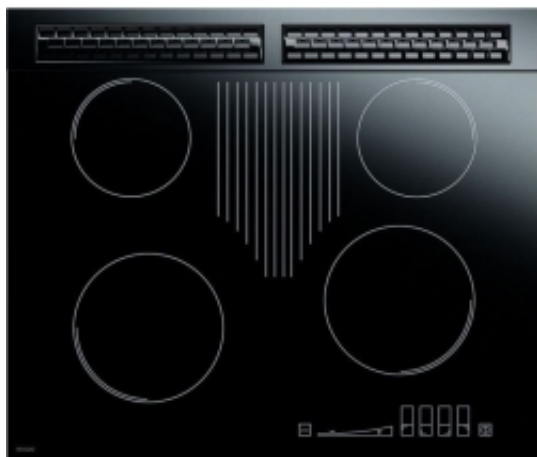


Link do produktu: <https://www.agdstyle.pl/plyta-gazowa-solgaz-gpc-41-lpg-gaz-z-butli-p-18430.html>

Płyta gazowa SOLGAZ GPC 4+1 LPG (gaz z butli)

Cena brutto	3 299,00 zł
Cena poprzednia	3 563,00 zł
Numer katalogowy	SOL-GPC-4+1-LPG

Opis produktu

4+1 to nowy model wprowadzony w 2016 i sprzedawany tylko bezpośrednio przez naszą stronę.

Dostosowana do standardowych szafek o szerokości 60cm przez co idealnie nadaje się do rodzinnego gotowania. Wspomaga to fakt braku otwartego płomienia, bezpieczne zasilanie 12V, czy możliwość podłączenia do niemal każdego rodzaju gazu (nawet LPG).

Płyta wyposażona jest w funkcję Timer, dzięki której możesz ustawić czas wyłączenia się każdego z palników z osobna, np. jajko za 2min, ale zupa za 20min.

+1 oznacza "darmowy palnik", czyli pole w paski na płycie które nie pobiera gazu, ale ogrzewa się tylko na gorącym powietrzu pod ceramiką.

Specjalne palniki schowane są pod ceramiką, dzięki czemu płyta ładnie wygląda i lepiej się czyści
Działa na niemal każdym rodzaju gazu i zużywa go do 50% mniej niż tradycyjna kuchenka
7 lat gwarancji na palniki – to mówi samo za siebie
Mamy więcej zabezpieczeń przed wyciekami gazu niż zwykłe kuchenki gazowe

Design

- Jest to płyta ceramiczna – znacznie łatwiej jest utrzymać ją w czystości.
- Nie wymaga specjalnych garnków.
- Płyty gazowe Solgaz posiadają panel dotykowy – sterowanie każdym z palników jest proste i intuicyjne
- Gaz spalany jest w temperaturze ok. 800°C, przez co spaliny nie zostawiają tłustych osadów na naczyniach i meblach.

Oszczędność

- Zużycie gazu jest do 50% niższe w porównaniu z tradycyjnymi kuchenkami gazowymi.
- Palniki nagrzewają płytę tylko w wyznaczonych miejscach, dlatego też nie ma strat ciepła.
- Kuchenka grzeje cyklicznie (podobnie jak elektryczna, przez co oszczędza gaz).
- Każdy z modeli zawiera jedno lub dwa pola odkładcze ("darmowe palniki" oznaczone paskami). Pola te nie pobierają gazu, bo ogrzewają się tylko na gorących spalinach pod płytą.
- Wysoka temperatura pracy palników pozwala znacznie dokładniej wykorzystać gaz niż w standardowych kuchniach gazowych.

Bezpieczeństwo

- Istnieje możliwość zablokowania przed przypadkowym włączeniem (np. przez dzieci).
- Brak otwartego płomienia zabezpiecza przed podpaleniem np. ubrań, czy rozlanego oleju.
- Wyświetlacz informuje nas o ewentualnych błędach, np. pokaże literkę G, gdy kończy się gaz w butli lub jest on zanieczyszczony, albo E gdy coś wykipi na płytę. W obu przypadkach cała kuchenka jest blokowana i daje sygnał dźwiękowy
- Do uruchomienia płyty wystarczy napięcie 12V (jak w laptopie).
- W przeciwieństwie do płyt indukcyjnych nie wytwarza promieniowania o wysokiej częstotliwości, mogą jej używać ludzie z rozrusznikami serca.
- Nasze kuchnie mają wmontowane podwójne zabezpieczenie przed wyciekami gazu.
- Gorące pola grzewcze zmieniają kolor na czerwony.
- Wskaźniki ciepła resztkowego znikają dopiero po ostygnięciu palnika.
- Nasze produkty posiadają certyfikat „CE” potwierdzony przez Instytut Nafty i Gazu.

Ekologia

- Pobór energii elektrycznej jest minimalny (porównywalny do małej żarówki).
- Zawartość tlenku węgla w spalinach jest 10 razy niższa niż standardy zwykłych kuchenek
- Dokładne spalanie gazu chroni środowisko przed skażeniem.

Niezawodność

- Działa na niemal wszystkich rodzajach gazu (również butli)
- Każda z płyt wyposażona jest w timer – czyli ustawienie za ile minut ma się wyłączyć każdy z palników (np. gdy gotujesz jajko na miękko)
- W razie braku prądu płyta zasilana jest za pomocą specjalnego zasilacza (opcja dodatkowa)
- Płyty tego typu produkujemy już ponad 14 lat, więc technologia jest dobrze przetestowana i dlatego dajemy aż 7 lat gwarancji

Produkt nagradzany wieloma wyróżnieniami oraz wystawiamy na całym świecie, m.in. w Moskwie, Berlinie, Chicago, Amsterdamie, czy Tokio.

Moc cieplna, nominalna kuchenki

Przyłącze gazowe

Napięcie pracy kuchni

Napięcie zasilacza

Stopień ochrony obudowy

~5,2 kW lub ~7 kW

R1/2 (tak jak w tradycyjnej kuchence)

12V

230V/50 Hz

IP-40