

ОТКРЫТЫЕ МАНГАЛЫ

VEGA 1, 2, 3

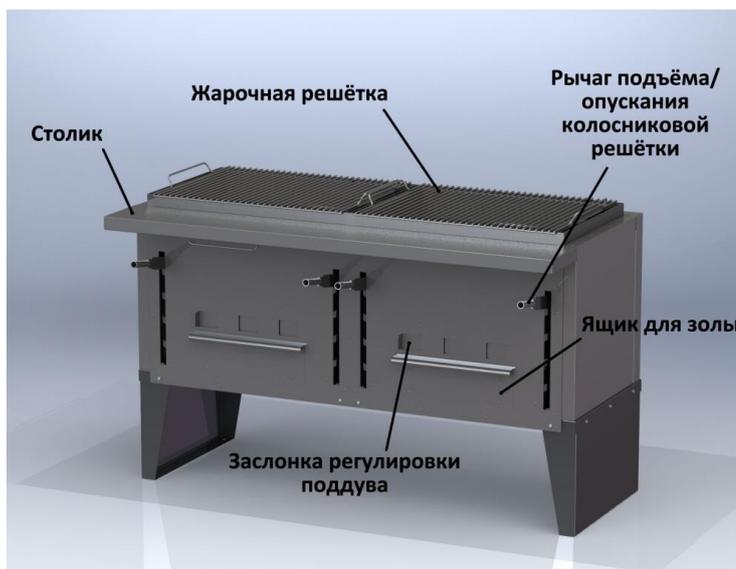
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

сайт: <http://mangalvesta.nt-rt.ru/> || эл. почта: mtf@nt-rt.ru

Открытые мангалы «VEGA»



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Поднятие и опускание решетки с углем производится при помощи специальных рычагов. Решетка с углями имеет 5 позиций, что облегчает приготовление блюд.
- Регулируемый поддув позволяет увеличивать/уменьшать доступ воздуха, регулировать температуру углей.
- Решетка для жарки сделана из прутков нержавеющей стали диаметром 6 мм. Размеры решетки 520 x 660 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАНГАЛОВ «VEGA»

	1 секция	2 секции	3 секции
Длина, мм	710	1415	2125
Ширина, мм	768	768	768
Высота, мм	950	950	950
Масса, кг	90	175	262
Масса в максимальной комплектации, кг	103	200	395
Производительность вытяжки, м ³ /час	1800	3000	4000
Потребление угля, кг	8 - 10	16 - 20	20 - 30
Максимальная загрузка угля, кг	5	10	14

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Мангал «VEGA» предназначен для приготовления мяса, рыбы, сыра и овощей исключительно с использованием угля.

Для розжига угля необходимо использовать экологические твердые легко возгораемые средства, такие как сухой спирт или тонкие лучинки из сухой древесины.

Не рекомендуется использовать не экологические легко возгораемые средства.

В таблице указано приблизительное время приготовления в зависимости от типа продукта:

Тип продукта	Количество	Полусырой	Средне прожаренный	Хорошо прожаренный
Антрекот	3x750 гр.	6 минут	8 минут	12 минут
Филе	6x175 гр.	3 минуты	4 минуты	6 минут
Вырезка	3x250 гр.	3 минуты	4 минуты	6 минут
Свиная отбивная	1,5 кг			15 минут
Сосиска	1,5 кг			10 минут
Баранья отбивная	1,5 кг		3 минуты	5 минут
Куриная грудинка	1 кг			12 минут
Куриные крылышки	18 штук			15 минут
Куриные бедрашки	15 штук			15 минут
Креветки	1 кг			6 минут
Кальмар	1,5 кг			4 минуты
Меч-рыба	6x175 гр.			6 минут

VESTA

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

сайт: <http://mangalvesta.nt-rt.ru/> || эл. почта: mtf@nt-rt.ru