

Veelonia

С 1880 г. - собственное производство
техники для копчения и гриля, варочных
котлов и чанов для варки

Добро пожаловать в компанию Veelonia!





Одержание

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ, СТР. 3-13



ПЕЧЬ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ СТР. 14-19



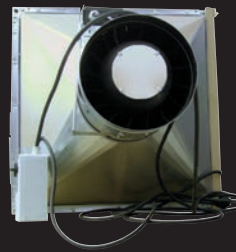
УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВАРКИ И КОПЧЕНИЯ СТР. 22-29



СУШИЛЬНЫЕ ШКАФЫ СТР. 30-31



ДЫМОВОЙ ФИЛЬТР СТР. 32



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГРИЛЯ СТР. 33-39



УСТРОЙСТВА ДЛЯ ГРИЛЯ ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОМЕЩЕНИЙ СТР. 40-43



ГРИЛЬ-ТЕЛЕЖКА ВЕЕЛОНΙΑ СТР. 44



ПОДВЕСНОЕ ГРИЛЬ-УСТРОЙСТВО СТР. 45-50



ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ГРИЛЬ-УСТРОЙСТВО СТР. 51



ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ И ЧАНЫ ДЛЯ ВАРКИ СТР. 52-55



КОТЛЫ ИЗ СТАЛИ И ШКАФЫ ДЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ СТР. 56



Способ копчения

Холодное копчение

Осуществляется при температуре от 25° до 30° С. Берутся тонко порезанные, сухие древесные опилки, они поджигаются с помощью жара, зажигалки или подобного способа зажигания, чтобы древесные опилки начали дымиться (чадить).

Теплое копчение

Осуществляется при температуре от 40° до 70° С. Для этого используются небольшие куски дерева, желательна твердая древесина, чтобы получить хорошее зажигание, которое потом накрывается древесными опилками для поддержания тепла и дыма в печке для копчения.

Горячее копчение

Чтобы достичь уровня температуры от 90° до 100°, разводится соответствующий огонь. Как и в случае с теплым копчением, жар будет накрываться древесными опилками. При теплом копчении мы рекомендуем нагревание до 60° С. При горячем копчении – до 95° С, после чего следует накрывать жар древесными опилками. Таким образом, получается необходимый жар и дым.

Электрическое или газовое отопление

Электрическое или газовое отопление необходимо вам только в процессе теплого или горячего копчения. С помощью электрического или газового отопления нагревается устройство. Жар получается при зажигании древесных опилок. В комплекте с любым устройством электрического или газового отопления поставляется стол для древесных опилок. Он будет устанавливаться в процессе разведения дыма на спирали электрического отопления или на газовой горелке, где будут зажигаться или дымиться древесные опилки.

Что и каким образом будет подлежать копчению?
(таблица с ориентировочными значениями)

Тип	Горячее копчение	Теплое копчение	Холодное копчение	Время/длительность	Температура
Рыба	○			40–60 мин.	90–100° С
Лосось			○	приблизительно 8–10 часов	22–25° С
Ветчинная колбаса		○		92–120 мин.	50–60° С
Сарделька		○		92–120 мин.	50–60° С
Венские сосиски		○		92–120 мин.	50–60° С
Жаркое из копченной присоленной свинины		○		45–60 мин.	50–60° С
Курица	○			приблизительно 3–6 часов	100° С
Окорок, сало			○	4–6 дней	20–30° С
Сырокопченая колбаса из фарша, салями			○	1–2 дня	20–30° С
Кровяная или печеночная колбаса			○	1–2 дня	20–30° С

Как найти подходящее устройство для копчения

Выше мы уже объяснили принципы холодного, теплого или горячего копчения и также различные возможности нагрева.

В таблице представлены некоторые значения температуры и времени для разных процессов копчения. Теперь вы можете решить, какое из устройств лучше всего подходит для ваших намерений.

У вас есть выбор между:

- + Нашими доступными по цене небольшими гриль-тележками (Гриль-тележки 2,4,5, и 6)
- + Нашими двухстенными устройствами для копчения (F1 – F2 70 / 60 XL)
- + Нашими печами для копчения (в деревенском стиле)
- + Нашими масс-маркет моделями
- + Нашим оборудованием для копчения F4 – F6-100, предназначенного для промышленного
- + предприятия (вылов рыбы / деревенского мясника/ продавец в частном магазине)

Если у Вас есть еще вопросы, пожалуйста, обращайтесь к нам. Мы с радостью Вас проконсультируем.



Доступные по цене небольшие модели - именно то, что нужно новичкам

Изготовлены полностью из стали, нагревание с помощью дерева, газа или электричества. Неоспоримые преимущества!

Все модели оснащены патрубками!

Модели гриль-тележка 4,5 и 6 также поставляются в комплекте со стеклянной дверью (см. Рис. Гриль-тележка 5)



Гриль-тележка 4

Номер модели 1140

Размеры: 380 x 500 x 800 мм, рассчитан на приблизительно 10 рыбин в комплектацию входят 5 крюков и 3 жерди, 3 уровня двухстенная дверца

- + Большой термометр
- + Загрузка происходит через дверцу

Гриль-тележка 5

Номер модели 1145

Размеры: 380 x 500 x 1000 мм, рассчитан на приблизительно 18 рыбин в комплектацию входят 5 крюков и 3 жерди, 3 уровня

- + изолированные ручки
- + Благодаря специальной конструкции отсутствует протекание жира в жар

Гриль-тележка 6

Номер модели 1160

Размеры: 380 x 500 x 1250 мм, рассчитан на приблизительно 25 рыбин в комплектацию входят 5 крюков и 3 жерди, 3 уровня, двухстенная дверца

- + 130 патрубков для печи
- + Регулирование вытяжки на трубке

Дымогенератор

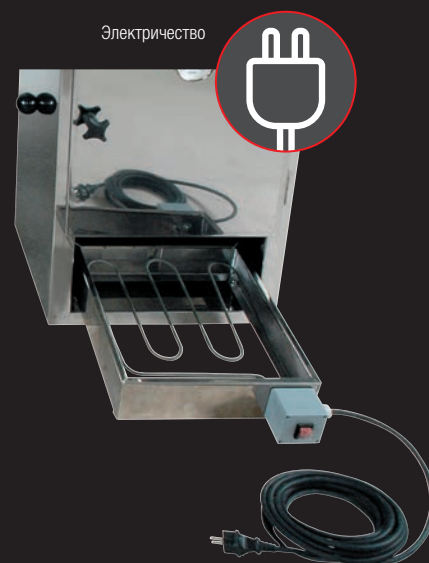
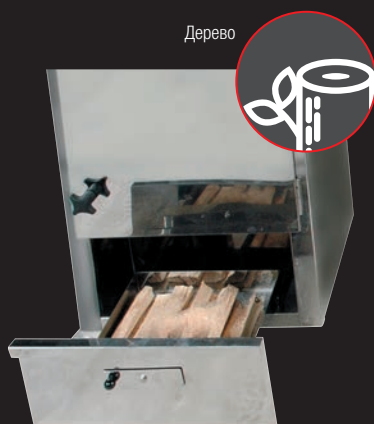
Номер модели 599

- + Идеально подходит для холодного копчения и сушки!

Наш дымогенератор идеально подходит для применения в процессах холодного копчения в моделях гриль-тележка 4,5,6 и F1 - F2 70/60XL.

Дымогенератор работает с низким давлением и встроенным вентилятором. Он постоянно выдувает качественный, хороший дым в печку для копчения. Большим преимуществом здесь также является то, что вентилятор может также использоваться в процессах сушки копченостей. Дымогенератор зажигается через отверстие в нижней части. Пожалуйста, используйте только щепки для копчения, для равномерного распределения дыма, и отсутствия блокировки спиралей, улиток или других систем подачи.





Дерево

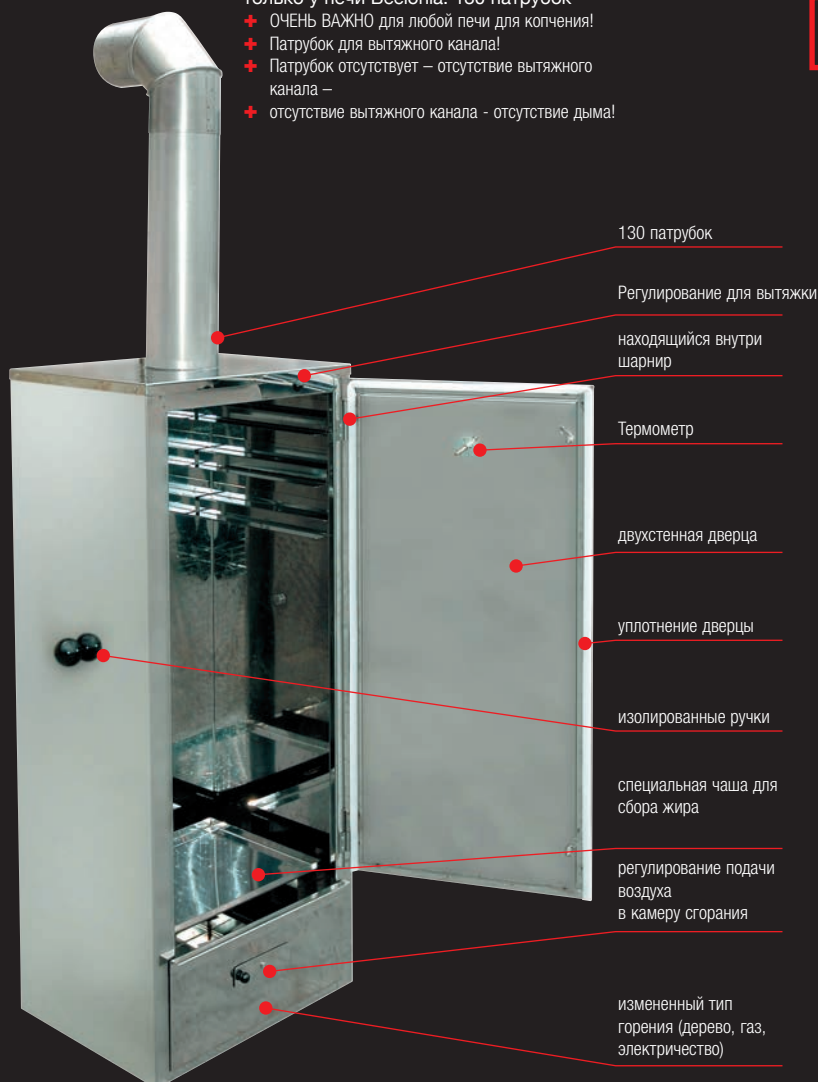
Газ + чаша для древесных опилок

Номер модели 1267

Электричество + чаша для древесных опилок

Номер модели 1268

- Преимущества, которые есть только у печи Veelonia: 130 патрубков
- + ОЧЕНЬ ВАЖНО для любой печи для копчения!
 - + Патрубок для вытяжного канала!
 - + Патрубок отсутствует – отсутствие вытяжного канала –
 - + отсутствие вытяжного канала - отсутствие дыма!



Сокр.: Гриль-тележка 4 с подставкой



Гриль-тележка с подставкой

Номер модели 1269

- + Нержавеющая сталь
- + Размеры Ш x Д x В: 500 x 380 x 700 мм

Благодаря расположению и конструкции чаши для сбора жира в сочетании с типом зажигания (дерево, электричество или газ) всегда обеспечивается хорошее распределение дыма в печи полностью без копоти. Эта система работает уже на протяжении больше 40 лет.



Доступные по цене небольшие модели - именно то, что нужно новичкам

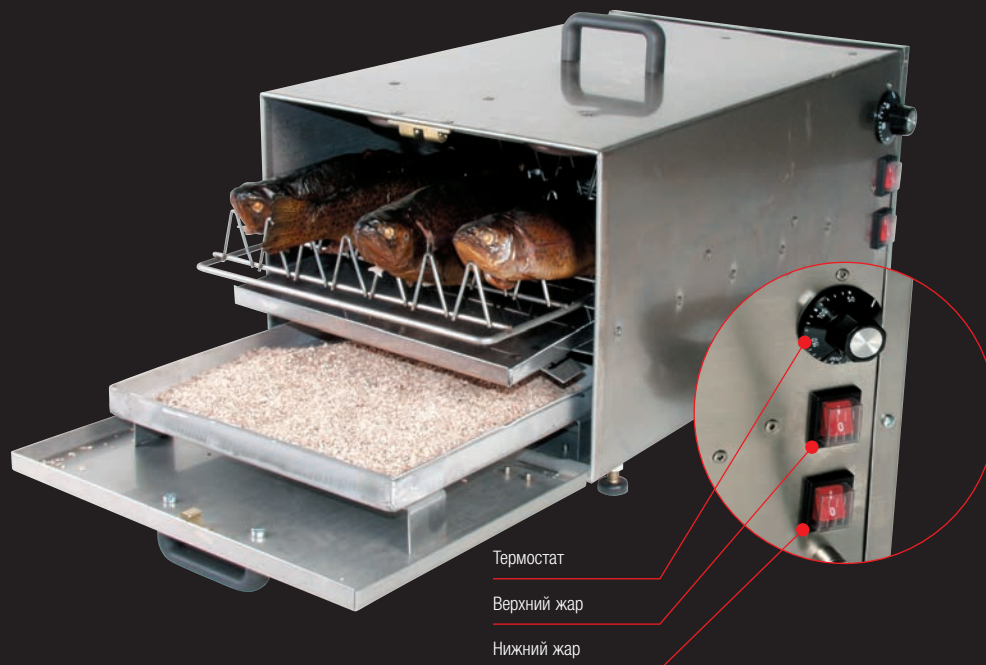
Гриль-тележка 2

Номер модели 1120

- + Размеры Т x Ш x В: 540 x 340 x 260 мм,
- + 1,5 кВт / 230 В
- + рассчитан приблизительно на 6 рыбин, включая решетку

Легкий в использовании, полностью с аксессуарами:

Решетка, чаша для сбора жира, чаша для древесных опилок, 230 Вольт, 1,5 кВт, из специальной жаростойкой нержавеющей стали, управление с помощью термостата, отдельное включение и выключение подачи жара сверху и снизу, регулируемые ножки, трубчатый нагревательный элемент изготовлен также из нержавеющей стали, с изолированными ручками. Предназначен для использования в домашнем хозяйстве, в промышленных целях и в качестве хобби, а также на праздниках и в сфере развлекательной гастрономии. Идеально подходит для копчения и жарки (тушения) небольших по размеру рыбин, мяса, дичи и птиц, в зависимости от вида продукта в течении 30 минут его копчение или тушение будет закончено.



Термостат

Верхний жар

Нижний жар

Модель Шеф на кухне 1 - предназначена также для профи

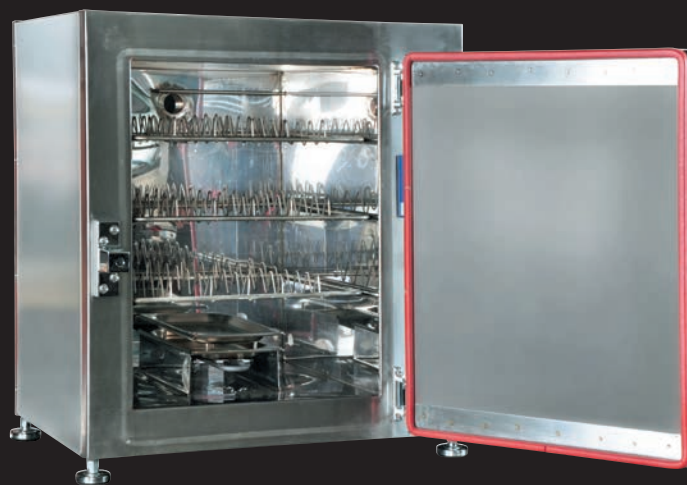
Модель Шеф на кухне 1

Номер модели 1101

- + двухстенный корпус и двухственные двери
- + изолированный дверной замок (ручки)
- + использование особенного процесса копчения (под давлением)
- + быстрое тушение и копчение
- + 3 уровня
- + использование электро-жара (Мощность 1,4 кВт, 230 В, 50 Гц)

- + наличие таймера
- + для рыбы, дичи, птицы и мяса
- + все углы внутри округлены - благодаря этому хорошее распределение копчения
- + легкое и быстрое очищение
- + регулируемые и устойчивые к скольжению ножки
- + полностью из нержавеющей стали
- + для 18 рыбин

- + включая 3 решетки для форели
- + дополнительные аксессуары: гладкие решетки для филе (номер модели 1218)
- + идеально подходит для ресторанов



Двухстенное гриль-устройство среднего размера F1 до F2 70/60 XL

Сегодня устройство для копчения приобретается по многим причинам. Обычно, это устройство, которое должно служить на протяжении многих лет без проблем.

Поэтому при покупке нового устройства вы не должны идти ни на какие компромиссы и хорошо сравнить модели: конструкцию, дизайн и размер (размеры ВхШхГ), после этого вы сможете убедиться в отсутствии подобного устройства для копчения в данном ценовом сегменте на рынке.

Конструкция и дизайн моделей типа F1, F2/70 и F2 70/60 предлагают вниманию любителей копчения стабильные печи для копчения, почти с неограниченным сроком эксплуатации.

Только печи для копчения компании Beelonia моделей ряда F оборудованы двойными стальными корпусами и толстым слоем изоляции, что отличает их от копчения в обычных шкафах.

Благодаря регулированию подачи воздуха и вентиляции, осуществляются подача жара через двойные стальные корпуса, и подача дыма снизу в турбулентных пропорциях на коптящиеся продукты, что обеспечивает равномерное тушение и копчение.

Поэтому вы не должны пропустить преимущества печей для копчения от компании Beelonia и воспользоваться ними.

Возможна поставка таких моделей:

- + из алюминия/ с цинковым покрытием
- + из нержавеющей стали

Информация о моделях ряда F1 и F2:

Способ разжигания в моделях F1 и F2 можно изменить в течении нескольких секунд (дерево на газ или электричество).

В моделях ряда F2 70, F2 70/60 и F2 70/60 XL также можно изменять способ разжигания с газа на дерево.

Это не касается моделей с электрическим разжиганием!

Электрическое разжигание в наших моделях встроено с исключением его замены и в качестве новинки обладают встроенным дымогенератором.



Верх/патрубок печи

Регулирование вытяжки

Чаша для конденсированной воды

Внутренняя обшивка

Изоляция

Внешняя обшивка

Чаша для сбора жира

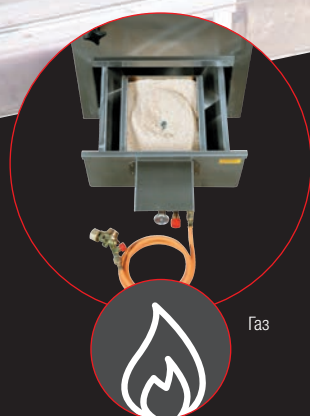
Листовой металл

с возможностью замены
Разжигание с помощью
дерева, газа
электричества

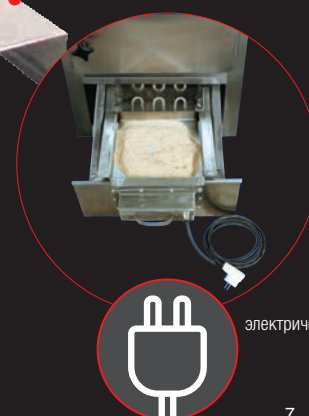
Основание



Дерево



Газ



электричество



Печи для копчения моделей ряда F - разжигание с помощью дерева

Тип F1, дерево

Модель 111 из нержавеющей стали
Модель 1011 с цинковым покрытием

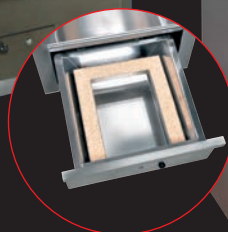
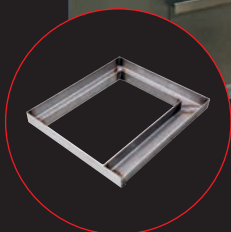
- + Внешние размеры (мм): 500 x 1000 x 400
- + Внутренние размеры (мм): 460 x 750 x 365
- + Высота (мм): 390
- + Вес (кг): 36
- + Количество/расстояние между уровнями (мм): 3 / 150
- + Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно 15–20
- + Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно 8–10
- + макс. значением температуры (С°): 120–130
- + Подключение камина (мм): 130
- + Номинальное напряжение (В): –
- + Мощность (кВт): приблизительно 6–8



Модели ряда F2, разжигание с помощью дерева

Модель 1171 из нержавеющей стали
Модель 1071 с цинковым покрытием

- + Внешние размеры (мм): 700 x 1500 x 400
- + Внутренние размеры (мм): 660 x 1250 x 365
- + Высота (мм): 590
- + Вес (кг): 68
- + Количество/расстояние между уровнями (мм): 5 / 150
- + Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно 45–60
- + Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно 30–40
- + макс. значением температуры (С°): 130
- + Подключение камина (мм): 130
- + Номинальное напряжение (В): –
- + Мощность (кВт): приблизительно 6–9



Использование холодного копчения

Модели ряда F2, разжигание с помощью дерева

Модель 1121 из нержавеющей стали
Модель 1021 с цинковым покрытием

- + Внешние размеры (мм): 500 x 1500 x 400
- + Внутренние размеры (мм): 460 x 1250 x 365
- + Высота (мм): 390
- + Вес (кг): 55
- + Количество/расстояние между уровнями (мм): 5 / 150
- + Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно 30–35
- + Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно 20–25
- + макс. значением температуры (С°): 120–130
- + Подключение камина (мм): 130
- + Номинальное напряжение (В): –
- + Мощность (кВт): приблизительно 6–8



Номер модели 599



Информация о моделях ряда

F1 – F2 70/60 XL, разжигание с помощью дерева и газа

Указанные модели могут поставляться во встроенной подачей дыма холодной температуры.
или дымогенератором

Тип F2 70/60, разжигание с помощью дерева

Модель 11716 из нержавеющей стали
Модель 10716 с цинковым покрытием

- + Внешние размеры (мм): 700 x 1500 x 600
- + Внутренние размеры (мм): 660 x 1250 x 565
- + Высота (мм): 590
- + Вес (кг): 88
- + Количество/расстояние между уровнями (мм): 5 / 150
- + Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно 65–80
- + Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно 50–65
- + макс. значением температуры (С°): 130
- + Подключение камина (мм): 130
- + Номинальное напряжение (В): –
- + Мощность (кВт): приблизительно 6–8



Тип 2 F2 70/60 XL, разжигание с помощью дерева

Модель 11716xl из нержавеющей стали
Модель 10716 с цинковым покрытием

- + Внешние размеры (мм): 700 x 1800 x 600
- + Внутренние размеры (мм): 660 x 1550 x 565
- + Высота (мм): 590
- + Вес (кг): 106
- + Количество/расстояние между уровнями (мм): 7 / 150
- + Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно 120–130
- + Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно 80–100
- + макс. значением температуры (С°): 130
- + Подключение камина (мм): 130
- + Номинальное напряжение (В): –
- + Мощность (кВт): приблизительно 6–8



Печь для копчения модели ряда F - разжигание с помощью газа

Тип F1, газ

Модель 1113	из нержавеющей стали
Модель 1013	с цинковым покрытием
+ Внешние размеры (мм):	500 x 1000 x 400
+ Внутренние размеры (мм):	460 x 750 x 365
+ Высота (мм):	390
+ Вес (кг):	46
+ Количество/расстояние между уровнями (мм):	3 / 150
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	15–20
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	8–10
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	–
+ Мощность (кВт):	8



Тип F2 70, газ

Модель 1173	из нержавеющей стали
Модель 1073	с цинковым покрытием
+ Внешние размеры (мм):	700 x 1500 x 400
+ Внутренние размеры (мм):	660 x 1250 x 365
+ Высота (мм):	590
+ Вес (кг):	78
+ Количество/расстояние между уровнями (мм):	5 / 150
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	45–60
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	30–40
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	–
+ Мощность (кВт):	8

Номер модели 599



Тип F2, газ

Модель 1123	из нержавеющей стали
Модель 1023	с цинковым покрытием
+ Внешние размеры (мм):	500 x 1500 x 400
+ Внутренние размеры (мм):	460 x 1250 x 365
+ Высота (мм):	390
+ Вес (кг):	55
+ Количество/расстояние между уровнями (мм):	5 / 150
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	30–35
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	20–25
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	–
+ Мощность (кВт):	8

Информация о моделях ряда F1 – F2 70/60 XL, разжигание с помощью дерева и газа

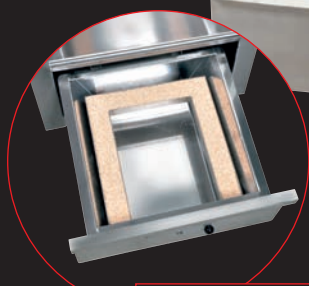
Указанные модели могут поставляться во встроенной подачей дыма холодной температуры или дымогенератором.

Тип F2 70/60, газ

Модель 11736	из нержавеющей стали
Модель 10736	с цинковым покрытием
+ Внешние размеры (мм):	700 x 1500 x 600
+ Внутренние размеры (мм):	660 x 1250 x 565
+ Высота (мм):	590
+ Вес (кг):	98
+ Количество/расстояние между уровнями (мм):	5 / 150
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	65–80
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	50–65
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	–
+ Мощность (кВт):	8



Все оборудование компании Veelonia производится из одной части материала или же части соединяются точечной сваркой. БЕЗ клепания и БЕЗ прикручивания шурупами

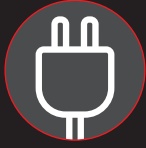


Номер модели 600

Тип F2 70/60 XL, газ

Модель 11736XL из нержавеющей стали
Модель 10736 с цинковым покрытием

- + Внешние размеры (мм): 700 x 1800 x 600
- + Внутренние размеры (мм): 660 x 1550 x 565
- + Высота (мм): 590
- + Вес (кг): 116
- + Количество/расстояние между уровнями (мм): 7 / 150
- + Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно 120–130
- + Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно 80–100
- + макс. значением температуры (С°): 130
- + Подключение камина (мм): 130
- + Номинальное напряжение (В): —
- + Мощность (кВт): 8



Печи для копчения модели ряда F, разжигание с помощью электричества



Тип F1, электричество

Модель 1112	из нержавеющей стали
Модель 1012	с цинковым покрытием
+ Внешние размеры (мм):	500 x 1000 x 400
+ Внутренние размеры (мм):	460 x 750 x 365
+ Высота (мм):	390
+ Вес (кг):	46
+ Количество/расстояние между уровнями (мм):	3 / 150
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	15–20
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	8–10
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	230
+ Мощность (кВт):	2,5

Тип F2, электричество

Модель 1172	из нержавеющей стали
Модель 1072	с цинковым покрытием
+ Внешние размеры (мм):	850 x 1500 x 400
+ Внутренние размеры (мм):	660 x 1250 x 365
+ Высота (мм):	590
+ Вес (кг):	86
+ Количество/расстояние между уровнями (мм):	5 / 150
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	45–60
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	30–40
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	400
+ Мощность (кВт):	5,8



Тип F2, электричество

Модель 1122	из нержавеющей стали
Модель 1022	с цинковым покрытием
+ Внешние размеры (мм):	650 x 1500 x 400
+ Внутренние размеры (мм):	460 x 1250 x 365
+ Высота (мм):	390
+ Вес (кг):	65
+ Количество/расстояние между уровнями (мм):	5 / 150
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	30–35
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	20–25
+ макс. значением температуры (С°):	100
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	230
+ Мощность (кВт):	2,5

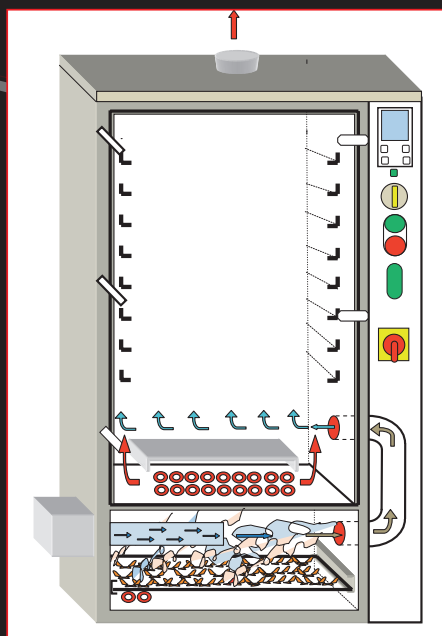
Способ разжигания в наших моделях ряда F1 до F2 - можно изменять с дерева на электричество и газ.

Данная система выдвижных ящиков является характерной только для компании Beelonia.

Чтобы получить качественно хороший холодный дым, пожалуйста, используйте генератор дыма или же встроенное устройство холодного дыма.

Тип F2 70/60, электричество

Модель 11726	из нержавеющей стали
Модель 10726	с цинковым покрытием
+ Внешние размеры (мм):	850 x 1500 x 600
+ Внутренние размеры (мм):	660 x 1250 x 565
+ Высота (мм):	590
+ Вес (кг):	106
+ Количество/расстояние между уровнями (мм):	5 / 150
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	65–80
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	50–65
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	400
+ Мощность (кВт):	5,6



Модель Veelonia A2 70, F2 72/60 и 2 70/60 XL, работающая на электричестве Модели являются первыми устройствами для копчения с встроенным генератором холодного дыма. Подобная печь для копчения представляет собою абсолютную новинку на мировом рынке.

Почему мы всегда находимся на шаг впереди? Благодаря вам! Нашим клиентам! С которыми мы всегда с удовольствием встречаемся и общаемся.



Тип F2 70/60 XL, электричество

Модель 11726xl из нержавеющей стали
Модель 10726xl с цинковым покрытием

- + Внешние размеры (мм): 850 x 1800 x 600
- + Внутренние размеры (мм): 660 x 1550 x 565
- + Высота (мм): 590
- + Вес (кг): 129
- + Количество/расстояние между уровнями (мм): 7 / 150
- + Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно 120–130
- + Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно 80–100
- + макс. значением температуры (С°): 130
- + Подключение камина (мм): 130
- + Номинальное напряжение (В): 400
- + Мощность (кВт): 5,8



Печь для копчения „Деревенская“



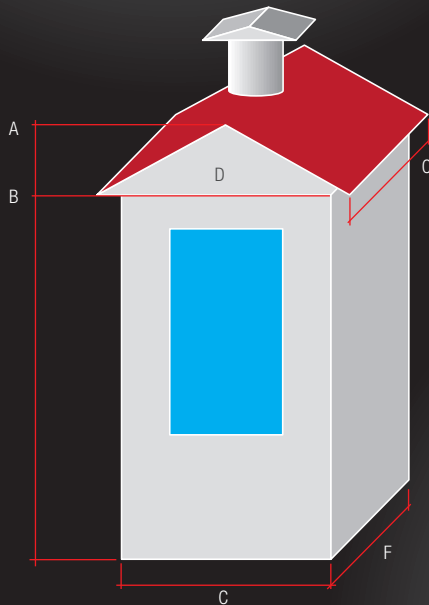
Модель 1174 разжигание с помощью дерева

Деревенская

Модель 1174 разжигание с помощью дерева
 Модель 1176 разжигание с помощью стекла

+ Размеры (мм): 600 x 700 x 1500
 + с крышей (мм): 800 x 900 x 1700

Наша печь для копчения „Деревенская“ предлагает очень особенный вид копчения. С помощью открытия печи и внутренней подсветки через прозрачное стекло печь становится пунктом притяжения для участников события. Печь является настоящим магнитом в каждой пивной, закуской, на празднике рыбаков, народном празднике или на рождественском рынке. И также особенностью вашего сада. В случае с промышленным использованием печи она будет выступать как магнит по привлечению клиентов, что увеличит ваш оборот. Также и в этой печи можно изменять способ разжигания с дерева на газ.



A = 1700 mm
 B = 1500 mm
 C = 700 mm
 D = 990 mm
 F = 600 mm
 G = 800 mm

Номер модели 1176



Победитель в категории копчение от компании Beelonia

Домик для копчения „Супермаркет“

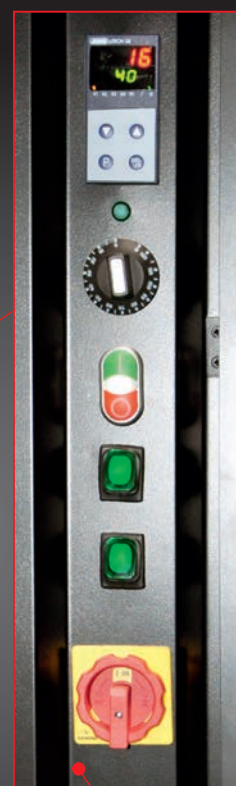
Супермаркет

Модель 11751 без крыши
 Модель 11752 с крышей
 Модель 11753 с вытяжкой

+ Размеры указаны на технических схемах, стр. 17

Устройства для копчения, которые убеждают благодаря своей функциональности, оптике и цене, а также гарантируют внимание и оборот. Устройства представлены в больших известных супермаркетах по всей Европе. Используйте свой шанс презентовать ваш товар клиентам. Варианты с крышей или без, а также с вытяжкой.

- + Крыши также представлены в различных цветовых вариантах (RAL).
- + Печь 11753 оборудована вытяжкой. При открытой дверце дым будет вытягиваться.

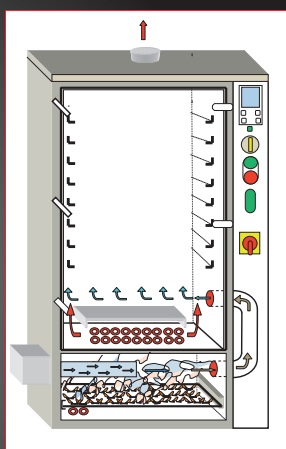


Управление

Номер модели 11752



Вытяжка



Номер модели 11751

Полки изготовлены из дерева

- + Размеры деревянных полок (мм): 400 x 600 x 1950
- + Размеры печи для копчения указаны на стр. 17
- + Деревянные полки можно заказать отдельно, по дополнительной цене
- + Совместимы также с моделями 11751 + 11752

Полки изготовлены из дерева

Beelonia



Домик для копчения „Супермаркет XXL“

Разжигание с помощью электричества

Модель 1142 XXL

- + Размеры (мм) 1620 x 700 x 2250
- + Мощность (кВт) 11,6
- + СЕЕ 32 А / 400 В

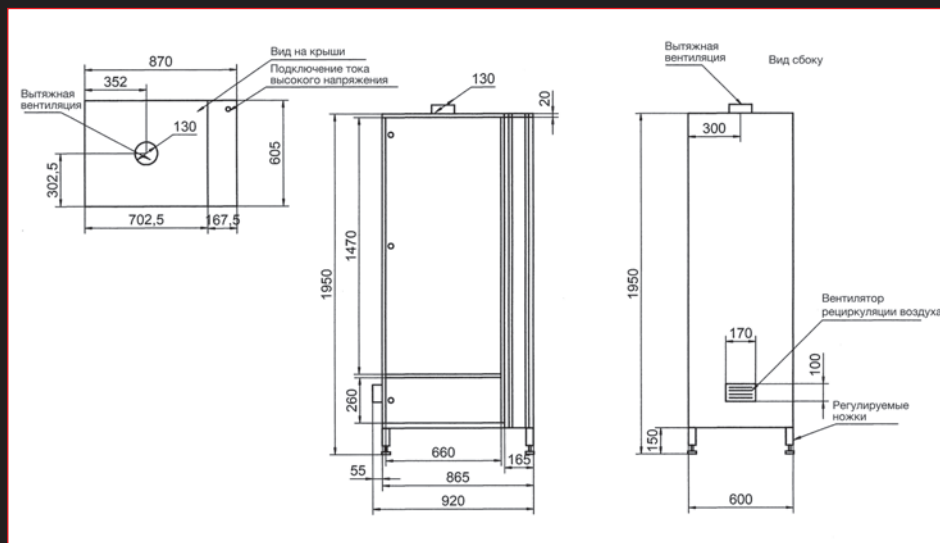
Домик для копчения Супермаркет XXL оборудован вытяжкой.
При открытой дверце дым будет вытягиваться.



Генератор дыма
Горячее копчение

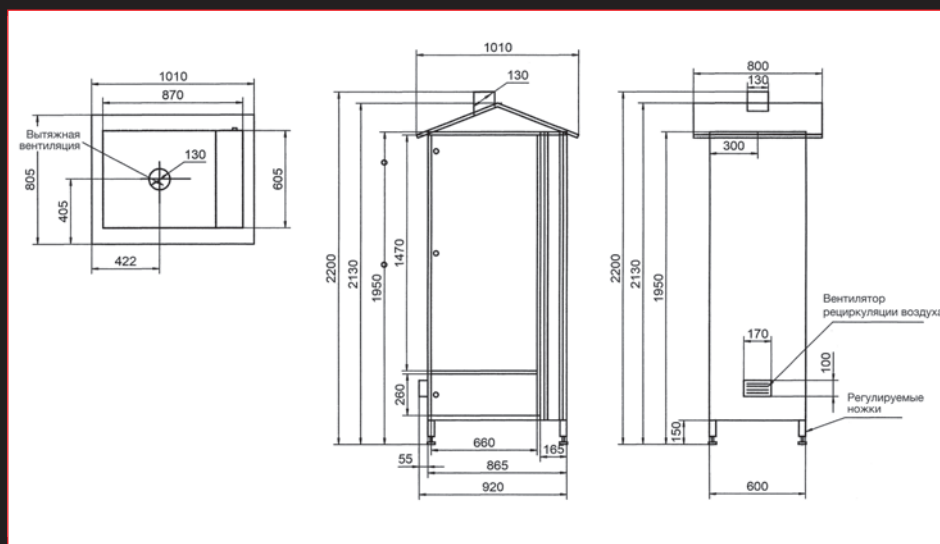
Генератор дыма
Холодное копчение

Размеры и технические данные



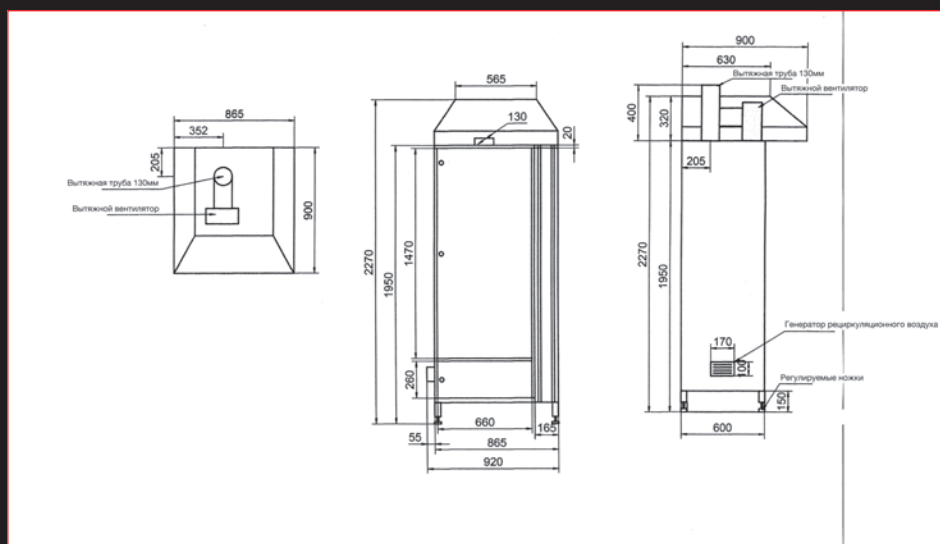
Домик для копчения без крыши

- + Модель 11751
- + 5,8 kW
- + СЕЕ 16 А / 400 V



Домик для копчения с крышей

- + Модель 11752
- + 5,8 kW
- + СЕЕ 16 А / 400 V



Домик для копчения с вытяжкой

- + Модель 11753
- + 5,8 kW
- + СЕЕ 16 А / 400 V



Модели для супермаркета компании Beelonia в ежедневном использовании



Модели для супермаркета компании Veelonia в ежедневном использовании





Большие профессиональные устройства F4-F6 100

для копчения от 120 до 400 рыбин или от 80 до 250 кг мяса



На рис. представлено устройство с зажиганием дерева

Правильный выбор устройства!

Вначале вам нужно определиться с подходящим для Вас размером будущего устройства для копчения. Выберите желаемый вид жара: с помощью дерева, электричества или газа.

Выберите желаемый вид жара: с помощью дерева, электричества или газа.

Дополнительно можно оборудовать ваше оборудование для копчения по вашему усмотрению:

- + вентилятором
- + елечкой для копчения/вагонеткой для подачи
- + внешним генератором дыма
- + управлением программ
- + прозрачным окошком для просмотра в дверце
- + а также внутренним освещением



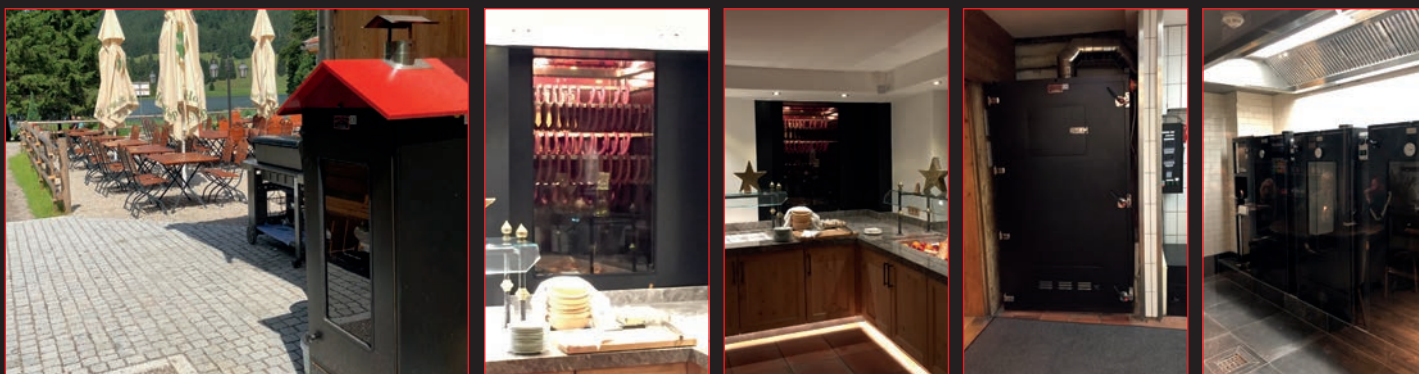
Тип F4

Модель 1141	разжигание с помощью дерева
Модель 1142	электричество
Модель 1143	газ

+ Внешние размеры (мм):	1070 x 700 x 1800
+ Высота (мм):	900
+ Количество уровней:	8
+ Промышленная мощность рыбы (штук): приблизительно	220
+ Промышленная мощность мяса (кг): приблизительно	160
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	400
+ Электричество (кВт):	10,4
+ Газ (кВт):	20,9
+ Потребление газа (кг/час)	1,64

В моделях типа F4-F6 100 мы акцентируем на высоком рабочем и промышленном комфорте по очень выгодной цене.

Здесь мы предлагаем модели, которые являются интересными для малых предприятий, так как они позволяют производить высококачественные продукты по низкой цене. Традиционное копчение (когда продукт копчения висит в плотном дыме) сочетается с современной технологией (цифровое управление). Для установки компактного оборудования не требуется много места, им также легко управлять. Функции переключения функциональны, они находятся либо справа, либо слева (указать при заказе). В серийном производстве ручка расположена справа, но при желании может быть также расположена слева. В случае со шкафами, где разжигание выполняется с помощью древесного угля, обычная форма копчения должна соответствовать предыдущему опыту: большие куски древесного угля используются для разогрева, а древесные стружки и древесная мука для создания дыма.



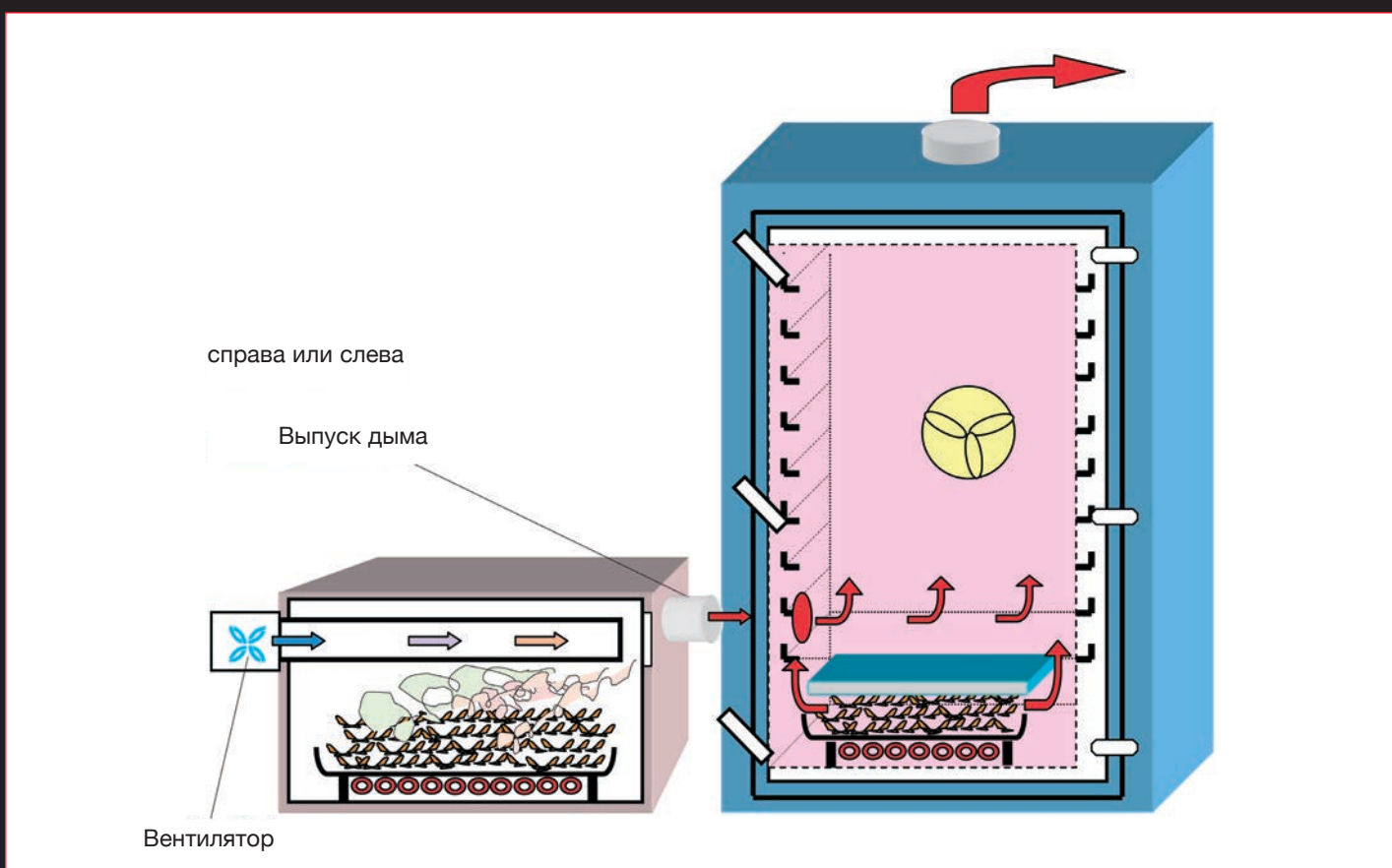
Способ работы устройств копчения, оборудованным внешним генератором дыма

Существует три различных метода:

- + Холодный дым до 28°C
- + Теплый дым 65°C
- + Горячий дым от 90°C или выше

Устройства копчения должны быть хорошо изолированы, чтобы экономить энергию и с целью создания меньшего количества конденсата. Одновременно, следует следить за тем, чтобы холодным дым не создавал слишком много тепла. Решение: внешний генератор дыма для холодного дыма. (см. схему)

В случае с холодным дымом он будет создаваться извне, после чего с помощью вентилятора или нижнего давления подаваться в нижний шкаф. Таким образом, уже существующая температура в шкафу не будет повышаться. В случае с теплым или горячим дымом температура регулируется с помощью цифрового управления, и подается генератором дыма в шкаф. (см. схему)





Дымовые устройства модели F5, газ

Модель F5, газ



Устройства типа F5-F6 100, работающие на газу, поставляются только с внешним генератором дыма. Так как наши шкафы разжигаются газом, таким образом предупреждается перенагревание/горение древесной муки.

В моделях ряда F4-F6 100 встроен такой же тип газовой горелки.



Тип F5

Модель 1151 разжигание с помощью дерева
 Модель 1152 электричество
 Модель 1153 газ

+ Внешние размеры (мм):	1070 x 800 x 1800
+ Высота (мм):	900
+ Количество уровней:	8
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	260–280
+ Производственная мощность по копчению мяса (кг): приблизительно	180–190
+ Дерево, газ, электричество	CEE32A / 400 В
+ Электричество (кВт):	10,8
+ Газ (кВт):	20,9
+ Потребление газа (кг/час)	1,64



Модель PR1



Серийное управление в камере: Здесь происходит цифровое управление температурой в камере. Вы можете задать время до окончания рабочего процесса, а также время разжигания древесной муки. Полностью автоматическое управление программами доступно за дополнительную цену.

Здесь существует возможность задать различные программы, работать при различных температурах в камере. Вы можете задавать дополнительное время ожидания и продолжительности работы.

Практическое использование устройств Veelonіа



Beelonia



F6 с разжиганием с помощью электричества

Серийное управление



Тип F6

Модель 1161 разжигание с помощью дерева
 Модель 1162 электричество
 Модель 1163 газ

+ Внешние размеры (мм):	1070 x 800 x 2000
+ Высота (мм):	900
+ Количество уровней:	8
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук):	приблизительно 320 – 340
+ Промышленная мощность мяса (кг):	приблизительно 230
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	400
+ Электричество (кВт):	10,4
+ Газ (кВт):	20,9
+ Потребление газа (кг/час)	1,64

Клиентам, которые производят продукты холодного копчения, мы рекомендуем использовать внешний генератор дыма (выборочно).

- + Большая пропускная способность
- + Время копчения 12 – 14 часов
- + Температура повышается не благодаря жару
- + древесной муки



A = 1620 mm
 B = 450 mm
 C = 600 mm
 D = 2000 mm
 F = 800 mm



Окошко для просмотра



Устройства для копчения F6 100



Модель F6 100

Модель 1162	электричество
+ Внешние размеры (мм):	1170 x 1060 x 2000
+ Высота (мм):	1000
+ Количество уровней:	9
+ Производственная мощность по копчению рыбы (штук): приблизительно	400 – 420
+ Промышленная мощность мяса (кг):	приблизительно 260
+ макс. значением температуры (С°):	130
+ Подключение камина (мм):	130
+ Номинальное напряжение (В):	400
+ Электричество (кВт):	10,4
+ Газ (кВт):	20,9
+ Потребление газа (кг/час)	1,64



программируемое управление доступно по дополнительной цене

Клиентам, которые хотят использовать шкаф универсально, для холодного, теплого и горячего копчения, мы рекомендуем применение генератора дыма (выборочно). Для теплого и горячего копчения в шкафу используется серийно встраиваемый генератор дыма, для холодного копчения рядом расположенный генератор дыма.

- + большая пропускная способность
- + Время копчения 12 – 14 часов
- + Температура повышается не благодаря жару древесной муки
- + Данная конструкция обеспечивает возможность производства продуктов высокого качества (холодное копчение) или устройство с охлаждением



По запросу возможна также поставка камеры двойной тележки



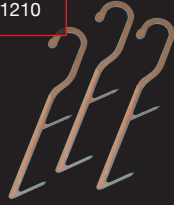
Тип F4-F6 100

Модель 597	разжигание с помощью дерева
Модель 598	электричество
Модель 1182	чаша для тушения

- + разжигание возможно с помощью дерева, газа или электричества
- + управления справа или слева
- + Патрубок для входа дыма справа, слева или сзади устройства
- + Установка ручки дверцы возможна с правой или с левой стороны
- + Серийная установка обдува воздухом
- + Серийная установка тележки для копчения

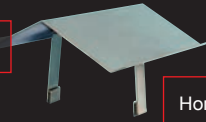


Номер модели 1210



Номер модели 1234

Номер модели 1233

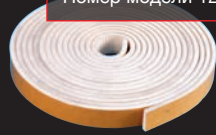


Номер модели 1237



Номер модели 1239

Номер модели 1248



Номер модели 1241



Номер модели 1211



Номер модели 1250



Номер модели 1216



Номер модели 1232



Буковая щепь мелкая
Номер модели 1242



Ольховая щепь мелкая
Номер модели 1206



Буковая щепь крупная
Номер модели 1243



Номер модели 1254



Номер модели 1252



Номер модели 1253

Номер модели 1258



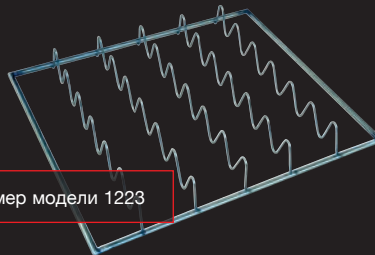
Номер модели 1264



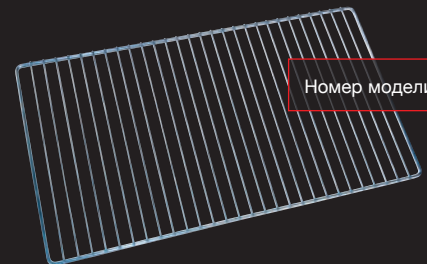
Номер модели 1263



Номер модели 1223

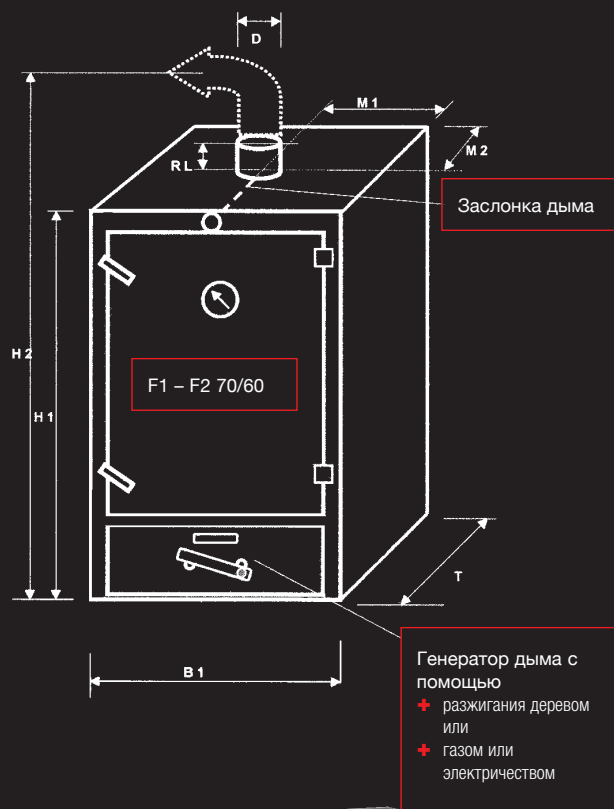


Номер модели 1220



Тип	F4	F5	F6	F6 100
Внешние размеры (ТхШхВ в мм)	1070х700х1800	1070х800х1800	1070х800х2000	1170х1060х2000
Высота внутри (мм)	900	900	900	1000
Уровни	8	8	9	9
Расстояние (мм)	100	100	100	100
Рыба, штуки	220–230	260–280	340–360	400–420
Мясо, кг	150–160	180–190	220–230	250–260
Разжигание	Дерево, газ, электричество	Дерево, газ, электричество	Дерево, газ, электричество	Дерево, газ, электричество
Электричество/газ в кВт	10,4/20,9	10,4/20,9	10,4/20,9	10,4/20,9
Потребление газа в кг*/час	1,64	1,64	1,64	1,64
Патрубок печи	130	130	130	130
H1	1800	1800	2000	2000
T	700	800	800	1070
B1	1030	1030	1030	1030
H2	1970	1970	2170	2170
B2	Электричество/газ/160	Электричество/газ/160	Электричество/газ/160	Электричество/газ/160
Г	Газ/300	Газ/300	Газ/300	Газ/300
Вес в кг	160	175	190	210

Ввод данных = 1 час работы при полной мощности/домик для копчения (как тип F2 70/60); Через крышу повышается вес до 71 кг, высота указана на рис. Обдур = Глубина + 70 мм



Стол для обработки

Модель 1196 из нержавеющей стали

+ Размеры (мм): 710х1500х850

Модель 1197 из нержавеющей стали

+ Размеры (мм): 710х2000х850

Наш стол для обработки из нержавеющей стали поставляется в двух размерах. Он полностью спаян, регулируется по высоте, оборудован поддоном и доской для резки из пластика. Также возможны другие варианты стола.





Устройства для готовки и копчения



Устройства для готовки и копчения компании Beelonia специально разработаны для небольших предприятий (сферы бытового обслуживания).

Устройство подходит для готовки и копчения и работает на 100% с натуральным дымом. Здесь Вы обладаете выбором метода копчения - с помощью древесной муки или щепок. Мы специально обратили внимание на низкую мощность.

Вы можете выбрать между серийным управлением камеры и температуры или программируемым управлением за дополнительную цену.

KR 6

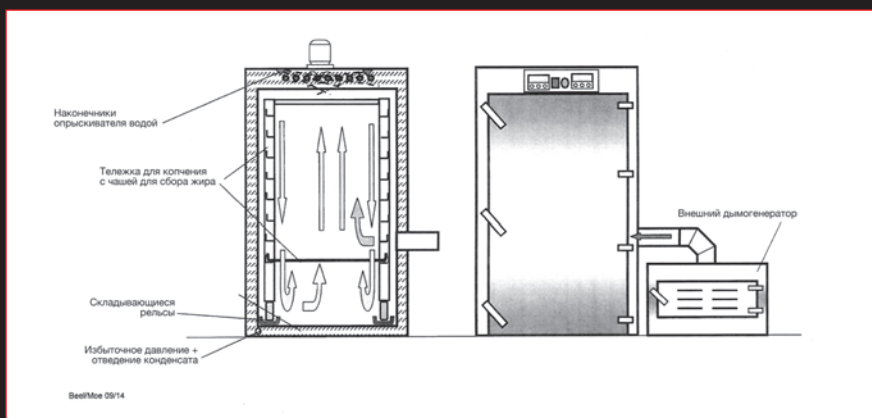
Модель 1165	электричество
+ Размеры (мм):	1070x800x2100
+ СЕЕ:	32 А/400 V
+ Мощность (кВт):	15,4

KR 6 – 100

Art.-Nr. 1166	электричество
+ Размеры (мм):	1170x1060x2100
+ СЕЕ:	32 А/400 V
+ Мощность (кВт):	15,4

Для использования устройства необходимо подключение к водопроводу 1/2"! Расход пара можно регулировать.

- + Холодное копчение
- + Теплое копчение
- + Горячее копчение
- + Тушение
- + Бланширование
- + Варение



Оборудование для варки и копчения с внешним генератором дыма (Полуавтоматическое)

Также комплектуется
с управлением программ!



Подключение
Генератор дыма
Подключение и
генератор дыма
входят в заводскую
комплектацию



Сушильные шкафы

для фруктов, овощей, трав, грибов, изделий из теста, мяса, колбасы



TF 3

Модель TF3

Модель 117262	электричество
+ Внешние размеры (мм):	700 x 580 x 1700
+ Уровни:	15
+ Размеры решетки (мм):	590 x 530
+ Количество центральных вентиляционных устройств:	1
+ Мощность (кВт):	5
+ Рабочее напряжение (В):	400
+ макс. температура:	70 °C
+ Объем воздуха (м3/час)	450
+ СЕЕ	16 A / 400 V

Модель TF2

Модель 11722	электричество
+ Внешние размеры (мм):	700 x 380 x 1700
+ Уровни:	15
+ Размеры решетки (мм):	590 x 330
+ Количество центральных вентиляционных устройств:	1
+ Мощность (кВт):	5
+ Рабочее напряжение (В):	400
+ макс. температура:	70 °C
+ Объем воздуха (м3/час)	450
+ СЕЕ	16 A / 400 V

TF2 без изображения



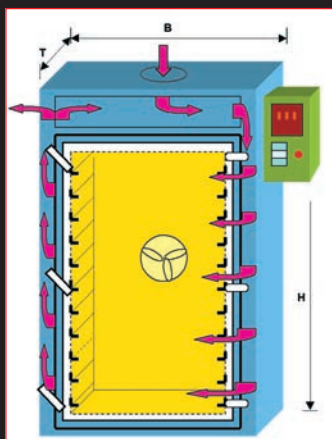
TF 4



Решетки с рамкой поставляются в виде аксессуаров.

Наши сушильные шкафы работают на поперечном токе, что хорошо можно увидеть на рисунке. Поэтому сушильный шкаф генерирует равномерный ток воздуха и обеспечивает очень хорошую сушку. В наших сушильных шкафах ручку можно монтировать с правой или с левой стороны. Сушильные шкафы, оборудованные решеточной тележкой, поставляются по желанию клиента. Например, в случае с сушкой овощей и фруктов. Например, в случае с сушкой овощей и фруктов.

- + Используйте только спелые и не поврежденные фрукты
- + Фрукты следует помыть и хорошо высушить
- + Фрукты следует порезать на одинаковые куски
- + Удалить зерна или косточки
- + Фрукты следует распределить на решетке разрезанной частью вверх
- + Сушить при температуре от 30 до 65° C



Модель TF 4

Модель 11422	электричество
+ Внешние размеры (мм):	1030 x 700 x 2000
+ Уровни:	20
+ Размеры решетки (мм):	900 x 600
+ Количество центральных вентиляционных устройств:	2
+ Мощность (кВт):	7,5
+ Рабочее напряжение (В):	400
+ макс. температура:	70 °C
+ Объем воздуха (м3/час)	900
+ СЕЕ	16 A / 400 V

Модели TF 5 и TF 6-100 комплектуются также решетчатой тележкой. Таки образом, ширина шкафа будет составлять 40 мм.



TF 5



TF 6-100

Модель TF 5 (2-уровневый объем воздуха)

Модель 11522	электричество
+ Внешние размеры (мм):	1030 x 800 x 2000
+ Уровни:	20
+ Размеры решетки (мм):	900 x 760
+ Количество центральных вентиляционных устройств:	2
+ Мощность (кВт):	7,5
+ Рабочее напряжение (В):	400
+ макс. температура:	70 °C
+ Объем воздуха (м3/час)	900
+ СЕЕ	16 A / 400 В

Модель TF 6-100

Модель 11622210	электричество
+ Внешние размеры (мм):	1130 x 1060 x 2300
+ Уровни:	25
+ Размеры решетки (мм):	1000 x 1000
+ Количество центральных вентиляционных устройств:	3
+ Мощность (кВт):	9
+ Рабочее напряжение (В):	400
+ макс. температура:	70 °C
+ Объем воздуха (м3/час)	2400
+ СЕЕ	16 A / 400 В



Оборудование для сушки производства Бельгии





Дымовой фильтр



Дымовой фильтр

Номер модели 1183

+ Рабочее напряжение (В):	230
+ Частота (Гц):	50
+ Мощность (Вт)	250

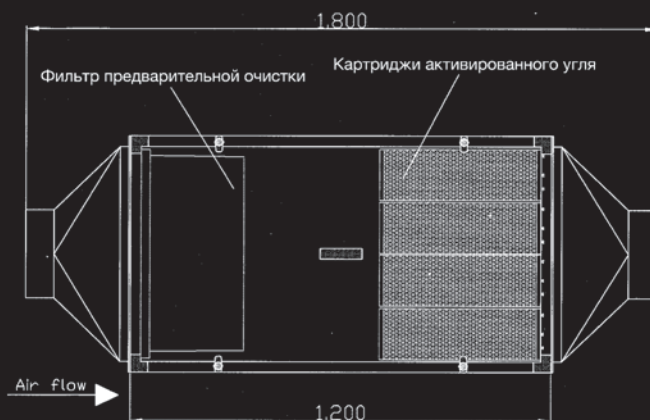
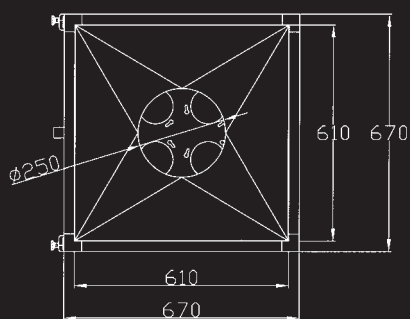
Проблемы с государственными органами или с соседями?

В таком случае, вам поможет дымовой фильтр компании Beelonia. При использовании фильтров компании Beelonia, больше нет необходимости в подключении к дымоходу. Устройство можно использовать также для других фабрикатов или же

в собственной конструкции.

Максимальный объем составляет 2 кубических метра.

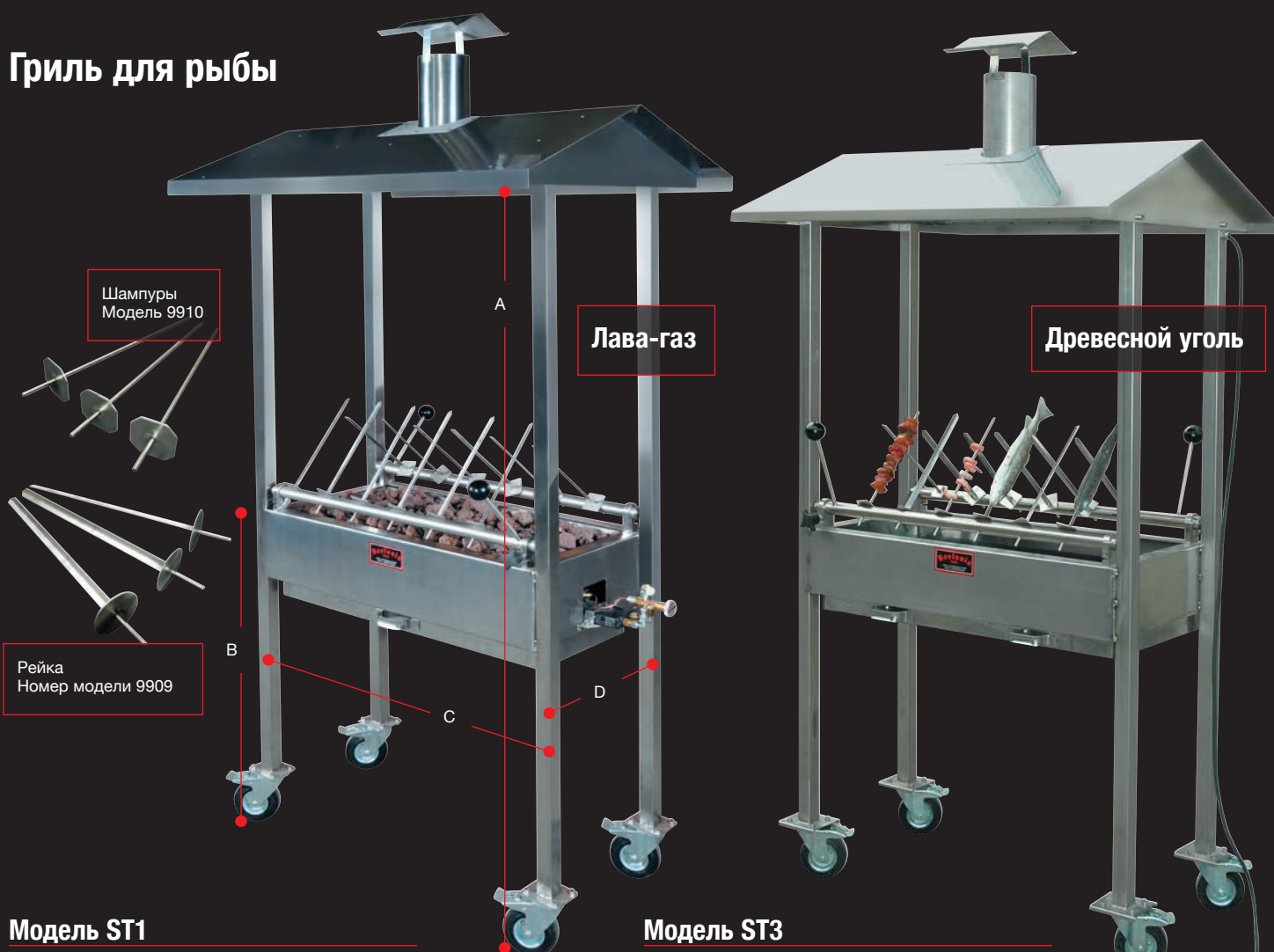
Наш дымовой фильтр характеризуется низким потреблением энергии. Дым будет очищаться с помощью фильтра предварительной очистки, пылевого фильтра и устройства абсорбции запахов. Устройство можно (как показано на рисунке) прикрепить на стену в горизонтальном положении, или же в вертикальном положении рядом с коптильной установкой.



Фильтр предварительной очистки, электростат, вентиляторы, уровни плазмы и активированный уголь

+ Модель 1184	
+ Размеры (мм):	460x750x365

Гриль для рыбы



Модель ST1

Модель 9601	древесной уголь
Модель 9604	древесной уголь с крышей
Модель 96043	лава-газ с крышей
+ Размеры A/B/C/D (мм):	1900 / 950 / 1000 / 450
+ Внутренние размеры (мм):	460 x 750 x 365
+ Производственная мощность для рыбы (штук):	12
+ Мощность газа (кВт):	25

Модель ST3

Модель 9603	древесной уголь
Модель 9606	древесной уголь с крышей
Модель 96063	лава-газ с крышей
+ Размеры A/B/C/D (мм):	1900 / 950 / 1800 / 450
+ Внутренние размеры (мм):	460 x 750 x 365
+ Производственная мощность для рыбы (штук):	24
+ Мощность газа (кВт):	35

Модель ST2

Модель 9602	древесной уголь
Модель 9605	древесной уголь с крышей
Модель 96053	лава-газ с крышей
+ Размеры A/B/C/D (мм):	1900 / 950 / 1400 / 450
+ Внутренние размеры (мм):	460 x 750 x 365
+ Производственная мощность для рыбы (штук):	18
+ Мощность газа (кВт):	28



Гриль для рыбы от компании Veelonía изготовлен целиком из нержавеющей стали. Угол наклона рыбы или других продуктов для гриля можно регулировать. Все грили для рыбы комплектуются колесиками для транспортирования.



Гриль, работающий на древесном угле



Грили компании Beelonia, работающие на древесном угле: модели GR производятся в единичных экземплярах, что касается их конструкции. Они разрабатываются, проектируются и производятся с целью промышленного и профессионального использования. Различные модели удовлетворяют любые желания.

Модель GR1

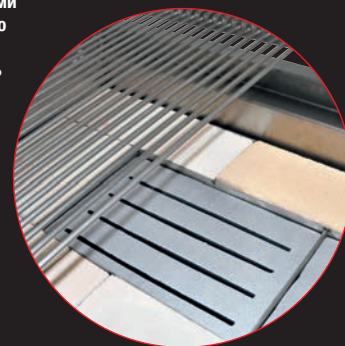
Модель 9010	древесной уголь
+ Внешние размеры (мм):	1010 x 760 x 950
+ Поверхность для продуктов (мм)	770 x 600
+ Вес (кг)	140



Модель GR2

Модель 9020	древесной уголь
+ Внешние размеры (мм):	1260 x 760 x 950
+ Поверхность для продуктов (мм)	1020 x 600
+ Вес (кг)	165

Место для разжигания огня оборудовано двумя стальными литыми решетками и выложено шамотными камнями. Это обеспечивает стабильность в случае интенсивного жара



Передние дверцы полностью изолированы. Благодаря этому лицо, занимающееся грилем продуктов, подвергается меньшему воздействию тепла!

Модель GR3

Модель 9030	древесной уголь
+ Внешние размеры (мм):	1510 x 760 x 950
+ Поверхность для продуктов (мм)	1270 x 600
+ Вес (кг)	190



Газ-лава гриль



Модель GR1

Модель 9013	газ-лава
+ Внешние размеры (мм):	1010 x 760 x 950
+ Поверхность для продуктов (мм)	770 x 600
+ Вес (кг)	152
+ Мощность газа (кВт):	21



Модель GR2

Модель 9023	газ-лава
+ Внешние размеры (мм):	1260 x 760 x 950
+ Поверхность для продуктов (мм)	1020 x 600
+ Вес (кг)	185
+ Мощность газа (кВт):	28



В наших газ-лава грилях
встроены детали горелки, их
можно без проблем извлечь с
помощью
нескольких простых действий
для очистки и
обслуживания.



Передние дверцы полностью
изолированы. Благодаря этому
лицо, занимающееся грилем
продуктов, подвергается
меньшему воздействию тепла!

Модель GR3

Модель 9033	газ-лава
+ Внешние размеры (мм):	1510 x 760 x 950
+ Поверхность для продуктов (мм)	1270 x 600
+ Вес (кг)	215
+ Мощность газа (кВт):	35

Beelonia

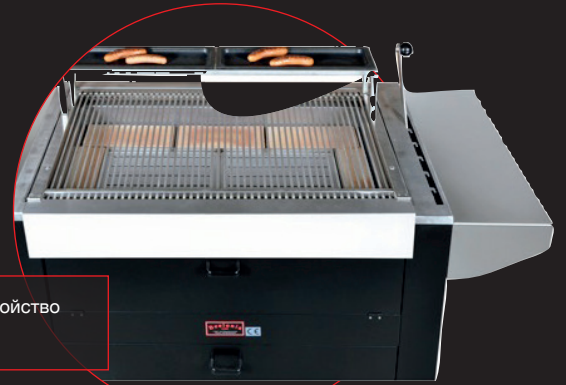


**Блочно-модульная система от компании Beelonia.
Единственная в своем роде по всему миру.**

Противень
Модель 9090



Подогревающее устройство
Модель 9088



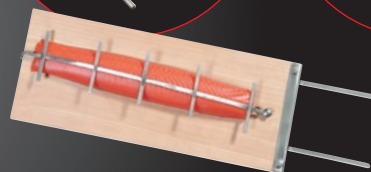
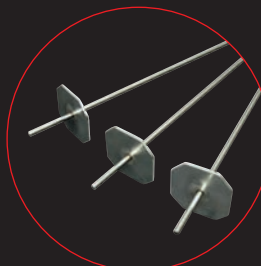
Гигиеническое
стекло GR2
Модель 9915

Полка GR2
Модель 9915



**Электрические
вращающиеся шампуры
10/12/15 шампуров**

- | | |
|-------------|-----|
| Модель 9151 | GR1 |
| Модель 9152 | GR2 |
| Модель 9153 | GR3 |



**Держатель для шампуров
Рейки и доска для лосося**

- | | |
|-------------|------------------|
| Модель 9909 | рейка |
| Модель 9910 | шампур |
| Модель 9900 | доска для лосося |
| Модель 9984 | насадка GR2 |



Насадка GR2
Газ 1250 Длина шампуров
Модель 9223R



в качестве гриля для
использования в большом
помещении



Крышка GR2
Модель 9902



Насадка на крышу GR2
также возможна комплектация
с газом и вращающимися
шампурами (см. рисунок)
Модель 9092

Укомплектуйте ваш гриль в соответствии с
вашиими требованиями.

При возникновении вопросов, пожалуйста,
обращайтесь!

Beelonia



Настольный гриль газ-лава

Настольный гриль

Из нержавеющей стали или же лакированной черной нержавеющей стали

Наши настольные устройства оснащены двухстенными изолированными корпусами. Таким образом, выделение тепла очень низкое, и лицо, занимающееся грилем продуктов, защищено.

Настольные устройства могут также по желанию укомплектовываться дополнительными деталями.

Модель 9401 GLT 1

- + Размеры (мм): 930 x 700 x 500
- + Мощность газа (кВт): 21

Модель 9402 GLT 2

- + Размеры (мм): 1180 x 700 x 500
- + Мощность газа (кВт): 28

Модель 9403 GLT 3

- + Размеры (мм): 1430 x 700 x 500
- + Мощность газа (кВт): 35



Изолированные боковые стенки!

Съемные элементы горелки, стабильная конструкция.

Низкая электроплита



Сковорода Ø 800 мм
Модель 1273

Низкая электроплита с защитным кольцом и изолированными боковыми стенками. Здесь очень важными являются стабильность и безопасность!



Настольное устройство

Модель 9404 газ

+ Внешние размеры (мм): 710 x 650 x 440

Отдельно стоящее устройство

Модель 9405 газ

+ Внешние размеры (мм): 710 x 650 x 440

+ с подставкой (мм): 710 x 650 x 950



Съемные элементы горелки,
стабильная конструкция.

Beelonia



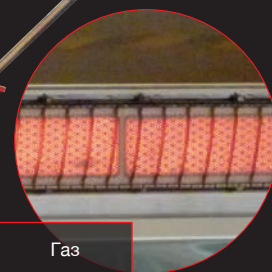
Гриль Beelonia для большого помещения

для гриля поросенка, баранины, голяшки, курицы и т.п. в комплектацию входят шампур для поросенка, щипцы и подставка для спины

- + поставка возможна в 3-х различных размерах:
- + **GR1** Длина шампура 1000 мм
- + **GR2** Длина шампура 1250 мм
- + **GR3** Длина шампура 1500 мм
- + 3 вида зажигания: дерево/древесной уголь, газ, электричество
- + 4 различных модели: из нержавеющей стали, из нержавеющей стали „Деревенская“ (красный/черный), жар сзади, жар сверху (стеклянное окно находится спереди и сзади только в моделях с газом и электричеством)
- + Зажигание газа и электричества регулируется 3-мя мощностями
- + Зажигание сзади: включает 4 режима (3 сзади для курицы и голяшки, 1 посередине для поросенка, баранины и т.п.)
- + Зажигание сверху: включает 3 режима (1 посередине, 2 сверху для курицы и голяшки)
- + Заводская комплектация: Чаша для сбора жира/капель, 4 режима, которые отдельно переключаются (панорамные 3 режима), 1 шампур для свинины/баранины с иглой и держателем спинки
- + Производственная мощность: 1 свинья/баран до 70 кг
- + Возможность регулирования газа в 6 зонах
- + Возможность регулирования электричества в 3-х зонах и с помощью 3-х мощностей
- + Аксессуары: Шампур для курицы, корзина для мяса, корзина для поросенка
- + **НОВИНКА:** Все грили для больших помещений комплектуются нижним выдвижным ящиком или же передвижной тележкой.



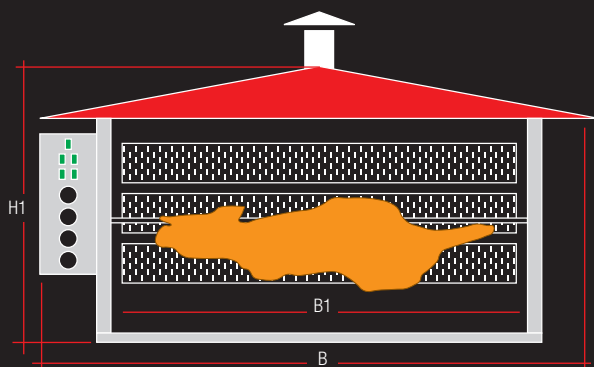
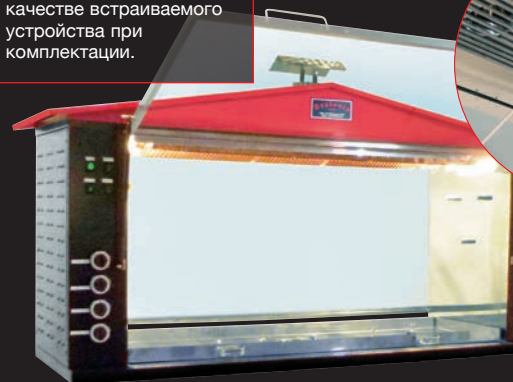
GR 2
Модель 9220, из нержавеющей стали дерево/древесной уголь
Решетка для золы расположена сзади



Газ

Также отсутствует щипцовая крыша в качестве встраиваемого устройства при комплектации.

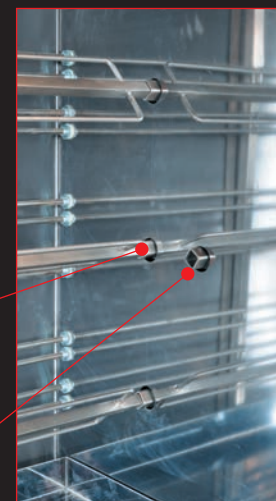
Электро-панорама



Модель	H1	B	B1	T	Вес кг	Мощность Электричество кВт	Мощность Газ, кВт
GR 1	1110	1570	1120	850	110	12	20
GR 2	1110	1820	1370	850	140	12	30
GR 3	1110	2070	1620	850	170	12	34

Все устройства с зажиганием сзади, при использовании дерева. Устройства на газу или электричестве оснащены 3-мя режимами сзади (курица, вращающееся жаркое, голяшка) 1 режим посередине для поросенка, баранины, и т.п.

Вращающийся шампур посередине для баранины, свинины, окорока и т.п.



Перевозная гриль-установка/гриль-установка для поросенка

Комбинированная гриль-установка

в верхней части находится большой гриль для поросенка, баранины, голяшки, курицы и т.п.

в нижней части находится гриль для сосисок, стейков, рыбы и т.п.

- + GR1 Длина шампура 1000 мм
- + GR2 Длина шампура 1250 мм
- + GR3 Длина шампура 1500 мм

Равномерное за жаривание
- так намного вкуснее!



3 приспособления сзади для голяшки, курицы и жаркого и т.п.

средний шампур для баранины, свинины

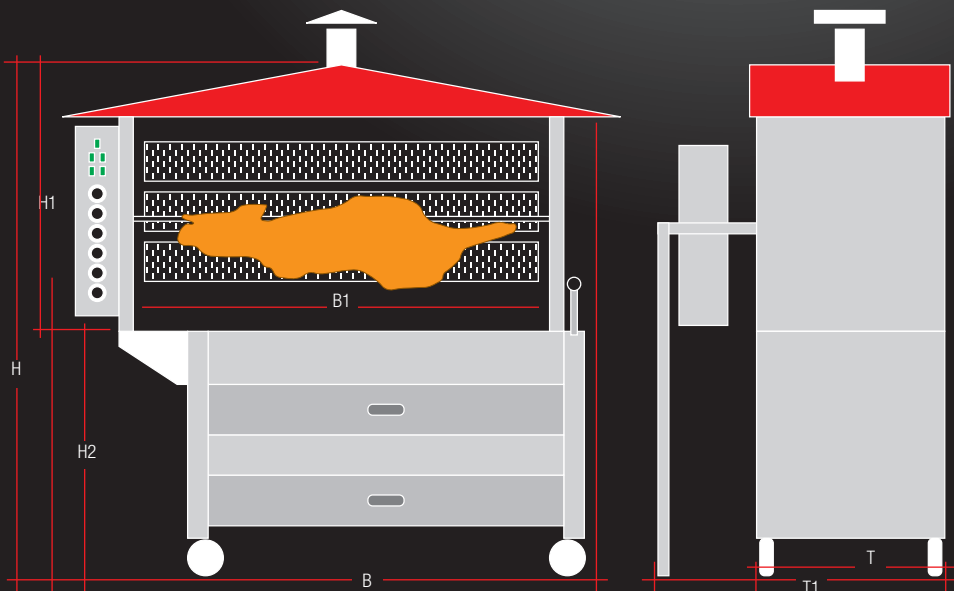
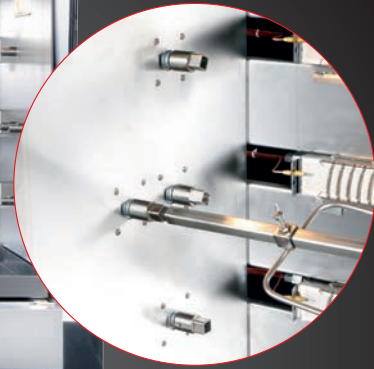
все шампуры оснащены собственным двигателем

На рис. изображена гриль-установка GR3
Деревенская Крышка красного или
черного цвета
Модель 92331R

Beelonia



4 привода
для курицы, утки, зайца,
поросенка, баранины, козы и т.п.



Модель	H	H1	H2	B1	B	T	Длина шампура	Мощность Электричество (кВт)	Мощность Газ (кВт)	Вес кг
GR 1	1940	1030	910	1420	1570	850	1000	2x12	1x21, 1x24	са. 230
GR 2	1940	1030	910	1670	1820	850	1250	1x12, 1x16	1x30, 1x27	са. 266
GR 3	1940	1030	910	1920	2070	850	1500	1x12, 1x20	1x40, 1x30	са. 292

Гриль для свинины S1

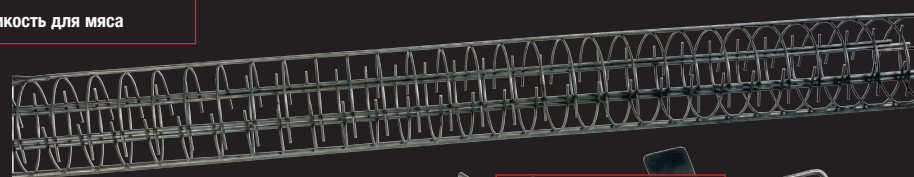


Модель 92203
с 2 м шампуром



Аксессуары

Емкость для мяса

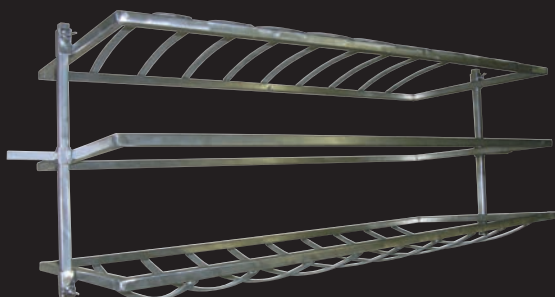


Держатель для спинки

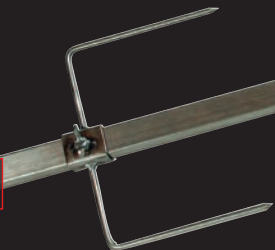
Игла



Емкость для поросенка



Шампур



Beelonia



Гриль-тележка Beelonia

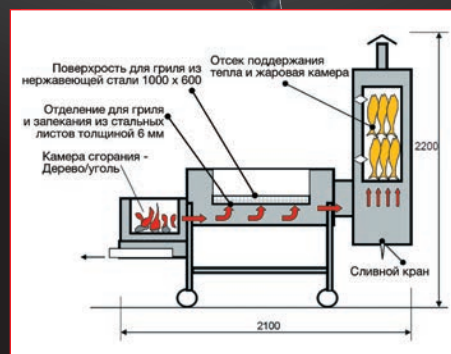
Ниже указаны отличительные характеристики гриль-тележки.

Модель 9260 на древесном угле

- + 6 мм стальной корпус
- + Крышка с противовесом для более легкого открывания
- + Съёмная башня с 2-мя решетками
- + Съёмная решетка для гриля из нержавеющей стали
- + 4 колеса с тормозами
- + отличительная функция - выдвижной ящик для зажигания
- + Оснащена чугунной решеткой и шармо́тт
- + Ящички для пепла для более быстрой уборки



Съемное место
зажигания!!!



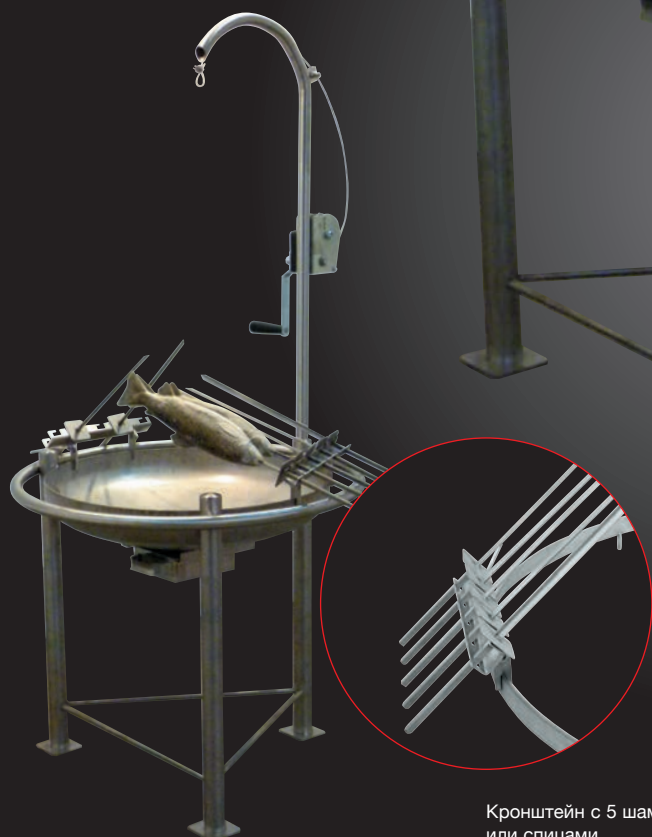
Любительский

Этот гриль подходит для любого любительского использования.

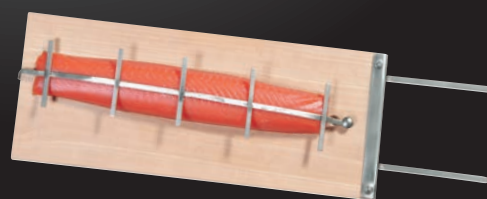


Ø 600 мм

Модель 9106
вкл. подставки



Кронштейн с 5 шампурами
или спицами



Доска для лосося

Beelonia

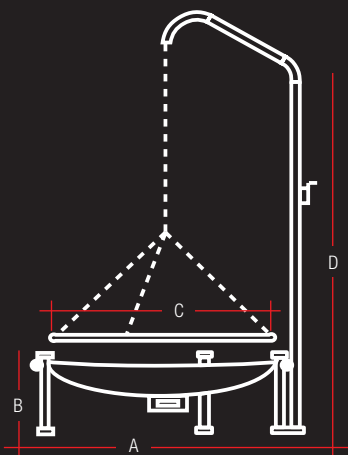


Подвесной гриль

Бестселлер

Проходящая труба обеспечивает гриль устойчивостью и защищает от контакта с горячим поддоном. Съемная стойка позволяет использовать нижнюю часть после гриля в качестве чаши для огня, для создания хорошей атмосферы.

Новый подвесной гриль Beelonia за короткое время стал настоящим бестселлером. Его устойчивость, чаша 5-6 мм, конструкция и модель убедят любого профессионала. С помощью встроенной чугунной решетки обеспечивается отличное поджаривание. Расположенный под ней ящик для пепла можно легко и быстро вынимать. Чтобы очистить решетку гриля ее достаточно вытянуть с помощью одного движения руки. Сочетание решетки для гриля и стойки выполнено в повороте, хотя решетка может вращаться на 360°. Ни один гриль-мастер не сможет отказаться от подобного преимущества.

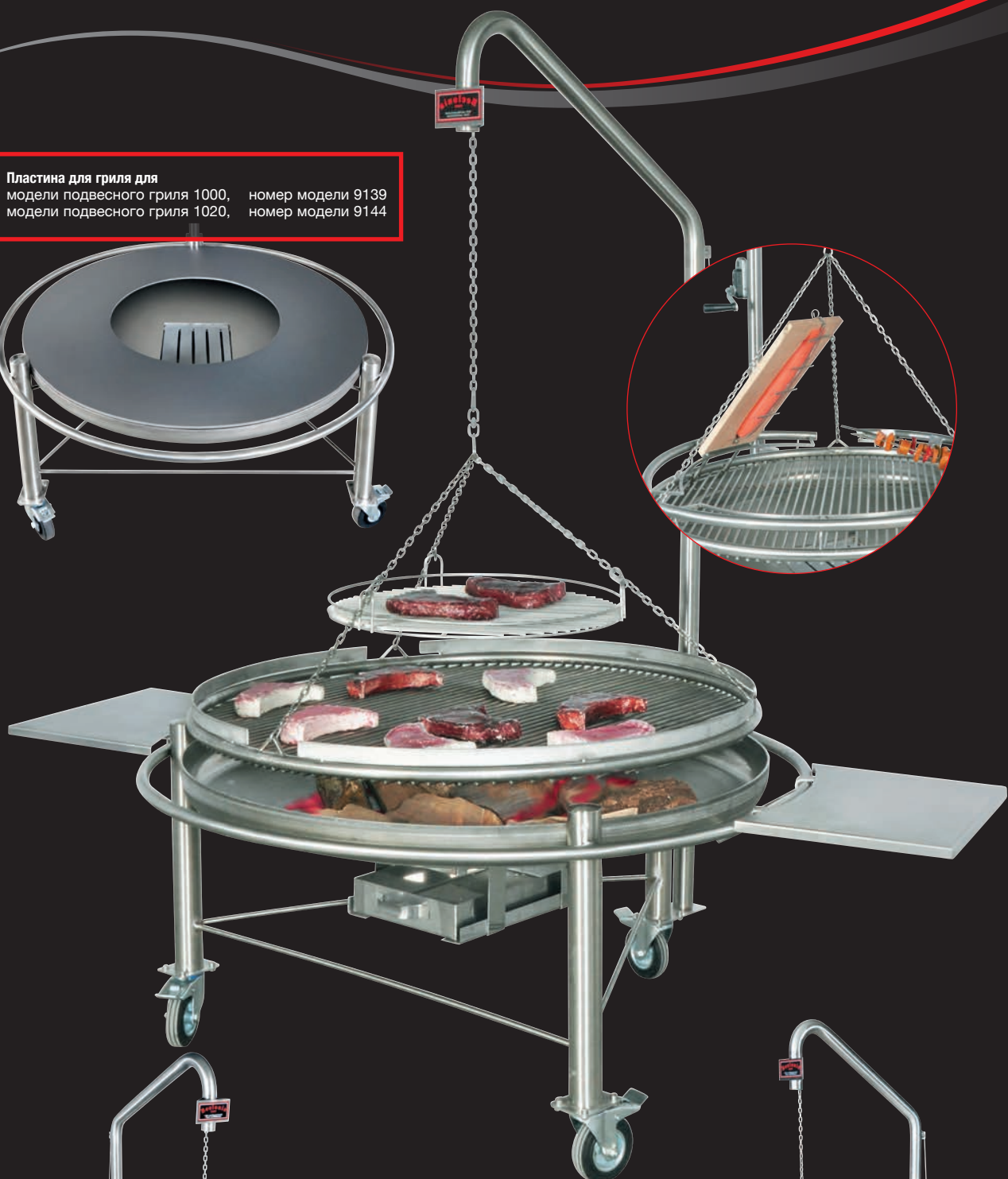
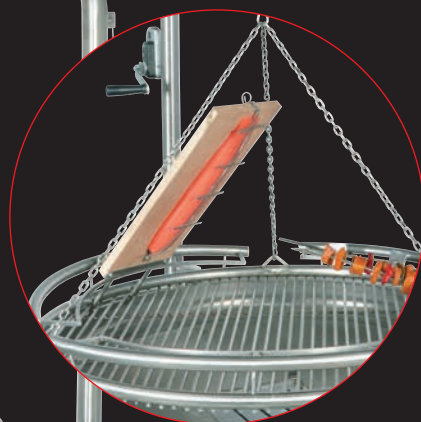


*без колес, с колесами +150 мм

Номер	модели	A (мм)	B* (мм)	C (мм)	D (мм)
9100	1000	1270	530	1000	1890
9112	1200	1470	530	1200	1950
9114	1400	1670	530	1400	2010
9120	2000	2270	530	2000	2190



Пластина для гриля для
модели подвесного гриля 1000, номер модели 9139
модели подвесного гриля 1020, номер модели 9144



Набор шампуров
состоит из 15 шампуров
или спиц



Модель 9149
Котел из нержавеющей
стали (аксессуар)
(30 литров) с крышкой



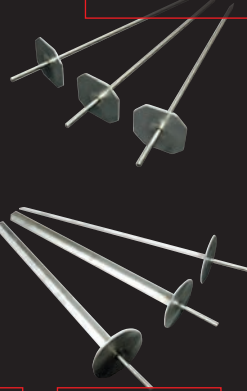
Аксессуары для подвесного гриля

Индивидуальная комплектация:

- + Тормоза на колесах
- + Подсветка стойки
- + Комплект спиц (для рыбы)
- + Комплект шампуров (для мяса)
- + Вращающийся шампур с движком, чаша для сбора жира и иглы
- + Кастрюля из нержавеющей стали емкостью 30 литров с крышкой

Подвесной гриль Ø1000, 1200 и 1400 мм, его комплектация возможна как газ-лава-гриль или 1200, или же в сочетании электричество-лава-гриль.

Шампуры
Модель 9910



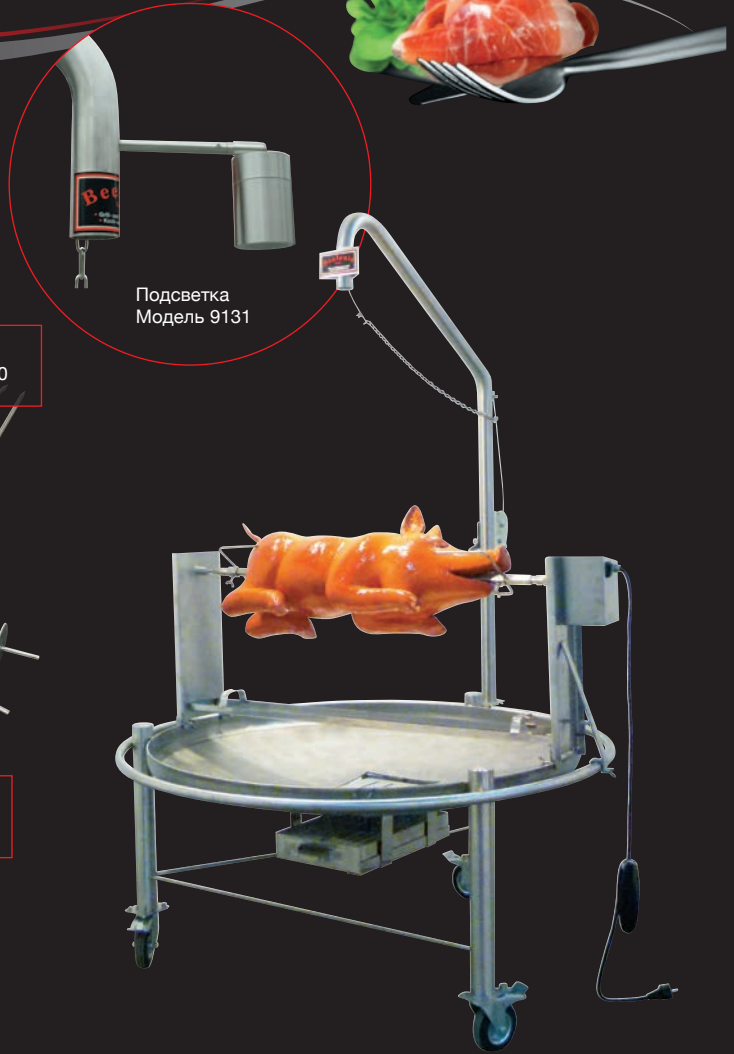
Доска для лосося
Модель 9900



Рейка
Модель 9909



Подсветка
Модель 9131



FSG - стальная пластина для гриля на огне

Модели ряда 1000 или 2000 также поставляются в вариантах на газу или демонстрационного огня

Подобные грили всегда привлекают много ВНИМАНИЯ!

Также они обладают хорошей функциональностью. Вы можете использовать устройства как стальные пластины для гриля или же устанавливать их дополнительно на решетку для гриля в моделях ряда 600. У вас также есть возможность съема стальной пластины и зажаривания на полной поверхности решетки.

Заводская комплектация:

FSG 1 – FSG 2

- + Емкость из нержавеющей стали
- + Встроенная нижняя часть из нержавеющей стали
- + Выдвижной ящик для пепла
- + Стальная пластина
- + Стойка для гриля
- + Решетка для гриля с диаметром от 600
- + Покрытие лаком черного цвета

FSG 3 – FSG 4

- + Емкость из нержавеющей стали
- + Встроенная нижняя часть из нержавеющей стали, вкл. доску для нарезки
- + Выдвижной ящик для пепла
- + Стальная пластина
- + Стойка для гриля
- + Решетка для гриля с диаметром от 600
- + Покрытие лаком черного цвета

Индивидуальная комплектация:

FSG 1 - FSG 4

- + Решетка для гриля диаметром 1000 мм (модель 9145) / диаметром 1200 мм (номер модели 9146)
- + Газовая горелка, включительно с демонстрационным пламенем (цена по запросу)
- + Котел из нержавеющей стали объемом 30 л (модель 9149)
- + Стол-подставка (модель 9902)



FSG 1
Ø 1000 мм
Модель 9201

FSG 2
Ø 1200 мм
Модель 9202



FSG 3
Ø 1000 мм
Модель 9203

FSG 4
Ø 1200 мм
Модель 9204

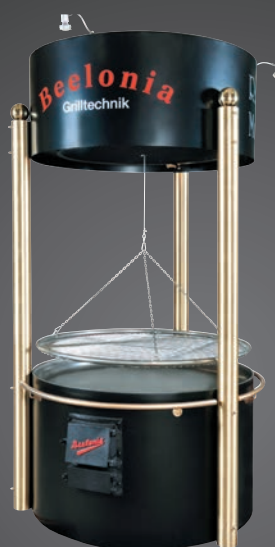
Тип	FSG 1	FSG 2	FSG 3	FSG 4
Емкость Ø (мм)	1000	1200	1000	1200
Высота (мм)	950	950	950	950
Вес в кг	115	130	150	165
Нижний шкафчик (ТхШхВ в мм)	900х600х700	900х600х700	1500х600х700	1500х600х700
Номер	9201	9202	9203	9204



Изготовленные модели на заказ



Гриль для использования внутри помещений



Гриль для быка



Beelonia



Варочный котел / Печь для любого топлива

Из нержавеющей стали, объемом 150, 200 и 300 л

Самым экономным по стоимости вариантом нашего варочного котла является круглый котел, который можно использовать в печи для любого вида топлива. Благодаря очень качественной работе котел экономный в расходе топлива.

- + Устойчивая рама и дверцы из чугуна
 - + Безопасный
 - + Регулирующиеся по высоте ножки
 - + Индикатор температуры
 - + Крышка для шарниров
 - + с ручкой
 - + Отверстие для стока расположено справа или слева от источника огня (указать при заказе)
 - + из нержавеющей стали
- Идеально подходит для применения в:
- + домашнем хозяйстве
 - + промышленном производстве
 - + ресторанах
 - + мясных лавках
 - + кулинарном производстве



300 л



150 л



Размер (л)	Размеры котла (внешние)	Высота	Патрубок (муфта для трубы)	Высота патрубка снизу к верхней грани
150	800	1010	130	805
200	930	1010	130	805
300	1000	1010	130	805

Мини-котел

Модель 8080 (объем 80 / 100 л)

Мини-котел от Veelonia оснащен термостатом и крышкой-ситом для жара. Этот котел любят использовать на небольших домашних праздниках, мероприятиях, для варки картофеля, макарон, фрикаделей и т.п.

- + 80 л,
- + 800 мм высотой,
- + 500 мм диаметр,
- + Мощность 8 кВт, 400 В



Котел для варки четырех угловой 150-400 л

Электрический котел

Наши электрические котлы изолированы с помощью специального минерального волокна (более высокая степень воздействия). Зажигание состоит из труб из нержавеющей стали, нагревающие все дно котла. Электрический котел можно подключать напрямую в сеть, как и отключать. Отсутствует необходимость в каких-либо подсоединениях - поэтому эти котлы можно быстро регулировать. В случае с использованием универсальной горелки и газового котла, патрубков для дыма

обычно установлен с правой задней части. См. рисунок на следующей странице. В этом месте можно выполнить любое подключение патрубка печи к дымоходу.

- + изготовлен полностью из нержавеющей стали
- + Внутренняя емкость спаяна без швов
- + Высококачественная изоляция
- + Двухстенная крышка
- + Очень низкие расходы
- + Цифровое регулирование температуры (электричество и газ)

Управление находится в отдельной, подходящей для настенного монтажа, коммутационной коробке для электрического и газового котла.

Газовый котел

Газовый котел оснащен атмосферной газовой горелкой (пропан или природный газ). Заводская комплектация включает в себя горелку на газ-пропан.

В качестве изоляционного материала будут также обработаны вермикулиты.

Горелка на все виды топлива

Котел, работающий на всех видах топлива, обшит в его нижней части огнеупорной глиной, а в верхней части, с внешней стороны, - изолированы с помощью специального материала (вермикулита).



300 л



200 л



Вариант:
модель оборудована
впускным отверстием
для воды

Котел для варки, четырех угловой рассчитан на объем 150-400 л

Высота каждого котла с открытой крышкой составляет 1785 мм, вместе с ручкой высота составляет 1950 мм. (см. рисунок D: H2). Высота котла вместе с закрытой крышкой составляет 1010 мм.



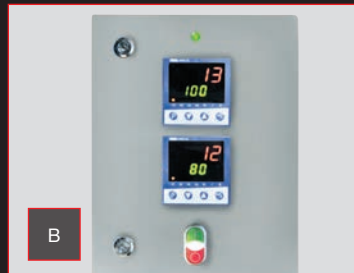
400 л, электрический котел на



объем 600 л, изготавливается на заказ



A

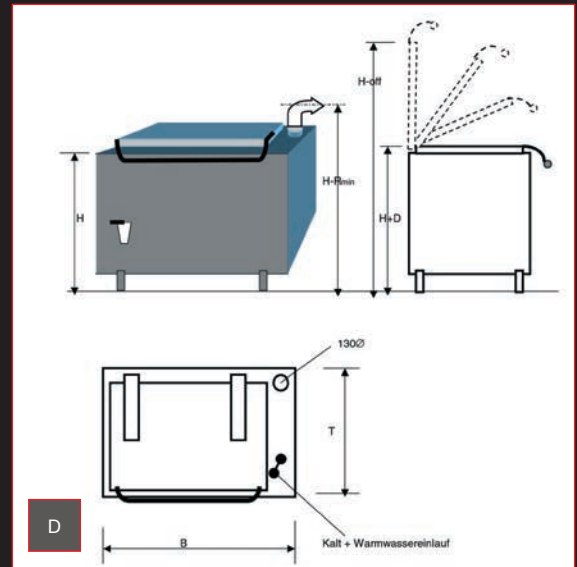


B

- A Регулируемые по высоте ножки
- B Индикатор показателей
Регулятор температуры
(за дополнительную цену)
- C Безопасный дренаж



C



D

Размер Литр	Размеры котла, внешние			Размеры котла, внутри			Мощность в кВт		На все виды топлива, на газ,	
	T	B	H	T	B	H	на электричество	Газ	Патрубок \varnothing	H1
150	840	940	950	700	600	400	6,6	20,9	130	1115
200	840	1140	950	700	800	400	10,0	30,2	130	1115
300	840	1440	950	700	1100	400	12,0	30,2	130	1115
400	840	1775	950	700	1435	400	12,0	30,2	130	1115

Глицериновый котел

Глицериновый котел (90 л объем, 8 кВт)

Глицериновый котел от Veelopia необходим на любой большой кухне и в мясной лавке. Он идеально подходит для варки супов, приготовления гуляша, соусов и т.п. Благодаря двойной обшивке с глицериновым наполнителем пригорание невозможно. Как вариант можно дополнить котел вращающейся мешалкой для поддающихся варке продуктов, которая будет перемешивать продукты по мере их нагревания.

Модель 8081



Выборочно комплектация вращающейся мешалкой Модель 8082

Подробная информация на обратной стороне: Термостат



Глицериновый котел на 200, 300, 400 л

Новые глицериновые котлы используются в мясных лавках, гастрономии, больших кухнях и кетеринге для приготовления блюд и супов.

При нагревании глицерина в двойной стенке предупреждается подгорание блюда. Для приготовления сосисок и консерв используйте одностенный котел.

Модель 8081	90 л	Модель 8330	300 л
+ Содержимое (л):	90	+ Содержимое (л):	300
+ Размеры (мм): (Высота)	800	+ Размеры (мм):	950 x 1470 x 920
+ Диаметр (мм):	600	+ Диаметр (мм):	-
+ Мощность (кВт):	8	+ Мощность (кВт):	16
+ Номинальное напряжение (В):	400	+ Номинальное напряжение (В):	400

Модель 8220	200 л	Модель 8440	400 л
+ Содержимое (л):	200	+ Содержимое (л):	400
+ Размеры (мм):	950 x 1170 x 920	+ Размеры (мм):	950 x 1805 x 920
+ Диаметр (мм):	-	+ Диаметр (мм):	600
+ Мощность (кВт): >	16	+ Мощность (кВт):	22
+ Номинальное напряжение (В):	400	+ Номинальное напряжение (В):	400

Все котлы также можно комплектовать колесиками.

Beelonia

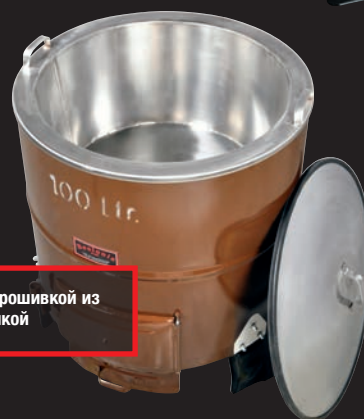


Для традиционного домашнего забота

Стальной котел от Beelonia

до 150 л - цельный, от 175 л - из двух частей
Это самые бюджетные варианты наших котлов.

Все котлы поставляются с прошивкой из нержавеющей стали и крышкой



Размер (л)	Корпус \varnothing	Высота корпуса	Глубина котла	Внутри \varnothing Прошивка котла	Патрубок \varnothing	Высота патрубка Основание - нижняя окантовка
100	705	780	425	625	130	620
125	740	830	460	660	130	640
150	790	850	480	700	130	680
175	870	850	500	770	130	680
200	930	850	500	830	150	740
250	960	900	540	860	150	770

Установки для холодного копчения и шкафы для хранения

Установки для холодного копчения и шкафы для хранения предназначены исключительно для традиционного домашнего забота, для копчения колбасы и окорока. Эти шкафы оборудованы стальным корпусом, оцинкованы и лакированы, а также тонкими изоляционными пластинами. Прорезь для проветривания в дверцах предназначена для циркуляции свежего воздуха, чтобы можно было обеспечить беспрепятственное хранение копченостей.

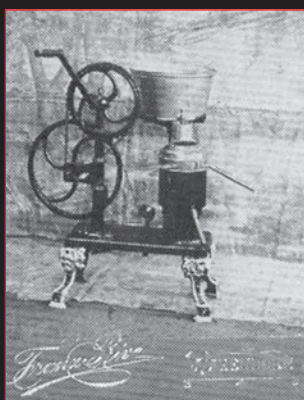


Номер	модели	Внешние размеры (Т x Ш x В) в мм	Полезный объем в литрах	Мясо в кг	Свинина Печ. Вес приблизительно 3 центнера
2110	B1	50x60x170	330	50-70	0,5
2120	B2I	50x80x170	550	120-130	1,0
2130	B3I	50x100x170	700	150-160	1,0
2140	B4	65x100x170	930	200-250	2,0
2150	B5	70x110x170	1110	280-70	3,0
2160	B6	65x120x170	1130	310-320	3,0-4,0
2180	B8	65x140x170	1310	350-400	4,0
2114	B14	70x160x170	1600	400-430	4,0-5,0

Компания Veelonia:

с 1880

Компания была основана в качестве деревенской кузницы и сельско-хозяйственного предприятия. После чего было запущено производство молочных центрифуг. На рис. внизу представлена первая центрифуга, модель А. С ее помощью работник предприятия мог обезжирить 150 л молока за один час. Это устройство продавалось по цене 220 рейхсмарок. Так как брак основателей компании был бездетным, ее наследником был назначен племянник Йозеф Веринг. До сегодня компания управляется уже в 4-м поколении, ей управляли Герхард Веринг, затем его сын Йозеф Веринг, а сегодня управляющим является Карл-Йозеф Веринг. Во время передачи компании Карлу-Йозефу Верингу в 2002 г. название Veelonia было присвоено компании Veelonia GmbH. После начала производства устройств продукция поставлялась жителям деревни и фермерам в близлежащей округе. В течение короткого времени продажи расширились на земля Северный Рейн - Вестфалия, и затем с помощью торговых партнеров - на всю Германию. Сегодня компания работает на международном рынке и поставляет свои устройства по всему миру.



справа:
центрифуга модель А

внизу:
компания Vering/Beelonia
в 1880



Beelonia



Семейное предприятие с 1880 г.

Как появилось название „Beelonia“? Начиная, с 1880 г. главное представительство нашей компании находится в г. Беелен, городке в Вестфалии. Основатель нашей компании выбрал для производимых продуктов название, связанное с названием города, „Beelonia“. Сегодня мы производим поставки наших устройств по всему миру. Мы присутствуем на многих международных выставках, также посредством наших представителей за рубежом.

50 лет членства DLG с благодарностью и признанием за 50-летнее членство Совет директоров DLG награждает Beelonia GmbH золотой почетной грамотой.



Опыт работы с установками



Экспорт в Чили и Мексику



Торговый центр, Замбия



Лодка-дом, Берлин



Гриль в помещении, Ишгл



Выставка, Барселона



Обжарочный цех, Гамбург, Дом



Опыт работы с установками



Бар с морскими продуктами, Пальма де Майорка



Олимпийский стадион в Гармиш-Партенкирхен
Это места поставок устройств от Beelonia



Самый большой обжарочный цех
в мире использует грили от Beelonia



Био мясная лавка и мануфактура колбасных изделий в Вельтён, Берлине грилит поросенка и
голящку с помощью грилей от Beelonia, гриль-установка для поросенка на витрине



Победитель "Лучшее мобильное рыбное предприятие" грилит
свои продукты на грилях от Beelonia



Коптильня лосося Вестмайер, Хаген, сертифицированное предприятие ЕС,
грилит вместе с Beelonia



Стойка на выставке: „Зеленая неделя“ в Берлине



Посреди Африки население готовит с Veelonia



отель Eibsee в Грайнау, на озере Айбзее около Гармиш-Партенкирхен грилит вместе с Veelonia



Рождественский рынок, Нью-Йорк



гриль-установки для применения внутри помещения, в г. Мюнхен



Индивидуальные установки с крышей для закусок на автобане в Австрии



Veelonia A2 70/60 со стеклянной дверью, встроенное устройство



Опыт работы с установками



Гриль для большого помещения, супермаркет Эдека на Балтийском море



Отправка гриль-установки для быка и поросенка в Россию



Панорама-гриль в Берлине, выставка „Зеленая неделя“



Профессиональный повар Ханс-Петер Энгельс грилил на профессиональной гриль-установке Beelonia



Устройства для копчения от Beelonia также можно приобрести в известных немецких супермаркетах



Коптильня в порту в Рантуме на острове Силт предлагает гостям копченую рыбу, приготовленную в коптильных устройствах от Beelonia

Опыт работы с установками

Начиная коптильней в порту Рантум на острове Силт и заканчивая коптильней на озере Айбзее около Гармиш-Патенкирхена мы поставляем наши устройства по всей Германии. Кроме того, мы осуществляем поставки также в европейское зарубежье и по всему миру. Вы найдете наши устройства на каждом континенте. Мы всюду представляем интересы наших клиентов. Если у вас есть какие-либо особенные пожелания или идеи. Изготовление моделей на заказ не представляет для нас проблему. Позвоните нам - мы с удовольствием Вас проконсультируем.



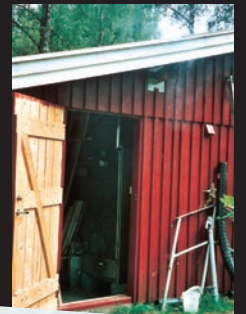
*Sehr geehrte Ferma Bielonia!
Wir haben diesen Sommer einen Fisch raucherofen gekauft und möchten anhand dieses Photos zeigen dass sich der raucht im Regen stehen lassen. Es ist auch schon gut angekommen!*



Diese bewährten Fische habe ich mit meinem Räucherofen von Euch auf Mallorca (Cala Millor) geräuchert!



*Wäre ungernmäßig erhalten: AM FR 70.07.10
TOP WARE Hervorragender Service Gerne wieder*



*An
Fra. Beilma G. Vering
Im Auftrag meines Freundes sind wir Ihnen ein Foto von Ihrem "Super" Räucherofen und raucher haben sich zu jedem Akt in Schweden oder anderen guten Räucherofen habe ich mich mit Ihnen. Auch der Inbetriebnahme, schweiß-acker Freunde war sehr groß, es wäre vielleicht gut wenn Sie Ihren Kamin von past Propaganda, schenken können, damit er etwas Platz für Sie machen kann, da sich der Zeit wieder in Deutschland sein*

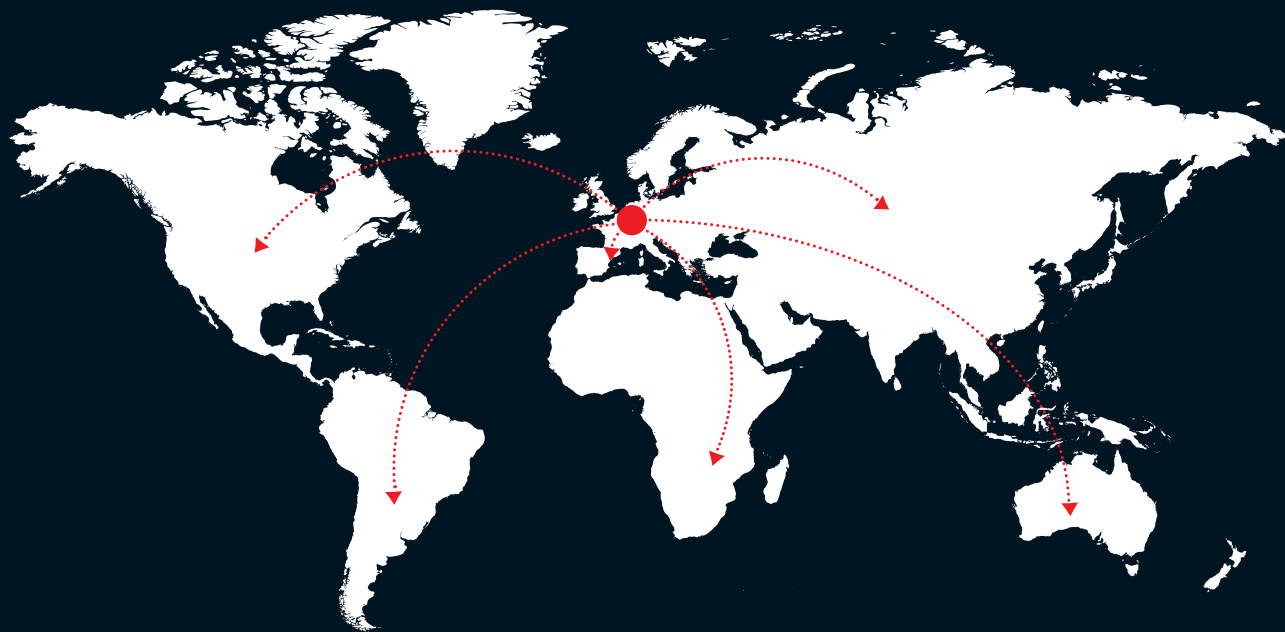
*Wünsche Euch allen, ein frohes Neues Jahr 2006 Gesundheit und weiterhin gute Geschäfte!
Schiebe Ihnen meine Bilder, damit Sie mal sehen wie es aussieht. Bei sehr zufrieden mit dem Ofen!
Wir sehen uns auf der Messe in Bremen. Bis dahin liebe Grüße*



Sehr geehrter Herr Viering,
der bei Ihnen gekaufte Räucherofen F II m. Holzfeuerung hat sich bei uns bereits gut bewährt. Wir haben ihn im äußeren Bild entsprechend gestaltet und so fügt sich diese kleine Anlage harmonisch in unser Grundstück ein. So ist hier eine gemütliche Plaudercke entstanden, die bei entsprechendem Räucherofen mit kulinarischem Genuss ergänzt wird. Zur Ansicht schenken wir Ihnen ein Foto mit unserer angewandten Gestaltungsidee.

Beelonia

Beelonia - произведено в г. Беелен, используется во всем мире.



Beelonia GmbH

Варешдорфер штр. 1 · 48361 Беелен · Тел.: +49 2586 275 · Телефакс: +49 2586 1695
info@beelonia.de · www.beelonia.de

Компания имеет право вносить изменения в конструкцию устройств без предварительного уведомления.
Компания не является ответственным за наличие опечаток в документе. Вся информация предоставлена без
каких-либо гарантийных обязательств.