



Три в одном: гриль, коптильня и... паровоз

Грили SMOKY FUN производятся традиционно вручную. Корпус изготавливается не из фабричной водогазопроводной трубы, а из термостойкой стали, которая вальцуется под определенную модель гриля. Благодаря этому поверхность корпуса гриля идеально ровная без следов зачистки, рябины и прочих дефектов, присущих водогазопроводным трубам. Так же благодаря использованию низкоуглеродистой стали корпус менее восприимчив к высоким температурам, что увеличивает срок службы гриля.

Прочная, массивная конструкция, использование толстой термостойкой, низкоуглеродистой стали для изготовления корпуса гриля, плотное прилегание всех дверей и крышек, а так же продуманность всех мелочей конструкции гриля в целом, превратили SMOKY FUN в профессиональный гриль – коптильню, имеющую большую популярность среди специалистов по гриллингу в Европе.

Приготавливать блюда в SMOKY FUN очень просто. Дрова или древесный уголь разжигаются в специальном отсеке, после чего нужно немного подождать, пока гриль не наберет необходимую рабочую температуру. Температура регулируется с помощью поддувала на дверцах камеры сгорания углей и одновременно с помощью шиберной заслонки на дымоходе. Благодаря встроенным термометрам можно всегда иметь точную информацию о температуре внутри гриля. SMOKY FUN можно использовать как для прямого, так и для косвенного гриллинга. Так же можно коптить блюда в широком диапазоне температур, готовить блюда в режиме горячего или холодного копчения. Для любителей ухи над костром, есть возможность приготовить это блюдо в котелке. Котелок можно закрепить прямо над камерой горения углей, в которой можно так же разжигать и дрова. Но самое главное, чем славится SMOKY FUN - возможность запекать большие куски мяса в течении 12 и более часов. Благодаря плотному прилеганию верхней крышки камеры для косвенного гриллинга и крышки камеры для горения углей, а так же толстым 5 мм стенкам конструкции, температура в гриле сохраняется очень долго, а дрова горят очень медленно. Все это позволяет создавать уникальные кулинарные шедевры.

Для любителей всего необычного и индивидуального компания SMOKY FUN изготавливает грили в виде паровозов, все как полагается, с рельсами, шпалами и тележкой для дров или древесного угля.



Tradition 5



- Термостойкая сталь 5 мм, решетка из нержавеющей стали.
- Д x Ш x В: 142 x 77 x 149 см
- Размер рабочей поверхности для гриля: 38 x 72 см
- Размер рабочей поверхности для барбекю и копчения: 38 x 38 см
- Встроенный термометр
- Решетка: \varnothing 5 мм
- Вес: 125 кг

Цена: 1 400

Big Chief 5



- Термостойкая сталь 5 мм, решетка из нержавеющей стали.
- Д x Ш x В: 204 x 77 x 204 см
- Размер рабочей поверхности для гриля: 38 x 107 см
- Размер рабочей поверхности для барбекю и копчения: 38 x 52 см
- Размер камеры для холодного копчения: \varnothing 38 см
- Два встроенных термометра
- Решетка: \varnothing 5 мм
- Вес: 195 кг

Цена: 2 890

Party Wagon 20`

- Термостойкая сталь 6 мм, решетка из нержавеющей стали.
- Д x Ш x В: 220 x 88 x 180 см
- Размер рабочей поверхности для гриля: 48 x 122 см
- Размер рабочей поверхности для барбекю и копчения: 48 x 61 см
- Встроенный термометр
- Решетка: \varnothing 6 мм
- Вес: 320 кг

Цена: 3 718**Big Chief 20`**

- Термостойкая сталь 6 мм, решетка из нержавеющей стали.
- Д x Ш x В: 275 x 88 x 220 см
- Размер рабочей поверхности для гриля: 48 x 122 см
- Размер рабочей поверхности для барбекю и копчения: 48 x 61 см
- Размер камеры для холодного копчения: \varnothing 48 см
- Два встроенных термометра.
- Решетка: \varnothing 6 мм
- Вес: 450 кг

Цена: 5 050**Grill Train**

- Предлагаем следующее:
Grill Train 16",
Grill Train 20",
Grill Train 24".