



SMOKY FUN®

Produktový katalog

SMOKY FUN®

MOBILNÍ ZAHRADNÍ KUCHYNĚ

Zahradní grily SMOKY FUN jsou tradičně vyráběny ručně v České republice. Mají velmi masivní konstrukci ze silného ocelového plechu a rošty z nerezové oceli.

S výrobou našich grilů jsme začali v roce 1997 a již v roce 1998 vyhrál soutěžní tým „Team Grill Ueli“ v holandském Raalte s grily Smoky Fun Mistrovství Evropy v grilování. V průběhu let jsme naše výrobky stále vyvíjeli a zdokonalovali tak, aby co nejvíce vyhovovali našim zákazníkům. V dnešní době nabízíme široký sortiment smokerů, grilů a také velké množství příslušenství, které si lze ke grilům pořídit. V roce 2012 jsme limitovanou edicí oslavili již 25.000 vyrobených grilů Smoky Fun. V současné době prodáváme naše grily především v České republice, Švýcarsku, Německu, Belgii, Holandsku, Rakousku a Skandinávii. Od roku 2013 se grily Smoky Fun prodávají také v Rusku, Polsku, Kazachstánu, Španělsku a Francii. Své klienty máme i v Japonsku, Bali, Kanadě, USA a Brazílii. Grily Smoky Fun doporučuje také dvojnásobný mistr ČR v grilování a kapitán českého národního BBQ týmu Jiří Dolenský.

Tygrí krevety na italském risotu s cherry rajčátky

Na titulní straně:

Grilovaný flank steak s ratte brambůrky, cisařským luskem a omáčkou z portského vína
recepty najdete na www.smokyfun.net



ZAHRADNÍ GRILY SMOKY FUN MŮŽETE POUŽÍT PRO:

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Spočívá v přímém působení žáru na pokrm. Tato metoda je vhodná hlavně pro jídla, která grilujeme méně než 30 minut. Takto grilujeme především vuřty, klobásky a jiné uzeniny. Tuto metodu můžeme použít i na „zatažení“ steaků (rare). Grilované pokrmy umístíme na rošt ve spalovací komoře a grilujeme přímo nad rozžhaveným uhlím.

NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Potraviny se grilují při teplotách 160° – 260°C buď přímo na roštu v grilovací komoře nebo na litinové desce (viz příslušenství), kterou umístíme do grilovací komory vedle spalovací komory (vhodné např. pro grilování steaků). Tento způsob grilování využívá rovnoměrného proudění teplého vzduchu, stejně jako je tomu v horkovzdušné troubě. Potraviny nepřicházejí do styku s přímým ohněm ani přímým žářem a tudíž se nepřipalují.

BARBECUE

Metoda velmi podobná nepřímému grilování s tím rozdílem, že grilujeme při nízkých teplotách (80° – 140°C). Toto je nejvíce používaná metoda grilování u našich BBQ Smokerů. Touto metodou grilujeme pokrmy, které vyžadují dlouhodobější tepelnou úpravu (např. velké kusy masa). Grilované potraviny zůstanou díky této „šetrné“ přípravě šťavnaté a proto mají vynikající chuť.

UZENÍ

U modelů grilů Smoky Fun Big Chief nebo modelů s přídavnou udrnou

můžete i znamenitě udit. Stačí zavřít regulační klapku na komíně, přidat na zbytky žhavého uhlí dřevěné piliny a minimalizovat přívod vzduchu do spalovací komory (resp. přívod vzduchu uzavřít). Ideální teplota pro studené uzení je 30° – 60°C, pro teplé uzení 60° – 90°C.

PEČENÍ

V grilech Smoky Fun lze i péct. Ideální je umístit do grilu šamotové desky (viz příslušenství), na kterých můžete péct křupavý chléb nebo pizzu. Ideální teplota pro pečení je 180° – 260°C.

VAŘENÍ

Všechny naše BBQ Smokery mají varnou desku, která je umístěna nad spalovací komorou. Na této desce lze vařit nebo uchovávat pokrmy teplé. Pomocí otočného ramene a zavěšeného hrnce (viz příslušenství) nebo pomocí držáku wok a wok pánve (opět viz příslušenství) můžeme připravit báječné přílohy ke grilovaným pokrmům.

PRINCIP FUNGOVÁNÍ GRILŮ SMOKY FUN

Obsluha grilů SMOKY FUN je velice jednoduchá. Princip fungování je podobný jako u kamen. Zapálíme oheň ve spalovací komoře, otevřeme regulační klapku na komíně, klapku pro regulování přívodu vzduchu do spalovací komory a počkáme až se gril rozpálí na teplotu, kterou potřebujeme. Teplotu sledujeme na bimetalovém teploměru umístěném na grilovací komoře. Po dosažení požadované teploty zavřeme regulační klapky a můžeme začít grilovat...

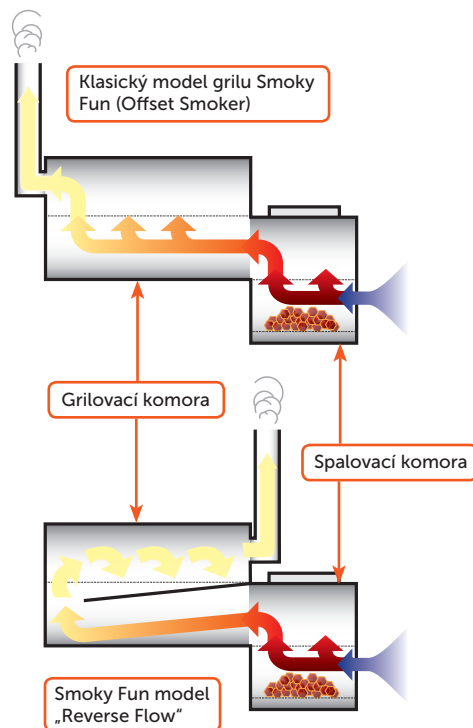
Pomocí klapky pro regulaci přívodu vzduchu do spalovací komory, regulační klapky na komíně a víka spalovací komory můžete jednoduše regulovat teplotu tak, jak potřebujete pro vámi vybranou metodu grilování.

(Video s ukázkou principu fungování najdete na www.smokyfun.net)

VIDEO: SMOKY FUN Grilujeme a udlime)



SMOKY FUN
princíp fungování grilu



U klasických modelů grilů Smoky Fun (Offset Smoker) proudí vzduch do spalovací komory, kde se ohřívá a dále postupuje do grilovací komory. Se zvětšující se vzdáleností od spalovací komory se postupně ochlazuje a odchází komínem ven z grilu. Rozdíl teploty v různých částech grilovací komory je 20° – 50°C. Pomocí rozvaděče tepla lze rozdíl teploty snížit.

U modelů grilů Smoky Fun „Reverse Flow“ se horký vzduch díky rozvaděči tepla natolik ustálí, že je rozdíl teploty v různých částech grilovací komory 2° – 4° C. Komin je namontován na protější stranu grilu. Horký vzduch tak proudí delší dobu a může se rovnoměrně rozložit po celé grilovací komoře.



Přehledný teploměr pro kontrolu provozní teploty grilu se stupnicí ve stupních Celsia a označením rozmezí teplot pro jednotlivé metody grilování.

Teploměr patří ke standardnímu vybavení grilu Smoky Fun.



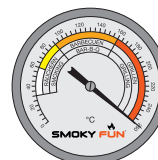
UZENÍ



BARBECUE



GRILOVÁNÍ



PEČENÍ

Převrtní držadlo pro jednoduchou přepravu grilu a k zavěšení grilovacího nářadí

Regulační klapka k regulaci odvodu kouře

Komin

Teploměr z oceli pro kontrolu provozní teploty

Varná deska pro vaření a udržování teplých pokrmů

Grilovací komora

Spalovací komora

Odkládací rošt

Čelní odkládací mřížka

Kýblík na odkapávání přebytečného tuku

Nohy s gumovými kryty

Pohrabáč pro čištění spalovací komory

Ocelová kola s gumovými nálevky pro jednoduchou přepravu

Regulační klapka pro regulování přívodu vzduchu a tím i intenzity hoření

REVERSE FLOW - KOMÍN

Modely grilů se systémem Reverse Flow mají variabilní umístění kominu. Mohou fungovat jako Offset Smokery s kominem na vzdálenější straně od spalovací komory nebo s kominem umístěným u spalovací komory, kdy využívají systém Reverse Flow.



REVERSE FLOW - ROZVODNÁ DESKA UVNITŘ GRILU.

Grily se systémem Reverse Flow mají v grilovací komoře umístěnu rozvodnou desku, která odvádí horký vzduch proudící ze spalovací komory na opačný konec grilovací komory a potom opět přes celý gril směrem ke kominu. Grilované potraviny jsou tak díky stejnoměrně rozložené teplotě grilované šetrněji. Systém Reverse Flow je vhodný pro přípravu velkých kusů masa jako např. žebírek, pečeně, vepřového trhaného masa (Pulled Pork), atd...





VARNÁ DESKA

Na varné desce lze připravovat přílohy ke grilovaným pokrmům nebo je uchovávat teplé.



OTOČNÉ RAMENO

Na něj můžeme pověsit litinový hrnec a lze tak vařit přímo nad žářem (při otevřené spalovací komoře) různé pokrmy, kávu nebo čaj.



UMÍSTĚNÍ WOK DRŽÁKU

Držák na Wok se umísťuje přímo do spalovací komory. Na něj lze pohodlně umístit Wok pánev a připravit chutný pokrm v asijském stylu.



POUŽITÍ ROZPĚRNÉHO RAMÍNKA

Rozpěrné ramínko se používá pro zvýšení přívodu vzduchu do spalovací komory a zároveň k regulaci teploty v grilovací komoře.



REGULAČNÍ Klapka

(U modelů Smoky Fun od 20" patří regulační klapka pro horní a spodní ohřev a rozvaděč tepla ke standardní výbavě.) Rozvaděč tepla je umístěn na dně grilovací komory. Rozvádí teplo do té části, kde je momentálně potřeba. Ke snadnější regulaci přívodu tepla slouží regulační klapka, pomocí které se otevírá nebo uzavírá přívod teplého vzduchu do grilovací komory.



TRADITION 5

d x š x v [cm]: 142 x 77 x 149
grilovací plocha [cm]: 38 x 72 gril. komora
38 x 38 spal. komora
ø těla grilu: 16" (40 cm)
materiál [mm]: plech 5
váha [kg]: cca 125



Tvarohový koláček s omáčkou z malin
recept najdete na www.smokyfun.net



PARTY WAGON 5

d x š x v [cm]: 175 x 77 x 170
grilovací plocha [cm]: 38 x 98 gril. komora
 38 x 52 spal. komora
ø těla grilu: 16" (40 cm)
materiál [mm]: plech 5
váha [kg]: cca 140



TRADITION 6

d x š x v [cm]: 142 x 77 x 149
grilovací plocha [cm]: 38 x 72 gril. komora
 38 x 38 spal. komora
ø těla grilu: 16" (40 cm)
materiál [mm]: plech 6
váha [kg]: cca 145



BIG CHIEF 5

d x š x v [cm]: 204 x 77 x 204
grilovací plocha [cm]: 38 x 107 gril. komora
 38 x 52 spal. komora
 3x ø 38 udirna
ø těla grilu: 16" (40 cm)
materiál [mm]: plech 5
váha [kg]: cca 195



PARTY WAGON 6 REVERSE FLOW

d x š x v [cm]: 175 x 77 x 170
grilovací plocha [cm]: 38 x 98 gril. komora
 38 x 52 spal. komora
ø těla grilu: 16" (40 cm)
materiál [mm]: plech 6
váha [kg]: cca 180





BIG CHIEF 6

d x š x v [cm]: 204 x 77 x 204
grilovací plocha [cm]: 38 x 107 gril. komora
 38 x 52 spal. komora
 3x ø 38 udirna
ø těla grilu: 16" (40 cm)
materiál [mm]: plech 6
váha [kg]: cca 250



BIG CHIEF 20"

d x š x v [cm]: 275 x 88 x 220
grilovací plocha [cm]: 48 x 122 gril. komora
 48 x 61 spal. komora
 3x ø 48 udirna
ø těla grilu: 20" (50 cm)
materiál [mm]: plech 6
váha [kg]: cca 450



PARTY WAGON 20"

d x š x v [cm]: 220 x 88 x 180
grilovací plocha [cm]: 48 x 122 gril. komora
 48 x 61 spal. komora
ø těla grilu: 20" (50 cm)
materiál [mm]: plech 6
váha [kg]: cca 320

[lze objednat jako Reverse Flow](#)



PARTY WAGON 24"

d x š x v [cm]: 270 x 94 x 190
grilovací plocha [cm]: 58 x 155 gril. komora
 58 x 78 spal. komora
ø těla grilu: 24" (60 cm)
materiál [mm]: plech 6
váha [kg]: cca 420

[lze objednat jako Reverse Flow](#)



BIG CHIEF 24"

d x š x v [cm]: 320 x 94 x 220
 grilovací plocha [cm]: 58 x 140 gril. komora
 58 x 78 spal. komora
 3x ø 58 udrína
 ø těla grilu: 24" (60 cm)
 materiál [mm]: plech 6
 váha [kg]: cca 610

Díky naší vlastní výrobní hale můžeme realizovat i speciální přání zákazníků a zakázkovou výrobu v rozumné lhůtě.

Nezáleží, jestli se jedná o individuální úpravu standardního modelu smokeru, či zda si zákazník přeje například rohový model na samostatný přívěs nebo velký gril napevno namontovaný ve venkovním prostoru restaurace. Smoky Fun je ten správný partner pro vášnivé milovníky grilování i pro zkušené profesionály.



GRILL TRAIN

Naše speciální řada SMOKY FUN Grill Train a Super Train dosáhla téměř kultovního postavení mezi smokery. Vzhledem k velmi náročnému způsobu výroby je možné postavit pouze omezený počet kusů tohoto grilu. Model Grill Train vyrábíme standardně ve velikosti 16". Modely Super Train 20", 24" a 28" se staví na objednávku, dle přání zákazníka, v různých délkách a provedeních. Ke smokeru Grill Train a Super Train jsou vhodné koleje a přívěs, které je možné také objednat.

BBQ PŘÍVĚS

Všechny modely Smoky Fun s průměrem těla grilu 20" a 24" nabízejí také jako upevněnou nástavbu na brzděný nebo nebrzděný přívěs. Pro více informací nás neváhejte kontaktovat.



Tento model Smoky Fun Super Train byl vyroben na objednávku v roce 2013. Součástí lokomotivy s tendrem jsou i kolejnice a přívěs s plachtou. V přívěsu jsou přidělané koleje pro převoz a je vybaven elektrickým navijákem pro snadné nakládání a vykládání.

SMOKY FUN SUPER TRAIN 24"

d x š x v [cm]: 450 x 80 x 200
grilovací plocha [cm]: 275 x 58 spodní gril. kom.
 275 x 25 horní gril. kom.
 3x ø 28 udírna
 50 x 50 nerezová deska
 150 x 80 tendr
ø těla grilu: 24" (60 cm)
materiál [mm]: plech 6
váha [kg]: 820 lokomotiva, 150 tendr



KOMÍN - UDÍRNA
 komín lze snadno nahradit přidavnou udírnou.



KYBLÍK
 zachycuje odkapávající tuk z grilovací komory.

GRILOVACÍ KOMORA SE TŘEMI VÍKY
 pod každým víkem můžeme grilovat různé potraviny zvlášť nebo spojit 1. a 2. víko do jednoho velkého a využít tento prostor např. pro grilování půlky selátka nebo jiných velkých kusů masa.



REGULAČNÍ Klapka
 (dodatečná regulace spodního ohřevu) vede horký vzduch ze spalovací komory až k 3. víku v grilovací komoře.



NAVIJÁK LANKA KOTLÍKU
 Po odstranění nerezové desky můžeme na otevřeném ohništi v kotlíku vařit libovolné pokrmy. Pomocí lanka regulujeme výšku kotlíku nad ohništěm a tím i požadovanou teplotu.



REGULAČNÍ Klapka
 pro regulování mezi horním a spodním ohřevem.



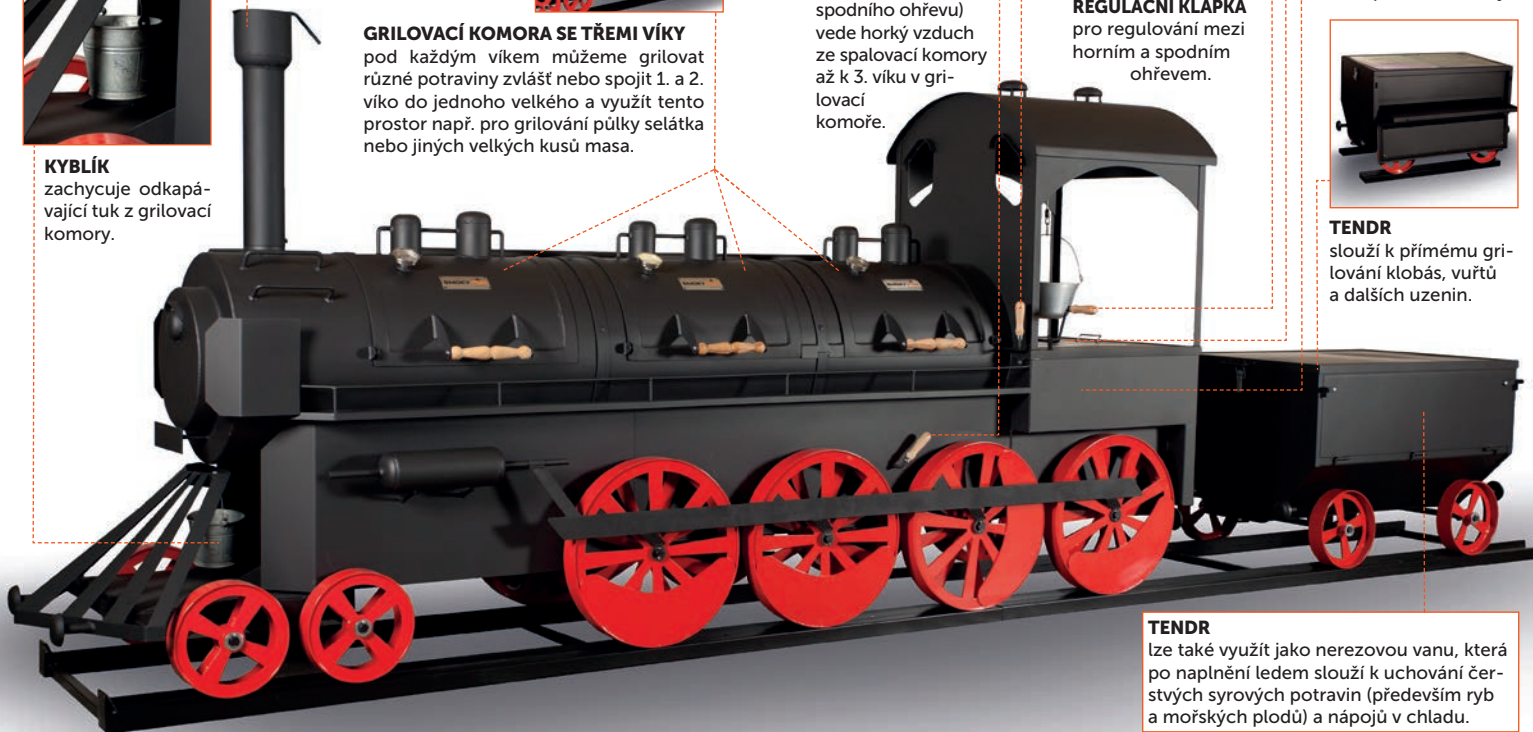
NEREZOVÁ DESKA
 slouží k přípravě steaků a dalších pokrmů.



SPALOVACÍ KOMORA
 zde přikládáme dřevo či dřevěné uhlí. Komora je dvouplášťová, je obložena šamoty pro efektivní topení a je vybavena masivními topeništními rošty.



TENDR
 slouží k přímému grilování klobás, vuřtů a dalších uzenin.



TENDR
 lze také využít jako nerezovou vanu, která po naplnění ledem slouží k uchování čerstvých syrových potravin (především ryb a mořských plodů) a nápojů v chladu.



INDIANA

ø x v [cm]: 70 x 80
grilovací plocha [cm]: ø 50
materiál [mm]: plech 4
váha [kg]: cca 30



BAHIA

d x š x v [cm]: 90 x 65 x 80
grilovací plocha [cm]: 72 x 38
materiál [mm]: plech 4
váha [kg]: cca 51



PUEBLA

d x š x v [cm]: 90 x 65 x 142
grilovací plocha [cm]: 72 x 38
materiál [mm]: plech 4
váha [kg]: cca 85



PŘÍDAVNÁ UDÍRNA

ke grilům řady Tradition 16" a Party Wagon 16"
ø x v [cm]: 30 x 75
grilovací plocha [cm]: 2x ø 28
ø těla udírny: 12" (30 cm)
materiál [mm]: plech 3
váha [kg]: cca 22



PŘÍDAVNÝ STÓLEK

ke všem BBQ Smokerům
d x š x v [cm]: 81 x 45 x 80
materiál: dřevěná pracovní
deska s kovovou
konstrukcí
váha [kg]: cca 18

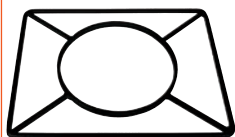




PLACHTA NA ZAKRYTÍ



ROZVADĚČ TEPLA



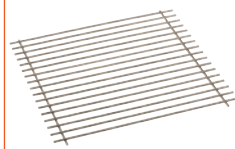
DRŽÁK WOKU



POPELNÍK S VÍKEM



TOPENIŠTNÍ ROŠT



NEREZOVÉ ROŠTY



RAMÍNKO VELKÉ / MALÉ



LITINOVÝ KOTLÍK



ŠPÍZOVÉ LANKO



OTOČNÉ RAMENO



TEPLOMĚR



KRYCÍ BARVA



ZÁSTĚRA VELKÁ



ZÁSTĚRA MALÁ



PROFI RUKAVICE



DŘEVĚNÁ MADLA



POHRABÁČ



UDÍCÍ TŘÍSKY FLAMY



KYBLÍK NA ODKAPÁVÁNÍ TUKU



OBRACEČKA



ČISTIČ ROŠTU



KOŘENÍ DO OHNĚ FLAMY



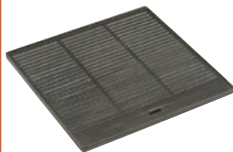
KOŘENÍ FLAMY



OMÁČKY FLAMY



WOK PÁNEV



LITINOVÁ DESKA



ŠAMOTY



KOKOSOVÉ UHLÍ



UHLÍ Z TVRDÉHO DŘEVA



PODPALOVAČ



FUNKČNÍ MODELY GRILŮ SMOKY FUN

Vyrábíme také plně funkční modely grilů Tradition a Big Chief v měřítku 1:4. Modely mohou sloužit jako dekorace nebo k prezentaci grilů na prodejně.

srovnávací tabulka parametrů jednotlivých výrobků

Model	Ø těla grilu [cm]	Síla plechu [mm]	d x š x v [cm]	Grilovací komora [cm]	Spalovací komora [cm]	Udící komora [cm]	Grilovací rošty Ø [mm]	Pogumovaná kola a nohy	Váha [kg]
SMOKY FUN BBQ SMOKER									
Tradition 5	40	5	142 x 77 x 149	38 x 72	38 x 38	-	5	•	125
Party Wagon 5	40	5	175 x 77 x 170	38 x 98	38 x 52	-	5	•	140
Big Chief 5	40	5	204 x 77 x 204	38 x 107	38 x 52	3 x Ø 38	5	•	195
Tradition 6	40	6	142 x 77 x 149	38 x 72	38 x 38	-	5	•	145
Party Wagon 6	40	6	175 x 77 x 170	38 x 98	38 x 52	-	5	•	180
Big Chief 6	40	6	204 x 77 x 204	38 x 107	38 x 52	3 x Ø 38	5	•	250
Party Wagon 20"	50	6	220 x 88 x 180	48 x 122	48 x 61	-	6	•	320
Big Chief 20"	50	6	275 x 88 x 220	48 x 122	48 x 61	3 x Ø 48	6	•	450
Party Wagon 24"	60	6	270 x 94 x 190	58 x 155	58 x 78	-	6	•	420
Big Chief 24"	60	6	320 x 94 x 220	58 x 140	58 x 78	3 x Ø 58	6	•	610
KLASICKÉ GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ									
Indiana	60	4	Ø 70 x 80	-	Ø 50	-	5	-	30
Bahia	40	4	90 x 65 x 80	-	38 x 72	-	5	-	51
Puebla	40	4	90 x 65 x 142	-	38 x 72	-	5	-	85

Změna technických parametrů možná

steeltrend.net

SMOKY FUN

 **MONOLITH**

KESO
ASSA ABLOY

security solutions
GEHRER AG
switzerland

 **steeltrend.net**
ALU FENSTERLÄDEN • OKENICE

XFORCE

www.smokyfun.net