



RIZZOLI[®]

FIRE SINCE 1912





Un siglo de historia. La nuestra.

Cuando en 1912 el fundador Carlo Rizzoli empezó a trabajar como herrero en Magnano, en las laderas de los Dolomitas, nadie hubiera imaginado qué iban a hacer esas manos tan hábiles. Hoy, más de un siglo después, Rizzoli fabrica y comercializa productos en toda Europa y en todo el mundo. A su maestría artesanal, Rizzoli ha ido sumando las mejores tecnologías y materiales. Han permanecido inalteradas la pasión, la tenacidad y la voluntad de ofrecer a los clientes un producto extremadamente innovador, seguro, funcional y con diseño perfecto. Esta es, en esencia, nuestra historia, protagonizada por personas que por encima de todo aman su trabajo y que están deseando compartirlo con todos.

Familia Rizzoli



RIZZOLI

RIZZOLI



Saber más

Sede de Rizzoli - 25 000 m² - Trodena nel Parco Naturale (Bolzano) - Italia







Índice

28

Cocinas de leña

62

Termococinas de leña

72

Personalizadas a medida

74

Cocinas de leña
sin base

78

Cocinas y termococinas
de leña profesionales

82

Campanas extractoras

84

Estufas de leña

94

Inserts de leña

96

Termoestufas de leña

100

Área técnica

Una nueva identidad

Después de más de un siglo de historia, Rizzoli cambia de logo y su identidad, proyectando a la empresa hacia nuevos y ambiciosos objetivos. Este es un verdadero homenaje al ADN corporativo, que refleja, encarna, traduce e interpreta el enfoque evolutivo de los últimos 111 años.

En la base está el fuego, corazón palpitante de los productos, un elemento químico y al mismo tiempo mágico, capaz de ejercer una atracción misteriosa, inexplicable y siempre actual. Fuego que da calidez al hogar, e intrínsecamente a la familia, lugar que la empresa preside y cuida desde el inicio de su historia. La montaña, para simbolizar en una dimensión general un territorio al que pertenece, más explícitamente Trentino-Alto Adigio, que la empresa aprecia y en el que se inspira continuamente. Valores y elementos fundamentales para Rizzoli recogidos en una forma que proviene de la materia prima, pasa por el proceso de fabricación para estabilizarse en el triángulo alquímico, símbolo del fuego, rematado en una llama estilizada.



Saber más

Fabricación totalmente italiana.

Todos los productos se diseñan y realizan íntegramente en Italia, en las instalaciones de Trodena (Bolzano), Alto Adigio. En la sede, que ocupa una superficie de más de 25 000 m², tiene lugar toda la actividad de investigación y desarrollo, diseño, producción, marketing y gestión comercial y administrativa. También cuenta con una amplia sala de exposición.

Esto nos permite controlar todas las fases de la producción, desde la materia prima hasta la venta del producto acabado. Aunque la materia prima se mecanice con las tecnologías más modernas, el planteamiento sigue siendo artesanal, puesto que en Rizzoli no existe cadena de montaje y nuestros técnicos ensamblan todo a mano para garantizar los máximos niveles de calidad.



Saber más

Precisión en los materiales y en los acabados.

En los productos Rizzoli se adoptan las mejores técnicas de construcción y se seleccionan las mejores materias primas. El acero de calidad superior, la cámara de combustión en material refractario certificado y la placa de acero especial, elementos que siempre han distinguido la producción de Rizzoli, se potencia al máximo gracias a los finos acabados de cada producto.



Máxima tecnología y artesanía, integrada.

Rizzoli combina sabiamente las tecnologías de producción más avanzadas con la artesanía tradicional: el resultado es la excelencia de productos únicos. La construcción de un producto de leña Rizzoli comienza con el corte por láser de chapas de distintos espesores, realizado mediante sistemas específicos y precisos a la décima de milímetro.

En el departamento de plegado, prensas robotizadas y manuales, utilizadas por técnicos y operarios altamente especializados, dan a cada componente la forma necesaria. La soldadura de las piezas individuales se realiza gracias a la valiosa habilidad y profesionalidad de nuestros empleados. Para algunos componentes especiales, la soldadura se realiza mediante robots de soldadura de última generación.

Cada ensamblador compone íntegramente el producto de principio a fin, para garantizar los más altos estándares de calidad. El corazón de la mampostería no se elige por casualidad: los ladrillos y los morteros refractarios son producidos por empresas líderes certificadas y colocados a mano por nuestros maestros artesanos. Al final del montaje, cada producto es sometido a un riguroso control final, tanto mecánico como estético, para garantizar calidad y funcionalidad.



↑
Screw used arrows
must at dead stop
after approx. 4 turns

0,03 mm

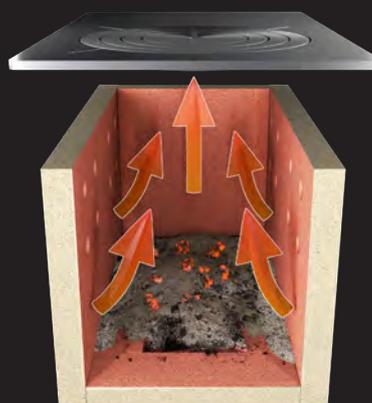
Toda la calidez que estabas buscando. Y aún más.

La cámara de combustión de las cocinas de leña Rizzoli es en todos los aspectos el corazón del producto y está realizada con materiales refractarios de primera calidad que Rizzoli cuida especialmente. La cámara está montada íntegramente a mano por expertos artesanos. Los ladrillos y morteros refractarios que lo componen son producidos por empresas líderes certificadas. El sistema constructivo de la cámara de combustión pasa por el revestimiento completo de las paredes con ladrillos de gran espesor y muy resistentes.

Gracias a la particular estructura y ergonomía de la cámara de combustión y al alto rendimiento de la placa radiante de acero especial colocada encima, se consiguen rendimientos superiores, rapidez en la cocción de los alimentos y una reducción radical de las emisiones a la atmósfera. Otro aspecto fundamental presente en las cocinas de leña Rizzoli es la abundante capa de material refractario que se vierte debajo del horno. Esta medida aumenta considerablemente el rendimiento del horno y en general del calor generado por la estufa de leña con una liberación constante y gradual en las siguientes horas, incluso cuando el fuego ya está apagado.



Fase 1: Acumulación y liberación de calor en la cámara de combustión refractaria durante la combustión.



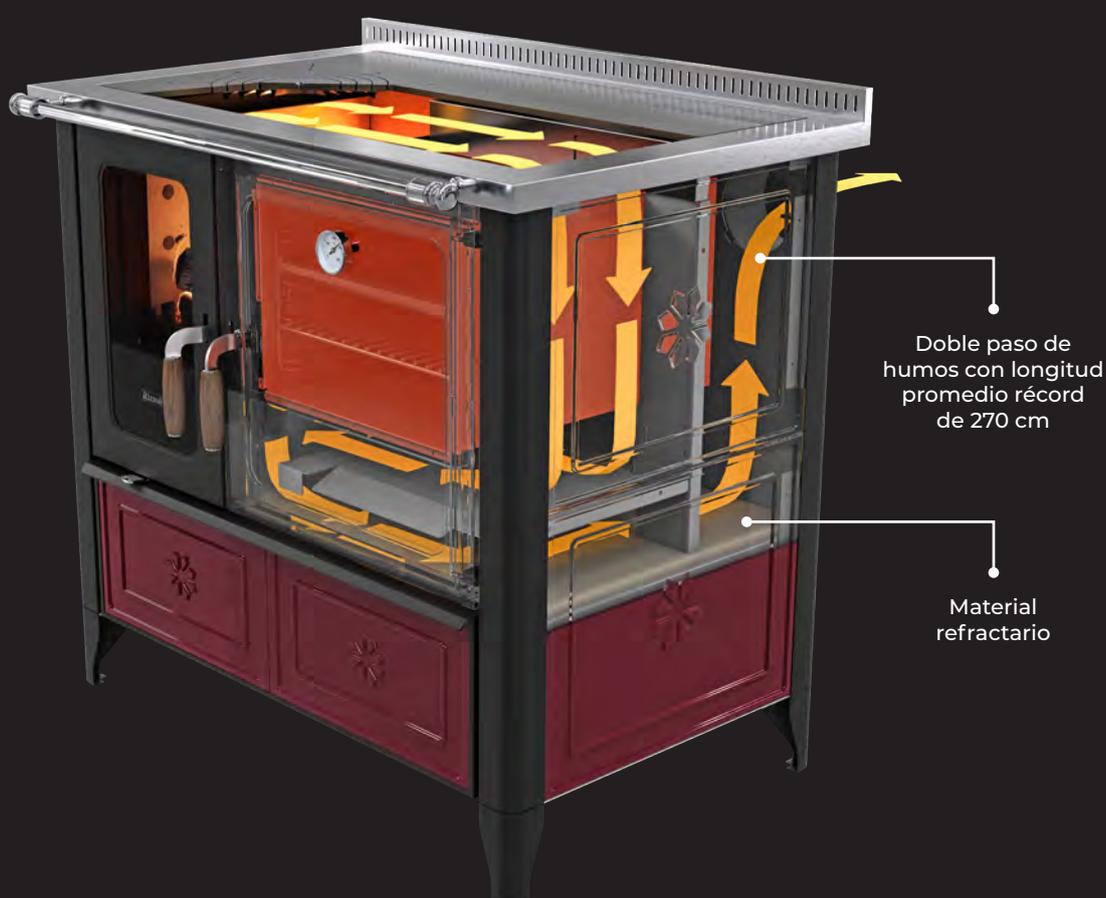
Fase 2: Liberación constante y gradual de calor incluso cuando el fuego ya está apagado.



Cocinar con leña, algo único e inimitable.

El secreto de los hornos de cocina y termococinas de leña Rizzoli reside en el cuidadoso estudio del doble paso de humos con una gran cantidad de material refractario que permite una cocción homogénea por encima de los 350° y llevar el horno a temperatura en un tiempo récord.

El particular paso de humos, con una longitud media de 270 cm, envuelve el horno por todos sus lados (incluso por la parte trasera), reteniendo más calor en el interior de la cocina de leña y garantizando una cocción perfecta con mayores prestaciones en términos de rendimiento. Todo ello, gracias también a los 4 niveles de cocción distintos. Las prestaciones del horno están a la altura del mercado: termómetro, rejilla, bandeja impresa y esmaltada, guías telescópicas, válvula anti-vapor y puerta del horno con gran cristal serigrafiado.





Sólo leña. Para siempre.

Desde su nacimiento a principios del siglo XX, Rizzoli siempre y exclusivamente ha fabricado productos horneados con leña.

La leña es un combustible respetuoso con el medio ambiente y con nuestro delicado planeta. Es una fuente de energía renovable y neutra que no contribuye al aumento de CO₂ en la atmósfera.

De hecho, está científicamente demostrado que, durante la combustión, la madera emite la misma cantidad de dióxido de carbono que liberaría en caso de descomposición en la naturaleza.

Calentar con leña también significa ahorro. La madera sigue siendo, en la mayoría de los casos, el combustible más barato del mercado. Además de esto, tiene otras ventajas: está ampliamente disponible en la zona y su recogida, combinada con una correcta gestión del patrimonio arbolado, contribuye a la mejor gestión de los montes y bosques.

Rizzoli sigue creyendo firmemente en estos conceptos fundamentales, hasta el punto de centrar toda su investigación en productos que se basan única y exclusivamente en el consumo de leña.



Tecnologías certificadas

Más de cien años de historia marcan la diferencia. En Rizzoli nos centramos siempre en la realización de productos avanzados que respeten la normativa más estricta. Somos conscientes de que, para que se reconozca universalmente, la calidad debe certificarse primero.

Nuestros ingenieros trabajan a diario para mejorar los procesos y la tecnología con la atención puesta en el medio ambiente. En nuestro departamento de I+D se ensayan y prueban nuevos sistemas de combustión y nuevas tecnologías.

Todos nuestros productos están certificados por un laboratorio externo, notificado a nivel europeo, según las normas técnicas europeas, y cumplen los límites de emisiones que se establecen en la legislación austriaca (Art.15a), alemana (BlmSchV Stufe 2), suiza (VKF) y francesa (Flamme Verte), así como en el Decreto ministerial italiano 186/2017 sobre emisiones y rendimiento en la cuenca del Po. En cuanto al resto de prestaciones, todos nuestros productos pertenecen a las clases energéticas A+.

Certificaciones:



Socio:



Air Control®

El regulador de tiro aumenta o reduce la cantidad de aire comburente de manera automática, lo que garantiza una combustión perfecta y controlada en todo momento. El sistema Air Control® permite optimizar y reducir el consumo de leña.



Shiny Glass®

Las puertas del hogar especiales con doble o triple cristal cerámico autolimpiante, junto con los conductos específicos y la corriente de aire precalentado, garantizan la limpieza de los cristales durante el funcionamiento y la perfecta visibilidad del fuego.



External Air®

Gracias a la preinstalación para toma de aire exterior, todos los productos Rizzoli son la solución perfecta para casas pasivas y con buen aislamiento, así como indispensables en CasasClima. El aire comburente que provoca la combustión procede del exterior, en lugar de proceder del recinto donde se encuentra instalado el producto.



Touch Control®

Algunos modelos de termococinas y campanas extractoras Rizzoli tienen paneles de mandos con botones "táctiles" que facilitan las operaciones de encendido/apagado y control del aparato.



Estructura de acero

Rizzoli ha apostado por utilizar exclusivamente materiales de alta calidad en todos sus productos. Por esto, ha seleccionado aceros de primera calidad de proveedores certificados.



Fabricación respetuosa con el ambiente

Gracias al uso de materia prima 100 % reciclable y a las tecnologías implementadas, los productos Rizzoli son Eco-friendly por derecho propio.



Surround Heat®

Las cocinas de leña con sistema certificado Surround Heat® pueden instalarse empotradas entre muebles y garantizan una seguridad óptima en todas las situaciones y condiciones de instalación. El sistema certificado de reducción del calor utiliza materiales aislantes de última generación que, unidos a la tecnología de los disipadores de calor, garantizan un aislamiento lateral óptimo.

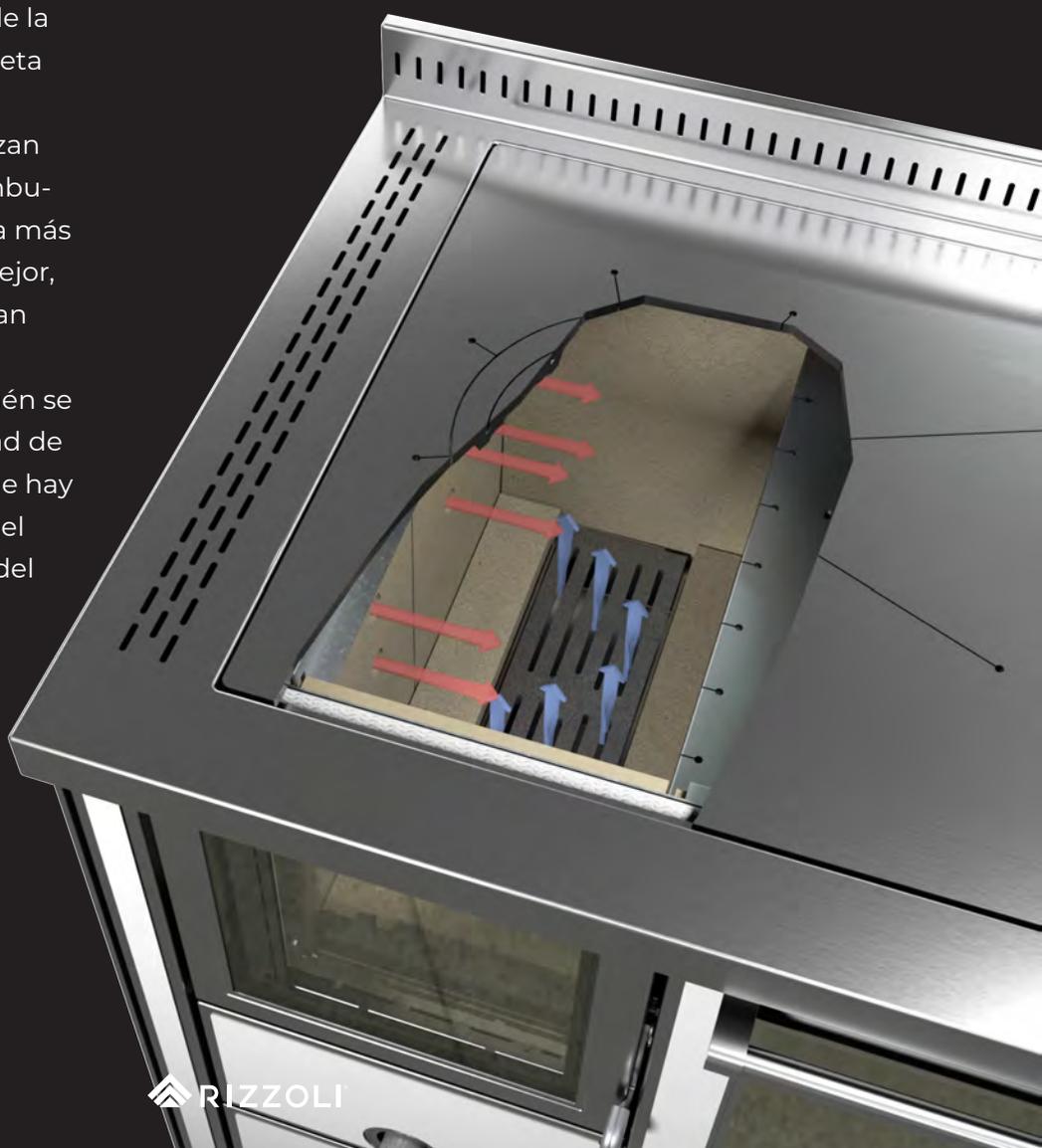


Superflame®

El sistema de combustión Superflame® de las cocinas de leña combina una cámara de combustión de material refractario con conductos de aire de geometría particular. Esto permite el precalentamiento y el predominio del flujo el aire secundario con respecto al primario. La ubicación precisa de la entrada de aire secundario completa este sistema innovador.

Gracias a los 1200 °C que se alcanzan en el interior de la cámara de combustión, la leña se quema de manera más eficaz, con lo que se aprovecha mejor, su consumo se reduce y se generan menos emisiones.

Estos excelentes resultados también se obtienen gracias a la gran cantidad de material refractario certificado que hay en la cámara de combustión y en el giro de humos. El elevado grosor del material refractario garantiza una importante acumulación de calor producto de la combustión y una liberación constante y gradual en las horas siguientes, incluso después de que el fuego se apague.



Descarga térmica

Rizzoli realiza las calderas de sus propias cocinas mediante la aplicación de un sistema de descarga térmica que prevé la existencia de un circuito adicional en el interior de la caldera (serpentín). Este sistema, que es obligatorio en instalaciones con depósito de expansión cerrado, requiere conexiones especiales que ya incorporan las termococinas Rizzoli. El sistema de descarga térmica permite enfriar directamente la caldera mediante la circulación de agua fría por un circuito separado del interior de la caldera.



H₂O System®

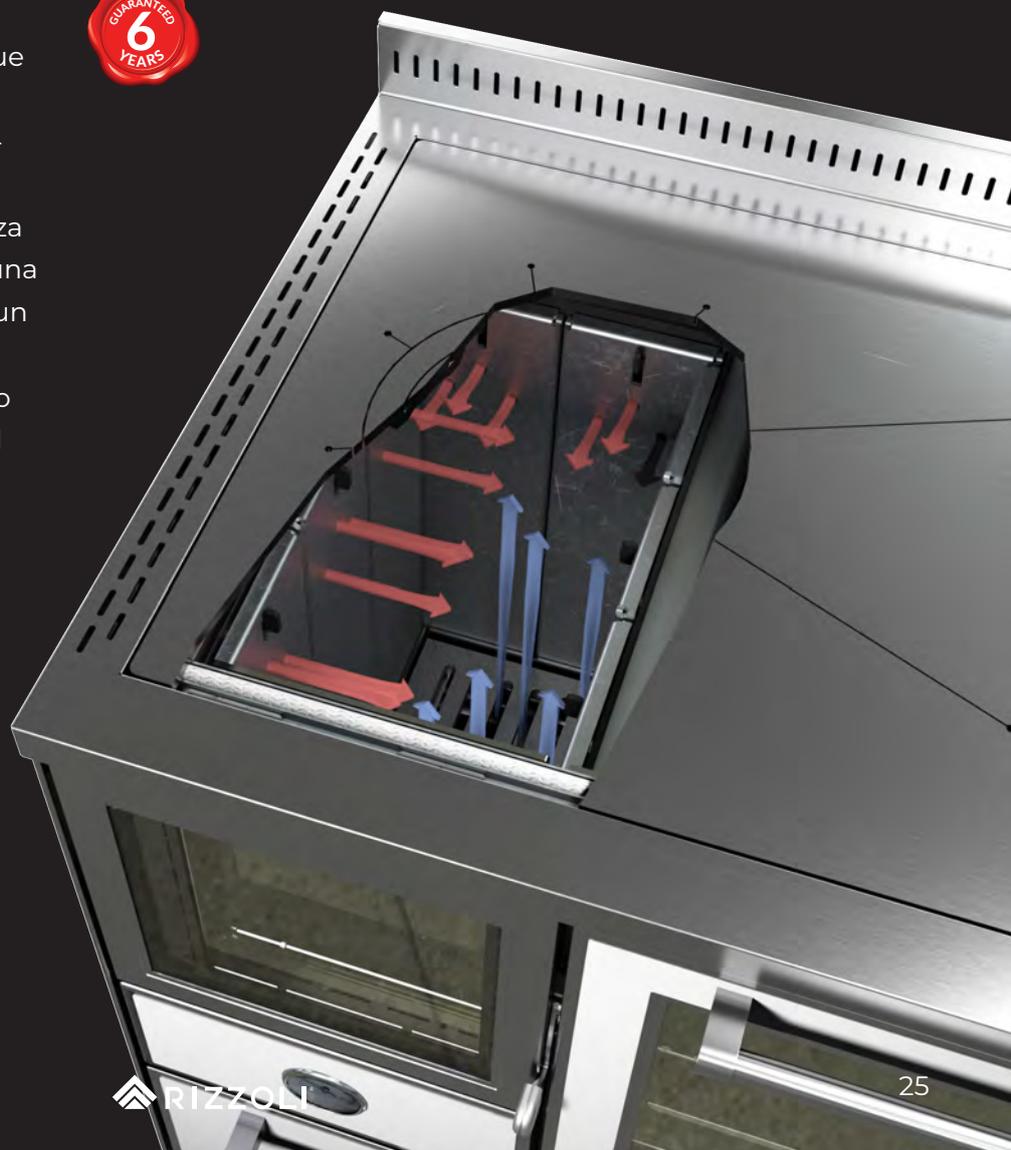
El innovador H₂O System® que ha revolucionado el proceso de combustión de las termococinas se ha creado en el laboratorio de I+D de Rizzoli.

La cámara de combustión lleva un revestimiento de acero inoxidable que protege la caldera y crea un espacio intermedio por el que circula aire secundario precalentado.

El nuevo sistema certificado garantiza una combustión óptima de la leña, una reducción mayor de las partículas y un elevado rendimiento.

Pero esto no es todo, porque el fuego ya no está en contacto directo con el cuerpo de la caldera, con lo que aumenta su duración.

Gracias al sistema H₂O System®, Rizzoli ha ampliado la garantía de sus calderas a 6 años.



La gama de productos Rizzoli



Serie R

Tradición y personalización.

Las cocinas de leña de la Serie R son el fruto de más de un siglo de actividad de Rizzoli. Su particular construcción, así como el proceso de fabricación empleado en la Serie R, ofrecen mucha flexibilidad y grandes posibilidades de personalización, que hacen de esta serie la elección perfecta cuando existen requisitos particulares de instalación y montaje con otros muebles.



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie R

Serie R

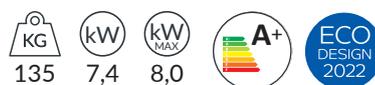
RE SIN HORNO



Modelos:

RE 40

Medidas 400x600x850-920 mm (ANxPxAL)



RE 45

Medidas 450x600x850-920 mm (ANxPxAL)



RE 50

Medidas 500x600x850-920 mm (ANxPxAL)



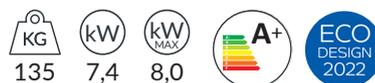
RVE SIN HORNO



Modelos:

RVE 40

Medidas 400x600x850-920 mm (ANxPxAL)



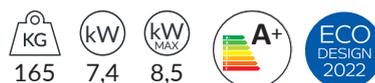
RVE 45

Medidas 450x600x850-920 mm (ANxPxAL)



RVE 50

Medidas 500x600x850-920 mm (ANxPxAL)



Configura tu cocina



Serie R

RE CON HORNO



Modelos:

RE 60

Medidas 600x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



RE 80

Medidas 800x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



RE 90

Medidas 900x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 450x430x260 mm (ANxPxAL)



RVE CON HORNO



Modelos:

RVE 60

Medidas 600x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



RVE 80

Medidas 800x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



RVE 90

Medidas 900x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 450x430x260 mm (ANxPxAL)



Configura tu cocina







Las cocinas de leña de las Series RI y RVI están diseñadas para instalarse entre muebles con total seguridad. El secreto de esta serie es el sistema Surround Heat®, diseñado por el departamento de Investigación y Desarrollo de Rizzoli para solucionar cualquier problema que plantee la instalación empotrada. El sistema certificado de reducción del calor utiliza materiales aislantes de última generación que, unidos a la tecnología de los disipadores de calor, garantizan un aislamiento óptimo y reducen a solo 1 mm la distancia de seguridad lateral con respecto al material inflamable.



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie R

COCINAS DE LEÑA

Serie R

RI SIN HORNO



Modelo:

RI 60

Medidas 600x600x850-920 mm (ANxPxAL)



RVI SIN HORNO



Modelo:

RVI 60

Medidas 600x600x850-920 mm (ANxPxAL)



COLORES, ELECCIÓN Y OPCIONES: PÁG. 40-43
DATOS TÉCNICOS: PÁG. 100-101

Configura tu cocina



Serie R

RI CON HORNO



Modelos:

RI 70

Medidas 700x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



RI 80

Medidas 800x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



RI 90

Medidas 900x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



RI 100

Medidas 1000x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 450x430x260 mm (ANxPxAL)



Configura tu cocina



Serie R

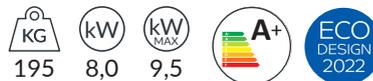
RVI CON HORNO



Modelos:

RVI 70

Medidas 700x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



RVI 80

Medidas 800x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



RVI 90

Medidas 900x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



RVI 100

Medidas 1000x600x850-920 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 450x430x260 mm (ANxPxAL)



Configura tu cocina



Monobloques

Combinaciones únicas y exclusivas.

Exclusividad, practicidad y elegancia son las características que distinguen a los sistemas monobloque con cocina de leña Rizzoli. Gracias a las grandes posibilidades de personalización de las características estructurales y a las opciones estéticas, los monobloques son la solución ideal que combina con cualquier tipo de muebles y permiten tener en un solo bloque la cocina de leña, la placa de cocción y el horno eléctrico. Como complemento de los monobloques, Rizzoli propone electrodomésticos empotrables de alta calidad: placas de cocción de gas, placas vitrocerámicas o placas de inducción y hornos eléctricos multifunción que pueden llevar el mismo acabado que la cocina de leña.



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie R

Monobloques Serie R

En estas páginas se ofrecen algunos ejemplos de monobloques de la Serie R. Existen muchas otras posibilidades de combinación de cualquier modelo de la Serie RE-RVE disponible en catálogo con una estructura de electrodomésticos de 60, 70 y 90 cm. También se realizan soluciones personalizadas a medida por encargo.

RE-RVE combi

SIN HORNO



Modelo:

RE 100

COMBI

(RE 40 +
Estructura 60)

Medidas 1000x600x850-860 mm (ANxPxAL)



195



7,4



8,0



RE-RVE combi

CON HORNO



Modelo:

RVE 140

COMBI

(RVE 80 +
Estructura 60)

Medidas 1400x600x850-860 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



290



8,0



12,0



COLORES, ELECCIÓN Y OPCIONES: PÁG. 40-43
DATOS TÉCNICOS: PÁG. 100-101

Configura tu cocina



Estructuras de electrodomésticos

Entre las opciones de personalización de la Serie R se encuentra la posibilidad de integrar las cocinas de leña en una estructura para electrodomésticos, que puede situarse a la derecha o a la izquierda de la cocina y la termococina de leña. La estructura puede suministrarse por separado en tres modelos de 60, 70 y 90 cm. También se realizan soluciones personalizadas por encargo.



Modelo:

Estructura 60 Medidas 600x600x850-860 mm (ANxPxAL)



Modelo:

Estructura 70 Medidas 700x600x850-860 mm (ANxPxAL)



Modelo:

Estructura 90 Medidas 900x600x850-860 mm (ANxPxAL)

Accesorios de decoración de acero.

Como complemento de los monobloques, Rizzoli propone fregaderos, muebles, muebles altos y encimeras de acero inoxidable realizados a medida que pueden llevar el mismo acabado que la cocina y la termococina de leña. Estas combinaciones, que normalmente pueden utilizarse con una campana extractora a juego, aportan un toque de exclusividad auténtico.



Modelo:

Mueble

Dimensiones personalizadas



Modelo:

Mueble alto

Dimensiones personalizadas



Modelo:

Fregadero

Dimensiones personalizadas

Colores y acabados

Todos los modelos de la Serie R están disponibles en varios acabados y colores. En las versiones Variant, Inox y Epoka (excepto el modelo P54), las cocinas de leña de la Serie R se suministran de serie con laterales de acero inoxidable. Pueden encargarse con laterales con acabado Epoka y Variant.

Variant



Variant Blanco



Variant Negro



Variant Arena



Variant Antracita



Variant Crema



Variant Rojo



Variant Perla
(Metalizado)



Variant Bronce
(Metalizado)



Variant Plata
(Metalizado)



Color Variant RAL
(opción por encargo)

Inox



Inox

Configura tu cocina



Colores y acabados

Epoka



Epoka P14



Epoka P44



Epoka P46



Epoka P54



Epoka P56



Epoka P59
(cobre)



Color Epoka RAL
(opción por encargo)

Otros acabados (opción por encargo)



P23



P32



P33



P40



P74



P75



P76



P77



P78



P79

Características de serie

Al elegir la encimera se puede definir libremente el grosor (30 o 40 mm), el acabado del borde (recto o redondeado medio toro) y la presencia o ausencia del copete. Por cada cocina de leña, existen a disposición ocho tipos diferentes de encimera de serie. Si se solicita, es posible disponer de una encimera personalizada en cuanto a grosor, forma de copete y redondeo del borde. La anchura y la forma de la encimera pueden modificarse para que la placa de cocción encaje o para que se adecue mejor al espacio disponible, por ejemplo.

Encimeras



30 o 40 mm canto recto sin copete



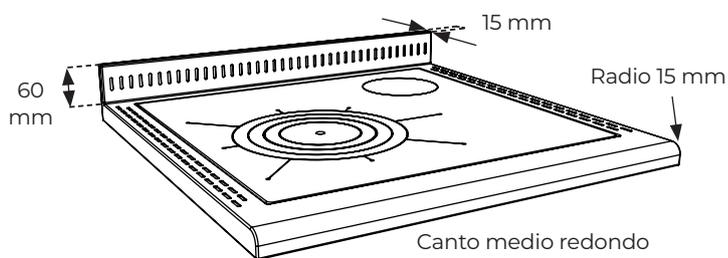
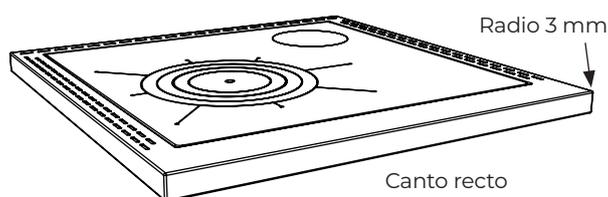
30 o 40 mm canto medio redondo sin copete



30 o 40 mm canto recto con copete



30 o 40 mm canto medio redondo con copete



Placas

Las placas radiantes de acero pueden suministrarse con los quemadores tradicionales (PC2) y con un quemador único de alto rendimiento (PC1). La placa vitrocerámica está disponible como opción en todos los modelos.



Placa PC1



Placa PC2



Vitrocéramica

Tiradores y pomos

En las versiones Inox se puede elegir entre siete tipos diferentes de tirador, mientras que las versiones Variant llevan el pomo especial de acero inoxidable y en las versiones Epoka pueden elegirse tiradores con pomo de acero inoxidable satinado o latón. Se pueden solicitar otras combinaciones.



Opciones

Barra

Si se solicita, las cocinas de leña con barra pueden personalizarse para que sean aún más completas y funcionales. La barra está disponible en cuatro versiones diferentes y puede pedirse que se instale a cada lado.



Palancas de apertura de puertas de la Serie PRO

La palanca de apertura de la puerta de serie se puede sustituir por palancas de la Serie PRO si se solicita.



Serie S Versatilidad y elegancia.

La Serie S es la elección perfecta para cualquier tipo de decoración, desde la más moderna hasta la más clásica y tradicional, gracias a sus líneas sencillas y a la gran variedad de colores y acabados que ofrece.



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie S

Serie S



Modelo:

S 60

Medidas 600x600x850 mm (ANxPxAL)



Modelo:

S 80

Medidas 800x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 300x430x279 mm (ANxPxAL)



Modelo:

S 90

Medidas 900x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



Configura tu cocina



Colores y acabados

Classica

Puertas pintadas de negro y tiradores de madera de nogal.



Negro



Blanco



Rojo burdeos



Antracita



Arena



Bronce
(Metalizado)



Plata
(Metalizado)



Perla
(Metalizado)

Moderna

Puertas de acero inoxidable y tiradores de acero.



Negro



Blanco



Rojo burdeos



Antracita



Arena



Bronce
(Metalizado)



Plata
(Metalizado)



Perla
(Metalizado)

Colores y acabados

Classica Inox



Inox

Moderna Inox



Inox

Color RAL

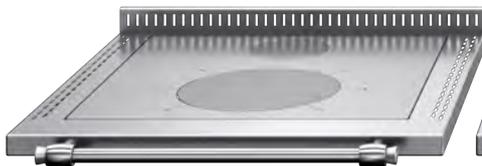


Opción por encargo

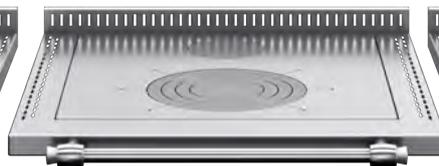
Características de serie y opciones

Placas

Las placas radiantes de acero pueden suministrarse con los quemadores tradicionales (PC2) y con un quemador único de alto rendimiento (PC1). La placa vitrocerámica está disponible como opción en todos los modelos.



Placa PC1



Placa PC2



Vitrocerámica

Tapa y barra

Las cocinas de leña de la Serie S pueden personalizarse mediante la colocación de la tapa de acero inoxidable. Con este útil accesorio, la placa se transforma en una práctica superficie de trabajo que se puede utilizar con la cocina apagada. Esta opción no está disponible para placas vitrocerámicas. La Serie S se suministra con barra frontal de serie. La configuración de la barra puede personalizarse como se desee.



Tapa preparada para conexión a chimenea



Barra en tres lados



Tapa estándar

Serie MZ

Modernidad y diseño.

La Serie MZ está diseñada para empotrarse por medio del zócalo telescópico especial, que permite ajustar la altura de la cocina de leña para garantizar una flexibilidad de instalación máxima y una alineación perfecta con los muebles de cocina.

También existe el sistema certificado Surround Heat® para el aislamiento térmico lateral, gracias al cual es posible integrar la cocina de leña en el mueble de la cocina.



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie M

Serie MZ



Modelo:

MZ 60

Medidas 600x600x850-910 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x470x160 mm (ANxPxAL)



Modelo:

MZ 70

Medidas 700x600x850-910 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 450x470x160 mm (ANxPxAL)



Modelo:

MZ 80

Medidas 800x600x850-910 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 550x470x160 mm (ANxPxAL)



Configura tu cocina



Serie ML

Modernidad y diseño

La Serie ML se caracteriza por la maxi cámara de combustión en material refractario y el maxi horno panorámico que garantiza excelentes prestaciones de cocción.



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie M

Serie ML



Modelo:

ML 60

Medidas 600x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x470x260 mm (ANxPxAL)



180



8,0



9,5



Modelo:

ML 80

Medidas 800x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 550x470x260 mm (ANxPxAL)



230



8,0



12,0



Configura tu cocina



Serie ML Lux

La Serie ML Lux tiene un aspecto extremadamente elegante, caracterizado por las puertas totalmente acristaladas.



Modelo:

ML 60 Lux

Medidas 600x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x470x260 mm (ANxPxAL)



Modelo:

ML 80 Lux

Medidas 800x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 550x470x260 mm (ANxPxAL)



Configura tu cocina



Serie ML Rustik

La Serie ML Rustik se caracteriza por la espléndida cerámica trabajada a mano o las preciadas piedras naturales que decoran los laterales de la cocina de leña. El revestimiento de mayólica o piedras naturales garantiza una importante acumulación de calor de la combustión y una liberación constante y gradual en las horas siguientes, incluso después de que el fuego se apague.



Modelo:

ML 60 Rustik

Medidas 600x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x470x260 mm (ANxPxAL)

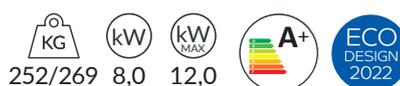


Modelo:

ML 80 Rustik

Medidas 800x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 550x470x260 mm (ANxPxAL)



Configura tu cocina



Colores y acabados

Estándar



Negro



Blanco



Rojo burdeos



Antracita



Arena



Bronce
(Metalizado)



Plata
(Metalizado)



Perla
(Metalizado)

Inox



Inox

Color RAL



Opción por encargo

Configura tu cocina



Colores y acabados

Rustik



Rustik Blanco
(revestimiento de mayólica)



Rustik Rojo
(revestimiento de mayólica)



Rustik Piedras naturales
(revestimiento de piedra)

Características de serie y opciones

Placas

Las placas radiantes de acero pueden suministrarse con los quemadores tradicionales (PC2) y con un quemador único de alto rendimiento (PC1). La placa vitrocerámica está disponible como opción en todos los modelos.



Placa PC1



Placa PC2



Vitrocerámica

Tapa y barra

Las cocinas de leña de la Serie MZ-ML pueden personalizarse mediante la colocación de la tapa de acero inoxidable. Con este útil accesorio, la placa se transforma en una práctica superficie de trabajo que se puede utilizar con la cocina apagada. Esta opción no está disponible para placas vitrocerámicas. La Serie MZ-ML se suministra sin barra. Sin embargo, es posible personalizar la configuración del pasamanos a tu gusto.



Tapa preparada para conexión
a chimenea



Barra en tres lados



Tapa
estándar

Serie L Estilo retro con alma moderna.

La Serie L destaca por el revestimiento de piedras naturales o mayólica trabajada a mano por maestros alfareros bassaneses, por las puertas tachonadas y envejecidas con procedimientos manuales y por los tiradores de madera fina. La cámara de combustión está completamente recubierta de material refractario certificado que ofrece una elevada acumulación de calor.²



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie L

Serie L



Modelo:

L 90 Rustik

Medidas 900x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



271



10,2



12,5



Acabado:

Mayólica



Modelo:

L 90 Rustik

Medidas 900x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



271



10,2



12,5



Acabado:

Mayólica



Modelo:

L 90 Rustik

Medidas 900x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



286



10,2



12,5



Acabado:

Piedras naturales

Configura tu cocina



Serie ZVI

Simplicidad y sentido práctico.

Es la serie caracterizada por ofrecer una relación calidad/precio óptima sin renunciar a la fiabilidad y las técnicas de fabricación de Rizzoli. Las cocinas de leña de la Serie ZVI son cocinas cuyo diseño está pensado para responder a las necesidades actuales del mercado hasta en el más mínimo detalle.



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie ZVI

Serie ZVI



Modelo:

ZVI 60

Medidas 600x600x850-910 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



Acabados:

Standard



Modelo:

ZVI 60

Medidas 600x600x850-910 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



Acabados:

Standard



Modelo:

ZVI 60

Medidas 600x600x850-910 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



Acabados:

Inox

Configura tu cocina



Serie N

Poderosa como el fuego. Fuerte como el acero.

La nueva Serie N nace de la experiencia centenaria de Rizzoli. Es la cocina de leña forjada a partir de una mezcla perfecta de artesanía e industrialización robótica. Un concentrado de diseño, tecnología y materiales de primera calidad, seleccionados para que disfrute del agradable calor y del gran ahorro que sólo una cocina de leña puede ofrecer. La nueva Serie N está disponible en tres impresionantes acabados, creados para encajar perfectamente en su entorno.



DÉSCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie N

Serie N



Modelo:

N 94 Steel

Medidas 940x600x870 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Acero pintado



Modelo:

N 94 Country

Medidas 940x600x870 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



Acabados:

Mayólica Arena 
 Mayólica burdeos 



Modelo:

N 94 Stone

Medidas 940x600x870 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Piedras naturales

Configura tu cocina



Serie RTE

Tradición y personalización.

Las termococinas de leña de la Serie RTE son el fruto de más de un siglo de actividad de Rizzoli. Su particular construcción, así como el proceso de fabricación empleado en la Serie RTE, ofrecen mucha flexibilidad y grandes posibilidades de personalización, que hacen de esta serie la elección perfecta cuando existen requisitos particulares de instalación y montaje con otros muebles.

Además de incorporar el innovador sistema de combustión certificado H₂O System®, la cámara de combustión está íntegramente recubierta con protectores de acero inoxidable que protegen el cuerpo de la caldera.



DESCUBRE LA GAMA



Termococinas de leña
Serie RTE



TERMOCOCINAS DE LEÑA

Serie RTE

RTE SIN HORNO



Modelo:

RTE 60

Medidas 600x600x850-860 mm (ANxPxAL)



210



5,7-18,6



RTVE SIN HORNO



Modelo:

RTVE 60

Medidas 600x600x850-860 mm (ANxPxAL)



210



5,7-18,6



COLORES, ELECCIÓN Y OPCIONES: PÁG. 40-43
DATOS TÉCNICOS: PÁG. 102

Configura tu termococina



Serie RTE

RTE CON HORNO



Modelos:

RTE 80

Medidas 800x600x850-860 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



RTE 90

Medidas 900x600x850-860 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 450x430x260 mm (ANxPxAL)



RTVE CON HORNO



Modelos:

RTVE 80

Medidas 800x600x850-860 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



RTVE 90

Medidas 900x600x850-860 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 450x430x260 mm (ANxPxAL)



Configura tu termococina



Monobloques Serie RT

En estas páginas se ofrecen algunos ejemplos de monobloques de las Series RTE y RTVE. Existen muchas otras posibilidades de combinación de cualquier modelo de las Series RTE y RTVE disponibles en catálogo con una estructura de electrodomésticos de 60, 70 y 90 cm. También se realizan soluciones personalizadas a medida por encargo. Para más detalles ver página. 38.

RTE combi

SIN HORNO



Modelo:

RTE 120

COMBI

(RTE 60 +
Estructura 60)

Medidas 1200x600x850-860 mm (ANxPxAL)



RTVE combi

CON HORNO



Modelo:

RTVE 140

COMBI

(RTVE 80 +
Estructura 60)

Medidas 1400x600x850-860 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



COLORES, ELECCIÓN Y OPCIONES: PÁG. 40-43
DATOS TÉCNICOS: PÁG. 102

Configura tu termococina



Serie ST-LT

Versatilidad y elegancia.

De líneas esenciales, las series ST y LT son la elección ideal para combinar con cualquier tipo de mobiliario, desde el más moderno al más clásico y tradicional, gracias a la amplia gama de colores y acabados.

Con el innovador sistema de combustión certificado H₂O System[®], la cámara de combustión queda íntegramente recubierta de protecciones de acero que protegen el cuerpo de la caldera.



DESCUBRE LA GAMA



Termococinas de leña
Serie ST e LT



TERMOCOCINAS DE LEÑA

Serie ST



COLORES, ELECCIÓN Y OPCIONES: PÁG. 46-47
DATOS TÉCNICOS: PÁG. 102

TERMOCOCINAS DE LEÑA

Serie LT



DATOS TÉCNICOS: PÁG. 102

Modelo:

ST 90

Medidas 900x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



250



11,3-23,8



Modelo:

LT 90 Rustik

Medidas 900x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



300



11,3-23,8



Acabados:

Mayólica Blanco

Mayólica Rojo

Modelo:

LT 90 Rustik

Medidas 900x600x850 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



315



11,3-23,8



Acabado:

Piedras naturales

Configura tu termococina



Serie STP

Listas para usar.

La Serie STP incluye termococinas de leña que son de las mejores del mercado por sus características técnicas y funcionales: 30,7 kW de potencia, cámara de combustión amplia y facilidad de instalación superior.

Estas termococinas se caracterizan por su diseño innovador y por la posibilidad de suministrar agua para el sistema de calefacción y el circuito sanitario de forma separada. La Serie STP incorpora numerosos componentes de serie.



DESCUBRE LA GAMA



Termococinas de leña
Serie STP



Serie STP



Modelo:

STP

Medidas 1050x600x850 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



Modelo:

STP Rustik

Medidas 1050x600x850 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



Acabados:

Mayólica Blanco
Mayólica Rojo



Modelo:

STP Rustik

Medidas 1050x600x850 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x279 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Piedras naturales

Configura tu termococina



PREPARADA
PARA LA
INSTALACIÓN
CON DEPÓSITO
DE EXPANSIÓN
CERRADO



CARACTERÍSTICAS KIT INTEGRADO

- Unidad de cristal con mandos táctiles
- Unidad de control con señales acústicas
- Producción instantánea de agua caliente sanitaria
- Sistema de seguridad integrado con depósito de expansión abierto
- Sistema de intercambio térmico con serpentín de acero inoxidable
- Bomba del circuito de calefacción
- Flujostato de prioridad de agua caliente sanitaria
- Preparada para el uso en instalaciones con depósito de expansión cerrado



Interruptor de nivel para controlar el nivel del agua de la caldera



Bomba para circuito de calefacción



Ánodo de protección de magnesio para proteger mejor la caldera



Conexiones de caldera sencillas mediante tubos flexibles

Colores y acabados

Classica

Puertas pintadas de negro y tiradores de madera de nogal.



Negro



Blanco



Rojo burdeos



Antracita



Arena



Bronce (Metalizado)



Plata (Metalizado)



Perla (Metalizado)



Inox

Rustik



Rustik Blanco
(revestimiento de mayólica)



Rustik Rojo
(revestimiento de mayólica)



Rustik Piedras naturales
(revestimiento de piedra)

Personalizadas Personalizadas a medida.

Una de las grandes particularidades del siglo de historia de Rizzoli es el alto nivel de personalización del producto, que es posible gracias a la perfecta integración entre vasta experiencia, marcada creatividad y gran maestría a la hora de trabajar los materiales. Fruto de la unión de estos factores nacen productos que pueden considerarse piezas únicas de pleno derecho.



DESCUBRE LA GAMA



Personalizadas

Personalizadas

En estas páginas se ofrecen algunos ejemplos de cocinas de leña personalizadas. Todas las características de los productos pueden personalizarse hasta el más mínimo detalle. Las numerosas posibilidades de personalización de los revestimientos, las medidas y las formas permiten satisfacer cualquier tipo de requisito. También se encuentran disponibles como termococina.



Modelo:

PE
SIN HORNO

Medidas 800x600 (LxP)



Modelo:

PE
CON HORNO

Medidas 1100x700 (LxP)
Medidas horno 300x430x260 mm
(ANxPxAL)



Modelo:

PE
DE ESQUINA
CON HORNO

Medidas 900x1400 (LxP)
Medidas horno 300x430x260 mm
(ANxPxAL)



Serie FE-FVE

Elementos artesanales.

Rizzoli diseña y fabrica todos los elementos que se necesitan para construir artesanalmente cocinas y estufas de leña. Los fumistas especializados podrán encontrar puertas, hornos, cajones, encimeras, placas, barras y accesorios para montar cualquier tipo de producto. También existen cocinas de leña sin base que pueden revestirse como se desee. La amplia gama de acabados y opciones permite satisfacer cualquier demanda. Los diversos componentes pueden personalizarse con arreglo a las especificaciones del fumista especializado. Múltiples posibilidades de personalización y variantes estéticas.



DESCUBRE LA GAMA



Cocinas de leña
Serie FE-FVE

COCINAS DE LEÑA

Serie FE-FVE

FE SIN HORNO



Modelo:

FE 60

Medidas 600x600x538-548 mm (ANxPxAL)



FVE SIN HORNO



Modelo:

FVE 60

Medidas 600x600x538-548 mm (ANxPxAL)



COLORES, ELECCIÓN Y OPCIONES: PÁG. 40-43
DATOS TÉCNICOS: PÁG. 100-101

Serie FE-FVE

FE CON HORNO



Modelos:

FE 70

Medidas 700x600x538-548 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



FE 90

Medidas 900x600x538-548 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)



FE 100

Medidas 1000x600x538-548 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 450x430x260 mm (ANxPxAL)



FVE CON HORNO



Modelos:

FVE 70

Medidas 700x600x538-548 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 250x430x260 mm (ANxPxAL)



FVE 90

Medidas 900x600x538-548 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 350x430x260 mm (ANxPxAL)

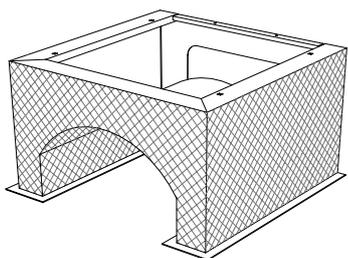


FVE 100

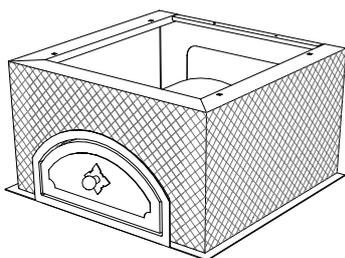
Medidas 1000x600x538-548 mm (ANxPxAL)
Medidas horno 450x430x260 mm (ANxPxAL)



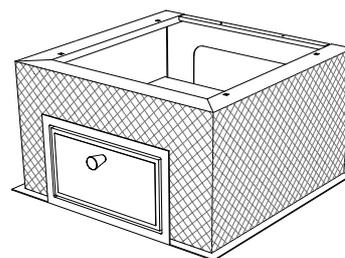
Bases para las Series FE-FVE



Con cavidad abierta



Con cajón redondeado



Con cajón rectangular

Componentes para cocinas de leña

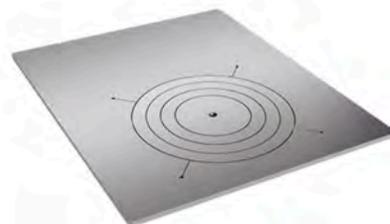
Rizzoli diseña y fabrica todos los herrajes que se necesitan para construir las cocinas de leña de manera artesanal. Los distintos componentes pueden personalizarse por encargo con arreglo a las especificaciones del fumista especializado. Múltiples posibilidades de personalización y variantes estéticas.



ENCIMERAS



ENCIMERAS RÚSTICA



PLACAS



BLOQUES PUERTA DEL HOGAR Y DE CENICERO



BLOQUES COMBINADOS CON HORNO



BLOQUES COMBINADO CON CAJÓN LEÑERO



BLOQUES COMBINADO CON CAJÓN LEÑERO



HORNOS



CAJONES LEÑEROS

Serie PRO

Máxima potencia.

Fruto de una experiencia centenaria en el sector de las cocinas y las termococinas de leña, Rizzoli presenta una línea de productos dedicados en exclusiva al mundo de la restauración profesional, destacando su fiabilidad y comodidad. En la Serie PRO, la innovación y la tecnología se unen a la tradición para crear un producto único que permite disfrutar del inconfundible sabor de los alimentos preparados en la placa de cocción especial o en el horno de leña. El abanico de posibilidades de personalización del producto es muy amplio.



DESCUBRE LA GAMA



Cóccinas de leña
Serie PRO



Modelo:

PRO 110

Medidas 1100x700x870 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 550x530x260 mm (ANxPxAL)



Modelo:

PRO 130

Medidas 1300x800x870 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 550x660x260 mm (ANxPxAL)



Serie PRO

Maestra de la versatilidad.



LAS CARACTERÍSTICAS DE UN PRODUCTO EXCELENTE.

- Cuidado diseño de soluciones a medida para cada cliente
- Configuración y combinaciones de módulos ilimitadas
- Selección de módulos en función del número de cubiertos y el tipo de menú
- Electrodomésticos profesionales
- Gran variedad de acabados estéticos y colores
- Detalles diseñados para facilitar la limpieza
- Máxima higiene gracias a los materiales elegidos
- Entorno de trabajo práctico y funcional

Serie PRO Termo



Modelo:

PRO 110

TERMO

Medidas 1100x700x870 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 550x530x260 mm (ANxPxAL)



400



11,3-22,3



Modelo:

PRO 130

TERMO

Medidas 1300x800x870 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 550x660x260 mm (ANxPxAL)



465



11,3-22,3



Campanas extractoras

Sistemas extractores para altas temperaturas.

Una línea de productos completa caracterizada por su calidad, su tecnología y la experiencia centenaria de Rizzoli. Las campanas extractoras o de depuración Rizzoli destacan por su funcionalidad, calidad estética y posibilidades de personalización. Sin embargo, el aspecto más importante de las campanas Rizzoli es su resistencia al calor que generan las cocinas o termococinas de leña. Todas las campanas Rizzoli son de acero inoxidable y se hacen a medida, como una pieza única, a partir de las versiones de referencia incluidas en el catálogo.



DESCUBRE LA GAMA



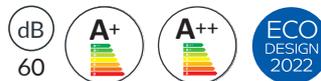
Campanas
extractoras

Campana

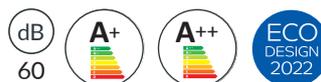
Esta página ofrece algunos ejemplos de campanas extractoras. Hay muchos otros modelos disponibles que se pueden terminar con el mismo acabado que la cocina de leña y la termococina. Se pueden crear soluciones personalizadas bajo petición.



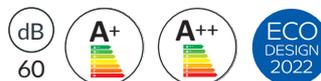
Modelo:
Piana



Modelo:
Camino



Modelo:
Sottopensile



Serie X Basic

Una visión del fuego realmente única.

La Serie X se ha diseñado y creado para ofrecer una visión del fuego espectacular. Consta de modelos de estufas de leña divididos en cuatro familias muy apreciadas por su estética y revestimientos. La Serie X Rock se caracteriza por el revestimiento de piedra serpentina que contribuye al perfecto equilibrio entre el acero, la piedra y el cristal. La presencia de preciosas mayólicas trabajadas a mano caracteriza el estilo clásico y elegante de la Serie X Art, mientras que los modelos de las Series X Line, X Dateo y X Living destacan por el revestimiento de acero pintado de color negro.



DESCUBRE LA GAMA



Estufas de leña
Serie X Basic

Serie X Basic



Modelo:

X Line Basic

Medidas 534x464x1145 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Acero pintado



Modelo:

X Rock Basic

Medidas 550x462x1163 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Piedras naturales



Modelo:

X Art Basic

Medidas 600x476x1173 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Mayólica

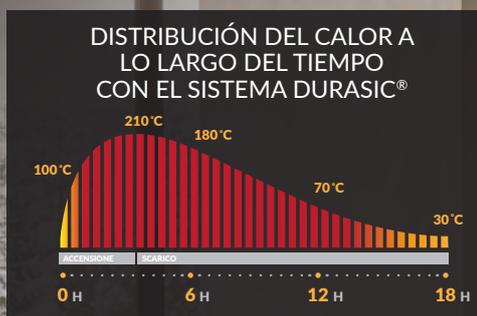
Configura tu estufas



Serie X Plus

El almacenamiento de calor que querías.

Gracias a la gran cantidad de material refractario adicional (kit opcional de 70 kg), la versión Plus de la Serie X garantiza muchas horas de calor agradable incluso después que la llama se haya apagado. El sistema prevé la instalación encima de la cámara de combustión de tres anillos acumuladores de Durasic®.



DESCUBRE LA GAMA



Estufas de leña
Serie X Plus

Serie X Plus



Modelo:

X Line Plus

Medidas 534x464x1518 mm (ANxPxAL)



Acabado:

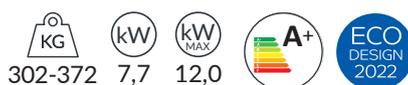
Acero pintado



Modelo:

X Rock Plus

Medidas 550x462x1536 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Piedras naturales



Modelo:

X Art Plus

Medidas 600x476x1546 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Mayólica



Serie X Chef Cocinar con elegancia.

Las estufas de leña de la Serie X Chef están equipadas con un gran horno de alto rendimiento situado encima de la cámara de combustión, a una altura que permite cocinar cómodamente. El horno está revestido completamente de acero inoxidable y está equipado con una bandeja esmaltada, termómetro y puerta con doble cristal.



DESCUBRE LA GAMA



Estufas de leña
Serie X Chef

Serie X Chef



Modelo:

X Line Chef

Medidas 534x464x1518 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x320x215 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Acero pintado



Modelo:

X Rock Chef

Medidas 550x462x1536 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x320x215 mm (ANxPxAL)



Acabado:

Piedras naturales



Modelo:

X Art Chef

Medidas 600x476x1546 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 350x320x215 mm (ANxPxAL)



Acabados:

Mayólica

Configura tu estufas



Serie X Living

La estufa de leña componible.

El sistema X Living consta de un cuerpo de estufa y de una serie de componentes especialmente diseñados para combinarse a placer con la cámara de combustión. Esto permite configurar la estufa según la decoración y el gusto del cliente.



DESCUBRE LA GAMA



Estufas de leña
Serie X Living

ESTUFAS DE LEÑA

Serie X Living



DATOS TÉCNICOS: PÁG. 103

Modelo:

X Living

Medidas 534x464x805 mm (ANxPxAL)



120



7,7



12,0



Modelo:

Banco

Medidas 1132x464x348 mm (ANxPxAL)



Modelo:

Mueble

Medidas 350x464x1145 mm (ANxPxAL)



Serie X Dateo y X Vision

Mucha elegancia. Mucho calor.

Dos tipos de estufas versátiles y modernas, fabricadas con materiales robustos y de alta calidad, diseñadas para un calentamiento saludable y ecológico.



DESCUBRE LA GAMA



Estufas de leña
Serie X Dateo y X Vision

ESTUFAS DE LEÑA

Serie X Dateo



Modelo:

X Dateo

Medidas 534x464x1145 mm (ANxPxAL)



ESTUFAS DE LEÑA

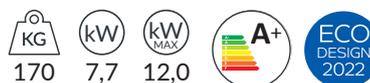
Serie X Vision



Modelo:

X Vision

Medidas 534x464x1300 mm (ANxPxAL)



Serie X 50 V

Fuego y diseño.

La Serie de las estufas incluye la X 50 V, un inserto de leña de diseño refinado, construido con materiales de primera calidad. Su gran cámara de combustión con cristal cerámico autolimpiante, ofrece una visión inigualable del fuego.



DESCUBRE LA GAMA



Inserts de leña
Serie X 50 V

INSERTO DE LEÑA

Serie X 50 V



Modelo:

X 50 V

Medidas 520x450x827 mm (ANxPxAL)



110



7,7



12,0



Serie T

Elegancia tecnológica.

Son las termoestufas más compactas de su categoría. En poco más de 50 cm de ancho y 120 cm de altura cuentan con tecnologías capaces de generar 20 kW de potencia nominal total con rendimiento superior al 85%. La Serie T incluye 6 modelos de termoestufas divididas en 3 familias: T Line, T Rock y T Art, además de dos versiones con y sin horno. Todas las termoestufas tienen una gran cámara de combustión con elevador de parrilla regulable y óptima visión del fuego. Existen varios acabados: acero pintado, piedra serpentina o mayólica trabajada a mano.



DESCUBRE LA GAMA



Termoestufas de leña
Serie T



Serie T Basic



Modelo:

T Line Basic

Medidas 490x600x1187 mm (ANxPxAL)



256



9,1-25,9



Acabado:

Acero pintado



Modelo:

T Art Basic

Medidas 490x600x1233 mm (ANxPxAL)



278



9,1-25,9



Acabados:

Mayólica



Modelo:

T Rock Basic

Medidas 490x600x1206 mm (ANxPxAL)



302



9,1-25,9



Acabado:

Piedras naturales

Configura tu termoestufas



Serie T Chef



Modelo:

T Line Chef

Medidas 490x600x1187 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 250x525x190 mm (ANxPxAL)



277



9,1-25,9



Acabado:

Acero pintado



Modelo:

T Art Chef

Medidas 490x600x1233 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 250x525x190 mm (ANxPxAL)



299



9,1-25,9



Acabados:

Mayólica



Modelo:

T Rock Chef

Medidas 490x600x1206 mm (ANxPxAL)

Medidas horno 250x525x190 mm (ANxPxAL)



323



9,1-25,9



Acabado:

Piedras naturales

Configura tu termoestufas



Rizzoli official sponsor of:



DOROTHEA WIERER
Italian National Team
Biathlete



Datos técnicos cocinas de leña

Especificaciones técnicas

Modelos	Ancho	Profundidad	Altura(1)	Grosor de encimera(2)	Copete (ALXP)	Placa de acero	Diámetro de anillo	Altura de zócalo	Hueco de zócalo	Abertura de carga (ANxAL)	Prof. cámara de combustión (val. medio)	Medidas del horno (ANxPxAL)	Peso (Kg.)	Potencia nominal (kW)	Rendimiento %	Flujo de gas de escape (g/s)	Temperatura de gas de escape(8) (°C)	Tiro recomendado (Pa)
RE 40 - RVE 40	400	600	850-920	30/40	60x15	311x491	238	100(3)	35-90	166x260	340	-	135	7,4	80,8	8,6	200	11
RE 45 - RVE 45	450	600	850-920	30/40	60x15	361x491	238	100(3)	35-90	226x260	340	-	155	7,4	80,8	8,6	200	11
RE 50 - RVE 50	500	600	850-920	30/40	60x15	411x491	238	100(3)	35-90	226x260	340	-	165	7,4	80,8	8,6	200	11
RE 60 - RVE 60	600	600	850-920	30/40	60x15	511x491	238	100(3)	35-90	166x260	410	250x430x260	180	8,0	82,7	7,7	218	11
RE 80 - RVE 80	800	600	850-920	30/40	60x15	711x491	238	100(3)	35-90	226x260	410	350x430x260	195	8,0	86,4	8,6	149	12
RE 90 - RVE 90	900	600	850-920	30/40	60x15	811x491	238	100(3)	35-90	226x260	410	450x430x260	225	8,0	86,4	8,6	149	12
RI 60 - RVI 60	600	600	850-920	30/40	60x15	411x491	238	100(3)	35-90	226x260	340	-	180	7,4	80,8	8,6	200	11
RI 70 - RVI 70	700	600	850-920	30/40	60x15	511x491	238	100(3)	35-90	166x260	410	250x430x260	195	8,0	82,7	7,7	218	11
RI 80 - RVI 80	800	600	850-920	30/40	60x15	611x491	238	100(3)	35-90	226x260	410	250x430x260	204	8,0	86,4	8,6	149	12
RI 90 - RVI 90	900	600	850-920	30/40	60x15	711x491	238	100(3)	35-90	226x260	410	350x430x260	225	8,0	86,4	8,6	149	12
RI 100 - RVI 100	1000	600	850-920	30/40	60x15	811x491	238	100(3)	35-90	226x260	410	450x430x260	235	8,0	86,4	8,6	149	12
S 60	600	600	850	30	40x15	481x481	238	30	-	298x266	350	-	195	7,4	80,8	8,6	200	11
S 80	800	600	850	30	40x15	681x481	320	30	-	210x265	400	300x430x279	205	10,2	83,3	12,4	168	11
S 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	400	350x430x279	240	10,2	83,3	12,4	168	11
MZ 60	600	600	850-910	30	40x15	448x486	238	100-160	70	300x196	250	350x470x160	180	8,0	80,2	10	191	10
MZ 70	700	600	850-910	30	40x15	548x486	238	100-160	70	400x196	250	450x470x160	200	8,0	80,2	10	191	10
MZ 80	800	600	850-910	30	40x15	648x486	280	100-160	70	500x196	250	550x470x160	230	8,0	80,2	10	191	10
ML 60/Lux/Rustik	600	600	850	30	40x15	448x486	238	30	40	300x196	250	350x470x260	(4)	8,0	80,2	10	191	10
ML 80/Lux/Rustik	800	600	850	30	40x15	648x486	280	30	40	500x196	250	550x470x260	(5)	8,0	80,2	10	191	10
L 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	400	350x430x279	(6)	10,2	83,3	12,4	168	11
ZVI 60	600	600	850-910	30	60x15	511x491	238	100(3)	0-90	137x258	400	250x430x260	155	8,0	82,7	7,7	218	11
N 94	940	600	870	30	40x15	811x491	238	-	-	214x258	400	350x430x260	(7)	8,0	86,4	8,6	149	12
FE 60 - FVE 60	600	600	538-548	30/40	60x15	411x491	238	-	-	226x260	340	-	-	7,4	80,8	8,6	200	11
FE 70 - FVE 70	700	600	538-548	30/40	60x15	511x491	238	-	-	166x260	410	250x430x260	-	8,0	82,7	7,7	218	11
FE 90 - FVE 90	900	600	538-548	30/40	60x15	711x491	238	-	-	226x260	410	350x430x260	-	8,0	86,4	8,6	149	12
FE 100 - FVE 100	1000	600	538-548	30/40	60x15	811x491	238	-	-	226x260	410	450x430x260	-	8,0	86,4	8,6	149	12

Medidas in mm

(1)SERIE R: medida sobre encimera, sin incluir copete. Con encimera de 30 mm de grosor: 850-910 mm de altura. Con encimera de 40 mm de grosor: 860-920 mm de altura.

SERIE S, ML, L, ZVI, N: medida sobre encimera, sin incluir copete.

SERIE MZ: medida sobre encimera, sin incluir copete. Zócalo telescópico ajustable de 100 a 160 mm con acabado Inox.

(2) Saliente de encimera. Cocinas de leña: 20 mm.

(3) Zócalo de 100 mm de altura con apoyos niveladores ajustables en altura de 0 a 60 mm.

(4) 180 kg. para Serie ML 60, ML 60 Lux. 202 Kg. para Serie ML 60 Rustik Blanco y Rojo. 219 Kg. para Serie ML 60 Rustik Piedras naturales.

(5) 230 kg. para Serie ML 80, ML 80 Lux. 252 Kg. con acabado Rustik Blanco y Rojo. 269 Kg. con acabado Rustik Piedras naturales.

(6) 271 Kg. con acabado Rustik Blanco y Rojo. 286 Kg. con acabado Rustik Piedras naturales.

(7) 194 Kg. con acabado Steel. 208 Kg. con acabado Country. 223 Kg. con acabado Piedras naturales.

(8) Temperatura media a potencia nominal. La temperatura instantánea del humo puede ser superior. Se recomienda utilizar siempre tubos con especificación T400 como mínimo.

En las cocinas de leña con horno lateral, la disposición de los elementos depende de la posición de la salida de humos.

El horno se sitúa siempre en el lado de la salida de humos. La toma de aire exterior siempre coincide con la cámara de combustión.

Todos los datos están certificados por un laboratorio externo, que actúa como organismo notificado en el ámbito europeo según la norma EN 12815/EN 13240, y cumplen los límites que se establecen en la legislación austriaca (Art.15a), alemana (BlmSchV Stufe 2) y francesa (Flamme Verte), así como en el Decreto ministerial italiano 186/2017 sobre emisiones y rendimiento en la cuenca del Po.

Datos técnicos cocinas de leña

Equipamiento

Modelos	Toma de aire exterior - External Air®	Regulación automática de aire - Air Control®	Sistema de combustión Superflame®	Sist. para instal. emp. entre muebles Surround Heat®	Laterales ventilados	Laterales con ventili. por convec. natural	Puerta del hogar con triple cristal(1)	Puerta del hogar con doble cristal	Puerta del hogar reversible	Protección de la puerta del hogar(1)	Puerta del horno con cristal y termómetro	Puerta del horno con doble cristal y termómetro	Horno con iluminación eléctrica	Bandeja sobre guías telescópicas	Zócalo telescópico y cajón leñero integrado	Zócalo de profundidad ajustable	Zócalo a medida(2)	Apoyos niveladores ajustables en altura	Cajón leñero con cierre Soft Close	Salida de humos trasera regulable(3)	Placa vitrocerámica(4)	Tapa Inox(5)	Separadores aislados certificados	Molduras perforadas	Perfiles para encimera	Kit de mantenimiento	
RE 40 - RVE 40	●	●	●	-	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
RE 45 - RVE 45	●	●	●	-	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RE 50 - RVE 50	●	●	●	-	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RE 60 - RVE 60	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RE 80 - RVE 80	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RE 90 - RVE 90	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 60 - RVI 60	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 70 - RVI 70	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 80 - RVI 80	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 90 - RVI 90	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 100 - RVI 100	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
S 60	●	●	●	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
S 80	●	●	●	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
S 90	●	●	●	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MZ 60	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MZ 70	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MZ 80	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ML 60 - ML 60 Lux	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ML 80 - ML 80 Lux	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ML 60 Rustik	●	-	●	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●
ML 80 Rustik	●	-	●	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●
L 90	●	-	●	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●
ZVI 60	●	-	●	●	●	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
N 94	●	-	●	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●
FE 60 - FVE 60	●	●	●	-	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	●	●
FE 70 - FVE 70	●	●	●	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	●	●
FE 90 - FVE 90	●	●	●	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	●	●
FE 100 - FVE 100	●	●	●	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	●	●

● de serie ● para elegir ● opcional - no disponible

(1) Disponible solamente para modelos RVE, RVI, FVE.

(2) Realizado en acero inoxidable. En los modelos ML 60 Rustik, ML 80 Rustik, L 90, el zócalo es de acero pintado de color negro.

(3) Ver fichas técnicas descargables en el sitio web www.rizzolicucine.it.

(4) Solo para cocinas con salida de humos trasera. Es opcional para las salidas de humos superiores.

(5) No disponible para placa vitrocerámica.

Datos técnicos termococinas de leña

Especificaciones técnicas

Modelos	Ancho	Profundidad	Altura ⁽¹⁾	Grosor de encimera ⁽²⁾	Copete (ALxP)	Placa de acero	Diámetro de anillo	Altura de zócalo	Hueco de zócalo	Abertura de carga (ANxAL)	Prof. cámara de combustión (val. medio)	Medidas del horno (ANxPxAL)	Peso (Kg.)	Potencia nominal total (kW)	Potencia nominal all'acqua (kW)	Rendimiento a potencia reducida %	Rendimiento a potencia nominal %	Flujo de gas de escape (g/s)	Temperatura de gas de escape ⁽⁵⁾ (°C)	Tiro recomendado (Pa)
RTE 60 - RTVE 60	600	600	850-860	30/40	60x15	511x491	240	100	0-90	226x260	375	-	210	5,7-18,6	2,6-8,5	83,2	83,2-79,0	6,9	160	12
RTE 80 - RTVE 80	800	600	850-860	30/40	60x15	711x491	240	100	0-90	226x260	375	350x430x260	260	11,3-22,3	6,5-15,1	87,0	80,3-75,2	13,4	202	12
RTE 90 - RTVE 90	900	600	850-860	30/40	60x15	811x491	240	100	0-90	226x260	375	450x430x260	270	11,3-22,3	6,5-15,1	87,0	80,3-75,2	13,4	202	12
ST 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	385	350x430x279	250	11,3-23,8	6,5-13,4	87,0	80,3-77,0	13,4	202	12
STP	1050	600	850	30	40x15	681x481	320	30	-	260x265	420	300x430x279	(3)	11,3-30,7	6,5-20,3	87,0	80,3-70,2	13,4	202	12
LT 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	385	350x430x279	(4)	11,3-23,8	6,5-13,4	87,0	80,3-77,0	13,4	202	12

Medidas in mm

(1) SERIE RTE-RTVE: medida sobre encimera, sin incluir copete (medida de copete, 60x15 mm AlxP). Con encimera de 30 mm de espesor: 850 mm de altura.

Con encimera de 40 mm de espesor: 860 mm de altura. SERIE ST, STP, LT: medida sobre encimera, sin incluir copete.

(2) La encimera sobresale 5 mm en el caso de las termococinas de las Series RTE-RTVE-PRO TERMO. En las demás series, sobresale 20 mm.

(3) 335 Kg. con acabado Estándar. 360 Kg. con acabado Rustik Blanco y Rojo. 375 Kg. con acabado Rustik Piedras naturales.

(4) 300 Kg. con acabado Rustik Blanco y Rojo. 315 Kg. con acabado Rustik Piedras naturales.

(5) Temperatura media a potencia nominal. La temperatura instantánea del humo puede ser superior.

Se recomienda utilizar siempre tubos con especificación T400 como mínimo.

Equipamiento

Modelos	Toma de aire exterior - External Air®	Regulación automática de aire - Air Control®	Sistema de combustión H ₂ O System®	Preinstalación para descarga térmica	Preinst. de conexiones hidráulicas laterales	Agua caliente sanitaria al instante	Laterales con ventilación por convect. natural	Puerta del hogar con triple cristal ⁽¹⁾	Puerta del hogar con doble cristal	Protección de la puerta del hogar ⁽¹⁾	Puerta del horno con doble cristal y termóm.	Horno con iluminación eléctrica	Bandeja sobre guías telescópicas	Circulador de sistema de calefacción	Zócalo a medida ⁽²⁾	Apoyos niveladores ajustables en altura	Cajón leñero con cierre Soft Close	Salida de humos trasera regulable ⁽³⁾	Placa vitrocerámica	Tapa Inox ⁽⁴⁾	Separadores aislados certificados	Molduras perforadas	Perfiles para encimera	Kit de mantenimiento
RTE 60 - RTVE 60	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RTE 80 - RTVE 80	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RTE 90 - RTVE 90	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ST 90	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
STP	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
LT 90	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● de serie ● para elegir ● opcional - no disponible

(1) Disponible solamente para modelos RTVE.

(2) Realizado en acero inoxidable (pintado de color negro para Serie LT).

(3) Ver fichas técnicas descargables en el sitio web www.rizzolicucine.it.

(4) No disponible para placa vitrocerámica.

Datos técnicos estufas de leña

Especificaciones técnicas

Modelos	Ancho	Profundidad	Altura	Abertura de carga (ANxAL)	Medidas del horno (ANxPxAL)	Peso (Kg.)	Potencia nominal (kW)	Rendimiento a potencia nom. %	Flujo de gas de escape (g/s)	Temp. gas di scarico (C°)(2)	Tiro recomendado (Pa)
X Art Basic	600	476	1173	372x350	-	240	7,7	87,1	5,3	195	12
X Art Plus	600	476	1546	372x350	-	273/343 ⁽¹⁾	7,7	87,1	5,3	195	12
X Art Chef	600	476	1546	372x350	350x320x215	280	7,7	87,1	5,3	195	12
X Rock Basic	550	462	1163	372x350	-	275	7,7	87,1	5,3	195	12
X Rock Plus	550	462	1536	372x350	-	302/371 ⁽¹⁾	7,7	87,1	5,3	195	12
X Rock Chef	550	462	1536	372x350	350x320x215	340	7,7	87,1	5,3	195	12
X Line Basic	534	464	1145	372x350	-	175	7,7	87,1	5,3	195	12
X Line Plus	534	464	1518	372x350	-	176/246 ⁽¹⁾	7,7	87,1	5,3	195	12
X Line Chef	534	464	1518	372x350	350x320x215	220	7,7	87,1	5,3	195	12
X Vision	534	464	1300	372x350	-	170	7,7	87,1	5,3	195	12
X 50 V	520	450	827	372x350	-	110	7,7	87,1	5,3	195	12
X Dateo	534	464	1170	372x350	-	145	7,7	87,1	5,3	195	12
X Living	534	464	805	372x350	-	120	7,7	87,1	5,3	195	12

Medidas in mm

(1) Peso sin y con kit de acumulador (70 kg) Durasic® (opcional).

(2) Temperatura media a potencia nominal. La temperatura instantánea del humo puede ser superior. Se recomienda utilizar siempre tubos con especificación T400 como mínimo.

Equipamiento

Modelos	Toma de aire exterior - External Air®	Reg. de aire primario, secundario y terciario	Sistema de combustión - Superflame®	Puerta del hogar con cristal cerámico - Shiny Glass®	Puerta del hogar con cierre aut. de seguridad	Horno de acero inoxidable	Puerta del horno con doble cristal y termómetro	Patas niveladoras regulables	Compartimento para leña abierto	Puerta de compartimento para leña	Salida de humos superior	Salida de humos trasera	Chapa protectora de suelo	Sistema acumulador Durasic®
X Art Basic	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-
X Art Plus	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	-	●	●
X Art Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	-
X Rock Basic	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-
X Rock Plus	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	-	●	●
X Rock Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	-
X Line Basic	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-
X Line Plus	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	-	●	●
X Line Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	-
X Vision	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-
X 50 V	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-
X Dateo	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-
X Living	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-

● de serie ● opcional - no disponible

Datos técnicos Serie PRO



Especificaciones técnicas

Modelos	Ancho	Profundidad	Altura ⁽¹⁾	Grosor de encimera	Placa de acero ⁽²⁾	Abertura de carga (ANxAL)	Prof. cámara de combustión (val. medio)	Medidas del horno (ANxPxAL)	Potencia nominal total (kW)	Potencia nominal del agua (kW)	Peso (Kg)	Rendimiento a potencia nominal %	Flujo de gas de escape (g/s)	Temperatura de gas de escape ⁽³⁾ (°C)	Tiro recomendado (Pa)
PRO 110	1100	700	870	50	910x580	226x260	510	550x530x260	8-12	-	350	86,4	8,6	149	12
PRO 130	1300	800	870	50	1110x680	226x260	610	550x660x260	8-12	-	415	86,4	8,6	149	12
PRO 110 TERMO	1100	700	870	50	960x580	226x260	480	550x530x260	11,3-22,3	6,5-15,1	400	80,3-75,2	13,4	202	12
PRO 130 TERMO	1300	800	870	50	1160x680	226x260	480	550x660x260	11,3-22,3	6,5-15,1	465	80,3-75,2	13,4	202	12

Medidas in mm

(1) medida sobre encimera, sin incluir copete. (medida de copete 60x20 mm - hxp). Zócalo de 100 mm de altura con apoyos niveladores ajustables.

(2) Diámetro quemador único PC1 quemadores tradicionales PC2: 320 mm.

(3) Temperatura media a potencia nominal. La temperatura instantánea del humo puede ser superior. Se recomienda utilizar siempre tubos con especificación T400 como mínimo.

Equipamiento

Modelos	Toma de aire exterior	Regulación automática de aire primaria	Aire secundario precalentado	Salida de humos trasera regulable	Apoyos niveladores ajustables en altura	Separadores integrados	Puerta del horno con doble cristal y termómetro	horno de acero inox con iluminación eléctrica	Bandeja para hornear y parrilla	Tina de agua	Barra	Tapa Inox	Protección de la puerta del hogar ⁽¹⁾	Puerta del hogar con triple cristal	Perfiles para encimera	Zócalo a medida ⁽²⁾	Doppio horno
PRO 110	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●
PRO 130	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PRO 110 TERMO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●
PRO 130 TERMO	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● de serie ● opcional - no disponible

(1) Disponible para modelos con puerta del hogar con triple cristal.

(2) Fabricado en acero inoxidable.

Datos técnicos termoestufas de leña

Especificaciones técnicas

Modelos	Ancho	Profundidad	Altura	Cámara de combustión (AnxPxAl)	Medidas del horno (ANxPxAL)	Peso (Kg.)	Potencia nominal total (kW)	Potencia nominal del agua (kW)	Rendimiento %	Flujo de gas de escape (g/s)	Temperatura de gas de escape (C°)(1)	Tiro recomendado (Pa)
T Line Basic	490	600	1187	244x411x372	-	256	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Line Chef	490	600	1187	244x411x372	250x525x190	277	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Art Basic	490	600	1233	244x411x372	-	278	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Art Chef	490	600	1233	244x411x372	250x525x190	299	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Rock Basic	490	600	1206	244x411x372	-	302	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Rock Chef	490	600	1206	244x411x372	250x525x190	323	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13

Medidas in mm

(1) Temperatura media a potencia nominal. La temperatura instantánea del humo puede ser superior. Se recomienda utilizar siempre tubos con especificación T400 como mínimo.

Equipamiento

Modelos	Toma de aire exterior - External Air®	Regulación automática de aire - Air Control®	Sistema de combustión - H ₂ O System®	Puerta del hogar con cristal cerám. - Shiny Glass®	Horno de acero inoxidable	Bandeja sobre guías telescópicas y parrilla	Puerta del horno con doble cristal y termómetro	Patas niveladoras regulables	Salida de humos superior	Preinstalación para descarga térmica	Chapa protectora de suelo
T Line Basic	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
T Line Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
T Art Basic	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
T Art Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
T Rock Basic	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
T Rock Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● de serie ● opcional - no disponible



Rizzoli apuesta continuamente por la mejora de sus productos. Por este motivo, las características técnicas y estéticas del catálogo podrán sufrir modificaciones sin previo aviso.



Rizzoli srl / Sede única
Zona Artigianale, 1 / Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) Italia
ph +39 0471 887551 / info@rizzolicucine.it / www.rizzolicucine.it

