





 **de manincor**
il fuoco dal 1828

A close-up photograph of a stainless steel door handle. The handle is cylindrical and mounted on a rectangular stainless steel plate. On the plate, there is a black logo consisting of several horizontal lines of varying lengths, resembling a stylized 'E' or a series of steps. The background is blurred, showing other parts of the door and a warm orange light source on the left. A thin red vertical line is visible on the left side of the image.

LA EXCELENCIA
EN CADA DETALLE
MARCA LA DIFERENCIA



2 **EMPRESA DE MANINCOR**
VALORES, HISTORIA, INNOVACIÓN,
DE MANINCOR PROFESSIONAL Y
DE MANINCOR PROFESSIONAL VILLA

8 **AMBIENTE**
ECOSOSTENIBILIDAD Y
SISTEMA ECOPLUS®

10 **MATERIALES**
HIERRO FUNDIDO, LADRILLOS REFRACTARIOS,
ACERO INOXIDABLE

12 **VENTAJAS**
10 MOTIVOS PARA ELEGIR
DE MANINCOR

14 **COCINAS**
LEÑA, TERMO, GAS, ELÉCTRICAS

LÍNEAS

16 LÍNEA DOMINO
26 LÍNEA ECO
34 LÍNEA CLASSICA
48 MONOBLOQUES
52 RÚSTICA

54 **CAMPANAS**


58 **TERMOCALENTAMIENTO**
60 TERMOCOCINAS
70 TERMOESTUFAS

76 **ESTUFAS**

77 **ACABADOS Y ACCESORIOS**

82 **PROFESIONAL DE LEÑA
PARA RESTAURACIÓN**

88 **FICHAS TÉCNICAS**



NUESTROS
VALORES
MARCADOS
A FUEGO

EL FUEGO

Desde 1828, el fuego alimenta nuestra pasión artesanal, tecnológica y empresarial, empujándonos a mejorar continuamente.



5 GENERACIONES

Desde hace 5 generaciones, la antigua tradición de los maestros herreros se traduce en arte, solidez y valor, conjugando con sapiencia la innovación y el cuidado por el detalle.

100% MADE IN ITALY

Cada uno de nuestros productos lleva, con orgullo, la marca de la excelencia italiana y se realiza en nuestro establecimiento de Trento.



RELACIÓN CON EL CLIENTE

Creemos en las relaciones duraderas, como nuestras cocinas: la escucha y la relación de confianza son las bases de nuestro trabajo.

GUSTO POR EL TRABAJO BIEN HECHO

El cuidado del detalle más pequeño es para nosotros motivo de satisfacción, en cada fase de fabricación, desde la ideación al diseño, hasta la entrega.





UNA HISTORIA DE EXCELENCIA

EN EL CORAZÓN DEL TARENTINO DESDE 1828

Desde el pequeño taller artesanal, donde se herraban los caballos y se forjaban pequeños artículos de hierro, a la primera nave industrial en Trento, hasta el actual establecimiento en zona industrial, nuestra historia lleva con orgullo los símbolos de la excelencia artesanal tridentina. Una historia de esfuerzo, dedicación, pasión, en el horizonte de la cual nació la primera cocina firmada DeManincor: una cocina con una calidad única, destinada a alcanzar metas importantes.

Aquella cocina, caracterizada por una solidez y por una eficiencia superiores, entró rápidamente en las casas de muchos italianos: nuestro primer objetivo era calentar no solo las casas sino también el corazón de las personas. Conjugando con creatividad la innovación tecnológica y la elaboración artesanal, hemos recorrido un largo camino de desarrollo empresarial que nos ha convertido en uno de los protagonistas de entre los más dinámicos e innovadores del Sector.

Con la misma pasión y cuidado artesanal de los orígenes, actualmente somos una moderna realidad industrial, tecnológicamente a la vanguardia.



EN CONTINUA EVOLUCIÓN DESDE 1828 HASTA HOY

La calidad, solidez, fiabilidad y el cuidado por el detalle son el fruto de una experiencia de más de 180 años. En este largo período de tiempo las exigencias tecnológicas, ambientales y de diseño han cambiado mucho. Hemos seguido y secundado esta evolución e incluso a veces, hemos conseguido anticiparla y guiarla.

Seguramente no hemos permanecido quietos ante nuestras conquistas y nuestro éxitos, ya que **siempre nos hemos impulsado y mirado hacia adelante**. Como demuestra también la historia de nuestras marcas.





EL ARTE DE LA COCINA DESDE HACE MÁS DE 180 AÑOS

El fuego en el origen. Con los productos **DeManincor Casa** ofrecemos la **tradición de la cocina italiana** declinada al presente: no solo cocinas de leña, el corazón de nuestra historia, sino también termococinas y termoestufas, cocinas de gas y eléctricas, monobloques y campanas de aspiración. Con una marca distintiva: la **elaboración artesanal**, fruto de más de 180 años de experiencia. Una garantía de calidad, de calor y emoción.



Enoteca Pinchiorri, Florencia

EXCELENCIA AL SERVICIO DE LA ALTA RESTAURACIÓN

DeManincor Professional es nuestra línea dedicada a los profesionales de la restauración. Máxima expresión de la **unión tecnología-diseño**, nuestros bloques de cocción profesionales tienen una característica que los convierte en **punta de excelencia** en el mercado: son **ejemplares únicos**, realizados a medida de las exigencias de los grandes chef y de los restaurantes con estrellas más prestigiosos. Perfección sartorial, fruto más avanzado de una tradición que se renueva desde 1828.



CREACIONES ÚNICAS PARA CASAS DE PRESTIGIO

Llevamos a las viviendas privadas la experiencia madurada junto a los grandes protagonistas de la restauración. Nuestras referencias en este sector, nos convierten en compañeros ideales en el diseño y realización de **bloques de cocción a medida**, perfectos en satisfacer las necesidades incluso de los apasionados gourmet más exigentes. Así es como nacen las creaciones únicas firmadas **DeManincor Professional Villa**: joyas de elegancia idóneas en cualquier entorno residencial.



LA SOSTENIBILIDAD ESTÁ EN NUESTRA NATURALEZA

Nuestra empresa tiene sus raíces en **Trentino**. Nuestros bosques y nuestras montañas nos han enseñado una cosa fundamental: **vivir en armonía con los equilibrios de la naturaleza**. Un estilo de vida que se ha traducido rápidamente en un **estilo de empresa**, con el lema del respeto y del cuidado: del medio ambiente, del territorio y del bienestar de las personas.

MATERIALES NO CONTAMINANTES Y 100% RECICLABLES

La selección de los materiales se realiza de manera respetuosa con el medio ambiente.

SOLO SOCIOS Y PROVEEDORES ITALIANOS

Utilizamos solamente materiales Made in Italy para lograr un producto lo más posible a km cero.

COMBUSTIÓN ECOLÓGICA

Nuestras tecnologías aprovechan al máximo el poder calorífico de la leña, reduciendo al mínimo las pérdidas y las emisiones de CO₂.

CUIDADO DE TODA LA CADENA DEL VALOR

Cuidamos cada fase de la producción, siempre atentos a la calidad de las relaciones con los trabajadores, socios y proveedores.



EL SISTEMA ECOPLUS®

Nuestro **Sistema ECOPLUS®** representa la vanguardia en el campo de las **tecnologías ecológicas para la combustión de leña**. Fruto de años de investigación aplicada a este sector de desarrollo, gracias al Sistema ECOPLUS® el aire secundario precalentado confluye sobre la llama, alimentando una **segunda combustión** que quema por completo los gases volátiles y reduce considerablemente las emisiones nocivas en la atmósfera. Una doble combustión optimizada, que permite un **rendimiento térmico mejor**, con un considerable **ahorro de combustible** y una **mayor autonomía**, garantizando **más eficiencia en el tiempo**, gracias a la baja cantidad de residuos producidos.



1. El aire primario, regulable con el mando específico, prepara la leña para la combustión, secando y liberando los gases combustibles retenidos en la leña misma.

2. El aire secundario alimenta el corazón de la combustión con el flujo de aire precalentado que confluye sobre la llama e incendia los gases aprisionados por la leña.



SOLO MATERIALES DE PRIMERA CALIDAD

La excelencia DeManincor deriva, en primer lugar, de una selección minuciosa de los materiales. Los **óptimos niveles de rendimiento** garantizados por todos nuestros productos (en términos de rendimiento, eficiencia, solidez, seguridad y ahorro energético) son el fruto de una estrategia de empresa precisa, desarrollada antes del proceso productivo: utilizamos solamente materiales de **primera calidad** y de proveniencia rigurosamente **italiana**. Una política industrial seguramente difícil de mantener, pero que nos hace sentir muy orgullosos.

HIERRO FUNDIDO

El signo de distinción de la gama DeManincor es el uso de encimeras de hierro fundido radiante de gran espesor que, además de tener propiedades únicas de difusión del calor y una óptima conducción térmica, son indeformables a las altas temperaturas.



LADRILLOS REFRACTARIOS CERTIFICADOS

La cámara de combustión está completamente revestida de ladrillos refractarios, garantizando una **combustión óptima y limpia**.



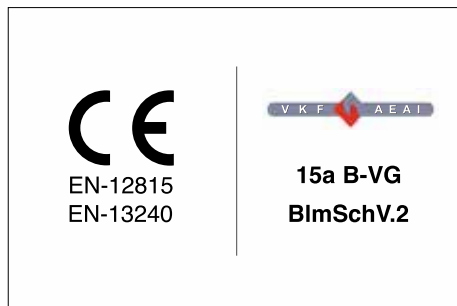
ACERO INOXIDABLE

Todos los productos DeManincor están realizados con acero de gran espesor y de la mejor calidad: **Acero inoxidable 18/10**, una aleación reconocida por la excelente **resistencia mecánica** y la elevada **propiedad anti-corrosión**.



CERTIFICACIONES

Nuestras elecciones industriales a favor de la calidad del producto, no están solamente premiadas por las óptimas prestaciones sino que también, están atestadas por numerosas Certificaciones. Todos los productos de leña DeManincor tienen un rendimiento térmico óptimo, certificado según las normas EN12815 y EN13240. Rendimientos, ahorro, seguridad y calidad: son estas las características que permiten a las cocinas de leña DeManincor respetar los límites



establecidos por las normativas europeas más rigurosas en materia de emisiones (EcoDesign2022, BlmSchV.2,15a B-VG).

10 MOTIVOS PARA ELEGIR DE MANINCOR

Cuando se elige una cocina de leña firmada DeManincor, se elige un producto con cualidades únicas, cuidado con pasión en cada detalle. Las ventajas son múltiples: con un solo producto calientas el ambiente de manera natural, donas a tus platos una cocción óptima, completas tu hogar con un elemento elegante de decoración y respetas el medio ambiente gracias a una combustión limpia y eficaz. Pero las razones para elegir una cocina DeManincor son muchas más, descúbrelas a continuación.



1 RENDIMIENTOS ELEVADOS

Todos los productos de leña DeManincor tienen un rendimiento térmico óptimo superior al 80%, certificado según las normas EN12815 y EN13240.

2

BAJAS EMISIONES

El sistema ECOPLUS® optimiza la combustión de la leña, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera y respetando las normas nacionales e internacionales.



3

3 GRAN AUTONOMÍA

Gracias a la tecnología ECOPLUS®, las estufas y las cocinas de leña DeManincor tienen una autonomía superior, que permite reducir los consumos de forma importante.



4

4 POTENCIAS ELEVADAS

La tecnología DeManincor proporciona potencias elevadas, ideal para calentar rápidamente espacios muy grandes.



5

ROBUSTEZ

El uso de materiales de primera calidad es garantía de robustez, resistencia y durabilidad de todos los productos firmados DeManincor.



6

CALIDAD DE LOS MATERIALES

Todos los productos DeManincor son de acero inoxidable 18/10, las encimeras de hierro fundido, la cámara de combustión revestida de ladrillos refractarios.

7

COCCIONES IMPECABLES

La encimera de hierro fundido radiante de gran espesor y el horno de ladrillos refractarios, garantizan cocciones perfectamente homogéneas y temperaturas elevadas.



8

PREDISPOSICIÓN PARA EL EMPOTRADO

Zócalo realizable a medida y diferentes tipos de superficies para facilitar el empotrar. Laterales ventilados por convección natural. Separadores para una máxima adaptabilidad y seguridad.

9

EJECUCIONES A MEDIDA

El equipo DeManincor ofrece la posibilidad de realizar ejecuciones a medida, para adaptarse mejor a las exigencias específicas del entorno residencial.



10

DISEÑO MADE IN ITALY

En la cocina, el Made in Italy es garantía de calidad. Todos los productos DeManincor han sido diseñados y fabricados en Italia.

COCINAS



LEÑA

Fuente de energía conveniente y renovable, la leña garantiza un sistema de calentamiento natural y económico. Nuestro sistema ECOPLUS® optimiza la combustión, garantizando un rendimiento energético óptimo y disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.



TERMO

El termocalentamiento de leña es un sistema ecológico y eficiente que permite calentar, cocinar y producir agua caliente sanitaria.



GAS

Para completar, ofrecemos también encimeras de gas que fabricamos "en casa" de manera coordinada.



ELÉCTRICO

Siguiendo el mismo principio, también ofrecemos a nuestros clientes encimeras eléctricas, de inducción o vitrocerámica, de última generación.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Según los modelos, nuestras cocinas poseen todas o algunas de las características siguientes.



Combustión ecológica con Sistema ECOPLUS®



Toma de aire exterior



Predisposición para el empotrado

CARACTERÍSTICAS TERMO

Según los modelos, las termococinas poseen todas o algunas de las características siguientes.



Caldera con garantía de 5 años



Caldera con predisposición para la descarga térmica



Predisposición para la descarga térmica bajo pedido



Vaso abierto integrado
Solo EKB110



Agua caliente sanitaria bajo pedido
Solo EKB110

COLORES Y ACABADOS

Las cocinas son personalizables en función del gusto, eligiendo entre distintos colores y acabados.



Rojo



Azul



Amarillo



Verde



Negro



Marfil



Blanco



Gris



Herrumbre



Colores RAL



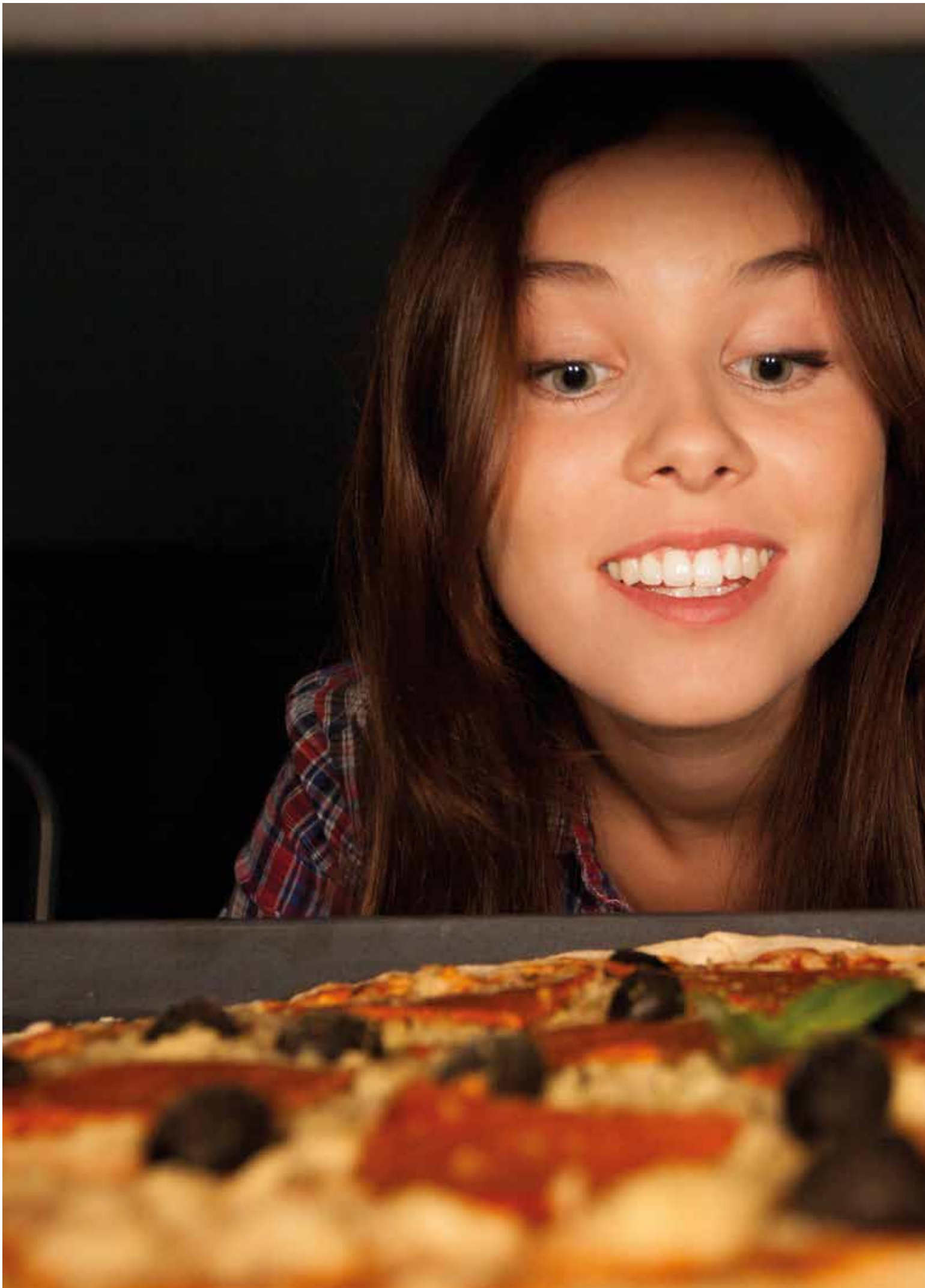
Acero



Piedra Serpentina



Serie Arte
(véase la pág. 69)





LÍNEA DOMINO

” *Admiro el espectáculo del fuego, caliente el ambiente y preparo maravillosas pizzas cocinadas a la perfección. Mi DOMINO, puedo sólo amarla.*

D8 MAXI
NEGRO PUERTAS INOX



LA PRIMERA, LA MÁS AMADA

La cocina de leña DOMINO es la unión perfecta entre diseño, estética y funcionalidad. Perfecta como cocina pero también como potente estufa, con sus líneas modernas y esenciales y su cristal panorámico, dona elegancia y calor en cualquier contexto, ofreciendo al mismo tiempo, prestaciones de primera clase.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ENCIMERA DE HIERRO FUNDIDO

Elemento distintivo de las cocinas DeManincor, la encimera de hierro fundido radiante de gran espesor garantiza prestaciones superiores en términos de difusión homogénea del calor.

HORNO GRANDE

Horno de acero inoxidable de grandes dimensiones, con doble cristal y dotado de luz y termómetro, ideal para garantizar cocciones homogéneas y temperaturas elevadas, de hasta 300°C.

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión completa y limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten por completo la cámara de combustión y todo el recorrido de humos, manteniendo una temperatura idónea, una combustión más limpia y un óptimo rendimiento del horno.

GRAN VISIÓN DEL FUEGO

Gracias al gran cristal panorámico con sistema autolimpiante, se puede disfrutar del espectáculo del fuego como delante de una chimenea.

GRAN AUTONOMÍA

El fogón y la boca de carga de grandes dimensiones permiten utilizar ceporros de más de 40 cm de longitud.

LATERALES VENTILADOS

Laterales ventilados por convección natural para garantizar una circulación de aire natural, sana, silenciosa y distribuida de manera uniforme.

FLEXIBILIDAD PARA EL EMPOTRADO

Zócalo realizable a medida y diferentes tipos de superficies para facilitar el empotrar.

SALIDA DE HUMOS

Posicionable en la parte superior derecha o izquierda. Bajo pedido, en la parte posterior o lateral.

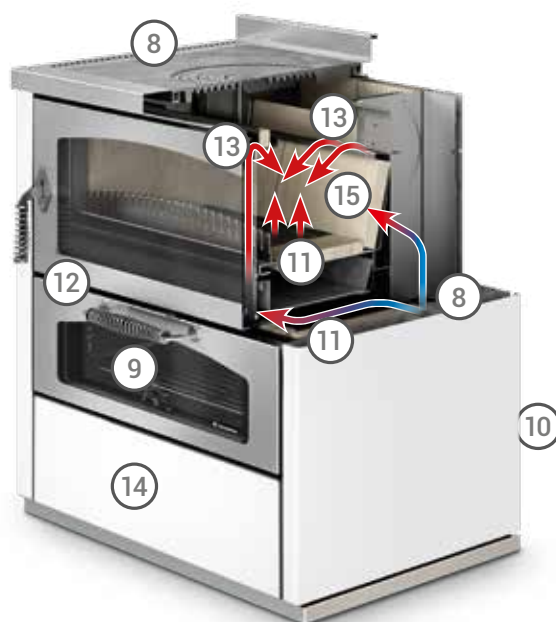
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las características técnicas y el cuidado de los detalles convierten la DOMINO en una cocina de leña de gran resistencia, potencia, autonomía y fiabilidad. Las dotaciones de serie (como los laterales ventilados por convección natural y el Sistema ECOPLUS®), junto a la absoluta calidad de los materiales, son la garantía de prestaciones excelentes.

1. Encimera de hierro fundido radiante de gran espesor
2. Superficie de acero inoxidable 18/10 de gran espesor
3. Starter para encendido en frío
4. Amplio cajón de cenizas
5. Válvula de regulación de la humedad del horno
6. Guarnición hermética en fibra de vidrio
7. Amplio cristal cerámico con sistema autolimpiante
8. Laterales ventilados por convección natural
9. Horno con doble cristal y dotado de luz y termómetro
10. Toma de aire exterior



11. Sistema ECOPLUS®, aire primario
12. Palanca de regulación del aire primario
13. Sistema ECOPLUS®, aire secundario
14. Robusto cajón de leña
15. Cámara de combustión y recorrido de humos recubiertos de ladrillos refractarios





D8 + GD7

ROJO PUERTAS INOX
CAMPANA DE CUERPO BAJO

DOMINA
NEGRO PUERTAS INOX





D8



Medidas: 80x60x86 cm
Potencia nominal: 7,5 (10) kW
Rendimiento: 87%



D8 MAXI



Medidas: 80x60x86 cm
Potencia nominal: 7,5 (10) kW
Rendimiento: 87%



D6



Medidas: 60x60x86 cm
Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
Rendimiento: 85%



D6 MAXI



Medidas: 60x60x86 cm
Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
Rendimiento: 85%





GD7



Medidas: 70x60x86 cm



GD9



Medidas: 90x60x86 cm



COMBINATA

Para quien busca una cocina completa, COMBINATA es ideal. Acoplado a la cocina de leña un módulo con placa de gas de 4 o 5 fogones o eléctrica (de inducción o vitrocerámica), se pueden obtener distintas modalidades de cocción.



GD7+D8

VERSIÓN PUERTAS NEGRAS

ISLA DE MANINCOR

BLANCO PUERTAS INOX
CAMPANA PLANA KP
LADO DE COCCIÓN: D6+GD9
LADO OPUESTO: FREGADERO
+ BASE CON ARMARIOS



Maxi fregadero 70x40x20h cm filotop también para bandejas de horno de 60 cm



Tabica central con compartimentos que pueden equiparse (porta-botellas, porta-utensilios, GN 1/9)



LÍNEA ECO

” *Con su color y sus líneas modernas, mi ECO dona calor y emoción a mi hogar. Ecológica, práctica, contemporánea, perfecta para mi estilo de vida.*



E90
NEGRO PUERTAS INOX



LÍNEA JOVEN Y MODERNA

En la cocina de leña ECO, la tradición y el diseño se funden para crear un producto al paso con el tiempo: práctico, rápido, ligero, en una palabra “smart”. Con su carácter contemporáneo, se adapta a cualquier contexto, ofreciendo prestaciones elevadas como cocina y como estufa.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ENCIMERA DE HIERRO FUNDIDO

Elemento distintivo de las cocinas DeManincor, la encimera de hierro fundido radiante de gran espesor garantiza prestaciones superiores en términos de difusión homogénea del calor.

HORNO GRANDE

Horno de acero inoxidable de grandes dimensiones, dotado de luz y termómetro, ideal para garantizar cocciones homogéneas y temperaturas elevadas, de hasta 300°C.

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión completa y limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten por completo la cámara de combustión y todo el recorrido de humos, manteniendo una temperatura idónea, una combustión más limpia y un óptimo rendimiento del horno.

VISIÓN DEL FUEGO

La puerta con un amplio cristal panorámico y con sistema autolimpiante, permite disfrutar del espectáculo del fuego.

LATERALES VENTILADOS

Laterales ventilados por convección natural para garantizar una circulación de aire natural, sana, silenciosa y distribuida de manera uniforme.

FLEXIBILIDAD PARA EL EMPOTRADO

Las características de este producto (zócalo a medida, laterales, separadores) garantizan una gran adaptabilidad en función de los distintos contextos de instalación.

GRAN AUTONOMÍA

El fogón y la boca de carga de grandes dimensiones permiten utilizar ceporros de hasta 35 cm de longitud.

SALIDA DE HUMOS

Posicionable en la parte superior derecha o izquierda. Bajo pedido, en la parte posterior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las características técnicas y el cuidado de los detalles convierten la ECO en una cocina de leña de gran resistencia, potencia, autonomía y fiabilidad. Las dotaciones de serie, junto a la absoluta calidad de los materiales, son la garantía de prestaciones excelentes.

1. Encimera de hierro fundido radiante de gran espesor

2. Superficie de acero inoxidable 18/10 de gran espesor

3. Starter para encendido en frío

4. Amplio cajón de cenizas

5. Guarnición hermética en fibra de vidrio

6. Amplio cristal cerámico con sistema autolimpiante

7. Horno con iluminación y termómetro

8. Laterales ventilados por convección natural

9. Robusto cajón de leña

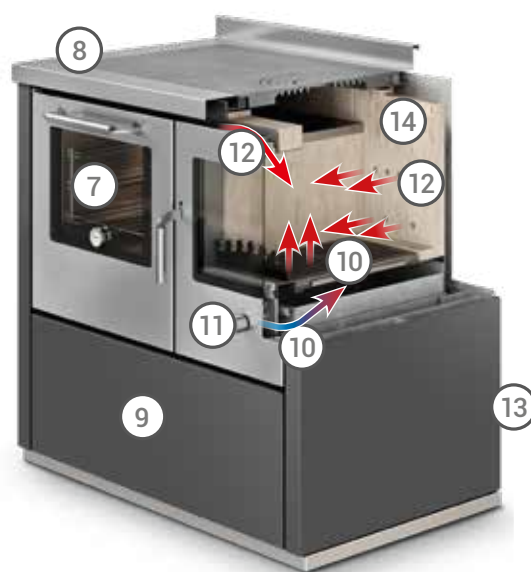
10. Sistema ECOPLUS®, aire primario

11. Regulador termostático del aire primario

12. Sistema ECOPLUS®, aire secundario

13. Toma de aire exterior

14. Cámara de combustión y recorrido de humos recubiertos de ladrillos refractarios





E90



Medidas: 90x60x86 cm
 Potencia nominal: 6 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



E80



Medidas: 80x60x86 cm
 Potencia nominal: 6 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



E60



Medidas: 60x60x86 cm
 Potencia nominal: 5 (6,5) kW
 Rendimiento: 83%



E60F



Medidas: 60x60x86 cm
 Potencia nominal: 5 (6,5) kW
 Rendimiento: 89,5%



GD9 + E80

BLANCO PUERTAS INOX
CAMPANA PLANA



COMBINATA

Para quien busca una cocina completa, COMBINATA es ideal. Acoplando a la cocina de leña un módulo con placa de gas de 4 o 5 fogones o eléctrica (de inducción o vitrocerámica), se pueden obtener distintas modalidades de cocción.



E90P



Medidas: 90x60x86 cm

Potencia nominal: 6 (7,5) kW

Rendimiento: 85%



Cerámicos Blanco, Burdeos
o Piedra Serpentina



E90 + GD7



E90P
CERAMICOS BURDEOS





LÍNEA CLASSICA

” *El respeto de las raíces es fundamental para mirar al futuro. En la CLASSICA encuentro mi filosofía de vida, hecha de cosas sencillas, genuinas, duraderas.*



F90
NEGRO INOX
CAMPANA PLANA

EL CALOR DE LA TRADICIÓN

Heredra de la gran historia de las cocinas de leña DeManincor, la CLASSICA es la síntesis perfecta de clasicismo y modernidad. Un producto de prestaciones excelentes, como estufa y como cocina de leña, ideal para dar un toque de calor tradicional al hogar.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ENCIMERA DE HIERRO FUNDIDO

Elemento distintivo de las cocinas DeManincor, la encimera de hierro fundido radiante de gran espesor garantiza prestaciones superiores en términos de difusión homogénea del calor.

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión completa y limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

FLEXIBILIDAD PARA EL EMPOTRADO

Zócalo realizable a medida y diferentes tipos de superficies para facilitar el empotrar. Laterales ventilados por convección natural que permiten la inserción entre muebles sin tener que tomar medidas ulteriores (previando una distancia de solo 3 mm).

GRAN VISIÓN DEL FUEGO

La gran puerta de fuego con triple cristal y sistema autolimpiante permite disfrutar del espectáculo del fuego.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten por completo la cámara de combustión y todo el recorrido de humos, manteniendo una temperatura idónea, una combustión más limpia y un óptimo rendimiento del horno.

HORNO GRANDE

Horno de acero inoxidable de grandes dimensiones, con doble cristal y dotado de luz y termómetro y guías porta-bandejas extraíbles, ideal para garantizar cocciones homogéneas y temperaturas elevadas, de hasta 300°C.

GRAN AUTONOMÍA

El fogón y la boca de carga permiten utilizar ceperros de hasta 35 cm de longitud.

SALIDA DE HUMOS

Posicionable en la parte superior derecha o izquierda. Bajo pedido, en la parte posterior o lateral. La altura de la salida de humos posterior puede regularse fácilmente.

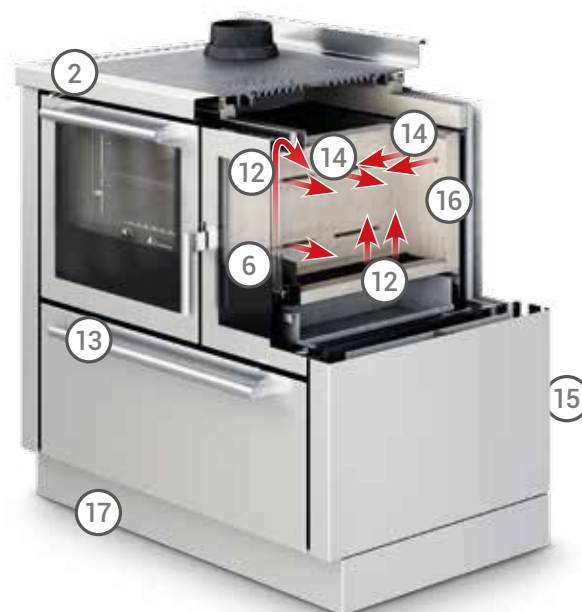
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las características técnicas y el cuidado de los detalles convierten la CLASSICA en una cocina de leña de gran resistencia, potencia, autonomía y fiabilidad. Las dotaciones de serie (como los laterales ventilados por convección natural y el Sistema ECOPLUS®), junto a la absoluta calidad de los materiales, son la garantía de prestaciones excelentes.

1. Encimera de hierro fundido radiante de gran espesor
2. Superficie de acero inoxidable 18/10 de gran espesor
3. Starter para encendido en frío
4. Amplio cajón de cenizas
5. Guarnición hermética en fibra de vidrio
6. Gran puerta de fuego, con triple cristal cerámico provisto de sistema autolimpiante
7. Laterales ventilados por convección natural
8. Horno con doble cristal, dotado de luz y termómetro
9. Guías porta-bandejas extraíbles
10. Acceso cómodo para la limpieza del recorrido de humos
11. Robusto cajón de leña sobre guías amortiguadas



12. Sistema ECOPLUS®, aire primario
13. Palanca de regulación del aire primario
14. Sistema ECOPLUS®, aire secundario
15. Toma de aire exterior
16. Cámara de combustión y recorrido de humos recubiertos de ladrillos refractarios
17. Zócalo regulable en altura y profundidad



F70
INOX PUERTAS INOX
CAMPANA PLANA



G90 MAXI + F80

ARTE 14 NEGRO
CAMPANA DE CUERPO ALTO





F110



Medidas: 110x60x86 cm
 Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



F100



Medidas: 100x60x86 cm
 Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



F90



Medidas: 90x60x86 cm
 Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



F80



Medidas: 80x60x86 cm
 Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



F80 + G60

BLANCO PUERTA INOX CIEGAS
CAMPANA DE CUERPO BAJO





F110



Medidas: 110x60x86 cm
 Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



F100



Medidas: 100x60x86 cm
 Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



F90



Medidas: 90x60x86 cm
 Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%



F80



Medidas: 80x60x86 cm
 Potencia nominal: 5,5 (7,5) kW
 Rendimiento: 85%





F70



Medidas: 70x60x86 cm
Potencia nominal: 4,5 (6,5) kw
Rendimiento: 85%



F60



Medidas: 60x60x86 cm
Potencia nominal: 4,5 (6,5) kW
Rendimiento: 85%



F50



Medidas: 50x60x86 cm
Potencia nominal: 4,5 (6,5) kW
Rendimiento: 87,5%



F40



Medidas: 40x60x86 cm
Potencia nominal: 4,5 (6,5) kW
Rendimiento: 87,5%





F70



Medidas: 70x60x86 cm
Potencia nominal: 4,5 (6,5) kw
Rendimiento: 85%



F60



Medidas: 60x60x86 cm
Potencia nominal: 4,5 (6,5) kW
Rendimiento: 85%



F50



Medidas: 50x60x86 cm
Potencia nominal: 4,5 (6,5) kW
Rendimiento: 87,5%



F40



Medidas: 40x60x86 cm
Potencia nominal: 4,5 (6,5) kW
Rendimiento: 87,5%



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Líder en el sector de las cocinas profesionales, DeManincor propone junto a la potencia de la cocina de leña, la combinación con **cocinas de gas** dotadas de **4 o 5 fogones** de los cuales, uno con triple corona, con parrillas robustas de hierro fundido a filotop. En alternativa, es posible optar por las **placas de inducción o vitrocerámica con 4 o 5 zonas**.

Horno eléctrico multifunción estático/ventilado de 60 o 90 cm. El modelo G910 con horno de 60 dispone de un práctico compartimiento despensa, mientras que el modelo G910 maxi con horno de 90 posee un pincho asador.

Los acabados, el zócalo y el perfil de la superficie tienen las mismas características de las cocinas de leña clásicas.

Opcional: placa de parrilla de acero inoxidable.



G90 MAXI



Medidas: 90x60x86 cm



Versión Arte 14
Color rojo



G60



Medidas: 60x60x86 cm



G60



Medidas: 60x60x86 cm





G90

NEGRO PUERTA INOX
CAMPANA DE CUERPO BAJO



MONOBLOQUES

Gracias al sistema de construcción de los MONOBLOQUES, podemos ofrecer un producto final con características únicas, personalizado en función de las exigencias específicas. La superficie de trabajo es signo de excelencia DeManincor: una única lastra de acero inoxidable 18/10 de gran espesor, sin fugas ni uniones, garantía de funcionalidad e higiene superiores. Un sistema completo y avanzado que ofrece más de la simple suma de partes individuales.

MONOBLOQUE 180
CAMPANA DE CUERPO BAJO





MB120



F60 + G60 4 fogones

Medidas: 120x60x86 cm



Arte 14
Color rojo



MB140



F80 + G60 4 zonas de inducción

Medidas: 140x60x86 cm



MB156



F60 + G90 maxi 5 fogones

Medidas: 150x60x86 cm



Arte 12
Color blanco





MB159



F90 + G60 4 fogones
Medidas: 150x60x86 cm



Arte 11
Color marfil



MB170



F80 + G90 5 fogones
Medidas: 170x60x86 cm



Arte 13
Color gris



MB180



F90 + G90 maxi 5 zonas de inducción
Medidas: 180x60x86 cm



Arte 12
Color azul





FP100



FP100 Yeso

Medidas: 100x60x86 cm



Arte 14
Color negro



FP100



FP100 azulejos

Medidas: 100x60x86 cm



Arte 12
Color negro



FG100



FG100

Medidas: 100x60x85 cm



Arte 14
Color negro





F91



F91

Medidas: 90x60x54 cm



Color negro



FP90



FP90 Yeso

Medidas: 90x60x86 cm



Arte 12
Color negro



FG90



FG90

Medidas: 90x60x85 cm



Arte 14
Color negro







CAMPANAS

EL COMPLEMENTO PERFECTO
DE UNA COCINA LIMPIA Y EFICIENTE

K 180
CAMPANA DE CUERPO ALTO



CAMPANAS EFICIENTES Y ELEGANTES

Una campana es mucho más de un accesorio, es la garantía de una cocina limpia, sana y funcional. Sólidas, resistentes, de diseño elegante, las campanas DeManincor realizan simultáneamente diferentes funciones, garantizando siempre a la cocina una atmósfera ideal.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ÓPTIMA RESISTENCIA

Pintura especial de polvos epoxídicos para una mayor resistencia a los vapores, a las grasas y al calor.

ASPIRACIÓN PROFESIONAL

Potente aspirador de velocidad variable y con bajo nivel de ruido.

FLUJOS DE AIRE ELEVADOS

900-1200 mc/ora, ideal para un recambio eficiente del aire del local.

FILTROS ANTI-GRASA

Filtros de acero inoxidable fáciles de limpiar, incluso en el lavavajillas.

MÁXIMO CONFORT

Iluminación incorporada con faros led y barra para accesorios de cocina de serie.



K Campana de cuerpo alto



KD Campana diagonal DER/IZQ



KA Campana de cuerpo bajo



KP Campana plana *



KAI Campanas de empotrado *

MEDIDAS

Modelos estándar: de 90 a 200 cm
De empotrado: 90-120-150 cm

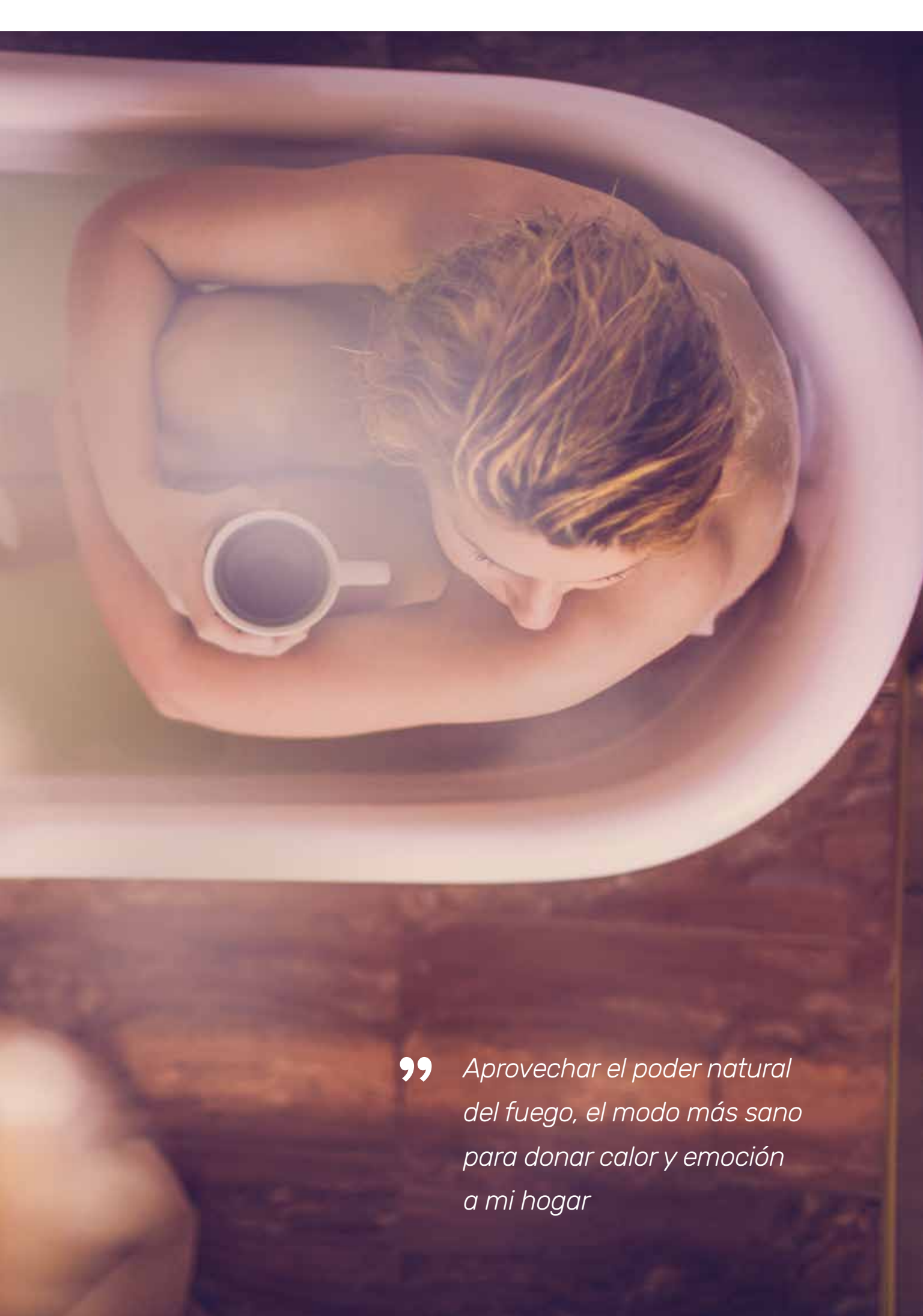
ACABADOS

Cuerpo: inox, negro, blanco, rojo,
azul, verde, amarillo, marfil
Franja: inox, latón

* No tienen la barra de accesorios de serie.



TERMOCALENTAMIENTO



” *Aprovechar el poder natural del fuego, el modo más sano para donar calor y emoción a mi hogar*

FKA900 + G910
ARTE 14 ROJO
CAMPANA DE CUERPO ALTO



TERMOCOCINAS

*Cocino y caliente
respetando el ecosistema.
Con mi TERMOCOCINA
cuido mi casa
y el medio ambiente.*



TERMOCOCINAS

Las TERMOCOCINAS firmadas DeManincor son desde hace tiempo, un ejemplo de robustez, duración y eficiencia. Son la elección más adecuada de quien desea tener todas las ventajas de una moderna termococina, beneficiándose al mismo tiempo del calor sano del fuego.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

CALDERA CON GARANTÍA DE 5 AÑOS

Caldera con superficies de intercambio estudiadas para obtener el máximo rendimiento, de acero especial de gran espesor, con garantía de 5 años.

HORNO GRANDE

Horno de acero inoxidable de grandes dimensiones, dotado de luz y termómetro, ideal para garantizar cocciones homogéneas y temperaturas elevadas, de hasta 250°C.

ENCIMERA DE HIERRO FUNDIDO

Elemento distintivo de las cocinas DeManincor, la encimera de hierro fundido radiante de gran espesor, garantiza prestaciones superiores en términos de difusión homogénea del calor.

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

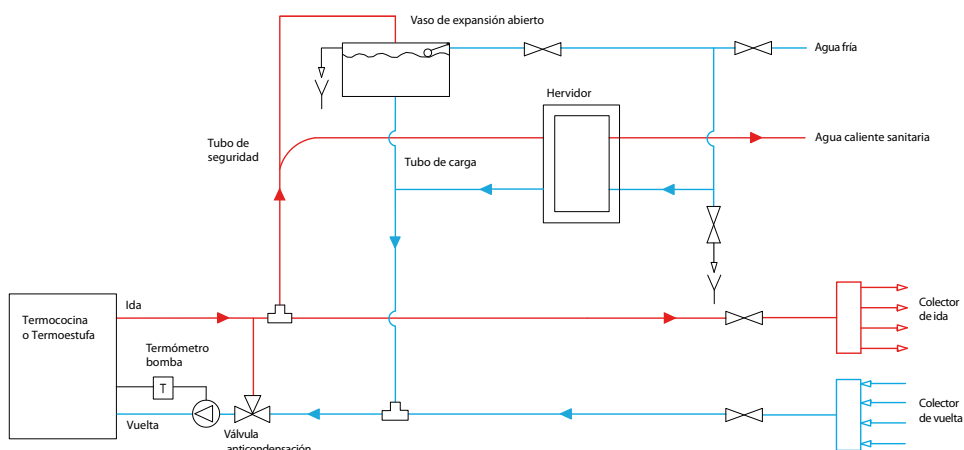
LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten por completo el recorrido de humos, manteniendo una temperatura idónea, una combustión más limpia y un óptimo rendimiento del horno.

FLEXIBILIDAD PARA EL EMPOTRADO

Las características de este producto (zócalo a medida, distintos tipos de superficie, separadores) garantizan una gran adaptabilidad en función de los diferentes contextos de instalación.

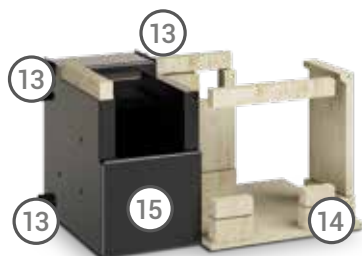
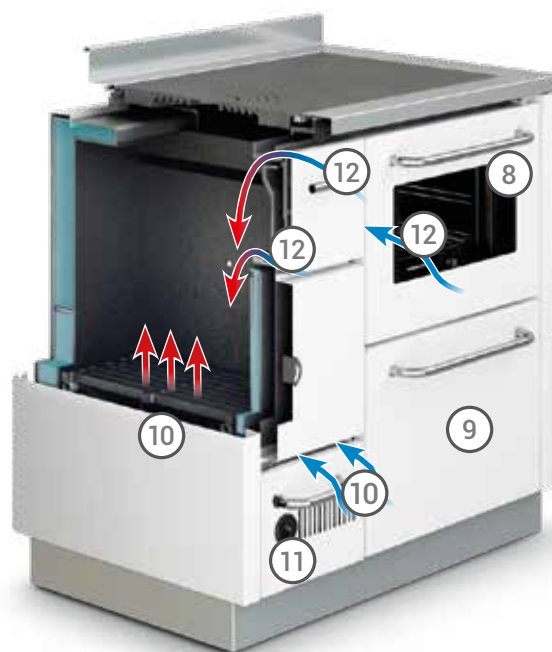
INSTALACIÓN DE VASO ABIERTO



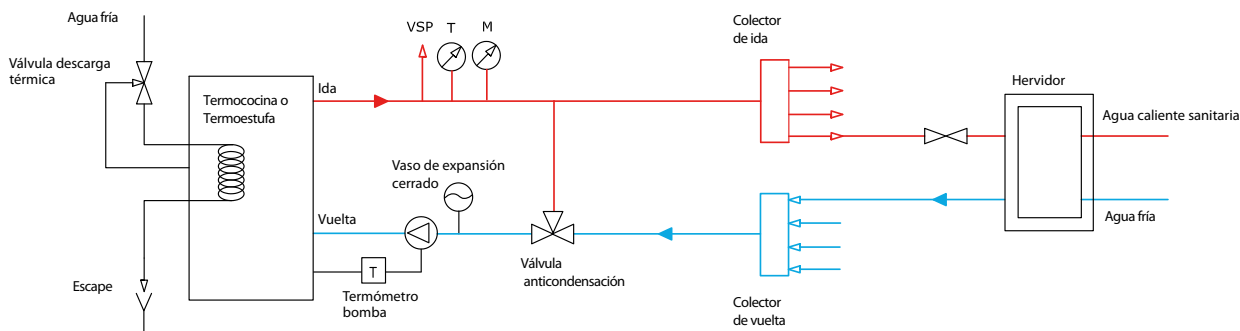
1. Encimera de hierro fundido radiante de gran espesor
2. Bastidor de acero inoxidable 18/10 de gran espesor
3. Starter para encendido en frío
4. Puerta de fuego de hierro fundido con guarnición hermética en fibra de vidrio
5. Termómetro de la caldera
6. Parrilla regulable en altura (FK900 y FK600)
7. Guarnición hermética en fibra de vidrio
8. Horno con iluminación y termómetro
9. Robusto cajón de leña



10. Sistema ECOPLUS®, aire primario
11. Regulador termostático del aire primario
12. Sistema ECOPLUS®, aire secundario
13. Dobles conexiones para facilitar la instalación
14. Recorrido de humos recubierto de ladrillos refractarios
15. Caldera con 5 años de garantía



INSTALACIÓN DE VASO CERRADO



M= Manómetro VSP= Válvula de sobrepresión T= Termómetro



FK900



Medidas: 90x60x86 cm
 Potencia nominal: 12,7 (20) kW
 Rendimiento: 85%



Esmaltes:



FK600



Medidas: 60x60x86 cm
 Potencia nominal: 14 (22) kW
 Rendimiento: 70%



Esmaltes:



FKA900



Medidas: 90x60x86 cm
 Potencia nominal: 12,7 (20) kW
 Rendimiento: 85%



Esmaltes:

*no disponible en la versión arte 14



EK90



Medidas: 90x60x86 cm
 Potencia nominal: 12,7 (20) kW
 Rendimiento: 85%



Esmaltes:

TERMOCOCINA EK90

MARFIL PUERTAS NEGRAS



TERMOCOCINAS DE VASO ABIERTO INTEGRADO

Nuestras TERMOCOCINAS de vaso abierto integrado se armonizan fácilmente con el sistema hidráulico, evitando intervenciones invasivas y costosas. Han sido pensadas para garantizar una instalación sencilla y segura, incluso en combinación con otras instalaciones pre-existentes.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

INSTALACIÓN SENCILLA Y SEGURA

Gracias al vaso abierto integrado, no son necesarios otros sistemas de seguridad y la cocina puede conectarse directamente a una instalación de vaso cerrado.

CALDERA CON GARANTÍA DE 5 AÑOS

Caldera con superficies de intercambio estudiadas para obtener el máximo rendimiento, de acero especial de gran espesor, con garantía de 5 años.

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión completa y limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

SALIDA DE HUMOS

Superior a la derecha o bajo pedido, posterior.

ENCIMERA DE HIERRO FUNDIDO

Elemento distintivo de las cocinas DeManincor, la encimera de hierro fundido radiante de gran espesor garantiza prestaciones superiores en términos de difusión del calor.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten por completo el recorrido de humos, manteniendo una temperatura idónea, una combustión más limpia y un óptimo rendimiento del horno.

HORNO GRANDE

Horno de acero inoxidable de grandes dimensiones, dotado de luz y termómetro, ideal para garantizar cocciones homogéneas y temperaturas elevadas, de hasta 250°C.

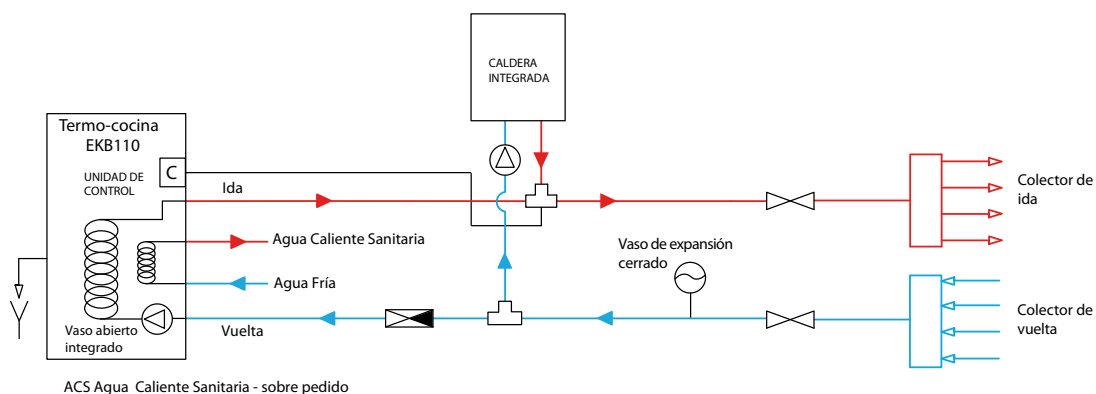
ACS - AGUA CALIENTE SANITARIA

A solicitud un serpentín secundario permite la producción de Agua Caliente Sanitaria instantánea (13 l / min).



- 1. Encimera de hierro fundido radiante de gran espesor
- 2. Superficie de acero inoxidable 18/10 de gran espesor
- 3. Starter para encendido en frío
- 4. Parrilla del fuego regulable en altura
- 5. Amplio cajón de cenizas
- 6. Guarnición hermética en fibra de vidrio
- 7. Amplio cristal cerámico con sistema autolimpiante
- 8. Horno dotado de luz y termómetro
- 9. Unidad de control electrónica con predisposición para el control de la válvula de tres vías
- 10. 2 circuladores integrados: uno para el circuito interno y otro para el circuito termohidráulico
- 11. Sistema ECOPLUS®, aire primario
- 12. Regulador termostático del aire primario
- 13. Sistema ECOPLUS®, aire secundario
- 14. Recorrido de humos recubierto de ladrillos refractarios
- 15. Robusto cajón de leña
- 16. Acceso cómodo para la limpieza del recorrido de humos
- 17. Sistema de intercambio térmico por serpentines
- 18. Vaso abierto de seguridad integrado

INSTALACIÓN DE VASO ABIERTO INTEGRADO





Sistema de seguridad con vaso abierto integrado. El sistema de desbordamiento permite un nivel máximo controlado del agua.



2 bombas de circulación integradas: una para el circuito interior y otra para el circuito termohidráulico.



El intercambio del calor se realiza a través de un sistema de serpentines sumergidos en el depósito.



La cámara de combustión en material refractario garantiza un excelente rendimiento e la larga vida del intercambiador.

UNIDAD DE CONTROL ELECTRÓNICA



La unidad de control electrónica garantiza un sistema avanzado de gestión del sistema de calefacción, de las alarmas de seguridad y de las funciones de mantenimiento.

FUNCIÓN PRINCIPAL

Detecta la temperatura de la caldera y regula la bomba de circulación integrada.

FUNCIÓN SECUNDARIA

Gestión de aparatos externos conectados con la termococina.

FUNCIÓN DE ALARMA

Cuando la temperatura de la caldera supera la configurada se activa una alarma sonora y visual.

FUNCIÓN MEDIDOR DE NIVEL

Una alarma visual se activa en caso de bajo nivel de agua en la caldera.

FUNCIÓN STANDBY

Si con la unidad de control apagada la temperatura supera la de seguridad, la bomba se enciende automáticamente.

FUNCIÓN ANTI-HIELO

Si la temperatura desciende por debajo de un cierto nivel, se activa la bomba de circulación.



EKB110



Medidas: 110x60x86 cm
Potencia nominal: 17,5 (25) kW
Rendimiento: 85%





TERMOCOCINA EKB110+GD7

NEGRO PUERTAS INOX
CAMPANA DE CUERPO BAJO



TERMOESTUFAS

” *Mi TERMOESTUFA
se coloca con elegancia
en mi salón, regalando a
la casa calor y emoción.
Respetando el medio
ambiente.*

ZK60F
NEGRO



EL CALOR SANO DEL FUEGO

La tecnología exclusiva DeManincor ha sabido combinar potencias elevadas y gran autonomía con una estética refinada y elegante. El resultado son nuestras TERMOESTUFAS, capaces de ofrecer prestaciones de alto nivel respetando el medio ambiente. Un elemento de decoración moderno, práctico, limpio y eficiente.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión completa y limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

ÓPTIMOS RENDIMIENTOS

La tecnología DeManincor consigue combinar potencias elevadas y gran autonomía, garantizando un rendimiento de hasta el 85%.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten la parte inferior de la cámara de combustión, garantizando altos rendimientos y una sensible reducción de la condensación en la caldera, garantía de mayor eficiencia a lo largo del tiempo.

TOMA DE AIRE EXTERIOR

El aire utilizado para la combustión no se toma del ambiente interior sino del exterior.

CALDERA CON GARANTÍA DE 5 AÑOS

Caldera con superficies de intercambio estudiadas para obtener el máximo rendimiento, de acero especial de gran espesor, con garantía de 5 años.

PREDISPOSICIÓN PARA DESCARGA TÉRMICA DE SEGURIDAD

Completa con circuito interior de intercambio para poder ser instalada en sistemas de vaso cerrado con descarga térmica de seguridad.

HORNO GRANDE

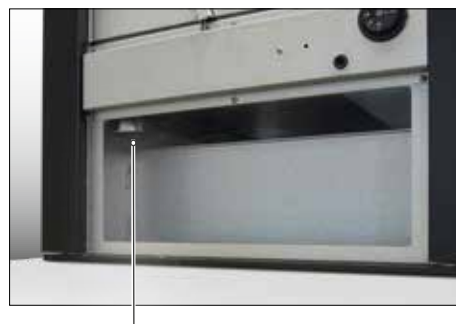
Horno de acero inoxidable de grandes dimensiones, con doble cristal y dotado de termómetro, ideal para garantizar cocciones homogéneas y temperaturas elevadas, de hasta 250°C.

ALTA POTENCIA

La gran cámara de combustión permite alcanzar altas potencias útiles para calentar grandes espacios.



Acceso cómodo para la limpieza del recorrido de humos encima del horno



Toma de aire exterior diámetro 80 mm Ø

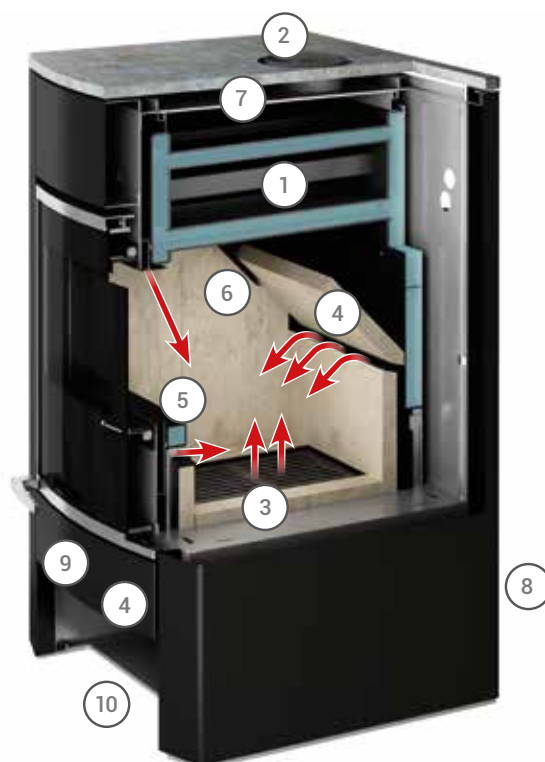


Puerta del horno con doble cristal y termómetro



Parte inferior del horno en refractario alimentario

1. Caldera con haz de tubos estudiado para lograr el máximo rendimiento
2. Salida de humos superior diámetro 15 mm (Ø)
3. Sistema ECOPLUS® aire primario
4. Regulador termostático del aire primario
5. Sistema ECOPLUS®, aire secundario
6. Revestimiento material refractario
7. Cómodo acceso para la limpieza de la caldera
8. Toma de aire exterior diámetro 80 mm (Ø)
9. Amplio cajón de cenizas
10. Compartimiento para la leña





ZK60



Medidas: 68x66x108 cm
Potencia rendida al agua: 12,5 (20,5) kW
Rendimiento: 85%



SK60



Medidas: 68x66x108 cm
Potencia rendida al agua: 12,5 (20,5) kW
Rendimiento: 85%



Cerámicos Blanco, Burdeos
o Piedra Serpentina



ZK60F



Medidas: 68x66x145 cm
Potencia rendida al agua: 13,4 (20,5) kW
Rendimiento: 85%



SK60F



Medidas: 68x66x145 cm
Potencia rendida al agua: 13,4 (20,5) kW
Rendimiento: 85%



Cerámicos Blanco, Burdeos
o Piedra Serpentina



SK60F
CERÁMICAS BURDEOS

ESTUFAS

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión completa y limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

ÓPTIMOS RENDIMIENTOS

La tecnología DeManincor consigue combinar potencias elevadas y gran autonomía, garantizando un rendimiento de hasta el 85%.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten la parte inferior de la cámara de combustión, garantizando altos rendimientos y una sensible reducción de la condensación en la caldera, garantía de mayor eficiencia a lo largo del tiempo.

TOMA DE AIRE EXTERIOR

El aire utilizado para la combustión no se toma del ambiente interior sino del exterior.

HORNO GRANDE

Horno de acero inoxidable de grandes dimensiones, con doble cristal y dotado de termómetro, ideal para garantizar cociones homogéneas y temperaturas elevadas, de hasta 250°C.

ALTA POTENCIA

La gran cámara de combustión permite alcanzar altas potencias útiles para calentar grandes espacios.



Z60F



Medidas: 68x66x145 cm
Potencia rendida al agua: 13,5 (16) kW
Rendimiento: 85%



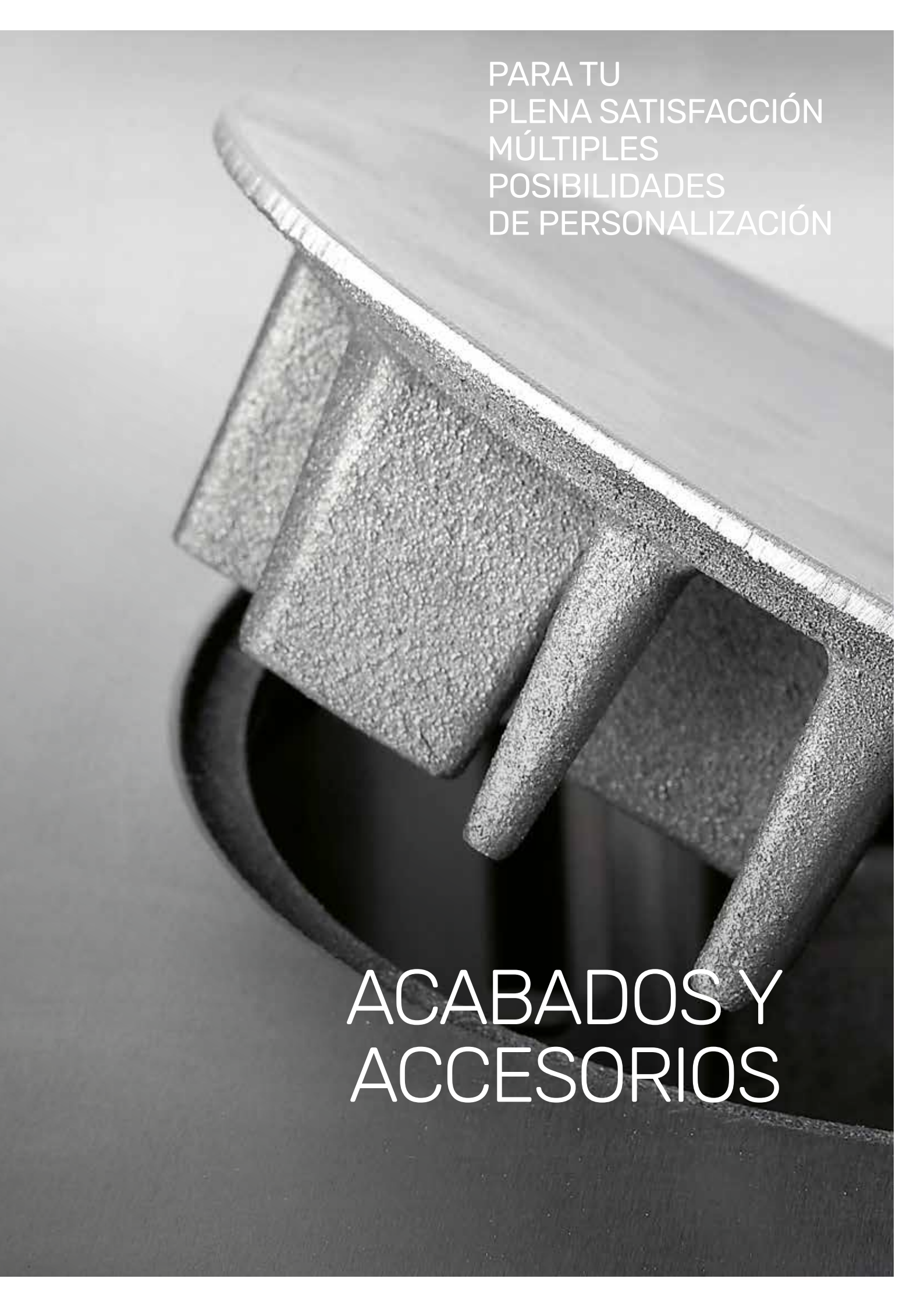
S60F



Medidas: 68x66x145 cm
Potencia rendida al agua: 13,5 (16) kW
Rendimiento: 85%



Cerámicos Blanco, Burdeos o Piedra Serpentina

A close-up, black and white photograph of a metal component, possibly a valve or a part of a machine. The component has a complex, angular shape with a highly textured, granular surface. The lighting creates strong highlights and shadows, emphasizing the texture and the three-dimensional form of the part. The background is a plain, light-colored surface.

PARA TU
PLENA SATISFACCIÓN
MÚLTIPLES
POSIBILIDADES
DE PERSONALIZACIÓN

ACABADOS Y
ACCESORIOS

MANILLAS

DOMINO



D1
Acero inoxidable



D3
Acero inoxidable

CLASSICA



D5
Acero inoxidable

PUERTAS

DOMINO



Inox

Negro

ECO



Inox

Negro

CLASSICA

Inox

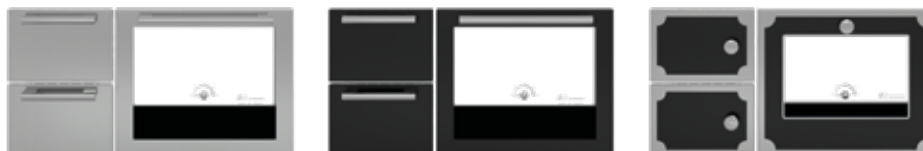
Negro

Versión Arte

Puerta con triple cristal



Puertas ciegas



ACABADOS TERMOCOCINAS CLASSICA

Al ser un revestimiento que cubre e impermeabilizante, el esmalto se aplica en las superficies para ofrecer al producto una resistencia y protección ulterior frente a la acción de la herrumbre y de los ácidos.



Latón



Acero inoxidable



Esmalto blanco



Esmalto negro



Inox satinado



Marrón difuminado
Solo para termococinas
(FK600 y FK900)

SERIE ARTE A

Los acabados y los pomos de la SERIE ARTE permiten personalizar aún más el producto, dándole un carácter original.

Arte 11	Arte 12	Arte 13	Arte 14	
				Negro
				Gris
				Blanco
				Marfil
				Rojo
				Azul
				Verde
				Herrumbre



Colores RAL
www.coloriral.com



Inox lúcido



Latón



Inox satinado

ACCESORIOS

Ofrecemos una amplia gama de accesorios para completar la cocina según tus exigencias específicas. La unión entre el diseño y los materiales de primera calidad, característico del estilo DeManincor, garantiza siempre resultados elevados en términos de solidez, resistencia y funcionalidad.



Pasamanos de acero inoxidable o latón.



Placa de parrilla para cocinas de gas.



Disco radiante de alto rendimiento.



Cobertura de la encimera inox.



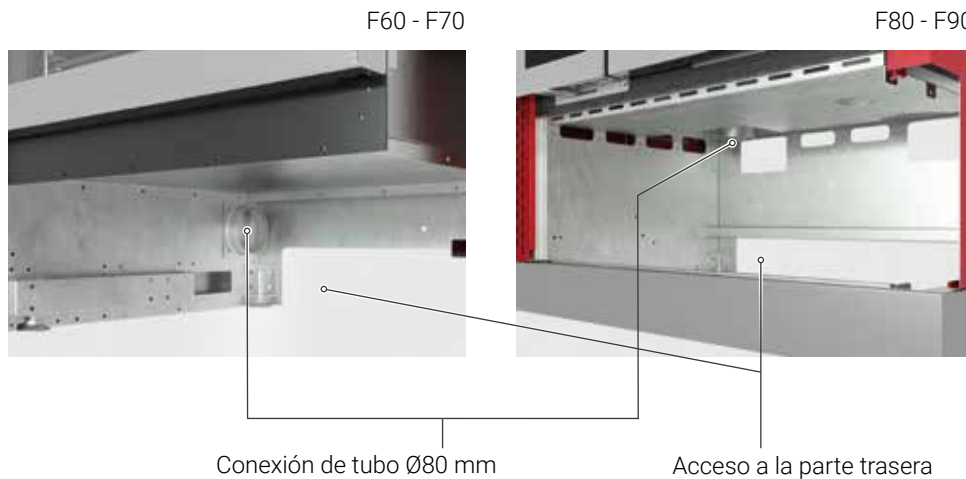
Placa vitrocerámica para cocina de leña.



Par de guías deslizables porta-bandejas. accesorios de serie en Classica, bajo pedido en todas las demás.

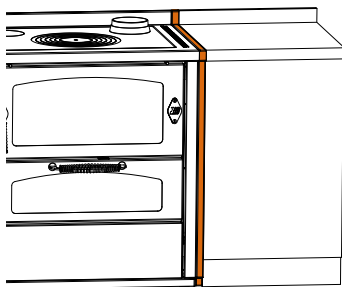
TOMA DE AIRE DEL EXTERIOR

Para la instalación en ambientes con una hermeticidad particular, como las viviendas de bajo consumo energético o las casas pasivas, puede ser necesario tomar el aire de combustión directamente del exterior. Nuestros modelos, provistos de predisposición para toma de aire exterior, pueden conectarse fácilmente.

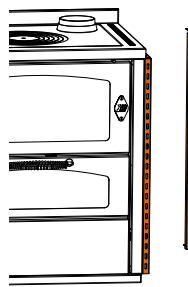


AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEPARADORES

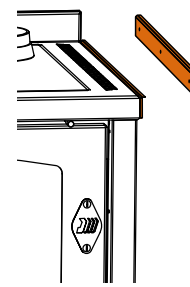
Si hubiera que colocar la cocina cerca de materiales particularmente sensibles al calor, hay que prever una distancia de seguridad adecuada. Para los modelos línea Classica es suficiente prever una distancia de 3 mm. Para todos los demás modelos, predispuestos para el empotrado, están disponibles separadores específicos que permiten una instalación fácil y segura.



Separador a medida: superficie, frontal y zócalo inox.



Separador perforado.



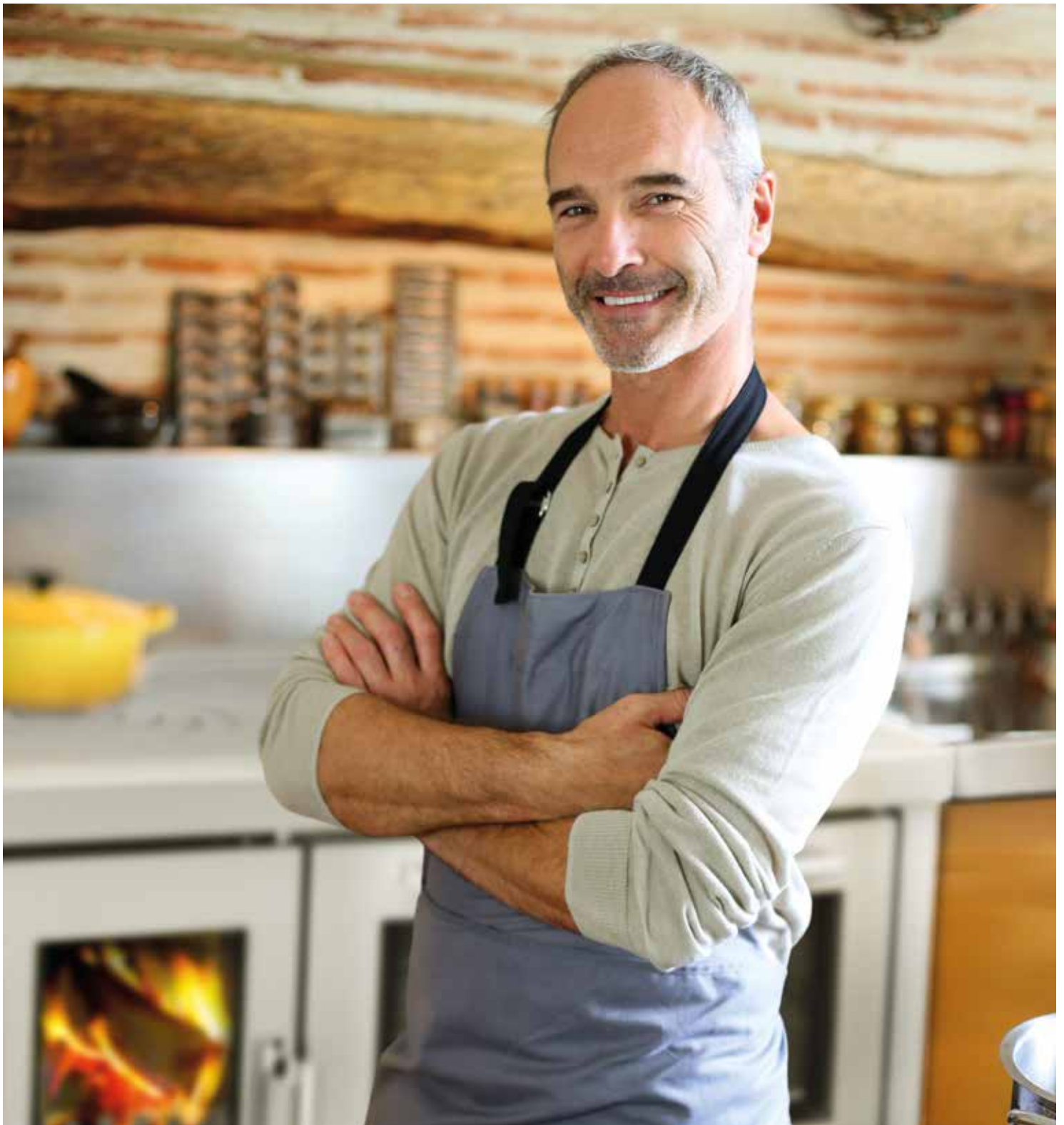
Perfil para superficie.



PROFESIONAL DE LEÑA PARA RESTAURACIÓN

” *Con mi cocina de leña
DeManincor, los platos de la
tradición ganan
ese sabor único que
buscan mis clientes.*





COCINAS DE LEÑA PROFESIONALES

Sólidas, prácticas, funcionales, las cocinas DeManincor entran en restaurantes, mesones y refugios, llevando el calor y la tradición de la cocción con leña. El horno de acero inoxidable de grandes dimensiones, junto a la excelente calidad de los materiales y a las altas prestaciones en términos de autonomía y potencia, hacen que las cocinas de leña DeManincor sean una elección ganadora para los profesionales de la restauración: una elección siempre premiada por la apreciación de la clientela.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ENCIMERA DE HIERRO FUNDIDO

Elemento distintivo de las cocinas DeManincor, la encimera de hierro fundido radiante de gran espesor garantiza prestaciones superiores en términos de difusión homogénea del calor.

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión completa y limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

HORNO GRANDE

Horno de acero inoxidable 54x56xh28 cm, compatible con bandejas Gastronorm Gn 1/1, con doble cristal, dotado de luz y termómetro, ideal para garantizar cocciones homogéneas y temperaturas elevadas.

GRAN VISIÓN DEL FUEGO

La gran puerta de carga, con triple cristal cerámico y sistema autolimpiante permite disfrutar del espectáculo del fuego.

GRAN AUTONOMÍA

El fogón y la boca de carga de grandes dimensiones permiten utilizar ceporros de hasta 40 cm de longitud.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten por completo la cámara de combustión y todo el recorrido de humos, manteniendo una temperatura idónea y una combustión más limpia.



Bajo pedido, está disponible la versión con puertas ciegas.

FLEXIBILIDAD PARA EL EMPOTRADO

Zócalo realizable a medida y diferentes tipos de superficies para facilitar el empotre.

TOMA DE AIRE EXTERIOR

El aire utilizado para la combustión no se toma del ambiente interior sino del exterior.



LM110



Medidas: 110x70x91 cm

Potencia nominal: 7,5 (10) kW

Rendimiento: 75%





DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ENCIMERA DE HIERRO FUNDIDO

Elemento distintivo de las cocinas DeManincor, la encimera de hierro fundido radiante de gran espesor garantiza prestaciones superiores en términos de difusión homogénea del calor.

SISTEMA ECOPLUS®

Tecnología a la vanguardia para una combustión completa y limpia que garantiza el máximo rendimiento térmico, disminuyendo las emisiones nocivas en la atmósfera.

HORNO GRANDE

Horno de acero inoxidable 54x66xh29 cm, compatible con bandejas Gastronorm Gn 2/1, con doble cristal, dotado de luz y termómetro, ideal para garantizar cocciones homogéneas y temperaturas elevadas.

BAJO HORNO

con función de mantenimiento 54x66xh24 cm compatible con bandejas Gastronorm Gn 2/1. Bajo pedido con cristal.



GRAN AUTONOMÍA

El fogón y la boca de carga de grandes dimensiones permiten utilizar ceporros de hasta 60 cm de longitud.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Revisten por completo la cámara de combustión y todo el recorrido de humos, manteniendo una temperatura idónea y una combustión más limpia.

TOMA DE AIRE EXTERIOR

El aire utilizado para la combustión no se toma del ambiente interior sino del exterior.



LM140



Medidas: 140x80x91 cm

Potencia nominal: 18 (25) kW

Rendimiento: 85%

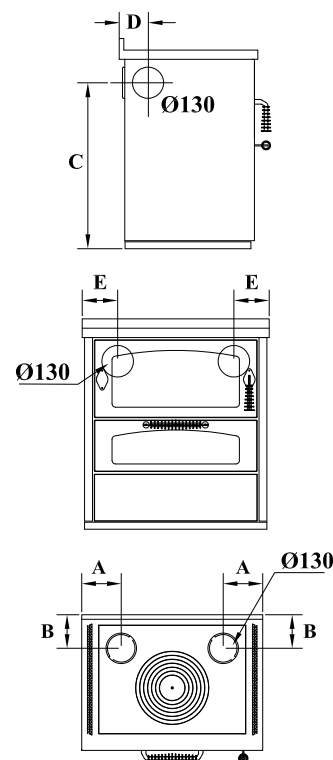


FICHAS TÉCNICAS

COCINAS DE LEÑA

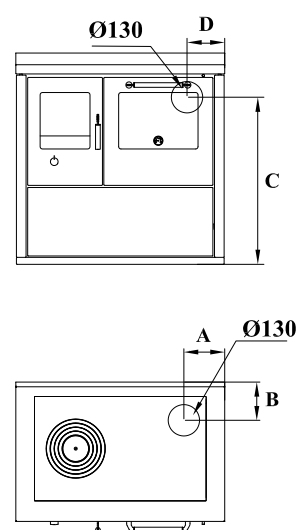
Línea DOMINO		D6	D8	D6 MAXI	D8 MAXI
Rendimiento		85%	87%	85%	87%
Potencia calorífica nominal (Máx.)	kW	5,5 (7,5)	7,5 (10)	5,5 (7,5)	7,5 (10)
CO medido (al 13% de oxígeno)	%	0,08	0,10	0,08	0,10
Cantidad de leña recomendada	kg/h	1,5-2	2-2,5	1,5-2	2-2,5
Dimensiones externas (LxPxH)	cm	60 x 60 x 86	80 x 60 x 86	60 x 60 x 86	80 x 60 x 86
Dimensiones del horno (LxPxH)	cm	34x47x15	54x47x15	34x47x26	54x47x26
Dimensiones del fogón (LxP)	cm	38x25x25	57x25x25	38x25x25	57x25x25
Dimensiones de la boca de carga (LxH)	cm	35x20	55x20	35x20	55x20
Encimera (LxP)	cm	45 x 48	66 x 48	45 x 48	66 x 48
Peso neto / con embalaje	kg	180/195	195/215	180/195	195/215
Salida de humos superior a la der. o izq. (Ø)	cm	13	13	13	13
A) Distancia lateral	cm	17	17,5	17	17,5
B) Distancia pared	cm	14,4	14,8	14,4	14,8
Salida de humos post. y lat. a der. o izq. (Ø)	cm	13	13	13	13
C) Altura	cm	72	72	72	72
D) Distancia pared salida lateral	cm	13	13	13	13
E) Distancia lateral salida posterior	cm	15	15	15	15
Caída de presión chimenea necesaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Toma de aire exterior (Ø) 80 mm		sí	sí	no	no
Porta-leña y respaldo inox		DOMINA			
Distancia de seguridad para el empotrado*	mm	25	25	25	25

Accesorios bajo pedido: tirador inox/latón delantero, 2 o 3 lados, disco de alto rendimiento, cobertura de la encimera inox



Línea ECO		E60	E60F	E80	E90
Rendimiento		83%	89,5%	85%	85%
Potencia calorífica nominal (Máx.)	kW	5 (6,5)	5 (6,5)	6 (7,5)	6 (7,5)
CO medido (al 13% de oxígeno)	%	0,06	0,07	0,09	0,09
Cantidad de leña recomendada	kg/h	1,7-2,5	1,6-2,5	1,8-2,5	1,8-2,5
Dimensiones externas (LxPxH)	cm	60 x 60 x 86	60x60x86	80 x 60 x 86	90 x 60 x 86
Dimensiones del horno (LxPxH)	cm	-	24x44x26	36x43x26	36x43x26
Dimensiones del fogón (LxP)	cm	30x29x31	21x40x31	21x40x31	21x40x31
Dimensiones de la boca de carga (LxH)	cm	36x22	16x25	16x25	22x25
Encimera (LxP)	cm	48 x 45	53x47	68 x 45	74 x 45
Peso neto / con embalaje	kg	130/140	140/155	165/180	175/190
Salida de humos superior a la der. o izq. (Ø)	cm	13	13	13	13
A) Distancia lateral	cm	17	14,5	15,5	17,5
B) Distancia pared	cm	14,5	16,5	16,5	16,5
Salida de humos post. y lat. a der. o izq. (Ø)	cm	13	13	13	13
C) Altura	cm	72	72	72	72
D) Distancia lateral salida posterior	cm	16	12,5	16	16
Caída de presión chimenea necesaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Toma de aire exterior (Ø) 80 mm		sí	si	sí	sí
Distancia de seguridad para el empotrado*	mm	25	25	25	25

Accesorios bajo pedido: tirador inox delantero, 2 o 3 lados, disco de alto rendimiento, cobertura de la encimera inox

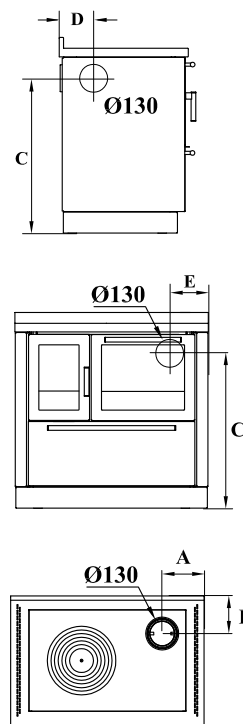


*Distancia lateral de seguridad por material inflamable debajo del nivel de la superficie.


Línea CLASSICA		F40	F50	F60	F70	F80	F90	F100	F110
Rendimiento		87.5%	87.5%	85%	85%	85%	85%	85%	85%
Potencia calorífica nominal (Máx.)	kW	4,5 (6,5)	4,5 (6,5)	4,5 (6,5)	4,5 (6,5)	5,5 (7,5)	5,5 (7,5)	5,5 (7,5)	5,5 (7,5)
CO medido (al 13% de oxígeno)	%	0,09	0,09	0,09	0,09	0,10	0,10	0,10	0,10
Cantidad de leña recomendada	kg/h	1,2-1,8	1,2-1,8	1,4-2	1,4-2	1,7-2	1,7-2	1,7-2	1,7-2
Dimensiones externas (LxPxH)	cm	40x60x86	50x60x86	60x60x86	70x60x86	80x60x86	90x60x86	100x60x86	110x60x86
Dimensiones del horno (LxPxH)	cm	-	-	35x42x14	35x42x14	35x42x23	35x42x23	55x41x23	55x41x23
Dimensiones del fogón (LxP)	cm	17x35x24	17x35x24	20x35x21	20x35x21	17x35x24	17x35x24	19x35x24	19x35x24
Dimensiones de la boca de carga (LxH)	cm	17x23	17x23	20x18	20x18	17x23	17x23	19x23	19x23
Encimera (LxP)	cm	34x49	34x49	53x47	53x47	73x47	73x47	93x47	93x47
Peso neto / con embalaje	kg	140/155	145/160	160/175	165/180	180/200	185/205	235/255	240/260
Salida de humos superior a la der. o izq. (Ø)	cm	13	13	13	13	13	13	13	13
A) Distancia lateral	cm	centrale	centrale	14,5	19,5	14,5	19,5	14,5	19,5
B) Distancia pared	cm	13,6	13,6	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5
Salida de humos post. y lat. a der. o izq. (Ø)	cm	13	13	13	13	13	13	13	13
C) Altura	cm	72	72	72	72	72	72	72	72
D) Distancia pared salida lateral	cm	14,5	14,5	16	16	16	16	16	16
E) Distancia lateral salida posterior	cm	13,6	18,6	13	18	13	18	13	18
Caída de presión chimenea necesaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Toma de aire exterior (Ø) 80 mm		sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
Distancia de seguridad para el empotrado*	mm	15	3	15	3	3	3	3	3

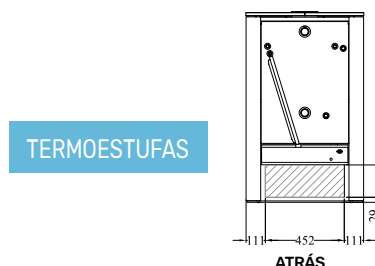
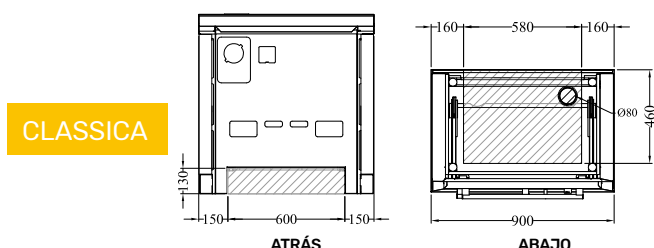
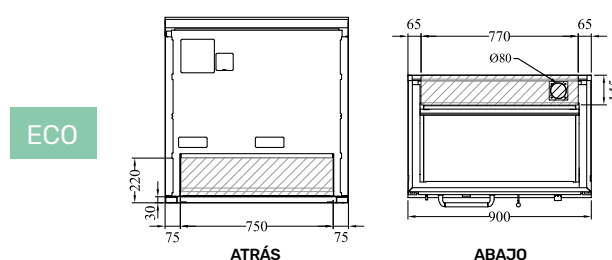
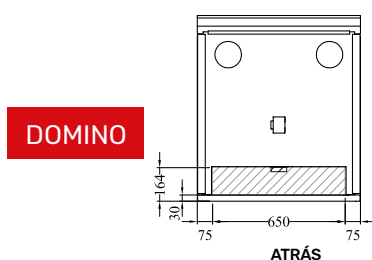
Accesorios bajo pedido: tirador inox/latón delantero, 2 o 3 lados, disco de alto rendimiento, cobertura de la encimera inox

*Distancia lateral de seguridad para material inflamable debajo del nivel de la superficie.



CONEXIÓN TOMA DE AIRE EXTERIOR Ø 80mm

 Área donde es posible predisponer la conexión del aire exterior

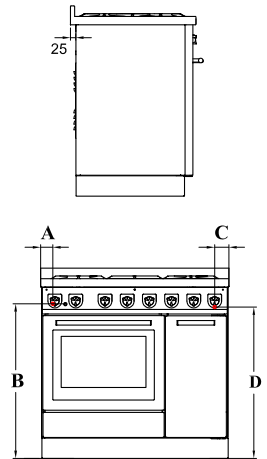


COCINAS DE GAS / ELÉCTRICAS

COCINAS DE GAS Y ELÉCTRICAS			G90	G60	GD9	GD7	PLACAS DE INDUCCIÓN	
Dimensiones externas (LxPxH)	cm		90 x 60 x 86	60 x 60 x 86	90 x 60 x 86	70 x 60 x 86	*4 zonas	*5 zonas
Quemador de gas pequeño	kW 0,75		1	1	1	1		
Quemador de gas medio	kW 1,75		2	1	2	1		
Quemador de gas grande	kW 3		1	1	1	1		
Quemador de gas con triple corona	kW 3,6		1	1	1	1		
Zona eléctrica de cocción	Ø 16	kW 1,4					2	2
Zona eléctrica de cocción	Ø 16	kW 1,4/2					1	1
Zona eléctrica de cocción	Ø 20	kW 2,3					1	1
Doble zona de cocción	Ø 25	kW 2,3/3					-	1
Horno eléctrico 2,2 kW (LxPxH)	cm		46 x 42 x 33	46 x 42 x 33		46 x 42 x 33	46 x 42 x 33	46 x 42 x 33
Horno eléctrico 2,5 kW (LxPxH)	cm		62 x 41 x 31		62 x 41 x 31			62 x 41 x 31
Peso neto / con embalaje	kg		80/95	60/73	80/95	65/78		
Potencia nominal de gas	kW		10,85	9,1	10,85	9,1		
Potencia nominal eléctrica	kW		2,2/2,5	2,2	2,5	2,2	9	9,3/9,5
Conexión eléctrica (A, B)			6-74	6-72	6-74	6-72		
Conexión de gas (C, D)			7-72	7-73	7-72	7-73		
Accesorios bajo pedido: tirador inox/latón delantero, 2 o 3 lados, placa de parrilla de acero inoxidable								

*4 zonas: G60 - GD7

*5 zonas: G90/G90 MAXI - GD9



PROFESIONALES DE LEÑA PARA RESTAURACIÓN

PROFESIONAL DE LEÑA		LM110	LM140
Rendimiento		75%	85%
Potencia calorífica nominal (Máx.)	kW	7,5 (10)	18 (25)
CO medido (al 13% de oxígeno)	%	0,11	0,02
Dimensiones externas (LxPxH)	cm	110x70x91	140x80x91
Dimensiones del fogón (LxPxH)	cm	22x44x36	30x50x35
Dimensiones del horno (LxPxH)	cm	54x56x28	54x66x29
Dimensiones del 2º horno (LxPxH)	cm	-	54x66x24
Boca de carga (LxH)	cm	22x25	27x27
Placa radiante de cocción (LxP)	cm	93x52	123x58
Peso neto / con embalaje	kg	270/290	520/540
Salida de humos sup. a la der. o izq.(Ø)	cm	15	18
A) Distancia lateral	cm	18	21
B) Distancia pared	cm	15	23
Salida de humos post. y lat. a la der. o izq.(Ø)	cm	15	18
C) Altura	cm	76	70
D) Distancia pared salida lateral	cm	15	20
E) Distancia lateral salida posterior	cm	16	17
Caída de presión chimenea necesaria	mbr	0,12	0,12
Toma de aire exterior (Ø) 80 mm		sí	sí
Accesorios bajo pedido: tirador inox delantero, 2 o 3 lados, disco de alto rendimiento*, cobertura de la encimera inox (*solo LM110)			

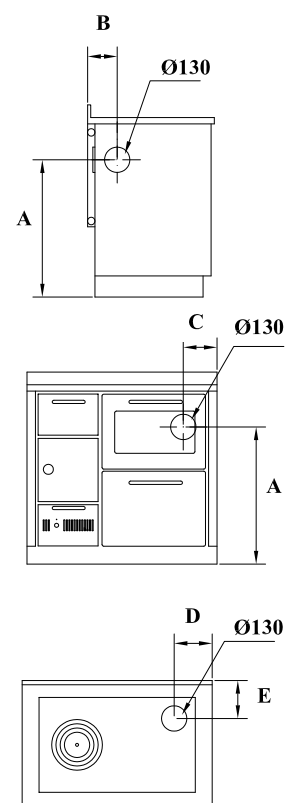
ESTUFAS DE LENA

ESTUFAS DE LENA		S60F	Z60F
Clase Energética		A+	A+
Rendimiento		85%	85%
Potencia calorífica nominal (Máx.)	kW	13,5 (16)	13,5 (16)
CO medido (al 13% de oxígeno)	%	0,05	0,05
Cantidad de leña recomendada	kg/h	2-5	2-5
Dimensiones externas (LxPxH)	cm	68x66x145	68x66x145
Dimensiones del fogón (LxPxH)	cm	33x36x45	33x36x45
Dimensiones del horno (LxPxH)	cm	35x52x24	35x52x24
Boca de carga (LxH)	cm	35x25	35x25
Peso neto / con embalaje	kg	270/290	270/290
Salida de humos superior (Ø)	cm	15	15
Caída de presión chimenea necesaria	mbr	0,12	0,12
Toma de aire exterior (Ø) 80 mm		sí	sí

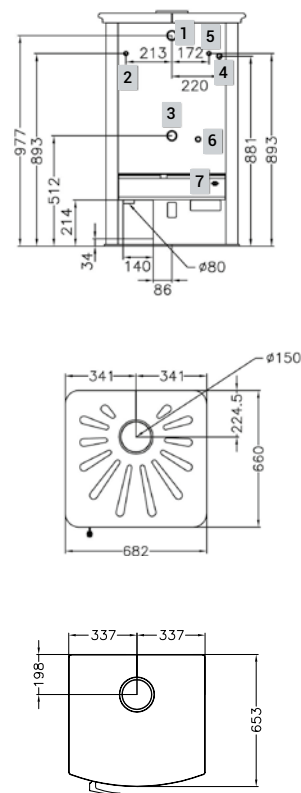
TERMOCALENTAMIENTO

TERMOCOCINAS		FK600*	FK900	FKA900	EK90	EKB110*
Rendimiento		70%	85%	85%	85%	85%
Potencia calorífica nominal (Máx.)	kW	14 (22)	12,7 (20)	12,7 (20)	12,7 (20)	17,5(25)
Potencia calorífica rendida al agua (máx.)	kW	10,5 (18)	4,6 (14)	4,6 (14)	4,6 (14)	8,8(15)
CO medido (al 13% de oxígeno)	%	0,23	0,09	0,09	0,09	0,09
Cantidad de leña recomendada (calefacción)	kg/h	4-5	3-5	3-5	3-5	3-5
Cantidad de leña recomendada (cocción)	kg/h	2-2,5	2-2,5	2-2,5	2-2,5	2-2,5
Dimensiones externas (LxPxH)	cm	60x60x86	90x60x86	90x60x86	90 x 60 x 86	110x60x86
Dimensiones del fogón (LxPxH)	cm	25x45x22/50	25x45x22/50	22x41x45	22x41x45	22x41x45
Dimensiones del horno (LxPxH)	cm	-	36x45x26	36x45x26	36x43x26	36x43x26
Boca de carga (LxH)	cm	21x17	21x17	21x23	22x25	22x25
Placa radiante de cocción (LxP)	cm	43x45	74 x 45	74 x 45	74 x 45	74 x 45
Peso neto / con embalaje	kg	170/185	230/250	230/250	195/210	225/245
Salida de humos superior (Ø)	cm	13	13	13	13	13
D) Distancia lateral	cm	16	17,5	17,5	17,5	17,5
E) Distancia pared	cm	16	18	16,5	16,5	16,5
Salida de humos posterior y lateral (Ø)	cm	13	13	13	13	13
A) Altura	cm	65	65	65	72	72
B) Distancia pared salida lateral	cm	17	17	17	-	-
C) Distancia lateral salida posterior	cm	13	16	16	16	16
Caída de presión chimenea necesaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Presión máxima de ejercicio	bar	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Contenido caldera	l	20	20	20	20	48
Conexiones caldera (Ø)		1"1/4 / 3/4"	1"1/4 / 3/4"	1"1/4 / 3/4"	1"1/4	3/4"
Toma de aire exterior (Ø) 80 mm		no	no	sí	no	sí
Producción de agua caliente sanitaria		no	no	no	no	bajo pedido
Accesorios bajo pedido: Tirador inox/latón delantero, 2 o 3 lados, disco de alto rendimiento, cobertura de la encimera inox						

*salida de humos solo a la der.



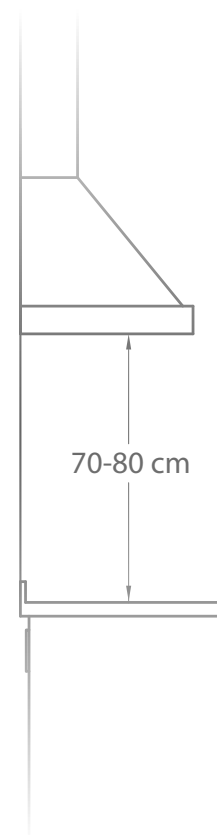
TERMOESTUFAS		ZK60	SK60	ZK60F	SK60F
Rendimiento		85%	85%	85%	85%
Potencia calorífica nominal (Máx.)	kW	13,9 (24,5)	13,9 (24,5)	17,1 (26,5)	17,1 (26,5)
Potencia calorífica rendida al agua (máx.)	kW	12,5 (20,5)	12,5 (20,5)	13,4 (20,5)	13,4 (20,5)
CO medido (al 13% de oxígeno)	%	0,06	0,06	0,06	0,06
Cantidad de leña recomendada	kg/h	5-10	5-10	5-10	5-10
Dimensiones externas (LxPxH)	cm	68x66x108	68x66x108	68x66x145	68x66x145
Dimensiones del horno	cm	-	-	35x52x24	35x52x24
Cámara de combustión	l	83	83	83	83
Boca de carga (LxH)	cm	35x25	35x25	35x25	35x25
Peso neto	kg	260	260	320	320
Salida de humos superior	Ø	15	15	15	15
Caída de presión chimenea necesaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Presión máxima de ejercicio	bar	2,5	2,5	2,5	2,5
Contenido caldera	l	26,5	26,5	26,5	26,5
Toma de aire exterior (Ø) 80 mm		sí	sí	sí	sí
Conexiones hidráulicas de la caldera (Ø)					
1) Conexión de impulsión				1"1/4 hembra	
2) Conexión para circuito de descarga térmica				1/2" macho	
3) Conexión de retorno				1"1/4 hembra	
4) Conexión sonda de descarga térmica				1/2" hembra	
5) Conexión para circuito de descarga térmica				1/2" macho	
6) Descarga caldera				1/2" hembra	
7) Termostato bomba				-	



CAMPANAS

CAMPANAS DE CUERPO BAJO y DIAGONALES DER/IZQ		KA90 KD90	KA120 KD120	KA150 KD150
Capacidad máx.	mc/hora	900	900	900
Motor de 4 velocidades	w	320	320	320
Iluminación con faros led	n°	2	2	3
Salida de humos (Ø)	cm	15	15	15
Filtros antigrasa inox	n°	2	3	3
Dimensiones (LxPxH)	cm	90 x 50 x 45	120 x 50 x 45	150 x 50 x 45
		KA170 KD170	KA180 KD180	KA200 KD200
Capacidad máx.	mc/hora	900	1200	1200
Motor de 4 velocidades	w	320	450	450
Iluminación con faros led	n°	3	4	4
Salida de humos (Ø)	cm	15	20	20
Filtros antigrasa inox	n°	3	4	4
Dimensiones (LxPxH)	cm	170 x 53 x 47	180 x 53 x 47	200 x 53 x 47

CAMPANAS DE CUERPO ALTO y CAMPANAS PLANAS		K90 KP90	K120 KP120	K150 KP150
Capacidad máx.	mc/hora	900	900	900
Motor de 4 velocidades	w	320	320	320
Iluminación con faros led	n°	2	2	3
Salida de humos (Ø)	cm	15	15	15
Filtros antigrasa inox	n°	2	3	3
Dimensiones K (LxPxH)	cm	90 x 53 x 98	120 x 53 x 98	150 x 53 x 98
Dimensiones KP (LxPxH)	cm	90 x 50 x 12	120x50x15	150x53x15
		K170 KP170	K180 KP180	K200 KP200
Capacidad máx.	mc/hora	900	1200	1200
Motor de 4 velocidades	w	320	450	450
Iluminación con faros led	n°	3	4	4
Salida de humos (Ø)	cm	15	20	20
Filtros antigrasa inox	n°	3	4	4
Dimensiones K (LxPxH)	cm	170 x 53 x 98	180 x 53 x 98	200 x 53 x 98
Dimensiones KP (LxPxH)	cm	170x50x15	180x50x15	200x50x15

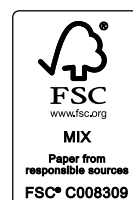
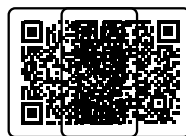


CAMPANAS EXTRACTORAS INTEGRADAS		KAI90	KAI120	KAI150
Capacidad máx.	mc/hora	900	900	900
Motor de 4 velocidades	w	320	320	320
Iluminación con faros led	n°	2	2	3
Salida de humos (Ø)	cm	15	15	15
Filtros antigrasa inox	n°	2	2	3
Orificio para el empotrado	cm	74,5 x 37,5	98,5 x 37,5	128,5 x 37,5
Dimensiones (LxPxH)	cm	77 x 40 x 30	101 x 40 x 30	131 x 40 x 30

DESCUBRE LA GAMA
DE LAS COCINAS DE LEÑA
DE MANINCOR Y LAS POSIBLES
COMBINACIONES



>



LÍNEA DOMINO



D8 rojo



D8 negro



D8 gris



D8 herrumbre



D8 marfil



D8 blanco

LÍNEA ECO



E90 rojo



E90 negro



E90 gris



E90 herrumbre



E90 marfil



E90 blanco



E90P burdeos



E90P blanco



E90P piedra

LÍNEA CLASSICA



F90 rojo



F90 negro



F90 gris



F90 herrumbre



F90 marfil



F90 blanco



Versión
puertas ciegas



Versión
puertas ciegas



Versión
puertas ciegas



Versión
puertas ciegas



Versión
puertas ciegas



Versión
puertas ciegas



Versión
ARTE 14



Versión
ARTE 14



Versión
ARTE 13



Versión
ARTE 12



Versión
ARTE 14



Versión
ARTE 13



D8 blu



D8 verde



D8 acero



D8 piedra



D8 amarillo



E90 blu



E90 verde



E90 acero



E90 piedra



F90 blu



F90 verde



F90 acero



Versión
puertas ciegas



Versión
puertas ciegas



Versión
puertas ciegas



Versión
ARTE 12



Versión
ARTE 11



 **de manincor**
fabbrica cucine dal 1828

DeManincor SpA
Via di Spini, 15
38121 Trento | ITALY
tel. +39 0461 990 322
fax +39 0461 990 234
www.demanincor.com
cocinasdelena.demanincor.com