



## Klarissa Evo- чавунна піч зі сталевим облицюванням



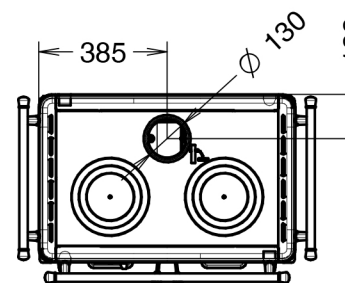
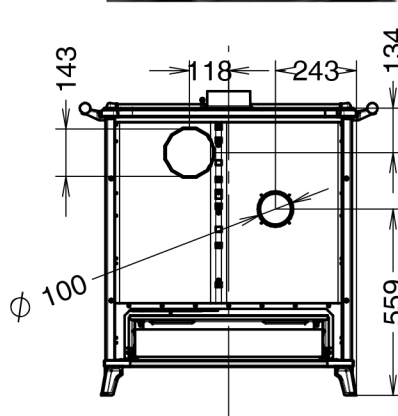
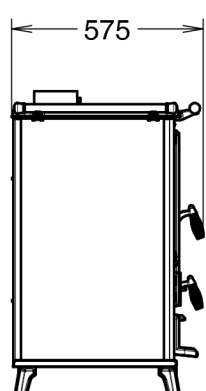
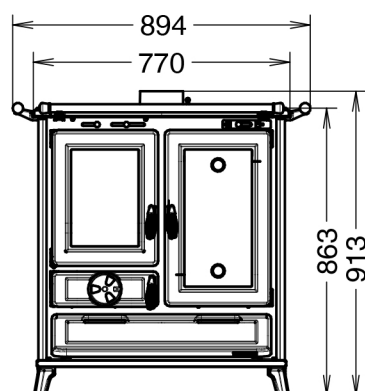
Піч на дровах зі сталі та чавуну з широкою поверхнею теплообміну і довгим примусовим димоходом, зі спеціальним теплообмінником з нержавіючої сталі, протиударною камерою згорання з чавуну (ВхШхД - 36х23. 5х35 см), регулятори для регулювання первинного, вторинного і третинного повітря, ергономічні ручки, решітка для струшування, стартер, дверцята з емальованого чавуну з керамічним склом, стійким до 750°C, верхня рама з емальованого чавуну, гладка чавунна варильна поверхня, подвійний ряд чавунних кілець, фронтальний поручень, запатентована система PANEPIZZA для контролю температури духовки, регулятор для регулювання температури духовки, дверцята духовки з 2 термометрами, нижня емальована духовка (об'єм 20 л) з дном з лавового каменю, верхня емальована духовка (об'єм 8 л) з дном з лавового каменю, піддон для зберігання дров/інструментів, знімний зольник, емальовані чавунні ніжки. Можливість забору первинного повітря ззовні. Комплект зовнішнього покриття з пофарбованої сталі та чавуну.



Запатентована система PANEPIZZA® для контролю температури в печі

Емальована верхня духовка з основою з мильного каменю. НхWxD 10x25x33.5 cm

Емальована нижня духовка з основою з мильного каменю. НхWxD 25x25x33.5 cm



### Металеве та чавунне покриття

CODE	DESCRIPTION	WOOD CONSUMPTION PER HOUR (kg/h)	TOTAL POWER (kW)	NOMINAL POWER (kW)	HEATABLE AREA (m <sup>2</sup> )	WEIGHT (kg)	FLUE OUTLET DIAMETER (mm)	OVEN (mm) (HxWxD)	LOADING OPENING (WxH)	PRICE €
WKLARISSA	Плита на дровах Klarissa Evo	2,2	9,4	8,2	74	169	130	100x253x335 252x253x335	214x273	2.794,00

### Optional:

70025575	Бічний поручень правий або лівий (1шт).									80,00
77000054	Комплект для зовнішнього забору первинного повітря.									48,00
71400002	Решітка для духовки для печей Klaretta, Violetta, Klarissa and Melissa.									30,00
79000194	Верхня кришка випускного отвору димоходу, вирівняна з сатинованим верхом.									20,00



### ЗАПАТЕНТОВАНА СИСТЕМА PANEPIZZA®

Моделі Margot, Margherita, Klarissa і Melissa оснащені великими дверцятами, що закривають 2 незалежні духовки з різною температурою приготування: 400° для верхньої духовки і 350° для нижньої. Керуйте теплом на свій розсуд завдяки запатентованому пристрою PANEPIZZA®. Обидві духові шафи мають основу з мильного каменю та спеціальний термометр.



ПЕРЕГЛЯНУТИ ВІДЕО

