

Link do produktu: <https://warmes.pl/kuchnia-na-drewno-thermorossi-melissa-evo6-stone-7-8-kw-23-vat-p-3889.html>



Kuchnia na drewno Thermorossi Melissa EVO6 Stone 7,8 kW (23% VAT)

Cena **11 306,13 zł**

Producent **Thermorossi**

Opis produktu

Kuchnia na drewno Thermorossi Melissa EVO6 Stone 7,8 kW – dwa piekarniki PANEPIZZA®

Thermorossi Melissa EVO6 Stone 7,8 kW to wolnostojąca kuchnia na drewno z żeliwną płytą grzewczą i dwoma piekarnikami. Urządzenie łączy trzy funkcje: ogrzewa pomieszczenie, pozwala gotować na płycie oraz piec potrawy w dwóch komorach pracujących w różnych zakresach temperatur.

Tym, co odróżnia Melisę od typowej kuchni na drewno, jest opatentowany system **PANEPIZZA®**. Dwa oddzielne piekarniki mają podstawy z kamienia steatytowego, określanego po włosku jako **pietra ollare**. Za pomocą mechanicznej przepustnicy użytkownik może skierować większą część ciepła do górnej komory, przeznaczonej do pieczenia w wysokiej temperaturze, albo rozprzestrzenić je pomiędzy oba piekarniki.

- ✓ **Dwa piekarniki PANEPIZZA® z podstawami z kamienia steatytowego:** górna komora osiąga temperaturę do około 400°C, a dolna do około 350°C; położeniem przepustnicy użytkownik wybiera sposób prowadzenia spalin.
- ✓ **Żeliwna płyta z dwiema fajerkami:** umożliwia gotowanie na całej powierzchni oraz intensywniejsze ogrzewanie naczyń po wyjęciu odpowiednich żeliwnych krążków.
- ✓ **Żeliwne elementy robocze:** komora spalania, drzwi paleniska, drzwiczki popielnika, rama płyty grzewczej i sama płyta są wykonane z żeliwa przystosowanego do pracy w wysokiej temperaturze.
- ✓ **Górny lub tylny wylot spalin:** króciec Ø 130 mm można ustawić jako górny środkowy albo tylny lewy, dopasowując przyłącze do układu pomieszczenia i komina.
- ✓ **Obudowa z kamienia steatytowego i żeliwa:** naturalne okładziny z charakterystycznym użyciem nadają każdemu egzemplarzowi indywidualny wygląd.



Melissa łączy ogrzewanie pomieszczenia z gotowaniem na żeliwnej płycie i pieczeniem w dwóch 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 piekarniki z podstawami z kamienia steatytowego

Thermorossi Melissa EVO6 Stone jest wyposażona w dwa oddzielne, emaliowane piekarniki. Każdy z nich ma własny termometr oraz podstawę z kamienia steatytowego, określanego po włosku jako **pietra ollare**.

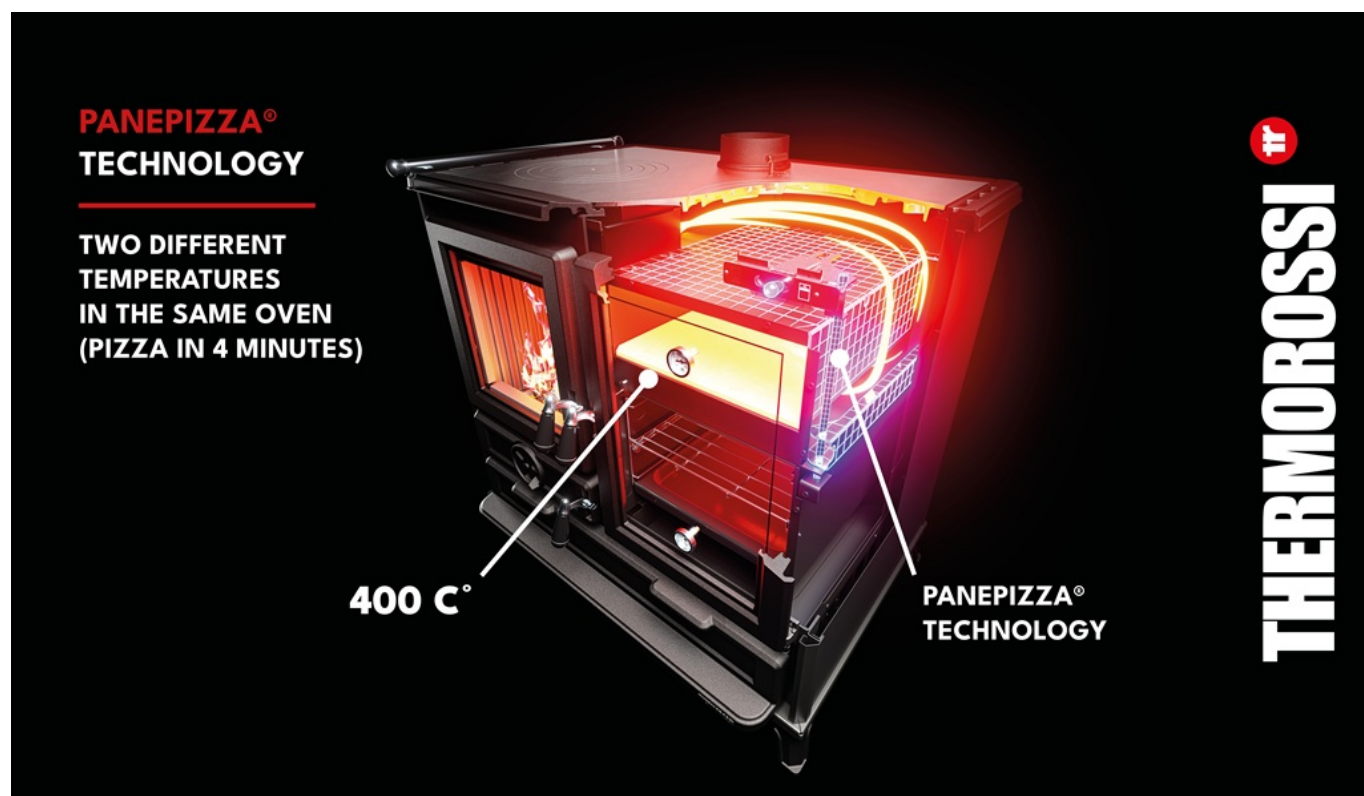
Nagrzana kamienna podstawa pomaga równomiernie przekazywać ciepło od spodu i tworzy warunki odpowiednie do wypieku pieczywa. Górny piekarnik sprawdzi się między innymi przy przygotowywaniu **pizzy, chleba i podplomyków**, natomiast większa dolna komora pozwala piec potrawy w formach, brytfannach i naczyniach przeznaczonych do wysokiej temperatury.

Opatentowany system **PANEPIZZA®** pozwala zmienić przebieg spalin za pomocą mechanicznej przepustnicy. Po skierowaniu przepustnicy w stronę pracy górnego piekarnika większość wytwarzanego ciepła trafia do jego dedykowanego obiegu. Komora może wtedy osiągać temperaturę do około **400°C**, a nagrzewanie dolnego piekarnika zostaje ograniczone.

Po zmianie położenia przepustnicy ciepło rozprawdane jest pomiędzy oba piekarniki. Dolna komora może osiągać temperaturę do około **350°C**. Pozwala to jednocześnie korzystać z dwóch różnych przestrzeni do pieczenia, choć ich temperatur nie ustawia się całkowicie niezależnie.

- **Górny piekarnik:** 100 × 253 × 336 mm, deklarowana pojemność około 8 l, podstawa z kamienia steatytowego.
- **Dolny piekarnik:** 252 × 253 × 336 mm, deklarowana pojemność około 20 l, podstawa z kamienia steatytowego i blacha ociekowa w standardzie.
- **Opcjonalny ruszt:** może zostać umieszczony na jednym z trzech poziomów bocznych przewodnic dolnego piekarnika.

Wskazówka Warmes: temperatura piekarników zależy od ilości i jakości 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 osobny obieg spalin do intensywnego ogrzewania górnej komory piekarnika.

Żeliwna płyta grzewcza z dwiema fajerkami

Górną część kuchni zajmuje **szlifowana płyta z żeliwa**. Materiał dobrze odbiera ciepło od paleniska, rozprowadza je po powierzchni i zachowuje wysoką odporność na temperaturę. Dwie fajerki składają się z wyjmowanych żeliwnych krążków. Zdejmowanie kolejnych krążków pozwala dopasować wielkość otworu do naczynia i zwiększyć intensywność ogrzewania jego dna.

W praktyce najwyższa temperatura występuje nad paleniskiem i w pobliżu pierwszej fajerki, natomiast dalsza część płyty może służyć do spokojniejszego gotowania lub podtrzymywania temperatury. Intensywność ogrzewania naczynia reguluje się sposobem prowadzenia ognia oraz przesuwaniem garnka pomiędzy cieplejszymi i chłodniejszymi strefami płyty.

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 normalny efekt pracy materiału w wysokiej temperaturze, a nie oznaka uszkodzenia płyty.

7,8 kW do pomieszczenia - kuchnia, która jednocześnie ogrzewa

Melissa osiąga **7,8 kW nominalnej mocy oddawanej bezpośrednio do pomieszczenia**. Moc paleniska wynosi 9,1 kW, a sprawność przy mocy nominalnej 86%. Urządzenie nie posiada płaszcza wodnego i nie przekazuje ciepła do instalacji centralnego ogrzewania. Moc użytkowa oddawana jest bezpośrednio do pomieszczenia przez korpus, płytę grzewczą, szybę oraz naturalny ruch ogrzanego powietrza.

Producent podaje orientacyjnie około **70 m² lub 211 m³ ogrzewanej przestrzeni**. Nie należy jednak dobierać kuchni wyłącznie na podstawie powierzchni. Znaczenie mają izolacja budynku, wentylacja, układ pomieszczeń, wysokość wnętrza, temperatura zewnętrzna oraz to, czy urządzenie będzie pracowało stale, czy tylko podczas gotowania.

W dobrze otwartej kuchni połączonej z jadalnią lub salonem ciepło może rozchodzić się swobodnie. W budynku podzielonym na wiele zamkniętych pomieszczeń urządzenie będzie przede wszystkim ogrzewało strefę, w której zostało ustawione.

Żeliwne palenisko i długa droga spalin

Konstrukcja Melissy łączy stal i żeliwo. Z żeliwa wykonano najważniejsze elementy pracujące w wysokiej temperaturze: **komorę spalania, drzwi paleniska, drzwiczki popielnika, ramę płyty grzewczej oraz samą płytę**. W korpusie zastosowano dużą powierzchnię wymiany i wydłużony przebieg spalin, dzięki któremu gorące gazy przed opuszczeniem urządzenia ogrzewają płytę oraz oba piekarniki.

Producent stosuje w wewnętrznym obiegu także element wymiany ciepła ze stali nierdzewnej. Nie zastępuje on żeliwnej komory ani żeliwnej płyty, lecz stanowi część układu odbierającego ciepło ze spalin. Rozbudowana droga spalin poprawia wykorzystanie energii drewna, ale wymaga okresowego czyszczenia, ponieważ osad pogarsza wymianę ciepła i może ograniczać prawidłowy przepływ gazów.

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.



Budowa kuchni

Thermorossi Melissa EVO6 Stone.

Elementy oznaczone na grafice

- 1 - wylot spalin Ø 130 mm:** króciec może zostać ustawiony jako górny albo tylny.
- 2 - żeliwna płyta grzewcza:** szlifowana powierzchnia z dwiema fajerkami i wyjmowanymi żeliwnymi krążkami.
- 3 - starter:** skrócony obieg spalin używany podczas rozpalań i przed otwarciem drzwi paleniska.
- 4 - reling boczny:** wyposażenie opcjonalne, dostępne do montażu po prawej albo lewej stronie.
- 5 - żeliwna rama płyty grzewczej:** obramowanie górnej płyty urządzenia.
- 6 - regulacja powietrza wtórnego:** pozwala sterować dopływem powietrza wspierającego dopalanie gazów nad drewnem.
- 7 - żeliwne drzwi paleniska:** wyposażone w szybę ceramiczną umożliwiającą obserwację ognia.
- 8 - żeliwna komora spalania:** przestrzeń przeznaczona do spalania polan drewna.
- 9 - otwór załadunkowy:** umożliwia dokładanie drewna do komory spalania.
- 10 - uchwyt w stylu vintage:** klamka dużych drzwi osłaniających oba piekarniki.
- 11 - górny piekarnik:** emaliowana komora z własnym termometrem i podstawą z kamienia steatytowego.
- 12 - dolny piekarnik:** większa emaliowana komora z własnym termometrem i podstawą z kamienia steatytowego. W standardzie znajduje się blacha ociekowa, a opcjonalny ruszt można ustawić na jednym z trzech poziomów bocznych przewodnic.
- 13 - dolny schowek na narzędzia:** nie może być wykorzystywany do przechowywania drewna ani innych materiałów palnych.

Powietrze pierwotne, wtórne i trzeciorzędowe - ręczna kontrola spalania

Melissa 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 rozpalań 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 przy rozpalaniu 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 Melissa?

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.

Jednorazowo należy układać polana spokojnie na ruszcie – bez wrzucania ich z wysokości. Maksymalne deklarowane zużycie wynosi około **2,1 kg drewna na godzinę**, a odstęp między kolejnymi załadunkami nie powinien być krótszy niż jedna godzina. Przeładowywanie paleniska nie zwiększa użytecznej mocy w kontrolowany sposób, natomiast może przegrzać płytę, piekarniki i elementy korpusu.

Wskazówka Warmes - wpływ jakości drewna: w kuchni na drewno wilgotność opału wpływa jednocześnie na trzy rzeczy: 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

Melissa nie wymaga zasilania elektrycznego ani obsługi sterownika, ale jako urządzenie opalone drewnem wymaga regularnych czynności wykonywanych przez użytkownika.

- **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, nie dopuszczając do jej całkowitego przepełnienia.
- **Raz w tygodniu:** odkurzyć zimną komorę spalania odkurzaczem do popiołu.
- **Co około sześć miesięcy:** zdjąć pierścienie i płytę grzewczą, a następnie oczyścić kanały spalinowe szczotką oraz odkurzaczem.
- **Co około sześć miesięcy:** wyjąć obie płyty z kamienia steatytowego i dokładnie oczyścić przestrzenie przy piekarnikach.
- **Co najmniej raz w roku:** wyczyścić i skontrolować przewód kominowy, a przy odcinkach poziomych sprawdzić, czy nie odkłada się w nich sadza lub popiół.

To rozróżnienie jest istotne: bieżące usunięcie popiołu nie zastępuje czyszczenia kanałów, a czyszczenie wykonywane przez użytkownika nie zastępuje okresowego przeglądu całego urządzenia i instalacji kominowej.

Górny lub tylny wylot spalin i opcjonalny dolot zewnętrzny

Króciec spalinowy o średnicy **130 mm** może zostać zamontowany na górnej płycie albo z tyłu kuchni. Ułatwia to dopasowanie urządzenia zarówno do pionowego przyłącza prowadzonego nad kuchnią, jak i do komina znajdującego się bezpośrednio za nią.

W przypadku wyjścia tylnego można zastosować opcjonalną, licowaną z płytą **zaślepkę górnego wylotu spalin**. Jest to element estetyczny dopasowany do satynowanego wykończenia płyty.

Po zakupieniu **zestawu zewnętrznego doprowadzenia powietrza pierwotnego** można połączyć urządzenie z przewodem Ø 100 mm doprowadzającym z zewnątrz ten konkretny strumień powietrza. Zestaw nie obejmuje pozostałych strumieni powietrza i nie zmienia Melissy w urządzenie hermetyczne. Sposób wykonania dolotu oraz współpraca kuchni z wentylacją budynku powinny zostać ocenione przez instalatora.

Wskazówka instalacyjna Warmes

Kuchnia opalana drewnem potrzebuje stabilnego ciągu kominowego. Dla Melissy producent wskazuje wymagany ciąg na poziomie 12 Pa. Przed zakupem warto zweryfikować średnicę, wysokość i stan komina, kierunek planowanego 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 elementami żeliwnymi. Jasnoszara okładzina z wyraźnym użyciem nadaje kuchni bardziej surowy i naturalny charakter niż ceramiczna wersja Maiolica.

Kamień jest materiałem naturalnym, dlatego poszczególne egzemplarze mogą różnić się odcieniem, układem żył i rysunkiem powierzchni. Takie różnice są cechą naturalnej okładziny i sprawiają, że każda kuchnia Melissa 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 Melissa EVO6 Stone z naturalną

Wyposażenie standardowe i opcjonalne

W standardzie

- 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 samodzielnego montażu,
- starter, ruchomy ruszt oraz zewnętrzna dźwignia ułatwiająca strząsanie popiołu,
- wyjmowana szuflada na popiół,
- 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 uzyskania konfiguracji widocznej na renderach potrzebne są dwa relingi,
- **zestaw zewnętrznego dolotu powietrza pierwotnego Ø 100 mm**,

- **ruszt do piekarnika Thermorossi Melissa** – przeznaczony do ustawienia na jednym z trzech poziomów bocznych przewodnic dolnego piekarnika,
- **licowana zaślepka górnego wylotu spalin** do instalacji z przyłączem tylnym.

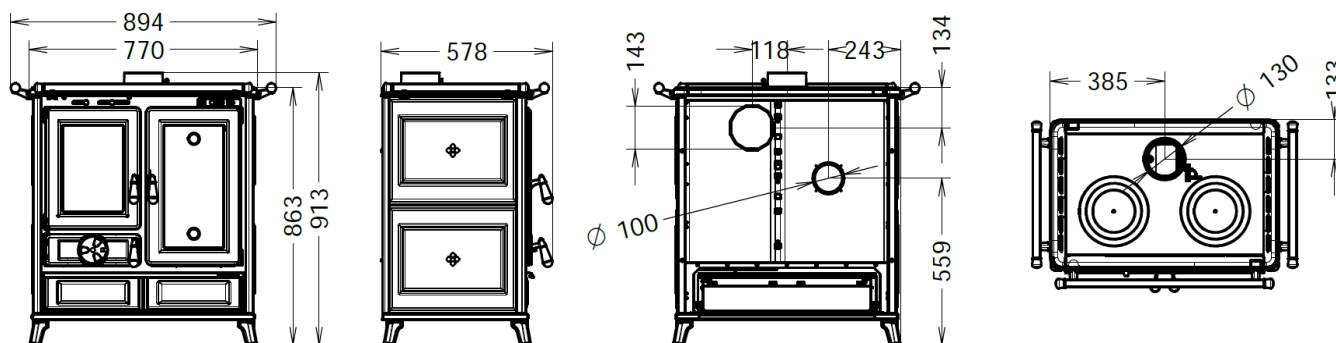
Dla kogo będzie odpowiednia Melissa?

Melissa będzie dobrym wyborem przede wszystkim:

- dla osób, które chcą regularnie gotować i piec na drewnie, a nie tylko okazjonalnie podgrzewać potrawy,
- do kuchni, jadalni lub otwartej strefy dziennej, w której 7,8 kW może zostać wykorzystane do ogrzewania pomieszczenia,
- dla użytkowników ceniących niezależność od energii elektrycznej,
- dla osób potrzebujących górnego lub tylnego wylotu spalin,
- dla klientów oczekujących masywnej konstrukcji żeliwnej i naturalnej obudowy z kamienia steatytowego,
- dla użytkowników świadomych, że kuchnia na drewno wymaga ręcznej regulacji, właściwego opał i regularnego czyszczenia.

Dobór, montaż i serwis z Warmes

Przed zakupem Warmes może pomóc zweryfikować moc urządzenia, miejsce ustawienia, kierunek wylotu spalin, możliwość podłączenia dolotu zewnętrznego oraz warunki pracy komina. W przypadku kuchni opalanej drewnem prawidłowe przyłącze i zapewnienie powietrza do spalania mają bezpośredni wpływ na rozpalamie, temperaturę piekarników i ograniczenie wydostawania się dymu podczas dokładania opału.



Rysunek wymiarowy Thermorossi Melissa EVO6 Stone. Przy planowaniu miejsca należy uwzględnić reling przedni, ewentualne relingi boczne oraz wybrany kierunek wylotu spalin.

Dane techniczne

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

Moc i wydajność

- **Moc nominalna oddawana do pomieszczenia:** 7,8 kW
- **Moc paleniska:** 9,1 kW
- **Sprawność:** 86% przy mocy nominalnej
- **Sezonowa efektywność energetyczna ogrzewania pomieszczeń η_s :** 76%
- **Współczynnik efektywności energetycznej EEI:** 115
- **Klasa efektywności energetycznej:** A+
- **Orientacyjna powierzchnia ogrzewania:** do 70 m²*

Zużycie drewna

- **Zużycie drewna:** max 2,1 kg/h
- **Maksymalna długość polan:** 33 cm

Budowa paleniska

- **Komora spalania:** żeliwna
- **Wymiary komory spalania (szer. × gł. × wys.):** 235 × 382 × 364 mm
- **Wymiary otworu załadunkowego (szer. × wys.):** 214 × 273 mm

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 × 253 × 336 mm
- **Deklarowana pojemność górnego piekarnika:** około 8 l
- **Temperatura górnego piekarnika:** do około 400°C
- **Dolny piekarnik (wys. × szer. × gł.):** 252 × 253 × 336 mm
- **Deklarowana pojemność dolnego piekarnika:** około 20 l
- **Temperatura dolnego piekarnika:** do około 350°C
- **Wyposażenie dolnego piekarnika:** blacha ociekowa w standardzie, ruszt dostępny opcjonalnie

Wymiary i masa

- **Wymiary korpusu (szer. × gł. × wys.):** około 770 × 578 × 863 mm
- **Maksymalna szerokość z opcjonalnymi relingami bocznymi:** około 894 mm
- **Wysokość całkowita z górnym króćcem spalinowym:** około 913 mm
- **Masa:** 188 kg

Spaliny, komin i powietrze

- **Kierunek wylotu spalin:** górny środkowy lub tylny lewy
- **Średnica wylotu spalin:** Ø 130 mm
- **Wymagany ciąg kominowy:** 12 Pa
- **Temperatura spalin przy mocy nominalnej:** 221°C
- **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:** 445 mg/m³
- **Emisja NOx przy 13% O₂:** 97 mg/m³
- **Emisja OGC przy 13% O₂:** 17 mg/m³
- **Emisja pyłu przy 13% O₂:** 9 mg/m³
- **Ekoprojekt:** tak
- **Norma produktowa:** EN 16510-2-1

*Podana powierzchnia ogrzewania ma 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