

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kuchenka-turystyczna-gazowa-z-zaworem-geko-g80522-p-20675.html>

Kuchenka turystyczna gazowa z zaworem GEKO G80522

Cena brutto	50,15 zł
Cena netto	40,77 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	G80522
Kod producenta	G80522
Kod EAN	5901477140327
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Kuchenka turystyczna gazowa GEKO G80522 z zaworem

Przenośna kuchenka gazowa z podwójnym systemem zasilania – kompatybilna zarówno z kartuszami gazowymi, jak i standardowymi butlami. Wyposażona w zapłon piezoelektryczny oraz płynną regulację mocy.

Moc grzewcza 2,5 kW

Zużycie gazu 195 g/h

Zasilanie Butan

Zapłon Piezoelektryczny

Charakterystyka techniczna

Podwójny system zasilania

Kuchenka współpracuje z jednorazowymi kartuszami gazowymi oraz standardowymi butlami gazowymi. Zawór z iglicą o średnicy 0,55 mm zapewnia stabilny przepływ gazu przy ciśnieniu 3,5-6,5 bar.

Zapłon piezoelektryczny

Wbudowany zapalacz piezoelektryczny eliminuje potrzebę używania zapatek lub zapalniczki. Mechanizm generuje iskrę bezpośrednio przy palniku, umożliwiając szybkie uruchomienie kuchenki.

Palnik aluminiowy z wypustkami

Konstrukcja palnika z dodatkowymi wypustkami rozkłada płomień równomiernie pod powierzchnią naczynia. Zapewnia to efektywne wykorzystanie mocy grzewczej 2,5 kW i jednorodne podgrzewanie potraw.

Osłona przeciwwiatrowa

Stalowa osłona chroni płomień przed podmuchami wiatru, co ma znaczenie podczas użytkowania w warunkach plenerowych. Zwiększa stabilność spalania i efektywność grzania.

Specyfikacja techniczna

Model	GEKO G80522
Rodzaj paliwa	Gaz butan
Moc grzewcza	2,5 kW
Zużycie gazu	195 g/h
Ciśnienie zasilające	3,5 - 6,5 bar
Średnica iglicy zaworu	0,55 mm
Typ zapłonu	Piezoelektryczny
Materiał obudowy	Stal emaliowana
Materiał palnika	Aluminium
Regulacja mocy	Płynna
Wymiary	34,5 x 28 x 11 cm

Zastosowanie

- Przygotowywanie posiłków na campingach i biwakach
- Gotowanie podczas wyjazdów na działkę lub do domku letniskowego
- Awaryjne źródło ciepła przy braku dostępu do energii elektrycznej
- Imprezy plenerowe i pikniki rodzinne
- Podgrzewanie wody i napojów w terenie
- Użytkowanie w namiotach kuchennych podczas eventów
- Gotowanie w warunkach polowych podczas prac budowlanych

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z butlami

Kuchenka wymaga butli z zaworem dostosowanym do iglicy o średnicy 0,55 mm. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy butla lub kartusz są kompatybilne z tym standardem. Ciśnienie robocze 3,5–6,5 bar odpowiada większości dostępnych na rynku butli butanowych.

Regulacja mocy

Płynna regulacja płomienia odbywa się za pomocą zaworu. Umożliwia to dostosowanie intensywności grzania do rodzaju przygotowywanego posiłku – od delikatnego podgrzewania do intensywnego gotowania. Zużycie gazu 195 g/h odnosi się do pracy przy maksymalnej mocy.

Czyszczenie i przechowywanie

Emaliowana obudowa stalowa ułatwia utrzymanie czystości – wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką po ostygnięciu. Palnik aluminiowy należy regularnie sprawdzać pod kątem zanieczyszczeń, które mogą wpływać na równomierność płomienia. Przechowywać w suchym miejscu, odłączając butlę gazową.