



## PŘEHLED PECÍ WOODFIRE



	<b>VENUŠE</b>	<b>VESNA</b>	<b>VEGA</b>	<b>SIESTA</b> (na kovovém stojanu)
<b>Kapacita pečení</b>	2 pizzy nebo 6 bochníků chleba	1-2 pizzy nebo 3-4 bochníky chleba	1 pizza nebo bochník chleba	1 pizza nebo bochník chleba
<b>Vnitřní průměr pečící plochy</b>	80 cm	54 /80 cm (ovál)	54 cm	54 cm
<b>Základní rozměry dílů ze žáromateriálu</b>	š/h/v 90/115/47,5cm	š/h/v 62/104/41cm	š/h/v 62/81/41cm	š/h/v 62/81/41cm
<b>Vnější rozměry kompletní pece</b>	š/h/v 110/128 včetně portálu/66 cm	š/h/v 90/122/51 cm	š/h/v 90/95/51 cm	š/h/v 90/95/51 cm
<b>Hmotnost základních žáruvzdorných dílů, klenba + předpecí + dno</b>	cca 205 kg	Cca 131 kg	Cca 107 kg	Cca 107 kg
<b>Hmotnost kompletní pece - izolace dna (kalcium-silikátové desky), izolací klenby a vrchního izolačního dílu</b>	cca 370 kg	Cca 228 kg	cca 190 kg	cca 215 kg
<b>Doba potřebná pro dosažení cca 300°C</b>	cca 45 – 60 min. (dle venkovní teploty)	Cca 30 – 50 min. (dle venkovní teploty)	cca 30 – 40 min. (dle venkovní teploty)	cca 30 – 40 min. (dle venkovní teploty)
<b>Množství dřeva pro roztopení na cca 200 – 300°C</b>	cca 6 kg suchého dřeva (tenké kusy dříví, kombinace suchého měkkého a tvrdého)	Cca 5 kg suchého dřeva (tenké kusy dříví, kombinace suchého měkkého a tvrdého)	cca 4 kg suchého dřeva (tenké kusy dříví, kombinace suchého měkkého a tvrdého)	cca 4 kg suchého dřeva (tenké kusy dříví, kombinace suchého měkkého a tvrdého)
<b>Množství potřebné dřeva pro udržování teploty</b>	1 – 2 kg dřeva /hod.	1 – 2 kg dřeva /hod.	1 – 2 kg dřeva /hod.	1 – 2 kg dřeva /hod.
<b>Doba akumulace tepla</b>	dle venkovní teploty – až 12 hodin	dle venkovní teploty – až 9 hodin	dle venkovní teploty – až 6 hodin	dle venkovní teploty – až 6 hodin
<b>Průměr kouřového vývodu (odkouření pece)</b>	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm