



Владимир Маляренко

# Гриль на лодке

Гриль на борту – это дополнительное, надолго запоминающееся удовольствие от водной прогулки с друзьями на яхте или катере. Но при этом важно, чтобы и сам гриль, и его аксессуары выглядели солидно, производя должное впечатление. Красивый, качественный гриль и его рабочие принадлежности – это такие же предметы вашей гордости, как и сама лодка. Поэтому не поспешите, приобретите хороший гриль и аксессуары к нему. Он доставит вам, вашей семье и друзьям немало удовольствия и прослужит много лет и на лодке, и дома.

## Часть 1. Судовые грили

Существует достаточно много типов и моделей судовых грилей и опций по их монтажу: газовые, электрические и угольные; круглой, овальной и прямоугольной формы; стационарные и портативные; монтируемые на кормовом релинге, транце, планшире, палубе.

На небольших лодках обычно используют портативные газовые грили. Газовый гораздо удобнее угольного (никакой грязи и возни с золой) и не зависит от берегового питания или генератора, как электрический, что важно в условиях небольшой лодки. Обычно в качестве топлива для газо-

вых грилей используются компактные одноразовые пропановые баллоны (типа «Camping Gas»), но есть и модели, предназначенные для работы от большого баллона. В принципе, с помощью адаптерной арматуры, которая приобретается отдельно, любой газовый гриль можно приспособить для работы и от большого, и от одноразового баллона. Портативный судовой гриль легко и быстро устанавливается на релинг и так же легко демонтируется: «приехали – установили – пользовались – сняли – увезли».

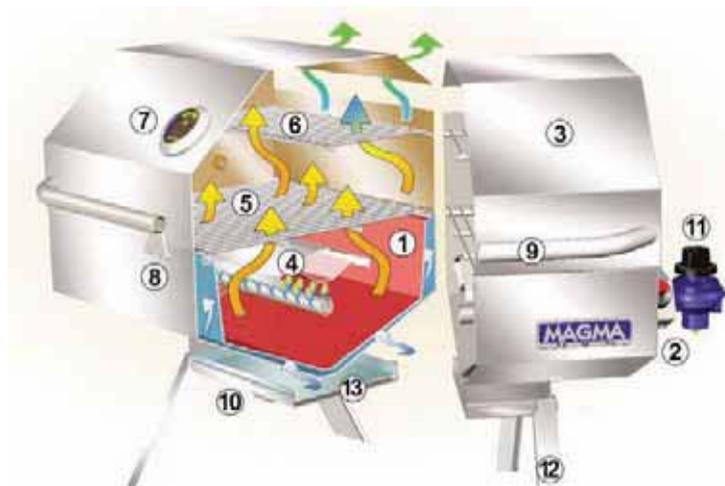
Но чем же отличается судовой гриль от обычного, который используется

для пикника на лужайке? Как и любое другое судовое оборудование, прежде всего качеством используемых материалов, прочностью и долговечностью конструкции, надежностью и безопасностью.

При выборе гриля для своего судна примите во внимание следующие рекомендации:

- предпочтительнее гриль не круглой или овальной, а прямоугольной формы. Такая конструкция будет занимать меньше места и пользоваться ею удобнее;

- по возможности приобретайте самый крупный по размерам судовой



**Рис. 1. Конструктивные особенности грилей серии «Gourmet»**

1 – внутренний корпус, с которого брызги жира стекают в поддон; он также защищает внешний корпус от перегрева; 2 – пьезорозжиг; 3 – внешний корпус; 4 – съемная теплораспределительная пластина над стержневой атмосферной горелкой; 5 – основная жарочная решетка; 6 – дополнительная верхняя решетка; 7 – термометр; 8 – крышка с защелкой; 9 – ручка крышки; 10 – выдвижной жировой поддон с доступом с фронтальной части; 11 – поворотный газовый регулятор для быстрой замены одноразового баллона; 12 – прочные складные ножки для использования на берегу; 13 – поддон



**Рис. 2. Гриль «Catalina» (модель А10-1218LCE-2) серии «Gourmet».** Площадь основной решетки – 1350 см<sup>2</sup>, дополнительной – 675 см<sup>2</sup>, чего вполне достаточно для обслуживания 6–8 чел. Мощность горелки 3300 ккал/ч. Большой качественный термометр. Объемная крышка с защелкой. Длинная, удобная ручка крышки. Габариты корпуса – 47×32×36 см. Вес – 9 кг.

гриль – вы быстро оцените преимущества большой рабочей поверхности. Единственный недостаток такого гриля – это большой вес и габариты. Потребуется более надежное крепление и больше места для хранения, если вы планируете держать гриль на лодке. Зато не придется долго готовить несколькими партиями, чтобы угостить всех приглашенных;

– не берите стальной крашенный гриль с якобы антипригарной решеткой. Служить он будет недолго. Лучшие грили изготавливаются только из нержавеющей стали;

– толщина нержавеющей стали корпуса должна составлять не менее 0.9 мм;

– для судовых грилей используются две марки нержавеющей стали (по американскому стандарту AISI): 304 и 316. Сталь AISI 316 содержит 2% молибдена и предназначена специально для морских условий (устойчива к солевому туману). Это может иметь значение, если гриль постоянно хранится на морском судне;

– прутья решетки гриля должны быть толстыми, а не проволочными, а решетка быть тяжелой. На решетках из толстых, тесно расположенных друг к другу прутьев мясо прожаривается лучше и получается сочнее. Чугунная решетка – тоже неплохо, но у чугуна имеется такой недостаток, как хрупкость: такая решетка может трес-

нуть от резкого перепада температур (например, при попадании холодной воды), ее легко разбить, уронив на пол – все зависит от качества используемого чугуна. Но вы не сможете определить его на глаз, и продавец вам тут тоже не поможет. Так что лучше все-таки решетка из тесно расположенных прутков из нержавеющей стали диаметром не менее 5 мм.

– крышка гриля должна быть хорошо отбалансирована и не падать на пальцы колдующего у гриля кока при случайной волне или резком порыве ветра;

– недостаток газовых грилей – вспышки пламени, которые не заляешь водой, как в угольном гриле. Если перекрыть газ, огонь все равно продолжает гореть, пока не выгорит весь жир. Поэтому конструкция гриля должна сводить к минимуму вспышки пламени из-за скапливающегося жира и угасание горелки при порывах ветра;

– эффективная тепловая мощность гриля должна быть достаточно высокой. Точную цифру назвать нельзя, так как она будет зависеть от размеров рабочей поверхности и конструктивных особенностей решетки. Описанные далее по тексту грили обладают хорошей тепловой мощностью. В отношении других марок и моделей порасспрашивайте знакомых, которые пользуются грилем, и посетите соответствующие Интернет-форумы;

– кронштейн должен обеспечивать надежное крепление гриля, причем кронштейн должен быть такой конструкции, чтобы гриль можно было поворачивать, выдвигая его за борт. В этом случае гриль не будет отнимать ценное пространство кокпита и представлять опасность для гостей, особенно для детей;

– конструкция гриля должна обеспечивать его легкую очистку.

Есть, правда, проблема: судовой гриль трудно найти в Европе и, соответственно, в странах СНГ. Европейские яхтсмены не пользуются судовыми грилями, и по этому признаку



**Рис. 3. Судовой газовый гриль «Monterey» (модель А10-1225LCE-2).** Показан с опциональной съемной передней полкой для специй и рабочих аксессуаров. Площадь основной решетки – 1800 см<sup>2</sup>, дополнительной – 900 см<sup>2</sup>, что позволяет обслужить 10–12 человек. Габариты корпуса – 72.4×37.2×35.6 см. Вес – 17.1 кг. Тепловая мощность – 4500 ккал/ч. Ввиду большого размера и веса этот гриль нужно устанавливать на двух опорах.



**Рис. 4. Портативный судовой гриль «OCI 18TTGLP».** Площадь решетки – около 1500 см<sup>2</sup>. Макс. мощность горелки – 5000 ккал/ч. Двустенная крышка. Защелка крышки. Габариты корпуса (без ручек и газового регулятора) — 48×36×23 см. Вес – 13,6 кг.



**Рис. 5. Судовой гриль «OCI 18TTGLP» на рельсовом кронштейне**

(кроме флага, конечно) можно всегда отличить американскую, канадскую или австралийскую яхту – на ней обязательно есть судовой гриль! Но если нужного гриля нет в свободной продаже в конкретном регионе – существуют Интернет и возможность заказа, например, на сайтах Ebay, West Marine, Cabela's, Amazon и т.п. Так что нет ничего невозможного.

### Марки грилей и модели

Лучшие грили для использования на морских катерах и яхтах изготавливают в США, Канаде и Австралии.

**«Magma Products, Inc.»**, США ([www.magmaproducts.com](http://www.magmaproducts.com))

По количеству продаж и предлагаемой номенклатуре на рынке судовых грилей лидирует американская фирма «Magma Products, Inc». Фирма изготавливает грили как для североамериканского, так и европейского и австралийского рынков, а также предлагает большой выбор монтажной арматуры и аксессуаров для судовых грилей.

Самые большие грили – это модели серии «Gourmet»: «Catalina» (A10-1218LCE-2) с общей площадью решеток 2025 см<sup>2</sup> и «Monterey» (A10-1225LCE-2), общая площадь решеток которого составляет целых 2700 см<sup>2</sup> – это самый большой лодочный гриль, изготавливаемый серийно. Указанные модели отвечают европейским стандартам и могут работать на пропан-бутане. Изначально они предназначены для работы от одноразовых баллонов, но с помощью газового крана-адаптера (приобретается отдельно) их можно подключить к низконапорной судовой газовой системе, питающейся от большого баллона.

Грили изготавливаются целиком из нержавеющей стали и имеют двухкорпусную конструкцию: внутри внешнего корпуса расположен внутренний, защищающий внешний корпус от брызг жира и высокой температуры. Объемная, хорошо отбалансированная

крышка с замком-фиксатором снабжена большим герметичным термометром из нержавеющей стали с небьющимся термостойким стеклом. Рукоятка проходит по всей длине крышки. Имеются две качественные решетки с тесно расположенными прутьями: основная и верхняя, фиксирующаяся защелкой. Основная предназначена для быстрого гриллирования стейков, гамбургеров и т.п., а верхняя – для длительного низкотемпературного приготовления рыбы и овощей, а также доведения до готовности продуктов, приготовленных на основной решетке и поддержания их в горячем состоянии.

У гриля «Catalina» размеры основной решетки – 45×30 см (состоит из трех секций габаритами 15×30 см), дополнительной – 45×15 см; у «Monterey» – 60×30 см (четыре секции 15×30 см) и 60×15 см соответственно. Над горелкой установлена съемная теплораспределительная пластина. Предусмотрен пьезорозжиг. Оба гриля комплектуются прочными ножками для использования на берегу.

Недостатки: имеются нарекания на задувание пламени при порывах ветра свыше 8 м/с. В принципе, эту проблему можно устранить, частично перекрыв вентиляционные щели в тыловой части корпуса. Полированная нержавейка смотрится очень эффектно, но придется постоянно очищать поверхности от отпечатков пальцев.

**«Outdoor Concepts, Inc.»**, США ([www.ociproducts.com](http://www.ociproducts.com))



**Рис. 6. Судовой газовый гриль «Sea-B-Que Large»** канадской фирмы «Dickinson Marine, Ltd.». Пьезорозжиг, термометр на крышке. Ручки по обеим сторонам гриля. Габариты – 71×31×37 см, площадь рабочей поверхности решетки – 1464 см<sup>2</sup>. Вес – 14 кг. Поставляется с подставкой из анодированного алюминия.



**Рис. 7. Портативный газовый гриль «Spitfire 180».** Показан с комбинационной рабочей поверхностью (одна из секций – плоский лист). Высококачественная решетка из толстых, тесно расположенных прутьев. Пьезорозжиг. Мощность горелки – 2770 ккал/ч. Площадь рабочей поверхности – 1161 см<sup>2</sup>. Габариты – 61×33×37,5 см. Вес – 10 кг. Поставляется с подставкой из анодированного алюминия.



Рис. 8. Гриль «Spitfire 180» с закрытой крышкой

Портативный гриль OCI 18TTGLP американской компании «Outdoor Concepts, Inc». выполнен очень качественно и имеет решетку достаточно большой площади – 1600 см<sup>2</sup>. Мощная U-образная горелка (5000 ккал/ч). Над горелкой установлена гофрированная пластина с перфорацией, предотвращающая вспышки пламени и равномерно распределяющая тепло по всей площади. Двустенная крышка. Удобная, качественная ручка и надежная защелка-фиксатор крышки. Солидная решетка из прутков толщиной 6.35 мм. Предусмотрены также боковые ручки для удобства переноски. Пьезорозжиг отсутствует. Гриль разжигают спичкой или зажигалкой с длинным факелом через небольшое отверстие в левой части лицевой панели. Фирма предлагает также адаптерный шланг под 9-килограммовый баллон, кронштейны для монтажа на реллинг и держатель удиллица, а также брезентовый чехол для транспортировки. Видео об этом гриле можно посмотреть в Интернете по адресу [www.youtube.com/watch?v=KNXr0\\_dJ-7s](http://www.youtube.com/watch?v=KNXr0_dJ-7s).

Недостатки: не предусмотрены ограждающие стенки по бокам решетки, из-за чего жир может набрызгиваться на ручки и газовый кран с баллоном. Отсутствие пьезорозжига недостатком не является из-за его капризности, особенно в морских условиях. В остальном гриль оставляет приятное впечатление.

**«Dickinson Marine, Ltd.», Канада ([www.dickinsonmarine.com](http://www.dickinsonmarine.com))**

Судовой газовый гриль «Sea-B-Que Large» (модель 00-SBQ-L) канадской фирмы «Dickinson Marine Ltd.» – один из самых прочных и надежных на мировом рынке. Преимущества: качественная конструкция в форме октаэдра из сатинированной нержавеющей

стали AISI 304 толщиной 0.9 мм; солидный дизайн; хорошо отбалансированная крышка с термометром; двухсекционная решетка площадью 1350 см<sup>2</sup> с керамическим антипригарным покрытием; высокая тепловая мощность – 5200 ккал/ч. По заверениям фирмы, вспыхивание накапливающегося жира сведено к минимуму, а горелка не гаснет на ветру.

Из недостатков можно отметить отсутствие замка-защелки на крышке гриля, поэтому, когда лодка на ходу, гриль придется зачехлять.

Другая, более новая модель фирмы «Dickinson» – «Spitfire 180» (00-SPT-180) – меньше, чем вышеописанная модель «Sea-B-Que Large», но одну или обе секции двухсекционной решетки из нержавеющей стали можно при необходимости заменить плоским стальным листом, в том числе с антипригарным покрытием (приобретаются отдельно). Кроме того, на крышке у новой модели – ненагревающаяся ручка, проходящая по всей длине корпуса, что очень удобно во время грилирования. Очень красивый дизайн. Как и у «Sea-B-Que Large», на новой модели предусмотрены пьезорозжиг, термометр на крышке, ветрозащита, боковые ручки для переноски. В качестве бонуса в комплект поставки входит виниловый чехол, который не выгорает на солнце. Защелка на крышке в новой модели также не предусмотрена.

Модель «Spitfire 180» очень красива и считается одной из лучших по качеству, хотя рабочая поверхность (1161 см<sup>2</sup>) маловата для большой компании – рассчитана максимум на пять-шесть порций. Фирма «Dickinson» также предлагает для своих грилей монтажные кронштейны и аксессуары.

### Грили австралийского типа

Гриль австралийского типа характеризуется наличием плоского стального листа вместо решетки. Лист устанавливается под небольшим углом, чтобы весь стекающий с мяса жир сразу отводился в поддон, где он не может вспыхнуть. Основное преимущество такого гриля – полное отсутствие вспышек пламени и возможность готовить на нем абсолютно все, что угодно. Правда, и того ароматного дымка, который можно

получить на решетке, здесь не будет. Поэтому для североамериканского и европейского рынков предлагается комбинированная или полностью решетчатая рабочая поверхность.

Нужно отметить, что грили от австралийских производителей отличаются высоким качеством, не имеющие себе равных в мире. То же самое, увы, можно сказать и о цене. Но они того стоят, честное слово.

**«Sovereign BBQs & Grills Australia», Австралия ([www.sovereignbbqs.com](http://www.sovereignbbqs.com))**

Портативный газовый гриль «Alpha», выпускаемый австралийской фирмой «Sovereign», отличаются высоким качеством и универсальностью: кроме



Рис. 9. Портативный газовый гриль/барбекю «Alpha». Показан с комбинированной рабочей поверхностью – решетчатой и плоской, снабженной ручками для удобного извлечения (обратите внимание на высокие боковые стенки и толщину металла). Размер рабочей поверхности – 1344 см<sup>2</sup> (48×28 см). Запираемая крышка. Регулируемый выход пара в верхней части крышки. Двустенная камера сгорания с герметичным основанием. Жировой поддон легко вынимается. Пьезорозжиг. Газ-контроль (термопара). Габариты – 61×38×29.5 см; с поднятой крышкой – 61×52×53.5 см. Вес – 17.3 кг.



Рис. 10. Благодаря специальной решетке гриль «Sovereign Alpha» можно использовать в качестве духовки для разогрева готовых блюд, запекания и выпечки



Рис. 11. Газовый гриль «Galleymate 2000» (GM2000G), установленный на реллинге с использованием дополнительной телескопической штанги (приобретается отдельно)

основного назначения, его можно также использовать в качестве плиты и духовки (если снять рабочую решетку и установить специальную решетку-подставку для посуды, которая приобретается отдельно). Объемная крышка хороша для запекания и жарки крупных кусков. Гриль предлагается с плоской или комбинированной рабочей поверхностью. Внутренние элементы легко снять для очистки и обслуживания. Высокие боковые стенки хорошо защищают от ветра и разбрызгивания жира по бокам жарочной поверхности при гриллинговании с открытой крышкой. Большая отражательная пластина защищает от брызг жира, проникающих через вентиляционные отверстия в задней стенке. Рабочая поверхность снабжена ручками, ее легко вынимать для очистки и устанавливать на место – не в пример другим грилям. Цельносварной корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 316 и не имеет никаких острых кромок. Гриль рассчитан для использования только пропановых

баллонов объемом до 9 кг и давление газа 2.75 кПа. Фирма также предлагает для своих грилей кронштейны и аксессуары. На сайте фирмы можно посмотреть различные варианты монтажа на катерах и яхтах.

**«Marine Barbeques Australia», Австралия ([www.marinebarbecues.com.au](http://www.marinebarbecues.com.au))**

Грили серии «Galleymate» фирмы «Marine Barbeques Australia» относятся к классу «хай-энд». Изготавливаются из нержавеющей стали AISI 316. Основные отличия от изделий конкурентов следующие: две горелки, проходящие по всей длине – передняя и задняя – обеспечивают две зоны с разными температурами и работу в режиме «барбекю» (низкотемпературное длительное приготовление крупных кусков мяса и копчение при отключении одной горелки); панорамное смотровое стекло в крышке; три рабочие поверхности: решетка, комбинированная поверхность и плоская поверхность; с помощью опциональной нижней решетки гриль можно использовать как плиту и духовку; эффективная защита от ветра (горелка не гаснет при порывах ветра до 15 м/с); эффективная защита от разбрызгивания жира; герметичный поддон: жир отводится через сливное отверстие в жиросборник, который можно аккуратно удалить после его заполнения (рассчитан на 10–15 использований); поставляется с метровым шлангом и фитингами; опционно возможна установка вертела.

Газовые грили серии «Galleymate» для катеров и яхт изготавливаются

в четырех типоразмерах – 1100, 1500, 2000 и 3500, из которых наиболее оптимальны для небольшой и средней яхты или катера являются модели 1500 и 2000. Модель GM1500G (рабочая поверхность 44x35 см) рассчитана на одновременное приготовление шестидесяти порций, а GM2000G (рабочая поверхность 53x37 см) – до 10 порций. Габариты корпуса GM1500G – 54x40x37 см, вес – 17 кг; габариты корпуса GM2000G – 63x41x40 см, вес – 19 кг.

Грили предназначены для подключения к низконапорной судовой газовой системе. Вместо пьезорозжига предусмотрен ручной розжиг с помощью зажигалки с длинным факелом. Большая суммарная мощность горелок (5800 ккал/ч) и высокие ветрозащитные стенки позволяют использовать гриль даже в условиях сильного ветра, а в обычных условиях можно готовить на минимальной мощности. В комплект поставки входит стандартный газовый шланг длиной 1 м. В качестве опции предлагается газовый фитинг для одноразовых баллонов, а также другие полезные аксессуары и монтажная арматура.

Грили «Galleymate» – прочные, хорошо сконструированные, на них предоставляется пятилетняя гарантия. Да, это самые дорогие грили на рынке, но, если нужен морской гриль, который будет работать в условиях ветра и дождя, и если необходимы две независимые горелки, то ничего лучше «Galleymate», пожалуй, не найти. ■

*Продолжение следует*



Современные водометные движители серии **Kjet**

Высокое качество, доступная цена

[www.jetmarine.ru](http://www.jetmarine.ru) [sibeljm@jetmarine.ru](mailto:sibeljm@jetmarine.ru)

тел/факс: (495) 431 51 83 **ЗАО "Сибел Джет Марин"**

**SIBEL JET MARINE**

- Литые алюминиевые корпусные детали
- Коррозионно-стойкое покрытие МДО
- ИмPELLер из нержавеющей стали
- Защитная решетка
- Торцевое дейдвудное уплотнение
- Электрический следящий привод реверса
- Легкость управления на переднем и заднем ходах во всем диапазоне скоростей
- Простота монтажа на судне