

CATALOGO GENERALE



Un secolo di storia. La nostra.

Quando nel 1912 il fondatore
Carlo Rizzoli iniziò a lavorare come fabbro magnano
alle pendici delle Dolomiti, nessuno avrebbe mai
immaginato a cosa quelle abili mani avrebbero portato.
Oggi, a distanza di oltre un secolo, Rizzoli produce
e commercializza prodotti in tutta Europa e nel mondo.
Nel tempo Rizzoli ha aggiunto alla abilità artigiana
l'impiego delle migliori tecnologie e dei migliori materiali.
Quello che è rimasto immutato è la passione, la tenacia
e la volontà di offrire ai clienti un prodotto estremamente
innovativo, sicuro, funzionale e dall'ottimo design.
Questa è in sintesi la nostra storia, fatta di persone
che prima di ogni altra cosa amano il proprio lavoro
e che non vedono l'ora di dividerlo con voi.

Famiglia Rizzoli



Headquarter Rizzoli - 25.000 mq - Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia



Una lavorazione tutta italiana

Ogni prodotto viene interamente progettato e realizzato in Italia, nello stabilimento di Trodena (BZ), in Alto Adige.

Presso la sede, che si estende su una superficie di oltre 25.000 mq, si svolge tutta l'attività di ricerca e sviluppo, progettazione, produzione, marketing, gestione commerciale e amministrativa. E' presente anche un ampio showroom.

Questo ci permette di controllare ogni fase della lavorazione, dalla materia prima all'immissione del prodotto finito nel mercato.

Le materie prime vengono lavorate utilizzando le più moderne tecnologie ma seguendo un approccio artigianale: in Rizzoli non esiste la catena di montaggio, tutto viene assemblato a mano dai nostri tecnici per garantire i più elevati standard qualitativi.



Vicini alla natura da sempre.

La legna da ardere è un combustibile rispettoso dell'ambiente e del nostro delicato pianeta. Non solo. E' una fonte di energia rinnovabile e neutrale, proprio perchè non contribuisce all'aumento della CO2 nell'atmosfera. E' infatti appurato che, durante la combustione, la legna emetta la stessa quantità di anidride carbonica che rilascerebbe con il naturale degrado in natura.

Riscaldare con la legna significa anche risparmiare. E chi vive in montagna, con inverni lunghi e rigidi, lo sa bene. La legna è infatti, nella maggior parte delle situazioni, il combustibile più economico presente sul mercato.

Ma ha anche moltissimi altri vantaggi:

è un combustibile largamente disponibile e la cui raccolta, abbinata a una corretta gestione del patrimonio boschivo, contribuisce alla migliore gestione del territorio in cui viviamo.

Rizzoli continua fermamente a credere in questi fondamentali concetti, tanto da concentrare tutte le sue ricerche su prodotti che si basano solo ed esclusivamente sul consumo di legna da ardere.

La naturale conseguenza di questo impegno è che tutti i prodotti Rizzoli rispettano l'ambiente, ottenendo la certificazione degli enti più importanti.



La cottura a legna. Unica e inimitabile.

La cottura a legna è da sempre la più buona ed autentica.

Ci fa riscoprire e apprezzare i sapori di una volta, dove il gusto delle pietanze assumeva un connotato esclusivo che solo la legna è in grado di donare.

E' infatti risaputo che è grazie alla legna, al potente e naturale calore che emana e al suo particolare aroma rilasciato durante la combustione, che i cibi acquistano un sapore unico; polenta, stufati di carne, arrosti, patate, ma anche biscotti, torte, pizze e focacce, daranno il meglio di sé proprio con una cottura di questo tipo.

Il resto lo fa la tecnologia Rizzoli, dotando le proprie cucine e termocucine a legna di piastre e forni cottura al top.



Una cucina stellata.

La collaborazione tra lo chef stellato Alfio Ghezzi e Rizzoli, nasce dall'esigenza di creare piatti semplici, pensati e cucinati con responsabilità. Le idee di una mente brillante si uniscono alla tecnologia delle cucine a legna dando vita a ricette che trascurano l'apparenza fine a sè stessa, ma si concentrano su uno sguardo fresco e curioso sul nuovo, prestando la massima attenzione a benessere e semplicità.

Un senso di responsabilità verso l'ambiente, un'attenzione ad aspetti meno scontati in tutto il ciclo di preparazione del cibo. Una cucina che nasce da fonti rinnovabili, con la possibilità di utilizzare il fuoco prodotto dalla legna come energia.

Chi è Alfio Ghezzi?

Alfio Ghezzi, dopo molte esperienze nei più importanti ristoranti italiani a fianco di maestri della cucina italiana come Gualtiero Marchesi e Andrea Berton e dopo la conquista delle stelle Michelin, è tornato nel suo Trentino presso il MART di Rovereto.

La sua idea di cucina è semplice ma riconoscibile, incentrata sulla ricerca dell'essenza dell'equilibrio e del nuovo. Il risultato sono creazioni miscelate ad un territorio che viene raccontato attraverso i suoi prodotti e i suoi produttori dove le tradizioni fanno da sfondo e ne garantiscono i valori.

"Le cucine a legna Rizzoli sono
quanto di più autentico oggi
la tecnologia abbinata al fuoco
possa rappresentare."

Chef Alfio Ghezzi



Scopri di più:



Forni e piastre per una cottura a legna perfetta.

Grazie alla lunga esperienza maturata sul campo, Rizzoli progetta e costruisce forni e piastre cottura estremamente performanti, in grado di raggiungere ragguardevoli temperature ideali per la cottura di ogni tipo di pietanza.

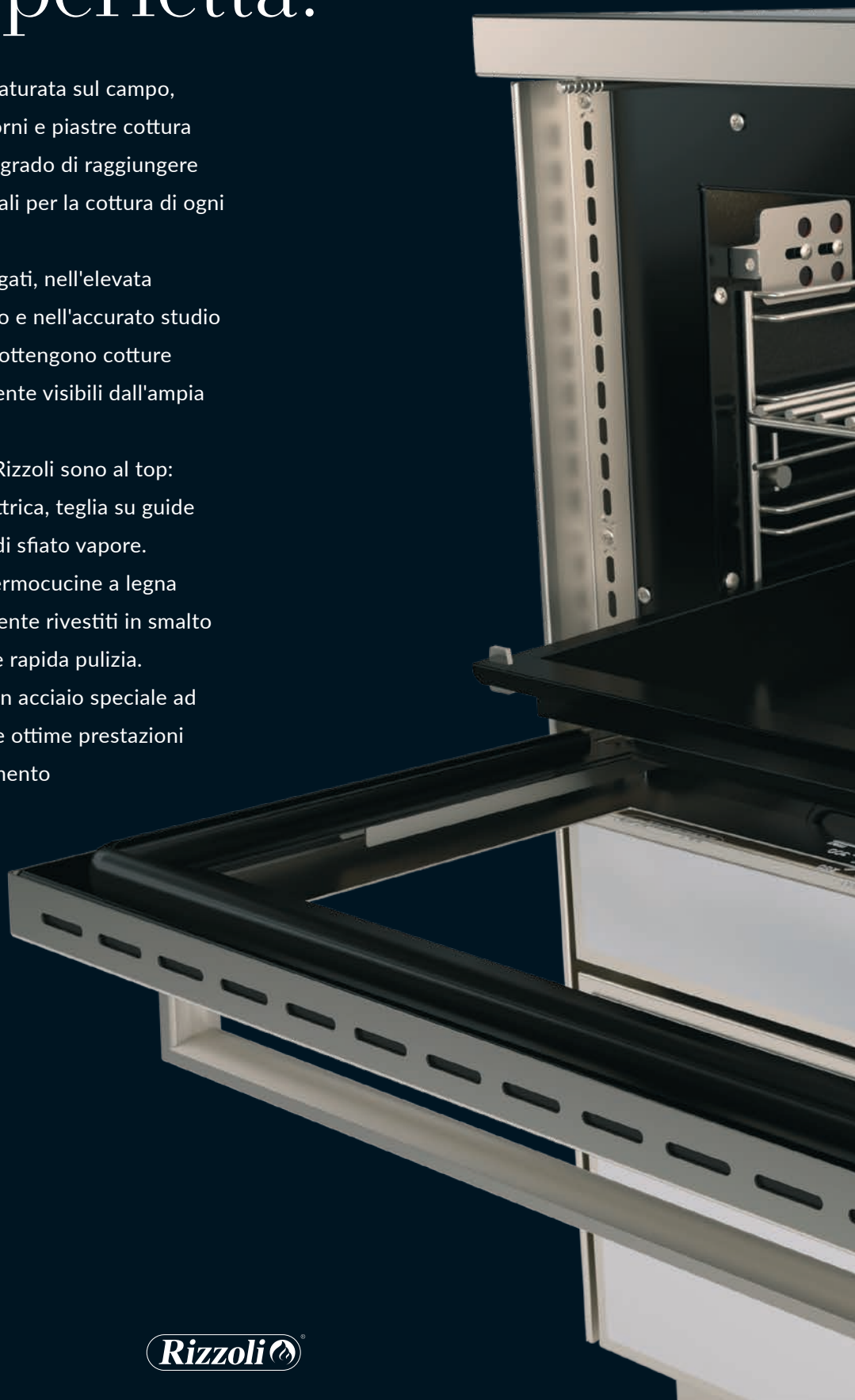
Il segreto è nei materiali impiegati, nell'elevata quantità di materiale refrattario e nell'accurato studio del girofumi, grazie al quale si ottengono cotture uniformi e graduali, perfettamente visibili dall'ampia porta forno con doppio vetro.

Le dotazioni di serie dei forni Rizzoli sono al top: termometro, illuminazione elettrica, teglia su guide telescopiche, griglia e valvola di sfato vapore.

Inoltre, i forni delle cucine e termocucine a legna della Serie R, sono completamente rivestiti in smalto pirolitico per una più efficace e rapida pulizia.

La piastra cottura è realizzata in acciaio speciale ad alto rendimento che garantisce ottime prestazioni di cottura, un elevato irraggiamento e una lunga riserva di calore.

A scelta è possibile dotare la piastra con disco unico, cerchi tradizionali oppure sostituirla con una piastra in vetroceramica.





Tecnologie certificate

Oltre cent'anni di storia fanno la differenza. In Rizzoli siamo costantemente orientati alla realizzazione di prodotti all'avanguardia nel rispetto delle più severe normative. Perché sappiamo che la qualità, per essere riconosciuta universalmente, deve prima di tutto essere certificata.

I nostri ingegneri lavorano ogni giorno per migliorare i processi e le tecnologie con un'attenzione particolare per l'ambiente. All'interno del nostro reparto di Ricerca & Sviluppo vengono sperimentati e testati nuovi sistemi di combustione e nuove tecnologie.

Tutti i nostri prodotti sono certificati da un laboratorio esterno, notificato a livello europeo, secondo le norme tecniche europee e rientrano nei limiti sulle emissioni richiesti dalle leggi Art.15a austriaca, BImSchV Stufe 2 tedesca, VKF svizzera, Flamme Verte francese e dal D.M. 186/2017 su emissioni e rendimenti per il bacino padano. Per le loro alte performance, tutti i nostri prodotti rientrano nelle classi energetiche A e A+.

Certificazioni:



Partner:



Air Control®

Il regolatore di tiraggio aumenta o riduce automaticamente la quantità d'aria comburente, garantendo sempre una combustione perfetta e controllata. Il sistema Air Control® permette di ottimizzare e ridurre il consumo di legna.



Shiny Glass®

Le speciali porte fuoco con doppio o triplo vetro ceramico autopulente, abbinate a particolari passaggi e flussi di aria preriscaldata, garantiscono vetri sempre puliti durante il funzionamento e una perfetta visione del fuoco.



External Air®

Tutti i prodotti Rizzoli, grazie alla predisposizione per la presa d'aria esterna, sono la soluzione ideale per le case passive o ben isolate, ed indispensabile per le CaseClima.

L'aria comburente per la combustione viene prelevata dall'esterno e non dal locale dove è installato il prodotto.



Touch Control®

In alcuni modelli di termocucine e cappe aspiranti Rizzoli sono presenti pulsantiere con comandi "touch" che facilitano le operazioni di accensione/spegnimento e controllo dell'apparecchio.



Steel Structure

Per tutti i prodotti Rizzoli ha scelto di utilizzare solo materiali di alta qualità, selezionando acciai di prima scelta da fornitori certificati.



Fabbricazione Eco-friendly

Grazie alle materie prime 100% riciclabili utilizzate e alle tecnologie implementate, i prodotti Rizzoli sono a pieno titolo eco-friendly.



Superflame®

Il sistema di combustione Superflame®, presente nelle cucine a legna, consiste nell'abbinare la camera di combustione in materiale refrattario ad una particolare geometria dei passaggi di aria, permettendo il preriscaldamento e la prevalenza dell'afflusso di aria secondaria rispetto alla primaria. La posizione precisa di ingresso dell'aria secondaria completa questo sistema innovativo.

La legna brucia molto più efficacemente grazie ai 1200°C sviluppati all'interno della camera di combustione, dando vita a maggiori rendimenti, minori consumi e minori emissioni.

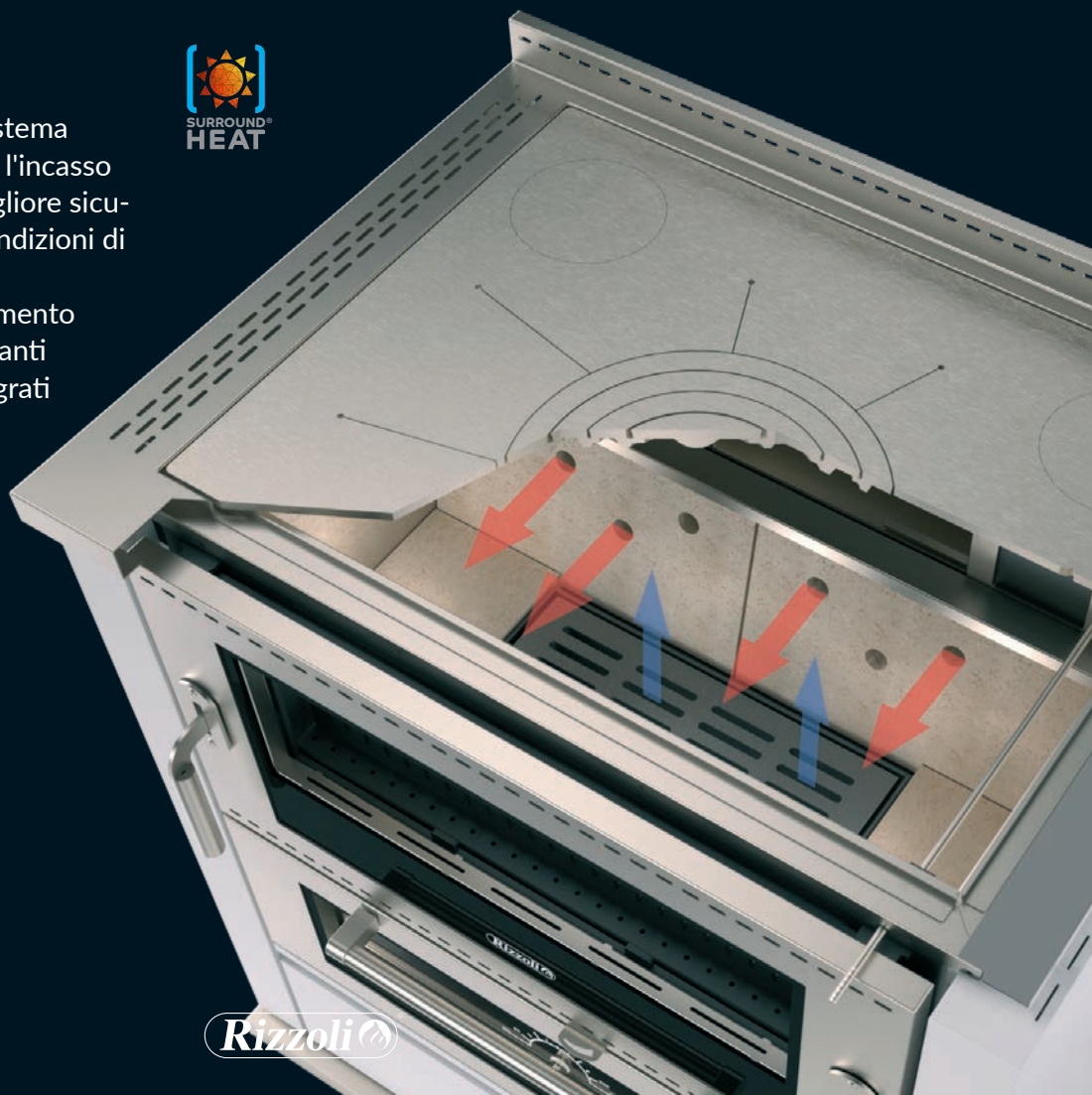
Questi eccellenti risultati sono ottenuti anche grazie alla grande quantità di materiale refrattario certificato presente nella camera di combustione e nel girofumi. L'elevato spessore del refrattario garantisce un notevole accumulo termico prodotto durante la combustione ed un rilascio costante e graduale nelle ore successive, anche quando il fuoco è già spento.



Surround Heat®

Le cucine a legna dotate del sistema certificato Surround Heat® per l'incasso tra i mobili, garantiscono la migliore sicurezza in tutte le situazioni e condizioni di installazione.

Il sistema certificato di abbattimento del calore utilizza materiali isolanti di ultima generazione che integrati a tecnologici dissipatori di calore, garantiscono un ottimo isolamento laterale.



H₂O System®

Dal laboratorio Ricerca & Sviluppo Rizzoli nasce l'innovativo H₂O System® che rivoluziona il processo di combustione delle termocucine.

La camera di combustione è dotata di un rivestimento in acciaio inox che protegge la caldaia e crea una intercapedine per il passaggio dell'aria secondaria preriscaldata.

Il nuovo sistema certificato garantisce un'ottima combustione della legna, un maggiore abbattimento delle polveri e un elevato rendimento.

Non solo, il fuoco non è più a diretto contatto con il corpo caldaia preservando maggiormente la durata.

Grazie al sistema H₂O System® Rizzoli allunga la garanzia delle proprie caldaie a 6 anni.

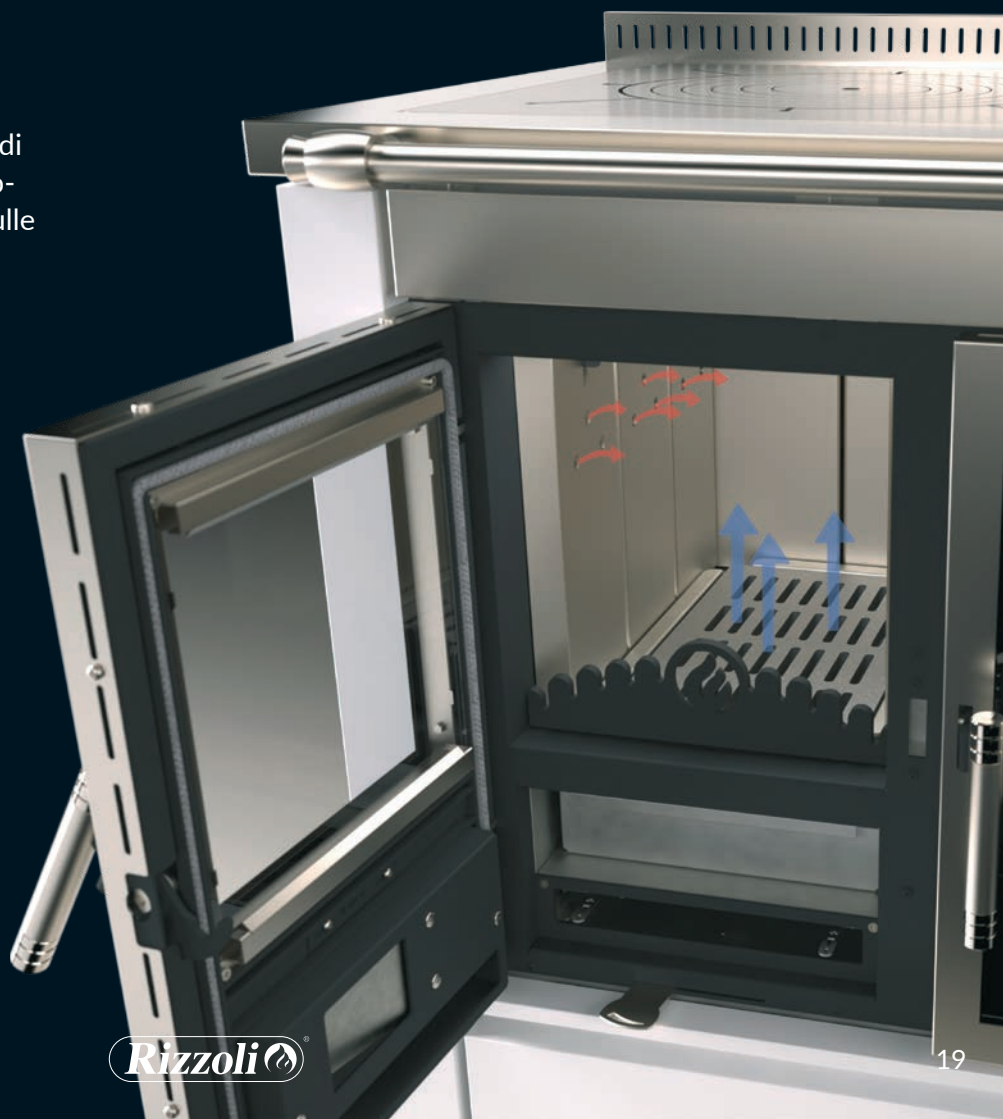


Scarico termico

Rizzoli realizza tutte le caldaie delle proprie termocucine con l'implementazione di un sistema di scarico termico che prevede la presenza di un circuito supplementare all'interno della caldaia (serpentina).

Questo sistema, obbligatorio nel caso di installazione a vaso chiuso, prevede appositi attacchi che sono già presenti sulle termocucine Rizzoli.

L'impianto di scarico termico permette di raffreddare direttamente la caldaia attraverso lo scorrimento di acqua fredda in un circuito separato all'interno della caldaia.





A close-up photograph of a wooden fire pit or stove. The wood is light-colored and shows signs of wear and charring. A metal rod, possibly a chimney pipe or a support, is visible in the foreground, partially obscuring the wood. The lighting is warm and focused on the textures of the wood and metal.

Sommario

22

Cucine a legna

100

AG Grill

104

Termocucine a legna

136

Personalizzate su misura

146

Cucine a legna senza basamento

150

Pannello radiante
per l'accumulo di calore

152

Cucine e termocucine a legna
professionali

158

Complementi d'arredo in acciaio

162

Cappe aspiranti

174

Elettrodomestici

178

Stufe a legna

200

Inserti a legna

204

Termostufe a legna

212

Area tecnica

Serie R





Tradizione e personalizzazione.

Le cucine a legna Serie R rappresentano il frutto di oltre cent'anni di attività di Rizzoli. La particolare costruzione, nonché il processo di fabbricazione adottato per la Serie R, permettono grande flessibilità e personalizzazione, facendone la scelta ideale quando sono richieste delle particolari specifiche per l'installazione e l'abbinamento ad altri mobili.



Serie R.

Caratteristiche principali.

Altezza cucina regolabile: 850 - 920 mm
Piano in acciaio inox da 30 o 40 mm con varie finiture
Porte fuoco e cenere a chiusura ermetica
Porta fuoco con triplo vetro e sistema Shiny Glass®
Camera di combustione in materiale refrattario certificato
Sistema di combustione certificato Superflame®
Doppio girofumi con materiale refrattario
Regolazione automatica aria primaria - Air Control®
Aria secondaria preriscaldata
Avviamento con chiave bypass fumi
Sistema per l'incasso tra i mobili (2mm) - Surround Heat®
Presca d'aria esterna - External Air®
Regolazione/chiusura presa d'aria esterna
Fianchi aerati a convezione termica naturale
Ventilazione integrata per diffusione del calore
Zoccolo regolabile in altezza e profondità
Chiusura cassa legna ammortizzata Soft Close
Uscita fumi posteriore e superiore regolabile
Piastra radiante in acciaio o vetroceramica

MODELLI CON FORNO A LEGNA

Porta forno con doppio vetro a sgancio rapido
Forno con illuminazione elettrica e termometro
Forno rivestito in smalto pirolitico
Forno con valvola di sfato vapore
Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche
Griglia forno
Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee



RE 40

Misure (LxPxH)

400x600x850-920 mm



135



7,4



8,0



Esempio in figura:

- Standard Bianco
- Maniglie Nere
- Piastra PC1
- Apertura porte sinistra
- Zoccolo Inox



RE 45

Misure (LxPxH)

450x600x850-920 mm



155



7,4



8,5



Esempio in figura:

- Epoka P44
- Pomoli Inox
- Piastra PC2
- Apertura porte sinistra
- Fianchi Epoka
- Zoccolo telescopico
con cassa legna integrata



RE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-920 mm



165



7,4



8,5



Esempio in figura:

- Variant Panna
- Pomoli Variant
- Piastra in vetroceramica
- Apertura porte sinistra





RVE 40

Misure (LxPxH)

400x600x850-920 mm

		
KG	kW	kW MAX
135	7,4	8,0



Esempio in figura:

- Variant Antracite
- Pomolo Variant
- Piastra PC1
- Apertura porte sinistra
- Zoccolo telescopico con cassa legna integrata



RVE 45

Misure (LxPxH)

450x600x850-920 mm

		
KG	kW	kW MAX
155	7,4	8,5



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglia Inox 3
- Piastra in vetroceramica
- Apertura porte sinistra



RVE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-920 mm



165



7,4



8,5



Esempio in figura:

- Epoka P56
- Specchiature colore RAL
- Pomoli Inox
- Piastra PC2
- Apertura porte sinistra





RE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

180 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Standard Nero
- Maniglie Ottone rustico
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra
- Zoccolo Inox



RE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

195 8,6 12,0



Esempio in figura:

- Variant Rosso
- Pomoli Variant
- Piastra in vetroceramica
- Uscita fumi a destra



RE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

KG 225 kW 8,6 kW MAX 12,5



Esempio in figura:

- Epoka P56
- Pomoli Ottone
- Piastra PC2
- Fianchi Epoka
- Uscita fumi a destra



RE 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

KG 245 kW 8,6 kW MAX 12,5



Esempio in figura:

- Standard Bianco
- Maniglie Nere
- Piastra PC2
- Vasca acqua Inox (13 lt)
- Uscita fumi a destra





RVE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

 KG	 kW	 kW MAX
180	8,0	9,5



Esempio in figura:

- Epoka P54
- Pomoli ottone
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra



RVE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

 KG	 kW	 kW MAX
195	8,6	12,0



Esempio in figura:

- Variant Bianco
- Pomoli Variant
- Piastra PC2
- Zoccolo telescopico
con cassa legna integrata
- Uscita fumi a destra



RVE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

KG kW kW
225 8,6 12,5



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 3
- Piastra in vetroceramica
- Uscita fumi a destra



RVE 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

KG kW kW
245 8,6 12,5



Esempio in figura:

- Standard Marrone sfumato
- Maniglie Nere
- Piastra PC2
- Vasca acqua Inox (13 lt)
- Uscita fumi a destra





RNE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
300x430x160 mm

KG kW kW_{MAX}
170 8,0 8,5



Esempio in figura:

- Standard Nero
- Maniglie Inox 2
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra
- Zoccolo Inox



RNVE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
300x430x160 mm

KG kW kW_{MAX}
170 8,0 8,5



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 1
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra





Le cucine a legna Serie RI, RVI, RNI e RNVI sono state progettate per l'installazione tra i mobili in massima sicurezza. Il segreto di queste Serie è il sistema Surround Heat®, ideato dal laboratorio Ricerca & Sviluppo Rizzoli per risolvere qualsiasi problema d'installazione tra i mobili. Il sistema certificato di abbattimento del calore utilizza materiali isolanti di ultima generazione che integrati a tecnologici dissipatori di calore garantiscono un ottimo isolamento, riducendo la distanza di sicurezza laterale da materiali infiammabili a soli 2mm.



RI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-920 mm

		
180	7,4	8,5



Esempio in figura:

- Variant Bronzo
- Pomoli Variant
- Piastra PC1
- Apertura porte sinistra





RI 70

Misure (LxPxH)
700x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

 KG	 kW	 kW MAX
195	8,0	9,5



Esempio in figura:

- Epoka P14
- Pomoli Inox
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra



RI 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

 KG	 kW	 kW MAX
240	8,6	11,0



Esempio in figura:

- Variant Bianco
- Pomoli Variant
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra



RI 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

 225
  8,6
  12,0



Esempio in figura:

- Variant Sabbia
- Pomoli Variant
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra



RI 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

 235
  8,6
  12,5



Esempio in figura:

- Standard Nero
- Maniglie Inox 2
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra
- Zoccolo Inox





RVI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-920 mm

KG kW kW
180 7,4 8,5



Esempio in figura:

- Epoka P56
- Pomoli Ottone
- Piastra PC2
- Apertura porte sinistra



RVI 70

Misure (LxPxH)
700x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

KG kW kW
195 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 1
- Piastra in vetroceramica
- Uscita fumi a destra







RVI 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

204	8,6	11,0



Esempio in figura:

- Variant Bianco
- Pomoli Variant
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra



RVI 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

225	8,6	12,0



Esempio in figura:

- Variant Antracite
- Pomoli Variant
- Piastra PC2
- Fianchi Variant
- Uscita fumi a destra



RVI 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

KG	kW	kW _{MAX}
235	8,6	12,5



Esempio in figura:

- Standard Bianco
- Maniglie Inox 3
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra





RNI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
300x430x160 mm

KG kW kW
180 8,0 8,5



Esempio in figura:

- Epoka P46
- Pomoli Ottone
- Piastra PC2
- Fianchi Epoka
- Uscita fumi a destra



RNVI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-920 mm

Misure forno (LxPxH)
300x430x160 mm

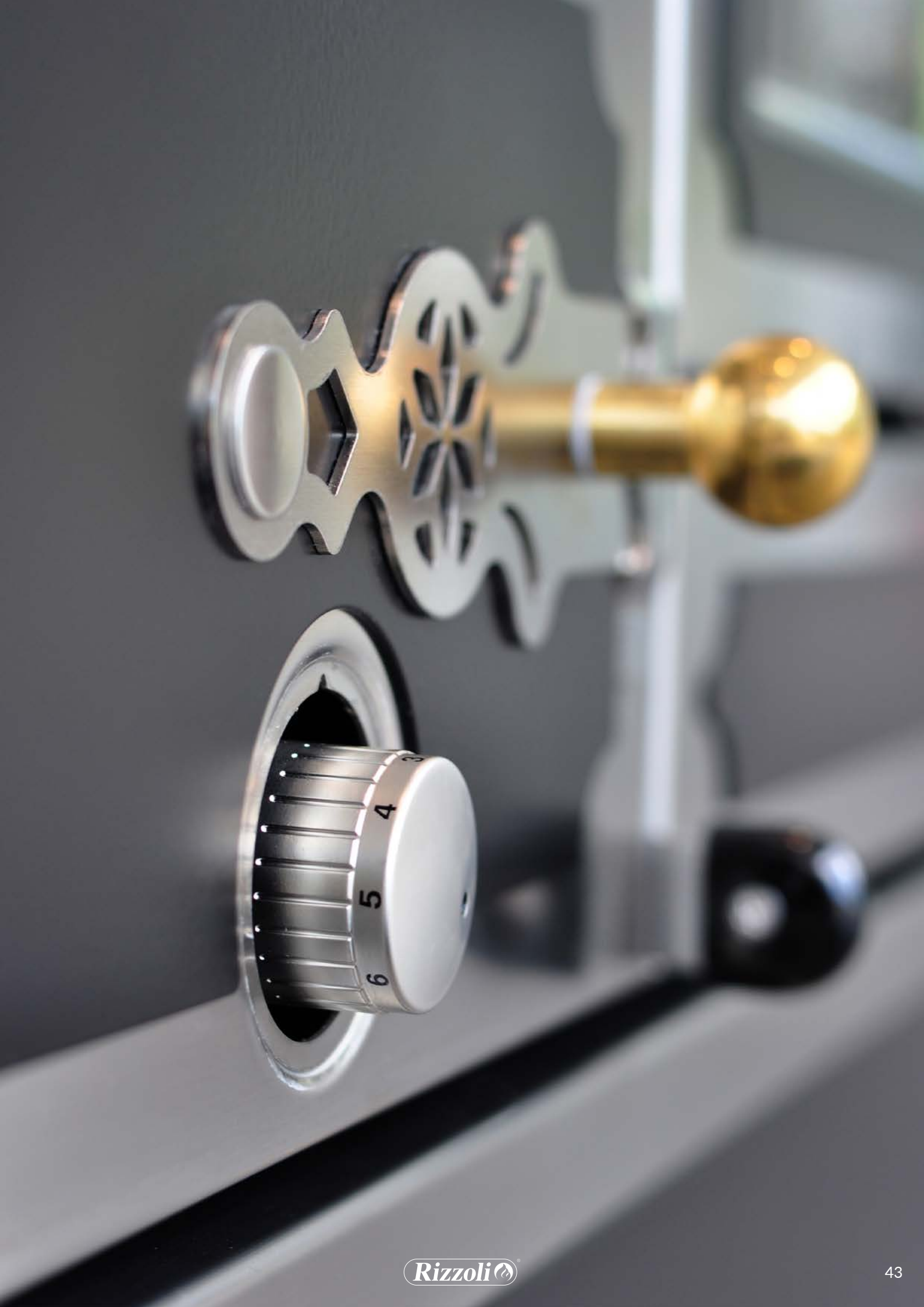
KG kW kW
180 8,0 8,5



Esempio in figura:

- Variant Panna
- Pomoli Variant
- Piastra PC1
- Zoccolo telescopico con cassa legna integrata
- Uscita fumi a destra





Monoblocchi Serie R



Coordinati unici ed esclusivi.

Praticità, eleganza ed esclusività sono le caratteristiche che contraddistinguono i monoblocchi con cucine a legna Rizzoli. Grazie all'ampia possibilità di personalizzazione costruttiva e alle scelte estetiche, i monoblocchi sono la soluzione ideale per integrarsi a tutti i tipi di arredamento e permettono di avere in un unico blocco la cucina a legna, il piano cottura ed il forno elettrico. A completamento dei monoblocchi Rizzoli propone elettrodomestici da incasso di alta qualità: piani cottura a gas, piani cottura in vetroceramica o a induzione e forni elettrici multifunzione che possono essere rifiniti con la stessa finitura della cucina a legna. A richiesta sono realizzabili delle soluzioni personalizzate su misura.



In queste pagine sono proposti alcuni esempi di monoblocchi Serie RE. Sono possibili molte altre combinazioni abbinando qualsiasi modello della Serie RE disponibile a catalogo ad una struttura elettrodomestici da 60, 70 e 90 cm. A richiesta sono realizzabili delle soluzioni personalizzate su misura.



RE 100 combi

Misure (LxPxH)
1000x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RE 40
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm

		
KG	kW	kW _{MAX}
195	7,4	8,0



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 3
- Piastra PC1
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica elettrico



RE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RE 60
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm

		
KG	kW	kW _{MAX}
260	8,0	9,5



Esempio in figura:

- Standard Nero
- Maniglie Inox 2
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 4 fuochi
- Zoccolo Inox



RE 140 combi

Misure (LxPxH)

1400x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RE 80
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm

KG 290 kW 8,6 kW MAX 12,0



Esempio in figura:

- Variant Panna
- Pomoli Variant e maniglie Inox 2
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica elettrico



RE 150 combi

Misure (LxPxH)

1500x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RE 90
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm

KG 320 kW 8,6 kW MAX 12,5



Esempio in figura:

- Epoka P46
- Specchiature colore RAL (optional)
- Pomoli Inox e maniglia Inox 2
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 4 fuochi



In queste pagine sono proposti alcuni esempi di monoblocchi Serie RVE. Sono possibili molte altre combinazioni abbinando qualsiasi modello della Serie RVE disponibile a catalogo ad una struttura elettrodomestici da 60, 70 e 90 cm. A richiesta sono realizzabili delle soluzioni personalizzate su misura.



RVE 105 combi

Misure (LxPxH)

1050x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RVE 45
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm



Esempio in figura:

- Epoka P54
- Pomoli Ottone e maniglia Ottone
- Piastra PC2
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica elettrico



RVE 120 combi

Misure (LxPxH)

1200x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RVE 60
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm



Esempio in figura:

- Variant Bianco
- Pomoli Variant e maniglia Inox 2
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica a induzione



RVE 140 combi

Misure (LxPxH)

1400x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RVE 80
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm

 290
  8,6
  12,0



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 2
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 4 fuochi



RVE 150 combi

Misure (LxPxH)

1500x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RVE 90
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm

 320
  8,6
  12,5



Esempio in figura:

- Epoka P59 (in rame)
- Pomoli Ottone e maniglia Ottone
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica elettrico



In questa pagina sono proposti alcuni esempi di monoblocchi. Sono possibili molte altre combinazioni abbinando qualsiasi modello della Serie RNE, RNVE, RNI, RNVI disponibile a catalogo ad una struttura elettrodomestici da 60, 70 e 90 cm. A richiesta sono realizzabili delle soluzioni personalizzate su misura.



RNE 110 combi

Misure (LxPxH)

1100x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RNE 50
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm

 225
  8,0
  8,5



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 3
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica elettrico



RNVI 120 combi

Misure (LxPxH)

1200x600x850-860 mm

Composto da:

- Cucina a legna RNVI 60
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm

 240
  8,0
  8,5



Esempio in figura:

- Variant Argento
- Maniglie Inox 1
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 4 fuochi



Strutture elettrodomestici

Tra le personalizzazioni della Serie R c'è la possibilità di integrare le cucine a legna con una struttura per elettrodomestici che può essere posizionata sia a destra che a sinistra della cucina e termocucina a legna. La struttura può essere fornita anche singolarmente in tre modelli da 60, 70 e 90 cm. A richiesta sono realizzabili soluzioni personalizzate.



Struttura 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-860 mm

Esempio in figura:

- Variant Bianco
- Pomolo Variant e maniglia Inox 2
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica elettrico



Struttura 70

Misure (LxPxH)
700x600x850-860 mm

Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 1
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 5 fuochi



Struttura 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-860 mm

Esempio in figura:

- Epoka P44
- Pomolo Inox e maniglia Inox
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 5 fuochi

Colori e finiture

Tutti i modelli della Serie R sono disponibili in diverse finiture e colori. La realizzazione delle versioni Standard si avvale di smalti pregiati. Nelle versioni Variant, Inox ed Epoka (escluso il modello P54), le cucine a legna Serie R sono fornite di serie con fianchi in acciaio inox. A richiesta è possibile avere anche i fianchi nella finitura Epoka e Variant.

Standard



Bianco



Nero



Marrone sfumato



Inox

Inox

Variant



Variant Bianco



Variant Nero



Variant Sabbia



Variant Antracite



Variant Panna



Variant Rosso



Variant Perla
(Metallizzato)



Variant Bronzo
(Metallizzato)



Variant Argento
(Metallizzato)



Colore variant RAL
(Opzione a richiesta)

Colori e finiture

Epoka



Epoka P14



Epoka P44



Epoka P46



Epoka P54



Epoka P56



Epoka P59
(In rame)



Colore Epoka RAL
(Opzione a richiesta)

Altre finiture Epoka (opzione a richiesta)



P 23



P 32



P 33



P 40



P 74



P 75



P 76



P 77



P 78



P 79

Configura la tua cucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua cucina. Le combinazioni sono infinite.

Scelte di serie

Piani

La scelta del piano permette di definire liberamente lo spessore (30 o 40 mm), la finitura del bordo anteriore (dritta o arrotondata mezzo toro) e la presenza o meno dell'alzatina. Per ogni cucina a legna sono disponibili di serie otto tipi diversi di piano.



30 o 40 mm costa dritta senza alzatina



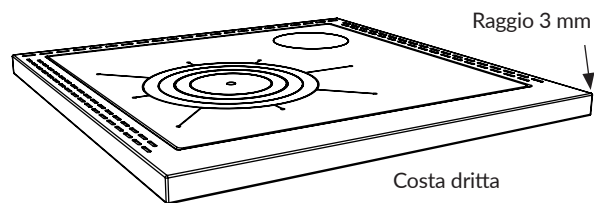
30 o 40 mm costa ½ toro senza alzatina



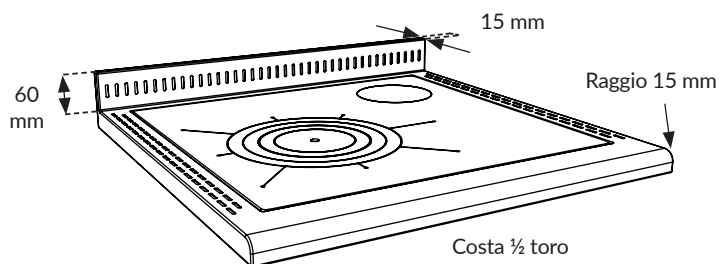
30 o 40 mm costa dritta con alzatina



30 o 40 mm costa ½ toro con alzatina



Costa dritta



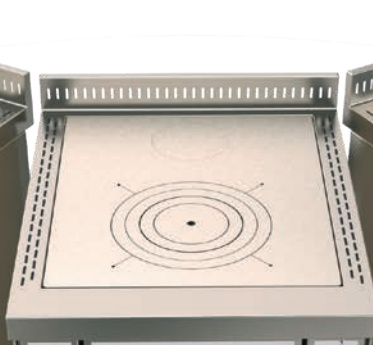
Costa ½ toro

Piastre

Le piastre radianti in acciaio possono essere fornite sia con i cerchi tradizionali (PC2) che con il disco unico ad alto rendimento (PC1). Per tutti i modelli (escluso RE - RVE 100) è disponibile a scelta la piastra in vitroceramica.



Piastra PC1



Piastra PC2



Vetroceramica

Maniglie e pomoli

Le versioni Standard e Inox si possono scegliere con sette differenti tipi di maniglia, le versioni Variant sono corredate dal particolare pomolo in acciaio inox, mentre le versioni Epoka si possono scegliere con pomoli in acciaio inox satinato o in ottone. Altre combinazioni a richiesta.



Inox 1



Inox 2



Inox 3



Inox 4



Ottone



Ottone rustico



Nero



Pomolo Variant



Pomolo Inox



Pomolo ottone

Opzioni

Corrimano

A richiesta è possibile personalizzare le cucine a legna con corrimano per renderle ancora più complete e funzionali. Il corrimano è disponibile in sei diverse versioni e può essere richiesto indifferentemente su ciascun lato.



F2



F3



F4



F7



F5



F6

Maniglie apertura porte Serie PRO

A richiesta è possibile sostituire la leva apriporta di serie con le maniglie Serie PRO.



Copripiastra

Per tutte le cucine a legna sono disponibili su richiesta degli appositi copripiastra in acciaio inox. Con questo utile accessorio la piastra si trasforma in un pratico piano di lavoro da utilizzare a cucina spenta.



Copripiastra intero



Copripiastra con predisposizione
per attacco camino

Piani personalizzati

A richiesta è possibile avere il piano personalizzato nello spessore, nella forma dell'alzatina e nell'arrotondamento del bordo. E' possibile modificare la larghezza e la forma del piano, ad esempio per inserire il piano cottura o per adattarsi al meglio allo spazio disponibile.



Piano a sbalzo predisposto per
inserimento piano cottura



Piano ad angolo



Piano
con gola



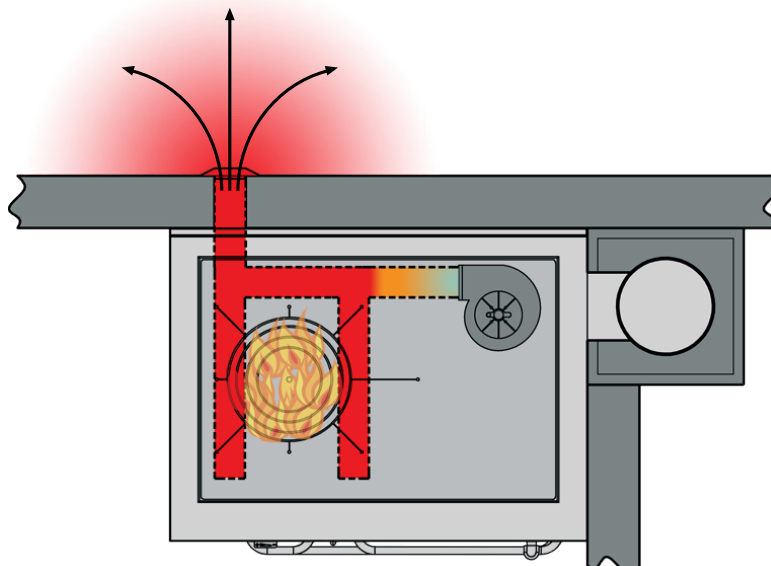
Piano
da 20 mm



Spessore
piano a
misura

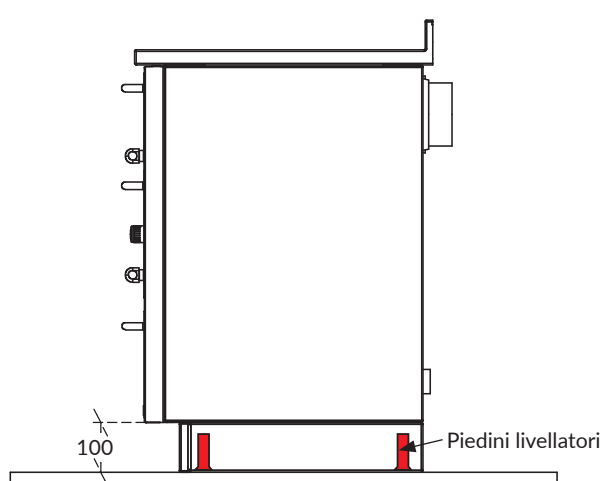
Caldaia ad aria

Questa particolare applicazione, a richiesta su alcuni modelli di cucine a legna, permette di riscaldare per convezione un ambiente adiacente. All'interno della cucina a legna viene riscaldata dell'aria in una apposita caldaia per poi essere convogliata in un ambiente attiguo.

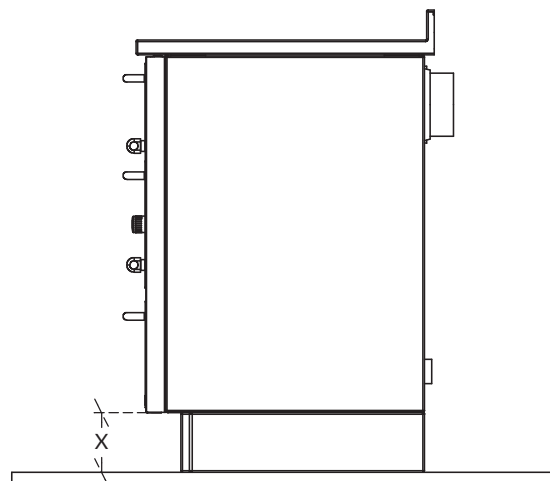


Zoccolo di serie e zoccolo personalizzato

Le cucine a legna Serie R sono dotate di serie di uno zoccolo da 100 mm regolabile in altezza e profondità. E' possibile regolare l'altezza della cucina da un minimo di 850 mm ad un massimo di 920 mm* tramite i piedini livellatori e in profondità da 35 a 90 mm. Per allineare al meglio la cucina a legna ai mobili, è possibile richiedere lo zoccolo personalizzato dell'altezza desiderata.



Zoccolo di serie



Zoccolo personalizzato

Zoccolo telescopico

A richiesta è possibile realizzare su tutte le cucine a legna (esclusi i monoblocchi) lo zoccolo telescopico con la cassa legna integrata. Lo zoccolo telescopico, dotato di appositi piedini livellatori regolabili, consente di modificare l'altezza della cucina a legna da 850 a 920 mm* senza dover prevedere ulteriori coperture. La cassa legna integrata permette di aumentare lo spazio interno del vano porta legna.



* Con piano spessore 30 mm: altezza 850-910 mm;
con piano spessore 40 mm: altezza 860-920 mm.
Regolando o modificando l'altezza dello zoccolo varia di pari misura l'altezza dell'uscita fumi.

Configura la tua cucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua cucina. Le combinazioni sono infinite.

Serie S





Versatilità ed eleganza.

Dalle linee essenziali la Serie S è la scelta ideale per qualsiasi tipo di arredamento, da quello più moderno a quello più classico e tradizionale, grazie all'ampia scelta di colori e finiture.

Sono inoltre disponibili alcune versioni speciali con basamento ad archetto dedicate a chi desidera uno stile rustico.



Serie S.

Caratteristiche principali.

Porta fuoco a chiusura ermetica

Porta fuoco con doppio vetro e sistema Shiny Glass®

Camera di combustione in materiale refrattario certificato

Sistema di combustione certificato Superflame®

Doppio girofumi con materiale refrattario

Avviamento con chiave bypass fumi

Regolazione automatica aria primaria - Air Control®

Aria secondaria preriscaldata

Presa d'aria esterna - External Air®

Regolazione/chiusura presa d'aria esterna

Maniglie isolate in acciaio inox o legno di noce pregiato

Fianchi aerati a convezione termica naturale

Corrimano frontale

Piastra radiante in acciaio o vetroceramica

Chiusura cassa legna ammortizzata Soft Close

MODELLI SENZA FORNO

Porta fuoco reversibile

MODELLI CON FORNO

Porta forno con doppio vetro ad apertura laterale

Forno in acciaio Inox

Forno con illuminazione elettrica e termometro

Forno con valvola di sfiato vapore

Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche

Griglia forno

Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee



S 60

Misure (LxPxH)
600x600x850 mm

 KG	 kW	 kW MAX
195	7,4	8,5



Esempio in figura:

- Moderna Antracite
- Maniglia Inox
- Piastra PC1
- Corrimano frontale
- Apertura porta sinistra



S 80

Misure (LxPxH)
800x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
300x430x279 mm

 KG	 kW	 kW MAX
205	10,2	12,0



Esempio in figura:

- Classica Rosso Bordeaux
- Maniglie in legno di noce
- Piastra PC2
- Corrimano frontale
- Uscita fumi a destra



S 90

Misure (LxPxH)
900x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x279 mm

KG kW kW
240 10,2 12,5



Esempio in figura:

- Moderna Bianca
- Maniglie Inox
- Piastra in vetroceramica
- Corrimano frontale
- Uscita fumi a destra



S 90 con archetto

Misure (LxPxH)
900x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x279 mm

KG kW kW
240 10,2 12,5



Esempio in figura:

- Dekor Serpentino
- Maniglie in legno di noce
- Piastra PC2
- Corrimano frontale
- Uscita fumi a destra



Strutture per elettrodomestici

Tra le personalizzazioni delle Serie S c'è la possibilità di integrare le cucine a legna con una struttura per elettrodomestici. Questa combinazione può prevedere anche l'abbinamento di uno schienale in acciaio e di una cappa su misura con la stessa finitura. La struttura può essere fornita anche singolarmente (con e senza elettrodomestici) ed è disponibile da 60, 75 e 105 cm di larghezza.



S gas 60

Misure (LxPxH)
600x600x850 mm

Esempio in figura:

- Moderna Bianco
- Corrimano frontale
- Forno elettrico multifunzione
- Maniglia Inox
- Piano cottura a gas a 4 fuochi



S gas 75

Misure (LxPxH)
750x600x850 mm

Esempio in figura:

- Classica Inox
- Corrimano frontale
- Forno elettrico multifunzione
- Maniglia in legno di noce
- Piano cottura in vetroceramica induzione



S gas 105

Misure (LxPxH)
1050x600x850 mm

Esempio in figura:

- Moderna Nero
- Corrimano frontale
- Forno elettrico multifunzione
- Maniglia Inox
- Piano cottura a gas a 5 fuochi

In questa pagina sono proposti alcuni esempi di cucine a legna combinate Serie S. Sono possibili molte altre combinazioni abbinando qualsiasi modello della Serie S disponibile a catalogo ad una struttura elettrodomestici da 60, 75 e 105 cm. A richiesta sono realizzabili delle soluzioni personalizzate su misura.



S 60 combi

Misure (LxPxH)
1650x600x850 mm

Composta da:

- Cucina a legna S 60
- Struttura elettrodomestici S Gas 105

 KG	 kW	 kW MAX
325	7,4	8,5



Esempio in figura:

- Dekor Rosso
- Maniglia in legno di noce
- Piastra PC1
- Corrimano frontale
- Forno elettrico multifunzione con maniglia Inox
- Piano cottura a gas a 5 fuochi



S 90 combi

Misure (LxPxH)
1650x600x850 mm

Composta da:

- Cucina a legna S 90
- Struttura elettrodomestici S Gas 75

 KG	 kW	 kW MAX
355	10,2	12,5



Esempio in figura:

- Moderna Perla
- Maniglie Inox
- Piastra PC1
- Corrimano frontale
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione con maniglia Inox
- Piano cottura in vetroceramica induzione
- Kit lamiera tamponamento frontale (optional)

Finiture, scelte e opzioni: pag. 66
Strutture per elettrodomestici: pag. 64
Complementi d'arredo: pag. 158
Elettrodomestici: pag. 174
Area tecnica: pag. 212

Tecnologie:



Colori e finiture

Classica



Nero



Bianco



Rosso Bordeaux



Antracite



Sabbia



Bronzo
(metallizzato)



Argento
(metallizzato)



Perla
(metallizzato)



Colore Classica RAL
(opzione a richiesta)

Classica Inox



Inox

Dekor



Rosso



Beige



Inox



Serpentino

Colori e finiture

Moderna



Nero



Bianco



Rosso Bordeaux



Antracite



Sabbia



Bronzo
(metallizzato)



Argento
(metallizzato)



Perla
(metallizzato)



Colore Moderna RAL
(opzione a richiesta)

Moderna Inox



Inox

Configura la tua cucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua cucina. Le combinazioni sono infinite.

Scelte di serie

Piani

Le piastre radianti in acciaio possono essere fornite sia con i cerchi tradizionali in ghisa (PC2) che con il disco unico ad alto rendimento (PC1). È anche disponibile, a scelta, la piastra in vetroceramica.



Piastra PC1

Piastra PC2

Vetroceramica

Opzioni

Copripiastra e corrimano

Le cucine a legna Serie S possono essere personalizzate con l'aggiunta del copripiastra in acciaio inox. Con questo utile accessorio la piastra si trasforma in un pratico piano di lavoro da utilizzare a cucina spenta. Di serie la Serie S viene fornita con corrimano frontale. È però possibile personalizzare la configurazione del corrimano a proprio piacimento.



Copripiastra con
predisposizione attacco camino



Corrimano su tre lati

Configura la tua cucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua cucina. Le combinazioni sono infinite.



Coniglio e polenta di patate
Chef Alfio Ghezzi®

Serie M-MZ-ML



Modernità e design.

Le Serie M, MZ e ML si contraddistinguono per la maxi camera di combustione in materiale refrattario e per il maxi forno panoramico che garantisce ottime prestazioni di cottura. La Serie MZ è studiata per l'incasso tra i mobili attraverso lo speciale zoccolo telescopico che permette di regolare l'altezza della cucina a legna per garantire la massima flessibilità nell'installazione ed il perfetto allineamento con i mobili della cucina.

Mentre la Serie ML offre un forno incredibilmente capiente pensato per un uso senza limiti.





Serie M-MZ-ML.

Caratteristiche principali.

Camera di combustione in materiale refrattario certificato

Sistema di combustione certificato Superflame®

Girofumi con materiale refrattario

Avviamento con chiave bypass fumi

Regolazione manuale aria primaria e secondaria

Aria di avviamento

Presa d'aria esterna - External Air®

Regolazione/chiusura presa d'aria esterna

Fianchi aerati a convezione termica naturale

Predisposizione incasso tra i mobili

Maniglie in acciaio inox isolate

Piastra radiante in acciaio o vetroceramica

Chiusura cassa legna ammortizzata Soft Close (M-MZ)

Porta fuoco con doppio vetro e sistema Shiny Glass®

Porta fuoco con apertura reversibile

Porta fuoco a chiusura ermetica

Uscita fumi reversibile

Porta forno con doppio vetro a sgancio rapido

Ampio forno in acciaio inox con valvola di sfiato vapore

Forno con illuminazione elettrica e termometro

Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche

Griglia forno

Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee

SERIE MZ

Altezza cucina regolabile: 850-900 mm

Piedini regolabili

Zoccolo telescopico con cassa legna integrata



M 60

Misure (LxPxH)
600x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x470x160 mm

 KG	 kW	 kW _{MAX}
180	8,0	9,5



Esempio in figura:

- Standard Antracite
- Piastra PC1
- Apertura porta destra



M 70

Misure (LxPxH)
700x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
450x470x160 mm

 KG	 kW	 kW _{MAX}
200	8,0	10,0



Esempio in figura:

- Standard Nero
- Piastra PC1
- Apertura porta destra



M 80

Misure (LxPxH)
800x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
550x470x160 mm

KG kW kW_{MAX}
230 8,0 12,0



Esempio in figura:

- Standard Bianco
- Piastra in vetroceramica
- Apertura porta destra





MZ 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-900 mm

Misure forno (LxPxH)
350x470x160 mm

KG kW kW_{MAX}
180 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Inox
- Piastra PC1
- Apertura porta destra



MZ 70

Misure (LxPxH)
700x600x850-900 mm

Misure forno (LxPxH)
450x470x160 mm

KG kW kW_{MAX}
200 8,0 10,0



Esempio in figura:

- Standard Perla
- Piastra in vetroceramica
- Apertura porta destra



MZ 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-900 mm

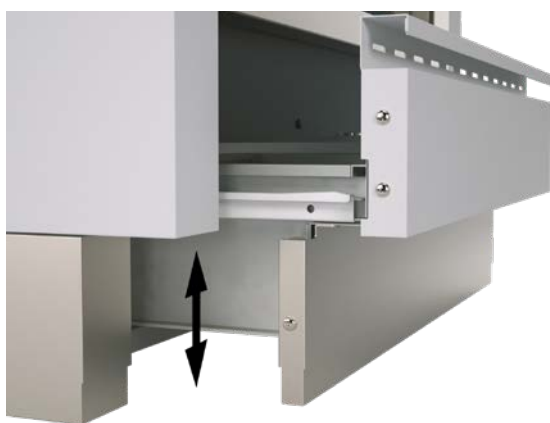
Misure forno (LxPxH)
550x470x160 mm

KG kW kW_{MAX}
230 8,0 12,0



Esempio in figura:

- Standard Nero
- Piastra PC1
- Apertura porta destra



ZOCCOLO TELESCOPICO

La Serie MZ è dotata di uno zoccolo telescopico con piedini regolabili che consentono di modificare l'altezza della cucina a legna da 850 a 900mm* senza prevedere ulteriori coperture. La cassa legna integrata permette di aumentare lo spazio interno del vano porta legna.

*regolando o modificando l'altezza dello zoccolo varia di pari misura l'altezza dell'uscita fumi.





ML 60

Misure (LxPxH)
600x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x470x260 mm

KG	kW	kW
180	8,0	9,5



Esempio in figura:

- Standard Sabbia
- Piastra PC2
- Apertura porta destra



ML 80

Misure (LxPxH)
800x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
550x470x260 mm

KG	kW	kW
230	8,0	12,0



Esempio in figura:

- Standard Rosso Bordeaux
- Piastra PC1
- Apertura porta destra

Tecnologie:



La Serie ML Lux sfoggia un look estremamente elegante caratterizzato da porte completamente vetrate.



ML 60 Lux

Misure (LxPxH)
600x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x470x260 mm

KG kW kW_{MAX}
180 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Standard Bianco
- Piastra PC1
- Apertura porta destra



ML 80 Lux

Misure (LxPxH)
800x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
550x470x260 mm

KG kW kW_{MAX}
230 8,0 12,0



Esempio in figura:

- Standard Argento
- Piastra PC2
- Apertura porta destra



La Serie ML Rustik è caratterizzata da splendide ceramiche lavorate a mano o dalle pregiate pietre Serpentino che decorano i fianchi della cucina a legna. Il rivestimento in Maiolica o Serpentino garantisce un notevole accumulo termico prodotto durante la combustione ed un rilascio costante e graduale nelle ore successive, anche quando il fuoco è già spento.



ML 60 Rustik

Misure (LxPxH)

600x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)

350x470x260 mm

 **KG**  **kW**  **kW MAX**
 202/219 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Rustik Serpentino
- Piastra PC1
- Apertura porta destra



ML 80 Rustik

Misure (LxPxH)

800x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)

550x470x260 mm

 **KG**  **kW**  **kW MAX**
 252/269 8,0 12,0



Esempio in figura:

- Rustik Bianco
- Piastra PC1
- Apertura porta destra

Tecnologie:



La Serie ML Diva unisce l'animo elegante e gentile delle maniglie in ottone, all'aspetto robusto e corazzato della sua imponente struttura, frutto dell'utilizzo di antichi metodi di costruzione che Rizzoli usava negli anni '30.

Particolarissima ed esclusiva è la satinatura Velvety Steel® del piano in acciaio inox, ottenuta grazie ad un procedimento totalmente artigianale.



ML 60 Diva

Misure (LxPxH)
600x600x900 mm

Misure forno (LxPxH)
350x470x260 mm

KG kW kW_{MAX}
190 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Nero verniciato
- Piastra PC2
- Apertura porta destra



ML 80 Diva

Misure (LxPxH)
800x600x900 mm

Misure forno (LxPxH)
550x470x260 mm

KG kW kW_{MAX}
240 8,0 12,0



Esempio in figura:

- Nero verniciato
- Piastra PC2
- Apertura porta destra



Strutture elettrodomestici

Tra le personalizzazioni delle Serie M, MZ e ML c'è la possibilità di integrare le cucine a legna con una struttura per elettrodomestici. Questa combinazione può prevedere anche l'abbinamento di uno schienale in acciaio e di una cappa su misura con la stessa finitura. La struttura può essere fornita anche singolarmente (con e senza elettrodomestici) ed è disponibile da 60, 75 e 105 cm di larghezza per Serie M gas e ML gas e da 60, 75 e 90 cm per Mz gas. La struttura elettrodomestici può essere posizionata sia a destra che a sinistra della cucina a legna.



M gas

Misure (LxPxH)

600x600x850 mm

750x600x850 mm

1050x600x850 mm

Esempio in figura:

- M gas 60
- Standard Nero
- Forno elettrico multifunzione Inox
- Piano cottura a gas a 4 fuochi



MZ gas

Misure (LxPxH)

600x600x850-900 mm

750x600x850-900 mm

900x600x850-900 mm

Esempio in figura:

- MZ gas 75
- Standard Perla
- Forno elettrico multifunzione Inox
- Piano cottura in vetroceramica elettrico



ML gas

Misure (LxPxH)

600x600x850 mm

750x600x850 mm

1050x600x850 mm

Esempio in figura:

- ML gas 105
- Standard Rosso Bordeaux
- Forno elettrico multifunzione Inox
- Piano cottura a gas a 5 fuochi

In questa pagina sono proposti alcuni esempi di cucine a legna combinate Serie M, MZ e ML. Sono possibili molte altre combinazioni abbinando qualsiasi modello della Serie M, MZ e ML disponibile a catalogo ad una struttura elettrodomestici da 60, 75, 90 e 105 cm. A richiesta sono realizzabili delle soluzioni personalizzate su misura.



M 60 combi

Misure (LxPxH)
1650x600x850 mm

Composta da:

- Cucina a legna M 60
- Struttura elettrodomestici M Gas 105

KG kW kW MAX
310 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Standard Bianco
- Piastra PC2
- Apertura porta destra
- Forno elettrico multifunzione Inox
- Piano cottura in vitroceramica a induzione
- Kit lamiera tamponamento frontale (optional)



ML 80 combi

Misure (LxPxH)
1550x600x850 mm

Composta da:

- Cucina a legna ML 80
- Struttura elettrodomestici ML Gas 75

KG kW kW MAX
350 8,0 12,0



Esempio in figura:

- Standard Inox
- Porte Nere (optional)
- Piastra PC1
- Apertura porta destra
- Forno elettrico multifunzione Nero
- Piano cottura a gas a 5 fuochi
- Kit lamiera tamponamento frontale (optional)

Finiture, scelte e opzioni: pag. 84
Strutture per elettrodomestici: pag. 82
Complementi d'arredo: pag. 158
Elettrodomestici: pag. 174
Area tecnica: pag. 212

Tecnologie:



Colori e finiture

Standard



Nero



Bianco



Rosso Bordeaux



Antracite



Sabbia



Bronzo
(metallizzato)



Argento
(metallizzato)



Perla
(metallizzato)



Colore Standard RAL
(opzione a richiesta)

Inox



Inox

Colori e finiture

Rustik (solo per Serie ML Rustik)



Rustik Bianco
(rivestimento in maiolica)



Rustik Rosso
(rivestimento in maiolica)



Rustik Serpentino
(rivestimento in pietra)

Diva (solo per Serie ML Diva)



Nero verniciato

Configura la tua cucina

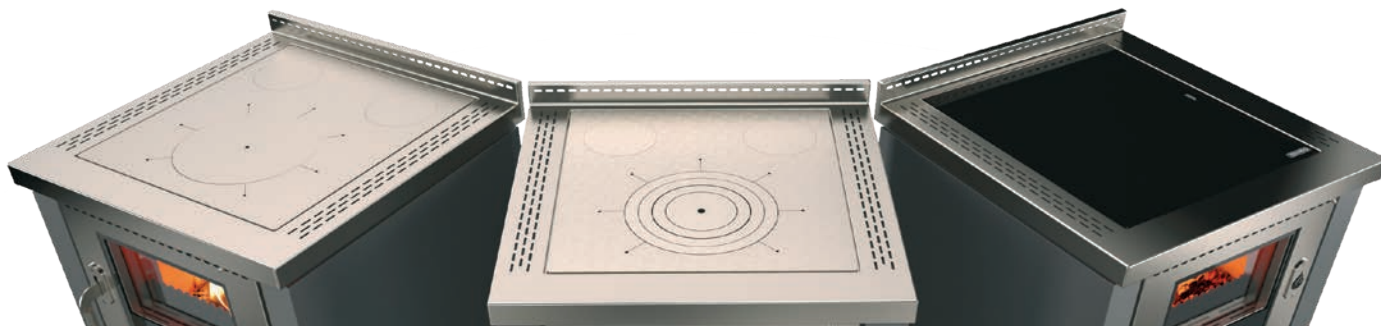


Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua cucina. Le combinazioni sono infinite.

Scelte di serie

Piastre

Le piastre radianti in acciaio possono essere fornite sia con i cerchi tradizionali in ghisa (PC2) che con il disco unico ad alto rendimento (PC1). È anche disponibile, a scelta, la piastra in vetroceramica.



Piastra PC1

Piastra PC2

Vetroceramica

Opzioni

Copripiastra e corrimano

Le cucine a legna Serie M-MZ-ML possono essere personalizzate con l'aggiunta del copripiastra in acciaio inox. Con questo utile accessorio la piastra si trasforma in un pratico piano di lavoro da utilizzare a cucina spenta. Di serie sono fornite senza corrimano. È però possibile personalizzare la configurazione del corrimano a proprio piacimento



Copripiastra con predisposizione
Attacco camino



Corrimano su tre lati

Apertura porte

Nelle cucine a legna Serie M-MZ-ML è possibile scegliere in fase di ordine il verso di apertura delle porte.





Serie L



Un gusto retrò dal cuore moderno.

La Serie L si contraddistingue per il rivestimento in pietra Serpentino o maiolica lavorata a mano da maestri ceramisti bassanesi, per le porte borchiate e invecchiate con procedimenti manuali e per le maniglie in legno pregiato. La camera di combustione è completamente rivestita in materiale refrattario certificato per un elevato accumulo di calore. Ogni singolo elemento ha quindi un valore intrinseco che rende ogni cucina un pezzo esclusivo.





Serie L.

Caratteristiche principali.

Porta fuoco con doppio vetro e sistema Shiny Glass®

Porta fuoco a chiusura ermetica

Camera di combustione in materiale refrattario certificato

Sistema di combustione certificato Superflame®

Doppio girofumi con materiale refrattario

Avviamento con chiave bypass fumi

Regolazione aria primaria e secondaria

Aria secondaria preriscaldata

Presa d'aria esterna - External Air®

Regolazione/chiusura presa d'aria esterna

Maniglie isolate in legno pregiato

Fianchi aerati a convezione termica naturale

Piastra radiante in acciaio o vetroceramica

Porta forno con vetro ad apertura laterale

Forno in acciaio Inox con valvola di sfiato vapore

Forno con illuminazione elettrica e termometro

Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche

Griglia forno

Corrimano frontale

Chiusura cassa legna ammortizzata Soft Close

Rivestita con pregiate maioliche o in pietra Serpentino

Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee

**L 90**

Misure (LxPxH)
900x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x279 mm

 **KG**
  **kW**
  **kW MAX**
 271-286 10,2 12,5



Esempio in figura:

- Rustik Bianco
- Maniglie in legno
- Piastra PC2
- Corrimano frontale
- Uscita fumi a destra

Colori e finiture

Rustik



Rustik Bianco
(rivestimento in maiolica)



Rustik Rosso
(rivestimento in maiolica)



Rustik Serpentino
(rivestimento in pietra)

Configura la tua cucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua cucina. Le combinazioni sono infinite.





Serie ZVI





Semplicità e praticità.

E' la serie caratterizzata dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, senza rinunciare all'affidabilità e alle tecniche costruttive Rizzoli. La Serie ZVI è una cucina a legna progettata nei minimi dettagli per rispondere alle attuali esigenze di mercato ma non è prevista la personalizzazione. Questo aspetto permette a Rizzoli di garantire la pronta consegna del prodotto.



Serie ZVI.

Caratteristiche principali.

Piano in acciaio inox da 30 mm con alzatina

Piastra radiante in acciaio o vetroceramica

Porta fuoco a chiusura ermetica

Porta fuoco con vetro ceramico e sistema Shiny Glass®

Camera di combustione in materiale refrattario certificato

Sistema di combustione certificato Superflame®

Sistema per l'incasso tra i mobili (3mm) - Surround Heat®

Doppio girofumi con materiale refrattario

Avviamento con chiave bypass fumi

Regolazione manuale aria primaria e secondaria

Presa d'aria esterna - External Air®

Regolazione/chiusura presa d'aria esterna

Maniglie in acciaio inox isolate

Porta forno con vetro a sgancio rapido

Forno in acciaio inox

Forno con illuminazione elettrica e termometro

Teglia in smalto pirolitico e griglia forno

Zoccolo in acciaio inox regolabile in profondità

Fianchi aerati a convezione termica naturale

Ventilazione integrata per diffusione del calore

Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee



ZVI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

KG kW kW
155 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Standard Bianco
- Maniglie Inox
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra



ZVI 90

Misure (LxPxH)
900x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

KG kW kW
205 10,2 12,5



Esempio in figura:

- Standard Antracite
- Maniglie Inox
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra





Le cucine a legna della Serie ZVI sono state progettate per l'installazione tra i mobili in massima sicurezza. Il segreto di queste Serie è il sistema Surround Heat®, ideato dal laboratorio Ricerca & Sviluppo Rizzoli per risolvere qualsiasi problema d'installazione tra i mobili. Il sistema certificato di abbattimento del calore utilizza materiali isolanti di ultima generazione che integrati a tecnologici dissipatori di calore garantiscono un ottimo isolamento, riducendo la distanza di sicurezza laterale da materiali infiammabili a soli 3mm.

Colori e finiture

Standard



Nero



Bianco



Antracite



Inox

Configura la tua cucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua cucina. Le combinazioni sono infinite.

AG Grill





Rapido, social e sostenibile

AG Grill nasce dalla collaborazione fra la centenaria esperienza Rizzoli e le maestrie dello chef stellato Alfio Ghezzi. Scelte costruttive semplici abbinate a materiali di pregio come la pietra refrattaria, l'acciaio, la griglia cromata e il legno pregiato di noce danno vita ad un grill che rivoluziona il modo di grigliare. Il cibo infatti essendo a contatto solo per pochi minuti con il calore, acquisirà i sentori profumati del legno, la griglia cromata genererà l'effetto maillard ma non la carbonizzazione della superficie della carne con una conseguente diminuzione di perdita dei liquidi ed un sapore e una consistenza perfetta rispetto alla tecnica tradizionale.



AG Grill. Caratteristiche principali.

Corpo realizzato in acciaio inox
Camera di combustione interamente in pietra refrattaria certificata
Griglia in acciaio cromato
Registro dell'aria per la combustione
Pratico cassetto raccogli cenere
Intercapedini d'aria per il riciclo del calore
Maniglie in legno di noce pregiato termicamente isolate
Cornice in acciaio inox con sagomatura per il contenimento dell'olio
Ciminiera di accensione rapida con impugnatura a isolamento termico

AG Grill. Plus prodotto.

Consumo ridotto di combustibile
Volumetria ridotta e trasportabile
Tempi di preparazione ridotti: 25 minuti per iniziare a grigliare
Lunga autonomia di calore (fino a 3h)
Praticità e facilità di pulizia
Possibilità di utilizzo in ambienti chiusi sotto cappa aspirante

Scopri di più:



Serie RTE-RTVE





Tradizione e personalizzazione.

Le termocucine a legna Serie R rappresentano il frutto di oltre cent'anni di attività di Rizzoli. La particolare costruzione, nonché il processo di fabbricazione adottato per la Serie RTE, permettono grande flessibilità e personalizzazione, facendone la scelta ideale quando sono richieste delle particolari specifiche per l'installazione e l'abbinamento ad altri mobili.

Con l'innovativo sistema di combustione certificato H₂O System® la camera di combustione è interamente rivestita da protezioni in acciaio che proteggono il corpo della caldaia, ma non solo, la legna brucia più efficacemente dando vita a maggiori rendimenti, minori consumi di legna e minori emissioni.



Serie RTE-RTVE.

Caratteristiche principali.

Porta fuoco con triplo vetro e sistema Shiny Glass®

Sistema di combustione certificato H₂O System®

Predisposizione per scarico termico

Doppio girofumi con materiale refrattario

Avviamento con chiave bypass fumi

Regolazione automatica aria primaria - Air Control®

Presenza d'aria esterna - External Air®

Regolazione/chiusura presa d'aria esterna

Carico legna variabile con sistema di alzagriglia

Fianchi aerati a convezione termica naturale

Chiusura cassa legna ammortizzata Soft Close

Uscita fumi posteriore e superiore regolabile

Piastra radiante in acciaio o vetroceramica

6 anni di garanzia sul corpo caldaia

MODELLI CON FORNO A LEGNA

Porta forno con doppio vetro a sgancio rapido

Forno con illuminazione elettrica e termometro

Forno rivestito in smalto pirolitico

Forno con valvola di sfiato vapore

Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche

Griglia forno

Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee



RTE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-860 mm



210



5,7-18,6



Esempio in figura:

- Standard Nero
- Maniglie Inox 1
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra
- Zoccolo Inox



RTE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-860 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm



260



10,2-22,3



Esempio in figura:

- Variant Rosso
- Pomoli Variant
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra



RTE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-860 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm



270



10,2-22,3



Esempio in figura:

- Epoka P56
- Pomoli ottone
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra





RTVE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-860 mm



210



5,7-18,6



Esempio in figura:

- Standard Marrone sfumato
- Maniglia nera
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra
- Zoccolo Inox



RTVE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-860 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm



260



10,2-22,3



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 3
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra



RTVE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-860 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm



270



10,2-22,3



Esempio in figura:

- Variant Antracite
- Pomoli Variant
- Piastra in vetroceramica
- Uscita fumi a destra



In queste pagine sono proposti alcuni esempi di monoblocchi Serie RTE e RTVE. Sono possibili molte altre combinazioni abbinando qualsiasi modello della Serie RTE e RTVE disponibile a catalogo ad una struttura elettrodomestici da 60, 70 e 90 cm. A richiesta sono realizzabili delle soluzioni personalizzate su misura.



RTE 140 combi

Misure (LxPxH)
1400x600x850-860 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

Composto da:

- Termocucina a legna RTE 80
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm



Esempio in figura:

- Variant Sabbia
- Pomoli Variant e maniglia Inox 2
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 4 fuochi



RTE 150 combi

Misure (LxPxH)
1500x600x850-860 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

Composto da:

- Termocucina a legna RTE 90
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm



Esempio in figura:

- Epoka P44
- Pomoli Inox e maniglia Inox 2
- Piastra PC2
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura vetroceramica elettrico



RTVE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-860 mm

Composto da:

- Termocucina a legna RTVE 60
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm



Esempio in figura:

- Variant
- Specchiature colore RAL (optional)
- Pomoli Variant e maniglia Inox 2
- Piastra PC1
- Uscita fumi destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 4 fuochi



RTVE 150 combi

Misure (LxPxH)
1500x600x850-860 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

Composto da:

- Termocucina a legna RTVE 90
- Struttura con elettrodomestici da 600 mm



Esempio in figura:

- Epoka P56
- Specchiature colore RAL (optional)
- Pomoli Inox e maniglia Inox 2
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 4 fuochi

Finiture, scelte e opzioni: pag. 52
Strutture per elettrodomestici: pag. 51
Complementi d'arredo: pag. 158
Elettrodomestici: pag. 174
Area tecnica: pag. 214

Tecnologie:



Serie ST



Versatilità ed eleganza.

Dalle linee essenziali la Serie ST è la scelta ideale per qualsiasi tipo di arredamento, da quello più moderno a quello più classico e tradizionale, grazie all'ampia scelta di colori e finiture. Con l'innovativo sistema di combustione certificato H₂O System® la camera di combustione è interamente rivestita da protezioni in acciaio che proteggono il corpo della caldaia, ma non solo, la legna brucia più efficacemente dando vita a maggiori rendimenti, minori consumi di legna e minori emissioni.





Serie ST.

Caratteristiche principali.

Porta fuoco con doppio vetro e sistema Shiny Glass®
Sistema di combustione certificato H₂O System®
6 anni di garanzia sul corpo caldaia
Predisposizione per scarico termico
Doppio girofumi con materiale refrattario
Avviamento con chiave bypass fumi
Regolazione automatica aria primaria - Air Control®
Presenza d'aria esterna - External Air®
Regolazione/chiusura presa d'aria esterna
Maniglie isolate in acciaio inox o legno di noce pregiato
Fianchi aerati a convezione termica naturale
Porta forno con doppio vetro ad apertura laterale
Piastra radiante in acciaio o vetroceramica
Forno in acciaio Inox
Forno con illuminazione elettrica e termometro
Forno con valvola di sfiato vapore
Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche
Griglia forno
Corrimano frontale
Chiusura cassa legna ammortizzata Soft Close
Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee



ST 90

Misure (LxPxH)
900x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x279 mm

250 KG 10,2-23,8 kW



Esempio in figura:

- Moderna Nero
- Maniglie Inox
- Piastra PC2
- Corrimano frontale
- Uscita fumi a destra



ST 90 combi

Misure (LxPxH)
1650x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x279 mm

Composta da:

- Termocucina a legna ST 90
- Struttura elettrodomestici S Gas 75

365 KG 10,2-23,8 kW



Esempio in figura:

- Classica Bronzo
- Maniglie in legno
- Piastra PC2
- Corrimano frontale
- Uscita fumi a destra
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura a gas a 5 fuochi
- Kit lamiera tamponamento frontale (optional)

Finiture, scelte e opzioni: pag. 66
Strutture per elettrodomestici: pag. 64
Complementi d'arredo: pag. 158
Elettrodomestici: pag. 174
Area tecnica: pag. 212

Tecnologie:





Porcini cotti in foglia di castagna
Chef Alfio Ghezzi®

Serie STP



Pronta all'uso.

La Serie STP comprende termocucine a legna che per caratteristiche tecniche e funzionali sono al top del mercato: 30,7 KW di potenza, camera di combustione capiente, estrema facilità di installazione.

Queste termocucine si distinguono per la concezione innovativa e per la possibilità di fornire separatamente sia l'acqua per l'impianto di riscaldamento che per il circuito sanitario. In più la realizzazione della caldaia con sistema a vaso aperto garantisce la massima sicurezza e semplicità di installazione anche con impianti già esistenti.

La Serie STP è dotata di numerosi componenti impiantistici di serie.





Serie STP.

Caratteristiche principali.

Porta fuoco con doppio vetro e sistema Shiny Glass®

Sistema di combustione certificato H₂O System®

6 anni di garanzia sul corpo caldaia

Doppio girofumi

Regolazione automatica aria primaria - Air Control®

Presa d'aria esterna - External Air®

Carico legna variabile con sistema di alzagriglia

Maniglie isolate in legno di noce pregiato

Fianchi aerati a convezione termica naturale

Cassa legna su guide scorrevoli con sistema Push-pull

Porta forno con doppio vetro ad apertura laterale

Forno in acciaio inox e griglia forno

Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche

Forno con illuminazione elettrica e termometro

Forno con valvola di sfiato vapore

Piastra radiante in acciaio o vetroceramica

Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee

KIT INTEGRATO

Centralina in vetro con comandi touch

Centralina di controllo con segnali acustici

Produzione istantanea di acqua calda sanitaria

Sistema di sicurezza integrato a vaso aperto

Sistema di scambio termico a serpentine in acciaio

Pompa per il circuito di riscaldamento

Flussostato di prevalenza acqua calda sanitaria

Pronta per l'installazione su impianto a vaso chiuso



STP

Misure (LxPxH)
1050x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x279 mm

KG 335-375
kW 10,2-30,7



Esempio in figura:

- Rustik Serpentino
- Maniglie in legno
- Piastra PC1
- Corrimano frontale



STP combi

Misure (LxPxH)
1800x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x279 mm

Composta da:

- Termocucina a legna STP
- Struttura elettrodomestici S Gas 75

KG 445
kW 10,2-30,7



Esempio in figura:

- Classica Bianca
- Maniglie in legno
- Piastra PC1
- Corrimano frontale
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica a induzione
- Lamiera copri fianchi (optional)

Finiture, scelte e opzioni: pag. 126
Strutture per elettrodomestici: pag. 64
Complementi d'arredo: pag. 158
Elettrodomestici: pag. 174
Area tecnica: pag. 214

Tecnologie:



PRONTA PER
L'INSTALLAZIONE
A VASO CHIUSO



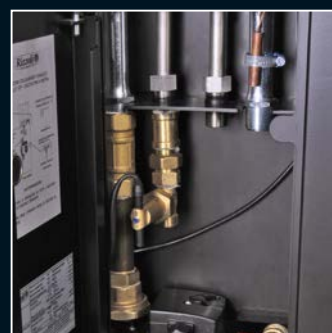
Livellostato per il controllo del livello dell'acqua nella caldaia



Pompa per circuito di riscaldamento



Anodo sacrificale in magnesio per una maggiore protezione della caldaia



Attacchi caldaia facilmente collegabili mediante tubi flessibili

Colori e finiture

Classica



Nero



Bianco



Rosso Bordeaux



Antracite



Sabbia



Bronzo
(metallizzato)



Argento
(metallizzato)



Perla
(metallizzato)



Colore Classica RAL
(opzione a richiesta)

Classica Inox



Inox

Colori e finiture

Dekor



Dekor Rosso



Dekor Beige



Dekor Inox



Dekor Serpentino

Rustik



Rustik Bianco
(rivestimento in maiolica)



Rustik Rosso
(rivestimento in maiolica)



Rustik Serpentino
(rivestimento in pietra)

Configura la tua termocucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua termocucina. Le combinazioni sono infinite.

Scelte di serie

Piastre

Le piastre radianti in acciaio possono essere fornite sia con i cerchi tradizionali in ghisa (PC2) che con il disco unico ad alto rendimento (PC1). È anche disponibile, a scelta, la piastra in vetroceramica.



Piastra PC1

Piastra PC2

Vetroceramica

Opzioni

Copripiastra e corrimano

Le termocucine a legna Serie STP possono essere personalizzate con l'aggiunta del copripiastra in acciaio inox. Con questo utile accessorio la piastra si trasforma in un pratico piano di lavoro da utilizzare a cucina spenta. Di serie la Serie STP viene fornita con corrimano frontale. È però possibile personalizzare la configurazione del corrimano a proprio piacimento.



Copripiastra con predisposizione attacco camino



Corrimano su tre lati

Configura la tua termocucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua termocucina. Le combinazioni sono infinite.



Serie LT





Un gusto retrò dal cuore moderno.

La termocucina Serie LT si contraddistingue per il rivestimento in pietra Serpentino o maiolica lavorata a mano da maestri ceramisti bassanesi, per le porte borchiate e invecchiate con procedimenti manuali e per le maniglie in legno pregiato. Ogni singolo elemento ha quindi un valore intrinseco che rende ogni termocucina un pezzo esclusivo.

Con l'innovativo sistema di combustione certificato H₂O System® la camera di combustione è interamente rivestita da protezioni in acciaio che proteggono il corpo della caldaia, ma non solo, la legna brucia più efficacemente dando vita a maggiori rendimenti, minori consumi di legna e minori emissioni.



Serie LT.

Caratteristiche principali.

Sistema di combustione certificato H₂O System®

6 anni di garanzia sul corpo caldaia

Predisposizione per scarico termico

Porta fuoco con doppio vetro e sistema Shiny Glass®

Camera di combustione in materiale refrattario certificato

Doppio girofumi con materiale refrattario

Regolazione aria primaria e secondaria

Aria secondaria preriscaldata

Presa d'aria esterna - External Air®

Regolazione/chiusura presa d'aria esterna

Maniglie isolate in legno pregiato

Fianchi aerati a convezione termica naturale

Porta forno con doppio vetro ad apertura laterale

Piastra radiante in acciaio o vetroceramica

Forno con illuminazione elettrica e termometro

Forno in acciaio Inox con valvola di sfato vapore

Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche

Griglia forno

Corrimano frontale

Rivestita con pregiate maioliche o in pietra Serpentino

Chiusura cassa legna ammortizzata Soft Close

Temperature del forno oltre i 300°C sempre omogenee



LT 90

Misure (LxPxH)
900x600x850 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x279 mm



300-315



10,2-23,8



Esempio in figura:

- Rustik Rossa
- Maniglie in legno
- Piastra PC2
- Corrimano frontale
- Uscita fumi a destra

Colori e finiture

Rustik



Rustik Bianco
(rivestimento in maiolica)



Rustik Rosso
(rivestimento in maiolica)



Rustik Serpentino
(rivestimento in pietra)

Configura la tua termocucina



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli.

Scegli finiture e colori e personalizza la tua termocucina. Le combinazioni sono infinite.





Personalizzate





Personalizzate su misura

Una delle grandi peculiarità appartenenti alla centenaria storia Rizzoli è sempre stato l'alto grado di personalizzazione del prodotto, reso possibile solo grazie alla perfetta integrazione tra grande esperienza, spiccata creatività e alta maestria nel lavorare i materiali. Dal connubio di questi elementi, nascono prodotti che possono, a pieno titolo, essere considerati pezzi unici. Un ruolo importantissimo viene rivestito dagli artigiani dell'officina Rizzoli che con passione, esperienza e cura maniacale, svolgono decine e decine di lavorazioni, assicurando di fatto, creazioni irripetibili e curate nei minimi dettagli.

Cucine e termocucine su misura.

I prodotti realizzati su misura da Rizzoli sono la massima espressione del nostro potenziale. Non hanno niente di prestabilito: il cliente può scegliere forma, altezza, dimensioni, finiture, colori, dettagli e accessori per rendere unico il proprio prodotto.

Ogni singola cucina e termocucina personalizzata è costruita espressamente su misura, frutto di un'attenta progettazione a cura di tecnici interni specializzati che spesso collaborano con arredatori e architetti.



In queste pagine sono proposti alcuni esempi di cucine a legna personalizzate, ma tutti gli aspetti del prodotto possono essere personalizzati nei minimi particolari. L'ampia possibilità di personalizzazione nei rivestimenti, nelle dimensioni e nelle forme permettono di soddisfare ogni tipo di esigenza. Disponibili anche in versione termocucina.



PE senza forno

Misure (LxPxH)

Larghezza 600 mm x 600mm x H (a richiesta)



Esempio in figura:

- Rivestimento Intonaco
- Epoka P54
- Corrimano frontale mod. F3
- Apertura porte sinistra



PE senza forno

Misure

Larghezza 800 mm



Esempio in figura:

- Rivestimento Intonaco
- Epoka P77 Nera con fuoco a vista
- Apertura porte verso destra
- Profili neri
- Cassa legna con zoccolo estraibile
- Angolo destro arrotondato
- Nicchia sul fianco
- Corrimano mod.F2



PE con forno

Misure

Larghezza 900 mm



Esempio in figura:

- Rivestimento intonaco
- Epoka P40
- Corrimano frontale mod. F2



PE con forno

Misure

Larghezza 950 mm



Esempio in figura:

- Rivestimento Intonaco
- Epoka P54 colore nero con fuoco a vista
- Pomolo ottone
- Vano arrotondato
- Lato sinistro arrotondato
- Corrimano mod.F5





PE angolo senza forno

Misure

Ingombro 900x900 mm



Esempio in figura:

- Rivestimento intonaco
- Epoka P14
- Corrimano frontale mod. F7
- Apertura porte sinistra



PE angolo con forno

Misure

Ingombro 900x1400 mm



Esempio in figura:

- Rivestimento intonaco
- Epoka P44
- Corrimano mod. F2
- Apertura porte destra



PE Combi senza forno

Misure

Larghezza 1300 mm



Esempio in figura:

- Rivestimento Intonaco
- Epoka P23
- Specchiature colore RAL (optional)
- Corrimano frontale mod. F7
- Apertura porte destra
- Piano cottura a 4 fuochi gas
- Forno multifunzione elettrico



PE Combi con forno

Misure

Ingombro 1600x600 mm



Esempio in figura:

- Rivestimento Intonaco
- Epoka P59
- Specchiature colore RAL (optional)
- Corrimano frontale mod. F4
- Piano cottura in vetroceramica elettrico
- Forno multifunzione elettrico

Finiture: pag. 145

Complementi d'arredo: pag. 158

Elettrodomestici: pag. 174

Tecnologie:



Questa particolarissima serie di prodotti riproduce molto fedelmente le cucine a legna degli anni '30, quando tale servizio era un lusso che in pochi potevano concedersi. Rizzoli, utilizzando gli stessi concetti estetici di allora, da vita ad uno stile vintage di sicuro effetto collocabile in ambienti rustici ma anche in case di design. L'essenzialità del prodotto non deve però trarre in inganno: all'interno della cucina a legna sono presenti materiali e tecnologie di assoluta qualità e avanguardia.



TT con forno

Misure

Larghezza 800 mm



Esempio in figura:

- Nero antichizzato
- Corrimano mod. F3



TT con forno Combi

Misure

Larghezza 1500 mm



Esempio in figura:

- Nero antichizzato
- Corrimano mod. F3
- Forno multifunzione elettrico
- Piano cottura a gas a 4 fuochi

Finiture: pag. 145

Complementi d'arredo: pag. 158

Elettrodomestici: pag. 174

Tecnologie:



Colori e finiture

I modelli di cucine e termocucine Personalizzate (escluso TT) sono disponibili in diverse finiture e colori.

Ceramica



004



005



006



007



001



009

Intonaco



Intonaco

Inox



Inox

TT



Nero antichizzato

SCELTA FINITURE PORTE: pag. 52-53

Serie FE-FVE



Rizzoli progetta e costruisce cucine a legna senza basamento predisposte per essere rivestite a piacimento dal maestro fumista. La centenaria esperienza Rizzoli, unita all'utilizzo delle migliori tecnologie e materiali, garantisce la massima precisione realizzativa oltre a caratteristiche tecniche di serie all'avanguardia.



FE 60

Misure (LxPxH)
600x600x538/548 mm

KG kW kW_{MAX}
115 7,4 8,5



Esempio in figura:

- Epoka P56
- Pomoli Ottone
- Piastra PC1
- Apertura porte sinistra



FVE 60

Misure (LxPxH)
600x600x538/548 mm

KG kW kW_{MAX}
115 7,4 8,5



Esempio in figura:

- Variant Rosso
- Piastra PC1
- Apertura porte sinistra



FE 70

Misure (LxPxH)
700x600x538/548 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

KG kW kW_{MAX}
150 8,0 9,5



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox 3
- Piastra PC1





FVE 70

Misure (LxPxH)
700x600x538/548 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

 KG	 kW	 kW MAX
150	8,0	9,5



Esempio in figura:

- Variant Panna
- Pomolo Variant
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra



FE 90

Misure (LxPxH)
900x600x538/548 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

 KG	 kW	 kW MAX
200	8,6	12,0



Esempio in figura:

- Variant Bianco
- Pomoli Variant
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra



FVE 90

Misure (LxPxH)
900x600x538/548 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

 KG	 kW	 kW MAX
200	8,6	12,0



Esempio in figura:

- Epoka P46
- Pomoli Ottone
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra



FE 100

Misure (LxPxH)
1000x600x538/548 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

 210
  8,6
  12,5



Esempio in figura:

- Epoka P44
- Pomoli Inox
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra



FVE 100

Misure (LxPxH)
1000x600x538/548 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

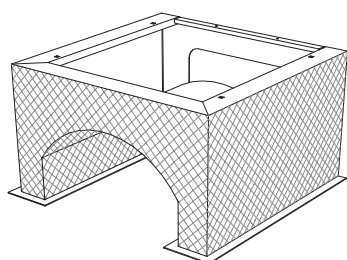
 210
  8,6
  12,5



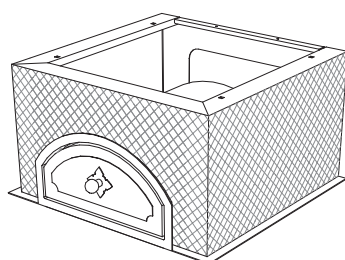
Esempio in figura:

- Variant Antracite
- Pomolo Variant
- Piastra PC1
- Uscita fumi a destra

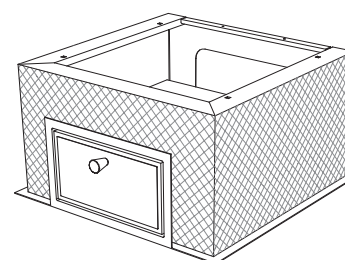
Basi per Serie FE-FVE



Con vano aperto



Con cassetto arrotondato

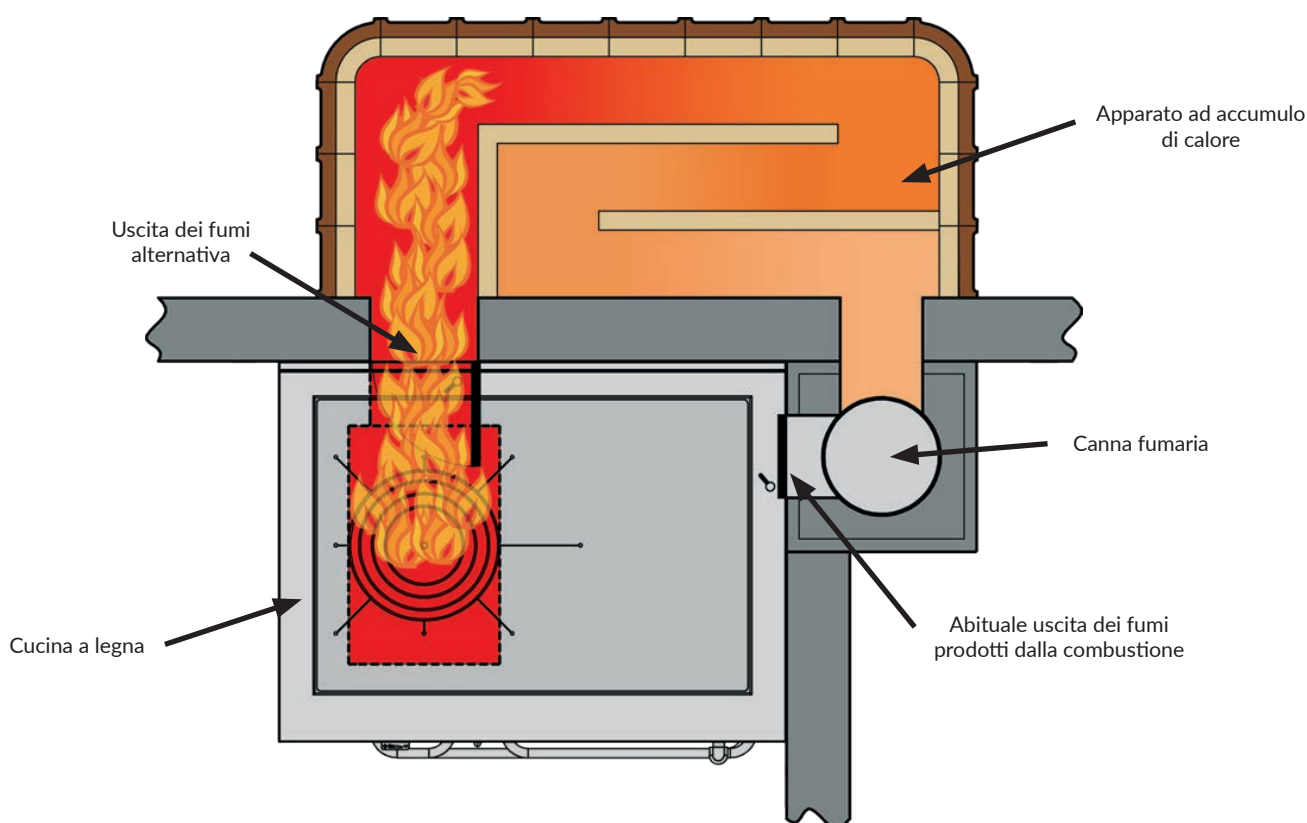


Con cassetto rettangolare



Doppia uscita fumi, doppio calore

Rizzoli è in grado di dotare le proprie cucine a legna di una soluzione tecnica capace di sfruttare il calore proveniente dalla camera di combustione, convogliando il calore anche in un secondo apparato ad accumulo, come ad esempio una stufa ad accumulo o una parete radiante appositamente predisposta. Tutto ciò è possibile grazie ad apposite serrande che, opportunamente aperte o chiuse, sono in grado di deviare i fumi e di conseguenza il calore in apparati adiacenti la cucina a legna, anche posti in stanze adiacenti.



Questa speciale soluzione è disponibile su tutte le cucine a legna a catalogo (esclusa la M 60, MZ 60, ML 60).

Nelle cucine a legna senza forno viene sfruttata l'uscita fumi di serie. Nelle versioni con forno viene predisposta una seconda uscita fumi a sezione quadrata posizionata sul retro della cucina in corrispondenza della camera di combustione. In queste ultime, salvo verifica fattibilità, è possibile realizzare l'uscita fumi per stufe ad accumulo anche lateralmente.

Rizzoli propone pannelli radianti (anche su misura) con girofumi in materiale refrattario certificato che possono essere rivestiti con maiolica, intonaco, piastrelle o pietra. Grazie alla grande quantità di materiale refrattario presente all'interno del pannello, viene garantito un rapido ed elevato accumulo del calore che verrà rilasciato nell'ambiente in maniera lenta e graduale.

Questo tipo di irraggiamento del calore, dovuto ai raggi infrarossi, è il più sano e naturale possibile e dona all'ambiente confort e benessere abitativo.



Il pannello radiante proposto da Rizzoli



Serie PRO





Un livello di personalizzazione
mai raggiunto prima.



Una linea di prodotti dedicata esclusivamente al mondo della ristorazione professionale, dove l'affidabilità e la praticità del prodotto sono tutto. La Serie PRO parte da modelli base di cucine e termocucine a legna per poi espandersi in monoblocchi altamente personalizzati, sia nelle forme che nell'allestimento tecnico. Grazie a varie estensioni prodotte ad hoc, la Serie PRO sa trasformarsi a seconda degli spazi e delle esigenze del cliente, libero di chiedere al nostro team di progettisti tutto ciò che desidera anche sotto il profilo estetico.

- Accurata progettazione di soluzioni su misura per ogni cliente
- Configurazioni e combinazioni dei moduli illimitate
- Selezione dei moduli in base al numero di coperti e tipo di menù
- Elettrodomestici di fascia professionale
- Vasta scelta di finiture estetiche e colori
- Dettagli studiati per la massima praticità di pulizia
- Massimo livello di igiene grazie ai materiali selezionati
- Ambiente di lavoro funzionale e pratico

Per maggiori informazioni
richiedi il catalogo specifico
al rivenditore autorizzato
più vicino o sfoglialo online.





RIFUGIO ANTERMONIA
Gruppo del catinaccio - Val di fassa- Dolomiti - Mt. 2496

Modello installato: Serie PRO 130

Serie PRO.

Chiedete a chi l'ha già testata.

Malghe, rifugi e ristoranti.

RIFUGIO TORRE DI PISA - Gruppo Latemar - Predazzo (TN) - 2671 mt
MALGA SAN PELLEGRINO - Passo San Pellegrino - Moena (TN) - 1918 mt
RIFUGIO ANTERMOIA - Gruppo Catinaccio (TN) - 2496 mt
MALGA LANER - Bletterbach - Aldino (BZ) - 1800 mt
HOTEL POSTA CERVO - Sluderno (BZ) - 900 mt
MALGA CISLON - Trodena nel Parco Naturale (BZ) - 1249 mt
MALGA AL CROCIFISSO - Pozza di Fassa (TN) - 1325 mt
MALGA STRAMAILOLO - Bedollo (TN) - 1600 mt
RIFUGIO TONINI - Gruppo Monte Croce (TN) - 1920 mt
AGRITURISMO CHEMELA - Cavalese (TN) - 1000 mt
RIFUGIO COSTACCIA - Livigno (SO) - 2360 mt
AGRITUR DARIAL - Tesero (TN) - 1000 mt
MASO GATTERER - Nova Ponente (BZ) - 1357 mt
RISTORANTE CIMA - Plan de Corones (BZ) - 2275 mt
RIFUGIO GURNDIN - Aldino (BZ) - 1954 mt
AGRITUR MALGA ARODOLO - Piazzol (TN) - 1250 mt
LÄRCHENHEIM - Anterivo (BZ) - 1029 mt
SCHENK REINHOLD - Laion (BZ) - 1093 mt
CHALET AL MONT - Monte Peller - Tuenno (TN) - 1600 mt
ST. JOSEF FATHER - Lunsar - Sierra Leone (Africa) - 65 mt
RIFUGIO ALTISSIMO - Monte Altissimo - Bretonico (TN) - 2060 mt
MALGA CONTRIN - Val Contrin (TN) - 1828 mt
TRATTORIA LA TAGLIOLA - Carpenissone (GE) - 300 mt
LACKEN HOF - Fieberbrunn (Austria) - 724 mt
SULZENALM-WALLEHENHÜTTE - Filzmoos - Salisburgo (Austria) - 1600 mt
BAITA LINO BRACH - Val Duron (TN) - 1925 mt
RIFUGIO CREPES DE SELA - Canazei (TN) - 1848 mt
MALGA STIVO - Arco (TN) - 1768 mt
GASTHAUS ZUM KIRCHENWIRT - S. Georgen am Steinfelde (Austria) - 300 mt
HOTEL LA ROCCIA - Ponte di legno (BS) - 1620 mt
MALGA SCHÖNRAST - Aldino (BZ) - 1700 mt
MALGA SATTLERHÜTTE - Meltina (BZ) - 1609 mt

...e molti altri.



PRO 110

Misure (LxPxH)
1100x700x870 mm

KG kW kW
317 8,0 13,0



Esempio in figura:

- Luxury Rosso
- Maniglie Inox
- Piastra PC1
- Apertura porte sinistra



PRO 130

Misure (LxPxH)
1300x800x870 mm

KG kW kW
409 8,6 14,0



Esempio in figura:

- Inox
- Maniglie Inox
- Piastra PC2
- Porta fuoco con vetro
- Apertura porte sinistra



PRO 110 TERMO

Misure (LxPxH)
1100x700x870 mm



367



10,2-22,3



Esempio in figura:

- Epoka P56
- Pomoli Ottone
- Piastra PC2
- Porta fuoco con vetro
- Apertura porte sinistra



PRO 130 TERMO

Misure (LxPxH)
1300x800x870 mm



459



10,2-22,3



Esempio in figura:

- Variant Bronzo
- Maniglie Inox
- Piastra PC1
- Apertura porte sinistra



Complementi d'arredo





Mobili, pensili e piani in acciaio.

A completamento dei monoblocchi Rizzoli propone lavelli, mobili, pensili, piani realizzati in acciaio inox su misura, che possono essere rifiniti con la stessa finitura della cucina e termocucina a legna. Tipicamente abbinabili a una cappa di aspirazione Rizzoli, queste combinazioni donano un tocco di vera esclusività.

Piani di lavoro in acciaio, mobili e lavelli

In questa pagina sono proposti alcuni esempi di mobili, lavelli e pensili. A richiesta sono realizzabili soluzioni personalizzate su misura nelle varie finiture disponibili. Questi complementi d'arredo sono abbinabili a tutte le serie di cucine e termocucine a legna.



Mobile 30

Misure (LxPxH)
300x600mm x H (a richiesta)

Esempio in figura:

- Inox
- Maniglia Inox 3
- 1 anta
- Ripiano interno



Mobile 60

Misure (LxPxH)
600x600mm x H (a richiesta)

Esempio in figura:

- Variant Rosso
- Pomoli Variant
- 2 cassetti



Lavello 80

Misure (LxPxH)
800x600mm x H (a richiesta)

Esempio in figura:

- Epoka P56
- Pomoli Ottone
- 2 vasche a incasso
- 2 ante



Mobile 4 cassetti

Misure (LxPxH)
450x600mm x H (a richiesta)

Esempio in figura:

- Variant Bianco
- 4 cassetti



Pensile 2 ante

Misure (LxPxH)
800x350x720 mm

Esempio in figura:

- Epoka P56
- 2 ante
- Ripiano interno



Pensile anta basculante

Misure (LxPxH)
600x350x720 mm

Esempio in figura:

- Verniciato Panna
- 1 anta basculante
- Ripiano interno

Possibili soluzioni realizzative

Esempio in figura



Monoblocco RE 150 combi

- Finitura Epoka P46
- Pomoli Ottone
- Corrimano mod.F4
- Due cassetti
- Piano cottura a gas a 4 fuochi

Cappa Camino CC 150

- Finitura Inox
- Bordo Epoka
- Specifica per alte temperature

Complementi d'arredo in acciaio inox su misura

- Finitura Epoka P46
- Pomoli Ottone
- Corrimano mod.F4
- Mobili personalizzati
- Pensili personalizzati
- Piano di lavoro con lavello
a due vasche

Esempio in figura



Monoblocco RVE 140 combi

- Finitura Variant Rosso
- Maniglie Inox 1
- Forno elettrico multifunzione
- Piano cottura in vetroceramica
elettrico
- Fianco Variant

Cappa Piana CP 140

- Finitura Inox
- Bordo Variant Rosso
- Specifica per alte temperature

Complementi d'arredo in acciaio inox su misura

- Finitura Variant Rosso
- Maniglie Inox 1
- Mobili personalizzati
- Pensili personalizzati
- Piano di lavoro
- Schienale Inox

Cappe aspiranti





Sistemi aspiranti per alte temperature.

Una intera linea di prodotti completamente supportata dalla qualità, dalla tecnologia e dall'esperienza centenaria di Rizzoli. Le cappe aspiranti o depuranti Rizzoli si distinguono per funzionalità, qualità estetica e capacità di personalizzazione. Ma l'aspetto veramente preminente di una cappa Rizzoli è la sua capacità di resistere al calore prodotto dalle cucine o termocucine a legna. Ogni cappa Rizzoli viene realizzata in acciaio inox su misura, come pezzo unico, a partire dalle versioni di riferimento presentate nel catalogo.

Tecnologie intelligenti

Il processo di continua evoluzione e ricerca, porta inevitabilmente a risultati sempre più performanti. Le cappe Rizzoli godono di tutto questo grazie al team presente in azienda che si occupa solo ed esclusivamente di sistemi di aspirazione. Ogni tecnologia implementata viene accuratamente testata e verificata, prima di entrare nella fase produttiva.

Steel Structure

Per le sue cappe aspiranti Rizzoli ha scelto di utilizzare solo acciaio di alta qualità selezionato da fornitori certificati.



Heat Resistant

Tutti i componenti delle cappe aspiranti Rizzoli sono stati concepiti e costruiti per resistere alle alte temperature prodotte dalle cucine e termocucine a legna.



No Smell Filter

Le cappe aspiranti di tipo depurante sono dotate di speciali filtri anti-odore al carbone, in grado di catturare anche le più piccole molecole responsabili del cattivo odore in ambienti interni.



Touch Control

Le pulsantiere di controllo delle cappe Rizzoli, sono dotate di un sistema "touch", che facilita le operazioni di accensione, spegnimento, controllo della cappa e dell'impianto di illuminazione.



Noise Reduction

Le cappe aspiranti Rizzoli abbattano sensibilmente il rumore prodotto dal processo di aspirazione grazie a motori a doppia aspirazione con ventole in acciaio speciale galvanizzato a bassa rumorosità.



60dB





Remote Control

A richiesta è possibile dotare le cappe Rizzoli di un telecomando ad onde radio capace di controllare le principali funzioni della cappa: accensione/spegnimento, velocità di aspirazione e illuminazione.



Led Bar

Le cappe Rizzoli usufruiscono di un moderno impianto di illuminazione composto da efficientissime barre a LED capaci di contenere di oltre il 90% i consumi elettrici rispetto ad una illuminazione di tipo tradizionale.



Fabbricazione Eco-friendly

Grazie alle materie prime utilizzate e alle tecnologie implementate, le cappe Rizzoli sono a pieno titolo prodotti Eco-friendly. Materiali riciclabili al 100% come l'acciaio e consumi elettrici ridotti, fanno delle cappe Rizzoli un prodotto attento alla salvaguardia dell'ambiente.



Cappe aspiranti



Cappa Smart

Dimensioni: di serie 600 e 900mm

Modelli:

- SM6 (600mm)
- SM9 (900mm)

Finiture:

- Steel (acciaio inox)
- Glass (frontale vetro)

Caratteristiche:

- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 294,8 a 299,6 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm



Cappa Piana

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/Verniciato
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 294,8 a 308,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm

Cappe aspiranti



Cappa Camino

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/ Verniciato/Intonaco
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 294,8 a 308,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm



Cappa Smussata

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/Verniciato
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 294,8 a 308,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm

Finiture: pag. 173

Tecnologie:



Cappe aspiranti



Cappa Diagonale

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/ Verniciato/Intonaco
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 294,8 a 308,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm



Cappa Ambiente

Dimensioni: 600-800-900mm

Modelli:

- CA 6
- CA 8
- CA 9

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/Verniciato
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 294,8 a 296,7 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm

Finiture: pag. 173

Tecnologie:



Cappe aspiranti



Cappa Sottopensile

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/Verniciato
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 445 m³/h
- Livello sonoro: 65 dB
- Potenza assorbita: da 141,8 a 155,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 120 mm



Cappa Piana Sottopensile

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/Verniciato
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 445/910 m³/h
- Livello sonoro: 60/65 dB
- Potenza assorbita: da 149,8 a 308,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 120/150 mm

Finiture: pag. 173

Tecnologie:



Cappe aspiranti



Cappa Angolo

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/ Verniciato/Intonaco
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 149,8 a 308,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm



Cappa Incasso

Dimensioni: di serie 520 e 820mm

Modelli:

- IS52 (acciaio inox)
- IS82 (acciaio inox)

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 540/1080 m³/h
- Livello sonoro: 66 dB
- Potenza assorbita: da 56,8 a 110,7 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 120 mm

Cappe aspiranti



Cappa Isola

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/Verniciato
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 303,4 a 316,8 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm



Cappa Camino CCS

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox/Verniciato/Intonaco
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera touch control o meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 294,8 a 308,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm

Finiture: pag. 173

Tecnologie:



Cappe aspiranti



Cappa Pannello

Dimensioni: su misura

Caratteristiche:

- Rivestimento: Acciaio inox
- Versione aspirante o depurante
- Comandi: pulsantiera meccanica
- Funzione timer
- Illuminazione: con barre LED
- Filtri lavabili in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature
- Telecomando (optional)
- Capacità d'aspirazione: 910 m³/h
- Livello sonoro: 60 dB
- Potenza assorbita: da 294,8 a 308,2 W
- Velocità: 4
- Uscita: ø 150 mm

Per maggiori informazioni
richiedi il catalogo specifico
al rivenditore autorizzato
più vicino o sfoglialo online.



Finiture: pag. 173

Tecnologie:



Colori e finiture

Rizzoli realizza e rifinisce ogni piccolo dettaglio che costituisce i propri prodotti, per questo è possibile, su richiesta, personalizzare le cappe proposte attraverso scelte estetiche. L'ampia possibilità di personalizzazione nei rivestimenti, nelle dimensioni e nelle forme permettono di soddisfare ogni tipo di esigenza. Nascono così cappe che possono essere definite pezzi unici.

Verniciato

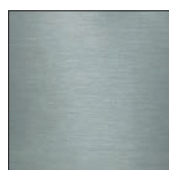


Intonaco



Intonaco

Inox



inox

Bordi

Bordi per cappe Piana, Camino, Smussata, Diagonale, Angolo, Piana Sottopensile, Isola



Bordo liscio

Bordo Epoka

Bordo Variant

Bordo con piastrelle

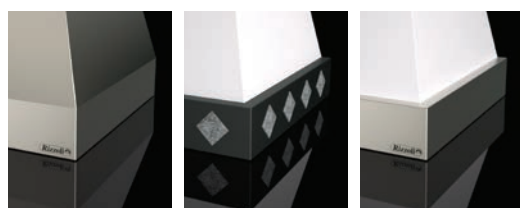
Bordo a spessore

Bordo a spessore Epoka

Bordo a spessore Variant

Bordo predisposto per travetto in legno*

Bordi per cappe Camino CCS



Bordo liscio

Bordo a spessore Dekor

Bordo a spessore inox

*Travetto in legno non fornito.

Elettrodomestici

A completamento di monoblocchi, cucine e termocucine a legna combinate di tutte le Serie, Rizzoli propone elettrodomestici da incasso di alta qualità. Piani cottura a gas, piani in vetroceramica e forni multifunzione elettrici, che all'occorrenza possono essere opportunamente rifiniti per poter dare una perfetta continuità estetica con il resto della combinazione.



Forno elettrico 60

Misure (LxH)

594x594 mm

Caratteristiche

- Programmatore inizio-fine cottura
- Luce forno
- Resistenza superiore e inferiore
- Ventilatore
- Ventilatore per scongelamento
- Resistenza circolare con ventilatore
- Grill
- Grill con ventilatore
- Classe energetica: A



Forno elettrico 90

Misure (LxH)

895x595 mm

Caratteristiche

- 9 funzioni incluso scongelamento
- 110 litri di volume utile
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Programmatore elettronico con display a comandi touch control
- Regolazione e controllo tempi cottura
- Spiedo girarrosto
- Illuminazione interna a due punti
- Cavit  con smalto easy to clean
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia
- Classe energetica: A



Forno elettrico 90

Misure (LxH)

895x595 mm

Caratteristiche

- 9 funzioni incluso scongelamento
- 110 litri di volume utile
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Programmatore elettronico con display a comandi touch control
- Regolazione e controllo tempi cottura
- Spiedo girarrosto
- Illuminazione interna a due punti
- Cavit  con smalto easy to clean
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia
- Classe energetica: A



Piano cottura a gas

Misure (LxPxH)
580x510x45 mm

Caratteristiche

- 4 fuochi
- 1 bruciatore tripla fiamma
- Valvola di sicurezza
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica



Piano cottura a gas

Misure (LxPxH)
685x510x45 mm

Caratteristiche

- 5 fuochi
- 1 bruciatore tripla fiamma
- Valvola di sicurezza
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica



Piano cottura a gas

Misure (LxPxH)
860x510x50 mm

Caratteristiche

- 5 fuochi
- 1 bruciatore tripla fiamma
- Valvola di sicurezza
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica



Piano cottura in vetroceramica elettrico

Misure (LxPxH)
583x513x49 mm

Caratteristiche

- 4 zone cottura highSpeed
- 1 zona cottura a due diametri
- 1 zona arrosto
- Zone con mantenimento calore
- Comando TouchControl con timer
- Indicatore per i livelli di temperatura
- Indicatore di calore residuo
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Funzione Wipe protection
- Contaminuti
- Indicatore consumo energetico

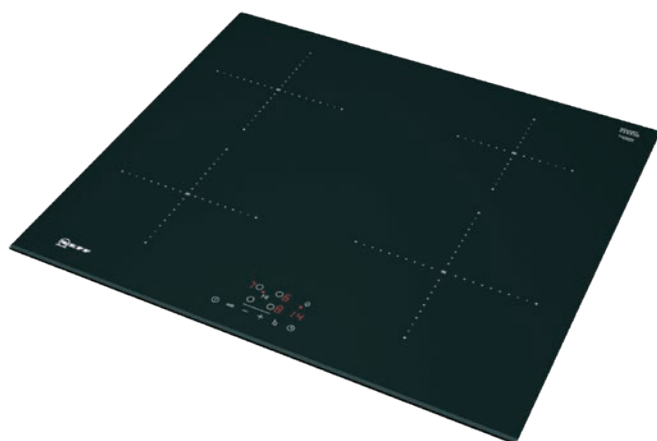


Piano cottura in vetroceramica elettrico

Misure (LxPxH)
880x510x41 mm

Caratteristiche

- 5 zone cottura
- 3 zone cottura a due diametri
- Comandi TouchControl con timer
- Spegnimento automatico
- 9 livelli di potenza
- Indicatore di calore residuo
- Blocco sicurezza bambini

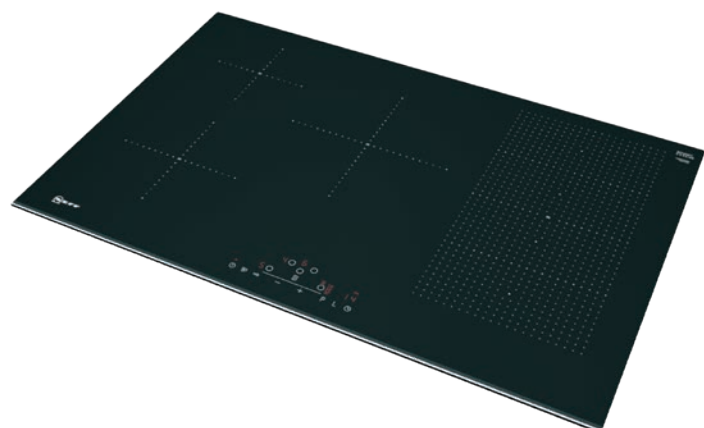


Piano cottura in vetroceramica a induzione

Misure (LxPxH)
583x513x55 mm

Caratteristiche

- 4 zone cottura a induzione
- Comando TouchControl con timer
- Indicatore con i livelli di temperatura
- Indicatore di calore residuo
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Funzione Wipe Protection
- Contaminuti
- Funzione Powermanagement
- Funzione Power



Piano cottura in vetroceramica a induzione

Misure (LxPxH)
780x520x47 mm

Caratteristiche

- Comandi TouchControl
- 9 livelli di potenza + booster
- 3 temperature pre-impostate
- 4 timer
- Blocco sicurezza bambini
- Spegnimento automatico
- Indicatore calore residuo
- Rilevazione automatica pentola



Riso Trentodoc, polvere di alloro
e uova di trota
Chef Alfio Ghezzi®

Serie X

Una vista sul fuoco davvero unica.

La Serie X è stata pensata e costruita per regalare una visione del fuoco spettacolare. E' composta da modelli di stufe a legna divise in famiglie dall'estetica e da rivestimenti di altissimo pregio. La Serie X Rock è caratterizzata da un rivestimento in pietra Serpentino che regala un perfetto equilibrio tra acciaio, pietra e vetro. Le preziose maioliche lavorate a mano caratterizzano lo stile classico ed elegante della X Art mentre i modelli della Serie X Line, X Dateo e X Living si contraddistinguono per il rivestimento in acciaio verniciato nero.

I modelli della Serie X (escluso X Vision - X Living - X Dateo) sono disponibili in tre versioni: Basic, Plus, Chef.





Serie X. Caratteristiche principali.

Corpo ermetico in acciaio

Sistema di combustione certificato Superflame®

Graticola cenere rotante in ghisa

Cassetto cenere estraibile

Camera di combustione in vermiculite ad alta densità

Spessore vermiculite 30 mm

Aria primaria, secondaria e terziaria regolabile

Vetro ceramico da 5 mm con sistema Shiny Glass®

Maniglie isolate in acciaio verniciato

Vano porta legna aperto

Porta fuoco con chiusura automatica di sicurezza

Piedini livellatori

Presse d'aria esterna - External Air®

Uscita fumi superiore

Uscita fumi superiore e posteriore
(solo per versione X Basic, X Vision, X Dateo, X Living)



X Line Basic

Misure (LxPxH)

534x464x1145 mm



175



7,7



12,0



Esempio in figura:

- Sportello inferiore (optional)



X Rock Basic

Misure (LxPxH)

554x462x1163 mm



275



7,7



12,0





X Art Basic

Misure (LxPxH)
600x476x1173 mm



240



7,7



12,0



Esempio in figura:

- Sportello inferiore (optional)





X Line Plus

Misure (LxPxH)

534x464x1518 mm

 KG
 kW
 kW MAX

176/246* 7,7 12,0



* Peso senza e con kit accumulo (70 kg) Durasic® (optional).

Esempio in figura:

- Sportello inferiore (optional)



X Rock Plus

Misure (LxPxH)

554x462x1536 mm

 KG
 kW
 kW MAX

301/371* 7,7 12,0



* Peso senza e con kit accumulo (70 kg) Durasic® (optional).

Esempio in figura:

- Sportello inferiore (optional)



X Art Plus

Misure (LxPxH)

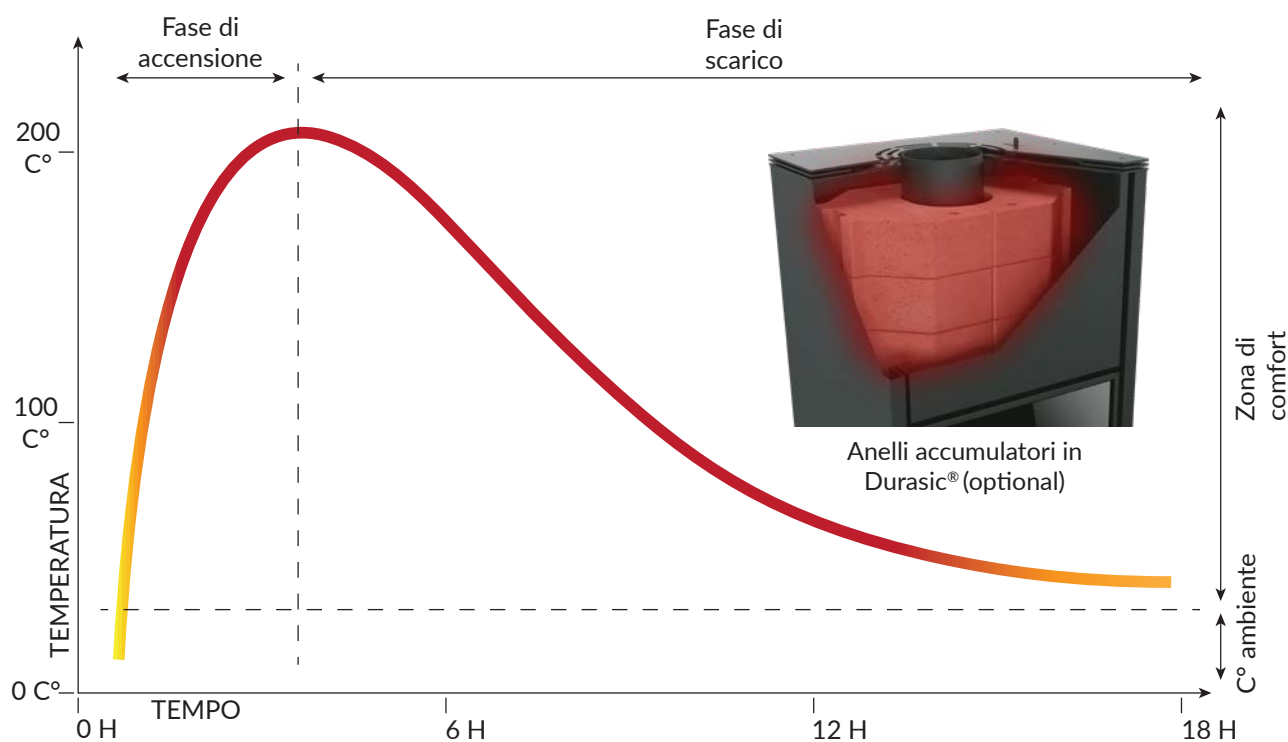
600x476x1546 mm

KG
 kW
 kW MAX
 300/370* 7,7 12,0



* Peso senza e con kit accumulo (70 kg) Durasic® (optional).

Distribuzione del calore nel tempo con il sistema Durasic®



Finiture: pag. 192
 Area tecnica: pag. 216

Tecnologie:





X Line Chef

Misure (LxPxH)

534x464x1518 mm

Misure forno (LxPxH)

350x320x215 mm

220	7,7	12,0



Esempio in figura:

- Sportello inferiore (optional)



X Rock Chef

Misure (LxPxH)

554x462x1536 mm

Misure forno (LxPxH)

350x320x215 mm

340	7,7	12,0





X Art Chef

Misure (LxPxH)

600x476x1546 mm

Misure forno (LxPxH)

350x320x215 mm



Esempio in figura:

- Sportello inferiore (optional)





X Living

Misure (LxPxH)
534x464x805 mm



Panca

Misure (LxPxH)
1132x464x340 mm



Mobile

Misure (LxPxH)
350x464x1137 mm

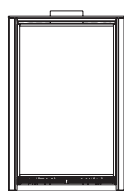
Finiture: pag. 192
Esempi di composizione: pag. 189
Area tecnica: pag. 216

Tecnologie:



Crea la tua stufa

Esempio in figura



X living

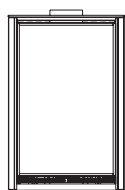
+



Panca



Esempio in figura



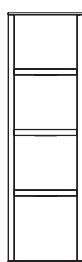
X living

+



Panca

+



Mobile





X Vision

Misure (LxPxH)

534x464x1300 mm



170



7,7



12,0



X Dateo

Misure (LxPxH)

534x464x1170mm



125



7,7



12,0





Colori e finiture

Tutti i modelli della Serie X sono disponibili in diverse finiture e colori.

X Line



Nero
(verniciato)

X Vision



Nero
(verniciato)

X Dateo



Nero
(verniciato)

X Living



Nero
(verniciato)

X Art



Bianco
(rivestimento in maiolica)



Rosso
(rivestimento in maiolica)



Nero opaco
(rivestimento in maiolica)

X Rock



Serpentino
(rivestimento in pietra)

Configura la tua stufa



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua stufa. Le combinazioni sono infinite.



Serie TE

TE 60. E non ci pensi più.

Unica nel suo genere, la TE 60 ha la sua arma vincente nella lunga autonomia resa possibile da un tanto semplice quanto efficace sistema di auto alimentazione della legna. Il serbatoio, collocato nel retro della stufa, è progettato per immagazzinare fino a 15 kg di legna e funziona senza nessun tipo di ausilio elettronico o meccanico. La TE 60 offre tutto questo in perfetta autonomia ma può essere utilizzata anche nel sistema tradizionale con il carico della legna direttamente nella camera di combustione dalla porta frontale.





Serie TE. Caratteristiche principali.

Alimentazione automatica della legna per caduta

Autonomia di oltre 6 ore per singolo carico

Nessun meccanismo elettronico nè meccanico

Sistema di combustione certificato Superflame®

Aria primaria, secondaria e terziaria regolabile

Zero consumi di elettricità

Lunghezza ceppi fino a 33 cm

Fiamma elegante e braci non visibili

Camera di combustione in materiale refrattario

Maniglie isolate in acciaio inox

Cassetto cenere estraibile

Serbatoio a chiusura ermetica con capacità di carico fino a 15 kg di legna

Combustione con processo di pirolisi

Piedini livellatori

Presa d'aria esterna - External Air®

Uscita fumi superiore

La Serie TE è la prima stufa italiana ad alimentazione automatica caratterizzata da un nuovo sistema di combustione in grado di ricavare dalla legna ancora maggiore calore. La combustione avviene solo dopo una fase di preriscaldamento all'interno del serbatoio e in completa assenza di ossigeno, la quale porta a una decomposizione termochimica e alla formazione dei composti gassosi. Grazie a questo processo di pirolisi si ottiene dalla legna una maggior potenza calorica, altissimi rendimenti ed emissioni molto basse.



TE 60

Misure (LxPxH)
640x610x1400 mm

300/315* 8,0 13,0



Esempio in figura:

- Stone Serpentino
- Maniglia in acciaio inox

* Peso versione Standard e Stone.

Configura la tua stufa



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua stufa. Le combinazioni sono infinite.

Finiture: pag. 199
Area tecnica: pag. 216

Tecnologie:



Colori e finiture

Standard



Bianco



Nero



Rosso

Stone



Serpentino
(rivestimento in pietra)

Sistema automatico di alimentazione Automatic load®



1



Sistema automatico di
alimentazione attraverso
il serbatoio posteriore



2



Sistema manuale di
alimentazione attraverso
la porta fuoco frontale



Inserti a legna



Fuoco e design.

X 50 V è un inserto moderno costruito con materiali solidi e di pregio concepito per riscaldare in modo sano ed ecologico. La maxi camera di combustione con vetro ceramico autopulente darà il meglio di sé in ogni ambiente, creando una bellissima atmosfera grazie ad una fiamma elegante e rilassante.





X 50 V

Misure (LxPxH)
520x450x827 mm



100



7,7



12,0



CARATTERISTICHE PRINCIPALI SERIE X 50 V:

- Corpo ermetico in acciaio
- Graticola cenere rotante in ghisa
- Cassetto cenere estraibile
- Camera di combustione in vermiculite ad alta densità
- Spessore vermiculite 30 mm
- Aria primaria, secondaria e terziaria regolabile
- Uscita fumi superiore e posteriore
- Vetro ceramico da 5 mm con sistema Shiny Glass®
- Maniglie isolate in acciaio verniciato
- Porta fuoco con chiusura automatica di sicurezza
- Presa d'aria esterna - External Air®
- Cornice in acciaio verniciato nero

Configura il tuo inserto



Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza il tuo inserto. Le combinazioni sono infinite.





Serie T



Eleganza tecnologica.

La termostufa Serie T sa farsi amare da subito per il design e per la meravigliosa visione del fuoco resa possibile dal grande vetro panoramico. La Serie T Rock è caratterizzata da un rivestimento in pietra Serpentino che regala un perfetto equilibrio tra acciaio, pietra e vetro. Le preziose maioliche lavorate a mano caratterizzano lo stile classico ed elegante della T Art mentre i modelli della Serie T Line si contraddistinguono per il rivestimento in acciaio verniciato nero. I modelli della Serie T sono disponibili in due versioni: Basic e Chef.





Serie T.

Caratteristiche principali.

Sistema di combustione certificato - H₂O System®

Caldaia in acciaio ad alto spessore

Protezioni caldaia in acciaio

Camera di combustione ermetica

Uscita fumi superiore

Griglia in ghisa

Predisposizione presa d'aria esterna - External Air®

Regolazione automatica aria di combustione - Air Control®

Regolazione/chiusura presa d'aria esterna

Aria primaria, secondaria, terziaria

Porta fuoco con doppio vetro ceramico

Porta fuoco con sistema autopulente - Shiny Glass®

Porta fuoco e porta cenere a chiusura ermetica

Predisposizione per scarico termico

Lunghezza ceppi di legna fino a 40 cm

Carico legna variabile con sistema di alzagriglia

Maniglie isolate in legno di noce pregiato

Ampio cassetto cenere estraibile

Piedini livellatori

6 anni di garanzia sul corpo caldaia

VERSIONE CHEF:

Forno in acciaio inox

Porta forno con doppio vetro e termometro

Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche

Griglia forno



T Line Basic

Misure (LxPxH)

490x600x1187 mm



256



9,1-25,9



T Line Chef

Misure (LxPxH)

490x600x1187 mm

Misure forno (LxPxH)

250x525x190 mm



277



9,1-25,9





T Art Basic

Misure (LxPxH)

490x600x1206 mm



278



9,1-25,9



T Art Chef

Misure (LxPxH)

490x600x1206 mm

Misure forno (LxPxH)

250x525x190 mm



299



9,1-25,9





T Rock Basic

Misure (LxPxH)

490x600x1206 mm



302



9,1-25,9



T Rock Chef

Misure (LxPxH)

490x600x1206 mm

Misure forno (LxPxH)

250x525x190 mm



323



9,1-25,9



Colori e finiture

Tutti i modelli della Serie T sono disponibili in diverse finiture e colori.

T Line



Nero
(verniciato)

T Rock



Serpentino
(rivestimento in pietra)

T Art



Bianco
(rivestimento in maiolica)



Rosso
(rivestimento in maiolica)

Configura la tua termostufa



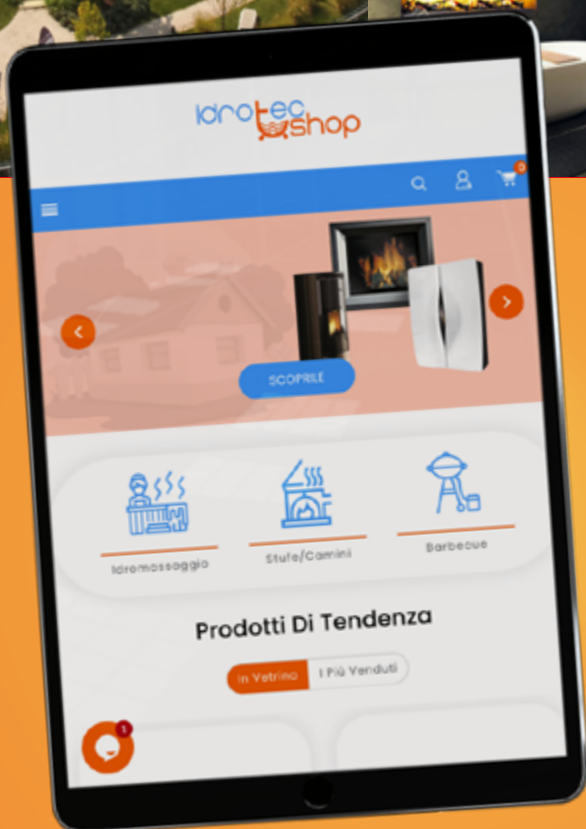
Visita il sito www.rizzolicucine.it e scopri il configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua termostufa. Le combinazioni sono infinite.

REALIZZA LA TUA COMFORT ZONE CON NOI

VENITE A TROVARCI NEL NOSTRO
PARCO ESPOSITIVO

Fissa il tuo appuntamento
chiama o manda un messaggio whatsapp

035.944138



idrotec
shop

**ORDINA COMODAMENTE
DALLA TUA COMFORT ZONE
TUTTO QUELLO CHE TI SERVE
PER I TUOI MOMENTI
DI RELAX**

**ESPLORA IL NOSTRO
SHOP-ONLINE**

idrotec
acqua aria fuoco

Via Antonio Gramsci, 161

Trescore Balneario (Bg)

Tel: 035 944138

Email: info@idrotecstore.it

Dati tecnici cucine a legna

Per le cucine a legna con forno laterale, la disposizione degli elementi è determinata dalla posizione dell'uscita fumi scelta.

Il forno è sempre posizionato sul lato dell'uscita fumi. La presa d'aria esterna è sempre in corrispondenza della camera di combustione.

Tutti i dati sono certificati da un laboratorio esterno, notificato a livello europeo, secondo la norma EN 12815 e rientrano nei limiti richiesti dalle leggi Art.15a austriaca, BImSchV Stufe 2. tedesca e Flamme Verte francese e dal D.M. 186/2017 su emissioni e rendimenti del bacino padano.

Modelli	Larghezza	Profondità	Altezza ⁽¹⁾	Spessore piano ⁽²⁾	Alzatina (hxp)	Piastra in acciaio	Diametro cerchiata	Altezza zoccolo	Rientranza zoccolo regolabile	Bocca di carico (lxh)	Prof. camera di combustione (val. medio)	Dimensioni del forno (lxpxh)	Peso (Kg.)	Potenza nominale (kW)	Rendimento %	Flusso gas di scarico (g/s)	Temperatura gas di scarico ⁽⁷⁾ (°C)	Tiraggio consigliato (Pa)	Presa d'aria esterna (Ø)
RE 40 - RVE 40	400	600	850-920	30/40	60x15	311x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	166x260	340	-	135	7,4	80,8	8,6	200	11	95
RE 45 - RVE 45	450	600	850-920	30/40	60x15	361x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	340	-	155	7,4	80,8	8,6	200	11	95
RE 50 - RVE 50	500	600	850-920	30/40	60x15	411x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	340	-	165	7,4	80,8	8,6	200	11	95
RE 60 - RVE 60	600	600	850-920	30/40	60x15	511x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	166x260	410	250x430x260	180	8,0	82,7	7,7	218	11	95
RE 80 - RVE 80	800	600	850-920	30/40	60x15	711x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	350x430x260	195	8,6	82,7	7,7	218	12	95
RE 90 - RVE 90	900	600	850-920	30/40	60x15	811x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	450x430x260	225	8,6	82,7	7,7	218	12	95
RE 100 - RVE 100	1000	600	850-920	30/40	60x15	911x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	350x430x260	245	8,6	82,7	7,7	218	12	95
RNE 50 - RNVE 50	500	600	850-920	30/40	60x15	411x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x165	410	300x430x160	170	8,0	80,2	10	191	10	95
RI 60 - RVI 60	600	600	850-920	30/40	60x15	411x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	340	-	180	7,4	80,8	8,6	200	11	95
RI 70 - RVI 70	700	600	850-920	30/40	60x15	511x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	166x260	410	250x430x260	195	8,0	82,7	7,7	218	11	95
RI 80 - RVI 80	800	600	850-920	30/40	60x15	611x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	250x430x260	204	8,6	82,7	7,7	218	12	95
RI 90 - RVI 90	900	600	850-920	30/40	60x15	711x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	350x430x260	225	8,6	82,7	7,7	218	12	95
RI 100 - RVI 100	1000	600	850-920	30/40	60x15	811x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	450x430x260	235	8,6	82,7	7,7	218	12	95
RNI 60 - RNVI 60	600	600	850-920	30/40	60x15	411x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x165	410	300x430x160	180	8,0	80,2	10	191	10	95
S 60	600	600	850	30	40x15	481x481	238	30	-	298x266	350	-	195	7,4	80,8	8,6	200	11	95
S 80	800	600	850	30	40x15	681x481	320	30	-	210x265	400	300x430x279	205	10,2	83,3	12,4	168	11	95
S 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	400	350x430x279	240	10,2	83,3	12,4	168	11	95
S 90 con archetto	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	400	350x430x279	240	10,2	83,3	12,4	168	11	95
M 60	600	600	850	30	40x15	448x486	238	30	-	300x196	250	350x470x160	180	8,0	80,2	10	191	10	95
M 70	700	600	850	30	40x15	548x486	238	30	-	400x196	250	450x470x160	200	8,0	80,2	10	191	10	95
M 80	800	600	850	30	40x15	648x486	280	30	-	500x196	250	550x470x160	230	8,0	80,2	10	191	10	95
MZ 60	600	600	850-900	30	40x15	448x486	238	100-150	70	300x196	250	350x470x160	180	8,0	80,2	10	191	10	95
MZ 70	700	600	850-900	30	40x15	548x486	238	100-150	70	400x196	250	450x470x160	200	8,0	80,2	10	191	10	95
MZ 80	800	600	850-900	30	40x15	648x486	280	100-150	70	500x196	250	550x470x160	230	8,0	80,2	10	191	10	95
ML 60/Lux/Rustik	600	600	850	30	40x15	448x486	238	30	40	300x196	250	350x470x260	⁽⁴⁾	8,0	80,2	10	191	10	95
ML 80/Lux/Rustik	800	600	850	30	40x15	648x486	280	30	40	500x196	250	550x470x260	⁽⁵⁾	8,0	80,2	10	191	10	95
ML 60 Diva	600	600	900	30	40x15	448x486	238	-	-	300x196	250	350x470x260	190	8,0	80,2	10	191	10	75
ML 80 Diva	800	600	900	30	40x15	648x486	280	-	-	500x196	250	550x470x260	240	8,0	80,2	10	191	10	75
L 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	400	350x430x279	⁽⁶⁾	10,2	83,3	12,4	168	11	95
ZVI 60	600	600	850	30	60x15	511x491	238	100	0-90	137x258	400	250x430x260	155	8,0	82,7	7,7	218	11	95
ZVI 90	900	600	850	30	60x15	811x491	238	100	0-90	214x258	400	350x430x260	205	10,2	83,3	12,4	168	11	95
FE 60 - FVE 60	600	600	538-548	30/40	60x15	411x491	238	-	-	226x260	340	-	-	7,4	80,8	8,6	200	11	95
FE 70 - FVE 70	700	600	538-548	30/40	60x15	511x491	238	-	-	166x260	410	250x430x260	-	8,0	82,7	7,7	218	11	95
FE 90 - FVE 90	900	600	538-548	30/40	60x15	711x491	238	-	-	226x260	410	350x430x260	-	8,6	82,7	7,7	218	12	95
FE 100 - FVE 100	1000	600	538-548	30/40	60x15	811x491	238	-	-	226x260	410	450x430x260	-	8,6	82,7	7,7	218	12	95
PRO 110	1100	700	870	50	60x20	910x580	320	100	20-90	226x260	510	550x530x260	350	8,6	82,7	7,7	218	12	95
PRO 130	1300	800	870	50	60x20	1110x680	320	100	20-90	226x260	610	550x660x260	415	8,6	82,7	7,7	218	12	95

Misure in mm

(1) SERIE R: misura sopra piano escluso alzatina. Con piano spessore 30 mm: altezza 850-910 mm. Con piano spessore 40 mm: altezza 860-920 mm.

SERIE S, M, ML, L, ZVI: misura sopra piano escluso alzatina.

SERIE MZ: misura sopra piano escluso alzatina. Zoccolo telescopico in finitura inox regolabile da 100 a 150 mm.

SERIE PRO: misura sopra piano escluso alzatina (misura alzatina 60x20 mm - hxp). Altezza zoccolo 100 mm dotato di piedini livellatori regolabili.

(2) Sporgenza piano. Cucine a legna: 20 mm.

(3) Altezza zoccolo 100 mm dotato di piedini livellatori regolabili in altezza da 0 a 60 mm.

(4) 180 kg. per Serie ML 60, ML 60 Lux. 202 Kg. per Serie ML 60 Rustik Bianco e Rosso. 219 Kg. per Serie ML 60 Rustik Serpentino.

(5) 230 kg. per Serie ML 80, ML 80 Lux. 252 Kg. per finitura Rustik Bianco e Rosso. 269 Kg. per finitura Rustik Serpentino.

Dati tecnici cucine a legna

Dotazioni

Dotazioni

Modelli	Presa aria esterna - External Air®	Regolazione automatica aria - Air Control®	Sistema di combustione Superflame®	Sistema per incasso tra i mobili Surround Heat®	Fianchi ventilati	Fianchi areati a convezione naturale	Porta fuoco con triplo vetro(8)	Porta fuoco con doppio vetro	Porta fuoco reversibile	Protezione porta fuoco	Porta forno con vetro e termometro	Porta forno con doppio vetro e termometro	Forno con illuminazione elettrica	Teglia su guide telescopiche	Zoccolo telescopico e cassa legna integrata	Zoccolo regolabile in profondità	Zoccolo su misura(9)	Piedini livellatori regolabili in altezza	Cassa legna con chiusura Soft Close	Uscita fumi posteriore regolabile	Piastra in vetroceramica(10)	Copripiastra inox	Distanziali isolati certificati	Alette forate	Profili per piano	Kit di manutenzione	Corrimano frontale
RE 40 - RVE 40				-				-			-	-	-	-													
RE 45 - RVE 45				-				-			-	-	-	-													
RE 50 - RVE 50				-				-			-	-	-	-													
RE 60 - RVE 60				-				-	-		-																
RE 80 - RVE 80				-				-	-		-																
RE 90 - RVE 90				-				-	-		-																
RE 100 - RVE 100				-				-	-		-										-						
RNE 50 - RNVE 50				-				-	-		-																
RI 60 - RVI 60								-			-	-	-	-													
RI 70 - RVI 70								-	-		-																
RI 80 - RVI 80								-	-		-																
RI 90 - RVI 90								-	-		-																
RI 100 - RVI 100								-	-		-																
RNI 60 - RNVI 60								-	-		-																
S 60				-	-		-				-	-	-	-	-	-											
S 80				-	-		-		-		-				-	-											
S 90				-	-		-		-		-				-	-											
S 90 con archetto				-	-		-		-		-				-	-							-	-			
M 60		-			-		-				-				-	-											
M 70		-			-		-				-				-	-											
M 80		-			-		-				-				-	-											
MZ 60		-			-		-				-				-	-											
MZ 70		-			-		-				-				-	-											
MZ 80		-			-		-				-				-	-											
ML 60 - ML 80 Lux		-			-		-				-				-	-											
ML 60 - ML 80 Rustik		-		-	-		-				-				-	-							-	-			
ML 60 Diva		-			-		-				-				-	-							-	-			
ML 80 Diva		-			-		-				-				-	-							-	-			
L 90		-		-	-		-		-		-				-	-							-	-			
ZVI 60		-					-	-	-			-		-	-		-										
ZVI 90		-					-	-	-			-		-	-		-										
FE 60 - FVE 60				-	-			-			-	-	-	-	-	-	-						-	-			
FE 70 - FVE 70				-	-			-	-		-				-	-	-						-	-			
FE 90 - FVE 90				-	-			-	-		-				-	-	-						-	-			
FE 100 - FVE 100				-	-			-	-		-				-	-	-						-	-			
PRO 110					-			-	-		-				-						-						
PRO 130					-			-	-		-				-						-						

di serie a scelta optional - non disponibile

(6) 271 Kg. per finitura Rustik Bianco e Rosso. 286 Kg. per finitura Rustik Serpentino.

(7) Temperatura media alla potenza nominale. Si possono avere temperature dei fumi istantanee superiori. Si raccomanda di utilizzare sempre tubazioni con specifica minima T400.

(8) Disponibile solamente per Serie R (modelli RVE, RNVE, RVI, RNVI), Serie FVE e Serie PRO (modelli PRO con porta fuoco con vetro).

(9) Realizzato in acciaio inox. Per modelli ML 60 Rustik, ML 80 Rustik, L 90, lo zoccolo è realizzato in acciaio verniciato nero.

(10) Solo per cucine con uscita fumi posteriore. Per le uscite fumi superiori è optional.

Dati tecnici termocucine a legna

Per le termocucine a legna con forno laterale, la disposizione degli elementi è determinata dalla posizione dell'uscita fumi scelta. Il forno è sempre posizionato sul lato dell'uscita fumi. La presa d'aria esterna è sempre in corrispondenza della camera di combustione.

Tutti i dati sono certificati da un laboratorio esterno, notificato a livello europeo, secondo la norma EN 12815 e rientrano nei limiti richiesti dalle leggi Art.15a austriaca, BImSchV Stufe 2, tedesca e Flamme Verte francese e dal D.M. 186/2017 su emissioni e rendimenti del bacino padano.

Modelli	Specifiche tecniche																				
	Larghezza	Profondità	Altezza ⁽¹⁾	Spessore piano ⁽²⁾	Alzatina (hxp)	Piastra in acciaio	Diametro cerchiata	Altezza zoccolo	Rientranza zoccolo	Bocca di carico (lxh)	Prof. camera di combustione (val. medio)	Dimensioni del forno (lxpxh)	Peso (Kg.)	Potenza nominale complessiva (kW)	Potenza nominale all'acqua (kW)	Rendimento a potenza ridotta %	Rendimento a potenza nominale %	Flusso gas di scarico (g/s)	Temperatura gas di scarico ⁽⁵⁾ (°C)	Tiraggio consigliato (Pa)	Presa d'aria esterna (Ø)
RTE 60	600	600	850-860	30/40	60x15	511x491	240	100	0-90	226x260	375	-	210	5,7-18,6	2,6-8,5	83,2	83,2-79,0	6,9	160	12	95
RTVE 60	600	600	850-860	30/40	60x15	511x491	240	100	0-90	226x260	375	-	210	5,7-18,6	2,6-8,5	83,2	83,2-79,0	6,9	160	12	95
RTE 80	800	600	850-860	30/40	60x15	711x491	240	100	0-90	226x260	375	350x430x260	260	10,2-22,3	5,5-15,1	87,0	80,1-75,2	13,6	187	12	95
RTVE 80	800	600	850-860	30/40	60x15	711x491	240	100	0-90	226x260	375	350x430x260	260	10,2-22,3	5,5-15,1	87,0	80,1-75,2	13,6	187	12	95
RTE 90	900	600	850-860	30/40	60x15	811x491	240	100	0-90	226x260	375	450x430x260	270	10,2-22,3	5,5-15,1	87,0	80,1-75,2	13,6	187	12	95
RTVE 90	900	600	850-860	30/40	60x15	811x491	240	100	0-90	226x260	375	450x430x260	270	10,2-22,3	5,5-15,1	87,0	80,1-75,2	13,6	187	12	95
ST 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	385	350x430x279	250	10,2-23,8	5,5-13,4	87,0	80,1-77,0	13,6	187	12	95
STP	1050	600	850	30	40x15	681x481	320	30	-	260x265	420	300x430x279	(3)	10,2-30,7	5,5-20,3	87,0	80,1-70,2	13,6	187	12	95
LT 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	385	350x430x279	(4)	10,2-23,8	5,5-13,4	87,0	80,1-77,0	13,6	187	12	95
PRO 110 TERMO	1100	700	870	50	60x20	960x580	320	100	70	226x260	480	550x530x260	400	10,2-22,3	5,5-15,1	87,0	80,1-75,2	13,6	187	12	95
PRO 130 TERMO	1300	800	870	50	60x20	1160x680	320	100	70	226x260	480	550x660x260	465	10,2-22,3	5,5-15,1	87,0	80,1-75,2	13,6	187	12	95

Misure in mm

(1) SERIE RTE-RTVE: misura sopra piano escluso alzatina (misura alzatina 60x15 mm - hxp). Con piano spessore 30 mm: altezza 850 mm. Con piano spessore 40 mm: altezza 860 mm.

SERIE ST, STP, LT: misura sopra piano escluso alzatina.

SERIE PRO TERMO: misura sopra piano escluso alzatina (misura alzatina 60x20 mm - hxp). Altezza zoccolo 100 mm dotato di piedini livellatori regolabili.

(2) Le termocucine Serie RTE-RTVE-PRO TERMO hanno una sporgenza del piano di 5 mm. Sulle altre serie, la sporgenza è di 20 mm.

(3) 335 Kg. per finitura Standard. 350 Kg. per finitura Dekor. 360 Kg. per finitura Rustik Bianco e Rosso. 375 Kg. per finitura Rustik Serpentino.

Dati tecnici termocucine a legna

Dotazioni

Modelli	Dotazioni																								
RTE 60																									
RTVE 60																									
RTE 80																									
RTVE 80																									
RTE 90																									
RTVE 90																									
ST 90																									
STP																									
LT 90																									
PRO 110 TERMO																									
PRO 130 TERMO																									



di serie



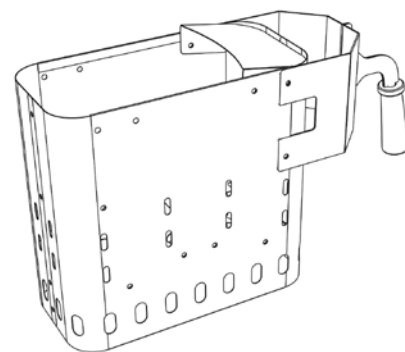
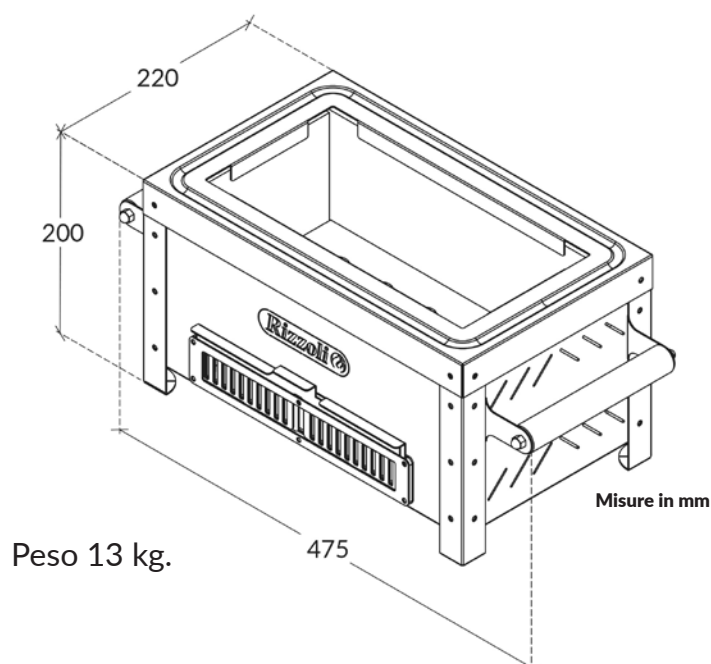
a scelta



optional



non disponibile



Ciminiera
di accensione rapida

(4) 300 Kg. per finitura Rustik Bianco e Rosso. 315 Kg. per finitura Rustik Serpentino.

(5) Temperatura media alla potenza nominale. Si possono avere temperature dei fumi istantanee superiori.

Si raccomanda di utilizzare sempre tubazioni con specifica minima T400.

(6) Disponibile solamente per modelli PRO TERMO con porta fuoco con triplo vetro.

(7) Realizzato in acciaio inox. Per il modello LT 90 lo zoccolo è realizzato in acciaio verniciato nero.

(8) Solo per cucine con uscita fumi posteriore. Per le uscite fumi superiori è optional.

Dati tecnici stufe e termostufe a legna

Tutti i dati sono certificati da un laboratorio esterno, notificato a livello europeo, secondo la norma EN 12815 e rientrano nei limiti richiesti dalle leggi Art.15a austriaca, BImSchV Stufe 2. tedesca e Flamme Verte francese e dal D.M. 186/2017 su emissioni e rendimenti del bacino padano.

Modelli	Larghezza	Profondità	Altezza	Camera di combustione (lxpxh)	Potenza nominale complessiva (kW)	Potenza nominale all'acqua (kW)	Peso (Kg.)	Bocca di carico (lxh)	Prof. camera di combustione (val. medio)	Dimensioni del forno (lxpxh)	Potenza nominale (kW)	Rendimento %	Flusso gas di scarico (g/s)	Temperatura gas di scarico ⁽³⁾ (°C)	Tiraggio consigliato (Pa)	Presa d'aria esterna (Ø)
X Art Basic	600	476	1173	-	-	-	240	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Art Plus	600	476	1546	-	-	-	300/370 ⁽¹⁾	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Art Chef	600	476	1546	-	-	-	280	372x350	300	350x320x215	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Rock Basic	554	462	1163	-	-	-	275	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Rock Plus	554	462	1536	-	-	-	301/371 ⁽¹⁾	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Rock Chef	554	462	1536	-	-	-	340	372x350	300	350x320x215	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Line Basic	534	464	1145	-	-	-	175	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Line Plus	534	464	1518	-	-	-	176/246 ⁽¹⁾	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Line Chef	534	464	1518	-	-	-	220	372x350	300	350x320x215	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Vision	534	464	1300	-	-	-	170	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X 50 V	520	450	827	-	-	-	100	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Dateo	534	464	1170	-	-	-	125	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
X Living	534	464	805	-	-	-	100	372x350	300	-	7,7	87,1	5,3	195	12	75
TE 60	640	610	1400	-	-	-	300/315 ⁽²⁾	400x150	-	-	8,0	87,8	6,3	166	11	75
T Line Basic	490	600	1187	244x411x372	9,1-25,9	2,0-17,1	256	-	-	-	-	85,1-76,1	7,7	199	13	95
T Line Chef	490	600	1187	244x411x372	9,1-25,9	2,0-17,1	277	-	-	250x525x190	-	85,1-76,1	7,7	199	13	95
T Art Basic	490	600	1206	244x411x372	9,1-25,9	2,0-17,1	278	-	-	-	-	85,1-76,1	7,7	199	13	95
T Art Chef	490	600	1206	244x411x372	9,1-25,9	2,0-17,1	299	-	-	250x525x190	-	85,1-76,1	7,7	199	13	95
T Rock Basic	490	600	1206	244x411x372	9,1-25,9	2,0-17,1	302	-	-	-	-	85,1-76,1	7,7	199	13	95
T Rock Chef	490	600	1206	244x411x372	9,1-25,9	2,0-17,1	323	-	-	250x525x190	-	85,1-76,1	7,7	199	13	95

Misure in mm

(1) Peso senza e con kit accumulo (70 kg) Durasic® (optional).

(2) Peso versione Standard e Stone.

(3) Temperatura media alla potenza nominale. Si possono avere temperature dei fumi istantanee superiori. Si raccomanda di utilizzare sempre tubazioni con specifica minima T400.

Dati tecnici stufe, inserti, termostufe a legna

Dotazioni

Modelli	Presa aria esterna - External Air®	Regolazione automatica aria - Air Control®	Sistema di combustione Superflame®	Sistema di combustione - H ₂ O System®	Reg. aria primaria, secondaria, terziaria	Porta fuoco con vetro ceramico - Shiny Glass®	Porta fuoco con chiusura autom. di sicurezza	Forno in acciaio inox	Porta forno con doppio vetro e termometro	Piedini livellatori regolabili	Vano porta legna aperto	Sportello vano porta legna	Uscita fumi superiore	Uscita fumi posteriore	Lamiera copripavimento	Sistema ad accumulo Durasic®	Predisposizione per Scarico termico	Kit idraulico separato
X Art Basic	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	-	-	-
X Art Plus	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	optional	-	-
X Art Chef	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	-	-	-
X Rock Basic	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	-	-	-
X Rock Plus	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	optional	-	-
X Rock Chef	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	-	-	-
X Line Basic	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	-	-	-
X Line Plus	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	optional	-	-
X Line Chef	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	optional	di serie	-	optional	-	-	-
X Vision	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	-	-	-	di serie	-	optional	-	-	-
X 50 V	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	-	-	-	di serie	-	optional	-	-	-
X Dateo	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	-	-	-	di serie	-	optional	-	-	-
X Living	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	-	-	-	di serie	-	optional	-	-	-
TE 60	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	-	-	-	di serie	-	-	di serie	-	optional	-	-	-
T Line Basic	di serie	di serie	-	di serie	-	di serie	-	-	-	di serie	-	-	di serie	-	optional	-	di serie	optional
T Line Chef	di serie	di serie	-	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	-	optional	-	di serie	optional
T Art Basic	di serie	di serie	-	di serie	-	di serie	-	-	-	di serie	-	-	di serie	-	optional	-	di serie	optional
T Art Chef	di serie	di serie	-	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	-	optional	-	di serie	optional
T Rock Basic	di serie	di serie	-	di serie	-	di serie	-	-	-	di serie	-	-	di serie	-	optional	-	di serie	optional
T Rock Chef	di serie	di serie	-	di serie	-	di serie	-	di serie	di serie	di serie	-	-	di serie	-	optional	-	di serie	optional

di serie

a scelta

optional

- non disponibile

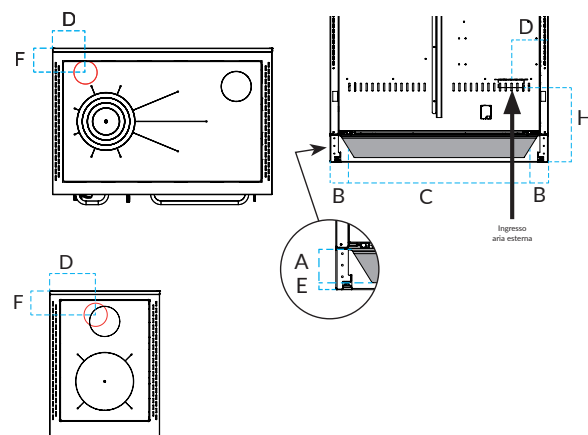
Dati tecnici presa d'aria

CUCINE A LEGNA

Serie R⁽¹⁾

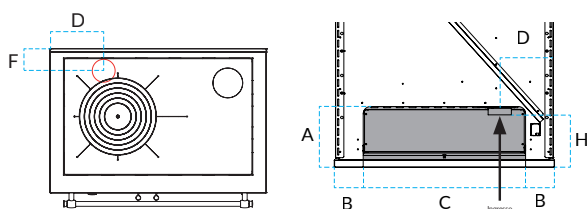
Modelli	A	B	C	D	E	F	H	ø
RE 40 - RVE 40	95	76	243	170	17	97	272	95
RE 45 - RVE 45	95	76	293	185	17	97	272	95
RE 50 - RVE 50	95	76	343	210	17	97	272	95
RE 60 - RVE 60	95	76	443	135	17	97	272	95
RE 80 - RVE 80	95	76	643	135	17	97	272	95
RE 90 - RVE 90	95	76	743	135	17	97	272	95
RE 100 - RVE 100	95	76	843	135	17	97	272	95
RNE 50 - RNVE 50	95	76	343	184	17	91	211	95
RI 60 - RVI 60	95	76	443	260	17	97	272	95
RI 70 - RVI 70	95	76	543	185	17	97	272	95
RI 80 - RVI 80	95	76	643	185	17	97	272	95
RI 90 - RVI 90	95	76	743	185	17	97	272	95
RI 100 - RVI 100	95	76	843	185	17	97	272	95
RNI 60 - RNVI 60	95	76	443	234	17	91	211	95

Misure in mm - Cucine a legna con uscita fumi a destra



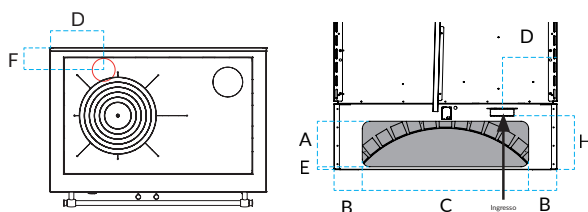
Serie S⁽¹⁾

Modelli	A	B	C	D	F	H	ø
S 60	257	129	342	285	92	215	95
S 80	257	129	542	199	92	215	95
S 90	257	129	642	224	92	215	95



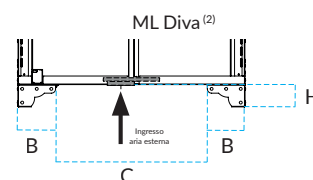
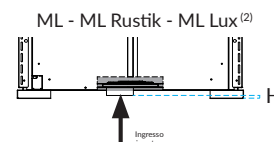
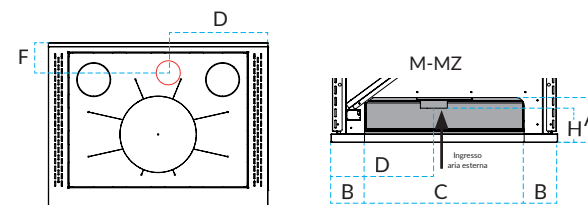
Serie S con archetto⁽¹⁾

Modelli	A	B	C	D	E	F	H	ø
S 90 con archetto	182	113	664	224	12	92	214	95



Serie M

Modelli	A	B	C	D	F	H	ø
M 60	158	118	364	263	109	120	95
M 70	158	118	464	313	109	120	95
M 80	158	118	564	363	109	120	95
MZ 60	140	93	414	263	109	120	95
MZ 70	140	93	514	313	109	120	95
MZ 80	140	93	614	363	109	120	95
ML 60 - ML 60 Lux	-	-	-	263	109	26	95
ML 80 - ML 80 Lux	-	-	-	363	109	26	95
ML 60 Rustik	-	-	-	263	109	26	95
ML 80 Rustik	-	-	-	363	109	26	95
ML 60 Diva	78	132	331	263	109	76	75
ML 80 Diva	78	132	531	363	109	76	75



(1) La versione con camino a sinistra è simmetrica. La presa d'aria è sempre in corrispondenza della camera di combustione.

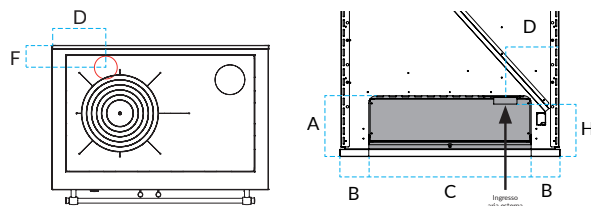
(2) Di serie, a pavimento.

Dati tecnici presa d'aria

Serie L⁽¹⁾

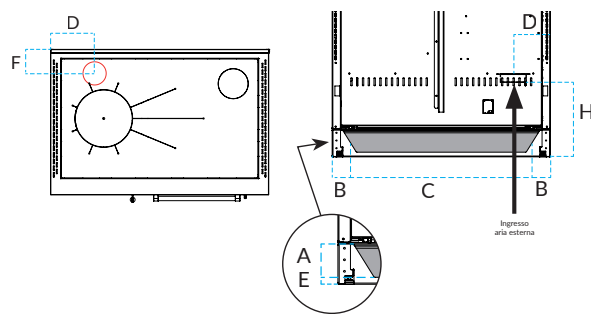
Modelli	A	B	C	D	F	H	ø
L 90	257	129	642	224	92	215	95

Misure in mm - Cucine a legna con uscita fumi a destra⁽¹⁾



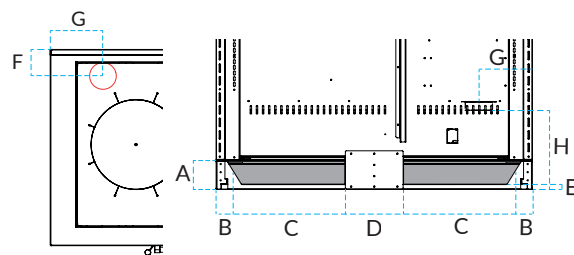
Serie ZVI⁽¹⁾

Modelli	A	B	C	D	E	F	H	ø
ZVI 60	96	64	468	117	17	97	270	95
ZVI 90	96	64	768	175	17	97	270	95



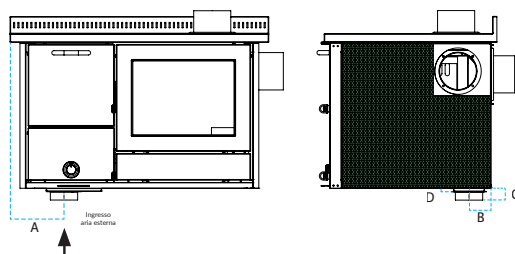
Serie PRO⁽¹⁾

Modelli	A	B	C	D	E	F	G	H	ø
PRO 110	96	76	370	203	17	95	185	272	95
PRO 130	96	76	470	203	17	95	185	272	95



Serie FE-FVE⁽¹⁾

Modelli	A	B	C	D	ø
FE-FVE 60	337	78	40	10	95
FE-FVE 70	188	77	40	10	95
FE-FVE 90	188	77	40	10	95
FE-FVE 100	188	77	40	10	95

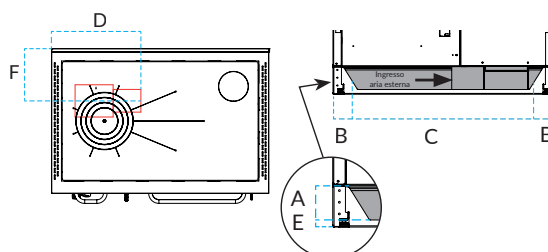


TERMOCUCINE A LEGNA

Serie RTE-RTVE⁽¹⁾

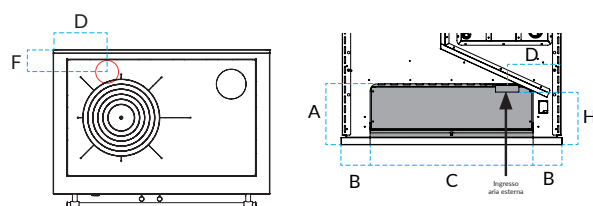
Modelli	A	B	C	D	E	F	ø
RTE 60 - RTVE 60	83	76	443	420	17	217	95
RTE 80 - RTVE 80	83	76	643	370	17	217	95
RTE 90 - RTVE 90	83	76	743	370	17	217	95

Misure in mm - Termocucine a legna con uscita fumi a destra



Serie ST⁽¹⁾

Modelli	A	B	C	D	F	H	ø
ST 90	257	129	642	224	92	214	95

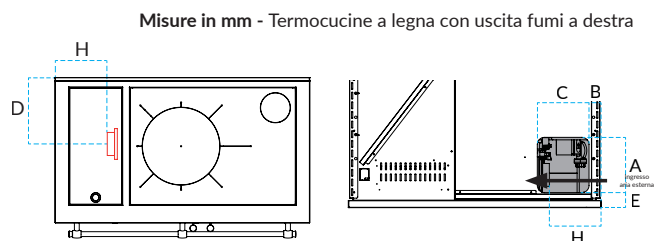


(1) La versione con camino a sinistra è simmetrica. La presa d'aria è sempre in corrispondenza della camera di combustione.

Dati tecnici presa d'aria

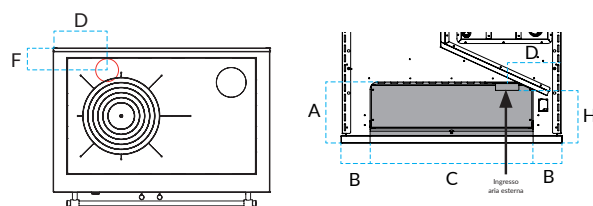
Serie STP

Modelli	A	B	C	D	E	H	ø
STP	230	50	215	275	62	215	95



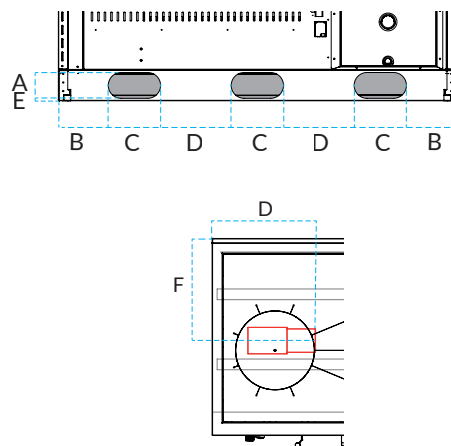
Serie LT⁽¹⁾

Modelli	A	B	C	D	F	H	ø
LT 90	257	129	642	224	92	215	95



Serie PRO TERMO⁽¹⁾

Modelli	A	B	C	D	E	F	G	H	ø
PRO 110 TERMO	84	132	170	160	8	315	420	-	95
PRO 130 TERMO	84	162	170	230	8	415	420	-	95



(1) La versione con camino a sinistra è simmetrica. La presa d'aria è sempre in corrispondenza della camera di combustione.

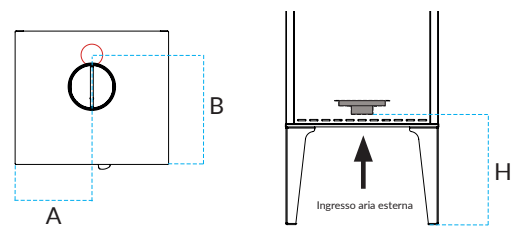
Dati tecnici presa d'aria

STUFE A LEGNA

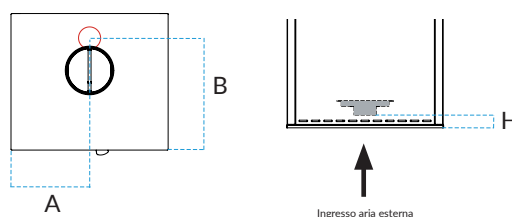
Serie X - TE 60

Modelli	A	B	C	D	E	H	ø
X Art Basic	95	210	110	300	-	388	75
X Art Plus	95	210	110	300	-	388	75
X Art Chef	95	210	110	300	-	388	75
X Rock Basic	95	210	110	277	-	388	75
X Rock Plus	95	210	110	277	-	388	75
X Rock Chef	95	210	110	277	-	388	75
X Line Basic	95	210	110	267	-	388	75
X Line Plus	95	210	110	267	-	388	75
X Line Chef	95	210	110	267	-	388	75
X Vision	95	110	110	267	-	543	75
X 50 V	260	381	210	84	100	56	75
X Dateo	267	381	-	-	-	383	75
X Living	267	381	-	-	-	44	75
TE 60	160	100	445	322	32	180	95

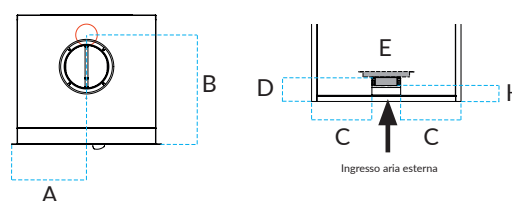
Misure in mm - Stufa a legna con vista posteriore



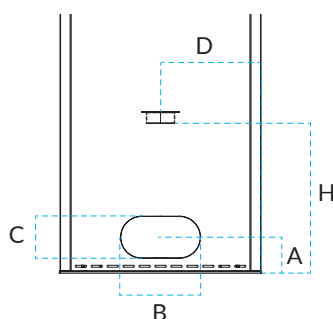
Serie X Dateo



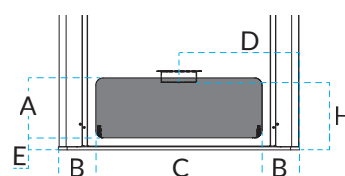
Serie X Living



Serie X 50 V



Serie X



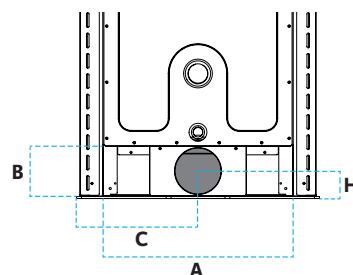
Serie TE

TERMOSTUFE A LEGNA

Serie T

Modelli	A	B	C	H	ø
T Line Basic	382	100	245	56	95
T Line Chef	382	100	245	56	95
T Art Basic	382	100	245	56	95
T Art Chef	382	100	245	56	95
T Rock Basic	382	100	245	56	95
T Rock Chef	382	100	245	56	95

Misure in mm - Termostufa a legna con vista posteriore



Dati tecnici uscita fumi

CUCINE A LEGNA

Serie R

Misure centro foro in mm

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾	B ⁽²⁾	C	D	E	ø
RE 40 - RVE 40	710	720	135	135	125	200	130
RE 45 - RVE 45	710	720	135	135	125	225	130
RE 50 - RVE 50	710	720	135	135	125	250	130
RE 60 - RVE 60	710	720	135	135	140	145	130
RE 80 - RVE 80	710	720	135	135	140	145	130
RE 90 - RVE 90	710	720	135	135	140	145	130
RE 100 - RVE 100	710	720	135	135	125	145	130
RNE 50 - RNVE 50	710	720	124	135	135	135	130
RI 60 - RVI 60	710	720	185	135	125	300	130
RI 70 - RVI 70	710	720	185	135	140	195	130
RI 80 - RVI 80	710	720	185	135	140	195	130
RI 90 - RVI 90	710	720	185	135	140	195	130
RI 100 - RVI 100	710	720	185	135	140	195	130
RNI 60 - RNVI 60	710	720	174	135	135	185	130

(1) Misura con altezza zoccolo di serie.

(2) Misure posizione standard. L'uscita fumi posteriore è regolabile (escluso Serie RNE 50 - RNVE 50 - RNI 60 - RNVI 60 - RE 100 - RVE 100).

Serie S

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾⁽²⁾	B	C ⁽²⁾	D	E	ø
S 60	710	710	180	130	125	300	130
S 80	730	710	142	130	143	160	130
S 90	730	710	142	130	143	160	130
S 90 con archetto	730	710	142	130	143	160	130

(1) Misura "A" con altezza zoccolo di serie.

(2) L'uscita fumi sul fianco è solo su richiesta.

Serie M

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾⁽²⁾	B	C ⁽²⁾	D	E	ø
M 60	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
M 70	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
M 80	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
MZ 60	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
MZ 70	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
MZ 80	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
ML 60 - ML 60 Lux	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
ML 80 - ML 80 Lux	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
ML 60 Rustik	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
ML 80 Rustik	730	700	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
ML 60 Diva	780	750	142	110	135	165	140 ⁽³⁾
ML 80 Diva	780	750	142	110	135	165	140 ⁽³⁾

(1) Misura "A" con altezza zoccolo di serie.

(2) L'uscita fumi sul fianco è solo su richiesta.

(3) Per uscita sul fianco ø 130 mm.

Tutte le cucine a legna della Serie M nascono con la predisposizione con uscita fumi a destra o a sinistra, ma questa va configurata appositamente prima dell'installazione.

Serie L

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾⁽²⁾	B	C ⁽²⁾	D	E	ø
L 90	730	710	142	130	143	160	130

(1) Misura "A" con altezza zoccolo di serie.

(2) L'uscita fumi sul fianco è solo su richiesta.

Serie ZVI

Modelli	A1 ⁽¹⁾	B	D	E	ø
ZVI 60	720	135	140	145	130
ZVI 90	720	135	140	145	130

(1) Misura "A" con altezza zoccolo di serie.

Serie PRO

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾	B	C	D	E	ø
PRO 110	710	720	195 ⁽²⁾	135	142	190	150
PRO 130	710	720	185	135	142	190	150
PRO 110 TERMO	710	720	195 ⁽²⁾	150	157	190	150
PRO 130 TERMO	710	720	185	150	157	190	150

(1) Misura con altezza zoccolo di serie.

(2) Misure posizione standard. L'uscita fumi posteriore è regolabile come indicato nella tabella sotto riportata.

Dati tecnici uscita fumi

Serie FE-FVE

Misure centro foro in mm

Modelli	A1	A2	B	C	D	E	ø
FE-FVE 60	397	408	185	135	125	300	130
FE-FVE 70	397	408	185	135	140	195	130
FE-FVE 90	397	408	185	135	140	195	130
FE-FVE 100	397	408	185	135	140	195	130

TERMOCUCINE A LEGNA

Serie RT

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾	B ⁽²⁾	C	D	E	ø
RTE 60 - RTVE 60	710	720	131	150	155	145	130
RTE 80 - RTVE 80	710	720	135	150	155	145	140
RTE 90 - RTVE 90	710	720	135	150	155	145	140

(1) Misura con altezza zoccolo di serie.

(2) Misure posizione standard. L'uscita fumi posteriore è regolabile (escluso Serie RTE 60 - RTVE 60).

Serie ST

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾⁽²⁾	B	C ⁽²⁾	D	E	ø
ST 90	730	710	142	130	143	160	140
STP	730	710	142	130	143	160	140

(1) Misura con altezza zoccolo di serie.

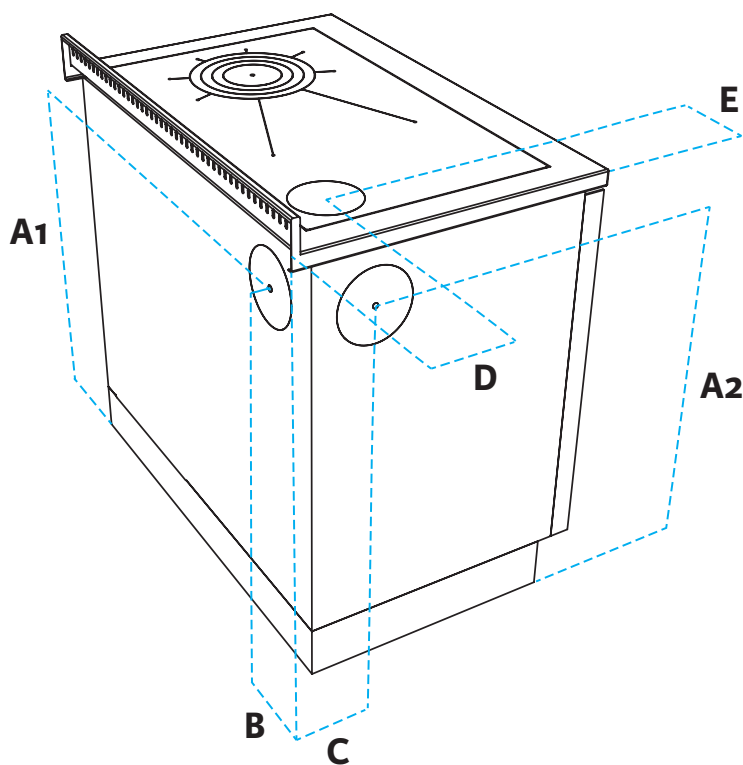
(2) L'uscita fumi sul fianco è solo su richiesta.

Serie LT

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾⁽²⁾	B	C ⁽²⁾	D	E	ø
LT 90	730	710	142	130	143	160	140

(1) Misura con altezza zoccolo di serie.

(2) L'uscita fumi sul fianco è solo su richiesta.



Per maggiori informazioni visita il sito www.rizzolicucine.it
e scarica le schede tecniche dei prodotti Rizzoli.

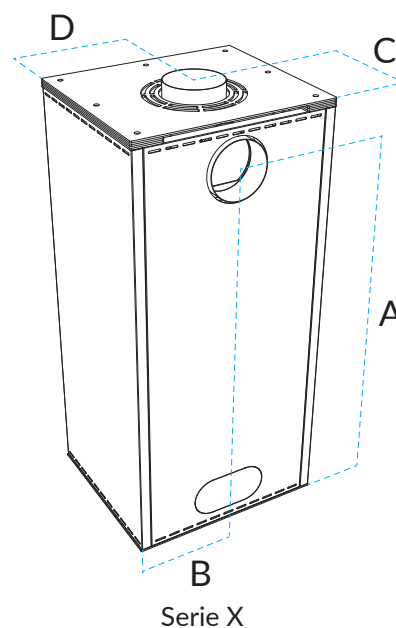
Dati tecnici uscita fumi

STUFE A LEGNA

Serie X -TE 60

Modelli	A	B	C	D	ø
X Art Basic	1020	300	185	300	150
X Art Plus	-	-	185	300	150
X Art Chef	-	-	185	300	150
X Rock Basic	1020	277	195	277	150
X Rock Plus	-	-	195	277	150
X Rock Chef	-	-	195	277	150
X Line Basic	1020	267	195	267	150
X Line Plus	-	-	195	267	150
X Line Chef	-	-	195	267	150
X Vision	1180	267	195	267	150
X 50 V	827	260	260	270	150
X Dateo	1018	267	267	270	150
X Living	677	267	267	270	150
TE 60	-	-	345	322	150

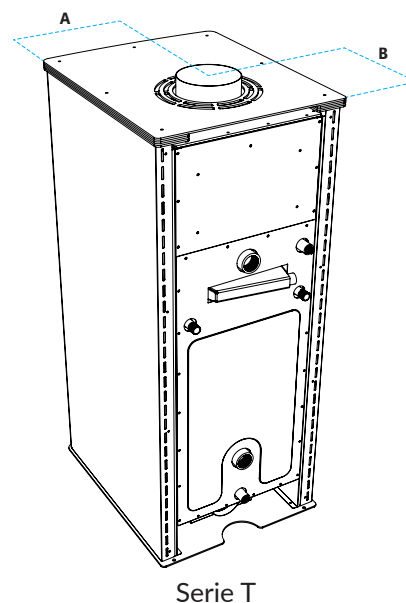
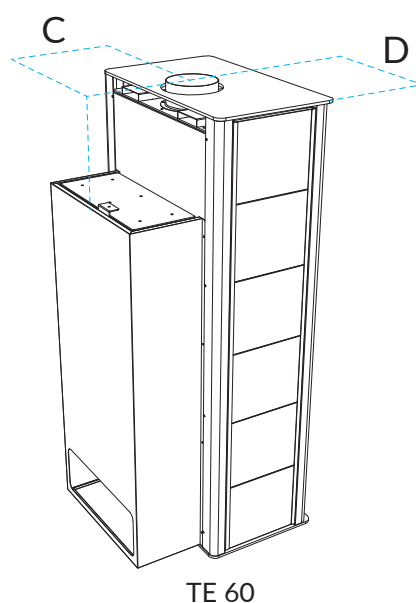
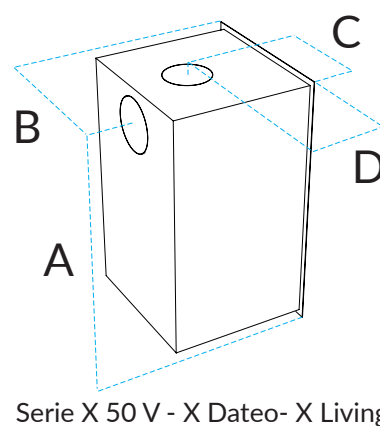
Misure centro foro in mm



TERMOSTUFE A LEGNA

Serie T

Modelli	A	B	ø
T Line Basic	245	200	150
T Line Chef	245	200	150
T Art Basic	245	200	150
T Art Chef	245	200	150
T Rock Basic	245	200	150
T Rock Chef	245	200	150



Per maggiori informazioni visita il sito www.rizzolicucine.it
e scarica le schede tecniche dei prodotti Rizzoli.

Dati tecnici uscita fumi

Modelli	Sopra al centro + dietro a destra	Sopra al centro + dietro a sinistra	Sopra a destra + dietro a destra	Sopra a sinistra + dietro a sinistra	Sopra + dietro a destra e sinistra	Dietro a destra	Dietro a sinistra	Sul fianco a destra	Sul fianco a sinistra	Sopra a destra	Sopra a sinistra	Dietro al centro a misura	Multifumo a destra + sopra al centro	Multifumo a sinistra + sopra al centro	Multifumo dietro e fianco a destra	Multifumo dietro e fianco a sinistra	Multifumo a destra	Multifumo sopra e fianco a destra	Multifumo dietro e fianco a destra	Multifumo a sinistra	Multifumo sopra e fianco a sinistra	Multifumo dietro e fianco a sinistra	Sopra	Dietro
RE 40 - RVE 40			-	-	-												-	-	-	-	-	-	-	-
RE 45 - RVE 45			-	-	-												-	-	-	-	-	-	-	-
RE 50 - RVE 50			-	-	-												-	-	-	-	-	-	-	-
RE 60 - RVE 60	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RE 80 - RVE 80	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RE 90 - RVE 90	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RE 100 - RVE 100	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RNE 50 - RNVE 50	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RI 60 - RVI 60			-	-	-												-	-	-	-	-	-	-	-
RI 70 - RVI 70	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RI 80 - RVI 80	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RI 90 - RVI 90	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RI 100 - RVI 100	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
RNI 60 - RNVI 60	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
S 60			-	-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S 80	-	-			-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S 90	-	-			-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S 90 con archetto	-	-			-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M 60	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M 70	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M 80	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MZ 60	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MZ 70	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MZ 80	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ML 60/Lux/Rustik	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ML 80/Lux/Rustik	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ML 60 Diva	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ML 80 Diva	-	-	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L 90	-	-			-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ZVI 60	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ZVI 90	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FE 60 - FVE 60			-	-	-					-	-	-					-	-	-	-	-	-	-	-
FE 70 - FVE 70	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
FE 90 - FVE 90	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
FE 100 - FVE 100	-	-			-							-	-	-	-	-							-	-
PRO 110	-	-	-	-	-							-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PRO 130	-	-	-	-	-							-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Uscita fumi di serie

Uscita fumi a richiesta

— non disponibile

Le uscite fumi sono descritte guardando le cucine frontalmente.

Dati tecnici uscita fumi

Modelli	Sopra al centro + dietro a destra	Sopra al centro + dietro a sinistra	Sopra a destra + dietro a destra	Sopra a sinistra + dietro a sinistra	Sopra + dietro a destra e sinistra	Dietro a destra	Dietro a sinistra	Sul fianco a destra	Sul fianco a sinistra	Sopra a destra	Sopra a sinistra	Dietro al centro a misura	Multifumo a destra + sopra al centro	Multifumo a sinistra + sopra al centro	Multifumo dietro e fianco a destra	Multifumo dietro e fianco a sinistra	Multifumo a destra	Multifumo sopra e fianco a destra	Multifumo dietro e fianco a destra	Multifumo a sinistra	Multifumo sopra e fianco a sinistra	Multifumo dietro e fianco a sinistra	Sopra	Dietro
RTE 60 - RTVE 60	-	-			-							-	-	-									-	-
RTE 80 - RTVE 80	-	-			-							-	-	-									-	-
RTE 90 - RTVE 90	-	-			-							-	-	-									-	-
ST 90	-	-			-							-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
STP	-	-		-	-		-		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LT 90	-	-			-							-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PRO 110 TERMO	-	-	-	-	-							-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PRO 130 TERMO	-	-	-	-	-							-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
X ART BASIC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
X ART PLUS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
X ART CHEF	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
X ROCK BASIC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
X ROCK PLUS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
X ROCK CHEF	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
X LINE BASIC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
X LINEPLUS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
X LINE CHEF	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
X VISION	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
X 50 V	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
X DATEO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
X LIVING	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
TE 60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
T LINE BASIC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
T LINE CHEF	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
T ART BASIC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
T ART CHEF	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
T ROCK BASIC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
T ROCK CHEF	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-

Uscita fumi di serie

Uscita fumi a richiesta

— non disponibile

Le uscite fumi sono descritte guardando le cucine frontalmente.