

**ЧТО ДЕЛАЕТ
BRADLEY SMOKER
ОСОБЕННЫМ?**

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



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



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

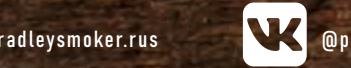
BRADLEY SMOKER... ВОСХИТИТЕЛЬНО ПРОСТО™

Более 30 лет компания Bradley Smoker разрабатывает и производит превосходные и простые в управлении электрические коптильни, известные во всем мире.

Они по праву считаются самыми технологичными из представленных на мировом рынке систем для копчения. Наши коптильни спроектированы таким образом, что их можно настроить за считанные минуты.

Но мы не предлагаем верить нам на слово, посмотрите на результаты кулинарных творений, созданных обладателями наших коптилен.

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



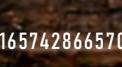
@bradleysmoker.rus



@public196455192



@bradleysmoker.ru



@group/57165742866570

СОДЕРЖАНИЕ

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

О ПИСАНИЕ

ДРЕВЕСНЫЕ БРИКЕТЫ BRADLEY BISQUETTES™

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



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

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



Мы не изобрели копчение. мы довели его до совершенства!™

О ПИСАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ЧИСТОГО ДЫМА CLEANSMOKE™

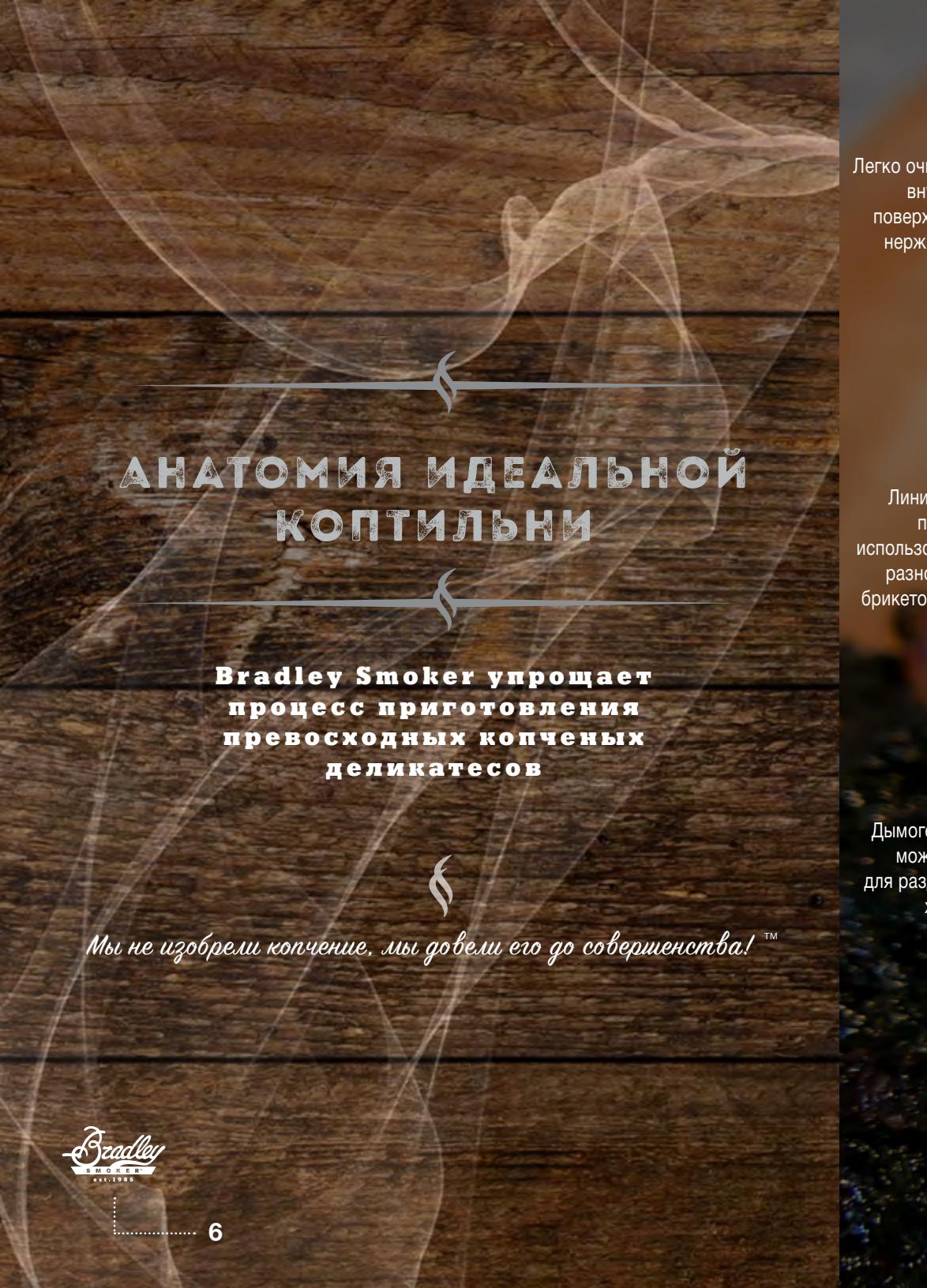
Наша технология CleanSmoke™ обеспечивает максимально возможный «чистый» дым. Поясним, каким образом это происходит:

1. Все начинается с экологически чистых и 100% натуральных древесных брикетов, которые разработаны и произведены специально для наших коптилен.
2. Благодаря нашим цифровым дымогенераторам пользователи могут точно контролировать температуру и время копчения, получая стабильный «чистый» дым.
3. Наша автоматизированная система разработана с учетом ограниченного времени тления брикета и гасит его в емкости с водой, прежде чем он превратится в золу и начнет выделять «грязный» дым.



Мы не изобрели копчение. мы довели его до совершенства!™





ОПИСАНИЕ

BRADLEY SMOKER СЕРИЯ ORIGINAL

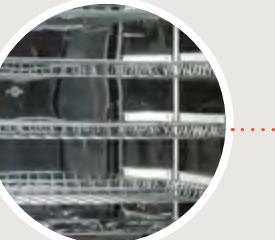
Классические модели, меняющие представление о копчении

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

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



ЛИНИЯ ПОДАЧИ БРИКЕТОВ
Позволяет загрузить количество брикетов, необходимое для 9 часов непрерывного копчения



ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ
Изготовлены из нержавеющей стали, за которыми легко ухаживать



ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ С РЕГУЛИРУЕМОЙ ЗАСЛОНОЙ
Предназначено для контроля дыма и температуры внутри коптильной камеры



СЪЕМНЫЕ ХРОМИРОВАННЫЕ РЕШЕТКИ
Позволяют одновременно коптить различные продукты



ОТРАЖАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
Равномерно распределяет дым и тепло внутри коптильной камеры, собирает и отводит стекающий жир



ТЭН КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ
С независимой регулировкой температуры (мощность 500 Вт)



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



МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
Позволяет регулировать температуру внутри коптильной камеры



КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ БРИКЕТОВ
Запускает работу линии подачи брикетов



О ПИСАНИЕ

BRADLEY SMOKER СЕРИЯ DIGITAL

Цифровые модели – минимум Вашего присутствия при копчении

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

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



ЛИНИЯ ПОДАЧИ БРИКЕТОВ

Позволяет загрузить количество брикетов, необходимое для 9 часов непрерывного копчения



ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Изготовлены из нержавеющей стали, за которыми легко ухаживать



ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ С РЕГУЛИРУЕМОЙ ЗАСЛОНОЙ

Предназначено для контроля дыма и температуры внутри коптильной камеры



СЪЕМНЫЕ ХРОМИРОВАННЫЕ РЕШЕТКИ

Позволяют одновременно коптить различные продукты

Коптильня Bradley Digital

4 полки, 76 л, 500 Вт, BTDS76

Коптильня Bradley Digital

6 полок, 108 л, 500 Вт, BTDS108



ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Позволяет контролировать температуру и время копчения

АКСЕССУАРЫ

ПРОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО



Адаптер для холодного копчения

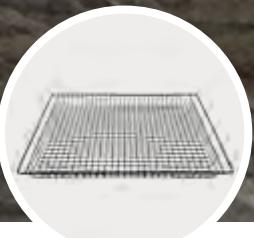
Артикул: BCOLD



ЗАЩИТНЫЙ ЧЕХОЛ

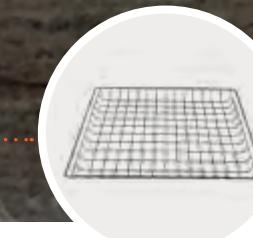
Артикул для 4 полок: BTWRC

Артикул для 6 полок: BTWRC108



Набор из 4-х антипригарных решеток

Артикул: BTJERKYRACK



Набор из 4-х хромированных решеток

Артикул: BT4XR



ОТРАЖАТЕЛЬ из нержавеющей стали

Равномерно распределяет дым и тепло внутри коптильной камеры, собирает и отводит стекающий жир его в емкости с водой, прежде чем он превратится в золу



Автоматизированная система подачи брикетов

С независимой регулировкой температуры (мощность 500 Вт)



ТЭН коптильной камеры

С независимой регулировкой температуры (мощность 500 Вт)

О ПИСАНИЕ

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

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

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



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

ДРЕВЕСНЫЕ БРИКЕТЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ BRADLEY BISQUETTES™ PREMIUM



Пиво

Брикеты с нотками хмеля

BTBR24

BTBR48



Карибская смесь

Мескитовые брикеты с душистым перцем

BTCB24

BTCB48



Чили и тмин

Брикеты с острыми нотками специй

BTCC24

BTCC48



Имбирь и кунжут

Брикеты с теплыми ореховыми нотками специй

BTGS24

BTGS48



Охотничья смесь

Брикеты с розмарином, тимьяном и черным перцем

BTHB24

BTHB48



Шалфей

Брикеты с нотками лимона и мяты

BTSG24

BTSG48

ДРЕВЕСНЫЕ БРИКЕТЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ BRADLEY BISQUETTES™ ... сделайте следующее блюдо незабываемым!



Ольха

Мягкий, нежный, слегка сладковатый древесный аромат

BTAL24

BTAL48



Яблоня

Мягкий, сладкий, нежный и фруктовый древесный аромат

BTAP24

BTAP48



Вишня

Сладкий, нежный аромат

BTCH24

BTCH48



Гикори

Сильный, насыщенный дымный аромат

BTHC24

BTHC48



Клен

Сладкий, тонкий аромат

BTMP24

BTMP48



Мескит

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

BTMQ24

BTMQ48



Дуб

Выраженный универсальный аромат

BTOK24

BTOK48



Пекан

Аромат похож на «Гикори», но более тонкий

BTPC24

BTPC48



Специальная смесь

Отчетливый, но мягкий аромат

BTSB24

BTSB48



Дубовые бочки из-под виски

Сильный богатый аромат дубовых бочек, в которых выдерживали виски

BTWOSE24

BTWOSE48



О ПИСАНИЕ

ДРЕВЕСНЫЕ БРИКЕТЫ BRADLEY BISQUETTES™ (120 ШТ)

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



Ольха

Мягкий, нежный, слегка сладковатый древесный аромат
BTAL120

Alder



Яблоня

Мягкий, сладкий, нежный и фруктовый древесный аромат
BTAP120

Apple



Вишня

Сладкий, нежный аромат
BTCH120

Cherry



Гикори

Сильный, насыщенный дымный аромат
BTHC120

Hickory



Клен

Сладкий, тонкий аромат
BTMP120

Maple



Мескит

Сильный аромат, но более сладкий и сдержаный, чем у «Гикори»
BTMQ120

Mesquite



Дуб

Выраженный аромат, крайне универсален
BTOK120

Oak



Пекан

Аромат похож на «Гикори», но более тонкий
BTPC120

Pecan



Специальная смесь

Отчетливый, но мягкий аромат
BTSB120

Special Blend



Дубовые бочки из-под виски

Сильный богатый аромат дубовых бочек, в которых выдерживали виски
BTWOSE120

Whiskey Oak



О ПИСАНИЕ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ БРИКЕТОВ

	РЫБА И МОРЕ- ПРОДУКТЫ	ПТИЦА	ГОВЯДИНА	СВИНИНА	ЯГНЯТИНА	ДИЧЬ	ДИКАЯ ПТИЦА	ОВОЩИ	ОРЕХИ	СЫР
Ольха		●		●						
Яблоня			●	●	●	●				●
Вишня			●	●	●	●				●
Гикори				●	●	●				●
Клен				●	●	●				●
Мескит				●	●	●				●
Дуб		●	●	●	●	●				
Пекан			●	●	●	●				
Специальная смесь		●	●	●	●	●				
Дубовые бочки из-под виски			●	●	●	●				

Рецепты и вдохновение ищите на наших ресурсах



О ПИСАНИЕ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОПТИЛЕН



Адаптер для холодного копчения

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

Артикул: BCOLD



Дымогенератор с адаптером

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

Артикул: BTSGCE240EU

A large background image of a large piece of meat being sliced, with a smaller image of a recipe book titled "Jerky Racks" overlaid.

- Набор антипригарных силиконовых ковриков (4шт)
Артикул: BTNSMAT4
- Набор хромированных решеток Bradley Original Racks (38x28см, 4 шт.)
Только для коптилен серии Original и Digital
Артикул: BT4XR
- Набор антипригарных решеток Bradley Jerky Racks (38x28см, 4 шт.)
Только для коптилен серии Original и Digital
Артикул: BTJERKYRACK
- Цифровой термометр
Артикул: BTDIGTHERMO
- Набор аксессуаров, 5 предметов:
нож мясника, нож для удаления костей,
вилка, точилка и цифровой термометр
Артикул: BTCARVKIT
- Защитный чехол для коптилен с 4 полками
Только для коптилен серии Original и Digital
Артикул: BTWRC
- Защитный чехол для коптилен с 6 полками
Только для коптилен серии Original и Digital
Артикул: BTWRC108
- Веер – 50 популярных рецептов от Bradley Smoker
Артикул: RECIPEVOL1

О ПИСАНИЕ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КОПЧЕНИЮ

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



Время копчения



Температура внутри коптильни



Температура готового продукта

СВИНИНА	
Лопатка	0° 10° 37° 65° 93° 121° 1,5 ч/450 гр 107-115°C
Ребрышки (задняя часть)	0° 10° 37° 65° 93° 121° 5 ч 107-115°C
Ребрышки (нижняя часть)	0° 10° 37° 65° 93° 121° 5-7 ч 107-115°C
Карбонат	0° 10° 37° 65° 93° 121° 4-5 ч 107-115°C
Грудника	0° 10° 37° 65° 93° 121° 4-4,5 ч 110°C
Поросенок (целый)	0° 10° 37° 65° 93° 121° 16-18 ч 107-115°C
Вырезка	0° 10° 37° 65° 93° 121° 2,5-3 ч 107-115°C
Колбаса	0° 10° 37° 65° 93° 121° 1-3 ч 107-115°C

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

- Существует большая разница между тем, когда продукты выглядят готовыми и когда их действительно можно употреблять в пищу!
- Используйте эти таблицы для определения времени и температуры готовности продуктов.
 - Всегда измеряйте внутреннюю температуру готового блюда с помощью термометра.
 - Соблюдайте минимальные нормы температуры готовности продуктов.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОПТИЛЕН BRADLEY SMOKER

ORIGINAL 4 ПОЛКИ
BS611

ORIGINAL 6 ПОЛОК
BS815XLT

DIGITAL 4 ПОЛКИ
BTDS76

DIGITAL 6 ПОЛОК
BTDS108



Вес в упаковке (брутто)	25,4 кг	32,2 кг	26,9 кг	31,2 кг
Вес без упаковки (нетто)	18,5 кг	25 кг	20 кг	25 кг
Габаритные размеры упаковки (В x Ш x Г)	87 x 52 x 45 (см)	104 x 52 x 45 (см)	87 x 52 x 45 (см)	104 x 52 x 45 (см)
Внешние размеры коптильной камеры (В x Ш x Г)	80 x 43,5 x 37 (см)	100 x 43,5 x 37 (см)	80 x 43,5 x 36 (см)	100 x 43,5 x 36 (см)
Внутренние размеры коптильной камеры (В x Ш x Г)	65 x 39 x 29,5 (см)	84,8 x 39 x 29,5 (см)	65 x 39 x 29,5 (см)	84,8 x 39 x 29,5 (см)
Ширина вместе с дымогенератором	62,5 (см)	62,5 (см)	62,5 (см)	62,5 (см)
Внутренний объем коптильной камеры	76 литров	108 литров	76 литров	108 литров
Количество полок	4	6	4	6
Размер полки	28,3 x 38,1 см			
Материал внутренней отделки	Полированная нержавеющая сталь	Полированная нержавеющая сталь	Полированная нержавеющая сталь	Полированная нержавеющая сталь
Материал внешней отделки	Углеродистая сталь с порошковым покрытием			
Номинальная сила тока	2,7 А	2,7 А	2,7 А	2,7 А
Номинальная мощность	625 Вт	625 Вт	625 Вт	625 Вт
Номинальное напряжение	240 В	240 В	240 В	240 В
Номинальная частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Тип управления	Механическое	Механическое	Цифровое	Цифровое
Мощность электронагревателя коптильной камеры	500 Вт	500 Вт	500 Вт	500 Вт
Мощность электронагревателя брикетов	125 Вт	125 Вт	125 Вт	125 Вт
Рабочий диапазон температуры наружного воздуха	от -10°C до +50°C			
Максимальное устанавливаемое значение температуры	-	-	160°C	160°C
Минимальное устанавливаемое значение температуры	-	-	50°C	50°C
Устанавливаемый диапазон времени приготовления	-	-	00:20 - 9:40 (ч)	00:20 - 9:40 (ч)
Шаг увеличения времени приготовления	-	-	20 (мин)	20 (мин)
Шаг увеличения температуры приготовления	-	-	5°C	5°C
Устанавливаемый диапазон времени копчения	-	-	00:20 - 9:40 (мин)	00:20 - 9:40 (мин)
Шаг увеличения времени копчения	-	-	20 (мин)	20 (мин)





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

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

info@eurogrill.ru

www.eurogrill.ru

Авторизованный дилер