

KATALOG PRODUKTÓW

★ ★ ★ ★ ★ 2023 ★ ★ ★ ★ ★

TWÓJ PARTNER W ZAKUPIE PIECA SZAMOTOWEGO
OPALANEGO DREWNIEM



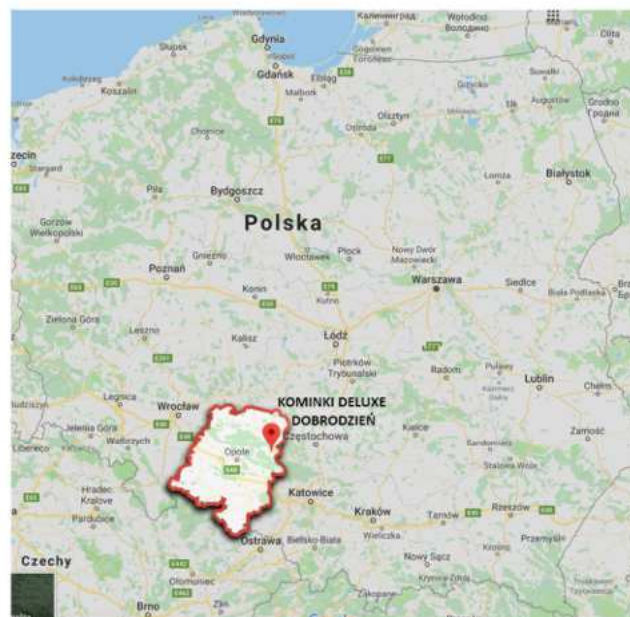


O NAS

Firma Kominki deluxe specjalizuje się w produkcji pieców szamotowych opalanych drewnem do wypieku pizzy, chleba, mięsa a także wielu innych produktów. Wyróżnia nas jakość i solidność pracy. Każdy produkt wyprodukowany jest z wysokiej jakości komponentów pochodzących wyłącznie od europejskich producentów. Nasze produkty spełniają europejskie standardy i normy bezpieczeństwa. Nieustannie poszerzamy nasz asortyment dopasowując go do aktualnych potrzeb naszych klientów i obecnego rynku. Ważną dla nas cechą jest indywidualne podejście do każdego klienta i w pełni spełnić jego oczekiwania. Dokładamy wielkich starań do stworzenia w kontaktach z nami przyjaznej atmosfery i kultury pracy. Klient zawsze był i jest dla nas wielkim priorytetem.

Firma Kominki deluxe powstała w Polsce w 2009 roku. Na bazie wieloletnich doświadczeń oraz tradycji właściciela Firmy Pana Klaus Brysch wraz z żoną Ilona Brysch z małego rodzinnego biznesu zaczęła on rozrastać się do rozmiarów producenta rozpoznawalnego nie tylko na rynku krajowym ale w szybkim tempie również zagranicznym, wychodząc w dużej mierze poza granice Unii Europejskiej. Wzrastająca renoma i uznanie firmy prowadzi do nieustannego rozwoju przedsiębiorstwa i jego ekspansji. Siedziba firmy znajduje się w Dobrodzieniu w woj. Opolskim, powiecie oleskim. Posiadamy nowoczesną halę produkcyjną oraz magazyny. Jesteśmy rozpoznawalni w regionie jednocześnie przyciągając konsumentów z całej Polski oraz zagranicy. Wielką zaletą naszej firmy jest umożliwienie naszym klientom dokonywania zakupów drogą internetową a także bezpośrednio w kontakcie z nami i siedzibie naszej firmy.

KOMINKI 
DELUXE
by Brysch



46-380 Dobrodzień, ul. Szemrowicka 23



FESTNETZ: 0048 34 38 78 611

MOBIL: 0048 722 00 30 20 in deutsch

MOBIL: 0048 78 240 24 75 in deutsch



www.holzbackofen-polen.de
biuro@kominki-deluxe.pl



Öffnungszeiten: 08.00 - 16.00



PIEC 60 x 90

OPALANY DREWNIEM

do samodzielnego montażu

Piec modułowy do pieczenia pizzy i chleba z gotowym sklepieniem szamotowym, waga 420 kg, Palenisko prostokątne o wymiarach wewnętrzny 60 x 90 cm, wymiar zewnętrzny 84 x 100 cm.



wygląd pieca w środku



wygląd tyłu bez otworu i wkładki dwusiennej

OPIS ZESTAWU:

- 4 kopuły szamotowe
- 40 cegieł szamotowych 23 x 11 x 3,5 cm
- 3 szt. płyty szamotowej 60 x 30 x 4,5 cm
- tylna ściana bez otworu
- drzwiczki duże żeliwne bez szybki z termometrem
- 10 kg zaprawy szamotowej

Długość zewnętrzna pieca: 100 cm.
Szerokość zewnętrzna pieca: 84 cm.
Wysokość zewnętrzna pieca: 52 cm.



drzwiczki z szybką i termometrem (dopłata 50 zł)
wysokość 21,50 do łuku
długość 39 cm



wygląd z otworem i wkładką dwusiennej (dopłata 70 zł)



Każdy piec może zostać przedłużony o jeden element kopuły szamotowej

Proszę pytać u sprzedawcy odnośnie opcji wydłużenia.

Każdy piec prostokątny posiada w cenie tylną ścianę.

Piec ten może być również z otworem na komin co umożliwia Państwu łatwy montaż rur. Na życzenie klienta wykonujemy otwory z przodu w pierwszej lub drugiej kopule w cenie 70 zł. Otwór wykonany jest z wkładki dwusiennej o średnicy fi 15 cm.

CENNIK PIEC 60 x 90

- piec chlebowy prostokątny z drzwiczkami bez szybki / cena: 1663 zł
- piec chlebowy prostokątny z drzwiczkami z szybką / cena: 1747 zł
- / transport: 340 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

PIEC 60 x 90

OPALANY DREWNIEM

do samodzielnego montażu

Piec modułowy 60 x 90 do pieczenia pizzy i chleba z gotowym sklepieniem szamotowym. Waga 420 kg.

Palenisko prostokątne o wymiarach wewnętrznych 60 cm x 90 cm.

Wymiary zewnętrzne 84 x 100 cm (plus izolacja).

Wysokość zewnętrzna pieca 52 cm.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszaniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.



OPIS ZESTAWU:

- 4 kopuły szamotowe
- 40 cegieł szamotowych 23 x 11 x 3,5 cm
- 3 szt. płyty szamotowej 60 x 30 x 4,5 cm
- tylna ściana bez otworu
- drzwiczki do wyboru
- 10 kg zaprawy szamotowej



Długość zewnętrzna pieca: 100 cm.
Szerokość zewnętrzna pieca: 84 cm.
Wysokość zewnętrzna pieca: 52 cm.
Waga: 420 kg.

Każdy piec może być przedłużony o jeden element kopuły szamotowej lub podwyższony o cegły szamotowe. Piec posiada w cenie tylną ścianę bez otworu.

Na życzenie klienta istnieje możliwość wykonania otworu co umożliwi państwu łatwy i szybki montaż komina. Otwór wykonany jest z wkładki dwusiennej o średnicy fi 15 cm w cenie 70 zł.

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

CENNIK PIECÓW 60 X 90 Z MOŻLIWOŚCIĄ WYBORU DRZWICZKÓW Z KATALOGU:

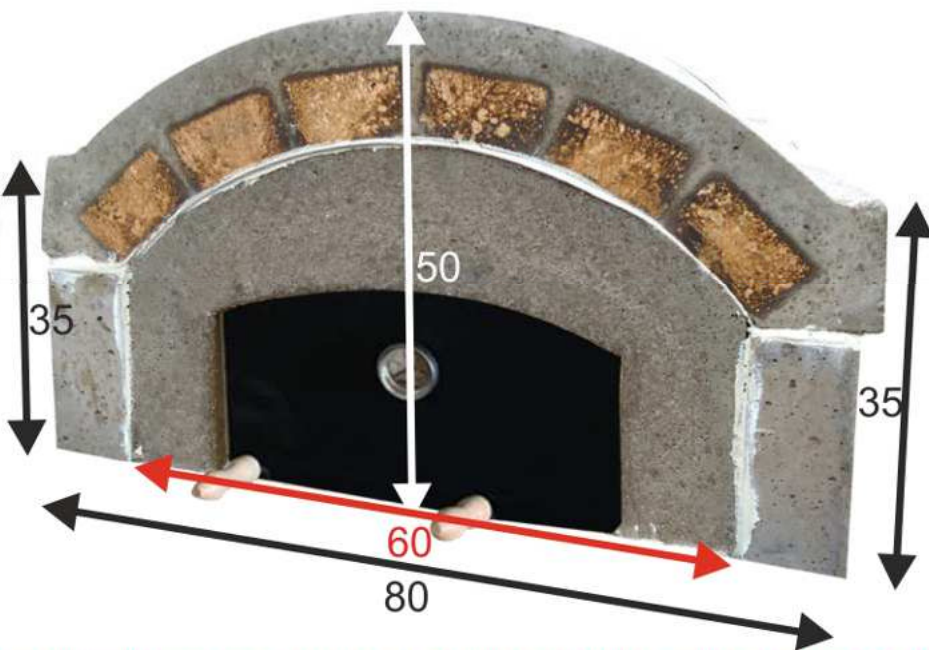
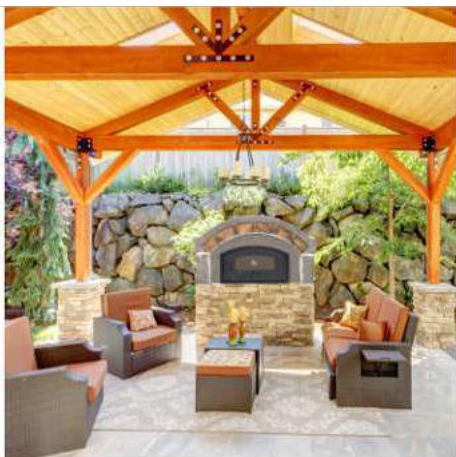
- Piec chlebowy 60 x 90 z drzwiczkami (kwiatki) wielkość 54 cm **cena: 2140 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z drzwiczkami (rozeta lub róża) wielkość 54 cm **cena: 2140 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z drzwiczkami (winogrona) wielkość 54 cm **cena: 2140 zł**
- Piec chlebowy z dużymi drzwiczkami do pizzy wielkość 54 cm **cena: 2140 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z dużymi drzwiczkami żeliwnymi bez szybki **cena: 1971 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z dużymi drzwiczkami żeliwnymi z szybką **cena: 2086 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z dużymi drzwiczkami milano wielkość 40 cm **cena: 1800 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z dużymi drzwiczkami bez szybki wielkość 60 cm **cena: 1971 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z dużymi drzwiczkami z szybką wielkość 60 cm **cena: 2140 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z dużymi drzwiczkami podwójnie otwieranymi wielkość 54 cm w winogrona **cena: 2140 zł**
- Piec chlebowy 60 x 90 z dużymi drzwiczkami panoramicznymi wielkość 59 cm **cena: 2416 zł**

Wysyłka na palecie **cena: 340 zł**

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

PIEC CHLEBOWY SMART 3 do samodzielnego montażu

Piec chlebowy smart 3 z drzwiczkami żeliwnymi i termometrem do 500 stopni.



Na życzenie naszych klientów istnieje możliwość wykonania otworu kominowego z wkładką fi 15 w tylnej ścianie lub kopule do góry w cenie 70 zł.
O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

CENNIK SMART 3:

Smart3 wykonywany jest z możliwością wyboru drzwiczek:

Smart 3 z drzwiczkami dostawnymi w cenie 1240 zł

Smart 3 z drzwiczkami małymi żeliwnymi bez szybki w cenie 1350 zł

Smart 3 z drzwiczkami małymi żeliwnymi z szybką w cenie 1480 zł

wysyłka na palecie 340 zł.



Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

OPIS ZESTAWU:

- 3 kopuły szamotowe do zamknięcia kopuły
- 2 boki lewy, prawy odlew szamotowy jako ściana pieca
- 2 szt. płyty szamotowej 60 x 30 x 4,5 cm
- 1 tylna ściana bez otworu
- 1 przód pieca z odlewem szamotowego
- 10 kg zaprawy szamotowej
- drzwiczki z termometrem

WYMIARY ZEWNĘTRZNE:

Szerokość: 82 cm

Długość: 65 cm

WYMIARY WEWNĘTRZNE:

Szerokość: 65 cm

Długość: 60 cm

PIEC CHLEBOWY SMART 4 do samodzielnego montażu

Dostępny z drzwiczkami dostawnymi lub małymi żeliwnymi z szybka lub bez szybki .

Droży klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

OPIS ZESTAWU:

- 4 kopuły szamotowe
- 4 boki - lewy, prawy (odlew szamotowy po 2 szt.)
- 3 szt. płyty szamotowej 60 x 30 x 4,5 cm
- 1 tylna ściana bez otworu
- 1 przód pieca z odlewem szamotowego
- 10 kg zaprawy szamotowej

Piec posiada w wyposażeniu drzwiczki o wymiarach w świetle:

- szerokość: 39 cm,
- wysokość: 21 cm (najwyższy punkt łuku),
- drzwiczki przy montażu wymagają dopasowania i docięcia do otworu.

Wymiary pieca:

- wewnętrzne: 60x90 cm,
- zewnętrzne 84x100 cm,
- wysokość 52 cm,
- waga 380 kg.



Na życzenie naszych klientów istnieje możliwość wykonania otworu kominowego z wkładką fi 15 w tylnej ścianie lub kopule do góry w cenie 70 zł.

CENNIK SMART 4:

Smart z drzwiczkami dostawnymi / cena: 1280 zł
Smart z drzwiczkami małymi żeliwnymi bez szybki / cena: 1490 zł
Smart z drzwiczkami małymi żeliwnymi z szybka / cena: 1583 zł

Wysyłka pieca / cena: 340 zł



O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

KOPUŁA SZMOTOWA DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

Nasze kopuły mogą Państwo zakupić również jako pojedyncze akcesoria.

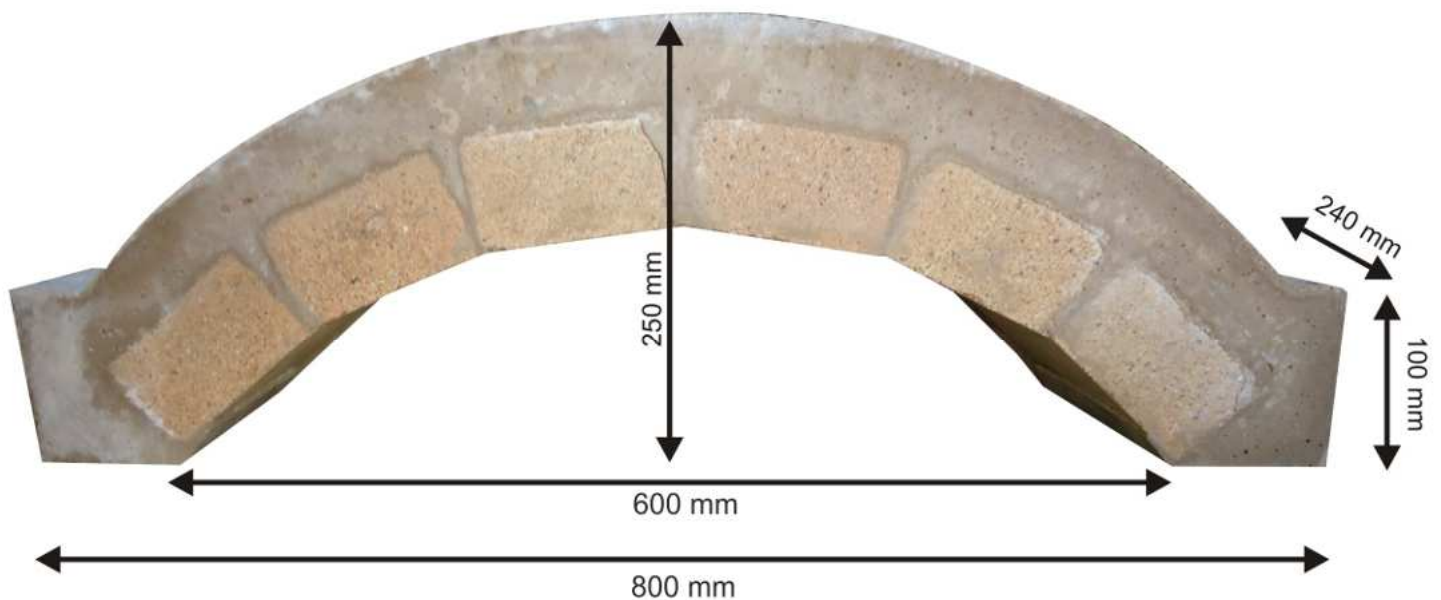
Wysoko wytrzymałościowy materiał szamotowy z jakiego wykonany jest łuk pieca, bardzo dobrze sprawuje się nawet do 1250 stopni ciepła, oraz jest doskonałym produktem do wykonania prac wg swojego projektu czy aranżacji.

Waga kopuły - 50 kg.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

Cena kopuły 160 zł / sztuka
+ koszt wysyłki w zależności od ilości zamówionego towaru.



PIEC CHLEBOWY SIESTA

gotowomurowany

Ręcznie murowany z wysokiej jakości cegieł szamotowych. Pragniemy państwu przedstawić piec chlebowy do pizzy który bardzo dobrze zdaje swoją funkcję do użytku domowego i przemysłowego. Wykonywany na podstawie betonowej. Piec wyłożony jest w całości szamotem czego efektem jest jego szybkie osiągnięcie wysokiej temperatury, niskie zużycie drewna oraz szybkie wypiekanie wszelkich wyrobów typu: pizza, chleb pieczywa, dania mięsne, warzywa, zapiekanki.

Wszystkie potrawy pieczone w piecu charakteryzują się wyjątkowym smakiem który jest wynikiem bezpośredniego nagrzewania przez ogień z pieca.

Nasze ręcznie formowane piece Siesta wykonane są z najwyższą starannością i oparte są na tradycyjnej zasadzie. Wymurowane zostały z szamotu i wykończone skorupą szamotową w celu 100% oddawania ciepła. Końcowa warstwa pieca to tynk dla dekoracji optycznej. Poprzez wyjątkową grubą 10 cm ścianę piec nagrzewa się szybciej oraz utrzymuje dłużej temperaturę, a przez swój okrągły format cyrkuluje regularnie i systematycznie powietrzem.

Naszemu Klientom dajemy możliwość wyboru frontu rogowego lub pół-luk. Wykończonego klinkrem lub cegłą.

OPIS ZESTAWU:

- 1 szt piec siesta murowany z szamotu gr ścian 10 cm
- 1 szt podstawa betonowa
- 1 szt palenisko szamotowe
- 1 szt drzwiczki stalowe z termometrem do 500 stopni, wymiar 41 x 29 cm
- 1 szt front klinkier
- 1 szt wylot spalin z wkładką dwuścienną fi 15 cm praktyczna do podłączenia komina



WYKONUJEMY PIECE NA INDYWIDUALNY WYMIAR KLIENTA

CENNIK SIESTA:

- Cena z izolacją ↓
- fi 60 cm wym. wewnętrzne podstawa 90 x 90 cm / cena: 2150 zł / transport: 340 zł / Możliwość izolacji w cenie: 200 zł
 - fi 70 cm wym. wewnętrzne podstawa 100 x 100 cm / cena: 2600 zł / transport: 340 zł / Możliwość izolacji w cenie: 250 zł
 - fi 80 cm wym. wewnętrzne podstawa 110 x 110 cm / cena: 2810 zł / transport: 390 zł / Możliwość izolacji w cenie: 300 zł
 - fi 90 cm wym. wewnętrzne podstawa 120 x 120 cm / cena: 3130 zł / transport: 390 zł / Możliwość izolacji w cenie: 350 zł
 - fi 100 cm wym. wewnętrzne podstawa 130 x 130 cm / cena: 3450 zł / transport: 420 zł / Możliwość izolacji w cenie: 400 zł
 - fi 110 cm wym. wewnętrzne podstawa 140 x 140 cm / cena: 3750 zł / transport: 490 zł / Możliwość izolacji w cenie: 450 zł
 - fi 120 cm wym. wewnętrzne podstawa 150 x 150 cm / cena: 4010 zł / transport: 510 zł / Możliwość izolacji w cenie: 500 zł



widok w środku

Dodatkowa izolacja.
Piec jest już zaizolowany!

PIEC CHLEBOWY SIESTA W CZTERECH CZĘŚCIACH do samodzielnego montażu

Piec chlebowy Siesta w 4 częściach do pizzy.

Ręcznie murowany z wysokiej jakości cegieł szamotowych.

Pragniemy państwu przedstawić piec chlebowy do pizzy do użytku domowego i przemysłowego, który wmurowany jest z szamotu. Efektem tego jest szybkie osiągnięcie wysokiej temperatury, niskie zużycie drewna oraz szybkie wypiekanie wszelkich wyrobów typu: pizza, chleb pieczywa, dania mięsne, warzywa, zapiekanki. Wszystkie potrawy pieczone w piecu charakteryzują się wyjątkowym smakiem który jest wynikiem bezpośredniego nagrzewania przez ogień z pieca.

Siesta w czterech częściach jest wyjątkowym produktem stworzonym dla miejsc trudno dostępnych. Jego specjalna budowa stwarza możliwość transportu w całości lub częściach które ułatwiają przejście niezbyt szerokimi drzwiami lub bramami.

Umożliwiamy zakup izolacji oraz rur w czasie jednego transportu.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo poż.

OPIS ZESTAWU:

- 1 szt. Piec SIESTA murowany z szamotu gr. Ścian 10 cm, składający się z 4 części
- płyty szamotowe do paleniska w formacie 60x30x4 cm
- 1 szt. Drzwiczki np. Z drewnianym uchwytem 40x29 cm z dolotem powietrza
- 1 szt. Wylot spalin z wkładką dwuścienną fi 15 cm, praktyczna do podłączenia komina
- 1 szt. Zaprawa szamotowa do połączenia elementów

Uwaga front pieca wykonywany jest przez klienta według jego uznania



CENNIK SIESTA:

Siesta 4 elementy o średnicy :

- wew. 80 cm, zew. 100 cm / cena: 2050 zł / przesyłka 340 zł
- wew. 100 cm, zew. 120 cm. Cenie 2550 zł / przesyłka 390 zł
- wew. 120 cm, zew. 140 cm. W cenie 3150 zł / przesyłka 440 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

0048 722 00 3020
00 48 607 301 130
0048 34 38 78 611
www.kominkideluxe.pl

PIEC MILANO gotowo murowany

Piec Milano wykonany z szamotu piec jest doskonały do wypieku pizzy i chleba opalany drewnem. Budujemy i sprzedajemy piece najlepszej jakości, które wspaniale pracują a ich piękny wygląd powoduje iż każdy z nich jest niepowtarzalny. Ten piec ma swój styl i charakter! Na rynku polskim jest jedyny w swoim rodzaju. Nasze piece sprawdzają się świetnie na festynach, w restauracjach i pizzeriach. Wszystkie potrawy wykonane w tych piecach są chrupiące i smaczne. Zainteresowanie Klientów jest ogromne w kraju i zagranicą. Piec Milano zbudowany jest na bazie wieloletnich doświadczeń. Wykonany został z najlepszych obecnie na rynku materiałów ogniotrwałych i izolacyjnych dających pewność nienaganną bezpieczną i długoletnią pracy a także wspaniały smak, zapach. Pizza wypieczona w piecu Milano jest nieporównywalna do wypieków z pieca elektrycznego. Nasz piec można używać również do pieczenia bułek i ciast a także ryb, mięs i innych potraw. Komin murowany z szymbrem żeliwnym o 100 % szczelności.

W cenie wkładka fi15.



CENNIK MILANO:

- fi 70 cm wym wewnętrzne podstawa 100x100 cm / cena: 4250 zł \ transport 340 zł
- fi 80 cm wym wewnętrzne podstawa 110x110 cm / cena: 4450 zł \ transport 440 zł
- fi 90 cm wym wewnętrzne podstawa 120x120 cm / cena: 4750 zł \ transport 460 zł
- fi 100 cm wym wewnętrzne podstawa 130x130 cm / cena: 4950 zł \ transport 490 zł
- fi 110 cm wym wewnętrzne podstawa 140x140 cm / cena: 5250 zł \ transport 540 zł
- fi 120 cm wym wewnętrzny podstawa 150x150 cm / cena: 5450 zł \ transport 590 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

OPIS PRODUKTU:

Podstawa betonowa.

Piec murowany z szamotu całkowita masa akumulacyjna to około 10 cm ściana. Izolowany specjalną matą ceramiczną gr. 2.5 cm, wykończony piaskowcem, palenisko szamotowe 3 cm gr. od spodu izolowane płytami izolacyjnymi. Komin murowany z szamotu usytuowany bezpośrednio nad drzwiami wyposażony w szyber żeliwny. Możliwość zainstalowania wkładki fi 15 (przejścia mufy) w celu postawienia komina fi 15 cm. Drzwiczki szer. 41 cm, wys. 29 cm. Z dolotem powietrza, termometrem do 500 stopni i logiem firma Kominki deluxe.

Termin realizacji - proszę pytać sprzedawcy.
Wykonujemy inne modele i wielkości na życzenie klienta.
Możliwość dokupienia akcesoriów wyposażenia przy jednym transporcie.

Szyber żeliwny zamykający dopływ powietrza



widok w środku

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

PIEC TOSKANA gotowo murowany

Piec toskana wykonany jest z szamotu. To piec doskonale nadający się do wypieku pizzy i chleba opalany drewnem. Budujemy i sprzedajemy piece najlepszej jakości, które wspaniale pracują a ich piękny wygląd powoduje iż każdy z nich jest niepowtarzalny. Ten piec ma swój charakter.

Na rynku polskim jest jedyny w swoim rodzaju. Wszystkie piece sprawdzają się świetnie na festynach w plenerze, w restauracjach i pizzeriach. Wszystkie potrawy są chrupiące i smaczne.

Zainteresowanie klientów jest ogromne w kraju i zagranicą. Piec toskana zbudowany jest na bazie wieloletnich doświadczeń. nasze piece wykonywane są z najlepszych obecnie na rynku materiałów ogniotrwałych i izolacyjnych dających pewność nienaganną bezpieczną i długoletnią pracę. Wspaniały smak i zapach pizzy wypieczonej w piecu toskana jest nieporównywalna do wypieków z pieca elektrycznego. Nasz piec można wykorzystywać także do pieczenia bułek i ciast a także ryb, mięs i innych potraw.

Komin murowany z szybem żeliwnym o 100 % szczelności



widok w środku



CENNIK TOSKANA:

- fi 70 cm wym. wewnętrzne podstawa 100 x 100 cm / cena: 3350 zł / transport: 340 zł
- fi 80 cm wym. wewnętrzne podstawa 110 x 110 cm / cena: 3500 zł / transport: 390 zł
- fi 90 cm wym. wewnętrzne podstawa 120 x 120 cm / cena: 3720 zł / transport: 420 zł
- fi 100 cm wym. wewnętrzne podstawa 130 x 130 cm / cena: 4050 zł / transport: 440 zł
- fi 110 cm wym. wewnętrzne podstawa 140 x 140 cm / cena: 4350 zł / transport: 490 zł
- fi 120 cm wym. wewnętrzne podstawa 150 x 150 cm / cena: 4550 zł / transport: 470 zł

Na Państwa życzenie możliwe wykonanie indywidualnej wielkości pieca nawet do XXL

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

OPIS PRODUKTU:

Podstawa betonowa.

Piec murowany z szamotu całkowita masa akumulacyjna to około 10 cm ściana. Izolowany specjalną matą ceramiczną

Gr 2.5 cm, wykończony tynkiem cementowym pomalowanym na kolor biały, palenisko szamotowe 3 cm gr od spodu izolowane płytami izolacyjnymi.

Komin murowany z szamotu usytuowany bezpośrednio nad drzwiami wyposażony w szyber żeliwny, oraz w cenie montaż wkładki fi15 (przejścia mufy) w celu postawienia kominu fi15.

Drzwiczki szer. 40,5 cm. wys 29 cm.

z dołotem powietrza i termometrem do 500 stopni oraz logiem firma Kominki deluxe Termin realizacji - proszę pytać sprzedawcy.

Wykonujemy inne modele i wielkości na życzenie Klienta.

Istnieje możliwość frontu w kolorze czerwonym lub terakoty.

Możliwość dokupienia akcesorii wyposażenia

Przy jednym transporcie.



PIEC TOSKANA GRANIT

gotowo murowany

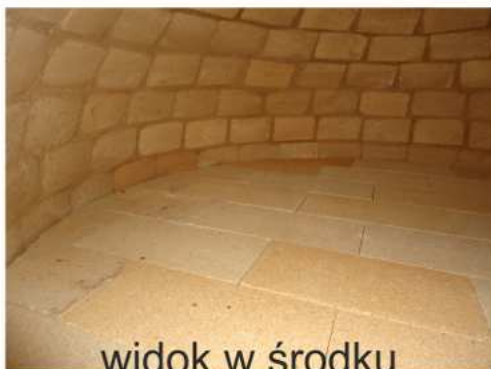
Piec toskana wykonany jest z szamotu. To piec doskonale nadający się do wypieku pizzy i chleba opalany drewnem. Budujemy i sprzedajemy piece najlepszej jakości, które wspaniale pracują a ich piękny wygląd powoduje iż każdy z nich jest niepowtarzalny. Ten piec ma swój charakter.

Na rynku polskim jest jedyny w swoim rodzaju. Wszystkie piece sprawdzają się świetnie na festynach w plenerze, w restauracjach i pizzeriach. Wszystkie potrawy są chrupiące i smaczne.

Zainteresowanie klientów jest ogromne w kraju i zagranicą. Piec toskana zbudowany jest

na bazie wieloletnich doświadczeń. nasze piece wykonywane są z najlepszych obecnie na rynku materiałów ogniotrwałych i izolacyjnych dających pewność nienagannej bezpiecznej i długoletniej pracy. Wspaniały smak i zapach pizzy wypieczonej w piecu toskana jest nieporównywalna do wypieków z pieca elektrycznego. Nasz piec można wykorzystywać także do pieczenia bułek i ciast a także ryb, mięs i innych potraw.

Komin murowany z szymbrem żeliwnym o 100 % szczelności



widok w środku

Podstawa betonowa.

Piec murowany z szamotu całkowita masa akumulacyjna to około 10 cm ściana. Izolowany specjalną matą ceramiczną Gr 2.5 cm, wykończony tynkiem cementowym doklejony granitem celem upiększenia optycznego

palenisko szamotowe 3 cm gr od spodu izolowane płytami izolacyjnymi.

Komin murowany z szamotu usytuowany bezpośrednio nad drzwiami wyposażony w szyber żeliwny, w cenie wkładka fi15 (przejście mufy) i postawienie komina. Drzwiczki szer. 40,5 cm. wys 29 cm.

z dołotem powietrza i termometrem do 500 stopni oraz logiem firma Kominki deluxe
Termin realizacji - proszę pytać sprzedawcy.

Wykonujemy inne modele i wielkości na życzenie Klienta.

Istnieje możliwość frontu w kolorze czerwonym lub terakoty.

Możliwość dokupienia akcesori wyposażenia

Przy jednym transporcie.



- fi 70 cm wym wewnętrzne podstawa 100x100 cm / cena: 4250 zł \ transport 340 zł
- fi 80 cm wym wewnętrzne podstawa 110x110 cm / cena: 4500 zł \ transport 440 zł
- fi 90 cm wym wewnętrzne podstawa 120x120 cm / cena: 4700 zł \ transport 460 zł
- fi 100 cm wym wewnętrzne podstawa 130x130 cm / cena: 5000 zł \ transport 490 zł
- fi 110 cm wym wewnętrzne podstawa 140x140 cm / cena: 5350 zł \ transport 540 zł
- fi 120 cm wym wewnętrzny podstawa 150x150 cm / cena: 5600 zł \ transport 560 zł

Na Państwa życzenie możliwe wykonanie indywidualnej wielkości pieca nawet do XXL

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

PIEC ROMA gotowo murowany

Piec Roma to nasz najnowszy produkt. Piec wykonany całkowicie z szamotu. Służy on doskonale do wypieku pizzy i chleba. Opalany drewnem. Budujemy i sprzedajemy piece najlepszej jakości, które wspaniale pracują a ich piękny wygląd powoduje iż każdy z nich jest niepowtarzalny. Każdy piec ma swój charakter i jest on na rynku polskim jedynym w swoim rodzaju. Wszystkie piece sprawdzają się świetnie!!! Chętnie wykorzystywany jest na festynach, w plenerze, w restauracjach, pizzeriach oraz do użytku domowego. Wszystkie potrawy są chrupiące i smaczne. Zainteresowanie klientów jest ogromne w kraju i zagranicą. Piec ROMA zbudowany jest na bazie wieloletnich doświadczeń. Nasze piece wykonywane są z najlepszych obecnie na rynku materiałów ogniotrwałych i izolacyjnych dających pewność nienagannej i długoletniej pracy. Wspaniały smak i zapach pizzy wypieczonej w piecu Roma jest nieporównywalny do wypieku w tradycyjnych piecach elektrycznych. Piec bardzo dobrze sprawdza się również do wypieku bułek, ciasta, ryb a także mięsa i innych potraw kulinarnych. Piec posiada komin z szybem żeliwnym o 100% szczelności.



widok w środku



KOMINKI
DELUXE
by Brysch



KOMINKI
DELUXE
by Brysch

CENNIK ROMA:

- fi 70 cm wym wewnętrzne podstawa 100x100 cm / cena: 4750 zł \ transport 340 zł
- fi 80 cm wym wewnętrzne podstawa 110x110 cm / cena: 4950 zł \ transport 440 zł
- fi 90 cm wym wewnętrzne podstawa 120x120 cm / cena: 5250 zł \ transport 460 zł
- fi 100 cm wym wewnętrzne podstawa 130x130 cm / cena: 5450 zł \ transport 490 zł
- fi 110 cm wym wewnętrzne podstawa 140x140 cm / cena: 5750 zł \ transport 540 zł
- fi 120 cm wym wewnętrzny podstawa 150x150 cm / cena: 5950 zł \ transport 560 zł

Na Państwa życzenie możliwe wykonanie indywidualnej wielkości pieca nawet do XXL

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszaniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

OPIS PRODUKTU:

Podstawa betonowa.

Piec murowany z szamotu którego masa akumulacyjna to około 10 cm grubości ściana. Izolowany specjalną matą ceramiczną wykończony cegłą naturalną, ręcznie formowaną.

Od spodu izolowany płytami izolacyjnymi.

Komin murowany bezpośrednio nad drzwiami wyposażony w szyber żeliwny, oraz wkładka fi15 (przejście mufy) celem postawienia kominu.

Drzwiczki:

Szerokość: 40,5 cm

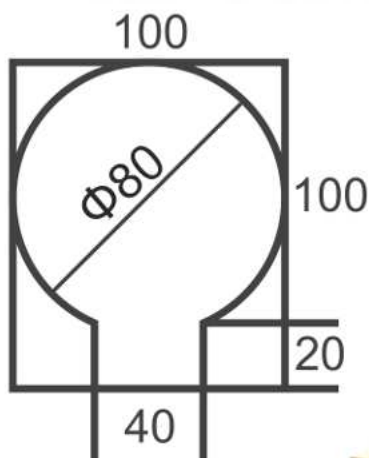
Wysokość: 290 cm

Wyposażone w dołot powietrza i termometr do 500.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

PIEC Z SZAMOTU IGLO DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU Z DRZWICZKAMI ŻELIWNymi

Fi 80 cm wewnętrzne, zewnętrzne fi 100 cm, grubość ściany 8 cm.



OPIS ZESTAWU:

- 4 elementy pieca Iglo z lanego szamotu,
- Duże płyty szamotowe na palenisko
- 10 kg zaprawy szamotowej,
- 1x drzwiczki
- 2 części korytarza pieca

W czasie montażu drzwiczek należy dociąć boki korytarza celem dopasowania otworu.



Cennik IGLO:

Iglo z małymi drzwiczkami żeliwnymi, z termometrem bez szybki. Cena: 1693zł/ transport 340zł, na palecie 120x80cm

Iglo z małymi drzwiczkami żeliwnymi, z termometrem i szybką. Cena: 1783zł/ transport 340zł, na palecie 120x80cm

Iglo drzwiczkami dostawnymi z termometrem. Cena: 1320zł/ transport 340zł, na palecie 120x80cm

Na życzenie Klienta, możliwość wykonania otworu fi 15 cm w kwocie 70 zł.
Wysyłka na palecie: 340 zł

Możliwość dokupienia izolacji i rur w czasie jednego transportu

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

PIEC DUO gotowo murowany

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

Nowość naszej firmy. Piec DUO wykonany całkowicie z szamotu. Wiele osób pamięta jeszcze stare piece i krzątającą się koło nich babcią, częstującą ciepłą szklanką gorącego kakao i chrupiącym swojskim chlebem. Takie wspomnienia powodują że przychodzi dzień w którym sami pragniemy posiadać własny piec i cieszyć się jego ciepłem i wspaniałym nastrojem a co najważniejsze poczuć zapach swojego własnego upieczonego chleba, pizzy czy innych wyrobów. Możemy Państwa zapewnić iż nasz piec, da Państwu właśnie taką możliwość. Piec pod nazwą DUO jest produktem wykonanym całkowicie z szamotu i opalany jest drewnem które nadaje swoim wypiekom niepowtarzalny zapach i smak. Bazując na własnej wiedzy i doświadczeniu dostosowujemy nasze produkty do przyszłych upodobań naszych użytkowników. Piec ten ma swój charakter i jest bardzo cenionym nie tylko na rynku polskim ale także zagranicznym. **WSZYSTKIE POTRAWY SĄ CHRUPIĄCE I SMACZNE**

OPIS PRODUKTU:

Całość pieca wymurowana jest z szamotu i wyłożona ceglami szamotowymi o wymiarze 23x11,5x6,5 cm

Piec wymurowany na płycie betonowej o wymiarze 110x110 izolowanej od spodu.

Komora grzewcza 60x40cm

Zamykana drzwiczkami stalowymi 35 cm x 20 cm wyposażona w drewniany uchwyt i dółot powietrza.

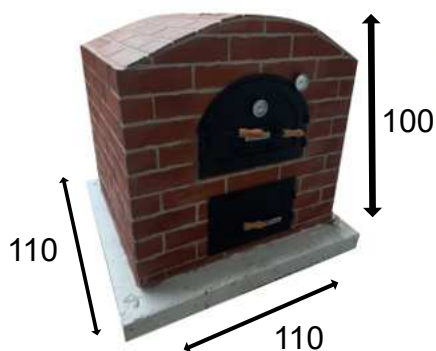
Komora do pieczenia- 60x50x40 cm

Zamykana drzwiczkami stalowymi 35 x20 cm wyposażone w drewniany uchwyt i dółot powietrza.

Piec posiada wylot kominowy w przedniej części pieca wyposażony w wkładkę fi 15.

Prosimy pamiętać o zadaszeniu pieca oraz izolowaniu go i zabezpieczeniu od niesprzyjających warunków atmosferycznych.

Na życzenie klienta wykonujemy izolowanie pieca mata ceramiczną. O szczegóły prosimy pytać wykonawcę



CENNIK DUO: DUO nie izolowane

cena: 2700 zł

DUO izolowane

cena:

- Tynk podstawowy - 3100 zł

- Tynk baranek - 3200 zł

- Klinkier - 3500 zł

Transport na palecie cena: 340 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

0048 722 00 3020
00 48 607 301 130
0048 34 38 78 611
www.kominkideluxe.pl

GOTOWY PIEC KOPUŁOWY Z SZAMOTU

NOWOŚĆ W NASZEJ OFERCIE!!! GOTOWY PIECE KOPUŁOWY Z SZAMOTU!!!

WIZUALIZACJA DO PAŃSTWA WYBORU: KLINKIER!!! LUB PIĘKNY FRONT MEDYTORIAŃSKI!!!

Jeśli szukają Państwo gotowego kopułowego pieca szamotowego to właśnie ten piec jest dla Państwa.

Piękny wizualnie, w kolorze czerwonym lub biały z frontem medytoriańskim, efektywny nie tylko w ogrodzie ale także w domu, altanie czy kuchni. Chwile spędzone przy Państwa wypiekach dają nie zapomniane wrażenia a zapach świeżego upieczonego chleba, przywoła niejednokrotnie wspomnienia dzieciństwa i rodzinnej atmosfery. Nasz piec kopułowy wykonany jest z najlepszej na rynku cegły szamotowej. Jego budowa pozwala na doskonale i równomierne pieczenie nie tylko chleba, ale także pizzy, podpłomyków i wielu innych produktów. Zapach jaki daje opalenie drewnem to niepowtarzalny efekt pieczonych produktów i jest nieporównywalny do jakichkolwiek innych wykonywanych elektrycznie czy za pomocą gazu. Decydując się na ten piec, kupując Państwo już całkowicie gotowy produkt który na Państwa życzenie może zostać ocieplony, wykończony wizualnie wg Państwa potrzeb. Ustawiony on został na stabilnej podstawie z uchwyty który gotowy jest już tylko aby ustawić go na przygotowanym wcześniej miejscu czy podstawie.

Wielkość tego pieca jest wykonywana wg Państwa potrzeb. Jeśli posiadają Państwo ograniczone miejsce? Proponujemy zakup pieca już od trzech kopuł z możliwością oczywiście doboru i przedłużenia go nawet do pięciu kopuł.

Jesteśmy otwarci na Państwa potrzeby.



KRÓTKA CHARAKTERYSTYKA PIECA:

Piec 3 kopułowy wymiary wewnętrzne 60 x 67 cm zewnętrznie 110 x 110 cm

Piec 4 kopułowy wymiary wewnętrzne 60 x 85 cm zewnętrznie 120 x 120 cm

Piec 5 kopułowy wymiar wewnętrzny 60 x 113 cm zewnętrzny 120 x 140 cm

Piec 6 kopułowy wymiar wewnętrzny 60 x 136 cm zewnętrzny 120 x 160 cm

Ceny obejmują:

Piec wyposażony jest w duże stalowe drzwiczki 60cm

Istnieje możliwość dokupienia innych drzwiczek. Otwór kominowy wykonujemy wg Państwa potrzeb.

Może on mieścić się z przodu pieca jak również w tylnej ścianie celem podłączenia go do ciągu kominowego.

Nasz produkt umieszczony jest na mocnej stabilnej betonowej podstawie izolowanej od spodu.

CENY :

piec 3 kopułowy 3200 zł, plus izolacja 300 zł, transport 340 zł

piec 4 kopułowy 3500 zł, plus izolacja 350 zł, transport 390 zł

piec 5 kopułowy 3850 zł, plus izolacja 400 zł, transport 420 zł

Na Państwa życzenie piec może zostać przez nas izolowany i ocieplony za dopłatą jak wyżej

A także obłożony cegłą klinkierową w kwocie 700 zł.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

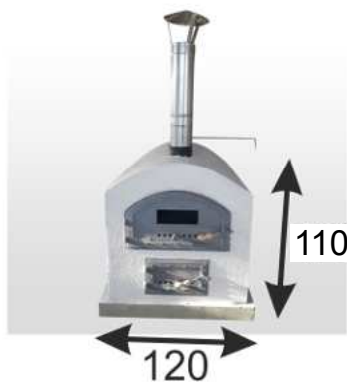
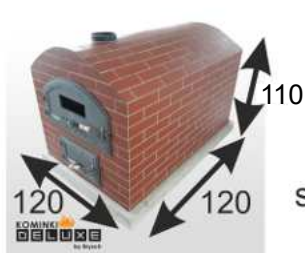
☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

DUO XXL GOTOWO MUROWANY

Nowość naszej firmy. Piec DUO XXL wykonany całkowicie z szamotu. Wiele osób pamięta jeszcze stare piece i krzątającą się koło nich babcią, częstującą ciepłą szlanką gorącego kakao i chrupiącym swojskim chlebem. Takie wspomnienia powodują że przychodzi dzień w którym sami pragniemy posiadać właśnie swój własny piec i cieszyć się jego ciepłem i wspaniałym nastrojem a co najważniejsze poczuć zapach swojego własnego upieczonego chleba, pizzy czy innych wyrobów. Możemy Państwa zapewnić iż nasz piec, da Państwu właśnie taką możliwość. Piec pod nazwą DUO XXL jest produktem wykonanym całkowicie z szamotu i opalany jest drewnem które nadaje swoim wypiekom niepowtarzalny zapach i smak. Bazując na własnej wiedzy i doświadczeniu dostosowujemy nasze produkty do przyszłych upodobań naszych użytkowników. Piec ten ma swój charakter i jest bardzo cenionym nie tylko na rynku polskim ale także zagranicznym. **WSZYSTKIE POTRAWY SĄ CHRUPIĄCE I SMACZNE.** Materiały używane do produkcji pieca wykonywane są z najlepszych obecnie na rynku materiałów ogniotrwałych i izolacyjnych dających pewność nienagannej i długoletniej pracy. Atutem naszego pieca jest to że wykonywany jest przez nas już na gotowo. Jest ocieplony, izolowany, ustawiony na stabilnej metalowej lub betonowej podstawie. Podstawa ta pozwala na swobodny transport pieca. Piec ogrzewany jest przez drewno spalane w dolnej komorze grzewczej gdzie istnieje możliwość ciągłego dokładania drewna celem utrzymania stałej temperatury pieca. Ponieważ dopalamy piec u dołu i nie trzeba często otwierać górnej komory pozwala to na długie utrzymywanie ciepła w tej komorze i lepsze utrzymanie wysokiej temperatury co doskonale sprawdza się w czasie pieczenia mięsa, chleba itp.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.



DANE TECHNICZNE:

Wymiar wewnętrzny górnej komory grzewczej około 60 cm, szerokości oraz 80 cm głębokości, wysokość 42 cm.

Wymiar zewnętrzny około 120 cm szerokości, 120 cm głębokości, 110 cm wysokość.

Wymiary drzwi:

Górne: szerokość 60 cm w świetle wysokość 33 cm z szybką lub bez.

Dolne: szerokość 35 cm w świetle wysokość 20 cm

color- szary stalowy

Drzwi posiadają drewnianą rączkę która doskonale zabezpiecza Klienta przed oparzeniem w czasie ich otwierania. W swoim wyposażeniu drzwiczki posiadają termometr do 500 stopni. Piec posiada wylot dymu usytuowany z przodu wyposażony w wkładkę fi 15 umożliwiającą podłączenie komina. Istnieje możliwość dopasowania komina wg życzenia naszego klienta. Możliwość obudowy czerwoną cegłą klinkierową która stwarza optycznie piękny jego wygląd i dodaje mu swoistej nutki.

CENNIK DUO XXL:

DUO XXL KLINKROWANY NA PODSTAWIE BETONOWEJ 5400 zł

DUO XXL TYNKOWANE NA PODSTAWIE BETONOWEJ 4850 zł

DUO XXL TYNKOWANY BARANEK NA PODSTAWIE BETONOWEJ 5000 zł

DUO XXL W CEGLE, PIASKOWCU, GRANICIE 5650 zł

TRANSPORT 500 zł

POLECAMY ZAKUP WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO DO PIECA:

szyber szt 1x126

rura 1 mb x 142

daszek szt 1x49

Istnieje również możliwość dokupienia szybki w drzwiach w kwocie 70 zł
Możliwość zamontowania dużych drzwiczek 60 cm paleniska - dopłata 460 zł



KOMINKI
DELUXE
by Blysch

NOWOŚĆ
Z DODATKOWĄ MOŻLIWOŚCIĄ
NA PODSTAWIE METALOWEJ
CENA: 400 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

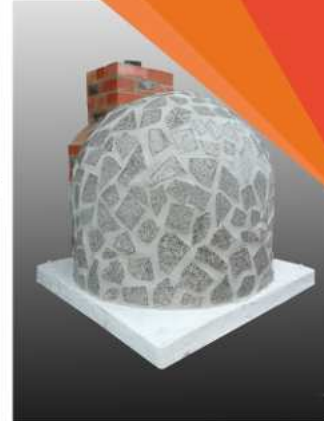
0048 722 00 3020
00 48 607 301 130
0048 34 38 78 611
www.kominkideluxe.pl

STROMBOLI GOTOWO MUROWANY



Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo poż.



Oferujemy Państwu gotowo murowany piec opalany drewnem do wypieku pizzy, chleba, podplomyków pod nazwą STROMBOLI. Oferowany przez nas model jest dobrej jakości, wytrzymały i solidny. Bardzo dobrze spełnia oczekiwania naszych klientów i sprawia im wiele satysfakcji. Cudownie komponuje się w aranżacje ogrodów i na tarasach a także w letnich kuchniach i altanach. Atutem tego pieca jest palenisko u dołu i górna komora pieczenia. Możliwość palenia i dopalania pieca w dolnej komorze sprawia że piec ten długo utrzymuje wysoką temperaturę, a co za tym idzie? Możliwość pieczenia mięsa oraz produktów które potrzebują długiego pieczenia. Piec ten gwarantuje wyjątkowy smak pieczonych w nim potraw.

CENNIK ORAZ WYMIARY

fi 70 cm, 100x100 cm
cena 5750 zł transport 350 zł

fi 80 cm, 110x110 cm
cena 6050 zł transport 400zł

fi 90cm, 120x120 cm
cena 6250 zł transport 450 zł

fi 100, 130x130 cm
cena 6750 zł/ **indywidualna cena transportu**

fi 110, 140x140 cm
cena 7150 zł/ **indywidualna cena transportu**

fi 120, 150x150 cm
cena 7550 zł/ **indywidualna cena transportu**

WYPOSAŻENIE PIECA:

Piec zbudowany jest na grubej zbrojonej płycie betonowej która pozwala na bezpieczne transportowanie Państwa pieca. W wyposażeniu drzwiczki stalowe u dołu w komorze paleniska oraz u góry pokryte farbą żaroodporną. Możliwość zamontowania drzwiczek z szybą lub bez. Termometr w standardzie do 500 st. W Wyposażeniu drzwiczek – dolot powietrza. STROMBOLI jest piecem izolowanym ocieplonym z możliwością wykończenia w granicie lub cegle szamotowej.

DANE TECHNICZNE:

aranżacja zewnętrzna: cegła granitowa, cegła czerwona, cegła szamotowa

komora wewnętrzna górna i dolna: wykonana z cegieł szamotowych

podstawa: betonowa zbrojona płyta o grubości 8 cm z wbudowanymi uszkanami do pomocy w transporcie

Izolacja w płycie podstawy to około 3 cm grubości.

Izolacja zewnętrzna pieca 2.5 cm grubości (specjalistyczna mata izolacyjna)

Wielkość podstawy: zawsze o 30 cm więcej niż wymiar wewnętrzny pieca

Termometr do 500 stopni

Wylot komina 150 mm .

PIEC MODUŁOWY DO PIZZY I CHLEBA Z GOTOWYM SKLEPIENIEM SZAMOTOWYM NIEBEZPOŚREDNIO OPALANY DREWNIEM DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU.

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszeniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

Opis pieca

Piec posiada dwie komory z której jedna to palenisko, druga służy do pieczenia i wypieku pizzy i chleba, mięsa.

Do jego atutów należy możliwość wypieku większych produktów typu prosiaczek. Piec ma możliwość łatwego montażu rur kominowych.

Każdy piec może zostać przedłużony o jeden element kopuły szamotowej lub podwyższony o jeden rząd podmurówki szamotowej.

Piec ten może być również z otworem na komin co umożliwia Państwu łatwy montaż rur. Możliwość zakupu szamotu i akcesori przy jednym zamówieniu, oraz możliwość wykonania **otworu na komin fi15 za dopłatą 70zł**

Piec 4-kopułowy Cena: **3200zł**/ Transport: 350zł

Piec 3-kopułowy Cena: **2850zł**

W SKŁAD ZESTAWU WCHODZI:

- 4 kopuły bez otworu
- 1 tylna ściana bez otworu/z otworem
- 90x cegła szamotowa 23x11,5x6,5 cm
- 30kg zaprawa szamotowa
- 1x drzwiczki stalowe do paleniska o wymiarach 35x20 cm
- 1x drzwiczki 60x33 stalowe do paleniska z szybką, termometrem i dolotem powietrza
- 6x płyta szamotowa 60x30x4 cm

Wymiar wewnętrzny:
60x85 cm

Wymiar zewnętrzny:
82x100 cm

**Na życzenie klienta
drzwiczki 60 x 20cm
do paleniska dopłata
460 zł**



W SKŁAD ZESTAWU WCHODZI:

- 3 kopuły bez otworu
- 1 tylna ściana bez otworu/z otworem
- 70x cegła szamotowa 23x11,5x6,5 cm
- 20kg zaprawa szamotowa
- 1x drzwiczki stalowe do paleniska o wymiarach 35x20 cm
- 1x drzwiczki 60x33 stalowe do paleniska z szybką, termometrem i dolotem powietrza
- 4x płyta szamotowa 60x30x4 cm

Wymiar wewnętrzny:
60x50 cm

Wymiar zewnętrzny:
82x85 cm



O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

PIEC MOBILNY KLINKROWANY OPALANY DREWNIEM

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaszaniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

Jesteśmy producentem pięknego i funkcjonalnego pieca mobilnego opalanego drewnem, który doskonale sprawdza się na rynku jako piec stacjonarny, ogrodowy ale także co najważniejsze jako piec mobilny. Jest to piec wykonany techniką spawalniczą, wykończony ręcznie i z wysoką precyzją. Piec w swoim wyposażeniu posiada okładzinę szamatową, drzwiczki stalowe, wylot spalin oraz szyber. Jego wielki atutem jest jego stabilna, mocna metalowa podstawa typu paleta, która doskonale umożliwia załadunek pieca na samochód dostawczy i przewożenia go w inne miejsce. Jest to doskonale wykorzystane w czasie organizowanych festynów, imprez plenerowych, spotkań rodzinnych, warsztatów, jarmarków, biesiad, wszelkiego innego rodzaju imprez i pokazów wypieku pizzy, chleba, podplomyków, ciasta, kołacza, inwenty itp. Jego atut to także indywidualne wykonanie które tworzymy na specjalne życzenie naszego klienta. Może on być wykonany w różnej wielkości wg potrzeb naszych Klientów. Wykonanie pieca w innych wymiarach koszt 2500 zł.

Moliwość pieczenia 10 chlebów x 1000 g.

I PIĘTROWY

wymiary wewnętrzne każdego paleniska 62 cm szerokość x 85 cm głębokość
wysokość wewnętrzna 20 cm paleniska w każdym poziomie
wymiary zewnętrzne: 100 cm x 100 cm x 102 cm
waga 450 kg

II PIĘTROWY

wymiary wewnętrzne każdego paleniska 62 cm szerokość x 85 cm głębokość
wysokość wewnętrzna 20cm paleniska w każdym poziomie
wymiar zewnętrzny: 100 cm x 100 cm x 130cm
waga 550 kg

III PIĘTROWY

wysokość 170 cm x 80 cm
wymiar wewnętrzny każdego paleniska 62 cm szerokość x 85 cm głębokość
wysokość wewnętrzna 20 cm paleniska w każdym poziomie
wymiar zewnętrzny 100 x 100 x 158 cm
waga 650 kg

Wielkość drzwi w świetle w komorach pieczenia długość 60 cm wysokość 20 cm

Wielkość drzwi paleniska długość 35 cm wysokość 20 cm

WYKONANIE ZADASZENIA KOSZT 1400 ZŁ

Transport spedycyjny w zależności od ilości km. (uzgadniamy koszt z firmą spedycyjną). Wychodzimy także naprzeciw naszym klientom zamawiając specjalną indywidualną spedycję. Kosz liczony indywidualnie pod klienta.



Na życzenie klienta
możliwość realizacji
pieca w formie imitacji
cegły klinkierowej



CENY PIECY:

jedno piętrowy / cena: 12 200 zł

dwu piętrowy / cena: 14 500 zł

trzy piętrowy / cena: 16 800 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

DUO 2.0

Duo w nowej, innowacyjnej odsłonie. Ulubiony piec, niebezpośrednio dopalany, naszych klientów.

Prosta forma pieca, do tego proste, równoległe do siebie drzwi, w kolorze antracytowym, dodają piecu skromności i banalności formy.



Wymiary wewnętrzne pieca:

75 cm szerokość, 85 cm głębokość, 42 cm wysokość.

Wymiary zewnętrzne pieca: 120 cm szerokość, 120 cm głębokość, 100 cm wysokość.

Wymiary drzwi górnych: 60 cm szerokość, 24 cm wysokość, w zestawie z szybą i termometrem.

Wymiary drzwi dolnych: 60 cm szerokość, 20 cm wysokość.

Kolor drzwi antracytowy.

Okładzina ścienna 15 cm.

Model dostępny w czterech wersjach:

- otynkowany, dla własnych możliwości aranżacyjnych - 6620 zł

- biały baranek – 6770 zł

- klinkier czerwony i antracytowy – 7170 zł

Przesyłka od 500 zł.

Do produktu polecamy:

- 1m rury, 1x szyber, 1x daszek – 336 zł.



O wszystkie zmiany proszę pytać sprzedawcy.

0048 722 00 30 20

0048 34 38 78 611

www.kominkideluxe.pl

MOBILNY PIEC BIAŁY OPALANY DREWNIEM

Drodzy klienci:

Przy zakupie pieca prosimy pamiętać aby piec zaizolować od spodu oraz górnych kopuł. Prosimy również pamiętać o zadaniu pieca lub zabezpieczeniu przed niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi. Należy też zachować bezpieczeństwo ppoż.

ABSOLUTNA NOWOŚĆ. TYLKO DLA PAŃSTWA OFERUJEMY

Mobilny piec opalany drewnem. Totalny hit sezonu !!!! Jesteśmy producentem pięknego i funkcjonalnego pieca mobilnego opalanego drewnem, który doskonale sprawdza się na rynku jako piec stacjonarny, ogrodowy ale także co najważniejsze jako piec mobilny. Jest to piec wykonany techniką spawalniczą, n wykończony ręcznie i z wysoką precyzją. Piec w swoim wyposażeniu posiada okładzinę szamotową, drzwiczki stalowe, wylot spalin oraz szyber. Jego wielki atutem jest jego stabilna, mocna metalowa podstawa typu paleta, która doskonale umożliwia załadunek pieca na samochód dostawczy i przewożenia go w inne miejsce. Jest to doskonale wykorzystane w czasie organizowanych festynów, imprez plenerowych, spotkań rodzinnych, warsztatów, jarmarków, biesiad, wszelkiego innego rodzaju imprez i pokazów wypieku pizzy, chleba, podplomyków, ciasta, kołacza, inwenty itp. Jego atut to także indywidualne wykonanie które tworzymy na specjalne życzenie naszego klienta. Może on być różnej wielkości typu: jedno piętrowy, dwu piętrowy lub trzy piętrowy wykończony specjalnym tynkiem. Nasz klient może sobie zażyczyć także indywidualny wymiar swojego pieca. Piec posiada oddzielne palenisko na którym ułożone są szczelnie cegły izolacyjne. Całość zakończona jest szamotem- który pozwala na trwałe użytkowanie i długie utrzymywanie prawidłowej temperatury ciepła w czasie wypieku. Nasze piece piętrowe wykonujemy z bardzo wysokiej jakości blachy ogniodpornej, która nie zmienia swoich kształtów, nie ulega korozji i dobrze spełnia swoją rolę w różnych warunkach atmosferycznych. Nie ulega zniszczeniu. Zewnętrzna strona pieca pokryta jest specjalną matą termiczną, która tworzy go bardzo bezpiecznym dla użytkownika, chroniąc go przed przypadkowym oparzeniem a dodatkowo chroni piec przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi. Zadaszenie pieca stanowi daszek drewniany wykonywany za dodatkową opłatą tworzący jego specyficzny piękny wygląd, czyniąc go jedynym w swoim rodzaju. Daszek może być również wykonany z innego tworzywa wg indywidualnych potrzeb naszych klientów. Stanowi on także funkcję zabezpieczającą. Smak jaki daje opalenie drewnem w wypieku podplomyków, pizzy, chleba, ciasta, kołacza, suszonych owoców i warzyw daje niepowtarzalny aromat o zapach. Nasz produkt wykonywany jest z prawdziwą pasją i zaangażowaniem. Spełni on Państwa potrzeby w zakresie wypieku nie tylko chleba, podplomyków czy pizzy ale także tradycyjnych ciast. Swoim klimatem opalania drewnem pozwoli Państwu wrócić do tradycji tak poszukiwanych w dzisiejszym nowoczesnym świecie. Możliwość pieczenia 10 bochenków chleba x 1000 g.



I PIĘTROWY

wymiary wewnętrzne każdego paleniska
62 cm szerokość x 85 cm głębokość
wysokość wewnętrzna 20 cm paleniska w każdym poziomie
wymiary zewnętrzne: 100 cm x 100 cm x 110 cm
waga 450 kg

II PIĘTROWY

wymiary wewnętrzne każdego paleniska
62 cm szerokość x 85 cm głębokość
wysokość wewnętrzna 20cm paleniska w każdym poziomie
wymiar zewnętrzny: 100 cm x 100 cm x 140 cm
waga 550 kg

III PIĘTROWY

wysokość 170 cm x 80 cm
wymiar wewnętrzny każdego paleniska
62 cm szerokość x 85 cm głębokość
wysokość wewnętrzna 20 cm paleniska w każdym poziomie
wymiar zewnętrzny 100 x 100 x 188 cm
waga 650 kg
Wymiar drzwi komory pieczenia: 60 x 20 cm
Wymiar drzwi komory paleniska: 40 x 20 cm



CENY PIECY: baranek

1-piętrowy	11 100 zł
2-piętrowy	13 300 zł
3-piętrowy	15 600 zł
4-piętrowy	18 000 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

DRZWICZKI ŻELIWNE DO PIECÓW



Małe drzwiczki żeliwne z termometrem do 500 stopni C

Wymiary w świetle:

bok 17 cm
do łuku 21.5 cm
szer. 39 cm

Cena: 511 zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie



Małe drzwiczki żeliwne z szybka i termometrem do 500 stopni C

Wymiary w świetle:

bok 17 cm
do łuku 21,5 cm
szer. 39 cm

Cena: 615zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie



Duże drzwiczki żeliwne z termometrem do 500 stopni C

Wymiary w świetle:

szer. 39 cm
bok 27,5 cm
do łuku 34 cm
wym. montażowe
szer. 42,5 cm
bok 27,5 cm
do łuku 35 cm

Cena: 816 zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie



Duże drzwiczki żeliwne z szybka i termometrem do 500 stopni C

Wymiary w świetle:

szer. 39 cm
bok 27,5 cm
do łuku 34 cm
wym. montażowe
szer. 42,5 cm
bok 27,5 cm
do łuku 35 cm

Cena: 891 zł
Koszt przesyłki:
17zł - przelew
25 zł - pobranie

DRZWICZKI STALOWE DO PIECÓW - RĘCZNIE ROBIONE

Wykonane o wysokiej jakości i precyzji.
Grubość blachy 4-6 mm, lakier żaroodporny.



Drzwiczki do pieca stalowe bez termometra
Czarne z kwiatkami.
Wymiary wewnętrzne:
wysokość: 35 cm szerokość: 54 cm
Blacha 4 - 6 mm, lakier żaroodporny

Cena / 895 zł
koszt przesyłki:
przelew / 17 zł
pobranie / 25 zł



Drzwiczki do pieca stalowe
bez termometra mosiężne z rozetą
Wymiary wewnętrzne:
wysokość: 35 cm szerokość: 54 cm
Blacha 4 - 6 mm, lakier żaroodporny

Cena / 788 zł
koszt przesyłki:
przelew / 17 zł
pobranie / 25 zł



Drzwiczki do pieca stalowe
bez termometra z różą
Wymiary wewnętrzne:
wysokość: 35 cm szerokość: 54 cm
Blacha 4 - 6 mm, lakier żaroodporny

Cena / 788 zł
koszt przesyłki:
przelew / 17 zł
pobranie / 25 zł



Drzwiczki do pieca stalowe
bez termometra
Czarne z winogronem,
wizjer z szybką.
Wymiary wewnętrzne:
wysokość: 35 cm szerokość: 54 cm
Blacha 4 - 6 mm, lakier żaroodporny

Cena / 788 zł
koszt przesyłki:
przelew / 17 zł
pobranie / 25 zł



Drzwiczki stalowe Milano
szer. w świetle 40 cm
do łuku wys. 29 cm
wys. boku 16 cm
klapa z dolotem powietrza.
Termometr oraz głęboka
rama kołnierзова.

Cena / 581 zł z termometrem
Cena / 536 zł bez termometra

koszt przesyłki:
przelew / 17 zł
pobranie / 25 zł

Wszystkie drzwiczki można zastosować w naszych piecach do samodzielnego montażu

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

DRZWICZKI ŻELIWNE

Drzwiczki żeliwne ręcznie wykonane z wysokiej jakości stali o grubości 4 - 6 mm.
Pokryte żaroodpornym lakierem.



Małe drzwiczki do paleniska

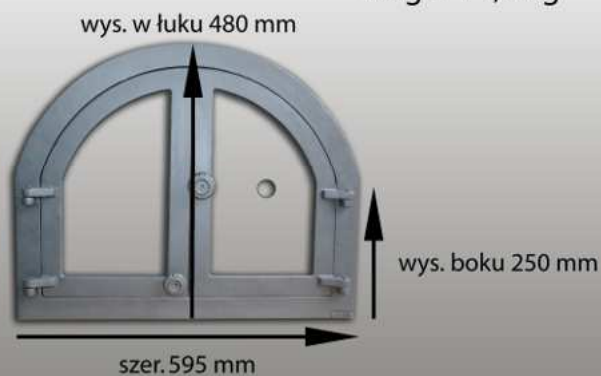
Wysokość w świetle: 17,5 cm
Wysokość boku: 17,5 cm

Cena / 176 zł

Wymiary światła otworu:

- wys. boku 190 mm
- wys. w łuku 380 mm
- szer. 485mm

Materiał: żeliwo
Waga: 11,5 kg

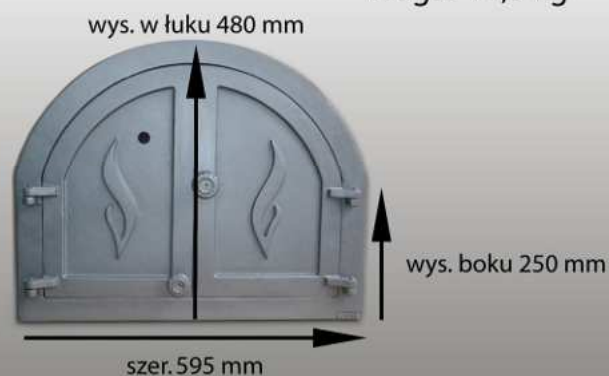


Drzwi panoramiczne z szybą
Cena / 1035 zł

Wymiary światła otworu:

- wys. boku 190 mm
- wys. w łuku 380 mm
- szer. 485mm

Materiał: żeliwo
Waga: 14,5 kg



Drzwi panoramiczne bez szybki
Cena / 966 zł

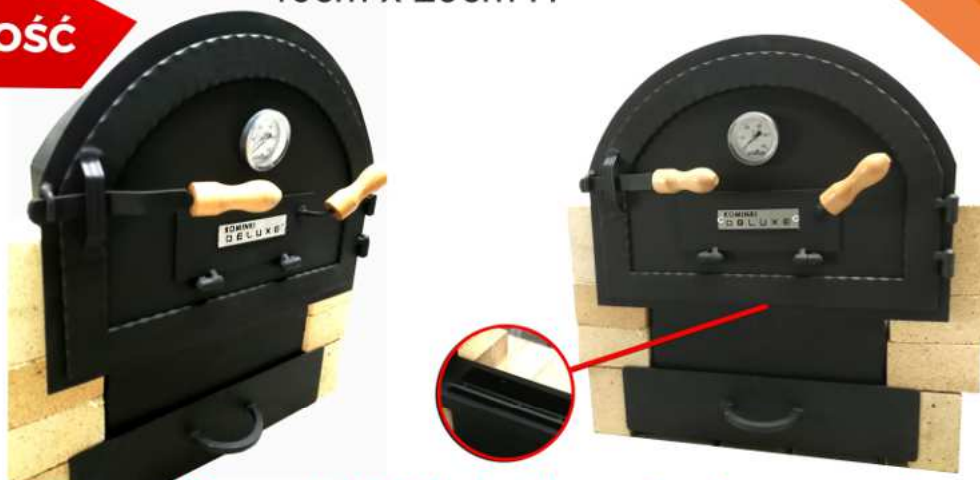
O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

0048 722 00 3020
00 48 607 301 130
0048 34 38 78 611
www.kominkideluxe.pl

MAŁE DRZWICZKI MILANO Z ZSYPEM

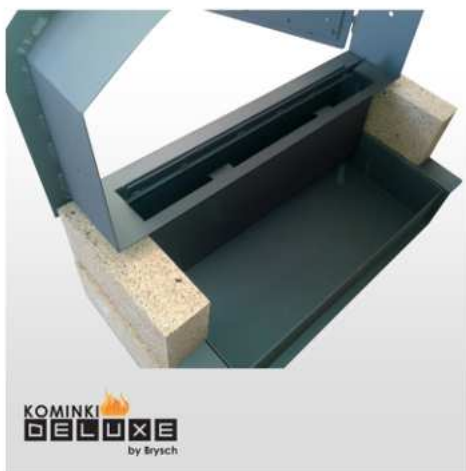
40cm x 29cm H

NOWOŚĆ



Cena / 1000 zł + koszty transportu

**DRZWI 60 CM Z SZYBKĄ LUB BEZ SZYBKII WYPOSAŻONE
W TERMOMETR DO 500 STOPNI C DO PIECA CHLEBOWEGO
W KOMPLECIE Z SZUFLADĄ NA POPIÓŁ**



Cena / 1750 zł + koszty transportu

O wszelkie zmiany proszę
pytać u sprzedawców.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

DRZWICZKI STALOWE DO PIECÓW

Wykonane ręcznie o wysokiej jakości i precyzji z pięknym wykończeniem.
Grubość blachy 4 - 6 mm, lakier żaroodporny.



Drzwiczki podwójne lewa/prawa stalowe do pieca bez termometra z winogronami, wizjer szybka,
Wymiary w świetle: wysokość 40 cm, do łuku szerokość 54 cm, bok 30 cm
Blacha 4 - 6 mm, lakier żaroodporny

Cena: 1049 zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie



Drzwiczki stalowe pizza wsad na pizzę i oddzielny otwór na duże garnki!
Wymiary wewnętrzne:
wysokość: 30 cm, szerokość: 54 cm, dolne otwieranie: 10 cm

Cena: 895 zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie



Drzwiczki stalowe 60 cm szer.
wys. aż do łuku 33 cm, bok 22 cm
z szybką i termometrem, z dolotem powietrza, koloru srebrno-szarego

Cena: 1049 zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie



Drzwiczki stalowe 60 cm szer.
wys. aż do łuku 33 cm, bok 22 cm
bez szybki z termometrem do 500 stopni C
srebrno-szare z dolotem powietrza

Cena: 970 zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie

DRZWI DO WĘDZARNI PODWÓJNIE OTWIERANE

Grubość blachy 4 - 6 mm, lakier żaroodporny



Duże drzwi do wędzarni, podwójnie otwierane z trzema kwiatami oraz innymi aplikacjami.

Szerokość: 61 cm w świetle
Wysokość: do 81 cm, do łuku
Blacha: 2 - 3 mm
Kątownik: 6 cm

Cena: 1280 zł

Drodzy klienci: istnieje możliwość wykonania tego produktu na indywidualny wymiar oraz z innymi aplikacjami np. winogrona, róża itp. umożliwiającymi dopasowanie aplikacji do drzwi wybranego pieca chlebowego tworząc komplet.



Wymiary w świetle:
35cm x 20cm
Cena / **510 zł**



Wymiary:
szerokość 54cm
wysokość 35cm
Cena / **895 zł**

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

DRZWICZKI STALOWE DO PIECÓW STYL GRECKI



Stalowe małe drzwiczki do paleniska, wędzarni, Model Grecki
szer. w świetle 35 cm, wys. 20 cm

Cena / 511 zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie



Stalowe duże drzwiczki do wędzarni Model Grecki
szer. 40 cm, wys. 60 cm.

Cena / 1049 zł
Koszt przesyłki:
17 zł - przelew
25 zł - pobranie

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

PODSTAWY DO PIECA

Zachęcamy do zakupu podstawy pod piec chlebowy, który wykonujemy w drewnie, metalu, stali ocynkowanej, blachy czarnej.

Wielkość i materiał prosimy uwzględnić przy zakupie pieca chlebowego.

Zapraszamy do kontaktu gdzie udzielimy Państwu wszelkich informacji cenowych.

WYSYŁAMY JE NA ODDZIELNEJ PALECCIE



O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

0048 722 00 3020
00 48 607 301 130
0048 34 38 78 611
www.kominkideluxe.pl

WYPOSAŻENIE PIECÓW I DODATKI



**KOMIN Z BLACHY NIERDZEWNEJ
DO PIECA CHLEBOWEGO**
w skład zestawu wchodzi:
rury o gr. blachy 0,8 cm fi 15 - 1,0 mb, 0,5 mb

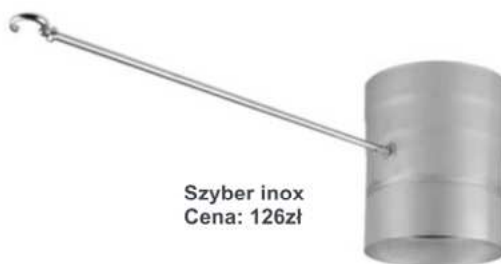
lub pojedynczo:
- 1,0 mb / Cena: 156 zł
- 0,5 mb / Cena: 100 zł
- Daszek / Cena: 54 zł
- Szyber / Cena: 126 zł



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA RUR PIECA
Ocynkowany drut, długość: 1,0 m.
średnica Ø: 15 cm
Cena: 30 zł, wysyłka tylko w kombinacji z zakupem pieca.



**Kolanko 90stopni
nierdzewne fi 15**
Cena: 185 zł



Szyber inox
Cena: 126zł



Kolanko 90 stopni
Cena pojedyncza: 103 zł



1 mb rury
Cena pojedyncza: 115 zł



Rura czarna 0,5 mb
Cena pojedyncza: 80 zł



Szyber
Cena pojedyncza: 93 zł

Zestaw rur do komina pieców trzy częściowy, grubość stali 2 mm, fi 15 cm
Cena w zestawie: 297 zł, wysyłka 40 zł
Lub dodaj do zamówienia na palecie

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

0048 722 00 3020
00 48 607 301 130
0048 34 38 78 611
www.kominkideluxe.pl

PATELNIĘ ŻELIWNE I NACZYNIA



Rondelek żeliwny
Średnica: fi 110 mm
Głębokość: 50 mm
Waga: 0,70 kg

Cena: **131 zł**



Patelnia żeliwna do grillowania
Powierzchnia: 230 mm x 230 mm
Głębokość: 30 mm
Waga: 3 kg

Cena: 169 zł



Patelnia żeliwna
Średnica: fi 275 mm
Głębokość: 53 mm
Waga: 3,1 kg

Cena: **145 zł**



Patelnia żeliwna z przykrywką
Średnica: fi 290 mm
Głębokość: 40 mm
Waga: 6,5 kg

Cena: **280 zł**



Patelnia żeliwna
Średnica: fi 460 mm
Średnica z uszami: fi 550 mm
Waga: 13,5 kg

Cena: **620 zł**



Patelnia żeliwna dzielona
Średnica: fi 630 mm
Głębokość: 60 mm
Wysokość zewnętrzna: 90 mm
Wysokość przegrody: 70 mm
Waga: 35 kg

Cena: **1350 zł**

GARNKI I NACZYNIA



BLACHA DO PIECA CHLEBOWEGO DO PIECZENIA PROSIACZKÓW I MIĘSA

Wymiary:
Długość: 80 cm
Szerokość: 40 cm
Wysokość zew.: 5 cm

BLACHA NIERDZEWNA:

bez uchwytów: 610 zł
z uchwytami: 760 zł

BLACHA CZARNA:

bez uchwytów: 330 zł
z uchwytami: 370 zł



BLACHA DO PIECA CHLEBOWEGO DO PIECZENIA MIĘSA

Wymiary:
Długość: 40 cm
Szerokość: 40 cm
Wysokość zew.: 5 cm

BLACHA NIERDZEWNA:

bez uchwytów: 375 zł
z uchwytami: 432 zł

BLACHA CZARNA:

bez uchwytów: 170 zł
z uchwytami: 220 zł

GOFROWNICA Z ŻELIWA

Wielkość z rączką: 52 cm
Waga: 6,5 kg
Średnica: Fi 27,5 cm

Cena: **329 zł**



WYPOSAŻENIE PIECÓW I DODATKI



STRYCHÓWKA

Długość: 30 cm
Szerokość: 5 cm

Cena: 49 zł



ŁOPATA DREWNIANA

Wymiary talerza: 38 x 38 cm
Długość: 130 cm

Cena: 77 zł



ZESTAW DO OBSŁUGI PIECA, ŁOPATA I SZCZOTKA

Długość szczotki: 120 cm
Szerokość szczotki: 22 cm

Wymiary łopaty: 30 x 30 cm
Długość łopaty: 120 cm

Cena w zestawie: 375 zł / wysyłka 22 zł
lub dodaj do zamówienia na palecie

Cena pojedyncza (łopata albo szczotka): 30zł wysyłka
lub dodaj do zamówienia na palecie

Szczotka- 200zł

Łopatka- 175zł

NOWOŚĆ



WYPOSAŻENIE PIECÓW I DODATKI

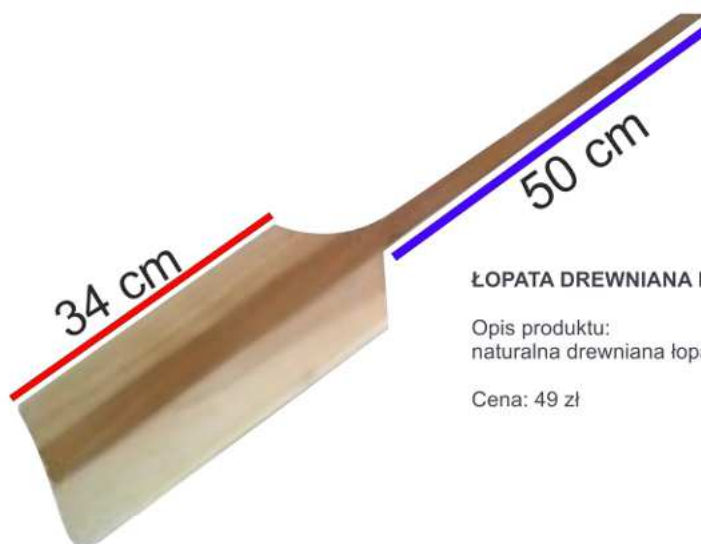
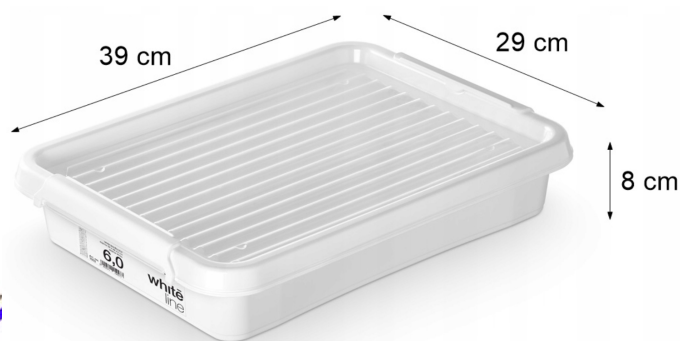


KOSZYCZKI DO ROZROSTU CIASTA DO 1000 g
okrągłe lub owalne
Cena: 32 zł



Możliwość zakupu koszyczków 1500 g w cenie 39zł

Pojemnik do wyrostu ciasta
39x29x8 cm
Biały z przezroczystą pokrywą
Cena: 25 zł



ŁOPATA DREWNIANA DO PIECA DOMOWEGO

Opis produktu:
naturalna drewniana łopata idealna do wsadu chleba

Cena: 49 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

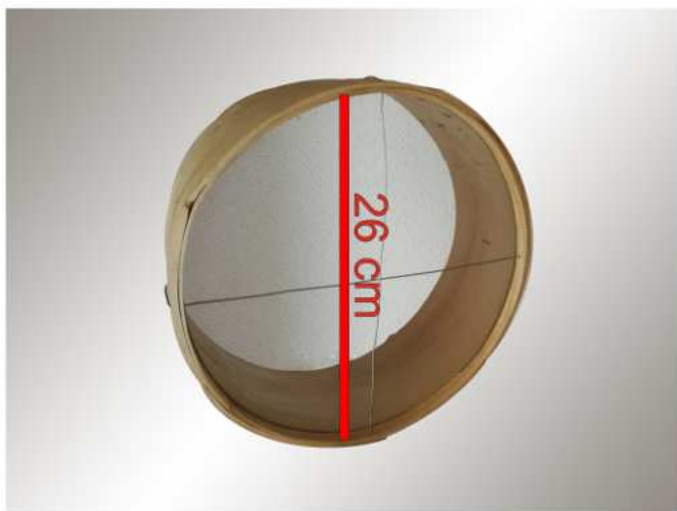
☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl



Deska piekarnicza mała 25/90cm
Deska piekarnicza duża 40/90cm

Ceny:
77 zł
107 zł

- 1** Wałek do ciasta duży (49cm) **122 zł**
- 2** Wałek do ciasta mały (39cm) **110 zł**
- 3** Łyżka drewniana duża (50cm) **9 zł**
- 5** Łyżka drewniana mała (41cm) **8 zł**
- 4** Strychówka duża (43cm) **52 zł**



SITKO DREWNIANE

Głębokość: 10 cm
Wysokość: 26,5 cm

Cena: 18 zł



**ZJEŹDŹALNIA NA POPIÓŁ Z BLACHY
POMALOWANEJ NA CZARNO**

Szerokość: 40 cm
Długość: 50 cm
Wyposażona w dwa uchwyty

Cena: 204 zł

O koszty wysyłki prosimy pytać producenta.

**KOMINKI
DELUXE**
by Brysch

WYPOSAŻENIE PIECÓW I DODATKI



SIATKA DO PIZZY FI 30 CM

Siatka do pizzy Hendi o średnicy 30 cm wykonana z aluminium, idealna do równego wypieku pizzy. Charakteryzuje się bardzo solidną konstrukcją, przez co jest trwała. Nie można myć w zmywarkach.

Cena: 25 zł



DESKA DO PIZZY FI 30 CM

Wykonana z surowego drewna bukowego, średnica 30 cm - do krojenia i podawania pizzy a jej zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

Cena: 60 zł



BLACHA DO BAGIETEK 60 X 40 CM

Blacha do bagietek perforowana mająca 5 rowków. Najlepsza jakość, perfekcyjne wykonywanie, niezwykła funkcjonalność sprawiają, że ten produkt znajduje doskonałe zastosowanie w naszym piecu.

Cena: 268 zł



BLACHA WYPIEKOWA ALUMINIOWA 60 X 40 CM

Blacha wypiekowa perforowana wyposażona w 3 ranty przeznaczona do użytku piekarniczo - cukierniczego. Najlepsza jakość, perfekcyjne wykonanie, niezwykła funkcjonalność sprawiają, że znajdują zastosowanie w każdej kuchni.

Cena: 112 zł

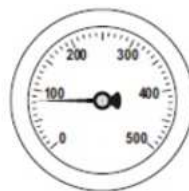
WYPOSAŻENIE PIECÓW I DODATKI

TERMOMETR TARCZOWY

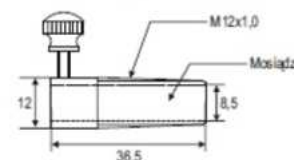
Klasyczne termometry tarczowe z sondą do pomiaru temperatury powietrza o zakresie 0 - 500 stopni C. Najczęściej stosowane w piecach piekarniczych do wypieku pizzy oraz wędzarniach. Wyposażone w czujnik wykonany ze stali nierdzewnej oraz przesuwany króciec mocujący, który pozwala zamontować termometr na dowolną głębokość.

- WYSOKA JAKOŚĆ
- ATRAKCYJNY WYGLĄD, RAMKA ZE STALI NIERDZEWNEJ
- KLASA DOKŁADNOŚCI CI 1.6
- DŁUGOŚĆ SONDY POMIAROWEJ 300 mm

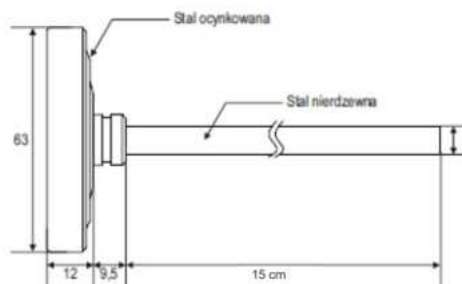
Cena: 75 zł



Króciec przesuwany



Cena: 95 zł



Cena: 75 zł



TERMOMETR Z KAPILARĄ

Termometr do 350 stopni C z długą 1,5 metrową kapilarą miedzianą do zabudowy

Cena: 53 zł

TERMOMETR POJEDYNCZY W OBUDOWIE

Termometr w obudowie nierdzewnej do 500 stopni C idealny do postawienia w piecu

Cena: 49 zł



PIROMETR
możliwość pomiaru
do 650 stopni C

CENA: 399 zł

WYPOSAŻENIE PIECÓW I DODATKI



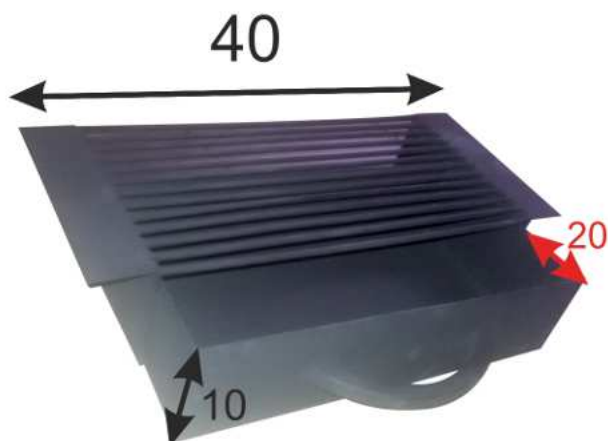
POPIELNIK

Popielnik ze stali malowany na czarno 2 mm z praktycznymi uchwytami do przenoszenia, możliwość przykręcenia na front pieca na specjalnej listwie.

Długość: 40 cm
Wysokość: 20 cm
Szerokość góra: 10 cm

lub zamów popielnik na indywidualny wymiar

Cena: 508 zł



SZUFLADA NA POPIÓŁ

Szerokość: 40 cm
Wysokość: 10 cm
Głębokość: 20 cm

Cena: 420 zł



KOPACZKA DO PIECA CHLEBOWEGO

Kopaczka ze stali wyposażona w drewnianą rączkę bardzo przydatna do przesuwania ognia.

Cena: 17 zł



RUSZT GRILLOWY DO PIECA CHLEBOWEGO

Ruszt z żeliwa o wymiarach 310 mm x 245 mm x 95 mm, pasujący do wszystkich pieców chlebowych

Cena: 210zł

WYPOSAŻENIE PIECÓW I DODATKI



NOWOŚĆ

PAPIER CERAMICZNY DO IZOLACJI PIECA CHLEBOWEGO

.Dostępny w metrach bieżących.

Grubość: 4 mm

Szerokość: 610 mm

Cena: 1 mb 30 zł



MATA CERAMICZNA DO IZOLACJI PIECA CHLEBOWEGO

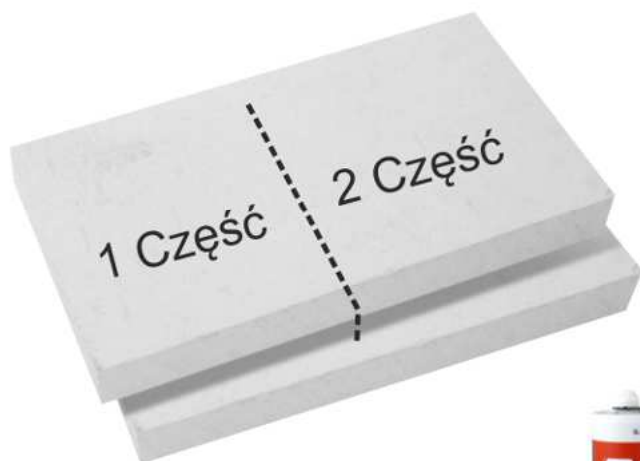
Idealna do izolacji pieców chlebowych.

Dostępna w metrach bieżących.

Grubość: 25 mm

Szerokość: 610 mm

Cena: 1 mb 45 zł



PŁYTY IZOLACYJNE SILIKATOWE

Płyty silikatowe praktyczne do izolowania prostych powierzchni.

Wymiary: 3 cm (grubość) x 100 cm (długość) x 50 cm (szerokość)
(przecięta na dwie części)

Cena: 60 zł



SILIKON DO PIECÓW CHLEBOWYCH

Uszczelniający silikon ogniotwały do pieców chlebowych
o bardzo wysokiej wytrzymałości i elastyczności
310 ml, Temperatura zastosowania do 1600 stopni C

Cena: 28 zł



KLEJ SZAMOTOWY W WIADERKU 6kg

Cena: 93 zł

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

☎ 0048 722 00 3020
☎ 00 48 607 301 130
☎ 0048 34 38 78 611
🌐 www.kominkideluxe.pl

WYPOSAŻENIE PIECÓW I DODATKI



Rękawice ochronne
z włókna szklanego 43cm

Cena: 91 zł



Rękawice piekarskie 34,5cm

Cena: 42 zł



ZESTAW AKCESORIÓW DO PIZZY VENEZIA - 3 ELEMENTY

- do średniej wielkości pieców,
- w zestawie 3 akcesoria o długości 135 cm:
- 1) łopata aluminiowa 33 cm x 37 cm
- 2) łopata do obracania pizzy o średnicy 20cm
- 3) szczotka 22 cm

Cena: 756zł

SZYBER ŻELIWNY



SZYBER ŻELIWNY Z RĄCZKĄ

Wymiary: 50 x 41,5 x 30 cm

Cena: 506 zł



SZYBER ŻELIWNY DUŻY

Wymiary: 30,5 x 26,5 cm

Cena: 200zł



SZYBER ŻELIWNY MAŁY

Wymiary: 24 x 19,5 cm

Cena: 158zł

KLIN SZAMOTOWY

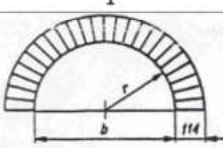
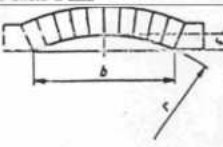


KLIN SZAMOTOWY

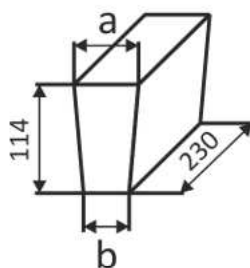
Wykonany z najlepszej na rynku jakości szamotu, bez jakichkolwiek dodatków chemicznych.

Cena: 15,50zł/sztuka

TABELA KLINÓW LEŻĄCYCH

Sklepienie z klinów leżących	Rozpiętość sklepienia <i>b</i>	Promień sklepienia <i>r</i>	Liczba sztuk klinów w łuku
	mm		w tym 1L16
 Sklepienie kolisté Spoina około 2 mm	2	3	4
	500	250	
	600	300	3
	700	350	10
	800	400	17
	900	450	25
	1000	500	21
 Sklepienie płaskie Strzałka $f \rightarrow 0,1b$ spoina około 2 mm	1100	550	16
	1200	600	13
	200	260	
	300	390	4
	400	520	5
	500	650	2
	600	780	
	700	910	
	800	1040	
	900	1170	

Symbol klina	Wymiary mm		Objętość dm ³
	a	b	
1L16	72	56	1,68



AKCESORIA

Kopuła szamotowa **160zł/szt**

Cegła szamotowa 24x11,5x6,5 cm 14,80zł/szt

Płytki szamotowa 23x11,5x3,5cm 12,50zł/szt

Płytki szamotowa 50x30x3cm **54zł/szt**

Płytki szamotowa 50x30x4cm **58zł/szt**

Płytki szamotowa 60x30x3cm **79zł/szt**

Płytki szamotowa 60x30x4cm **85zł/szt**

Zaprawa szamotowa 10kg **29zł/worek**

Beton ognioodporny 25kg **95zł/worek**

Lakier żaroodporny (na drzwi lub inne stalowe elementy) **25zł/spray**

Sznur płaski uszczelniający okrągły z metra gr. 0,8mm bez kleju **15zł/1mb**

Uszczelka i klej do sznura termo **gluę** 1szt 20ml w opakowaniu **16zł**

Sznur płaski uszczelniający z klejem na taśmie samoprzylepnej **5zł/1mb**

Szamoto mielony, kruszywo 0-2mm 25kg - **28zł**

Szamoto mielony, kruszywo 2-5mm 25kg - **30zł**

Cement żaroodporny symbol 40*/25kg - **120zł**

Siatka tynkowa **10zł/1mb**

Zestaw naprawczy **35zł**

Mufa/wkładka dwuścienna **50zł**

Bon upominkowy - dowolna kwota



**DO WSZYSTKICH PIECÓW OPALANYCH DREWNEM PROPONUJEMY IZOLACJE!
PO UZGODNIENIU ZE SPRZEDAWCĄ WYKONUJEMY TAKŻE INDYWIDUALNE MODELE I WIELKOŚCI.**

KOMINKI 
DELUXE
by Brysch



46-380 Dobrodzień
ul. Szemrowicka 23



TEL: +48 607 30 11 30
TEL: +48 722 00 30 20
BIURO: +48 34 38 78 611



www.kominkideluxe.pl



monika@kominki-deluxe.pl
biuro@kominki-deluxe.pl
fabian@kominki-deluxe.pl

O wszelkie zmiany proszę pytać u sprzedawców.

 0048 722 00 3020
 00 48 607 301 130
 0048 34 38 78 611
 www.kominkideluxe.pl