

Serie STP. La termocucina dei record.

La Serie STP comprende termocucine che per caratteristiche tecniche e funzionali sono al top del mercato: fino a 30,7 kW di potenza, camera di combustione capiente, facilità estrema di installazione.



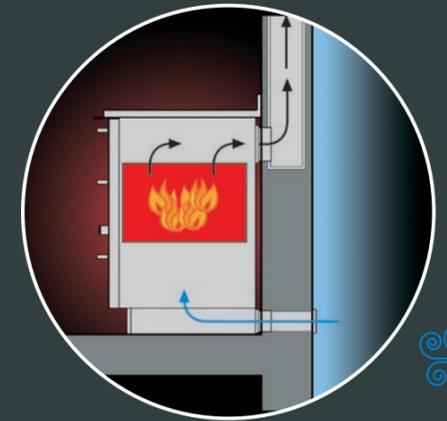
Il corpo della caldaia, costruito in acciaio ad alto spessore, è protetto da condensa e fumi acidi (che si sviluppano durante la combustione della legna) da protezioni che ne allungano la vita. Grazie a questo innovativo sistema di combustione, chiamato H2O System®, Rizzoli garantisce il corpo della caldaia per 6 anni.



Centralina elettronica per il controllo dell'impianto di riscaldamento con avanzate funzioni automatiche di manutenzione e sicurezza.



All'interno della caldaia sono presenti due serpentine in acciaio inox che garantiscono un ottimo scambio termico. Le serpentine fanno parte di due circuiti separati, uno per l'impianto di riscaldamento e l'altro per la produzione di acqua calda sanitaria istantanea. A fianco, la valvola di sfogo automatica che facilita l'installazione e l'uso dell'apparecchio.



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.



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.



Il sistema di regolazione della griglia fuoco permette di 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.



All'interno del vano apposito sono presenti diversi dispositivi che permettono la massima semplicità e risparmio in fase di installazione: una pompa di circolazione ad alta efficienza, il flussostato di controllo sul circuito sanitario e gli attacchi della caldaia facilmente collegabili con tubi flessibili.



Il livellostato, abbinato alla centralina elettronica, permette di segnalare l'abbassamento del livello dell'acqua nella caldaia. Il tubo di scarico troppo pieno costituisce un sistema a vaso aperto che garantisce la sicurezza.

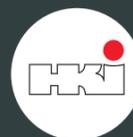


L'anodo sacrificale al magnesio, unito al grosso spessore delle pareti della caldaia, promette lunga durata nel tempo del corpo caldaia.



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.



Il forno in acciaio inox è completo di teglia smaltata su guide telescopiche per facilitare le operazioni di estrazione durante la cottura dei cibi e di una pratica griglia forno. Di serie è presente: un'efficace valvola per evitare la formazione di vapore che si sviluppa durante la cottura di alcune pietanze, illuminazione elettrica e termometro.