

Emiliana Termo

Termo cocina de leña



"Calienta los radiadores de su vivienda"

"Produce agua caliente sanitaria"

"Cocina las recetas más exigentes"



MET MANN

SU CONFORT Y SATISFACCIÓN

www.metmann.com

Centro de cocción y calefacción centralizada

Diseño, funcionalidad y ahorro



FUNCIONES PRINCIPALES

Caleentar los radiadores de su casa

Producir agua caliente sanitaria conectada a un pequeño acumulador

Caleentar el ambiente en el que se ha instalado la termo cocina

Guisar y cocinar las recetas más exquisitas y exigentes.

Ahorro energético gracias a la utilización de combustibles ecológicos como son la leña o las briquetas



Conforme norma EN 12815:2006

Gama de colores



Bordeaux (Ref. 7405101)



Beige (Ref. 7405100)

Descripción del producto

La experiencia adquirida durante todos estos años nos ha permitido desarrollar la termo cocina EMILIANA TERMO, un centro de cocción y sistema de calefacción centralizado, para radiadores y producción de agua caliente sanitaria.

El desarrollo del producto, ha sido realizado por técnicos especializados en distintos ámbitos de actuación, como son, la combustión de combustibles sólidos y la calefacción centralizada mediante circuitos hidráulicos.

Las principales virtudes a destacar de la EMILIANA TERMO son robustez, eficiencia energética y diseño.

Su caldera interna de gran espesor y la calidad de sus materiales, permite ofrecer una garantía de 3 años. Su aspecto exterior, meticulosamente cuidado con sus detalles de piezas de cerámica con adornos florales, le confieren una belleza muy apreciada por los clientes.

La encimera, ubicada en la parte superior (ancho 580mm fondo 445mm) , está compuesta de una gran placa de fundición con tres anillos concéntricos (Ø330/230/140mm) que entran en contacto directo con las llamas de combustión. En su parte inferior, encontramos un espectacular cristal panorámico para disfrutar del fuego producido por la leña.

Una amplia boca de carga frontal (ancho 240mm alto 270mm) nos permite introducir troncos de leña en un amplio hogar de combustión (ancho 240mm Alto 310mm Fondo 430mm) que nos permite introducir grandes troncos de hasta 400mm de longitud. La parrilla de fundición que aguanta los troncos, incorpora un alza parrilla (recorrido de 180mm) ideal para la regulación de la temperatura de la encimera, para alcanzar la cocción perfecta de nuestros guisos.

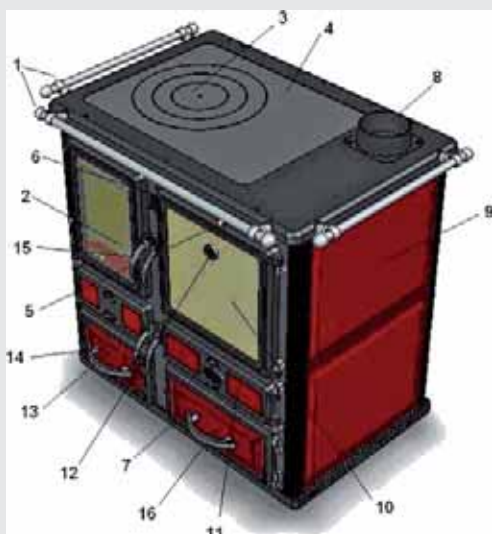
Un amplio horno de cocción (ancho 350mm alto 315mm fondo 400mm), incorpora un práctico termómetro, para controlar la temperatura y ajustarla según el tipo de alimento que deseemos hornear. Su amplio cristal nos permite visualizar su interior sin necesidad de abrir la puerta .

La caldera de calefacción de la termo cocina, incorpora un intercambiador de seguridad para evitar sobrecalentamientos, que podrían ser perjudiciales para la integridad de nuestra termo cocina,. El sistema de calefacción, incorpora un termostato para activar la bomba de circulación del circuito, además de un regulador termoestático para ajustar la temperatura del agua de la caldera.

La salida de humos de Ø130mm, se localiza en la parte superior derecha, aunque se puede colocar en la parte posterior superior derecha.

El encendido de la termo cocina, se realiza mediante una leva situada en la parte frontal derecha, la cuál, actúa sobre un sistema by-pass, para tener una depresión correcta al encender nuestra termo cocina. Un deflector, situado en la parte superior del hogar de combustión, nos permite seleccionar el tipo de función a realizar, ya sea solo cocinar o utilizar el sistema de calefacción, aunque se pueden combinar ambos sin ningún problema.

Detalles que marcan la diferencia

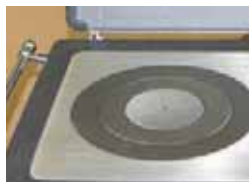


Descripción de los componentes

- 1) Barandillas laterales y frontal
- 2) Parrilla de fundición
- 3) Anillos concentricos extraíbles
- 4) Encimera para cocinar de fundición
- 5) Selector "Encendido-calefacción/cocina"
- 6) Termómetro de caldera
- 7) Regulador termostático para la admisión de aire de combustión
- 8) Salida de humos de la combustión Ø130mm
- 9) Panelado exterior con cerámica decorativa
- 10) Horno de cocción con termómetro
- 11) Acceso a la limpieza del horno
- 12) Termómetro del horno
- 13) Cajón de cenizas extraíble
- 14) Acceso al alza parrilla
- 15) Acceso a la puerta para cargar leña
- 16) Termostato de bomba de circulación



Regulador aire combustión y termostato bomba



Encimera con anillos extraíbles



Regulación aire secundario



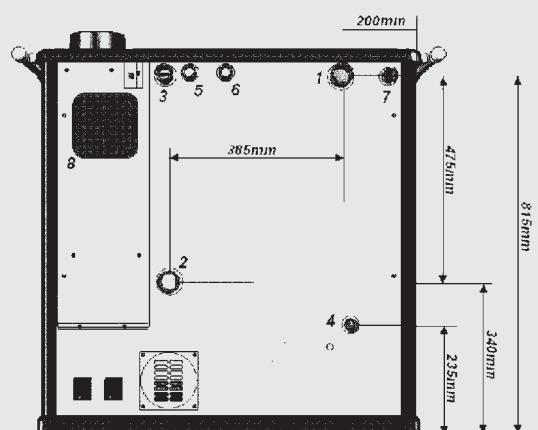
Horno con parrilla cromada y bandeja



Cajón de cenizas extraíble

Datos técnicos y dimensiones

MODELO	EMILIANA TERMO
POTENCIA TÉRMICA PRODUCIDA	30,6 kW
POTENCIA TÉRMICA ÚTIL	21,6 kW
POTENCIA TÉRMICA ÚTIL AL AGUA	17,8 kW
POTENCIA TÉRMICA ÚTIL AL AMBIENTE	3,8 kW
PRESIÓN DE TRABAJO	2 BAR
CONTENIDO DE AGUA EN LA CALDERA	24 litros
LONGITUD MÁXIMA DE LA LEÑA	400 mm
DEPRESIÓN MÍNIMA CHIMENEA	16 Pa
PESO TOTAL	235 kg



IDA CALEFACCIÓN 1"1/4
 RETORNO CALEFACCIÓN 1" 1/4
 CONEXIÓN VASO EXPANSIÓN ABIERTO 1"
 CARGA-DESCARGA AGUA CALDERA 1/2"
 SALIDA AGUA CALIENTE INTERCAMBIADOR SEGURIDAD
 ENTRADA AGUA FRÍA INTERCAMBIADOR SEGURIDAD
 PORTA SONDA

Dimensiones completas con tapa y barandillas montadas

Ancho: 990mm Profundo: 650mm Altura: 910mm

Dimensiones completas sin tapa ni barandillas

Ancho: 860mm Profundo: 620mm Altura: 910mm



Metalúrgica Manlleuense S.A.

Fontcuberta, 32-36
Apartado de correos 19
08560 Manlleu (Barcelona)
SPAIN

T +34 93 851 15 99
F +34 93 851 16 45
metmann@metmann.com
www.metmann.com

Atención al cliente
T 902 101 374
F 902 101 373

