



Il termocamino-cucina propone in una sintesi altamente tecnologica e performante, la cucina economica del passato. Coniuga un modo di cucinare sano ed ecologico, all'efficienza di una caldaia a legna - Pellet - Biomasse.

Riscalda con costi di esercizio ed emissioni più basse della categoria.



Piano cottura in pietra lavica vetrificata



Ventola per estrazione fumi e gestione della combustione



Forno ventilato in acciaio INOX



Potenza termica utile 17KW



Portello camera di combustione ventilato



Potenza di irraggiamento 7 KW

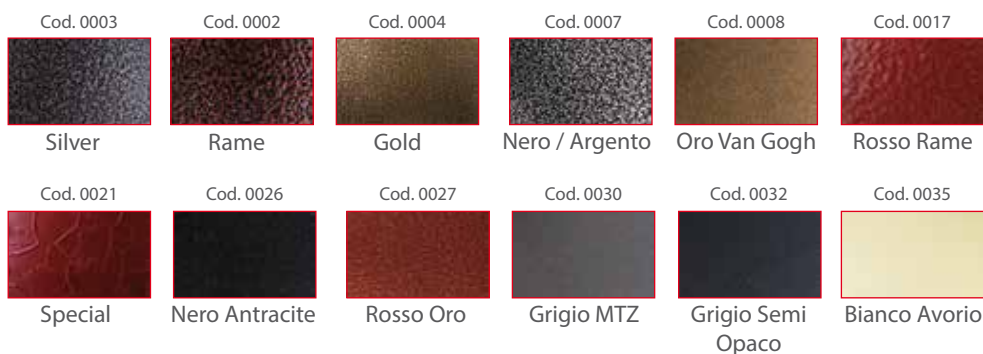


Risparmio sul riscaldamento domestico intorno al 70%





- :: Misure di ingombro in centimetri H95 L95 P70
- :: Misure interne forno in centimetri H22 L41 P35
- :: Serbatoio integrato da 40 litri per 25 kg di pellet
- :: Canna Fumaria da 110 mm si richiede ampliamento a 150 mm
- :: Quantità acqua totale 66 lt
- :: Forno ventilato con possibilità di impostare temperatura desiderata
- :: Potenza resa all'acqua 17 kw alimentata a legna
- :: Potenza resa all'acqua 20 Kw alimentata a pellet
- :: Potenza aria da irraggiamento vetro più piano cottura lavica più canna fumaria 7 Kw
- :: Piano cottura lavica sostituibile da griglia in acciaio e cofano tutto inox alimentare per cottura diretta della carne
- :: Consumo medio di legna stagionata: 2,5 Kg/ora per 120/140 m² di abitazione
- :: Consumo medio di pellet: 3 Kg/ora per 120/140 m² d abitazione
- :: Autonomia a legna a regime con carico di 15 Kg = 5 ore
- :: Consumo elettrico massimo 200 W
- :: Combustione della legna e del pellet è gestita da una ventola per l'estrazione fumi che in funzione della velocità determina la potenza
- :: Centralina elettronica di gestione e controllo di tutte le funzioni anche il passaggio automatico legna/pellet
- :: La versione senza forno è dotata di uno scambiatore ad immersione collegabile all'impianto di riscaldamento a vaso chiuso



OPZIONAL

Piano cottura con BARBECUE