

berthaoven.co.uk

BERTHA / 21

PRODUCT FOCUS



BERTHA

Угольная печь



THE ULTIMATE GAME CHANGER IN CHARCOAL COOKING

WWW.BERTHAOVEN.CO.UK



Представляем вам угольную печь BERTHA британского производства

Абсолютный переворот в приготовлении на древесных углях.

Это дальновидное британское изобретение берет штурмом рынок угольных печей. Она готовила еду от Великобритании до Бахрейна и за его пределами и была одобрена шеф-поварами отмеченными звездами Мишлен, и гастрономическими критиками.

Угольная печь Bertha подходит для ресторанов, отелей и баров. Компактный, но мощный, революционный способ приготовления еды.



BERTHA Это изменит то, как вы готовите.



Энергоэффективный

Работает либо на древесном угле, либо на дровах.



Быстрое приготовление

Приготовление на 40% быстрее чем на открытом гриле при температуре 120°C - 400°C



Простота в использовании

Простота в использовании и чистке.



Универсальность в приготовлении

Обжаривание, барбекю, приготовление на медленном огне, горячий или холодный дым.



Оптимальные результаты

Влажная, сочная, равномерно приготовленная пища каждый раз.



Прочный и надежный

Разработан и изготовлен в ручную в Великобритании из британского чугуна и нержавеющей стали

Bertha Угольная печь

Угольная печь BERTHA была разработана и произведена в Великобритании в 2008 года. Изготовленная из нержавеющей стали 304 печь BERTHA чрезвычайно универсальна, позволяя вам готовить при температуре от 150°C до 400°C в течение длительного периода времени благодаря закрытому угольному грилю, который обеспечивает приготовление пищи, сохраняет всю свою естественную влажность и вкус, каждый раз получая невероятно сочные блюда, приготовленные на гриле.

Угольная печь BERTHA рекомендуется примерно для 120 посетителей, время разжигания составляет около 35-45 минут, ежедневный расход древесного угля от 12 до 16 кг, производительность на одну загрузку 9 часов. Производительность в час 90 кг в среднем и температура гриля от 250 до 350 °C



STANDARD SPECIFICATION

Grill size for 120 people



BERTHA

Берта родилась в 2008 году и стала легендой в мире угольной гастрономии. Вдохновленная желанием создать угольную печь, которая обеспечила бы выдающиеся методы и скорость приготовления пищи для поваров, а также новые вкусовые ощущения для своих клиентов. Печь BERTHA выделяется своей культовой формой и гладкой отделкой — это печь настолько же универсальная, насколько и специализированная; серьезно профессиональный комплект для серьезных профессионалов. Увеличьте огонь и добавьте новое измерение вкуса в свое меню благодаря уникальному вкусу и превосходным ароматам, которые достигаются при приготовлении пищи в угольной печи BERTHA.

Преимущество BERTHA по сравнению с грилем в стиле баск или робата на открытом огне заключается в том, что BERTHA удерживает тепло, а это означает, что можно готовить пищу гораздо быстрее, а гораздо легче контролировать поток воздуха и, в свою очередь, интенсивность тлеющих углей, что позволяет снизить расход угля и придать блюдам особый вкус. Поскольку камера BERTHA закрыта, используются четыре метода передачи тепла: излучение, конвекция, теплопроводность и прямой нагрев. BERTHA может работать с любым типом древесного угля и многими видами древесины. Температура регулируется внешней ручкой которая увеличивает или уменьшает поток воздуха в твердотопливную камеру из нижней части

вентиляции. Непосредственное воздействие оказываемое на угли и, следовательно на температуру, вызывает воодушевление. По мере того как верхнее вентиляционное отверстие втягивает воздух через закрытую камеру духовки, температура будет повышаться.

С момента холодного запуска требуется примерно 30-40 минут, чтобы разогреть температуру приготовления до 250-300 градусов. После этого примерно через 15 минут стенки камеры «заряжаются», что означает что BERTHA использует излучаемое тепло, которое при необходимости сохраняется в течении всего времени работы

BERTHA быстро, легко и чисто зажигается с помощью разжигателей без добавок. Выбор используемой древесины или древесной щепы будет иметь тонкое, но отчетливое влияние на вкус, и то же самое относится и к выбору древесного угля. Более того, будучи закрытым, она позволяет использовать типичные методы духовки запекание сверху, копчение, жарение, приготовление на гриле и обжаривание. Несмотря на то что температура в камере высокой, полностью изолированные дверь и стены предотвращают утечку тепла на кухню и создают благоприятную среду для работы поваров

BERTHA УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ



ОСОБЕННОСТИ

- + 15 вариантов высоты поддона
- + Водонепроницаемый
- + Fire Break и Fire Break Hat предотвращают от искр и безопасны под навесами
- + В комплекте 2 решетки для гриля
- + Точный термометр на передней панели
- + В комплекте подставка
- + Производительность 60 кг в час
- + Двойные нижние вентиляционные отверстия для двух зон нагрева.
- + Встроенный поддон для жира и зольник.
- + Британский чугун и нерж сталь
- + Готовит на 40% быстрее чем на открытом огне.
- + Колесики для мобильности
- + 1 год гарантии
- + Время розжига в среднем 30/40 минут
- + Производительность 2-15 часов
- + Температура приготовления 120°C to 550°C
- + Габариты: 180 x 60 x 70см (HxWxD)
- + Отверстие духовки: 440 x 575мм (WxH)
- + Глубина двери сзади 640мм
- + Объем: 161.9 литра
- + Ширина между опорами полок: 393мм
- + Высота от поверхности самой нижней полки до верха духовки: 512 мм (можно готовить на углях)



BERTHA

HEADQUARTERS

Central Barn, Claughton Business Park,
Hornby Road, Claughton,
Lancaster, LA2 9JX

(44) 1524 770060
info@berthaoven.co.uk
www.berthaoven.co.uk

All prices and descriptions correct at time of
printing but are subject to change E&OE.
All prices are subject to VAT/TAX.

