

Изображение	Модель	Краткое описание
-------------	--------	------------------

Дополнительное оборудование для подключения к вентиляции*		
	Зонт Iterma 3BP 1100x1100x350	для Jospet HJX-25
	Зонт Iterma 3BP 1600x1200x350	для Jospet HJX-45, Jospet BC1-EM
	Зонт Iterma 3BP 1600x1400x450	для Jospet HJX-50
	Зонт HALTON KVI 1100x1300x555	Зонт вытяжной с системой сопел для отсеечения струй горячего воздуха «Capture Jet», с механическими жироулавливающими фильтрами повышенной эффективности «KSA» (до 95% частиц >9мкр, до 60% частиц >6мкр) Со светодиодной интегрированной подсветкой
	Зонт HALTON KVI 1600x1300x555	для Jospet HJX-25
	Зонт HALTON KVI 1600x1550x555	для Jospet HJX-45, Jospet BC1-EM
	Гидрофильтр Smoki Maxi Grill 250	2000 м3/ч, стоимость указаны без аспиратора и выносной панели управления. Для Jospet HJX-25, Jospet HJX-45, Jospet HJX-50
		Выносная панель (шкаф) управления для гидрофильтра
		Вентилятор-улитка для гидрофильтра Smoki Maxi Grill 250

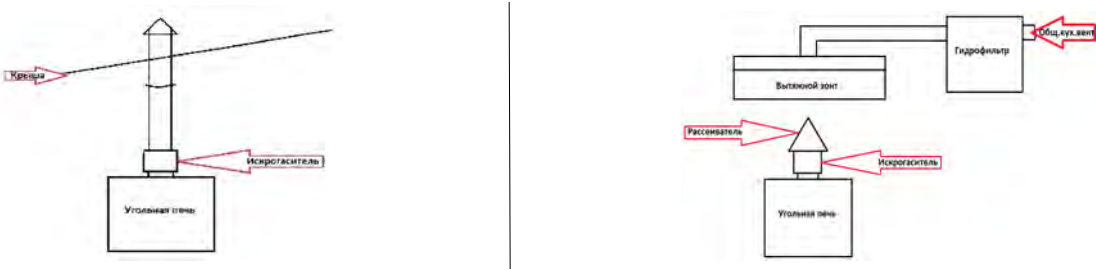
Дополнительные аксессуары для угольных печей:		
	Двойная сетка	Предназначена для приготовления продуктов небольших размеров таких, как артишоки, креветки, бобы, утиное сердце. Переворачивать сетку можно с помощью щипцов
	Решетка для рыбы	Идеальная для приготовления целой рыбы
	Щипцы для продукта	Являются основным инструментом для перемещения гриль-решеток внутри печи, а также для перемещения готовящихся продуктов на самих решетках, обеспечивая точность и безопасность процесса. Используются для переворачивания двойной сетки (внимание: включены в базовый комплект поставки печи-гриль)
	Ухват	Шипцы для прихвата кастрюль, гастреемкостей, решеток
	Щетка стальная	Щетка для чистки гриль-решеток со стальной щетиной

Профессиональная посуда для угольных печей:

Кухня получила много заказов? Нет свободных конфорок? Не проблема — просто используйте возможности приобретаемого угольного гриля по-максимуму. Представляем линию профессиональной посуды, разработанную специально для угольных печей. Таким образом, сочетая приготовление гриль-продуктов и традиционные методы приготовления, увеличивается КПД печи; появляется возможность приготовить в ней абсолютно любое блюдо: будь то яичница или продукты sous-vide. Приготовленный в угольной печи продукт приобретает неповторимый благородный аромат. Благодаря высокой температуре в печи и высокой теплопроводности представленной линейки кастрюль и гастреемкостей, происходит быстрое и равномерное распределения тепла, что важно для идеального и быстрого приготовления пищи.

	Гастреемкость GN 1/1-20 Для угольной печи	Жаропрочная алюминиевая гастреемкость с качественным антипригарным покрытием, литые. Дно изделий подвергается алмазной шлифовке, что обеспечивает максимальную проводимость тепла.
	Гастреемкость GN 1/1-60 Для угольной печи	
	Гастреемкость GN 1/2-60 Для угольной печи	
	Гастреемкость GN 1/3-20 Для угольной печи	
	Гастреемкость GN 1/6-20 Для угольной печи	
	Кастрюля 16см Для угольной печи	Жаропрочная алюминиевая кастрюля с качественным антипригарным покрытием, литые. Дно изделий подвергается алмазной шлифовке, что обеспечивает максимальную проводимость тепла. Оптимально подходят для непосредственной подачи на стол
	Кастрюля 20см Для угольной печи	
	Кастрюля 24см Для угольной печи	
	Кастрюля 28см Для угольной печи	
	Крышка для кастрюли 16см	Стеклянная крышка с ручкой из жаропрочного пластика
	Крышка для кастрюли 20см	
	Крышка для кастрюли 24см	
	Крышка для кастрюли 28см	
	Базальтовая подставка 20x20см	Основа подставки выполнена из древесины ироко, плита — из сланца. Прекрасно подходит для подачи на стол посуды или для непосредственной сервировки на ней мяса, рыбы или овощей, приготовленных на гриле. Если вы разместите подставку на некоторое время в печи, последняя нагреется, и ее температура позволит поддерживать температуру как в самой посуде, которая стоит на подставке, так и блюд, которые поданы на ней.
	Базальтовая подставка 30x20см	
	Базальтовая подставка 46x15см	
	Базальтовая подставка 46x30см	

*Если нет возможности вывести печь в отдельный дымоход соблюдая требования СНИП, угольную печь выводят в обычный вент.канал (в том числе и в общекухонную вентиляцию). На дымовыходящее отверстие печи ставится искрогаситель и рассеиватель; над грилем вешается вытяжной зонт. Для обеспечения 100% безопасности и отсутствия сажи и жировых отложений в вентиляционной шахте, рекомендуется установка гидрофильтра. В случае если печь выводится в отдельный дымоход, то вент.зонт все равно нужен для отвода жара при открытии двери



Рекомендуемые аксессуары для Jospet HJX:		
	Искрогаситель Jospet	Искрогаситель, гасит языки пламени, возникающие при розжиге и в процессе работы печи, также гасит искры.
	Рассеиватель Jospet	Колпак искрогасителя (рассеиватель потока) — нужен для понижения температуры выходящего дыма путем его рассеивания. Кроме этого обеспечивает плавное поступление дыма в вентиляционный зонт без завихрений и возвратов, а также повышает эффективность искрогасителя.
	Решетка для HJX-25	Гриль-решетка. Так как в комплекте с печью идёт одна гриль-решетка, то рекомендуется заказывать сразу вторую, тем самым увеличив производительность гриля.
	Решетка для HJX-45	
	Решетка для HJX-50	