

# Serie S. Tecnologia ai massimi livelli.

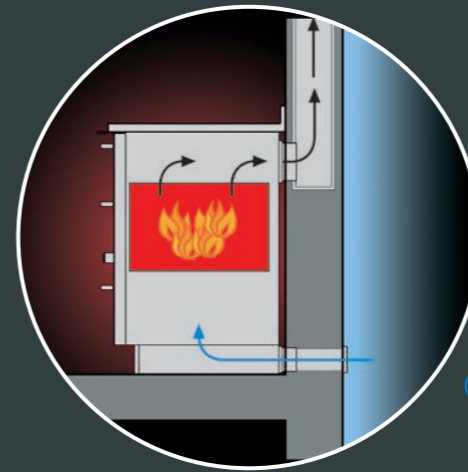
La linea moderna di cucine a legna firmata Rizzoli, racchiude dispositivi tecnologici e soluzioni estetiche che fanno della S una serie molto apprezzata dai nostri clienti.



La grande quantità di materiale refrattario di elevato spessore presente nella camera di combustione e nel doppio giro fumi, garantisce migliori rendimenti ed un notevole accumulo termico prodotto durante la combustione ed un rilascio costante e graduale nelle ore successive anche quando la cucina a legna è spenta, mantenendo caldo l'ambiente.



Il regolatore automatico di tiraggio integrato permette di ottimizzare l'afflusso di aria durante la combustione, di ridurre notevolmente il consumo di legna ed una diminuzione dei valori di emissione. In combinazione al regolatore di tiraggio è previsto un comando per la regolazione/chiusura della presa d'aria esterna.



Le cucine a legna 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'ossigeno per la combustione viene prelevato dall'esterno e non dal locale dove è installata la cucina a legna.



I modelli con forno sono dotati del dispositivo per l'avviamento della combustione. Questo dispositivo accorcia il percorso dei fumi tramite l'apertura di una valvola, facilitando l'avviamento della combustione quando il camino è freddo.



La piastra è realizzata in acciaio speciale da 8 mm ad alto rendimento che permette di accumulare calore e di rilasciarlo nel tempo. Di serie la cucina a legna è fornita con il disco unico ad alto rendimento oppure con cerchi tradizionali in ghisa. A scelta è disponibile la piastra in vetroceramica (solo per S 90)..



Il forno in acciaio inox è completo di teglia smaltata su guide telescopiche per facilitare le operazioni di estrazione durante la cottura dei cibi e di una pratica griglia forno. Di serie è presente un'efficace valvola per evitare la formazione di vapore che si sviluppa durante la cottura di alcune pietanze.



Il doppio giro fumi con materiale refrattario ed il particolare passaggio fumi anche nella parte posteriore, permette di avere una cottura omogenea e temperature ancora più elevate. Il pratico ed igienico forno è dotato di illuminazione elettrica e termometro.



Le maniglie di nuova concezione sono state studiate appositamente per dissipare il calore e garantire una presa sicura. Sono disponibili in acciaio inox o in legno pregiato.

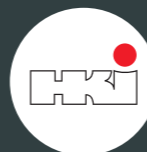


La protezione porta fuoco isolata è un comodo accessorio che può essere utilizzato nel caso di permanenza prolungata davanti alla cucina.



## Qualità certificata e sostenibile.

I prodotti Rizzoli rispettano l'ambiente e sono certificati da un laboratorio esterno, notificato a livello europeo, secondo la norma EN 12815 rientrando nei limiti richiesti dalla legge Art.15a austriaca, BlmSchV Stufe 2 tedesca, Flamme Verte francese, VKF svizzera.



L'ampia cassa legna su guide scorrevoli permette di stoccare una grande quantità di legna, inoltre è presente di serie un pratico ed utile portaoggetti.