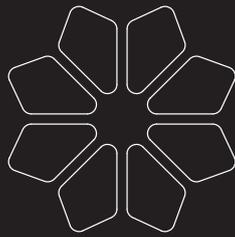


CUCINE A LEGNA  
SERIE N



**RIZZOLI**<sup>®</sup>

FIRE SINCE 1912





Dalla centenaria esperienza Rizzoli nasce la nuova Serie N, cucina a legna forgiata da un perfetto mix di maestria artigianale e industrializzazione robotica. Un concentrato di design, tecnologia e materiali al top, selezionati per farvi apprezzare al meglio il piacevole calore e il grande risparmio che solo una cucina a legna può regalare. La nuova Serie N è disponibile in tre splendide finiture, create per adattarsi alla perfezione al vostro ambiente.

# Accuratezza dei materiali

Nella nuova Serie N sono state adottate le migliori tecniche costruttive e sono state attentamente selezionate le migliori materie prime.

L'acciaio di qualità superiore, la camera di combustione in materiale refrattario certificato e la piastra in acciaio speciale, elementi che contraddistinguono da sempre la produzione Rizzoli, si integrano perfettamente alle maioliche lavorate a mano da maestri bassanesi, alla pietra naturale e alle pregiate maniglie in legno di noce.



# Precisione della lavorazione

Nella nuova Serie N le materie prime sono state lavorate utilizzando le più moderne tecnologie ma seguendo un approccio artigianale e senza catena di montaggio, per garantire un grado di finitura e uno standard qualitativo senza eguali sul mercato.

Lo standard che contraddistingue la Serie N è quello della qualità.







# Cottura da manuale

Per il forno e la piastra della nuova Serie N è stata messa in campo la centenaria esperienza di Rizzoli nel mondo delle cucine a legna. La piastra, prodotta nel nostro stabilimento, è realizzata in acciaio speciale ad alto rendimento e spessa 8 mm. Queste caratteristiche garantiscono performance di cottura e durata superiori alla ghisa, un elevato irraggiamento ed una maggiore riserva di calore nel tempo. Il forno realizzato in acciaio inox completa la dotazione al top di questa cucina a legna.



# Nessun'altra è come

Piano in acciaio inox  
da 30 mm

Cerchi in  
ghisa levigata

Piastra radiante  
in acciaio da 8 mm



Maxi camera  
di combustione  
(profondità 40 cm)

Camera di combustione  
in materiale refrattario  
e griglia in ghisa

Sistema di combustione  
certificato Superflame®



Porta fuoco con vetro  
ceramico serigrafato  
autopulente

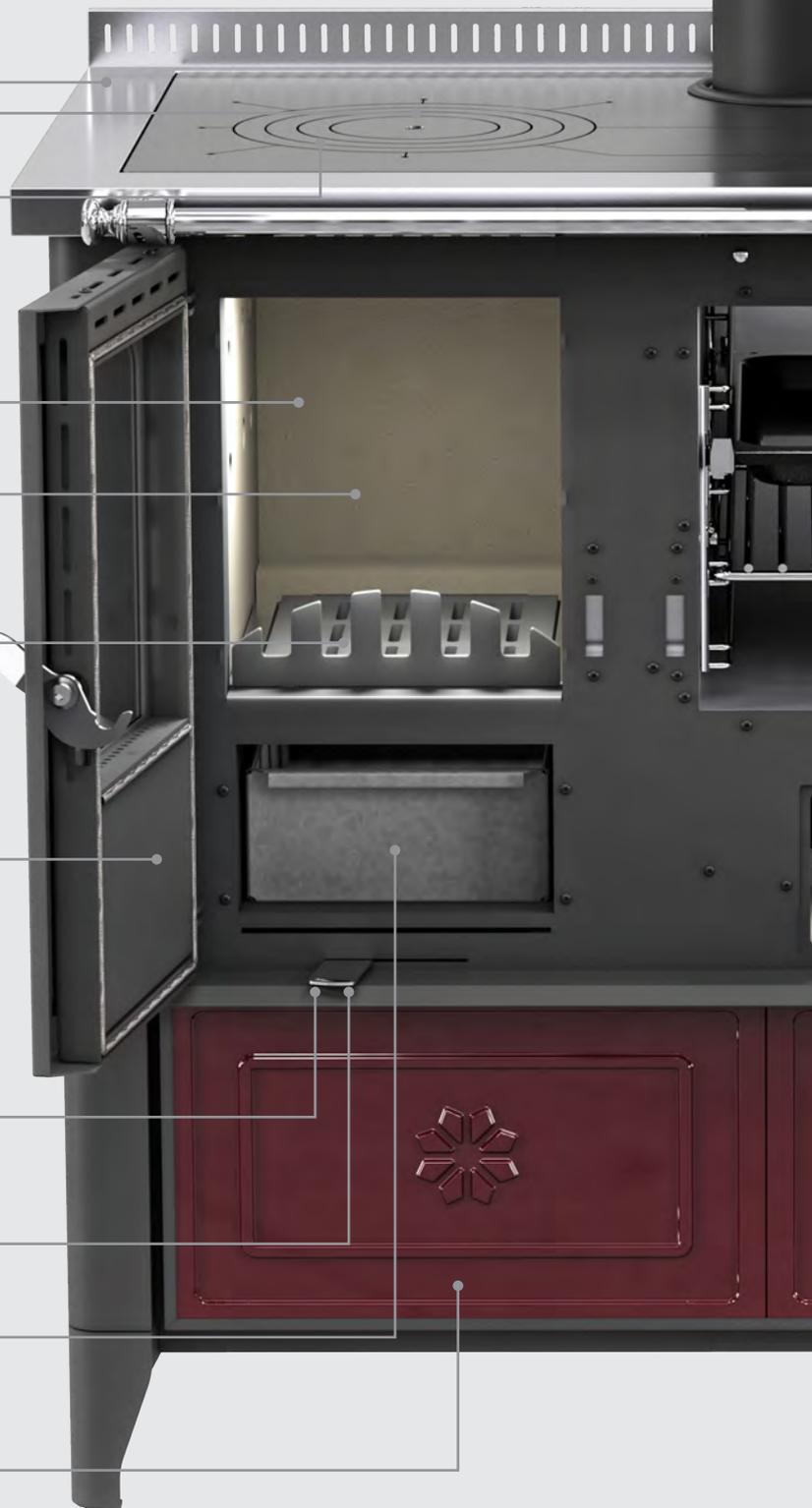


Regolazione aria  
comburente sempre fredda

Regolazione manuale aria  
primaria e secondaria

Cassetto cenere  
estraibile

Ampio vano  
porta legna o porta oggetti  
con portata fino a 70 kg

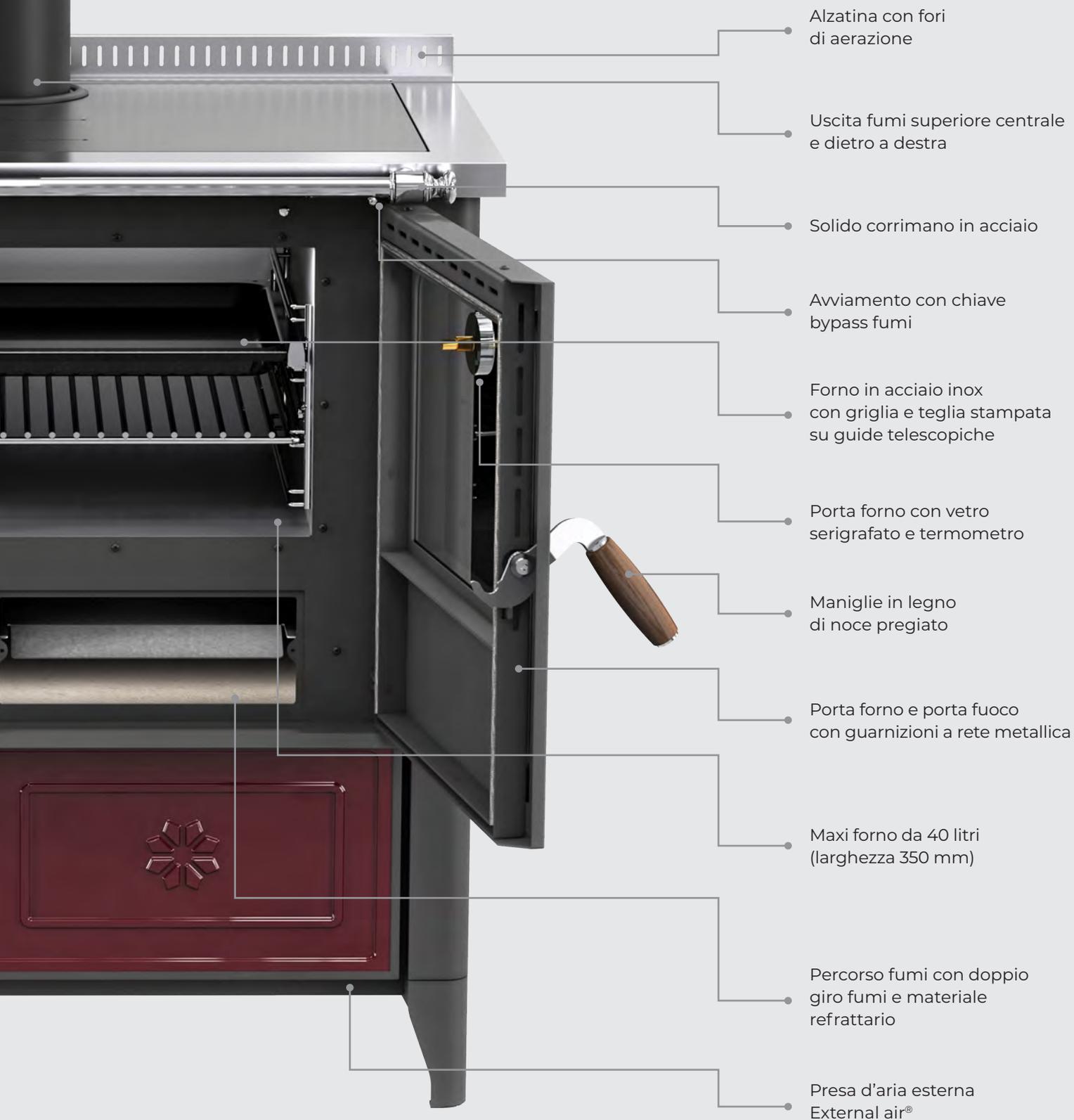


Certificazioni:



In fase di  
certificazione

# Serie N. Ecco perchè:



Partner:



# Cottura a legna. Unica e inimitabile.

Il segreto del forno in acciaio inox della nuova Serie N è tutto nell'accurato studio del doppio girofumi con elevata quantità di materiale refrattario che permette di ottenere cotture omogenee oltre i 350°C e di portare in temperatura il forno in tempi record. Il particolare girofumi con lunghezza pari a 270 cm, avvolge il forno su tutti i lati (anche posteriormente) garantendo cotture perfette e maggiori performance in termini di rendimento, trattenendo maggiormente il calore all'interno della cucina a legna.

Le dotazioni del forno sono al top del mercato: termometro, griglia, teglia stampata e smaltata, guide telescopiche, e una porta forno con ampio vetro serigrafato.





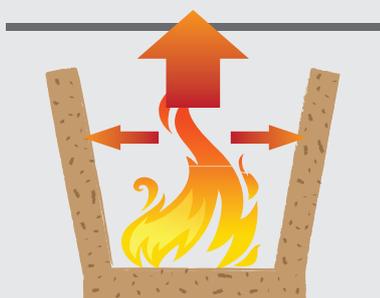
# Tutto il calore che cercavi. E anche di più.

La camera di combustione della Serie N, a tutti gli effetti il cuore della cucina a legna, è realizzata con materiali refrattari di primissima qualità a cui Rizzoli tiene particolarmente. La camera è assemblata interamente a mano da esperti artigiani. I mattoni e le malte refrattarie che la compongono sono prodotti da aziende leader certificate.

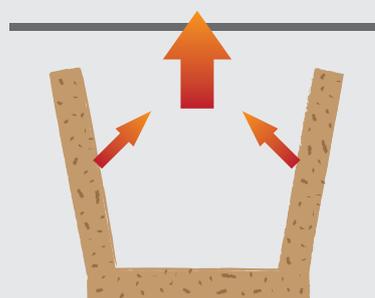
Il sistema di costruzione della camera di combustione prevede la completa copertura delle pareti con mattoni di alto spessore molto resistenti.

Grazie alla particolare struttura ed ergonomia della camera di combustione e all'elevata efficienza della piastra radiante in acciaio speciale posta sopra di essa, si ottengono prestazioni superiori, rapidità nella cottura dei cibi e abbattimento radicale delle emissioni in atmosfera.

Altro fondamentale aspetto presente sulla Serie N è l'abbondante letto di materiale refrattario che viene colato sotto il forno in acciaio. Questo accorgimento aumenta considerevolmente le prestazioni del forno e in generale del calore generato dalla cucina a legna con un rilascio costante e graduale nelle ore successive, anche quando il fuoco è già spento.



Fase 1: Rilascio del calore durante la combustione



Fase 2: rilascio del calore dopo la combustione



# Serie N Steel



SCOPRI LA GAMMA



Cucine a legna  
Serie N



# Serie N Steel

CUCINE A LEGNA



## N 94 Steel

Misure (LxPxH)  
940x600x870 mm

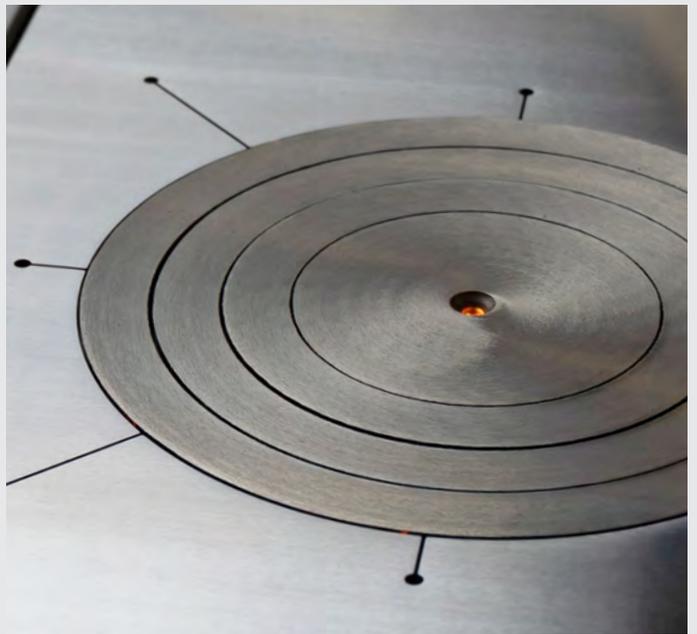
KG kW kW  
194 8,8 13,0

- Acciaio verniciato Nero ●

Finiture: pag. 28  
Area tecnica: pag. 30

Tecnologie:





# Serie N Country



SCOPRI LA GAMMA



Cucine a legna  
Serie N



# Serie N Country

CUCINE A LEGNA



## N 94 Country

Misure (LxPxH)  
940x600x870 mm

KG kW kW  
208 8,8 13,0

• Maiolica 



## N 94 Country

Misure (LxPxH)  
940x600x870 mm

KG kW kW  
208 8,8 13,0

• Maiolica 

Finiture: pag. 28  
Area tecnica: pag. 30

Tecnologie:





# Serie N Stone



SCOPRI LA GAMMA



Cucine a legna  
Serie N



# Serie N Stone

CUCINE A LEGNA



## N 94 Stone

Misure (LxPxH)  
940x600x870 mm

 **KG**  
223

 **kW**  
8,8

 **kW**  
MAX  
13,0

- Pietra Naturale 

Finiture: pag. 28  
Area tecnica: pag. 30

Tecnologie:





# Colori e finiture

La Serie N è disponibile in 3 differenti finiture.

## N Steel

---



Nero  
(acciaio verniciato)

## N Country

---



Bordeaux  
(rivestimento in maiolica)



Sabbia  
(rivestimento in maiolica)

## N Stone

---



Pietra Naturale  
(rivestimento in pietra)

Rizzoli®



# Area tecnica

## Specifiche tecniche

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza <sup>(1)</sup>	Spessore piano	Alzatina (hxp)	Piastra in acciaio	Diametro cerchiata	Bocca di carico (lxh)	Prof. camera di combustione (val. medio)	Dimensioni del forno (lxpxh)	Peso (Kg.)	Potenza nominale (kW)	Rendimento %	Flusso gas di scarico (g/s)	Temperatura gas di scarico <sup>(3)</sup> (°C)	Tiraggio consigliato (Pa)	Presa d'aria esterna (ø)
N 94	940	600	870	30	40x15	811x491	238	214x258	400	350x430x260	(2)	8,8	85,5	7,2	193	11	95

Misure in mm

(1) Misure sopra piano escluso alzatina.

(2) 194 kg. per finitura Steel. 208 kg. per finitura Country. 223 kg. per finitura Stone.

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

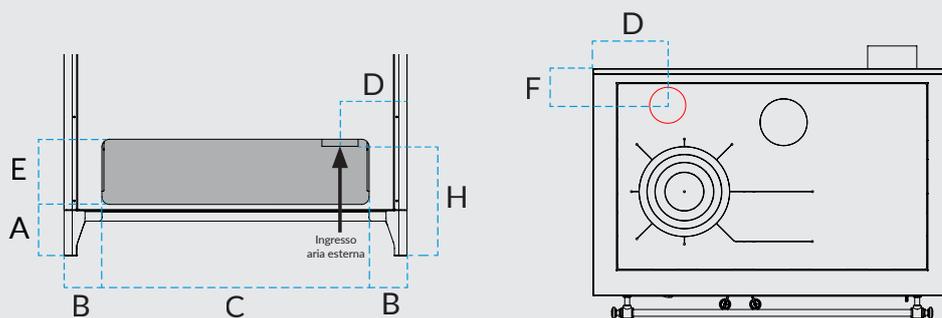
## Dotazioni

Modello	Presa aria esterna - External Air®	Regolazione aria primaria e secondaria	Sistema di combustione Superflame®	Avviamento con chiave bypass fumi	Camera di combust. in materiale refrattario	Fianchi areati a convezione naturale	Porta fuoco con vetro ceramico	Maniglie in legno di noce pregiato	Guarnizioni a rete metallica	Porta forno con vetro e termometro	Teglia su guide telescopiche	Griglia forno	Uscita fumi posteriore e superiore centrale	Cassetto cenere estraibile	Ampio vano porta legna	Kit di manutenzione	Corrimano frontale
N 94																	

## Presca d'aria

Modello	A	B	C	D	E	F	H	ø
N 94	136	120	700	196	172	97	290	95

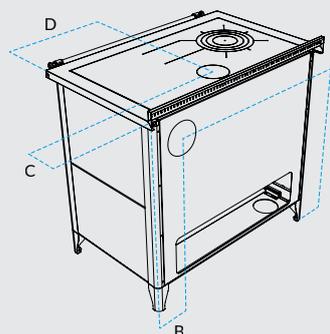
Misure in mm



## Uscita fumi

Modello	A	B	C	D	ø
N 94	740	155	140	440	130

Misure in mm



# Riscaldamento a legna. Fonte di grande risparmio.

Riscaldare con la legna significa risparmiare, soprattutto in questo ultimo periodo storico, nel quale diversi fattori internazionali hanno fatto impennare tutti i derivati del petrolio e in generale i combustibili da riscaldamento quali gas metano, gasolio ed anche l'elettricità.

**La legna è da sempre il combustibile da riscaldamento più economico presente sul mercato e ha un prezzo stabile che non subisce fluttuazioni dovute a fattori esterni. Questi sono i motivi per cui chi decide di acquistare una cucina a legna, avrà un grande risparmio annuo.**

Oltre a questo aspetto, è possibile risparmiare anche in fase di acquisto, grazie alle agevolazioni fiscali.

A seconda della tipologia di prodotto a biomassa scelto, è possibile usufruire di: detrazioni fiscali IRPEF al 50% in dieci anni per interventi di ristrutturazione edilizia; Detrazioni fiscali IRPEF del 50% in dieci anni per interventi di riqualificazione energetica;

IVA agevolata al 4% oppure al 10%.

Chiedi informazioni presso i punti vendita Rizzoli.

Agevolazioni fiscali:





# RIZZOLI®

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



#rizzolicucine