

## Мангалы

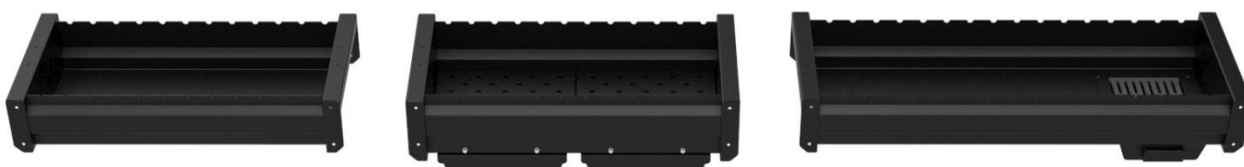
### Серия моделей М-01

## Жаровни

В серии М-01 существует три типа жаровен:

1. **Жаровня 7300** - обычная жаровня в виде простого короба без отверстий. Длина 730 мм.
2. **Жаровня 7301 «Эйр»** - жаровня с поддувалами - с перфорированным днищем и двумя зольными ящиками. Длина 730 мм.
3. **Жаровня 1000** - жаровня с зоной подготовки углей, оборудованной зольным ящиком и чугунным колосником. Длина 1000 мм.

Три типа жаровень - для разных предпочтений потребителей.



Качественные, мощные и долговечные жаровни, с продуманной конструкцией и геометрией.

Материал - качественная, низкоуглеродистая сталь ГОСТ 16523.

Толщина металла днища 3 мм.

Конструкция - жёсткая, сварная.

**Жёсткая, усиленная конструкция жаровен** - стенки с мощным выштампованным рельефом, дополнительные отгибы на боковых стенках и днище с толщиной металла 3 мм обеспечивают максимальную жёсткость и минимальную деформацию при [правильной эксплуатации](#).

**Трапецевидный профиль** стенок жаровень, специально разработанный средствами компьютерного моделирования, выдерживает большие нагрузки и не позволяет жаровням деформироваться в процессе эксплуатации. Кроме того, расширение объёма жаровни над углями, образованное трапецевидным профилем стенок, не даёт им «задохнуться» - угли держат жар продолжительное время.

Фигурные вырезы в стенках для фиксации шампуров (в винтовой части) над жаровней - для удобной регулировки положения шампуров и равномерности обжаривания кусочков шашлыка со всех сторон.

Резьбовые отверстия М6 (по 2 шт на каждой боковой стенке) - для крепления дополнительного оборудования: вертела или ветрозащитного экрана.

Отверстия Ø8 мм в боковых стенках - для крепления обвязки (подставки).

Покрытие - термостойкая эмаль (термостойкость до +700°C, стандартный цвет - чёрный матовый) - для сохранения хорошего внешнего вида и защиты от коррозии.

Перед первым использованием необходимо закрепить покрытие жаровни - обжечь древесными углями (без приготовления пищи) в течение примерно 0,5 часа. При обжиге возможно дымление и испарение растворителя, оставшегося в краске. При использовании дров, температура горения выше и возможно образование пузырьков и трещинок на поверхности покрытия. Во время обжига покрытие размягчается и во избежание его повреждения нежелательно пользоваться инструментами и прикасаться ими к поверхностям жаровни.

## Геометрия (размеры жаровен)

**Глубина – 150 мм**

**Ширина (рабочее поле) – 330 мм**

Глубина жаровен оптимальна для слоя углей высотой 4-5 см и кусков мяса на шампурах размерами 3-4 см.

Куски мяса такого размера оптимальны для жарки - такие куски быстро готовятся, не обгорают и не высыхают, а также такие куски удобно есть.

Глубина жаровни 150 мм и хорошо подготовленные угли дают наиболее оптимальный результат – полностью прожаренное, доведённое до готовности мясо, не обгоревшее снаружи и не высохшее внутри.

Ширина жаровни 330 мм обусловлена оптимальным количеством мяса на одном шампуре (1 порция, 5-7 кусков мяса), которое может съесть человек в удовольствие, т.е. пока шашлык ещё горячий или достаточно тёплый. Логика простая - чем больше мяса на шампуре, тем холоднее последний кусок, а холодные куски жареного мяса с застывшим жиром – это не то, ради чего мы затеваем шашлыки.

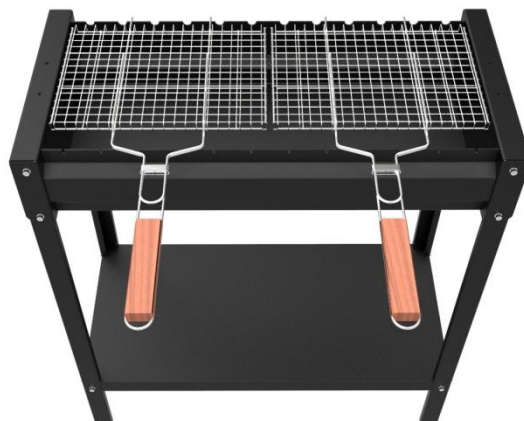
**Длина (рабочее поле) жаровен 7300 и 7301 – 730 мм.**

**Длина (рабочее поле) жаровни 1000 – 1000 мм.**

Самая популярная длина жаровен – 730мм.

При такой длине жаровни можно **одновременно** разместить **две решётки-гриль** наиболее распространённых размеров **26х36 см** или 14 шампуров, если ставить их в фигурные вырезы.

В жаровне 1000 при этом ещё остаётся место для подготовки угля.



## Типы жаровен

### Жаровни 7300 и 7301

**Глубина – 150 мм**

**Ширина (рабочее поле) – 330 мм**

**Длина (рабочее поле) – 730мм**

**Жаровня 7300 (тип 0)** – Простая обычная традиционная жаровня в виде короба (без отверстий и зольных ящичков).



**Жаровня 7300 (тип 0)**

**Жаровня 7301 (тип 1 - «Эйр»)** – Двухзонная жаровня с поддувалами - 2-мя отдельными заменяемыми перфорированными днищами и 2-мя зольными ящичками - с возможностью отдельного регулирования интенсивности горения углей по полю жаровни.



**Жаровня 7301 (тип 1 – «Эйр»)**

Отверстия в днищах обеспечивают доступ воздуха к углям, что облегчает их розжиг.

Доступ воздуха к углям обеспечивается открытием зольных ящиков - при необходимости повысить интенсивность горения углей в одной или всех зонах жаровни, открывается один соответствующий или все зольные ящики.

Сквозь отверстия в днищах в зольные ящики осыпается пепел, несгоревшие мелкие угольки и угольная пыль, затрудняющие горение углей.

Двойное дно и воздушная камера, образованная под днищем, при закрытых зольниках обеспечивают теплоизоляцию горящего угольного слоя снизу и уменьшают унос тепла ветром, что способствует экономному расходу угля и его стабильному и спокойному горению.



### **Жаровня 1000**

Глубина – 150 мм

Ширина (рабочее поле) – 330 мм

Длина (рабочее поле) – 1000мм

**Жаровня 1000** имеет зону подготовки (розжига) углей и оборудована **зольным ящиком и чугунным колосником.**

Чугунный колосник увеличивает долговечность мангала, поскольку он берёт на себя работу на самых высоких температурах – при розжиге угля.

Щелевые отверстия в колоснике обеспечивают доступ воздуха к углям, что облегчает их розжиг.

Доступ воздуха к углям обеспечивается открытием зольного ящика.

Сквозь колосник в зольный ящик осыпается пепел, несгоревшие мелкие угольки и угольная пыль, затрудняющие горение углей.

Через отверстие в днище жаровни удобно зачищать жаровню – убрать колосник, сгрести золу и остатки сгоревших углей в зольный ящик.

Длина жаровни позволяет одновременно готовить шашлык, манипулировать углем под шашлыком (отгрести лишний уголь, убрать горящие куски угля или наоборот добавить угля) и готовить уголь в зоне подготовки для жарки следующей партии шашлыков. Одна партия шашлыка жарится, уголь для другой партии готовится.

При жарке небольшими партиями, свободное пространство на жаровне позволяет сдвинуть шампуры в сторону при необходимости.

Эта жаровня удобна для непрерывной жарки шашлыков небольшими партиями – одна за другой, а подготовленный уголь всегда рядом.

**Кстати, в зольных ящиках (в горячей золе) можно запекать продукты, например картошку.**



**Жаровня 1000**

