



PROFESSIONELLE WIRTSCHAFTSHERDE





INHALTSVERZEICHNIS

5

UNTERNEHMEN

7

SERIE PRO

9

PRO 110

13

PRO 130

16

AUSFÜHRUNGSMÖGLICHKEITEN
UND ZUBEHÖR

22

PERSONALISIERUNG

28

AUSFÜHRUNGEN

30

REFERENZEN

33

TECHNISCHE DATEN







ÜBER HUNDERT JAHRE ERFAHRUNG IN IHRER KÜCHE

Rizzoli wurde vor über 100 Jahren im Herzen des Fleimstales, nahe der imponierenden und majestätischen Dolomiten-Gruppen, die heute zum UNESCO-Weltnaturerbe zählen, gegründet. Das Unternehmen hat seine Tätigkeit von Generation zu Generation zu einer regelrechten Leidenschaft gemacht, wobei weltweit bekannte Produkte höchster Qualität entstanden sind. Dank der Erfahrungen, die im letzten Jahrhundert gesammelt wurden und durch die Produktion im eigenen Werk, ist es uns möglich den höchsten Qualitätsstandard und unübertroffene Personalisierung unserer Produkte zu bieten. Durch den Einsatz qualifizierter und erfahrener Fachleute und modernster Technologien entstehen hochwertige Holz- und Zentralheizungs-herde, Kaminöfen und Zentralheizungsöfen sowie hitzebeständige Dunstabzugshauben, die auf dem neuesten Stand der Technik sind. Die Grundvoraussetzung für jede Produktlinie ist die hochwertige Qualität, ohne die wir nicht das geworden wären, was wir heute sind.



DIE NEUE SERIE PRO. DIE PROFESSIONELLEN WIRTSCHAFTSHERDE VON RIZZOLI.

Dank jahrhundert langer Erfahrung im Bereich der Anfertigung von Holz- und Zentralheizungsherden, präsentiert Rizzoli eine neue Serie, die für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt wurde und durch ihre Zuverlässigkeit und Funktionalität gekennzeichnet ist: die Serie PRO.



Serie **PRO**

Bei der Serie PRO werden Tradition, Innovation und Technologie vereint um ein einzigartiges Produkt zu verwirklichen, bei dem das Kochen und Backen mit Holz eine unverwechselbare und besondere Geschmacksnote zaubert. Die Serie PRO besteht aus zwei Basismodellen, die durch verschiedene Erweiterungsmöglichkeiten in Form und technischer Ausstattung personalisiert werden können.

Dank der vielseitigen Erweiterungsmöglichkeiten kann die Serie PRO dem verfügbarem Platz und den Wünschen des Kunden angepasst werden.

Die sorgfältige Auswahl des Materials und der Einsatz der besten verfügbaren Technologien garantieren eine maximale Beständigkeit, ohne dabei auf Design und Eleganz zu verzichten.







PRO 110

Kochen und Backen mit Holz auf höchstem Niveau.



Holzherd mit Backofen

Maße Holzherd (LxTxH): 1100x700x870 mm

Maße Backofen (LxTxH): 550x530x260 mm

Maße Kochplatte (LxT): 910x580 mm

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Zertifiziertes Verbrennungssystem Superflame®
- Schamottierte Brennkammer
- Doppelter, schamottierter Rauchgaszug
- Maxi-Brennkammer mit einer Tiefe von 510 mm
- Automatische Primär- und Sekundärluftregulierung
- Externe Frischluftzufuhr
- Hermetisch schließende Feuerraumtür
- Edelstahl-Herdrahmen AISI 304 Ausführung Scotch Brite
- 50 mm hoher Edelstahl-Herdrahmen
- 12 mm dicke, effiziente Stahl-Herdplatte
- Edelstahl-Backofen zu 75 l mit Backofenlicht
- Doppelt verglaste Backofentür mit Thermometer
- Backofen mit Backblech auf Teleskopschienen und Grillrost
- Backofen mit Dampfableitungsventil
- Backofen geeignet für Edelstahl-Gastro-Backbleche GN 1/1
- Seitliches Hitzeschutz-System Surround Heat®
- Große Holzlade
- Isolierte Edelstahl-Griffe
- Edelstahl-Sockel
- Rauchausgang oben, hinten oder seitlich, links oder rechts
- Reinigungsfreundliche Oberflächen
- Auch als wassergeführter Zentralheizungsherd erhältlich



FARBEN UND AUSFÜHRUNGEN

INOX



Inox

VARIANT



Weiß



Schwarz



Blau



Rot



Creme



Anthrazit

EPOKA



P14



P44



P46



P54



P56



P59

RAL



RAL

Technische Daten: S. 33-35

Ausführungsmöglichkeiten und Zubehör: S. 16-18



Serie **PRO**

PRO 110



Zertifizierte Technologie:



Geprüft nach:







PRO 130

Eine einzigartige Zubereitung von Speisen
und ein unverwechselbarer Geschmack.



Holzherd mit Backofen

Maße Holzherd (LxTxH): 1300x800x870 mm

Maße Backofen (LxTxH): 550x630x260 mm

Maße Kochplatte (LxT): 1110x680 mm

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Zertifiziertes Verbrennungssystem Superflame®
- Schamottierte Brennkammer
- Doppelter, schamottierter Rauchgaszug
- Maxi-Brennkammer mit einer Tiefe von 610 mm
- Automatische Primär- und Sekundärluftregulierung
- Externe Frischluftzufuhr
- Hermetisch schließende Feuerraumtür
- Edelstahl-Herdrahmen AISI 304 Ausführung Scotch Brite
- 50 mm hoher Edelstahl-Herdrahmen
- 12 mm dicke, effiziente Stahl-Herdplatte
- Edelstahl-Backofen zu 90 l mit Backofenlicht
- Doppelt verglaste Backofentür mit Thermometer
- Backofen mit Backblech auf Teleskopschienen und Grillrost
- Backofen mit Dampfableitungsventil
- Backofen geeignet für Edelstahl-Gastro-Backbleche GN 2/1
- Seitliches Hitzeschutz-System Surround Heat®
- Große Holzlade
- Isolierte Edelstahl-Griffe
- Edelstahl-Sockel
- Rauchausgang oben, hinten oder seitlich, links oder rechts
- Reinigungsfreundliche Oberflächen
- Auch als wassergeführter Zentralheizungsherd erhältlich



FARBEN UND AUSFÜHRUNGEN

INOX



Inox

VARIANT



Weiß



Schwarz



Blau



Rot



Creme



Anthrazit

EPOKA



P14



P44



P46



P54



P56



P59

RAL



RAL

Technische Daten: S. 33-35

Ausführungsmöglichkeiten und Zubehör: S. 16-18



Serie **PRO**

PRO 130



Zertifizierte Technologie:



Geprüft nach:



Rizzoli 



Ausführungsmöglichkeiten und Zubehör der Serie PRO.

Um den Gebrauch zu optimieren, ist die Serie PRO in verschiedenen Ausführungsmöglichkeiten und mit zahlreichem Zubehör erhältlich. Die Modelle können durch den doppelten Backofen, der Feuerraumtür mit Sichtfenster, der Herdstange, Einlegeplatte- oder -ringe, Edelstahl-Rückwände und weiterem Zubehör personalisiert und somit den Wünschen des Kunden und dessen Arbeitssystem angepasst werden. Das Resultat ist eine optimale Organisationsmöglichkeit und eine folgliche Zeiteinsparung.

DOPPELTER BACKOFEN



Bei Holzherden der Serie PRO kann ein zweiter Backofen ergänzt werden, der als Warmhaltefach verwendet werden kann. Der zweite Backofen ist ohne Sichtfenster und befindet sich unterhalb des normalen Backofens.

FEUERRAUMTÜR MIT SICHTFENSTER



Die Serie PRO ist auch mit Feuerraumtür mit dreifach verglastem Sichtfenster erhältlich. Eine ausgezeichnete Variante um das Feuer unter Kontrolle zu halten und die angenehme Sicht zu genießen.

HERDPLATTENABDECKUNG



Für Modelle der Serie PRO ist eine Edelstahl-Herdplattenabdeckung erhältlich. Mit diesem nützlichen Zusatzteil verwandelt sich die Herdplatte in kaltem Zustand in eine praktische Arbeitsfläche.

SCHUTZ DER FEUERRAUMTÜR



Für die Feuerraumtür ist ein Edelstahl-Schutz erhältlich, der beim Kochen oder beim längeren Verbleib vor dem Herd zum Abschirmen der Hitzeabstrahlung verwendet werden kann.

HERDSTANGE



Herdstange auf drei Seiten



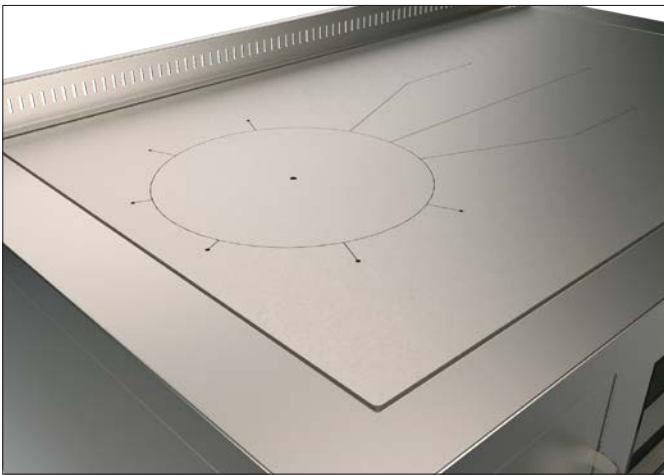
Herdstange vorne

WASSERSCHIFF



Wasserschiff

HERDPLATTEN



Herdplatte mit Einlegeplatte (PC1)



Herdplatte mit traditionellen Guss-Einlegungen (PC2)

EDELSTAHL-RÜCKWÄNDE



Edelstahl-Rückwand



Edelstahl-Rückwand mit Stange für Küchenutensilien



Effiziente und sichere Warmwasseraufbereitung. Die Serie PRO in der Variante als Zentralheizungsherd.



Modelle der Serie PRO sind auch als Zentralheizungsherde erhältlich, die durch das innovative Verbrennensystem H2O System® die Produktion von Warmwasser ermöglichen. Während man auf der Herdplatte und im Backofen Speisen zubereitet, wird im Heizkessel gleichzeitig Wasser für die Zentralheizung erwärmt. Ein wirksames System um Kosten und Zeit zu sparen. Damit die Sicherheit während der Funktion des Herdes garantiert ist, sind alle Zentralheizungsherde der Serie PRO mit einer Sicherheitswärmeaustauscher-Vorrichtung ausgestattet, durch welche der Heizkessel bei Bedarf abgekühlt wird.

Die Brennkammer der Serie PRO ist im Inneren mit einem Stahlschutz verkleidet, der einen Hohlraum zwischen Brennkammer und Stahlschutz bildet und einen Durchgang für die vorgewärmte Sekundärluft ermöglicht. Dieses zertifizierte System garantiert eine optimale Holzverbrennung, geringe Feinstaubbildung und eine erhöhte Wirkung.

Zertifizierte Technologie





R

“ Vielseitig, praktisch, reinigungsfreundlich und elegant. Mit der Serie PRO von Rizzoli hat sich mein Arbeitsablauf in der Küche wesentlich verbessert. ”





Maximale Personalisierungsmöglichkeit
wie noch nie zuvor.





- Sorgfältige Planung von Lösungen auf Maß, laut Kundenwünschen
- Konfiguration und verschiedene Kombinationsmöglichkeiten der Module
- Auswahl der Module basierend auf Menü und Sitzplatzkapazität
- Professionelle Elektrogeräte
- Zahlreiche Ausführungs- und Farbmöglichkeiten

Weiters:

- Detaillierte Planung für eine herausragende Reinigungsfreundlichkeit
- Höchster Hygienekomfort dank verwendetem Material
- Realisierung eines vielseitigen und praktischen Arbeitsplatzes



Erweiterungsmöglichkeiten der Serie PRO.

Die Realisierung der Serie PRO sieht die Technologie des Laserschneidens vor, dank der sich jede Erweiterung und jedes ausgewählte Modul, perfekt an die anderen Elemente anpassen lässt. Des Weiteren ist es möglich, einteilige Blöcke, mit einteiligem Herdrahmen und Arbeitsplatte anzufertigen. Die verschiedenen Erweiterungen der Serie PRO erlauben eine maximale Vielseitigkeit der Produktzusammenstellung und die Zufriedenstellung unterschiedlicher Bedürfnisse: von der kleinen Almhütte bis hin zum großen Restaurant.

MODULE



Eintüriger Unterschrank



Zweitüriger Unterschrank



Unterschrank mit zwei Schubladen



Zweitüriger Unterschrank mit Spüle



Elektro-Backofen mit Gaskochfeld mit 5 Brenner
700 mm breit



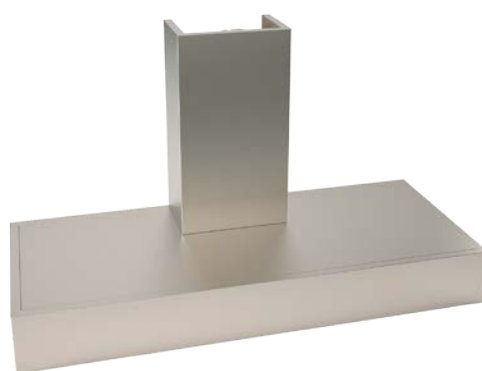
Unterschrank mit zwei Schubladen mit Gaskochfeld mit 5 Brenner
900 mm breit

HITZEBESTÄNDIGE DUNSTABZUGSHAUBEN

Die erhältlichen Dunstabzugshauben für die Serie PRO werden komplett in Edelstahl angefertigt, um den hohen Temperaturen standzuhalten und um eine optimale Reinigungsfreundlichkeit zu gewähren. Sie verfügen über ein elektronisches Bedienelement, einen Elektroventilator mit mehreren Gebläsestufen, einer LED-Beleuchtung und spülmaschinengeeigneten Metallfettfiltern.



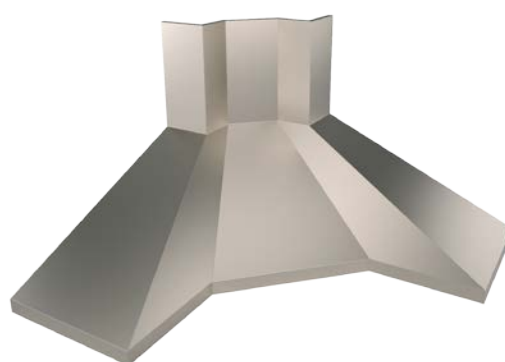
Kamin-Dunstabzugshaube



Flache Dunstabzugshaube



Dunstabzugshaube Ambiente



Personalisierte Dunstabzugshaube

Jedes Detail ist für den anspruchsvollsten Koch geplant.

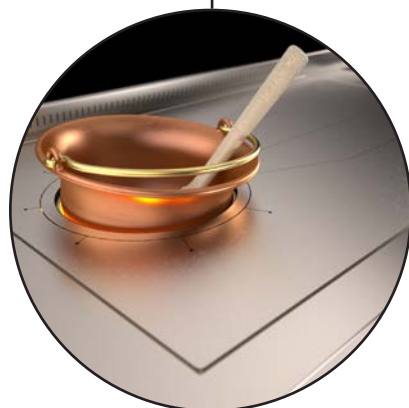
Maxi-Edelstahl-Backofen zu 90 Liter



Induktionskochfeld



Zertifiziertes Verbrennungssystem Superflame®



12 mm dicke, effiziente Stahl-Herdplatte

Unterschrankauszug für
Flaschen mit zwei Ebenen



Schublade
für Küchenutensilien




Serie **PRO**



Praktische, bündige Griffmulden
für eine einfache Reinigung



Professionelle Spüle in
Edelstahl mit zwei Becken



Serie PRO. Wir haben für jede Gastroküche den passenden Stil.

Maximale Personalisierungsmöglichkeit bedeutet auch die optische Ausführung des Produkts perfekt dem Aufstellraum, in dem der Herd installiert wird, anzupassen. Rizzoli legt besonders viel Wert auf diese Details und Feinheiten. Diese Personalisierung ist nicht nur beim Holzherd, sondern auch bei den Elektroeinbaugeräten, Dunstabzugshauben, Türfronten und Schubladen möglich. Dadurch entsteht ein wahrer Blickfang, ein Highlight fürs Auge.



Ausführung Variant Weiß



Ausführung Epoka P46



Ausführung Inox



Serie PRO. Fragen Sie nach.

Alm- und Schutzhütten sowie Restaurants kochen bereits auf unseren professionellen Wirtschaftsherden.



Es ist eine lange Liste der Alm- und Schutzhütten sowie Restaurants, welche sich bereits für unsere Serie PRO entschieden haben und unseren Produkten und deren Qualität Vertrauen schenken. Anbei einige Beispiele.

MALGA SAN PELLEGRINO

Ortschaft: **PASSO SAN PELLEGRINO - MOENA (TN)**
Meereshöhe: **1918 m**

MALGA AL CROCIFISSO

Ortschaft: **POZZA DI FASSA (TN)**
Meereshöhe: **1325 m**

LANER ALM

Ortschaft: **BLETTERBACH - ALDEIN (BZ)**
Meereshöhe: **1800 m**

MALGA STRAMAIOLO

Ortschaft: **BEDOLLO (TN)**
Meereshöhe: **1600 m**

HOTEL POST HIRSCH

Ortschaft: **SCHLUDERNS (BZ)**
Meereshöhe: **900 m**

RIFUGIO TONINI

Ortschaft: **GRUPPO MONTE CROCE (TN)**
Meereshöhe: **1920 m**

CISLONER ALM

Ortschaft: **TRUDEN IM NATURPARK (BZ)**
Meereshöhe: **1249 m**

RIFUGIO TORRE DI PISA

Ortschaft: **PREDAZZO (TN)**
Meereshöhe: **2671 m**



AGRITURISMO CHEMELA

Ortschaft: **CAVALESE (TN)**
Meereshöhe: **1000 m**

RIFUGIO COSTACCIA

Ortschaft: **LIVIGNO (SO)**
Meereshöhe: **2360 m**

AGRITUR DARIAL

Ortschaft: **TESERO (TN)**
Meereshöhe: **1000 m**

GATTERERHOF

Ortschaft: **DEUTSCHNOFEN (BZ)**
Meereshöhe: **1357 m**

GIPFELRESTAURANT CIMA

Ortschaft: **KRONPLATZ (BZ)**
Meereshöhe: **2275 m**

GURNDIN ALM

Ortschaft: **ALDEIN (BZ)**
Meereshöhe: **1954 m**

AGRITUR MALGA ARODOLO

Ortschaft: **LOC. PIAZZOL (TN)**
Meereshöhe: **1250 m**

LÄRCHENHEIM

Ortschaft: **ALTREI (BZ)**
Meereshöhe: **1029 m**

SCHENK REINHOLD

Ortschaft: **LAJEN (BZ)**
Meereshöhe: **1093 m**

CHALET AL MONT

Ortschaft: **MONTE PELLER - TUENNO (TN)**
Meereshöhe: **1600 m**

ST. JOSEF FATHERS

Ortschaft: **LUNSAR - SIERRA LEONE (AFRICA)**
Meereshöhe: **65 m**





Dorothea Wierer
Biathletin der italienischen
Nationalmannschaft

Dorothea Wierer



Serie PRO. Technologie auf dem höchsten Stand.



Innovatives Verbrennungssystem Superflame®



Vorrichtungen der Frischluftzufuhr und der automatischen Luftregulierung



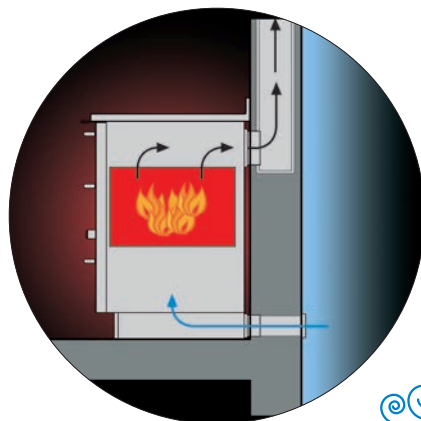
Dreifach verglaste Feuerraumtür



Backofen mit Innenbeleuchtung, Dampfableitungsventil, Thermometer, Grillrost und Backblech auf Teleskopschienen



Großzüge Ausschamottierung



Externe Frischluftzufuhr





ZERTIFIZIERUNGEN

Die Modelle der Serie PRO sind umweltfreundliche Produkte, die von externen Prüfstellen laut den geltenden europäischen Normen EN 12815 geprüft und zertifiziert worden sind und die Anforderungen der österreichischen Norm 15a B-VG, der deutschen 1. BImSchV (Stufe 2), der französischen Flamme Verte und der VKF-Schweiz erfüllen.



TECHNISCHE DATEN

Modelle	Breite	Tiefe	Höhe ⁽¹⁾	Herdrahmenstärke	Stahl-Herdplatte ⁽²⁾	Feuerraumöffnung (LxH)	Tiefe Brennkammer (Mittelwert)	Maße Backofen (LxTxH)	Nennwärmeleistung (kW)	Gewicht (kg)	Wirkungsgrad der Nennwärmeleistung %	Abgasmassenstrom (g/s)	Abgastemperatur ⁽³⁾ (°C)	Empfohlener Förderdruck (Pa)
PRO 110	1100	700	870	50	910x580	226x260	510	550x530x260	8-12	317	86,4	8,6	149	12
PRO 130	1300	800	870	50	1110x680	226x260	610	550x630x260	8-12	409	86,4	8,6	149	12

Maße in mm

(1) Höhe ohne Wischleiste (Maße Wischleiste 60x20 mm HxT).

Serienmäßig: regulierbare Herdhöhe mit Stellfüßen von 0-50 mm, Sockelblende zu 100 mm.

(2) Durchmesser Einlegeplatte/ -ringe: 320 mm.

(3) Durchschnittstemperatur der Nennwärmeleistung. Die Rauchgastemperatur kann auch höher sein. Verwenden Sie Anschlussrohre mit einer Mindestanforderung von T400.

AUSSTATTUNG

Modelle	Anschluss externe Frischluftzufuhr	Automatische Primärluftregulierung	Vorgewärmte Sekundärluft	Regulierbarer Rauchausgang auf der Rückseite	Höhenverstellbare Stellfüße	Seitlicher Hitzeschutz	Doppelt verglaste Backofentür mit Thermometer	Edelstahl-Backofen mit Innenbeleuchtung	Backblech und Grillrost	Wasserschiff	Herdstange	Herdplattenabdeckung	Schutz für Feuerraumtür ⁽¹⁾	Feuerraumtür mit dreifach vergl. Sichtfenster	Inox-Profile für Herdrahmen	Sockel auf Maß ⁽¹⁾	Doppelter Backofen
PRO 110										-							
PRO 130				-													

serienmäßig optional - nicht erhältlich

(1) In Edelstahl.





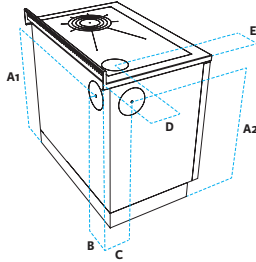
RAUCHAUSGANG

Modelle	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾	B	C	D	E	∅
HOLZHERDE							
PRO 110	710	720	195 ⁽²⁾	135	137	190	150
PRO 130	710	720	185	135	137	190	150

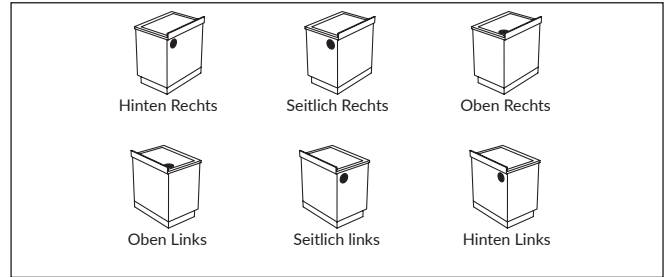
Rauchausgang Mitte - Maße in mm

(1) Maß mit serienmäßiger Sockelhöhe.

(2) Maße Standardposition. Der Rauchausgang auf der Rückseite ist regulierbar.



Serienmäßiger Rauchausgang.

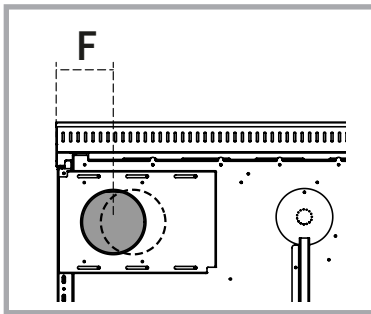


Die angegebene Position der Rauchausgänge versteht sich für Frontansicht.

STANDARD ANSCHLUSSPLATTE

Modelle	F min	F Standard	F max
PRO 110	175	195	215

Maße in mm

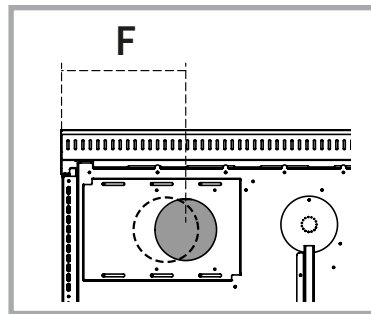


Rückansicht des Holzherdes, min. und max. Abstand zur Rauchausgangsgang-Mitte.

UMGEDREHTE STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modelle	F min	F Standard	F max
PRO 110	250	270	290

Maße in mm



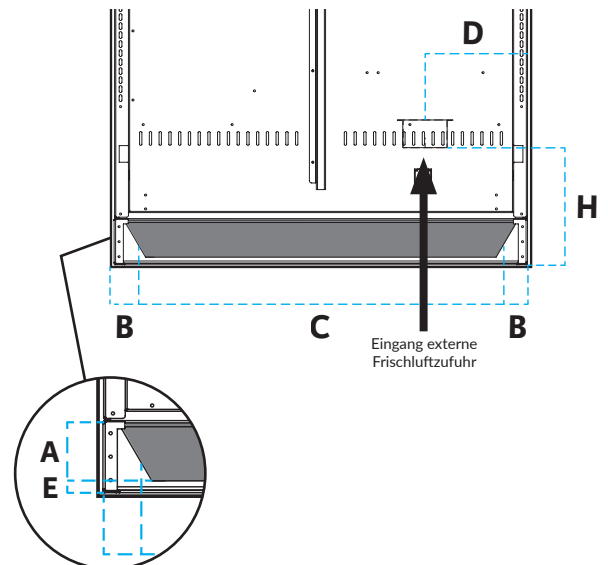
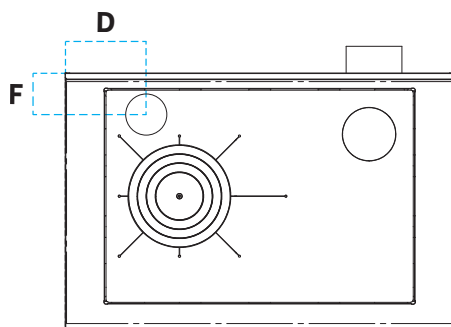
Rückansicht des Holzherdes, min. und max. Abstand zur Rauchausgangsgang-Mitte.

EXTERNE FRISCHLUFTZUFUHR

Modelle mit Rauchausgang rechts

Modelle	A	B	C	D	E	F	H	∅
PRO 110	95	64	967	185	17	95	272	95
PRO 130	95	64	1167	185	17	95	272	95

Maße in mm





Rizzoli entwickelt und konstruiert Holzherde und Kaminöfen, Zentralheizungsherde und Zentralheizungsöfen, personalisierte Holz- und Zentralheizungsherde sowie hitzebeständige Dunstabzugshauben.



Rizzoli GmbH - Einziger Firmensitz
 Handwerkerzone 1, Fraktion San Lugano
 39040 Truden im Naturpark (BZ) - Italien
 Tel. +39 0471 887551 - Fax +39 0471 887552
 info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it



#rizzolicucine