

Piec Kuchenny - Tradycja, Prestiż I Nowoczesność.

<http://www.salonsobkowiak.pl/uslugi.php>

Piec kuchenny - tradycja, prestiż i nowoczesność.

Tradycyjny piec kuchenny jest idealny do domu z rekuperacją. Ma bezpośredni dopływ powietrza z zewnątrz (nie zakłóca bilansu powietrznego domu), palenisko bezrusztowe z podwójnym przeszkleniem, a do tego może posiadać wymienniki wodne do CO, za pomocą których ogrzeje do 150 m². Może współpracować z pompą ciepła, kotłem gazowym lub na pellet. Energia cieplna gromadzona jest w pojemnej masie ceramicznej i później wolno oddawana w czasie (powyżej 12 godzin) - poprzez przyjemnie rozgrzane ceramiczne ściany kuchni - w postaci zdrowego promieniowania przyjaznego dla alergików. Do tak rozgrzanych ścian, przyjemnie jest się przytulić. Temperatura w pomieszczeniach jest stabilna, a nie rozchwiana. Nie ma przegrzania przestrzeni wokół niej. Jest na drewno (także iglaste!) i brykiety drzewne. Długotrwałą i stabilną pracę zapewnia duża pojemność cieplna masy kumulacyjnej i automatyka. Może pracować w trybie automatycznym lub manualnym. W trybie automatycznym rozpalamy ogień, wciskamy na centralce „start”, a automatyka steruje samą procesami palenia. Jest bezpieczna i komfortowa w obsłudze. Możliwe palenie tylko 2 razy dziennie (rano i wieczorem), gdyż energia z drewna kumuluje się w ceramicie, a nie ucieka do komina. Jej rozgrzane ściany nigdy nie stygną, a konstrukcja zapewnia całkowite i zupełne spalanie drewna (także z wymiennikami wodnymi), przy minimalnej emisji spalin (zero dymu z komina) i zawsze czystych szybach. Nie truje środowiska. Spełnia wymagania Ekoprojektu i surowe normy europejskie (od stycznia 2022 r. każdy nowo wybudowany piec, kuchnia lub kominek musi być zgodny z Ekoprojektem 2022). Przeznaczona do nowoczesnych instalacji grzewczych (akumulacja+woda+DGP), będąc przy tym doskonałym urządzeniem kuchennym. Piekarnik, wyłożony szamotem, rozgrzewa się do ponad 300 stopni C! Z łatwością piecze pizze i chleby. Oprócz kafli, może posiadać rozgrzane szamotowe ściany: gładkie lub obłożone kamieniem, cegłą lub spiekami kwarcowymi albo malowane farbami. Wszystkie wersje ścian wypromieniowują zdrowe ciepło. Żywy ogień pod płytą jest niezbędny do przygotowania najsmakowitszych dań z zachowaniem wartości zdrowotnych. Jego zabudowa może być rozszerzona o płytę indukcyjną lub ceramiczną plus dodatkowy piekarnik elektryczny. Budowane są kompleksy kaflowe, w skład których wchodzi piec kuchenny, piec do pizzy, pokojowy piec kaflowy z ciepłym przypiekiem i platformą do spania. Jest to samowystarczalny zestaw, obywający się bez prądu i niezależny od kaprysów pogody. To gwarancja ekologicznego bezpieczeństwa energetycznego każdej rodziny, zmniejszająca zależność od zewnętrznych dostaw surowców energetycznych. Opał łatwo dostępny z lokalnych lasów. Cały kraj. Projekty. Kafle z 20 kaflami. Tel. 68 3273341, 606756498, <https://salonsobkowiak.pl/uslugi.php>

Date utworzenia: 03-10-2023