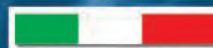


Termocucine e termostufe a legna



Rizzoli [®]
Cucine a legna, dal 1912.





Il vero calore che cercavi

Le incantevoli Dolomiti, ospitano da oltre cent'anni un'azienda che ha saputo fare del proprio lavoro una vera passione ottenendo risultati di altissimo livello. Rizzoli, nata nel 1912 come piccola bottega artigianale, ha saputo rinnovarsi continuamente creando un'intera gamma di prodotti a legna e cappe con l'intento di soddisfare i gusti dei consumatori più esigenti impiegando le migliori tecnologie e materiali disponibili. Il risultato è un prodotto innovativo, funzionale, robusto e dall'ottimo design.





Sommario

Serie RT-RP Termocucine a legna



Senza forno (RT 60)	pag. 10
Con forno (RT 80, RT 90, RT 100, RP 110)	pag. 10-12
Combi (RT 120 combi, RT 140 combi)	pag. 13
Caratteristiche tecniche Serie RT-RP	pag. 15-17
Scelte e finiture Serie RT-RP	pag. 18-21
Personalizzazione Serie RT-RP	pag. 22-23
Struttura per elettrodomestici da incasso	pag. 24
Isolamento termico	pag. 25
Elettrodomestici	pag. 26-27

Serie ST-STK-STP Termocucine a legna



Senza forno (ST 60)	pag. 32
Con forno (ST 90)	pag. 32
Versioni speciali	pag. 33
STK	pag. 34
Caratteristiche tecniche Serie ST e STK	pag. 36-39
Senza forno (STP SF)	pag. 40
Con forno (STP)	pag. 40
Forno accessorio per STP SF - Finiture speciali STP	pag. 41
Caratteristiche tecniche Serie STP	pag. 42-45
Scelte e finiture Serie ST-STK-STP	pag. 46-49
Struttura S Gas	pag. 50

Serie TS-TSK-TSP

Termostufe a legna



Senza forno (TS 60 SF)	pag. 54
Con forno (TS 60 CF)	pag. 54
Senza forno (TSK 60 SF)	pag. 55
Con forno (TSK 60 CF)	pag. 55
Caratteristiche tecniche Serie TS-TSK	pag. 56-59
Scelte e finiture Serie TS-TSK	pag. 60-62
TSP	pag. 64
Caratteristiche tecniche Serie TSP	pag. 66-69
Scelte e finiture Serie TSP	pag. 70-71

Accessori



Kit standard non integrato	pag. 72
Valvola anticondensa	pag. 73
Vaso di espansione	pag. 73
Valvola di scarico termico	pag. 73
Registro di tiraggio	pag. 73

Area tecnica



Dalla legna all'acqua calda	pag. 74
Lo scarico termico	pag. 75
Centraline elettroniche	pag. 76
L'impianto termosanitario	pag. 77
Schemi di installazione	pag. 77-80
Specifiche attacchi	pag. 81-88
Consigli per l'installazione	pag. 89
Presenza d'aria esterna	pag. 90
Uscita fumi	pag. 91
Specifiche tecniche	pag. 92
Dotazioni	pag. 93



Prodotti a legna Rizzoli. La terra ringrazia.

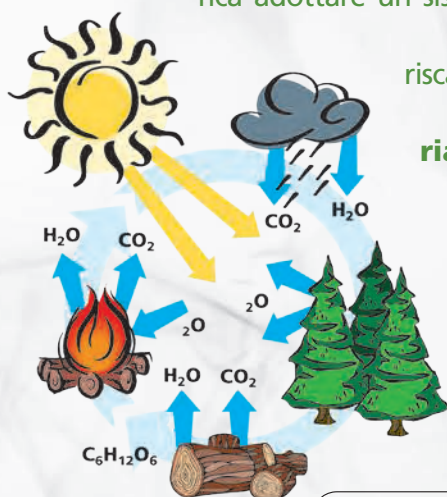
Rizzoli negli ultimi anni ha compiuto altri passi importanti verso la produzione di



cucine a legna **sempre più "verdi" ed ecologiche**. In questo senso ci sentiamo di affermare che scegliere una delle termocucine o termostufe presenti in questo catalogo, vuol dire contribuire a mantenere inalterato il delicato **equilibrio ambientale del pianeta Terra**. Attraverso severi test di laboratorio svolti presso Istituti internazionali, è stato confermato l'ottimo

funzionamento dell'intera linea di prodotti a legna, caratterizzato da **rendimenti elevati e basse emissioni** di polveri sottili. Ma questo non è il solo motivo per cui l'ambiente vi sarà grato per aver scelto una termocucina Rizzoli. Acquistare uno di questi **prodotti a legna** signi-

fica adottare un sistema di



riscaldamento **rinnovabile, economico e territoriale**. **Rinnovabile** perchè il consumo di legna si inserisce perfettamente nel **ciclo naturale del carbonio**: questo combustibile quando arde, emette le stesse identiche sostanze che rilascerebbe col normale degrado in natura.

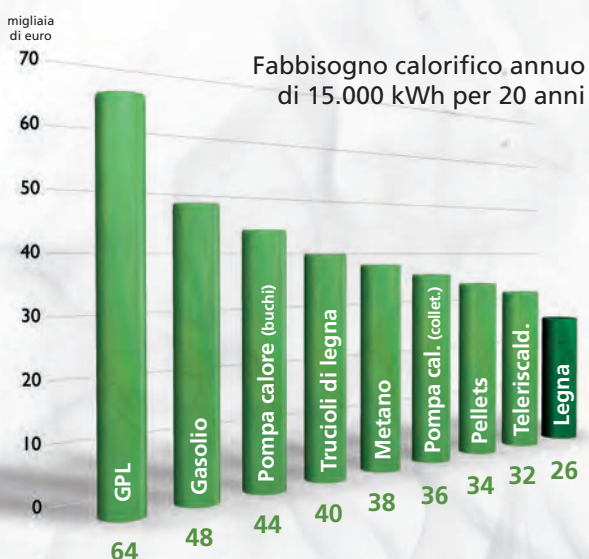


La fogliolina verde Rizzoli attesta che il prodotto ha superato le prove di certificazione secondo la severa legge austriaca art. 15a B-VG, con ottimi risultati di funzionamento e basse emissioni nell'atmosfera, oltre alla consueta certificazione **CE**.

Economico perchè nella maggior parte delle situazioni la legna è il **combustibile meno costoso**, inoltre non risente delle fluttuazioni dei prezzi dovute ai mercati internazionali, contrariamente a quello che avviene per gasolio, metano, gpl o pellets di legno. Spesso la legna è addirittura

disponibile gratuitamente per chi abbia la volontà e la possibilità di rac-

coglierla in natura. **Territoriale** perchè la legna è una risorsa quasi sempre disponibile localmente con evidenti vantaggi sui costi di trasporto, sulla distribuzione, e sull'impatto ambientale. Inoltre la produzione di legna da ardere contribuisce all'economia locale e nazionale, non è mai responsabile



di disboscamenti incontrollati, favorisce la cura del bosco e la

difesa del territorio. Per responsabilizzare maggiormente il cliente, Rizzoli fornisce con ogni cucina a legna un pratico libretto pieno di consigli utili, contenente le **10 re-**

gole verdi per poter usare il prodotto al meglio e in modo responsabile, evitando di danneggiare l'ambiente e il prodotto stesso. Adesso conoscete **molti motivi in più** per cui scegliere una termocucina a legna firmata Rizzoli.



Termocucine a legna
Serie R

RT 60

RT 80



RT 90

RT 100

RP 110



Serie R. Tradizione e personalizzazione.

Le cucine e termocucine Serie R rappresentano il frutto di cento 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.

Serie RT



La Serie RT è progettata per il **riscaldamento domestico**, ma può essere altrettanto utile per cucinare o avere acqua calda a basso costo. Collegate ad un impianto di riscaldamento centralizzato, le

termocucine Rizzoli garantiscono calore in quantità riuscendo a **scaldare un intero appartamento** attraverso un circuito proprio o integrato con altri sistemi di calore già presenti.



RT 60



Dimensione
mm 600x600

Potenza
18,4 kW

Esempio in figura

- Variant Rosso
- Fianchi Variant Rosso



RT 80



Dimensione
mm 800x600

Potenza
22,3 kW

Esempio in figura

- Epoka P56
- Pomoli Ottone





RT 90



Dimensione
mm 900x600

Potenza
22,3 kW

Esempio in figura

- Variant Cuoio
- Fianchi Variant Cuoio



RT 100



Dimensione
mm 1000x600

Potenza
22,3 kW

Esempio in figura

- Nero
- Maniglie Inox 2



Caratteristiche principali Serie RT

- Regolazione automatica aria primaria
- Predisposizione per scarico termico
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria preriscaldata
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Predisposizione per presa d'aria esterna

Serie RP



Il modello **RP 110** è un'evoluzione della RT 80 con l'aggiunta di un comodo **vano laterale** in cui è possibile alloggiare alcuni **componenti** dell'impianto di riscaldamento esterno alla cucina a legna. I connettori per l'impianto di riscaldamento nella Serie RP si trovano all'interno del

vano e sono doppi, in modo da **facilitare l'installazione**. Su richiesta è possibile realizzare delle **versioni speciali** della Serie RP anche partendo dai modelli RT 60, RT 90, RT 100. In questi casi le dimensioni della termocucina variano in modo corrispondente.



RP 110

Dimensione
mm 1100x600

Potenza
22,3 kW

Esempio in figura

- Variant Sabbia
- Fianchi Variant Sabbia



Vano tecnico RP con attacchi caldaia laterali

Caratteristiche principali Serie RP



- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Predisposizione per scarico termico
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Predisposizione per presa d'aria esterna
- Vano tecnico
- Attacchi caldaia laterali

Serie RT combi

Questi particolari modelli, permettono di avere in un unico blocco la termocucina, il piano cottura (elettrico o a gas) e il forno elettrico, perfettamente integrati anche dal punto di vista estetico.

Tipicamente abbinabili a una cappa di aspirazione Rizzoli, queste combinazioni donano un tocco di vera esclusività.



RT 120 combi

Dimensione
mm 1200x600

Potenza

18,4 kW

Esempio in figura

- Inox
- Maniglie Inox 2
- Piano cottura 4 fuochi a gas
- Forno multifunzione elettrico



RT 140 combi

Dimensione
mm 1400x600

Potenza

22,3 kW

Esempio in figura

- Epoka P44
- Pomoli Inox
- Piano cottura 4 fuochi a gas
- Forno multifunzione elettrico



Caratteristiche principali Serie RT combi

- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Predisposizione per scarico termico
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Predisposizione per presa d'aria esterna
- Elettrodomestici coordinati con la cucina

Cappa Camino

- Finitura intonaco
- Bordo con travetto in legno

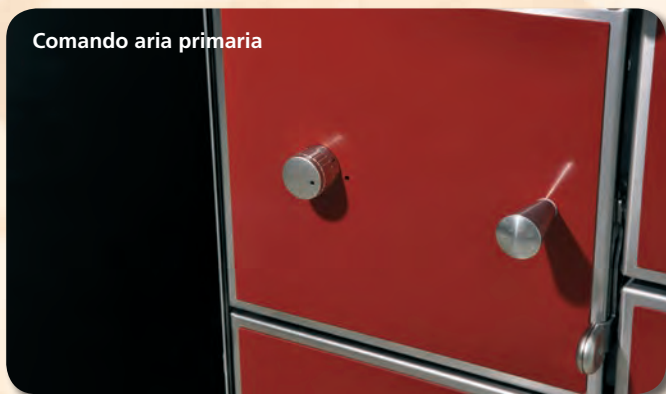
Barra porta mestoli

- Mod. F2

RT 140 combi

- Finitura Variante Ruggine
- Aletta distanziale Inox
- Piano cottura 4 fuochi gas
- Forno elettrico multifunzione

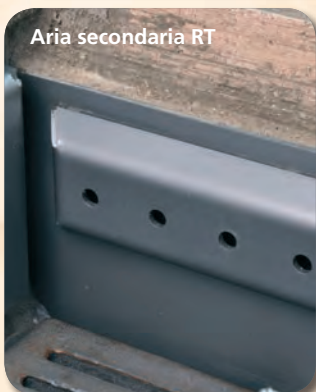
Comando aria primaria



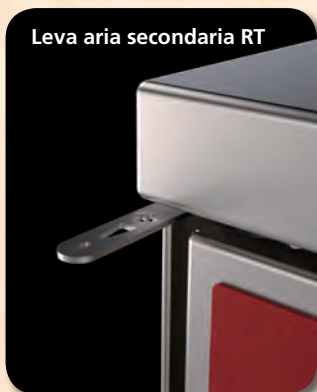
Dispositivo aria primaria



Aria secondaria RT



Leva aria secondaria RT



Avviamento



Piastra radiante



Caratteristiche tecniche Serie RT-RP

Aria primaria - Tutti i modelli Rizzoli montano di serie uno speciale dispositivo che regola automaticamente l'aria primaria. In questo modo è possibile impostare una sola volta la velocità di combustione desiderata e ottenere una resa termica costante nel tempo.

Aria secondaria preriscaldata - In tutte le termocucine è presente un sistema per convogliare aria pulita nella parte superiore della fiamma che permette di bruciare i gas incombusti. Con questo meccanismo si ottiene una seconda combustione che garantisce maggiore rendimento, sfruttamento migliore del combustibile, minore inquinamento e minore necessità di manutenzione del camino.

Avviamento - Tutte le termocucine Serie R hanno il dispositivo per l'avviamento della combustione comandato da una apposita leva a estrazione presente sotto il telaio. Azionando il comando si accorcia il percorso dei fumi e in questo modo viene facilitato l'avviamento della combustione quando il camino è freddo.

Piastra radiante - La piastra di tutte le termocucine Rizzoli è realizzata in acciaio speciale appositamente scelto per l'ottimizzazione della trasmissione del calore e la migliore efficacia di cottura. L'elevato spessore della piastra unito a una minima manutenzione garantisce una ineguagliabile durata nel tempo.

Alzagriglia - Nella Serie RT è installato un sistema di regolazione della griglia all'interno della camera di combustione. Questo permette la variazione del carico di legna a seconda delle necessità. La posizione più bassa consente di avere una camera di combustione più capiente e quindi una maggiore autonomia. La posizione più alta porta la fiamma a diretto contatto con la piastra ottimizzando la cottura.

Cassetto cenere - Su tutti i modelli esiste un comodo cassetto che trattiene la cenere prodotta dalla combustione della legna. Con un semplice gesto è possibile svuotare il cassetto e riposizionarlo al suo posto.



Alzagriglia e cassetto cenere RT

Piedini livellatori⁽¹⁾ - Il perfetto livellamento della cucina è garantito dai comodi piedini regolabili anche nel caso in cui la base di appoggio non fosse perfettamente orizzontale. I piedini si trovano ai quattro angoli dello zoccolo e sono raggiungibili estraendo la cassa porta legna.

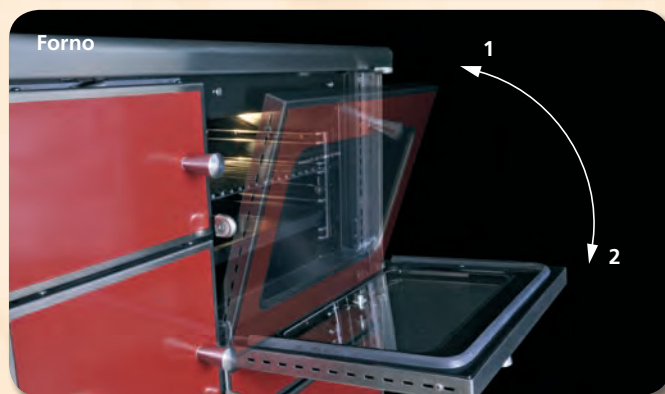
⁽¹⁾ E' escluso da questa funzionalità il modello RT 80.



Piedini livellatori

Forno⁽²⁾ - Il forno è dotato di doppio vetro panoramico, illuminazione elettrica, termometro, valvola per l'eccesso di vapore, griglia e teglia posizionabili su più livelli. La porta con apertura a ribalta ha un doppio scatto per una apertura totale o parziale. Quest'ultima permette una migliore trasmissione del calore quando il forno non viene utilizzato, ed è utile anche per farlo svaporare dopo l'uso. I materiali adottati e la particolare progettazione del percorso fumi consentono di ottenere una temperatura di cottura uniforme su tutte le pareti del forno.

⁽²⁾ Escluso il modello RT 60.



Forno



Interno forno



Termometro forno

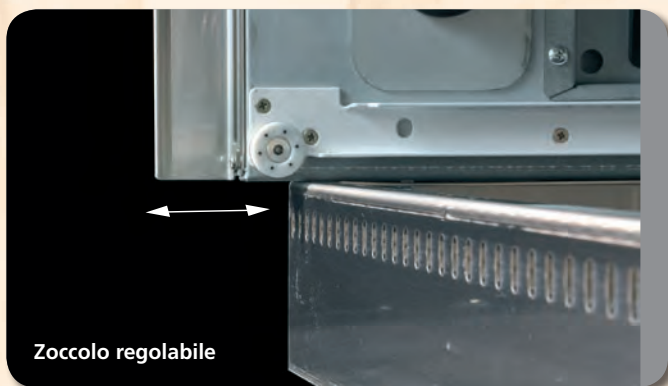


Valvola di sfiato



Teglia con guide scorrevoli

Teglia con guide scorrevoli - I modelli di termocucine con forno, montano di serie le speciali guide telescopiche nelle pareti interne del forno, che migliorano ulteriormente la praticità d'uso del forno stesso.



Zoccolo regolabile

Zoccolo regolabile⁽³⁾ - Con semplici operazioni si può regolare la rientranza dello zoccolo spostandolo in avanti o indietro. Ciò consente il perfetto allineamento con i mobili e al tempo stesso di rivestire lo zoccolo con altri materiali per una migliore integrazione nell'arredamento, avendo l'accortezza di non ostruire i fori di areazione.

⁽³⁾ Sono esclusi da questa funzionalità i modelli RT 80 e RP 110.



Cassa porta legna

Cassa porta legna⁽²⁾ - Le termocucine Serie RT dispongono di una ampia cassa per contenere il combustibile e gli accessori per la manutenzione. E' montata su guide scorrevoli che la rendono facilmente estraibile e asportabile in caso di necessità.

⁽²⁾ Escluso il modello RT 60.



Ispezione girofumi RT con forno

Ispezione girofumi - Nelle termocucine con forno il percorso dei fumi è studiato per ottimizzare la cottura delle pietanze. E' importante quindi avere la possibilità di tenerlo pulito attraverso una comoda apertura.



Portateglia

Portateglia - In dotazione è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza.

Scelte e finiture Serie RT-RP



Tutti i modelli della Serie R sono disponibili secondo un'ampia scelta di finiture e colori. Nelle versioni **Variant**, **Inox** ed **Epoka** (escluso il mo-

dello P54), le termocucine Serie R **sono fornite di serie con fianchi e zoccolo inox.**

Variant



Variant Bianco



Variant Nero



Variant Blu



Variant Verde



Variant Sabbia



Variant Ruggine



Variant Cuoio



Variant Rosso



Variant Panna



Oltre alle 9 colorazioni presentate qui sopra, è possibile **personalizzare** le termo-

cucine a legna Serie R Variant, utilizzando i colori della tabella RAL.

Standard



Bianco



Nero



Sabbia



Marrone sfumato



Inox

Epoka



Oltre alle 6 soluzioni presentate, sono disponibili a richiesta **decine di altre varianti Epoka.**



Epoka P14



Epoka P44



Epoka P46



Epoka P54



Epoka P56



Epoka P59

Maniglie e pomoli



Le termocucine **Standard** sono corredate da **cinque differenti tipi di maniglie** tra cui poter scegliere. Le versioni **Variant** montano particola-

ri **pomoli in acciaio inox**, mentre nelle versioni **Epoka** sono disponibili i **pomoli in acciaio inox satinato o in ottone**.



Inox 1



Inox 2



Nero



Ottone



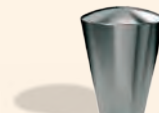
Ottone rustico



Pomolo Inox



Pomolo ottone



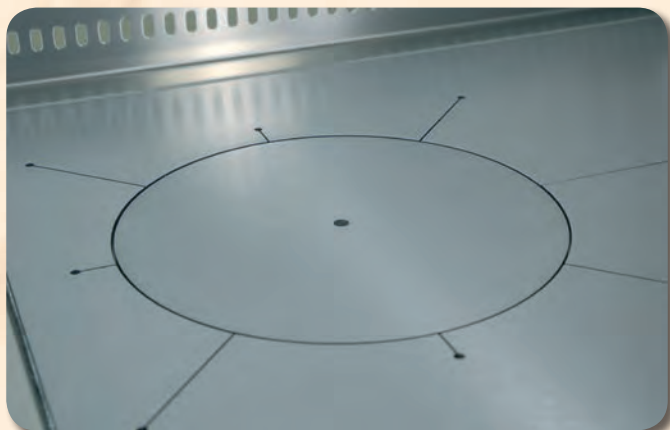
Pomolo Variant

Piastre

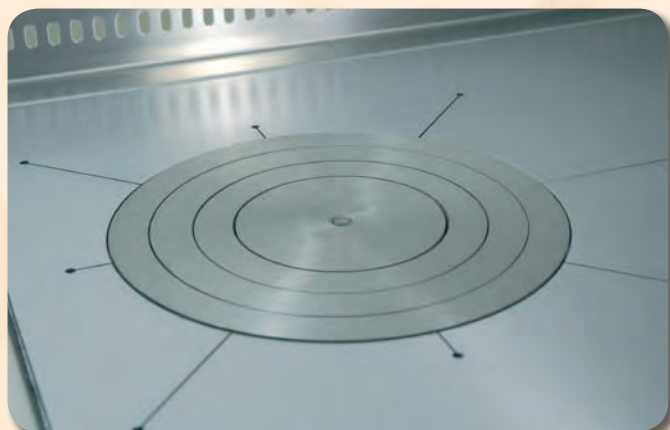


Le piastre radianti possono essere fornite sia con i **cerchi tradizionali (PC2)** che con il **disco unico**

ad alto rendimento (PC1).



Piastra PC1



Piastra PC2

Corrimano



A richiesta è possibile **personalizzare** le termocucine a legna con corrimano per renderle ancora **più complete e funzionali**. Il corrimano è dispo-

nibile in **sei diverse versioni** e può essere richiesto indifferentemente su **ciascun lato**.



F2



F3



F4



F7



F5



F6

Piani

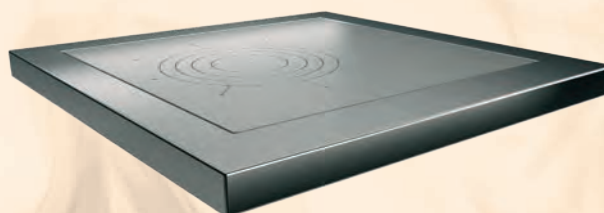


La scelta del piano permette di definire liberamente lo **spessore** di 30 o 40 mm, la **finitura del bordo anteriore** dritta o arrotondata me-

zo toro e la presenza o meno dell'**alzatina**. Per ogni termocucina sono disponibili **otto tipi diversi** di piano.



30 mm costa dritta senza alzatina



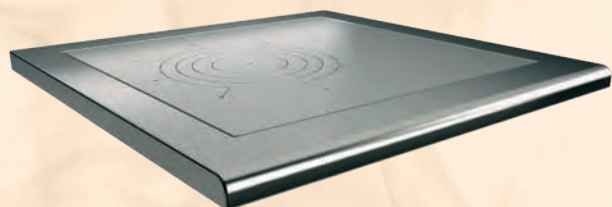
40 mm costa dritta senza alzatina



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



Personalizzazione. La nostra specialità.



Rizzoli realizza e rifinisce ogni piccolo dettaglio che costituisce i propri prodotti, per questo è possibile, su richiesta del cliente, **personalizzare a piacere** anche le linee di prodotti solitamente standard, oltre quelle che sono le molte scelte

libere di cui dispone il cliente. Possono quindi nascere blocchi cottura con piani a misura, versioni speciali con attacchi caldaia laterali, blocchi combinati con gli elettrodomestici ecc..

Fuoco a vista



Le termocucine della Serie RT e RP possono essere personalizzate mediante la dotazione di una **porta fuoco con vetro**, che consente una piacevole visione del fuoco.



Modello RT
con porta fuoco
con vetro

Attacchi laterali



Altra variante a richiesta è la possibilità di avere gli attacchi idraulici sul fianco della termocucina grazie ad una caldaia con **attacchi doppi**. Il fianco prescelto è sempre quello in corrispondenza della camera di combustione e della caldaia.



Termocucina
con attacchi
laterali

Copripiastra



Per tutte le termocucine sono disponibili degli appositi **copripiastra in acciaio inox** che possono essere scelti nella versione standard o con **predisposizione per attacco camino** (destra o

sinistra). Con questo utile accessorio la termocucina si trasforma in un **pratico piano di lavoro** da utilizzare a cucina fredda.



Copripiastra standard



Copripiastra con predisposizione per attacco camino

Piani a misura

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.



RT 80 con piano a sbalzo predisposto per inserimento piano cottura



RT 60 con piano ad angolo

Piastra vetroceramica

Su diversi modelli è disponibile a richiesta, una elegante piastra in vetroceramica in alternativa alla tradizionale piastra radiante in acciaio. Con

questa opzione non si hanno fori sulla piastra e l'imbocco al camino può essere solo dietro o sul fianco.



RT 60 con piastra vetroceramica

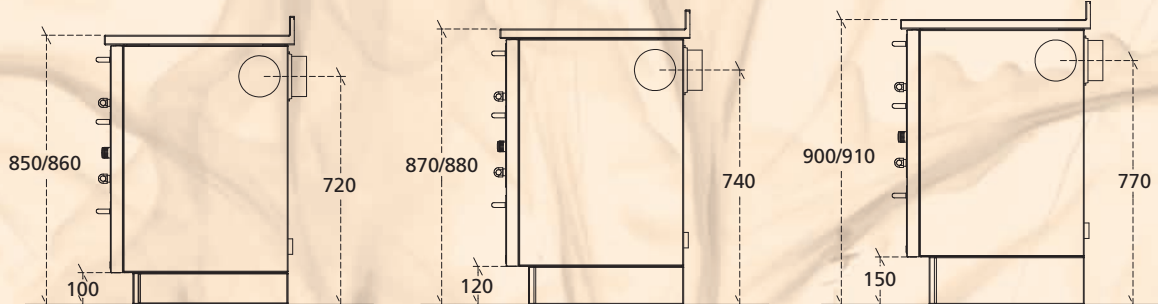


RT 80 con piastra vetroceramica

Zoccolo a misura

Per adattarsi meglio all'**altezza dei mobili** può essere richiesto lo zoccolo a misura nell'altezza desi-

derata. Di conseguenza viene modificata l'altezza di tutto il corpo cucina e anche dell'uscita fumi.



Struttura per elettrodomestici da incasso



Tra le personalizzazioni della Serie RT c'è la possibilità di integrare la termocucina 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 alle cucine e

termocucine della Serie R. Oltre ai modelli combi proposti, Rizzoli fornisce ogni tipo di combinazione possibile tra le proprie termocucine Serie RT e le due varianti di struttura. Ogni combinazione si completa, di regola, con una cappa di aspirazione Rizzoli.

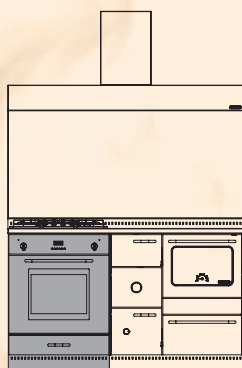


Struttura 60
Esempio: Variant Rosso

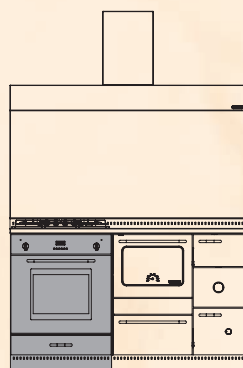


Struttura 70
Esempio: Inox

Alcuni esempi di possibili combinazioni RT combi



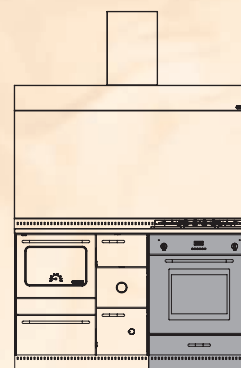
Struttura 60 + RT 80
uscita fumi a destra



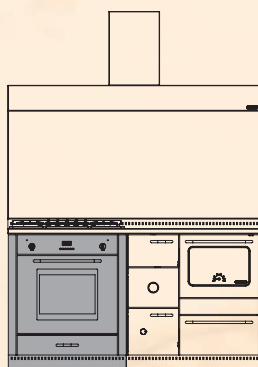
Struttura 60 + RT 80
uscita fumi a sinistra



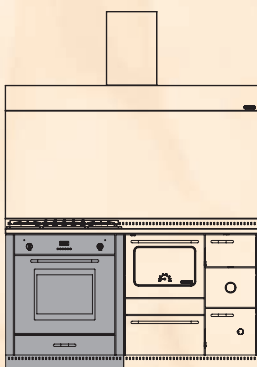
RT 80 + Struttura 60
uscita fumi a destra



RT 80 + Struttura 60
uscita fumi a sinistra



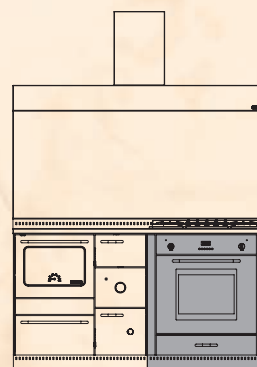
Struttura 70 + RT 80
uscita fumi a destra



Struttura 70 + RT 80
uscita fumi a sinistra



RT 80 + Struttura 70
uscita fumi a destra



RT 80 + Struttura 70
uscita fumi a sinistra

Queste combinazioni sono possibili con tutti i modelli Serie RT.

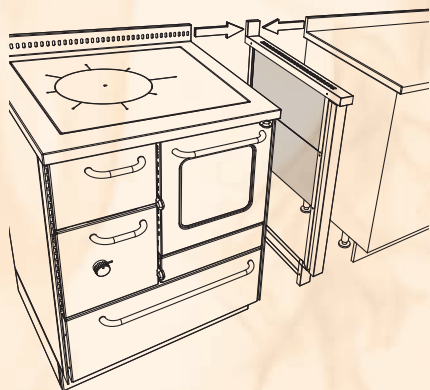
Isolamento termico



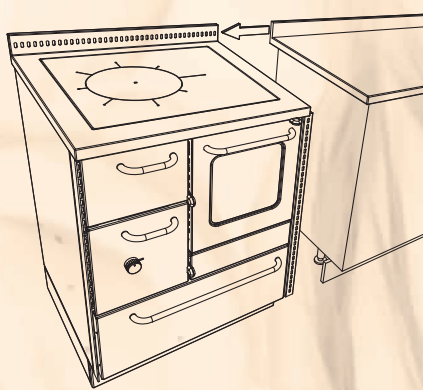
Nel caso in cui la cucina o termocucina venga **accostata** a mobili o a rivestimenti **sensibili al calore**, sono disponibili soluzioni ad hoc.

Distanziali completi, alette distanziali e profili per piano permettono di rispondere a qualsiasi esigenza di installazione.

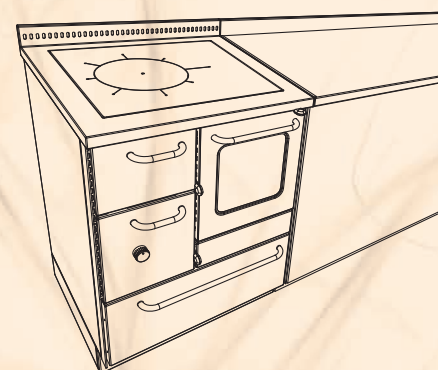
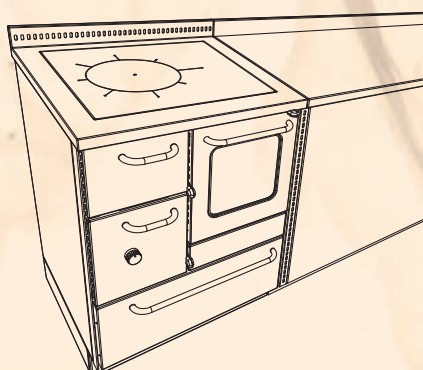
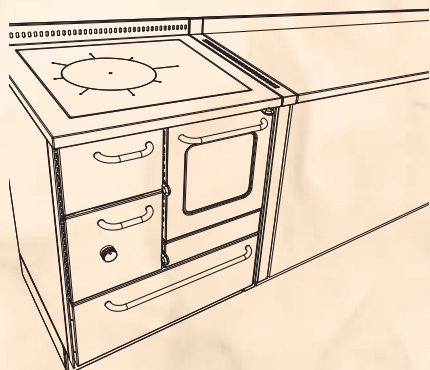
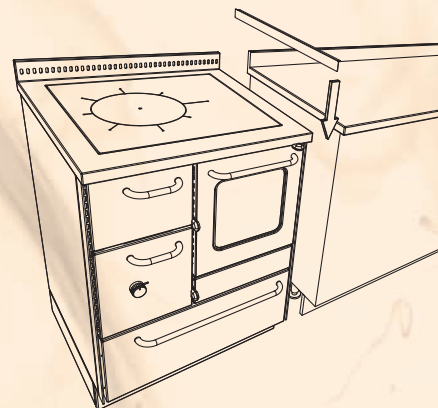
Distanziale



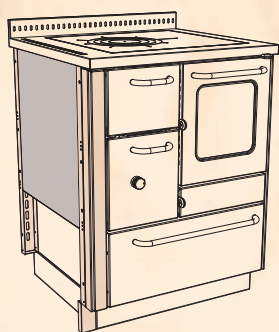
Aletta



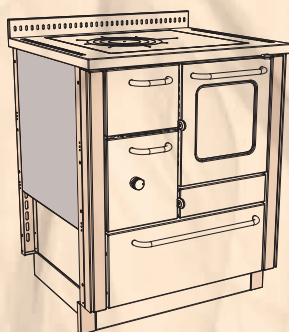
Profilo per piano



Altre varianti di isolamento termico



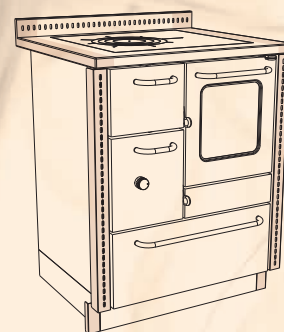
Piano allargato
su un lato
con tamponamento
isolato



Piano allargato
su due lati
con tamponamenti
isolati



Piano allargato
su un lato
con aletta



Piano allargato
su due lati
con alette

Elettrodomestici



A completamento delle strutture e dei modelli combi delle varie serie, Rizzoli propone **elettrodomestici da incasso di alta qualità**. Piani cottura a gas, piani in vetroceramica e forni mul-

tifunzione elettrici, che all'occorrenza possono essere **opportunamente rifiniti** per poter dare una perfetta continuità estetica col resto della combinazione.



Piano cottura a gas

Dimensione

mm 580x510x45

Caratteristiche

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

Piano cottura a gas

Dimensione

mm 685x510x45

Caratteristiche

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





Piano cottura vetroceramica elettrico 🔥

Dimensione

mm 583x513x49

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

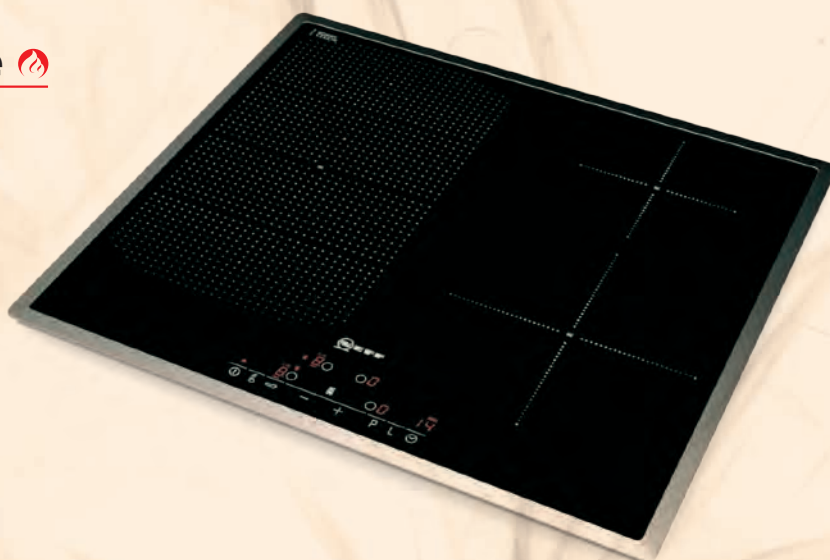
Piano cottura vetroceramica induzione 🔥

Dimensione

mm 584x514x53

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 🔥

Dimensione

mm 594x594

Caratteristiche

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

Termocucine a legna

Personalizzate e Cappe

Una delle grandi peculiarità appartenenti alla centenaria storia Rizzoli è sempre stato l'alto grado di personalizzazione del prodotto. La linea di cucine e termocucine personalizzate e cappe non conosce limiti. Per maggiori dettagli richiedere i cataloghi "Cucine e termocucine a legna Personalizzate" e "Cappe".

Cappa ad angolo

- Finitura Intonaco
- Bordo con travetto in legno
- Nicchia

Barra porta mestoli

- Mod. F4

Termocucina Personalizzata

- Angolo combi
- Rivestimento Intonaco
- Porte P72 specchiatura RAL
- Corrimano F4
- Piano cottura a gas
- Forno elettrico multifunzione
- Vano porta oggetti

Cappa Piana
• Finitura inox

Barra porta mestoli
• Mod. F7



Termocucina Personalizzata
• Rivestimento inox
• Porte P23 specchiatura bianca
• Alette distanziali
• Cassa legna con zoccolo estraibile

Termocucine a legna
Serie S

ST 60

STP SF



ST 90

STK

STP



Serie S. Modernità e design.

Le cucine e termocucine Serie S sono la proposta Rizzoli a chi ama l'estetica moderna, una forte attenzione al design e alla riconoscibilità del prodotto, senza scendere a compromessi per quanto riguarda qualità e materiali impiegati nella realizzazione.

Tutte le cucine e termocucine Serie S permettono la visione del fuoco attraverso un ampio vetro panoramico. In più l'ampia scelta di colori e finiture permettono sempre di fare una scelta non banale e della massima soddisfazione per il cliente.

Serie ST



La Serie ST è il frutto dell'unione tra l'eleganza della Serie S e la sapiente tecnologia delle **termocucine** Rizzoli. Questa serie è stata quindi pensata per **cucinare** ma soprattutto per **riscaldare l'ambiente**, integrandosi alla perfezione

come **generatore di calore** collegato all'impianto di riscaldamento centralizzato e di produzione di **acqua calda sanitaria**. La serie è **personalizzabile** con ulteriori scelte e opzioni.



ST 60



Dimensione
mm 600x600

Potenza
15,8 kW

Esempio in figura

- Sabbia
- Maniglia Inox



ST 90



Dimensione
mm 900x600

Potenza
22,3 kW

Esempio in figura

- Blu
- Maniglie Inox



Caratteristiche principali Serie ST

- Regolazione automatica aria primaria
- Porta fuoco con doppio vetro
- Caldaia in acciaio di elevato spessore
- Aria secondaria preriscaldata
- Piastra radiante in acciaio
- Predisposizione per scarico termico

Versioni speciali Serie ST



Con la Serie ST sono disponibili alcune **versioni speciali**. Nella versione **con archetto** al posto della cassa legna è presente un bel vano ad arco che dona un tocco di rusticità. La versione

Story invece è una versione speciale ed esclusiva realizzata apposta per festeggiare i **100 anni** di attività di Rizzoli.



ST 90 Dekor con archetto

Dimensione

mm 900x600x850

Potenza

22,3 kW

Esempio in figura

- Dekor Serpentino
- Maniglie in legno



ST 60 Dekor con archetto

Dimensione

mm 600x600x850

Potenza

15,8 kW

Esempio in figura

- Dekor Rosso
- Maniglia in legno



ST 90 Story

Dimensione

mm 900x600x850

Potenza

22,3 kW

Esempio in figura

- Finitura unica Dekor Beige



Serie STK

La termocucina STK nasce come una evoluzione del modello ST 90 a cui viene affiancato un **ap-posito kit** per l'impianto termosanitario che ne

facilita l'installazione, permette la produzione diretta di acqua calda sanitaria istantanea e ne facilita l'integrazione con altri generatori di calore.



STK



Dimensione

mm 1040x600x850
con nicchia posteriore nel muro

Dimensione

mm 1040x650x850
con libera installazione

Potenza

22,3 kW

Esempio in figura

Inox



Caratteristiche principali Serie STK

- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Porta fuoco con doppio vetro
- Piastra radiante in acciaio
- Caldaia in acciaio di elevato spessore
- Centralina di controllo con segnali acustici
- Pompa per circuito di riscaldamento integrata
- Produzione di acqua calda sanitaria con prevalenza
- Sistema di scambio termico a piastre
- Sistema di sicurezza a scarico termico integrato
- Predisposizione per controllo valvola a 3 vie
- Pronta per l'installazione a vaso chiuso

Cappa Piana

- Finitura Inox
- Specifica per alte temperature

Barra porta mestoli sotto cappa

- Mod. F7



Composizione STK 1790

- Termocucina STK + 5 gas
- Colore Nero
- Porte Inox
- Maniglie Inox

Caratteristiche tecniche Serie ST-STK

Aria primaria - Tutte le termocucine a legna Rizzoli Serie S montano di serie uno speciale dispositivo che regola automaticamente l'aria primaria. Quest'aria affluisce inferiormente alla camera di combustione attraverso la griglia porta legna. Grazie alla manopola posta sul frontale è possibile impostare una sola volta la velocità di combustione desiderata e ottenere una resa termica costante nel tempo.



Comando aria primaria



Ingresso aria primaria e regolazione aria secondaria

Aria secondaria preriscaldata - Di serie è anche il sistema dell'aria secondaria, diverso a seconda dei modelli, che convoglia aria pulita nella parte superiore della fiamma. Questo permette di bruciare i gas incombusti (postcombustione) generando ulteriore calore ed abbattendo la quantità di gas nocivi emessi, migliorando sia il rendimento della cucina, che il suo impatto ambientale.



Aria secondaria preriscaldata

Avviamento - I modelli con forno sono dotati del dispositivo per l'avviamento della combustione azionato da un comando presente sul frontale della cucina. Questo dispositivo accorcia il percorso dei fumi tramite l'apertura di una valvola, facilitando l'avviamento della combustione quando il camino è freddo.



AVVIAMENTO

Ispezione girofumi - Nei modelli con forno, per consentire una rimozione dei residui di combustione anche nelle zone meno accessibili, è presente un comodo sportello di pulizia.



Ispezione girofumi



Camera di combustione

Camera di combustione - La camera di combustione della Serie S è veramente capiente. Permette di caricare una grande quantità di legna ed è completamente rivestita in acciaio di alto spessore. E' presente inoltre un battifiamma frontale estraibile che evita la caduta accidentale di legna ardente.

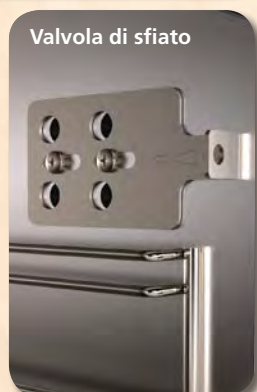


Cassetto cenere

Cassetto cenere - Per evitare che un'eccessiva quantità di cenere impedisca un corretto afflusso di ossigeno alla combustione, è presente un sistema a cassetto per la raccolta della cenere. Con un semplice gesto è possibile svuotare il cassetto e riposizionarlo al suo posto.



Forno



Valvola di sfiato

Forno ⁽¹⁾ - Il forno di queste termocucine è un vero gioiello. Interamente realizzato in acciaio inox, riceve il calore grazie a un doppio percorso dei fumi garantendo così una ottimale distribuzione del calore. Completano la dotazione del forno una pratica illuminazione interna, termometro, valvola di sfiato, griglia e teglia.

⁽¹⁾ Escluso il modello ST 60.



Guide scorrevoli

Teglia con guide scorrevoli - I modelli di termocucina con forno, montano di serie le speciali guide telescopiche nelle pareti interne del forno, che migliorano ulteriormente la praticità d'uso del forno stesso.



Porta fuoco con protezione

Porta fuoco - E' presente di serie, una scenografica porta con vetro con vista panoramica sul fuoco. La porta comprende un sistema a doppio vetro autopulente, il quale rende minima la manutenzione. E' dotata anche di una protezione isolante rimovibile. Con questo dispositivo di uso facoltativo, si evita il rischio di scottature e il fastidio per il calore emesso nel caso di permanenza prolungata davanti alla cucina.

Portateglia - In dotazione è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza.



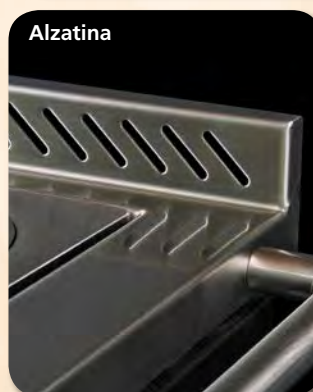
Portateglia

Cassa porta legna - Le termocucine Serie ST e STK dispongono di una ampia cassa per contenere il combustibile e gli accessori per la manutenzione. E' montata su guide scorrevoli che la rendono facilmente estraibile e asportabile in caso di necessità.



Cassa porta legna

Alzatina e zoccolo - Il piano superiore della termocucina è dotato di serie, di alzatina con fori per il ricircolo dell'aria in tutta la sua lunghezza. Anche lo zoccolo in acciaio inox ha i fori per il ricircolo dell'aria.



Alzatina



Zoccolo

Componenti impianto (STK) - Il kit idraulico che equipaggia il modello STK comprende una centralina elettronica di controllo, due pompe di circolazione di cui una per il circuito interno e una per l'impianto di riscaldamento, un sistema a scambio di calore per l'acqua calda e per l'impianto di riscaldamento, un sistema per il caricamento e un vaso di espansione per il circuito interno, diverse valvole di sfiato e di sicurezza.



Centralina elettronica STK



Valvola di sicurezza STK



Scambiatore e circolatore STK



Sistema di sicurezza STK

Sistema di sicurezza (STK) - Il sistema di sicurezza della termocucina STK sfrutta la serpentina integrata nella caldaia. La valvola di scarico termico presente nel kit permette di fare circolare acqua fredda a perdere in caso di necessità e quindi di raffreddare direttamente la caldaia dal suo interno.



Valvola di sfiato STK



Caricamento manuale STK



Valvola scarico termico STK



Attacchi caldaia STK

Attacchi caldaia (STK) - Gli attacchi per l'allacciamento della termocucina STK all'impianto di riscaldamento sono differenti rispetto a quelli della Serie ST per le varie funzioni disponibili. Questi si trovano lateralmente all'interno del vano apposito, sono rivolti verso il basso e sono tutti facilmente collegabili mediante tubi flessibili.

Serie STP



Le **Termocucine STP** si distinguono per la concezione innovativa e per la presenza di una **caldaia di elevata capacità** in grado di fornire alta potenza e buona riserva di calore abbinata

a una fluidità di funzionamento ottimale. In più la realizzazione della caldaia con sistema a **vaso aperto** garantisce la massima sicurezza e semplicità di installazione.



STP SF



Dimensione

mm 680x600x850

Potenza

20,6 kW

Esempio in figura

- Inox
- Maniglie in legno

STP



Dimensione

mm 1050x600x850

Potenza

30,7 kW

Esempio in figura

- Ceram 002
- Maniglie in legno



Caratteristiche principali Serie STP



- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Porta fuoco con doppio vetro autopulente
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Caldaia in acciaio di elevato spessore
- Centralina di controllo con segnali acustici
- Pompa per circuito di riscaldamento integrata
- Produzione di acqua calda sanitaria con flussostato di prevalenza
- Sistema di scambio termico a serpentine
- Pronta per l'installazione a vaso chiuso

Forno accessorio per STP SF



Per ovviare alla mancanza del forno nel modello STP SF, Rizzoli propone un **forno esterno** da collegare alla canna fumaria che sale dalla termocucina stessa. Di facile installazione, garantisce

uguali prestazioni dei forni standard. E' completo di porta con doppio vetro, termometro, teglia a due posizioni e maniglia in legno.



Forno accessorio

Dimensioni

mm 600x367x335

Dimensioni interne

mm 435x195x290

Colore

- Nero
- Maniglia in legno



Finiture Dekor e Dekor Special per STP



La Serie STP è disponibile anche nelle finiture **Dekor** e **Dekor Special**. Quest'ultima ha gli inserti in ceramica anche sul cruscotto frontale e

alla base del vano per gli attacchi idraulici, nonché sul cassetto porta oggetti (nella versione con forno).

STP SF
Dekor
Giallo



STP
Dekor
Rosso



STP SF
Dekor Special
Giallo



STP
Dekor Special
Rosso



Caratteristiche tecniche Serie STP

Aria primaria - E' presente di serie uno speciale dispositivo che regola automaticamente l'aria primaria. In questo modo è possibile impostare una sola volta la velocità di combustione e ottenere una resa termica costante nel tempo.



Comando aria primaria



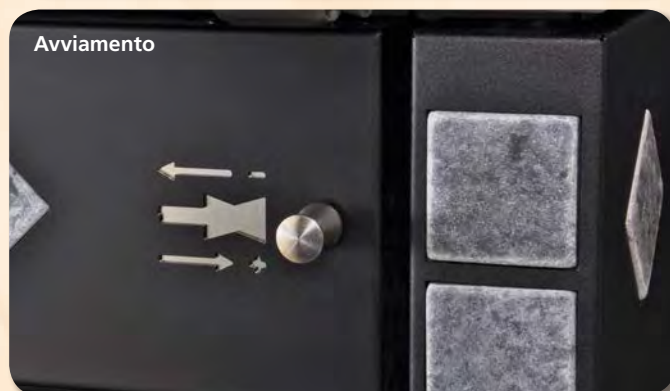
Dispositivo aria primaria

Aria secondaria preriscaldata - Di serie è presente un sistema per convogliare aria pulita nella parte superiore della fiamma, che permette di bruciare tutti i gas incombusti. Con questo meccanismo si ottiene una seconda combustione che garantisce maggiore rendimento, sfruttamento migliore del combustibile e minore necessità di manutenzione del camino.



Aria secondaria preriscaldata

Avviamento - Il dispositivo per l'avviamento della combustione viene comandato da una leva a estrazione presente sotto il telaio. Azionando il comando si accorcia il percorso dei fumi e in questo modo viene facilitata l'accensione del fuoco quando il camino è freddo.



Avviamento

Ispezione girofumi - Nella termocucina STP il percorso del girofumi è studiato per ottimizzare la cottura delle pietanze. E' importante quindi avere la possibilità di tenerlo pulito attraverso una comoda apertura.



Ispezione girofumi



Camera di combustione e alzagriglia

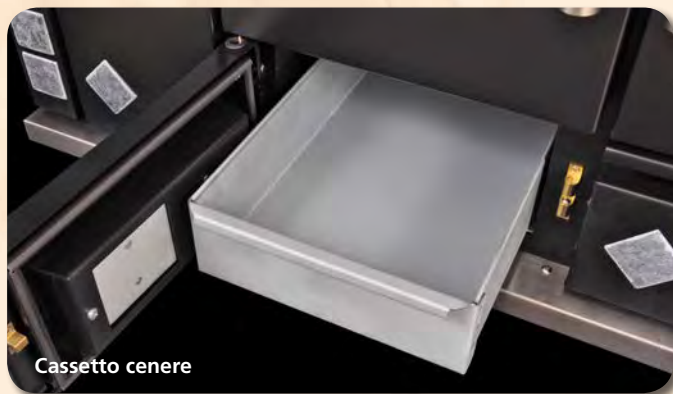
Camera di combustione - La camera di combustione è costituita dalla parte interna della caldaia della termocucina. La camera è di volume variabile, ma comunque è particolarmente capiente. Nella parte frontale è presente un pratico battifiamma che evita la caduta accidentale di legna ardente.

Alzagriglia - In dotazione è presente anche un sistema di regolazione dell'altezza della griglia fuoco. In questo modo si può variare la capienza della camera di combustione e anche il rapporto tra la potenza ceduta alla caldaia e quella alla piastra. La posizione bassa è ideale per il riscaldamento e per una maggiore autonomia, la posizione alta è più indicata per la cottura dei cibi.



Porta fuoco con protezione

Porta fuoco - E' presente di serie, una scenografica porta con vetro con vista panoramica sul fuoco. La porta comprende un sistema a doppio vetro autopulente, il quale rende minima la manutenzione. E' dotata anche di una protezione isolante rimovibile. Con questo dispositivo di uso facoltativo, si evita il rischio di scottature e il fastidio per il calore emesso nel caso di permanenza prolungata davanti alla cucina.



Cassetto cenere

Cassetto cenere - Il comodo cassetto presente sotto la camera di combustione trattiene la cenere prodotta durante l'uso. Con un semplice gesto è possibile svuotare il cassetto e riporlo al suo posto.



Cassetto accessori

Cassetto accessori - Il cassetto sotto il forno è di pratico utilizzo per conservare gli accessori per l'uso e la manutenzione della termocucina.

Forno - Il forno della termocucina STP è un vero gioiello. Interamente realizzato in acciaio inox, riceve il calore grazie allo sfruttamento della circolazione dei fumi, garantendo così, una ottimale distribuzione del calore. Completano la dotazione una pratica illuminazione interna, il termometro, la valvola di sfiato, griglia e teglia.



Forno



Valvola di sfiato

Portateglia - In dotazione al modello STP è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza.



Portateglia

Teglia con guide scorrevoli - Sul modello STP sono montate di serie le speciali guide telescopiche nelle pareti interne del forno, che migliorano ulteriormente la praticità d'uso del forno stesso.



Guide scorrevoli

Componenti impianto - All'interno del vano apposito sono presenti diversi dispositivi che permettono la massima semplicità di installazione e la migliore funzionalità della termocucina. In particolare la presenza di serie della pompa di circolazione consente notevole risparmio di costi in fase di installazione. La valvola di sfiato automatica facilita anch'essa l'installazione e l'uso dell'apparecchio. Il flussostato di controllo sul circuito sanitario permette di segnalare quando c'è la richiesta di acqua calda e quindi di dare prevalenza a questa funzione.



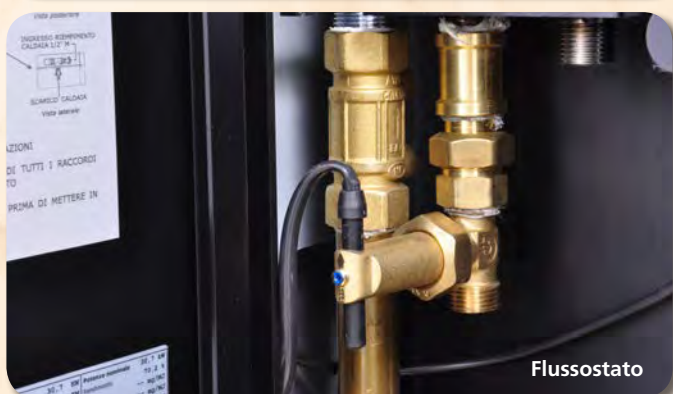
Attacchi impianto



Accesso serbatoio



Serpentine in acciaio inox



Flussostato



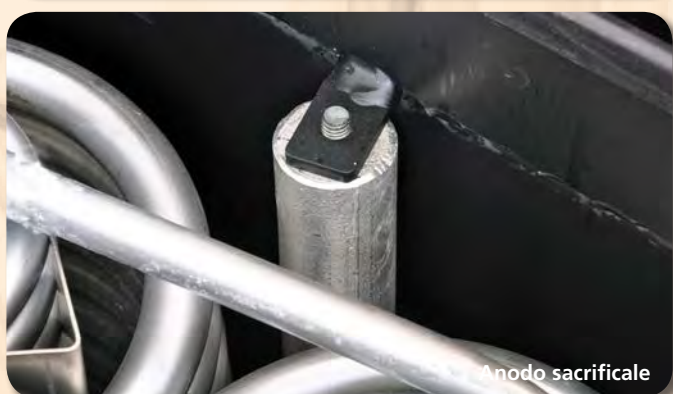
Dispositivo riempimento serbatoio



Valvola di sfiato



Livellostato



Anodo sacrificiale



Scarico di sicurezza

Caldaia - All'interno della caldaia sono presenti diversi dispositivi. Le due serpentine in acciaio inox permettono lo scambio di calore con i due circuiti separati per l'impianto di riscaldamento e per la produzione di acqua calda sanitaria istantanea. Il sensore di livello, abbinato alla centralina elettronica, permette di segnalare l'abbassamento del livello dell'acqua nella caldaia. Il tubo di scarico di troppo pieno realizza un sistema a vaso aperto per quanto riguarda la circolazione naturale che avviene all'interno della caldaia e quindi garantisce la sicurezza.

Infine l'anodo al magnesio, unito al grosso spessore delle pareti della caldaia, promette lunga durata nel tempo.

Scelte e finiture Serie ST-STK-STP



Tutti i modelli della Serie S sono disponibili secondo un'ampia scelta di finiture e colori.

Standard



Nero



Blu



Rosso Bordeaux



Verde



Sabbia



Inox



Ruggine

Dekor



Dekor Giallo



Dekor Rosso



Dekor Turchese



Dekor Inox



Dekor Beige



Dekor Serpentino

Luxor



Luxor Cuoio



Luxor Rosso



Luxor Panna

Ceram



001



002



004



005



006



007



008



009

Porte



Di serie le porte e il frontalino della Serie S sono in **acciaio verniciato**. E' possibile personaliz-

zare l'estetica con porte e frontalino in **acciaio inox satinato**.



Porte e frontalino verniciati



Porte e frontalino Inox

Maniglie



Le maniglie di **nuova concezione** montate sulla Serie S sono state studiate appositamente per **dis-**

siappare il calore. Sono fabbricate in acciaio inox o legno pregiato.



Maniglie Inox



Maniglie in legno pregiato

Piastre



Le piastre radianti possono essere fornite sia con i **cerchi tradizionali** (PC2) che con il **disco unico** ad alto rendimento (PC1). Nella Serie STP è previ-

sto di serie il disco PC1, mentre i cerchi PC2 sono un optional. A richiesta è disponibile, per i modelli ST 90 e STK, la piastra in vetroceramica.



PC1

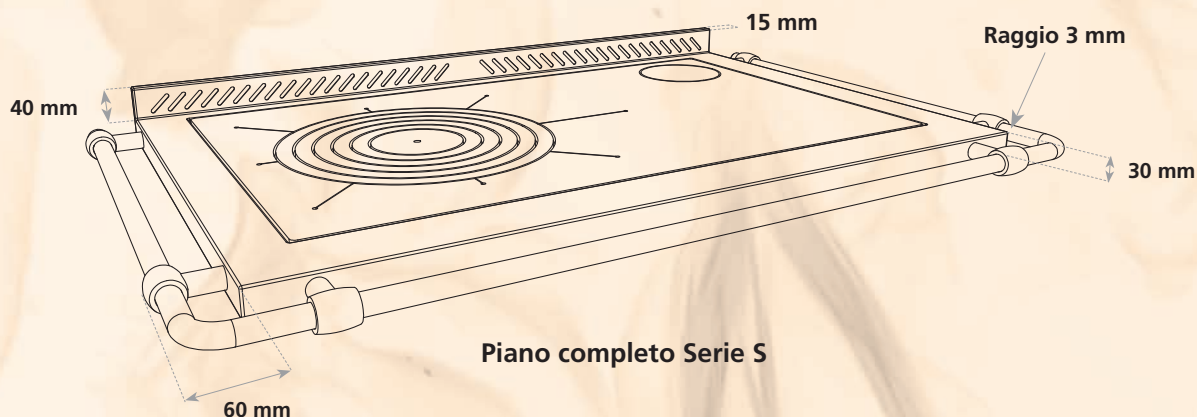


PC2

Specifiche piano

Il piano della Serie S, composto dalla banchina in acciaio inox e dalla piastra radiante in acciaio speciale, ha di serie l'alzatina completa di fori di aera-

zione e il corrimano. Quest'ultimo è montato sui tre lati sul modello ST 90, mentre è presente solo sul frontale sui modelli ST 60, STK, STP SF e STP.



Copripiastra

Le cucine Serie S possono essere personalizzate con l'aggiunta del **copripiastra in acciaio inox**, comprensivo di **predisposizione**

per attacco camino. Con questo utile accessorio la cucina si trasforma in un **pratico piano di lavoro** disponibile a cucina fredda.



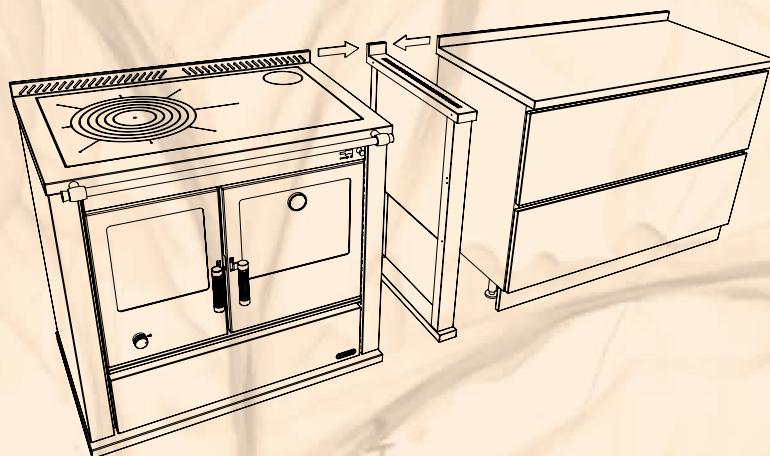
Distanziali

La Serie S è stata progettata per una libera installazione, ma con l'aggiunta dei distanziali da 70 mm

è possibile accostarla ai mobili della cucina o a rivestimenti sensibili al calore.



Distanziale isolato certificato



Serie S con distanziale da 70 mm

Struttura S gas



Tra le personalizzazioni della Serie S, c'è la possibilità di integrare la cucina a legna con una struttura per elettrodomestici. L'estetica di questo prodotto è pensata espressamente per essere **accostata alle cucine e termocucine a legna**

della Serie S, di cui questi modelli rappresentano l'ideale completamento. La **combinazione S Combi** prevede anche uno schienale in acciaio Inox e una cappa su misura, disponibile con la stessa finitura.

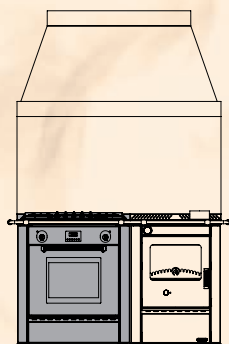


S gas
Esempio: Inox, forno verniciato

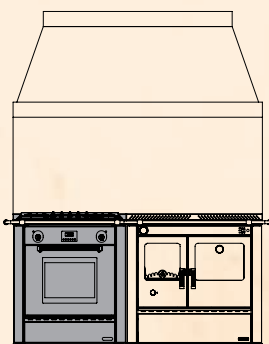


S gas
Esempio: Dekor, forno inox

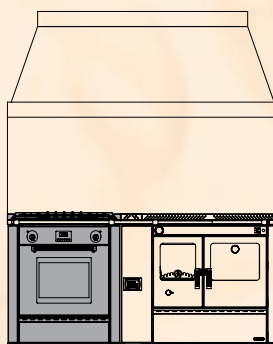
Alcuni esempi di possibili combinazioni Serie ST-STK-STP



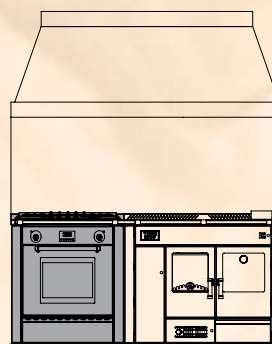
S gas + ST 60 SF



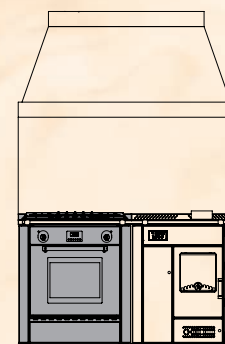
S gas + ST 90



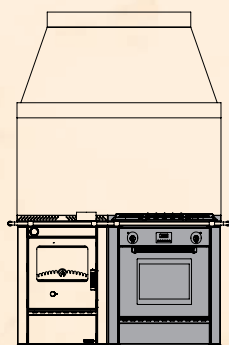
S gas + STK



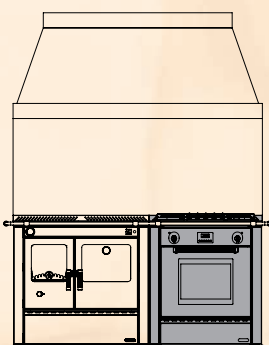
S gas + STP



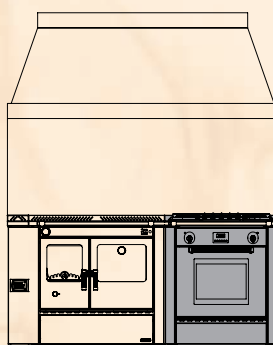
S gas + STP SF



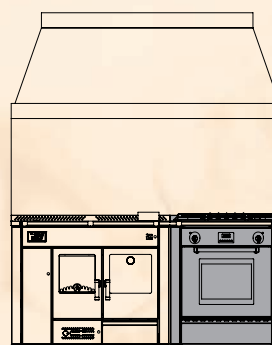
ST 60 SF + S gas



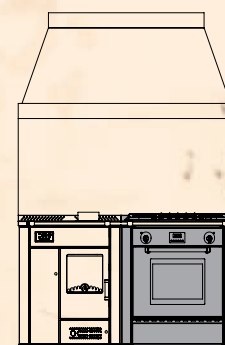
ST 90 + S gas



STK + S gas



STP + S gas



STP SF + S gas

Caratteristiche principali Serie S gas



- Forno multifunzione elettrico, classe A, 8 funzioni con ventilatore tangenziale, programmatore elettrico di inizio-fine cottura
- Piano cottura a gas, 4 fuochi + 1 bruciatore tripla fiamma, griglie in ghisa, valvola di sicurezza gas

Cappa Camino

- Finitura Inox
- Bordo a spessore Dekor Rosso
- Specifica per alte temperature

Barra porta mestoli

- Mod. F7



Composizione ST 1650

- Termocucina ST 90 + S gas
- Finitura Dekor Rosso
- Porte verniciate
- Maniglie in legno

Termostufe a legna
Serie T

TS 60 CF

TS 60 SF



TSK 60 CF

TSP

TSK 60 SF



Serie T. Porta il calore dove vuoi tu.

Le stufe e termostufe della Serie T nascono dalla volontà di Rizzoli di mettere a disposizione dei clienti dei prodotti dedicati al puro riscaldamento. In questo modo l'installazione non è più limitata al solo locale cucina, ma diventa più libera, potendo interessare e arricchire qualsiasi locale della casa. Caratteristiche tecniche ed estetiche sono simili alla Serie S, ma comune a tutti gli altri prodotti è la ricercatezza nelle forme e la qualità nella realizzazione.

Serie TS



Le termostufe Serie TS rappresentano una **particolarità** nella produzione Rizzoli: non nascono per cucinare, sebbene nella versione con forno questo è senza dubbio possibile, ma per riscal-

dare. Queste termostufe sono sempre dotate di **caldaia** e vanno quindi allacciate all'impianto di riscaldamento o di produzione di acqua calda.



TS 60 SF



- Dimensione**
mm 590x600x1160
- Potenza**
17,7 kW
- Esempio in figura**
- Ceram 004
 - Maniglia inox



TS 60 CF



- Dimensione**
mm 590x600x1510
- Potenza**
21,6 kW
- Esempio in figura**
- Dekor Giallo
 - Maniglie in legno



Caratteristiche principali Serie TS

- Regolazione automatica aria primaria
- Porta fuoco con doppio vetro
- Predisposizione per scarico termico
- Aria secondaria preriscaldata
- Caldaia in acciaio di elevato spessore

Serie TSK

La Serie TSK è costituita dall'integrazione di una termostufa TS con un kit idraulico apposito che facilita il collegamento con l'impianto termosantario. Il kit idraulico ha diverse funzionalità. Permette la produzione istantanea di acqua cal-

da sanitaria, per cui ha dei connettori dedicati. Garantisce la separazione dei circuiti idraulici e in più da la possibilità di installare a vaso chiuso in modo semplice ed economico, grazie al sistema di sicurezza a scarico termico integrato.



TSK 60 SF



Dimensione
mm 590x733x1280

Potenza
17,7 kW

Esempio in figura

- Ruggine
- Maniglia inox



TSK 60 CF



Dimensione
mm 590x733x1630

Potenza
21,6 kW

Esempio in figura

- Luxor Rosso
- Maniglie inox



Caratteristiche principali Serie TSK

- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Porta fuoco con doppio vetro
- Caldaia in acciaio di elevato spessore
- Centralina di controllo con segnali acustici
- Pompa per circuito di riscaldamento integrata
- Produzione di acqua calda sanitaria con prevalenza
- Sistema di scambio termico a piastre
- Sistema di sicurezza a scarico termico integrato
- Predisposizione per controllo valvola a 3 vie
- Pronta per l'installazione a vaso chiuso



Caratteristiche tecniche Serie TS-TSK

Aria primaria - Anche le termostufe sono equipaggiate dallo speciale dispositivo che regola automaticamente l'aria primaria. Grazie alla manopola posta sul frontale è possibile impostare una sola volta la velocità di combustione desiderata e ottenere una resa termica costante nel tempo.



Comando aria primaria



Dispositivo aria primaria

Pannello comandi - Nella parte frontale della termostufa Serie TS sono collocati i comandi necessari per il corretto funzionamento. Il termostato controlla la temperatura dell'acqua della caldaia e fornisce il comando elettrico per la pompa dell'impianto di riscaldamento. Il termometro permette di controllare a vista la temperatura all'interno della caldaia.



Cruscotto comandi (TS)

Camera di combustione - La camera di combustione delle termostufe è particolarmente ampia e capiente a tutto vantaggio della potenza e della autonomia di funzionamento. Il doppio vetro panoramico garantisce il costante controllo della combustione e permette di godere della vista del fuoco. La porta della camera di combustione è studiata in modo da autopulirsi durante il normale funzionamento della termostufa.



Camera di combustione

Cassetto cenere - Anche le termostufe sono dotate di capiente cassetto cenere posizionato sotto la camera di combustione. Con un semplice gesto si estrae, si svuota e si rimette in posizione.



Cassetto cenere



Ispezione girofumi

Ispezione girofumi - Anche nelle termostufe con forno, il percorso girofumi è ispezionabile attraverso una comoda apertura grazie alla quale è possibile controllarne lo stato di pulizia ed eventualmente intervenire agevolmente.



Forno

Forno - I modelli TS 60 CF e TSK 60 CF sono dotati di forno in acciaio inox. Il forno è corredato di griglia e di teglia di cottura entrambi posizionabili su più livelli. La teglia è inoltre dotata di guide scorrevoli. Grazie all'ampio vetro panoramico e all'altezza da terra del forno stesso, è semplicissimo controllare la cottura dei cibi. Il forno è completo di valvola di sfiato.



Teglia con guide scorrevoli



Valvola di sfiato



Portateglia

Portateglia - In dotazione è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza.



Cassetto accessori

Cassetto accessori - Il cassetto sotto la camera di combustione è di pratico utilizzo per conservare gli accessori per l'uso e la manutenzione della termostufa.

Componenti impianto (TSK) - Il kit idraulico che equipaggia i modelli TSK comprende una centralina elettronica di controllo, due pompe di circolazione di cui una per il circuito interno e una per l'impianto di riscaldamento, un sistema a scambio di calore per l'acqua calda e per l'impianto di riscaldamento, un sistema per il caricamento e un vaso di espansione per il circuito interno, diverse valvole di sfiato e di sicurezza.



Centralina elettronica TSK



Vaso di espansione chiuso TSK



Scambiatori e circolatore TSK



Valvola di sfiato TSK



Caricamento manuale TSK



Sistema di sicurezza (TSK) - Il sistema di sicurezza della termostufa TSK sfrutta la serpentina integrata nella caldaia. La valvola di scarico termico presente nel kit permette di fare circolare acqua fredda a perdere in caso di necessità e quindi di raffreddare direttamente la caldaia dal suo interno.

Attacchi caldaia (TSK) - Gli attacchi per l'allacciamento della termostufa all'impianto di riscaldamento sono diversi rispetto a quelli della Serie TS per le varie funzioni disponibili. Questi si trovano comunque nella parte posteriore, ma sono rivolti verso il basso e sono tutti facilmente collegabili mediante tubi flessibili.

Scelte e finiture Serie TS-TSK



Tutti i modelli della Serie TS-TSK sono disponibili secondo un'ampia scelta di finiture e colori. Nelle finiture Standard e Luxor, oltre alla porta

fuoco e alla porta forno, anche lo zoccolo e il cappello sono realizzati in acciaio inox.

Standard



Nero



Ruggine

Luxor



Luxor Cuoio



Luxor Rosso



Luxor Panna

Finiture Standard e Luxor, con cappello, porte, zoccolo e maniglie Inox.

Finiture Dekor, con cappello, porte, zoccolo verniciato nero, e maniglie in legno pregiato.

Dekor



Dekor Giallo



Dekor Rosso



Dekor Turchese



Dekor Inox



Dekor Beige



Dekor Serpentino



Finiture Ceram, con cappello, porte, zoccolo verniciato nero, e maniglie in legno pregiato.

Ceram



001



002



004



005



006



007



008



009

TS 60 SF
• Finitura Ceram 004



Serie TSP



Le termostufe Serie TSP condividono **la stessa caldaia della Serie STP**, permettendo un'alta produzione di **acqua calda sanitaria**, con un volano termico inconsueto per un apparecchio

di questo tipo. La TSP si distingue inoltre per la grande **semplicità di installazione**, un alto grado di **sicurezza** e per la presenza del **forno** completo di accessori.



TSP



Dimensione

mm 680x600x1350

Potenza

26,7 kW

Esempio in figura

- Dekor Giallo
- Maniglie in legno

Caratteristiche principali Serie TSP



- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Porta fuoco con doppio vetro autopulente
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Caldaia in acciaio di elevato spessore
- Centralina di controllo con segnali acustici
- Pompa per circuito di riscaldamento integrata
- Produzione acqua calda sanitaria con flussostato di prevalenza
- Sistema di scambio termico a serpentine
- Pronta per l'installazione a vaso chiuso



- TSP**
- Colore Ruggine
 - Maniglie in legno

Caratteristiche tecniche Serie TSP

Aria primaria - E' presente di serie uno speciale dispositivo che regola automaticamente l'aria primaria. In questo modo è possibile impostare una sola volta la velocità di combustione e ottenere una resa termica costante nel tempo.

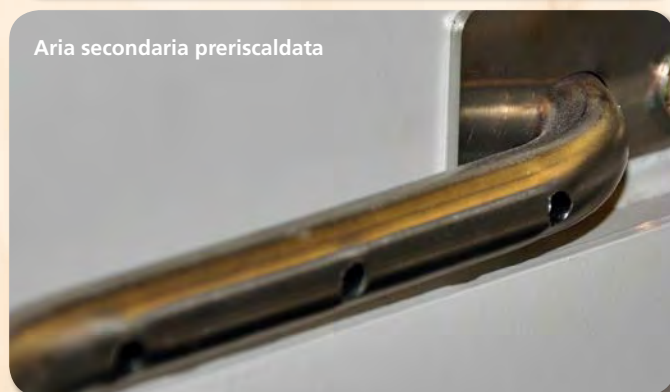


Comando aria primaria



Dispositivo aria primaria

Aria secondaria preriscaldata - Di serie è presente un sistema per convogliare aria pulita nella parte superiore della fiamma, che permette di bruciare tutti i gas incombusti. Con questo meccanismo si ottiene una seconda combustione che garantisce maggiore rendimento, sfruttamento migliore del combustibile e minore necessità di manutenzione del camino.



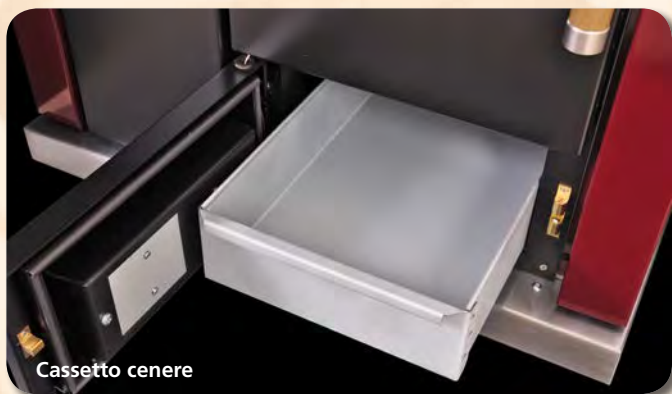
Aria secondaria preriscaldata

Camera di combustione - La camera di combustione è costituita dalla parte interna della caldaia della termocucina. La camera è di volume variabile, ma comunque è particolarmente capiente. Nella parte frontale è presente un pratico battifiamma che evita la caduta accidentale di legna ardente.



Camera di combustione e alzagriglia

Alzagriglia - In dotazione è presente anche un sistema di regolazione dell'altezza della griglia fuoco. In questo modo si può variare la capienza della camera di combustione.



Cassetto cenere

Cassetto cenere - Il comodo cassetto presente sotto la camera di combustione trattiene la cenere prodotta durante l'uso. Con un semplice gesto è possibile svuotare il cassetto e riporlo al suo posto.



Ispezione girofumi

Ispezione girofumi - Nella termostufa TSP il percorso del girofumi è studiato per ottimizzare la cottura delle pietanze. E' importante quindi avere la possibilità di tenerlo pulito attraverso una comoda apertura.



Forno

Forno - Il forno della termostufa TSP è un vero gioiello. Interamente realizzato in acciaio inox, riceve il calore grazie allo sfruttamento della circolazione dei fumi, garantendo così, una ottimale distribuzione del calore. Completano la dotazione il termometro, la valvola di sfiato, griglia e teglia.



Guide scorrevoli

Teglia con guide scorrevoli - Sul modello TSP sono montate di serie le speciali guide telescopiche nelle pareti interne del forno, che migliorano ulteriormente la praticità d'uso del forno stesso.

Portateglia - In dotazione al modello TSP è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza.



Valvola di sfiato - Nei casi in cui la cottura dei cibi formi vapore all'interno del forno, esiste una pratica valvola di sfiato in grado di espellerlo rapidamente. La valvola è regolabile ed è posta sulla parete laterale del forno stesso.



Uscita fumi - La termostufa TSP ha l'uscita fumi nel lato superiore, al centro del cappello in acciaio inox. In fase di installazione si raccomanda di seguire attentamente le corrette procedure di allacciamento alla canna fumaria riportate nel libretto istruzioni.



Componenti impianto - All'interno del vano apposito sono presenti diversi dispositivi che permettono la massima semplicità di installazione e la migliore funzionalità della termocucina. In particolare la presenza di serie della pompa di circolazione consente notevole risparmio di costi in fase di installazione. La valvola di sfiato automatica facilita anch'essa l'installazione e l'uso dell'apparecchio. Il flussostato di controllo sul circuito sanitario permette di segnalare quando c'è la richiesta di acqua calda e quindi di dare prevalenza a questa funzione.





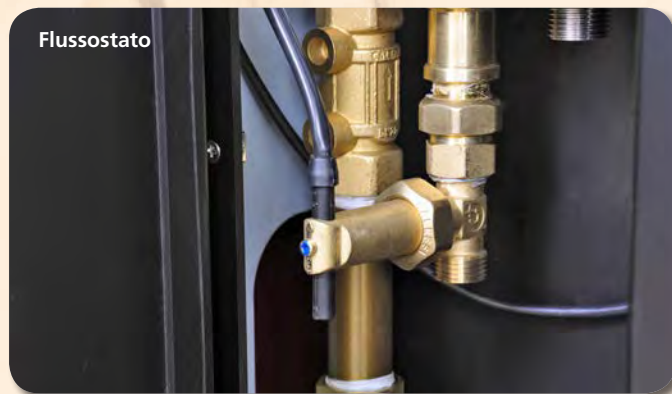
Accesso serbatoio



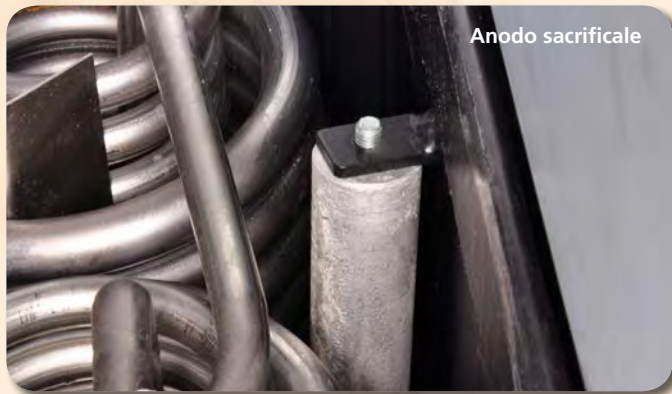
Serpentine in acciaio Inox



Dispositivo riempimento serbatoio



Flussostato



Anodo sacrificiale



Livellostato



Valvola di sfiato



Scarico di sicurezza

Caldaia - All'interno della caldaia sono presenti diversi dispositivi. Le due serpentine in acciaio inox permettono lo scambio di calore con i due circuiti separati per l'impianto di riscaldamento e per la produzione di acqua calda sanitaria istantanea. Il sensore di livello, abbinato alla centralina elettronica, permette di segnalare l'abbassamento del livello dell'acqua nella caldaia. Il tubo di scarico di troppo pieno realizza un sistema a vaso aperto per quanto riguarda la circolazione naturale che avviene all'interno della caldaia e quindi garantisce la sicurezza.

Infine l'anodo al magnesio, unito al grosso spessore delle pareti della caldaia, promette lunga durata nel tempo.

Scelte e finiture Serie TSP



I modelli della Serie TSP sono disponibili nelle finiture Standard e Dekor. Lo zoccolo e il cappello

sono realizzati in acciaio inox, mentre le porte fuoco e forno sono verniciate Nero.

Finiture Standard, con cappello e zoccolo Inox, porte verniciate nero, e maniglie in legno pregiato.

Standard



Inox Nero Legno pregiato



Nero

Blu

Rosso



Verde

Sabbia

inox



Ruggine

La serie TSP nella versione Standard è disponibile anche con le maniglie Inox.



Finiture Dekor, con cappello e zoccolo
Inox, porte verniciate nero,
e maniglie in legno pregiato.

Dekor



Inox Nero Legno pregiato



Dekor Giallo



Dekor Rosso



Dekor Turchese



Dekor Inox



Dekor Beige



Dekor Serpentino

Kit standard non integrato



Il kit standard non integrato permette l'interfacciamento di qualunque termocucina o termostufa Rizzoli, realizzando la separazione degli impianti e la produzione istantanea di acqua calda sanitaria.

Il kit comprende le pompe di circolazione, una valvola a tre vie, un sistema di scambio di calore a piastre nonché una centralina elettronica in grado di gestire il tutto. I vasi di espansione e i sistemi di sicurezza vanno realizzati a parte.



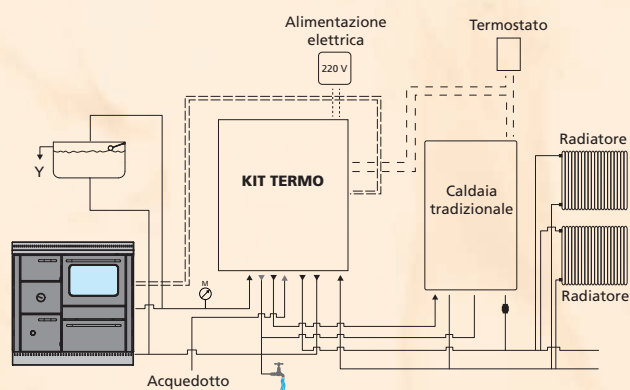
Kit standard non integrato

Dimensione
mm 450x600x150
Disponibile per:
Serie ST, TS, RT e RP

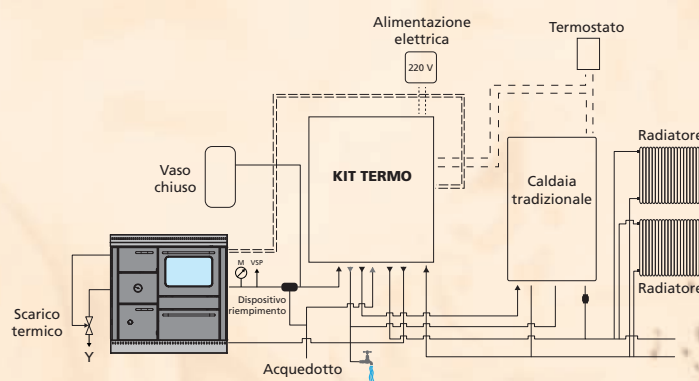


Vano copertura kit.

Schemi installazione kit non integrato



Schema idraulico per kit con vaso di espansione aperto.



Schema idraulico per kit con vaso di espansione chiuso.

Caratteristiche principali Kit standard non integrato

- Installabile in prossimità dell'apparecchio o in locale adiacente
- Installabile con circuito caldaia a vaso aperto
- Installabile con circuito caldaia a vaso chiuso con aggiunta dei
- dispositivi opzionali appositi (vaso di espansione chiuso e valvola di scarico termico).
- Copertura kit di colore bianco

Valvola anticondensa



Nel caso in cui una termostufa o una termocucina vengano installate su di un impianto che comprende un boiler o un puffer di grande capacità è consigliabile inserire una valvola anticondensa per evitare il ritorno di acqua troppo fredda nella caldaia dell'apparecchio a legna. Questo permette di evitare i fenomeni di condensa in caldaia che a lungo andare potrebbero comportare dei danni. In più l'impianto potrà funzionare in modo più fluido e regolare. Rizzoli fornisce due tipi di valvola semplice: con attacchi da 1" e con attacchi da 1" 1/4. Rizzoli fornisce anche un sistema anticondensa automatizzato completo di circolatori.



Vaso di espansione

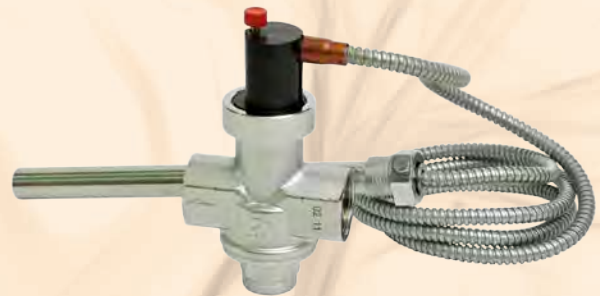


In ogni impianto di riscaldamento dove sia presente un liquido soggetto a variazione di temperatura è necessario che sia presente un sistema che ne permetta le variazioni di volume. Il vaso di espansione può essere di tipo aperto o di tipo chiuso. Rizzoli fornisce, su richiesta, un vaso di espansione di tipo chiuso adatto per piccoli impianti e idoneo per le termocucine e termostufe Rizzoli in abbinamento con il sistema di sicurezza a scarico termico (RT, RP, ST, TS) oppure direttamente con gli apparecchi, nel caso degli apparecchi con sicurezza integrata (STP, STK, TSK e TSP).

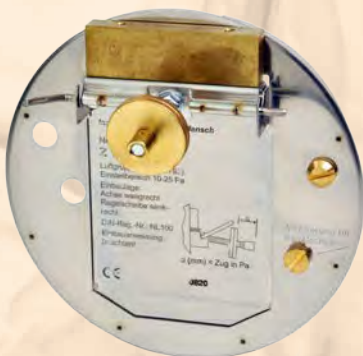
Valvola di scarico termico



La valvola di scarico termico costituisce il cuore di ogni sistema di sicurezza dove sia presente una termocucina o termostufa a legna abbinata a un impianto di riscaldamento a vaso chiuso. Questa permette di fare circolare acqua fredda a perdere all'interno di una apposita serpentina e quindi di raffreddare la caldaia direttamente dal suo interno in caso di necessità. Su richiesta Rizzoli fornisce una valvola di scarico termico idonea per i propri apparecchi predisposti per lo scarico termico (RT, RP, ST e TS).



Registro di tiraggio



Nel caso in cui la termocucina o la termostufa sia installata su una canna fumaria molto alta, caratterizzata da un tiraggio eccessivo, potrebbe essere conveniente predisporre un dispositivo in grado di rallentare il flusso dei fumi di scarico. Solo in questo modo si potranno ottenere le prestazioni ottimali. Lo stesso dispositivo, ma con una taratura diversa, può essere utilizzato per regolare la presa d'aria del locale di installazione in modo da aprirsi solo quando necessario per il funzionamento dell'apparecchio a combustione di legna.

Dalla legna all'acqua calda

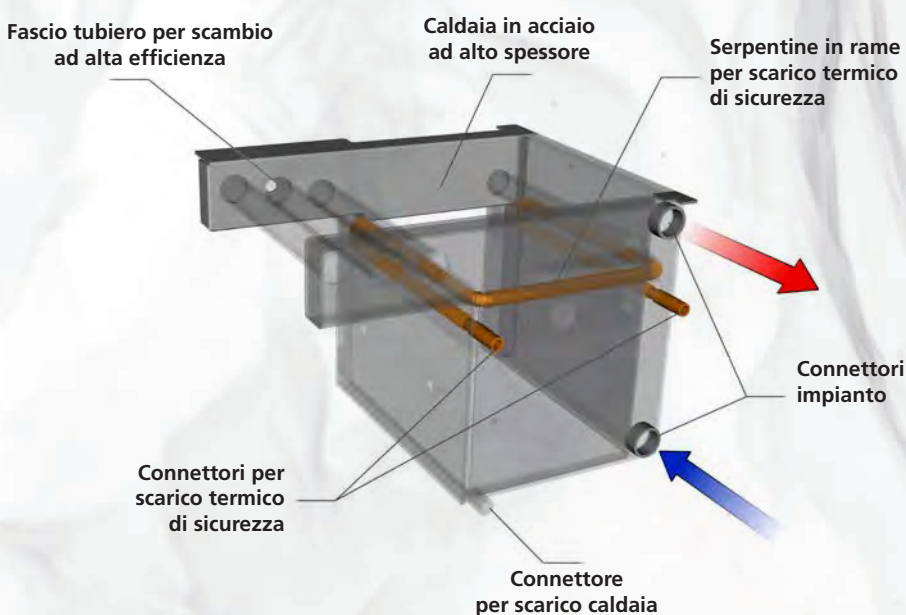
Il ciclo firmato Rizzoli che vi farà risparmiare sulla bolletta

Il riscaldamento centralizzato a legna è un sistema **in uso da decenni**, ma sempre più di attualità per via del continuo aumento del costo dei combustibili tradizionali e della maggiore attenzione alle tematiche relative all'**ecologia** e all'inquinamento. Le termostufe e 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.

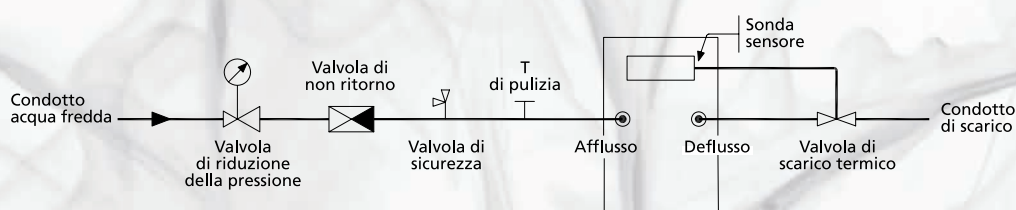
Lo scarico termico

La recente pubblicazione della norma UNI 10412-2 consente finalmente anche in Italia di installare in **modo sicuro** degli 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 e termostufe secondo questa tecnologia predisponendo il prodotto con appositi attacchi.



Il logo che contraddistingue i prodotti con predisposizione per scarico termico

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.



Schema esemplificativo del circuito di scarico termico.

Centraline elettroniche

Serie STP -TSP

Le termocucine STP e le termostufe TSP sono provviste di centralina elettronica che gestisce il funzionamento dell'impianto di riscaldamento, oltre ad altre funzioni di sicurezza e manutenzione.

- **FUNZIONE PRINCIPALE**

La centralina rileva la temperatura dell'acqua nella caldaia e regola di conseguenza la pompa di circolazione integrata.

- **FUNZIONI SECONDARIE**

Gestione di apparati esterni collegati con la termocucina.

- **FUNZIONE SANITARIO**

La centralina gestisce le priorità di richiesta acqua sanitaria, rispetto a quella usata per il riscaldamento.

- **FUNZIONE ALLARME**

Quando la temperatura della caldaia supera quella impostata, si attiva un allarme sonoro e visivo.

- **FUNZIONE LIVELLOSTATO**

La centralina rileva il livello dell'acqua nel serbatoio, e in caso di basso livello si accende la spia relativa.



- **FUNZIONE STANDBY**

Se la centralina è spenta e la temperatura supera quella di sicurezza, la pompa si accende automaticamente.

- **FUNZIONE ANTIGELO**

Se la temperatura scende sotto un certo livello, la centralina attiva la pompa di circolazione.

Serie STK - TSK

Le termocucine STK e le termostufe TSK sono dotate di centralina elettronica che gestisce il funzionamento dell'impianto di riscaldamento, oltre ad altre funzioni di sicurezza e manutenzione.

- **FUNZIONE PRINCIPALE**

La centralina rileva la temperatura dell'acqua nella caldaia e attiva il circolatore interno quando l'apparecchio è in funzione. Il circolatore esterno invece viene attivato al raggiungimento della temperatura impostata.

- **FUNZIONI SECONDARIE**

Gestione di una valvola a tre vie per regolare il flusso di acqua calda sanitaria.

- **FUNZIONE ALLARME**

Quando la temperatura della caldaia supera quella impostata, si attiva un allarme sonoro e visivo.

- **FUNZIONE STANDBY**

Se la centralina è spenta e la temperatura supera quella di sicurezza, la pompa si accende automaticamente.



- **FUNZIONE ANTIGELO**

Se la temperatura scende sotto un certo livello, la centralina attiva la pompa di circolazione.

L'impianto termosanitario



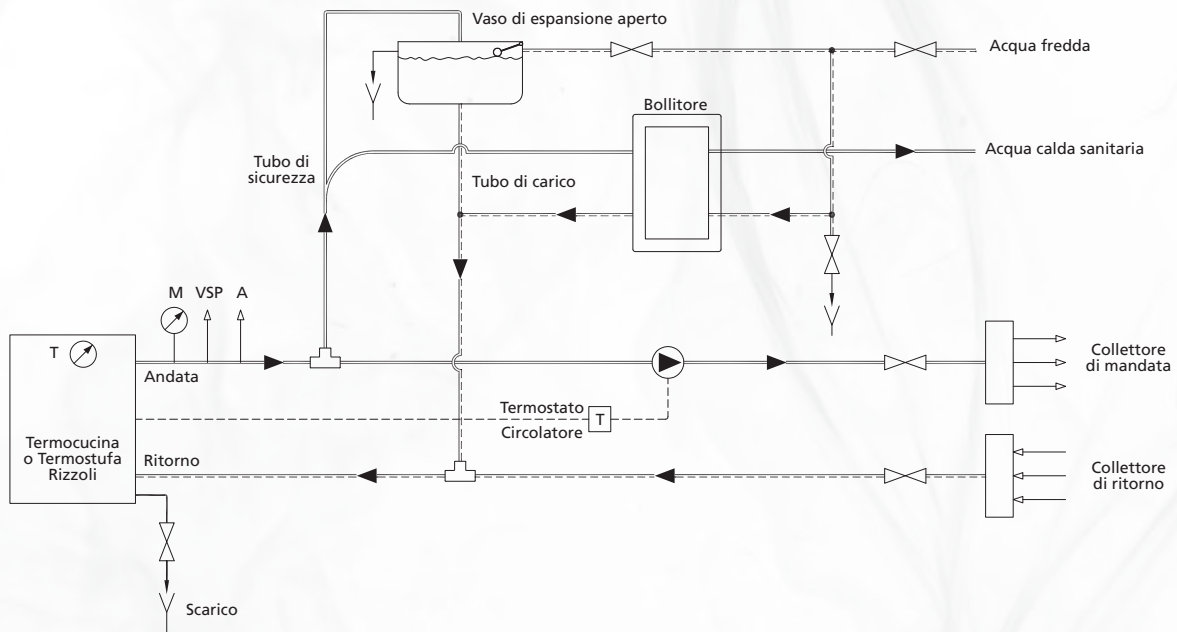
La termocucina e la termostufa per funzionare richiedono sempre di essere **collegate a un impianto termoidraulico**. Per l'allacciamento si richiede essenzialmente un collegamento di andata e uno di ritorno in modo da permettere il **ricircolo dell'acqua** all'interno della caldaia. Nelle pagine a seguire vengono riportati, solo a titolo di **esempio**, alcuni **schemi di installazio-**

ne. La disposizione dell'impianto può variare a seconda delle **caratteristiche dell'abitazione** e delle necessità dell'utente. Rizzoli raccomanda che la **progettazione** nel dettaglio sia affidata ad un **termotecnico** e la messa in opera venga eseguita da un **installatore idraulico qualificato**. Il tutto nel rispetto delle normative vigenti.

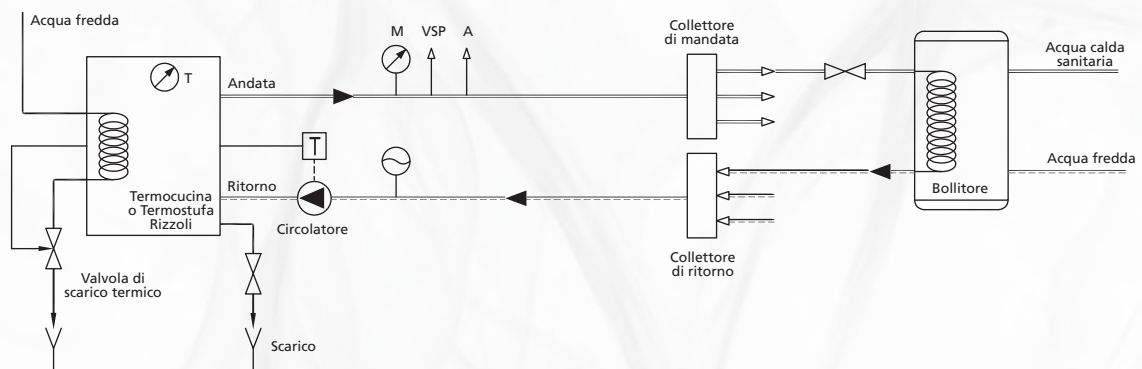
Schemi installazione Serie RT - ST - TS



Schema 1



Schema 2

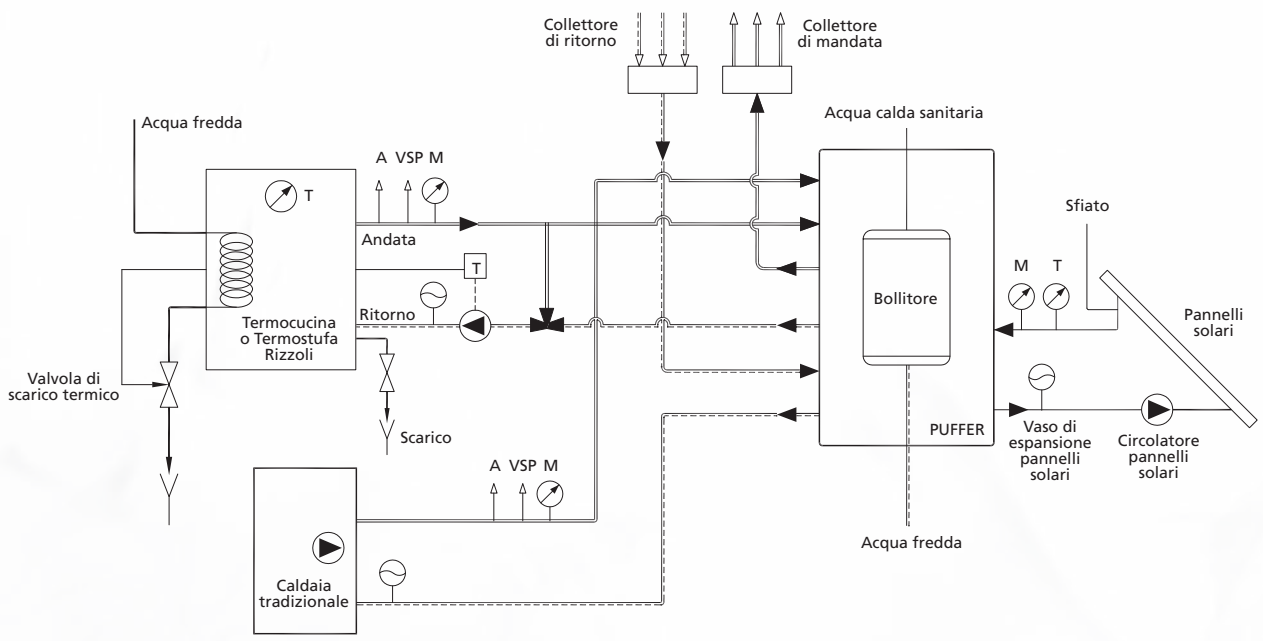


LEGENDA

—	Acqua calda		Circolatore		Termometro		Valvola anticorrosione
- - - -	Acqua fredda		Vaso espansione chiuso		Valvola di sovrappressione		
M	Manometro		Termostato		Allarme acustico		



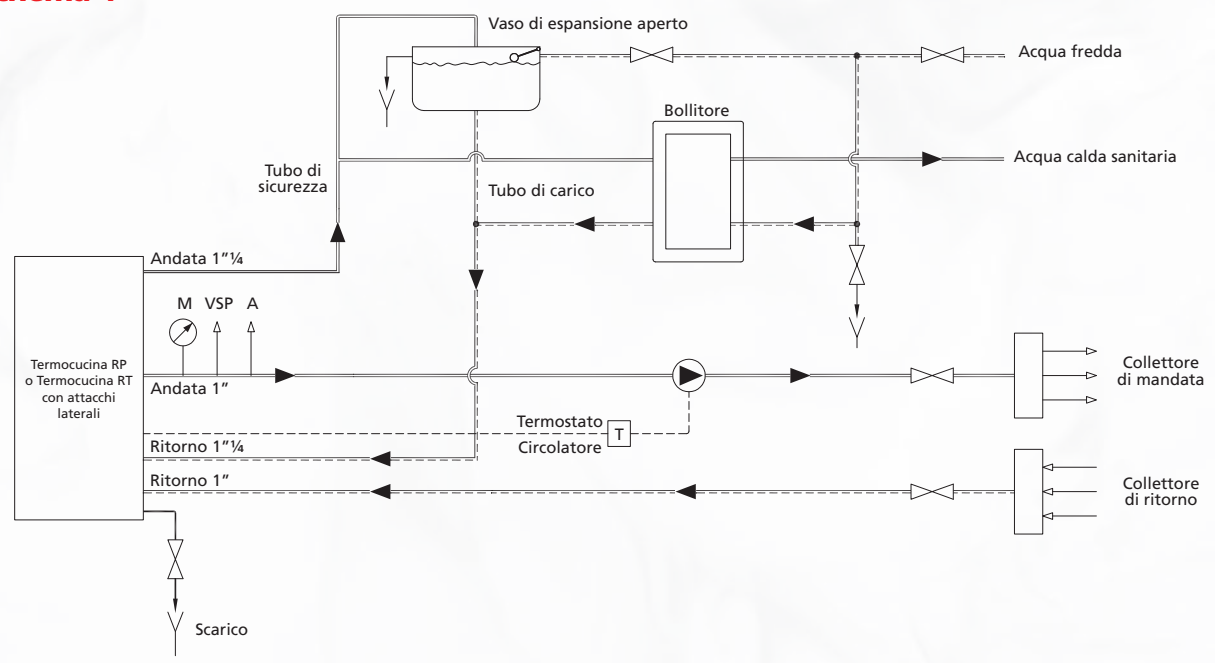
Schema 3



Schema installazione Serie RP



Schema 4



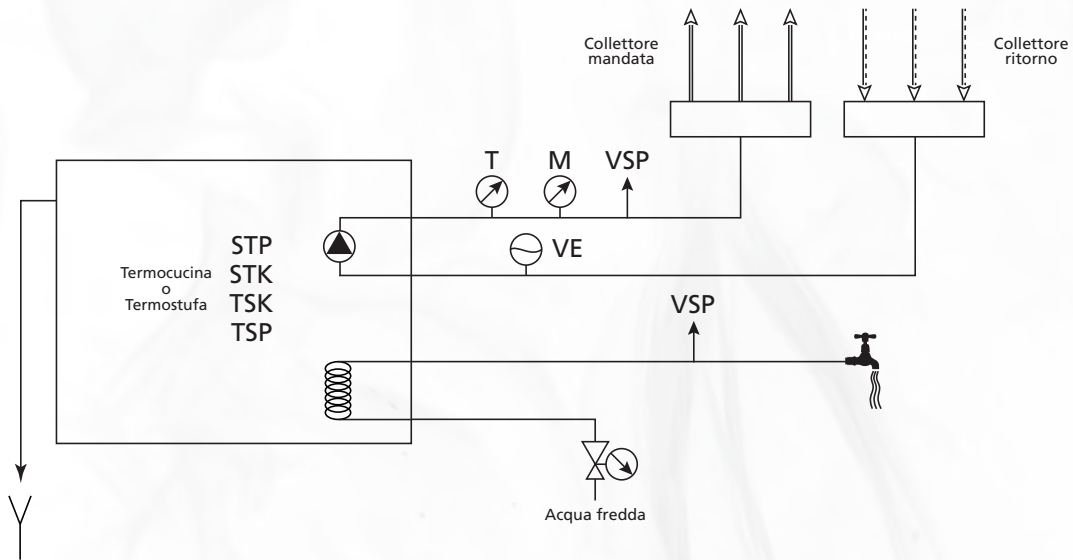
LEGENDA

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

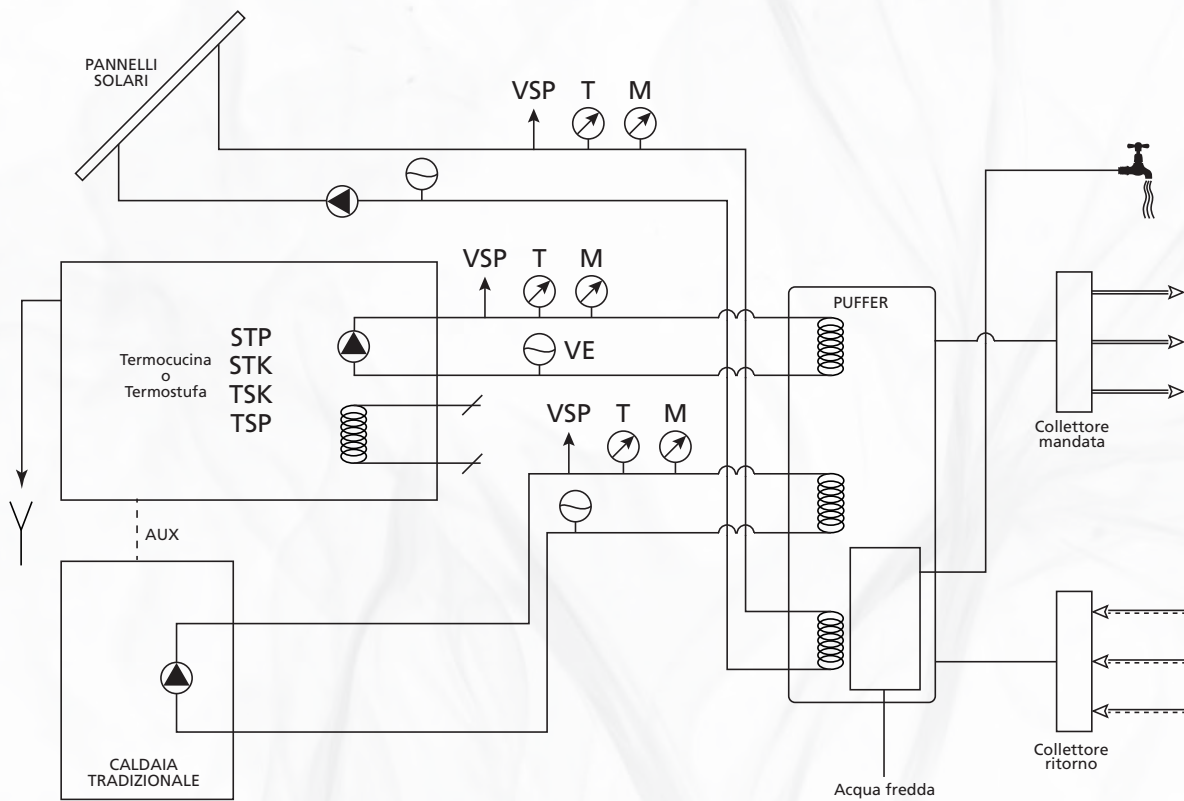


Schemi installazione Serie STP - STK - TSK - TSP

Schema 5



Schema 6



LEGENDA

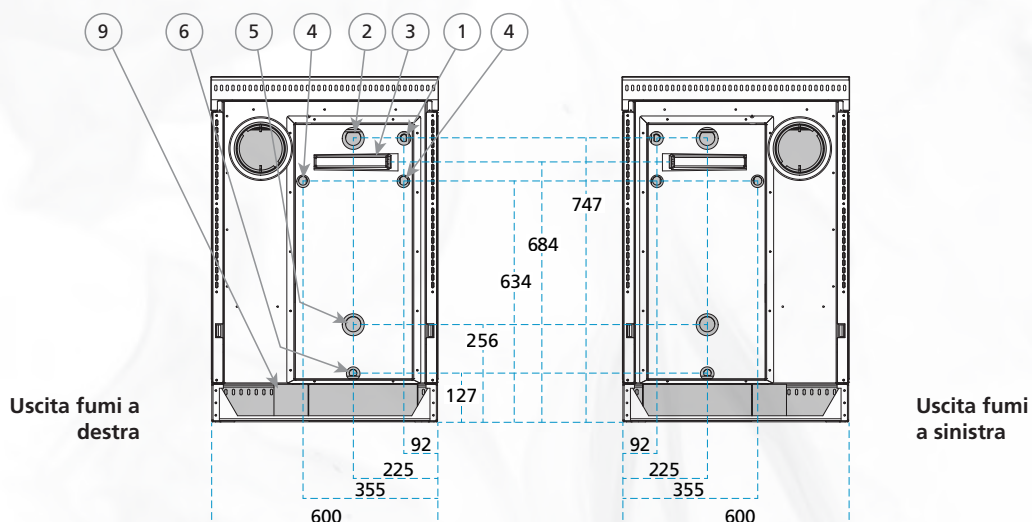
Pompa di circolazione	Valvola di sicurezza	Valvola di riduzione pressione	Valvola a 3 vie
Termometro	Vaso di espansione	Serpentina di scambio termico	Valvola di non ritorno
Manometro	Scarico di sicurezza	Impianto acqua calda sanitaria	

Specifiche attacchi Serie RT



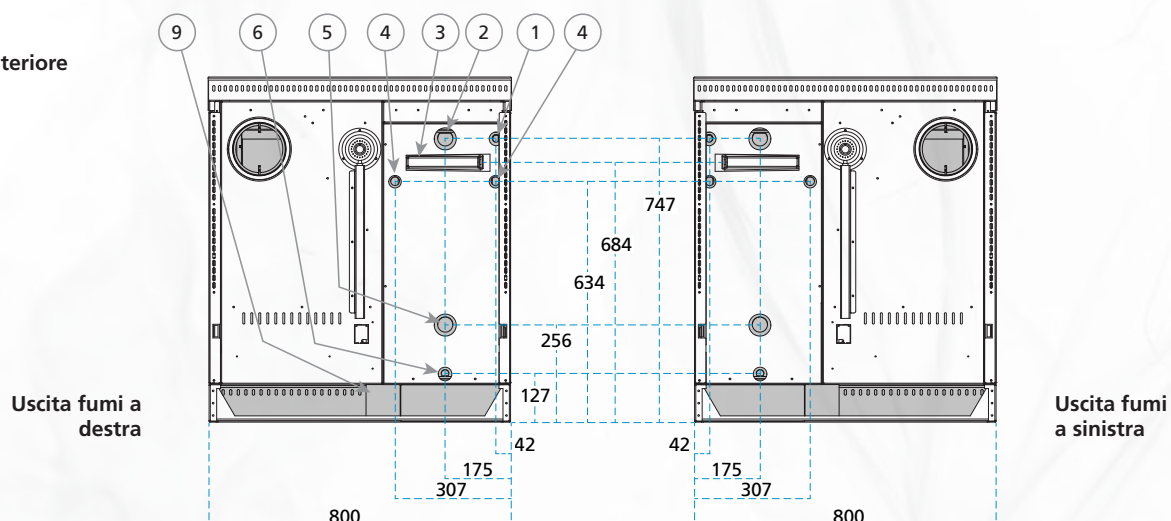
RT 60

Vista posteriore



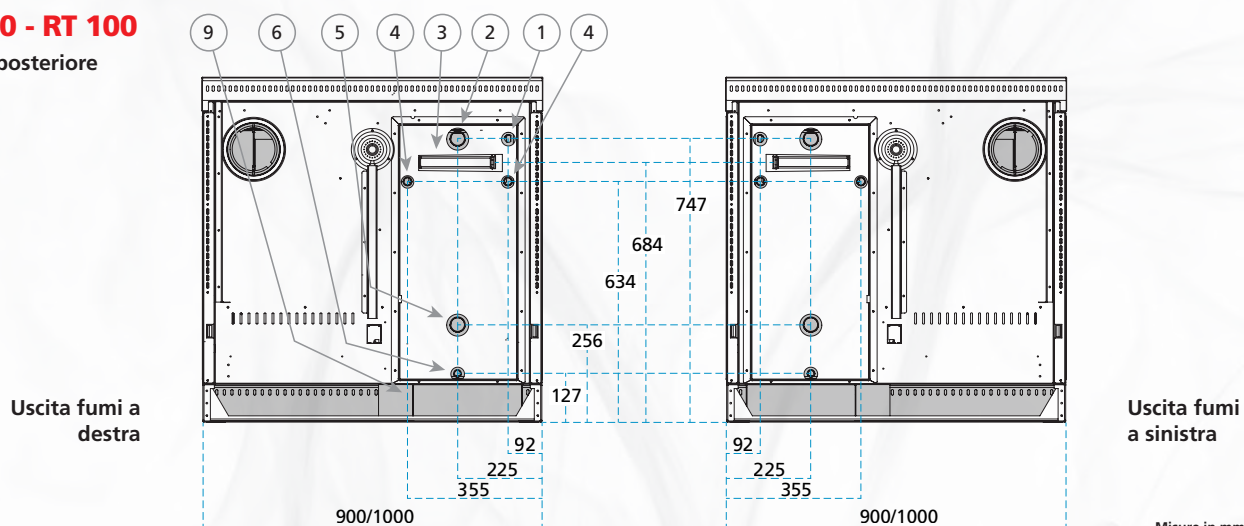
RT 80

Vista posteriore



RT 90 - RT 100

Vista posteriore



Misure in mm

Lo spazio utile tra gli attacchi e la parete posteriore su cui si va in appoggio è di circa 33 mm. All'occorrenza potrebbe essere necessario prevedere spazi maggiori richiedendo un piano prolungato in profondità oppure predisponendo una nicchia nel muro in corrispondenza degli attacchi caldaia.

LEGENDA

- | | | |
|---|---|--|
| 1) Attacco sonda termostato $\varnothing 1/2''$ F | 4) Attacchi per circuito di scarico termico $\varnothing 1/2''$ M | 7) Attacco andata circuito di riscaldamento $\varnothing 1''$ F |
| 2) Attacco andata $\varnothing 1'' 1/4$ F | 5) Attacco ritorno $\varnothing 1'' 1/4$ F | 8) Attacco ritorno circuito di riscaldamento $\varnothing 1''$ F |
| 3) Attacco per sonda di scarico termico $\varnothing 1/2''$ F | 6) Attacco scarico $\varnothing 1/2''$ F | 9) Presa aria esterna (facoltativo) |

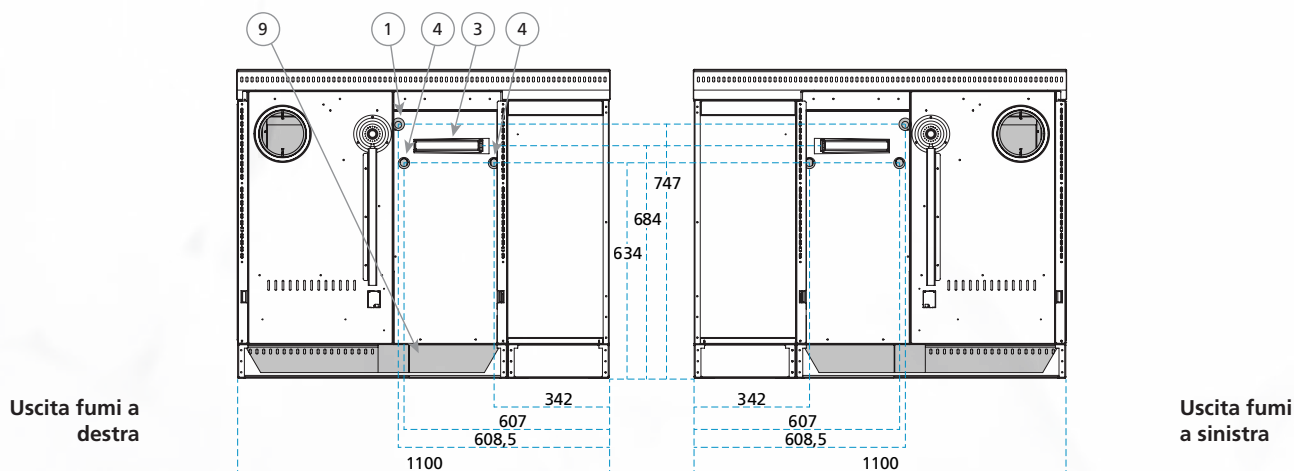


Specifiche attacchi Serie RP



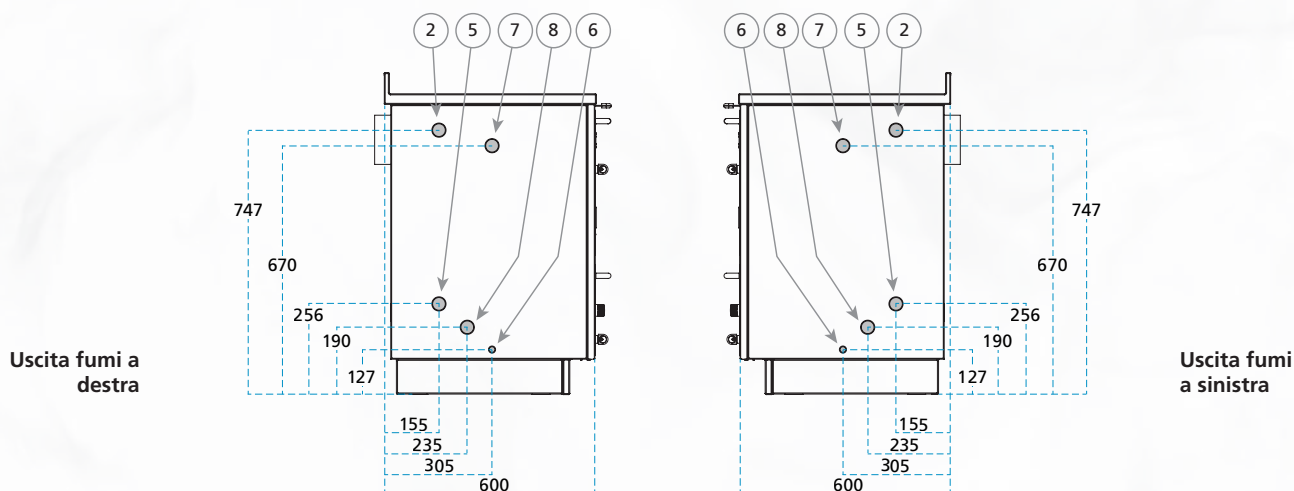
RT e RP con attacchi laterali

Vista posteriore



RT e RP con attacchi laterali

Vista laterale



Misure in mm

Lo spazio utile tra gli attacchi e la parete posteriore su cui si va in appoggio è di circa 33 mm. All'occorrenza potrebbe essere necessario prevedere spazi maggiori richiedendo un piano prolungato in profondità oppure predisponendo una nicchia nel muro in corrispondenza degli attacchi caldaia.

LEGENDA

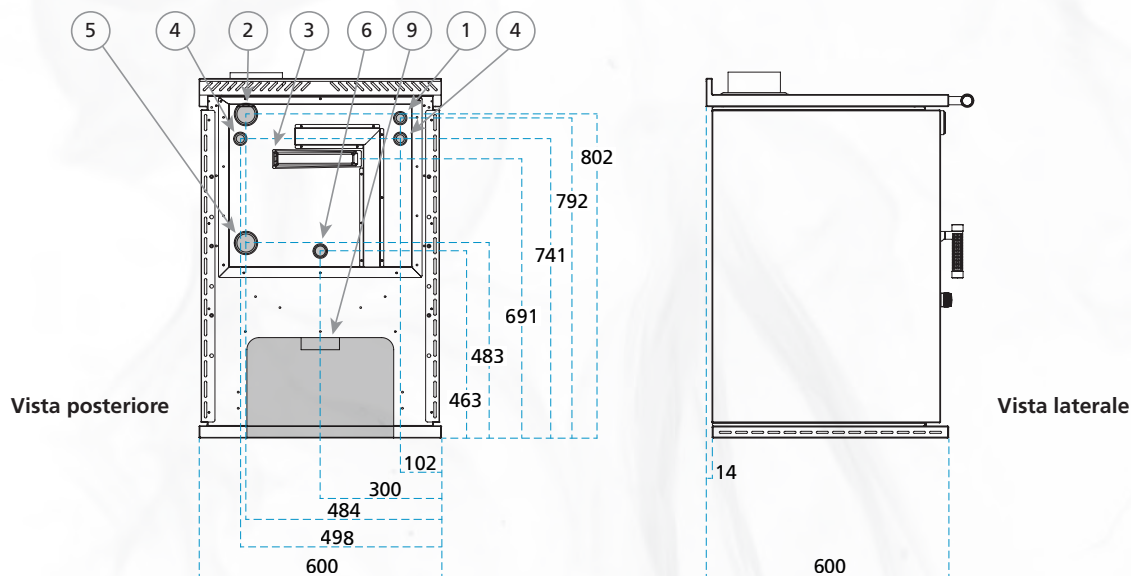
- | | | |
|---|---|--|
| 1) Attacco sonda termostato $\varnothing 1/2''$ F | 4) Attacchi per circuito di scarico termico $\varnothing 1/2''$ M | 7) Attacco andata circuito di riscaldamento $\varnothing 1''$ F |
| 2) Attacco andata $\varnothing 1'' 1/4$ F | 5) Attacco ritorno $\varnothing 1'' 1/4$ F | 8) Attacco ritorno circuito di riscaldamento $\varnothing 1''$ F |
| 3) Attacco per sonda di scarico termico $\varnothing 1/2''$ F | 6) Attacco scarico $\varnothing 1/2''$ F | 9) Presa aria esterna (facoltativo) |



Specifiche attacchi Serie ST



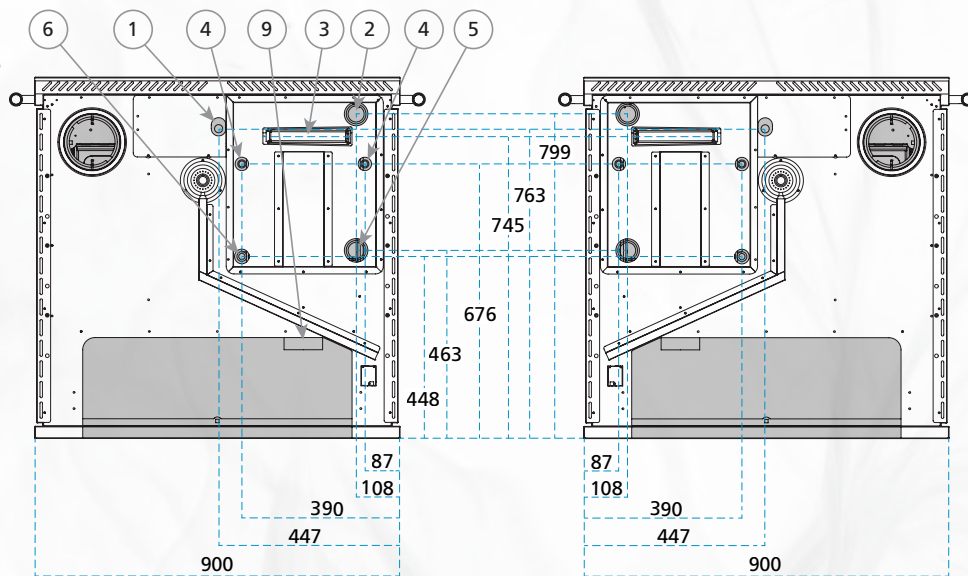
ST 60



ST 90

Vista posteriore

Uscita fumi a destra



Misure in mm

Lo spazio utile tra gli attacchi e la parete posteriore su cui si va in appoggio è di circa 14 mm. All'occorrenza potrebbe essere necessario prevedere spazi maggiori richiedendo un'alzatina aggiuntiva per aumentare la profondità del piano oppure predisponendo una nicchia nel muro in corrispondenza degli attacchi caldaia.

LEGENDA

- | | | |
|---|---|-------------------------------------|
| 1) Attacco sonda termostato $\varnothing 1/2''$ F | 4) Attacchi per circuito di scarico termico $\varnothing 1/2''$ M | 9) Presa aria esterna (facoltativo) |
| 2) Attacco andata $\varnothing 1 1/4''$ F | 5) Attacco ritorno $\varnothing 1 1/4''$ F | |
| 3) Attacco per sonda di scarico termico $\varnothing 1/2''$ F | 6) Attacco scarico $\varnothing 1/2''$ F | |

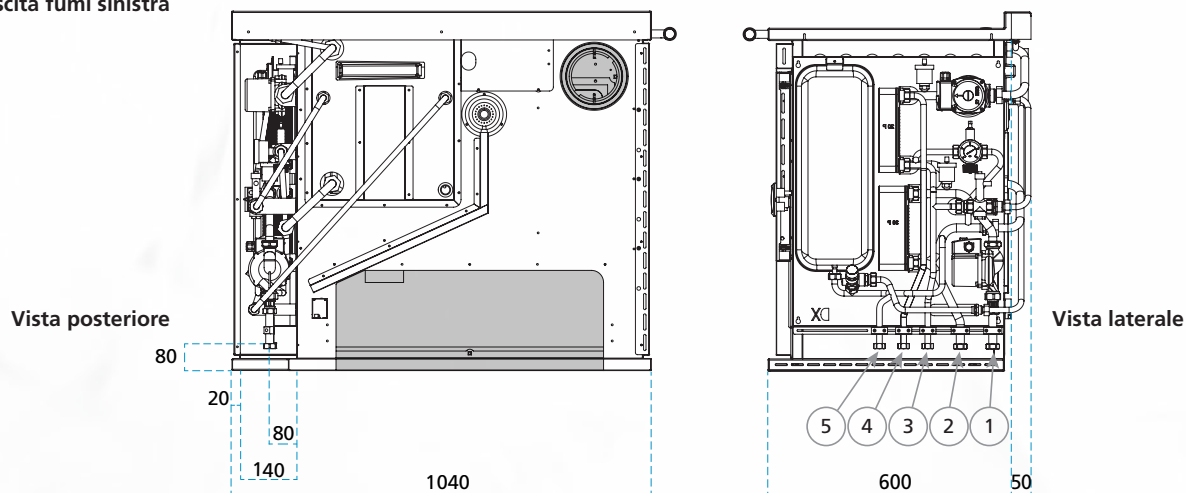


Specifiche attacchi Serie STK

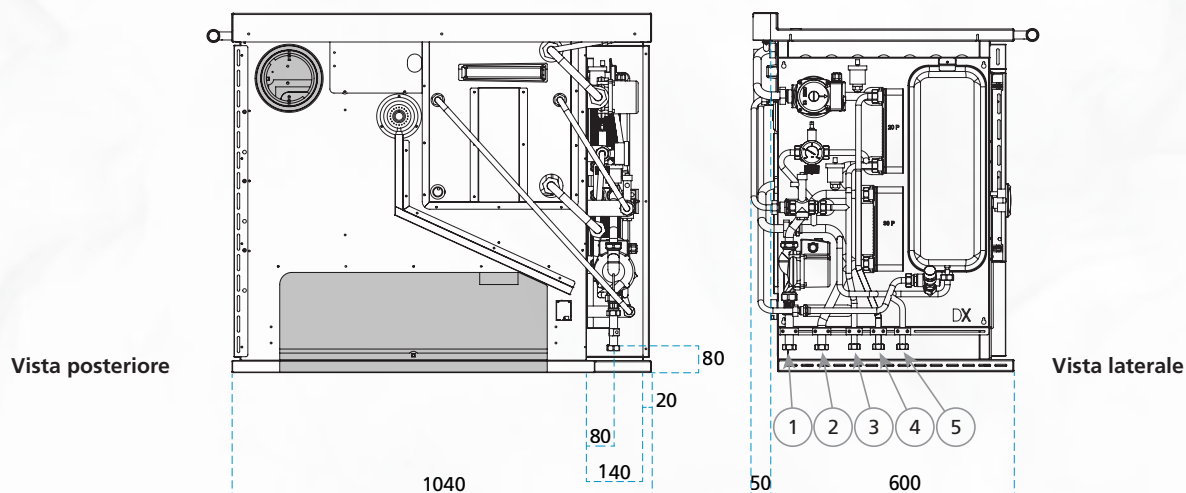


STK

Uscita fumi sinistra



Uscita fumi destra



Misure in mm

I modelli STK potrebbero presentare gli attacchi idraulici in posizione leggermente diversa, le posizioni indicate vanno considerate soggette a una tolleranza minima di 10 mm. Il modello STK con uscita fumi a sinistra potrebbe presentare un kit idraulico leggermente diverso per conformazione e posizione degli attacchi.

LEGENDA

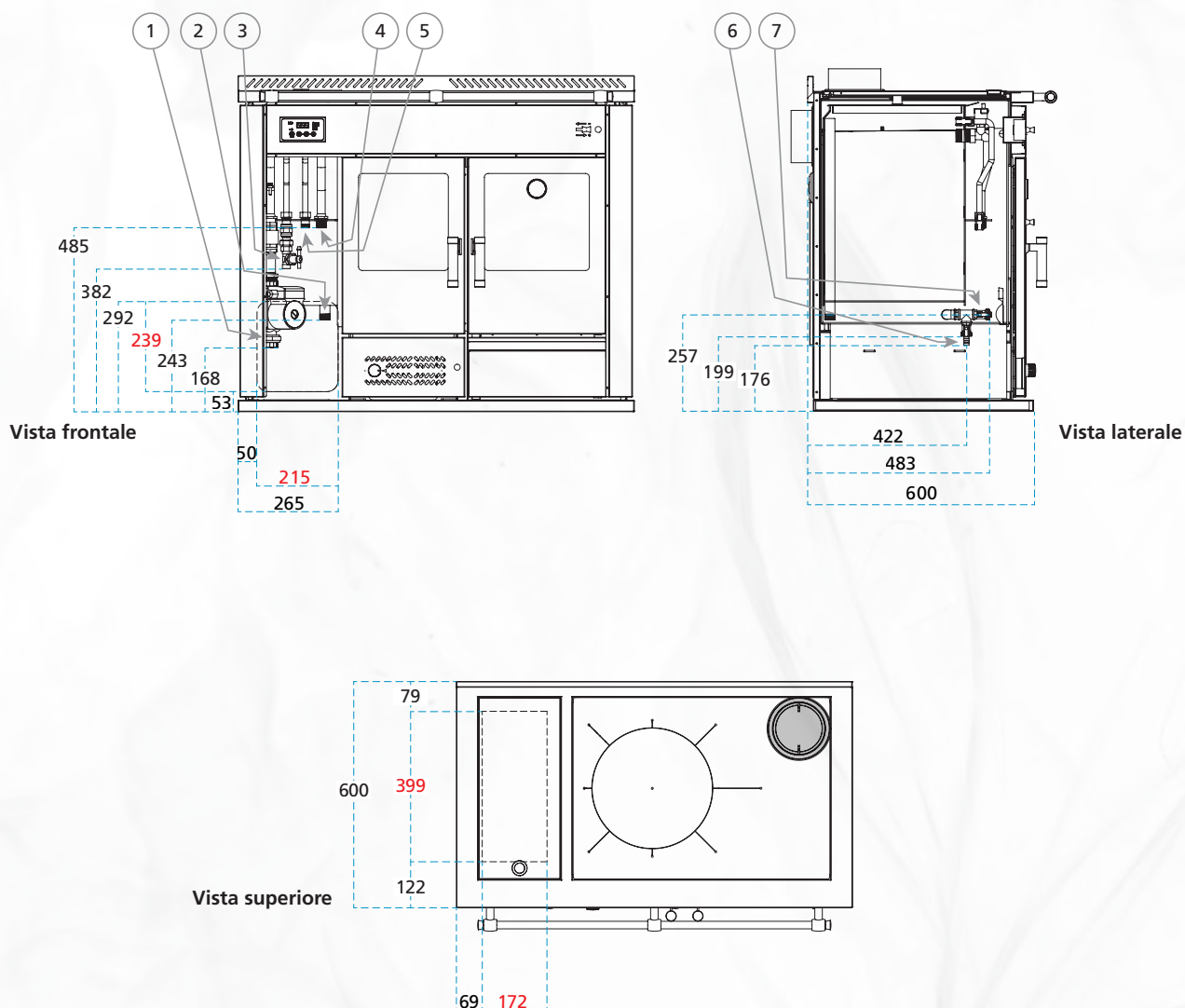
- 1) Mandata impianto di riscaldamento 3/4" F
- 2) Ritorno impianto di riscaldamento 3/4" F
- 3) Ingresso acqua fredda 1/2" F
- 4) Uscita acqua calda sanitaria 1/2" F
- 5) Scarico di sicurezza 1/2" F



Specifiche attacchi Serie STP



STP SF - STP



In rosso sono segnate le posizioni e le misure dei fori per il passaggio delle tubazioni.

Misure in mm

LEGENDA

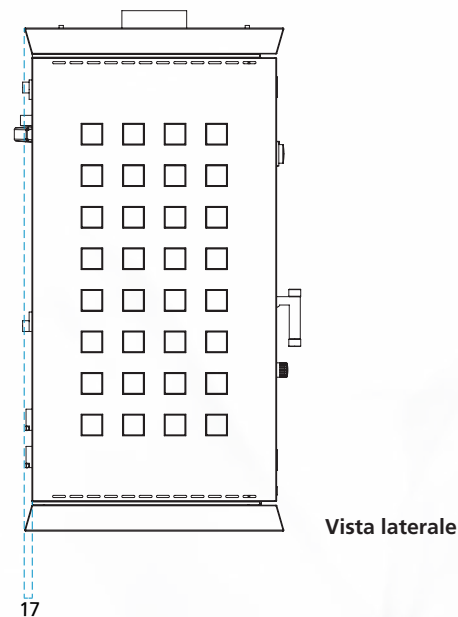
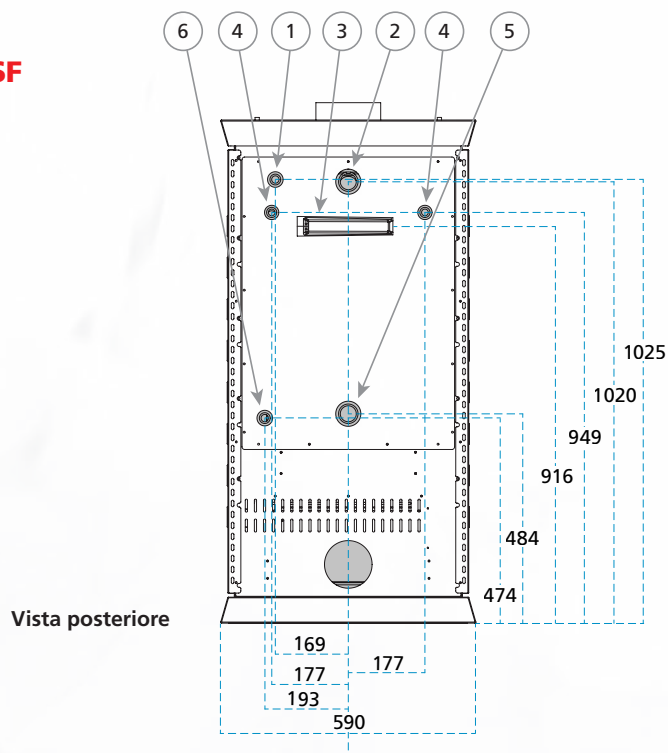
- | | | |
|--|--|--|
| 1) Ritorno impianto di riscaldamento 1" F | 4) Mandata impianto di riscaldamento $\frac{3}{4}$ " M | 7) Riempimento caldaia $\frac{1}{2}$ " M |
| 2) Scarico di sicurezza $\frac{3}{4}$ " M | 5) Uscita acqua calda $\frac{1}{2}$ " M | |
| 3) Ingresso acqua fredda $\frac{1}{2}$ " M | 6) Scarico | |



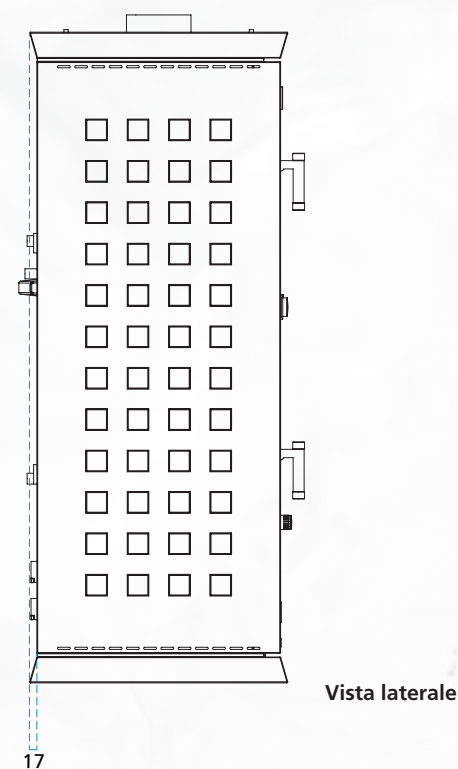
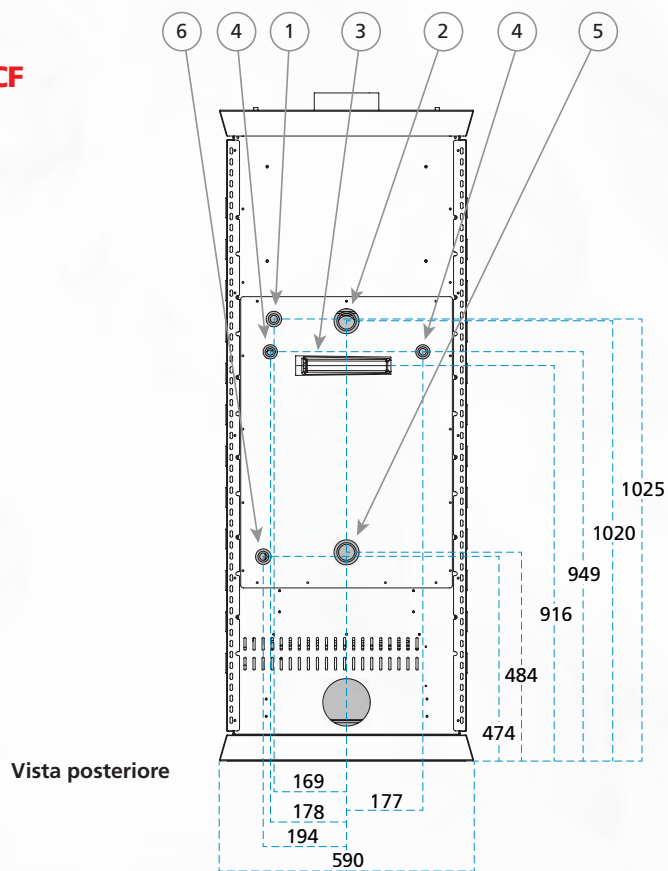
Specifiche attacchi Serie TS



TS 60 SF



TS 60 CF



Misure in mm

Lo spazio utile tra gli attacchi e la parete posteriore su cui si va in appoggio è di circa 17 mm. All'occorrenza potrebbe essere necessario prevedere spazi maggiori predisponendo una nicchia nel muro in corrispondenza degli attacchi caldaia.

LEGENDA

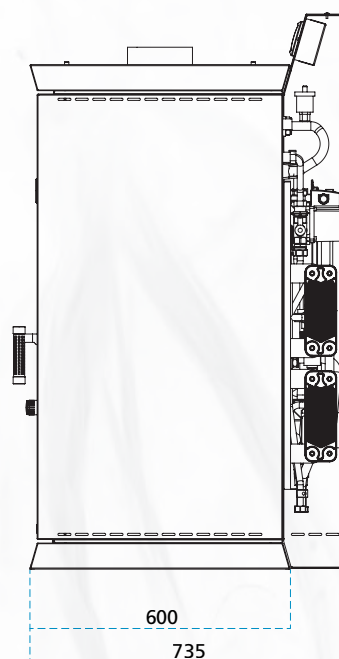
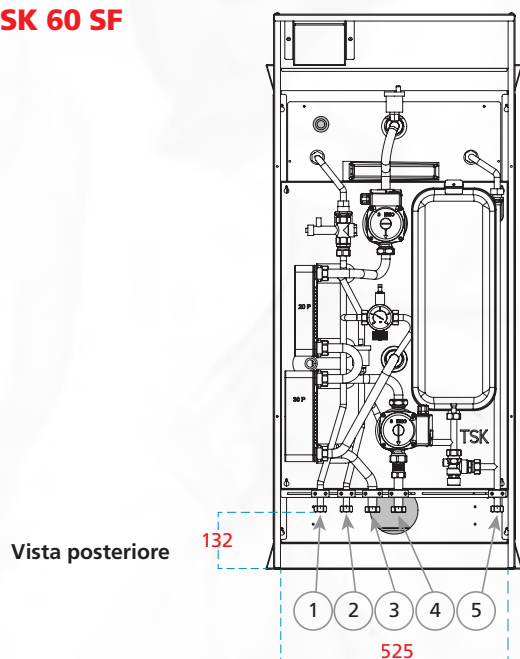
- | | | |
|--|---|---|
| 1) Attacco sonda termostato ausiliario $\varnothing 1/2''$ F | 3) Attacco per sonda di scarico termico $\varnothing 1/2''$ F | 5) Attacco ritorno $\varnothing 1''1/4$ F |
| 2) Attacco andata $\varnothing 1''1/4$ F | 4) Attacchi per circuito di scarico termico $\varnothing 1/2''$ M | 6) Attacco scarico $\varnothing 1/2''$ F |



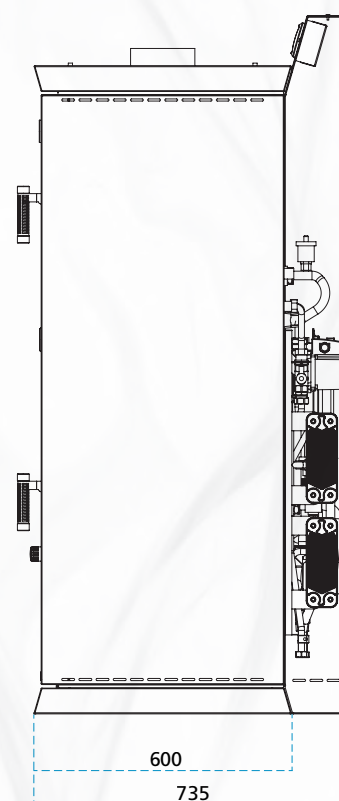
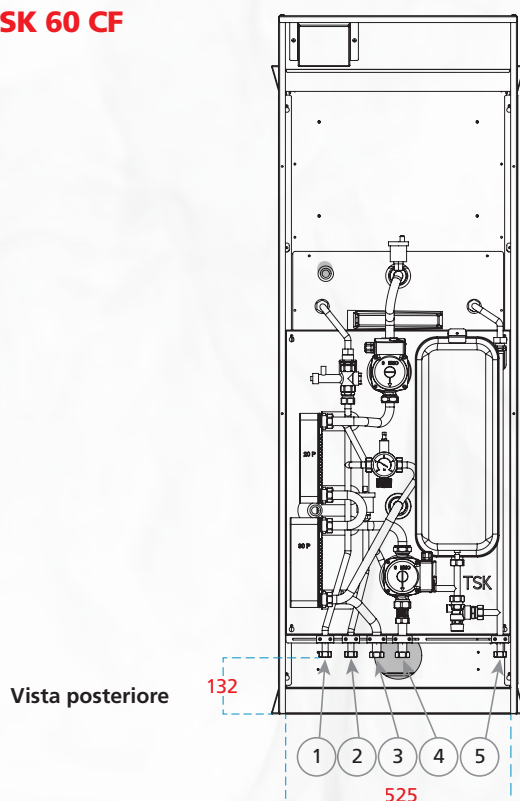
Specifiche attacchi Serie TSK



TSK 60 SF



TSK 60 CF



Misure in mm

In rosso sono segnate le posizioni e le misure dei fori per il passaggio delle tubazioni.

LEGENDA

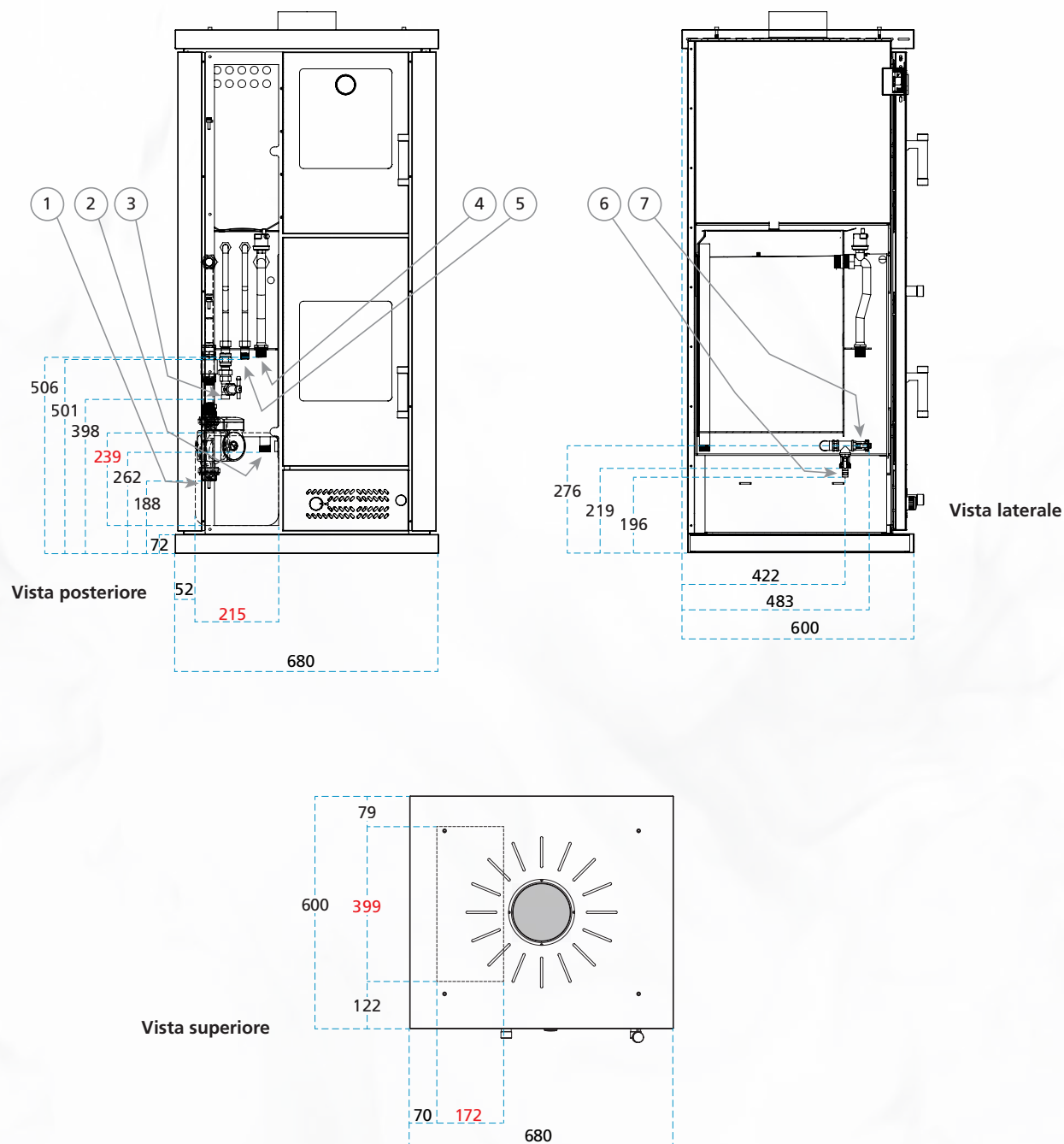
- | | | |
|--------------------------------------|--|------------------------------|
| 1) Ingresso acqua fredda ½" F | 3) Ritorno impianto riscaldamento ¾" F | 5) Scarico di sicurezza ½" F |
| 2) Uscita acqua calda sanitaria ½" F | 4) Mandata impianto riscaldamento ¾" F | |



Specifiche attacchi Serie TSP



TSP



In rosso sono segnate le posizioni e le misure dei fori per il passaggio delle tubazioni.

Misure in mm

LEGENDA

- | | | |
|---|---|-------------------------------|
| 1) Ritorno impianto di riscaldamento 1" F | 4) Mandata impianto di riscaldamento 3/4" M | 7) Riempimento caldaia 1/2" M |
| 2) Scarico di sicurezza 3/4" M | 5) Uscita acqua calda 1/2" M | |
| 3) Ingresso acqua fredda 1/2" M | 6) Scarico | |



Consigli per l'installazione



Le cucine, termocucine e termostufe Rizzoli sono di **facile installazione**, prima di effettuarla, però, raccomandiamo di verificare lo spazio necessario, la possibilità di **rispettare le distanze di sicurezza**, la corretta predisposizione del camino e la possibilità di effettuare gli allacciamenti necessari. 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 antincendio, non è fondamentale il tipo di materiale, purché adatto e purché il camino sia **ben isolato**.

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

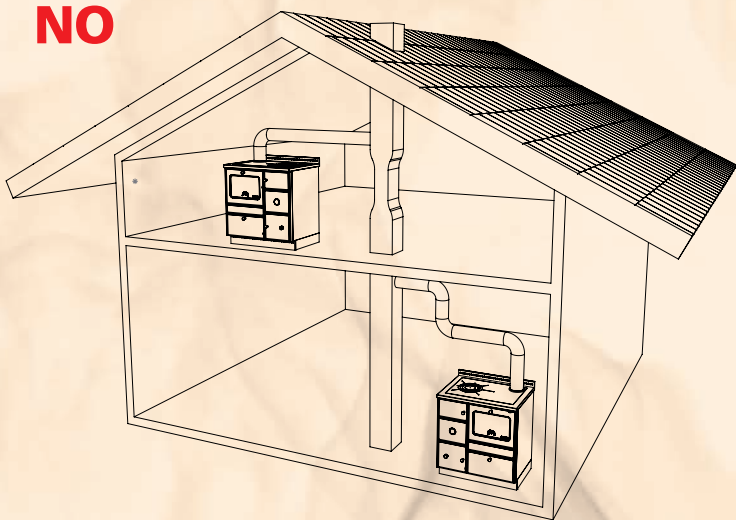
altrimenti il camino avrebbe difficoltà a scaldarsi e potrebbe portare a fenomeni di condensa e di scarso tiraggio.

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 contro pendenza; il numero di curve deve essere ridotto al minimo.

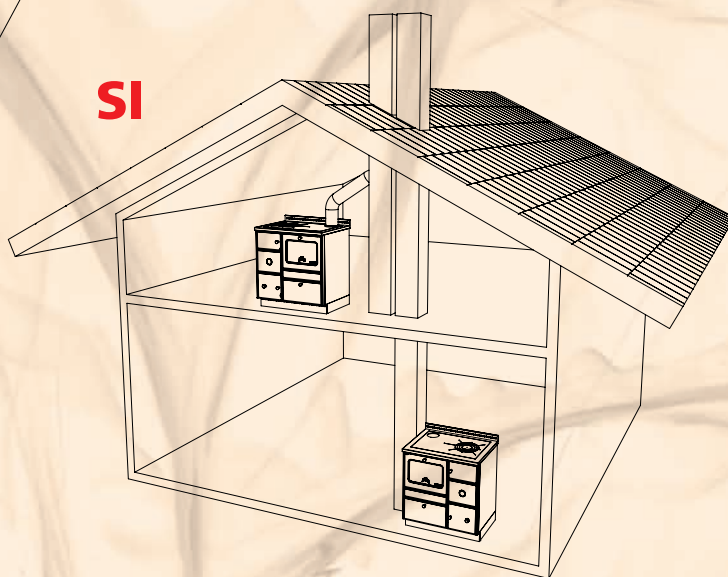
La canna fumaria deve essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare, inoltre non deve presentare difetti, restringimenti o perdite.

Nel locale in cui è inserito l'apparecchio deve essere garantito il **ricambio di aria fresca** soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. 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.

NO



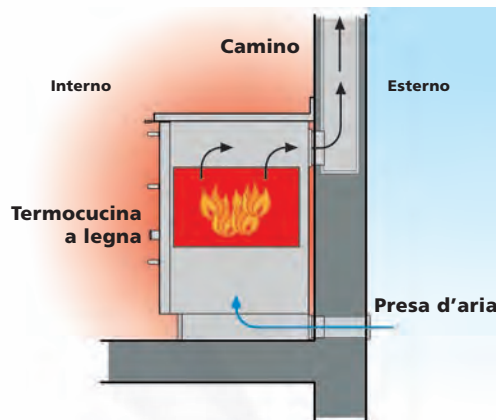
SI



Presca d'aria esterna

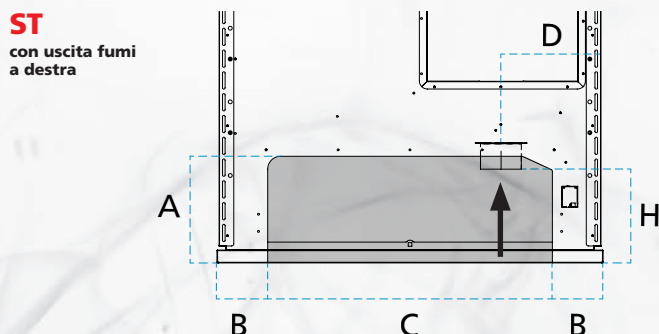
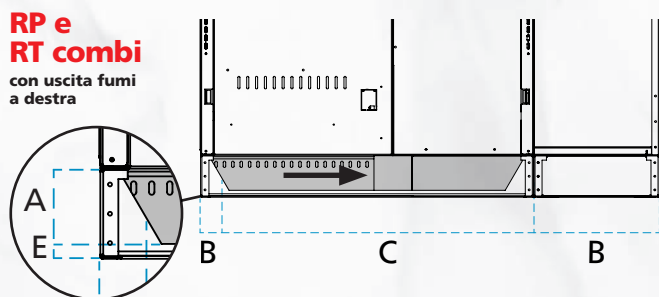
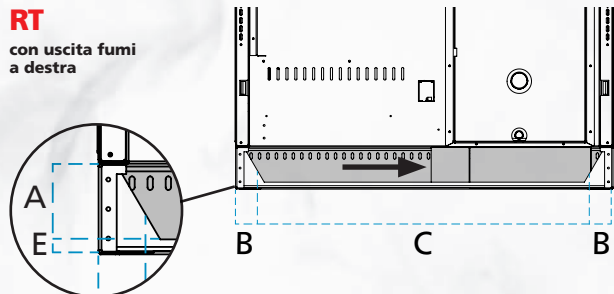
Principio di funzionamento

In determinate condizioni potrebbe essere utile che l'aria necessaria per la combustione non venga presa dal locale di installazione, ma direttamente dall'esterno mediante un condotto realizzato appositamente. In questo modo si possono evitare tutti i possibili difetti che possono crearsi in ambienti troppo ermetici senza il necessario ricambio d'aria. Contemporaneamente, si può ottenere un miglioramento della resa termica effettiva valorizzando al massimo la presenza in casa di un isolamento termico di qualità.



Presca d'aria sulle termocucine

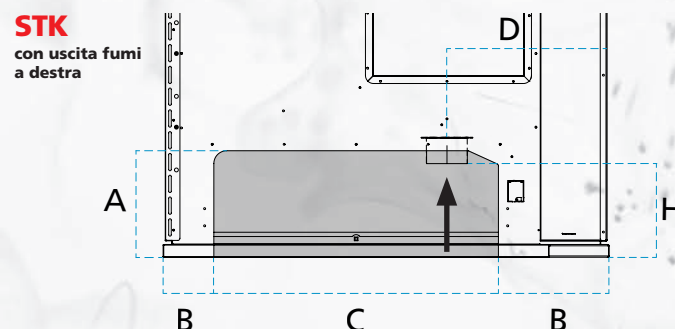
Tutte le termocucine Serie RT, RP, ST e STK sono predisposte per essere collegate direttamente a una presa d'aria esterna. La presa d'aria dell'apparecchio si trova all'interno in corrispondenza dello zoccolo. Il cliente che volesse usufruire di questa possibilità dovrà semplicemente predisporre una presa d'aria nel locale collegata con l'esterno in una posizione compatibile con l'apparecchio prescelto e quindi fare in modo che in fase di installazione vengano fatti i collegamenti necessari.



Misure

Modelli	A	B	C	D	H	E	∅
RT 60	85	46	500	-	-	17	95
RT 80	85	46	700	-	-	17	95
RT 90	85	46	800	-	-	17	95
RT 100	85	46	900	-	-	17	95
RP 110	85	46/346	700	-	-	17	95
RT 120	85	46/646	500	-	-	17	95
RT 140	85	46/646	700	-	-	17	95
ST 60	248	118	364	300	218	-	95
ST 90	248	118	664	238	218	-	95
STK	248	118/258	664	378	218	-	95
ST 60 archetto	181	113	364	300	218	12	95
ST 90 archetto	181	113	664	238	218	12	95

Misure in mm



Uscita fumi

Modelli	A ⁽¹⁾	B	C	D	E	∅
RT 60	720	131	150	140	140	130
RT 80	720	135	150	140	140	140
RT 90	720	135	150	140	140	140
RT 100	720	110	150	135	140	140
RP 110	720	135	150	140	140	140
RT 120 combi	720	131	150	140	140	130
RT 140 combi	720	135	150	140	140	140
ST 60	-	-	-	125	140	130
ST 90	730	140	130 ⁽²⁾	125	140	140
STK	730	140	130/180 ⁽²⁾⁽³⁾	125	140	140
STP SF	-	-	-	125	215	140
STP	730	140	130 ⁽²⁾	125	140	140
TS 60 SF	-	-	-	300	295	150
TS 60 CF	-	-	-	300	295	150
TSK 60 SF	-	-	-	440	295	150
TSK 60 CF	-	-	-	440	295	150
TSP	-	-	-	300	340	150

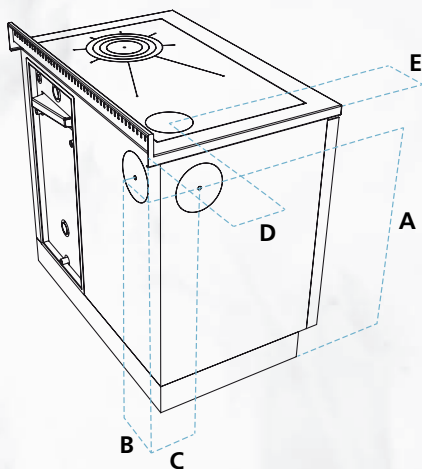
Misure centro foro in mm

(1) Misura "A" con altezza zoccolo di serie.

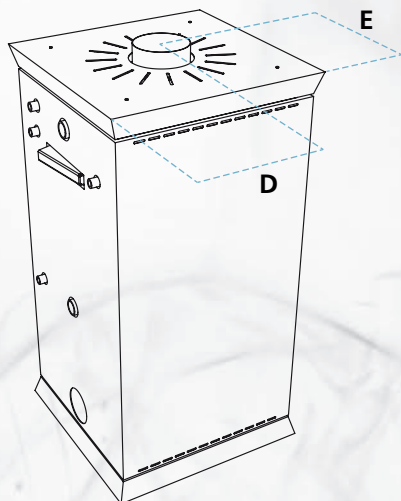
(2) L'uscita fumi sul fianco è solo su richiesta.

(3) Senza alzatina aggiuntiva / Con alzatina aggiuntiva.

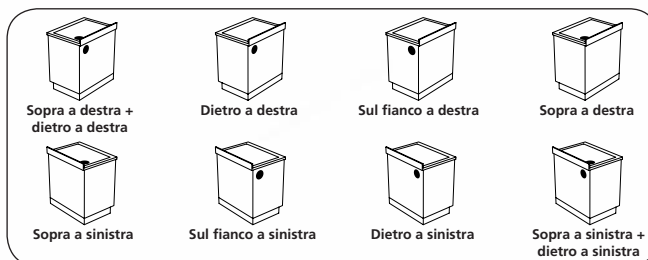
Uscita fumi per termocucine



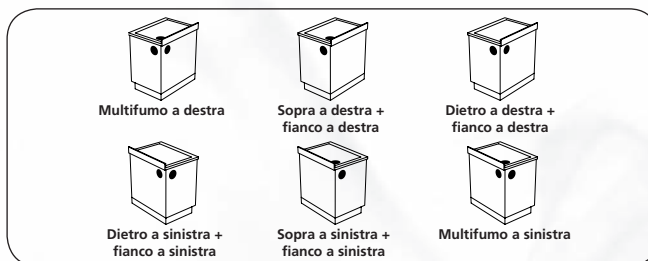
Uscita fumi per termostufe



Termocucine Serie RT e RP. Uscita fumi di serie.



Termocucine Serie RT e RP. Uscita fumi a richiesta.



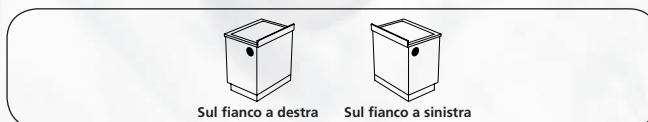
Termocucina ST 60



Termocucine ST 90 - STK di serie.



Termocucine ST 90 - STK a richiesta.



Termocucina STP SF



Termocucina STP di serie



Termocucina STP a richiesta



Termostufe Serie TS, TSK e TSP



L'uscita fumi è descritta guardando le cucine frontalmente.

Specifiche tecniche

Modelli	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza zoccolo	Rientranza zoccolo	Peso (Kg)	Plastra	Bocca di carico	Prof. camera di combustione Valore medio	Diametro cerchiata	Dimensioni del forno (lxhxp)	Pot. nominale complessiva (kW)	Pot. nominale all'acqua (kW)	Pot. nom. in riscaldamento (kW)	Prod. acqua calda sanitaria (l/min)	Rendimento %	Tiraggio consigliato (Pa)
RT 60	600	600	850/860 ⁽¹⁾	100	0/90	160	481x461	225x165	400	238	-	18,4	11,8	6,5	-	73,8	12
RT 80	800	600	850/860 ⁽¹⁾	100	70	200	681x461	225x165	400	238	350x260x430	22,3	15,1	7,1	-	75,7	12
RT 90	900	600	850/860 ⁽¹⁾	100	0/90	225	781x461	225x165	400	238	350x260x430	22,3	15,1	7,1	-	75,7	12
RT 100	1000	600	850/860 ⁽¹⁾	100	0/90	245	881x461	225x165	400	238	350x260x430	22,3	15,1	7,1	-	75,7	12
RP 110	1100	600	850/860 ⁽¹⁾	100	70	230	681x461	225x165	400	238	350x260x430	22,3	15,1	7,1	-	75,7	12
RT 120 combi	1200	600	850/860 ⁽¹⁾	100	0/90	190 ⁽²⁾	481x461	225x165	400	238	-	18,4	11,8	6,5	-	73,8	12
RT 140 combi	1400	600	850/860 ⁽¹⁾	100	70	230 ⁽²⁾	681x481	225x165	400	238	350x260x430	22,3	15,1	7,1	-	75,7	12
ST 60	600	600	850	30	0	177	481x481	363x238	370	280	-	15,8	11,9	3,9	-	68,0	12
ST 90	900	600	850	30	0	220	781x481	260x265	420	320	350x279x430	22,3	14,3	8,0	-	79,8	12
STK	1040	600/650 ⁽⁶⁾	850	30	0	247	781x481	260x265	420	320	350x279x430	22,3	14,3	8,0	8,0 ⁽⁴⁾	79,8	12
STP SF	680	600	850	30	0	210	308x481	260x279	444	150	- ⁽³⁾	25,1* (20,6)	20,4* (9,2)	4,7* (11,5)	(5,8) ⁽⁵⁾	70,1* (77,9)	12
STP	1050	600	850	30	0	287	681x481	260x279	444	320	300x279x430	30,7	20,3	10,4	12,5 ⁽⁴⁾	70,2	12
TS 60 SF	590	600	1160	60	0	200	-	350x273	440	-	-	17,7	12,5	5,2	-	75,2	13
TS 60 CF	590	600	1510	60	0	240	-	350x273	440	-	350x279x524	21,6	14,7	6,9	-	75,2	13
TSK 60 SF	590	733	1280	60	0	250	-	350x273	440	-	-	17,7	12,5	5,2	8,0 ⁽⁴⁾	75,2	13
TSK 60 CF	590	733	1630	60	0	292	-	350x273	440	-	350x279x524	21,6	14,7	6,9	8,0 ⁽⁴⁾	75,2	13
TSP	680	600	1350	49	0	310	-	260x279	444	-	250x279x508	26,7* (14,0)	20,3* (10,0)	6,4* (4,0)	12,5	72,4* (71,0)	12

Misure in mm

(1) Con piano da 30mm / con piano da 40mm. (2) Il peso indicato non comprende quello degli elettrodomestici, che varia in funzione dei modelli.

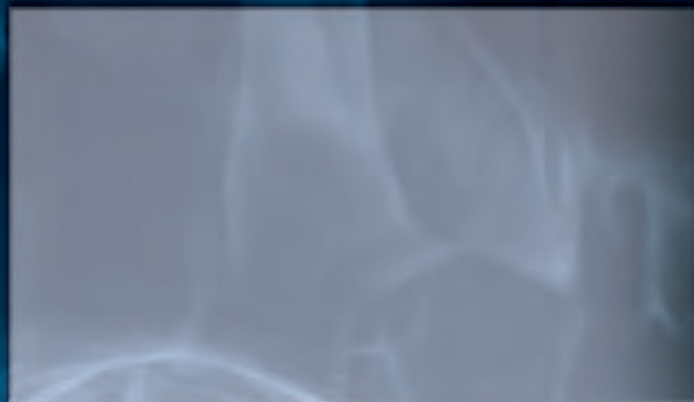
(3) Forno esterno aggiuntivo - Dimensioni: 435x195x292 mm. (4) Con $\Delta T=24^{\circ}K$. (5) Con $\Delta T=20^{\circ}K$. (6) Con tubazione a incasso in nicchia / Con alzatina aggiuntiva in dotazione. () Dati di certificazione a basse emissioni. *Dati di laboratorio.



Tutti i prodotti Rizzoli di serie sono testati e verificati presso laboratori autorizzati e sono marcati CE come miglior garanzia di sicurezza e buon funzionamento.



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.

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

