

**skål**  
СЕРЬЕЗНЫЕ  
УВЛЕЧЕНИЯ

ДИСТИЛЛЯТОРЫ  
КОПТИЛЬНИ  
КОНСЕРВАТОРЫ  
АВТОМАНГАЛЫ



**УЗБЕЛ**

+7 (351) 217-39-89

# Позиционирование SKAL

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

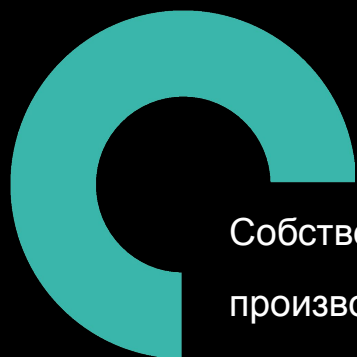
Еще древние викинги во время сражения подгоняли и подбадривали друг друга криками «SKAL!», обещая друг другу остаться в живых и победить. А вечером после боя победителей ожидало веселое застолье, где рекой лился эль и столы ломились от дичи.

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

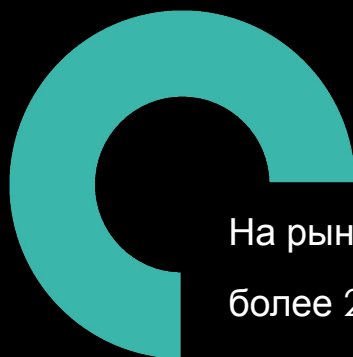
SKAL — серьезные увлечения серьезных мужчин!



# Преимущества работы с нами



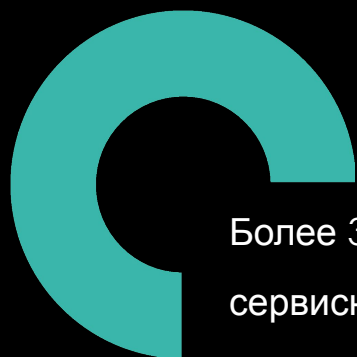
Собственное  
производство  
в России



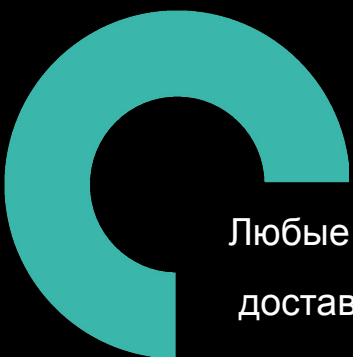
На рынке  
более 20 лет



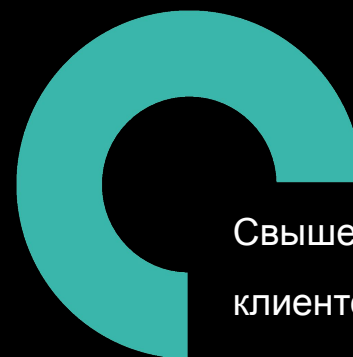
Работаем с конечным  
покупателем  
по гарантийному  
обслуживанию



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

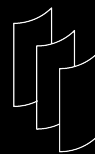
Комплектация:  
силиконовые  
шланги, спиртометр

Термометр: да

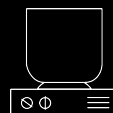
Съемная крышка: да

Выход готового  
продукта: да

Гарантия: 12 месяцев



Материал пищевая  
нержавеющая сталь



Подходит для всех  
типов плит

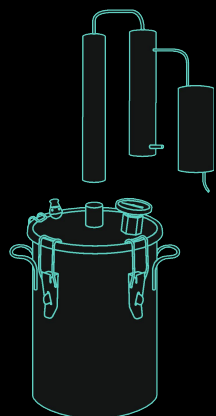
Литраж/ параметры	14 л	17 л	20 л
Ширина	31	31	31
Глубина	28	28	28
Высота	36	43	50
Вес брутто, кг	3,76	4,2	4,6
Цена			

# Дистилляторы: основные модели



## Двойной сухопарник

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

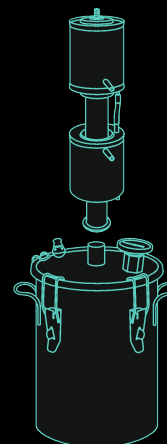


Литраж/ параметры упаковки	14 л	17 л	20 л
Ширина	27	27	27
Глубина	27	27	27
Высота	55	55	55
Вес брутто, кг	5,1	5,5	5,9
Цена			



## 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	5,8	6,3	6,7
Цена			

# Надстройки



## Бражная колонна

Бражная колонна позволяет приготовить самогон большей крепости из браги. Крепость исходного продукта может достигать 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 призматическими насадками спиралевидной формы. Основная задача царги — отделить сивушные масла от самогона.

Цена



## Ароматизатор

Внутри ароматизатора размещают различные сборки, 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,

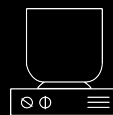
Кассета для размещения банок: да

Комплектация: термометр, манометр, клапан избыточного давления

Гарантия: 12 месяцев



Материал  
пищевая  
нержавеющая  
сталь



Подходит  
для всех  
типов плит



Возможно  
использование  
на открытом  
огне

### Консервирует:

- Мясо
- Рыбу
- Овощи



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

# 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 нагревательную поверхность. Помещенный в коптильню продукт подвергается обработке горячим дымом от тлеющей щепы.

## Технические характеристики:

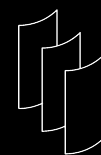
**Объем емкости для копчения:** 14 л

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

**Цвет:** нержавеющая сталь

**Гарантия:** 12 месяцев

**Цена**



*Материал пищевая нержавеющая сталь*

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



# 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:

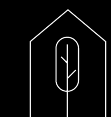
**Работа от сети:** 220-240 В

**Время копчения:** 5-15 часов

**Производительность компрессора:** 2,5x2 л/мин

**Мощность компрессора:** 2,9 Вт

**Комплектация:** компрессор, гофрированный шланг, силиконовый шланг



*Подходит для использования дома и на даче*



*Температура обработки: 19-40°C*

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

# Стартер для розжига угля



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

Правильное использование стартера для розжигания 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

Производительность: до 6 л/2 кг/ч



*Материал пищевая  
нержавеющая сталь*

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