



НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ

ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

Смокер-гриль «Сибирь»



Смокер-гриль

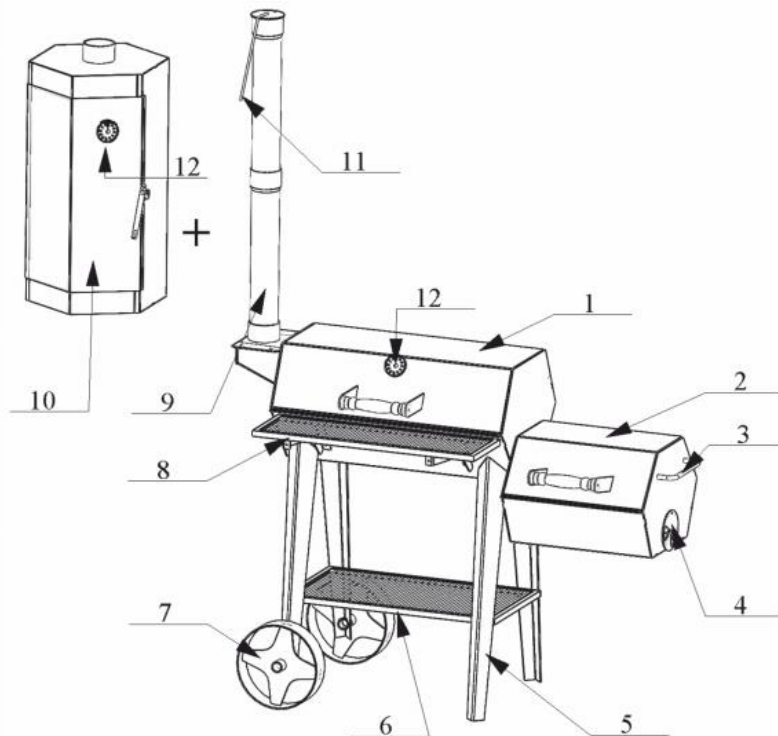


НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ

Смокер-гриль «Сибирь» от **завода «НМК»** представляет собой уникальный продукт для приготовления вкусной и полезной пищи при помощи копчения и барбекю. Смокер гриль «Сибирь» – это **универсальное устройство 4 в 1** (Гриль+Барбекю+Мангал+Коптильня).

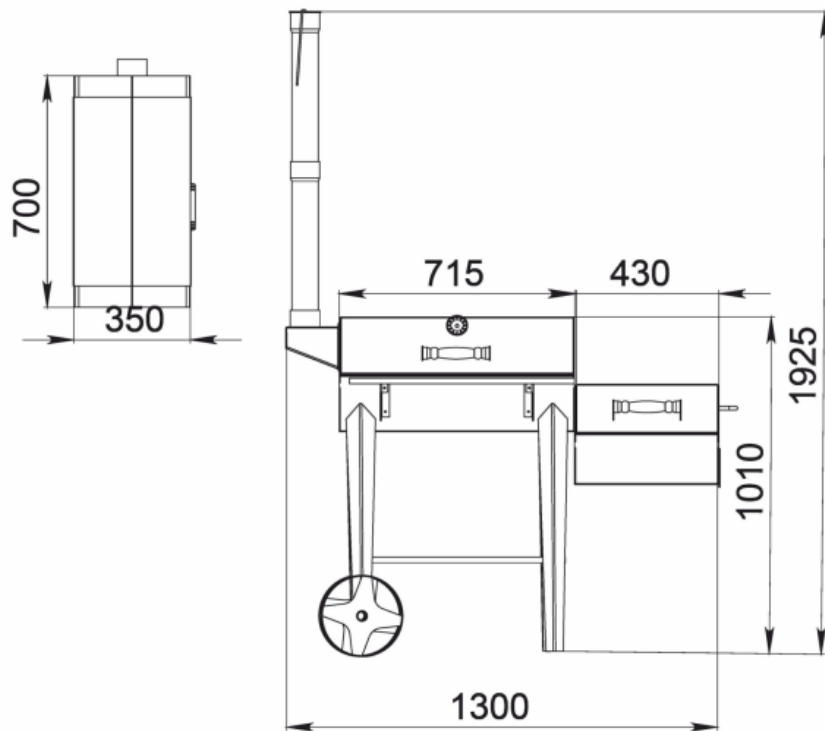


Схема устройства



- 1 - Большой отсек барбекю и горячего копчения;
- 2 - Малый отсек для дров и гриля;
- 3 - Ручка для перевозки;
- 4 - Заслонка для подачи воздуха;
- 5 - Упоры;
- 6 - Решетка (для хранения дров);
- 7 - Колеса;
- 8 - Вспомогательная решетка;
- 9 - Труба для выхода продуктов сгорания;
- 10 - Вертикальное отделение для копчения;
- 11 - Заслонка для регулирования тяги;
- 12 - Температурный датчик.

Габаритные размеры



Основные характеристики

Габаритные размеры (ШхВхГ)	мм	1300x1010x580
Масса изделия	кг	100
Марка стали		Ст3сп5
Толщина стали	мм	3

Принцип действия



НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ

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



Конструктивные особенности



НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ

1. **Топка** оснащена съемными колосниками, крышкой с теплоизолированной ручкой и воздушной заслонкой, регулирующей скорость сгорания топлива.

2. **Горизонтальная камера** в форме бочки оборудована крышкой и решетками из нержавеющей пищевой стали (внутренней и наружной). Это рабочая зона для барбекю, гриля и горячего копчения.

3. **Вертикальная камера** – прямоугольный шкаф для холодного копчения. Укомплектован полками-решетками и крючками для размещения тушек рыбы и птицы.

Температурные датчики установлены на камерах приготовления (горизонтальной и вертикальной).



Конструктивные особенности



НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ

Смокер-гриль оборудован специальным **каналом для стока жира** из стопки, что помогает предотвратить его возгорание.

В конструкции предусмотрены **отверстия для градусника**. Установите градусники перед тем как начнете готовить и следите за температурой в течение всего процесса готовки.

Охладитель воздуха является основным способом контроля температуры, позволяя варьировать температуру готовки от 80 до 205 °С.

Охладитель дымовой трубы (заслонка) находится в верхней части дымовой трубы и может использоваться для ограничения проходящего через печь воздушного потока.



Ключевые преимущества

- √ **Универсальность:** конструкция сочетается барбекю, гриль, коптильню холодного и горячего копчения, фактически 4 в 1;
- √ **Надежность:** все узлы выполнены из 3-х мм высококачественной стали.
- √ **Мобильность:** смокер-гриль оснащен специальными металлическими колесами с помощью которых его легко перемещать по участку;
- √ **Информативность:** на камерах приготовления установлены температурные датчики;
- √ **Безопасность:** канал для стока жира поможет предотвратить возгорание жира в топке;
- √ **Технологичность:** охладитель воздуха и охладитель дымовой трубы предназначены для контроля и регулировки температуры

произведено
в СИБИРИ

