

# BUĆAN GRILL

Компания ООО «BucanSystems» , имеющая более чем 35 летний опыт работы в производстве металлических конструкций, изделий и профессионального кухонного оборудования, выполненного по индивидуальным заказам, с гордостью представляет новый продукт, который был создан совместными усилиями наших талантливых дизайнеров, опытных инженеров и шеф-поваров.

«BucanGrill» CharcoalOven – это одновременно гриль для барбекю и духовой шкаф, созданный специально для профессиональной кухни. BucanGrill дает возможность готовить при большом диапазоне температур, при этом он мобилен, прочен, доступен по цене и производит невероятно вкусные блюда.

Company „Bucan Systems“ Ltd., with 35 years of experience in the production of metal constructions, metal products and custom made professional kitchen appliances, proudly presents a new product that has been created as a collaborative effort of our talented designers, experienced engineers and chefs.

The „BUCAN GRILL“ Charcoal Oven is a barbecue grill and oven designed for the professional kitchen. Capable of cooking at a range of temperatures, it is strong, versatile, affordable and above all, produces incredible tasting food.



CharcoalOven - это сочетание гриля и духового шкафа в одном приборе, позволяющее привнести лучшее от каждого из устройств в современную гастрономию. CharcoalOven дает отличную возможность получить продукт с аутентичным ароматом гриля, сохранив при этом прекрасную структуру и сочность.

При необходимости можно получить подкопчённый вкус и аромат блюда.

The Charcoal Oven is a combination of the grill and an oven in just one appliance, providing the best of each to the modern gastronomy. The charcoal oven is the perfect option to get the authentic, flavour of the GRILLING, with a perfect texture and juiciness. With the charcoal oven you can get, if it is required a taste of smoked flavour.



CharcoalOven создан специально для приготовления мяса, но так же может быть использован и в других видах кухни, так как дает блюду широкий диапазон ароматов, вкусов и текстур. CharcoalOven может быть использован для приготовления: рыбы, морепродуктов, овощей, пасты и даже десертов. Прибор не подключается к электричеству и не содержит газовых устройств.

Устройство работает на любом виде угля при среднем ежедневном потреблении в 15 кг. Рабочая температура внутри составляет от 350 до 500 градусов Цельсия. Эта температура результат конвекции и излучаемого углем тепла, что позволяет пожарить блюда, получив эффект гриля вместо запекания.

The oven is specially ideated to cook meat, but is equally appreciated in many different types of cuisines because adds a variety of flavours, textures, and aromas at the most varied dishes: meat, vegetables, seafood, pasta and even desserts. The oven doesn't have any electric or gas device.

Works with any type of charcoal and their average consumption is 15 kg coal for a daily food service. The working temperature inside the oven is between 350°C to 500°C. This temperature is a combination between convection and radiation heat and the food inside the oven is roasted and grilled instead of baked.



## Техническая информация:

Время розжига	40 минут в среднем
Потребление угля	15 кг в день в среднем
Длительность удержания тепла	9,5 часов
Количество производимого продукта	110 кг в час
Температура приготовления	350°C - 500°C
Вместимость решетки гриля	2xGN 1/1 + 2xGN 1/2
Эквивалент в электроэнергии	7 КВт
Мощность дымоудаления	4000 м3/ч
Максимальный поток дыма	13г/с

## Установка

Высота установки без зонта	2600 мм
Высота установки с зонтом	3000 мм
Рекомендуемое расстояние до кухонных приборов	100 мм

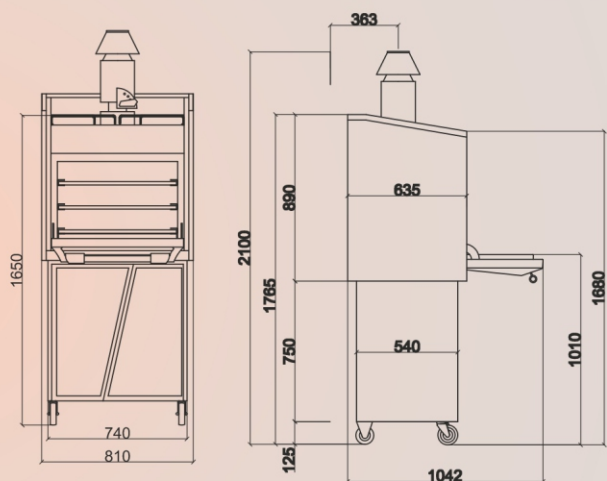
## Размер гриля

Размеры гриля без зонта	2100x680x810 мм
Размеры гриля с зонтом	3000x1155x960 мм

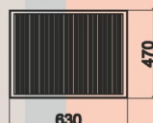
## Вес гриля

Общий вес без зонта	365 кг
Общий вес с зонтом	390 кг

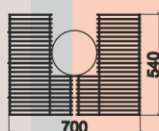
## Схема и размеры /OUTLINE AND DIMENSIONS



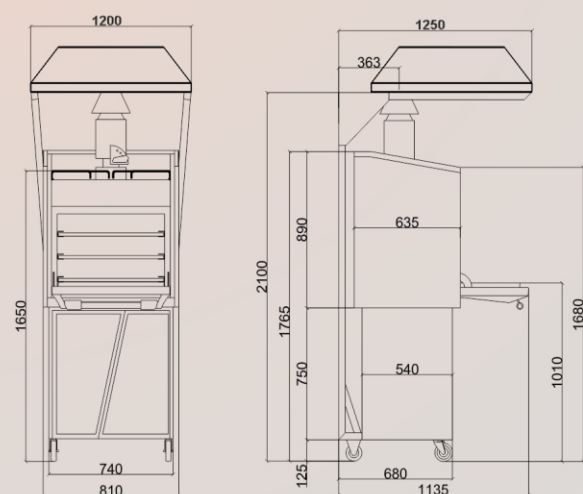
REŠETKA ZA PEČENJE



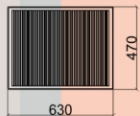
REŠETKA ZA PODGREVANJE



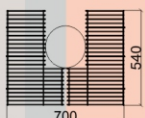
LONAC ZA ČORBU



REŠETKA ZA PEČENJE



REŠETKA ZA PODGREVANJE



LONAC ZA ČORBU



## TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	40 min. average
Charcoal consumption daily	15 kg average
Performance	9,5 h
Production per hour	110 kg average
Cooking temperature	350°C - 500°C
Oven capacity per grill rack	2xGN 1/1 + 2xGN 1/2
Equivalent el. energy	7 kW
Exhaust rate	4000 m3/h
Max. smoke flow	13g/s

## INSTALLATION

Installation height without the hub	2600 mm
Installation height with the hub	3000 mm
Rec. distance from other kithc. appliances	100 mm

## DIMENSIONS

Dimensions of the grill without the hub	2100x680x810 mm
Dimensions of the grill with the hub	3000x1155x960 mm

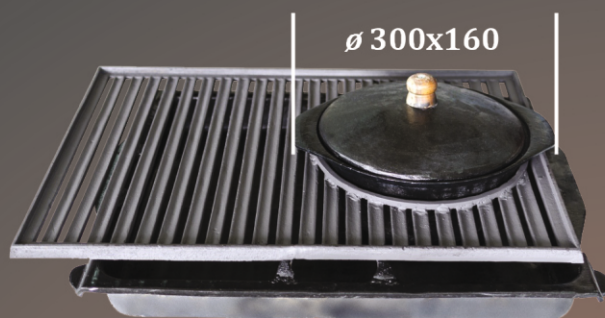
## WEIGHT OF THE GRILL

Total weight without the hub	365 kg
Total weight with the hub	390 kg



## Аксессуары / ACCESSORIES

Гриль с литым чугунным сотейником  
Grill rack with cast iron stewpot  
630x470x20/250/150



Лоток Вусан гриль для приготовления на пару  
Bucan grill tray for steaming  
630x495x70/95



Железное литое блюдо для сервировки Вусан гриль  
Bucan grill cast iron serving plate  
520x270x50



Решетки для гриля  
Grill rack  
630x470x20



Набор инструментов Вусан гриль  
Bucan grill tool kit



Шеф- повар консультант  
Горан Степанович  
Моб.тел. +7989 298 89 89  
Ел.почта: g.stepanovic@mail.ru

BUCAN SYSTEMS DOO  
Proizvodnja:  
Industrijska zona bb  
Nova Pazova  
+381(0)22 325 036  
+381(0) 22 325 037  
+381(0) 64 239 97 20  
+381(0) 63 7716 213  
bucansystems@gmail.com  
www.nadstresnice-garaze.rs