

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

<http://novmk.nt-rt.ru/> || nkv@nt-rt.ru

Смокер-Гриль "Сибирь"



Описание:

Смокер-гриль "Сибирь", произведенный заводом "НМК" - это уникальный продукт для приготовления вкусной пищи при помощи копчения и барбекю.

Смокер-гриль "Сибирь" состоит из следующих узлов:

1. Станина – металлическая рама, на которой крепятся все узлы (камеры). Оснащена ходовой частью для удобства перемещения: 2 металлических колеса.

2. Топка - камера для угля, дров и опилок. Оснащена съемными колосниками, крышкой с теплоизолированной ручкой и воздушной заслонкой, регулирующей скорость сгорания топлива.

3. Горизонтальная камера в форме бочки – рабочая зона для барбекю, гриля и горячего копчения. Оборудована крышкой, открывающей внутреннюю полость по всей длине. А также решетками из нержавеющей пищевой стали и: внутренней и наружной (прикреплена/приварена сбоку корпуса).

4. Вертикальная камера – прямоугольный шкаф, предназначенный для холодного копчения. Укомплектован полками-решетками и крючками, предназначенными для размещения/подвешивания тушек рыбы и птицы.

5. Дымоход – труба диаметром 80 мм, прикрепленная к вертикальной камере. На конце трубы имеется ручная регулировка залонки.

6. Температурные датчики. Установлены на камерах приготовления (горизонтальной и вертикальной). Все узлы смокера выполнены из 3-х миллиметровой высококачественной стали. Общий вес установки составляет более 100 кг.

Принцип действия смокер-гриля "Сибирь": камеры соединены между собой как в печи: потоки горячего воздуха и дыма проходят через все узлы и затем поступают в дымоход. В топку закладывается уголь или дрова. В среднем одной закладки топлива хватает на 2-3 часа термообработки продуктов. Далее поддерживается температура, согласно выбранного режима приготовления (копчение, запекание, жарка).

Смокер-гриль "Сибирь" доступен в 2 комплектациях:

✓ Полная: 3 отсека и 2 дымоходные трубы;

✓ Оптимальная: 2 горизонтальных отсека и 1 дымоходная труба

Технические характеристики:

Дымоход – труба диаметром

80 мм

Масса установки

Более 100

Сделано в сибире

Да