



CUISINIÈRES À BOIS PROFESSIONNELLES





SOMMAIRE

5
ENTREPRISE

7
SERIE PRO

9
PRO 110

13
PRO 130

16
OPTIONS ET ACCESSOIRES

22
PERSONNALISATION

28
FINITIONS

30
NOS REALISATIONS

33
SPECIFICATIONS TECHNIQUES







CENT ANS D'EXPERIENCE DANS VOTRE CUISINE

Rizzoli a vu le jour il y a plus de 100 ans au cœur du Val de Fiemme, sur les pentes des splendides et majestueuses Dolomites aujourd'hui inscrites au Patrimoine Mondial de l'Unesco. De génération en génération, l'entreprise s'engage avec passion dans la création de produits de qualité aujourd'hui renommés partout dans le monde. Grâce à l'expérience acquise dans tout au long d'un siècle d'histoire toute italienne, l'entreprise a atteint des standards de qualité de très haut niveau ainsi que des facultés de personnalisation sans précédents. Grâce à l'habileté de nos artisans, à leur expertise et à l'aide des meilleures technologies présentes sur le marché, Rizzoli produit cuisinières et thermo cuisinières à bois, ainsi que poêles à bois et hottes aspirantes. La condition fondamentale de chacune de nos séries est la qualité des produits, qui nous a permis aujourd'hui d'atteindre un tel niveau.



SERIE PRO EST ARRIVEE
LA CUISINIERE A BOIS
PROFESSIONNELLES
SIGNEE RIZZOLI.

De l'expérience acquise dans le domaine des cuisinières et thermo cuisinières à bois, Rizzoli présente une nouvelle ligne de produits spécialement dédiée au monde de la restauration pour qui la fiabilité et la fonctionnalité du produit sont primordiales.



Innovation et technologie combinées à la tradition créent un produit unique, cuisant et mijotant avec la saveur inimitable de la cuisson au feu de bois sur la plaque et au four. La Série PRO se fonde sur deux modèles de base de cuisinière à bois, pour ensuite se décliner en monoblocs personnalisables tant dans les formes que dans l'équipement technique. Grâce à de nombreuses extensions créées ad hoc, la série PRO s'adapte à différentes exigences d'espace. En outre, notre équipe de projecteurs saura répondre à toute exigence esthétique. La sélection des matériaux et l'utilisation des dernières technologies garantissent longévité et résistance, sans renoncer à l'élégance.







PRO 110

La cuisson à bois aux plus hauts niveaux.



Cuisinière à bois avec four

Dimensions cuisinière à bois (lxpxh): 1100x700x870 mm

Dimensions four à bois (lxpxh): 550x530x260 mm

Dimensions plaque de cuisson (lxp): 910x580 mm

CARACTERISTIQUES

- Système de combustion certifié Superflame®
- Chambre de combustion en matériau réfractaire
- Double circuit de fumées en matériau réfractaire
- Maxi chambre de combustion de profondeur 510 mm
- Régulation automatique d'air primaire et secondaire
- Prise d'air extérieur
- Porte foyer à fermeture hermétique
- Plan en acier AISI 304 finition Scotch Brite
- Plan de 50 mm d'épaisseur
- Plaque radiante en acier à haut rendement de 12 mm
- Four en acier inox de 75 litres avec éclairage électrique
- Porte de four à double vitrage avec thermomètre
- Four avec lèchefrite sur glissières télescopiques et grille
- Four avec soupape d'évacuation de vapeur
- Four compatible avec plaques Gastronorm GN 1/1
- Système d'isolation latérale Surround Heat®
- Vaste tiroir à bois sur glissières télescopiques
- Poignées en acier inox isolées thermiquement
- Plinthe en acier Inox
- Sortie de fumées dessus, arrière ou latérale droite ou gauche
- Entretien facile de toutes les surfaces
- Disponible en version thermo cuisinière



COLORIS ET FINITIONS

INOX



Inox

VARIANT



Blanc



Noir



Bleu



Rouge



Crème



Anthracite

EPOKA



P14



P44



P46



P54



P56



P59

RAL



RAL

Détails techniques: pages 33-35

Options et accessoires: pages 16-18



Serie **PRO**

PRO 110



Technologie certifiée:



Certifications:







PRO 130

Cuissons et saveurs uniques.



Cuisinière à bois avec four

Dimensions cuisinière à bois (lpxh): 1300x800x870 mm

Dimensions four à bois (lpxh): 550x630x260 mm

Dimensions plaque de cuisson (lxp): 1110x680 mm

CARACTERISTIQUES

- Système de combustion certifié Superflame®
- Chambre de combustion en matériau réfractaire
- Maxi chambre de combustion de profondeur 610 mm
- Double circuit de fumées en matériau réfractaire
- Régulation automatique d'air primaire et secondaire
- Prise d'air extérieur
- Porte foyer à fermeture hermétique
- Plan en acier AISI 304 finition Scotch Brite
- Plan de 50 mm d'épaisseur
- Plaque radiante en acier à haut rendement de 12 mm
- Four en acier inox de 90 litres avec éclairage électrique
- Porte de four à double vitrage avec thermomètre
- Four avec lèchefrite sur glissières télescopiques et grille
- Four avec soupape d'évacuation de vapeur
- Four compatible avec plaques Gastronorm GN 2/1
- Système d'isolation latérale Surround Heat®
- Vaste tiroir à bois sur glissières télescopiques
- Poignées en acier inox isolées thermiquement
- Plinthe en acier Inox
- Sortie de fumées dessus, arrière ou latérale droite ou gauche
- Entretien facile de toutes les surfaces
- Disponible en version thermo cuisinière



COLORIS ET FINITIONS

INOX



Inox

VARIANT



Blanc



Noir



Bleu



Rouge



Crème



Anthracite

EPOKA



P14



P44



P46



P54



P56



P59

RAL



RAL

Détails techniques: pages 33-35

Options et accessoires: pages 16-18



Serie **PRO**

PRO 130



Technologie certifiée:



Certifications:



Rizzoli 



Options et accessoires Série PRO.

La Série PRO est dotée de nombreuses options et accessoires qui favorisent l'utilisation de la cuisinière à bois. Le double four, la vue sur le feu, la main courante, les plaques, les crédences et d'autres accessoires concourent à la personnalisation du produit de manière à répondre aux besoins du client. Le résultat est une meilleure ergonomie et une économie substantielle de temps en cuisine.

DOUBLE FOUR



La cuisinière à bois peut être dotée d'un deuxième four, au besoin utilisable comme chauffe-plats. Le deuxième four est doté d'une porte pleine et se situe sous le four principal.

VUE SUR LE FEU



La Série PRO peut devenir une cuisinière avec vue sur le feu, grâce à la porte foyer spéciale à triple vitrage. Un système idéal pour profiter de la vue sur le feu.

COUVERCLE DE PLAQUE



Les cuisinières de la Série PRO peuvent être personnalisées en ajoutant le couvercle de plaque en acier inox. De cette façon la plaque devient un plan de travail fort pratique lorsque la cuisinière est éteinte.

PROTECTION PORTE FOYERE



Une protection pour la porte foyer est disponible, de manière à limiter l'émission de chaleur lorsque la cuisson des mets nécessite une présence prolongée devant la cuisinière à bois.

MAIN COURANTE



Main courante sur trois cotés



Main courante frontale cotés

RESERVOIR D'EAU



Réservoir d'eau

PLAQUES



Plaque à disque unique à haut rendement (PC1)



Plaque à anneaux traditionnels en fonte (PC2)

CREDENCES



Crédence en acier inox



Crédence en acier inox avec barre porte ustensiles



De l'eau chaude en quantité en toute sécurité avec la série PRO en version thermo cuisinière.



Grâce au nouveau Système de combustion H₂O System[®], la Série PRO assure la production d'eau chaude sanitaire. Alors que la thermo cuisinière est employée pour la cuisson des mets, l'eau chaude est canalisée dans le réseau de chauffage central. Un système efficace qui permet d'optimiser en termes de coût et de temps. Toutes les thermo cuisinières Série PRO sont pré équipées pour une décharge thermique, qui permet, en cas de nécessité, de refroidir la chaudière en toute sécurité pendant le fonctionnement.

La chambre à combustion des thermo cuisinières Série PRO est entièrement doublée de plaques en acier, qui permettent de créer de l'espace entre la chaudière et la flamme pour le passage de l'air secondaire préchauffé. Avec ce système certifié le bois brûle beaucoup plus efficacement avec des meilleurs rendements, moins d'émissions et de consommations.

Technologie certifiée:





R

“ Fonctionnalité, souplesse, entretien facile et élégance. Avec la Série PRO Rizzoli j'ai considérablement amélioré la qualité du travail en cuisine. ”





Un niveau de personnalisation
sans précédent.





- Conception détaillée de solutions sur mesure pour le client
- Configurations et combinaisons des modules illimitées
- Sélection de modules adaptée au type de restauration et au nombre de places assises
- Électroménagers professionnels
- Vaste choix de finitions esthétiques et de couleurs

De plus:

- Détails étudiés pour un entretien pratique
- Haut niveau d'hygiène grâce aux matériaux sélectionnés
- Espace de travail fonctionnel et pratique



Extensions Série PRO.

La conception de la Série PRO utilise la technologie de découpe au laser qui garantit une coordination parfaite des extensions et modules avec les autres éléments. En outre, il est possible de créer des monoblocs à plan unique. Les extensions Série PRO offrent une souplesse et une modularité de la gamme illimitées, capables de répondre à toute exigence: du restaurant à nombreuses places assises jusqu'à la petite auberge de montagne.

MODULES



Meuble avec porte unique



Meuble avec double porte



Meubles à deux tiroirs



Meuble évier à double porte



Four électrique et plan de cuisson à gaz 5 feux de 700 mm



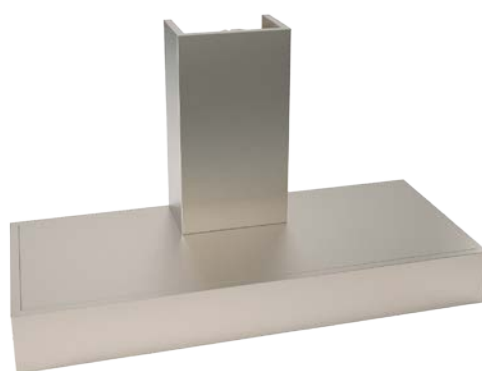
Plan de cuisson à gaz 5 feux gaz avec tiroirs 900 mm

HOTTES ASPIRANTES POUR HAUTES TEMPERATURES

Les hottes disponibles pour la Série PRO sont fabriquées en acier pour résister à hautes températures et pour garantir la facilité de nettoyage. Elles sont complètes avec commandes électroniques par poussoirs, ventilateur électrique à plusieurs vitesses, éclairage incorporé par spots à led et filtres inox lavable au lave-vaisselle.



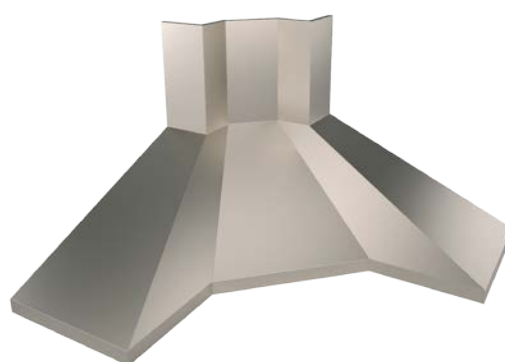
Hotte Cheminée



Hotte Plane



Hotte Ambiance



Hotte Personnalisée

Chaque espace est conçu pour satisfaire les chefs les plus exigeants.

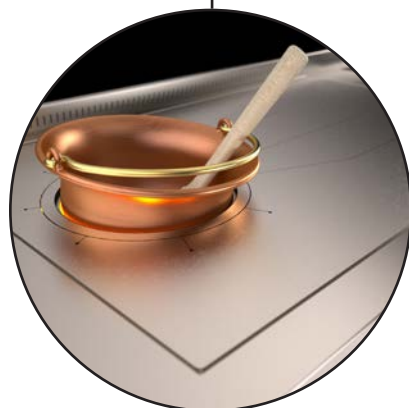
Maxi four en acier de 90 litres



Plan de cuisson à induction



Système de combustion certifié Superflame®



Plaque en acier à haut rendement de 12 mm

Tiroir porte ustensiles
sur deux niveaux



Tiroir porte ustensile




Serie **PRO**



Poignées encastrées pour
un entretien facile



Evier professionnel
en acier inox à deux bacs



Série PRO. A chaque cuisinière professionnelle, son propre style.

La possibilité de personnalisation à tous les niveaux permet d'intégrer parfaitement les choix esthétiques du produit dans l'environnement où elles s'installent. Rizzoli soigne donc cet aspect avec un engagement et une attention tout particuliers. Au-delà de la cuisinière à bois, la personnalisation est également totale pour les électroménagers, les hottes, portes et tiroirs de chaque module complémentaire. L'aspect final n'en est que plus agréable et suggestif.



Finition Variant Blanc



Finition Epoka P46



Finition Inox



Série PRO

Demandez à qui l'a déjà utilisée.
Alpages, refuges et restaurants.



La liste est longue d'alpages et restaurants disséminés parmi les vallées dolomitiques et autres qui ont décidé d'accorder leur confiance à la qualité et à la souplesse de la Série PRO. Voici une brève liste parmi d'autres.

MALGA SAN PELLEGRINO

Localité: **PASSO SAN PELLEGRINO - MOENA (TN)**
Altitude: **1918 mt**

MALGA LANER

Localité: **BLETTERBACH - ALDINO (BZ)**
Altitude: **1800 mt**

HOTEL POSTA CERVO

Localité: **SLUDERNO (BZ)**
Altitude: **900 mt**

MALGA CISLON

Localité: **TRODENA NEL PARCO NATURALE (BZ)**
Altitude: **1249 mt**

MALGA AL CROCIFISSO

Localité: **POZZA DI FASSA (TN)**
Altitude: **1325 mt**

MALGA STRAMAIOLO

Localité: **BEDOLLO (TN)**
Altitude: **1600 mt**

RIFUGIO TONINI

Localité: **GRUPPO MONTE CROCE (TN)**
Altitude: **1920 mt**

RIFUGIO TORRE DI PISA

Localité: **PREDAZZO (TN)**
Altitude: **2671 mt**



AGRITURISMO CHEMELA

Localité: **CAVALESE (TN)**
Altitude: **1000 mt**

RIFUGIO COSTACCIA

Localité: **LIVIGNO (SO)**
Altitude: **2360 mt**

AGRITUR DARIAL

Localité: **TESERO (TN)**
Altitude: **1000 mt**

MASO GATTERER

Localité: **NOVA PONENTE (BZ)**
Altitude: **1357 mt**

RISTORANTE CIMA

Localité: **PLAN DE CORONES (BZ)**
Altitude: **2275 mt**

RIFUGIO GURNDIN

Localité: **ALDINO (BZ)**
Altitude: **1954 mt**

AGRITUR MALGA ARODOLO

Localité: **LOC. PIAZZOL (TN)**
Altitude: **1250 mt**

LÄRCHENHEIM

Localité: **ANTERIVO (BZ)**
Altitude: **1029 mt**

SCHENK REINHOLD

Localité: **LAION (BZ)**
Altitude: **1093 mt**

CHALET AL MONT

Localité: **MONTE PELLER - TUENNO (TN)**
Altitude: **1600 mt**

ST. JOSEF FATHERS

Localité: **LUNSAR - SIERRA LEONE (AFRICA)**
Altitude: **65 mt**





Dorothea Wierer
Biathlète Nationale Italienne

Dorothea Wierer



Série PRO. Technologie au plus haut niveau.



Système de combustion
Innovant Superflame®



Dispositif pour le contrôle automati-
que de l'air et commande de réglage
de la prise d'air extérieur.



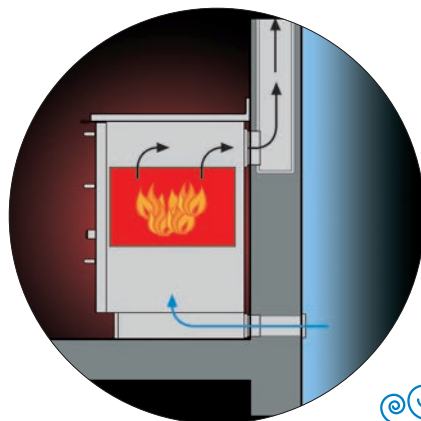
Porte foyère à triple vitrage



Four doté d'éclairage électrique, soupape
d'évacuation de vapeur, thermomètre, grille
et lèche-frite sur glissières télescopiques



Grande quantité de
matériau réfractaire



Prise d'air extérieur





CERTIFICATIONS

Les produits de la Série PRO sont conçus dans le respect pour l'environnement et certifiés par un laboratoire externe agréé au niveau européen, selon la norme EN 12815. Ils entrent dans les limites demandés par les normes Art.15° autrichienne, BImSchV poêles 2 allemande, Flamme Verte française, VKF Suisse.



DETAILS TECHNIQUES

Modèles	Largeur			Profondeur			Hauteur ⁽¹⁾			Epaisseur du plan			Plaque acier ⁽²⁾			Bouche de chargement (lxh)			Profondeur chambre de combustion (valeur moyenne)			Dimensions du four (lxpxh)			Puissance nominale complète (kW)			Poids (Kg)			Rendement à la puissance nominale (%)			Débit des gaz d'échappement (g/s)			Temp. des gaz d'échappement ⁽³⁾ (°C)			Tirage conseillé (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																												

Mesures en mm

(1) Mesure sur plan dossier non compris (mesures du dossier 60x20 mm hxp).

Hauteur de la plinthe 100 mm dotée de pieds réglables en hauteur de 0 à 50 mm.

(2) Diamètre disque unique PC1 (ou anneaux PC2): 320 mm

(3) Température moyenne à la puissance nominale. Des températures instantanées supérieures peuvent être relevées. Nous recommandons de n'utiliser que des conduits de classe minimum T400.

DOTATIONS

Modèles	Prise d'air extérieur	Régulation automatique d'air primaire	Air secondaire pré chauffé	Sortie de fumées arrière réglable	Pieds réglables en hauteur	Alèses intégrées	Porte de four à double vitrage avec thermomètre	Four en acier Inox avec éclairage électrique	Lèchevite et grille	Bain marie	Main courante	Couvercle de plaque	Protection porte foyer ⁽¹⁾	Porte foyer à triple vitrage	Profilés pour plan	Plinthe sur mesure ⁽¹⁾	Double four
PRO 110										-							
PRO 130				-													

de série en option - non disponible

(1) Réalisation en acier inox.



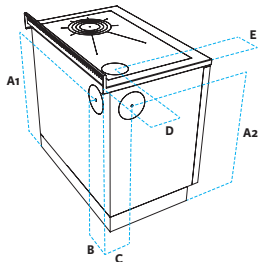
SORTIES DE FUMÉES

Modèles	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾	B	C	D	E	∅
CUISINIÈRES A BOIS							
PRO 110	710	720	195 ⁽²⁾	135	137	190	150
PRO 130	710	720	185	135	137	190	150

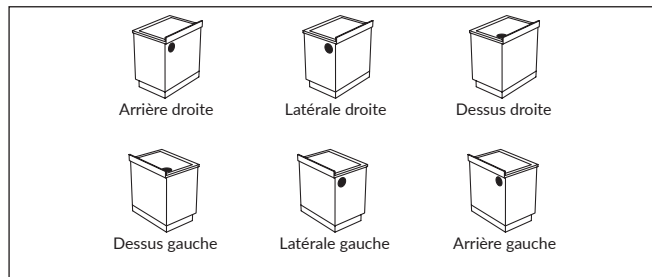
Mesures à l'axe de la sortie en mm

(1) Mesures avec hauteur de la plinthe de série

(2) Mesure en position standard. La sortie arrière est réglable comme indiqué sur les tableaux ci-dessous.



Sortie de fumées de série.

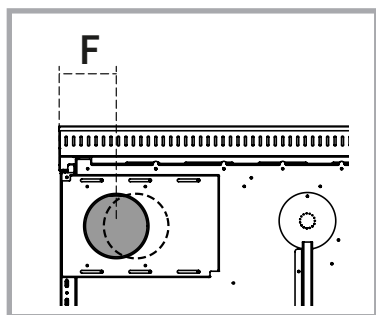


Les sorties de fumées sont indiquées en regardant les cuisinières de face.

PLATINE STANDARD

Modèle	F min	F standard	F max
PRO 110	175	195	215

Mesures en mm

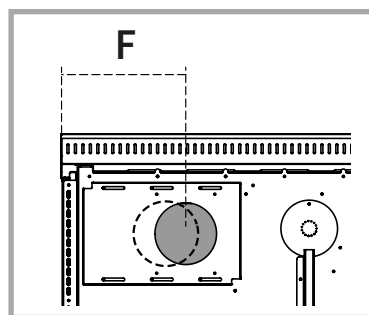


Vue arrière, distance mini et maxi de l'axe de la sortie.

PLATINE STANDARD INVERSEE

Modèle	F min	F standard	F max
PRO 110	250	270	290

Mesures en mm



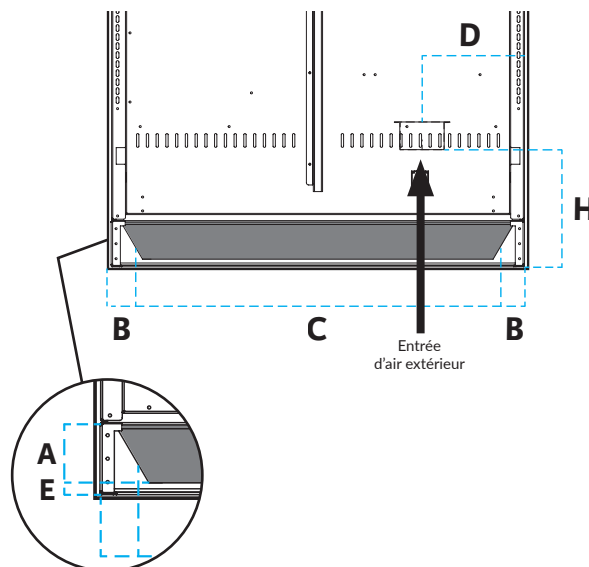
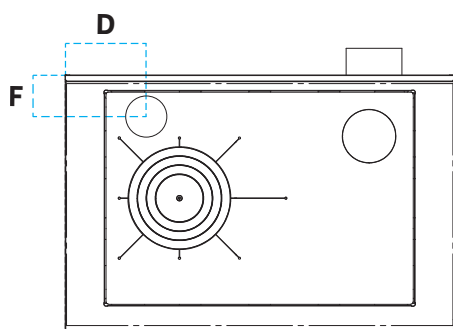
Vue arrière, distance mini et maxi de l'axe de la sortie.

PRISE D'AIR

Cuisinière à bois avec sortie à droite

Modèles	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

Mesures en mm





Rizzoli conçoit et fabrique des cuisinières et des poêles à bois, des thermo cuisinières et des thermo poêles à bois, des cuisinières et thermo cuisinières personnalisées et des hottes aspirantes pour hautes températures.



Rizzoli s.r.l. - Siège unique
 Zone Artisanale 1, Frazione San Lugano
 39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
 Tel. +39 0471 887551 - Fax +39 0471 887552
 info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it



#rizzolicucine