skäl

СЕРЬЕЗНЫЕ
УВЛЕЧЕНИЯ

ДИСТИЛЛЯТОРЫ

КОПТИЛЬНИ

КОНСЕРВАТОРЫ

АВТОМАНГАЛЫ

УЗБИ

+7 (351) 217-39-89

Позиционирование SKAL

SKAL — премиальная линейка, которая разработана специально для мужчин с серьезными увлечениями: охота, рыбалка, винокурение, экстремальный отдых.

Еще древние викинги во время сражения подгоняли и подбадривали друг друга криками «SKAL!», обещая друг другу остаться в живых и победить. А вечером после боя победителей ожидало веселое застолье, где рекой лился эль и столы ломились от дичи.

Времена прошли, битвы ведутся в офисных зданиях, но по прежнему от решений мужчин зависит многое…

SKAL — серьезные увлечения серьезных мужчин!

Преимущества работы с нами

- Собственное производство в России
- На рынке более 20 лет
- Работаем с конечным покупателем по гарантийному обслуживанию
- Более 30 сервисных центров по всей России
- Любые варианты доставки
- Свыше 600 оптовых клиентов по России и странам СНГ

Дистилляторы

Основное преимущество, которое отличает линейку SKAL от конкурентов: дистилляторы, созданы по принципу конструктора.

По мере роста мастерства, к основной модификации можно докупать различные надстройки, которые позволят создавать совершенный продукт!

Технические характеристики:

Полностью съемная крышка.

Кламповое соединение

Охладитель: проточный

Клапан избыточного давления: да

Наличие водопровода: да

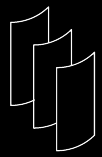
Комплектация: силиконовые шланги, спиртометр

Термометр: да

Съемная крышка: да

Выход готового продукта: да

Гарантия: 12 месяцев



Материал пищевая нержавеющая сталь

Подходит для всех типов плит

Литраж/ параметры	14 л	17 л	20 л
Ширина	31	31	31
Глубина	28	28	28
Высота	36	43	50
Вес брутто, кг	3.76	4.2	4.6
Цена			

+7 (351) 217-39-89

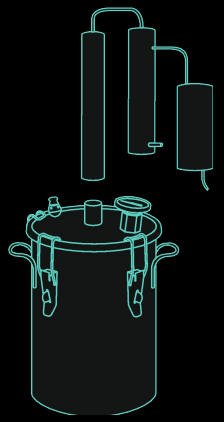
Дистилляторы: основные модели

Двойной сухопарник

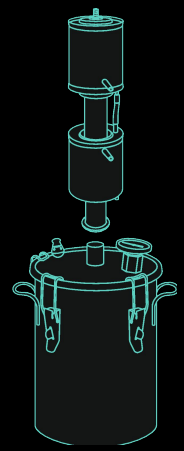
Позволяет максимально избавить напиток, от сивуш-ных примесей. Подходит для применения даже новичкам!

Двойной холодильник

Дополнительное охлаждение в сухопарнике, позволяет лучше отделять тяжелые примеси и уже при первом перегоне получить более чистый и высокоградусный продукт. Данная надстройка позволяет сохранить вкусовые характеристики исходного сырья.



Литраж/ параметры упаковки	14 л	17 л	20 л
Ширина	27	27	27
Глубина	27	27	27
Высота	55	55	55
Вес брутто, кг	5,1	5,5	5,9
Цена			



Литраж/ параметры упаковки	14 л	17 л	20 л
Ширина	27	27	27
Глубина	27	27	27
Высота	55	55	55
Вес брутто, кг	5,8	6,3	6,7
Цена			

+7 (351) 217-39-89

Надстройки

Бражная колонна

Бражная колонна позволяет приготовить самогон большей крепости из браги. Крепость исходного продукта может доходить до 90%

Цена

Ректификационная колонна

Колонна позволяет приготовить спирт крепостью до 96% из самогона .
За счет этого можно получать кристально чистый продукт высочайшей крепости.

Цена

Диоптр

Диоптр—устройство для визуального контроля стекающей флегмы по колонне самогонного аппарата.
Он устанавливается между перегонным кубом и колонной аппарата при помощи клампового соединения

Цена

Царга укрепляющая

Это трубка определенной длины, изготовленная из нержавеющей стали и наполненная призмати-ческими насадками спиралевидной формы.
Основаная задача царги отделить сивушные масла от самогона.

Цена

Ароматизатор

Внутри ароматизатора размещают различные сборы, что позволяет придать напиткам оригинальный вкус и аромат.

Цена

Автоклав

Охотникам и рыболовам обеспечит сохранность трофеев. Сокращает время консервирования.

Не требует стерилизации банок.

Технические характеристики:

Капсульное дно

Вместимость банок:

0,5 л. = 8 шт. 0,7 л. = 4 шт. 1,0 л. = 3 шт

Объем: 14 л,

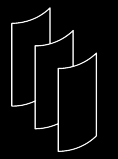
Кассета для размещения банок: да

Комплектация: термометр, манометр, клапан избыточного давления

Гарантия: 12 месяцев

Консервирует:

- Мясо
- Рыбу
- Овощи



Материал пищевая нержавеющая сталь

Подходит для всех типов плит

Возможно использование на открытом огне

Литраж/ параметры упаковки	22 л
Ширина	25
Глубина	25
Высота	334
Вес	5.5
Цена	

+7 (351) 217-39-89

Коптильня горячего копчения

Коптильня предназначена для приготовления мяса, рыбы, курицы, овощей и многой другой пищи.

Подготовленный продукт помещается в коптильню, коптильня со щепой устанавливается на нагрева-тельную поверхность. Помещенный в коптильню продукт подвергается обработке горячим дымом от тлеющей щепы.

Технические характеристики:

Объем емкости для копчения: 14 л

Комплектация: шпагат, сетка, термометр, кассета, шланг для выхода дыма

Цвет: нержавеющая сталь

Гарантия: 12 месяцев

Материал пищевая нержавеющая сталь

Литраж/ параметры упаковки	14 л
Ширина, см	35
Глубина, см	28
Высота, см	39
Вес, кг	5,95
Цена	

Цена

+7 (351) 217-39-89

Коптильня холодного копчения

В процессе копчения натуральный густой дым обеззараживает мясо или рыбу, выводятся все вредоносные микроорганизмы и бактерии. Срок хранения такой пищи увеличивается, а вкусовые качества усиливаются.

Дым поступает в верхнее отделение коптильни, что позволяет прокоптить продукт равномерно со всех сторон.

Технические характеристики:

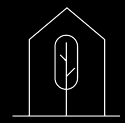
Работа от сети: 220-240 В

Время копчения: 5-15 часов

Производительность компрессора: 2,5х2 л/мин

Мощность компрессора: 2,9 Вт

Комплектация: компрессор, гофрированный шланг, силиконовый шланг



Подходит для использования дома и на даче

Температура обработки: 19-40 °С

Литраж/ параметры упаковки	32 л	50 л
Ширина	34	34
Глубина	34	34
Высота	42	62
Вес	5,13	6,4
Цена		

+7 (351) 217-39-89

Стартер для розжига угля

Стартер поможет вам максимально быстро разжечь уголь для мангала и гриля.

Правильное использование стартера для разжигания угля: спустя 20 минут раскаленные угли можно перекладывать на гриль. Вам больше не придется тратить время на розжиг углей, обжигать и пачкать руки, использовать вредные средства для розжига углей.

Технические характеристики:

Ручка с термоотражателем препятствует нагреванию самой ручки

Материал пищевая нержавеющая сталь

Производительность: до 6 л/2 кг/ч

+7 (351) 217-39-89

Верю, что наше сотрудничество будет долгим
и взаимовыгодным!

Контакты менеджера.

«УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ»
454100, Россия, г. Челябинск, Комсомольский проспект, 107 А , 7 этаж
8 (351) 217-39-89