



OUTDOOR BARBECUE

СУПЕРДЖЕТ ФИЛОСОФИИ БАРБЕКЮ

Проектируем и строим барбекю пространства, как способ изысканно реализовать свои гастрономические мечты или профессиональные задачи для предприятий HoReCa и частных домовладений.



ОТ ПРИРОДНОГО КАМНЯ С ДЕРЕВОМ И ДО БЕТОНА С МЕТАЛЛОМ И КОМПОЗИТОМ

Множество комбинаций отделки на выбор с яркими решениями, актуальными в текущих трендах. Многообразие декоров, фактур и аксессуаров, чтобы иметь возможность реализовать любые эстетические и гастрономические потребности. Нет границ, которые не в состоянии преодолеть наши дизайнеры, а с ними архитекторы и инженеры.



0% VEGAN

BUT THE 100% GOURMET

Философия барбекю представляет нам три стихии:
Red Barbecue, **Green Barbecue** & **Blue Barbecue**, объединяющие
любителей мяса, овощей, фруктов и морепродуктов

МАТЕРИАЛЫ И ТЕХНОЛОГИИ, ДЕЛАЮЩИЕ OUTDOOR ВСЕПОГОДНОЙ

К материалам, из которых мы изготавливаем кухни, предъявляются особые требования, помимо эстетичности и экологичности – часто кухни располагаются на уличных террасах, открытых верандах, а соответственно, должны полностью отвечать нижеследующим критериям:

- устойчивость к ультрафиолету;
- стойкость к перепадам температур;
- влаго- и морозостойкость;
- антибактериальность и простота чистки;
- износостойкость и антивандальность;
- пожароустойчивость;
- экологичность.

НАДЕЖНАЯ ФУРНИТУРА ОТ ВЕДУЩИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Приготовление на уличных кухнях не должно иметь ограничений не только при выборе блюд, но и сезонов. Лютые морозы, знойная жара или проливные дожди не должны стать помехой как для готовки на уличной кухне, так и не должны отразиться на стабильной работе оборудования и механизмов.

С каждой кухней мы предоставляем гарантию в 5 или 10 лет от производителей большинства модели грилей, а значит сама кухня должна прослужить значительно дольше.





АРХИТЕКТУРНЫЕ РЕШЕНИЯ ВАШИХ БЕСЕДОК И ТЕРРАС

С 2020 года мы проектируем и укомплектовываем кухнями барбекю загородные дома или террасы квартир в городах по всему миру. Кухонные комплексы могут быть выполнены как в архитектурном стиле реализуемого объекта, так и в заданных заказчиком либо автором проекта бюджете и комплектации.

Холодильники, винные шкафы, системы измельчения и сортировки отходов, скрытые или открытые мойки, посудомоечные машины и даже ресиверы с акустическими системами – неполный список доступных для инсталляции опций.





ЗАЧЕМ НУЖЕН ПРОЕКТ?

1 КАЖДАЯ OUTDOOR BARBECUE - ЭТО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ АРХИТЕКТУРНЫЙ ПРОЕКТ.

Заказан у нас кухню, вы получаете дизайн и детальную проработку вашей Barbecue зоны целиком, что позволит вам комплексно и со всех ракурсов оценить функциональную и эстетическую стороны реализации всего пространства. Но, это еще не все. Проектируя вашу кухню, мы продумаем отделку стен, полов и потолков, разработаем элементы и детали окружающего ее пространства, освещение, декор и всевозможные предметы и даже посуду. Таким образом, помимо проработки всей технологической части кухни, вы совершенно бесплатно получаете от нас детальную проработку всего пространства вашей террасы или того пространства, где планируется ее размещение. Где вам еще подобное предложат?

Если над вашим домом работают архитекторы, то полученный от нас проектный материал может быть включен в генпроект всей вашей рабочей документации (мы работаем в AutoCad, Revit, 3D Max, SolidWorks).

2 ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ.

Культура Barbecue постепенно входит в нашу привычную жизнь, но так ли много вы о ней знаете? Как много среди ваших друзей и знакомых обладателей гриль зон? Достаточно ли хорошо вы представляете свой будущий пользовательский опыт? На первый взгляд, все выглядит просто - гриль, мангал, раковина и мусорное ведро. Однако, кухня Barbecue это еще и инженерные коммуникации, такие как вытяжная вентиляция с приточной вентустановкой (ВК), которые могут потребовать установку искрогасителя или гидрозатвора. Это водоснабжение и канализация (ОВК/ВК), а также электромонтажный раздел (ЭОМ) и все эти работы важно скоординировать и правильно включить в проект.

Без участия опытных специалистов ваша затея может обернуться в лучшем случае потерянным временем и досадным осадком в душе, а в худшем - дорогостоящим, неудобно изготовленным гарнитуром с которого нужно счищать пыль.

3 ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ И ЭТАПЫ РАБОТ.

Мы проектируем Barbecue кухни для клиентов из разных городов и даже стран, а значит, нередко мы общаемся с клиентами посредством телефонной и видеосвязи. Нет причин для переживаний, поскольку, так работают 90% европейских мебельных фабрик от мала и до велика - удаленно. Работа начинается с выстраивания подробной 3D модели кухонного пространства и первых итераций самой кухни. На этих этапах мы предложим вашему вниманию различные комбинации оборудования и его размещения в корпусах, смоделируем сценарии эксплуатации гриля, печи или раковины. Обсудим, как часто вы планируете готовить Barbecue, будете ли устраивать мастерклассы, приглашать шеф-поваров и тп.

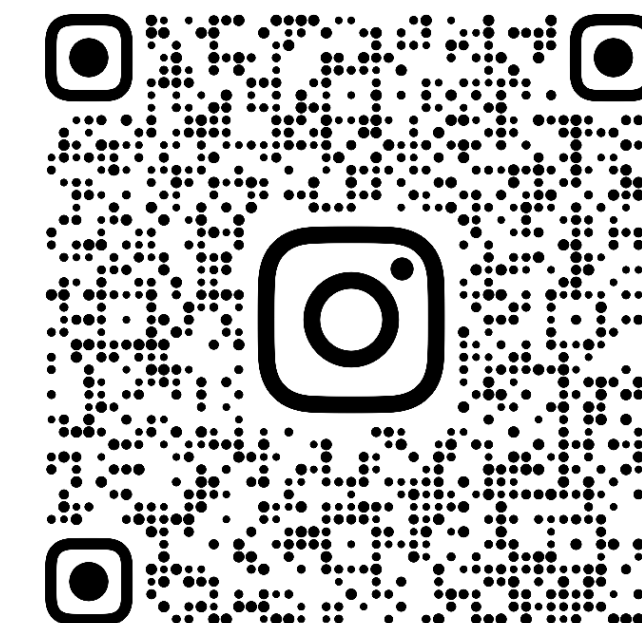
Любите больше стейки, пиццу или шашлыки? Предпочитаете мясо, морепродукты или овощи? От всего этого зависит форма кухни и состав встроенного оборудования. Результаты работы наших дизайнеров - информативные и красочные визуализации, которые будут модифицироваться по ходу наших с вами обсуждений и дискуссий. Во времени мы вас никак не ограничиваем. Поэтапно мы с вами придем к финальному варианту, который, после утверждения передаем конструкторам для развертки рабочей документации. На это уходит немногим больше недели, после которой мы передаем вам готовый проект, коммерческое предложение и договор на производство кухни.

В зависимости от сезона и загруженности, на изготовление кухни нам требуется 60-90 дней, после чего мы ее тщательно и помодульно упаковываем и отправляем вам. По Москве и Московской области мы можем предложить собственные услуги сборки или шефмонтаж.

4 КАКИЕ МАТЕРИАЛЫ ЗАКЛАДЫВАЕМ В ПРОЕКТ?

Самые популярные и надежные материалы для производства кухонь это те, которые без существенных потерь для внешнего вида переносят удары и царапины от инструментов и аксессуаров для барбекю, не боятся зимних морозов, термического воздействия от огня грилей, ну и конечно же высокую влажность во время поздних осенних ливней. К подобным материалам относятся специально обработанный и окрашенный алюминий, шлифованная и полированная нержавеющая или углеродистая котловая сталь, композитный сланец. Из них мы чаще всего и изготавливаем наши кухни.

Посетите наш салон и мы продемонстрируем вам подборку реализованных проектов.



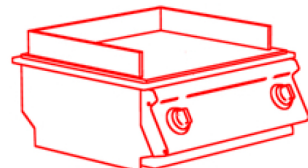
Керамический
гриль



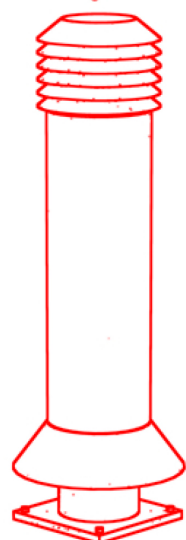
Раковина
со смесителем



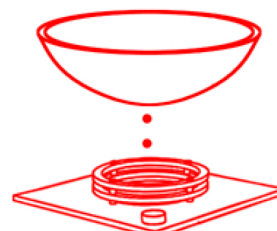
Планча



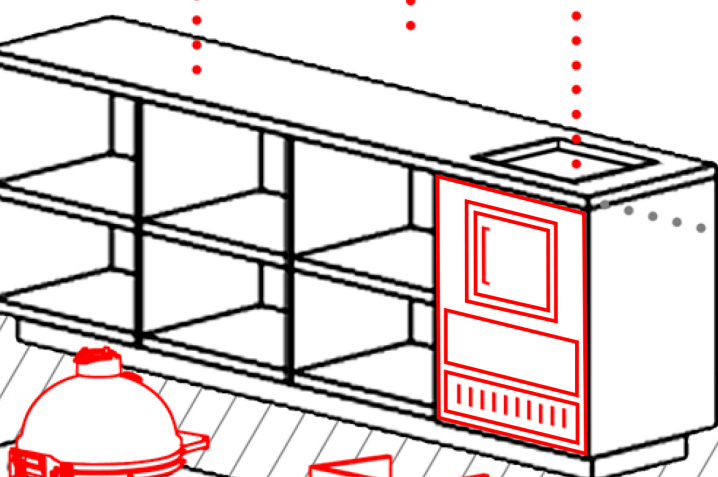
Камин с
закрытой топкой



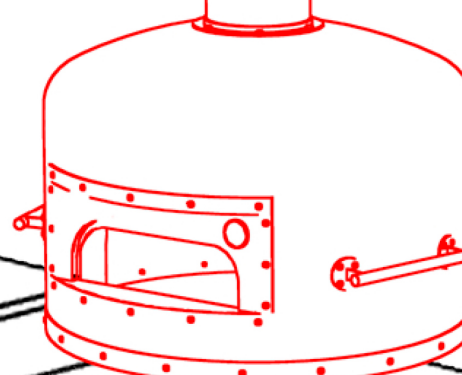
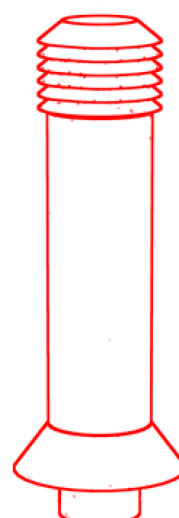
Панорамный
открытый камин



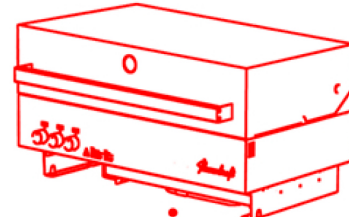
Печь-очаг
под казан



Пицца-печь



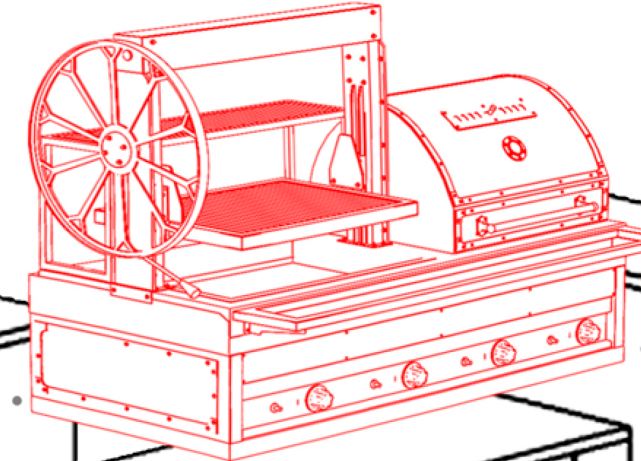
Гриль
газовый



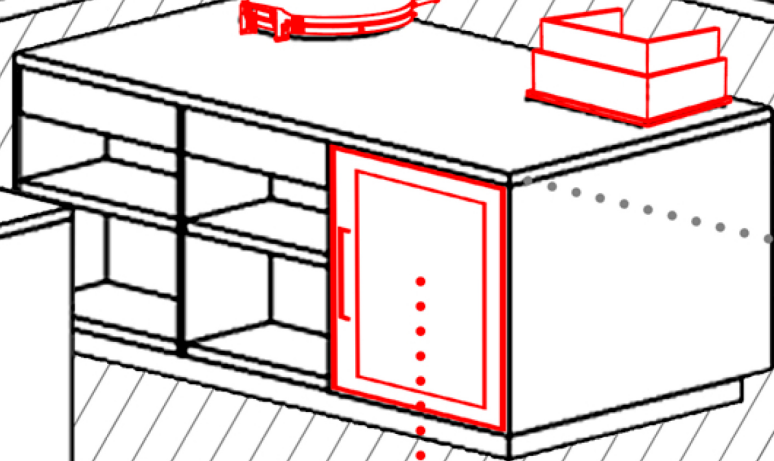
Горелка
газовая



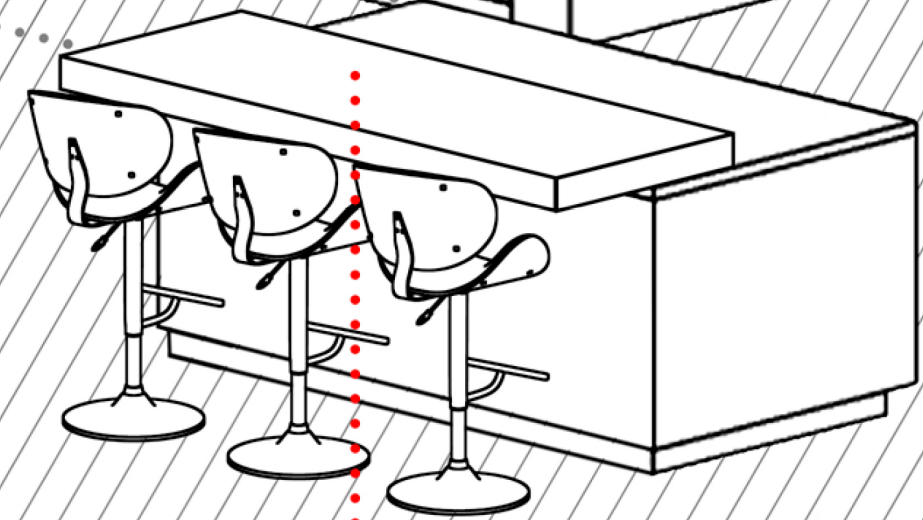
Купольный гриль
и паррилля



Винный шкаф
или холодильник



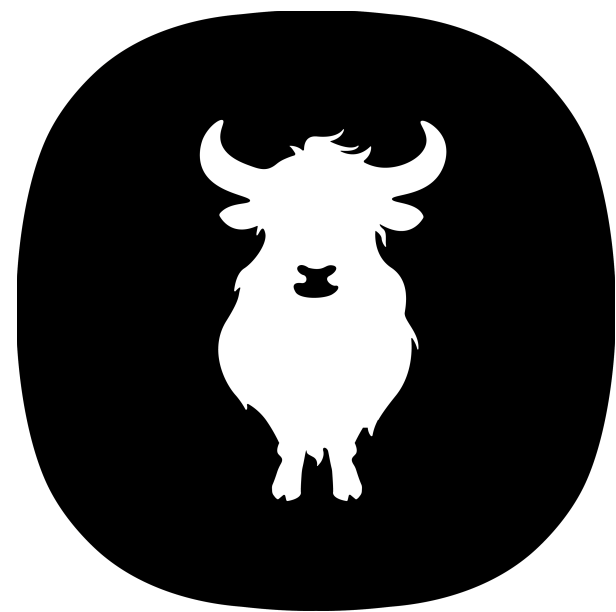
Остров с барной консолью
из массива дерева



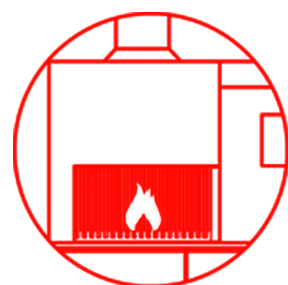


ARTOBJECT

НАШИ И ПРИГЛАШЕННЫЕ ДИЗАЙНЕРЫ

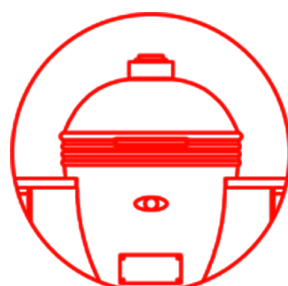






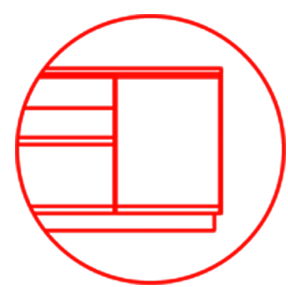
КАМИН ИЛИ ОЧАГ

Наш модуль открытого огня укрощает его, помещая мерцающее пламя в безопасную, уютную топку. Живая природа сочетается простым дизайном. На то, как горит огонь, можно смотреть бесконечно.



ГРИЛЬ И БАРБЕКЮ

Это может быть газовая горелка, электрическая планча, паррилла, угольный или газовый гриль, с самым разнообразным функционалом. Вы можете выбирать оборудование для множества вариантов приготовления пищи.



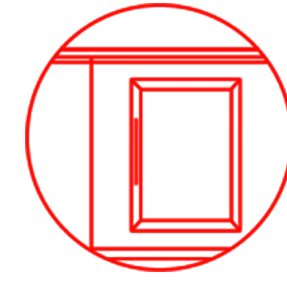
БАЗОВЫЙ МОДУЛЬ

Различные базовые модули формируют прочную основу для вашей интерпретации летней кухни. Дополнительные ящики, полки, дверцы и панели обеспечивают много места для хранения.



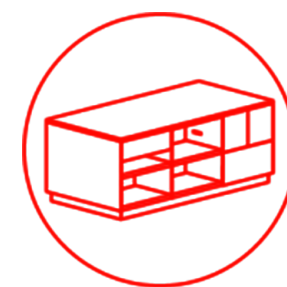
САНТЕХНИЧЕСКИЙ МОДУЛЬ

Нужно будет помыть салата, овощи или рыбу, для вашего барбекю с друзьями и семьей. Но вам также нужна вода для приготовления пищи или просто для мытья рук. Раковина рекомендуется в любом случае.



ХОЛОДИЛЬНИК, ВИННЫЙ ШКАФ

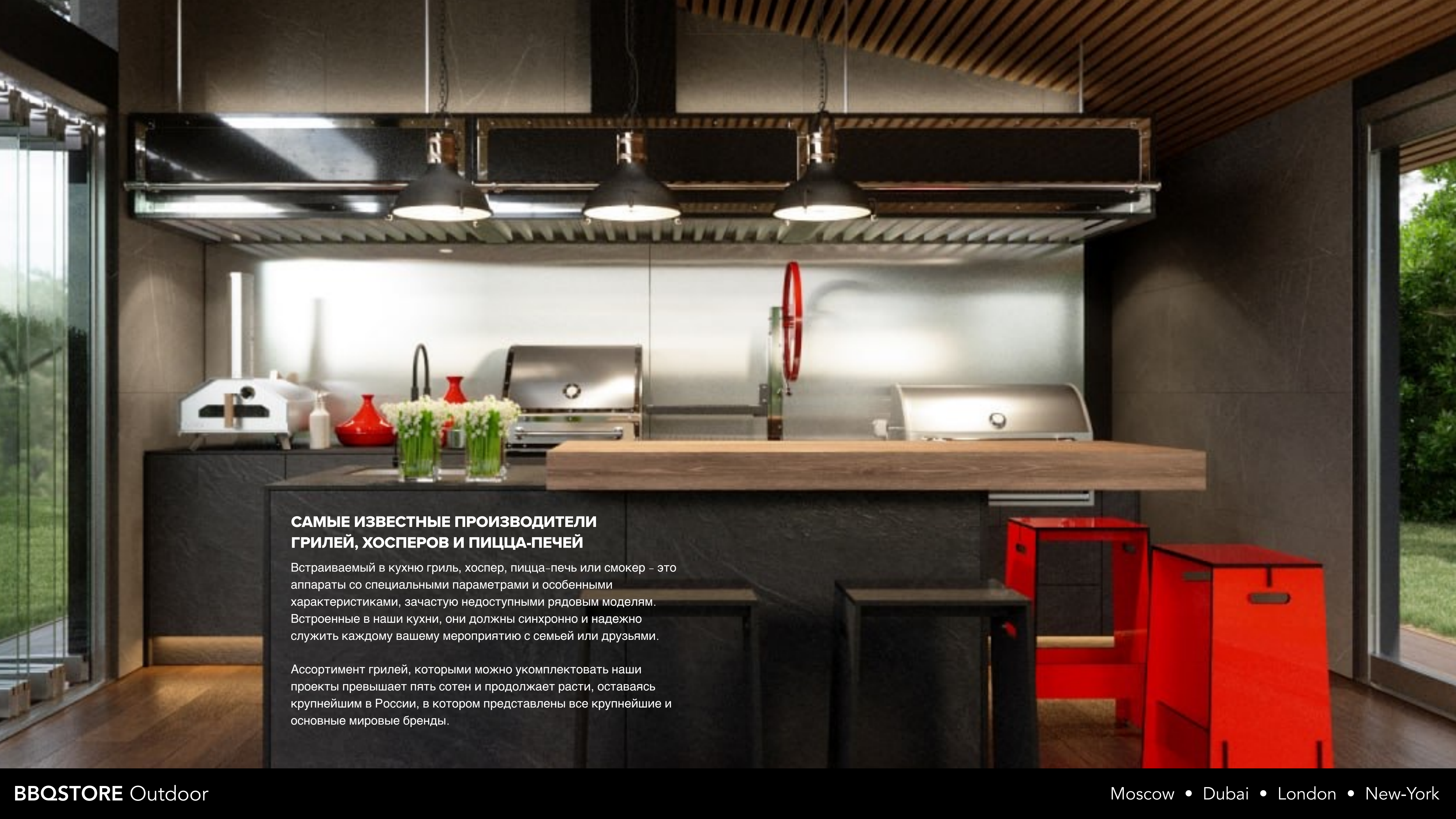
Универсальный, устойчивый к атмосферным воздействиям, холодильник органично вписывается в дизайн кухни под открытым небом и всегда предложит гостям множество прохладительных напитков летом.



МОДУЛЬ ОСТРОВА

На открытом воздухе также есть кухонный остров. Там, где позволяет пространство его лучше создать. Это особенный элемент вашей кухни, который всегда привлекает внимание и собирает друзей.



A modern kitchen interior featuring a dark grey cabinetry system with a wooden countertop. Built into the cabinetry are a stainless steel grill, a smoker, and a pizza oven. A large stainless steel range hood is mounted above the countertop, with three black pendant lights hanging from it. On the countertop, there are two vases of white flowers, a red ceramic vase, and a small white pizza oven. A red fire extinguisher is mounted on the wall. In the foreground, there are two red bar stools and a black bar stool. Large windows on the left and right sides of the kitchen provide a view of the outdoors.

САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ГРИЛЕЙ, ХОСПЕРОВ И ПИЦЦА-ПЕЧЕЙ

Встраиваемый в кухню гриль, хоспер, пицца-печь или смокер – это аппараты со специальными параметрами и особенными характеристиками, зачастую недоступными рядовым моделям. Встроенные в наши кухни, они должны синхронно и надежно служить каждому вашему мероприятию с семьей или друзьями.

Ассортимент грилей, которыми можно укомплектовать наши проекты превышает пять сотен и продолжает расти, оставаясь крупнейшим в России, в котором представлены все крупнейшие и основные мировые бренды.

1 НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ПРО ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЮ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ В ВАШЕЙ КУХНЕ.

Возможно вы читали, как много уличных кухонь загорались, потому что у грилей и печей не была должным образом заложена и изготовлена теплоизоляция. Это не самая видимая часть кухни, и многие не думают о ней на этапе планирования зоны барбекю, однако, правильная теплоизоляция абсолютно необходима из каких бы материалов вы бы ни строили кухню. Она защищает сам гриль и сохраняет температуру окружающих элементов в пределах нормы, предотвращая перегревы или деформаций. Правильно выполненная теплоизоляция защищает элементы грилей, печей и очагов от атмосферных воздействий и коррозии, продлевая срок их службы. Не подвергайте риску свою прекрасную уличную барбекю кухню вместе с вашим домом и имуществом.

2 ОСНАСТИТЕ ПОМЕЩЕНИЕ КУХНИ СООТВЕТСТВУЮЩИМИ ЕЙ ВОЗДУХООБМЕНЕМ И ВЕНТИЛЯЦИЕЙ.

Когда вы устанавливаете газовые приборы, убедитесь, что работам привлечены лицензированные подрядчики. Все помещение, рабочее пространство и модули кухни должны правильно вентилироваться, чтобы обеспечить не только необходимый воздухообмен, но и исключить накопление газа внутри корпусов кухни в случае утечки. Незначительная экономия на не проверенных подрядчиках может дорого обойтись, когда придется заменить уличную кухню целиком, а кто-то может получить травмы в случае возгорания.

Одновременно с проектированием кухни, необходимо учесть работы по воздухоподготовке. Для этого необходимо привлечь вентиляционную компанию, чтобы синхронизировать как климат внутри помещения, так и работу вытяжного зонта, а при необходимости искрогасителей и гидрозатворов.

3 ГЛУХИЕ МОДУЛИ И ВЫДВИЖНЫЕ СИСТЕМЫ НЕ ДОЛЖНЫ РАСПОЛАГАТЬСЯ ПОД РАКОВИНОЙ ИЛИ ГРИЛЕМ.

Несмотря на то, что очень удобно иметь много шкафов, дверей и выдвижных ящиков на уличной кухне, планируйте расположение компонентов хранилища, особенно при принятии решения по глухим шкафам. Если ставите закрытые шкафы, чтобы разместить их под раковиной - потеряете доступ к управлению водоснабжением. Это также проблема для пространства под грилем, так как удобство доступа к газовому подключению часто не учитывается во время проектирования.

Планируя свою уличную кухню, определитесь с расположением дверей и ящиков, а также с тем, сможете ли вы установить закрытый шкаф или нет, или же вам придется использовать дверцы, через которые вы будете осуществлять доступ к коммуникациям и в существующую островную структуру кухни.

4 УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИОБРЕТЕННЫЕ МЕБЕЛЬ И ОБОРУДОВАНИЕ РАССЧИТАНЫ НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НА УЛИЦЕ.

Приобретая приборы и оборудование, вы должны позаботиться об их безопасной и долговечной службе. Учтите, что материалы, предназначенные только для использования внутри помещений, не всегда могут быть использованы для работы на открытом воздухе. От сильного мороза или высокой влажности электрические и другие приборы могут выйти из строя, воспламениться, а интерьерные фасадные панели или их покрытия могут выцвести от солнечных лучей и от ультрафиолетового излучения. Вы будете огорчены видя, как кухня разрушается на глазах. Корпуса, панели, фасады и фурнитура должны быть антивандальными, легко переносить нагрузки, связанные как с чугунными сковородами и планчами, так и всплесками пламени от жировых паров.

Если у вас морозная зима сменяется знойным летом, для вас принципиальными становятся материалы и состав корпусов кухни. Они должны одинаково стабильно прослужить при минус 35°C, при плюс 50°C и при влажности под 95% в случае обильных ливней.

5 НИКОГДА НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ ПРИБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОХЛАЖДЕНИЯ РЯДОМ ДРУГ С ДРУГОМ.

При проектировании уличной кухни нужно грамотно планировать зоны, чтобы отделить нагревательное оборудование от холодильного. Например, неправильно устанавливать холодильник прямо под или рядом с грилем, поскольку оба элемента выделяют тепло, а охлаждение внутренних отсеков обоих приборов может стать. Если вы ограничены в пространстве, установите холодильник не менее, чем в 30 см от гриля или горелки и убедитесь, что между двумя приборами внутри кухонных модулей установлен барьер. Это обеспечит надлежащую вентиляцию обоих приборов, и они будут работать дольше.

Также не рекомендуется размещать раковины в непосредственной близости от грилей.

Безопасность людей - важнейший вопрос при размещении этих типов устройств рядом друг с другом, поскольку вы же не захотите, чтобы ваш ребенок или кто-то из гостей копался в холодильнике или мыл фрукты рядом с раскаленным грилем.

6 УТОЧНИТЕ ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ВСЕХ ВАШИХ ПРИБОРОВ И ИНСТАЛЛЯЦИЙ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ДЕЛАТЬ ВЫРЕЗЫ.

Нет ничего более досадного, чем сделать вырезы под кухонную технику и узнать, что они не подходят, когда придет время установки. Перед выполнением вырезов, семь раз проверьте точные размеры встраиваемого оборудования. Если возможно, всегда лучше иметь под рукой это оборудование, чтобы замеры произвести на месте максимально точно. Если это не ваш вариант, следует связаться с торговым представителем или производителем перед покупкой, чтобы убедиться, какие именно вырезы необходимо сделать, а лучше запросить технические карты и монтажные чертежи каждого из встраиваемых приборов.

7 ОБЕСПЕЧЬТЕ ДОСТАТОЧНУЮ ЗОНУ НА СТОЛЕШНИЦЕ КАК ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ПРОДУКТОВ, ТАК И К ПРИМЕРУ, ДЛЯ КОФЕМАШИНЫ.

Конечно, вы хотите заполнить свою новую уличную кухню всевозможными приборами, что даст вам массу возможностей для приготовления пищи и приятного времяпрепровождения. Тем не менее, в пылу творчества по созданию кухни мечты, многие люди забывают о важности оставить свободное рабочее пространство. В зависимости от того, как вы будете использовать свою уличную барбекю кухню, важно оставить достаточно места для приготовления пищи, подачи, и просто предусмотреть место, где можно посидеть с бокалом игристого. При проектировании уличной кухни убедитесь, что вы оставляете достаточно рабочего пространства для легкой и удобной готовки на открытом воздухе, а также для необходимой кухонной техники.

8 ИЗУЧИТЕ РЫНОК И ВЫБЕРИТЕ НАДЕЖНЫЕ ПРИБОРЫ И НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРЫЕ БУДУТ ВАС РАДОВАТЬ.

На рынке представлено так много техники, что может быть трудно выбрать идеальную. Все хотят иметь красивые стильные и функциональные приборы, поэтому очень важно провести исследование перед покупкой. Уличная кухня - это то, что будет служить вам долгие годы, поэтому важно выбрать такую технику, которая прослужит очень долго. Как упомянуто выше, убедитесь, что приборы и оборудование рассчитаны на использование вне помещений, прочтите все доступные отзывы клиентов и экспертов. Исследуйте информацию в интернете, и выберите такие аппараты, которые имеют надежную конструкцию и изготовлены из прочных материалов. Проводя собственное исследование перед покупкой, вы в первую очередь должны гарантировать себе, что это разумное вложение средств. Оборудование и устройства должны проработать долго, не доставлять хлопот, а тем более угрозы безопасности, и вы останетесь довольны своим выбором.

9 ПОЗАБОТЬТЕСЬ О ДОСТАТОЧНОМ МЕСТЕ РЯДОМ С КУХНЕЙ БАРБЕКЮ ДЛЯ ВАШИХ УЖИНОВ, ДЕСЕРТОВ И ДОСУГОВ.

Пройдет немного времени, прежде чем вы настолько полюбите вашу кухню барбекю, что будете на ней готовить утренние завтраки своей семье, пить вино с сигарой с соседом, готовить ужины и десерты для своих детей и гостей. А значит, такая кухня барбекю должна отвечать не только своему функционально-технологическому предназначению, но и быть гостеприимной и вместительной. Возможно, вам нужна обеденная зона с большим столом и, даже дегустационная зона вблизи от грилей. Все это необходимо спланировать и заложить при проектировании кухни. Иначе, вы вместо того, чтобы наслаждаться ужином, будете бегать с противнем полным стейками и казаном с пловом в руках между вашей летней кухней и сидящими далеко в доме гостями.

10 ЦАРЬ-СОВЕТ! КАК ПОСТУПИТЬ МУДРО И РАЦИОНАЛЬНО, ПЕРЕЧИТАВ ВСЕ 9 СОВЕТОВ?

Нет более ценного и полезного совета, чем приступить к реализации гастрономической зоны исключительно с проектом кухни и проектом зоны барбекю. Вы на это потратите 30, 60 или 90 дней. Однако, проведенное в консультациях с архитекторами, поварами и грильменами время поможет вам сформировать собственное понимание и свое личное отношение к той самой зоне, на которой вы и ваши близкие будете проводить за ужинами выходные, дни рождения, семейные мероприятия.

Это будущее место силы вашей семьи и его нужно постараться реализовать:

- эстетично, чтобы вам было приятно принимать там гостей;
- функционально, чтобы работа на кухне была предельно комфортной и доставляла радость;
- безопасно, чтобы суэта или переживание не омрачили наслаждение от отдыха с семьей и друзьями.



СПАСИБО!



DESIGNED BY
ARCHILINE QUALITY DESIGN GROUP

8495 662 3000

RUSSIA MOSCOW AVIAKONSTRUCTOR SUKHOI 2/2

