

Kolumna wodna do modeli na podstawach Wariant podstawowy, MBM A777125



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-a777125

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**1 662,32 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Ciągi kuchenne DominaPro 700 Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe. Cechy: • Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim) • Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami • Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy) • Płomień pilota jest ukryty wewnątrz podstawy palnika • Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła • Umiejscowienie palnika pozwala na używanie garnków do ø40 cm • Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce Wersje z piekarnikiem: • Nierdzewna komora z emaliowanym dnem • Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika Piekarnik gazowy: • Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapłon piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z przewodnicami 2x GN 2/1 Piekarnik elektryczny: • 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewnej i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, przewodnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym Solidność: • Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 • Żeliwne, niezwykle mocne ruszty • Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność • Wodoodporność IPX5 Osiągi: • Wysokowydajne palniki Flex

Burner: 5,5 kW lub 7 kW • Certyfikowana wydajność 60% (certyfikat KIWA) • Płomień poziomy: równomierny rozkład ciepła, idealny również do delikatnego gotowania • Zapłon elektryczny (opcja) dla optymalizacji wykorzystania palników Higiena: • Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie • Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu • Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub • Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami Konserwacja: • Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu • Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów • Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

*

Ciągi kuchenne DominaPro 700 Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami kwadratowymi lub okrągłymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Cechy: • Żeliwne, szybko nagrzewające się płyty grzewcze z zabezpieczeniem przed przegrzaniem, zamocowane w sposób zapewniający wodoszczelność • Dostępne w 3 wersjach: okrągłe – rozmiar 145x200 mm oraz mocą 1,5 kW i 2,6 kW, kwadratowe o wym. 220x220 mm i mocy 2,6 kW oraz obniżone o wym. 300x300 mm i mocy 2,5 kW • Lampka na przednim panelu informuje o działaniu płyty grzewczej Wersje z piekarnikiem: • Nierdzewna komora z emaliowanym dnem • Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika Piekarnik elektryczny: • 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewnej i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym Solidność: • Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 • Spód ze stali nierdzewnej, gwarantującej lepszą odporność • Wodoodporność IPX5 Osiągi: • Szybko nagrzewające się płyty 50-400 °C Higiena: • Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie • Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu • Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub • Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami Konserwacja: • Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu • Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów • Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

*

Ciągi kuchenne DominaPro 700 Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 10 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe

Cechy: • Płyta grzewcza o powierzchni 40 dm², wykonana z żeliwa (10 mm grubości) • W wersji gazowej palnik ze stali nierdzewnej jest umieszczony centralnie pod płytą. Piezoelektryczny zapłon i termostat • W wersji elektrycznej unikatowe 4 niezależne od siebie strefy grzewcze Wersje z piekarnikiem: • Nierdzewna komora z emaliowanym dnem • Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika Piekarnik gazowy: • Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapalnik piezoelektryczny lub iskrownik,

piekarnik z przewodnikami 2x GN 2/1 Piekarnik elektryczny: • 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, przewodnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym Solidność: • Blat roboczy 1,5 mm stal nierdzewna AISI 304 18/10 • Żeliwna płyta grzewcza 10 mm w wersji gazowej. • Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15mm w wersji elektrycznej • Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność • Klasa wodoodporności IPX5 Osiągi: • Wersja gazowa: możliwość zróżnicowanego gotowania, zakres temperatur od 500 °C w środku do 200 °C na brzegach • Wersja elektryczna: niezależna kontrola każdego pola grzewczego od 80 do 450 °C Higiena: • Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami umożliwia lepsze zbieranie płynów. • Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub • Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami Łatwość utrzymania: • Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu • Tylne przedziały techniczne ułatwiają podłączenie do mediów • Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

*

Ciągi kuchenne DominaPro 700 Kuchnie ceramiczne

Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.

Cechy: • Szczelna płyta ceramiczna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni • Ciepło jest wytwarzane przez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem • Niezależna regulacja temperatur dla każdego pola grzewczego z trzema poziomami mocy • Kontrolka sygnalizuje działanie każdego z pól grzewczych Solidność: • Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 • Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność • Wodoodporność IPX5 Osiągi: • Pola grzewcze od 1,8 do 2,5 kW • Regulacja na 3 poziomach mocy Higiena: • Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub • Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami Konserwacja: • Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu • Tylne przedziały techniczne ułatwiają podłączenie do mediów • Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

*

Ciągi kuchenne DominaPro 700 Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele stołowe.

Cechy: • Szczelna płyta indukcyjna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni • Ciepło jest wytwarzane poprzez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem • Płyta jest umieszczona w blacie z zapewnieniem wodoszczelności • Pole grzewcze wytwarza ciepło wyłącznie przy kontakcie z naczyniami przystosowanymi do gotowania na płycie indukcyjnej i obejmuje tylko powierzchnię styku z naczyniem, a pozostała część płyty pozostaje nieaktywna. Dzięki temu urządzenie emituje mniej ciepła i jest energooszczędne, nawet do 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchenek • Każde pole grzewcze posiada 6 różnych poziomów mocy,

a kontrolka sygnalizuje działanie każdego z pól grzewczych Solidność: • Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 • Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność • Wodoodporność IPX5 Osiągi: • Pola grzewcze O220 mm i mocy 3,5 kW, wok o mocy 5 kW • Regulacja na 6 poziomach mocy nawet dla delikatnych i wymagających potraw Higiena: • Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub • Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami • Całkowicie gładka powierzchnia, brak kominka i ograniczona ilość połączeń śrubowych dla powierzchni Konserwacja: • Tylony przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów • Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

*

Ciągi kuchenne DominaPro 700 Błaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 7 modeli w wersji stołowej i 4 na podstawie z trzech stron zamkniętej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni. Ofertę dodatkowo wzbogacają 4 podstawy pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć w opcjonalne drzwi skrzydłowe lub parę szuflad.

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Wysokość (mm): 490

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: