

ПЕЧИ-МАНГАЛЫ KOBOR

ОПИСАНИЕ

Печь на древесном угле для ресторана представляет собой усовершенствованный мангал, который обеспечивает прожарку и запекание мяса в закрытой камере с минимальным воздействием дыма и сохранением тепла. Оборудование изготавливается из нержавеющей стали и керамики для удобства поддержания чистоты.

С точки зрения безопасности и производительности печи для ресторана на древесном угле превосходят мангалы и открытые грили - в них происходит концентрация и удержание тепла в закрытой камере, что позволяет лучше прожаривать и запекать мясо.

Это серьезное преимущество, поскольку:

- повышается скорость обслуживания (выход порций);
- расширяется возможность приготовления блюд за счет закрытого пространства камеры и отдельной топки;
- повышается безопасность персонала - пламя не может вырваться из топки;
- имеется возможность установить печь для ресторана на углях в помещении при наличии вытяжки или дымоотвода.



Печь на древесном угле для закрытых помещений расширяет возможности в приготовлении мясных блюд - в ней можно не только жарить, но и запекать, и даже коптить мясо.

Главное преимущество печей KOBOR FIRE - это возможность управлять температурой в камере для приготовления мяса за счет заслонки с пятью положениями. Она регулирует подачу воздуха к тлеющим углям, что позволяет применять разные температурные режимы - таким образом в печи на углях KOBOR можно готовить стейки пяти классических степеней прожарки с характерной корочкой для сохранения сочности и даже "с кровью". Печи-мангалы KOBOR FIRE рассчитаны на работу в условиях серьезного производства, потока заказов с регулярным выходом большого количества порций.



Мы разработали наши печи оглядываясь на многолетний опыт производства печей наших испанских коллег - компании Jospir (безусловного лидера данного сегмента). Многие конструктивные решения схожи, что дает высокую надежность и удобство использования печей KOBOR FIRE.



Эл. почта: kob@nt-rt.ru || Сайт: <http://kobor.nt-rt.ru>

ПЕЧИ-МАНГАЛЫ KOBOR

ПРЕИМУЩЕСТВА

1 Благодаря многоуровневой системе теплоизоляции на основе самых современных материалов из керамического волокна мы смогли уменьшить температуру корпуса печи по сравнению с температурой топки практически в 10 раз.

Подомную систему не использует ни один российский производитель печей, а аналогичные печи европейского производства стоят в разы дороже.

Что это дает потребителю?

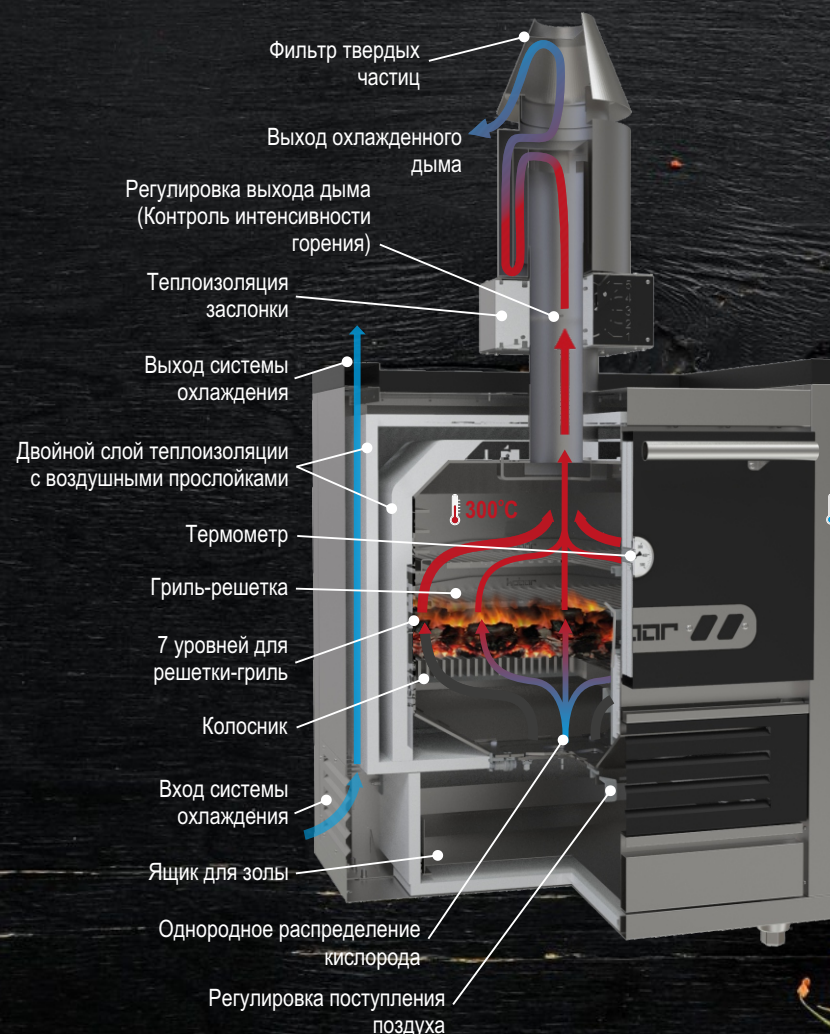
1. Нет сильного жара от печи и невозможно обжечься.
2. Не нужно покупать дополнительные теплоизоляционные экраны и тратить деньги.

2 Корпус верхней заслонки дымохода так же имеет слой теплоизоляции из керамического волокна, что позволяет ручке заслонки оставаться холодной и не обжечь повара.

3 Ход двери печи KOBOR регулируется при помощи специальных пружин из жаростойкой стали. Благодаря этому дверь печи открывается и закрывается плавно и без лишних усилий, при этом сохраняя высокую плотность прилегания двери в закрытом состоянии.

Многие производители для удешевления своей продукции используют вместо пружин просто противовес с грузом, однако оперировать дверью печи в таком случае становится тяжело и неудобно, особенно при больших объемах работы на печи.

4 Верхняя и нижняя заслонка по аналогии с лучшими европейскими аналогами имеют 5 четко фиксированных положений, что является неотъемлемой частью комфортной работы с печью.



5 Колосниковая решетка выполнена из жаропрочной 5мм стали и имеет модульную конструкцию, позволяющую снять ее частями при чистки печи. В среднем этих секций 4.

ПЕЧИ-МАНГАЛЫ **KOBOR**

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

В печи KOBOR блюда готовятся на 35% быстрее, чем на открытом гриле.
Расход угля примерно на 40% меньше, чем с открытым мангалом.



40
80
120
175



FIRE-20
FIRE-25-M
FIRE-45-M
FIRE-50-M



FIRE-25-M BC
FIRE-45-M BC
FIRE-50-M BC



FIRE-25-L
FIRE-45-L
FIRE-50-L



FIRE-25-L BC
FIRE-45-L BC
FIRE-50-L BC

В модели FIRE-20 возможна лишь одна комбинация. Данная настольная модель прекрасно подходит для установки на рабочую поверхность высотой 87см., обычной для рабочих столов, плит, нейтральной мебели и т.д.

Буква "М" в названии модели классифицирует ее как самую базовую в нашем модельном ряду. Эта модель является настольной.
Буква "L" в названии модели означает наличие подставки. Подставка закрыта со всех сторон и имеет промежуточную полку.

Как модели с комбинацией М, так и модели с комбинацией L, могут иметь полку для подогрева посуды сверху. Полка имеет съемную решетку, которая может быть установлена в 2-х положениях.

Эл. почта: kob@nt-rt.ru || Сайт: <http://kobor.nt-rt.ru>



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(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
Иркутск (395) 279-98-46
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
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

Эл. почта: kob@nt-rt.ru || Сайт: <http://kobor.nt-rt.ru>