

Link do produktu: <https://warmes.pl/kuchnia-na-drewno-thermorossi-margherita-evo6-stone-12-kw-8-vat-p-1835.html>



Kuchnia na drewno Thermorossi Margherita EVO6 Stone 12 kW (8% VAT)

Cena	10 865,39 zł
Numer katalogowy	TR-MARGHERITA-STONE
Producent	Thermorossi

Opis produktu

Zakup z montażem i możliwością zastosowania VAT 8%

Ten wariant produktu przeznaczony jest dla klientów, którzy chcą zamówić urządzenie w ramach **kompleksowej usługi montażu**. Po spełnieniu warunków ustawowych możliwe jest zastosowanie preferencyjnej stawki **VAT 8%**.

To rozwiązanie dla osób, które chcą zlecić Warmes nie tylko dostawę urządzenia, ale również dobór, transport, montaż, wykonanie niezbędnych przyłączy, pierwsze uruchomienie oraz szkolenie z obsługi.

Zakres kompleksowej usługi może obejmować m.in.:

- doradztwo w wyborze odpowiedniego urządzenia,
- obmiar i analizę warunków montażowych,
- transport oraz wniesienie urządzenia,
- montaż i wykonanie niezbędnych przyłączy,
- dobór i zastosowanie materiałów instalacyjnych,
- pierwsze uruchomienie oraz szkolenie z obsługi urządzenia.

Ważne: podana cena urządzenia **nie obejmuje kosztów montażu, materiałów instalacyjnych, transportu ani dodatkowych prac**. Całkowity koszt kompleksowej usługi ustalany jest indywidualnie – w zależności od warunków technicznych, lokalizacji oraz zakresu prac.

W przypadku zakupu samego urządzenia, samodzielnego montażu lub zakupu na firmę obowiązuje standardowa stawka **VAT 23%**.

Skontaktuj się z nami, aby potwierdzić możliwość montażu, zakres usługi i końcową wycenę.

Więcej informacji o zakupie z montażem: [Zobacz artykuł](#)

Oferta urządzenia ze stawką 23% VAT: [Zobacz produkt](#)

Kuchnia na drewno Thermorossi Margherita EVO6 Stone 12 kW – dwa duże piekarniki PANEPizza®

Thermorossi Margherita EVO6 Stone 12 kW to duża, wolnostojąca **kuchnia na drewno z żeliwną płytą grzewczą i**

dwoma piekarnikami PANEPIZZA®. Urządzenie łączy ogrzewanie pomieszczenia, gotowanie na płycie oraz pieczenie w dwóch komorach o różnych zakresach temperatur.

Margherita należy do większych kuchni na drewno Thermorossi. W porównaniu z kompaktowymi konstrukcjami oferuje szerszą komorę spalania, większą powierzchnię płyty oraz dwa pojemne piekarniki: górny o deklarowanej pojemności około **14 litrów** i dolny o pojemności około **35 litrów**. Opatentowany system **PANEPIZZA®** pozwala skierować większość ciepła do górnej komory albo rozprzestrzenić je pomiędzy oba piekarniki.

- ✓ **Dwa duże piekarniki PANEPIZZA® z podstawami z kamienia steatytowego:** górna komora osiąga temperaturę do około 400°C, a dolna do około 350°C; przepustnica pozwala zmienić sposób prowadzenia spalin.
- ✓ **Moc nominalna 12 kW:** kuchnia jest przeznaczona do większych, otwartych stref dziennych, w których ciepło może swobodnie rozchodzić się od urządzenia.
- ✓ **Duże żeliwne palenisko:** komora o szerokości 305 mm i głębokości 482 mm współpracuje z wydłużonym obiegiem spalin ogrzewającym płytę oraz piekarniki.
- ✓ **Górny lub tylny wylot spalin:** króciec Ø 130 mm ułatwia dopasowanie kuchni do istniejącego przyłącza kominowego.
- ✓ **Obudowa z kamienia steatytowego i żeliwa:** naturalna okładzina z charakterystycznym użyciem nadaje każdemu egzemplarzowi indywidualny wygląd.



Margherita łączy ogrzewanie większej strefy dziennej z gotowaniem na żeliwnej płycie i pieczeniem w dwóch pojemnych komorach.

Ważna informacja dotycząca zdjęć: wizualizacje producenta przedstawiają kuchnię z relingiem przednim oraz relingami bocznymi. Reling przedni znajduje się w wyposażeniu standardowym, ale jest dostarczany osobno i wymaga montażu. Widoczne po obu stronach relingi boczne są wyposażeniem opcjonalnym; każdy z nich należy zamówić oddzielnie.

PANEPIZZA® – dwa większe piekarniki z kamieniem steatytowym

Thermorossi Margherita EVO6 jest wyposażona w dwa oddzielne, emaliowane piekarniki zamknięte za jednymi dużymi drzwiami. Każda komora ma własny termometr oraz podstawę z kamienia steatytowego, określanego po włosku jako **pietra ollare**.

Kamienna podstawa nagrzewa się od obiegu spalin i przekazuje ciepło potrawie od spodu. Górna komora jest niższa i została przeznaczona przede wszystkim do wypieków wymagających intensywnego nagrzania, takich jak **pizza, chleb, focaccia czy podpłomyki**. Dolny piekarnik ma większą wysokość i pojemność, dzięki czemu mieści brytfanny, formy oraz naczynia przeznaczone do pracy w wysokiej temperaturze.

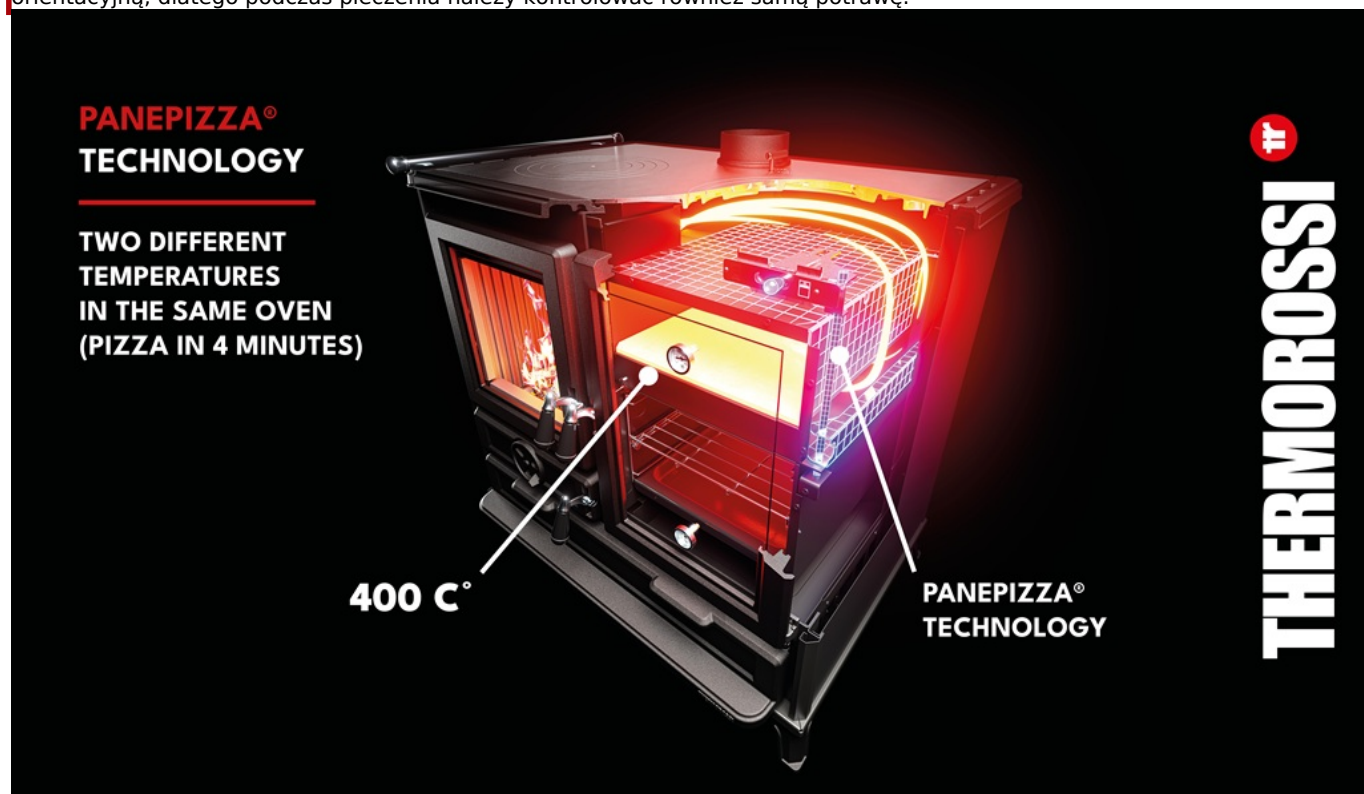
Mechaniczna przepustnica systemu **PANEPIZZA®** zmienia przebieg spalin wewnątrz kuchni. Po przesunięciu jej w pozycję

intensywnego ogrzewania górnego piekarnika większość wytwarzanego ciepła trafia do dedykowanego obiegu tej komory. Temperatura może wtedy wzrosnąć do około **400°C**, a nagrzewanie dolnego piekarnika zostaje ograniczone.

Po przełączeniu przepustnicy do drugiej pozycji ciepło jest rozprowadzane pomiędzy oba piekarniki. Dolna komora może osiągać temperaturę do około **350°C**. Są to dwa oddzielne piekarniki z własnymi termometrami, ale nie mają niezależnego sterowania termostatycznego – ich temperatury zależą od intensywności spalania i ustawienia przepustnicy.

- **Górny piekarnik:** 100 × 323 × 436 mm (wys. × szer. × gł.), deklarowana pojemność około 14 l, podstawa z kamienia steatytowego.
- **Dolny piekarnik:** 252 × 323 × 436 mm (wys. × szer. × gł.), deklarowana pojemność około 35 l, podstawa z kamienia steatytowego i blacha ociekowa w standardzie.
- **Opcjonalny ruszt:** umożliwia wygodniejsze wykorzystanie dolnego piekarnika i ustawienie potrawy na odpowiedniej wysokości.

Wskazówka Warmes: temperatura piekarników zależy od jakości i ilości drewna, intensywności spalania, ustawienia dopływu powietrza, położenia przepustnicy PANEPizza® oraz ciągu kominowego. Wbudowane termometry pokazują wartość orientacyjną, dlatego podczas pieczenia należy kontrolować również samą potrawę.



System PANEPizza® wykorzystuje dedykowany obieg spalin do intensywnego ogrzewania górnego piekarnika.

Szeroka żeliwna płyta grzewcza z dwiema fajerkami

Górną część kuchni zajmuje **szlifowana płyta z żeliwa** osadzona w emaliowanej żeliwnej ramie. Duża powierzchnia pozwala jednocześnie korzystać z kilku naczyń. Dwie fajerki składają się z wyjmowanych żeliwnych krążków, dzięki którym można dopasować wielkość otworu do dna garnka i zwiększyć intensywność ogrzewania.

Najwyższa temperatura występuje nad paleniskiem oraz w pobliżu fajerek. Dalsze fragmenty płyty mogą służyć do spokojniejszego gotowania, podtrzymywania temperatury albo przesuwania naczyń poza strefę bezpośredniego grzania. Intensywność ogrzewania reguluje się sposobem prowadzenia ognia i położeniem garnka na płycie.

Wskazówka Warmes - pielęgnacja żeliwnej płyty: po wyczyszczeniu i całkowitym ostygnięciu płytę warto zabezpieczyć bardzo cienką warstwą oleju. Pomaga to ograniczyć powstawanie rdzawego nalotu. Po pierwszych rozpaleniach żeliwo może miejscowo uzyskać niebieski lub żółty odcień. Jest to naturalny efekt pracy materiału w wysokiej temperaturze, a nie oznaka uszkodzenia.

12 kW do pomieszczenia - kuchnia do większej strefy dziennej

Margherita osiąga **12 kW nominalnej mocy oddawanej bezpośrednio do pomieszczenia**. Moc paleniska wynosi 13,8 kW, a sprawność przy mocy nominalnej 87%. Urządzenie nie ma płaszcza wodnego i nie przekazuje energii do instalacji

centralnego ogrzewania. Ciepło trafia bezpośrednio do pomieszczenia przez korpus, płytę grzewczą, szybę oraz naturalny ruch ogrzanego powietrza.

Producent podaje orientacyjnie około **108 m² lub 324 m³ ogrzewanej przestrzeni**. Są to wartości pomocnicze. Rzeczywiste możliwości zależą od izolacji budynku, układu pomieszczeń, wentylacji, wysokości wnętrza, temperatury zewnętrznej i sposobu użytkowania kuchni.

Moc 12 kW jest wysoka jak na pojedyncze urządzenie pokojowe. Margherita najlepiej sprawdzi się w większej kuchni połączonej z jadalnią lub salonem, gdzie ciepło ma możliwość rozchodzenia się po otwartej przestrzeni. W małym lub bardzo dobrze ocieplonym pomieszczeniu urządzenie może dostarczać więcej ciepła, niż jest potrzebne, dlatego przed zakupem warto zweryfikować zapotrzebowanie budynku.

Żeliwne palenisko i wydłużony obieg spalin

Konstrukcja Margherity łączy stal, żeliwo i element wymiany ciepła ze stali nierdzewnej. Z żeliwa wykonano między innymi **komorę spalania, drzwi paleniska, drzwiczki popielnika, ramę płyty, płytę grzewczą oraz nogi urządzenia**. Materiał jest przystosowany do cyklicznej pracy w wysokiej temperaturze i tworzy masywną część roboczą kuchni.

Spaliny nie trafiają od razu do króćca kominowego. Są prowadzone wydłużoną drogą wokół stref odpowiedzialnych za gotowanie i pieczenie. Pozwala to odebrać większą część energii drewna, ale oznacza również konieczność okresowego czyszczenia kanałów. Nagromadzona sadza i popiół ograniczają przepływ spalin oraz pogarszają przekazywanie ciepła do płyty i piekarników.

Drzwi paleniska wykonano z emaliowanego żeliwa i wyposażono w szybę ceramiczną odporną na temperaturę do 750°C. Pod komorą znajduje się **ruchomy ruszt obsługiwany zewnętrzną dźwignią** oraz wyjmowana szuflada na popiół.



Najważniejsze

elementy konstrukcyjne kuchni Thermorossi Margherita EVO6 Stone.

Elementy oznaczone na grafice

- 1 - wylot spalin Ø 130 mm:** króciec może zostać ustawiony jako górny albo tylny.
- 2 - starter:** skrócony obieg spalin używany podczas rozpalania i przed otwarciem drzwi paleniska.
- 3 - żeliwna płyta grzewcza:** szlifowana powierzchnia z dwiema fajerkami i wyjmowanymi żeliwnymi krążkami.
- 4 - żeliwna rama płyty grzewczej:** obramowanie górnej części urządzenia.
- 5 - reling boczny:** wyposażenie opcjonalne, dostępne do montażu po prawej albo lewej stronie.
- 6 - system PANAPIZZA®:** mechaniczna przepustnica zmieniająca sposób prowadzenia spalin przez strefę piekarników.

- 7 - regulacja powietrza wtórnego:** wspiera dopalanie gazów nad drewnem i wpływa na przebieg spalania.
- 8 - żeliwne drzwi paleniska:** wyposażone w szybę ceramiczną umożliwiającą obserwację ognia.
- 9 - żeliwna komora spalania:** 305 × 364 × 482 mm (szer. × wys. × gł.).
- 10 - otwór załadunkowy:** 284 × 273 mm (szer. × wys.).
- 11 - górny piekarnik:** emaliowana komora z własnym termometrem i podstawą z kamienia steatytowego.
- 12 - dolny piekarnik:** większa emaliowana komora z własnym termometrem, podstawą z kamienia steatytowego i blachą ociekową.
- 13 - regulacja powietrza pierwotnego:** steruje dopływem powietrza w rejon rusztu.
- 14 - dolny schowek na narzędzia:** nie może być wykorzystywany do przechowywania drewna ani innych materiałów palnych.

Powietrze pierwotne, wtórne i trzeciorzędowe - ręczna kontrola spalania

Margherita jest kuchnią na drewno bez automatyki i wentylatorów. Intensywność spalania użytkownik reguluje mechanicznie, sterując dopływem powietrza w trzech strefach:

- **powietrze pierwotne** dopływa w rejon rusztu i jest szczególnie ważne podczas rozpalania oraz odbudowy żaru,
- **powietrze wtórne** wspiera dopalanie gazów nad drewnem i wpływa na widoczność płomienia oraz stopień zabrudzenia szyby,
- **powietrze trzeciorzędowe** dostarcza dodatkowy tlen do górnej części komory, pomagając dopalić składniki lotne.

Osobnym elementem jest **starter**, czyli krótki obieg spalin używany podczas rozpalania i przed otwarciem drzwi do dołożenia drewna. Po uzyskaniu stabilnego ognia starter należy przełączyć do pozycji roboczej. Pozostawienie go otwartego podczas normalnej pracy zwiększa zużycie drewna, obniża sprawność i może nadmiernie rozgrzewać urządzenie.

Jakim drewnem palić w kuchni Margherita?

Producent zaleca suche i dobrze sezonowane drewno liściaste o wilgotności od 10% do 20%. W instrukcji wskazano przede wszystkim buk i grab. Maksymalna zalecana długość polan wynosi około **33 cm**, a ich przekrój nie powinien być większy niż około 80 mm.

Do paleniska należy wkładać maksymalnie 2-3 polana, układając je spokojnie na ruszcie, bez wrzucania z wysokości. Maksymalne deklarowane zużycie wynosi około **3,2 kg drewna na godzinę**, a odstęp między kolejnymi załadunkami nie powinien być krótszy niż jedna godzina. Przeładowywanie paleniska może doprowadzić do nadmiernego rozgrzania płyty, piekarników i elementów korpusu.

Wskazówka Warmes - wpływ jakości drewna: wilgotność opału wpływa jednocześnie na łatwość rozpalania, czystość kanałów spalinowych i temperaturę piekarników. Mokre drewno utrudnia osiągnięcie wysokiej temperatury, zwiększa osadzanie sadzy i smoły oraz pogarsza stabilność ciągu.

Codzienna obsługa i czyszczenie

Margherita nie wymaga zasilania elektrycznego ani obsługi sterownika, ale rozbudowany obieg spalin i dwa piekarniki wymagają regularnego czyszczenia wykonywanego na całkowicie zimnym urządzeniu.

- **Przy każdym załadunku:** poruszyć dźwignią rusztu, aby popiół opadł do szuflady, i sprawdzić drożność otworów doprowadzających powietrze.
- **Co około dwa dni lub zależnie od potrzeb:** opróżnić szufladę popielnika, zanim zostanie całkowicie wypełniona.
- **Raz w tygodniu:** odkurzyć zimną komorę spalania odkurzaczem przeznaczonym do popiołu.
- **Co około sześć miesięcy:** zdjąć krążki oraz płytę grzewczą, a następnie oczyścić kanały spalinowe szczotką i odkurzaczem.
- **Co około sześć miesięcy:** wyjąć podstawy z kamienia steatytowego i dokładnie oczyścić przestrzenie przy obu piekarnikach.
- **Co najmniej raz w roku:** wyczyścić i skontrolować przewód kominowy, a przy odcinkach poziomych usunąć nagromadzoną sadzę i popiół.

Bieżące opróżnienie popielnika nie zastępuje czyszczenia wewnętrznych kanałów spalinowych, a czynności wykonywane przez użytkownika nie zastępują okresowego przeglądu urządzenia i instalacji kominowej.

Górny lub tylny wylot spalin i opcjonalny dolot zewnętrzny

Króciec spalinowy o średnicy **130 mm** może zostać ustawiony jako górny albo tylny. Ułatwia to dopasowanie kuchni zarówno do pionowego przyłącza prowadzonego nad urządzeniem, jak i do komina znajdującego się z nim.

Przy wykorzystaniu tylnego wylotu można zastosować opcjonalną, licowaną z płytą **zaślepke górnego wylotu spalin**. Element pozwala estetycznie zamknąć niewykorzystywane miejsce po górnym króćcu.

Po zakupieniu **zestawu zewnętrznego doprowadzenia powietrza pierwotnego** można podłączyć przewód Ø 100 mm doprowadzający z zewnątrz ten konkretny strumień powietrza. Zestaw nie obejmuje powietrza wtórnego i trzeciorzędowego oraz nie zmienia kuchni w urządzenie hermetyczne.

Wskazówka instalacyjna Warmes

Dla Margherity producent wskazuje wymagany ciąg kominowy na poziomie 12 Pa. Przed zakupem należy zweryfikować średnicę, wysokość i stan kominu, kierunek przyłącza oraz wpływ okapu kuchennego i wentylacji mechanicznej. Silny wyciąg pracujący w tym samym pomieszczeniu może powodować podciśnienie i utrudniać prawidłowe odprowadzanie spalin.

Obudowa z naturalnego kamienia steatytowego

Wersja Stone ma boczne i dolne elementy obudowy wykończone **naturalnym kamieniem steatytowym**, uzupełnionym żeliwnymi detalami oraz emaliowanymi żeliwnymi nogami. Jasnoszara okładzina z wyraźnym użyciem nadaje kuchni bardziej naturalny i surowy charakter niż wersja wykończona majoliką.

Kamień jest materiałem naturalnym, dlatego poszczególne egzemplarze mogą różnić się odcieniem, układem żył i rysunkiem powierzchni. Takie różnice nie są wadą produktu – sprawiają, że każda Margherita Stone ma nieco inne wykończenie.

Wskazówka Warmes - pielęgnacja kamienia: elementy obudowy należy czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu urządzenia, używając miękkiej, suchej lub lekko wilgotnej ściereczki. Nie należy stosować materiałów ściernych ani agresywnych preparatów, które mogą trwale zmienić wygląd naturalnego kamienia.



okładziną z kamienia steatytowego.

Thermorossi Margherita EVO6 Stone z naturalną

Wyposażenie standardowe i opcjonalne

W standardzie

- duża żeliwna płyta grzewcza z dwiema fajerkami i wyjmowanymi żeliwnymi krążkami,
- dwa emaliowane piekarniki PANEPIZZA® z podstawami z kamienia steatytowego,

- dwa termometry piekarników,
- blacha ociekowa do dolnego piekarnika,
- przedni reling dostarczany w zestawie do montażu,
- starter, ruchomy ruszt oraz zewnętrzna dźwignia ułatwiająca strząsanie popiołu,
- wyjmowana szuflada na popiół,
- emaliowane żeliwne nogi,
- dolny schowek na narzędzia; nie wolno przechowywać w nim drewna ani innych materiałów palnych,
- króciec wylotu spalin umożliwiający montaż górny albo tylny.

Wyposażenie opcjonalne

- **boczny reling montowany z prawej lub lewej strony** – sprzedawany jako pojedynczy element; do montażu po obu stronach potrzebne są dwa relingi,
- **zestaw zewnętrznego dołotu powietrza pierwotnego Ø 100 mm**,
- **ruszt do piekarnika Thermorossi Margherita**,
- **licowana zaślepka górnego wylotu spalin** do instalacji z przyłączem tylnym.

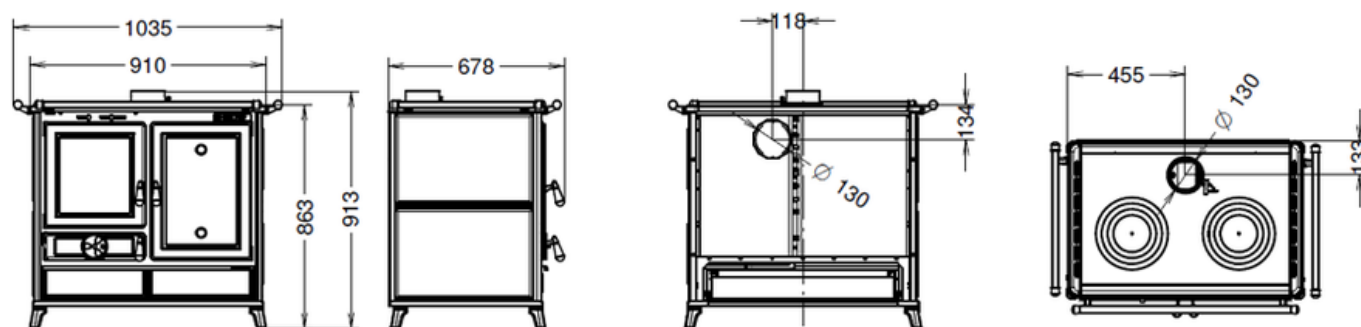
Dla kogo będzie odpowiednia Margherita?

Thermorossi Margherita EVO6 Stone będzie dobrym wyborem przede wszystkim:

- dla osób, które chcą regularnie gotować i piec na drewnie w większych piekarnikach,
- do dużej kuchni, jadalni lub otwartej strefy dziennej mogącej wykorzystać moc 12 kW,
- dla użytkowników potrzebujących dwóch komór piekarnika o pojemności około 14 i 35 litrów,
- dla osób ceniących niezależność od energii elektrycznej,
- dla klientów oczekujących masywnej konstrukcji żeliwnej i naturalnej obudowy z kamienia steatytowego,
- dla użytkowników świadomych, że kuchnia na drewno wymaga ręcznej regulacji, suchego opału i regularnego czyszczenia.

Dobór, montaż i serwis z Warmes

Przed zakupem Warmes może pomóc zweryfikować moc urządzenia, miejsce ustawienia, nośność podłoża, kierunek wylotu spalin, możliwość podłączenia dołotu zewnętrznego oraz warunki pracy komina. Przy masie 232 kg i mocy 12 kW szczególnie ważne są prawidłowy dobór miejsca, sprawdzenie nośności podłoża oraz ocena rzeczywistego zapotrzebowania budynku na ciepło.



Rysunek wymiarowy Thermorossi Margherita EVO6 Stone.

Dane techniczne

- **Producent:** Thermorossi
- **Model:** Margherita EVO6 Stone
- **Rodzaj urządzenia:** kuchnia na drewno
- **Obudowa:** kamień steatytowy i żeliwo

Moc i wydajność

- **Moc nominalna oddawana do pomieszczenia:** 12,0 kW
- **Moc paleniska:** 13,8 kW
- **Sprawność:** 87% przy mocy nominalnej
- **Sezonowa efektywność energetyczna ogrzewania pomieszczeń η_s :** 77%
- **Współczynnik efektywności energetycznej EEI:** 116
- **Klasa efektywności energetycznej:** A+
- **Orientacyjna powierzchnia ogrzewania:** do 108 m²*
- **Orientacyjna kubatura ogrzewania:** do 324 m³*

Zużycie drewna

- **Maksymalne zużycie drewna:** 3,2 kg/h
- **Maksymalna długość polan:** 33 cm
- **Zalecany maksymalny przekrój polan:** około Ø 80 mm
- **Zalecana liczba polan:** maksymalnie 2-3 sztuki na załadunek

Budowa paleniska

- **Komora spalania:** żeliwna
- **Wymiary komory spalania (szer. × wys. × gł.):** 305 × 364 × 482 mm
- **Wymiary otworu załadunkowego (szer. × wys.):** 284 × 273 mm
- **Szyba paleniska:** ceramiczna, odporna na temperaturę do 750°C

Płyta grzewcza i piekarniki

- **Liczba fajerek:** 2
- **Liczba piekarników:** 2
- **System piekarników:** PANEPIZZA® z ręczną zmianą kierunku przepływu spalin
- **Górny piekarnik (wys. × szer. × gł.):** 100 × 323 × 436 mm
- **Deklarowana pojemność górnego piekarnika:** około 14 l
- **Temperatura górnego piekarnika:** do około 400°C
- **Dolny piekarnik (wys. × szer. × gł.):** 252 × 323 × 436 mm
- **Deklarowana pojemność dolnego piekarnika:** około 35 l
- **Temperatura dolnego piekarnika:** do około 350°C
- **Wyposażenie dolnego piekarnika:** blacha ociekowa w standardzie, ruszt dostępny opcjonalnie

Wymiary i masa

- **Wymiary całkowite (szer. × gł. × wys.):** około 912 × 678 × 913 mm
- **Maksymalna szerokość z opcjonalnymi relingami bocznymi:** około 1035 mm
- **Masa:** 232 kg

Spaliny, komin i powietrze

- **Kierunek wylotu spalin:** górny lub tylny
- **Średnica wylotu spalin:** Ø 130 mm
- **Wymagany ciąg kominowy:** 12 Pa
- **Temperatura spalin przy mocy nominalnej:** 217°C
- **Strumień masy spalin przy mocy nominalnej:** 7,8 g/s
- **Zewnętrzne doprowadzenie powietrza pierwotnego:** opcjonalne, Ø 100 mm

Minimalne odległości od materiałów palnych

- **Tył:** 200 mm
- **Boki:** 200 mm
- **Przód:** 2000 mm
- **Sufit:** 750 mm
- **Podłoga:** 100 mm

Emisje i zgodność

- **Emisja CO przy 13% O₂:** 409 mg/m³
- **Emisja NOx przy 13% O₂:** 93 mg/m³
- **Emisja OGC przy 13% O₂:** 27 mg/m³
- **Emisja pyłu przy 13% O₂:** 9 mg/m³
- **Ekoprojekt:** tak

- **Norma produktowa:** EN 16510-2-1

*Podana powierzchnia i kubatura ogrzewania mają charakter orientacyjny. Rzeczywiste możliwości urządzenia zależą między innymi od izolacji cieplnej budynku, wentylacji, układu pomieszczeń, temperatury zewnętrznej, oczekiwanej temperatury wewnętrznej oraz rzeczywistego zapotrzebowania budynku na ciepło.

W związku z ciągłym rozwojem produktów producent zastrzega możliwość wprowadzania zmian konstrukcyjnych i technicznych. Przed wykonaniem przyłącza kominowego należy zweryfikować wymiary dostarczonego urządzenia oraz aktualną instrukcję montażu.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Kolor: Kamień