

# Nuova Serie R. Nulla è come prima.

Sono molte le modifiche estetiche, strutturali e tecniche apportate alla nuova Serie R, frutto di anni di ricerche e test in laboratorio. Ecco in sintesi le principali novità.



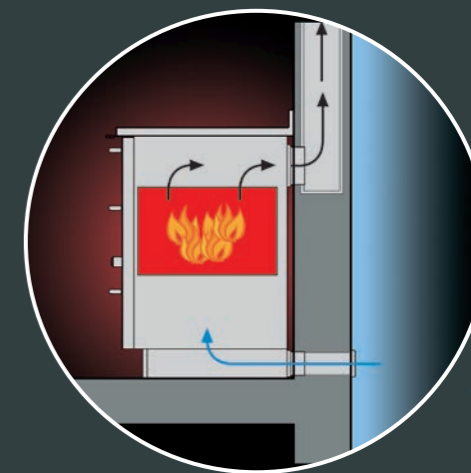
La grande quantità di materiale refrattario di elevato spessore presente nella camera di combustione e nel doppio giro fumi, garantisce migliori rendimenti ed un notevole accumulo termico prodotto durante la combustione ed un rilascio costante e graduale nelle ore successive anche quando la cucina a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



Il sistema Superflame® consiste nell'abbinare il regolatore di tiraggio automatico ad una particolare geometria dei passaggi di aria, permettendo 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.



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.



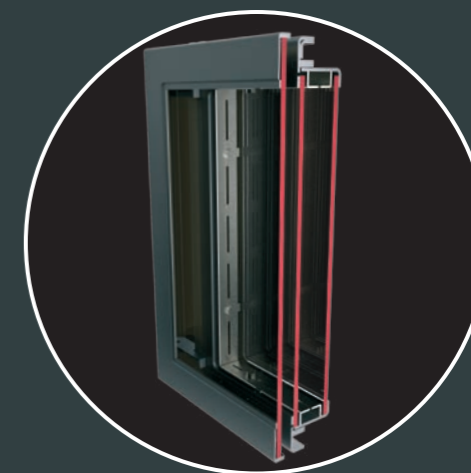
Le cucine a legna Serie RI e RVI sono state progettate per l'installazione tra i mobili in massima sicurezza. Il sistema certificato di abbattimento del calore Surround Heat® utilizza materiali isolanti di ultima generazione che integrati a tecnologici dissipatori di calore garantiscono un ottimo isolamento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



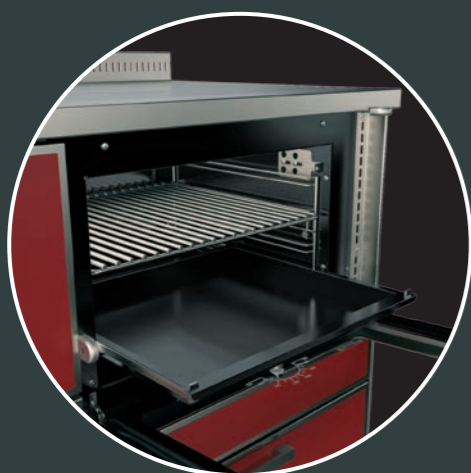
Lo zoccolo telescopico (optional) permette di regolare l'altezza della cucina a legna (da 850 a 910 mm) per garantire la massima flessibilità nell'installazione ed il perfetto allineamento con i mobili della tua cucina. Altre misure a richiesta.



Le cucine a legna sono progettate per facilitare al massimo il collegamento alla canna fumaria. L'uscita fumi posteriore può essere regolata in orizzontale e in verticale. L'uscita fumi può essere scelta a destra o a sinistra in più posizioni: sopra, dietro e sul fianco a seconda dei modelli. Sono possibili anche delle soluzioni personalizzate.



La speciale porta fuoco con triplo vetro offre una maggiore e più efficace isolamento termica. La pulizia del vetro è garantita da un sistema autopulente che permette una sempre ottimale visione del fuoco.

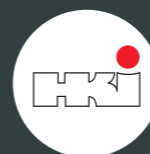


Il doppio giro fumi con materiale refrattario ed il particolare passaggio fumi anche nella parte posteriore, permette di avere una cottura omogenea e temperature ancora più elevate. Il forno rivestito con smalto pirolitico è completo di teglia su guide telescopiche e griglia. Di serie sono presenti: illuminazione elettrica, termometro ed un efficace valvola per evitare la formazione di vapore che si sviluppa durante la cottura di alcune pietanze.



## 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.



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

