



CUCINE A LEGNA PROFESSIONALI





SOMMARIO

5
AZIENDA

7
SERIE PRO

9
PRO 110

13
PRO 130

16
OPZIONI E ACCESSORI

22
PERSONALIZZAZIONE

28
FINITURE

30
LE NOSTRE REALIZZAZIONI

33
SPECIFICHE TECNICHE







CENTO ANNI D'ESPERIENZA NELLA VOSTRA CUCINA

Rizzoli nasce più di 100 anni fa nel cuore della Val di Fiemme, a ridosso degli imponenti e maestosi gruppi dolomitici ora Patrimonio dell'Unesco. Generazione dopo generazione, siamo riusciti a trasformare il lavoro in una vera passione, creando prodotti rinomati in tutto il mondo per la loro qualità. E' proprio grazie all'esperienza maturata in un secolo di storia interamente italiana che ora siamo in grado di garantire standard qualitativi al top e un livello di personalizzazione del prodotto senza eguali. Guidata dalle abili ed esperte mani dei nostri fidati artigiani e supportata dalle migliori tecnologie presenti sul mercato, Rizzoli produce cucine e termocucine a legna, oltre a stufe e cappe aspiranti. Requisito fondamentale per ogni linea di prodotto è la qualità, senza la quale non saremmo mai potuti arrivare ad essere quello che siamo.



**NASCE SERIE PRO.
LA CUCINA A LEGNA
PROFESSIONALE
FIRMATA RIZZOLI**

Dall'esperienza maturata nel campo delle cucine e termocucine a legna, Rizzoli presenta una nuova linea di prodotti dedicata esclusivamente al mondo della ristorazione professionale, dove l'affidabilità e la praticità del prodotto sono tutto: Serie PRO.



Nella Serie PRO, innovazione e tecnologia si uniscono alla tradizione per dare forma ad un prodotto unico, che sa regalare l'inconfondibile sapore dei cibi preparati sulla speciale piastra cottura o nel forno a legna.

La Serie PRO parte da due modelli base di cucine a legna per poi espandersi in monoblocchi altamente personalizzati, sia nelle forme che nell'allestimento tecnico. Grazie a varie estensioni prodotte ad hoc, la Serie PRO sa trasformarsi a seconda degli spazi e delle esigenze del cliente, libero di chiedere al nostro team di progettisti tutto ciò che desidera anche sotto il profilo estetico.

L'attenta selezione dei materiali e l'applicazione delle ultime tecnologie garantiscono la massima robustezza e durata nel tempo, senza rinunciare al design e all'eleganza.







PRO 110

La cottura a legna esaltata ai massimi livelli.



Cucina a legna con forno

Dimensioni cucina a legna (l_xp_xh): 1100x700x870 mm

Dimensioni forno a legna (l_xp_xh): 550x530x260 mm

Dimensioni piastra cottura (l_xp): 910x580 mm

CARATTERISTICHE

- Sistema di combustione certificato Superflame®
- Camera di combustione in materiale refrattario
- Doppio girofumi con materiale refrattario
- Maxi camera di combustione con profondità 510 mm
- Regolazione automatica aria primaria e secondaria
- Presa d'aria esterna
- Porta fuoco a chiusura ermetica
- Piano in acciaio AISI 304 finitura Scotch Brite
- Spessore piano in acciaio 50 mm
- Piastra radiante in acciaio ad alto rendimento da 12 mm
- Forno in acciaio inox da 75 l con illuminazione elettrica
- Porta forno con doppio vetro e termometro
- Forno con teglia su guide telescopiche e griglia
- Forno con valvola di eccesso vapore
- Forno compatibile con teglie Gastronorm GN 1/1
- Sistema di isolamento laterale Surround Heat®
- Ampia cassa legna su guide scorrevoli
- Maniglie in acciaio isolate termicamente
- Zoccolo in acciaio Inox
- Uscita fumi sopra, dietro o sul fianco a destra o sinistra
- Facilità di pulizia su tutte le superfici
- Disponibile in versione termocucina



COLORI E FINITURE

INOX



Inox

VARIANT



Bianco



Nero



Blu



Rosso



Panna



Antracite

EPOKA



P14



P44



P46



P54



P56



P59

RAL



RAL

Specifiche tecniche: pag. 33-35

Opzioni e accessori: pag. 16-18



Serie **PRO**

PRO 110



Tecnologia certificata:



Certificazioni:







PRO 130

Cotture e sapori inconfondibili.



Cucina a legna con forno

Dimensioni cucina a legna (l x p x h): 1300x800x870 mm

Dimensioni forno a legna (l x p x h): 550x630x260 mm

Dimensioni piastra cottura (l x p): 1110x680 mm

CARATTERISTICHE

- Sistema di combustione certificato Superflame®
- Camera di combustione in materiale refrattario
- Maxi camera di combustione con profondità 610 mm
- Doppio girofumi con materiale refrattario
- Regolazione automatica aria primaria e secondaria
- Presa d'aria esterna
- Porta fuoco a chiusura ermetica
- Piano in acciaio AISI 304 finitura Scotch Brite
- Spessore piano in acciaio 50 mm
- Piastra radiante in acciaio ad alto rendimento da 12 mm
- Forno in acciaio inox da 90 l con illuminazione elettrica
- Porta forno con doppio vetro e termometro
- Forno con teglia su guide telescopiche e griglia
- Forno con valvola di eccesso vapore
- Forno compatibile con teglie Gastronorm GN 2/1
- Sistema di isolamento laterale Surround Heat®
- Ampia cassa legna su guide scorrevoli
- Maniglie in acciaio isolate termicamente
- Zoccolo in acciaio Inox
- Uscita fumi sopra, dietro o sul fianco a destra o sinistra
- Facilità di pulizia su tutte le superfici
- Disponibile in versione termocucina



COLORI E FINITURE

INOX



Inox

VARIANT



Bianco



Nero



Blu



Rosso



Panna



Antracite

EPOKA



P14



P44



P46



P54



P56



P59

RAL



RAL

Specifiche tecniche: pag. 33-35

Opzioni e accessori: pag. 16-18



Serie **PRO**

PRO 130



Tecnologia certificata:



Certificazioni:





Opzioni e accessori Serie PRO.

La Serie PRO è supportata da numerose opzioni e accessori che migliorano l'esperienza d'uso della cucina a legna. Il doppio forno, il fuoco a vista, il corrimano, le piastre, gli schienali e gli altri accessori, contribuiscono a personalizzare il prodotto adattandolo al sistema di lavoro del cliente. Il risultato è: migliore organizzazione e conseguente risparmio di tempo in cucina.

DOPPIO FORNO



E' possibile aggiungere alla cucina a legna un secondo forno cottura, che all'occorrenza può essere usato anche come scaldavivande. Il secondo forno ha porta cieca ed è posto sotto il primo.

FUOCO A VISTA



La Serie PRO può trasformarsi in una cucina con fuoco a vista, grazie alla speciale porta fuoco con triplo vetro. Un ottimo sistema per tenere d'occhio il fuoco e per godere della sua vista.

COPRIPIASTRA



Le cucine della Serie PRO possono essere personalizzate con l'aggiunta del copripietra in acciaio inox. La piastra si trasforma così in un pratico piano di lavoro da utilizzare a cucina spenta.

PROTEZIONE PORTA FUOCO



E' disponibile una protezione per la porta del fuoco che permette di limitare l'emissione di calore nel caso di permanenza prolungata davanti alla cucina a legna durante la cottura dei cibi.

CORRIMANO



Corrimano tre lati



Corrimano frontale

VASCA ACQUA



Vasca acqua

PIASTRE



Piastra a disco unico ad alto rendimento (PC1)



Piastra con cerchi tradizionali in ghisa (PC2)

SCHIENALI



Schienale in acciaio Inox



Schienale in acciaio Inox con barra porta mestoli



Tanta acqua calda in tutta sicurezza con la Serie PRO in versione termocucina.



Grazie all'innovativo sistema di combustione H₂O System[®], la Serie PRO si trasforma in un grande alleato per la produzione di acqua calda. Mentre la termocucina è all'opera con la cottura delle pietanze, contemporaneamente immette acqua calda nell'impianto di riscaldamento centralizzato. Un sistema efficace per ottimizzare costi e tempo. Tutte le termocucine Serie PRO sono dotate di predisposizione per lo scarico termico, il quale permette di raffreddare la caldaia quando necessario garantendo totale sicurezza durante il funzionamento.

La camera di combustione delle termocucine Serie PRO è interamente rivestita da protezioni in acciaio, che permettono di creare un'intercapedine tra la caldaia e la fiamma per il passaggio dell'aria secondaria preriscaldata. Con questo sistema certificato la caldaia dura molto più a lungo e la legna brucia molto più efficacemente dando vita a maggiori rendimenti, minori consumi e minori emissioni.

Tecnologia certificata:





R

“Versatilità, praticità, facilità di pulizia ed eleganza. Con la Serie PRO Rizzoli ho sensibilmente migliorato l'approccio al lavoro in cucina. ”





Un livello di personalizzazione
mai raggiunto prima.





- Accurata progettazione di soluzioni su misura per ogni cliente
- Configurazioni e combinazioni dei moduli illimitate
- Selezione dei moduli in base al numero di coperti e tipo di menù
- Elettrodomestici di fascia professionale
- Vasta scelta di finiture estetiche e colori

E ancora:

- Dettagli studiati per la massima praticità di pulizia
- Massimo livello di igiene grazie ai materiali selezionati
- Ambiente di lavoro funzionale e pratico



Estensioni Serie PRO.

La progettazione della Serie PRO prevede l'utilizzo della tecnologia a taglio laser, grazie alla quale ogni estensione e modulo scelto si accostano perfettamente agli altri elementi. E' inoltre possibile creare anche monoblocchi con piano unico. Le estensioni Serie PRO offrono massima versatilità e una modularità della gamma praticamente infinita, capace di soddisfare le esigenze più disparate: dal ristorante con alto numero di coperti alla piccola malga contadina.

MODULI



Mobile con anta singola



Mobile con anta doppia



Mobile con due cassettoni



Mobile lavello con doppia anta



Forno elettrico e piano cottura a gas 5 fuochi da 700 mm



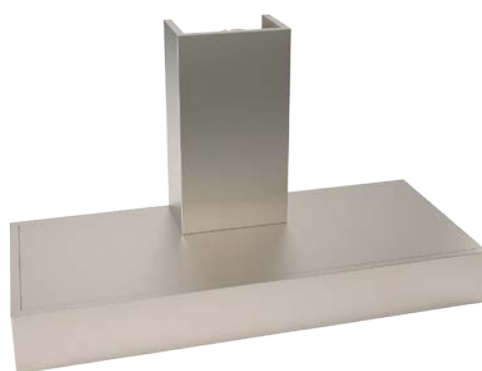
Piano cottura a 5 fuochi gas con cassettoni da 900 mm

CAPPE ASPIRANTI PER ALTE TEMPERATURE

Le cappe disponibili per la Serie PRO sono costruite interamente in acciaio inox per resistere alle alte temperature e per la massima praticità di pulizia. Sono complete di comandi a pulsantiera elettronica, elettroventilatore a più velocità, illuminazione con faretti a led e filtri in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.



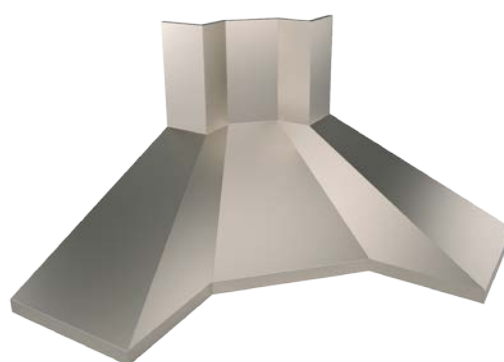
Cappa Camino



Cappa Piana



Cappa Ambiente



Cappa Personalizzata

Ogni spazio è pensato per soddisfare gli chef più esigenti.

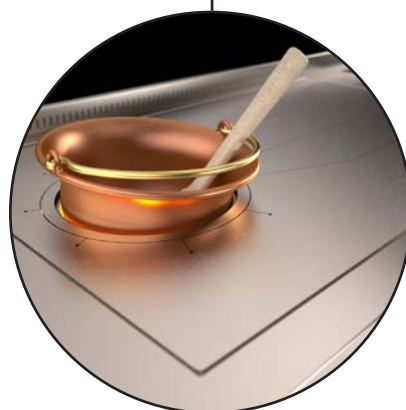
Maxi forno in acciaio inox da 90 litri



Piano cottura ad induzione



Sistema di combustione certificato Superflame®



Piastra in acciaio ad alto rendimento da 12 mm

Cassettiera porta vivande
su due livelli



Cassettiera porta utensili




Serie **PRO**



Pratico sistema di apertura
a filo di facile pulizia



Lavello professionale
in acciaio inox a due vasche



Serie PRO.

Ad ogni cucina professionale il suo stile.

Personalizzazione ai massimi livelli significa anche adottare ogni volta estetiche del prodotto perfettamente integrate nel contesto in cui andranno installate. Ecco perchè Rizzoli è molto attenta anche a questo aspetto che cura con dovizia di particolari. Oltre alla cucina a legna infatti, la personalizzazione è totale anche sugli elettrodomestici, sulle cappe, su ante e cassettiere di tutti i moduli aggiuntivi. Il colpo d'occhio finale è davvero di grande impatto e suggestione.



Finitura Variant Bianco



Finitura Epoka P46



Finitura Inox



Serie PRO.
Chiedete a chi l'ha già testata.
Malghe, rifugi e ristoranti.



E' lunga la lista di malghe e ristoranti sparsi tra le vallate dolomitiche e non, che hanno deciso di affidarsi alla qualità e alla versatilità della Serie PRO. Ecco un breve elenco di alcuni di loro.

MALGA SAN PELLEGRINO

Località: **PASSO SAN PELLEGRINO - MOENA (TN)**
Altitudine: **1918 mt**

MALGA LANER

Località: **BLETTERBACH - ALDINO (BZ)**
Altitudine: **1800 mt**

HOTEL POSTA CERVO

Località: **SLUDERNO (BZ)**
Altitudine: **900 mt**

MALGA CISLON

Località: **TRODENA NEL PARCO NATURALE (BZ)**
Altitudine: **1249 mt**

MALGA AL CROCIFISSO

Località: **POZZA DI FASSA (TN)**
Altitudine: **1325 mt**

MALGA STRAMAIOLO

Località: **BEDOLLO (TN)**
Altitudine: **1600 mt**

RIFUGIO TONINI

Località: **GRUPPO MONTE CROCE (TN)**
Altitudine: **1920 mt**

RIFUGIO TORRE DI PISA

Località: **PREDAZZO (TN)**
Altitudine: **2671 mt**



AGRITURISMO CHEMELA

Località: **CAVALESE (TN)**
Altitudine: **1000 mt**

RIFUGIO COSTACCIA

Località: **LIVIGNO (SO)**
Altitudine: **2360 mt**

AGRITUR DARIAL

Località: **TESERO (TN)**
Altitudine: **1000 mt**

MASO GATTERER

Località: **NOVA PONENTE (BZ)**
Altitudine: **1357 mt**

RISTORANTE CIMA

Località: **PLAN DE CORONES (BZ)**
Altitudine: **2275 mt**

RIFUGIO GURNDIN

Località: **ALDINO (BZ)**
Altitudine: **1954 mt**

AGRITUR MALGA ARODOLO

Località: **LOC. PIAZZOL (TN)**
Altitudine: **1250 mt**

LÄRCHENHEIM

Località: **ANTERIVO (BZ)**
Altitudine: **1029 mt**

SCHENK REINHOLD

Località: **LAION (BZ)**
Altitudine: **1093 mt**

CHALET AL MONT

Località: **MONTE PELLER - TUENNO (TN)**
Altitudine: **1600 mt**

ST. JOSEF FATHERS

Località: **LUNSAR - SIERRA LEONE (AFRICA)**
Altitudine: **65 mt**





Dorothea Wierer
Biatleta Nazionale Italiana

Dorothea Wierer



Serie PRO. Tecnologia ai massimi livelli.



Innovativo sistema di combustione Superflame®



Dispositivo per il controllo automatico dell'aria e comando regolazione presa d'aria esterna



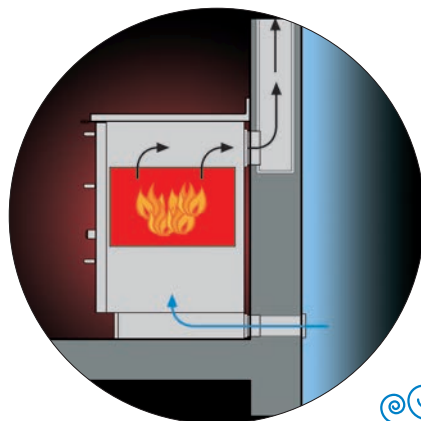
Porta fuoco con triplo vetro



Forno dotato di illuminazione elettrica, valvola di eccesso vapore, termometro, griglia e teglia su guide telescopiche



Elevata quantità di materiale refrattario



Presa d'aria esterna





CERTIFICAZIONI

I prodotti della Serie PRO 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, BImSchV Stufe 2 tedesca, Flamme Verte francese, VKF svizzera.



SPECIFICHE TECNICHE

Modelli	Larghezza	Profondità	Altezza ⁽¹⁾	Spessore piano	Piastra in acciaio ⁽²⁾	Bocca di carico (lxh)	Prof. camera di combustione (val. medio)	Dimensioni del forno (lxpxh)	Potenza nominale complessiva (kW)	Peso (Kg)	Rendimento a potenza nominale (%)	Flusso gas di scarico (g/s)	Temperatura gas di scarico ⁽³⁾ (°C)	Tiraggio consigliato (Pa)
PRO 110	1100	700	870	50	910x580	226x260	510	550x530x260	8-12	317	86,4	8,6	149	12
PRO 130	1300	800	870	50	1110x680	226x260	610	550x630x260	8-12	409	86,4	8,6	149	12

Misure in mm

































(1) Misura sopra piano escluso alzatina (misura alzatina 60x15 mm hxp).

Altezza zoccolo 100 mm dotato di piedini livellatori regolabili in altezza da 0 a 50 mm.

(2) Diametro disco unico PC1 (o cerchiata PC2): 320 mm.

(3) Temperatura media alla potenza nominale. Si possono avere temperature dei fumi istantanee superiori. Si raccomanda di utilizzare sempre tubazioni con specifica minima T400.

DOTAZIONI

Modelli	Presa aria esterna	Regolazione automatica aria primaria	Aria secondaria preriscaldata	Uscita fumi posteriore regolabile	Piedini livellatori regolabili in altezza	Distanziali integrati	Porta forno con doppio vetro e termometro	Forno in acciaio inox con illuminazione elettrica	Teglia e griglia	Vasca acqua	Corrimano	Copripiastra	Protezione porta fuoco ⁽¹⁾	Porta fuoco con triplo vetro	Profili per piano	Zoccolo su misura ⁽¹⁾	Doppio forno
PRO 110										-							
PRO 130				-													

 di serie

 optional

- non disponibile

(1) Realizzato in acciaio inox.



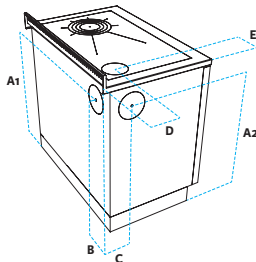
USCITE FUMI

Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾	B	C	D	E	∅
CUCINE A LEGNA							
PRO 110	710	720	195 ⁽²⁾	135	137	190	150
PRO 130	710	720	185	135	137	190	150

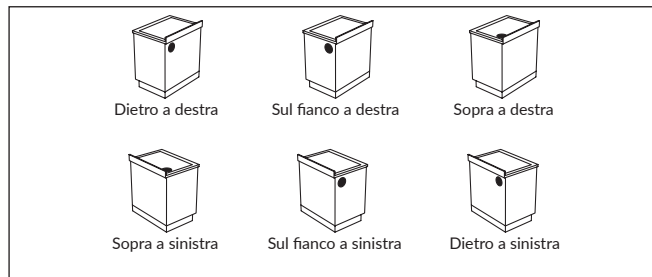
Misure centro foro in mm

(1) Misura con altezza zoccolo di serie.

(2) Misure posizione standard. L'uscita fumi posteriore è regolabile come indicato nella tabella sotto riportata.



Uscita fumi di serie.

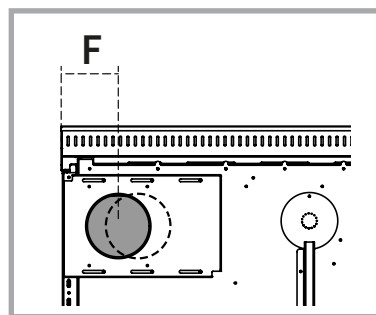


Le uscite fumi sono descritte guardando le cucine frontalmente.

LAMIERA STANDARD

Modello	F min	F standard	F max
PRO 110	175	195	215

Misure in mm

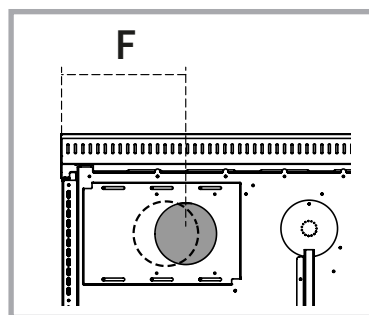


Vista posteriore, distanza minima e massima del centro foro.

LAMIERA STANDARD CAPOVOLTA

Modello	F min	F standard	F max
PRO 110	250	270	290

Misure in mm



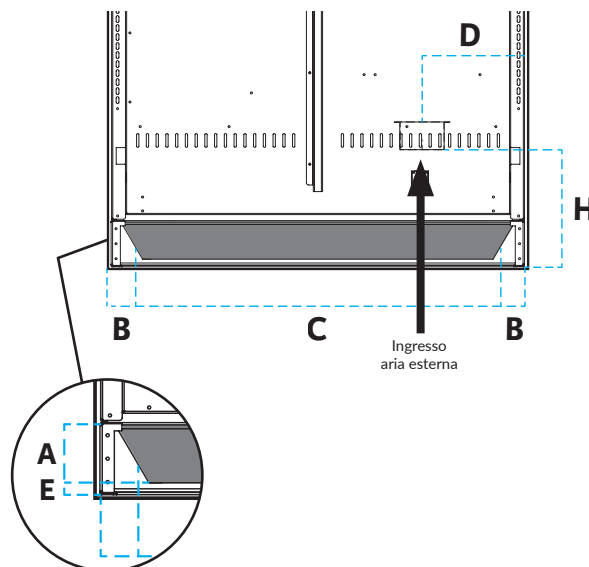
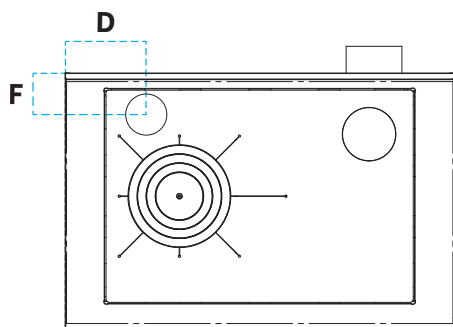
Vista posteriore, distanza minima e massima del centro foro.

PRESA D'ARIA

Cucine a legna con uscita fumi a destra

Modelli	A	B	C	D	E	F	H	∅
PRO 110	95	64	967	185	17	95	272	95
PRO 130	95	64	1167	185	17	95	272	95

Misure in mm





Rizzoli progetta e costruisce cucine e stufe a legna, termocucine e termostufe a legna, cucine e termocucine personalizzate, cappe aspiranti per alte temperature.



Rizzoli s.r.l. - Unica sede
 Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano
 39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
 Tel. +39 0471 887551 - Fax +39 0471 887552
 info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it



#rizzolicucine