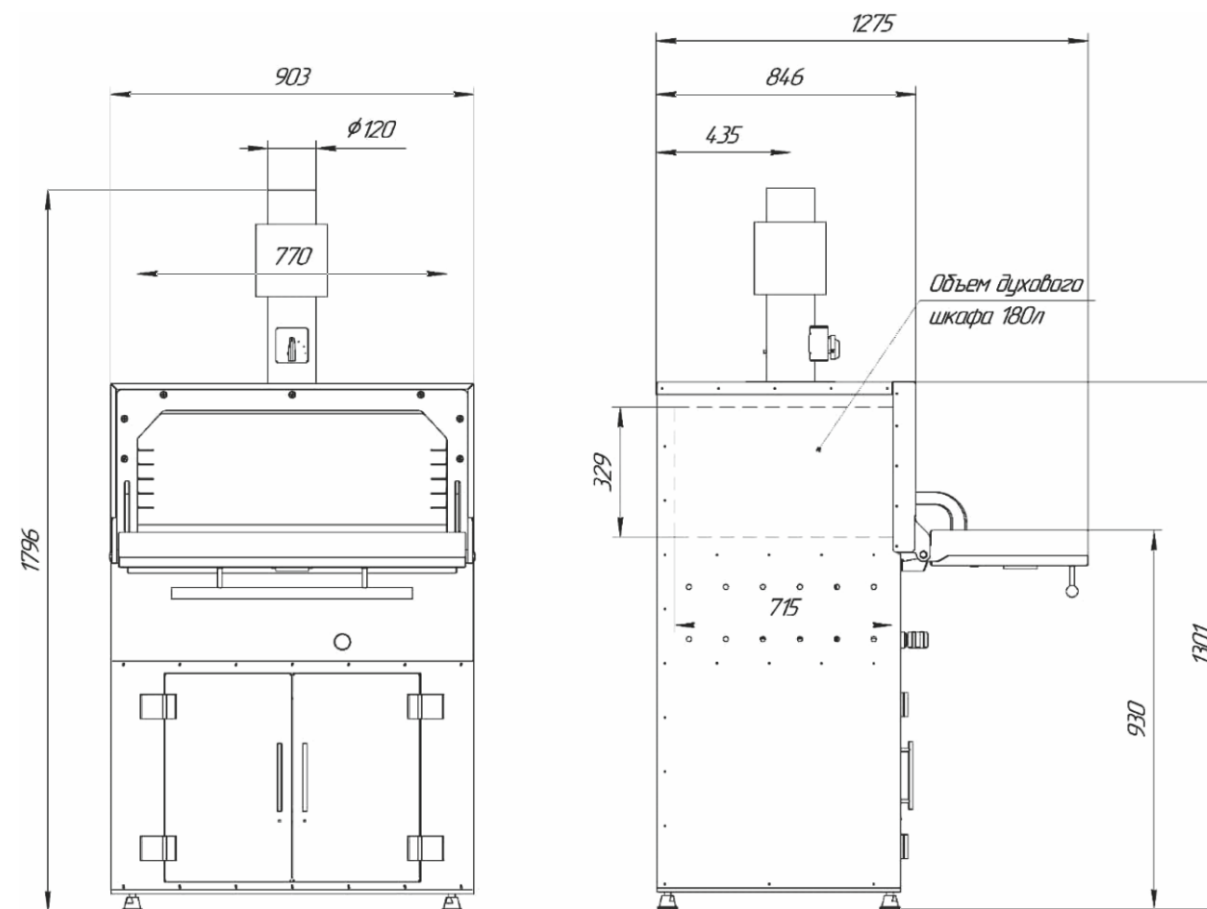
☑ отделка из пищевой нержавеющей стали

☑ рабочая температура: до 450°C

☑ размер гриль-решетки: 770x495 мм

☑ вес: 345 кг

☑ размер: 903x971x1796 мм



В КОМПЛЕКТЕ:

- ☑ Нижний встроенный шкаф
- ☑ Ящик для сбора золы
- ☑ Решетка для жарки мяса
- ☑ Набор колосников

Доп.оборудование:



Сухой искрогаситель



Гриль-решетка BCJ-45L



Комплект из 8 колосников



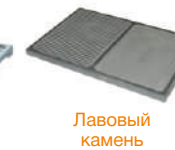
Пружина растяжения



Решетка для шампуров



Верхняя полка



Лавовый камень



КОМПЛЕКС VOLDONE 2

Приготовление мяса, рыбы, овощей и других видов продуктов на открытом огне.
Двойная печь позволяет готовить в 2 раза больше.

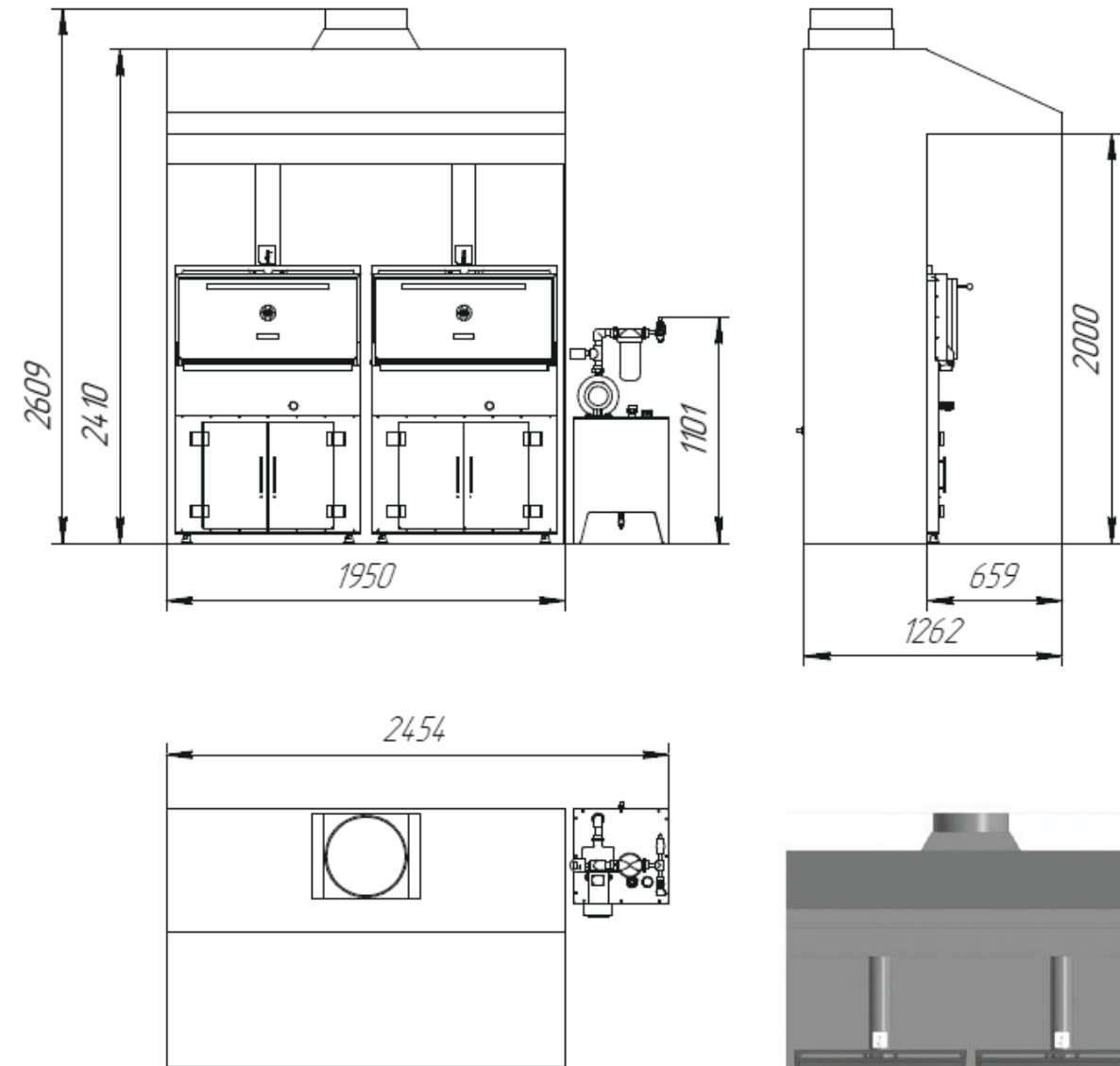
Основные преимущества:

- Экономия места на кухне
- Экономия затрат на обслуживание
- Удобство при эксплуатации.

В КОМПЛЕКТЕ:

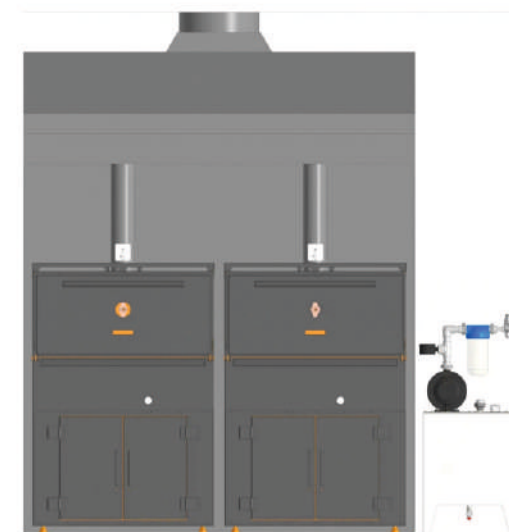
- 2 Гриль-печи VOLDONE BCJ-45L
- Насосная станция

- Двойной гидрофильтр



ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- размер: **1950x1262x2609 мм**





АКСЕССУАРЫ



СУХОЙ ИСКРОГАСИТЕЛЬ

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Одевается на шиберную заслонку гриль-печи (регулятор потока воздуха)

Лабиринтного типа

Материал: **нержавеющая сталь**



ЖАРОПРОЧНАЯ РЕШЕТКА

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Материал: **пищевая нержавеющая сталь**

Размер: **750x495 мм (BCJ-45L)** и **520x470 мм (BCJ-25L)**



РЕШЕТКА ДЛЯ ШАМПУРОВ VOLDONE BCJ-45 L

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Материал: **Пищевая нержавеющая сталь**

Количество шампуров: **8 шт**

Размер шампуров: **486 (д) x 10 (ш) мм**

Размер решетки: **758 (ш) x 483 (д) мм**

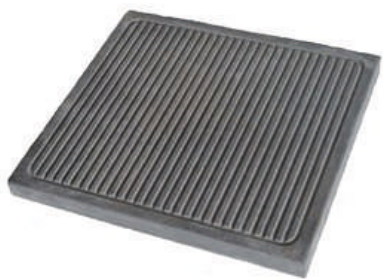


КОЛОСНИКИ ДЛЯ ГРИЛЬ-ПЕЧИ VOLDONE

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Марка стали: **СТ 20**

Толщина стали: **12 мм**

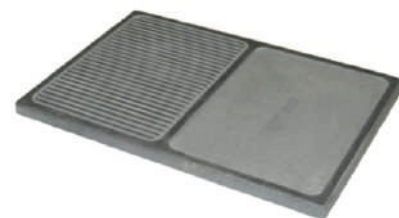


ЛАВОВЫЙ КАМЕНЬ ДЛЯ ГРИЛЬ-ПЕЧИ VOLDONE BCJ-25 L

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вес: 10 кг

Размер: 400x370x30 мм



ЛАВОВЫЙ КАМЕНЬ ДЛЯ ГРИЛЬ-ПЕЧИ VOLDONE BCJ-45 L / VOLDONE BCJ-50L

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вес: 15 кг

Размер: 600x400x30 мм



ПОДОВЫЙ КАМЕНЬ

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Размер: 600x300x30 мм

Плита из 100% натурального природного камня вулканического происхождения с бесчисленными порами без глазури.

ПРУЖИНА РАСТЯЖЕНИЯ ДЛЯ ГРИЛЬ-ПЕЧЕЙ VOLDONE 45

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

В комплекте: 1 шт

Марка стали: проволока 51ХФА диаметром 4,5 мм

Диаметр пружины: 45 мм

Длина пружины (в сжатом состоянии): 210 мм





ДРОВЯНЫЕ ПИЦЦА-ПЕЧИ





ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE PIZZA 4

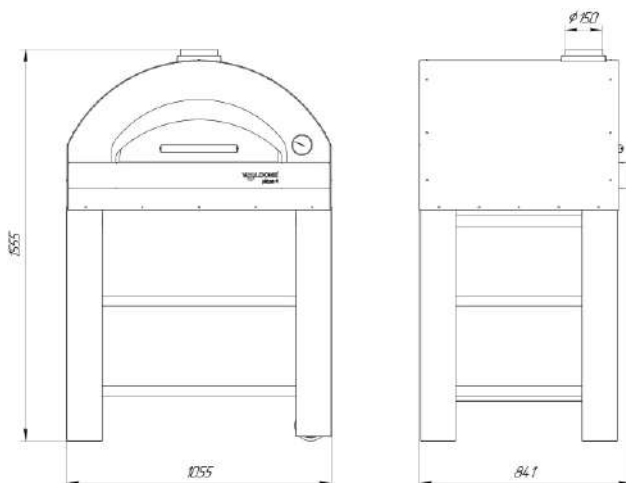
Профессиональная дровяная печь VOLDONE PIZZA 4 лучше всего подходит для приготовления традиционной итальянской пиццы.

Пицца-печь VOLDONE позволяет легко поддерживать идеальную температуру приготовления – от 320° до 350°C (для неаполитанской – около 450°C). Чем выше поддерживаемая температура, тем быстрее и сочнее получается пицца, так как каждая лишняя минута, проведенная в печи, забирает 1% влажности теста, а значит, со временем тесто попросту пересушивается.

Поэтому, идеальным и традиционным оборудованием для выпекания правильной пиццы является дровяная печь, поскольку в ней пицца приобретает необыкновенный пикантный вкус и готовится всего за 90-120 секунд!

Заказывая пицца-печи VOLDONE для заведения общепита, Вы получаете прекрасную возможность пополнить меню новыми блюдами из печи, при этом стильный и элегантный дизайн VOLDONE PIZZA 4 отлично впишется в интерьер открытой кухни и позволит клиентам наблюдать за зрелищным процессом готовки.

Приобретая печь VOLDONE PIZZA 4 для дома, вы сможете ежедневно радовать своих родных и близких изысканными лакомствами. С помощью пицца-печи VOLDONE также можно готовить рыбные блюда, бифштексы, выпекать хлеб, пироги и многое другое.



ХАРАКТЕРИСТИКИ	«PIZZA 4»
Вес с подставкой	211 кг
Вес без подставки	170 кг
Площадь пода	0,54 м2
Размеры пода	600 x 900 мм
Время разогрева	30 мин
Емкость в пиццах D 30 см	4 шт.
Емкость в хлебе	4/8 кг
Средний расход топлива	4 кг/ч
Максимальная температура печи	до 450°C
Габариты ШxВxГ	1130x660x835 мм
Высота с подставкой	1560 мм
Ширина устья печи	560 мм
Высота устья печи	190 мм
Дымоход	150 мм
Термометр	есть





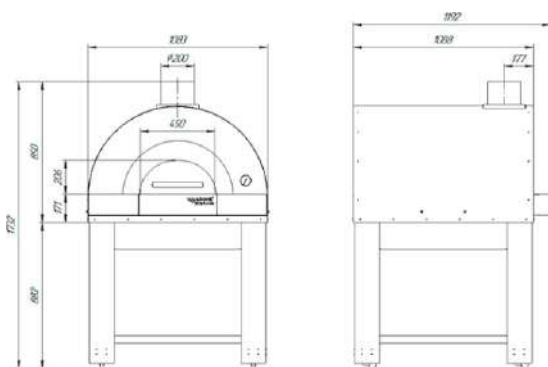
ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE PIZZA 4 CERAMIC

Дровяная печь VOLDONE PIZZA 4 ceramic с куполообразным керамическим сводом для профессионального использования лучше всего подходит для приготовления традиционной итальянской пиццы.

Пицца в дровяной печи приобретает необыкновенный пикантный вкус, который дарит ей дым, возникающий в процессе выпечки.

Размеры устья печи дают возможность одновременно готовить в ней разные блюда. Жаркое, открытые пироги, запеканки, хлеб, пицца – все это будет превосходным по вкусу и аромату!

Приобретая, пицца-печи VOLDONE для заведения общепита, вы получаете прекрасную возможность пополнить меню новыми блюдами из печи, при этом стильный и элегантный дизайн пицца-печи отлично впишется в интерьер открытой кухни и позволит клиентам наблюдать за зрелищным процессом готовки.



ХАРАКТЕРИСТИКИ	«PIZZA 4 ceramic»
Вес с подставкой	400 кг
Вес без подставки	336 кг
Площадь пода	0,54 м2
Размеры пода	866 x 862 мм
Время разогрева	30 мин
Емкость в пиццах D 30 см	4 шт
Емкость в хлебе	4 - 8 кг
Средний расход топлива	4 кг/ч
Максимальная температура печи	до 450°C
Габариты ШxВxГ	780x1090x1193 мм
Высота с подставкой	1660 мм
Ширина устья печи	465 мм
Высота устья печи	190 мм
Дымоход	200 мм
Термометр	есть





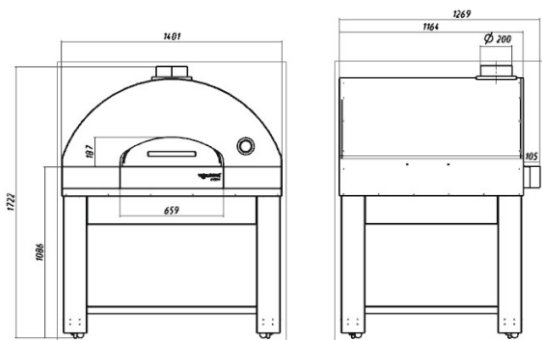
ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE PIZZA 6

Пицца в дровяной печи приобретает необыкновенный пикантный вкус, который дарит ей дым, возникающий в процессе выпечки.

Пицца-печь с площадью пода 0,90м² и позволяет готовить одновременно сразу 6 пицц, диаметром 30 см и выпекать за раз 12 кг хлеба.

Материал: основа - конструкционная сталь, отделка - нержавеющей сталь, покрытие - жаропрочная краска, теплоизоляция топки печи. В комплекте подовый камень

Приобретая пицца-печи Voldone для заведения общепита, Вы получаете прекрасную возможность пополнить меню новыми блюдами из печи, при этом стильный и элегантный дизайн пицца-печи отлично впишется в интерьер открытой кухни и позволит клиентам наблюдать за зрелищным процессом готовки.



ХАРАКТЕРИСТИКИ	«PIZZA 6»
Вес с подставкой	380 кг
Вес без подставки	290 кг
Площадь пода	0,90 м ²
Размеры пода	1200 x 900 мм
Время разогрева	35 мин
Емкость в пиццах D 30 см	6 шт.
Емкость в хлебе	12 кг
Средний расход топлива	8 кг/ч
Максимальная температура печи	до 450°C
Габариты ШxВxГ	822x1400x1267 мм
Высота с подставкой	1740 мм
Ширина устья печи	560 мм
Высота устья печи	188 мм
Дымоход	200 мм
Термометр	есть





ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE PIZZA 6 CERAMIC

Пицца в дровяной печи VOLDONE PIZZA 6 ceramic благодаря куполообразному керамическому своду приобретает необыкновенный пикантный вкус, с дымком и с хрустящим краешком.

В печи, имеющей сферический свод, тепловые волны отражаются от стенок равномерно, блюдо не пригорает, и прогревается со всех сторон.

Размеры устья печи дают возможность одновременно готовить в ней разные блюда. Жаркое, открытые пироги, запеканки, хлеб, пицца – все это будет превосходным по вкусу и аромату!

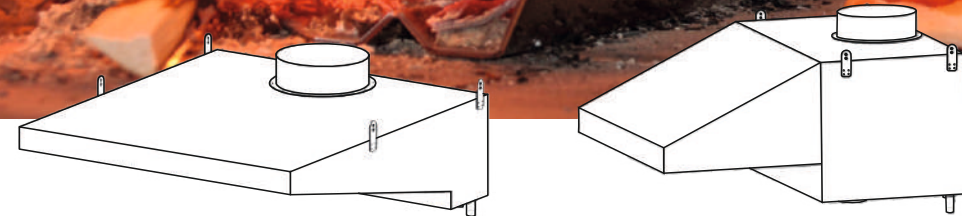
Выбор качественных материалов обеспечил длительный срок эксплуатации. Свод выполнен из керамики, заслонки – из жаропрочного металла. Варочная поверхность печи – натуральный подовый камень.

Поддержание стабильной температуры в устье позволяет приготовить идеальную пиццу, выпечку и свежий хлеб с хрустящей корочкой.

В пицца-печи возможно выпекать несколько блюд одновременно. Благодаря большому размеру пода пицца-печи удастся обслужить больше посетителей ресторана без дополнительного ожидания заказа.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	«PIZZA 6»
Вес с подставкой	741 кг
Вес без подставки	596 кг
Площадь пода	0,90 м2
Размеры пода	1240*1150 мм
Время разогрева	30 мин
Емкость в пиццах D 30 см	6 шт
Емкость в хлебе	8-12 кг
Средний расход топлива	8 кг/час
Максимальная температура печи	до 450°C
Габариты ШxВxГ	1479*1792*1493 мм
Высота с подставкой	1660 мм
Ширина устья печи	686 мм
Высота устья печи	300 мм
Дымоход	200 мм
Термометр	есть





ГИДРОФИЛЬТРЫ





ГИДРОФИЛЬТР ДЛЯ ГРИЛЬ-ПЕЧИ UHF-45

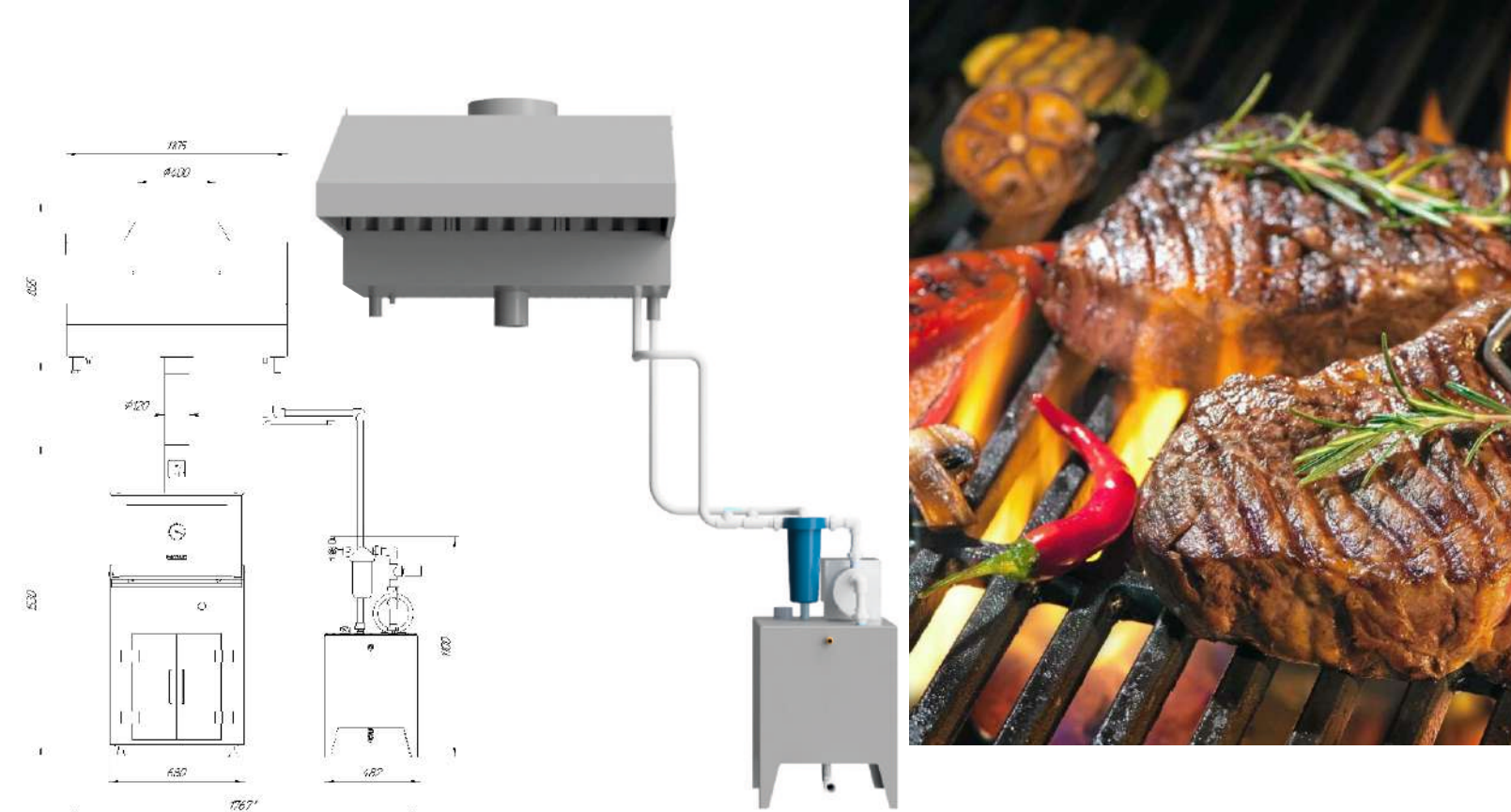
Гидрофильтр «Voldone» - предназначен для гарантированного 100% гашения искр и пламени от гриль-печей работающих на углях, дровах или брикетах.

Гидрофильтр устанавливается непосредственно над тепловым оборудованием и подключается к общетехнологической системе вентиляции.

Оснащен фильтром жирауловителем, двойной водяной завесой, фильтром саже- и дегтеуловителем, насосной станцией для автономной работы от централизованной системы водоснабжения.

Лабиринтная конструкция вытяжного зонта с гидрофильтром VOLDONE обеспечивает высокий уровень фильтрации и снижает расходы на чистку воздуховодов.

Установлены 2 вида форсунок: для распыления тумана и струйные, что позволяет создавать двойную водяную завесу для полного гашения искр. Распыляемая через форсунки водяная завеса гасит 100% искр.



Гидрофильтр оснащен отдельной водяной станцией, что позволяет обеспечить замкнутый циркуляции воды (автономная работа до 72 часов), в случае понижения уровня воды в баке предусмотрено автоматическое подключение к центральной системе водоснабжения.

За счет реле сухого хода установлена защита от запуска без воды.

Вытяжной короб зонта изготовлен из нержавеющей стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

🔌 Мощность: **0,75 кВт**

🏠 Производительность вытяжки: **не более 4000 м³/час**

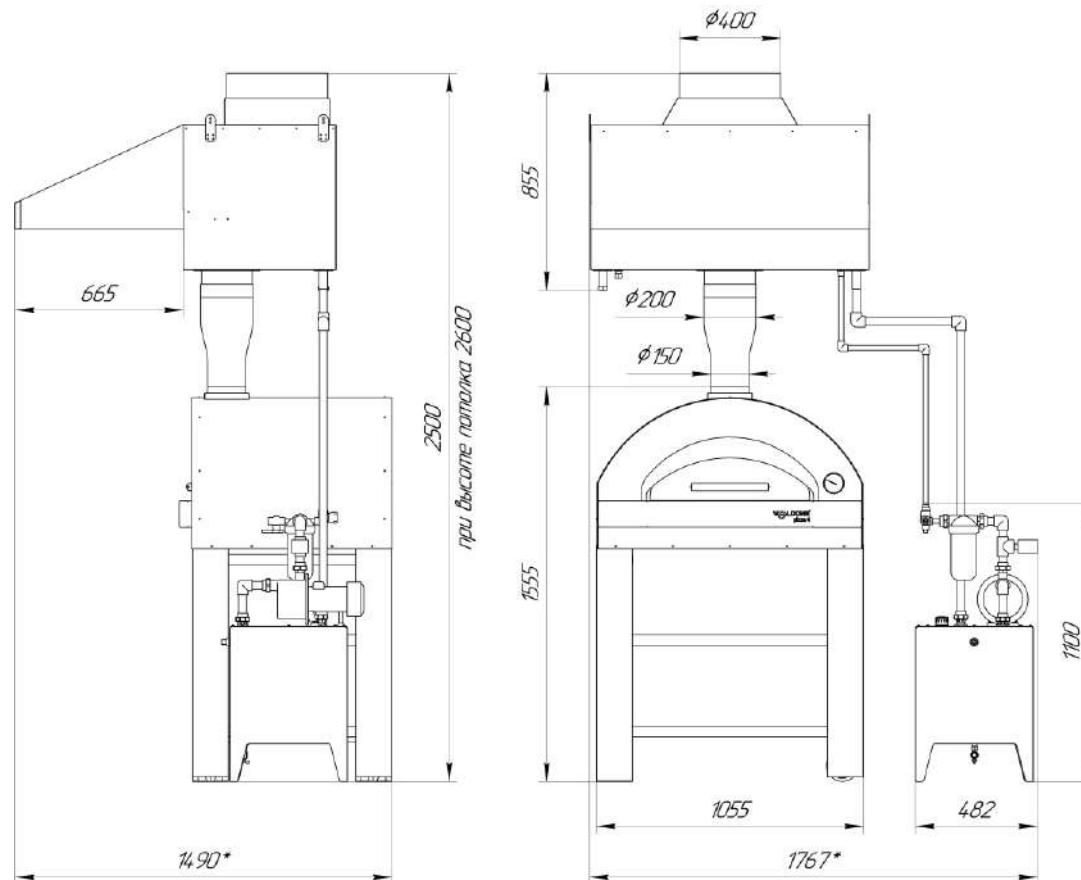
📏 Количество лабиринтных фильтров: **3 шт**

📏 Диаметр выходного отверстия: **400 мм**

В КОМПЛЕКТЕ:

✅ вытяжной зонт

✅ насосная станция



ГИДРОФИЛЬТР ДЛЯ ПИЦЦА-ПЕЧИ VOLDONE UHF-45 PIZZA

Зонт с гидрофильтром «VOLDONE» - предназначен для 100% гашения искр и пламени от пицца-печи VOLDONE.





Оснащен фильтром жира, уловителем, двойной водяной завесой, фильтром сажи и дегте, уловителем, гидроблоком для автономной работы от централизованной системы водоснабжения.

Лабиринтная конструкция вытяжного зонта с гидрофильтром VOLDONE обеспечивает высокий уровень фильтрации и снижает расходы на чистку воздуховодов. Распыляемая через форсунки водяная завеса гасит 100% искр. Вытяжной короб зонта изготовлен из нержавеющей стали.

Он безопасен для персонала, прост в эксплуатации и техническом обслуживании.

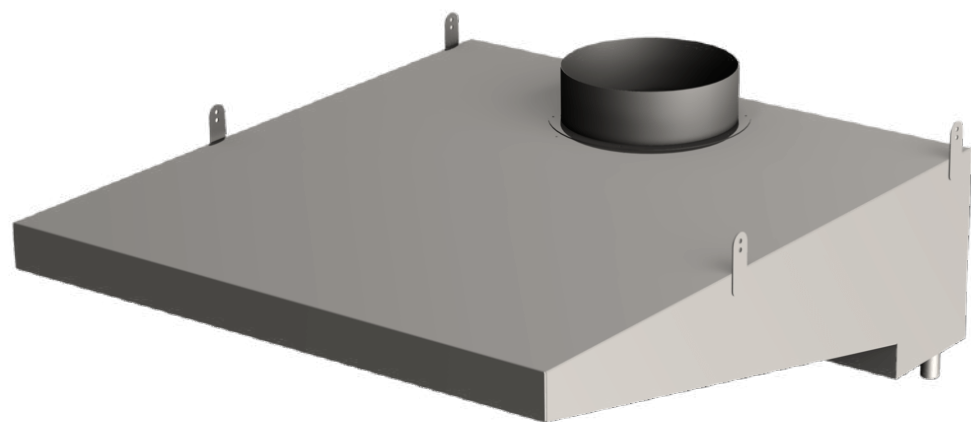
Низкий уровень шума позволяет персоналу работать в комфортных условиях. Наряду с эффективностью, важнейшими преимуществами зонта с гидрофильтром VOLDONE являются малое энергопотребление и недорогие расходные материалы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

-  Мощность: **0,75 кВт**
-  Производительность вытяжки: **не более 4000 м³/час**
-  Количество лабиринтных фильтров: **4 шт**
-  Диаметр выходного отверстия: **400 мм**

В КОМПЛЕКТЕ:

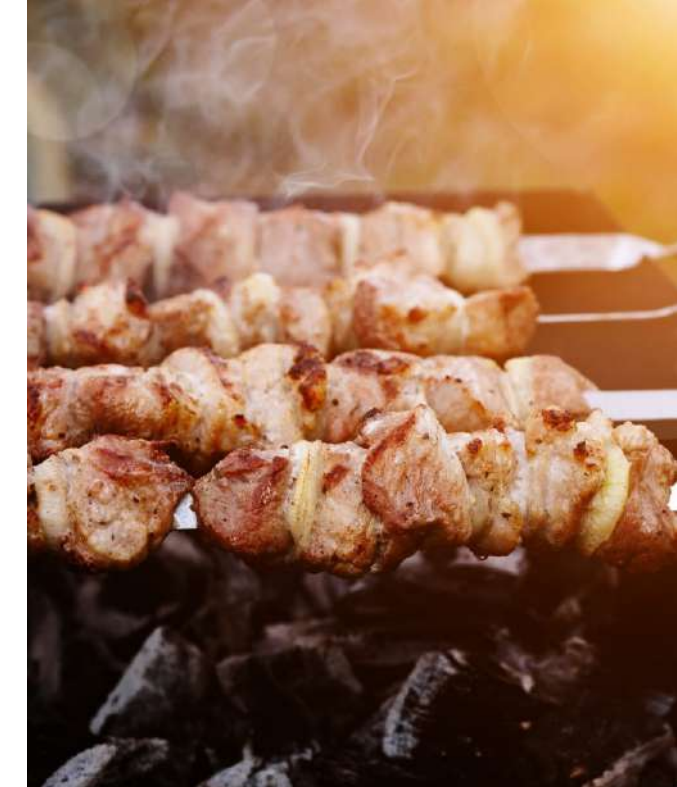
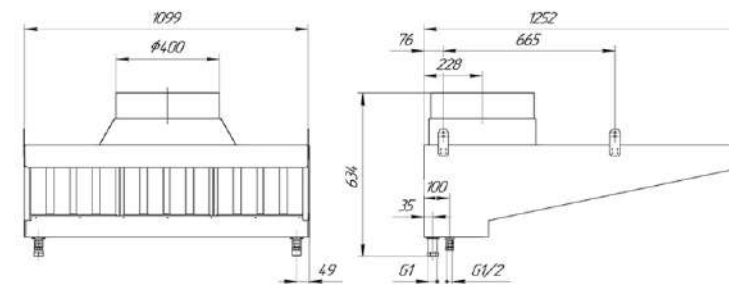
- вытяжной зонт
- насосная станция



ГИДРОФИЛЬТР УНИВЕРСАЛЬНЫЙ VOLDONE UHF-U1100

Использование печей открытого типа подразумевает обязательное соблюдение правил пожарной безопасности. Справиться с возможными рисками будет намного проще с гидрофильтром Voldone UHF-U1100.

Универсальность модели позволяет использовать ее вместе с различными мангалами, печами и грилями. К функциям также относят предотвращение попадания жира, сажи и дегтя на кухонные поверхности, а в помещении будет только приятный аромат готовящихся блюд. Предназначен для 100% гашения искр и пламени.



Лабиринтная конструкция вытяжного зонта с гидрозатвором и распыляемая через форсунки водяная завеса обеспечивают высокий уровень фильтрации, эффективно гасят искры и снижают расходы на чистку воздуховодов.

Вытяжной короб зонта изготовлен из нержавеющей стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ⚡ Мощность: **0,75 кВт**
- 🏠 Производительность вытяжки: **не более 4000 м³/час**
- 🔍 Количество лабиринтных фильтров: **3 шт**
- 📏 Диаметр выходного отверстия: **400 мм**

В КОМПЛЕКТЕ:

- ✅ вытяжной зонт
- ✅ насосная станция



МАНГАЛЫ И КОПТИЛЬНЯ

Мангалы и коптильня из линейки VOLDONE изготовлены из высококачественных материалов, которые обеспечивают длительную эксплуатацию изделий. Продуманная конструкция оборудования позволяет готовить блюда с максимальным удобством. Мангалы и коптильня линейки VOLDONE сделают процесс приготовления вкуснейших блюд не только комфортным, но и эстетически красивым.





СМОКЕР-ГРИЛЬ

Изделие делится на несколько функциональных зон: Справа – печь, которая является источником дыма для горячего копчения. При открытой крышке превращается в полноценную печь под казан на 12 л. Чтобы приготовить различные блюда в казане, необходимо закрыть крышку-барбекю и установить дымоход. По середине камера горячего копчения, с двойным дном и со съемной решеткой для размещения продуктов. Закрывает камеру крышка-барбекю с термометром. Внутри камеры располагается гриль-решетка, которая позволяет готовить блюда на гриле. Если же убрать и саму решетку-гриль, то можно использовать камеру как мангал. Универсальное приспособление для приготовления любых блюд на открытом воздухе. Сочетает в себе простой мангал (если убрать решетку), гриль для барбекю (приготовление на решетке), печь под казан и коптильню горячего копчения.

Основные характеристики:

- удобен в транспортировке;
- встроенный температурный датчик (контроль процесса приготовления блюд);
- деревянные ручки;
- съемная решетка для приготовления;
- регулируемое поддувало;

Сочетает в себе мангал, гриль, коптильню горячего копчения и печь под казан.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ **Материал:** сталь 3 мм **Вес:** 80 кг
- ☑ **Размер:** 1200x628x1770 мм

СМОКЕР-ГРИЛЬ «MAX»

Универсальное приспособление для приготовления любых блюд на открытом воздухе. Сочетает в себе простой мангал (если убрать решетку), гриль для барбекю (приготовление на решетке), печь под казан, коптильню горячего копчения и коптильню холодного копчения.

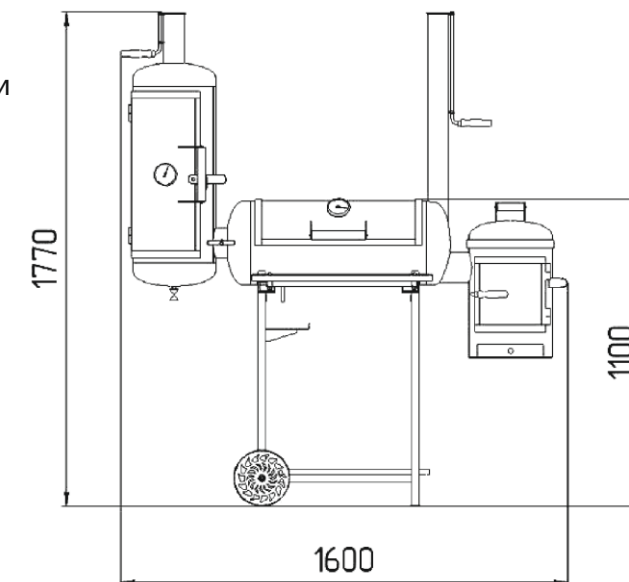
Основные характеристики:

- удобен в транспортировке (благодаря колесам);
- имеет два встроенных температурных датчика (контроль процесса приготовления блюд);
- деревянные ручки;
- съемная решетка для приготовления различных блюд;
- регулируемое поддувало.

Сочетает в себе мангал, гриль, коптильню горячего и холодного копчения и печь под казан.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ **Материал:** сталь 3 мм **Вес:** 105 кг
- ☑ **Размер:** 1600x628x1770 мм





КОПТИЛЬНЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Выполнена с гидрозатвором для обеспечения герметичности. Состоит из двух частей – коптильной камеры и топки, в этом ее преимущество перед другими аналогами.

Камера исполнена из пищевой нержавеющей стали, в которую закладывается двухъярусная решетка и поддон для сбора жира. Топка сделана с зольником для регулировки пламени.

Особенностью также является наличие термометра для контроля процесса копчения. Габариты коптильни рассчитаны на загрузку до 15 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

☑ **Материал:**
сталь марки 12X18Н10Т – жаропрочная нержавеющая сталь

🔲 **Вид покрытия:**
эмаль термостойкая серебристая

📏 **Вес:** 80 кг

📏 **Размер:** 820x530x865 мм



МАНГАЛ «МАСТЕР»

Мангал имеет дополнительную тепловую рубашку, заполненную керамзитом, для сохранения жара на длительное время.

Оснащен удобным столиком-трансформером, предназначенным для приготовления блюд.

Выдвижная полка из нержавеющей стали позволяет разделять мясо и ставить горячие предметы.

Для мобильности мангала предусмотрены 2 колеса.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

☑ **Материал:**
лист 3 мм, марка Ст3

🔲 **Вид покрытия:**
жаропрочная краска

📏 **Вес:** 86 кг

📏 **Размер:** 1050x330x950 мм

МАНГАЛ «МАСТЕР» люкс



На мангале "Мастер" люкс можно приготовить на углях одновременно сразу несколько блюд: суп или плов в казане, шашлык из мяса или рыбы на решетке или приготовить любое блюдо на сковороде.

Мангал имеет тепловую рубашку, заполненную керамоволокном, для сохранения жара на длительное время.

Чаша мангала дополнительно усилена ребрами жесткости из восьмимиллиметровой стали.

Особенность мангала - встраиваемый стол из нержавеющей стали и боковые выдвижные полки с крючками.

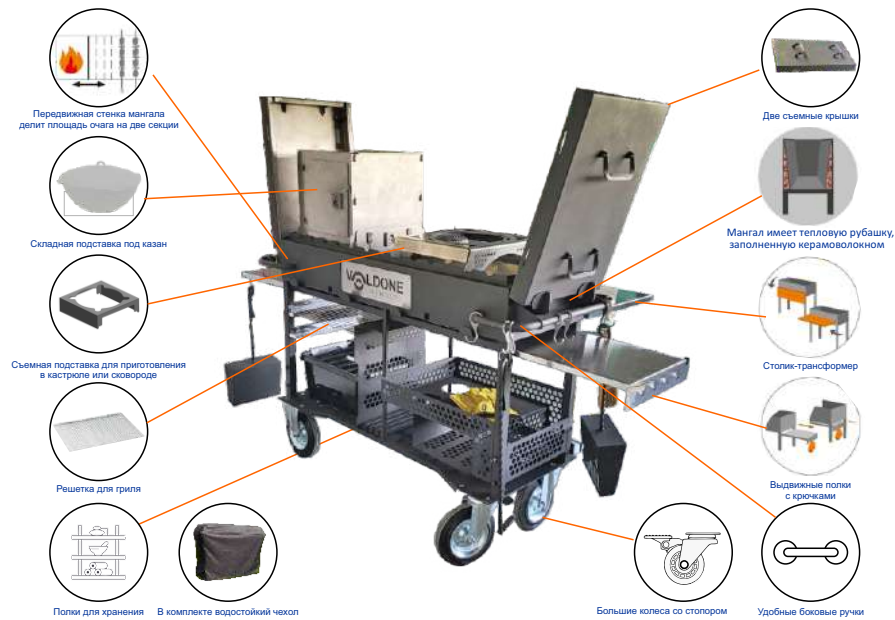
ХАРАКТЕРИСТИКИ:

📄 **Материал:** лист 3 мм, марка Ст3

🏠 **Вид покрытия:** жаропрочная краска

📏 **Вес:** 130 кг

📏 **Размер:** 1300*951*526 мм



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- 1) Комфорт приготовления.** Складной стол из нержавеющей стали, в разложенном виде вставляется в специальные пазы мангала, а в сложенном виде удобно крепится сбоку мангала и для большей надежности фиксируется магнитами.
- 2) Увеличенная рабочая поверхность.** Две удобные выдвижные боковые полки из нержавеющей стали с крючками для хранения увеличивают рабочую поверхность в 3 раза! На полки можно ставить горячие предметы и использовать для подготовки продуктов.
- 3) Возможность готовить сразу несколько горячих блюд.** Для приготовления на углях есть 2 решетки, одна для гриля, вторая для сковороды или любой другой

утвари. Для приготовления первых и вторых блюд в казане - разборная подставка.

- 4) Высокое качество.** Толщина стали 3 мм обеспечивает длительную эксплуатацию. Корпус мангала сварен на профессиональном оборудовании, чаша мангала дополнительно усилена ребрами жесткости из восьмимиллиметровой стали. Тепловая рубашка корпуса мангала с керамоволокном сохраняет жар на длительное время.
- 5) Две 2 съемные крышки** мангала, можно использовать при приготовлении, например накрыть стейки чтобы усилить конвекцию. На крышку можно закрепить фонарик для приготовления в ночное время.

- 6) Удобная система хранения:** все аксессуары на своих местах. На платформе - основании есть место под пластиковый ящик для хранения «мелочей», полка для угля, дров и отделение для хранения шампуров.
- 7) Возможность задействовать лишь часть мангала** благодаря съемному разделителю в комплекте.
- 8) Удобства эксплуатации.** Сбоку мангала есть съемный жироборник
- 9) Мобильность.** Мангал оснащен 4 большими колесами с резиновым протектором для удобной транспортировки, 2 из которых со стопором. За удобные ручки мангал можно легко переместить в другое место
- 10) Влагостойкий чехол в комплекте** позволяет круглый год защищать мангал от пыли и осадков
- 11) Возможность персонализации и брендинга.** Мангал - отличный подарок мужчине, мужу, папе, коллеге, любимому, начальнику, руководителю, на день рождения, юбилей и новоселье. Возможно сделать любую гравировку под заказ, нанести логотип или написать пожелание.
- 12) Дополнительные аксессуары:** В базовой комплектации мангала "Мастер" люкс:
 - решетка для гриля
 - подставка для казана
 - 2 совка, для угля и для просеивания от золы
 - кочерга
 - щетка для чистки гриля
 - пара жаростойких перчаток
 - водонепроницаемый чехол для укрытия
 - пластиковый ящик



МАНГАЛ-ЖАРОВНЯ

Крышка мангала способствует равномерному приготовлению пищи, а также является защитой внутренней рабочей поверхности от атмосферных осадков и сохранения тлеющих углей после приготовления. Регулировка высоты барбекю-решетки над углем в двух положениях позволяет более точно достигать необходимый тепловой режим. Мангал-жаровня оснащен колесами для мобильности его передвижения, а также различными полками.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ **Материал:** лист 3 мм, марка стали Ст3
- 🔧 **Вид покрытия:** жаропрочная краска
- 📏 **Вес:** 57 кг
- 📏 **Размер:** 950x485x1306 мм



МАНГАЛ «РЕЗНОЙ»

В конструкции мангала предусмотрены боковые ручки для удобства переноски и нижняя полка для дров и угля. Для предотвращения тепловых деформаций, контур рабочей полости мангала усилен прутком.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ **Материал:** лист 3 мм, марка стали Ст3
- 🔧 **Вид покрытия:** жаропрочная краска
- 📏 **Вес:** 46 кг
- 📏 **Размер:** 890x315x1115 мм



КОСТРОВАЯ РЕШЕТКА

Брать с собой в поход газовые источники огня не всегда удобно, да и время их применения ограничено количеством топлива. Костровая решетка сможет стать отличным решением для туристов или просто любителей поездок за город. Одно из преимуществ – это складные элементы. Решетка легко разбирается и укладывается в походный рюкзак.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ **Материал:** лист стали 6 мм, шестигранник 14 мм
- 📏 **Вес:** 7 кг
- 📏 **Размер:** 500x800x427 мм



МАНГАЛ «ТУРИСТ»

Складная конструкция этого мангала предполагает возможность транспортировки. Путешественники и туристы наверняка оценят небольшие габариты и маленький вес такого разборного мангала, а также его отличительные характеристики прочности. В комплект входит влаго-пыленепроницаемая транспортировочная сумка.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ **Материал:** лист 2 мм, марка стали 0,8 ПС
- 📏 **Вес:** 6 кг
- 📏 **Размер:** 457x280x200 мм



МАНГАЛ «СБОРНЫЙ»

Главное преимущество – это складные элементы

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ☑ **Материал:** лист 1,5 мм. Марка стали 0,8 ПС
- 📏 **Вес:** 5,6 кг
- 📏 **Размер:** 405*355*365 мм