



Broil King®

Серия Pellet Grill



НОВЫЙ УРОВЕНЬ КОПЧЕНИЯ

Серия пеллетных грилей Pellet Grill

Всего одно прикосновение к цифровой панели запустит приготовление копченой грудки или ребрышек, пиццы или совершенного стейка, любимого жаркого на вертеле и любого другого горячего блюда. Гриль, разжигаемый 100% натуральными древесными пеллетами, наполнит еду великолепным ароматом дымка. Простой в использовании цифровой дисплей поддерживает температуру от медленного огня (85°C) до обжарки при 315°C.

Эти грили повышенной прочности изготовлены из толстолистовой стали и рассчитаны на длительный срок эксплуатации.

Представляем вам премиальную линейку от Broil King®.

Пеллетные грили: разработаны для приготовления самых разнообразных блюд и великолепного вкуса.

**ЛЕГКАЯ
УСТАНОВКА
ТЕМПЕРАТУРЫ**



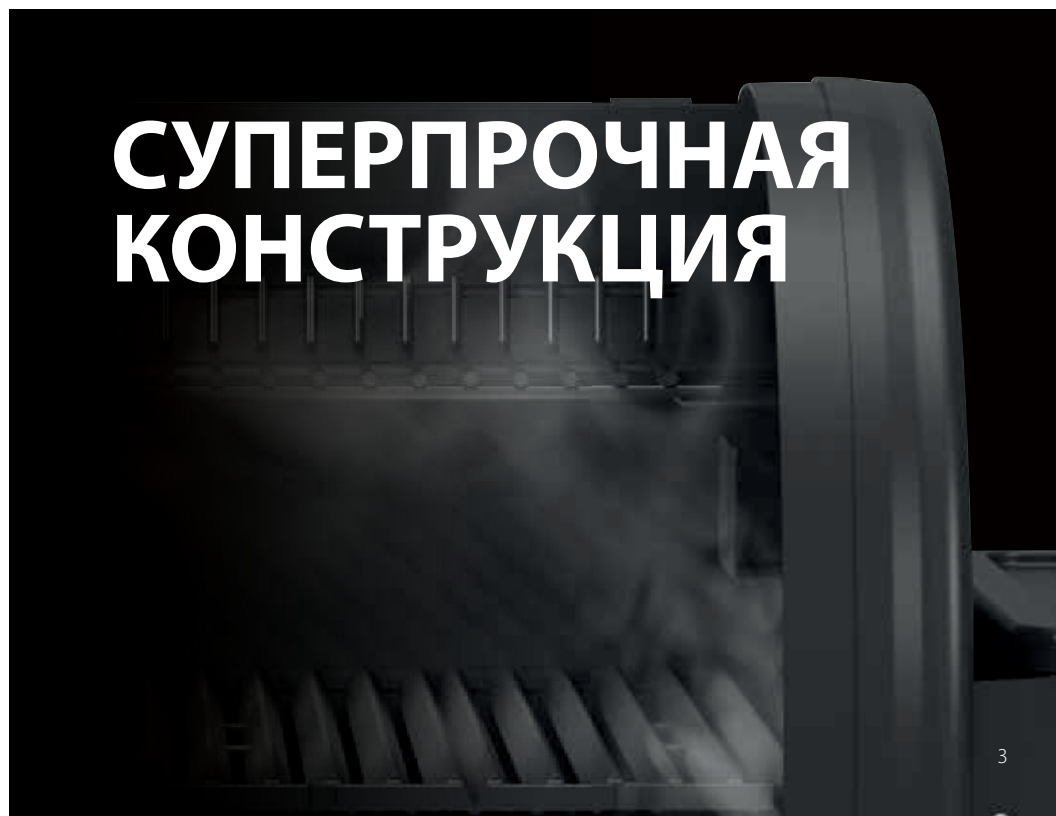
**КРЕПКИЕ РЕШЕТКИ
ДЛЯ СИЛЬНОЙ
ПРОЖАРКИ**



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ
НА ВЕРТЕЛЕ
ВЫСШЕГО
УРОВНЯ**

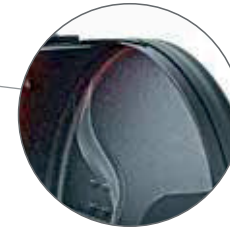


**СУПЕРПРОЧНАЯ
КОНСТРУКЦИЯ**



ПЕРЕОСМЫСЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ПЕЛЛЕТНОГО ГРИЛЯ

Разработан для исключительных результатов



Сверхпрочная конструкция

Толстая сталь и крышка с двойными стенками сохраняют тепло для равномерного и эффективного приготовления



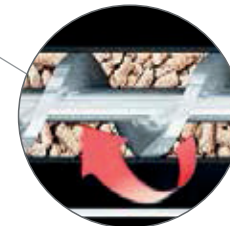
Дополнительная полка

Боковая полка из нержавеющей стали и откидная крышка обеспечивают достаточно места для дополнительных приспособлений



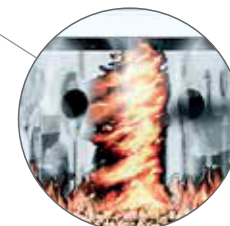
Особо толстые чугунные решетки

Накапливают тепло для решетчатого рисунка а-ля стейк-хаус



Прочный шнек с мощным мотором

Автоматическая подача пеллет из резервуара в топку для точного контроля нагрева



Суперширокая горелка из нержавеющей стали

Обработывает большое количество гранул, для поддержания температуры обжарки



Съёмный контейнер для золы

Удобные подъемники для легкой чистки



Ворошитель горелки

Быстро сбрасывает золу в специальный контейнер



**ПРЕВРАТИТЕ СВОЮ ТЕРРАСУ В ВАШ НОВЫЙ
ЛЮБИМЫЙ РЕСТОРАН-КОПТИЛЬНЮ.**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ

Двусторонние чугунные кулинарные решетки



* Создан для стейков



**Выпуклая
сторона**

Обеспечивает рисунок а-ля
стейк-хаус



**Углубленная
сторона**

Делает мясо сочным

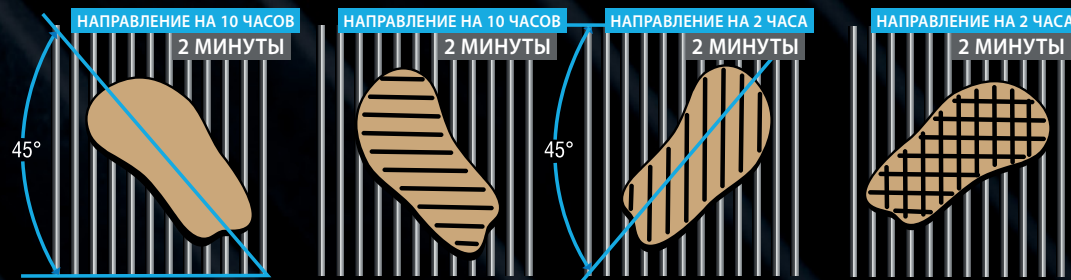


**Сохраняет
тепло**

Для потрясающего
результата

ИДЕАЛЬНЫЙ СТЕЙК

ТОЛЩИНА 1 ДЮЙМ |
СРЕДНЯЯ ПРОЖАРКА





**ЭТИ ПЕЛЛЕТНЫЕ ГРИЛИ РАЗРАБОТАНЫ ДЛЯ ЖАРКИ
ПРИ 315 ГРАДУСАХ. НА ЗДОРОВЬЕ!**

ВСЁ ПОД КОНТРОЛЕМ

Цифровая контрольная панель



 Копчение



 Жарка



 Гриль

Три удобных кнопки для быстрой настройки

Копчение = 105°C

Жарка = 175°C

Гриль = 315°C



Таймер и секундомер

Запрограммируйте и настройте таймер для идеальной степени готовности



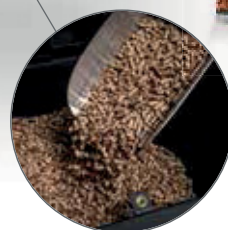
Два термощупа для мяса класса Люкс

Отслеживайте внутреннюю температуру блюда



Простой в управлении регулятор температуры

Введите точную температуру для потрясающих результатов



Огромный лоток из нержавеющей стали

Вмещает до 9 кг пеллет



Приложение для смартфона

Handy Pellet App



Контролируйте процесс приготовления с помощью смартфона



**ПРИГОТОВЬТЕСЬ К НОВОМУ УРОВНЮ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА НА ВЕРТЕЛЕ.**

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ REGAL PELLETT

КОРПУС	Корпус из стали толщиной 2 мм
КУЛИНАРНЫЕ РЕШЕТКИ	Долговечные чугунные кулинарные решетки
КРЫШКА	Двойная стенка с прокладкой для эффекта духовки
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Прочная стальная варочная камера
ШНЕК	Прочный шнек с долговечным мотором
КАПЛЕСБОРНИК	Съёмный каплесборник из нержавеющей стали
ЛОТОК ДЛЯ ЗОЛЫ	Съёмный лоток для золы
КОНТРОЛЬ ЖИРА	Съёмный скрытый лоток для жира с одноразовыми вкладышами
ВОРОШИТЕЛЬ	Ворошитель горелки для легкой очистки
ДЫМОВАЯ ТРУБА	Стальная труба большого диаметра с роторным регулятором тяги
БОКОВАЯ ПОЛКА	Съёмная боковая полка из нержавеющей стали
НИЖНЯЯ ПОЛКА	Нижняя полка из прочной стали
РУЧКА	Стильная и долговечная ручка из нержавеющей стали
НОЖКИ	4 стальные ножки с двумя выравнивающими опорами
КОЛЕСИКИ	Два больших колесика диаметром 20,3 см
ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БУТЫЛОК	Встроенная открывалка на боковой полке
ОКРАСКА	Долговечная высокотемпературная окраска – до 600°C



ХАРАКТЕРИСТИКИ REGAL PELLETT 500

ОБЩАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	Общая площадь для приготовления пищи, включая нагревательную подставку с керамическим покрытием – 5580 см ²
ОСНОВНАЯ РАБОЧАЯ ЗОНА	Площадь для приготовления пищи – 4030 см ²
ВЕРТЕЛ	Стержень и вилки из нержавеющей стали с электродвигателем
ЛОТОК ДЛЯ ПЕЛЛЕТ	Стальной лоток вмещает до 9 кг пеллет
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ	Цифровая панель для легкой и точной установки температуры
ТЕХНОЛОГИЯ SMART-TOUCH	Кнопки установки температуры – Копчение Жарка Гриль
ЭЛЕКТРОННЫЕ ТЕРМОЩУПЫ	Два электронных термощупа для мяса
WIFI / BLUETOOTH	Приложение Broil King Pellet Grilling

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ (ПРОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА	60685 Набор полок
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НОЖКИ	60690 Набор колёсиков





ХАРАКТЕРИСТИКИ REGAL PELLETT 400

ОБЩАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	Общая площадь для приготовления пищи, включая нагревательную подставку с керамическим покрытием – 4451 см ²
ОСНОВНАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	Площадь для приготовления пищи – 3226 см ² .
ВЕРТЕЛ	Стержень и вилки из нержавеющей стали с электродвигателем
ЛОТОК ДЛЯ ПЕЛЛЕТ	Стальной лоток вмещает до 9 кг пеллет
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ	Цифровая панель для легкой и точной установки температуры
ТЕХНОЛОГИЯ SMART-TOUCH	Кнопки установки температуры – Копчение Жарка Гриль
ЭЛЕКТРОННЫЕ ТЕРМОЩУПЫ	Два электронных термощупа для мяса
WIFI / BLUETOOTH	Приложение Broil King® Pellet Grilling

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ (ПРОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА	60684 Набор полок
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НОЖКИ	60690 Набор колёсиков



ЗАЩИТИТЕ СВОЁ ПРИОБРЕТЕНИЕ

Чехлы премиум-класса, идеально подходящие по размеру



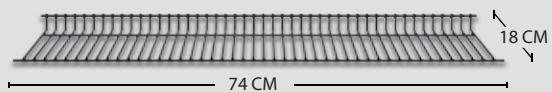
ПОЗ.	МОДЕЛИ
67069	REGAL™ PELLETT 500
67065	REGAL™ PELLETT 400

Изготовлен из водостойкого ПВХ с плотной тканой полиэфирной основой 900D. Чехлы премиум-класса оснащены вентиляционной сеткой для увеличения воздушного потока и влагостойкости, а также липучкой для превосходной посадки. Синяя акцентная строчка дополняет стиль усиленных швов. Литые резиновые ручки облегчают снятие крышки.

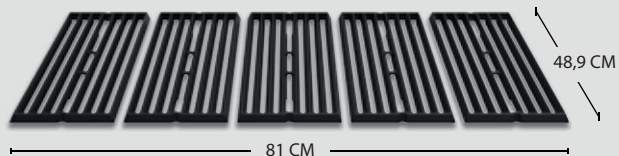


REGAL PELLETT 500 | ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ ГРИЛЯ – 5292,9 см²

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ С КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ – 1332 см²

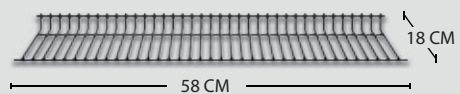


ДВУСТОРОННИЕ ЧУГУННЫЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕШЕТКИ – 3960,90 см²

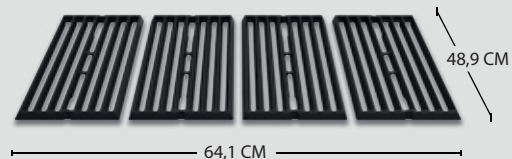


REGAL PELLETT 400 | ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ ГРИЛЯ – 4178,5 см²

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ С КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ – 1044 см²



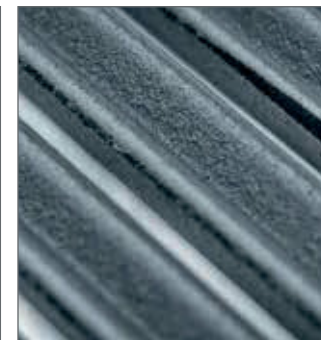
ДВУСТОРОННИЕ ЧУГУННЫЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕШЕТКИ – 3134,5 см²



ЧУГУННЫЕ РЕШЕТКИ



УДЕРЖИВАЕТ ТЕПЛО



СУПЕРПРОЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ



СОХРАНЯЕТ ТЕПЛО



БОЛЬШИЕ КОЛЕСИКИ ДЛЯ ЛЕГКОГО ПЕРЕМЕЩЕНИЯ



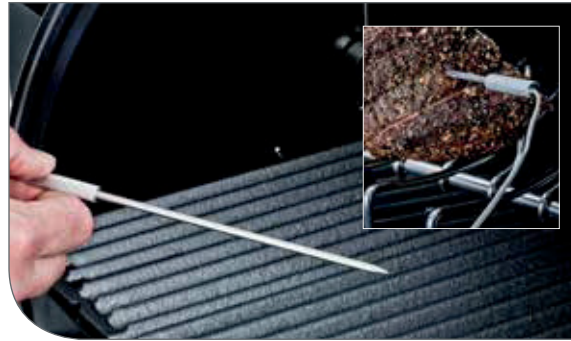
ВЫРАВНИВАЮЩИЕ ОПОРЫ



БОЛЬШОЙ ЛОТОК НА 10 КГ ПЕЛЛЕТ



ДВА ВСТРОЕННЫХ ТЕРМОЩУПА ДЛЯ МЯСА



СЪЁМНЫЙ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ



СЪЁМНЫЙ ЛОТОК ДЛЯ ЗОЛЫ



ВЕНТИЛЯТОР С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ



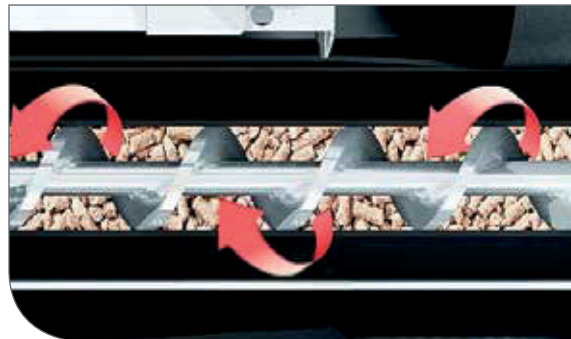
ВОРОШИТЕЛЬ ГОРЕЛКИ



ВЕРТЕЛ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



ПРОЧНЫЙ ШНЕК С ДОЛГОВЕЧНЫМ МОТОРОМ



ГОРЕЛКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
ТОЛЩИНОЙ 7,5 СМ



БОЛЬШЕ ГРИЛЯ

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ

11239 | ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯЩИЙ ПО РАЗМЕРУ ПРОТИВЕНЬ



60685 | НАБОР ПОЛОК – REGAL PELLETT 500

60684 | НАБОР ПОЛОК – REGAL PELLETT 400

МАТЕРИАЛ	Прочная стальная конструкция
ДИЗАЙН	Складывается для хранения и имеет крючки для инструментов
ГАБАРИТЫ	60685 – 26,7 см x 76,2 см x 5,1 см 60684 – 26,7 см x 58,4 см x 5,1 см



60690 | НАБОР КОЛЕСИКОВ

МАТЕРИАЛ	Прочная стальная конструкция
ДИЗАЙН	Набор колесиков для грилей серий Pellet и Smoke
ГАБАРИТЫ	66 см x 17,78 см x 12,7 см



65900 | ЩЕТКА – НАБОР СКРЕБКОВ – PELLETT

МАТЕРИАЛ	Нержавеющая сталь
ДИЗАЙН	Ручки из смолы с тисненым логотипом Broil King
ГАБАРИТЫ	Совок, подметальная щетка и 2 прочных скребка из нержавеющей стали



61900 | ТЕРМОМЕТР – СМЕННЫЕ ТЕРМОЩУПЫ

МАТЕРИАЛ	Щупы из нержавеющей стали
ДИЗАЙН	Набор из двух сменных щупов с цветными наконечниками
РАЗМЕР	Длина проволоки 4 фута



ЛУЧШЕЕ ТОПЛИВО ДЛЯ ЛУЧШЕГО АРОМАТА

Идеальное барбекю начинается с выбора правильного топлива. Премиальные пеллеты для гриля Broil King специально разработаны для работы с грилями серии Broil King® Pellet. Наши пеллеты на 100% натуральные и содержат только высококачественную древесину без наполнителей, масляных присадок и связующих веществ. Доступные в различных сочетаниях, эти премиальные пеллеты придают блюдам оптимальные кулинарные характеристики и великолепный вкус. Наши исходные породы древесины смешиваются перед гранулированием, гарантируя, что каждая гранула содержит предполагаемую смесь. Этот метод обеспечивает стабильное горение и запах дыма для большинства типов приготовления блюд.

63930 | SMOKE MASTER'S BLEND

63939 | GRILLER'S SELECT BLEND

63920 | HICKORY PELLETS

63921 | MESQUITE PELLETS

63923 | APPLE PELLETS



ДИЗАЙН | Различная интенсивность дыма в 5 популярных смесях

РАЗМЕР | Пакет 9 кг с застежкой-молнией

63946 | ПЕЛЛЕТНЫЙ СОВОК

МАТЕРИАЛ | Нержавеющая сталь, ручка из смолы

ДИЗАЙН | Конструкция с прорезями для отсева опилок

ГАБАРИТЫ | 35,5 см x 12,2 см



SMOKE MASTER'S BLEND Клён | Гикори | Вишня – Смесь пеллет, популярных среди чемпионов соревнований по барбекю. Эта смесь несёт нотку сладости в сочетании с насыщенным дымом гикори. Добавляет сбалансированный вкус дымка к блюдам на гриле. Идеально для говядины, птицы и свинины.

ПОЗ. № 63930



GRILLER'S SELECT BLEND Клён | Дуб | Вишня – Эта смесь пеллет даёт более легкий и сладковатый дым, не перебивающий природные ароматы. Отличный выбор для повседневной готовки на гриле. Идеально для говядины, птицы, рыбы, овощей и пиццы.

ПОЗ. № 63939



ГИКОРИ – Классический аромат барбекю. Гикори обладает сильным ароматом копчения, часто ассоциируется с беконом или копченой ветчиной. Этот крепкий дым хорош для больших кусков мяса. Идеально для говядины, птицы, свинины и сытных овощей.

ПОЗ. № 63920



МЕСКИТ – Попробуйте аромат южно-американской коптильни с пряными и острыми оттенками. Мескитовые пеллеты добавляют исключительный аромат любому продукту на вашем гриле. Идеально для говядины, дичи, баранины и свинины.

ПОЗ. № 63921



ЯБЛОНЯ – Прекрасный выбор для любых копченостей. Мягкий и фруктовый аромат дыма с тонкой сладостью. Идеален для свинины, птицы, сытных овощей и пиццы.

ПОЗ. № 63923





Broil King®
Всегда великолепное барбекю!