



hergom

Cares
Cocinas de leña

La cocina, con los mejores ingredientes

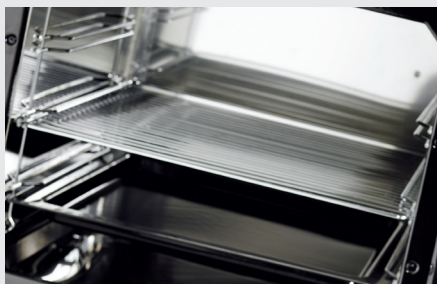
Un diseño innovador y una gran atención al detalle caracterizan las nuevas cocinas de leña Cares. Construidas en hierro fundido con terminación en esmalte negro, las cocinas Cares reúnen todos los requisitos de un producto de alta calidad: tecnología, eficiencia, robustez, funcionalidad y elegancia.





Encimera vitrocerámica elevable.

La cocina Cares cuenta con una encimera de cristal vitrocerámico de fácil limpieza. También incorpora una bajoencimera en hierro fundido pulido y esmaltado, que regula la temperatura que llega a la vitrocerámica, y si se desea, puede utilizarse como encimera de cocina tradicional. Para mayor comodidad, la encimera vitrocerámica es practicable y puede levantarse y bajarse con gran facilidad.



Los hornos

Son de gran capacidad para dar cabida a recipientes de gran tamaño. Se fabrican en acero inoxidable, con un sistema de embutido que evita las deformaciones y confiere al horno mayor resistencia. El soporte antivuelco de las bandejas, que permite el desplazamiento en prácticamente toda su longitud, evita el riesgo de que se derramen los alimentos cocinados. Estos soportes son fácilmente desmontables para facilitar su limpieza.

Combustión limpia

La aportación de aire secundario en el hornillo garantiza una combustión completa con unos altos rendimientos, lo que se traduce en menores emisiones de partículas, menor acumulación de hollines y un mayor aprovechamiento de combustible. Además evita que se adhieran partículas a la puerta de cristal del hogar, manteniéndolo limpio por más tiempo.

El mejor acabado

Los frentes y encimeras de las cocinas Cares están fabricados en hierro fundido esmaltado. El acabado en esmalte confiere al hierro fundido una protección de gran adherencia, preservándolo de agentes externos y garantizando una duración excepcional. El brillo del esmalte permanece intacto con el paso del tiempo y su superficie antiadherente permite la limpieza con mayor facilidad.



Temperatura constante

La cocina Cares está dotada de un sistema regulador automático de aire para la combustión. Determine la temperatura deseada, y la válvula termostática regulará la entrada de aire para mantener una combustión constante. De esta forma, usted puede conseguir una temperatura uniforme durante su proceso de cocinado.

Cajones de almacenaje

La cocina Cares incorpora de serie un práctico cajón inferior de gran capacidad para almacenar utensilios.



(Sólo en España)

Seguro contra rotura de cristales en encimeras vitrocerámicas

En virtud de esta garantía Hergóm, cualquiera de nuestras placas de encimeras vitrocerámicas que resulten dañadas accidentalmente durante el primer año, están cubiertas por un seguro de roturas (mínima franquicia a cargo del propietario del producto).

COCINAS
CARES

LEÑA



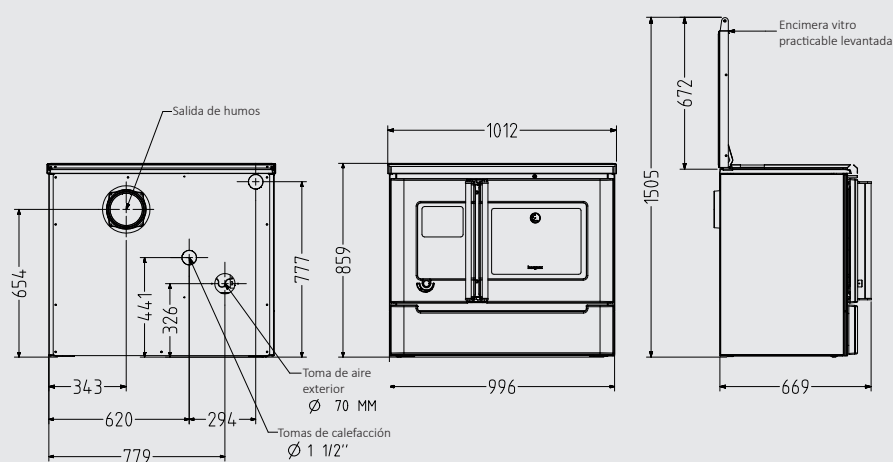
*La cocina Cares está disponible en versión
hornillo y versión calefactora, que actúa
como calefacción central, con paila para
el envío de agua caliente a la red de
radiadores de la vivienda.*

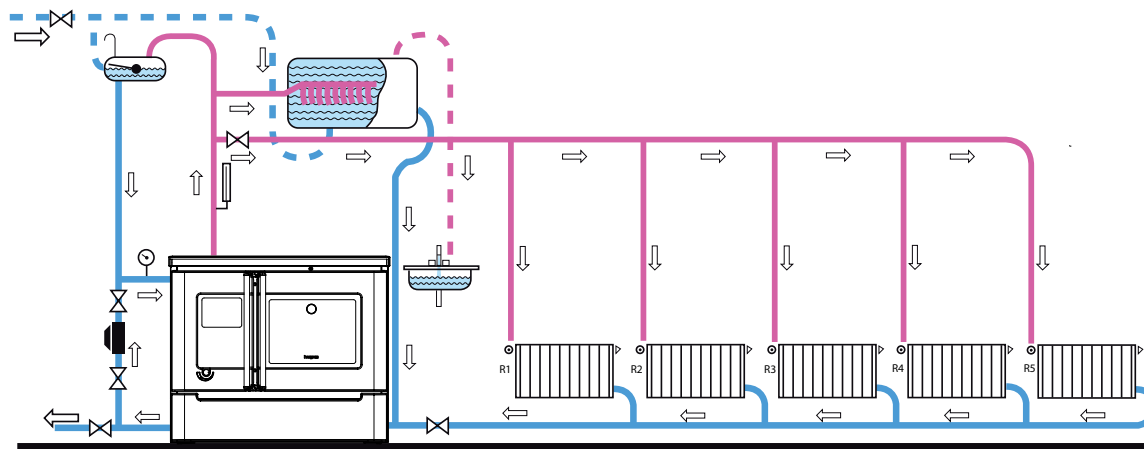


Datos técnicos

	CARES	CARES Calefactora
Normativa CE*	EN 12815	EN 12815
Potencia térmica nominal	11 kW	EN PREPARACIÓN
Potencia térmica al agua	-	EN PREPARACIÓN
Rendimiento / Efficiency	77,6%	EN PREPARACIÓN
Dimensiones del hogar (Ancho x Alto x Fondo)	270 x 365 x 437 mm.	304 x 365 x 437 mm.
Dimensiones del horno (Ancho x Alto x Fondo)	450 x 385 x 450 mm.	450 x 385 x 450 mm.
Dimensiones de la puerta de leña (Ancho x Alto)	240 x 200 mm.	240 x 200 mm.
Chimenea de obra	175 x 175 mm.	175 x 175 mm.
Diámetro de salida de humos	150 mm.	150 mm.
Altura recomendada de chimenea**	5-6 m.	5-6 m.
Peso	225 kg.	250 kg.

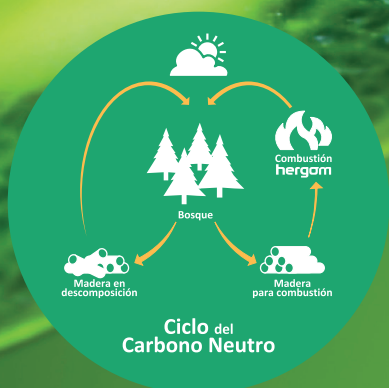
* Cocina homologada siguiendo las especificaciones de la norma UNE-EN 12815: "Cocinas domésticas que utilizan combustibles sólidos"
** Para otras medidas consultar al Distribuidor o al Fabricante. (Valores aproximados.)





Opción calefactora

El modelo Cares se ofrece en versión estándar o calefactora, que puede conectarse a la red de radiadores de la vivienda ofreciendo calefacción central y agua caliente sanitaria, para disfrutar de una total autonomía energética y un ahorro considerable en sus gastos en calefacción. Las pailas han sido optimizadas para obtener elevadas potencias con unos altos rendimientos, garantizando una elevada y rápida respuesta así como una larga vida de trabajo. El modelo Cares está avalado por los más importantes laboratorios autorizados, con el Certificado CE (Norma UNE EN-12815) con su correspondiente número de homologación, potencia y rendimiento.



CO2 Neutral

La leña es un combustible natural, renovable y "CO2 neutral". Esto significa que, al quemar la madera en una cocina de alta eficiencia como Cares, la cantidad de CO2 que se libera a la atmósfera no es superior a la que se produciría si esa misma leña siguiera su proceso natural de descomposición en el bosque. La proporción de CO2 que se produce en esta combustión es tan reducida que los propios árboles la absorben a través de la fotosíntesis para transformar nuevamente el carbono en madera. Al contrario de lo que sucede con los combustibles fósiles, este ciclo de liberación-absorción puede repetirse indefinidamente sin producir un exceso de CO2.

Según las estimaciones de la Agencia de Protección Medioambiental de los Estados Unidos, un aumento en la cantidad de combustible procedente de la biomasa reduciría significativamente el impacto del efecto invernadero en el planeta. Al utilizar la leña como combustible, en una cocina Hergóm de máxima eficiencia, usted estará contribuyendo a un mundo menos contaminado y más sostenible.



Compromiso con la calidad

Satisfacer a nuestros clientes forma parte de nuestra política de calidad. HERGÓM está comprometida con la calidad de tal forma que su sistema de gestión es conforme a los requerimientos de la Norma ISO 9001-2000 siendo periódicamente auditado por entidades de prestigio internacional.

Nuestra empresa aplica los mejores diseños, utiliza materias primas y componentes de proveedores certificados, y aplica la gestión por procesos para garantizar que los productos y servicios que suministra a sus clientes son los mejores.



DISTRIBUIDOR



Industrias Hergóm, S.A. - 39110 SOTO DE LA MARINA (Cantabria)
Apartado de Correos, 208 de Santander - 39080 Santander (España)
Tel.: 942 58 70 00 Fax: 942 58 70 01
e-mail: hergom@hergom.com

*Industrias Hergóm, S.A. se reserva el derecho a introducir modificaciones en su gama de productos, sin previo aviso.
La disponibilidad de productos puede variar según el país.
Las condiciones de garantía y seguro de los productos pueden variar según el país.*

© Copyright Hergóm 2014.

hergom.com