

 **VESTA**








Печь-мангал VESTA	4
Мангал VEGA	12
Мангал ARGENTINA	16
Комплекс VESTA	18
Печь для пиццы	20
Texas BBQ	24
VESTA «Model K»	26
Печь для приготовления шаурмы на углях (дровах) ШУ-1	28
Печь для приготовления шаурмы на углях (дровах) ШУ-3	30
«Dakota 700»	32





Печь-мангал VESTA –

это отличное решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи при работе внутри помещения.

Печь-мангал работает на древесных углях (без газа и электричества). Жарочная камера изготовлена из стали повышенной жаростойкости (17Г1С (17ГС) – «котловая» сталь) толщиной 6 мм.

Отличия печи-мангала VESTA от обычных мангалов:

-  Высокая температура (до 300 °С) внутри печи.
-  Отличный результат на разных продуктах.
-  Быстрота приготовления – на 30 % быстрее открытого мангала.

-  Экономичность – потребление угля на 40 % меньше, чем у открытого мангала.
-  Комфорт на кухне – нет лишнего жара.
-  Регулируемая тяга позволяет управлять температурой в печи.
-  Безопасность – конструкция печи VESTA гарантирует безопасную эксплуатацию при установке в закрытых помещениях.

Тепло равномерно распределяется и поддерживается в течение длительного времени. Из-за высокой температуры природный сок продуктов остается внутри. Мясо готовится на открытом огне, поэтому оно запекается, карамелизируется снаружи. Благодаря высоким температурам время приготовления блюд минимальное, а продукты сохраняют свой витаминный и минеральный состав. В результате этого достигается высокая производительность и неповторимый вкус.

Комплектация печи-мангала VESTA

- Встроенный пламегаситель
- Защитный экран – предохраняет стенки от перегрева
- Колосниковая решетка
- Регулятор тяги воздуха (верхний и нижний)
- Ящик для золы
- Термометр
- Жарочная решетка (прутки) из нержавеющей стали
- Щипцы для продуктов
- Кочерга для углей



Технические характеристики:

	VESTA 25	VESTA 45	VESTA 50	VESTA 38
Количество посадочных мест	70	100	150	40
Часовая производительность, кг	60	90	110	25
Размеры решетки, мм	545x480	840x480	840x740	616x370
Потребление угля в день, кг	10-12	12-16	16-20	6-8
Максимальная загрузка угля, кг	8	10	14	5
Время розжига, мин	30	35	40	30
Производительность вытяжки, м³/час	2800	3200	3200	2500
Вес печи-мангала, кг	155	195	250	100
Вес в максимальной комплектации, кг	190	236	300	98

Рекомендации по установке:

При установке в помещении гриль требует подключения к отдельной вытяжной системе, или установки искрогасителя с водяной завесой.

В зависимости от загрузки и опытности повара гриль может длительное время работать на одной порции угля.



Model Mx*

Печь-мангал VESTA



	Габаритные размеры Длина x Ширина x Высота, см
VESTA M38 **40	71 x 56 x 47
VESTA M25 **70	64 x 69 x 79
VESTA M45 **100	108 x 65 x 79
VESTA M50 **150	108 x 91 x 79

Model MxS

Печь-мангал VESTA на подставке
с тепловым шкафом



	Габаритные размеры Длина x Ширина x Высота, см
VESTA M38 **40	72 x 71 x 164
VESTA M25 **70	78 x 65 x 158
VESTA M45 **100	108 x 65 x 158
VESTA M50 **150	108 x 91 x 158

Model MxSD

Печь-мангал VESTA с:

- Подставка с тепловым шкафом
- Сухой искрогаситель



	Габаритные размеры Длина x Ширина x Высота, см
VESTA M38 **40	72 x 71 x 164
VESTA M25 **70	78 x 65 x 158
VESTA M45 **100	108 x 65 x 197
VESTA M50 **150	108 x 91 x 197

Model MxSS

Печь-мангал VESTA с:
- Подставка с тепловым шкафом
- Искрогаситель (гидрофильный) VESTA

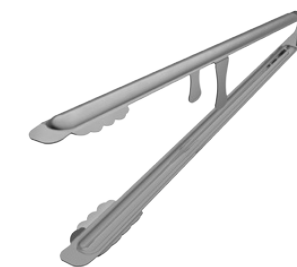


	Габаритные размеры Длина x Ширина x Высота, см
VESTA M25 **70	78 x 65 x 250
VESTA M45 **100	108 x 65 x 250
VESTA M50 **150	108 x 91 x 250

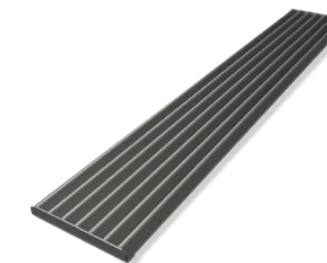
Аксессуары:



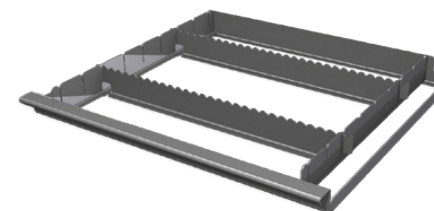
- Жарочная решетка (прутки)



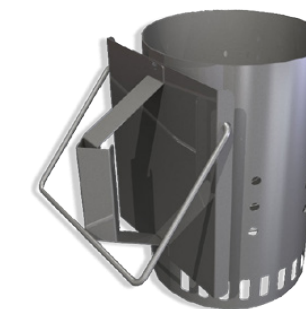
- Щипцы



- Колосниковая решетка



- Решетка для жарки шашлыка



- Стартер для розжига углей



- Защитный экран (х/к / нерж.)

- Щетка
- Термометр
- Комплект колес

- Рамка из трубы для подвешивания искрогасителя
- Решетка для теплового шкафа
- Подставка для мангала VESTA с тепловым шкафом

* Количество мест в кафе

Искрогаситель VESTA

По нормам РФ при работе в помещении печь – мангал должен быть оборудован искрогасителем с водяной завесой, либо оснащен отдельной вытяжной трубой.

Лабиринтный сухой искрогаситель

Используется в случаях, когда вытяжка вообще не нужна (например, при работе на улице), или по каким-либо причинам на объекте нет возможности установить гидрофильтр.

Правила установки:

- Лабиринтный искрогаситель должен быть укомплектован конусным диффузором с сеткой.
- От верхнего края искрогасителя до нижнего края вытяжного зонта должно быть не менее 0,5 метра.
- Вытяжной зонт должен быть оснащен жировыми фильтрами.



Искрогаситель (гидрофильтр) VESTA

Искрогаситель VESTA предназначен для гарантированного 100 % гашения искр и пламени от мангалов, барбекю, грилей и печей на углях и открытом огне.

Искрогаситель с водяной завесой очищает дымовые газы от искр и пламени на 100 %, а также полностью или частично улавливает сажу, жир и деготь, дым и запахи, обеспечивает охлаждение дыма с 200 °С до 72 °С. Совмещенный с искрогасителем вытяжной зонт укомплектован лабиринтными жировыми фильтрами из нержавеющей стали.

Сигнализатор температурный (аварийный)

предназначен для светозвуковой сигнализации превышения заданного порога температуры в воздуховоде.



Искрогаситель VESTA учитывает особенности эксплуатации на предприятиях питания и имеет 3 режима работы:

- Основной режим – электричество и подача воды включены: автоматическое включение, залив воды и выключение. Насос распыляет воду.
- Аварийный режим – электричество отсутствует, подвод воды временно отключен: искрогашение «сухое», без распыления воды.
- Режим самоочистки – удаление внутренних отложений: сажи, жиров, золы и дегтя (частота обслуживания – 1 раз в месяц).

Мангал VEGA –

классическая модель открытого мангала, предназначен для приготовления мяса, рыбы, сыра и овощей исключительно с использованием угля.

Отличительные особенности:

- Корпус мангала VEGA выполнен из стали толщиной 5 мм.
- Узел подъема колосниковой решетки имеет дополнительные сменные стенки из стали толщиной 5 мм.
- Мангал выпускается с одной, двумя и тремя секциями.



- Решетка для жарки сделана из прутков нержавеющей стали диаметром 6 мм. Размеры решетки 632 x 518 мм.
- Регулируемый поддув позволяет увеличивать/уменьшать доступ воздуха, регулировать температуру углей.
- Поднятие и опускание решетки с углем производится при помощи специальных рычагов. Решетка с углями имеет 5 позиций, что облегчает приготовление блюд.
- Колосниковая решетка сделана из специальной жаростойкой стали 17Г1С (котельная сталь) толщиной 6 мм. Наружные обшивки мангала и технологический стол сделаны из нержавеющей стали.

Комплектация мангала VEGA:

- Кочерга – 1 шт. ▪ Щипцы для мяса – 1 шт. ▪ Жарочная решетка – 1 шт. на секцию



Технические характеристики:

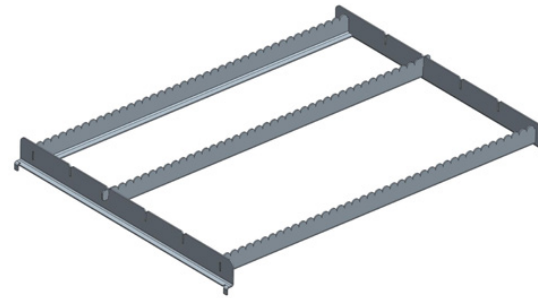
	1 секция	2 секция	3 секция
Длина, мм	800	1510	2215
Ширина, мм	770	770	770
Высота, мм	950	950	950
Жарочная решетка, мм	632x518	632x518	632x518
Масса, кг	114	207	304
Наклонная жарочная решетка, мм	692x534x105	692x534x105	692x534x105
Подставка под казан, мм	540x540x140 (d=460)	540x540x140 (d=460)	540x540x140 (d=460)
Решетка для шашлыка, мм	690x520x57	690x520x57	690x520x57
Производительность вытяжки, м³/час	1800	3000	4000
Потребление угля, кг	8-10	16-20	20-30
Максимальная загрузка угля, кг	5	10	14



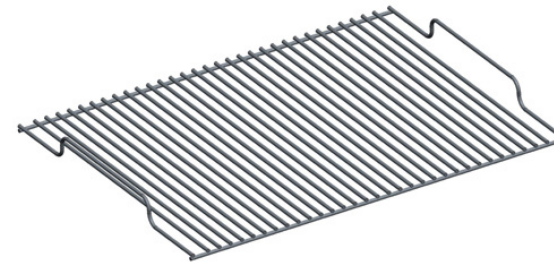
Аксессуары:



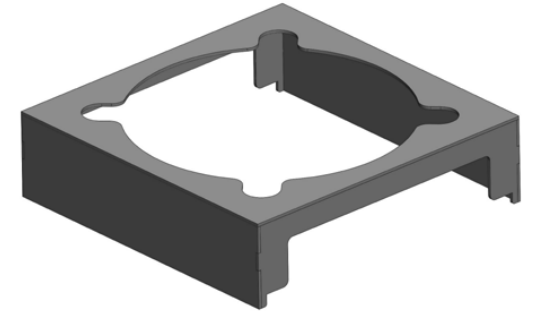
- Жарочная решетка наклонная с жиросборником



- Решетка для шашлыков с регулировкой опоры под шампура разной длины



- Решетка для жарки



- Подставка под казан 20 - 25 л



- Подставка V2, V3
- Зонт вытяжной V2, V3
- Блок искрогасителя

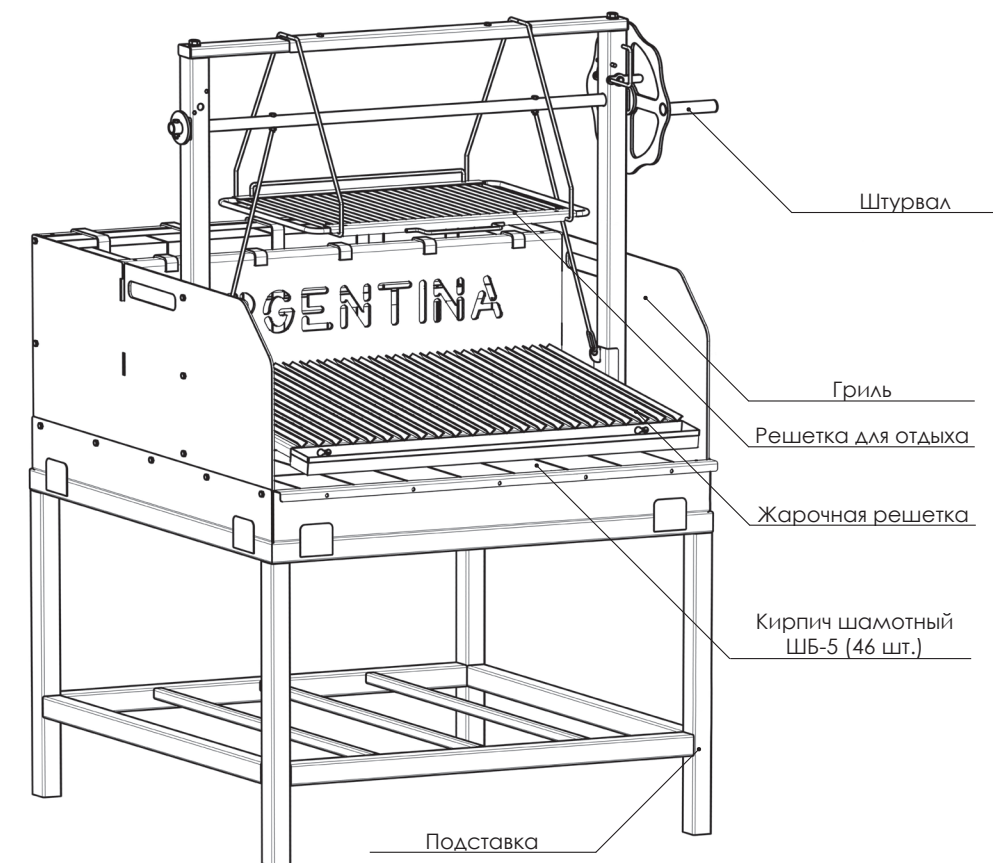
Мангал ARGENTINA –

модель открытого мангала, в котором изменение жара достигается за счет регулирования высоты жарочной решетки.

Отличительные особенности:

- Поднятие и опускание жарочной решетки производится при помощи штурвала.
- Возможно исполнение горизонтальной решетки из нержавеющей прутка.
- Мангал выложен огнеупорным шамотным кирпичом*.
- Решетка для жарки сделана из V – образных уголков для сбора жира. Жир стекает в специальную емкость на решетке. Размеры решетки 850 x 465 мм.

* Мангал должен быть выложен шамотным кирпичом марки ШБ-5, в количестве 46 шт. Шамотные кирпичи в комплектацию не входят.



Технические характеристики:

Длина, мм	950	Производительность вытяжки, м³/час	1800
Ширина, мм	823	Потребление угля, кг	8-10
Высота, мм	1500	Максимальная загрузка угля, кг	5
Размер жарочной решетки, мм	850x465	Масса, кг	89
Кол-во кирпичей, шт.	46	Масса с кирпичами, кг	250

Комплекс VESTA

позволяет разместить разные виды оборудования под одним искрогасителем.

Комплекс можно купить сразу весь, можно докупать по частям.



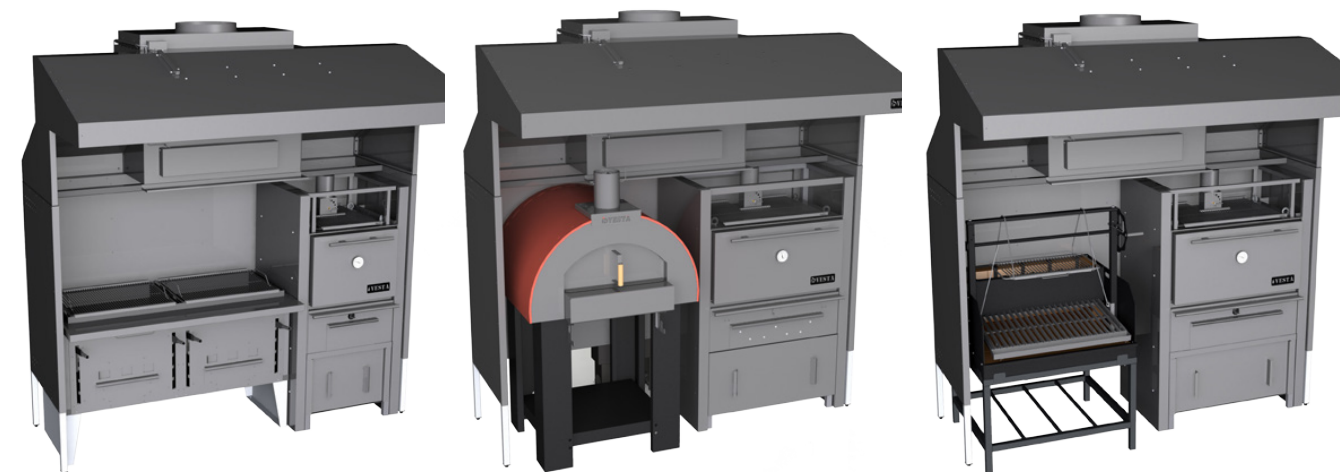
Комплекс K3-V1-Vk-M25*

Расшифровка комплекса:

- K2, K3 -комплекс на подставке «Vega 2» или «Vega 3» соответственно
- V1, V2, V3- открытые мангалы «Vega»
- А – открытый мангал «Аргентина»
- M25, M45, M50 - Печи-мангалы «Vesta»
- Vk- коптильня «Vesta K»

Пример:

- K3-V1-Vk-M25 - комплекс в тройной подставке (K3)
- Открытый мангал Vega (V1);
 - Коптильня Vesta (Vk);
 - Печь-мангал Vesta M25 (M25)



Печь для ПИЦЦЫ

проста в эксплуатации, быстро нагревается и держит тепло за счет специальной теплоизоляции из керамической ваты, не боится длительных простоев.

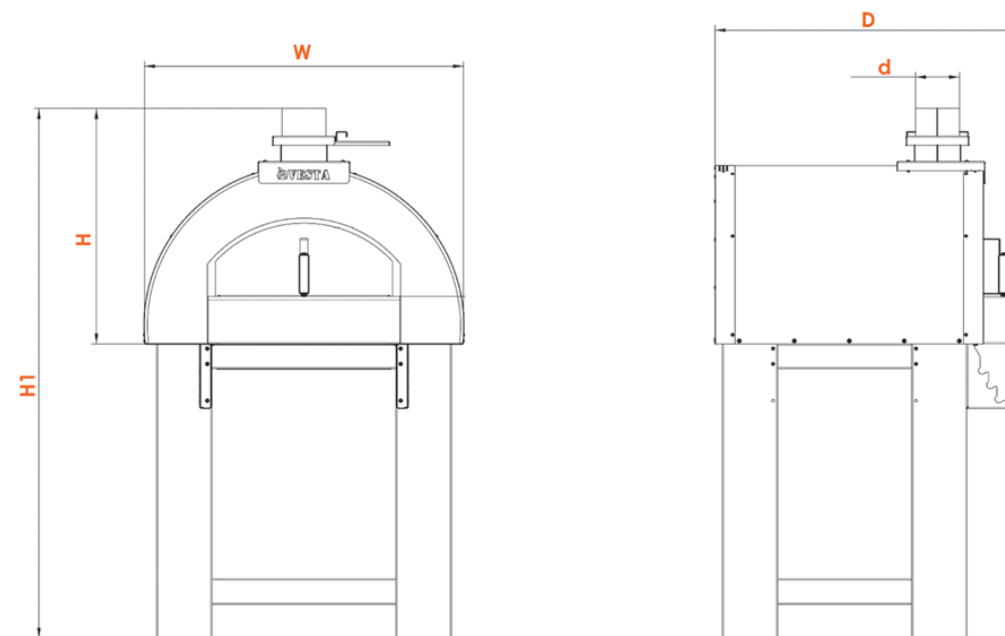
Все печи предназначены для наружного применения в летнем кафе или на даче. В комплекте с гидрофильтром можно устанавливать в помещении.

Отличительные особенности:

- Все модели просты в использовании.
- Изделия поставляются собранными и готовыми к эксплуатации.
- Под изготовлен из керамических плиток с рабочей температурой до 1200 °С.
- Куполизготовлен из жаростойкой нержавеющей стали, не впитывает влагу и не трескается.

Аксессуары:

- Решетка для барбекю



Габариты:

	«2 пиццы»	«4 пиццы»	«7 пицц»
Вес, кг	160	228	380
Площадь пода, м ²	0,31	0,46	0,92
Размеры пода, см	61x51	76x61	122x76
Время разогрева, мин	25	30	35
Емкость в пиццах D30 см*, шт.	2	4	7
Емкость в хлебе, кг	2/4	4/8	9/18
Средний расход топлива, кг/ч	3	4	9
Максимальная температура печи, °С	500	500	500
Габариты ДхШхВ, мм	894x883x806(1532)	1044x985x768(1728)	1500x1217x898(1858)
Высота с подставкой (В1), мм	1532	1728	1858
Дымоход (d), мм	150	150	250
Термометр**	-	-	-

* Емкость пиццы считается по итальянским стандартам исходя из площади пода, диаметр пиццы принимается равный 30 см. Площадь, занимаемая дровами, не учитывается.

** Термометр, установленный на стенке пицца печи, показывает среднюю температуру воздуха в камере сгорания, что никак не помогает приготовить вкусный продукт. Поэтому для измерения температуры пода и свода рекомендуем использовать пирометр (инфракрасный термометр).



Передвижные печи для пиццы на дровах –

это идеальный заработок для тех, кто не ждёт клиентов, а готов идти к ним. Мы предлагаем печи, разработанные специально для мобильной торговли и кейтеринга. Они облегчены (по сравнению с базовым вариантом), увеличена толщина теплоизоляции. Это позволяет встраивать их в фургоны стрит фуда и на автомобильные прицепы, транспортируемые обычным легковым автомобилем*.

Отличительные особенности:

- Отсутствие необходимости подсоединения электричества.
- Технологический процесс организован с соблюдением требований санитарных норм – пересечения потоков полуфабрикатов и готовой продукции не происходит. Пицца (или другой продукт) собирается на одном столе, а выкладка готовый выпечки производится на другом.
- В качестве опции предлагается холодильник (салат бар) на 6 гастроремкостей для хранения начинки. Мощность холодильника всего 200 Вт, что позволяет использовать небольшой генератор.
- Прицеп может быть укомплектован ручной насосом с запасом воды.

Технические характеристики:

Категория управления	В
Марка печи	«7 пицц» или «4 пиццы»
Вместимость	«7 пицц» Д32 или «4 пиццы» Д32
Расход дров, кг/час	9 или 4

* Для мобильной печи «7 пицц» используется прицеп МЗСА 817702.001-05 (вес до 700 кг)
 Для мобильной печи «4 пиццы» используется прицеп МЗСА 817700.002 (вес до 500 кг)

Texas BBQ –

лидер американского «заднего двора» среди угольных барбекю.

Аксессуары:

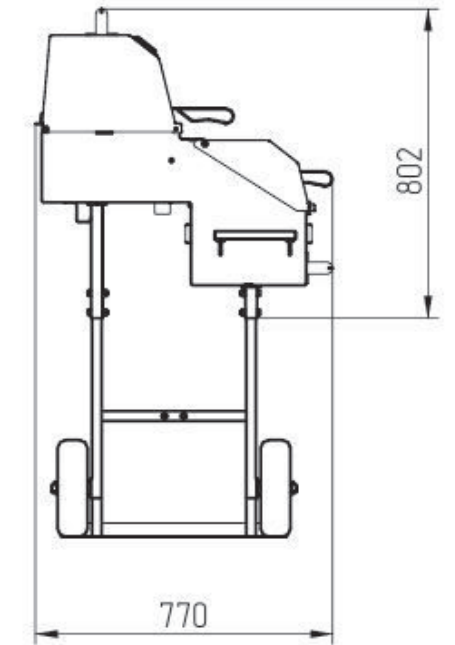
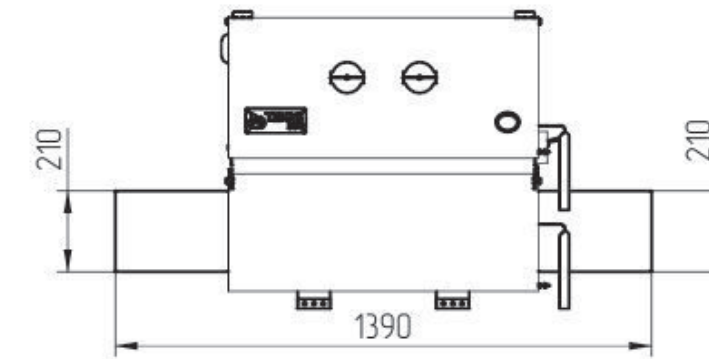
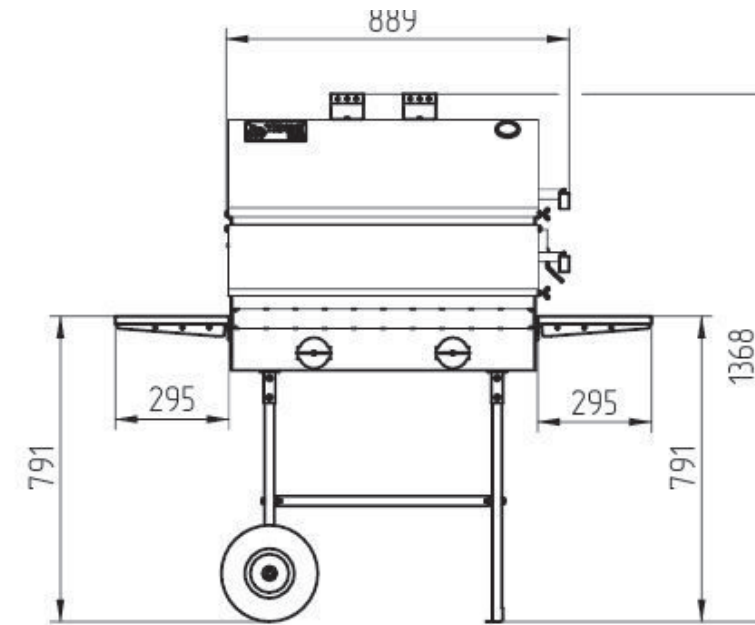
- Подставка под казан (5 литров, d=260 мм)
- Решетка для копчения
- Колеса (2 шт.)
- Боковые столики (2шт.)
- Кочерга
- Термометр

Отличительные особенности:

- Универсальность. 4 в одном. Вы получаете гриль, барбекю, коптильню, а с подставкой под казан – ещё и печь для казана.
- Мобильность
- Среднее время приготовления блюд до 4 ч, необходимо вначале установить необходимую температуру, далее криль готовит сам.



- Возможность работы в любую погоду.
- Не надо переключать куски мяса по полке. Всё готовится одинаково. Высокая равномерность температуры.
- Благодаря равномерности распределения температуры в камере нет необходимости переключать куски мяса на полке остальное оставляем как есть



VESTA «MODEL K»

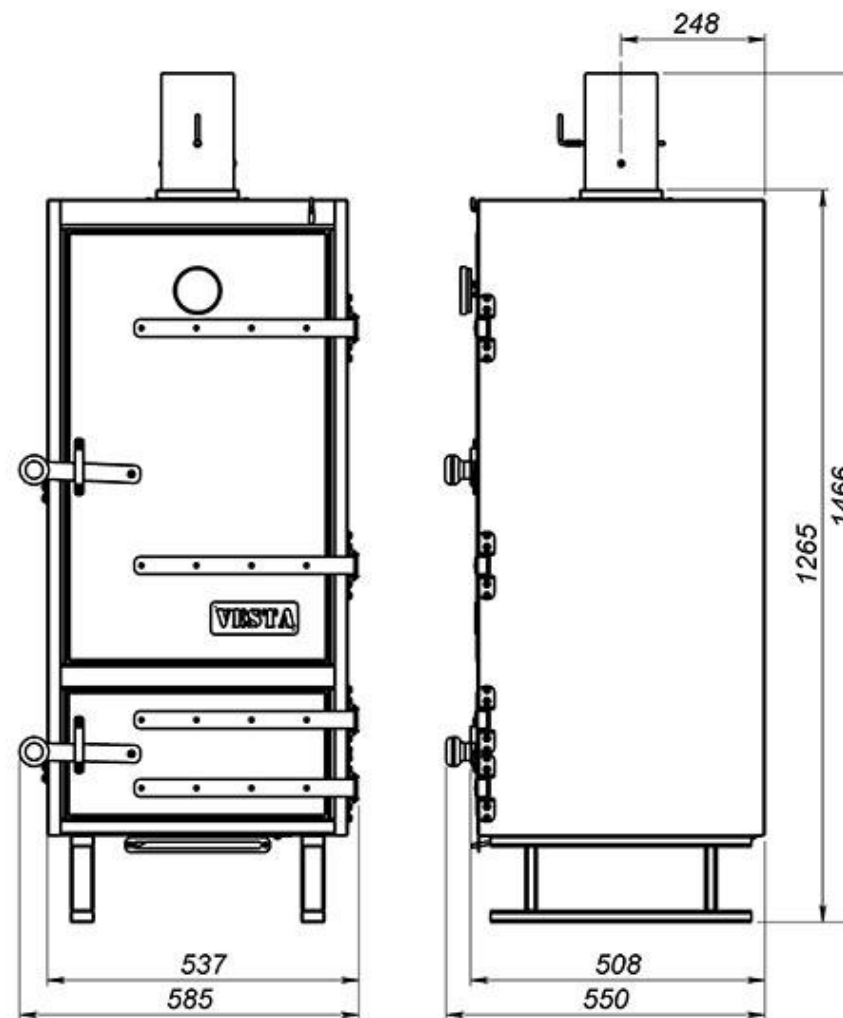
Угольная коптильня VESTA «Model K» предназначена для приготовления мяса, рыбы, сыра и овощей с использованием дров и древесного угля. Выполнена по схеме «камера в камере», которая обеспечивает разделение рабочего объема и топки. Максимальная загрузка-примерно 1,5 кг продукта (рыбы) на решетку

Преимущества:

- Нагрев рабочей камеры происходит со всех сторон одновременно
- Продукты сгорания от углей не смешиваются с дымом для копчения
- Экономия щепы, регулировка концентрации дыма
- Возможность установки внутри помещения

Комплектация:

- Колосниковая решетка – 1 шт.
- Поддон для золы – 1 шт.
- Поддон для жира/щепы – 1 шт.
- Решетка для копчения – 2 шт.
(максимальное количество решеток – 6)



Печь для приготовления шаурмы на углях (дровах) ШУ-1



Отличительные особенности:

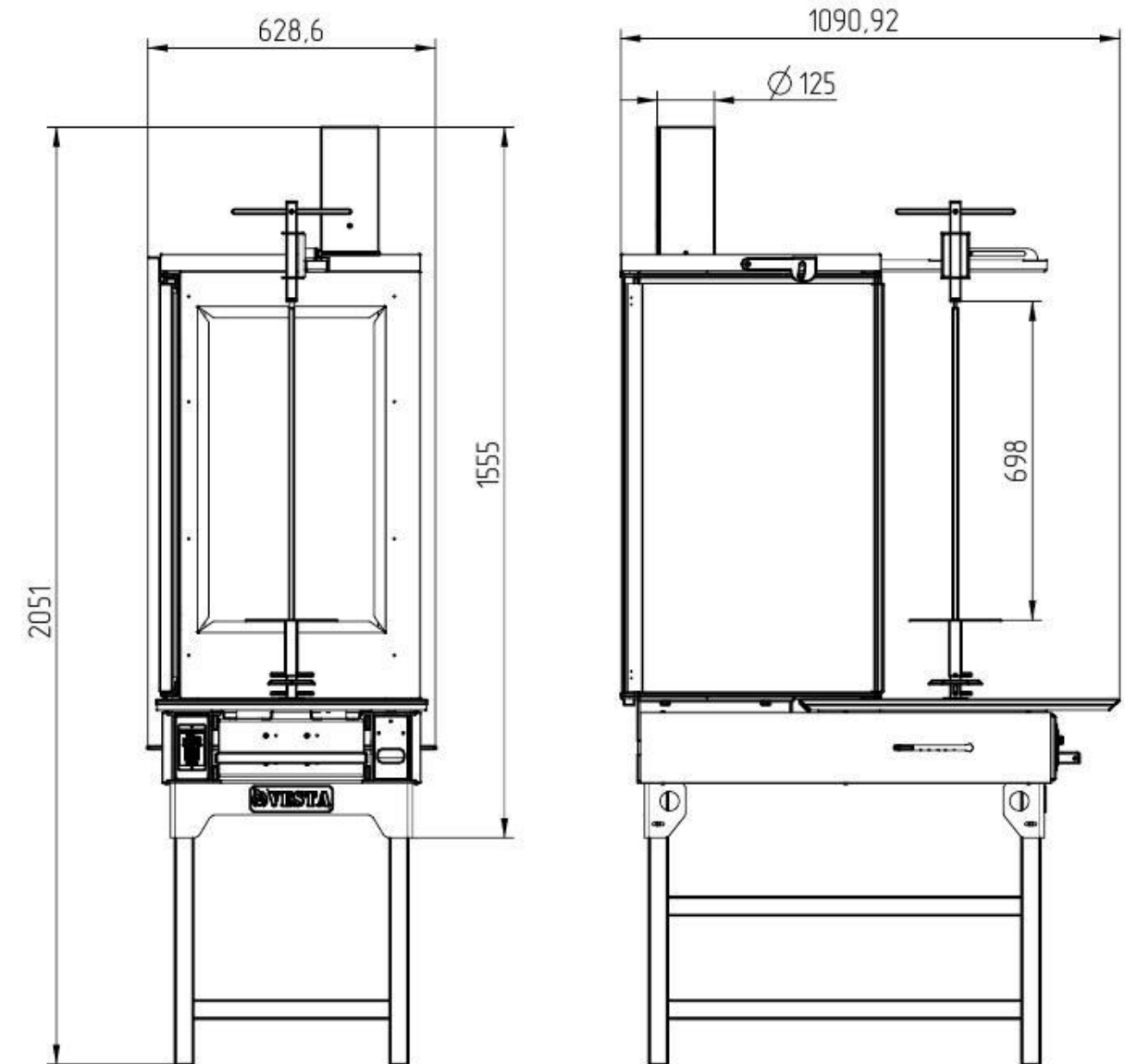
- Загрузка угля производится в ящики – полки.
- Розжиг угля (дров) производится на каждой полке с помощью пропановой горелки или сухого горючего.
- В рабочем положении все ящики задвинуты в корпус печи.
- Можно переставлять шампур, приближая – удаляя мясо от ящиков с углём.
- Вращение шампура с мясом производится в ручном режиме или с помощью электропривода.
- Возможность установки внутри помещения

Комплект поставки:

- Корпус – 1 шт.
- Штурвал для вращения шампура – 1 шт.
- Шампур – 1 шт.
- Поддон для мяса -1 шт.
- Кочерга – 1 шт.

Технические характеристики:

Производительность вытяжки	1800 м ³ /час
Потребление угля	8-12 кг
Загрузка угля	5 кг
Масса устройства	270 кг



Печь для приготовления шаурмы на углях (дровах) ШУ-3



Отличительные особенности:

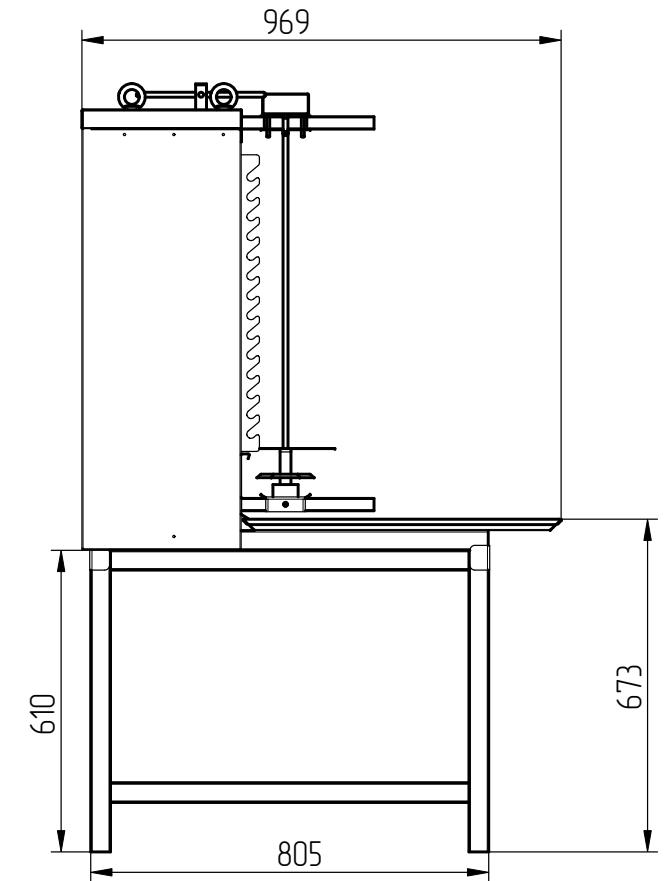
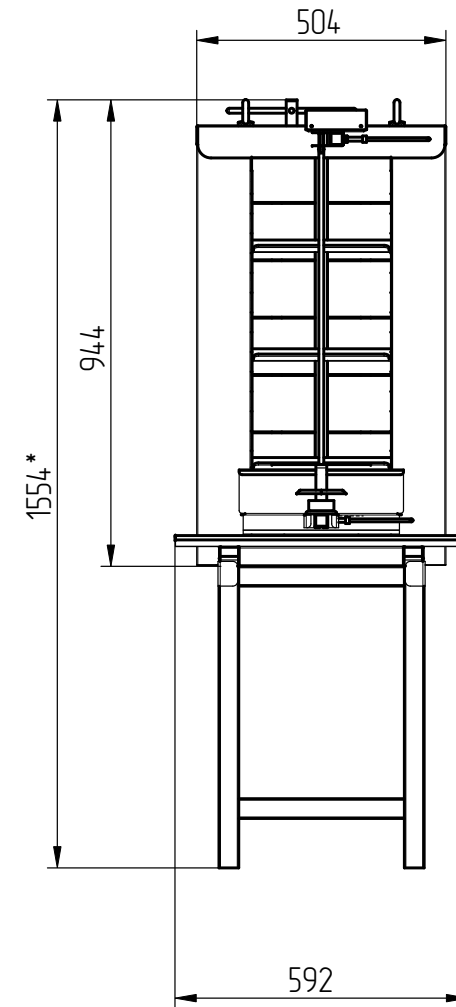
- Загрузка угля производится на полки-передняя загрузка (3 уровня)
- Камера выложена из шамотного кирпича, обеспечивает высокую теплоемкость
- Розжиг угля (дров) производится на каждой полке с помощью пропановой горелки или сухого горючего.
- Возможность приготовления шашлыка на шампурах
- Можно переставлять вертел, приближая – удаляя мясо от полок с углём.
- Вращение вертела с мясом производится в ручном режиме или с помощью электропривода.
- Возможность установки внутри помещения

Комплект поставки:

- Корпус – 1 шт.
- Штурвал для вращения вертела – 1 шт.
- Вертел – 1 шт.
- Направляющие для шампур – 14 шт.
- Поддон для мяса – 1 шт.
- Подставка – 1 шт.
- Кочерга – 1 шт.

Технические характеристики:

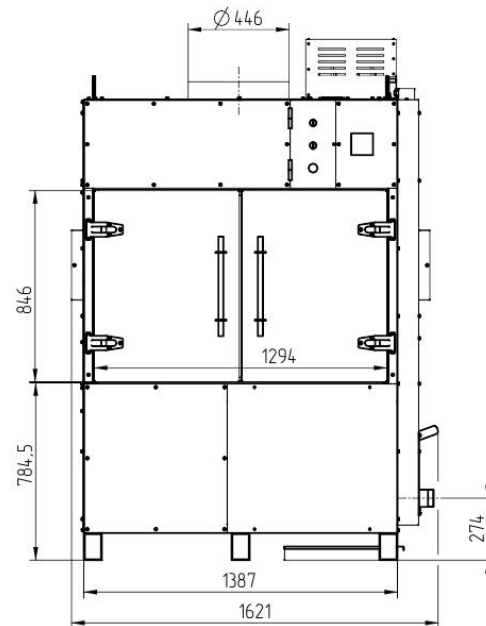
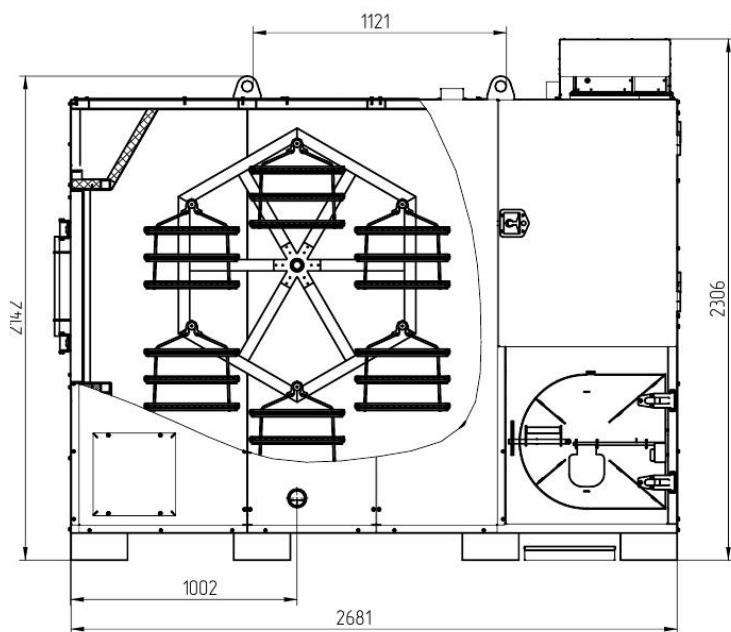
Производительность вытяжки	1800 м ³ /час
Потребление угля	6-8 кг
Напряжение (для вертела)	230 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность	не более 6 Вт
Масса устройства	152 кг



Дровяная коптильня «DAKOTA 700»

предназначена для копчения мяса, рыбы, ребер, колбас, брискета, сыра, овощей и других продуктов. Подходит для коммерческого и промышленного использования.





Особенности:

- Большая загрузка продукта
- Неповторимый вкус мяса достигается за счет его прохождения через разные температурные зоны во время вращения
- Равномерное приготовление продукта на разных полках
- Небольшой расход дров
- Электронное управление
- Простота использования
- Прощает ошибки повара, не требует постоянного присутствия человека

Технические характеристики:

Рабочая среда	продукты питания
Тип печи	печь-копильня
Тип управления	электронный/ручной
Режим работы	непрерывный
Электрическое питание	однофазный переменный ток с частотой 50 Гц, напряжение в сети питания 220 В (380 В опция), потребляемая мощность не более 1 кВт
Питание	Дрова/уголь
Потребление дров/день	12 кг
Максимальная разовая загрузка продуктов, кг	450
Максимальная температура в камере копчения	не более +220 °С
Габариты (В x Д x Ш)	2306 x 2772 x 1621 мм
Масса	2000 кг
Количество корзин в камере копчения, шт.	6
Количество решеток для копчения, шт.	18 (3 шт./корзина)
Размеры решетки для копчения, Д x Ш, мм	1070 x 420
Общая площадь копчения, м ²	8,1









MANGAL VESTA

Россия, г. Йошкар-Ола

8 927 883 49 10

8 906 334 73 73

8 800 222 39 40

E-mail: sales@mangalvesta.ru

www.mangalvesta.ru