

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

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



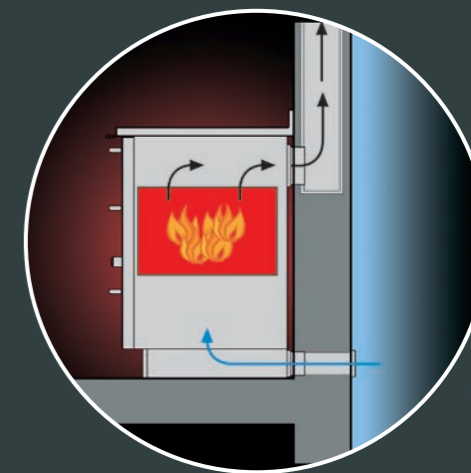
L'innovativo sistema di combustione H2O System® è caratterizzato da una camera di combustione interamente rivestita con delle protezioni in acciaio, che permettono di creare un'intercapedine tra il corpo caldaia e le protezioni per il passaggio dell'aria secondaria per una maggiore efficienza. Inoltre il fuoco non è più a contatto diretto con le pareti della caldaia.



Tutte le caldaie sono dotate di predisposizione per scarico termico che permette di raffreddare la caldaia quando necessario. Il corpo della caldaia, costruito in acciaio ad alto spessore, è protetto da condensa e fumi acidi (che si sviluppano durante la combustione della legna) da protezioni che ne allungano la vita. Grazie a tale innovativo sistema Rizzoli garantisce il corpo della propria caldaia per 6 anni.



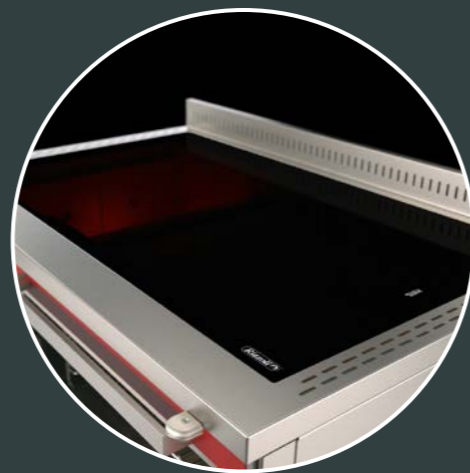
Il regolatore automatico di tiraggio integrato permette di ottimizzare l'afflusso di aria durante la combustione, di ridurre notevolmente il consumo di legna ed una diminuzione dei valori di emissione. In combinazione al regolatore di tiraggio è previsto un comando per la regolazione/chiusura della presa d'aria esterna.



Le termocucine a legna Rizzoli, grazie alla predisposizione per la presa d'aria esterna, sono la soluzione ideale per le case passive o ben isolate, ed indispensabile per le CaseClima. L'ossigeno per la combustione viene prelevato dall'esterno e non dal locale dove è installata la termocucina a legna.



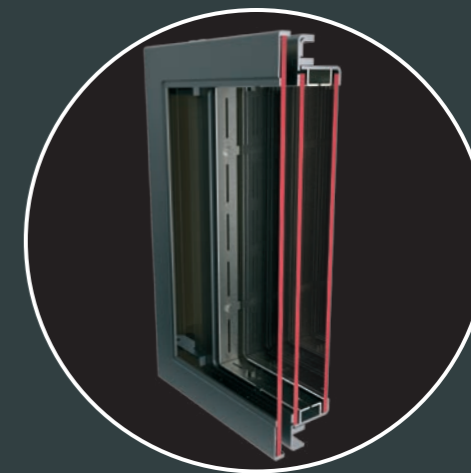
Le termocucine sono predisposte per l'incasso tra i mobili. Nel caso in cui la cucina a legna venga accostata a mobili o rivestimenti particolarmente sensibili al calore è disponibile un distanziale isolato da 50 mm.



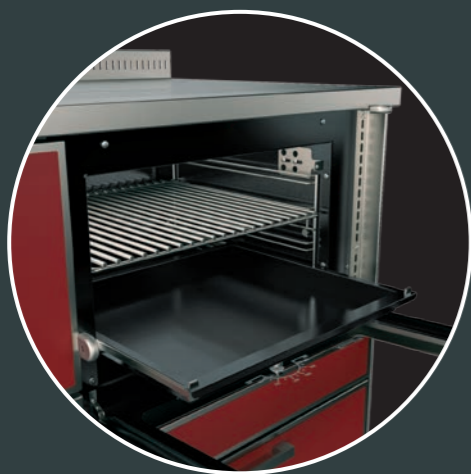
La piastra è realizzata in acciaio speciale da 8 mm ad alto rendimento che permette di accumulare calore e di rilasciarlo nel tempo. Di serie la cucina a legna è fornita con il disco unico ad alto rendimento oppure con cerchi tradizionali in ghisa. A scelta è disponibile la piastra in vetroceramica.



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



La speciale porta fuoco con triplo vetro offre una maggiore e più efficace isolamento termica. La pulizia del vetro è garantita da un sistema autopulente che permette una sempre ottimale visione del fuoco.

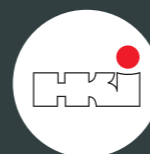


Il doppio giro fumi con materiale refrattario ed il particolare passaggio fumi anche nella parte posteriore, permette di avere una cottura omogenea e temperature ancora più elevate. Il forno rivestito con smalto pirolitico è completo di teglia su guide telescopiche e griglia. Di serie sono presenti: illuminazione elettrica, termometro ed un efficace valvola per evitare la formazione di vapore che si sviluppa durante la cottura di alcune pietanze.



Qualità certificata e sostenibile.

I prodotti Rizzoli rispettano l'ambiente e sono certificati da un laboratorio esterno, notificato a livello europeo, secondo la norma EN 12815 rientrando nei limiti richiesti dalla legge Art.15a austriaca, BlmSchV Stufe 2 tedesca, Flamme Verte francese, VKF svizzera.



La cassa legna è dotata di sistema di chiusura ammortizzato *Soft close*.

