

Компания «БАШПЕЧИ»

Печь «ПКМ-гриль» на ножках



г. УФА

Печь ПКМ-Гриль (печь под казан с мангалом-гриль) предназначена для приготовления блюд на открытом огне и углях в бытовых условиях на открытом воздухе либо в специально оборудованном помещении с отводом дымовых газов.

Печь ПКМ-Гриль представляет собой цельносварной металлический корпус, состоящий из печи под казан с патрубком дымохода и шибером, совмещенный с жаровней с крышкой.

Жаровня оснащена прорезями для размещения шампуров, задвижкой для плавной регулировки интенсивности горения углей с отверстиями для подачи воздуха, и затвором, благодаря которому можно использовать угли из топки печи под казан при полностью открытом состоянии.

Сама печь имеет зольный ящик с выдвижным совком для регулировки подачи воздуха и утилизации золы, а в верхней части имеется отверстие с крышкой предназначенное для казана объемом до 10л.

Жаровня позволяет готовить классические блюда на шампурах как при открытой крышке, так и при закрытой, барбекю, стейки и другие блюда на решетке-гриль, для этого крышка жаровни оснащена поворотной заслонкой для регулировки температуры приготовления и непосредственно термометром.

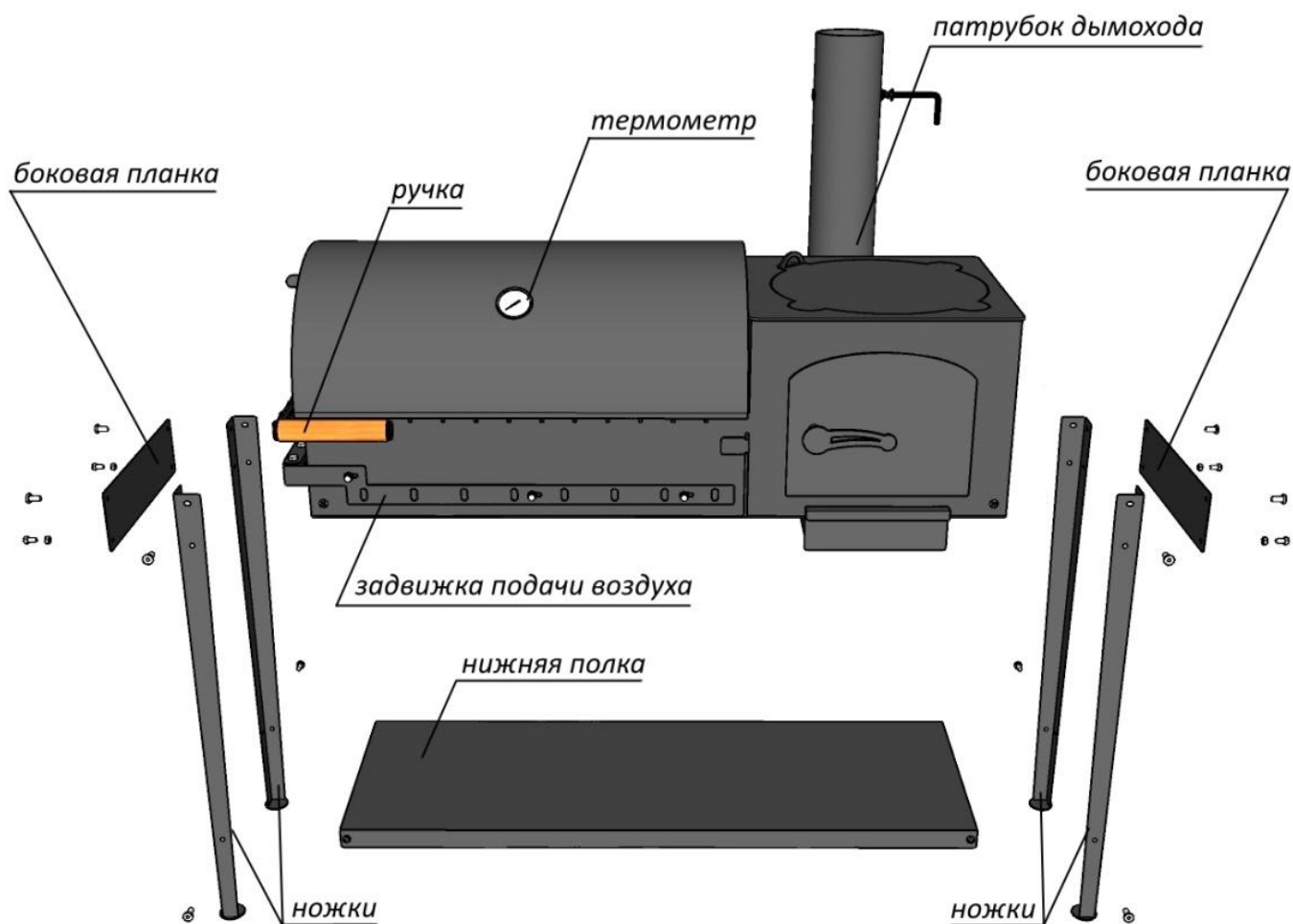
Для удобства использования печь ПКМ-Гриль комплектуется четырьмя ножками и полкой, которые собираются на болтовые соединения. Также можно доукомплектовать ПКМ-Гриль **боковыми столиками*** (двумя или одним по желанию).

***Столики в комплект не входят, приобретаются отдельно.**

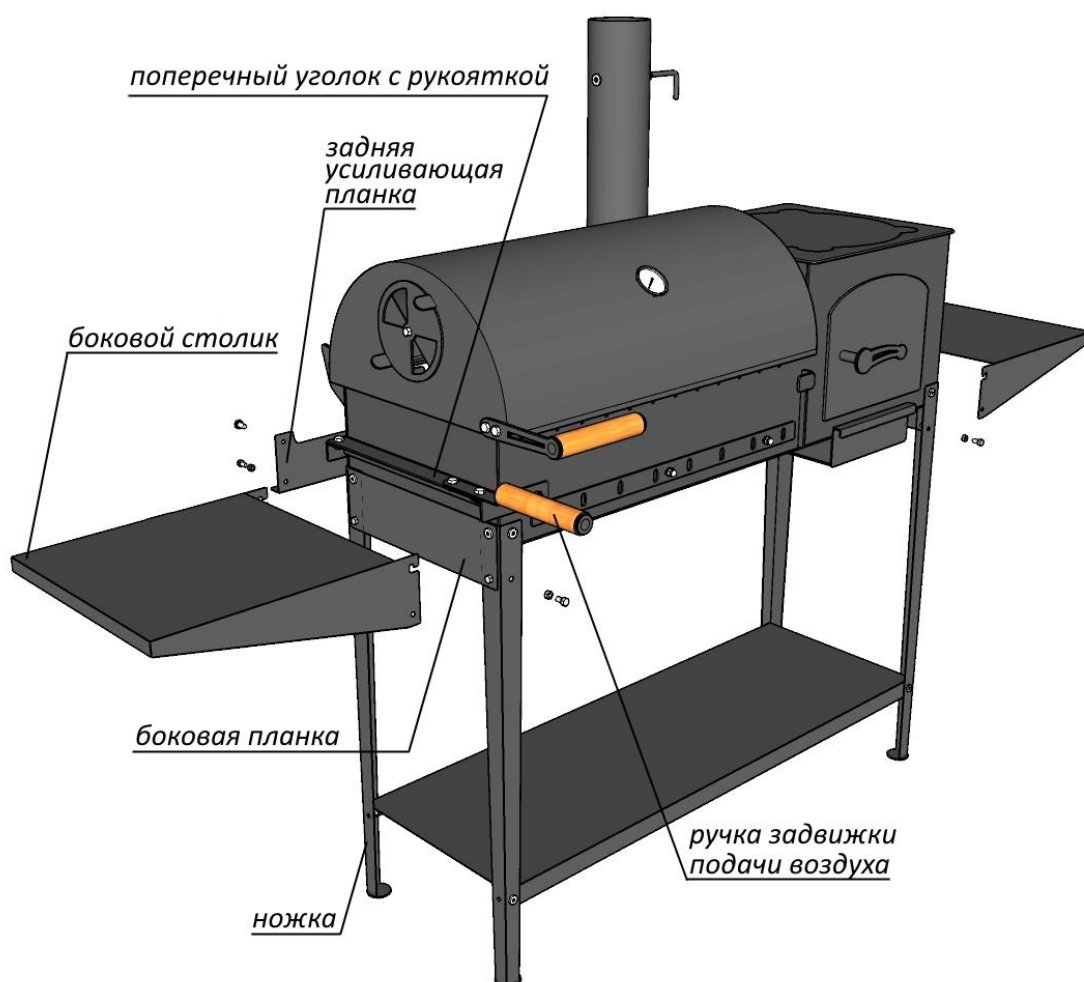
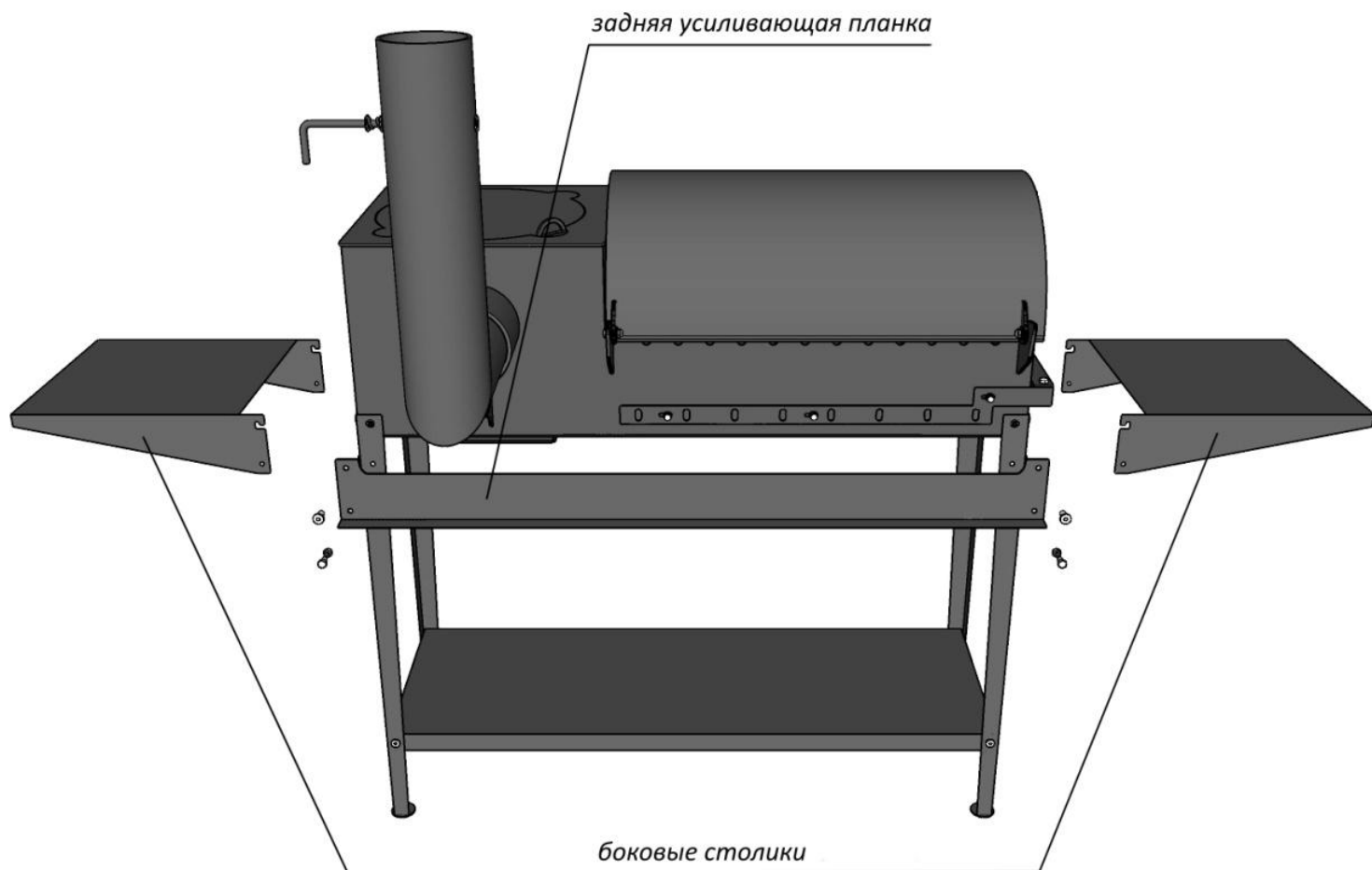
Печь изготовлена из листовой стали толщиной 4мм , крышка жаровни - 2,0мм и 1,5 мм, ножки, задняя усиливающая планка, боковые планки и полка - 1,5мм. Окрашены термостойкой краской Certa черного цвета.

Печь ПКМ-гриль является новой разработкой 2023 года, созданной с учетом многолетнего опыта и проверенной в реальных условиях.

Для сборки Вам необходимо установить изделие на ровную поверхность тыльной стороной и поочередно приложить и зафиксировать боковую планку и ножки винтом под шестигранник с ответной частью пресс-гайки в теле нижней части корпуса печи и жаровни с торца, а также спереди и сзади соответственно, при этом задняя усиливающая планка накладывается поверх ножек отбортовкой вниз и наружу. Далее фиксируем нижнюю полку болтом и гайкой М6 в местах сопряжения отверстий. Установите ПКМ-Гриль на ножки в месте установки и протяните места крепления шестигранником.



Установите патрубок дымохода с шибером в ответное соединение задней части печи вертикально и зафиксируйте винтом в нижней части. Ослабьте винты задвижки регулировки подачи воздуха в жаровню до свободного движения влево-вправо. Разверните ручку задвижки подачи воздуха из транспортного положения в противоположное (на себя), зафиксируйте крепление рукоятки. В случае затрудненного несинхронного управления задвижками, дополнительно ослабьте болты крепления поперечного уголка с рукояткой между продольными задвижками, раздвиньте задвижки в распор и затяните болты в обратном порядке. Вставьте термометр в отверстие на крышке жаровни и зафиксируйте лепестковой гайкой изнутри.



Внимание! Перед использованием печь ПКМ- гриль необходимо прогреть древесными углями, постепенно поднимая температуру, до тех пор, пока из нее не прекратится выделение неприятного запаха гари. Это устранил остатки смазки и окончательно высушит и упрочнит жаростойкую кремнийорганическую эмаль.

Запрещается, во избежание получения травм, ожогов в результате опрокидывания:

- вставать на полку,**
- садиться и облокачиваться на боковые столики,**
- ставить на боковые столики неустойчивую горячую посуду с горячим блюдом.**

Гарантийные обязательства

- 1. Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие изделия требованиям ТУ 4858-026-00220322-2001 при соблюдении потребителем условий монтажа, эксплуатации, транспортировки и хранения.**
- 2. Гарантия на сварные швы 12 месяцев со дня продажи.**
- 3. Гарантия не распространяется на лакокрасочное покрытие.**