

KLASA PREMIUM



DynaCook seria X

Gazowe płyty ceramiczne - oszczędne i eleganckie





Gdy luksus nie jest zbytkiem

Frank Lloyd Wright powiedział: „Zawsze zdarza się to, w co naprawdę wierzysz właśnie za sprawą tej wiary”. Wierzyliśmy, że możemy stworzyć przełomową technologię. Dedykujemy ją Tobie i Twojej kuchni.



Płyty DynaCook seria X są jedną z najnowszych technologii w branży płyt grzewczych, będąc zarazem rzeczywistą alternatywą dla klasycznych płomienicowych kucharek gazowych oraz płyt elektrycznych i indukcyjnych. Łączą atrakcyjny wygląd z wysokimi parametrami pracy, czyli oferują to co najlepsze z obu światów. Dzięki DynaCook seria X poznasz sekret połączenia bezpiecznej i eleganckiej płyty ceramicznej z możliwością gotowania na gazie. Bez zbędnego przepychu, ale z pomysłem!

Projektując DynaCook seria X nadaliśmy wyższą rangę płytom gazowym. Opatentowaliśmy i zmaterializowaliśmy innowacyjną, przełomową koncepcję płyty ceramicznej wykorzystującej do gotowania gaz oraz śladową ilość prądu. DynaCook to w 100% polska płyta, zaprojektowana i produkowana w Polsce, z najwyższej jakości komponentów.

WYBIERZ PŁYTĘ CERAMICZNĄ, KTÓRA ZADBA O TWÓJ KOMFORT, KIESZEŃ I EKOLOGIĘ. Inwestując w sprzęt AGD warto wziąć pod uwagę funkcjonalność, bezpieczeństwo i koszty eksploatacji - to przecież inwestycja na lata.



KLASA PREMIUM

DynaCook X5 gazowa płyta ceramiczna
podwójną laureatką w konkursie Dobry Wzór 2011

Dobry Wzór to nagroda dla najlepiej zaprojektowanych produktów oraz usług dostępnych na polskim rynku. Konkurs organizuje Instytut Wzornictwa Przemysłowego. W 2011 roku płyta DynaCook X5 otrzymała aż dwie prestiżowe nagrody: **Wzór Roku 2011** - nagrodę specjalną Ministra Gospodarki dla najlepszego produktu zaprojektowanego przez polskiego projektanta i wyprodukowanego przez polskiego przedsiębiorcę oraz **Dobry Wzór 2011** - nagrodę główną w kategorii Sfera Domu.



Płyta DynaCook łączy...

Dwa światy, wszystkie potrzeby, praktyczność z designem! Dla miłośników minimalizmu i nowoczesnego stylu – idealnie gładka szklana powierzchnia i dotykowe sterowanie, lśniąca płyta i nierdzewne akcenty. Dla smakoszy i wielbicieli gotowania – pełna funkcjonalność i wysokie parametry pracy, precyzyjna kontrola temperatury, optymalny komfort i bezpieczeństwo użytkowania, a przede wszystkim solidne oszczędności. Bo DynaCook wzbogaci nie tylko smak potraw, ale także Twoją kieszeń. To najbardziej oszczędna i stylowa płyta na rynku.



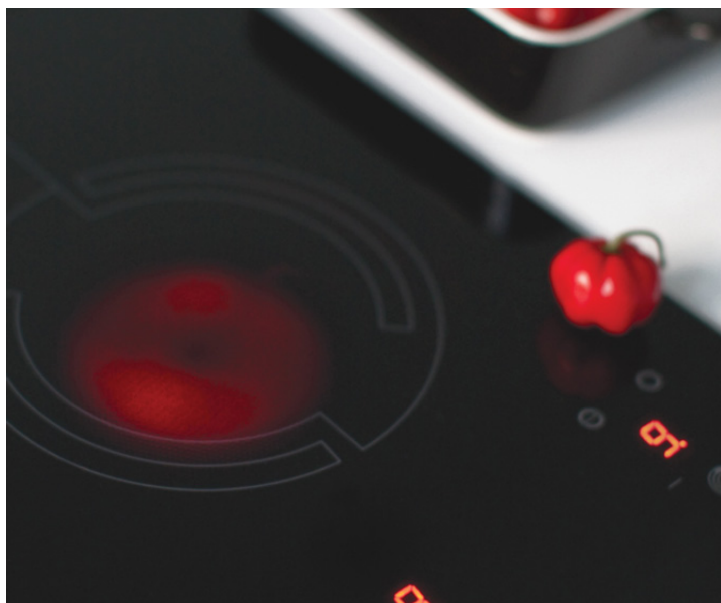
Polska innowacja na skalę światową!

Pomysł – nowy, ale sprawdzony
Potwierdzony 6 patentami polski produkt - efekt intensywnych i wieloletnich badań nad technologią gazowych płyt ceramicznych oraz kilkuletniej sprzedaży tych rozwiązań producentom ekskluzywnych samochodów kempingowych. DynaCook seria X zużywając śladowe ilości prądu nie wymaga specjalnej instalacji elektrycznej, co daje przewagę nad klasycznymi ceramicznymi płytami elektrycznymi i indukcyjnymi.

Ergonomia – wygoda użytkowania
Dogodny dostęp do sterowania dotykowego i praktycznie rozmieszczonych pól grzewczych to podstawa przyjaznych relacji użytkownik-urządzenie.

Prostota obsługi –
niech się nie kurzy, niech służy
Płynna i łatwa regulacja. Intuicyjny panel sterujący, świetlna i akustyczna sygnalizacja pracy oraz prostota instalacji. Bez specjalnych garnków! Płyta, która rzeczywiście pomaga, a nie tylko zadziwia.

Funkcjonalność i precyzja –
przestrzeń doskonale zorganizowana
Pola grzejne typu FHZ (Flexible Heating Zone) z możliwością gotowania w garnkach o różnych średnicach, z wielostopniowym poziomem grzania i funkcją automatyki podgrzewania, ma precyzyjne sterowanie sensorowe (dotykowe) i możliwość odzyskiwania ciepła.



Bezpieczeństwo –

ciągły nadzór i kontrola pracy płyty

Technologia sprawdzona przez niezależny Instytut Badawczy, który potwierdził, że płyty zapewniają najwyższy stopień bezpieczeństwa, zgodny z europejskimi normami. DynaCook seria X ma blokadę przed przypadkowym uruchomieniem (np. przez dzieci, zwierzęta), wskaźnik ciepła resztkowego, sygnał braku gazu i jonizacyjne zabezpieczenie przed jego wypływem (stała kontrola spalania gazu eliminuje niebezpieczeństwo jego ulatniania się), brak otwartego ognia, automatyczny ogranicznik czasu pracy pola grzejnego, gdy użytkownik zapomni wyłączyć kuchenkę.

Estetyka – no ładnie!

Elegancki i nowoczesny design doskonale komponuje się z innymi urządzeniami i wystrojem współczesnej kuchni.

Energooszczędność – lokata na lata

Wysoka temperatura spalania gazu – ogólnodostępnego i najtańszego źródła energii, cykliczna praca pól grzejnych oraz pola podgrzewcze sprawiają, że jest to inwestycja niosąca długotrwałe oszczędności. Mamy przewagę nad klasycznymi ceramicznymi płytami elektrycznymi i indukcyjnymi w zakresie kosztów gotowania.

Jakość i trwałość –

gwarancja najlepszych rozwiązań

Płyta posiada promienniki gazowe o najwyższej sprawności na rynku, których działanie oparte jest na technologii poddanej licznym testom, wypróbowanej w różnych warunkach: mroźnej Norwegii, deszczowej Anglii, upalnej Hiszpanii.

NOWOŚĆ

DynaCook seria X - nowy design

Nasze produkty tworzymy z pasją, a ciągłe doskonalenie leży w naszej naturze, dlatego z dumą przedstawiamy Państwu nowy design płyt z serii DynaCook.

Charakterystyka techniczna DynaCook X4 klasy PREMIUM ze sterowaniem dotykowym

Funkcje:

- 4 strefy (pola) grzejne typu Flexible Heating Zone (FHZ)*
- 1 strefa (pole) podgrzewcze
- precyzyjne elektroniczne sterowanie dotykowe (sensorowe)
- wskaźnik ciepłego pola grzejnego (w zależności od temperatury pola grzejnego sygnalizowany literą „H” – pole gorące lub „h” – pole ciepłe)
- cyfrowy wskaźnik poziomu gotowania
- 18 stopni mocy gotowania
- funkcja szybkiego zagotowania
- automatyka podgrzewania - służy do szybkiego podgrzania potrawy - pole grzejne nagrzewa się do maksymalnej mocy, a po określonym czasie automatycznie przełącza się na wybrany stopień mocy gotowania
- świetlna i akustyczna sygnalizacja stanu pracy płyty
- zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem np. przez dzieci
- sygnalizacja braku gazu w instalacji
- zabezpieczenie przed niekontrolowanym wypływem gazu np. przed ulatnianiem się gazu

Gabaryty:

Zewnętrzne (szer. /gł. /wys.): 730 x 520 x 90 mm, waga: 15,6 kg.

Korpus: część zabudowana w szafce meblowej

(szer. /gł. /wys.): 700 x 490 x 75 mm.

Wymiar otworu w blacie (szer. / gł.): 707 x 497 mm.

Przyłącza:

Prąd: napięcie robocze 230 V AC 50Hz; maksymalne zapotrzebowanie mocy (prądu) przy załączeniu na maksymalną moc grzewczą wszystkich stref grzejnych: maks. 36 W; tryb wyłączony (Stand by): maks. 0,6 W.

Gaz: sieciowy ziemny wysokometanowy 2E (G20) / ciśnienie: 20 mbar; butlowy: propan, propan-butan / ciśnienie: 37 mbar.

Całkowita moc grzewcza płyty - 7,25 kW

Wposażenie standardowe: instrukcja obsługi i montażu, karta gwarancyjna, certyfikat bezpieczeństwa, zasilacz.

Wposażenie opcjonalne: zasilanie awaryjne – na wypadek braku prądu.

*) pole grzejne typu Flexible Heating Zone (FHZ) oznacza możliwość gotowania na danym polu w garnkach o określonej średnicy (patrz tabela)



Pole grzejne (FHZ) średnica od - do	Moc pola grzejnego	Łączna liczba pól grzejnych na płycie
105 - 145 mm	0,95 kW	1
140 - 180 mm	1,90 kW	2
180 - 220 mm	2,50 kW	1

DynaCook X4

Szybkość i łatwość gotowania.

Wysoka wydajność termiczna płyty X4 przełoży się na znaczną oszczędność czasu i pieniędzy. Płytę wyposażyliśmy w strefę podgrzewania, która dostarcza wysokiej temperatury potrawom za darmo. Jej gładka i ergonomiczna powierzchnia sprawi, że usuwanie rozlanych płynów i śladów tłuszczu będzie banalnie proste. Kiedy gotowanie sprawia prawdziwą przyjemność, każde danie smakuje wyśmienicie!

Charakterystyka techniczna DynaCook X2 klasy PREMIUM ze sterowaniem dotykowym

Funkcje:

- 2 strefy (pola) grzejne typu Flexible Heating Zone (FHZ)*
- precyzyjne elektroniczne sterowanie dotykowe (sensorowe)
- wskaźnik ciepłego pola grzejnego sygnalizowany literą „H” – pole gorące
- cyfrowy wskaźnik poziomu gotowania
- 9 stopni mocy gotowania
- funkcja szybkiego zagotowania
- automatyka podgrzewania - służy do szybkiego podgrzania potrawy - pole grzejne nagrzewa się do maksymalnej mocy, a po określonym czasie automatycznie przetrąca się na wybrany stopień mocy gotowania
- świetlna i akustyczna sygnalizacja stanu pracy płyty
- zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem np. przez dzieci
- sygnalizacja braku gazu w instalacji
- zabezpieczenie przed niekontrolowanym wypływem gazu np. przed ułatnianiem się gazu

Gabaryty:

Zewnętrzne (szer. /gł. /wys.): 545 x 450 x 90 mm, waga: 9,3 kg.

Korpus: część zabudowana w szafce meblowej

(szer. /gł. /wys.): 517 x 421 x 75 mm.

Wymiar otworu w blacie (szer. / gł.): 523 x 428 mm.

Przyłącza:

Prąd: napięcie robocze 230 V AC 50Hz; maksymalne

zapotrzebowanie mocy (prądu) przy załączeniu

na maksymalną moc grzewczą wszystkich stref grzejnych:

maks. 20 W; tryb wyłączony (Stand by): maks. 0,6 W.

Gaz: sieciowy ziemny wysokometanowy 2E (G20) / ciśnienie:

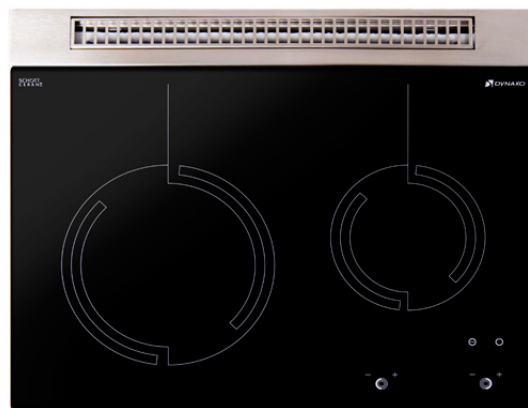
20 mbar; butlowy: propan, propan-butan / ciśnienie: 37 mbar.

Całkowita moc grzewcza płyty - 3,45 kW

Wyposażenie standardowe: instrukcja obsługi i montażu, karta gwarancyjna, certyfikat bezpieczeństwa, zasilacz.

Wyposażenie opcjonalne: zasilanie awaryjne – na wypadek braku prądu.

*) pole grzejne typu Flexible Heating Zone (FHZ) oznacza możliwość gotowania na danym polu w garnkach o określonej średnicy (patrz tabela)



Pole grzejne (FHZ) średnica od - do	Moc pola grzejnego	łączna liczba pól grzejnych na płycie
105 - 160 mm	0,95 kW	1
180 - 220 mm	2,50 kW	1

DynaCook X2

Gotowanie według potrzeb.

Ceramiczna powierzchnia X2 wyposażona jest w dwa nowoczesne pola grzejne, które błyskawicznie podgrzewają potrawy.

Idealne rozwiązanie dla zapracowanych oraz smakoszy nieskomplikowanych dań. Małe gabaryty świetnie sprawdzają się w aneksach kuchennych i kuchniach „kawalerskich”. Płyta jest nowoczesna i funkcjonalna, tak jak współczesne wnętrza.

Charakterystyka techniczna DynaCook X5 klasy PREMIUM ze sterowaniem dotykowym

Funkcje:

- 5 stref (pól) grzejnych typu Flexible Heating Zone (FHZ)*
- precyzyjne elektroniczne sterowanie dotykowe (sensorowe)
- wskaźnik ciepłego pola grzejnego (w zależności od temperatury pola grzejnego sygnalizowany literą „H” – pole gorące lub „h” – pole ciepłe)
- cyfrowy wskaźnik poziomu gotowania
- 18 stopni mocy gotowania
- funkcja szybkiego zagotowania
- automatyka podgrzewania - służy do szybkiego podgrzania potrawy - pole grzejne nagrzewa się do maksymalnej mocy, a po określonym czasie automatycznie przełącza się na wybrany stopień mocy gotowania
- świetlna i akustyczna sygnalizacja stanu pracy płyty,
- zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem np. przez dzieci
- sygnalizacja braku gazu w instalacji
- zabezpieczenie przed niekontrolowanym wypływem gazu np. przed ulatnianiem się gazu

Gabaryty:

Zewnętrzne (szer. /gł. /wys.): 830 x 520 x 90 mm. Waga: 17,8 kg.
Korpus: część zabudowana w szafce meblowej
(szer. /gł. /wys.): 800 x 490 x 75 mm.
Wymiar otworu w blacie (szer. / gł.): 807 x 497 mm.

Przyłącza:

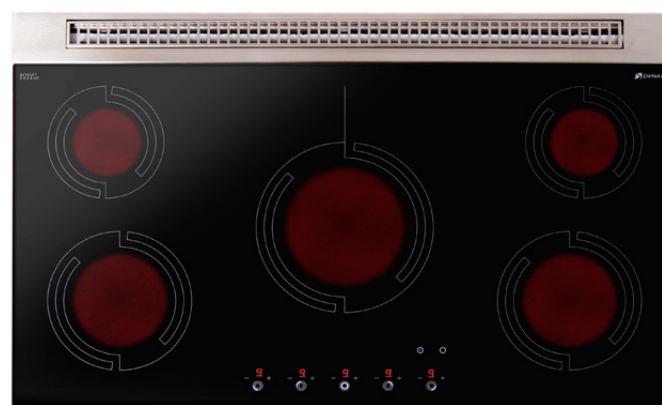
Prąd: napięcie robocze 230 V AC 50Hz; maksymalne zapotrzebowanie mocy (prądu) przy załączeniu na maksymalną moc grzewczą wszystkich stref grzejnych: maks. 42 W; tryb wyłączony (Stand by): maks. 0,6 W.
Gaz: sieciowy ziemny wysokometanowy 2E (G20) / ciśnienie: 20 mbar; butlowy: propan, propan-butan / ciśnienie: 37 mbar.

Całkowita moc grzewcza płyty - 8,20 kW

Wypożyczenie standardowe: instrukcja obsługi i montażu, karta gwarancyjna, certyfikat bezpieczeństwa, zasilacz.

Wypożyczenie opcjonalne: zasilanie awaryjne – na wypadek braku prądu.

*) pole grzejne typu Flexible Heating Zone (FHZ) oznacza możliwość gotowania na danym polu w garnkach o określonej średnicy (patrz tabela)



Pole grzejne (FHZ) średnica od - do	Moc pola grzejnego	Łączna liczba pól grzejnych na płycie
105 - 145 mm	0,95 kW	2
140 - 180 mm	1,90 kW	2
180 - 220 mm	2,50 kW	1

DynaCook X5

Wielofunkcyjna płyta grzewcza dla całej rodziny. X5 to bezpieczeństwo dla wszystkich domowników - brak otwartego ognia i kontrola włączania chroni dzieci i zwierzęta. Ergonomicznie rozłożone pola grzejne i płynna regulacja mocy gwarantują wygodę użytkowania i radość z gotowania. Kontrolujesz i nie przypalas. Obiad zniknie ze stołu równie szybko, co się na nim pojawi. Na stałe zagoszczą oszczędności!

Gdy luksus nie jest zbytkiem

Od lat wiadomo, że płyty gazowe nie mają sobie równych w kuchni.

A kiedy płyta gazowa stała się ceramiczna, otrzymaliśmy produkt doskonały.

Płyty DynaCook seria X łączą dwa światy, wszystkie potrzeby, praktyczność z designem oraz oszczędności z radością gotowania.



Dynaxo Sp. z o.o | Popowo 2a, 64-510 Wronki

Oddział: ul. Łopuszańska 36 p.111 (biurowiec, I piętro), 02-220 Warszawa

Sprzedaż: +48 664 764 000, e-mail: sprzedazgch@dynaxo.pl

Centrum Serwisowe: +48 606 649 549, e-mail: serwisgch@dynaxo.pl

www.dynacook.pl | www.dynaxo.pl