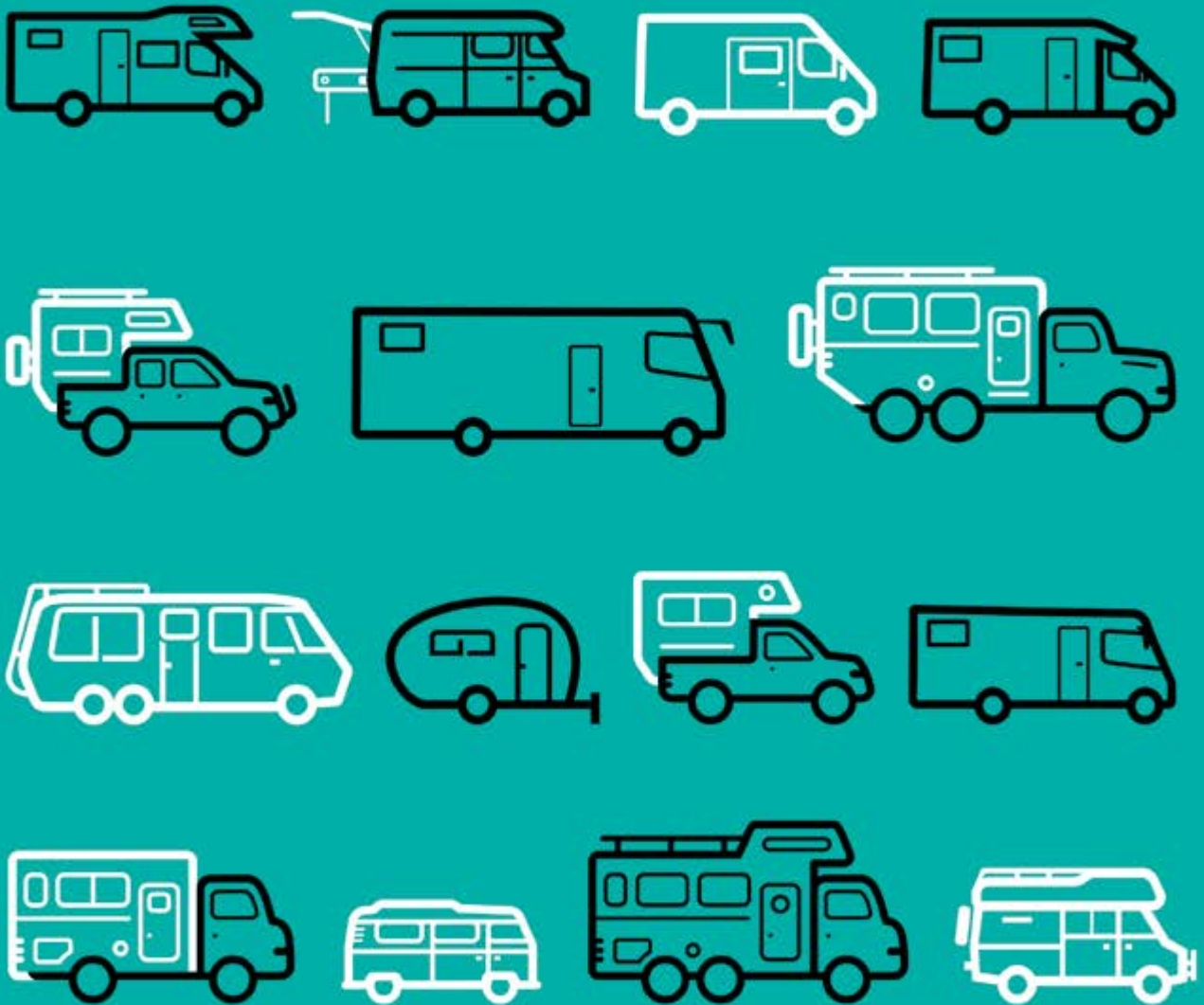




POLSKI Caravanning



CAMPERVAN POLSKA



GAZ POD SZKŁEM DYNACOOK W TWOIM KAMPERZE

Są bezpieczne, ekologiczne i łatwo utrzymać je w czystości. Mowa o płytach Dynaxo DynaCook, które znajdują zastosowanie zarówno w domach tradycyjnych, jak i tych na kołach. To rozwiązanie łączące walory tradycyjnej płyty gazowej z ergonomią i estetyką płyty ceramicznej.



Kamperom i przyczepom kempingowym, ale też jachtom dedykowana jest płyta gazowo-ceramiczna DynaCook Camper & Yacht. Choć z wyglądu przypomina płytę indukcyjną, za grzanie odpowiadają tu palniki gazowe – tyle że zlokalizowane pod szkłem. Zasada działania jest prosta: w wyniku spalania gazu na powierzchni płyty wytwarzane jest ciepło, które, przenikając przez płytę, przekazywane jest do naczynia, w którym gotujemy potrawę. Co istotne, ukrycie palników pod powierzchnią płyty ceramicznej i spalanie

gazu w wysokiej temperaturze powodują jego efektywniejsze wykorzystanie, a tym samym – większą oszczędność. Za mniejszymi stratami ciepła i zużyciem gazu idzie znacznie mniejsza produkcja tlenku węgla, co oznacza, że mowa o rozwiązaniu nie tylko ekonomicznym, ale i ekologicznym. Płyta zużywa śladowe ilości prądu, który potrzebny jest do jej prawidłowej pracy. W zależności od modelu maksymalne zużycie energii elektrycznej wynosi od 17 do 21 W na godzinę. Nie zachodzi więc potrzeba produkcji i magazynowania dużych ilości energii – wystarczy zasilanie 12 V DC. Do jachtów i pojazdów rekreacyjnych przeznaczone są modele DynaCook X2 i DynaCook X3, gdzie cyfra oznacza liczbę pól grzejnych – każde z indywidualną regulacją mocy. Chcesz szybko zagotować wodę



na makaron? Wybierz opcję błyskawicznego gotowania – ustaw najwyższy, czyli 9. poziom grzania, a pole grzejne będzie działało z pełną mocą aż przez 30 minut.

Rozwiązaniem zapożyczonym z płyt indukcyjnych jest dotykowy, łatwy w obsłudze i wygodny w czyszczeniu panel sterowania, przy którym tradycyjne pokrętki z iskrownikiem wydają się technologią z minionej epoki. Łatwo można ulec złudzeniu, że mamy do czynienia z płytą indukcyjną – to jednak nadal płyta gazowa, a co za tym idzie, wymaga odpowiednio zaprojektowanej lub przerobionej szafki kuchennej, uwzględniającej dołot powietrza i sprawną wentylację. Co więcej, meble do zabudowy powinny mieć okładzinę i klejenie odporne na temperaturę 100°C. Z kolei na temperaturę 130°C odporny powinien być materiał na ścianie za płytą. Jeśli nie jest, możesz zamontować tam np. 20-centymetrowej wysokości pasek ze szkła hartowanego czy blachy nierdzewnej lub zlecić to fachowcom z centrum serwisowego DynaCook. Do montażu potrzebny będzie także odpowiedni otwór w blacie – do modelu X2: 524 × 429 mm, do modelu X3: 555 × 499 mm.

Płytę należy podłączyć zarówno do instalacji elektrycznej, jak i gazowej – butla 30 mbar może być wypełniona propanem-butanem

lub propanem. Instalację doprowadzającą gaz do płyty należy wykonać z rurek miedzianych o średnicy 8 mm, niezbędny będzie także odpowiedni reduktor ciśnienia. Producent zaleca ponadto zastosowanie zaworu odcinającego dopływ gazu.

Pamiętać należy oczywiście o wentylacji – zarówno pomieszczenia, w którym znajduje się butla, jak i szafki pod płytą i pomieszczenia, gdzie ma miejsce gotowanie. To jednak oczywistości, a sama płyta jest niezwykle bezpiecznym rozwiązaniem. Otwarty płomień to bowiem wróg nie tylko małych dzieci, ale i całego kampera czy przyczepy.

Jeśli coś wykipi, płyta zawiadomi o tym za pomocą sygnału dźwiękowego. Nie ma też mowy o przypadkowym uruchomieniu pól grzewczych ani o przypaleniu pozostawionych na nich garnków. O ułatwianie się gazu również nie musimy się martwić – zabezpieczenie kontroluje cały proces spalania, a wszelkie nieprawidłowości sygnalizuje na wyświetlaczu.

Masz pytania lub wątpliwości?
Skontaktuj się z centrum serwisowym DynaCook:
tel. 606 649 549, serwis@dynaxo.pl.

