

Печи под казан «Сибирь»



произведено
в СИБИРИ



О линейке

Печи под казан «Сибирь» представляют собой устройства для приготовления различных блюд в казане и другой чугунной посуде.

Печи изготовлены из высококачественной **сталь марки ст3сп5** толщиной **3 мм**, что делает данные печи надежными и долговечными.

Вся конструкция выкрашена **2 слоями термостойкой черной краски**, что позволяет сохранить внешний вид изделия в течение всего срока службы.



Печь под казан
«Сибирь»



Печь под казан «Сибирь»
с чугунной плитой и
металлической дверцей



Печь под казан «Сибирь» с чугунной плитой и дверцей

НМК
ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ

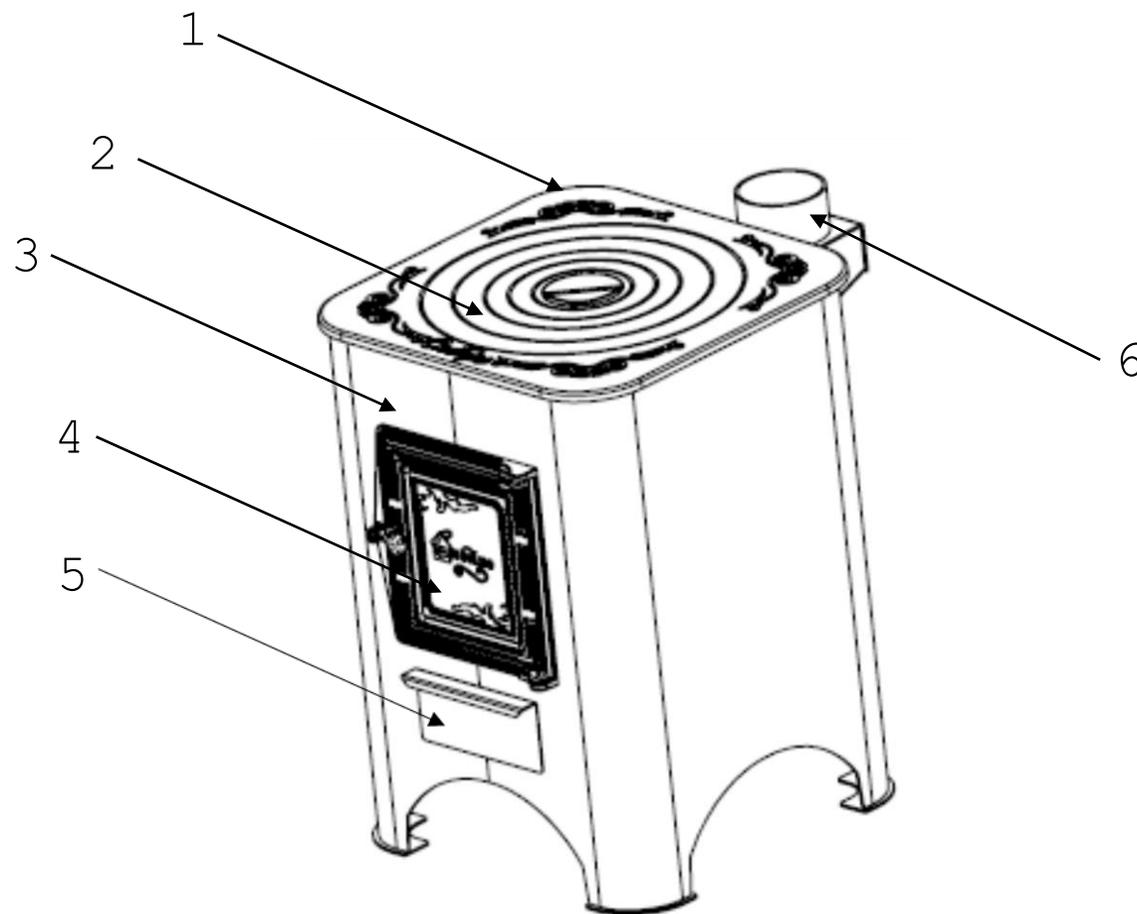
Данная печь комплектуется плитой под казан, которая изготовлена из **чугуна** специального состава **марки СЧ10-СЧ20** и имеет толщину **12 мм**. Вес чугунной плиты составляет 22,5 кг. Плита поставляется в комплекте с набором из 5 конфорок различного диаметра (Ø400, Ø320, Ø240, Ø180 и Ø120), что позволяет контролировать интенсивность нагрева стенок казана в процессе приготовления пищи.

Глубина топочной камеры составляет **520 мм**.

Чугунная топочная дверца имеет универсальную конструкцию и легко модифицируется в каминную дверку со стеклом (дополнительная опция).

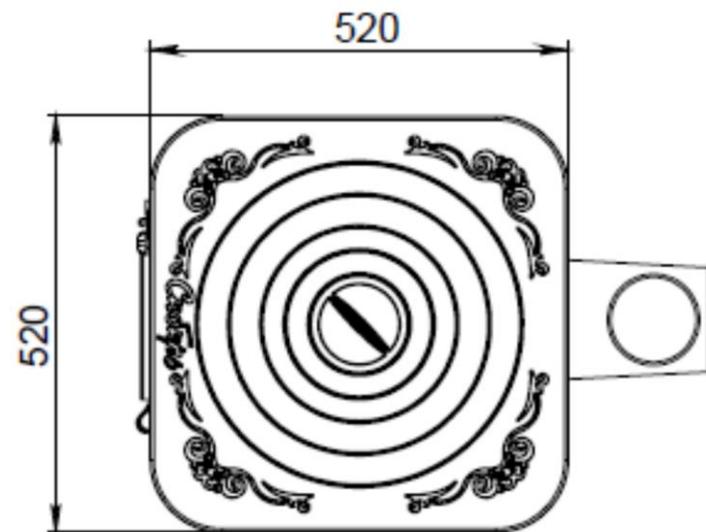


Схема устройства

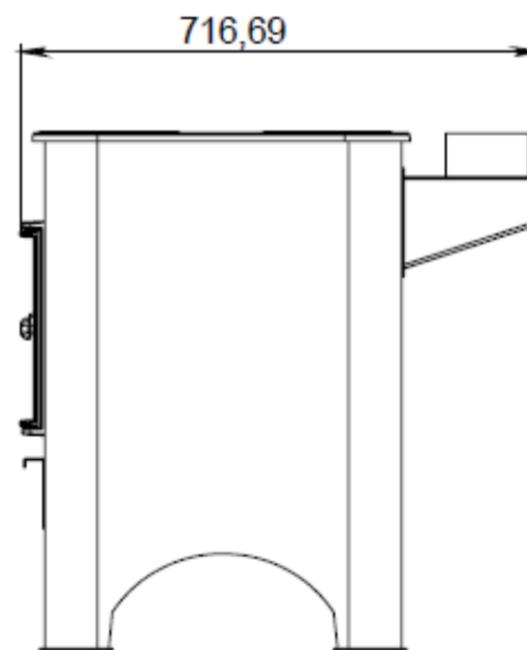
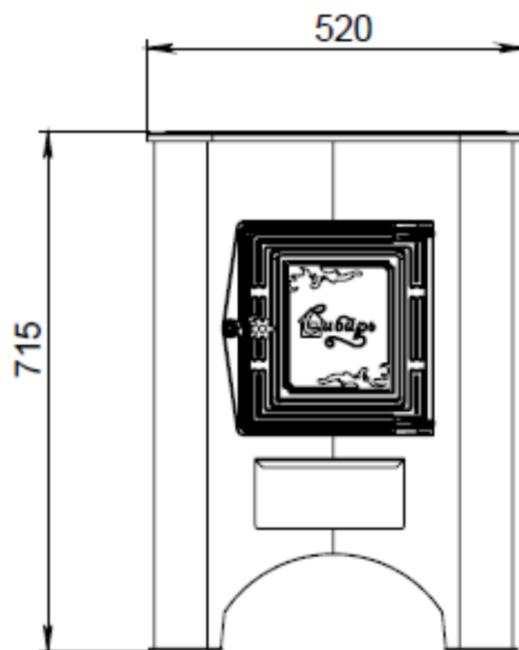


- 1-Чугунная плита
- 2-Набор конфорок
(5 элементов)
- 3-Корпус печи
- 4-Металлическая
дверка
- 5-Зольный ящик
- 6-Адаптер дымохода

Габаритные размеры



Габариты (ДхШхВ), (мм)	520(717)х520х715
Глубина топки очага, (мм)	520
Диаметр отверстия под казан, (мм), max	∅ 400
Диаметр дымохода, мм	∅ 115
Рекомендуемая высота дымохода, не менее, (м)	1

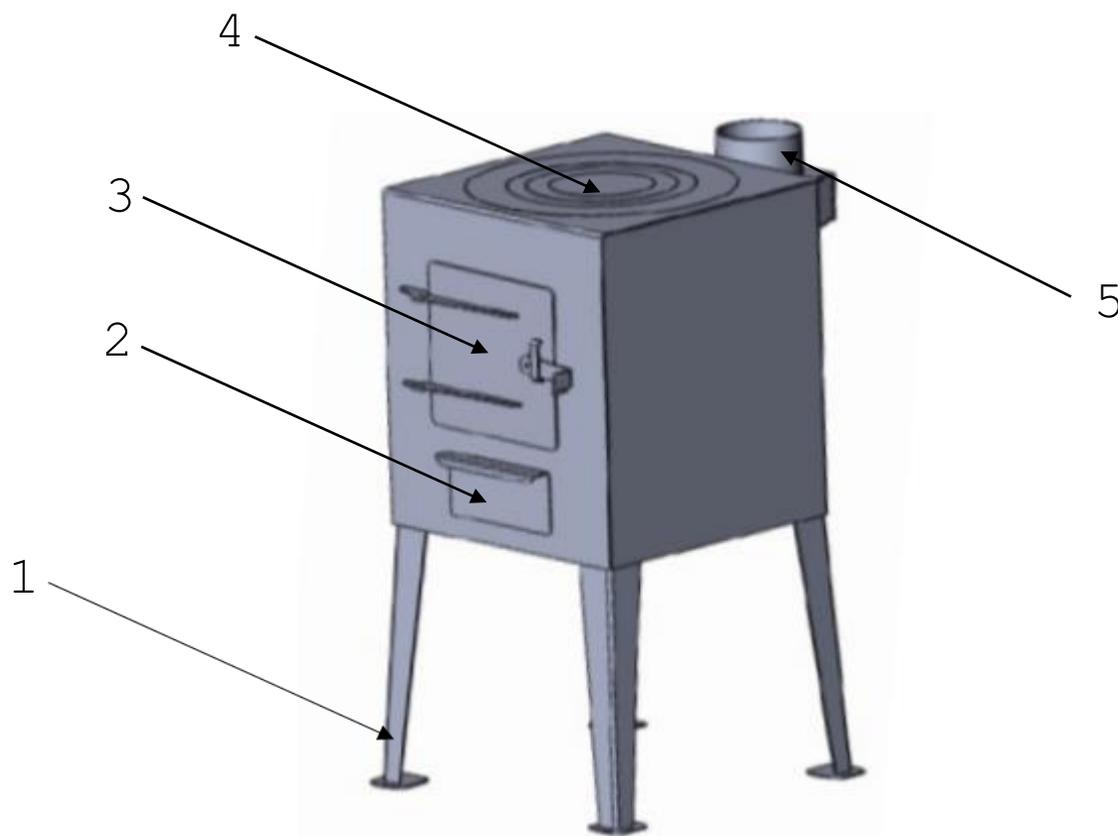


Печь под казан «Сибирь»

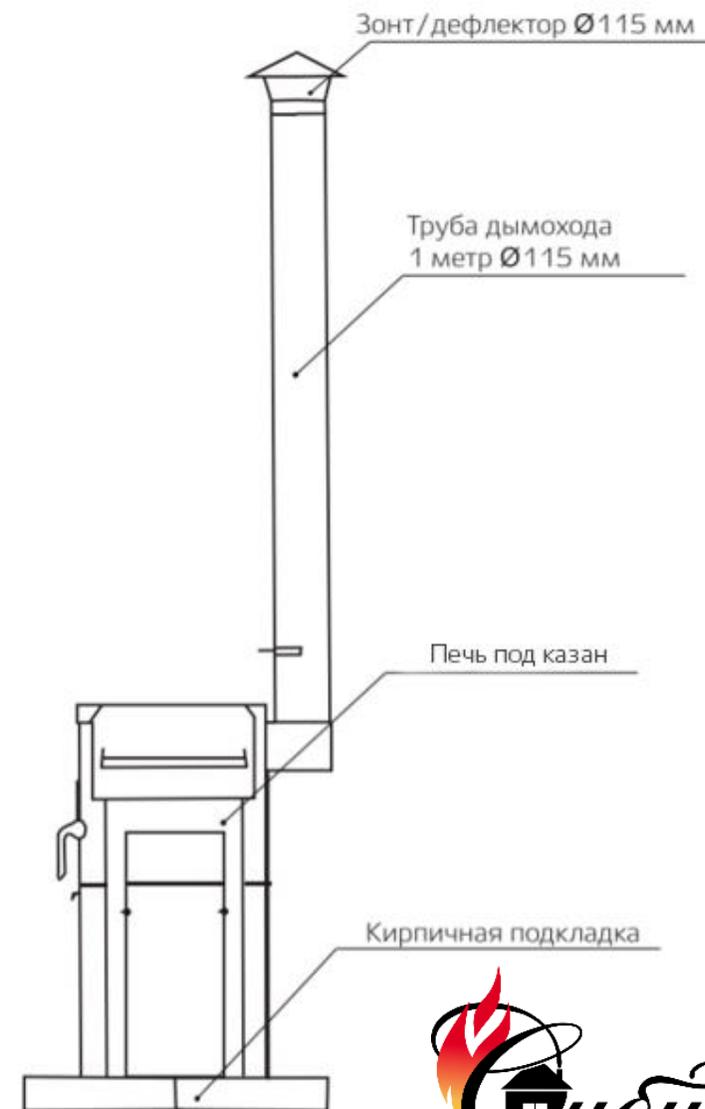
Печь представляет собой «облегченную версию» зарекомендовавшего себя среди покупателей казан-мангала «Сибирь», выпускаемого заводом «НМК». Печь очень компактна, удобна в использовании и транспортировке. В комплект печи включены чугунные кружки под казан в количестве 4 штук. Диаметр отверстия составляет 350 мм, что делает возможным установку казана любого размера в зависимости от вкусовых предпочтений. Емкий зольный ящик позволит легко удалить продукты горения после использования печи. Глубина топочной камеры составляет 400 мм, что дает возможность использовать даже длинные дрова.



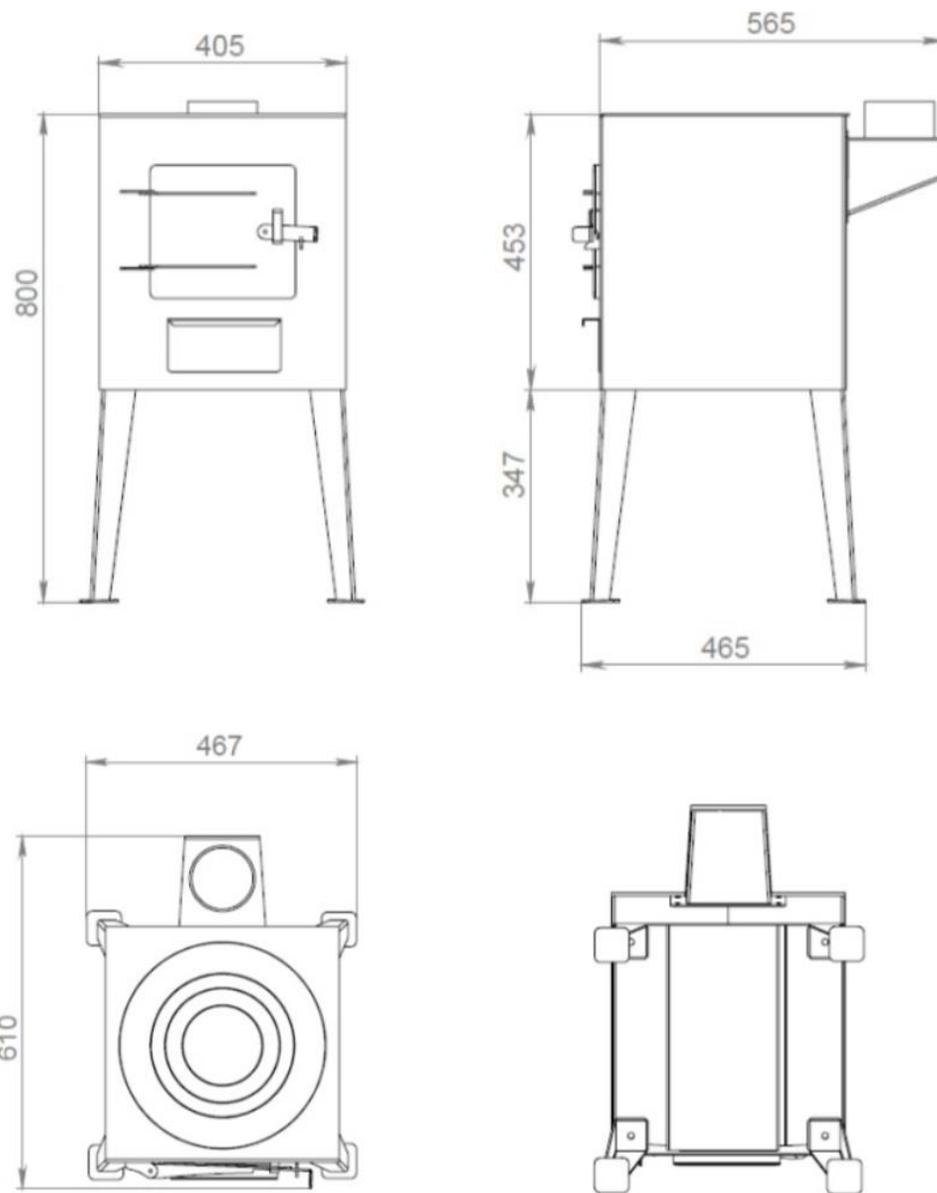
Схема устройства



1 - ножки печи; 2 - зольник;
3 - топочная дверца; 4 - чугунные
кружки; 5 - адаптер для дымохода.



Габаритные размеры



Масса изделия	65 кг
Длина мангала	555 мм
Ширина мангала	330 мм
Ширина очага	465 мм
Глубина топки очага	395 мм
Диаметр отверстия под казан	350 мм
Диаметр дымохода	115 мм
Марка стали	ст3сп5
Толщина стали	3 мм

Преимущества печей под казан «Сибирь»

- √ **Надежность:** печи выполнены из стали марки СтЗсп толщиной 3 мм, что делает ее конструкцию надежной и долговечной;
- √ **Емкая топочная камера:** глубина топочной камеры составляет 400 и 520 мм, что дает возможность использовать даже длинные дрова;
- √ **Удобство:** диаметр отверстия под казан составляет 350 и 400 мм, что позволит разместить казан любого размера;
- √ **Комплектация:** печи поставляются в комплекте с чугунными конфорками;
- √ **Емкий зольный ящик:** позволит легко удалить продукты горения;
- √ **Устойчивость:** ножки печи оснащены специальными упорами, создающими необходимую устойчивость на любой поверхности.

