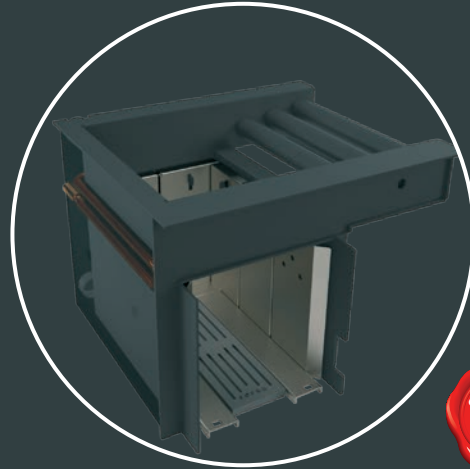


Serie ST. Termocucine dalle alte prestazioni.

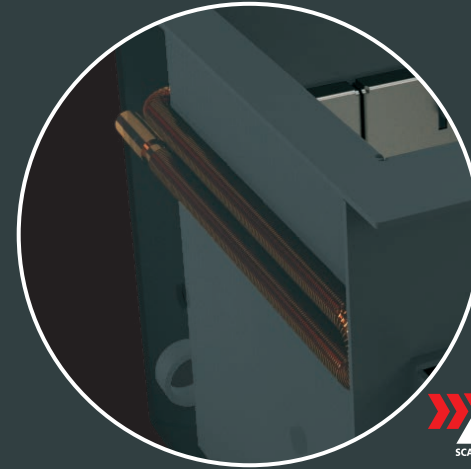
Le termocucine della Serie ST sfruttano tutta la tecnologia Rizzoli per garantire massime prestazioni per il riscaldamento.



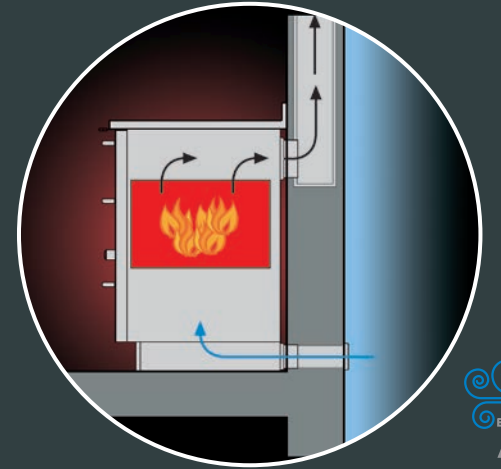
L'innovativo sistema di combustione H₂O System® è caratterizzato da una camera di combustione interamente rivestita con delle protezioni in acciaio, che permettono di creare un'intercapedine tra il corpo caldaia e le protezioni per il passaggio dell'aria secondaria per una maggiore efficienza. Inoltre il fuoco non è più a contatto diretto con le pareti della caldaia.



Il corpo della caldaia, costruito in acciaio ad alto spessore, è protetto da condensa e fumi acidi (che si sviluppano durante la combustione della legna) da protezioni che ne allungano la vita. Grazie a tale innovativo sistema Rizzoli garantisce il corpo della propria caldaia per 6 anni.



Tutte le caldaie sono dotate di predisposizione per scarico termico che permette di raffreddare la caldaia quando necessario, facendo scorrere acqua fredda a perdere in un circuito separato all'interno della caldaia.



Le termocucine 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 termocucina a legna.



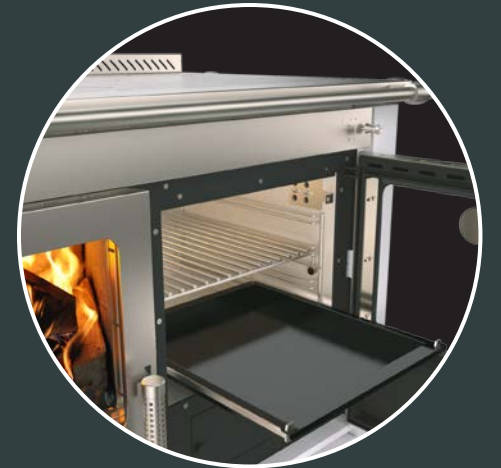
Il regolatore automatico di tiraggio integrato permette di ottimizzare l'afflusso di aria durante la combustione, di ridurre notevolmente il consumo di legna ed una diminuzione dei valori di emissione. In combinazione al regolatore di tiraggio è previsto un comando per la regolazione/chiusura della presa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



Termometro per il controllo della temperatura dell'acqua in caldaia.



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 ST 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, illuminazione elettrica e termometro.

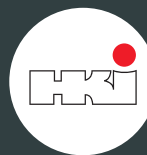


I modelli con forno sono dotati del dispositivo per l'avviamento della combustione. Questo dispositivo accorcia il percorso dei fumi tramite l'apertura di una valvola, facilitando l'avviamento della combustione quando il camino è freddo.



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.

