ПЕЧИ-МАНГАЛЫ kobor

www.kobor.ru

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 рассчитанны 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 Josper (безусловного лидера данного сегмента). Многие конструктивные решения схожи, что дает высокую надежность и удобство использования печей KOBOR FIRE.

ПЕЧИ-МАНГАЛЫ kobor

www.kobor.ru

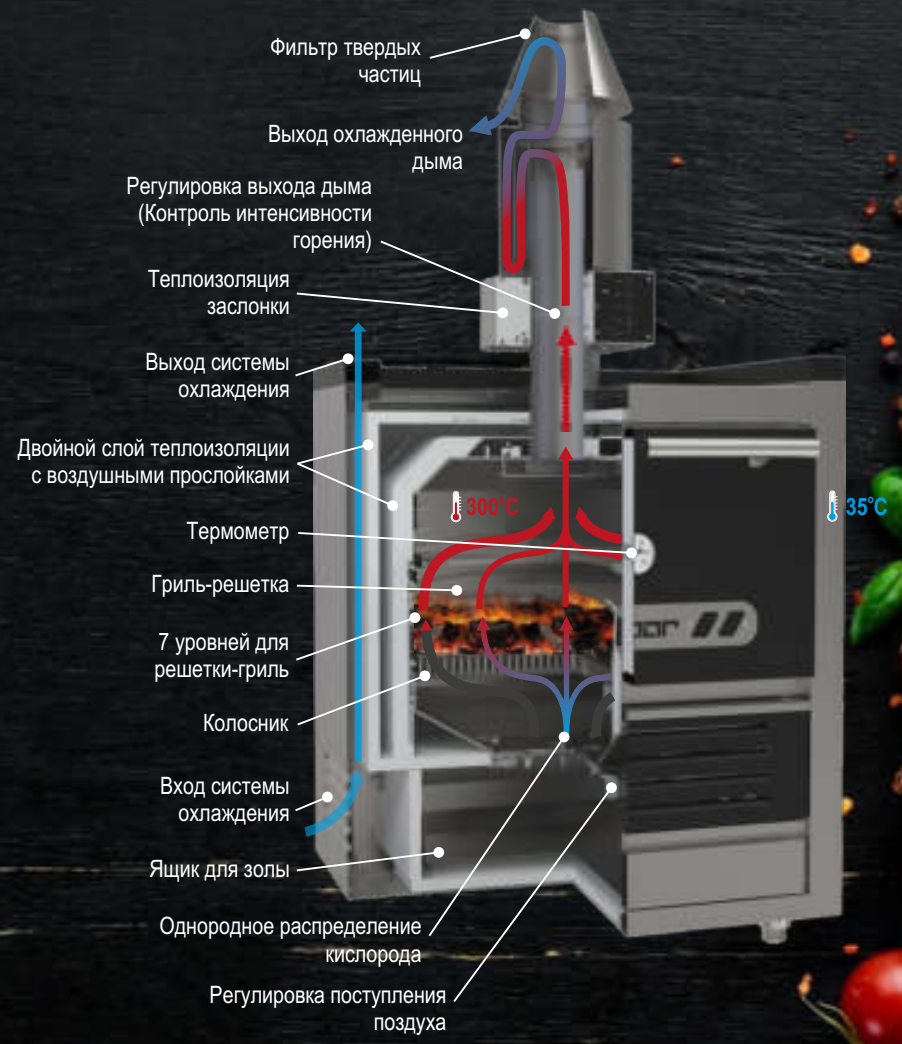
ПРЕИМУЩЕСТВА

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

www.kobor.ru

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	FIRE-20			
80	FIRE-25-M	FIRE-25-M BC	FIRE-25-L	FIRE-25-L BC
120	FIRE-45-M	FIRE-45-M BC	FIRE-45-L	FIRE-45-L BC
175	FIRE-50-M	FIRE-50-M BC	FIRE-50-L	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 ”M” в названии модели классифицирует ее как самую базовую в нашем модельном ряде. 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 M, 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.

+7 (495) 374-76-17
+7 (800) 500-71-87

info@kobor.ru
www.kobor.ru

Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Кирова, д. 20А