



Technické údaje – Zahradní pec na dřevo SIESTA - stavebnice

Výrobce: WoodFire, s. r. o., Španielova 1318, Praha 6. IČO: 28988078, DIČ: CZ28988078

Všeobecný popis: Stavebnice pecí WoodFire® se skládají z dílů vyrobených z vysoce-jakostních certifikovaných žáruvzdorných (keramických) materiálů na bázi lupků (šamotů).

Díly jsou odlévány do originálních forem, následně sušeny a vypalovány za vysokých teplot. Jedná se o tovární výrobu malých sérií s velkým podílem ruční práce. Jakost materiálu, kvalita zpracování a výpalu je trvale sledována a kontrolována výstupní kontrolou a testy jednotlivých sérií.

Technická, materiálová a výkresová dokumentace stavebnice pece je chráněna užitným vzorem a uložena u firmy WoodFire, s.r.o.

Stavebnice je dodávána ve 2 provedeních:

- 1) **Sada Exklusiv** - v této variantě je obsažena kompletní pec, stojan s kolečky, teploměr do dvířek, včetně montáže. Pec se dodává smontovaná.
- 2) **Sada Standart** - v této variantě je obsažena kompletní stavebnice pece, stojan s kolečky. Montáž si provádíte sami.

Základní stavební připravenost:

Umístění pece je individuální vzhledem k optimálnímu využití pece jako pečícího zařízení, zdroje potěšení z ohně a s přihlédnutím k využití pece jako středu společenského dění v zahradě.

Doporučujeme při instalaci pece vytvořit i dostatečný prostor v nejbližším okolí pro manipulaci a přípravu potravin. Případně jako střed Vaší zahradní kuchyně. V případě umístění pece pod pergolu, do zahradního altánu apod. je možné využívat pece celoročně.

Pec je určena k instalaci na místě s dobrým prouděním vzduchu. Délka komína se odvíjí od požadavku odkouření ve volném terénu, pod pergolou apod. V zástavbě musí být řešeno tak, aby kouř ze dřeva neobtěžoval nikoho v blízkém okolí.

Pec umísťujeme na místo s dostatečně pevným podložím (hmotnost pece) na ocelový stojan s povrchovou úpravou – komaxitová barva.

Způsob používání: Pečící pec na potraviny

Např. pekařské výrobky – pečení přímo na dně pece (pizza, chleba, pečivo, placky) – (Atest Státního zdravotního ústavu na nezávadnost materiálu pro přímý styk s potravinami i sensorické zkoušky bez závad). Na pečení masa, zapékání, grilování potravin na roštu, či v grilovacím tácku. Pec je určena i na sušení (např. zelenina, ovoce, houby, byliny apod.)

Pec je roztápěna suchým dřevem přímo na dně pece. Za vysokých teplot bezroštovým spalováním suché dřevo dokonale shoří, do ovzduší se dostává jen velmi málo CO₂ a zbyde jen velmi malé množství popela - viz. **Návod k používání pece a Technické a bezpečnostní pokyny k používání pece.**

Součástí dodávky každé pece je:

Montážní návod

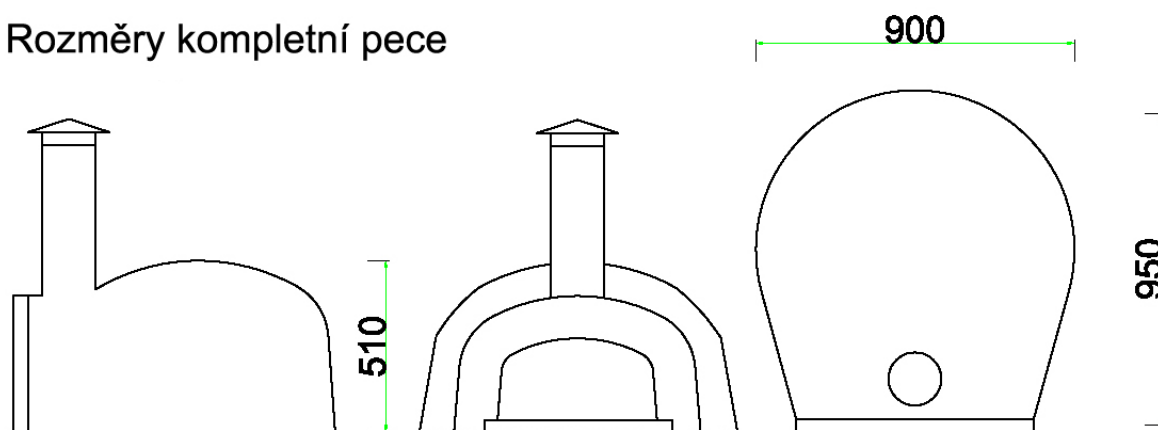
Bezpečnostní a technické pokyny

Návod k používání pece (zatápění a udržování teploty v peci)

Technické parametry pece SIESTA

Vnitřní průměr pečicí plochy	54 cm (1 pizza nebo bochník chleba)
Základní rozměry dílů ze žáromateriálu	š/h/v 62/81/41cm
Vnější rozměry kompletní pece	š/h/v 95/97/150 cm
Hmotnost základních žáruvzdorných dílů, klenba + předpecí +dno	cca 107 kg
Hmotnost kompletní pece VEGA - izolace dna (kalcium-silikátové desky), izolací a vrchního izolačního dílu	cca 215 kg
Doba potřebná pro dosažení cca 300°C	cca 30 – 40 min. (dle venkovní teploty)
Množství dřeva pro roztopení na cca 200 – 300°C	cca 4 kg suchého dřeva (tenké kusy dříví, kombinace suchého měkkého a tvrdého)
Množství dřeva pro udržování teploty	1 – 2 kg dřeva /hod.
Doba akumulace tepla	dle venkovní teploty – až 6 hodin
Průměr kouřového vývodu (odkouření pece)	150 mm

Rozměry kompletní pece



Rozměry stojanu pod pec: šířka 920 mm / hloubka 960 mm / výška včetně koleček 1000 mm