

Компания «БАШПЕЧИ»

Печь «ПКМ-смокер»



г. УФА

Существует большое разнообразие моделей грилей и барбекю. Как правило, они представляют собой конструкцию, сходную с отечественными мангалами где блюда готовятся на углях. Принципиальное отличие ПКМ-смокера - в большем количестве функций, которыми в сравнении обладают грили и барбекю. ПКМ-смокер - это барбекю не традиционной формы, со сферической крышкой и плоским дном. Это оригинальная конструкция, разработанная нашими специалистами и подтвержденная патентом, обеспечивающая наиболее равномерное термическое воздействие на продукт сверху (при закрытой крышке) за счет подачи, удержания и контроля температуры нагрева; с боков и снизу, за счет выделения температуры от разогретых углей в жаровне, либо только от подачи горячих дымовых газов от горения дров в совмещенной печи. В ПКМ-смокере при открытой крышке термическое воздействие осуществляется только снизу. Обязательный элемент любого барбекю - решетка. На верхней решетке, выполненной из нержавеющей пищевой сплава (AISI 304), располагается приготовляемый продукт, на нижней перфорированной - уголь, либо щепа (в зависимости от блюда), в нашем ПКМ-смокере в боковой части еще и полноценная печь под казан для приготовления плова, шурпы и ухи объемом до 10-12 литров, она же печь для генерации горячих дымовых газов, для подачи в жаровню при запекании, копчении, длительном томлении (функция смокера).

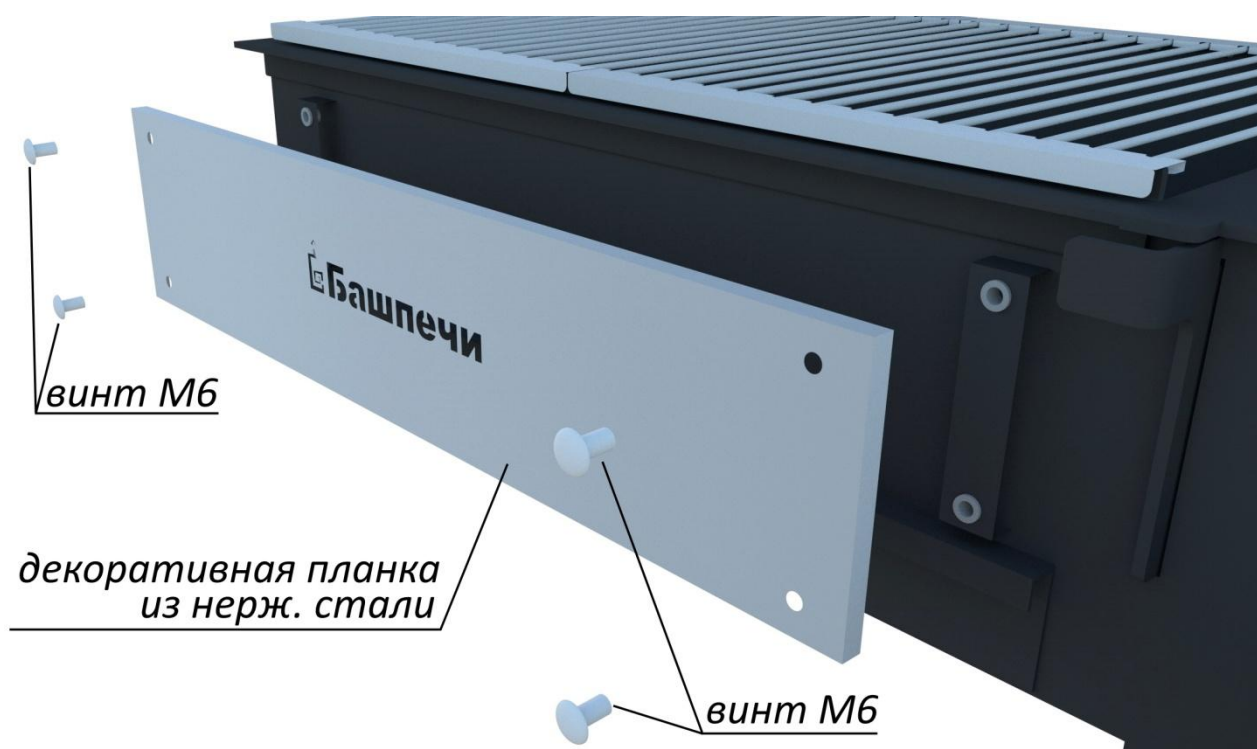
В нижней и верхней частях корпуса имеются отверстия с заслонками: для регулирования притока воздуха под жаровней и удаления золы (нижняя часть жаровни), для подачи горячих дымовых газов при перенаправлении из печи (заслонка в нижней части жаровни совмещенной с печью), для отведения горячих газов - регулировки и контроля температуры в жаровне (слева на крышке), шибер-затвор на дымоходе для запираения и перенаправления горячих дымовых газов из печи в жаровню, и регулировки интенсивности горения в печи - в этом существенное отличие ПКМ-смокера от классических барбекю и от традиционного мангала.

Таким образом ПКМ-смокер является многофункциональным комплексом для приготовления различных блюд на открытом огне, углях и горячем дыме: классического шашлыка, люля-кебаб, стейков, овощей с мясной начинкой, копченостей (сало, ребрышки, рыба, рулька, грудинка), цыплят-табака, плова, ухи, и других вкусных блюд, при этом некоторых из них одновременно!

Печь ПКМ-смокер имеет дымоотводящий канал с регулировочной шибер - затворкой, при желании на который можно смонтировать дымоход нужной конструкции и высоты, благодаря чему ПКМ-смокер может быть стационарно установлена в гриль-доме, на террасе, в беседке, с учетом санитарных и пожарных правил.



Печь и корпус жаровни имеют цельносварную конструкцию и изготовлены из листовой стали Ст3СП5 толщиной 4мм и 5мм, крышка жаровни - 2мм и 1,5мм, и окрашены термоустойчивой эмалью **Certa**, требующей предварительного обжига для её полимеризации (отвердевания). Обжиг производить древесными углями, постепенно поднимая температуру!





Печь ПКМ-смокер Профи



Печь ПКМ-смокер Стандарт

1. Если ПКМ-смокер установлен для постоянного использования на дачном участке или возле дома, необходимо:
2. - надежно установить подставку, глубоко погрузив ножки стоек в дерн или грунт; проверить, чтобы не было крена и зафиксировать колышками;
3. - установить мангал на безопасном расстоянии от деревянных построек, кустов, деревьев, сухой травы;
4. - выбрать участок, где роза ветров направлена в торцевую часть печи под казан, таким образом препятствуя задуванию воздуха в заслонку отвода дыма на торцевой части крышки жаровни слева;
5. - в случае установки ПКМ-смокер в специально спроектированном помещении убедитесь в исправности вентиляции, отсутствии сквозняка и наличии тяги, для этого откройте шибер-заслонку на дымоходе на $\frac{3}{4}$ длины и приоткройте нижний зольный совок, откройте дверцу топки и поднесите горящую спичку, преломление пламени в сторону топки указывает на наличие тяги.
6. ПКМ-смокер готов к эксплуатации - можете приступить к розжигу дров и углей.
7. **Нельзя производить розжиг легковоспламеняющимися средствами - бензином, ацетоном, растворителями, спиртами и керосином, другими опасными средствами - ЭТО ПОЖАРООПАСНО!**
8. **Нельзя заливать прогретую жаровню с раскаленным углем водой и другими жидкостями!** Моментальное неравномерное охлаждение металла ведет к неминуемой деформации жаровни.
9. **Нельзя допускать попадания на длительных атмосферных осадков,** если вы не используете его по назначению. В этом случае в жаровне будет собираться вода или снег, не регулярный нагрев в совокупности с коррозией приведут к разрушению металла жаровни.
10. **Обязательно хранить ПКМ-смокер в сухом месте либо под навесом или в специально отведенном хозяйственном помещении;**
11. **Необходимо содержать мангал в чистоте.** После применения очищайте от золы и угля, оставшихся в жаровне. Намокшие зола с углем долго держат влагу в себе. К тому же в золе содержится большое количество оксидов серы, которые соединяясь с водой образуют кислоты. Поэтому долгое воздействие влаги на металл приводит к неминуемой коррозии.
12. В ходе применения по назначению обязательно **устанавливайте ПКМ-смокер на ровное место, не переносите в разогретом состоянии - во избежание ожогов, опрокидывания и возгорания.**
13. Не подпускайте детей – корпус ПКМ-гриль и все сопрягаемые части конструкции в ходе эксплуатации сильно разогреты и не исключают ожогов – **БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ!**

14. В случае выбора дополнительной комплектации резной подставкой – не садитесь на боковые столики, не опирайтесь и не облокачивайтесь частями тела – это может привести к опрокидыванию ПКМ-смокер, дальнейшим возгораниям и ожогам.

15. Не следует пренебрегать качеством дров или угля для мангала. Нельзя использовать для приготовления шашлыка и других блюд окрашенную древесину, элементы мебели из ДСП или хвойные дрова. Они выделяют много вредных веществ и смолы, которые впитываются вместе с дымом в пищу и способны нанести вред человеческому организму.

16. **ПКМ-смокер ДОЛЖЕН ОСТЫТЬ, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ВОДОЙ В РАЗОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ!**



После использования ПКМ-смокера следует произвести следующие действия:

- удалить уголь и золу совком;
- очистить от остатков пищи, жира, нагара;
- освободить отверстия для поддува;
- вытереть насухо ветошью либо бумажным полотенцем;

Уход за мангалом должен быть регулярным, чтобы обеспечить продолжительный срок его эксплуатации.

Дополнительные приспособления в виде шампуров, вертелов, решеток также нуждаются в тщательной мойке, удалении копоти и нагара, чистке и просушке.

Соблюдайте эти не сложные правила и ПКМ-смокер будет с благодарностью вам служить долгие годы и дарить радость при приготовлении на нем вкусных, сочных, ароматных блюд!

Рекомендуем:

Настоящие гурманы предпочитают использовать дрова и уголь из фруктовых деревьев. Например, очень хороша для готовки на огне яблоня и груша. Эти деревья при горении не образуют копоти, дают равномерный жар и медленно превращаются в золу. При этом, сами блюда, приготовленные с фруктовым дымком, пропитываются неповторимым ароматом и обладают изысканным вкусом.

Если вы хотите приготовить великолепное блюдо на огне, выбирайте дрова или уголь исходя из того, какое мясо будете готовить:

для говядины - фруктовые деревья (груша, абрикос, яблоня);

для рыбы - груша, яблоня, береза, персик;

для курицы - береза, ольха, дуб;

для свинины - ольха, дуб, береза, яблоня.

Для всех видов мяса великолепно подходит виноградная лоза. Она отлично тлеет и придает неповторимый аромат пище. С поленьев необходимо снять кору.

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!**