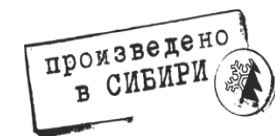
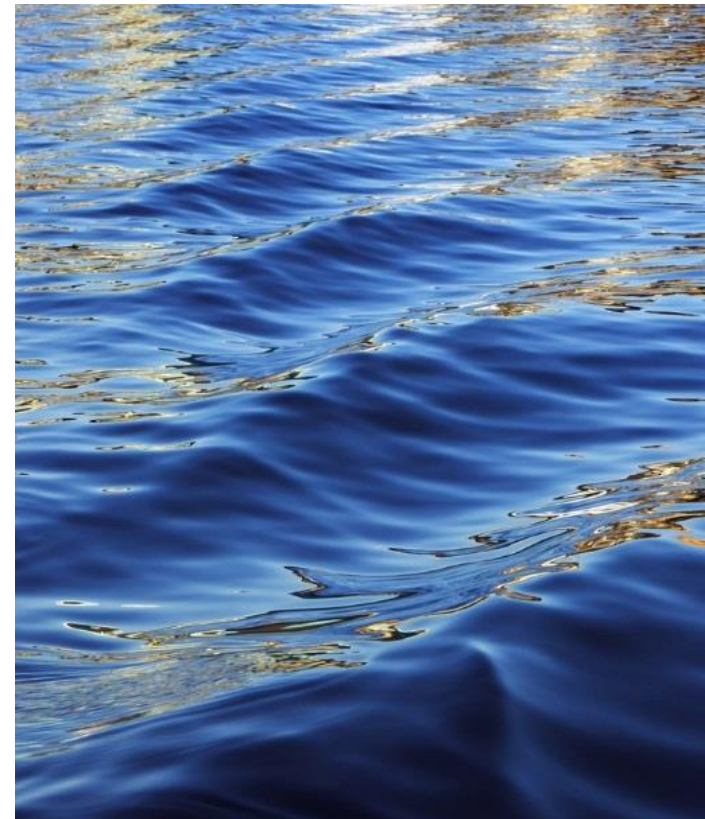
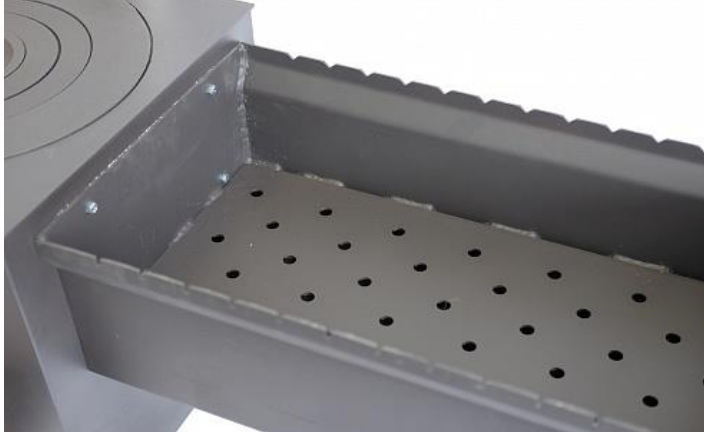




Товары для отдыха

*Оптимальное решение для
гурманов*

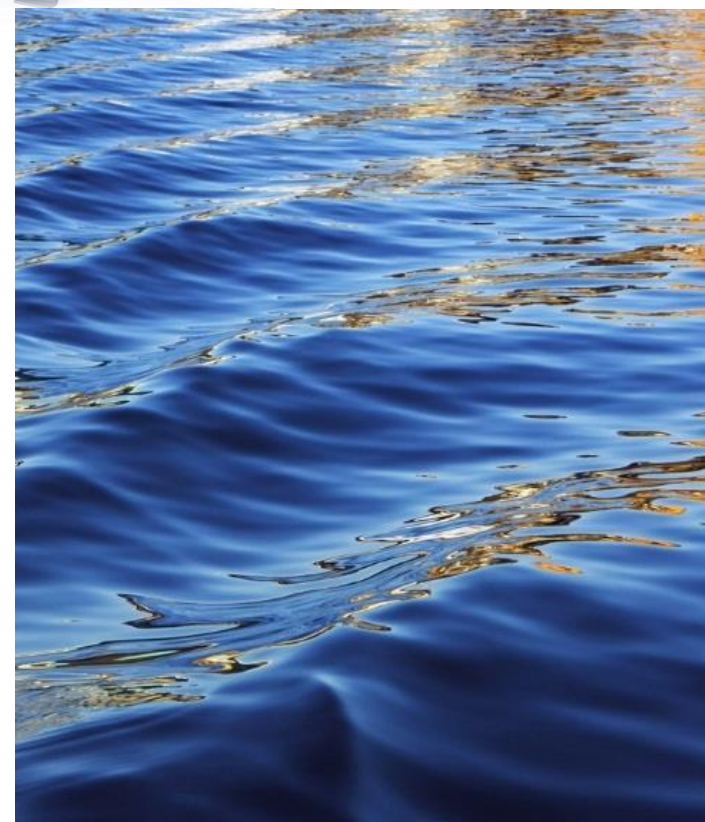




В современной городской среде у людей активно обостряется желание побыть в тишине, насладиться общением с природой, либо провести время за городом в хорошей компании друзей и близких. Снять груз повседневных проблем, уйти в релакс, полностью отключиться от забот и получить удовольствие от жизни.

Завод "НМК" разделяет эту позицию и делится через собственную продукцию возможностью отключиться от будней и сделать свой отдых качественным и комфортным.

Товары для отдыха марки "Сибирь" – Гармоничная наполненность Вашего отдыха





ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ



**Толщина стали
– 3мм**

**Казан-мангал
«Сибирь»**

Казан-мангал «Сибирь» представляет собой сборную конструкцию, в которой объединены казан и мангал. Данная конструкция предназначена для приготовления пищи на живом огне как на открытой площадке, так и в закрытом помещении (в этом случае обязательна установка системы дымохода).

Основным **преимуществом казана-мангала «Сибирь»** перед рыночными аналогами является **откидная крышка**, выполняющая функцию подставки при приготовлении и закрывающим элементом при догорании остатков углей после. Также мангал, как и очаг **оснащен зольником**, позволяющим удалять остатки продуктов горения, сохраняя чистоту вокруг зоны барбекю. **Топочная дверца очага оснащена внутренней рамкой**, которая дает возможность плотного прилегания дверцы к корпусу и способствует ее защите от деформации в процессе эксплуатации.

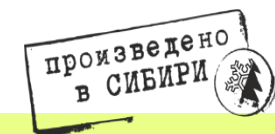
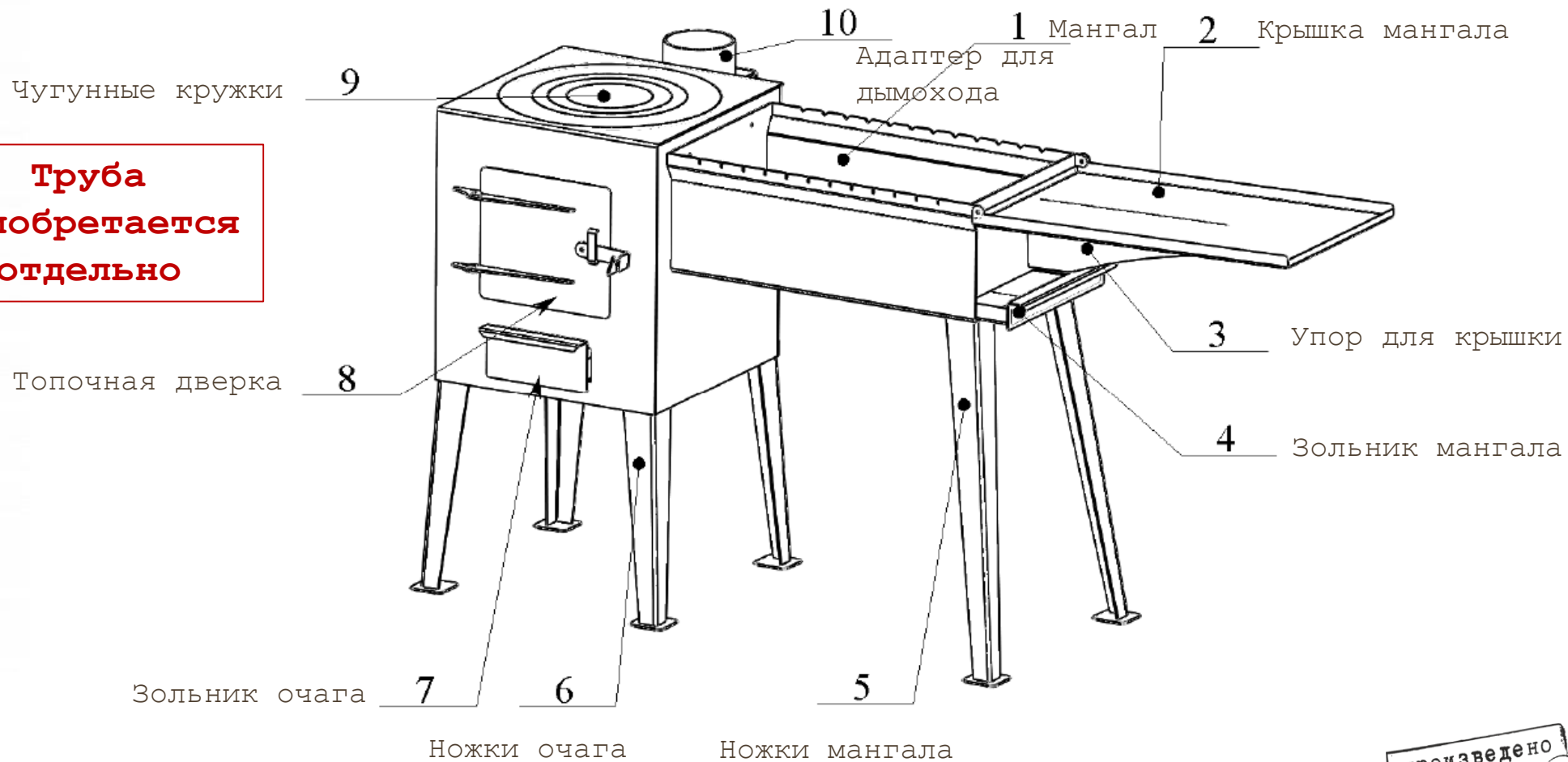




Схема устройства казан-мангала «Сибирь»



**Труба
приобретается
отдельно**



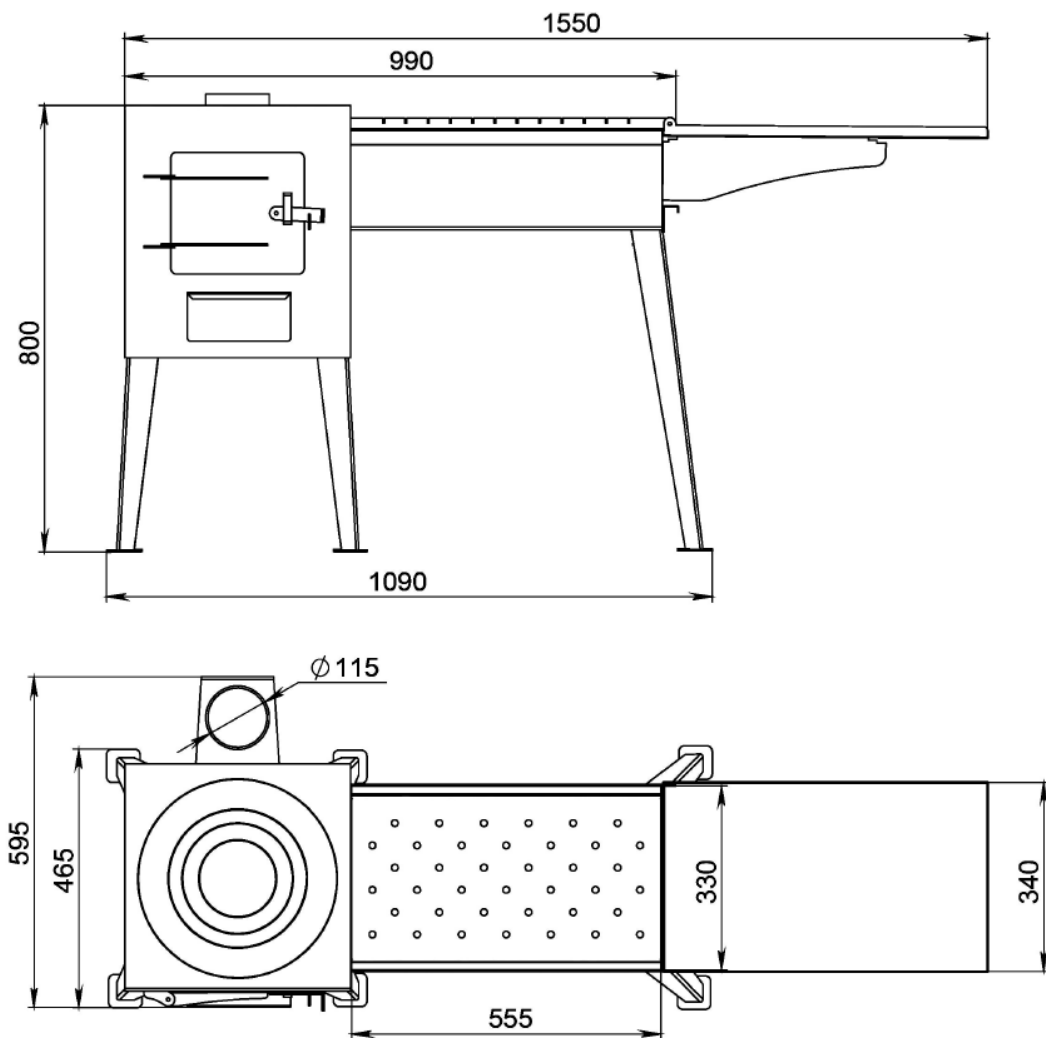


НМК
ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ



Габаритные размеры казан-мангала «Сибирь»



произведено
в СИБИРИ



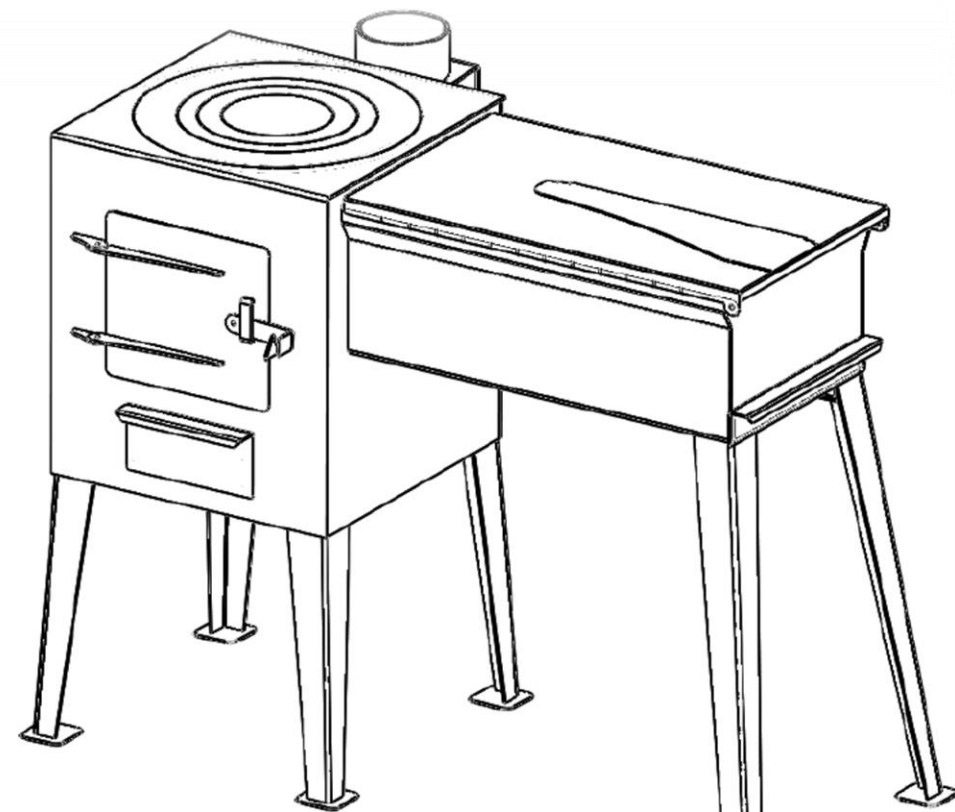
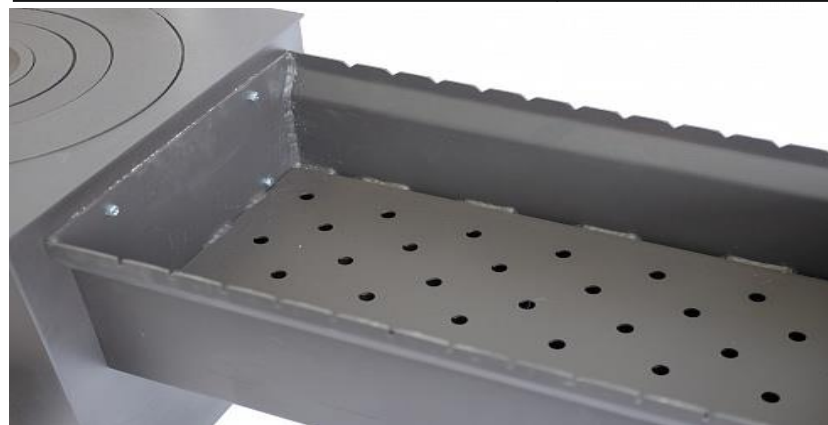
НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ



Технические характеристики казан-мангала «Сибирь»



Габариты (ДхШхВ), (мм)	1550x595x800
Длина мангала, (мм)	555
Ширина мангала, (мм)	330
Ширина очага, (мм)	465
Глубина топки очага, (мм)	395
Диаметр отверстия под казан, (мм), max	Ø 350
Диаметр дымохода, мм	Ø 115
Рекомендуемая высота дымохода, не менее, (м)	1
Масса, не более (кг)	65



произведено
в СИБИРИ





Смокер-гриль «Сибирь»



НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ



Смокер-гриль «Сибирь» – это уникальный продукт для приготовления вкусной пищи при помощи копчения и барбекю.

Смокер-гриль «Сибирь» состоит из следующих **узлов**:

- 1. Станина** – металлическая рама, на которой крепятся все узлы (камеры). Оснащена ходовой частью для удобства перемещения: 2 металлических колеса.
- 2. Топка** – камера для угля, дров и опилок. Оснащена съемными колосниками, крышкой с теплоизолированной ручкой и воздушной заслонкой, регулирующей скорость сгорания топлива.
- 3. Горизонтальная камера** в форме бочки – рабочая зона для барбекю, гриля и горячего копчения. Оборудована крышкой, открывающей внутреннюю полость по всей длине. А также решетками из нержавеющей пищевой стали и: внутренней и наружной (прикреплена/приварена сбоку корпуса).
- 4. Вертикальная камера** – прямоугольный шкаф, предназначенный для холодного копчения. Укомплектован полками-решетками и крючками, предназначенными для размещения/подвешивания тушек рыбы и птицы.
- 5. Дымоход** – труба диаметром 80 мм, прикрепленная к вертикальной камере. На конце трубы имеется ручная регулировка залонки.
- 6. Температурные датчики.** Установлены на камерах приготовления (горизонтальной и вертикальной).

Все узлы смокера выполнены из **3-х миллиметровой высококачественной стали.**

Общий вес установки составляет более 100 кг.

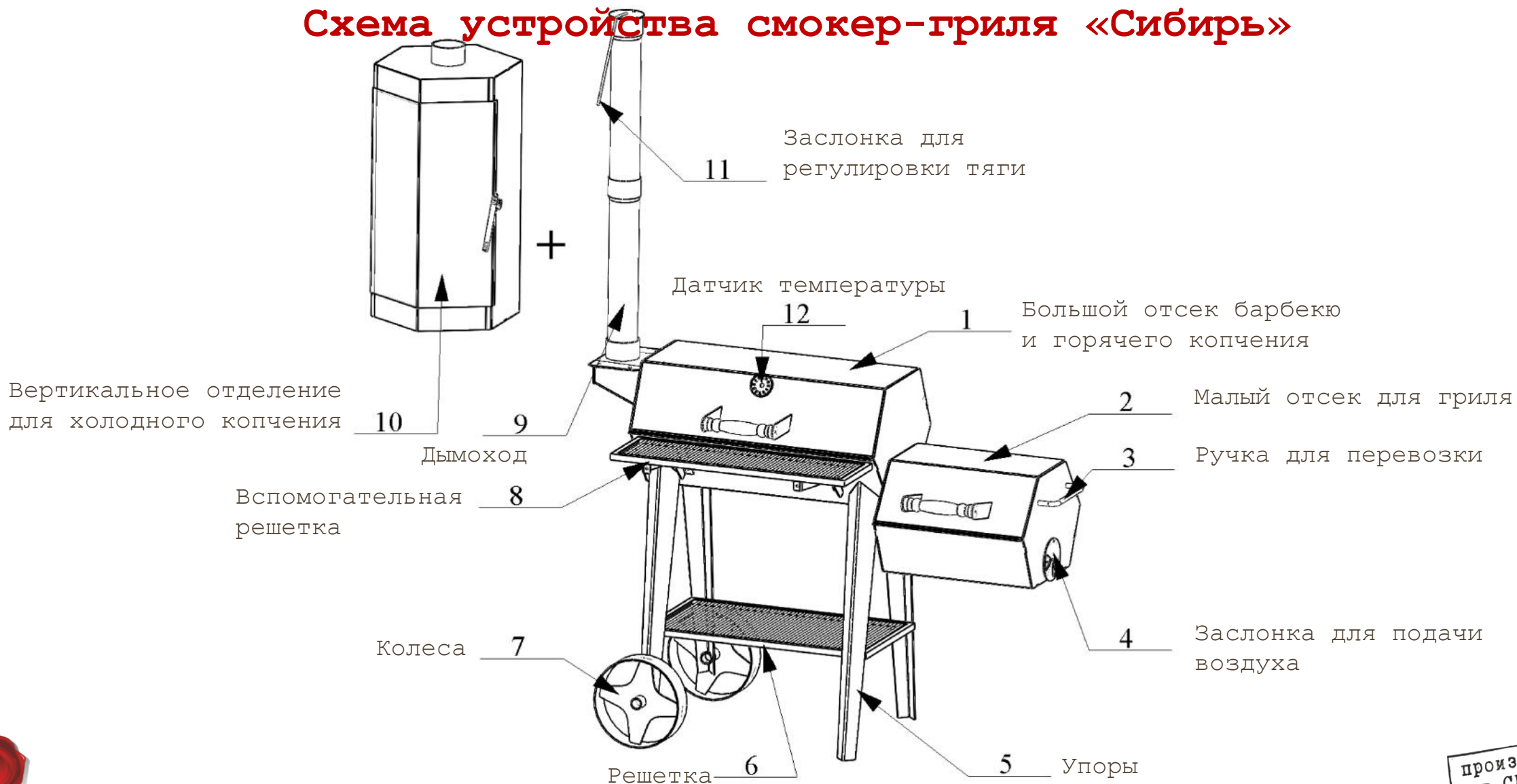
Принцип действия: камеры соединены между собой как в печи: потоки горячего воздуха и дыма проходят через все узлы и затем поступают в дымоход. В топку закладывается уголь или дрова. В среднем одной закладки топлива хватает на 2-3 часа термообработки продуктов. Далее поддерживается температура, согласно выбранного режима приготовления (копчение, запекание, жарка).

произведено
в СИБИРИ





Схема устройства смокер-гриля «Сибирь»



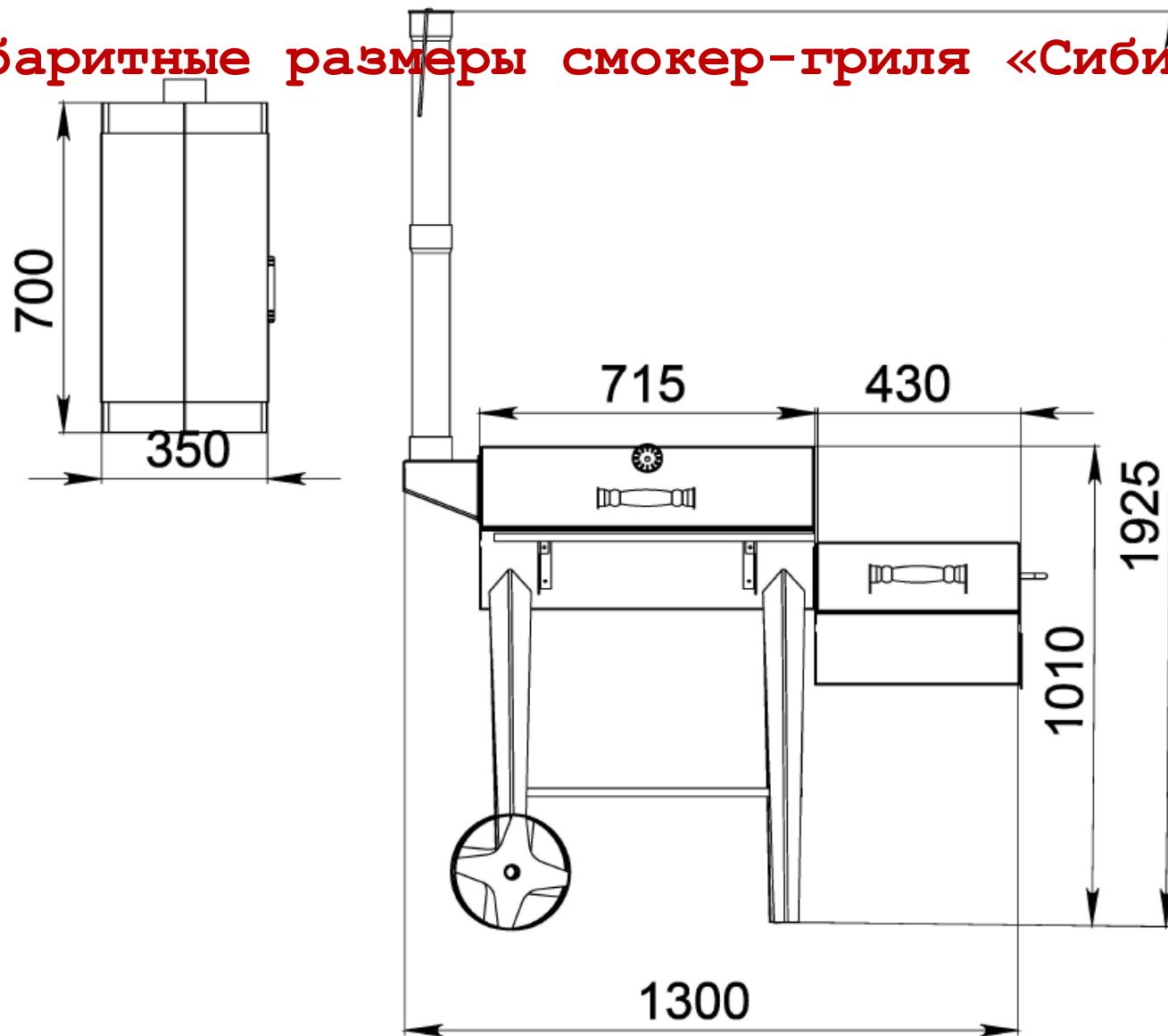


НМК
ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ



Габаритные размеры смокер-гриля «Сибирь»



произведено
в СИБИРИ



ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

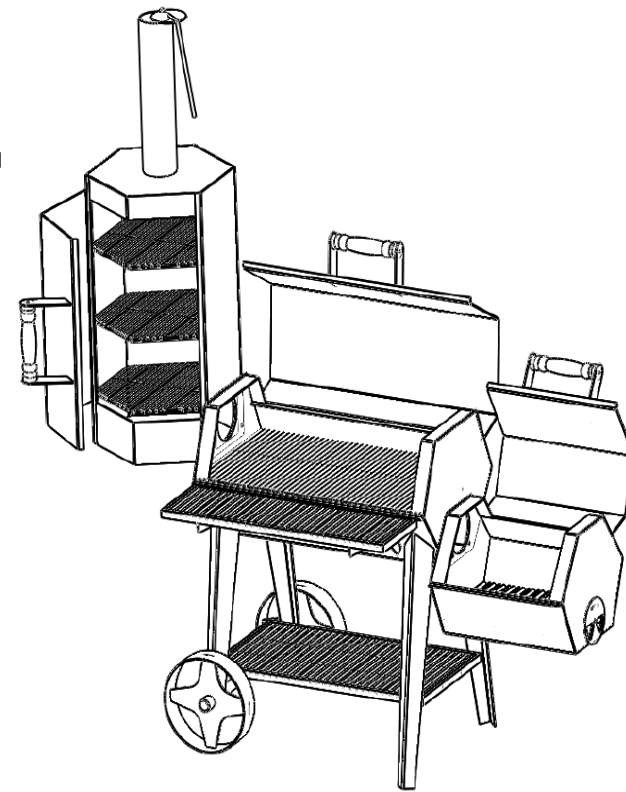
Канал для стока жира расположен внизу камеры для барбекю и горячего копчения. Повесьте небольшую ёмкость на крючок для слива излишков жира. Печь смокер-гриль "СИБИРЬ" оборудована специальным стоком для слива жира из топки, что помогает предотвратить его возгорание.

Отверстия для градусника – специальные отверстия в печи, в которые вкручиваются градусники. Установите градусники перед тем, как начнёте готовить. Внимательно следите за температурой во время готовки.

Охладитель воздуха – заслонка, расположенная снаружи отсека для дров и гриля, является основным способом контроля температуры в печи. Чем больше воздуха поступает к пламени, тем интенсивнее оно горит. Печь смокер-гриль "СИБИРЬ" сконструирована таким образом, чтобы поддерживать температуру около 120 °С при открытой наполовину заслонке. Закрыв заслонку, Вы можете коптить продукты на медленном огне с температурой 80 °С. Открыв заслонку полностью, Вы можете готовить продукты на гриле с температурой от 180 до 205 °С (в зависимости от типа используемой древесины).

Охладитель дымовой трубы – ещё одно приспособление для контроля температуры. Данная заслонка расположена в верхней части дымовой трубы, которая обычно полностью открывается при готовке. Она может быть закрыта для ограничения проходящего через печь воздушного потока. Это может быть полезно при готовке на малых температурах и большом содержании дыма в камере готовки,

**Толщина стали
– 3мм**



произведено
в СИБИРИ



НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ



Разборный мангал «Сибирь»



Мангал "Сибирь" – это разборный мангал производства **завода "НМК"**. Он является мобильным приспособлением для приготовления пищи на углях. Он изготовлен из **стали толщиной 3 мм**, что делает его долговечным и надежным. Габаритные размеры в мм составляют: ширина – 360 x Глубина–520 x Высота – 440. Ширина под шампуры или решетку – 350 мм, глубина угольной секции – 160 мм, масса – 14 кг.





Казаны чугунные



Изготавливается из серого **чугуна марки СЧ 10-СЧ 15 ГОСТ 1412-85. Объем казанов от 8 до 41 литра.**

Чугун является первым металлом, из которого стали делать посуду в промышленных масштабах. Общеизвестно, что посуда из чугуна является лучшей для приготовления пищи. Она аккумулирует и выделяет тепло на протяжении длительного периода времени. Экологически чистая, естественная среда позволяет приготовить максимально насыщенные и вкусные блюда. Чугун считается материалом безопасным по отношению к организму человека. Чугунная посуда долговечна, не боится перегрева и механических повреждений, не подвержена деформации. Все знают, что если оставить влажной, то непокрытая чугунная посуда ржавеет, поэтому нужно соблюдать несложные правила, достаточно хорошо просушить изделие и не допускать хранения во влажной среде. С годами в процессе эксплуатации посуда из чугуна приобретает естественное антипригарное покрытие, которое, в отличие от «конкурентов» (посуды с искусственным антипригарным покрытием), со временем не теряет своих свойств, а наоборот, становится только лучше. Структура чугуна пористая, и жир при готовке забивает поры, образуя на дне и на стенках посуды тонкую пленку, которая и не позволяет продуктам пригорать.

