

Modello CV e PS con Forno



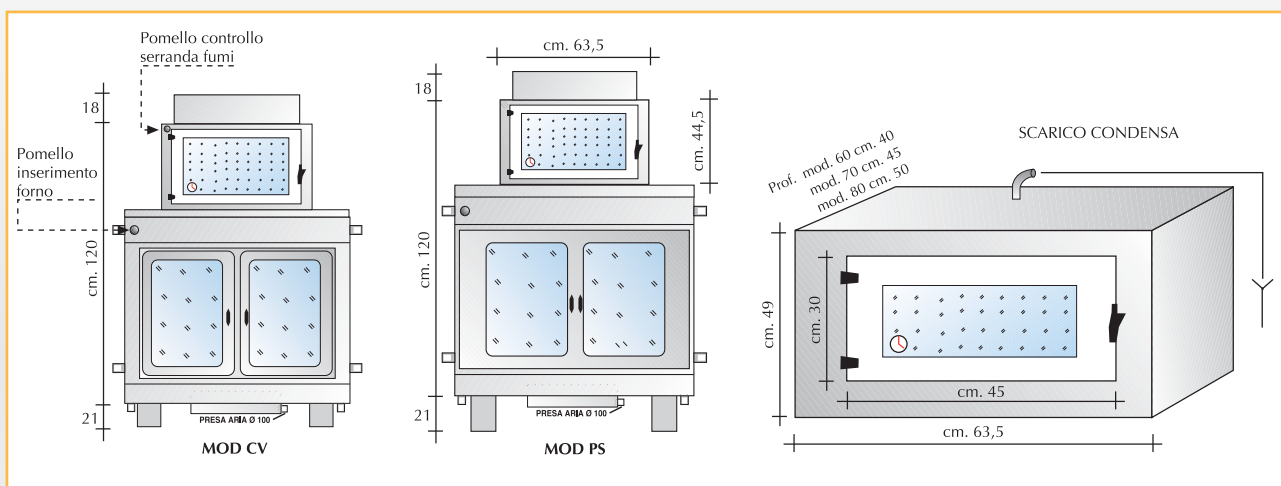
La proposta della Eta Kamini Italia S.a.s. combina l'utilità del Camino Caldaia con la buona cucina. Il forno, tutto in acciaio inox 20/10, permette di raggiungere temperature di 200° C sfruttando il calore dei fumi che lo attraversano prima di immettersi all'interno della canna fumaria. L'ampia camera di cottura consente di poter cuocere i cibi senza alterarne il sapore, donando quelle essenze e quel gusto che solo la buona cucina tradizionale sa regalare.



The proposal of Eta Kamini Italia S.a.s. combines the utility of the fireplace with good food. The oven, all stainless steel 20/10, allows to reach temperatures of 200° C using the heat of the fumes flowing through it before entering chimney. The large cooking chamber allows to cook food without altering the flavor, giving those essences and that taste that only the good cuisine can offer.



La propuesta de la Eta Kamini Italia S.A.S. Camino combina la utilidad de la caldera con buena comida. El horno, todos de acero inoxidable 20/10, permite alcanzar temperaturas de 200 °C explotando el calor de los gases que pasan a través de él antes de entrar en la chimenea. La cámara de cocción grande permite cocinar los alimentos sin alterar el sabor, dándole esas esencias y sabores que sólo la cocina tradicional puede ofrecer.



| Modello | Potenza Termica | | Pot. Termica resa | | Rendimento* | Cont. d'acqua litri | Produzione a. c. s. litri/min ΔT15°C | Consumo Kg/h | V. riscaldabile m ³ | Collaudo bar | Peso Kg. | Allacciamenti Idrraulici | | |
|-----------|-----------------|-------|-------------------|-------|-------------|------------------------|---|-----------------|-----------------------------------|-----------------|-------------|--------------------------|----------|-----------|
| | Kcal | kW | Kcal | kW | | | | | | | | M.R | Sanitari | Sicurezza |
| 60 | 20.000 | 23,26 | 15.020 | 17,47 | 75,1 | 50 | 12 | 5 | 420 | 4 | 220 | 1" | 1/2" | 1" |
| 70 | 25.000 | 29,08 | 18.775 | 21,84 | 75,1 | 60 | 12 | 6 | 540 | 4 | 240 | 1" | 1/2" | 1" |
| 80 | 29.500 | 34,31 | 22.155 | 25,77 | 75,1 | 70 | 12 | 7 | 660 | 4 | 280 | 1" | 1/2" | 1" |

*Combustibile: legno di Faggio; 3093kcal/Kg.; Umidità 11,78%
Prova termica UNI EN 13229:2006