Serie R

CUCINE E TERMOCUCINE A LEGNA

Rizzoli®

Cucine a legna, dal 1912.

Un secolo di storia. La nostra.

Quando nel 1912 il fondatore Carlo Rizzoli iniziò a lavorare come fabbro-magnano alle pendici delle Dolomiti, nessuno avrebbe mai immaginato a cosa quelle abili mani avrebbero portato. Oggi, a distanza di oltre un secolo Rizzoli produce e commercializza prodotti in tutta Europa. Ciò che mano a mano abbiamo aggiunto alla manualità sono state le migliori tecnologie e materie prime disponibili. Quello che invece è rimasto immutato nel tempo è la passione, la tenacia e la volontà di offrire ai nostri clienti un prodotto estremamente innovativo, sicuro, funzionale e dall'ottimo design. Questa è in sintesi la nostra storia, fatta di persone che prima di ogni altra cosa amano il proprio lavoro e che non vedono l'ora di condividerlo con voi.

Famiglia Rizzoli

E’ tempo di fare scelte importanti

La legna da ardere ad oggi è il combustibile in assoluto più rispettoso dell’ambiente e del nostro delicato pianeta. Non solo. E’ una fonte di energia rinnovabile e neutrale, proprio perchè non contribuisce all’aumento della CO_2 nell’atmosfera. E’ infatti appurato che durante la combustione, la legna emetta le stesse identiche sostanze che rilascerebbe con il naturale degrado in natura. Ma ha anche moltissimi altri vantaggi: è una materia prima praticamente inesauribile, incentiva la cura del patrimonio boschivo e non è mai responsabile di disboscamenti incontrollati, si conserva a lungo e le ceneri della combustione sono biodegradabili al 100%.

Rizzoli continua fermamente a credere in questi fondamentali concetti, tanto da concentrare tutte le sue ricerche su prodotti che si basano solo ed esclusivamente sul consumo di legna da ardere. La naturale conseguenza di questo impegno è che tutti i prodotti Rizzoli rispettano l’ambiente, ottenendo la certificazione degli enti più importanti.

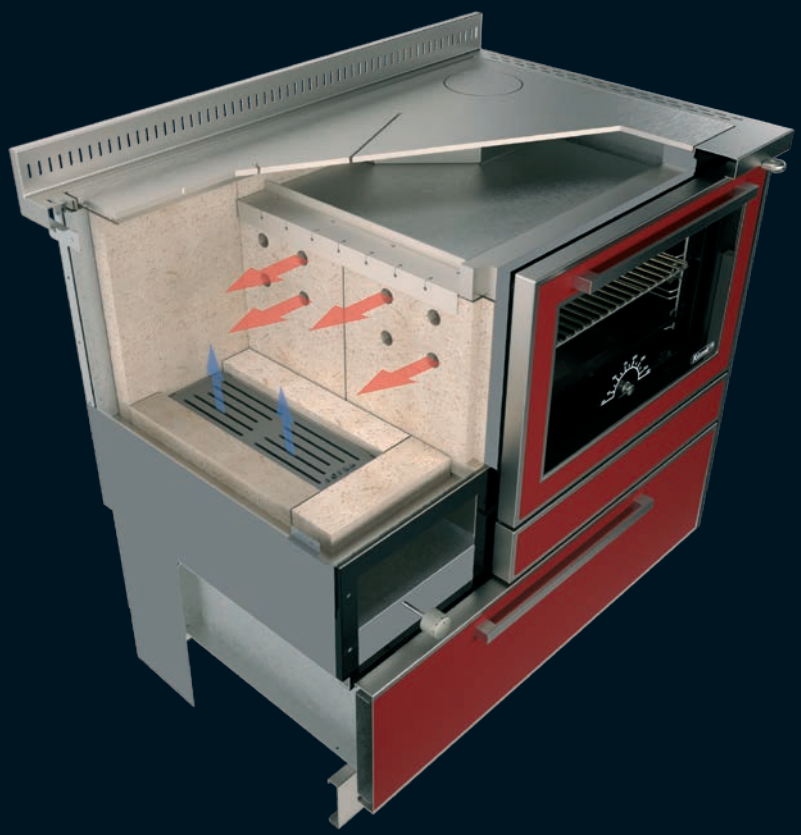
Quando natura fa rima con risparmio

Riscaldare con la legna significa anche risparmiare. La legna è infatti, nella maggior parte delle situazioni, il combustibile più economico presente sul mercato. E' una risorsa quasi sempre disponibile localmente, con evidenti vantaggi sui costi di trasporto, sulla distribuzione e sull'impatto ambientale.

Superflame®. Il Nuovo sistema di combustione firmato Rizzoli.

Oltre cent'anni di storia fanno la differenza. Dal laboratorio di Ricerca & Sviluppo Rizzoli nasce Superflame®, un nuovo sistema di combustione capace di ricavare dalla legna ancora maggiore calore. Il sistema Superflame® consiste nell'abbinare il regolatore di tiraggio automatico ad una particolare geometria dei passaggi di aria, permettendo il preriscaldamento e la prevalenza dell'afflusso di aria secondaria rispetto alla primaria. La posizione precisa di ingresso dell'aria secondaria completa questo sistema innovativo. La legna brucia molto più efficacemente dando vita a maggiori rendimenti, minori consumi e minori emissioni.

SUPER® FLAME



Sommario

CUCINE A LEGNA

Caratteristiche e dotazioni 10
Serie RE senza forno 12
Serie RE con forno 14
Monoblocchi Serie RE combi 16
Serie RVE senza forno 18
Serie RVE con forno 20
Monoblocchi Serie RVE combi 22
Serie RNE 24
Monoblocchi Serie RNE combi 25
Serie RNV 26
Monoblocchi Serie RNV combi 27
Isolamento termico 28
Sistema Surround Heat® 30
Serie RI 32
Serie RVI 34

TERMOCUCINE A LEGNA

Caratteristiche e dotazioni 40
Serie RTE 42
Monoblocchi Serie RTE combi 43
Serie RTVE 44
Monoblocchi Serie RTVE combi 46
L'impianto termosanitario 48
Specifiche attacchi 50

PERSONALIZZAZIONE

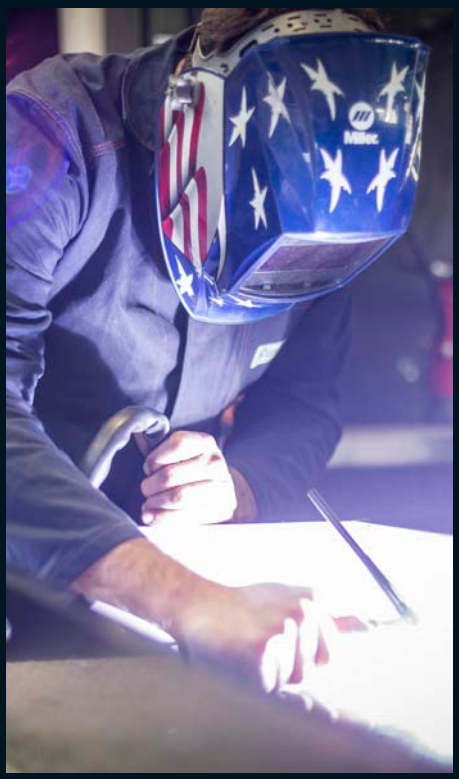
Finiture e scelte 54
Opzioni e varianti 58
Strutture per elettrodomestici 61
Mobili e lavelli 61
Elettrodomestici 62

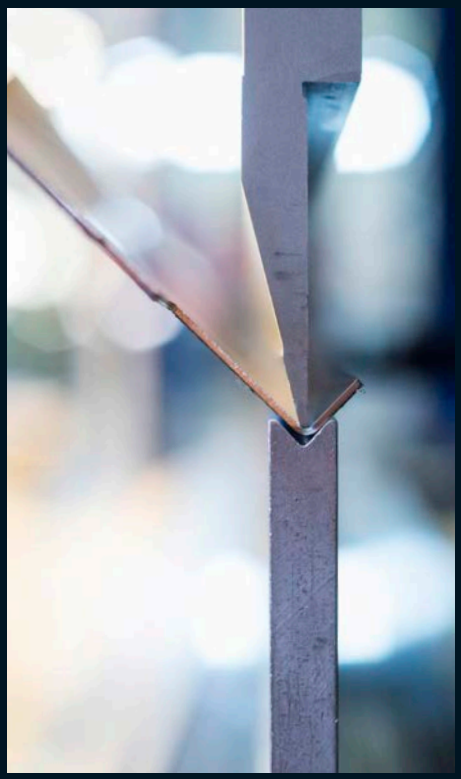
AREA TECNICA

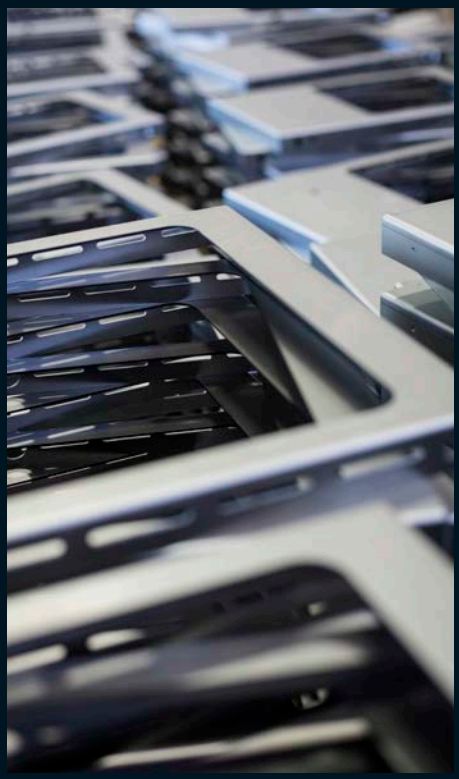
Consigli per l'installazione 64
Presa d'aria esterna 65
Uscita fumi 66
Specifiche tecniche 68
Dotazioni 69

Serie R. Tradizione e personalizzazione.

Le cucine e termocucine a legna Serie R rappresentano il frutto di oltre cent'anni di attività di Rizzoli. Questi modelli sono l'evoluzione diretta dei prodotti che da tanti anni garantiscono la massima soddisfazione dei clienti.
L'affinamento continuo in accordo con le migliori soluzioni disponibili e il ricorso ad accorgimenti tecnici all'avanguardia fanno della Serie R un punto di riferimento assoluto nel proprio settore. La particolare costruzione, nonché il processo di fabbricazione adottato per la Serie R, permettono grande flessibilità e personalizzazione, facendone la scelta ideale quando sono richieste delle particolari specifiche per l'installazione e l'abbinamento ad altri mobili.







Cucine a legna

Nuova Serie R.
Nulla è come prima.

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

Nuovo design

Innovativo sistema di combustione Superflame®

Porta fuoco con triplo vetro

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

Uscita fumi posteriore regolabile

Cassa legna con sistema di chiusura ammortizzata *Soft close*

Sistema Surround Heat®
per l'incasso tra i mobili

Presa d'aria esterna

Nuovo forno da 45 cm
di larghezza

Zoccolo telescopico con cassa
legna integrata (optional)

TUTTE LE DOTAZIONI DI SERIE NEL DETTAGLIO

- Altezza cucina regolabile: 850 - 910 mm
- Uscita fumi posteriore regolabile
- Chiusura cassa legna servoassistita
- Porta fuoco con triplo vetro
- Presa d'aria esterna
- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Regolazione/chiusura presa d'aria esterna
- Camera di combustione in materiale refrattario
- Sistema di combustione Superflame®
- Doppio girofumi
- Piastra radiante in acciaio
- Fianchi aerati a convezione termica naturale e ventilazione forzata

MODELLI CON FORNO A LEGNA

- Porta forno con doppio vetro
- Forno con luce e termometro
- Forno rivestito in smalto pirolitico
- Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche e griglia
- Forno con valvola di eccesso vapore

Serie RE senza forno

Tutta la tecnologia Rizzoli in pochissimo spazio. Pensate e progettate per una clientela dai gusti tradizionali che non sa rinunciare al sano calore della cucina a legna e al sapore unico dei cibi preparati sulla speciale piastra cottura. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Epoka P44

RE 40

Misure (LxPxH)
400x600x850-910 mm

RE 45

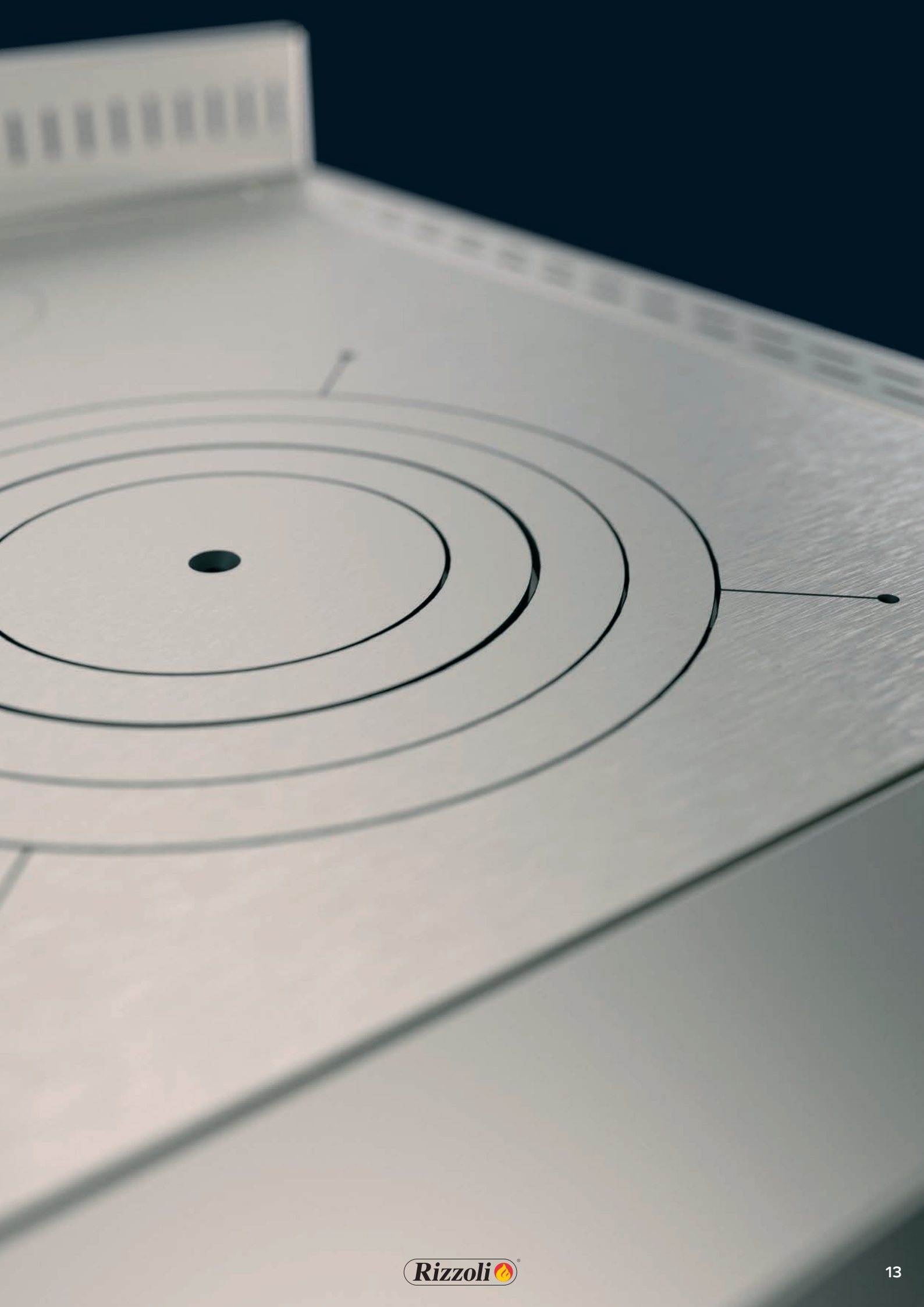
Misure (LxPxH)
450x600x850-910 mm

RE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-910 mm

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68

Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58



Serie RE con forno

Grazie alla nuova tecnologia Rizzoli e al capiente forno illuminato, la cottura dei cibi con la cucina a legna non ha più limiti. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Rosso

RE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

RE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

RE 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm
Vasca acqua Inox (13 lt)

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

1
2
3

Monoblocchi Serie RE combi

Esclusività, praticità ed eleganza sono tre caratteristiche che contraddistinguono i monoblocchi con cucina a legna Rizzoli, un solo prodotto per garantire qualsiasi tipo di cottura. Abbinati a una cappa di aspirazione Rizzoli per alte temperature, rendono la zona cottura unica. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Inox

RE 100 combi

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm

RE 105 combi

Misure (LxPxH)
1050x600x850-910 mm

RE 110 combi

Misure (LxPxH)
1100x600x850-910 mm

- Posizione elementi monoblocco (cucina ed elettrodomestici) a scelta
- Elettrodomestici coordinati: pag. 62
- A richiesta struttura da 700 mm in sostituzione di quella di serie da 600 mm: pag. 61

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

RE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
250x430x260 mm

RE 140 combi

Misure (LxPxH)
1400x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm

RE 150 combi

Misure (LxPxH)
1500x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
450x430x260 mm

RE 160 combi

Misure (LxPxH)
1600x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm
Vasca acqua Inox (13 lt)

Serie RVE senza forno

Tutta la tecnologia Rizzoli in pochissimo spazio. Pensate e progettate per una clientela raffinata e moderna che non sa rinunciare al sano calore della cucina a legna, al sapore unico dei cibi preparati sulla speciale piastra cottura e alla vista del fuoco. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Sabbia

RVE 40

Misure (LxPxH)
400x600x850-910 mm

RVE 45

Misure (LxPxH)
450x600x850-910 mm

RVE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-910 mm

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Serie RVE con forno

Grazie alla nuova tecnologia Rizzoli e al capiente forno illuminato, la cottura dei cibi con la cucina a legna non ha più limiti. Le cucine della Serie RVE sono dotate di un'ampia camera di combustione con fuoco a vista. La speciale porta fuoco con triplo vetro con sistema autopulente garantisce la perfetta visione del fuoco in assoluta sicurezza. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Inox

RVE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

RVE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RVE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

RVE 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm
Vasca acqua Inox (13 lt)

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Monoblocchi Serie RVE combi

Esclusività, praticità ed eleganza sono tre caratteristiche che contraddistinguono i monoblocchi con cucina a legna Rizzoli, un solo prodotto per garantire qualsiasi tipo di cottura. Le cucine della Serie RVE sono dotate di un'ampia camera di combustione con fuoco a vista. La speciale porta fuoco con triplo vetro con sistema auto-pulente garantisce la perfetta visione del fuoco in assoluta sicurezza. Abbinati a una cappa di aspirazione Rizzoli per alte temperature, rendono la zona cottura unica. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Bianco

RVE 100 combi

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm

RVE 105 combi

Misure (LxPxH)
1050x600x850-910 mm

RVE 110 combi

Misure (LxPxH)
1100x600x850-910 mm

- Posizione elementi monoblocco (cucina ed elettrodomestici) a scelta
- Elettrodomestici coordinati: pag. 62
- A richiesta struttura da 700 mm in sostituzione di quella di serie da 600 mm: pag. 61

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

RVE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
250x430x260 mm

RVE 140 combi

Misure (LxPxH)
1400x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm

RVE 150 combi

Misure (LxPxH)
1500x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
450x430x260 mm

RVE 160 combi

Misure (LxPxH)
1600x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm
Vasca acqua Inox (13 lt)

Serie RNE

Destinata a chi dispone di spazi ridotti ma non vuole rinunciare ad un forno ampio e completo. La Serie RNE è infatti caratterizzata dal posizionamento del forno sotto la camera di combustione. Un vero e proprio primato che, con ingombro a partire da 50 cm, rende queste cucine estremamente versatili. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Nero

RNE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
300x430x160 mm

RNE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x160 mm

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Monoblocchi Serie RNE combi

Esclusività, praticità ed eleganza sono tre caratteristiche che contraddistinguono i monoblocchi con cucina a legna Rizzoli, un solo prodotto per garantire qualsiasi tipo di cottura. Abbinati a una cappa di aspirazione Rizzoli per alte temperature, rendono la zona cottura unica. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Panna

RNE 110 combi

Misure (LxPxH)
1100x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
300x430x160 mm

RNE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x160 mm

- Posizione elementi monoblocco (cucina ed elettrodomestici) a scelta
- Elettrodomestici coordinati: pag. 62
- A richiesta struttura da 700 mm in sostituzione di quella di serie da 600 mm: pag. 61

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Serie RNV

Destinata a chi dispone di spazi ridotti ma non vuole rinunciare ad un forno ampio e completo. La Serie RNV è infatti caratterizzata dal posizionamento del forno sotto la camera di combustione. Un vero e proprio primato che, con ingombro a partire da 50 cm, rende queste cucine estremamente versatili. Le cucine della Serie RNV sono dotate di un'ampia camera di combustione con fuoco a vista. La speciale porta fuoco con vetro garantisce la perfetta visione del fuoco in assoluta sicurezza. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Blu

RNV 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
300x430x160 mm

RNV 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x160 mm

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Monoblocchi Serie RNV combi

Esclusività, praticità ed eleganza sono tre caratteristiche che contraddistinguono i monoblocchi con cucina a legna Rizzoli, un solo prodotto per garantire qualsiasi tipo di cottura. Abbinati a una cappa di aspirazione Rizzoli per alte temperature, rendono la zona cottura unica. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Ruggine

RNV 110 combi

Misure (LxPxH)
1100x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
300x430x160 mm

RNV 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x160 mm

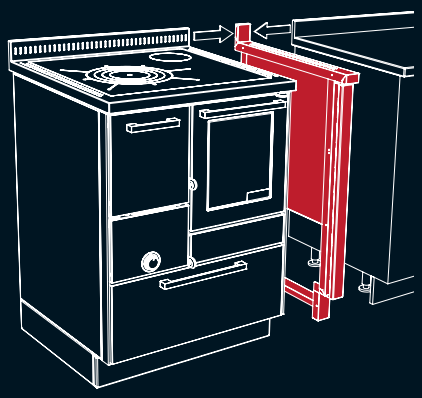
- Posizione elementi monoblocco (cucina ed elettrodomestici) a scelta
- Elettrodomestici coordinati: pag. 62
- A richiesta struttura da 700 mm in sostituzione di quella di serie da 600 mm: pag. 61

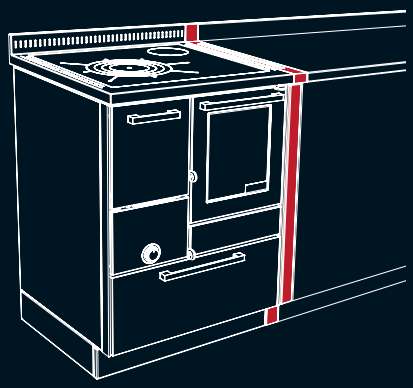
Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Isolamento termico
Serie RE - RVE - RNE - RNV

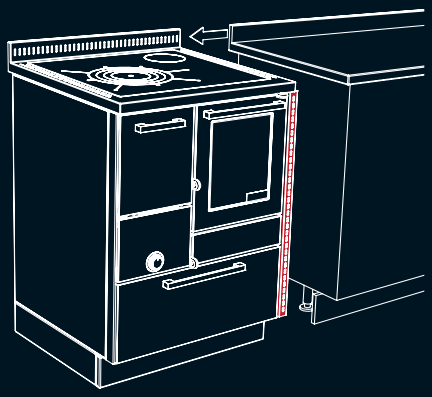
Nel caso in cui la cucina a legna venga accostata a mobili o a rivestimenti sensibili al calore, sono disponibili soluzioni ad hoc. Distanziali completi e certificati, alette distanziali e profili per piano permettono di rispondere a qualsiasi esigenza di installazione.

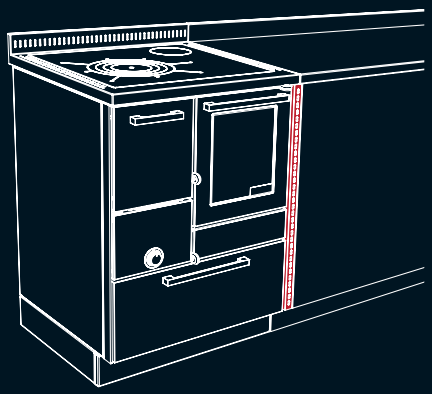
Distanziale



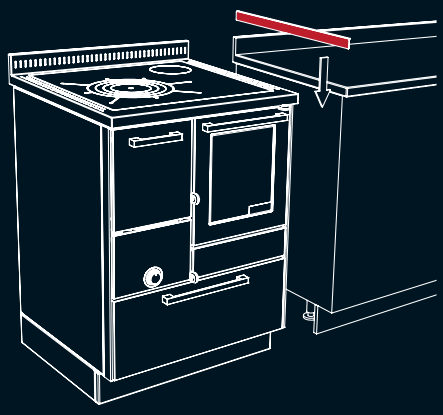


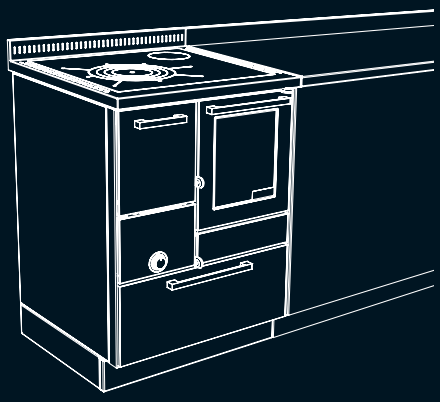
Aletta



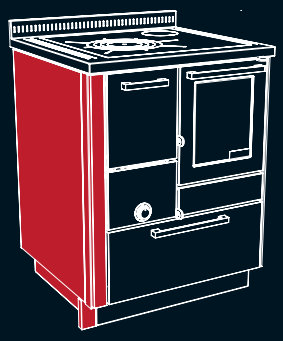


Profilo per piano



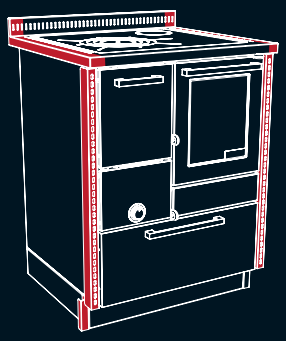


Altre varianti di isolamento termico



Piano allargato
su un lato
con tamponamento
isolato

Piano allargato
su un lato
con aletta



Piano allargato
su due lati
con alette

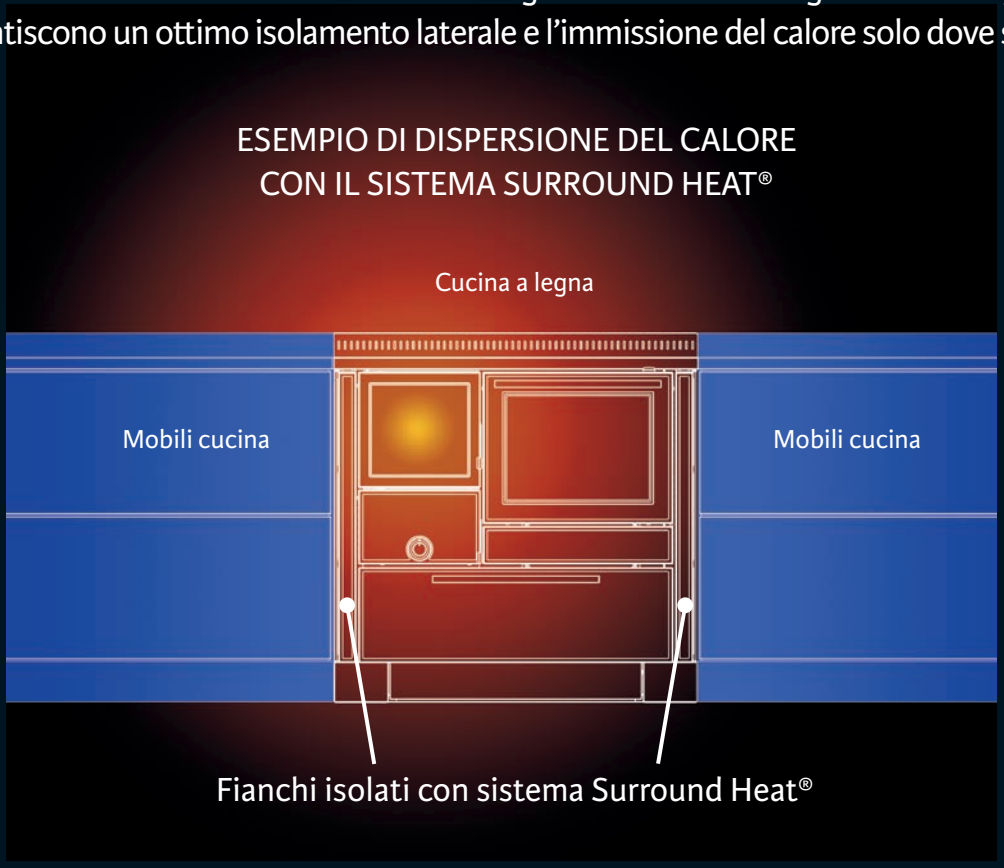
Nuova Serie RI - RVI.
Il calore solo dove serve.

Le cucine a legna Serie RI e RVI sono state progettate per l'installazione tra i mobili in massima sicurezza. Grazie agli ultimi ritrovati tecnologici e all'utilizzo di materiali innovativi, Rizzoli presenta il nuovo sistema Surround Heat® che permette l'incasso di tutti i modelli RI e RVI tra i mobili senza ulteriori accorgimenti.

SURROUND® HEAT

Surround Heat®. La sicurezza prima di tutto.

Il segreto della Serie RI e RVI è il nuovo sistema Surround Heat®, ideato dal laboratorio Ricerca & Sviluppo Rizzoli per risolvere qualsiasi problema d'installazione tra i mobili. Il sistema certificato di abbattimento del calore utilizza materiali isolanti di ultima generazione che integrati a tecnologici dissipatori di calore garantiscono un ottimo isolamento laterale e l'immissione del calore solo dove serve.



Esempio di cucina a legna Serie RI incassata tra i mobili senza l'ausilio di ulteriori dispositivi per l'isolamento termico.

Serie RI

Pronte all'uso. Le cucine a legna Rizzoli Serie RI sono nate per l'incasso tra i mobili in massima sicurezza. Con il sistema Surround Heat® non sono necessari ulteriori dispositivi di isolamento. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Epoka P46

RI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm

RI 70

Misure (LxPxH)
700x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

RI 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RI 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Serie RVI

Pronte all'uso. Le cucine a legna Rizzoli Serie RVI sono nate per l'incasso tra i mobili in massima sicurezza. Con il sistema Surround Heat® non sono necessari ulteriori dispositivi di isolamento. Le cucine della Serie RVI sono dotate di un'ampia camera di combustione con fuoco a vista. La speciale porta fuoco con triplo vetro con sistema autopulente garantisce la perfetta visione del fuoco. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Epoka P14

RVI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

RVI 70

Misure (LxPxH)
700x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RVI 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

RVI 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm

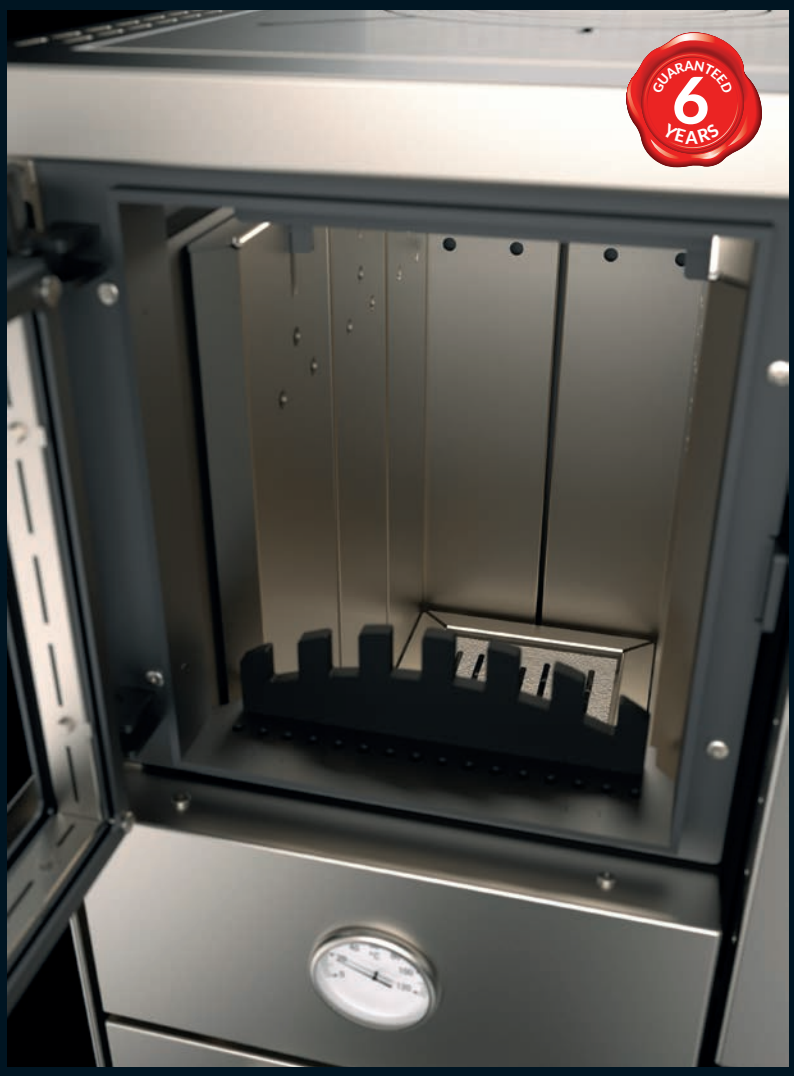
Dotazioni di serie: pag. 10
Specifiche tecniche: pag. 68

Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Termocucine a legna

Dalla legna all'acqua calda

Il riscaldamento centralizzato a legna è un sistema in uso da decenni, ma sempre più di attualità per via del costo dei combustibili tradizionali e della maggiore attenzione alle tematiche relative all'ecologia e all'inquinamento. Le termocucine Rizzoli seguono proprio questo principio: utilizzare la legna, un combustibile largamente diffuso e a basso costo, per produrre calore e acqua calda in ambito domestico. Per fare ciò è necessario un allacciamento all'impianto di riscaldamento centralizzato grazie al quale si riusciranno a sfruttare al 100% tutti i vantaggi della combustione a legna. A seconda delle necessità il progetto dell'impianto potrà includere anche altri tipi di generatore di calore, come le caldaie tradizionali a gas o a gasolio, i pannelli solari o altri generatori non convenzionali.



H_2O System®. Il nuovo sistema di combustione

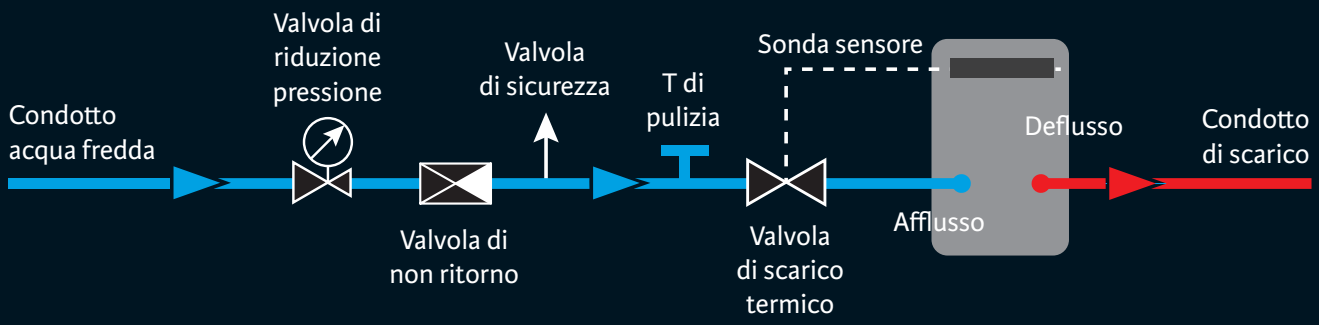
Dal laboratorio Ricerca & Sviluppo Rizzoli nasce l'innovativo H_2O System® che rivoluziona il processo di combustione delle termocucine. Le Serie RTE e RTVE sono dotate di una nuova camera di combustione interamente rivestita con protezioni in acciaio, che permettono di creare un'intercapedine tra la caldaia e le protezioni per il passaggio dell'aria secondaria preriscaldata. Il nuovo sistema certificato garantisce un'ottima combustione della legna, un maggiore abbattimento delle polveri e un elevato rendimento. Con il sistema H_2O System® il fuoco non è più a diretto contatto con le pareti della caldaia, in questo modo viene garantita una maggiore durata nel tempo.

Lo scarico termico

La norma UNI 10412-2 permette di installare in modo sicuro apparecchi a combustibile solido in un impianto di riscaldamento con vaso di espansione chiuso. Perché ciò sia possibile, l'apparecchio deve essere dotato di un sistema di scarico termico che prevede la presenza di un circuito supplementare all'interno della caldaia (serpentina). Da anni Rizzoli realizza tutte le caldaie delle proprie termocucine secondo questa tecnologia predisponendo il prodotto con appositi attacchi. L'impianto di scarico termico permette di raffreddare direttamente la caldaia quando necessario facendo scorrere acqua fredda a perdere in un circuito separato all'interno della caldaia. Tutti i componenti dell'impianto di scarico termico esterni alla termocucina devono essere acquisiti da terze parti secondo le indicazioni del progettista o dell'installatore dell'impianto. Per realizzare questo impianto è necessario effettuare i collegamenti di andata e ritorno, che sono interscambiabili, la sonda di comando dell'impianto deve essere inserita nell'apposito bulbo di collegamento. L'impianto per essere efficace deve funzionare anche in mancanza di alimentazione elettrica.

SCARICO TERMICO

Il logo che contraddistingue i prodotti con predisposizione per scarico termico



Nuove termocucine Serie R.
Ancora più tecnologia. Ancora più calore.

Nelle nuove termocucine Serie R, la tecnologia ha aumentato considerevolmente la resa termica, mentre alcuni accorgimenti hanno reso questi prodotti ancora più versatili e pratici. Ecco le principali novità.

Nuovo design

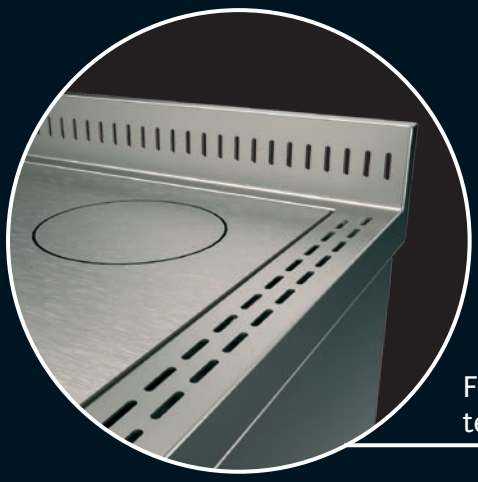
Innovativo sistema di combustione H_2O System®

Porta fuoco con triplo vetro

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

Uscita fumi posteriore regolabile

Cassa legna con sistema di chiusura ammortizzata *Soft close*



Fianchi aerati a convezione termica naturale

Presa d'aria esterna

Nuovo forno da 45 cm di larghezza

Predisposizione per scarico termico

TUTTE LE DOTAZIONI DI SERIE NEL DETTAGLIO

- Altezza cucina regolabile: 850 - 910 mm
- Uscita fumi posteriore regolabile
- Chiusura cassa legna servoassistita
- Porta fuoco con triplo vetro
- Presa d'aria esterna
- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Regolazione/chiusura presa d'aria esterna
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Sistema di combustione H_2O System®
- Predisposizione per scarico termico
- Piastra radiante in acciaio
- Fianchi aerati a convezione naturale

MODELLI CON FORNO A LEGNA

- Porta forno con doppio vetro
- Forno con luce e termometro
- Forno rivestito in smalto pirolitico
- Teglia in smalto pirolitico su guide telescopiche e griglia
- Forno con valvola di eccesso vapore

Serie RTE

Un vero gioiello della tecnologia. La Serie RTE è progettata per il riscaldamento domestico. Con la sola legna puoi riscaldare autonomamente un intero appartamento, avere l'acqua calda sanitaria e cucinare. Collegate ad un impianto di riscaldamento, le termocucine a legna Rizzoli garantiscono tutto il calore necessario. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Panna

RTE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm

RTE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RTE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

Dotazioni di serie: pag. 40
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Monoblocchi Serie RTE combi

L'economia della legna abbinata agli elettrodomestici garantisce il riscaldamento e qualsiasi tipo di cottura, questi i motivi per scegliere un monoblocco con termocucina Rizzoli. Abbinati a una cappa di aspirazione Rizzoli per alte temperature, rendono la zona cottura unica. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Variant Verde

RTE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm

RTE 140 combi

Misure (LxPxH)
1400x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm

RTE 150 combi

Misure (LxPxH)
1500x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
450x430x260 mm

- Posizione elementi monoblocco (termocucina ed elettrodomestici) a scelta
- Elettrodomestici coordinati: pag. 62
- A richiesta struttura da 700 mm in sostituzione di quella di serie da 600 mm: pag. 61

Dotazioni di serie: pag. 40
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Serie RTVE

Un vero gioiello della tecnologia. La Serie RTVE è progettata per il riscaldamento domestico. Con la sola legna puoi riscaldare autonomamente un intero appartamento, avere l'acqua calda sanitaria e cucinare. Collegate ad un impianto di riscaldamento, le termocucine a legna Rizzoli garantiscono tutto il calore necessario. Le termocucine della Serie RTVE sono dotate di un'ampia camera di combustione con fuoco a vista. La speciale porta fuoco con triplo vetro con sistema autopulente garantisce la perfetta visione del fuoco in assoluta sicurezza. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Bianco

RTVE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm

RTVE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RTVE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm

Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

Dotazioni di serie: pag. 40
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Monoblocchi Serie RTVE combi

L'economia della legna abbinata agli elettrodomestici garantisce il riscaldamento e qualsiasi tipo di cottura, questi i motivi per scegliere un monoblocco con termocucina Rizzoli. Abbinati a una cappa di aspirazione Rizzoli per alte temperature, rendono la zona cottura unica. Le termocucine della Serie RTVE sono dotate di un'ampia camera di combustione con fuoco a vista. La speciale porta fuoco con triplo vetro con sistema autopulente garantisce la perfetta visione del fuoco in assoluta sicurezza. Moltissime le personalizzazioni e le varianti estetiche.

Finitura Epoka P 56

RTVE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm

RTVE 140 combi

Misure (LxPxH)
1400x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm

RTVE 150 combi

Misure (LxPxH)
1500x600x850-910 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
450x430x260 mm

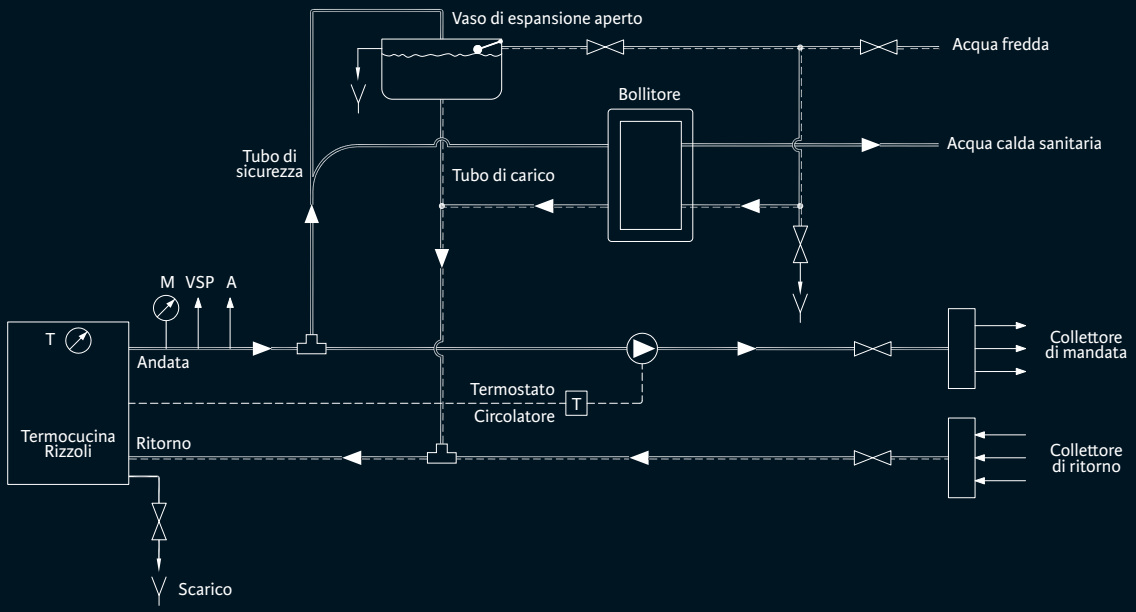
- Posizione elementi monoblocco (termocucina ed elettrodomestici) a scelta
- Elettrodomestici coordinati: pag. 62
- A richiesta struttura da 700 mm in sostituzione di quella di serie da 600 mm: pag. 61

Dotazioni di serie: pag. 40
Specifiche tecniche: pag. 68
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

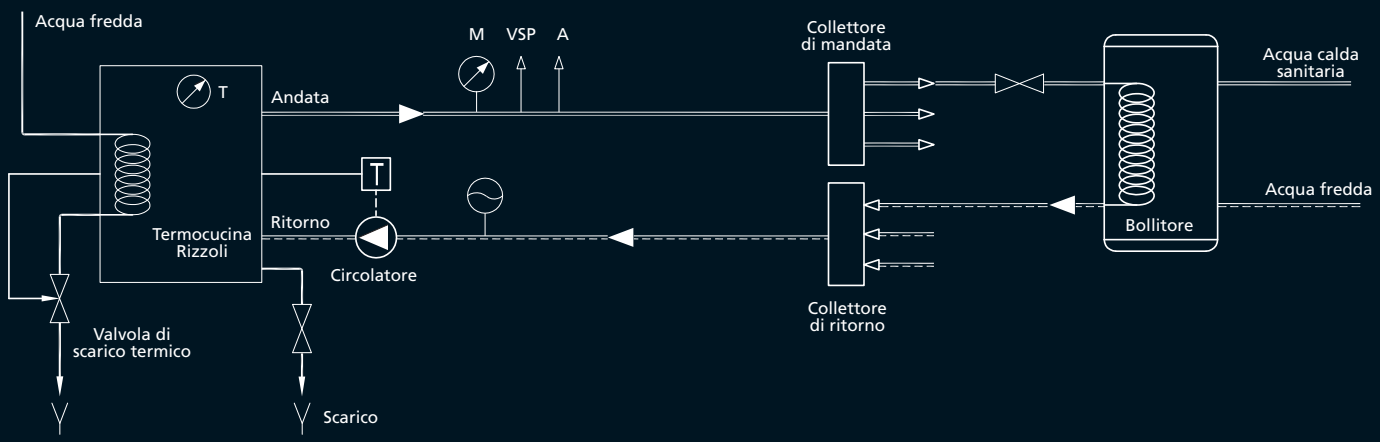
L'impianto termosanitario

La termocucina per funzionare deve necessariamente essere collegata a un impianto termoidraulico. Per l'allacciamento è sufficiente un collegamento di andata e uno di ritorno in modo da permettere il ricircolo dell'acqua all'interno della caldaia. Di seguito vengono riportati, solo a titolo di esempio, alcuni schemi di installazione. La disposizione dell'impianto può variare a seconda delle caratteristiche dell'abitazione e delle necessità dell'utente. Rizzoli raccomanda che la progettazione dell'impianto sia affidata ad un termotecnico e la messa in opera venga eseguita da un installatore idraulico qualificato. Il tutto nel rispetto delle normative vigenti.

Schema 1



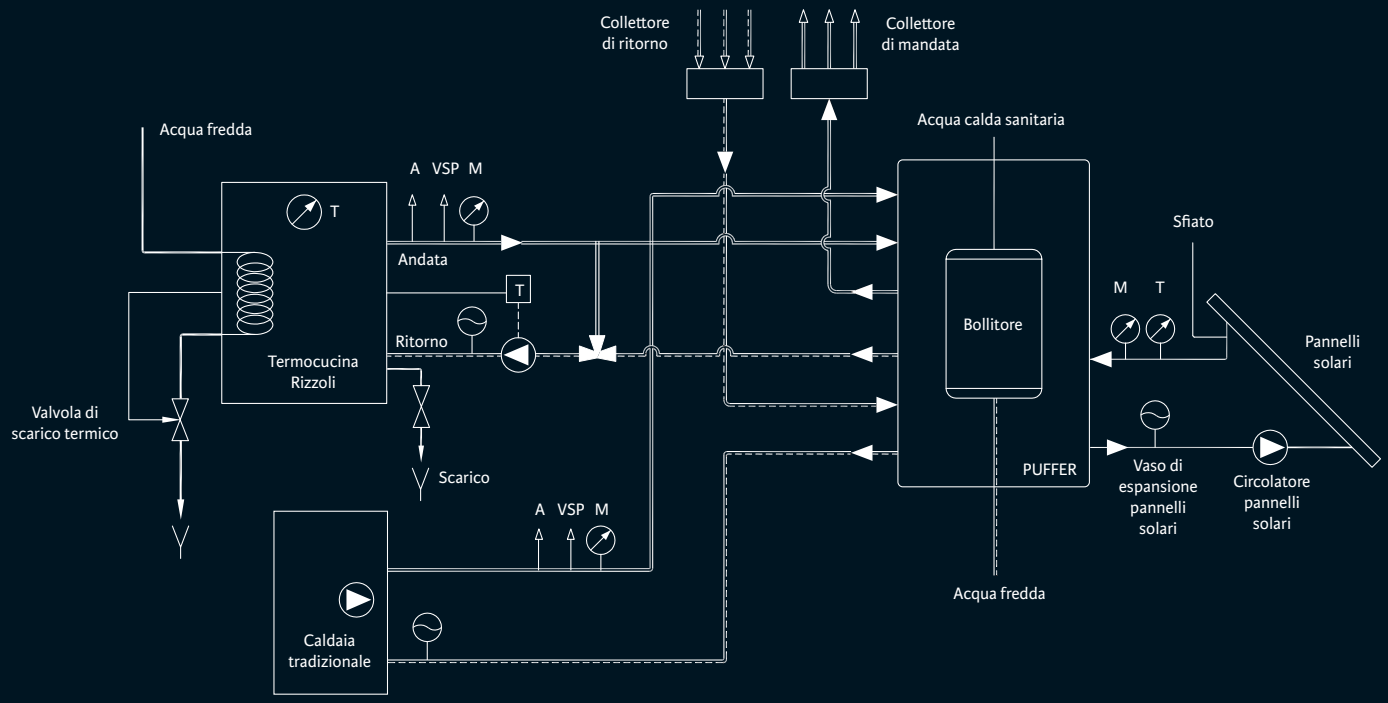
Schema 2



LEGENDA

- Acqua calda
- Acqua fredda
- M Manometro
- Circolatore
- Vaso espansione chiuso
- T Termostato
- T Termometro
- VSP Valvola di sovrapressione
- A Allarme acustico
- Valvola anticondensa

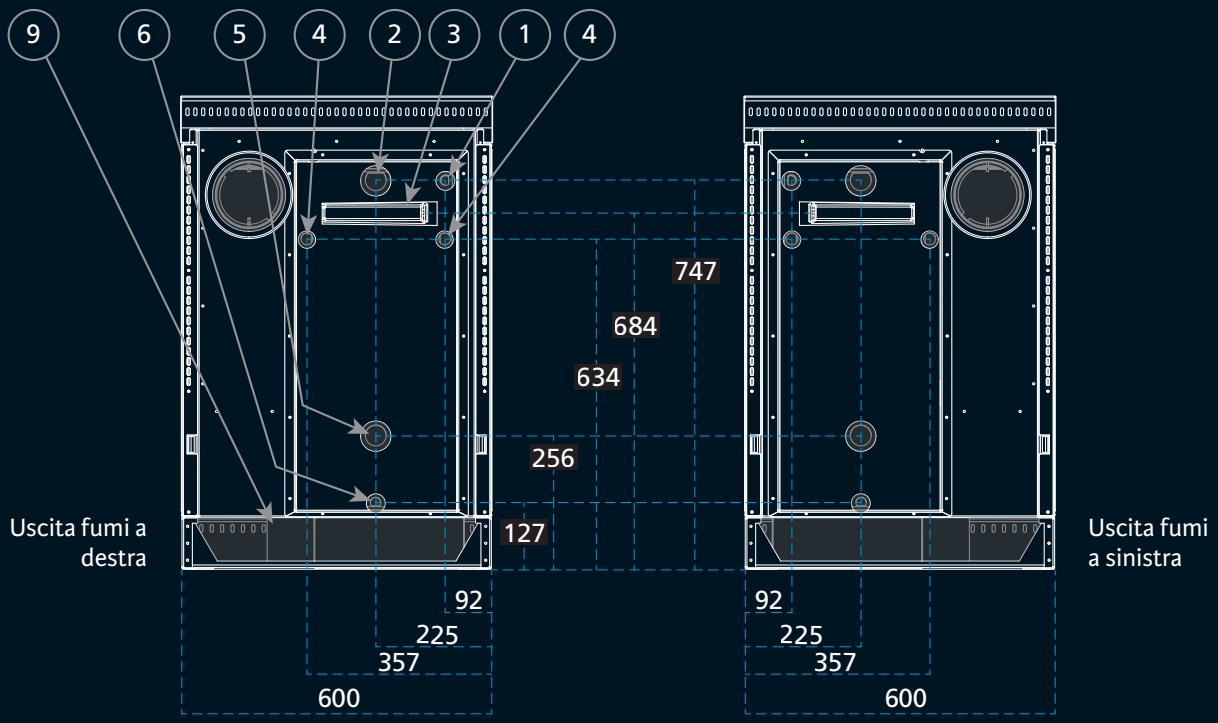
Schema 3


Collettore di ritorno
Collettore di mandata
Acqua fredda
A VSP M
T
Andata
T
Ritorno
Termocucina Rizzoli
Valvola di scarico termico
Scarico
A VSP M
Caldaia tradizionale
Acqua calda sanitaria
Bollitore
PUFFER
Acqua fredda
Sfiato
M T
Pannelli solari
Vaso di espansione pannelli solari
Circolatore pannelli solari

Specifiche attacchi caldaia Serie R

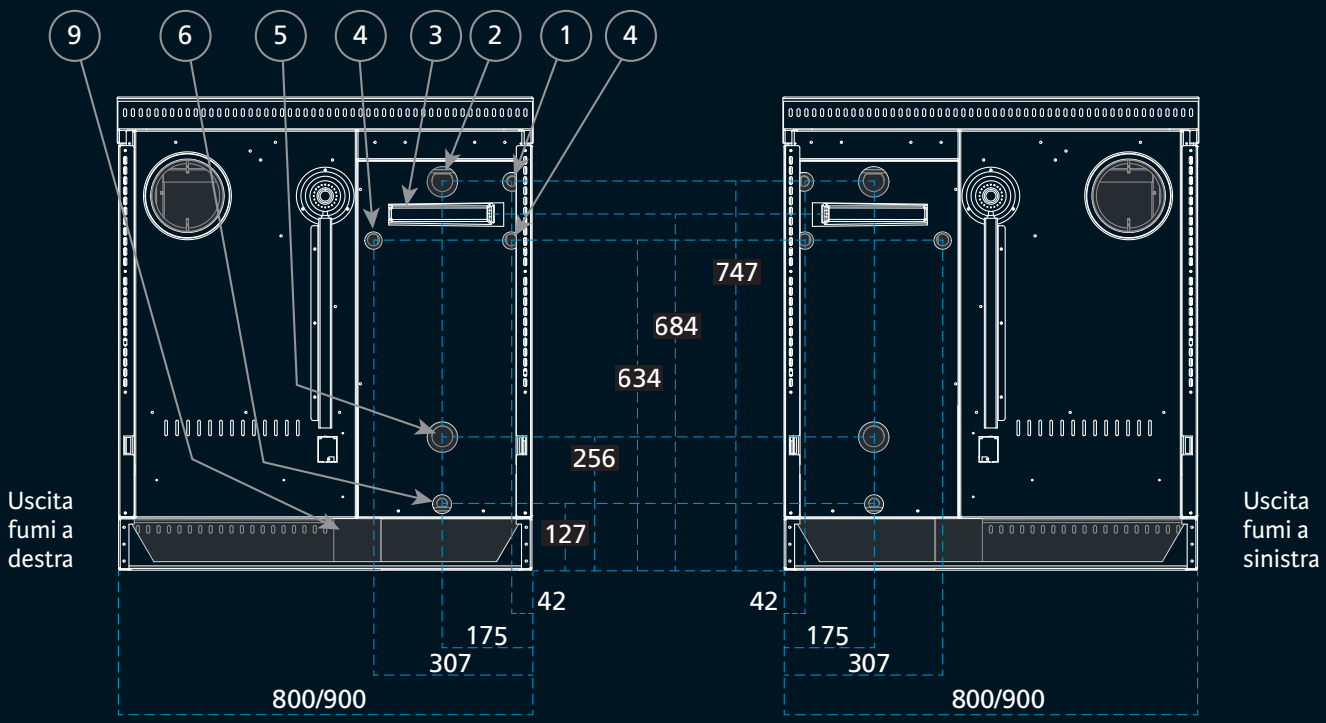
RTE 60 - RTVE 60

Vista posteriore



RTE 80 - RTVE 80 - RTE 90 - RTVE 90

Vista posteriore

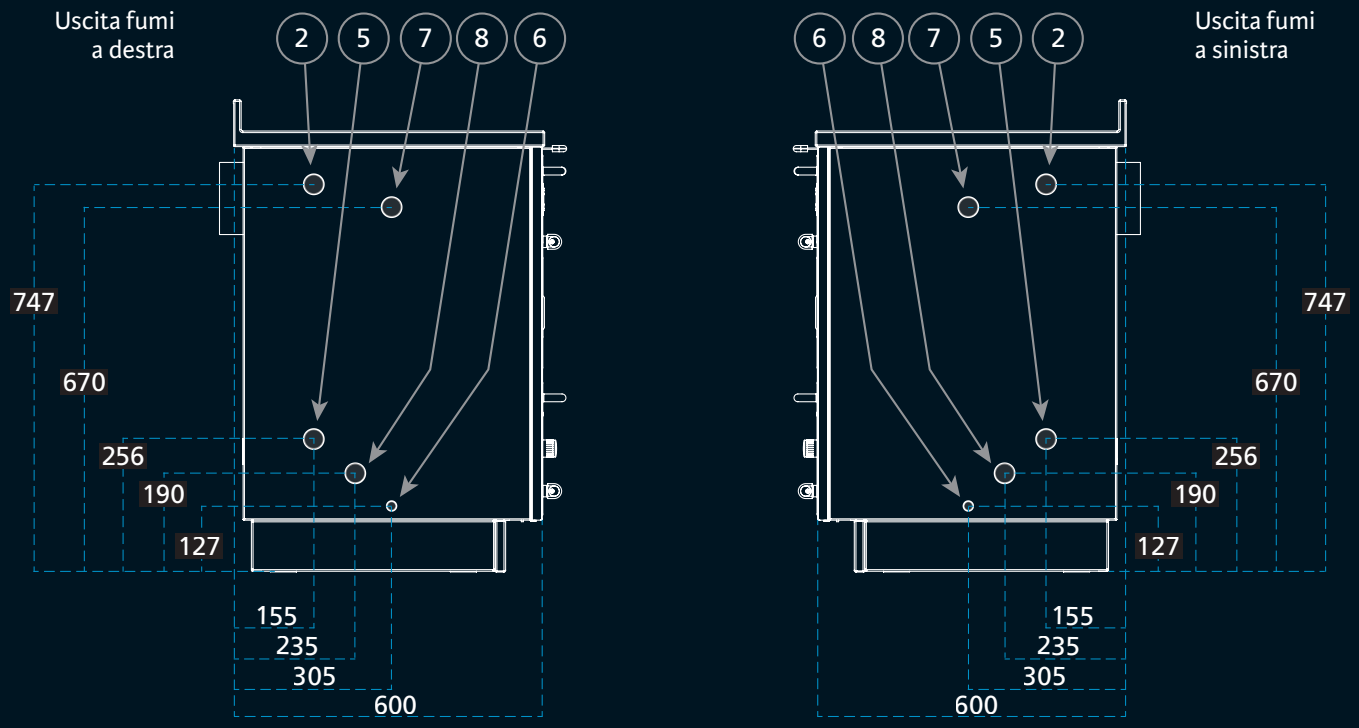


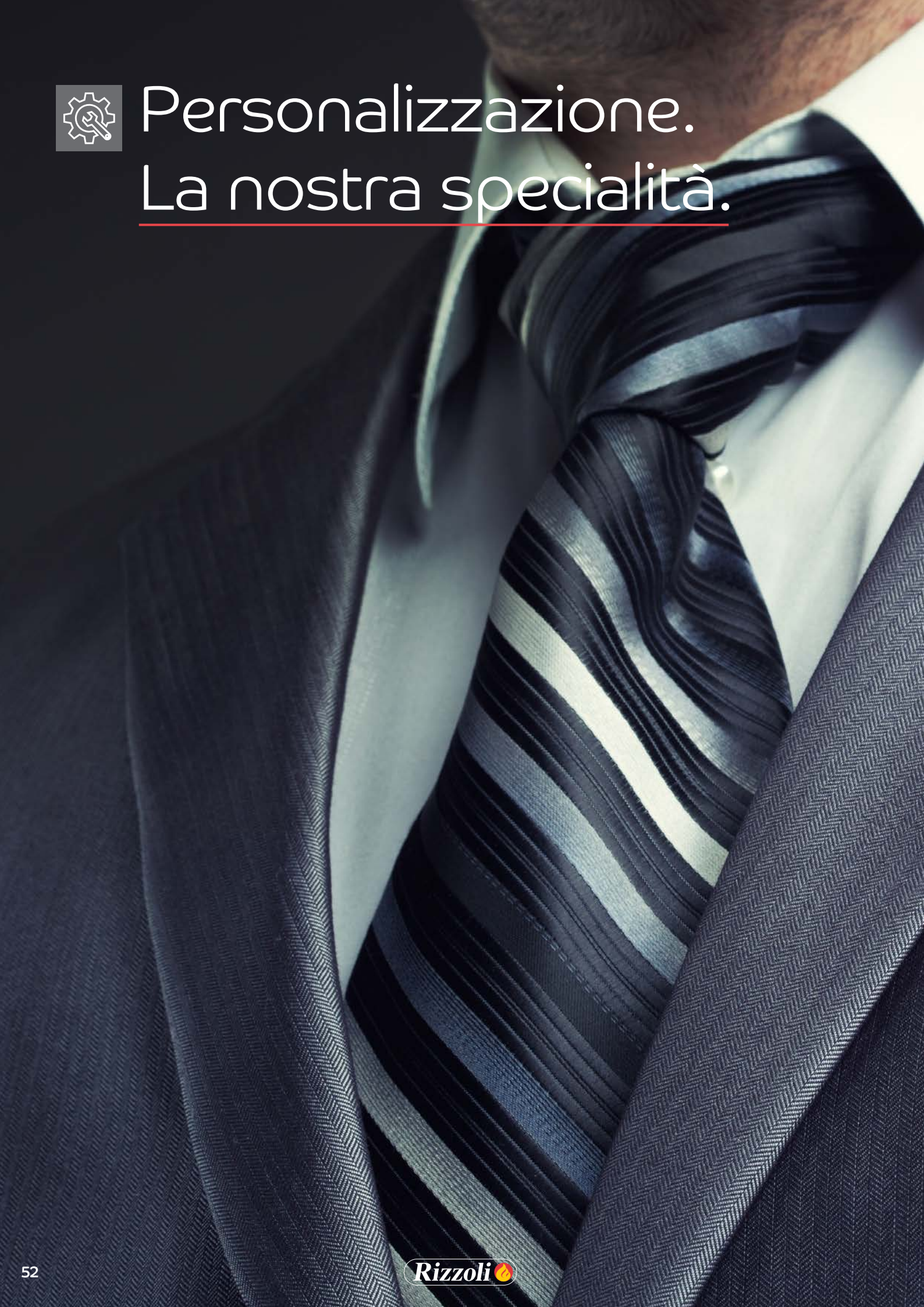
LEGENDA

1) Attacco sonda termostato ø ½" F
2) Attacco andata ø 1"¼ F
3) Attacco per sonda di scarico termico ø ½" F
4) Attacchi per circuito di scarico termico ø ½" M
5) Attacco ritorno ø 1"¼ F
6) Attacco scarico ø ½" F
7) Attacco andata circuito di riscaldamento ø 1"F
8) Attacco ritorno circuito di riscaldamento ø 1"F
9) Presa aria esterna (facoltativo)

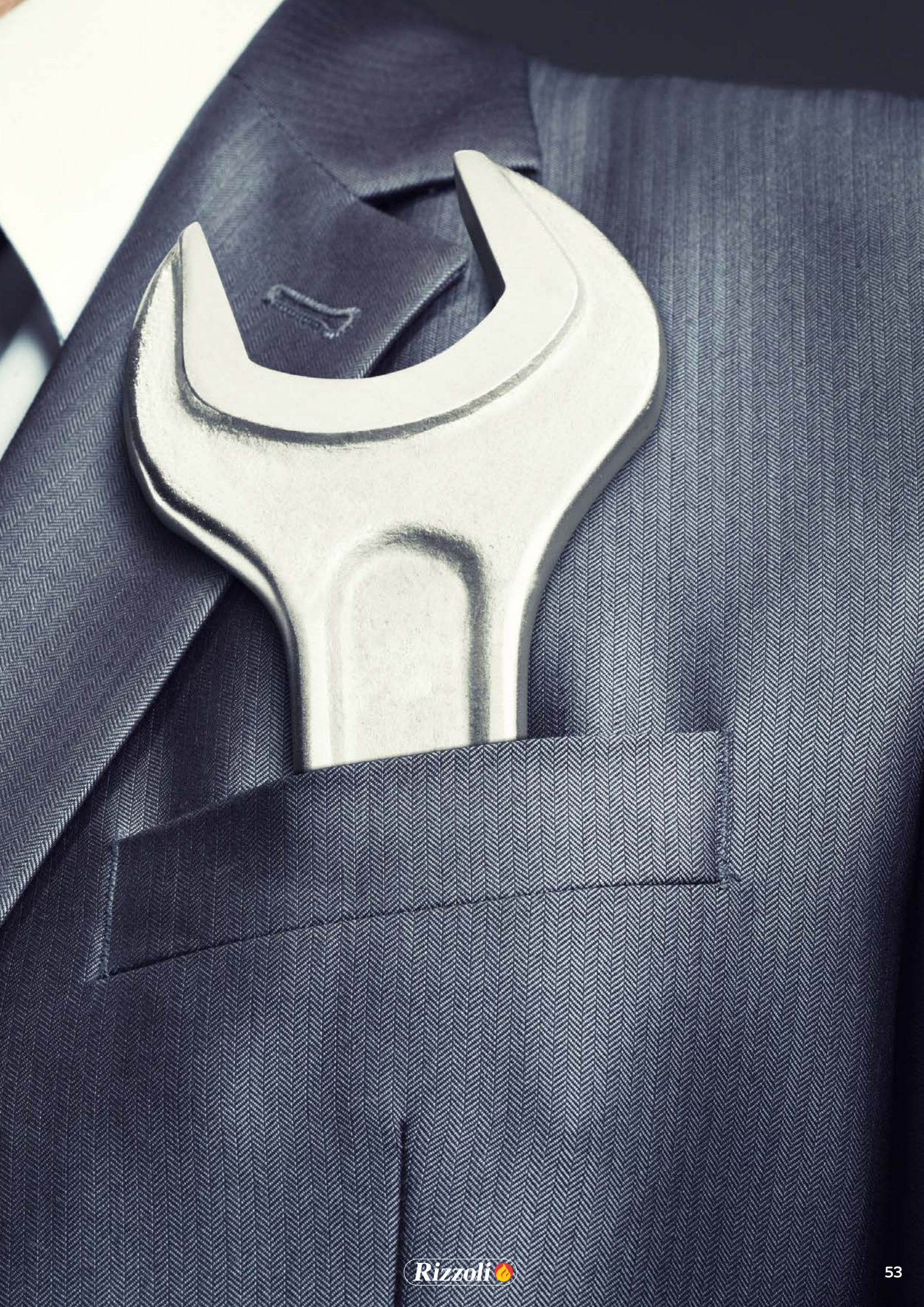
RTE - RTVE

Attacchi laterali





Personalizzazione. La nostra specialità.



Colori e finiture

Tutti i modelli della Serie R sono disponibili in diverse finiture e colori. La realizzazione delle versioni standard si avvale di smalti pregiati. Nelle versioni Variant, Inox ed Epoka (escluso il modello P54), le cucine e termocucine a legna Serie R sono fornite di serie con fianchi e zoccolo inox.

Standard

Bianco

Nero

Marrone sfumato

Inox

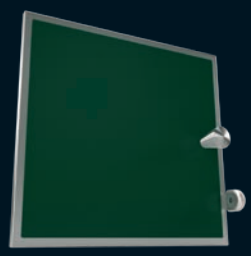
Inox

Variant

Variant Bianco

Variant Nero

Variant Blu



Variant Verde

Variant Sabbia

Variant Ruggine

Variant Cuoio

Variant Rosso

Variant Panna

Variant Antracite

Oltre alle 10 colorazioni qui presenti, è possibile personalizzare la finitura Variant, utilizzando i colori della tabella RAL.

Epoka

Oltre alle 6 soluzioni presentate, sono disponibili a richiesta decine di altre varianti Epoka, consultabili sul catalogo “Personalizzate” disponibile presso i rivenditori Rizzoli o sul sito internet.

Epoka P14

Epoka P44

Epoka P46

Epoka P54

Epoka P56

Epoka P59 (in rame)

Porte fuoco con triplo vetro

I modelli delle Serie RVE, RNV, RVI e RTVE sono dotati di una speciale porta fuoco con triplo vetro. Le versioni Variant e Epoka montano di serie la porta fuoco in acciaio inox.

Bianco

Nero

Marrone sfumato

Inox, Variant, Epoka

Configura la tua cucina

Visita il sito **www.rizzolicucine.it** e scopri il nuovo configuratore dei prodotti Rizzoli. Scegli finiture e colori e personalizza la tua cucina. Le combinazioni sono infinite.

Maniglie e pomoli

Le versioni Standard si possono scegliere con sei differenti tipi di maniglia, le versioni Variant sono corredate dal particolare pomolo in acciaio inox, mentre le versioni Epoka si possono scegliere con pomoli in acciaio inox satinato o in ottone. Altre combinazioni a richiesta.

Inox 1

Inox 2

Inox 3

Nero

Ottone

Ottone rustico

Pomolo Variant

Pomolo Inox

Pomolo ottone

Corrimano

A richiesta è possibile personalizzare le cucine e termocucine a legna con corrimano per renderle ancora più complete e funzionali. Il corrimano è disponibile in sei diverse versioni e può essere richiesto indifferentemente su ciascun lato.

F2

F3

F4

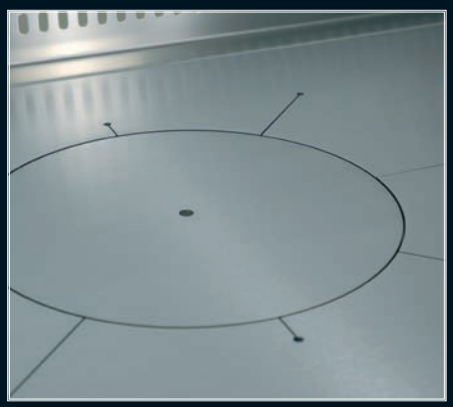
F7

F5

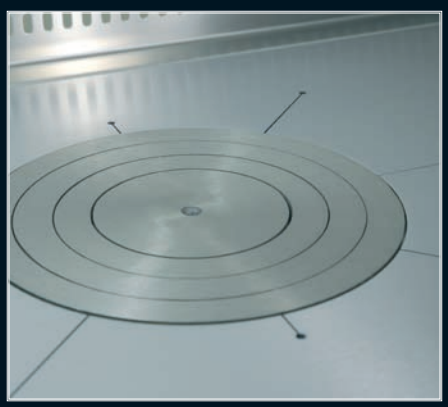
F6

Piastre

Le piastre radianti in acciaio possono essere fornite sia con i cerchi tradizionali (PC2) che con il disco unico ad alto rendimento (PC1). Per la maggior parte dei modelli è anche disponibile a scelta la piastra in vetroceramica (non disponibile con uscita fumi superiore).



Piastra PC1



Piastra PC2

Vetroceramica

Piani

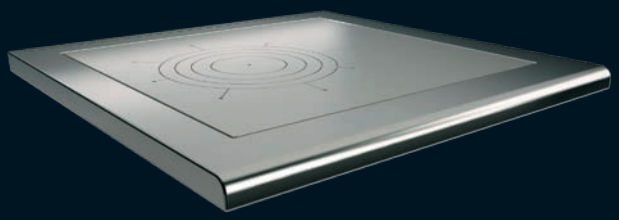
La scelta del piano permette di definire liberamente lo spessore di 30 o 40 mm, la finitura del bordo anteriore dritta o arrotondata mezzo toro e la presenza o meno dell'alzatina. Per ogni cucina e termocucina a legna sono disponibili otto tipi diversi di piano.

30 mm costa dritta senza alzatina

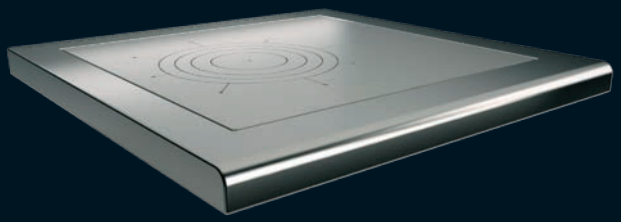
40 mm costa dritta senza alzatina

30 mm costa dritta con alzatina

40 mm costa dritta con alzatina



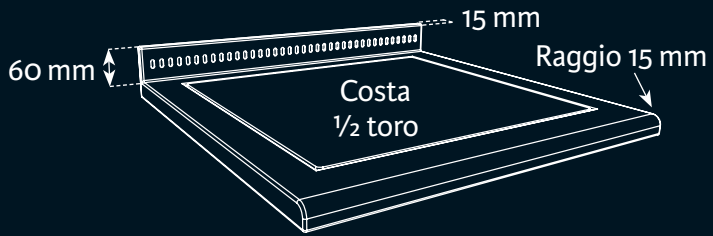
30 mm costa ½ toro senza alzatina



40 mm costa ½ toro senza alzatina

30 mm costa ½ toro con alzatina

40 mm costa ½ toro con alzatina



Copripiastra

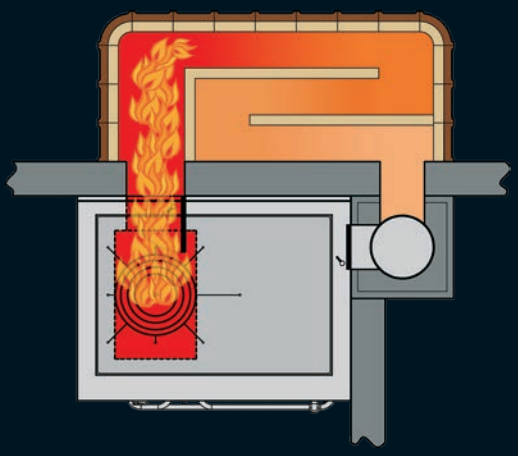
Per tutte le cucine e termocucine a legna sono disponibili degli appositi copripiastra in acciaio inox. Con questo utile accessorio la piastra si trasforma in un pratico piano di lavoro da utilizzare a cucina spenta.

Copripiastra intero

Copripiastra con predisposizione per attacco camino

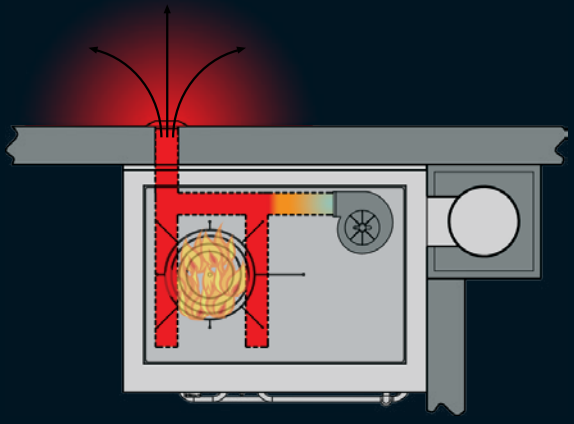
Doppio camino

Su quasi tutti i modelli di cucine a legna (escluse le termocucine), a richiesta, è possibile dotare la cucina di una doppia serranda in grado di selezionare due vie alternative per il percorso dei fumi. La prima via è quella utilizzata per l'uso normale della cucina a legna. La seconda permette di riscaldare un elemento ad accumulo di calore in un ambiente adiacente.



Caldaia ad aria

Questa particolare applicazione, a richiesta su alcuni modelli di cucine a legna (escluse le termocucine), permette di riscaldare per convezione un ambiente adiacente. All'interno della cucina a legna viene riscaldata dell'aria in una apposita caldaia per poi essere convogliata in un ambiente attiguo.



Piani personalizzati

A richiesta è possibile avere il piano personalizzato nello spessore, nella forma dell'alzatina e nell'arrotondamento del bordo. E' possibile modificare la larghezza e la forma del piano, ad esempio per inserire il piano cottura o per adattarsi al meglio allo spazio disponibile.

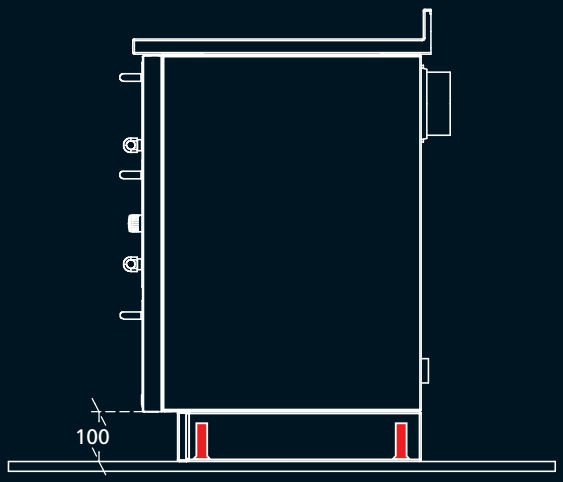
Piano a sbalzo predisposto
per inserimento piano cottura

Piano ad angolo

Zoccolo

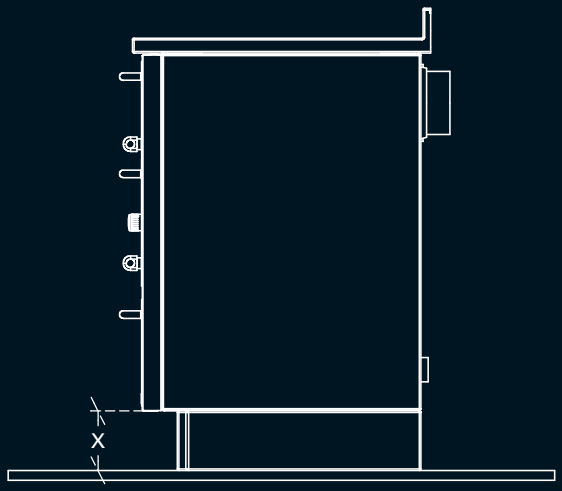
Di serie

Le cucine e termocucine a legna Serie R sono dotate di serie di uno zoccolo da 100 mm di altezza. E' comunque possibile regolare l'altezza della cucina da un minimo di 850 mm ad un massimo di 910 mm tramite i piedini livellatori*.



Personalizzato

Per allineare al meglio la cucina o termocucina a legna ai mobili, è possibile richiedere lo zoccolo personalizzato dell'altezza desiderata*.



Telescopico

A richiesta è possibile installare su tutte le cucine a legna (esclusi i monoblocchi combi e le termocucine) lo zoccolo telescopico con la cassa legna integrata. Lo zoccolo telescopico, dotato di appositi piedini livellatori regolabili, consente di modificare l'altezza della cucina a legna da 850 a 910 mm* senza dover prevedere ulteriori coperture. La cassa legna integrata permette di aumentare lo spazio interno del vano porta legna.

* Regolando o modificando l'altezza dello zoccolo varia di pari misura l'altezza dell'uscita fumi.

Strutture per elettrodomestici da incasso

Tra le personalizzazioni della Serie R c'è la possibilità di integrare le cucine e termocucine a legna con una struttura per elettrodomestici. La struttura può essere fornita anche singolarmente in due modelli: da 60 e 70 cm. E' pensata per essere accostata perfettamente a livello estetico alla Serie R.

Misure (LxP)
600x600

Misure (LxP)
700x600

Mobili e lavelli

A completamento dell'arredo collocato nei pressi delle cucine e termocucine a legna, Rizzoli propone mobili e lavelli costruiti in solido acciaio e in modo coordinato con la finitura della cucina o termocucina a legna. Questi prodotti assicurano un alto grado di igiene e di praticità, grazie ai materiali di alta qualità con cui sono fatti. E' possibile realizzare anche dei moduli su misura nelle finiture Inox, Variant e Epoka.

Mobile 80

Misure (LxP)
800x600

Due antine e ripiano interno

Lavello 80

Misure (LxP)
800x600

Due vasche a incasso e due antine

Elettrodomestici: pag. 62

Finiture e scelte: pag. 54

Elettrodomestici

A completamento dei monoblocchi combi delle varie Serie, Rizzoli propone elettrodomestici da incasso di alta qualità. Piani cottura a gas, piani in vetroceramica e forni multifunzione elettrici, che all'occorrenza possono essere opportunamente rifiniti per poter dare una perfetta continuità estetica con il resto della combinazione.

Piano cottura a gas

Misure (LxPxH)
580x510x45 mm

Caratteristiche
- 4 fuochi
- 1 bruciatore tripla fiamma
- Valvola di sicurezza
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica

Piano cottura a gas

Misure (LxPxH)
mm 685x510x45

Caratteristiche
- 5 fuochi
- 1 bruciatore tripla fiamma
- Valvola di sicurezza
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica

Piano cottura vetroceramica elettrico

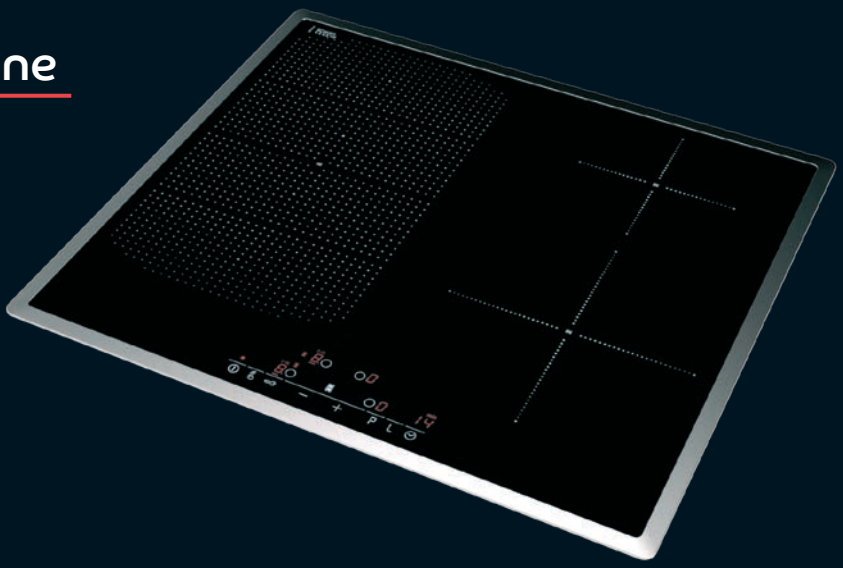
Misure (LxPxH)
583x513x49 mm

Caratteristiche
- 4 zone cottura highSpeed
- 1 zona cottura a due diametri
- 1 zona arrosto
- Zone con mantenimento calore
- Comando TouchControl con timer
- Indicatore per i livelli di temperatura
- Indicatore di calore residuo
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Funzione Wipe protection
- Contaminuti
- Indicatore consumo energetico

Piano cottura vetroceramica induzione

Misure (LxPxH)
584x514x53 mm

Caratteristiche
- 4 zone cottura a induzione
- 1 superficie flessibile da 380x200 mm
- Zone con mantenimento calore
- Comando TouchControl con timer
- Indicatore per i livelli di temperatura
- Indicatore di calore residuo
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Funzione Wipe protection
- Contaminuti



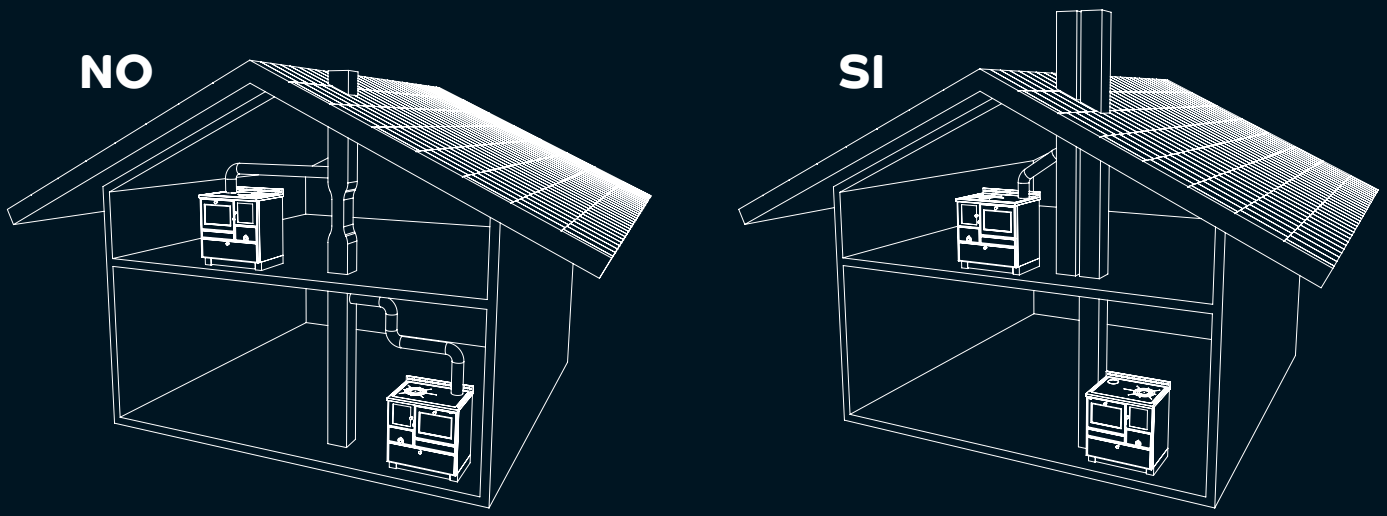
Forno elettrico

Misure (LxPxH)
594x594 mm

Caratteristiche
- Programmatore inizio-fine cottura
- Luce forno
- Resistenza superiore e inferiore
- Ventilatore
- Ventilatore per scongelamento
- Resistenza circolare con ventilatore
- Grill
- Grill con ventilatore
- Classe A

Consigli per l'installazione

Il camino è di vitale importanza per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Per la costruzione del camino è obbligatorio l'utilizzo di materiali adatti a resistere alle alte temperature e rispondenti alle norme in vigore. Il camino nel suo insieme deve essere dimensionato in modo corretto in funzione del tipo di apparecchio a cui va collegato tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserito. La sezione del camino deve essere tale da permettere il passaggio del fumo prodotto nella cucina senza difficoltà, ma non deve essere troppo grande altrimenti il camino avrebbe difficoltà a scaldarsi e potrebbe portare a fenomeni di condensa e di scarso tiraggio.
L'altezza del camino deve essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario al modello prescelto. Più è alto il camino e maggiore è il tiraggio. Il camino non deve avere tratti tortuosi, orizzontali o in contropendenza e il numero di curve deve essere ridotto al minimo. La canna fumaria deve essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare, inoltre non deve presentare difetti, restringimenti o perdite. Nel locale in cui è inserito l'apparecchio deve essere garantito il ricambio di aria fresca, o in alternativa deve essere collegata la presa d'aria esterna presente di serie in tutti i nostri modelli. Il corretto afflusso di aria nella cucina deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati.

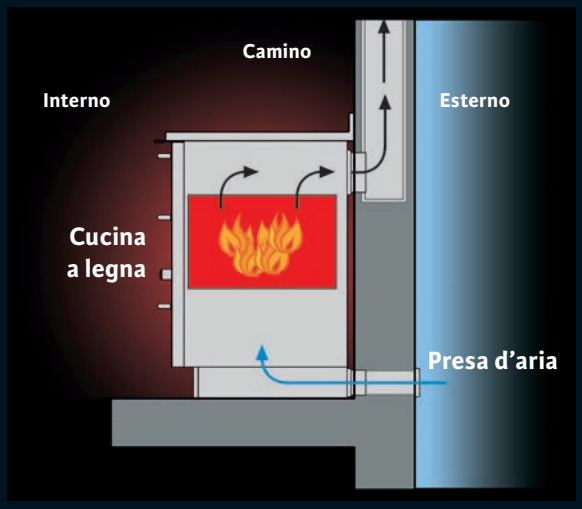


Manutenzione e sicurezza

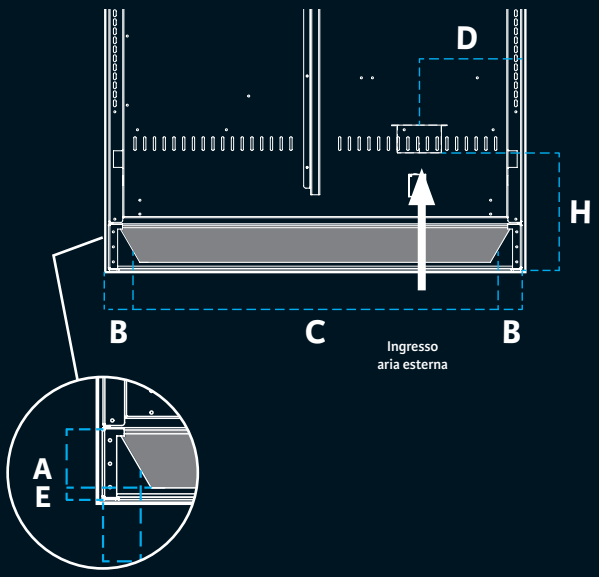
Tutti i modelli sono dotati di esclusivi prodotti e accessori per la pulizia e la manutenzione. I modelli con fuoco a vista possono essere dotati a richiesta di una protezione in acciaio inox.

Presa d'aria esterna

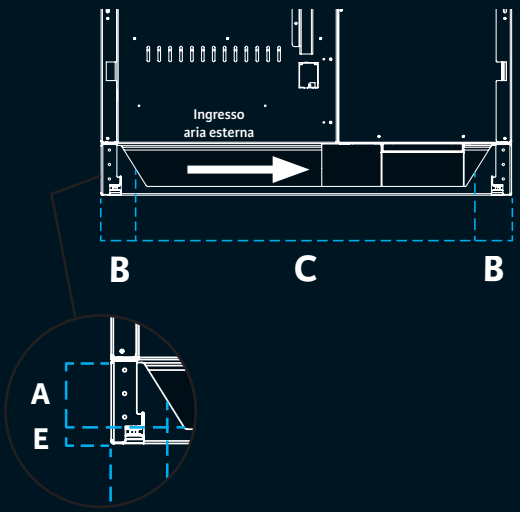
Un importante accorgimento, in mancanza di un corretto afflusso di aria nell'ambiente, è il collegamento diretto delle cucine e termocucine a legna con l'aria proveniente dall'esterno dell'abitazione. Questo sistema permette un adeguato apporto di aria per la combustione in qualsiasi situazione di installazione. Nel caso in cui non sia possibile fare il collegamento, il funzionamento avverrà nel modo tradizionale con l'aria comburente presa direttamente dal locale. La presa d'aria esterna è presente di serie su tutti i nostri modelli e può essere collegata in vari modi. In particolare il collegamento può essere fatto in corrispondenza del pavimento sotto l'apparecchio oppure sulla parete posteriore rispettando le specifiche tecniche indicate nella tabella. A richiesta è possibile fare il collegamento anche lateralmente.



Cucine a legna con uscita fumi a destra



Termocucine a legna con uscita fumi a destra



Misure presa d'aria

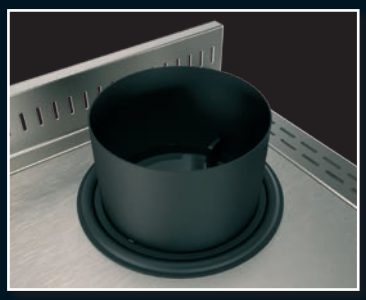
Modelli	A	B	C	D	E	H	ø
RE 40 - RVE 40	95	64	267	160	17	242	95
RE 45 - RVE 45	95	64	317	185	17	242	95
RE 50 - RVE 50	95	64	367	210	17	242	95
RE 60 CF - RVE 60 CF	95	64	467	135	17	242	95
RE 80 - RVE 80	95	64	667	135	17	242	95
RE 90 - RVE 90	95	64	767	135	17	242	95
RE 100 - RVE 100	95	64	867	135	17	242	95
RE 100 combi - RVE 100 combi	95	64	267	160	17	242	95
RE 105 combi - RVE 105 combi	95	64	317	185	17	242	95
RE 110 combi - RVE 110 combi	95	64	367	210	17	242	95
RE 120 combi - RVE 120 combi	95	64	467	135	17	242	95
RE 140 combi - RVE 140 combi	95	64	667	135	17	242	95
RE 150 combi - RVE 150 combi	95	64	767	135	17	242	95
RE 160 combi -RVE 160 combi	95	64	867	135	17	242	95
RNE 50 - RNE 110 combi	95	64	367	175	17	210	95
RNE 60 - RNE 120 combi	95	64	467	236	17	210	95
RNV 50 - RNV 110 combi	95	64	367	175	17	210	95
RNV 60 - RNV 120 combi	95	64	467	236	17	210	95
RI 60 SF - RVI 60 SF	95	64	467	260	17	242	95
RI 70 - RVI 70	95	64	567	185	17	242	95
RI 90 - RVI 90	95	64	767	185	17	242	95
RI 100 - RVI 100	95	64	867	185	17	242	95
RTE 60 - RTVE 60	83	64	467	-	17	-	95
RTE 80 - RTVE 80	83	64	667	-	17	-	95
RTE 90 - RTVE 90	83	64	767	-	17	-	95
RTE 120 combi - RTVE 120 combi	83	64	467	-	17	-	95
RTE 140 combi - RTVE 140 combi	83	64	667	-	17	-	95
RTE 150 combi - RTVE 150 combi	83	64	467	-	17	-	95

Misure in mm

Uscita fumi

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

Uscita fumi dietro



Uscita fumi sopra

Con l'uscita fumi sopra o dietro, è presente un pratico raccordo di collegamento con innesto a baionetta. Il raccordo presenta una guarnizione a tenuta dei fumi e permette una tolleranza di posizionamento di circa 10 mm.

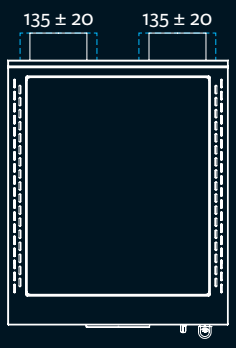
Uscita fumi sul fianco

Blocco del raccordo
con terminale apposito

Con l'uscita fumi sul fianco, il raccordo di collegamento è scorrevole per facilitare l'installazione ad incasso. Dopo aver installato la cucina, il raccordo può essere bloccato con un terminale apposito fornito in dotazione.

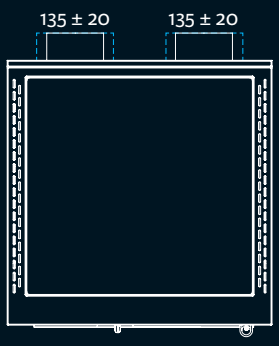
Possibili regolazioni per l'uscita fumi posteriore

RE - RVE senza forno



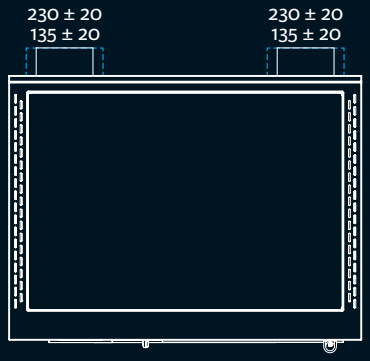
Dietro a destra e a sinistra

RE - RVE 60 CF



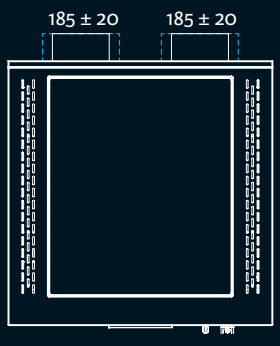
Dietro a destra o a sinistra

RE - RVE 80/90 RTE - RTVE 80/90



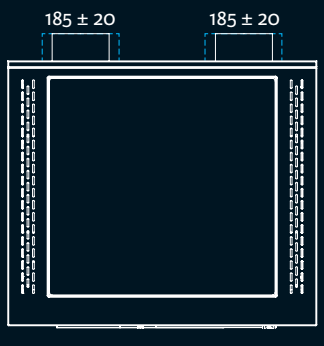
Dietro a destra o a sinistra

RI - RVI 60



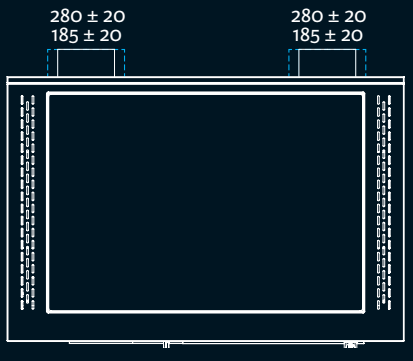
Dietro a destra e a sinistra

RI - RVI 70



Dietro a destra o a sinistra

RI - RVI 90/100



Dietro a destra o a sinistra

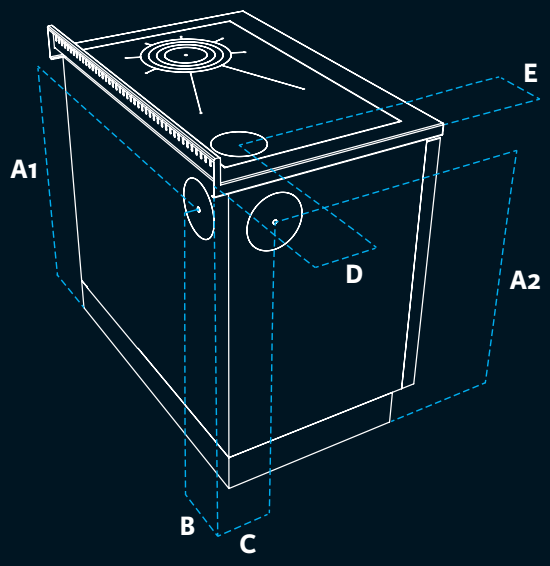
Altre posizioni a richiesta. Misure in mm a centro foro.

Uscite fumi Serie R

Modelli	A1[1]	A2[1]	B[2]	C	D	E	ø
CUCINE A LEGNA							
RE 40 - RVE 40	710	720	135	135	125	200	130
RE 45 - RVE 45	710	720	135	135	125	225	130
RE 50 - RVE 50	710	720	135	135	125	250	130
RE 60 - RVE 60	710	720	135	135	140	145	130
RE 80 - RVE 80	710	720	135	135	140	145	130
RE 90 - RVE 90	710	720	135	135	140	145	130
RE 100 - RVE 100	710	720	135	135	125	145	130
RE 100 combi - RVE 100 combi	710	720	135	135	125	200	130
RE 105 combi - RVE 105 combi	710	720	135	135	125	225	130
RE 110 combi - RVE 110 combi	710	720	135	135	125	250	130
RE 120 combi - RVE 120 combi	710	720	135	135	140	145	130
RE 140 combi - RVE 140 combi	710	720	135	135	140	145	130
RE 150 combi - RVE 150 combi	710	720	135	135	140	145	130
RE 160 combi -RVE 160 combi	710	720	135	135	140	145	130
RNE 50 - RNE 110 combi[3]	720	720	124	135	140	140	130
RNE 60 - RNE 120 combi	720	720	135	135	140	140	130
RNV 50 - RNV 110 combi[3]	720	720	124	135	140	140	130
RNV 60 - RNV 120 combi	720	720	135	135	140	140	130
RI 60 - RVI 60	710	720	185	135	125	300	130
RI 70 - RVI 70	710	720	185	135	140	195	130
RI 90 - RVI 90	710	720	185	135	140	195	130
RI 100 - RVI 100	710	720	185	135	140	195	130
TERMOCUCINE A LEGNA							
RTE 60 - RTVE 60	710	720	135	135	155	145	130
RTE 80 - RTVE 80	710	720	135	135	155	145	140
RTE 90 - RTVE 90	710	720	135	135	155	145	140
RTE 120 combi - RTVE 120 combi	710	720	135	135	155	145	130
RTE 140 combi - RTVE 140 combi	710	720	135	135	155	145	140
RTE 150 combi - RTVE 150 combi	710	720	135	135	155	145	140

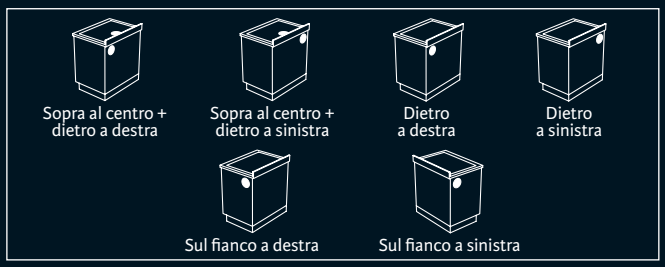
Misure centro foro in mm

(1) Misura con altezza zoccolo di serie.
(2) Misure posizione standard. L'uscita fumi posteriore è regolabile come indicato nella tabella a pag. 30.
(3) Indipendentemente dalla posizione dell'uscita fumi scelta la piastra viene fornita di serie con predisposizione uscita fumi.

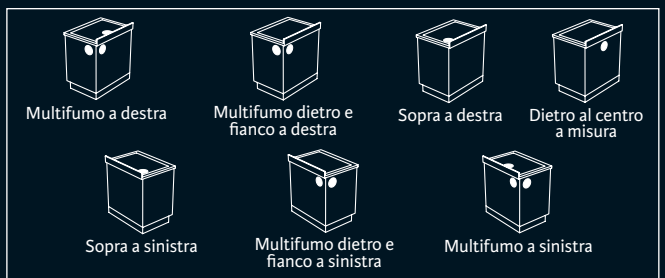


Le uscite fumi sono descritte guardando le cucine e termocucine frontalmente.

Cucine senza forno. Uscita fumi di serie.



Cucine senza forno. Uscita fumi a richiesta.



Cucine con forno e Termocucine. Uscita fumi di serie.

Cucine con forno e Termocucine. Uscita fumi a richiesta.

Specifiche tecniche

Modelli	Larghezza	Profondità	Altezza[1]	Piastra in acciaio[2]	Bocca di carico (lxh)	Prof. camera di combustione (val. medio)	Dimensioni del forno (lxpxh)	Potenza nominale complessiva (kW)	Potenza nominale all'acqua (kW)	Potenza nominale in riscaldamento (kW)	Rendimento[3] %	Rendimento a potenza nominale (%)	Flusso gas di scarico (g/s)	Temperatura gas di scarico[4] (°C)	Tiraggio consigliato (Pa)
CUCINE A LEGNA															
RE 40 - RVE 40	400	600	850-910	311x491	166x260	340	-	7,4	-	7,4	-	80,8	8,6	200	11
RE 45 - RVE 45	450	600	850-910	361x491	226x260	340	-	7,4	-	7,4	-	80,8	8,6	200	11
RE 50 - RVE 50	500	600	850-910	411x491	226x260	340	-	7,4	-	7,4	-	80,8	8,6	200	11
RE 60 - RVE 60	600	600	850-910	511x491	166x260	410	250x430x260	7,5	-	7,5	-	74,3	14	187	12
RE 80 - RVE 80	800	600	850-910	711x491	226x260	410	350x430x260	8	-	8	-	86,4	8,6	149	12
RE 90 - RVE 90	900	600	850-910	811x491	226x260	410	450x430x260	8	-	8	-	86,4	8,6	149	12
RE 100 - RVE 100	1000	600	850-910	911x491	226x260	410	350x430x260	8	-	8	-	86,4	8,6	149	12
RE - RVE 100 combi	1000	600	850-910	311x491	166x260	340	-	7,4	-	7,4	-	80,8	8,6	200	11
RE - RVE 105 combi	1050	600	850-910	361x491	226x260	340	-	7,4	-	7,4	-	80,8	8,6	200	11
RE - RVE 110 combi	1100	600	850-910	411x491	226x260	340	-	7,4	-	7,4	-	80,8	8,6	200	11
RE - RVE 120 combi	1200	600	850-910	511x491	166x260	410	250x430x260	7,5	-	7,5	-	74,3	14	187	12
RE - RVE 140 combi	1400	600	850-910	711x491	226x260	410	350x430x260	8	-	8	-	86,4	8,6	149	12
RE - RVE 150 combi	1500	600	850-910	811x491	226x260	410	450x430x260	8	-	8	-	86,4	8,6	149	12
RE - RVE 160 combi	1600	600	850-910	911x491	226x260	410	350x430x260	8	-	8	-	86,4	8,6	149	12
RNE 50 - RNV 50	500	600	850-910	411x491	226x165	360	300x430x160	8	-	8	-	80,2	10	191	10
RNE 60 - RNV 60	600	600	850-910	511x491	226x165	360	350x430x160	8	-	8	-	80,2	10	191	10
RNE - RNV 110 combi	1100	600	850-910	411x491	226x165	360	300x430x160	8	-	8	-	80,2	10	191	10
RNE - RNV 120 combi	1200	600	850-910	511x491	226x165	360	350x430x160	8	-	8	-	80,2	10	191	10
RI 60 - RVI 60	600	600	850-910	411x491	226x260	340	-	7,4	-	7,4	-	80,8	8,6	200	11
RI 70 - RVI 70	700	600	850-910	511x491	166x260	410	250x430x260	7,5	-	7,5	-	74,3	14	187	12
RI 90 - RVI 90	900	600	850-910	711x491	226x260	410	350x430x260	8	-	8	-	86,4	8,6	149	12
RI 100 - RVI 100	1000	600	850-910	811x491	226x260	410	450x430x260	8	-	8	-	86,4	8,6	149	12
TERMOCUCINE A LEGNA															
RTE 60 - RTVE 60	600	600	850-910	511x491	226x260	375	-	5,7 - 18,6	2,6 - 8,5	3,1 - 10,1	83,2	83,2-79,0	6,9	160	12
RTE 80 - RTVE 80	800	600	850-910	711x491	226x260	375	350x430x260	11,3-22,3	6,5-15,1	4,7-7,1	80,3	80,3-75,7	13,4	202	12
RTE 90 - RTVE 90	900	600	850-910	811x491	226x260	375	450x430x260	11,3-22,3	6,5-15,1	4,7-7,1	80,3	80,3-75,7	13,4	202	12
RTE - RTVE 120 combi	1200	600	850-910	511x491	226x260	375	-	5,7 - 18,6	2,6 - 8,5	3,1 - 10,1	83,2	83,2-79,0	6,9	160	12
RTE - RTVE 140 combi	1400	600	850-910	711x491	226x260	375	350x430x260	11,3-22,3	6,5-15,1	4,7-7,1	80,3	80,3-75,7	13,4	202	12
RTE - RTVE 150 combi	1500	600	850-910	811x491	226x260	375	450x430x260	11,3-22,3	6,5-15,1	4,7-7,1	80,3	80,3-75,7	13,4	202	12

Misure in mm

(1) Misura sopra piano escluso alzatina (misura alzatina 60x15 mm hxp). Con piano spessore 30 mm: altezza 850-900 mm. Con piano spessore 40 mm: altezza 860-910 mm. Altezza zoccolo 100 mm dotato di piedini livellatori regolabili in altezza da 0 a 50 mm. Lo zoccolo per le finiture standard è di colore nero, per le altre finiture è Inox (escluso Epoka P54).
(2) Diametro cerchiata o disco unico: 238 mm.
(3) Rendimento ottenuto con prova a potenza ridotta.
(4) Temperatura media alla potenza nominale. Si possono avere temperature dei fumi istantanee superiori. Si raccomanda di utilizzare sempre tubazioni con specifica minima T400.

Sporgenza piano: cucine a legna 20 mm / Termocucine 5 mm
Rientranza zoccolo: 0-90 mm
Per le cucine e termocucine con forno laterale, la disposizione degli elementi è determinata dalla posizione dell'uscita fumi scelta. Il forno è sempre posizionato sul lato dell'uscita fumi.

Tutti i dati sono certificati da un laboratorio esterno, notificato a livello europeo, secondo la norma EN 12815 e rientrano nei limiti richiesti dalla legge Art.15a austriaca, BImSchV Stufe 2. tedesca e Flamme Verte francese.

Dotazioni

Modelli	Presa aria esterna	Regolazione automatica aria primaria	Aria secondaria preriscaldata	Fianchi ventilati	Cassa legna con chiusura servoassistita	Uscita fumi posteriore regolabile	Piedini livellatori regolabili in altezza	Zoccolo regolabile in profondità	Porta fuoco con triplo vetro*	Porta forno con doppio vetro e termometro	Forno smaltato con illuminazione elettrica	Teglia su guide telescopiche	Vasca acqua	Griglia fuoco regolabile in altezza	Predisposizione per scarico termico	Predisposizione attacchi idraulici laterali	Corrimano	Copripiastra	Protezione porta fuoco*	Distanziali	Alette forate	Profili per piano	Piastra vetroceramica	Zoccolo su misura	Zoccolo telescopico e cassa legna integrata
CUCINE A LEGNA																									
RE 40 - RVE 40	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	○
RE 45 - RVE 45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	○
RE 50 - RVE 50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	○
RE 60 - RVE 60	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	○
RE 80 - RVE 80	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	○
RE 90 - RVE 90	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	○
RE 100 - RVE 100	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	○	○	○	○	○	○	–	○	○
RE - RVE 100 combi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RE - RVE 105 combi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RE - RVE 110 combi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RE - RVE 120 combi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RE - RVE 140 combi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RE - RVE 150 combi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RE - RVE 160 combi	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	○	○	○	○	○	○	–	○	–
RNE 50 - RNV 50	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	○
RNE 60 - RNV 60	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	○
RNE - RNV 110 combi	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RNE - RNV 120 combi	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RI 60 - RVI 60	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	○	○	○	●	–	○	○	○	○
RI 70 - RVI 70	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	●	–	○	○	○	○
RI 90 - RVI 90	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	●	–	○	○	○	○
RI 100 - RVI 100	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–	○	○	○	●	–	○	○	○	○
TERMOCUCINE A LEGNA																									
RTE 60 - RTVE 60	●	●	●	–	●	–	●	●	●	–	–	–	–	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RTE 80 - RTVE 80	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RTE 90 - RTVE 90	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RTE - RTVE 120 combi	●	●	●	–	●	–	●	●	●	–	–	–	–	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RTE - RTVE 140 combi	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	–
RTE - RTVE 150 combi	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	–

● di serie ○ a scelta ○ optional – non disponibile

* Disponibile solamente per modelli RVE, RNV, RVI, RTVE.

Rizzoli è costantemente orientata al miglioramento dei propri prodotti. Per questo motivo, caratteristiche tecniche ed estetiche del presente catalogo potranno subire variazioni senza preavviso.

Rizzoli ® 07.16

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

Rizzoli®
Cucine a legna, dal 1912.

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

FSC
www.fsc.org
MISTO
Da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C021437

Impresa dell' ALTO ADIGE