

Gustosa 1-111



Poêle à bois Gustosa, côtés et dessus pierre ollaire 60 mm, avec un grand four pratique à deux étages de grille

Description

- Four en inox avec thermomètre, lèchefrite inox et deux grilles inox.
- Température du four jusqu'à 200-220°C.
- Raccordement à l'air de combustion par l'arrière ou le dessous.
- Sole foyère et dégrilleur en fonte.
- Chambre de combustion en chamotte.
- Système vitre propre par rideau d'air chaud.
- Porte de bûcher à fermeture à pression.
- Habillage pierre ollaire 60 mm, 150 kg.

Les points forts

- Système vitre propre par rideau d'air chaud
- Chambre de combustion doublée en chamotte
- Four en inox avec thermomètre, lèchefrite inox et deux grilles inox
- Habillage pierre ollaire 150 kg

Données techniques

Puissance nominale	6 kW
Plage d'utilisation	3 - 8 kW
Rendement	82 %
Indice I'	0,50
Classe énergétique / Etas	A+ / 72%
CO %	0,0500 %
CO mg	923 mg/Nm ³
NOx mg	111 mg/Nm ³
COV mg	59 mg/Nm ³
Poussières (PM)	22 mg/Nm ³
Largeur - Hauteur - Profondeur	57.5 x 143.5 x 43.3 mm
Diamètre buse	150 mm
Longueur bûche	33 cm
Combustible	Bûches

Distance de sécurité aux matériaux combustibles Arrière - Côtés - Devant	25 - 35 - 80 cm
Norme	EN 13240
Poids	267 kg
mN - mmin	5.7 g/s
TwN - Twmin	231 °C
PwN - Pwmin	12 pa

Plan

