

**ЧТО ДЕЛАЕТ  
BRADLEY SMOKER  
ОСОБЕННЫМ?**

**ПУСТЬ ВЛАДЕЛЬЦЫ  
НАШИХ КОПТИЛЕН  
ПОКАЖУТ ВАМ...**

**Bradley**  
**SMOKER®**  
est. 1985

*Мы не изобрели копчение, мы довели его до совершенства!™*



**КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ**





## BRADLEY SMOKER... ВОСХИТИТЕЛЬНО ПРОСТО™

Более 30 лет компания Bradley Smoker разрабатывает и производит превосходные и простые в управлении электрические коптильни, известные во всем мире. Они по праву считаются самыми технологичными из представленных на мировом рынке систем для копчения. Наши коптильни спроектированы таким образом, что их можно настроить за считанные минуты. Но мы не предлагаем верить нам на слово, посмотрите на результаты кулинарных творений, созданных обладателями наших коптилен.

*Мы не изобрели копчение, мы довели его до совершенства!™*



@bradleysmoker.rus



@public196455192



@bradleysmoker.ru



@group/57165742866570

## СОДЕРЖАНИЕ

Древесные брикеты для копчения	4
Технология чистого дыма CleanSmoke™	5
Анатомия идеальной коптильни	6-7
Коптильни серии Original	8-9
Коптильни серии Digital	10-11
Брикеты в упаковках 24 шт / 48 шт	12-13
Брикеты в упаковках 120 шт	14
Рекомендуемая совместимость брикетов	15
Аксессуары для копчения	16-17
Рекомендации по копчению	18
Технические характеристики	19



## ДРЕВЕСНЫЕ БРИКЕТЫ BRADLEY BISQUETTES™

Наши древесные брикеты для копчения изготовлены из 100% натурального сырья для получения максимально возможного «чистого» дыма



Основной принцип идеального копчения заключается в том, что при оптимальном нагреве древесина не воспламеняется, а долгое время тлеет, выделяя при этом большое количество дыма. В процессе традиционного метода копчения происходит обугливание древесины и прогорание до золы, что приводит к образованию «грязного» дыма с выделением токсичных веществ, в том числе, двуокиси азота.

Технология копчения Bradley Smoker исключает образование «грязного» дыма и позволяет получать максимально «чистый» стабильный дым при копчении. Это достигается путем тления древесных брикетов при низкой температуре. Замена брикетов производится автоматически каждые 20 минут. Отработанный брикет гасится в емкости с водой, прежде чем он полностью прогорит и превратится в золу.

*Мы не изобрели копчение, мы довели его до совершенства!*™

## ТЕХНОЛОГИЯ ЧИСТОГО ДЫМА CLEANSMOKE™

Наша технология CleanSmoke™ обеспечивает максимально возможный «чистый» дым. Поясним, каким образом это происходит:

1. Все начинается с экологически чистых и 100% натуральных древесных брикетов, которые разработаны и произведены специально для наших коптилен.



2. Благодаря нашим цифровым дымогенераторам пользователи могут точно контролировать температуру и время копчения, получая стабильный «чистый» дым.



3. Наша автоматизированная система разработана с учетом ограниченного времени тления брикета и гасит его в емкости с водой, прежде чем он превратится в золу и начнет выделять «грязный» дым.



*Мы не изобрели копчение, мы довели его до совершенства!*™



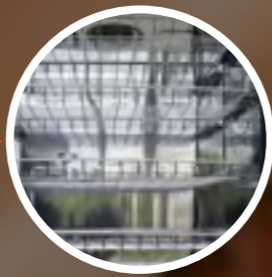
# АНАТОМИЯ ИДЕАЛЬНОЙ КОПТИЛЬНИ

**Bradley Smoker упрощает процесс приготовления превосходных копченых деликатесов**

*Мы не изобрели копчение, мы довели его до совершенства!*<sup>™</sup>



Легко очищаемые внутренние поверхности из нержавеющей стали



Возможность загрузки древесных брикетов на 9 часов непрерывного копчения



Линия подачи позволяет использовать все разнообразие брикетов Bradley



Дымогенератор с цифровым управлением точно контролирует время и температуру копчения



Дымогенератор можно снять для раздельного хранения



Емкость с водой для сбора отработанных брикетов и жира



Вентиляционное отверстие с регулируемой заслонкой



Многоярусная коптильная камера позволяет коптить одновременно различные продукты



Возможность копчения продуктов в подвешенном положении



Отражатель из нержавеющей стали для равномерного распределения дыма и тепла



ТЭН коптильной камеры с независимой регулировкой температуры



Магнитный уплотнитель дверцы предотвращает утечку дыма





## О П И С А Н И Е

# BRADLEY SMOKER СЕРИЯ ORIGINAL

### Классические модели, меняющие представление о копчении

Коптильни серии Original давно зарекомендовали себя как самые высокотехнологичные системы для копчения, известные во всем мире. Этот простой и надежный прибор помог десяткам тысяч увлеченных кулинаров постигнуть искусство копчения.

Элементарная система управления и 9 часов автоматизированной работы гарантируют стабильную подачу «чистого» дыма и всегда предсказуемый результат. Идеальное копчение, требующее минимум Вашего присутствия!

### Коптильня Bradley Original

4 полки, 76 л, 500 Вт, BS611

### Коптильня Bradley Original XLT

6 полок, 108 л, 500 Вт, BS815XLT

АКСЕССУАРЫ  
ПРОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО



**Адаптер для холодного копчения**

Артикул: BCOLD



**Защитный чехол**

Артикул для 4 полок: BTWRC  
Артикул для 6 полок: BTWRC108



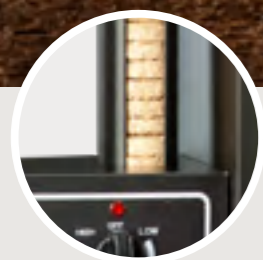
**Набор из 4-х антипригарных хромированных решеток**

Артикул: BTJERKYRACK



**Набор из 4-х хромированных решеток**

Артикул: BT4XR



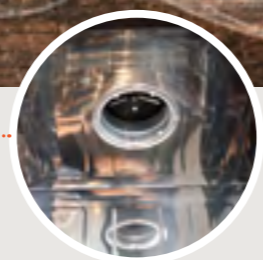
**ЛИНИЯ ПОДАЧИ БРИКЕТОВ**

Позволяет загрузить количество брикетов, необходимое для 9 часов непрерывного копчения



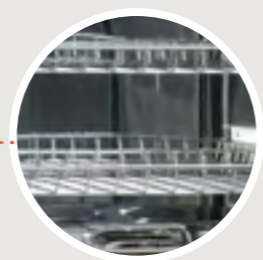
**ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ**

Изготовлены из нержавеющей стали, за которыми легко ухаживать



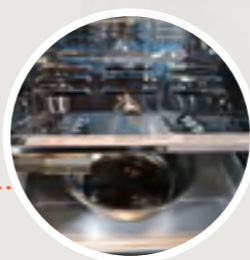
**ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ С РЕГУЛИРУЕМОЙ ЗАСЛОНКОЙ**

Предназначено для контроля дыма и температуры внутри коптильной камеры



**СЪЕМНЫЕ ХРОМИРОВАННЫЕ РЕШЕТКИ**

Позволяют одновременно коптить различные продукты



**ОТРАЖАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**

Равномерно распределяет дым и тепло внутри коптильной камеры, собирает и отводит стекающий жир



**ТЭН КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ**

С независимой регулировкой температуры (мощность 500 Вт)



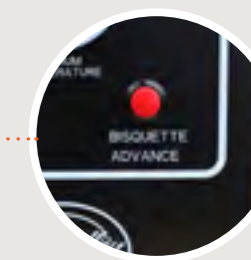
**АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА ПОДАЧИ БРИКЕТОВ**

Разработана с учетом ограниченного времени тления брикета и гасит его в емкости с водой, прежде чем он превратится в золу



**МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

Позволяет регулировать температуру внутри коптильной камеры



**КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ БРИКЕТОВ**

Запускает работу линии подачи брикетов





## О П И С А Н И Е

# BRADLEY SMOKER СЕРИЯ DIGITAL

### Цифровые модели – минимум Вашего присутствия при копчении

С Bradley Digital Smoker копчение Ваших любимых блюд станет элементарным. Уникальная система электрической коптильни способна работать до 9 часов без Вашего участия,

генерируя стабильный «чистый» дым. Весь процесс копчения полностью автоматизирован. Коптильная камера и дымогенератор могут работать независимо друг от друга.

### Коптильня Bradley Digital

4 полки, 76 л, 500 Вт, BTDS76

### Коптильня Bradley Digital

6 полок, 108 л, 500 Вт, BTDS108

АКСЕССУАРЫ  
ПРОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО



### Адаптер для холодного копчения

Артикул: BCOLD



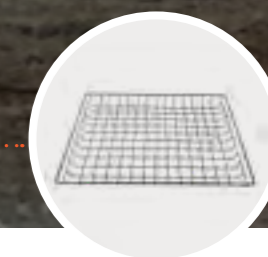
### Защитный чехол

Артикул для 4 полок: BTWRC  
Артикул для 6 полок: BTWRC108



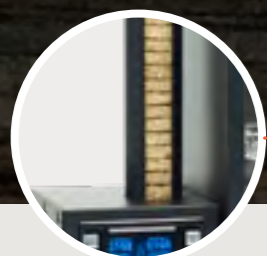
### Набор из 4-х антипригарных хромированных решеток

Артикул: BTJERKYRACK



### Набор из 4-х хромированных решеток

Артикул: BT4XR



### ЛИНИЯ ПОДАЧИ БРИКЕТОВ

Позволяет загрузить количество брикетов, необходимое для 9 часов непрерывного копчения



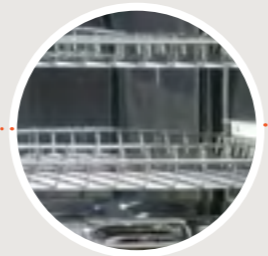
### ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Изготовлены из нержавеющей стали, за которыми легко ухаживать



### ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ С РЕГУЛИРУЕМОЙ ЗАСЛОНКОЙ

Предназначено для контроля дыма и температуры внутри коптильной камеры



### СЪЕМНЫЕ ХРОМИРОВАННЫЕ РЕШЕТКИ

Позволяют одновременно коптить различные продукты



ВКЛЮЧЕНИЕ ДЫМОГЕНЕРАТОРА  
ТАЙМЕР ДЫМОГЕНЕРАТОРА  
ЗАПУСК ЛИНИИ ПОДАЧИ БРИКЕТОВ



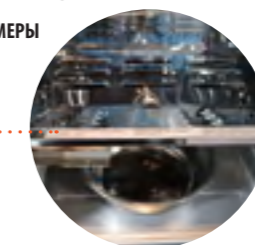
РЕГУЛИРОВКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ТЕМПЕРАТУРА Цельсий/Фаренгейт

### ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Позволяет контролировать температуру и время копчения

ВКЛЮЧЕНИЕ КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ  
ТАЙМЕР КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ  
ТЕМПЕРАТУРА КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ



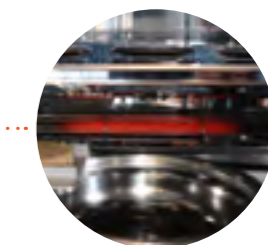
### ОТРАЖАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Равномерно распределяет дым и тепло внутри коптильной камеры, собирает и отводит стекающий жир



### АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА ПОДАЧИ БРИКЕТОВ

Разработана с учетом ограниченного времени тления брикета и гасит его в емкости с водой, прежде чем он превратится в золу



### ТЭН КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ

С независимой регулировкой температуры (мощность 500 Вт)





О П И С А Н И Е

ДРЕВЕСНЫЕ БРИКЕТЫ BRADLEY BISQUETTES™ (24 ШТ/48 ШТ)

Секрет деликатного копченого вкуса кроется в использовании оригинальных древесных брикетов Bradley Bisquettes™

Вот уже много лет компания Bradley Smoker производит копильни мирового класса и предлагает широкий ассортимент брикетов, изготовленных из лучших твердых пород древесины, используемых для копчения. Они производят дым в четыре раза чище, чем традиционная щепа для копчения.



Полностью натуральные брикеты изготавливаются из 100% древесины в соответствии со строгими стандартами качества, при контроле давления и плотности. Предоставьте себе уникальную возможность испытать новые гастрономические ощущения с разнообразием вкусов древесных брикетов BRADLEY BISQUETTES™.

ДРЕВЕСНЫЕ БРИКЕТЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ BRADLEY BISQUETTES™ PREMIUM



**Пиво**

Брикеты с нотками хмеля

BTBR24  
BTBR48

**Beer**



**Карибская смесь**

Мескитовые брикеты с душистым перцем

BTCS24  
BTCS48

**Caribbean**



**Чили и тмин**

Брикеты с острыми нотками специй

BTCC24  
BTCC48

**Chili Cumin**



**Имбирь и кунжут**

Брикеты с теплыми ореховыми нотками

BTGS24  
BTGS48

**Ginger Sesame**



**Охотничья смесь**

Кленовые брикеты с розмарином, тимьяном и черным перцем

BTNB24  
BTNB48

**Hunter's Blend**



**Шалфей**

Брикеты с нотками лимона и мяты

BTSG24  
BTSG48

**Sage**



**Ольха**

Мягкий, нежный, слегка сладковатый древесный аромат

BTAL24  
BTAL48

**Alder**



**Яблоня**

Мягкий, сладкий, нежный и фруктовый древесный аромат

BTAP24  
BTAP48

**Apple**



**Вишня**

Сладкий, нежный аромат

BTCH24  
BTCH48

**Cherry**



**Гикори**

Сильный, насыщенный дымный аромат

BTNC24  
BTNC48

**Hickory**



**Клен**

Сладкий, тонкий аромат

BTMP24  
BTMP48

**Maple**



**Мескит**

Сильный аромат, но более сладкий и сдержанный, чем у «Гикори»

BTMQ24  
BTMQ48

**Mesquite**



**Дуб**

Выраженный универсальный аромат

BTOK24  
BTOK48

**Oak**



**Пека́н**

Аромат похож на «Гикори», но более тонкий

BTPC24  
BTPC48

**Pecan**



**Специальная смесь**

Отчетливый, но мягкий аромат

BTSB24  
BTSB48

**Special Blend**



**Дубовые бочки из-под виски**

Сильный богатый аромат дубовых бочек, в которых выдерживали виски

BTWOSE24  
BTWOSE48

**Whiskey Oak**





О П И С А Н И Е

# ДРЕВЕСНЫЕ БРИКЕТЫ BRADLEY BISQUETTES™ (120 ШТ)

Секрет деликатного копченого вкуса кроется в использовании оригинальных древесных брикетов Bradley Bisquettes™



**Ольха**

Мягкий, нежный, слегка сладковатый древесный аромат

BTAL120

**Alder**



**Яблоня**

Мягкий, сладкий, нежный и фруктовый древесный аромат

BTAP120

**Apple**



**Вишня**

Сладкий, нежный аромат

BTCN120

**Cherry**



**Гикори**

Сильный, насыщенный дымный аромат

BTHC120

**Hickory**



**Клен**

Сладкий, тонкий аромат

BTMP120

**Maple**



**Мескит**

Сильный аромат, но более сладкий и сдержанный, чем у «Гикори»

BTMQ120

**Mesquite**



**Дуб**

Выраженный аромат, крайне универсален

BTOK120

**Oak**



**Пекан**

Аромат похож на «Гикори», но более тонкий

BTRC120

**Pecan**



**Специальная смесь**

Отчетливый, но мягкий аромат

BTSB120

**Special Blend**



**Дубовые бочки из-под виски**

Сильный богатый аромат дубовых бочек, в которых выдерживали виски

BTWOSE120

**Whiskey Oak**



О П И С А Н И Е

# РЕКОМЕНДУЕМАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ БРИКЕТОВ

		ПТИЦА	РЫБА И МОРЕ-ПРОДУКТЫ	ГОВЯДИНА	СВИНИНА	ЯГНЯТИНА	ДИЧЬ	ДИКАЯ ПТИЦА	ОВОЩИ	ОРЕХИ	СЫР
<b>Ольха</b>	Мягкий, нежный, слегка сладковатый древесный аромат	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Яблоня</b>	Мягкий, сладкий, нежный и фруктовый древесный аромат	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Вишня</b>	Сладкий, нежный аромат	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Гикори</b>	Сильный, насыщенный дымный аромат	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Клен</b>	Сладкий, тонкий аромат	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Мескит</b>	Сильный аромат, но более сладкий и сдержанный, чем у «Гикори»	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Дуб</b>	Выраженный аромат, крайне универсален	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Пекан</b>	Аромат похож на «Гикори», но более тонкий	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Специальная смесь</b>	Отчетливый, но мягкий аромат	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Дубовые бочки из-под виски</b>	Сильный богатый аромат дубовых бочек из-под виски	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Рецепты и вдохновение ищите на наших ресурсах



@bradleysmoker.rus



@bradleysmoker.ru



@public196455192



@group/57165742866570





О П И С А Н И Е

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОПТИЛЕН



**Адаптер для холодного копчения**

Используется для холодного копчения (совместим только с коптильнями серии Original и Digital)

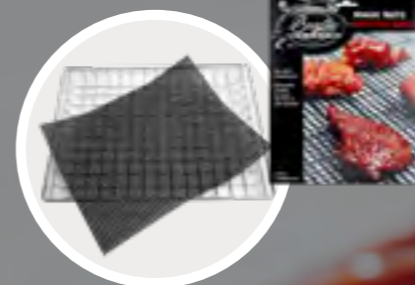
Артикул: BCOLD



**Дымогенератор с адаптером**

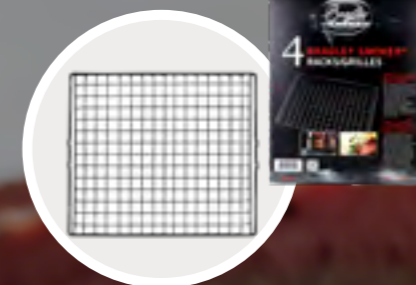
Используется для интеграции в индивидуальных проектах «Коптильня своими руками» (17,8 x 22,9 x 22,9 см)

Артикул: BTSGCE240EU



Набор антипригарных силиконовых ковриков (4шт)

Артикул: BTNSMAT4



Набор хромированных решеток Bradley Original Racks (38x28см, 4 шт.)

Только для коптилен серии Original и Digital

Артикул: BT4XR



Набор антипригарных решеток Bradley Jerky Racks (38x28см, 4 шт.)

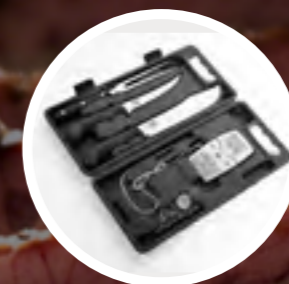
Только для коптилен серии Original и Digital

Артикул: BTJERKYRACK



Цифровой термометр

Артикул: BTDIGTHERMO



Набор аксессуаров, 5 предметов: нож мясника, нож для удаления костей, вилка, точилка и цифровой термометр

Артикул: BTCARVKIT



Набор из четырех сдвоенных крюков для копчения продуктов в подвешенном положении

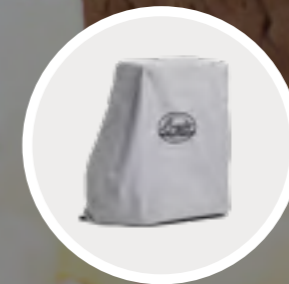
Артикул: BTHOOK



Защитный чехол для коптилен с 4 полками

Только для коптилен серии Original и Digital

Артикул: BTWRC



Защитный чехол для коптилен с 6 полками

Только для коптилен серии Original и Digital

Артикул: BTWRC108



Beer – 50 популярных рецептов от Bradley Smoker

Артикул: RECIPEVOL1



# О П И С А Н И Е

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КОПЧЕНИЮ

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Лосось (цельный) Мякоть начинает отделяться	0° 10° 37° 65° 93° 121°	93°C 62°C
Форель (целая) 1 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107°C 62°C
Филе лосося 1 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	104°C 62°C
Филе тилапии 1 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	104°C 62°C
Клешни омара 45 мин	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107°C 62°C
Устрицы 30-40 мин	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107°C
Гребешки 45-60 мин	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107°C 62°C
Креветки 20-30 мин	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107°C

### СВИНИНА

Лопатка 1,5 ч/450 гр	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 96°C
Ребрышки (задняя часть) 5 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 82°C
Ребрышки (нижняя часть) 5-7 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 82-85°C
Карбонат 4-5 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 72°C
Грудинка 4-4,5 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	110°C 70°C
Поросенок (цельный) 16-18 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 96°C
Вырезка 2,5-3 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 71°C
Колбаса 1-3 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 73°C

### ПТИЦА

Курица (целая) 2-3 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 76°C
Курица (куски) 1-2 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 76°C
Куриные бедрышки 1,5 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 76°C
Куриные крылышки 1 ч, 15 мин	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 76°C
Индейка (целая) 4-5 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 76°C
Ножи индейки 2-3 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 76°C
Крылышки индейки 2-2 1/2 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 76°C
Грудка индейки 4 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 73°C
Перепел / фазан 1 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107°C 73°C
Куры Корниш 2 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	115°C 73°C
Утка (целая) 4 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 73°C

### ГОВЯДИНА

Брискет (грудинка) 12-20 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 87-96°C
Ребрышки (задняя часть) 3-4 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 85-87°C
Ребрышки (короткие) 6-8 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 87-93°C
Ребрышки (нижняя часть) 5-6 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 87-95°C
Ребрышки (центр. часть) 15 мин/450 гр	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 57°C Средняя прожарка
Шея 12-20 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 87-93°C
Рамп 30 мин/450 гр	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 62°C Прожаренное
Рибай (цельный) 25 мин/450 гр	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 57°C Средняя прожарка
Тендерлойн 2,5-3 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 87-93°C
Трай-тип 2-3 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 54-60°C
Колбаса 30-60 мин	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 71°C

### ЯГНЯТИНА

Нога 4-8 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 60-65°C
Голень 4-5 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 87°C
Плечо 5-5,5 ч	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 76°C
Каре 1 ч, 15 мин	0° 10° 37° 65° 93° 121°	107-115°C 57-60°C

**Существует большая разница между тем, когда продукты выглядят готовыми и когда их действительно можно употреблять в пищу!**

- Используйте эти таблицы для определения времени и температуры готовности продуктов.
- Всегда измеряйте внутреннюю температуру готового блюда с помощью термометра.
- Соблюдайте минимальные нормы температуры готовности продуктов.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОПТИЛЕН BRADLEY SMOKER

ORIGINAL 4 ПОЛКИ  
BS611

ORIGINAL 6 ПОЛОК  
BS815XLT

DIGITAL 4 ПОЛКИ  
BTDS76

DIGITAL 6 ПОЛОК  
BTDS108



Вес в упаковке (брутто)	25,4 кг	32,2 кг	26,9 кг	31,2 кг
Вес без упаковки (нетто)	18,5 кг	25 кг	20 кг	25 кг
Габаритные размеры упаковки (В x Ш x Г)	87 x 52 x 45 (см)	104 x 52 x 45 (см)	87 x 52 x 45 (см)	104 x 52 x 45 (см)
Внешние размеры коптильной камеры (В x Ш x Г)	80 x 43,5 x 37 (см)	100 x 43,5 x 37 (см)	80 x 43,5 x 36 (см)	100 x 43,5 x 36 (см)
Внутренние размеры коптильной камеры (В x Ш x Г)	65 x 39 x 29,5 (см)	84,8 x 39 x 29,5 (см)	65 x 39 x 29,5 (см)	84,8 x 39 x 29,5 (см)
Ширина вместе с дымогенератором	62,5 (см)	62,5 (см)	62,5 (см)	62,5 (см)
Внутренний объем коптильной камеры	76 литров	108 литров	76 литров	108 литров
Количество полок	4	6	4	6
Размер полки	28,3 x 38,1 см	28,3 x 38,1 см	28,3 x 38,1 см	28,3 x 38,1 см
Материал внутренней отделки	Полированная нержавеющая сталь	Полированная нержавеющая сталь	Полированная нержавеющая сталь	Полированная нержавеющая сталь
Материал внешней отделки	Углеродистая сталь с порошковым покрытием	Углеродистая сталь с порошковым покрытием	Углеродистая сталь с порошковым покрытием	Углеродистая сталь с порошковым покрытием
Номинальная сила тока	2.7A	2.7A	2.7A	2.7A
Номинальная мощность	625W	625W	625W	625W
Номинальное напряжение	240V	240V	240V	240V
Номинальная частота	50 HZ	50 HZ	50 HZ	50 HZ
Тип управления	Механическое	Механическое	Цифровое	Цифровое
Мощность электронагревателя коптильной камеры	500W	500W	500W	500W
Мощность электронагревателя брикетов	125W	125W	125W	125W
Рабочий диапазон температуры наружного воздуха	от -10°C до +50°C	от -10°C до +50°C	от -10°C до +50°C	от -10°C до +50°C
Максимальное устанавливаемое значение температуры	-	-	160°C	160°C
Минимальное устанавливаемое значение температуры	-	-	50°C	50°C
Устанавливаемый диапазон времени приготовления	-	-	00:20 - 9:40 (ч)	00:20 - 9:40 (ч)
Шаг увеличения времени приготовления	-	-	20 (мин)	20 (мин)
Шаг увеличения температуры приготовления	-	-	5°C	5°C
Устанавливаемый диапазон времени копчения	-	-	00:20 - 9:40 (мин)	00:20 - 9:40 (мин)
Шаг увеличения времени копчения	-	-	20 (мин)	20 (мин)





*Мы не изобрели копчение, мы довели его до совершенства!™*

**Официальный дистрибьютор  
Bradley Smoker в России  
ООО «Евро-Гриль»  
109390 г.Москва  
ул.Юных Ленинцев, дом 25  
тел.: +7 (495) 518 9400**

**[info@eurogrill.ru](mailto:info@eurogrill.ru)**

**[www.eurogrill.ru](http://www.eurogrill.ru)**

Авторизованный дилер