

Nouvelle Série T

Thermo-poêles à bois

Elégance
technologique



Rizzoli



Rizzoli





Rizzoli®

VOICI LA NOUVELLE SÉRIE T.
LE THERMO-POÊLE À BOIS ÉLÉGAN
POLYVALENT ET MODERNE.

Rizzoli présente sa nouvelle Série T, une gamme complète de thermo-poêles née de l'expérience centenaire de Rizzoli dans le domaine du feu de bois. La nouvelle Série T sait immédiatement se faire apprécier par son design et par sa merveilleuse vision du feu rendue possible par sa grande vitre panoramique.

C'est cependant dans ses matériaux et ses revêtements que le thermo-poêle donne le meilleur de lui-même : de riches faïences élaborées à la main caractérisent l'aspect de la finition **T Art**, alors que la pierre Serpentine habille le **T Rock**. Complète le choix de finitions possibles le **T Line** en acier peint Noir.

A l'intérieur du thermo-poêle, nous trouvons une vaste chambre de combustion qui intègre l'extraordinaire système certifié **H₂O System**[®].

La chambre de combustion est revêtue de doublages en acier dont les fonctions sont à la fois de protéger la chaudière et de créer un espace pour l'acheminement de l'air secondaire pré-chauffé. Le feu n'est plus en contact avec le corps de chaudière et préserve ainsi sa longévité.

Il est également possible d'intégrer au thermo-poêle un kit hydraulique spécifique qui facilite le raccordement au réseau thermo-sanitaire.

Ce kit a diverses fonctions : il permet la production instantanée d'eau chaude sanitaire (ECS), assure la séparation des circuits hydrauliques et confère en outre la possibilité de l'installation sur vase d'expansion fermé de manière simple et économique, et cela grâce au système de décharge thermique de sécurité intégré.

Voici les principales caractéristiques de la nouvelle Série T, un thermo-poêle pensé pour notre temps et pour le futur, grâce aux technologies modernes utilisées alliées au choix des matières premières et au soin artisanal qui caractérisent depuis toujours les produits Rizzoli.

Certifications:



Technologies certifiées:







SYSTÈME
DE COMBUSTION
CERTIFIÉ
H₂O SYSTEM

RÉGULATION
AUTOMATIQUE
DE L'AIR
DE COMBUSTION
AIR CONTROL

PORTE
FOYÈRE
À DOUBLE VITRAGE
PANORAMIQUE

CHARGE
DE BOIS
MODULABLE
PAR HAUTEUR DE
GRILLE RÉGLABLE

POIGNÉES
ISOLANTES
TOUJOURS
FROIDES

GARANTIE
CORPS
DE CHAUDIERE
DE 6 ANS

KIT HYDRAULIQUE
INTÉGRÉ
-EN OPTION-

ET AUSSI UNE VERSION AVEC FOUR.

La Série T, outre la version Basic est disponible en version Chef qui intègre un four en acier inox de grande efficacité doté d'une lèchefrite sur glissières télescopiques, d'une grille et d'une porte à double vitrage dotée d'un thermomètre.

Chef



Basic



DONNÉES TECHNIQUES

Modèles	Dimensions (LxPxH)	Chambre de combustion (LxPxH)	Sortie de fumées Ø	Prise d'air extérieur Ø	Rendement %	Puissance nominale complète kW	Puissance nominale hydraulique kW
Série T Line	490x600x1187	244x411x372	150	95	>85*	20*	9-15*
Série T Rock	490x600x1206	244x411x372	150	95	>85*	20*	9-15*
Série T Art	490x600x1206	244x411x372	150	95	>85*	20*	9-15*

* en phase de certification

Dimensions en mm

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Système de combustion certifié - H₂O System®
- Chaudière en acier de forte épaisseur
- Protection de chaudière en acier
- Chambre de combustion étanche
- Sortie de fumées supérieure
- Grille foyère en fonte
- Pré-équipement pour prise d'air extérieur - External Air®
- Régulation autom. d'air de combustion - Air Control®
- Réglage/fermeture prise d'air extérieur
- Air primaire, secondaire, tertiaire
- Porte foyère à double vitrage vitrocéramique
- Vitre foyère auto-nettoyante - Shiny Glass®
- Portes foyère et cendrier à fermeture hermétique
- Pré-équipement pour décharge thermique
- Accepte bûches jusqu'à 40 cm
- Charge de bois modulable par hauteur de grille régl.
- Poignées froides isolantes
- Vaste cendrier amovible
- Pieds réglables
- Corps de chaudière garanti 6 ans

VERSION CHEF

- Porte de four à double vitrage avec thermomètre
- Four en acier inox 250x525x192 mm (LxPxH)
- Lèchefrite émail pyrolytique sur glissières télescop.
- Grille de four

FINITIONS ET COLORIS



Partenaires:



Rizzoli

Rizzoli s.r.l. - Siège social et production

Zona Artigianale 1, - Frazione San Lugano - 39040 - Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 887551 - info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it



#rizzolicucine