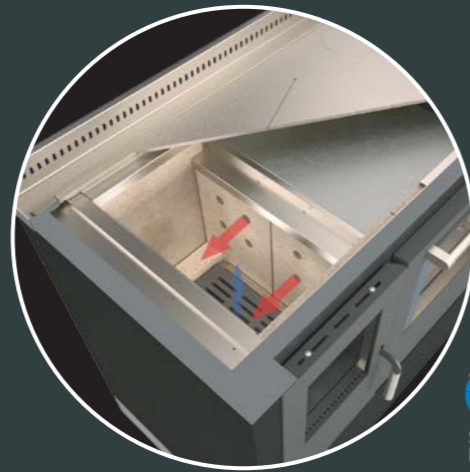


Serie ZV. La centenaria esperienza Rizzoli alla portata di tutti.

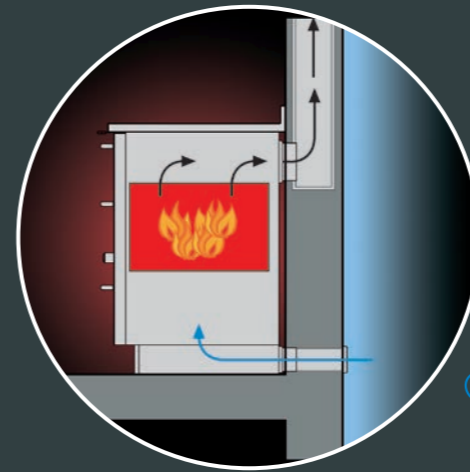
La Serie ZV nasce per soddisfare i clienti più esigenti garantendo un rapporto qualità prezzo davvero eccezionale. Ecco i plus di questa serie.



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.



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.



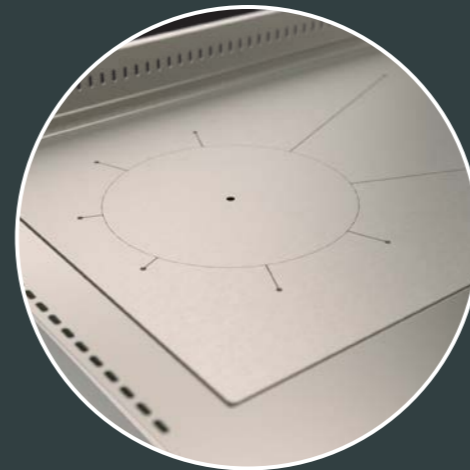
Questo dispositivo, in abbinamento al sistema Superflame®, permette il controllo manuale dell'afflusso di aria primaria e secondaria in camera di combustione.



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



Il forno in acciaio inox è completo di teglia smaltata e di una pratica griglia forno. 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.



La piastra è realizzata in acciaio speciale da 8 mm ad alto rendimento che, a differenza della piastra in ghisa, non è soggetta a rotture nel tempo grazie alla maggiore flessibilità del materiale. L'alto spessore della piastra permette di accumulare calore e di rilasciarlo nel tempo. Il disco centrale è in acciaio oppure sono disponibili una serie di cerchi in ghisa.



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.

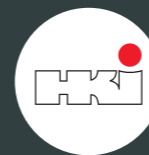


Le cucine sono predisposte per l'incasso tra i mobili. Nel caso in cui la cucina a legna venga accostata a mobili o rivestimenti particolarmente sensibili al calore è disponibile un distanziale isolato da 50 mm.



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.



Le maniglie di nuova concezione sono state studiate appositamente per dissipare il calore e garantire una presa sicura.