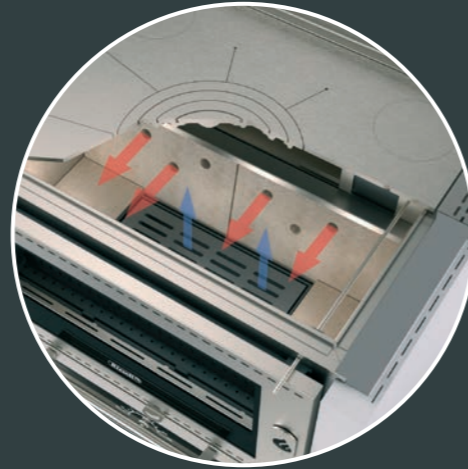


Serie M e MZ. L'avanguardia delle cucine a legna.

La nuova linea di cucine a legna Rizzoli possiede uno straordinario spirito moderno e un design estremamente curato, oltre a caratteristiche davvero uniche.



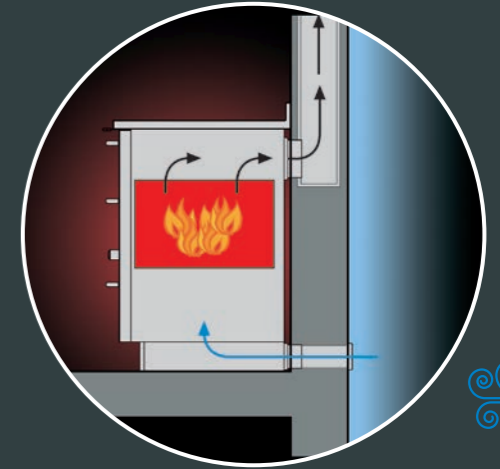
La grande quantità di materiale refrattario di elevato spessore presente nella camera di combustione e nel doppio giro fumi, garantisce migliori rendimenti ed un notevole accumulo termico prodotto durante la combustione ed un rilascio costante e graduale nelle ore successive anche quando la cucina a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



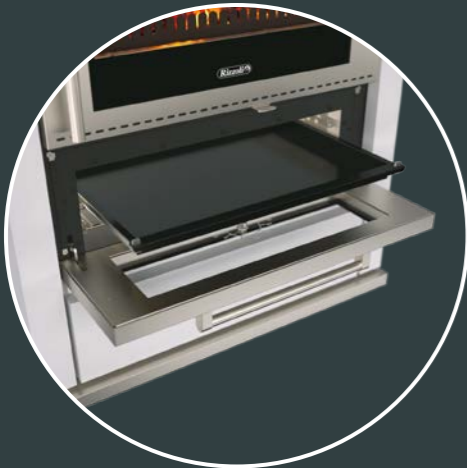
Il sistema Superflame® grazie alla particolare geometria dei passaggi di aria, permette il preriscaldamento e la prevalenza dell'afflusso di aria secondaria rispetto alla primaria, dando vita ad una seconda combustione, maggiori rendimenti, minori consumi di legna e minori emissioni.



Ampia camera di combustione panoramica con bocca di carico capace di accogliere in base al modello, ceppi fino a 60 cm.



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.



L'ampio 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. Grazie alla sua particolare conformazione, il forno è perfetto per la cottura di pizze, pane e focacce. Di serie è presente un'efficace valvola di eccesso vapore, illuminazione elettrica e termometro.



La cassa legna è dotata di sistema di chiusura ammortizzato *Soft close*.



La versatilità di installazione è garantita dalla presenza delle uscite multifumo. L'uscita fumi può essere scelta a destra o a sinistra in più posizioni: sopra, dietro e sul fianco. E' possibile personalizzare ulteriormente la cucina invertendo il verso di apertura della porta fuoco con poche semplici operazioni.



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. A richiesta sono disponibili i cerchi tradizionali in ghisa o la piastra in vetroceramica.

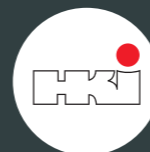


Le cucine a legna Serie MZ sono state progettate per l'installazione tra i mobili in massima sicurezza. Il sistema certificato di abbattimento del calore Surround Heat® utilizza materiali isolanti di ultima generazione che integrati a tecnologici dissipatori di calore garantiscono un ottimo isolamento laterale e l'immissione del calore solo dove serve.



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.



Nelle cucine a legna Serie MZ lo zoccolo telescopico permette di regolare l'altezza della cucina a legna (da 850 a 900 mm) per garantire la massima flessibilità nell'installazione ed il perfetto allineamento con i mobili della tua cucina. Altre misure a richiesta.