

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





# 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?

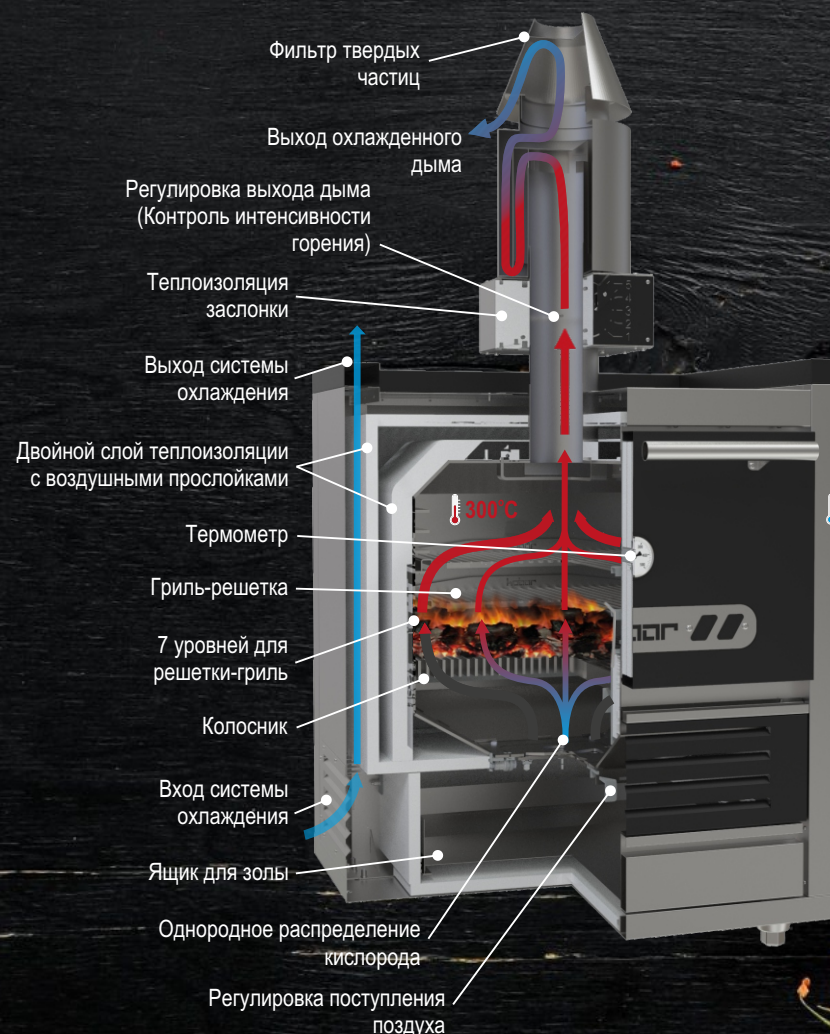
1. Нет сильного жара от печи и невозможно обжечься.
2. Не нужно покупать дополнительные теплоизоляционные экраны и тратить деньги.

**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 чистке печи. В среднем этих секций 4.





# ПЕЧИ-МАНГАЛЫ **КОВОР**

## МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

В печи КОВОР 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-25-M BC

FIRE-45-M

FIRE-45-M BC

FIRE-50-M

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.