

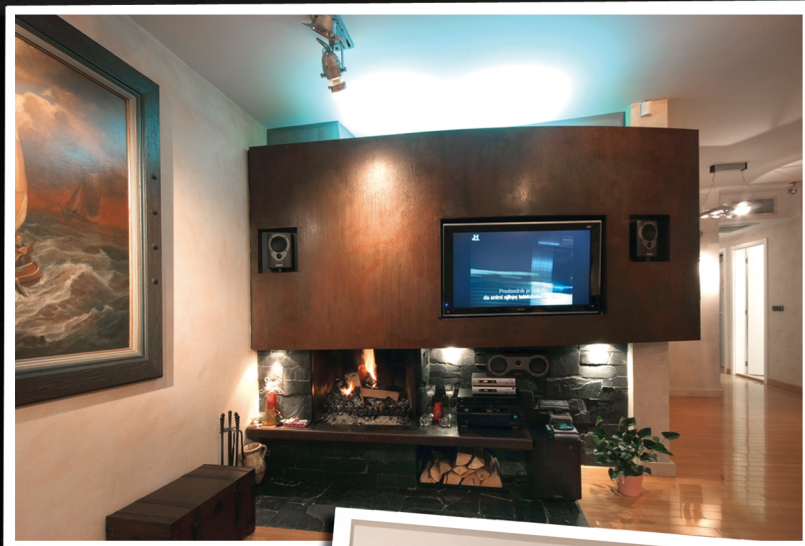
Kamini Djapo

Dodir prestiža i topline u Vašem domu

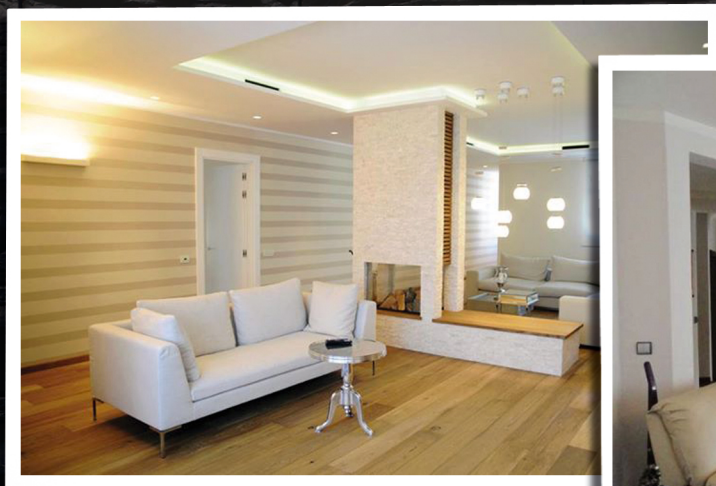


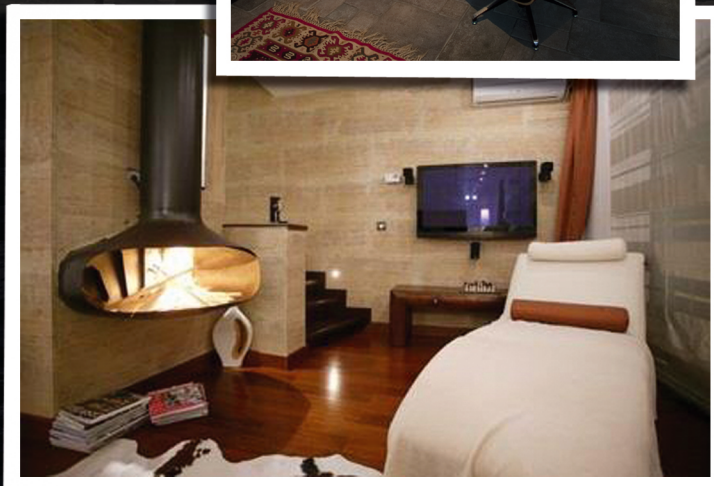
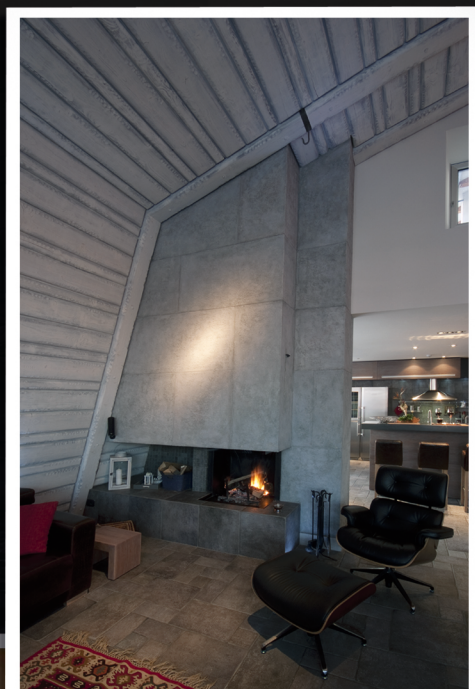
**kamini-kotlovski kamini-profesionalne picerije
ražanj peći i roštilji-kamini na bioetanol**

Moderni kamini

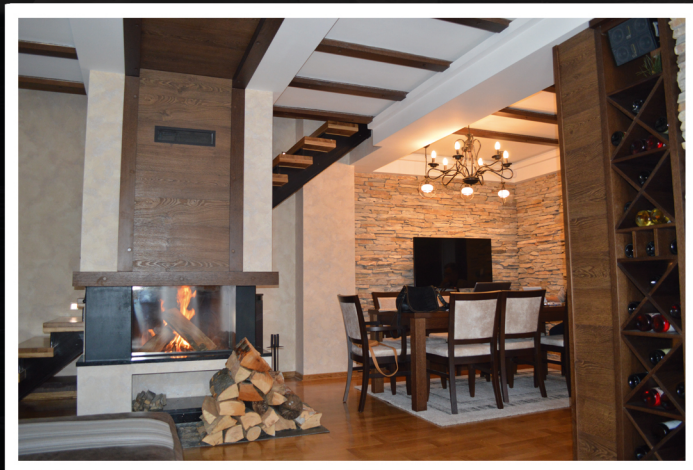


*Naša proizvodnja je koncipirana kao unikatna .
Pokrivamo visoko urbane zahteve dizajnera savremene
arhitekture gde u MODERNOM enterijeru dominiraju
čiste ravne linije, transparentno koju često ostvarujemo
primenom providnih otpornih materijala
(vatrostalno staklo).*





Klasični kamini

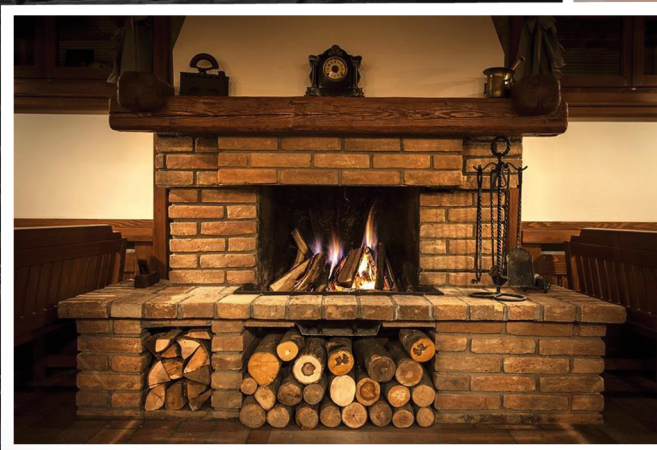


Međunijanse kojima uklapamo kamine u KLASIČNE enterijere u starom gradskom jezgru, sadrže vidna obeležja epohe i zanata iz perioda formiranja istog.





Rustični kamini





Druga krajnost je uklapanje kamina u stil ruralne gradnje (planinski centri, rečni kanjoni, vikendice) gde sugerišemo upotrebu grubo tesanog kamena, RUSTIČNE grede, kovanog čelika.



Engleski-portalni kamini



Bilansi potrošnje vazduha i režim pritiska

Kamin je značajan potrošač vazduha iz prostorije. Najstarije konstrukcije kamina-ognjišta gubitak vazduha dimom su nadoknadili ulaskom istog kroz nesavršenu konstrukciju zgrade-slabo zaptivanje vrata, prozora, podova. Današnje zgrade su skoro hermetizovane te naša konstrukcija kamina ima sopstveni usis vazduha s vana u odgovarajućim odnosima te je kamin autonoman. Najveću opasnost u funkciji kamina je "konkurencija" dimnjaku: otvori u prostoru iznad kamina, (tavanski izlazi, antenski poklopci, potkrovlja, potkrovlja obrađena lamperijom kroz koje struji vazduh, jaki kuhinjski aspiratori).

Neusklađenost ovih režima može ugroziti režim pritiska i dimnjak svojom promajom ne može savladati pritisak. Drastičan primer konkurencije se pojavljuje posebno u ugostiteljskim objektima sa ventilacijama i kuhinjskim napama koje izvlače hiljade kubnih metara na sat što potpuno blokira rad kamina ili pica peći. Umesto otsisavanjem ventilacija javnih objekata nužno je ubacivanje predgrejanog vazduha, držanje prostora pod minimalnim podpritisakom čime se eliminiše zadimljavanje, uvlačenje mirisa iz kuhinje, wc-a, ulice (da se automobili ventilišu otsisom sa podpritisakom, bilo bi na svakom koraku mrtvih od ugljen monoksida).

Dimnjak: provodi dimne gasove sagorelog drveta koji, pošto ne sadrže sumpor nisu kiseli, a time i nisu agresivni za kreč, cement, ciglu i beton. Nema potrebe za gradnju kiselootpornog dimnjaka tipa "šidel" ili skupog "pro-firoma". Površina otvora dimnjaka za kamin otvora 70-75 je 25x25cm što odgovara dimenzijama dve cigle (rupa). Početak zidanja dimnjaka je od kote +2.7m - tavanica, kamin se "podvuče" pod dimnjak a za veće kamine treba izvesti odgovarajući dimnjak većeg preseka.

Profesionalne pica peći



Tridesetak godina imamo iskustva sa gradnjom i eksploatacijom pica-peći (krušna ili turska peč). Konceptija ovih je ista samo je temperaturni režim za tanje proizvode viša temperature gde hrabar pica jo!o majstor sprema picu na 350C i više.



Ražanj peći i roštilji



Zaseban segment usluge su po prirodi srodne delatnosti dvorišna kuhinja sa roštiljem, ražanj peći, verige za kotlić, sačevi, pušnice.





Zatvoreni roštilji

*Sastavni deo savremene kuhinje u ugostiteljstvu,
priprema hrane na čumur pri toplotnom režimu
od 300-350°C, brza termička obrada i zadržavanje
sočnosti mesa, povrća...*



Kamini na bioetanol

Da li mislite da li je moguće iskombinovati najnoviju tehnologiju sa pravim osećajem vatre? Moguće je, vođena konstantnim razvojem, "Planika" je lansirala liniju kamina "Intelligent Fire", koja može biti kontrolisana daljinski bilo kojim uređajem koji ima Wifi. Kamini su takođe kompatibilni sa bilo kojim sistemom "Pametne kuće".



Nudimo i druga rešenja gorionika na bioethanol...

dipl.ing.maš. Đapo Huso
mobil: 063/602-631, 064/642-74-20
email: kaminidjapo@gmail.com

Kamini Đapo Art DOO
Poslovnica Jagodina (centralna Srbija)
ul. Vladimira Đorđevića bb
35000 Jagodina

šef proizvodnje
maš.tehn. Karić Amir
mobil: 063/612-991, 064/642-74-22
telefon: 035/254-985
fax: 035/253-025
email: kaminidjapoart@gmail.com

Kamini Đapo DOO
Poslovnica Beograd
ul. Stojana Ljubića 27
Jajinci, Beograd

šef proizvodnje
ing. Đapo Goran
mobil: 063/10-23-810, 064/642-74-19
telefon:/fax 011/3943-735
email: gdjapo@gmail.com