

БАРБЕКЮ-КОМПЛЕКСЫ GRILLDACHA



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО
В БЕЛАРУСИ

ЛЮБЫХ КОНФИГУРАЦИЙ
ПО ТЗ ЗАКАЗЧИКА

УСТАНОВКА БЕЗ ПОДГОТОВКИ
ФУНДАМЕНТА

ИЗГОТОВЛЕНИЕ
15-20 РАБОЧИХ ДНЕЙ

НЕ ТРЕБУЕТ РЕГУЛЯРНОЙ
ПРОТОПКИ

4 БАЗОВЫХ ПРОЕКТА

БАРБЕКЮ-КОМПЛЕКСЫ
ПЕЧИ-БАРБЕКЮ
ПЕЧИ ДЛЯ ПЛОВА
СТОЛЫ-ГРИЛЬ
КУХОННЫЕ МОДУЛИ

НА ПРЯМУЮ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



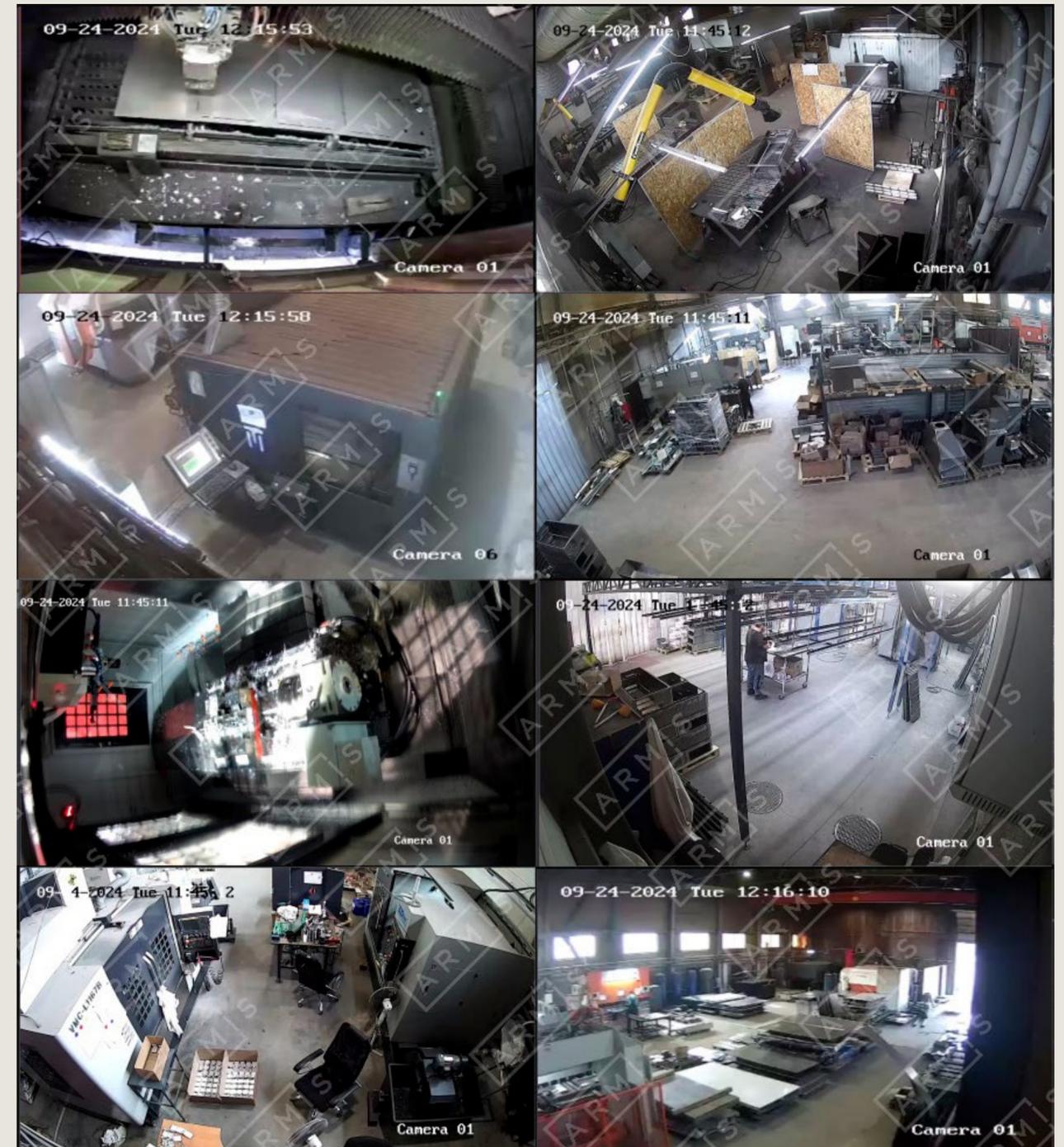
**«АрмисИнвестГрупп»
с 2016 года работаем для вас**

Производственная площадь 1500 м2
Команда из 60 сотрудников
Конструкторский отдел из 8 профессионалов
2 лазерных станка
2 гибочных станка
2 комплекса для токарной и фрезерной обработки
7 сварочных постов
Камера для полимерной покраски

Разрабатываем и изготавливаем барбекю-комплексы для загородных домов, учитывая удобство и простоту эксплуатации. На каждую новую модель мы изготавливаем от 3 до 6 прототипов, проводим внутренние испытания и прорабатываем каждый элемент.
За 2024 год на прототипы и их доработку было использовано более 2 тонн металла.



- С нами вы можете быть уверены в качестве и продуманности печей, модулей и комплексов в сборе



МАТЕРИАЛЫ



Листовой металл (2мм)

Покрытый термостойкой эмалью Elcon Max Therm (от -60 до +1000°C). Зольник изготовлен из стали 3 мм.



Планкен из лиственницы (либо дуба)

пропитанный огнеупорным составом и покрытый маслом Alpina Öl für Terrassen.



Шамотный (огнеупорный) кирпич

ША-6
(класс огнеупорности до 1350 °C), теплопроводность 0,6-0,7 Вт/(м·К).



ПЕЧИ ДЛЯ БАРБЕКЮ **BLACKBURN**

Печь для барбекю с встроенным дымоходом – может использоваться как отдельный элемент, так и в качестве основного модуля для компоновки модулем для казана, тандыра, шкафчиками с мойкой, открытыми или закрытыми полками.

Возможные варианты габаритов печи по ширине - 1200 мм и 1500 мм.

BLACKBURN 1200/1500

ГАБАРИТЫ ПЕЧИ

Ширина: 1200 мм / 1450 мм
Высота: 1900 мм
Глубина: 760 мм

РАЗМЕРЫ ТОПКИ

Ширина: 960 мм / 1190 мм
Высота: 435 мм
Глубина: 450 мм

- Высота трубы подбираются под каждого заказчика индивидуально, поэтому высота указана без учета трубы

от 228 000 ₺



ПЕЧЬ ДЛЯ КАЗАНА BLACKBURN_K

Печь для казана с встроенным дымоходом – может использоваться как отдельный элемент, так и в качестве модуля для компоновки с печью для барбекю или тандыром.

Топка из металла толщиной 3 мм., топка и купол покрыты огнеупорной краской. Внутри топка выложена огнеупорным кирпичом ША-6, что позволяет расходовать меньше топлива, служит дополнительным изолятором и сохраняет равномерное распределение тепла для качественной готовки.

Кольца наборных чугунных диаметров для казанов от 6 до 16 литров идут в комплекте.

**Казан не входит в комплектацию*

ГАБАРИТЫ ПЕЧИ

Ширина: **1200 мм**
Высота: **855-870 мм**
Глубина: **600 мм**

- Высота трубы подбираются под каждого заказчика индивидуально, поэтому высота указана без учета трубы, модуль имеет регулируемые по высоте опоры.

от 200 000 ₺



МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА

МОДУЛИ ЛЕГКО
КОМБИНИРУЮТСЯ И
ПРИСОЕДИНЯЮТСЯ
К ПЕЧАМ-БАРБЕКЮ



ЛЮБЫЕ КОНФИГУРАЦИИ

Можно проектировать барбекю-комплексы линейного типа, угловые, П-образные, с островками и барными стойками, менять порядок модулей под каждого заказчика.



ВОЗМОЖНОСТЬ РАСШИРЕНИЯ

При необходимости можно легко добавить новые модули к уже существующей конструкции, что позволяет адаптироваться к меняющимся потребностям.



ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Заказчик сам выбирает комплектность: барбекю, печь для плова, пиццы, тандыр, встроенная раковина, духовка, варочная поверхность, микроволновка, винный шкаф, либо другое оборудование.

**за исключением холодильника*



ОДИНОЧНЫЕ МОДУЛИ

ЛИНЕЙКА ВКЛЮЧАЕТ
МОДУЛИ СТАНДАРТНОГО
РАЗМЕРА С РАЗНЫМ
НАПОЛНЕНИЕМ.
В МОДУЛИ ВСТРОЕН
МУСОРНЫЙ ЛОТОК



В **модуль с дверцами** может быть
встроена мойка со смесителем, что
позволит создать полноценную кухню
на открытом воздухе.

В индивидуальном решении
есть 4 варианта ширины **модуля**
с **полкой**: 400мм, 500мм, 600мм, 700
мм.

ГАБАРИТЫ МОДУЛЕЙ

Ширина: **600 мм**
Высота: **855-870 мм**
(регулируемые опоры)
Глубина: **600 мм**

от 99 000 ₺

01



02



03



04



КОМБИНИРОВАННЫЕ МОДУЛИ

Модули могут комбинироваться в зависимости от ваших пожеланий в сдвоенные либо в угловые модули с мойкой или без.

Есть возможность изготовления кухонных островов, барных стоек со встроенным оборудованием и мойкой.



ГАБАРИТЫ СДВОЕННЫХ МОДУЛЕЙ

Ширина: 1200 мм
Высота: 855-870 мм
(регулируемые опоры)
Глубина: 600 мм

ГАБАРИТЫ УГЛОВЫХ МОДУЛЕЙ

Ширина: 1200 мм
Высота: 855-870 мм
(регулируемые опоры)
Глубина: 1200 мм

от 115 000 ₹

ГРИЛЬ-СТОЛ HOTSPOT

Круглый гриль-стол предназначен для установки на улице, под навесом или в беседке. Жаровня встроена по середине стола, как правило размеры рассчитаны на 6 или 8 персон.

Материалы: металл 3мм., чугун, лиственница.

Во время готовки на открытом пространстве необходимо соблюдать технику безопасности – из-за ветра, пламя/искры/капли жира могут хаотично менять направление, поэтому повар должен иметь защитную одежду и прихват.

Приглашайте друзей, родных и близких вам людей за стол только после того как процесс готовки завершен, а открытый огонь затух.

ГАБАРИТЫ СТОЛА

Ширина: **1505 мм**
Высота: **800-825 мм**
Глубина: **1505 мм**

РАЗМЕРЫ ЖАРОВНИ

Диаметр внешний: **675 мм**
Диаметр внутренний: **335 мм**

от 99 000 ₺



ПЛАНКЕН

ЭКОЛОГИЧНЫЙ МАТЕРИАЛ
ОТЛИЧАЮЩИЙСЯ ХОРОШЕЙ
УСТОЙЧИВОСТЬЮ К ИЗНОСУ
И ЭСТЕТИЧНЫМ ВИДОМ



Стандартно в облицовке мы используем прямой планкен из лиственницы класса “Экстра”, который проходит этап мебельной сушки.

Планкен обработан огнеупорным составом и антисептиком, а также покрыт палубным маслом немецкого производства.

Все это позволяет защитить деревянные элементы от впитывания воды, деформаций, грибка и плесени, появления пузырей от ультрафиолета и повышенных температур.



ЛИСТВЕННИЦА



ДУБ

В индивидуальном решении возможен вариант использования планкена из дуба технической сушки с влажностью до 5% без усадок при нагреве и охлаждении обработанного огнеупорным составом и антисептиком, покрытого маслом.

СТОЛЕШНИЦА

В нашем выборе представлены разнообразные материалы для столешниц, такие как планкен лиственницы (стандартно) и дуба, искусственный камень, а также гранит. Выбор материала зависит от предпочтений заказчика.

Стоимость столешницы рассчитывается индивидуально и зависит от выбранного материала и конфигурации кухни.



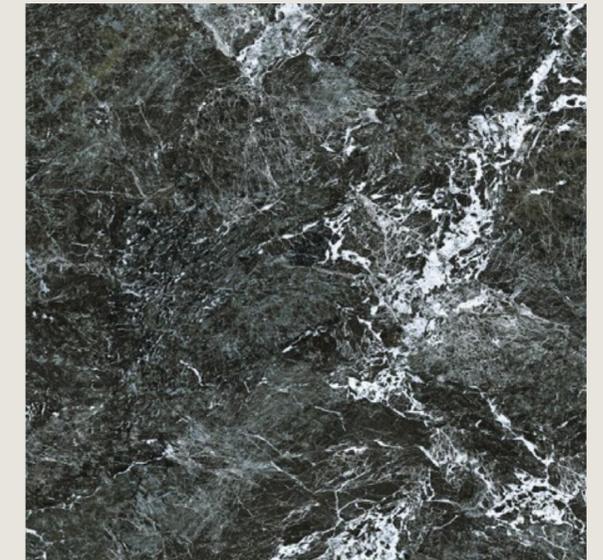
Дерево

- Стандартно мы используем обработанный планкен лиственницы.
- По желанию заказчика возможно использование планкена дуба.
- Экологически чистый материал.



Искусственный камень

- Широкий ассортимент цветов и текстур позволяет создать уникальный дизайн.
- Устойчив к механическим повреждениям и царапинам.
- Простой в уходе.



Гранит

- Не боится высоких температур, устойчив к механическим повреждениям
- При правильном уходе гранит сохраняет свой внешний вид на протяжении десятилетий.

РАСТОПОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

Правильный выбор растопочного материала — залог успешного приготовления блюд.

При выборе растопочного материала для печей-барбекю важно учитывать его свойства и влияние на качество приготовления. Неправильный выбор растопочных материалов может привести к повреждению печи и негативно сказаться на качестве приготовляемой пищи.

Нельзя использовать для растопки в печах, вымощенных внутри шамотным кирпичом, такие материалы, как:

- Пластик;
- Древесина с химическими покрытиями (лак, краска);
- Синтетические материалы.



Дрова

- Естественный и традиционный вариант.
- Придают пище особый аромат.
- Наиболее подходящие породы: береза, дуб, ольха.



Брикеты древесноугольные

- Изготовлены из прессованных древесных отходов.
- Обеспечивают длительное и стабильное горение.
- Удобны в использовании и имеют меньшую зольность.



Древесный уголь

- Обеспечивает высокую температуру и быстрое разогревание.
- Не выделяет вредных веществ.
- Лучше использовать качественные, очищенные сорта.

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ И МЫ С ПОМОЖЕМ ВАМ
СОЗДАТЬ ИДЕАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО!



Telegram



Whatsapp

GRILLDACHA.RU

INFO@GRILLDACHA.RU

+7 911 052 84 87

**СОЗДАЙТЕ УЮТ И КОМФОРТ
НА СВОЕМ ЗАГОРОДНОМ УЧАСТКЕ
С GRILLDACHA!**

