

Печь гриль ВQ



UNIT®

2015-2016

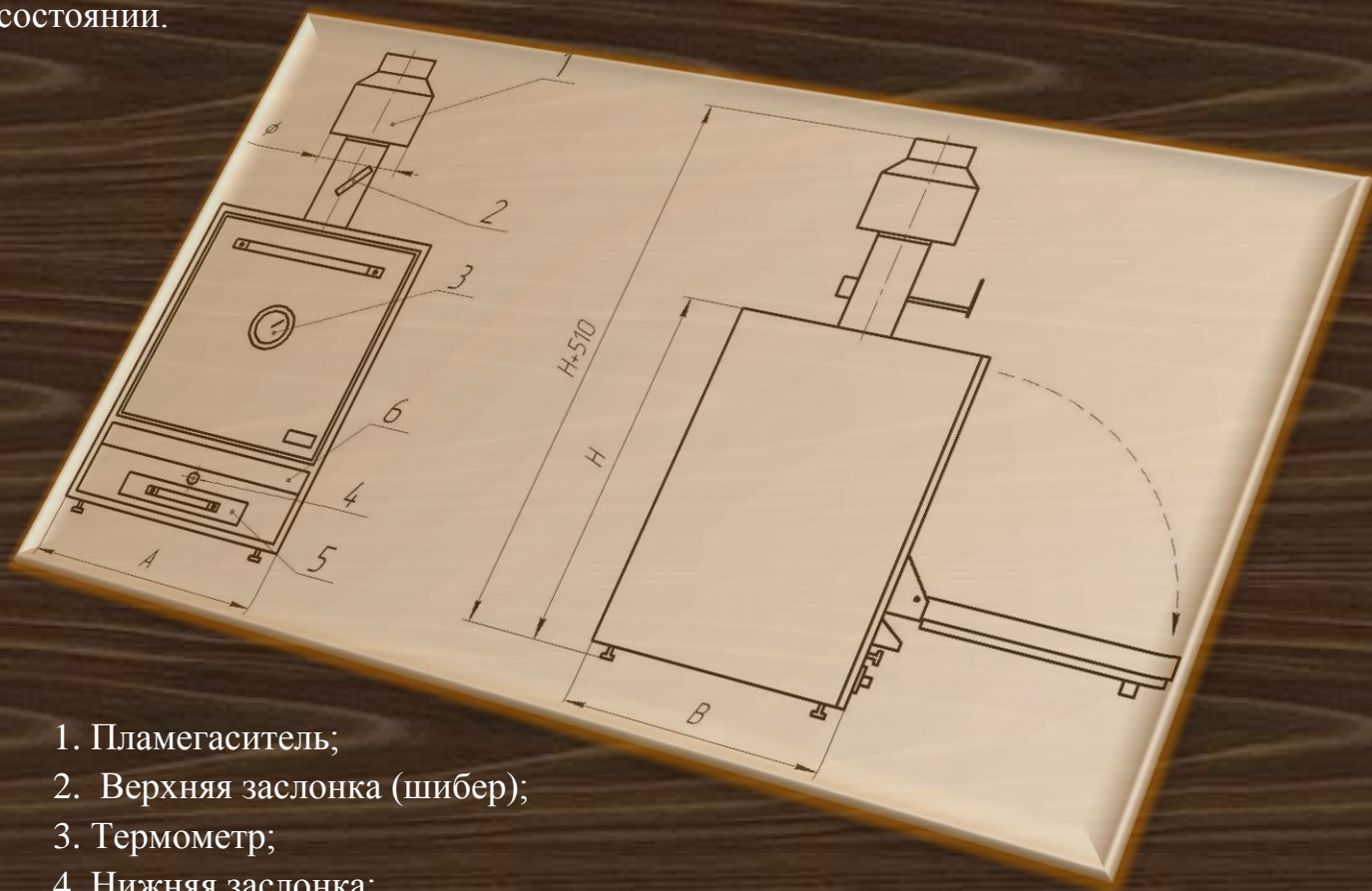
Печь гриль— это закрытая печь, работающая на древесном угле, предназначена для работы на кухне или в зале ресторана.



Камера печи выполнена из котловой стали 16ГС до 12 мм. и имеет особую конструкцию, позволяющую избежать температурных поводок. Облицовка корпуса выполнена из нержавеющей стали.

Между камерой и облицовкой проложен слой термоизоляционной фольгированной базальтовой ваты. Благодаря этому корпус печи не нагревается и низкая теплоотдача позволяет **значительно снизить расход угля.** Отработанный уголь попадает в выдвижной зольный ящик. Для регулировки тепловых процессов и интенсивности горения угля вверху и внизу печи установлены регулируемые шиберы. Вытяжная нержавеющая труба оснащена

пламегасителем. На двери имеется термометр. Стенки камеры имеют ряд направляющих для регулирования решеток по высоте. Печь устанавливается под вытяжным зонтом с фильтрами-жироуловителями. Выбирается зонт с мощностью не менее 3000 м.кб/час, таких размеров, чтобы накрывал печь и дверь в открытом состоянии.



1. Пламегаситель;
2. Верхняя заслонка (шибер);
3. Термометр;
4. Нижняя заслонка;
5. Зольный ящик;
6. Жироборник.

Модель	Длина (А)mm.	Ширина (В)mm.	Высота (Н)mm.	Габ. разм. Решеток (mm.)	Кол-во посадочных мест
BQ-1H	645	680	1370	500*480	До 80 мест
BQ-2H	745	680	1370	600*480	До 120 мест
BQ-3H	745	680	1290	600*480	До 120 мест
BQ-4H	990	890	1370	835*740	До 180 мест

Комплектация:



- печь гриль с пламегасителем, термометром, зольным ящиком, ящиком для углей;
- 2 решётки;
- совок;
- кочерга;
- щипцы.



Приготовление производится как непосредственно на решетках, так и в специальных емкостях, которые ложатся на решетки.

Регулировка температуры приготовления продуктов осуществляется переустановкой решеток по высоте и регулировкой интенсивности горения углей верхним и нижним шиберами. В печи можно готовить несколько продуктов одновременно.

Внимание!

1. Для готовки в печи допускается применять только специальную посуду!
2. В зоне готовки работать только щипцами!

Меню: мясо, рыба, морепродукты, овощи, брынза, пицца, лазанья, яичница, жаркое, бургеры, гренки и др.

Для придания особого аромата в ящик с углями можно добавить веточки винограда или вишни.

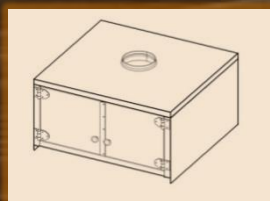


Видеоролик работы печи можно посмотреть

по ссылке <https://www.youtube.com/watch?v=L4PGIUs0sMM>

Аксессуары

Надстройка на ВQ



Для поддержания температуры готового блюда или для нагревания мяса перед приготовлением.

Искрогаситель



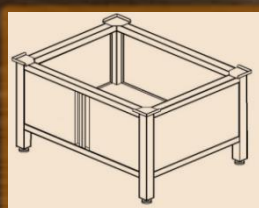
Для предотвращения попадания крупных искр и пламени в вентиляционные трубы.

Грибок на искрогаситель



Для снижения температуры выходящего дыма

Подставка закрытая под ВQ



Для хранения углей и вспомогательного инвентаря

Подставка открытая под ВQ



Для хранения углей и вспомогательного инвентаря

Решетка на ВQ



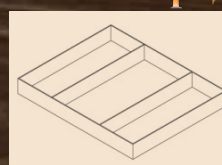
Дополнительная решетка при большой проходимости

Щипцы



Для работы с продуктами, во избежание ожогов

Распределитель для углей



Для экономии угля в дни с меньшей рабочей нагрузкой.

Гидрофильтр GF-1

