Prisma Italia group

STEAKHOUSE *Professional*

www.prismaitalia.ru

Made in Italy

Prisma Italia group

STEAKHOUSE *Professional*

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРИЛИ НА УГЛЯХ

ПЛАНЕТАРНЫЙ ВЕРТЕЛ НА ДРОВАХ

ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМОВ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРИЛИ НА УГЛЯХ

Prisma Italia group

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРИЛИ НА УГЛЯХ

— Грили на древесных углях и на древесном огне изготовлены преимущественно из нержавеющей стали, чтобы противостоять коррозии, обеспечивать высокую прочность и гарантировать долговечность.
— Установка и функционирование происходят просто и быстро. Даже обычное техническое обслуживание легкое и нетребовательное.
— Все профессиональные грили могут быть оснащены вертелами, шампурами для чурраско/шашлыков и жарочными решетками разных размеров и типов.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРИЛИ НА УГЛЯХ

Продукт	Количество	Степень прожарки		
		С кровью	*Средняя*	*Прожаренная*
На кости	3x750 г.	6 минут	8 минут	12 минут
Лангет	6x175 г.	3 минуты	4 минуты	6 минут
Филе	3x250 г.	3 минуты	4 минуты	6 минут
Ребрышки	1,5 кг.			15 минут
Колбаски	1,5 кг.			10 минут
Бараньи ребрышки	1,5 кг.		3 минуты	5 минут
Куриная грудка	1 кг.			12 минут
Куриные крылышки	18 шт.			15 минут
Куриные бедра	15 шт.			15 минут
Креветки	1 кг.			6 минут
Кальмары	1,5 кг.			4 минуты
Рыба-меч	6x175 г.			6 минут

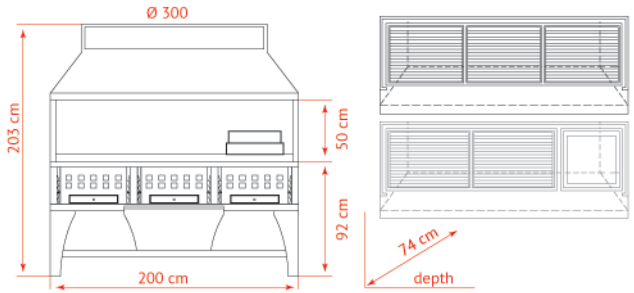
Наши грили спроектированы и изготовлены специально таким образом, чтобы сохранить качество и аромат подлинного приготовления пищи на горящих углях, гарантируя вкус и неподдельность традиционной обжарки на гриле.

За несколько минут можно приготовить красное и белое мясо, рыбу, овощи, мелкие шампуры с деревянными или стальными палочками (абруццские шашлычки) или большие шампуры с прочными стальными стержнями - (чурраско-шашлык).

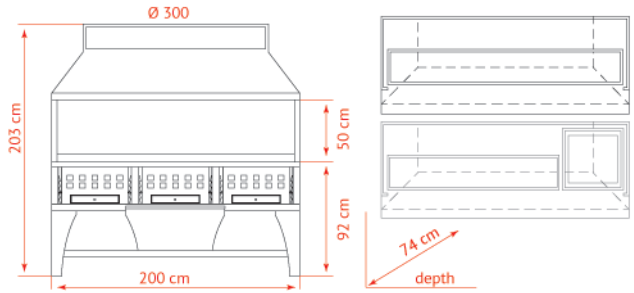
Prisma Italia group

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРИЛИ НА УГЛЯХ

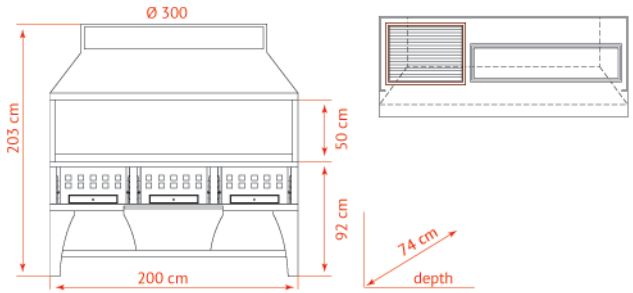
BL 200



GS 200



COMBI BG 200



Грили состоят из трех основных блоков:

1. Основание с выдвижным ящиком для угля.
2. Зона опоры и приготовления пищи.
3. Вытяжной зонт и пленум для сбора дыма.

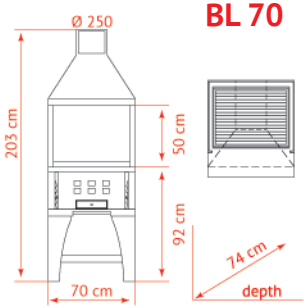
Можно заказать одни и те же модели грилей также без вытяжного зонта и/или без основания.

1) линия Peva Steak - серия BL;
2) линия Peva Skewer – серия GS;
3) линия Peva Mix - серия Combi.

Prisma Italia group

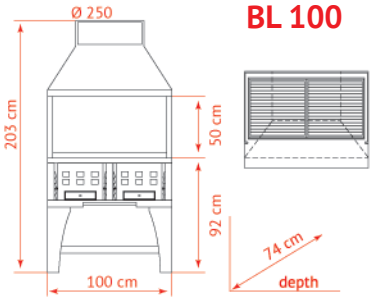
Модели грилей с фиксированной шириной и поддонами для приготовления мяса и чураско/шашлыка

BL 70



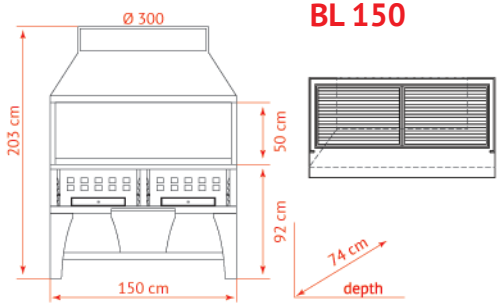
1 точка приготовления 63x42 см
Без места для приготовления угля

BL 100



2 точки приготовления 45x42 см
Без места для приготовления угля

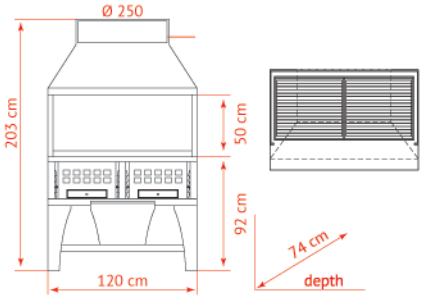
BL 150



2 точки приготовления 72x42 см
Без места для приготовления угля

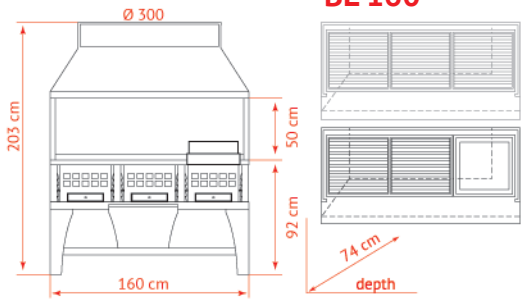
Линия Peva Steak – серия BL

BL 120



2 точки приготовления 56x42 см
Без места для приготовления угля

BL 160



3 точки приготовления 51x42 см или
2 точки приготовления 51x42 см +
1 место для приготовления угля 47x42 см

Во все модели входит следующее оборудование:

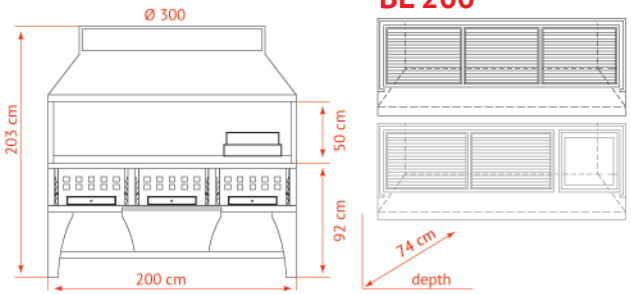
20 см опорной поверхности из нержавеющей стали
Дымоуловитель и пленум
Внутреннее освещение
Стандартные аксессуары

Не включены:

Двигатель вытяжной и дымоход
Автоматическая система чурраско (см. в дополнительных системах и аксессуарах)

Модели грилей с фиксированной шириной и поддонами для приготовления мяса и чураско/шашлыка

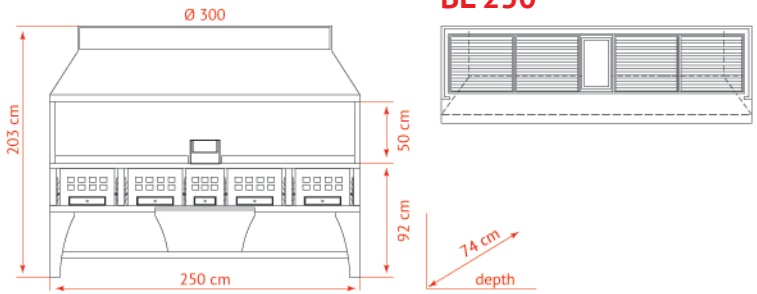
BL 200



3 точки приготовления 63x42 см или

1 точка приготовления 63x42 см + 1 точка приготовления 73x42 см + 1 место для приготовления угля 50x42 см

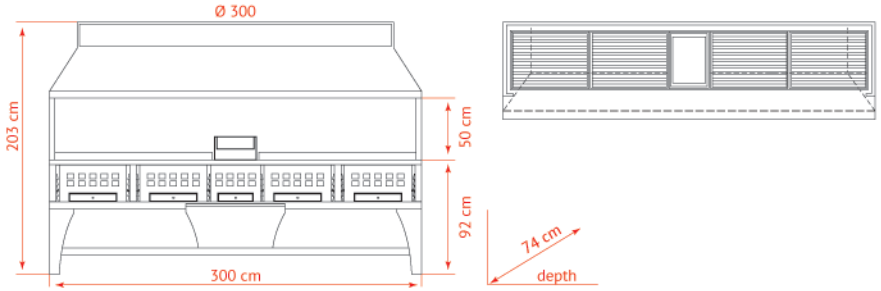
BL 250



4 точки приготовления 50x42 см

1 центральное место для приготовления угля 33x42 см

BL 300



4 точки приготовления 60x42 см

1 центральное место для приготовления угля 45x42 см

Линия Peva Steak – серия BL

Во все модели входит следующее оборудование:

20 см опорной поверхности из нержавеющей стали
Дымоуловитель и пленум
Внутреннее освещение
Стандартные аксессуары

Не включены:

Двигатель вытяжной и дымоход
Автоматическая система чурраско (см. в дополнительных системах и аксессуарах)

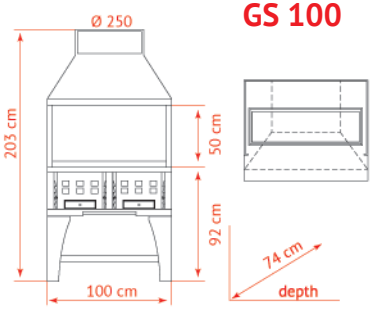
Грили для мелких и абруццских шашлычков с каналами приготовления и ручной настройкой глубины

GS 70

38 мелких шампуров 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 62 см

Без места для приготовления угля

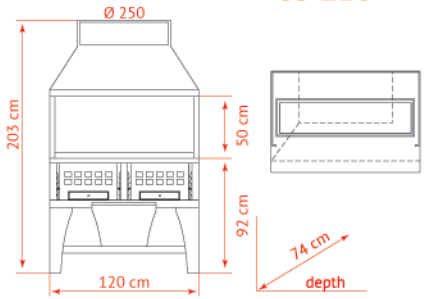
GS 100



55 мелких шампуров 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 92 см

Без места для приготовления угля

GS 120

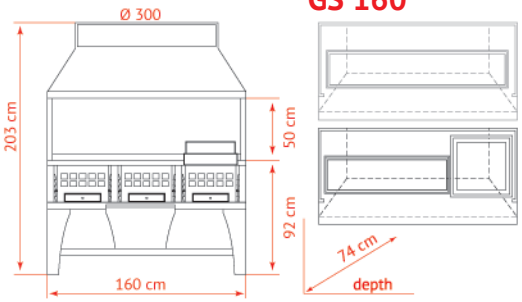


67 мелких шампуров 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 112 см

Без места для приготовления угля

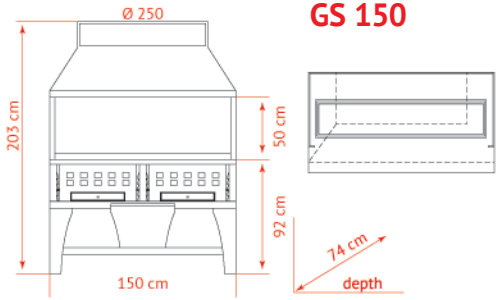
Линия Peva Skewer — серия GS

GS 160



92 мелких шампура 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 152 см — без места для приготовления угля или 63 мелких шампура 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 105 см + 1 место для приготовления угля 47x42 см

GS 150



85 мелких шампуров 11-25 см на одном регулируемом канале дл. 142 см

Без места для приготовления угля

Во все модели входит следующее оборудование:

20 см опорной поверхности из нержавеющей стали

Дымоуловитель и пленум

Внутреннее освещение

Стандартные аксессуары

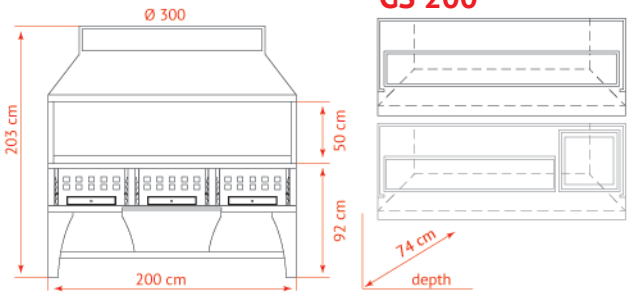
Не включены:

Двигатель вытяжной и дымоход

Автоматическая система чурраско (см. в дополнительных системах и аксессуарах)

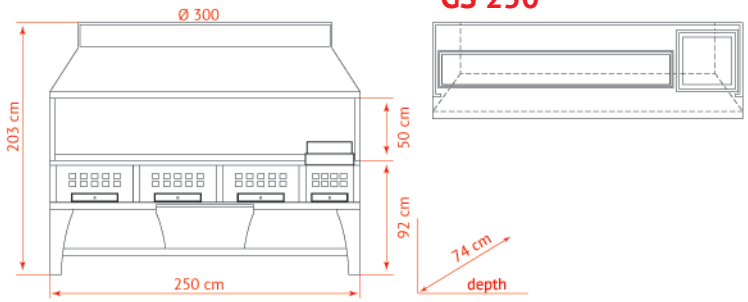
Грили для мелких и абруццских шашлычков с каналами приготовления и ручной настройкой глубины

GS 200



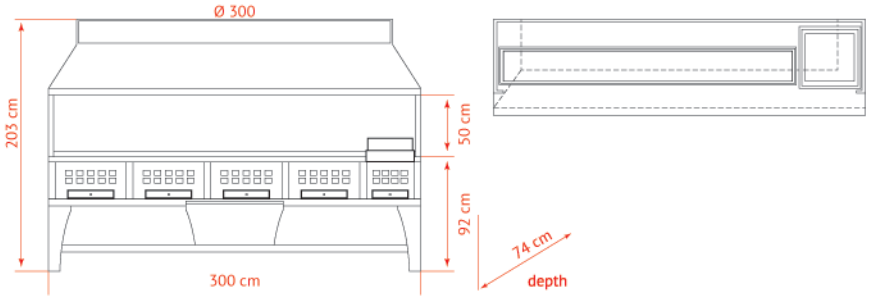
118 мелких шампуров 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 192 см - без места для приготовления угля или 85 мелких шампуров 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 142 см + 1 место для приготовления угля 47x42 см

GS 250



116 мелких шампуров 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 190 см + 1 место для приготовления угля 50x42 см

GS 300



138 мелких шампуров 11-25 см на 1 регулируемом канале дл. 230 см + 1 место для приготовления угля 60x42 см

Линия Peva Skewer – серия GS

Во все модели входит следующее оборудование:

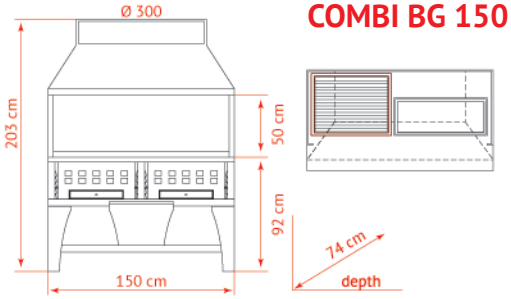
20 см опорной поверхности из нержавеющей стали
Дымоуловитель и пленум
Внутреннее освещение
Стандартные аксессуары

Не включены:

Двигатель вытяжной и дымоход
Автоматическая система чурраско (см. в дополнительных системах и аксессуарах)

Грили, комбинированные для одновременного приготовления разных видов: мясо, мелкие шампуры и чурраско/шашлык

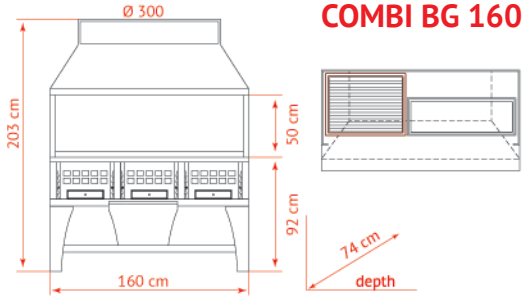
COMBI BG 150



1 решётка 72x42 см + канал на 43 мелких шампура 11-25 см или 4 шампура чурраско 57 см

Без места для приготовления угля

COMBI BG 160

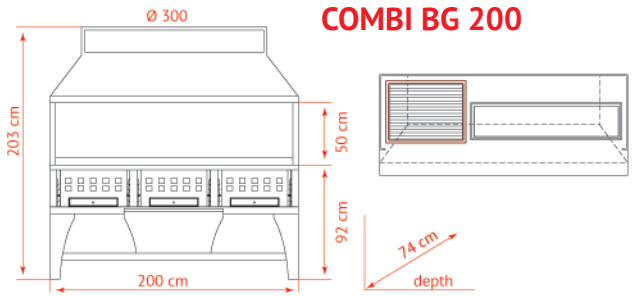


1 решётка 50x42 см + канал на 61 мелкий шампур 11-25 см или 2 решётки 50x42 см + 2 шампура чурраско 57 см

Без места для приготовления угля

Линия Peva Mix – серия Combi

COMBI BG 200



1 решётка 63x42 см + канал на 95 мелких шампуров 11-25 см или 6 шампуров чурраско 57 см

Без места для приготовления угля

Во все модели входит следующее оборудование:

20 см опорной поверхности из нержавеющей стали

Дымоуловитель и пленум

Внутреннее освещение

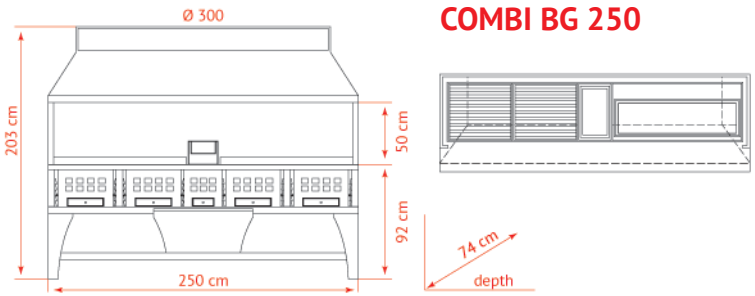
Стандартные аксессуары

Не включены:

Двигатель вытяжной и дымоход

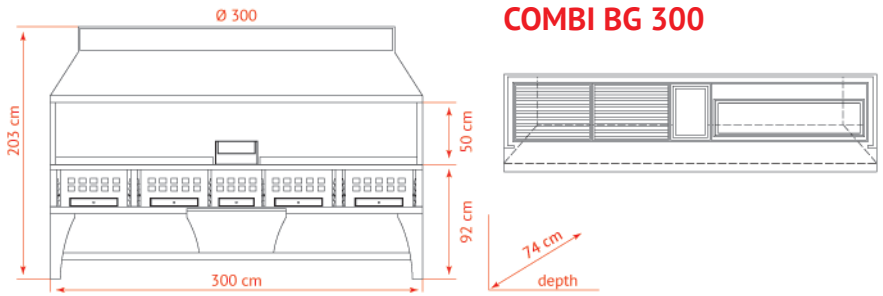
Автоматическая система чурраско (см. в дополнительных системах и аксессуарах)

Грили, комбинированные для одновременного приготовления разных видов: мясо, мелкие шампуры и чурраско/шашлык



COMBI BG 250

2 решётки 50x42 см + канал на 60 мелких шампуров
11-25 см или 4 шампура чурраско 57 см +
1 центральное место для приготовления угля 33x42 см



COMBI BG 300

2 решётки 60x42 см + канал на 72 мелких шампура
11-25 см или 6 шампуров чурраско 57 см +
1 центральное место для приготовления угля 45x42 см

Линия Peva Mix — серия Combi

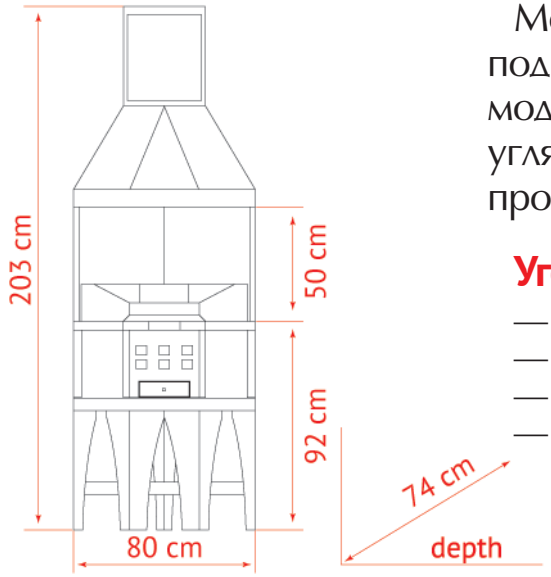
Во все модели входит следующее оборудование:

20 см опорной поверхности из нержавеющей стали
Дымоуловитель и пленум
Внутреннее освещение
Стандартные аксессуары

Не включены:

Двигатель вытяжной и дымоход
Автоматическая система чурраско (см. в дополнительных системах и аксессуарах)

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРИЛИ НА УГЛЯХ



По запросу могут быть изготовлены грили под размер.

Можно изготовить персонализированные грили и подготовить композиции из разных размеров и моделей, используя угловое место для приготовления угля или запросив наши рекомендации по проектированию и изготовлению грилей под размер.

Угол:

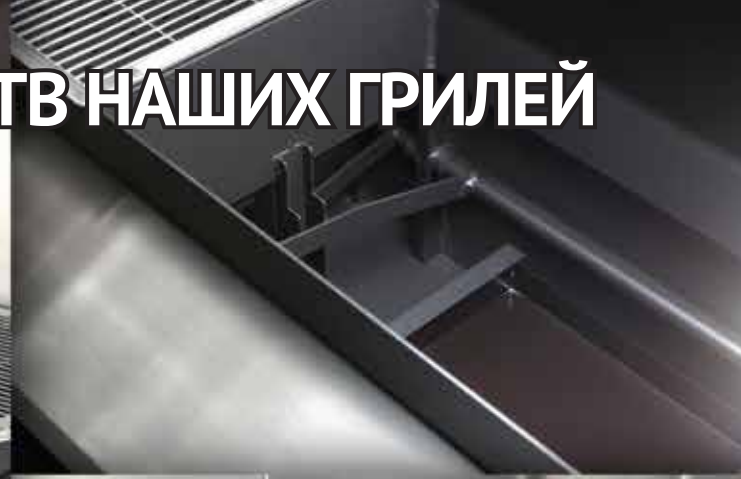
— Одно (1) угловое место для приготовления угля.
— Опорная поверхность из нержавеющей стали на 20 см.
— В комплекте с воздуховодом и пленумом.
— Без вытяжного мотора и дымохода.

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

ФУНКЦИИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ И АКСЕССУАРЫ

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ



ФУНКЦИИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Различные эксклюзивные функции наших грилей позволяют лучше готовить пищу, значительно экономить топливо и дают возможность быстро и легко выполнять очистку и техническое обслуживание

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

1. Регулируемый 5-ти позиционный поддон

Посредством перемещения соответствующих рычагов, расположенных под фронтальной опорной поверхностью, достигается подъем и опускание поддона с горящими углями в пять позиций. Функция, полезная для обеспечения надлежащего приготовления каждого блюда в зависимости от типа пищи и в соответствии с предпочтениями клиента.

2. Двойной стальной лист

Каждый поддон для горящих углей состоит из усиленной перфорированной двойной пластины из стали, подверженной термической обработке, которая служит для поддержки углей, сохраняет тепло и позволяет пеплу падать вниз и оседать непосредственно в расположенный ниже ящик. Ящики легко извлекаются, что благоприятствует немедленному их опорожнению и периодической очистке.

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

3. Рама с дефлекторами сбора золы

Рама с дефлекторами поддерживает перфорированные пластины и, благодаря дефлекторам, направляет золу в основной ящик для ее сбора. Рама извлекаемая, чтобы обеспечить ее чистку и доступ к находящейся ниже части. С помощью рычагов она также регулируется по высоте.

4. Регулируемые отверстия для насыщения углей кислородом

Ряд пазов с регулируемым раскрытием расположен под каждой точкой приготовления пищи и способствует правильному насыщению углей кислородом.

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

5. Решетка из стального прутка

Стандартные решетки изготовлены из стального прутка, что обеспечивает большую экспозицию пищи теплу, лучшее приготовление и более легкую чистку.

6. Двойная система вытяжной вентиляции

Каждый гриль оснащен двойной системой вытяжной вентиляции, верхней и нижней. В зависимости от требований, они могут быть использованы и отрегулированы либо обе одновременно, либо отдельно, либо закрыты. Ручная регулировка вентиляционных отверстий позволяет оператору на кухне самостоятельно управлять этапами приготовления пищи путем увеличения или уменьшения интенсивности огня. В частности, регулировка нижней вытяжной вентиляции предлагает также возможность держать под контролем пламя, которое развиваются из живых углей, когда они входят в контакт с жиром.

7. Пленум с открываемой панелью

На крыше вытяжного зонта размещен «пленум», элемент, который служит главным образом для содействия равномерному всасыванию по всей длине гриля, избегая неприятного рассеивания дыма. Пленум можно периодически без затруднений чистить, благодаря съемной панели.

8. Серийный комплект оборудования

Серийные принадлежности имеют отличное качество и преимущества, необходимые для всех операций приготовления пищи. Вместе с грилем действительно поставляется уже смонтированный комплект оборудования, который включает в себя: усиленные пластины для удержания горящих углей, размещенные внутри каждого поддона приготовления пищи, жарочная решетка для каждой лунки и совок для сбора углей.

Prisma Italia group

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ И АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары способствуют упрощению приготовления специфических блюд и позволяют кухонному работнику трудиться более комфортно. Кроме того, можно рассмотреть персонализированные решения (цвет и дополнительные внешние компоненты), которые еще больше улучшат эстетику и визуальное воздействие гриля на клиента.

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

9. Автоматическая система чурраско

Новая линия спроектирована и изготовлена исключительно для профессионалов общественного питания, которые хотят посвятить себя искусству Чурраско: типичное бразильское жареное на углях на гриле мясо, приготовленное на стальных вертелах в непрерывном вращательном движении.

СЕРИЯ BL + ЧУРРАСКО С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВРАЩЕНИЯ

Модель	Количество Шампуров	Длина шампуров
BL 100	4 (2+2)	57 см
BL 120	4 (2+2)	57 см
BL 150	8 (4+4)	57 см
BL 160 с жаровней	4 (2+2)	57 см
BL 160	6 (2+2+2)	57 см
BL 200 с жаровней	6 (3+3)	57 см
BL 200	9 (3+3+3)	57 см
BL 250	8 (2+2+2+2)	57 см
BL 300	12 (3+3+3+3)	57 см

Система вращения чурраско может быть ручной или электрической с двигателем, управляемым посредством специальной кнопки. В одной и той же точке приготовления можно установить одну или несколько опор на разных уровнях и с различными типами вертелов: от классических мечей до клеток или шампуров с вилками - фиксаторами кур.

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

10. Стальные шампуры и подставка под шампуры

Шампуры изготовлены полностью из нержавеющей стали с удобной изолирующей от жара деревянной ручкой. Идеально подходят для прямого приготовления мяса и живописные, когда осуществляется обслуживание клиентов со своей собственной настольной подставкой под шампуры.

11. Керамическое стекло для высоких температур

Применение на задней стороне окон из керамического стекла, устойчивого к высоким температурам, позволит превратить приготовление в настоящее зрелище для своих клиентов.

Prisma Italia group

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

12. Закрытое основание

Можно изготовить гриль с основанием-шкафом для хранения кухонных принадлежностей и других полезных для повара инструментов.

13. Решетка из прутка из нержавеющей стали Ø8мм

Можно изготовить гриль с основанием-шкафом для хранения кухонных принадлежностей и других полезных для повара инструментов.

14. Решетка с каналом типа "v"

Решетка, подходящая для слива жира, используется в основном для рыбы и для приготовления диетической пищи.

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

15. Воздушная завеса

Практичная система сжатого воздуха, которая позволяет создавать свежую струю воздуха между точками приготовления пищи и поваром, чтобы сделать экспозицию при высокой температуре горящих углей более комфортной, а приготовление пищи более приятным и занимательным для каждого кухонного работника, даже для менее опытных.

16. Вращающаяся решетка

Удобная, легкая и простая в использовании вращающаяся решетка для приготовления овощей и небольших кусочков мяса.

Prisma Italia group

18 ПРЕИМУЩЕСТВ НАШИХ ГРИЛЕЙ

17. Внешняя поддержка для мелких шашлыков

Небольшое дополнительное оборудование, которое следует использовать в случае необходимости или по запросу на минимальное количество мелких шашлыков, полезное особенно когда точки приготовления гриля заняты или не имеют каналов, предусмотренных для приготовления мелких шашлыков.

18. Поворотные колеса

Набор из четырех поворотных колес для легкого перемещения решетки, как для облегчения уборки помещений, так и для перемещения в другие помещения или возможной транспортировки вне помещения в летние месяцы.

ПЛАНЕТАРНЫЙ ВЕРТЕЛ НА ДРОВАХ

Prisma Italia group

ПЛАНЕТАРНЫЙ ВЕРТЕЛ НА ДРОВАХ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ВЕРТЕЛА НА ДРОВАХ

с моторизованной планетарной системой, идеально подходящие для приготовления на дровах куриц, куриных крыльев, говяжьих ребер, ягнят и целых поросят.

Серия Peva Rotisserie – серия GA

Стандартные модели вертелов разных размеров с производительностью приготовления от 16 до 36 кур каждые 2 часа.

Модель	GA80/4	GA80/6	GA100/4	GA100/6	GA120/4	GA 120/6
Длина	120 см	120 см	140 см	140 см	160 см	160 см
Глубина	107 см	120 см	107 см	120 см	107 см	160 см
Высота	210 см	210 см	210 см	210 см	210 см	215 см
Шампуры/длина	4/80см	6/80 см	4/100 см	6/100 см	4/120 см	6/120 см
Количество кур	16	24	20	30	24	36
Дымовая труба Ø	35 см	35 см	35 см	35 см	35 см	35 см
Вид топлива	Древесина	Древесина	Древесина	Древесина	Древесина	Древесина
Вес	408 Кг	520 Кг	520 Кг	585 Кг	585 Кг	650 Кг

ПЛАНЕТАРНЫЙ ВЕРТЕЛ НА ДРОВАХ

— Структура, изготовленная из металла с порошковой покраской
— Моторедуктор
— Шестеренчатое планетарное движение
— Керамическое стекло, устойчивое к высоким температурам
— Дверцу для загрузки дров можно расположить на правой или левой стороне
— Система освещения 220 вольт
— Основание-шкаф для аксессуаров

— Камера сгорания, облицованная съемными огнеупорными кирпичами
— Выдвижной ящик для сбора золы
— Извлекаемый ящик для сбора жира
— Планетарная система из нержавеющей стали AISI 304

ПЛАНЕТАРНЫЙ ВЕРТЕЛ НА ДРОВАХ

Экономичность и экологически чистое оборудование

Так как при приготовлении используется древесина, то это позволяет снизить потребление топлива, а также уменьшает загрязнение окружающей среды (выброс углекислого газа минимален).

Так как наши вертелы работают на открытом огне мы **не рекомендуем другие виды топлива**, кроме натурального дерева или иные ресурсы неизвестного происхождения.

В дополнение к стандартной серии, есть возможность собрать оборудование под заказ по пожеланию клиента.

АБСОЛЮТНО ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АЛКОГОЛЬ И ДРУГИЕ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ЖИДКОСТИ!

ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМОВ
Гидрофильтры — Вытяжные устройства — Панели дистанционного управления

ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМОВ

Гидрофилеры линии Smoki серии Maxi Grill уменьшают жиры и сажу от выхлопных газов грилей на древесине и на углях. Машины Maxi Grill прошли приемочные испытания на всех наших грилях, и вот уже более 10 лет наша система, укомплектованная грилем, жироуловителем и вытяжным устройством, гарантирует превосходное приготовление пищи, правильную вытяжку, полную очистку дыма и эффективную противопожарную защиту в дымоходе.

ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМОВ

Уловители жиров и сажи для грилей на угле и на дровах —Гидрофильтры

Линия SMOKI Серия MAXI GRILL (с вытяжным устройством для высоких температур и с дистанционным управлением)

Корпус из нержавеющей стали Aisi 316 L.
Рециркуляционная система мойки с электронасосом.
Начальные сепараторы капель из нержавеющей стали.
Центральные фильтры сетчатые из нержавеющей стали.
Финальные сепараторы капель из нержавеющей стали.
Сопловая группа с конусообразными форсунками из нержавеющей стали.
Панель электропитания из смолы, устойчивой к высоким температурам (свыше 250 °), расположенная на борту машины с защитой насоса.
Система безопасности «Максимальный уровень воды в баке».
Канализационный коллектор из нержавеющей стали диам. 50 мм.
Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию, сертификаты CE, EAC, cULus.
Примечание: наружное покрытие и изоляция по запросу.

— Осуществляет полную очистку дыма.
— Обеспечивает адекватную саморегулируемую вытяжку.
— Устраняет опасность возгорания в дымоходе.
— Уменьшает запахи от приготовления пищи.

ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМОВ

Модели	Питание	Мощность насоса	Содержание воды	Масса порожняя	Расход воздуха	Мощность звука	Расход воды	В сочетании с серийными грилями Peva
	Вольт + Гц	кВт + А	л	кг	м³/час	дБ(А)	л/час 2 бар	
Maxi Grill 250	230 В – 50-60 Гц однофазный	0,67 кВт 2,9 А	107	148	2000	68	40	70-100-120-150-200
Maxi Grill 350	230 В – 50-60 Гц однофазный	0,67 кВт 2,9 А	135	176	3000	69	69	250-300
Maxi Grill 400	380 В 50-60 Гц трёхфазный	1,2 кВт 2,83 А	266	263	6000	69	40	350-400-450
Maxi Grill 500	380 В 50-60 Гц трёхфазный	2,20 кВт 5,0 А	349	339	7500	70	70	500-550
Maxi Grill 600	380 В 50-60 Гц трёхфазный	3 кВт 8,2 А	485	471	11000	70	40	600-650-700

ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМОВ

Вытяжные устройства для высоких температур

Активаторы принудительной тяги для высоких температур, изготовленные полностью из стали, что гарантирует безопасность и прочность, а также идеальную стабильную работу продолжительное время.

Модель	МС/Н	Па	кВт	А	В	RPM	Лопатки	Вход и выход	Вращение по часовой стрелке	Вращение против часовой стрелки	Масса
AT250-1	2022	96	0,37	1,2/2,1	220/380 В 50-60Гц	900	6	250 мм	RD	LG	26 Кг
AT250-2	2259	120	0,37	1,2/2,1	220/380 В 50-60Гц	900	12	250 мм	RD	LG	27 Кг
AT250-3	2780	182	0,55	1,5/2,6	220/380 В 50-60Гц	1400	6	250 мм	RD	LG	26 Кг
AT250-4	3113	227	0,55	1,5/2,6	220/380 В 50-60Гц	1400	12	250 мм	RD	LG	27 Кг
AS250	2371	133	0,55	1,5/2,6	220/380 В 50-60Гц	1400	Загнутые назад	250 мм	RD	LG	29 Кг
AS350	4067	103	0,55	1,5/2,6	220/380 В 50-60Гц	1400	Загнутые назад	350 мм	RD	LG	35 Кг
AS400	5400	240	0,55	1,6	220/380 В 50-60Гц	1400	Загнутые назад	400 мм	RD	LG	43 Кг

Улитка из нержавеющей стали AISI 304 полностью сварная.

Электродвигатель CLH, класс H для высоких температур, форма B5 с удлиненным валом.

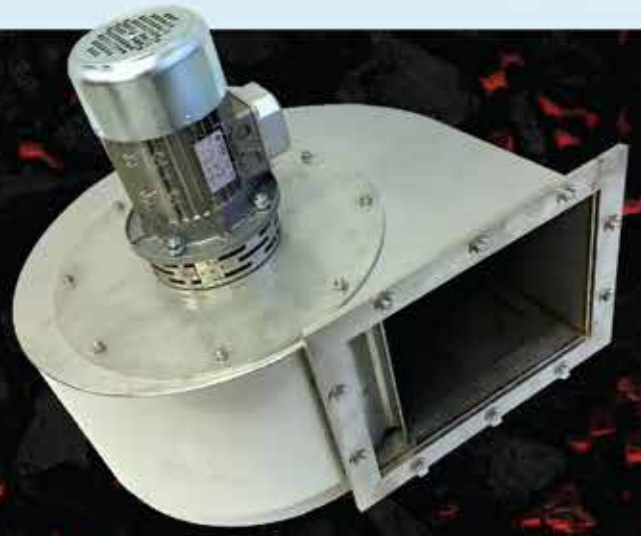
Охлаждающий вентилятор вставлен между двигателем и улиткой.

Предохранительная решетка охлаждающего вентилятора.

Рабочее колесо с вперед загнутыми лопастями или с назад загнутыми лопастями из нержавеющей стали.

Максимальная рабочая температура 250 °.

Модель AT лопатки вперед, модель AS лопатки назад.



ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМОВ

Пульты дистанционного управления

Благодаря панели управления, обычно размещенной вблизи гриля, можно дистанционно регулировать работу гидрофильтра и всасывающего двигателя, часто расположенного на крыше здания или в любом случае в неудобных положениях. Элементы управления на панели позволяют повару контролировать непосредственно со своего места основные действия, которые система вытяжки и фильтрации должна выполнять в течение рабочего цикла:

— Включение и выключение гидрофильтра.

— Включение и выключение всасывающего двигателя.

— Регулирование мощности всасывающего двигателя.

— Периодический сброс воды через моторный клапан.

ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМОВ

Аксессуары и запасные части

Покрытие для наружного применения

Покрытие для наружного применения обеспечивает защиту машины от неблагоприятных погодных условий и от низких температур при установке на открытом воздухе.

Сливной моторизованный клапан

Сливной моторизованный клапан — это аксессуар, который позволяет выполнять периодическую операцию сброса воды непосредственно с рабочего места рядом с грилем без необходимости доступа к корпусу машины. Установка электрического клапана с соответствующей панелью управления рекомендуется во всех случаях, когда уловитель размещается в местах, труднодоступных для осуществления слива воды вручную.

Поддержка гидрофильтров

Конструкция из нержавеющей стали или оцинкованной трубки для поддержки гидрофильтра, когда она устанавливается на земле или когда она прикрепляется к стене.

Комплект сетчатых фильтров и сепараторов капель

— Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.

— Начальный сепаратор капель.

— Центральный сетчатый фильтр.

— Финальный сепаратор капель.

С 2004 года Prisma Italia присутствует на профессиональном рынке общественного питания и специализируется в поставках для стейк-хаусов и пиццерий. Все оборудование, имеющее уникальный дизайн и изготовленное из нержавеющей стали, вне конкуренции и гарантирует длительный срок службы и весьма незначительное техническое обслуживание. Оборудование простое в использовании и легко чистится для быстрого и особенно вкусного приготовления пищи.

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СТЕЭЙК-ХАУСОВ И ПИЦЦЕРИЙ

www.prismaitalia.ru
Производственные предприятия
Peva Collecorvino (PE) Italy / Smoki Misano Adriatico (FC) Италия

Prisma Italia group