

Serie TE

STUFE A LEGNA



Rizzoli ®
— Cucine a legna, dal 1912. —





Un secolo di storia. La nostra.



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

Famiglia Rizzoli



Qualità certificata e sostenibile



La legna da ardere ad oggi è il combustibile in assoluto più rispettoso dell'ambiente e del nostro delicato pianeta. Non solo. E' una fonte di energia rinnovabile e neutrale, proprio perchè non contribuisce all'aumento della CO2 nell'atmosfera. E' infatti appurato che durante la combustione, la legna emetta le stesse identiche sostanze che rilascerebbe con il naturale degrado in natura. Ma ha anche moltissimi altri vantaggi: è una materia prima praticamente inesauribile, incentiva la cura del patrimonio boschivo e non è mai responsabile di disboscamenti incontrollati, si conserva a lungo e le ceneri della combustione sono biodegradabili al 100%.

Rizzoli continua fermamente a credere in questi fondamentali concetti, tanto da concentrare tutte le sue ricerche su prodotti che si basano solo ed esclusivamente sul consumo di legna da ardere. La naturale conseguenza di questo impegno è che tutti i prodotti Rizzoli rispettano l'ambiente 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 e Flamme Verte francese.



Quando natura fa rima con risparmio



Riscaldare con la legna significa anche risparmiare. La legna è infatti, nella maggior parte delle situazioni, il combustibile più economico presente sul mercato. E' una risorsa quasi sempre disponibile localmente, con evidenti vantaggi sui costi di trasporto, sulla distribuzione e sull'impatto ambientale. Inoltre con i bonus statali è possibile acquistare prodotti a biomassa con agevolazioni fiscali ed incentivi economici.



Un nuovo sistema di combustione

Oltre cent'anni di storia fanno la differenza. Dal laboratorio di Ricerca & sviluppo nasce la prima stufa italiana ad alimentazione automatica caratterizzata da un nuovo sistema di combustione in grado di ricavare dalla legna ancora maggiore calore.

La combustione avviene solo dopo una fase di preriscaldamento all'interno del serbatoio e in completa assenza di ossigeno, la quale porta a una decomposizione termochimica e alla formazione dei composti gassosi.

Grazie a questo processo di pirolisi si ottiene dalla legna una maggior potenza calorica, altissimi rendimenti ed emissioni molto basse.



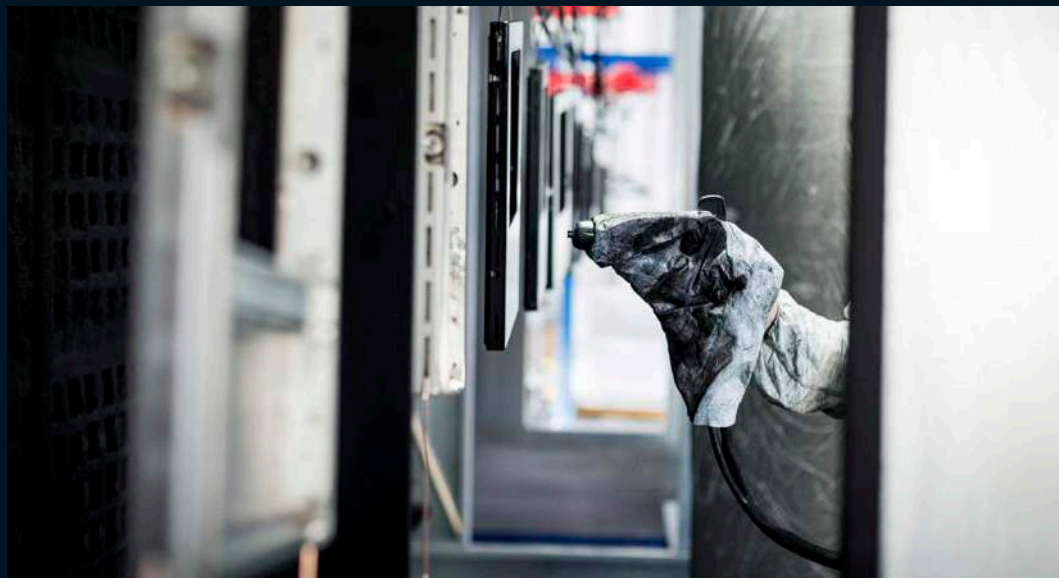
Una lavorazione tutta italiana



Ogni nostro prodotto viene interamente progettato e realizzato in Italia, nel nostro stabilimento di Trodena (BZ), in Alto Adige. L'edificio racchiude in un unico luogo produzione, laboratorio di Ricerca & Sviluppo, uffici e un ampio showroom. Questo ci permette di controllare ogni fase della lavorazione, dalla materia prima all'immissione del prodotto finito nel mercato. Le materie prime vengono lavorate utilizzando le più moderne tecnologie ma seguendo un approccio artigianale: in Rizzoli non esiste la catena di montaggio, tutto viene assemblato a mano dai nostri tecnici per garantire i più elevati standard qualitativi.



La filosofia del meglio



La qualità è il requisito fondamentale per tutto quello che produciamo. Ciò che ci distingue è la volontà di migliorare ogni giorno per riuscire a soddisfare un mercato che cambia continuamente nei gusti e nelle necessità. Quando progettiamo un prodotto, pensiamo a chi lo userà. Per questo selezioniamo con cura i materiali, ottimizziamo i processi, testiamo le funzionalità e studiamo l'estetica. Se tutto ci soddisfa, facciamo ancora qualcosa in più. Per noi l'innovazione non è un obiettivo da raggiungere: è un metodo di lavoro. Ogni anno investiamo buona parte delle nostre risorse in Ricerca & Sviluppo perché sappiamo che migliorare è l'unico modo per continuare a offrire un prodotto di riconosciuta qualità.





Sono autonoma, pratica, bella,
e vado a legna.

Sono
TE 60

La prima stufa a legna italiana
ad alimentazione automatica





TE 60. E non ci pensi più.

Unica nel suo genere, la TE 60 ha la sua arma vincente nella lunga autonomia resa possibile da un tanto semplice quanto efficace sistema di auto alimentazione della legna. Il serbatoio, collocato nel retro della stufa, è progettato per immagazzinare fino a 15 kg di legna e funziona senza nessun tipo di ausilio elettronico o meccanico.

La TE 60 offre tutto questo in perfetta autonomia ma può essere utilizzata anche nel sistema tradizionale con il carico della legna direttamente nella camera di combustione dalla porta frontale.



Sistema automatico di alimentazione attraverso il serbatoio posteriore



Sistema manuale di alimentazione attraverso la porta fuoco frontale



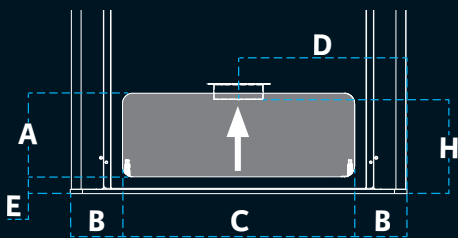
TE 60. Unica nel suo genere.

- Alimentazione automatica della legna per caduta
- Autonomia di oltre 6 ore per singolo carico
- Nessun meccanismo elettronico nè meccanico
- Zero consumi di elettricità
- Lunghezza ceppi fino a 33 cm
- Fiamma elegante e braci non visibili
- Rendimento oltre l'87%
- Camera di combustione in materiale refrattario per l'accumulo del calore
- Serbatoio a chiusura ermetica con capacità di carico fino a 15 kg di legna
- Combustione con processo di pirolisi
- Piedini livellatori
- Predisposizione presa d'aria esterna
- Massima sicurezza. La legna brucia solo una volta entrata in camera di combustione

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxH)	640x600x1400 mm
Autonomia	> 6 ore
Rendimento	> 87%
Potenza	8 kW

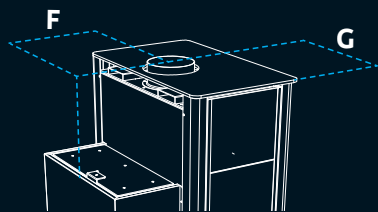
Presca d'aria



Vista posteriore

Modello	A	B	C	D	E	H	∅
TE 60	160	100	445	322	32	180	95

Uscita fumi



Modello	F	G	∅
TE 60	345	322	150

Finiture

Standard



Bianco

Standard



Nero

Standard



Rosso

Stone



Serpentino



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



Rizzoli ®
Cucine a legna, dal 1912.

Rizzoli s.r.l. - Unica sede
Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 887551 - Fax +39 0471 887552
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it

Impresa dell'
ALTO ADIGÈ



Serie R

CUCINE E TERMOCUCINE A LEGNA







Un secolo di storia. La nostra.



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

Famiglia Rizzoli

E' tempo di fare scelte importanti



La legna da ardere ad oggi è il combustibile in assoluto più rispettoso dell'ambiente e del nostro delicato pianeta. Non solo. E' una fonte di energia rinnovabile e neutrale, proprio perchè non contribuisce all'aumento della CO₂ nell'atmosfera. E' infatti appurato che durante la combustione, la legna emetta le stesse identiche sostanze che rilascerebbe con il naturale degrado in natura. Ma ha anche moltissimi altri vantaggi: è una materia prima praticamente inesauribile, incentiva la cura del patrimonio boschivo e non è mai responsabile di disboscamenti incontrollati, si conserva a lungo e le ceneri della combustione sono biodegradabili al 100%.

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



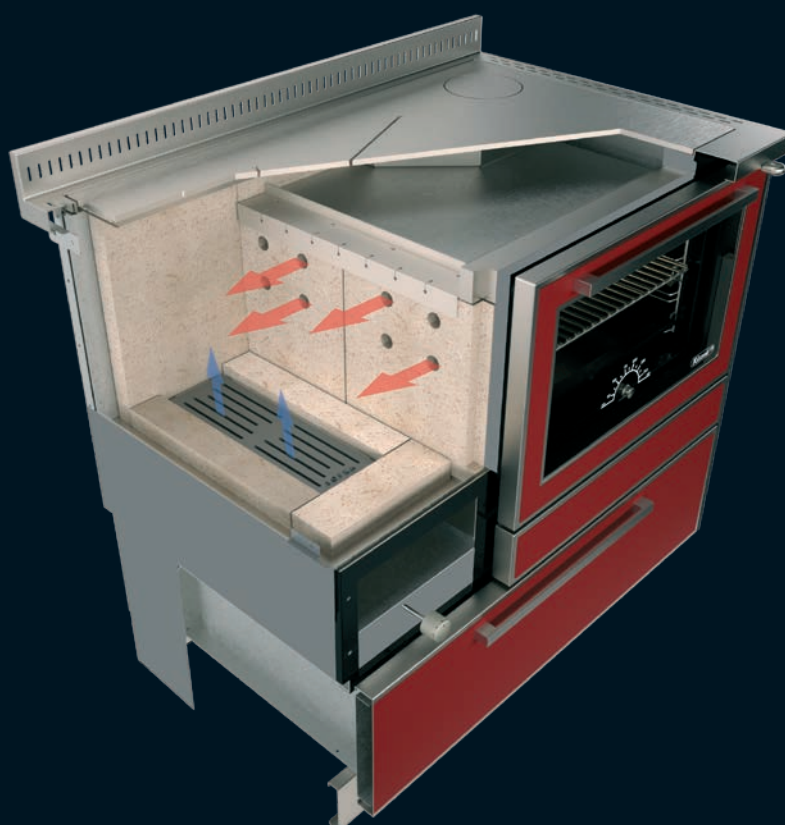
Quando natura fa rima con risparmio



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

Superflame®. Il Nuovo sistema di combustione firmato Rizzoli.

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



Sommario



CUCINE A LEGNA

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

TERMOCUCINE A LEGNA

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

PERSONALIZZAZIONE

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

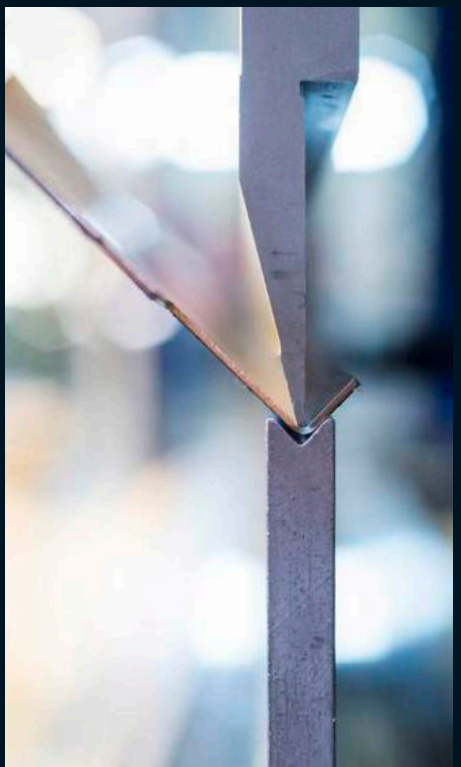
AREA TECNICA

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

Serie R. Tradizione e personalizzazione.



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





Cucine a legna





Nuova Serie R. Nulla è come prima.

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

Innovativo sistema di
combustione Superflame®



Nuovo design



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



Porta fuoco con triplo vetro



Cassa legna
con sistema di chiusura
ammortizzata *Soft close*



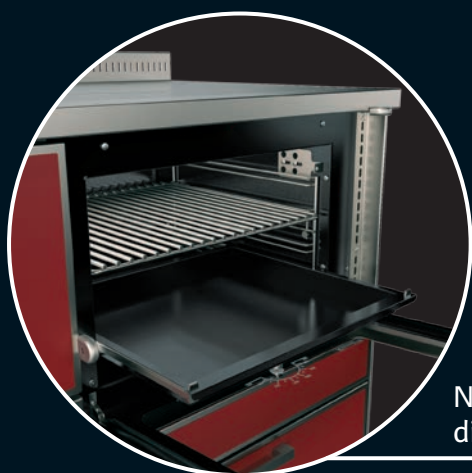
Uscita fumi posteriore
regolabile





Sistema Surround Heat®
per l'incasso tra i mobili

Presca d'aria esterna



Nuovo forno da 45 cm
di larghezza

Zoccolo telescopico con cassa
legna integrata (optional)



TUTTE LE DOTAZIONI DI SERIE NEL DETTAGLIO

- Altezza cucina regolabile: 850 - 910 mm
- Uscita fumi posteriore regolabile
- Chiusura cassa legna servoassistita
- Porta fuoco con triplo vetro
- Presca d'aria esterna
- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Regolazione/chiusura presca d'aria esterna
- Camera di combustione in materiale refrattario
- Sistema di combustione Superflame®
- Doppio girofumi

- Piastra radiante in acciaio
- Fianchi aerati a convezione termica naturale e ventilazione forzata

MODELLI CON FORNO A LEGNA

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



Serie RE senza forno

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



Finitura Epoka P44

RE 40

Misure (LxPxH)
400x600x850-910 mm



RE 45

Misure (LxPxH)
450x600x850-910 mm



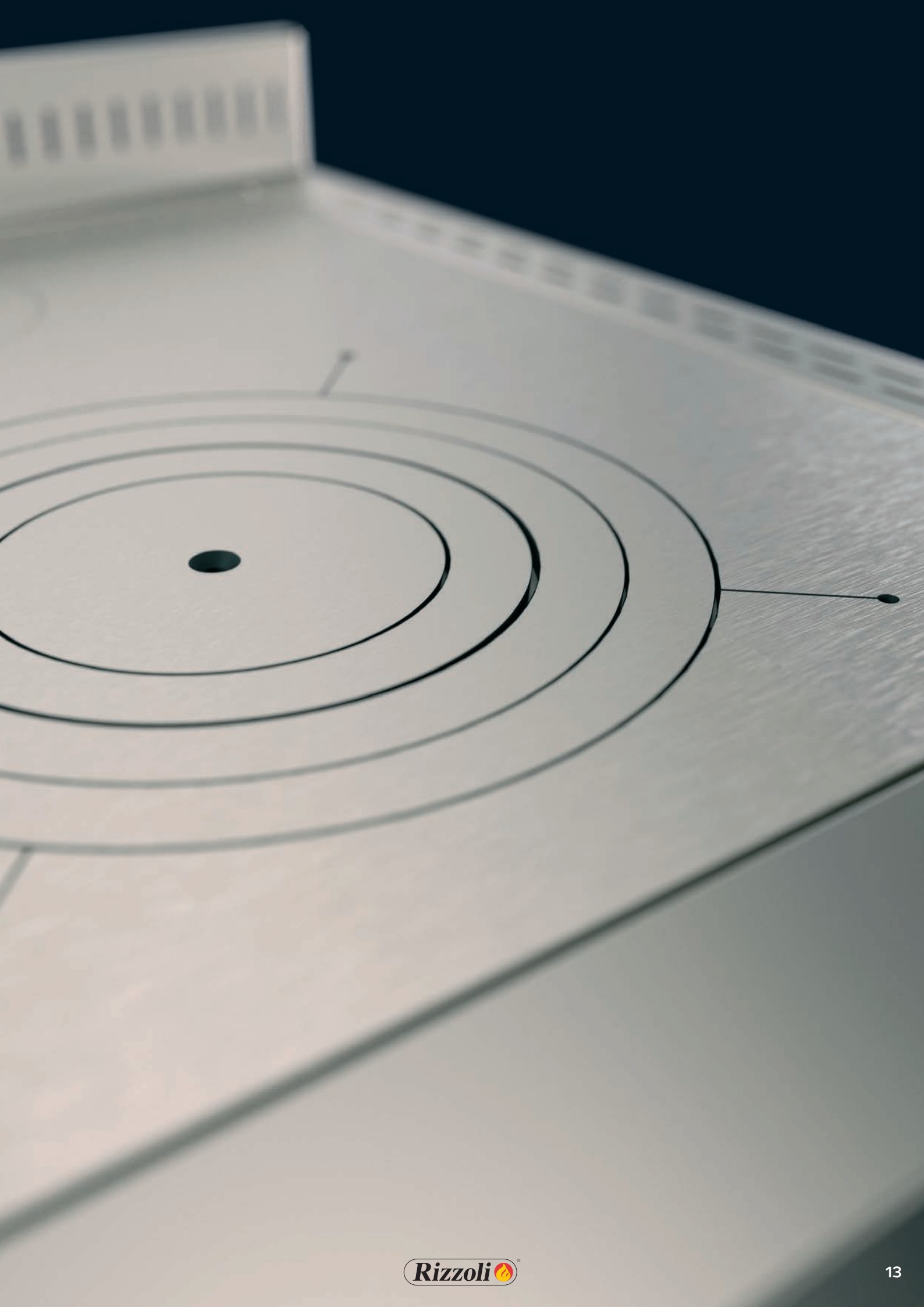
RE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-910 mm



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

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





Serie RE con forno

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



Finitura Variant Rosso

RE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

RE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

RE 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm



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

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

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





Monoblocchi Serie RE combi

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



Finitura Inox

RE 100 combi

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm



RE 105 combi

Misure (LxPxH)
1050x600x850-910 mm



RE 110 combi

Misure (LxPxH)
1100x600x850-910 mm



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

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

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

RE 120 combi

Misure (LxPxH)

1200x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
250x430x260 mm

RE 140 combi

Misure (LxPxH)

1400x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm

RE 150 combi

Misure (LxPxH)

1500x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
450x430x260 mm

RE 160 combi

Misure (LxPxH)

1600x600x850-910 mm



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





Serie RVE senza forno

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



Finitura Variant Sabbia

RVE 40

Misure (LxPxH)
400x600x850-910 mm



RVE 45

Misure (LxPxH)
450x600x850-910 mm



RVE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-910 mm



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

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





Serie RVE con forno

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



Finitura Inox

RVE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

RVE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RVE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

RVE 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm



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

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

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





Monoblocchi Serie RVE combi

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



Finitura Variant Bianco

RVE 100 combi

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm

RVE 105 combi

Misure (LxPxH)
1050x600x850-910 mm

RVE 110 combi

Misure (LxPxH)
1100x600x850-910 mm



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

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

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

RVE 120 combi

Misure (LxPxH)

1200x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)

250x430x260 mm

RVE 140 combi

Misure (LxPxH)

1400x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)

350x430x260 mm

RVE 150 combi

Misure (LxPxH)

1500x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)

450x430x260 mm

RVE 160 combi

Misure (LxPxH)

1600x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)

350x430x260 mm

Vasca acqua Inox (13 lt)





Serie RNE

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



Finitura Variant Nero

RNE 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
300x430x160 mm

RNE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
350x430x160 mm



Monoblocchi Serie RNE combi

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



Finitura Variant Panna

RNE 110 combi

Misure (LxPxH)
1100x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
300x430x160 mm

RNE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x160 mm

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

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

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



Serie RNV

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



Finitura Variant Blu

RNV 50

Misure (LxPxH)
500x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
300x430x160 mm

RNV 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
350x430x160 mm



Monoblocchi Serie RNV combi

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



Finitura Variant Ruggine

RNV 110 combi

Misure (LxPxH)

1100x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
300x430x160 mm

RNV 120 combi

Misure (LxPxH)

1200x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x160 mm

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

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

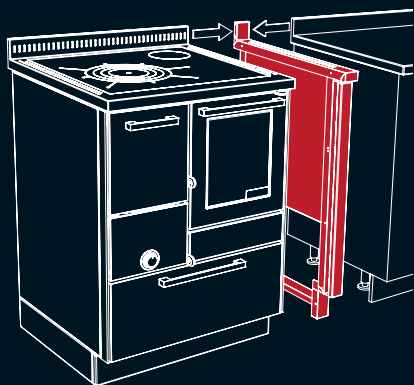
Finiture e scelte: pag. 54
Opzioni e varianti: pag. 58

Isolamento termico

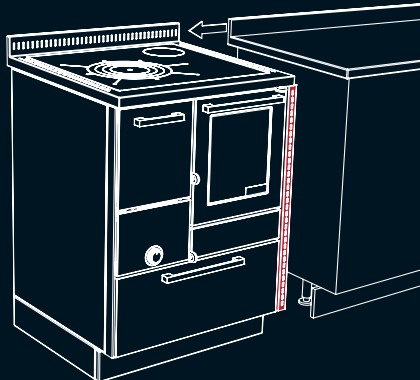
Serie RE - RVE - RNE - RNV

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

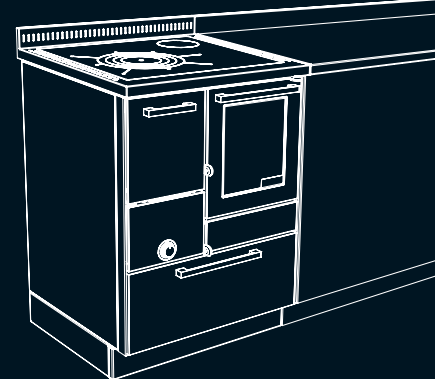
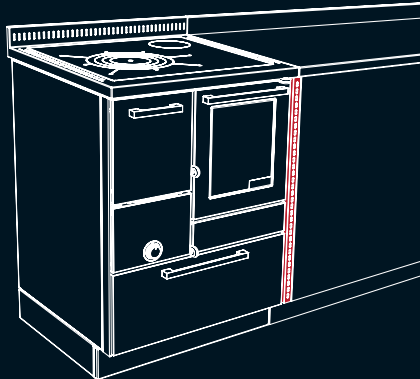
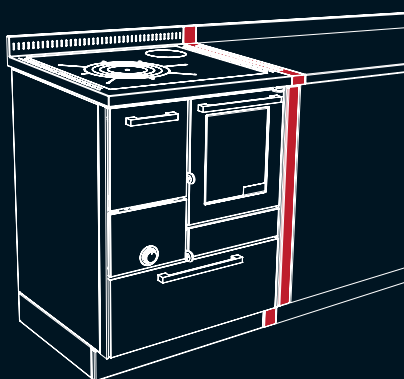
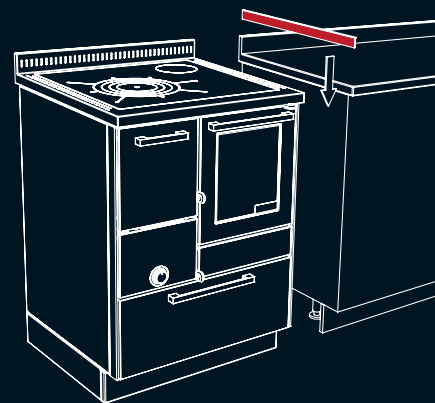
Distanziale



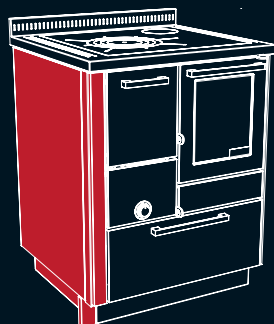
Aletta



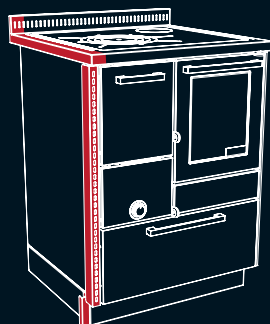
Profilo per piano



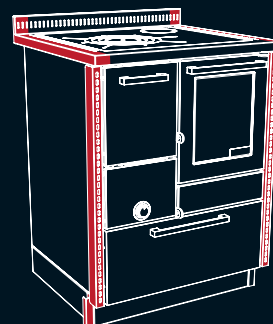
Altre varianti di isolamento termico



Piano allargato
su un lato
con tamponamento
isolato



Piano allargato
su un lato
con aletta



Piano allargato
su due lati
con alette



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

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

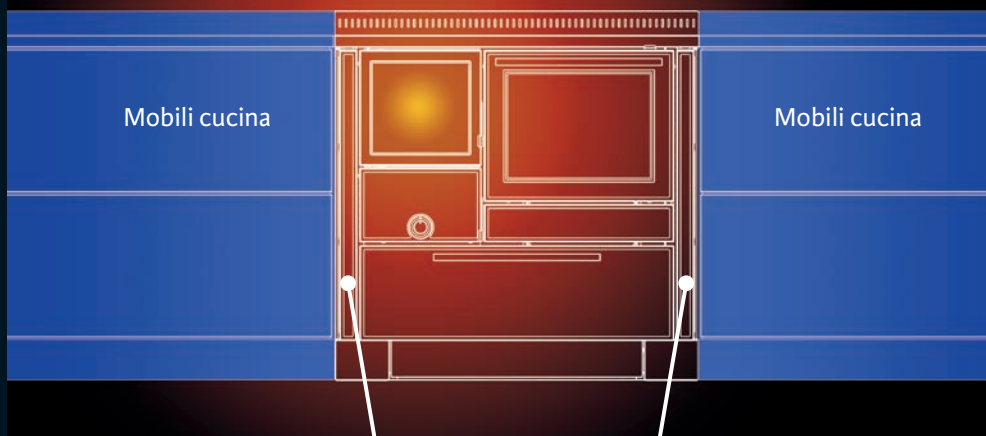


Surround Heat®. La sicurezza prima di tutto.

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

ESEMPIO DI DISPERSIONE DEL CALORE CON IL SISTEMA SURROUND HEAT®

Cucina a legna



Fianchi isolati con sistema Surround Heat®



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



Serie RI

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



Finitura Epoka P46

RI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm



RI 70

Misure (LxPxH)
700x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

RI 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RI 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

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

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





Serie RVI

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



Finitura Epoka P14

RVI 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm



RVI 70

Misure (LxPxH)
700x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
250x430x260 mm

RVI 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RVI 100

Misure (LxPxH)
1000x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

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

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





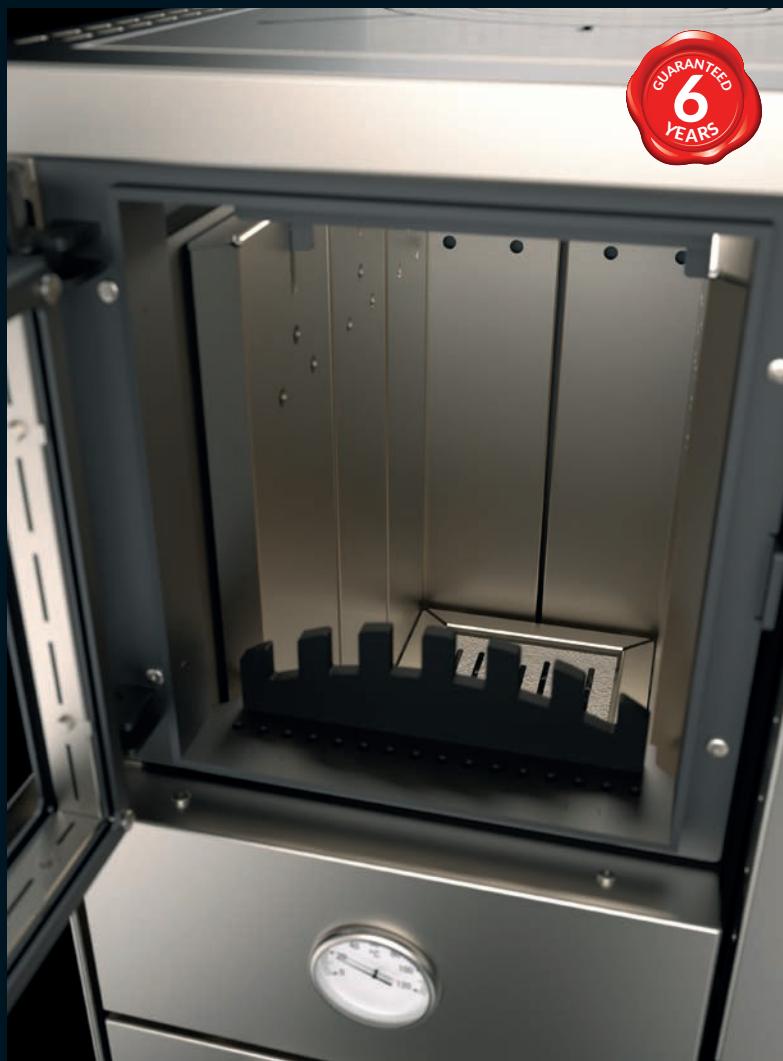
Termocucine a legna





Dalla legna all'acqua calda

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



H₂O System®. Il nuovo sistema di combustione



Dal laboratorio Ricerca & Sviluppo Rizzoli nasce l'innovativo H₂O System® che rivoluziona il processo di combustione delle termocucine. Le Serie RTE e RTVE sono dotate di una nuova camera di combustione interamente rivestita con protezioni in acciaio, che permettono di creare un'intercapedine tra la caldaia e le protezioni per il passaggio dell'aria secondaria preriscaldata. Il nuovo sistema certificato garantisce un'ottima combustione della legna, un maggiore abbattimento delle polveri e un elevato rendimento. Con il sistema H₂O System® il fuoco non è più a diretto contatto con le pareti della caldaia, in questo modo viene garantita una maggiore durata nel tempo.



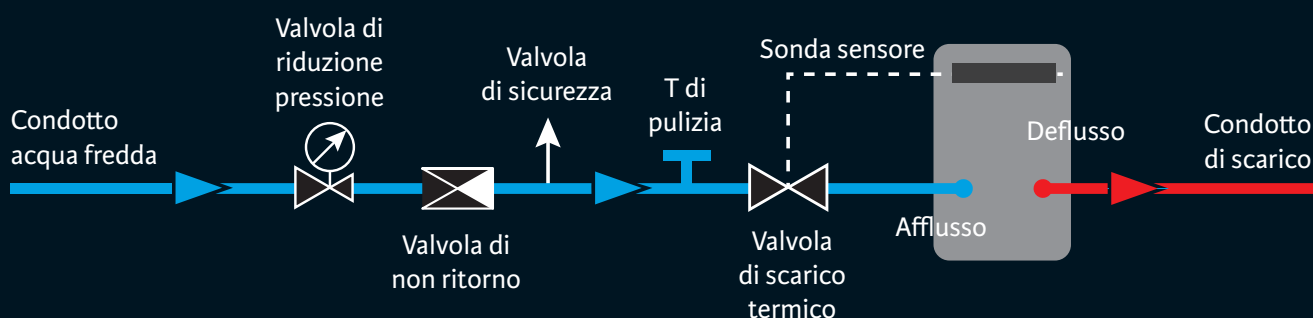
Lo scarico termico

La norma UNI 10412-2 permette di installare in modo sicuro apparecchi a combustibile solido in un impianto di riscaldamento con vaso di espansione chiuso. Perché ciò sia possibile, l'apparecchio deve essere dotato di un sistema di scarico termico che prevede la presenza di un circuito supplementare all'interno della caldaia (serpentina). Da anni Rizzoli realizza tutte le caldaie delle proprie termocucine secondo questa tecnologia predisponendo il prodotto con appositi attacchi.

L'impianto di scarico termico permette di raffreddare direttamente la caldaia quando necessario facendo scorrere acqua fredda a perdere in un circuito separato all'interno della caldaia. Tutti i componenti dell'impianto di scarico termico esterni alla termocucina devono essere acquisiti da terze parti secondo le indicazioni del progettista o dell'installatore dell'impianto. Per realizzare questo impianto è necessario effettuare i collegamenti di andata e ritorno, che sono interscambiabili, la sonda di comando dell'impianto deve essere inserita nell'apposito bulbo di collegamento. L'impianto per essere efficace deve funzionare anche in mancanza di alimentazione elettrica.



Il logo che contraddistingue i prodotti con predisposizione per scarico termico



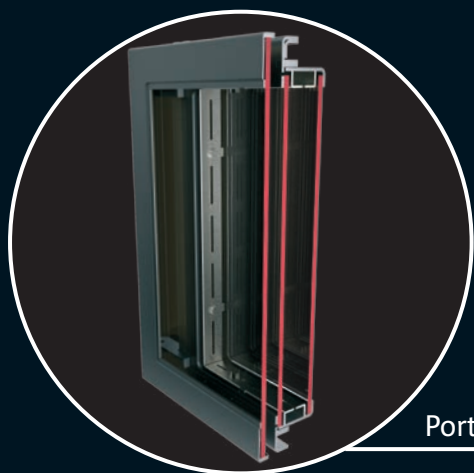
Nuove termocucine Serie R. Ancora più tecnologia. Ancora più calore.

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



Nuovo design

Innovativo sistema di combustione H₂O System®



Porta fuoco con triplo vetro

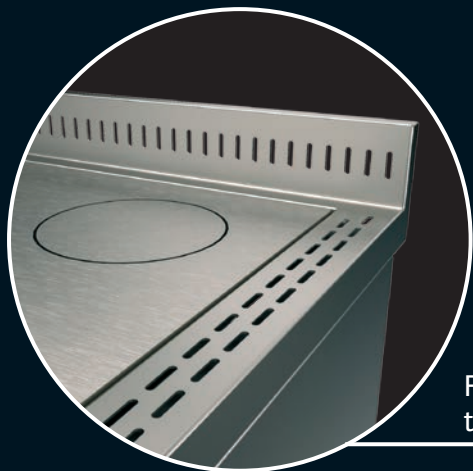
Dispositivo per il controllo automatico dell'aria e comando regolazione presa d'aria esterna



Uscita fumi posteriore regolabile

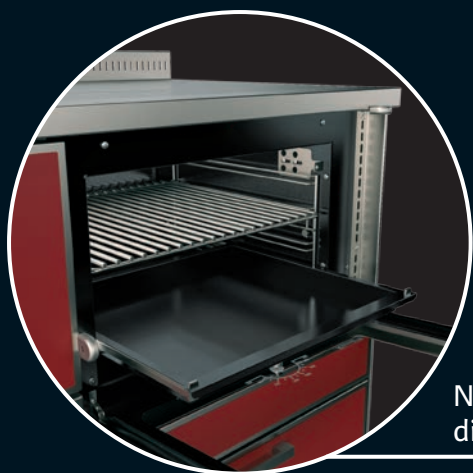
Cassa legna con sistema di chiusura ammortizzata *Soft close*





Fianchi aerati a convezione termica naturale

Presca d'aria esterna



Nuovo forno da 45 cm di larghezza

Predisposizione per scarico termico



TUTTE LE DOTAZIONI DI SERIE NEL DETTAGLIO

- Altezza cucina regolabile: 850 - 910 mm
- Uscita fumi posteriore regolabile
- Chiusura cassa legna servoassistita
- Porta fuoco con triplo vetro
- Presca d'aria esterna
- Regolazione automatica aria primaria
- Aria secondaria preriscaldata
- Regolazione/chiusura presca d'aria esterna
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Sistema di combustione H₂O System®
- Predisposizione per scarico termico
- Piastra radiante in acciaio
- Fianchi aerati a convezione naturale

MODELLI CON FORNO A LEGNA

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

Serie RTE

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



Finitura Variant Panna

RTE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm



RTE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RTE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

Dotazioni di serie: pag. 40
Specifiche tecniche: pag. 68

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



Monoblocchi Serie RTE combi

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



Finitura Variant Verde

RTE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm



RTE 140 combi

Misure (LxPxH)
1400x600x850-910 mm



RTE 150 combi

Misure (LxPxH)
1500x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
450x430x260 mm

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

Dotazioni di serie: pag. 40
Specifiche tecniche: pag. 68

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

Serie RTVE

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



Finitura Bianco

RTVE 60

Misure (LxPxH)
600x600x850-910 mm



RTVE 80

Misure (LxPxH)
800x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
350x430x260 mm

RTVE 90

Misure (LxPxH)
900x600x850-910 mm



Misure forno (LxPxH)
450x430x260 mm

Dotazioni di serie: pag. 40
Specifiche tecniche: pag. 68

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





Monoblocchi Serie RTVE combi

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



Finitura Epoka P 56

RTVE 120 combi

Misure (LxPxH)
1200x600x850-910 mm



RTVE 140 combi

Misure (LxPxH)
1400x600x850-910 mm



RTVE 150 combi

Misure (LxPxH)
1500x600x850-910 mm



Misure forno a legna (LxPxH)
350x430x260 mm

Misure forno a legna (LxPxH)
450x430x260 mm

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

Dotazioni di serie: pag. 40
Specifiche tecniche: pag. 68

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



0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95 100
- + P L C

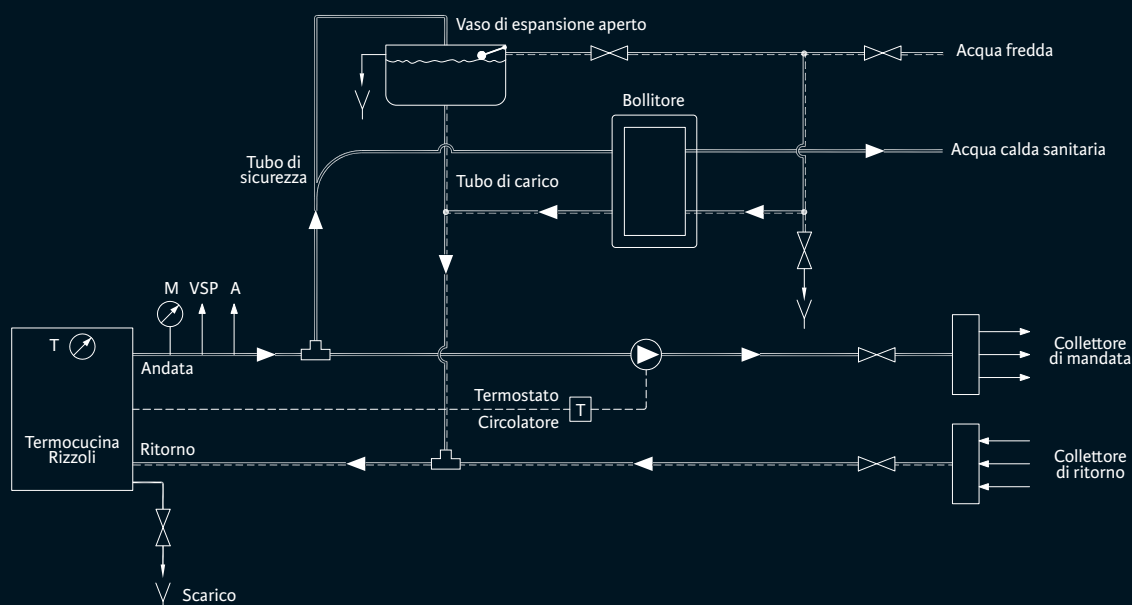
12:00

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
- + P L C

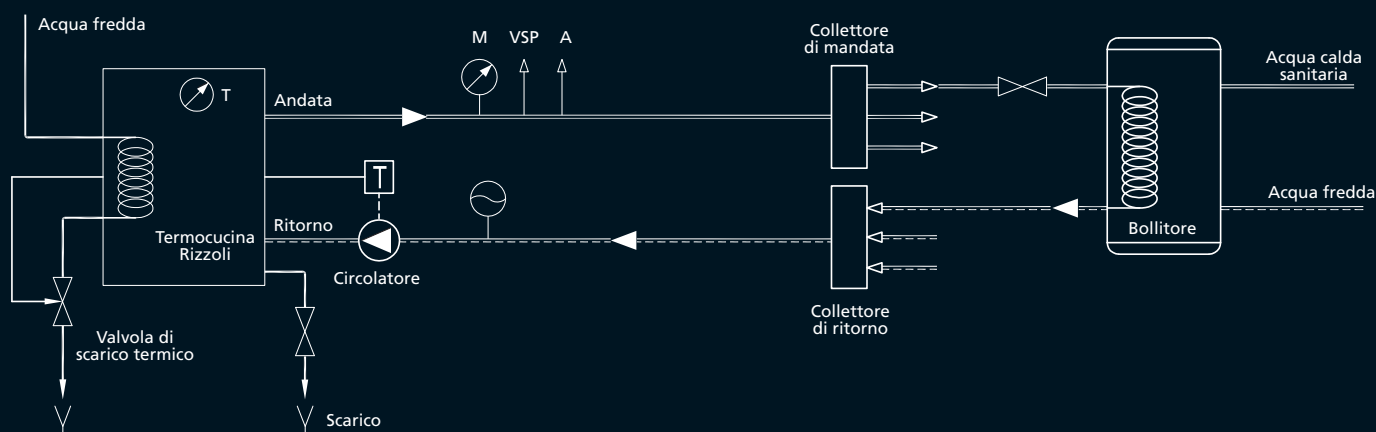
L'impianto termosanitario

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

Schema 1



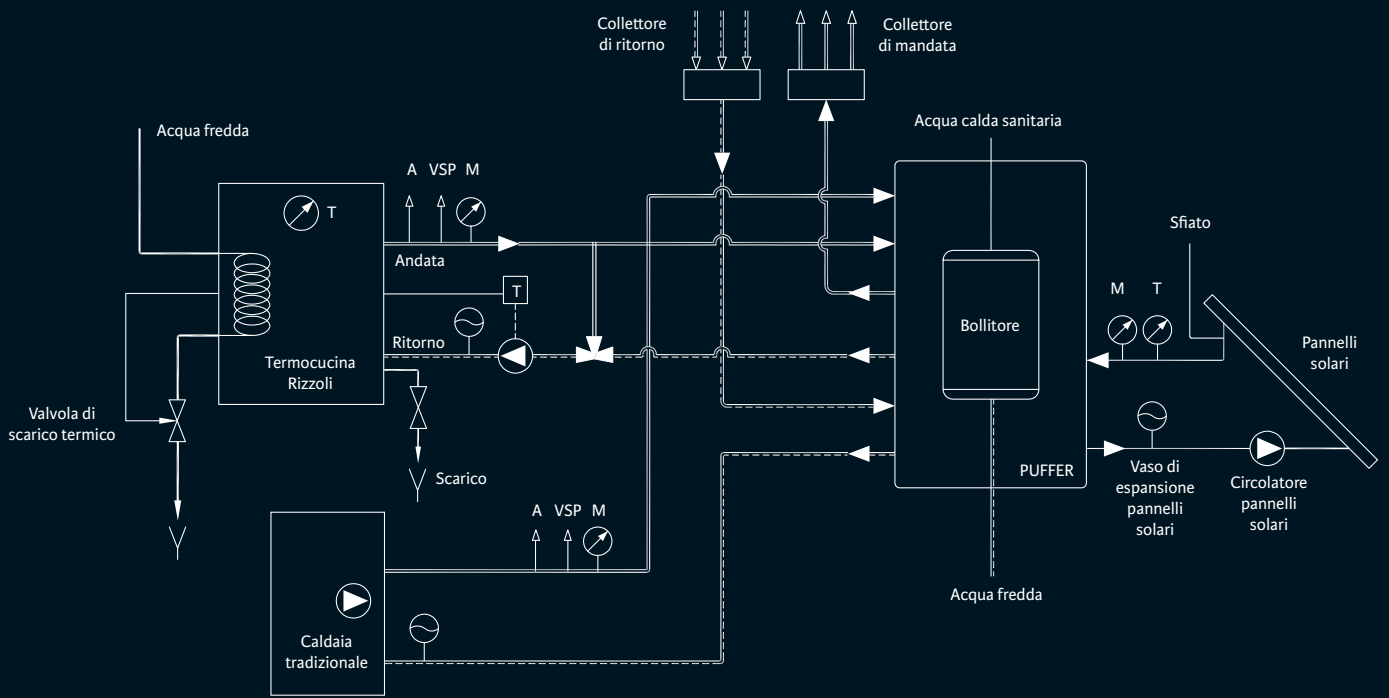
Schema 2



LEGENDA

Acqua calda	Circolatore	Termometro	Valvola anticondensa
Acqua fredda	Vaso espansione chiuso	VSP Valvola di sovrappressione	
Manometro	Termostato	Allarme acustico	

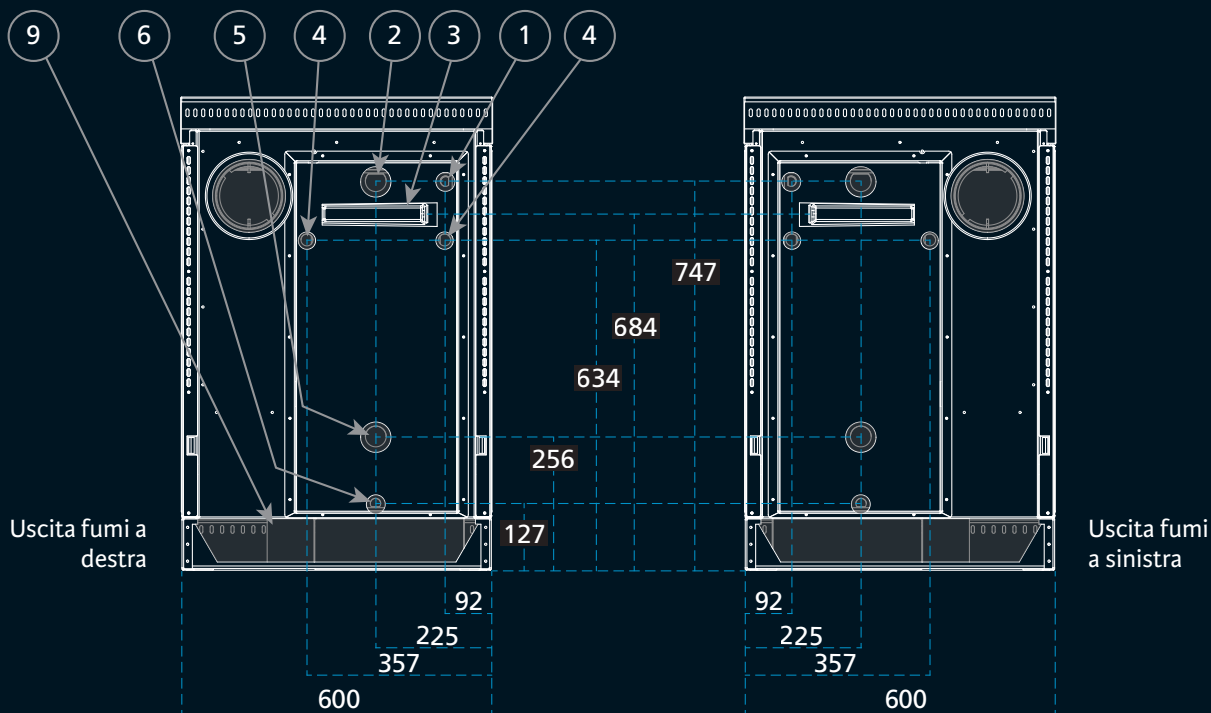
Schema 3



Specifiche attacchi caldaia Serie R

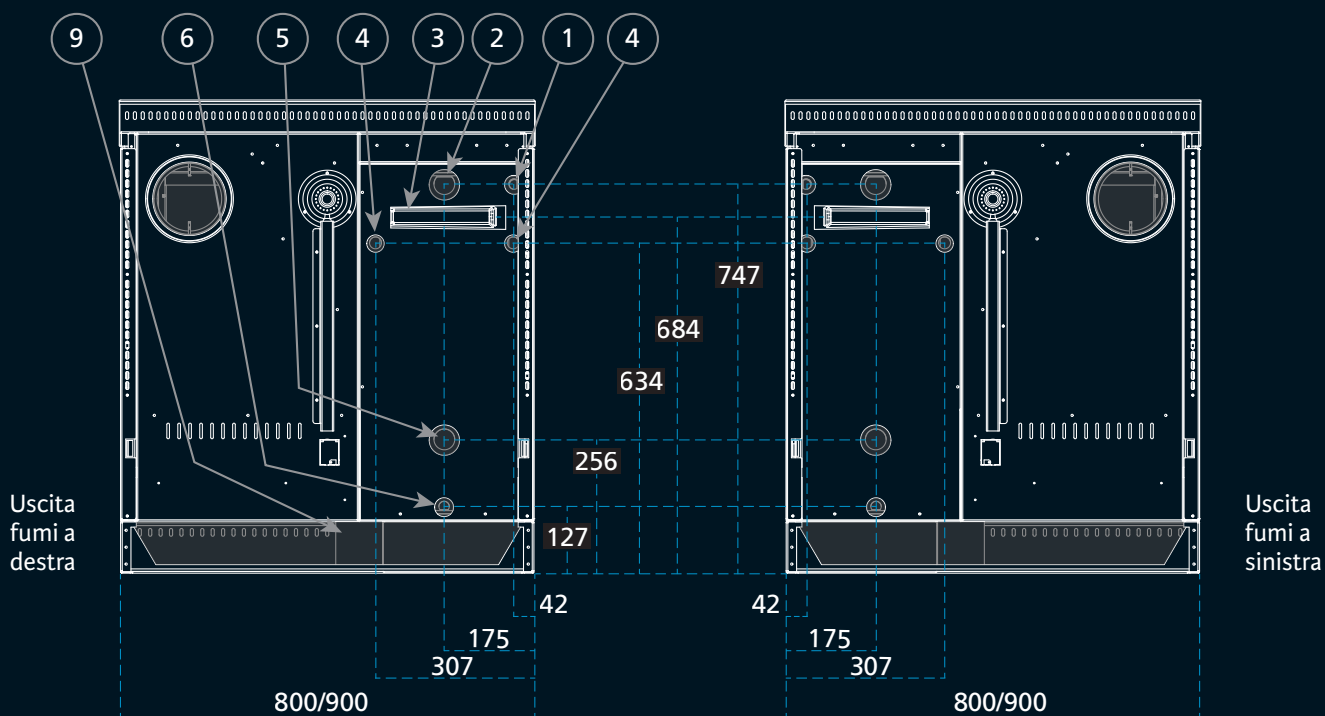
RTE 60 - RTVE 60

Vista posteriore



RTE 80 - RTVE 80 - RTE 90 - RTVE 90

Vista posteriore

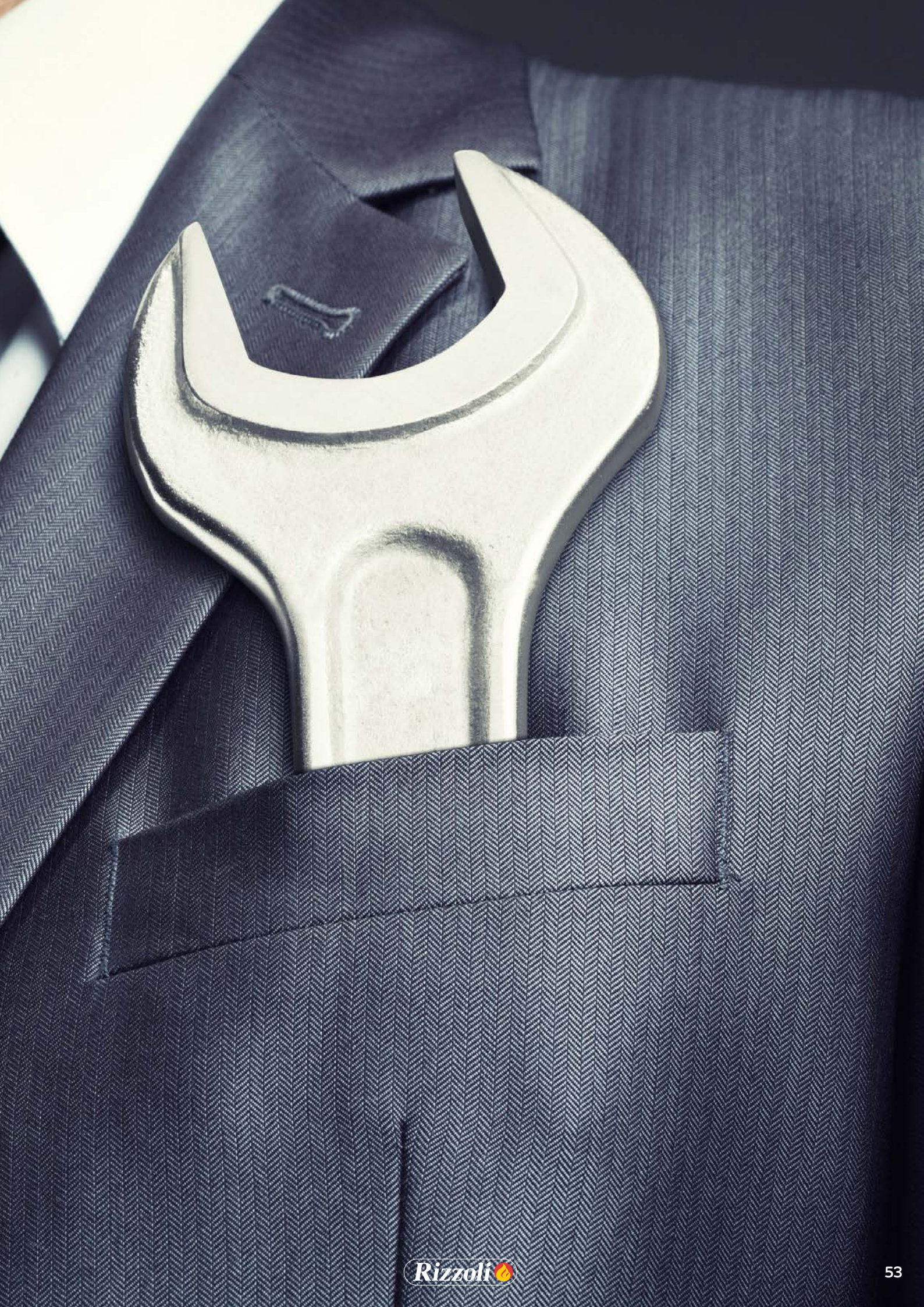


LEGENDA

- | | | |
|--|--|---|
| 1) Attacco sonda termostato $\varnothing 1/2"$ 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) |



Personalizzazione.
La nostra specialità.



Colori e finiture

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

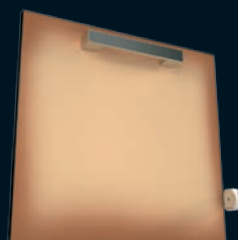
Standard



Bianco



Nero



Marrone sfumato



Inox

Inox

Variant



Variant Bianco



Variant Nero



Variant Blu



Variant Verde



Variant Sabbia



Variant Ruggine



Variant Cuoio



Variant Rosso



Variant Panna



Variant Antracite



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

Epoka

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



Epoka P14



Epoka P44



Epoka P46



Epoka P54



Epoka P56



Epoka P59 (in rame)

Porte fuoco con triplo vetro

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



Bianco



Nero



Marrone sfumato



Inox, Variant, Epoka

Configura la tua cucina



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

Maniglie e pomoli

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



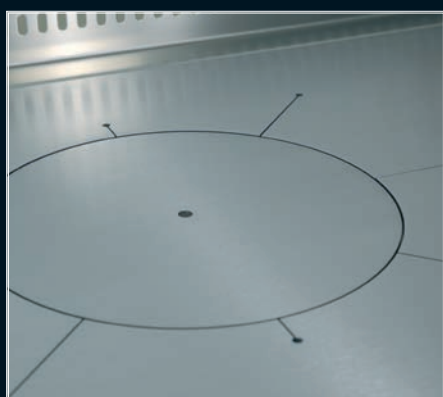
Corrimano

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

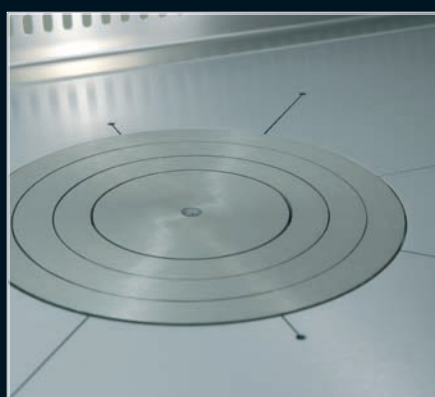


Piastre

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



Piastra PC1



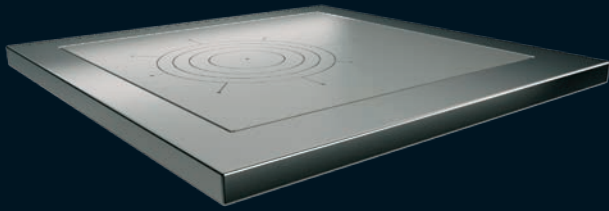
Piastra PC2



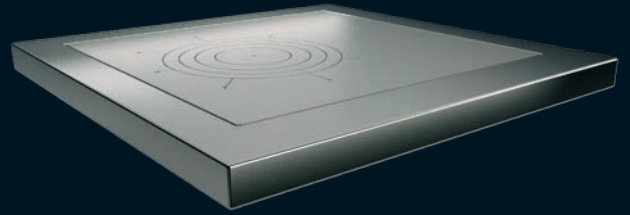
Vetroceramica

Piani

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



30 mm costa dritta senza alzatina



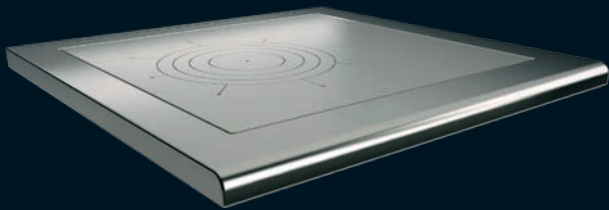
40 mm costa dritta senza alzatina



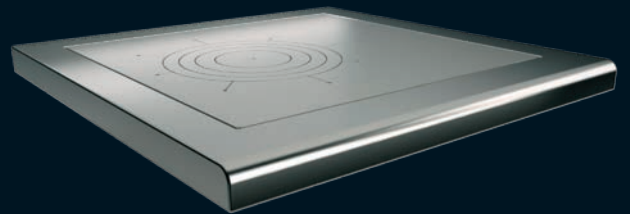
30 mm costa dritta con alzatina



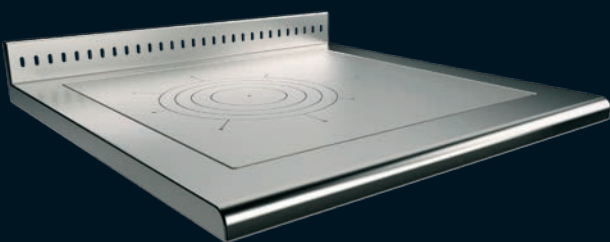
40 mm costa dritta con alzatina



30 mm costa 1/2 toro senza alzatina



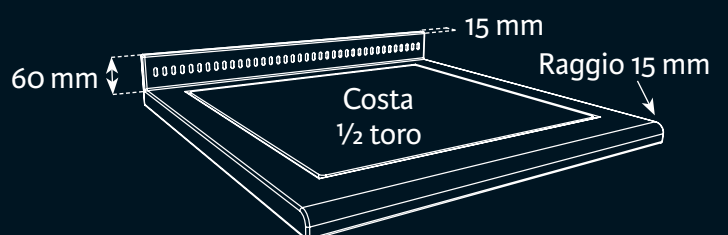
40 mm costa 1/2 toro senza alzatina



30 mm costa 1/2 toro con alzatina



40 mm costa 1/2 toro con alzatina



Copripiastra

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



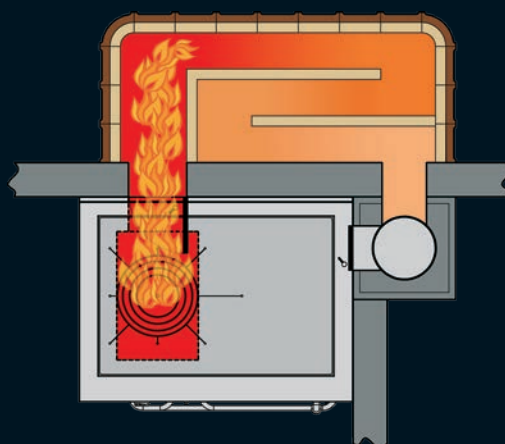
Copripiastra intero



Copripiastra con predisposizione per attacco camino

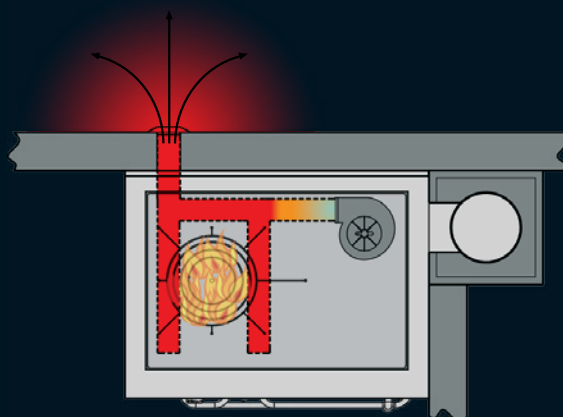
Doppio camino

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



Caldaia ad aria

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



Piani personalizzati

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



Piano a sbalzo predisposto
per inserimento piano cottura



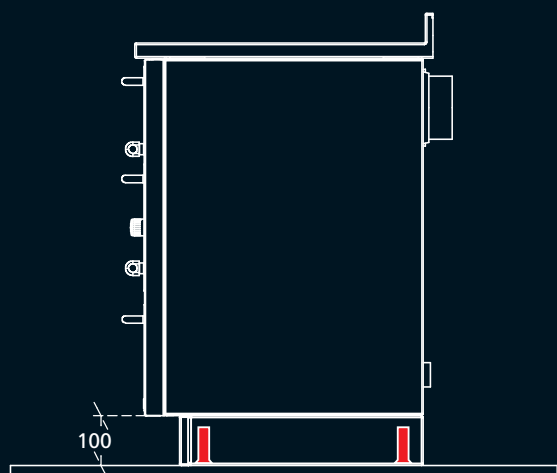
Piano ad angolo



Zoccolo

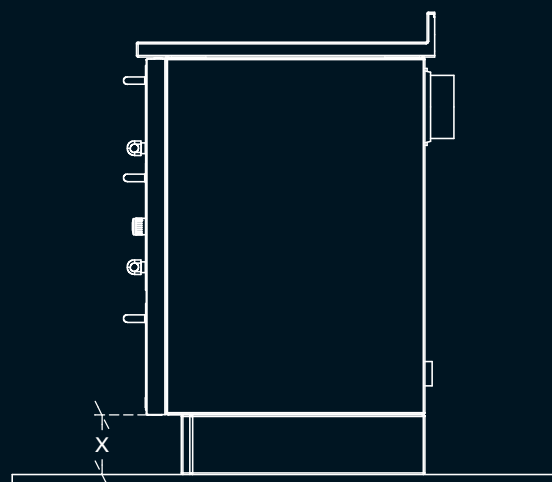
Di serie

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



Personalizzato

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



Telescopico

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



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

Strutture per elettrodomestici da incasso

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



Misure (LxP)
600x600



Misure (LxP)
700x600

Mobili e lavelli

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



Mobile 80

Misure (LxP)
800x600

Due antine e ripiano interno



Lavello 80

Misure (LxP)
800x600

Due vasche a incasso e due antine

Elettrodomestici

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



Piano cottura a gas

Misure (LxPxH)

580x510x45 mm

Caratteristiche

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

Piano cottura a gas

Misure (LxPxH)

mm 685x510x45

Caratteristiche

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





Piano cottura vetroceramica elettrico

Misure (LxPxH)

583x513x49 mm

Caratteristiche

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

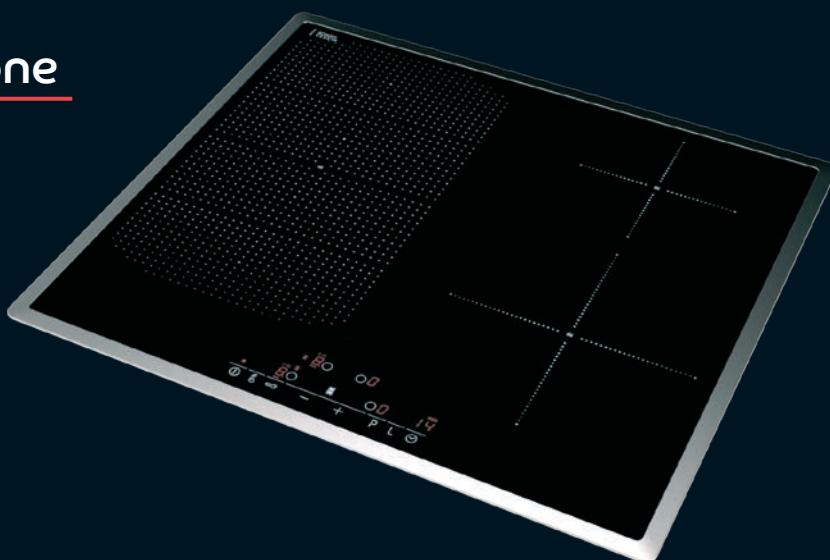
Piano cottura vetroceramica induzione

Misure (LxPxH)

584x514x53 mm

Caratteristiche

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



Forno elettrico

Misure (LxPxH)

594x594 mm

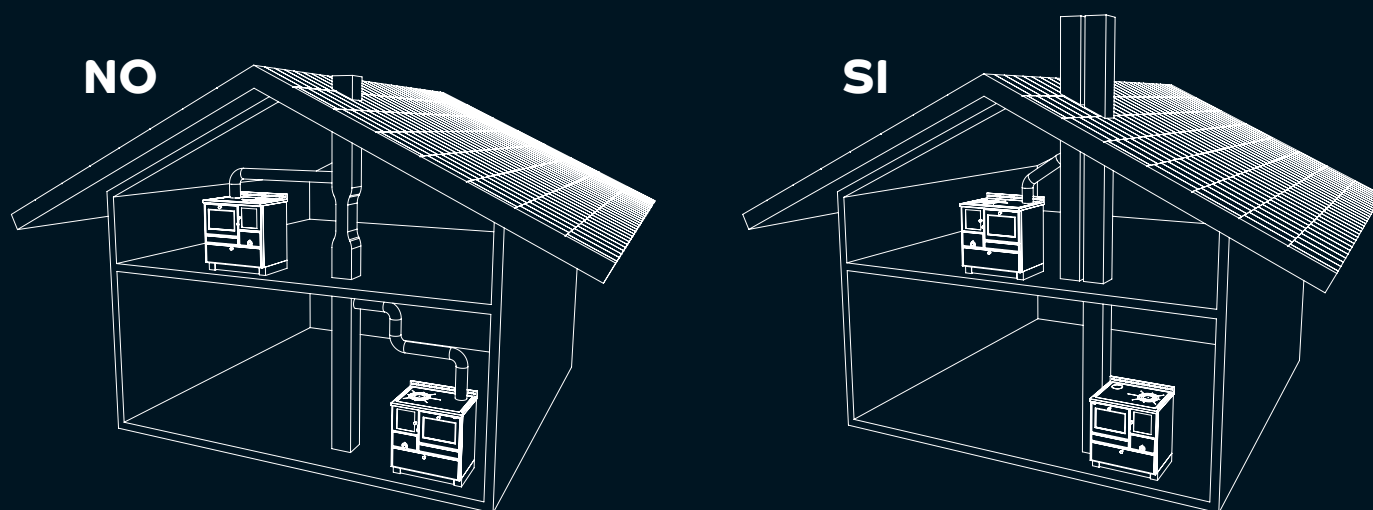
Caratteristiche

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

Consigli per l'installazione

Il camino è di vitale importanza per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Per la costruzione del camino è obbligatorio l'utilizzo di materiali adatti a resistere alle alte temperature e rispondenti alle norme in vigore. Il camino nel suo insieme deve essere dimensionato in modo corretto in funzione del tipo di apparecchio a cui va collegato tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserito. La sezione del camino deve essere tale da permettere il passaggio del fumo prodotto nella cucina senza difficoltà, ma non deve essere troppo grande altrimenti il camino avrebbe difficoltà a scaldarsi e potrebbe portare a fenomeni di condensa e di scarso tiraggio.

L'altezza del camino deve essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario al modello prescelto. Più è alto il camino e maggiore è il tiraggio. Il camino non deve avere tratti tortuosi, orizzontali o in contropendenza e il numero di curve deve essere ridotto al minimo. La canna fumaria deve essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare, inoltre non deve presentare difetti, restringimenti o perdite. Nel locale in cui è inserito l'apparecchio deve essere garantito il ricambio di aria fresca, o in alternativa deve essere collegata la presa d'aria esterna presente di serie in tutti i nostri modelli. Il corretto afflusso di aria nella cucina deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati.



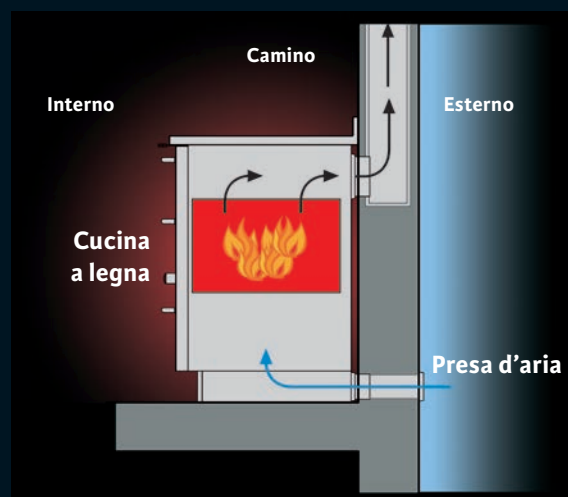
Manutenzione e sicurezza

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

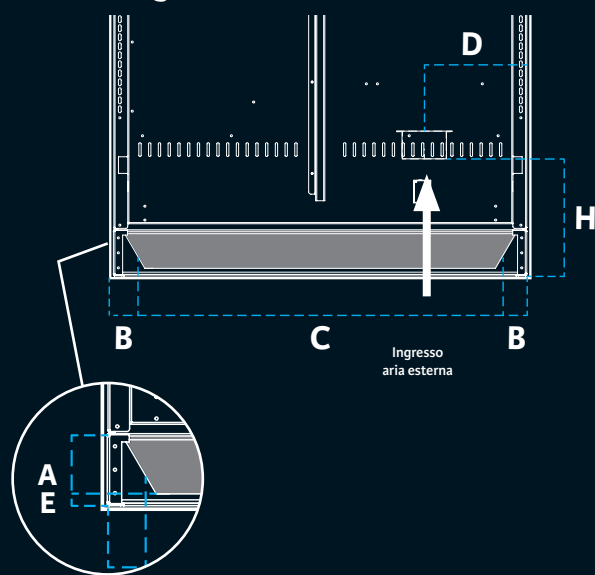


Presca d'aria esterna

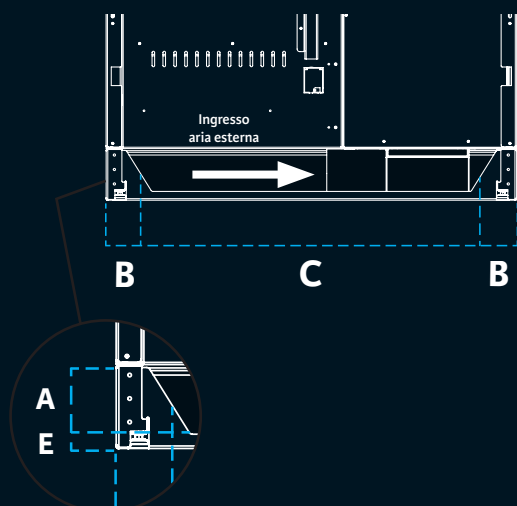
Un importante accorgimento, in mancanza di un corretto afflusso di aria nell'ambiente, è il collegamento diretto delle cucine e termocucine a legna con l'aria proveniente dall'esterno dell'abitazione. Questo sistema permette un adeguato apporto di aria per la combustione in qualsiasi situazione di installazione.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



Cucine a legna con uscita fumi a destra



Termocucine a legna con uscita fumi a destra



Misure presa d'aria

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

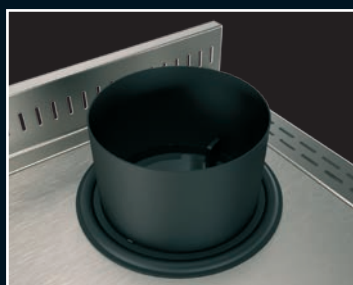
Misure in mm

Uscita fumi

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



Uscita fumi dietro



Uscita fumi sopra

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



Uscita fumi sul fianco

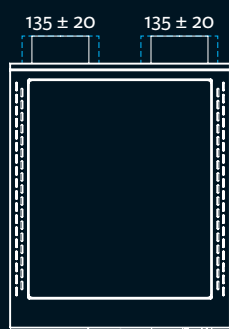


Blocco del raccordo con terminale apposito

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

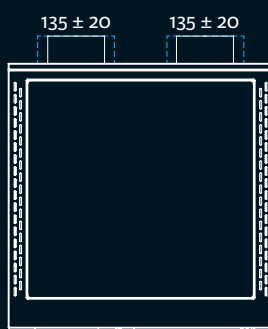
Possibili regolazioni per l'uscita fumi posteriore

RE - RVE senza forno



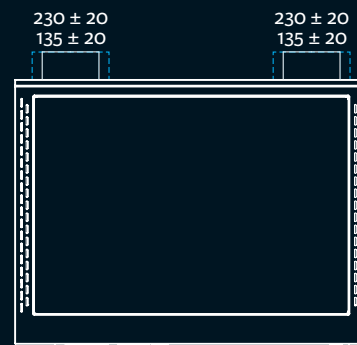
Dietro a destra e a sinistra

RE - RVE 60 CF



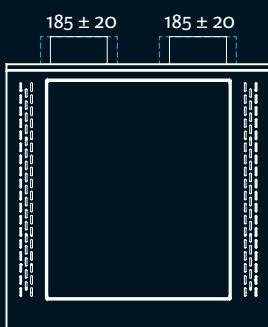
Dietro a destra o a sinistra

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



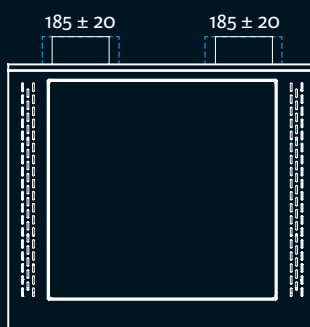
Dietro a destra o a sinistra

RI - RVI 60



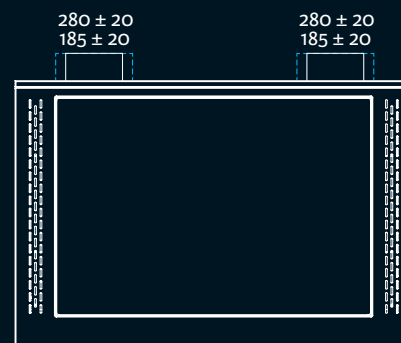
Dietro a destra e a sinistra

RI - RVI 70



Dietro a destra o a sinistra

RI - RVI 90/100



Dietro a destra o a sinistra

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

Uscite fumi Serie R

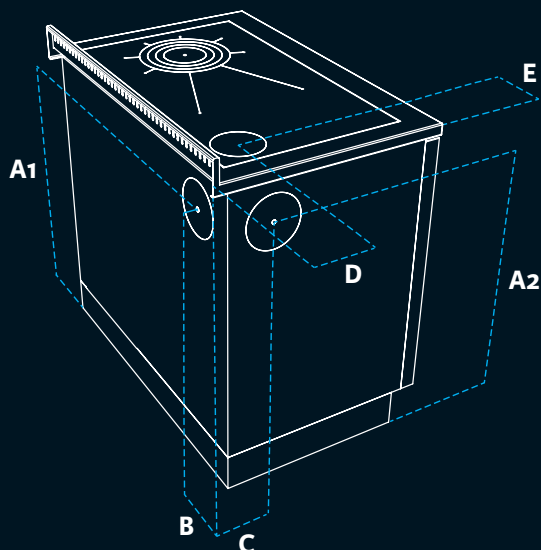
Modelli	A1 ⁽¹⁾	A2 ⁽¹⁾	B ⁽²⁾	C	D	E	∅
CUCINE A LEGNA							
RE 40 - RVE 40	710	720	135	135	125	200	130
RE 45 - RVE 45	710	720	135	135	125	225	130
RE 50 - RVE 50	710	720	135	135	125	250	130
RE 60 - RVE 60	710	720	135	135	140	145	130
RE 80 - RVE 80	710	720	135	135	140	145	130
RE 90 - RVE 90	710	720	135	135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

Misure centro foro in mm

(1) Misura con altezza zoccolo di serie.

(2) Misure posizione standard. L'uscita fumi posteriore è regolabile come indicato nella tabella a pag. 30.

(3) Indipendentemente dalla posizione dell'uscita fumi scelta la piastra viene fornita di serie con predisposizione uscita fumi.

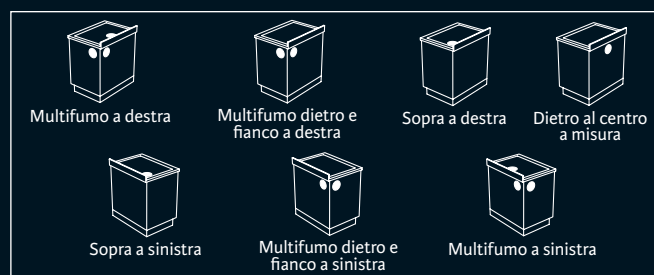


Le uscite fumi sono descritte guardando le cucine e termocucine frontalmente.

Cucine senza forno. Uscita fumi di serie.



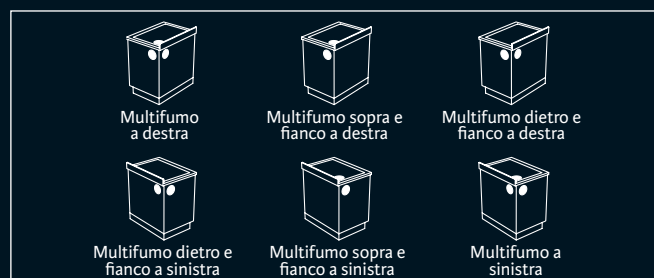
Cucine senza forno. Uscita fumi a richiesta.



Cucine con forno e Termocucine. Uscita fumi di serie.



Cucine con forno e Termocucine. Uscita fumi a richiesta.



Specifiche tecniche

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

Misure in mm

(1) Misura sopra piano escluso alzatina (misura alzatina 60x15 mm hxp). Con piano spessore 30 mm: altezza 850-900 mm. Con piano spessore 40 mm: altezza 860-910 mm.

Altezza zoccolo 100 mm dotato di piedini livellatori regolabili in altezza da 0 a 50 mm. Lo zoccolo per le finiture standard è di colore nero, per le altre finiture è Inox (escluso Epoka P54).

(2) Diametro cerchiata o disco unico: 238 mm.

(3) Rendimento ottenuto con prova a potenza ridotta.

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

Sporgenza piano: cucine a legna 20 mm / Termocucine 5 mm

Rientranza zoccolo: 0-90 mm

Per le cucine e termocucine con forno laterale, la disposizione degli elementi è determinata dalla posizione dell'uscita fumi scelta. Il forno è sempre posizionato sul lato dell'uscita fumi.

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

Dotazioni

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

🔥 di serie 🟢 a scelta 🔴 optional — non disponibile

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

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



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



Rizzoli s.r.l. - Unica sede
Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 887551 - Fax +39 0471 887552
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it





Sistemi aspiranti per alte temperature

Cappe



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 con combustione a legna e cappe aspiranti 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.



Cappe aspiranti Rizzoli. Robuste e personalizzabili.

Un buon sistema di aspirazione è fondamentale per mantenere la cucina libera da odori, impurità e vapori che si producono con la cottura dei cibi. Rizzoli, grazie alla sua grande esperienza nel settore, ha concepito diverse linee di cappe per venire incontro a questa esigenza nel migliore dei modi.

Le cappe aspiranti Rizzoli si distinguono per funzionalità, qualità estetica e capacità di personalizzazione. Ma l'aspetto veramente premiante di una cappa Rizzoli è la sua capacità di resistere al calore prodotto dalle cucine o termocucine a legna con cui normalmente viene abbinata.

In tutti i casi la cappa Rizzoli si dimostra un prodotto robusto, affidabile e durevole nel tempo; in grado di soddisfare al massimo le esigenze del cliente. Una intera linea di prodotti completamente supportata dalla qualità, dalla tecnologia e dall'esperienza centenaria di Rizzoli. Una immutata passione nel fare del proprio lavoro una inesauribile fonte di soddisfazioni, legata a valori durevoli nel tempo. Questa è la filosofia che sta dietro a ogni cappa firmata Rizzoli.





Sommario

Cappe



Camino	pag. 8-9
Smussata	pag. 10-11
Diagonale	pag. 12-13
Ambiente	pag. 14-15
Piana	pag. 16-17
Angolo	pag. 18-19
Sottopensile	pag. 20-21
Piana Sottopensile	pag. 22-23
Camino Serie S	pag. 24-25
Camino Professional	pag. 26-27
Incasso	pag. 28-29
Pannello per cappa	pag. 30-31

Personalizzazioni



Caratteristiche, opzioni e scelte	pag. 32-35
Consigli per la progettazione	pag. 36-37

Ad ogni cliente una cappa diversa

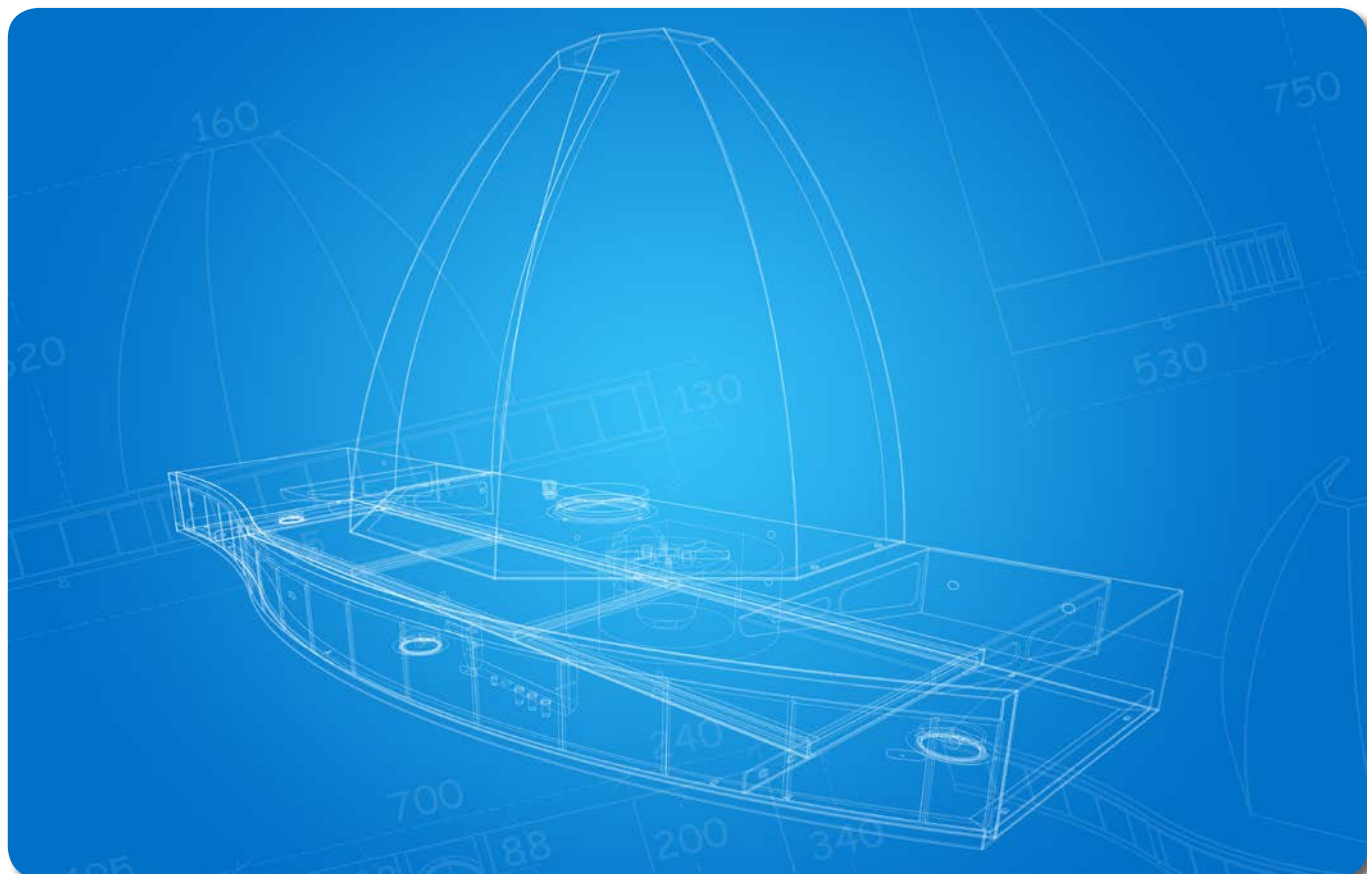


Di regola ogni cappa aspirante Rizzoli viene realizzata su misura, come pezzo unico, a partire da una delle **versioni** di riferimento presentate nel catalogo. Tutte le misure presenti sono puramente indicative, valgono come utile riferimento commerciale, ma non necessariamente costituiscono un vincolo realizzativo.

E' quindi normale che la definizione dell'ordine avvenga mediante una serie di **scelte e modifiche** concordate con il cliente, dando vita, se necessario, a un **prodotto profondamente personalizzato**.

Rizzoli si avvale di sofisticati **sistemi di progettazione CAD 2D e 3D**, in abbinamento con i propri impianti di lavorazione della lamiera, nonché soprattutto, dell'opera di esperti progettisti e di abili artigiani che curano la realizzazione di componenti e prodotto.

In questo modo **le combinazioni sono praticamente infinite**: cappe a penisola, ad isola, forme tondeggianti, sagomature particolari, cappe antichizzate, rustiche o modernissime. Naturalmente mantenendo costanti e inalterate le caratteristiche di **funzionalità, bellezza e sicurezza**.



Le 4 fasi della creazione personalizzata



FASE 1 - ACQUISIZIONE DELL'ORDINE

Il cliente o il mobiliere presenta una idea di massima oppure uno schizzo quotato con le dimensioni principali, gli ingombri, la posizione dello sfiato. E' importante, in questa fase, fornire a Rizzoli quante più informazioni possibili per rendere più semplice e rapida la definizione della proposta.



FASE 2 - PROGETTAZIONE

I progettisti Rizzoli effettuano una analisi dei dati forniti e provvedono a elaborare un progetto di proposta comprensivo di varie viste in modo da rendere chiara e consapevole la scelta del cliente.



FASE 3 - APPROVAZIONE

Il cliente riceve il progetto, può verificare l'aderenza alle sue necessità e aspettative, richiedere delle varianti o modifiche, quindi confermare il preventivo e il progetto, che in questo modo diventa esecutivo.



FASE 4 - REALIZZAZIONE

Il reparto tecnico Rizzoli provvede a sviluppare e realizzare tutti i singoli componenti necessari in base al progetto approvato. Sistemi di taglio laser e di piegatura CNC permettono di ottenere grandissima precisione in questa fase. Completano la realizzazione: l'assemblaggio, il controllo finale e l'apposizione della marcatura CE, il tutto effettuato con cura artigianale. A questo punto la cappa può essere consegnata al cliente.



Cappa Camino

- Finitura Intonaco
- Bordo con travetto in legno
- Specifica per alte temperature



**Cucina a legna
Personalizzata con forno**

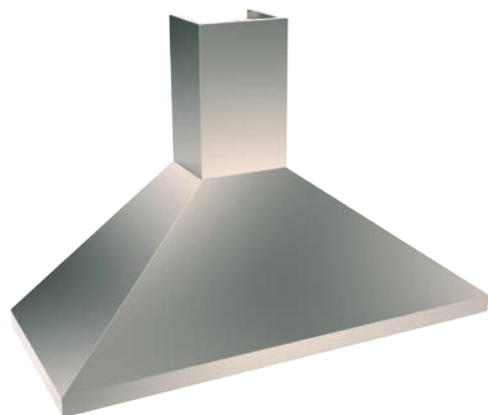
- Porte P46
- Vano arrotondato
- Angoli arrotondati
- Corrimano mod. F3

Cappa Camino



La sagomatura della cappa è caratterizzata da linee essenziali e dalla torretta in posizione centrale. L'ampia possibilità di personalizzazione

nei rivestimenti e nelle dimensioni permette di soddisfare ogni tipo di esigenza, dalla più rustica alla più moderna.



Caratteristiche principali



- Installazione a parete
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 450 a 725 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Rivestimento



- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato
- Intonaco

Bordo

- Liscio
- Epoka o Variant
- A spessore
- Con piastrelle
- Predisposto per piastrelle
- Predisposto per travetto in legno

Torretta



- Fissa
- Telescopica
- Con mollone

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

- Aspirante
- Depurante

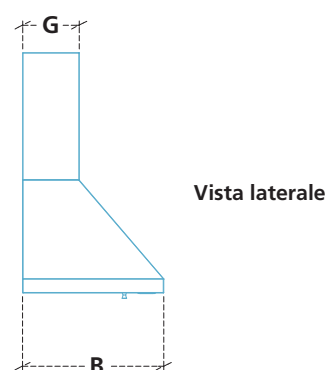
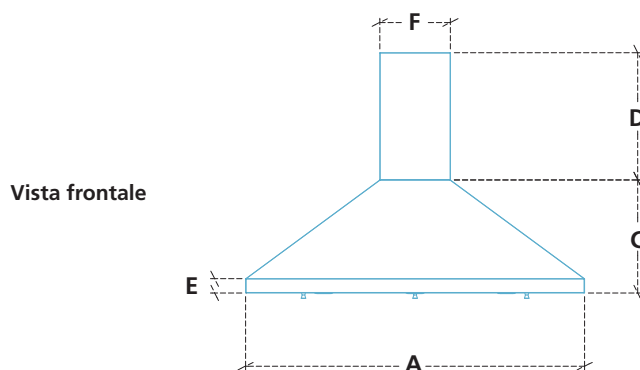
Misure

misure in mm



Modelli	A	B	C	D	E	F	G	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
CC 60	600	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CC 80	800	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CC 90	900	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CC 120	1200	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	250	200	120	140	8
CC 140	1400	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	300	200	120	140	8
CC 150	1500	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	300	200	150	200	8
CC 180	1800	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	350	200	150	200	12

(1) Altezza torretta a richiesta (2) 100 mm con bordo Epoka, Variant o a spessore - 105 mm con bordo con piastrelle.



- Cappa Smussata**
- Finitura Inox
 - Bordo Variant specchiature RAL
 - Specifica per alte temperature
- Schienale Inox**
- Barra portamestoli mod. F7



- Cucina a legna RV 140 combi**
- Finitura Variant
 - Specchiature RAL
 - Aletta forata Inox
 - Piano cottura in vetroceramica
 - Forno multifunzione elettrico

Cappa Smussata

La cappa Smussata si contraddistingue dalla cappa camino per la particolarità degli angoli smussati. Anche in questo caso l'ampia possibilità di rivesti-

menti e misure permettono di avere un modello personalizzato abbinabile alla cucina o termocucina a legna e all'arredamento circostante.



Caratteristiche principali

- Installazione a parete
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 450 a 725 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato
- Intonaco

Bordo

- Liscio
- Epoka o Variant
- A spessore
- Con piastrelle
- Predisposto per piastrelle
- Predisposto per travetto in legno

Torretta

- Fissa
- Telescopica
- Con mollone

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

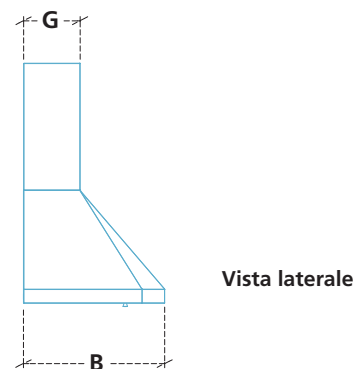
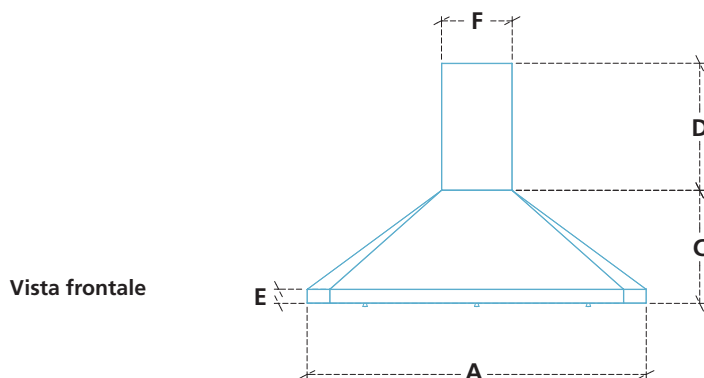
- Aspirante
- Depurante

Misure

misure in mm

Modelli	A	B	C	D	E	F	G	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
CS 60	600	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CS 80	800	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CS 90	900	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CS 120	1200	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	250	200	120	140	8
CS 140	1400	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	300	200	120	140	8
CS 150	1500	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	300	200	150	200	8
CS 180	1800	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	350	200	150	200	12

(1) Altezza torretta a richiesta (2) 100 mm con bordo Epoka, Variant o a spessore - 105 mm con bordo con piastrelle.



Cappa Diagonale

- Finitura Intonaco
- Bordo con travetto in legno e piastrelle
- Specifica per alte temperature

Barra portamestoli

- Mod. F2



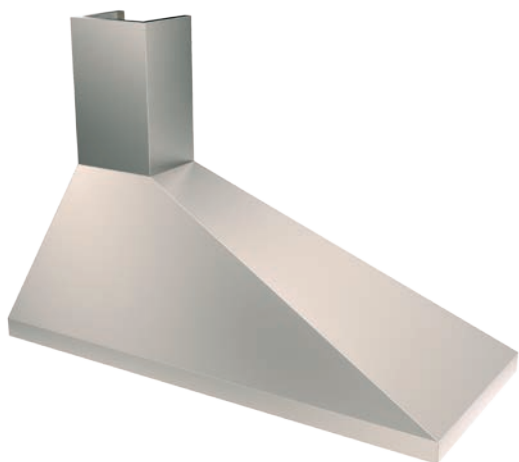
Cucina a legna RA 150 combi

- Finitura Epoka P56
- Specchiature RAL
- Corrimano mod. F2
- Piano cottura in vetroceramica
- Forno multifunzione elettrico

Cappa Diagonale

La cappa Diagonale è l'ideale per le applicazioni in appoggio a colonne, mobili o nicchie. La torretta è sviluppata di lato e può essere pre-

vista sia a destra che a sinistra. Ampie le possibilità di personalizzazione sia nei rivestimenti che nelle dimensioni.



Caratteristiche principali

- Installazione a parete
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 450 a 725 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato
- Intonaco

Bordo

- Liscio
- Epoka o Variant
- A spessore
- Con piastrelle
- Predisposto per piastrelle
- Predisposto per travetto in legno

Torretta

- Fissa
- Telescopica
- Con mollone

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

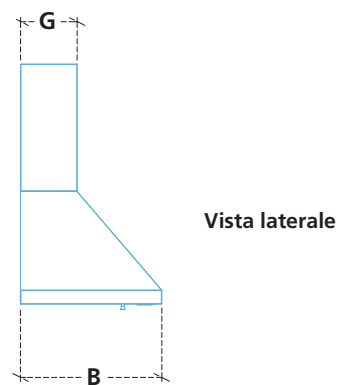
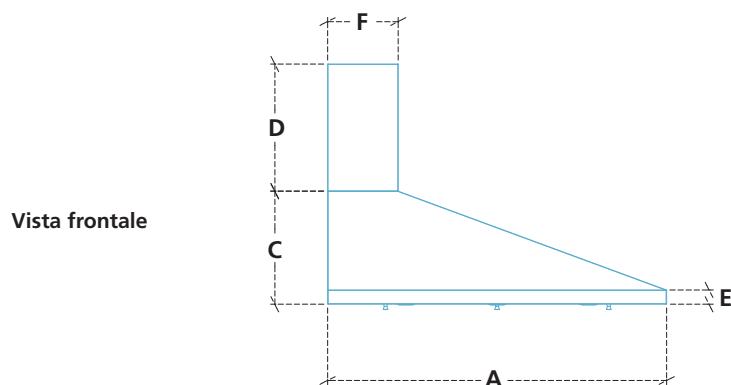
- Aspirante
- Depurante

Misure

misure in mm

Modelli	A	B	C	D	E	F	G	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
CD 60	600	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CD 80	800	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CD 90	900	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	200	200	120	90	4
CD 120	1200	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	250	200	120	140	8
CD 140	1400	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	300	200	120	140	8
CD 150	1500	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	300	200	150	200	8
CD 180	1800	500	400	(1)	50 ⁽²⁾	350	200	150	200	12

(1) Altezza torretta a richiesta (2) 100 mm con bordo Epoka, Variant o a spessore - 105 mm con bordo con piastrelle.



Cappa Ambiente
• Finitura Inox
• Specifica per alte temperature
Schienale Inox



Cucina a legna RA 50
• Finitura Inox
• Maniglie Inox 2
• Piano allargato su due lati con tamponamenti isolati

Cappa Ambiente

La cappa Ambiente si presenta con un aspetto estremamente minimalista e moderno, nonché decisamente inusuale per una cappa aspirante. Il grado di inclinazione verso l'alto è stato studiato

per permettere una migliore visione del piano di lavoro e una maggiore libertà di movimento in cucina.



Caratteristiche principali

- Installazione a parete
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione 725 mc/h
- Illuminazione con faretto a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato

Torretta

- Senza torretta
- Fissa
- Telescopica
- Con mollone

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

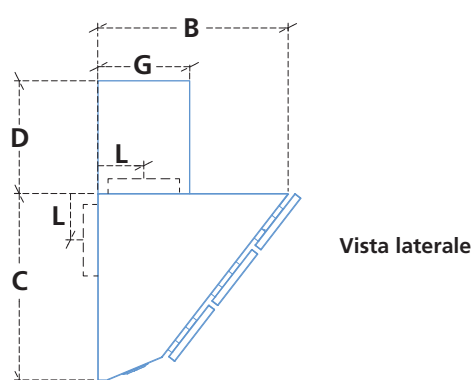
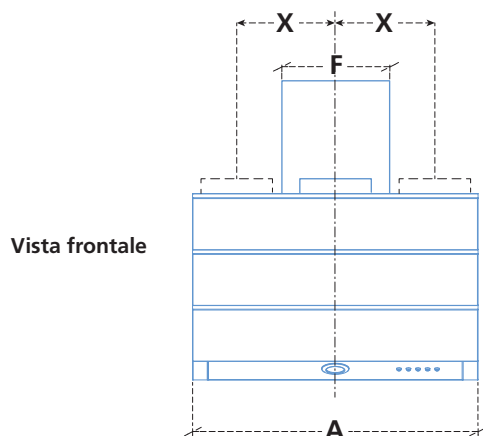
- Aspirante
- Depurante

Misure

misure in mm

Modelli	A	B	C	D	F	G	L	X	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
CA 60	600	400	392	(1)	250	200	100	0-150	150	204	4
CA 80	800	400	392	(1)	250	200	100	0-250	150	204	4
CA 90	900	400	392	(1)	250	200	100	0-300	150	204	4

(1) Altezza torretta a richiesta



Cappa Piana

- Verniciata Rosso Bordeaux
- Specifica per alte temperature

Barra portamestoli

- Mod. F7

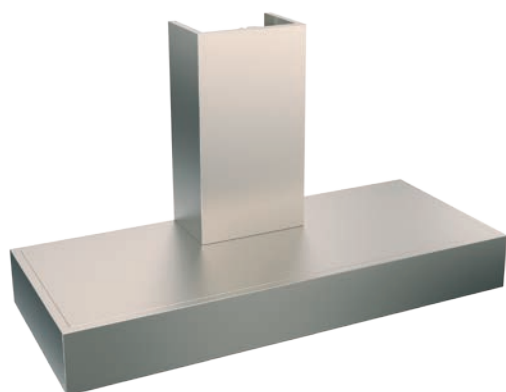


Termocucina a legna STP
• Colore Rosso Bordeaux

Cappa Piana

La cappa Piana è sicuramente il modello che più di altri adotta linee moderne. La posizione della torretta è di serie centrale ma può essere richie-

sta decentrata. Anche per questo modello esiste un'ampia possibilità di personalizzazione.



Caratteristiche principali

- Installazione a parete
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 450 a 455 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato

Bordo

- Liscio
- Epoka o Variant
- Con piastrelle
- Predisposto per piastrelle
- Predisposto per travetto in legno

Torretta

- Fissa
- Telescopica
- Con mollone

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

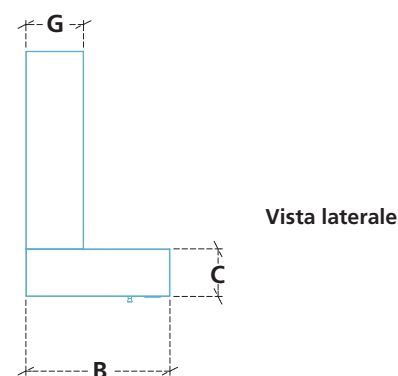
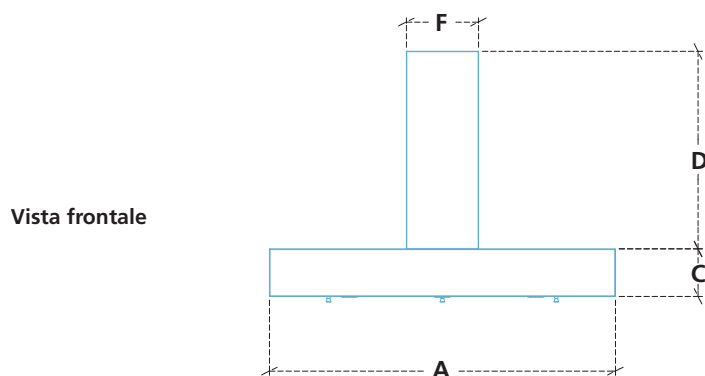
- Aspirante
- Depurante

Misure

misure in mm

Modelli	A	B	C	D	F	G	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
CP 60	600	500	150	(1)	200	200	120	90	4
CP 80	800	500	150	(1)	200	200	120	90	4
CP 90	900	500	150	(1)	200	200	120	90	4
CP 120	1200	500	150	(1)	250	200	120	140	8
CP 140	1400	500	150	(1)	300	200	120	140	8
CP 150	1500	500	150	(1)	300	200	120	140	8
CP 180	1800	500	150	(1)	350	200	120	140	12

(1) Altezza torretta a richiesta



Cappa Angolo

- Finitura Intonaco
- Bordo con travetto in legno
- Specifica per alte temperature

Schienale Inox

- Barra portamestoli mod. F4

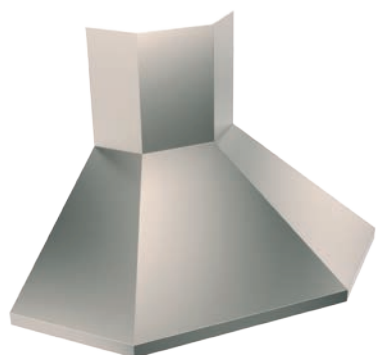
**Cucina a legna Personalizzata
ad angolo combi**

- Finitura Intonaco
- Porte P44
- Specchiatura RAL
- Corrimano mod. F4
- Piano cottura in vetroceramica
- Forno multifunzione elettrico

Cappa Angolo

La cappa ad Angolo è appositamente progettata per tutti i casi in cui la cucina o termocucina a legna e il piano cottura sono disposti in un angolo della stanza. Disponibile anche nella versione

piana, questa tipologia di cappa può assumere svariate forme grazie alla sagomatura del corpo e della torretta.



Caratteristiche principali

- Installazione a parete
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstrirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 455 a 725 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato
- Intonaco

Bordo

- Liscio
- Epoka o Variant
- A spessore
- Con piastrelle
- Predisposto per piastrelle
- Predisposto per travetto in legno

Torretta

- Fissa

Accessori

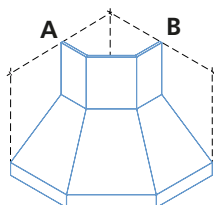
- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

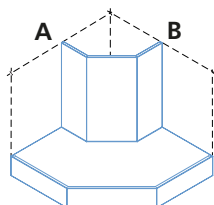
- Aspirante
- Depurante

Misure

misure in mm



Versione standard



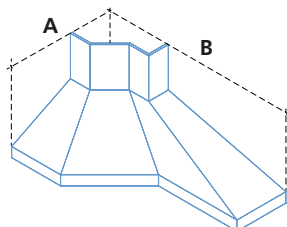
Versione piana

A	B	∅ scarico	Potenza max aspiratore (W)	Potenza faretti (W)
850	850	120	140	8
900	900	120	140	8
1100	1100	150/120*	200/140*	12
1200	1200	150/120*	200/140*	12

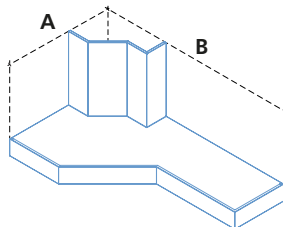
*Versione standard / versione Piana, salvo verifica fattibilità

Misure Cappa Angolo a 1 lato prolungato

misure in mm



Versione standard



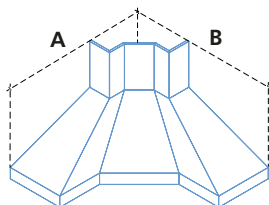
Versione piana

A	B	∅ scarico	Potenza max aspiratore (W)	Potenza faretti (W)
850/950	1250/1500	150/120*	200/140*	16
850/950	1550/2000	150/120*	200/140*	20

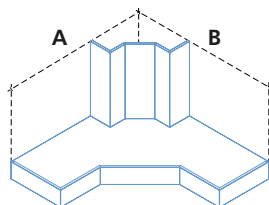
*Versione standard / versione Piana, salvo verifica fattibilità

Misure Cappa Angolo a 2 lati prolungati

misure in mm



Versione standard



Versione piana

A	B	∅ scarico	Potenza max aspiratore (W)	Potenza faretti (W)
1400/1500	1400/1500	150/120*	200/140*	16

*Versione standard / versione Piana, salvo verifica fattibilità



Cappa Sottopensile

- Finitura Inox
- Specifica per alte temperature

Schienale Inox

- Barra portamestoli mod. F7

Cucina a legna RN 60

- Finitura Inox
- Piano prolungato a sinistra
- Piano cottura 4 fuochi gas
- Alette forate Inox

Cappa Sottopensile

La cappa Sottopensile è stata studiata per poter sfruttare nel modo migliore lo spazio sopra la cucina o termocucina a legna.

La particolare sagomatura del bordo permette di potersi allineare agevolmente ai pensili soprastanti.



Caratteristiche principali

- Installazione sottopensile
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 450 a 455 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

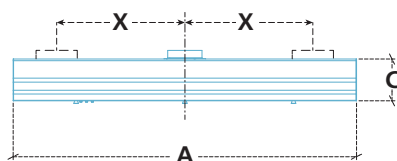
- Aspirante
- Depurante

Misure

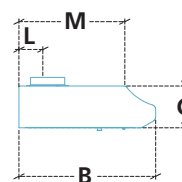
misure in mm

Modelli	A	B	C	L	M	X	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
SP 60	600	478	146	100	366	0-200	120	90	4
SP 80	800	478	146	100	366	0-300	120	90	4
SP 90	900	478	146	100	366	0-350	120	90	4
SP 120	1200	478	146	100	366	0-500	120	140	8
SP 140	1400	478	146	100	366	0-600	120	140	8
SP 150	1500	478	146	100	366	0-650	120	140	8
SP 180	1800	478	146	100	366	0-800	120	140	12

Vista frontale



Vista laterale



Cappa Piana Sottopensile

- Finitura Inox
- Bordo Variant Bianco
- Specifica per alte temperature

Schienale Inox

- Barra portamestoli mod. F7



Termocucina a legna RT 150 combi

- Finitura Variant Bianco
- Aletta forata Inox
- Piano cottura 4 fuochi gas
- Cassetti coordinati

Cappa Piana Sottopensile

Anche la cappa Piana Sottopensile è pensata per collocarsi sotto i pensili della cucina, proteggendo questi ultimi dal calore della cucina o termo-

cucina a legna. A differenza della cappa Sottopensile, questo modello può essere realizzato personalizzando i bordi in vari modi.



Caratteristiche principali

- Installazione sottopensile
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 450 a 455 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato

Bordo

- Liscio
- Epoka o Variant
- Con piastrelle
- Predisposto per piastrelle

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

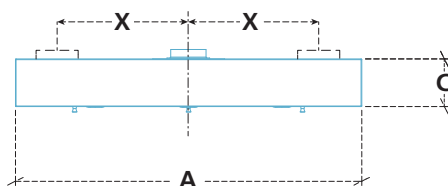
- Aspirante
- Depurante

Misure

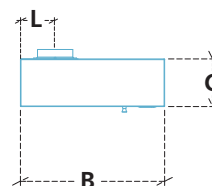
misure in mm

Modelli	A	B	C	L	X	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
CPS 60	600	500	150	100	0-200	120	90	4
CPS 80	800	500	150	100	0-300	120	90	4
CPS 90	900	500	150	100	0-350	120	90	4
CPS 120	1200	500	150	100	0-500	120	140	8
CPS 140	1400	500	150	100	0-600	120	140	8
CPS 150	1500	500	150	100	0-650	120	140	8
CPS 180	1800	500	150	100	0-800	120	140	12

Vista frontale



Vista laterale



Cappa Camino CCS

- Finitura Inox
- Bordo a spessore Luxor Panna
- Specifica per alte temperature

Schienale Inox

- Barra portamestoli mod. F7



Composizione S 1650

- Cucina a legna S 90 + S gas
- Finitura Luxor Panna
- Porte Inox
- Maniglie Inox
- Distanziale isolato da mm 70

Cappa Camino Serie S

Questa particolare cappa è pensata per essere abbinata alle cucine e termocucine della Serie S. Infatti, grazie ai particolari rivestimenti dei bor-

di, accompagna nel migliore dei modi la cucina a legna sottostante.



Caratteristiche principali

- Installazione a parete
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 450 a 725 mc/h
- Illuminazione con faretto a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato
- Intonaco

Bordo

- Liscio
- A spessore Inox
- A spessore Dekor
- A spessore Luxor
- A spessore Ceram

Torretta

- Fissa

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

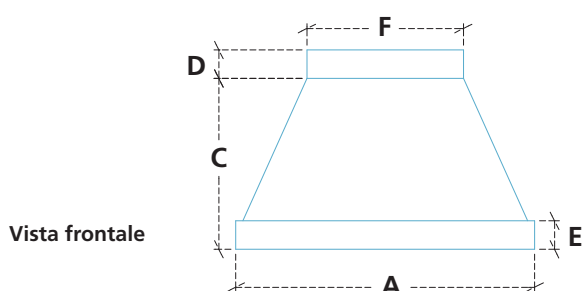
- Aspirante
- Depurante

Misure

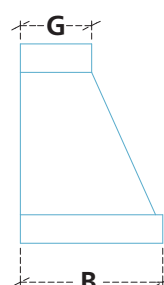
misure in mm

Modelli	A	B	C	D	E	F	G	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
CCS 60	600	500	600 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾	100 ⁽²⁾	300	250	120	90	4
CCS 80	800	500	600 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾	100 ⁽²⁾	400	250	120	90	4
CCS 90	900	500	600 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾	100 ⁽²⁾	500	250	120	90	4
CCS 105	1050	500	600 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾	100 ⁽²⁾	600	250	120	140	8
CCS 135	1350	500	600 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾	100 ⁽²⁾	950	250	120	140	8
CCS 155	1550	500	600 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾	100 ⁽²⁾	1150	250	150	200	8
CCS 165	1650	500	600 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾	100 ⁽²⁾	1250	250	150	200	12

⁽¹⁾605 mm nella versione Ceram ⁽²⁾105 mm nella versione Ceram



Vista frontale



Vista laterale

Cappa Camino CCP

- Colore Nero
- Bordo a spessore Inox
- Specifica per alte temperature

Schienale Inox

- Barra portamestoli mod. F7

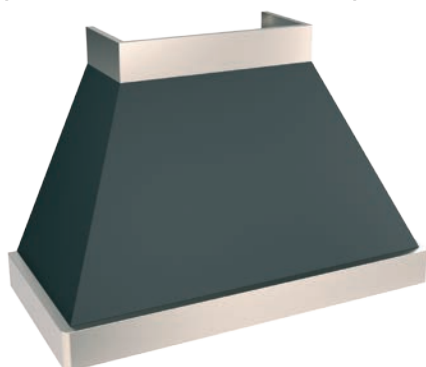
**Composizione S Professional**

- Cucina a legna S 60 SF Professional
- + Gas Professional 90
- Colore Nero

Cappa Camino Professional

La cappa Camino Professional è proposta in abbinamento alle cucine a legna Serie S Professional, ma può essere adatta anche per altre serie.

Caratterizzata da un elegante bordo a spessore Inox, questa cappa può essere in acciaio inox oppure verniciata.



Caratteristiche principali

- Installazione a parete
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 450 a 725 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Rivestimento

- Acciaio Inox
- Acciaio verniciato

Bordo

- A spessore Inox con angoli arrotondati

Torretta

- Fissa

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

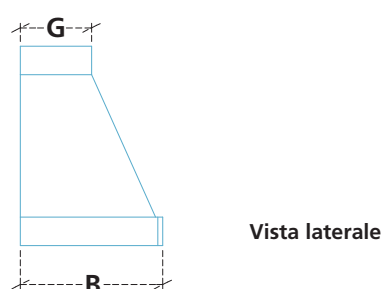
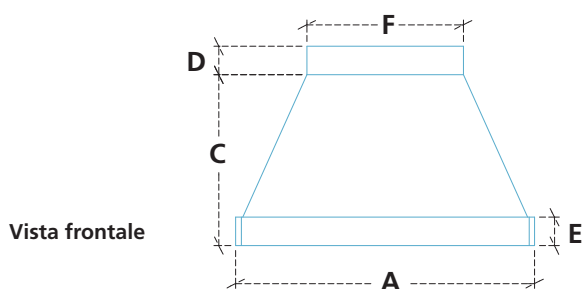
Versioni

- Aspirante
- Depurante

Misure

misure in mm

Modelli	A	B	C	D	E	F	G	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
CCP 60	600	500	600	100	100	300	250	120	90	4
CCP 80	800	500	600	100	100	400	250	120	90	4
CCP 90	900	500	600	100	100	500	250	120	90	4
CCP 100	1000	500	600	100	100	600	250	120	140	8
CCP 120	1200	500	600	100	100	900	250	120	140	8
CCP 150	1500	500	600	100	100	1100	250	150	200	8
CCP 160	1600	500	600	100	100	1200	250	150	200	12
CCP 170	1700	500	600	100	100	1300	250	150	200	12
CCP 180	1800	500	600	100	100	1400	250	150	200	12
CCP 190	1900	500	600	100	100	1500	250	150	200	12
CCP 200	2000	500	600	100	100	1600	250	150	200	16
CCP 210	2100	500	600	100	100	1700	250	150	200	16



Cappa Incasso
• Specifica per alte temperature

Barra portamestoli
• Mod. F3



Cucina a legna Personalizzata con forno
• Rivestimento Intonaco
• Porte P56
• Corrimano mod. F3
• Cassa porta legna arrotondata

Cappa Incasso

E' progettata per potersi incassare agevolmente in una struttura pensile predisposta dal mobiliere o da

un artigiano. Per le cappe della Serie IS non sono previste variazioni rispetto alle misure standard.



Caratteristiche principali

- Installazione a incasso
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità
- Portata massima di aspirazione da 570 a 1140 mc/h
- Illuminazione con faretto a led

Rivestimento

- Acciaio Inox



Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli



Versioni

- Aspirante
- Depurante



Misure

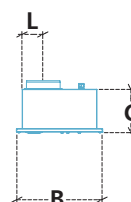
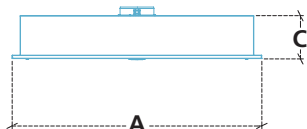
misure in mm



Modelli	A	B	C	L	Foro incasso	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
IS 520	565	295	150	85	520x270	120	58	4
IS 820	865	295	150	85	820x270	120	116*	4

*doppio motore

Vista frontale



Vista laterale

Posizione sfiato: centrale.

Pannello per cappa

- Specifico per alte temperature

Schienale Inox

- Barra porta mestoli mod. F7



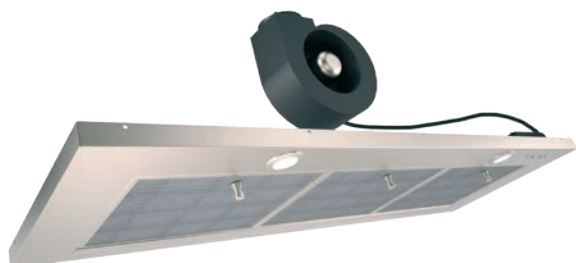
Cucina a legna RV 120 combi

- Finitura Variant
- Specchiatura RAL
- Aletta forata Inox
- Piano cottura 4 fuochi gas
- Antine coordinate

Pannello per cappa

Nei casi in cui sia già presente una cappa a tiraggio naturale oppure questa venga realizzata da un artigiano potrebbe non essere necessaria una cappa aspirante completa. Rizzoli propone degli appositi kit da installazione composti da un pannello, do-

tato di filtri e sistema di illuminazione a led, e da un gruppo di aspirazione separato, ma con tutti i cablaggi già predisposti. Il pannello è già dotato anche del sistema di comando.



Caratteristiche principali

- Installazione a incasso
- Comandi a pulsantiera elettronica con funzione timer
- Filtri inox a reti microstirate sovrapposte
- Elettroventilatore a più velocità con staffa di fissaggio
- Portata massima di aspirazione da 450 a 725 mc/h
- Illuminazione con faretti a led

Struttura

- Acciaio Inox

Accessori

- Schienale
- Barra portamestoli

Versioni

- Aspirante
- Depurante

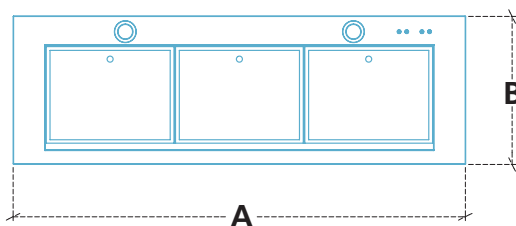
Misure

misure in mm

Modelli	A	B	C	ø scarico	Potenza massima aspiratore (W)	Pot. faretti (W)
PN 60	600	(1)	30	120	90	4
PN 80	800	(1)	30	120	90	4
PN 90	900	(1)	30	120	90	4
PN 120	1200	(1)	30	120	140	8
PN 140	1400	(1)	30	120	140	8
PN 150	1500	(1)	30	150	200	8
PN 180	1800	(1)	30	150	200	12

(1) Misura minima 300 mm. Misura massima 600 mm.

Vista inferiore



Vista laterale



Caratteristiche, opzioni e scelte

Rizzoli realizza e rifinisce ogni piccolo dettaglio che costituisce i propri prodotti, per questo è possibile, su richiesta, personalizzare le cappe proposte attraverso scelte estetiche. L'ampia possibilità

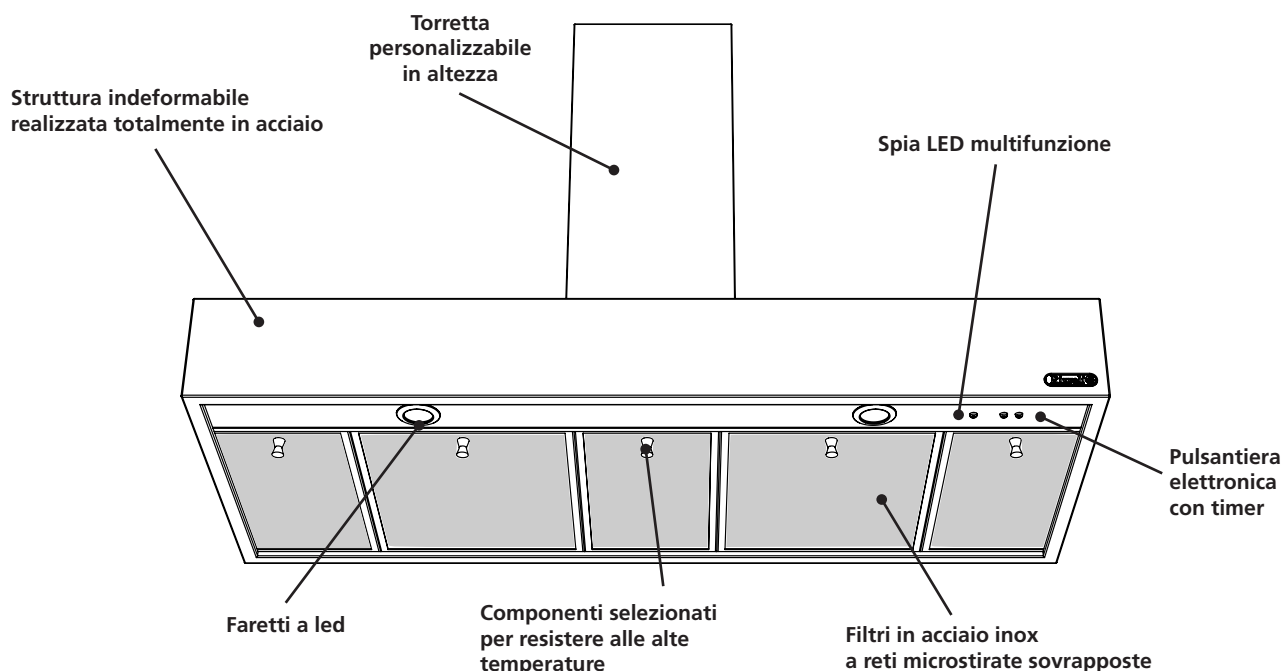
di personalizzazione nei rivestimenti, nelle dimensioni e nelle forme permettono di soddisfare ogni tipo di esigenza. Nascono così cappe che possono essere definite **pezzi unici**.



Cura nei dettagli

Tutti i dettagli realizzativi sono studiati per ottenere un prodotto di alta qualità, dai materiali a tutti i componenti impiegati. In questo modo si ottiene una estetica di qualità superiore abbinata

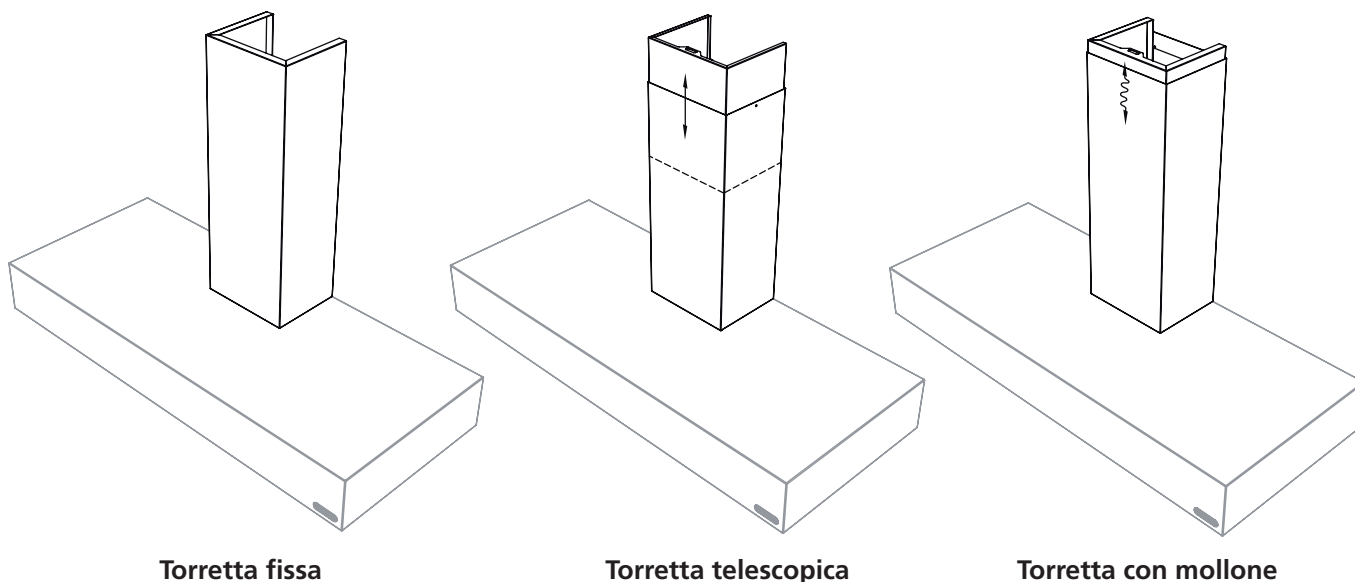
a una robustezza e una capacità di **resistenza alle alte temperature** non confrontabile con le comuni cappe disponibili in commercio.



Torrette

Le torrette delle cappe Rizzoli sono estremamente **versatili** in modo da facilitare al massimo la fase dell'**installazione**. Esistono tre tipi di torretta: **fissa**, con misura stabilita al momento dell'ordine; **telescopica**, caratterizzata da una parte di torretta variabile che si alza e si abbassa per potersi adattare in un attimo ad altezze

diverse; **con mollone** in cui la parte finale della torretta è tenuta in posizione da una grande molla che in caso di necessità o difficoltà di installazione, si ritrae per poi tornare nella posizione iniziale. La posizione della torretta può essere scelta dal cliente in fase d'ordine.



Torretta fissa

Torretta telescopica

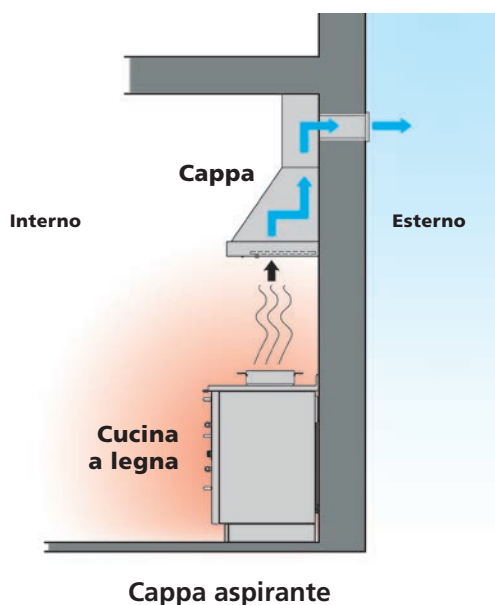
Torretta con mollone

Aspirazione

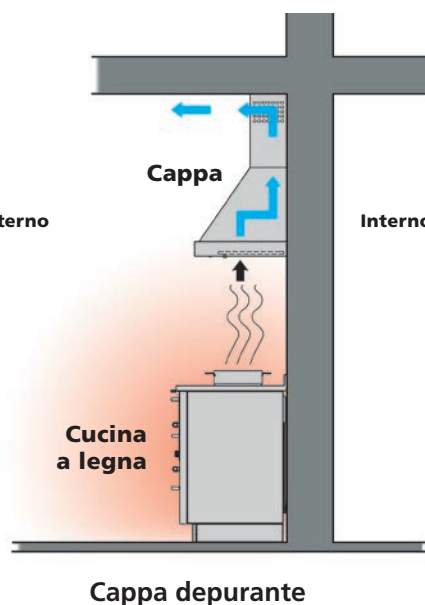
Esistono due sistemi di aspirazione applicati alle cappe Rizzoli: **aspirante** e **depurante**.

La versione aspirante estrae l'aria dal locale e la **espelle all'esterno** dell'abitazione attraverso il tubo di sfiato. La versione depurante invece, viene

adottata qualora non sia possibile convogliare i vapori e i fumi all'esterno. Prevede l'aspirazione dell'aria, la **filtrazione degli odori** attraverso i filtri al carbone e la re-immissione della stessa nel medesimo locale dopo averla **purificata**.



Cappa aspirante



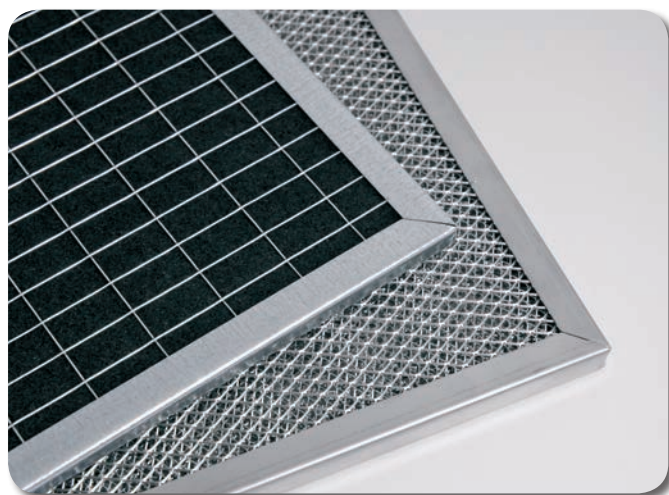
Cappa depurante

Filtri

Tutte le cappe Rizzoli sono dotate di **filtri in acciaio inox** realizzati con più strati di reti microstirate sovrapposte. In questo modo viene garantita la massima durata e robustezza anche con l'**esposizione ad alte temperature**. Praticità di impiego e di manutenzione ne fanno la migliore scelta possibile.

Sulle cappe in versione depurante, oltre ai filtri in acciaio inox, vengono aggiunti degli appositi **filtri al carbone attivo** in grado di purificare l'aria nel passaggio attraverso la cappa.

Rizzoli fornisce i filtri al carbone attivo di ricambio, che si sostituiscono periodicamente per mantenere l'efficacia ottimale.



Barre portamestoli

Rizzoli propone 6 modelli di barra portamestoli che può essere applicata direttamente **sotto la cappa**, **a muro** oppure **sullo schienale** inox.

La lunghezza della barra portamestoli è personalizzabile a piacimento.



Sotto cappa



A muro



F2



F3



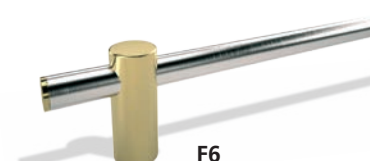
F4



F7



F5



F6

Schienali

Sono disponibili pratici schienali realizzati interamente in acciaio inox e tagliati su misura in base alle esigenze del cliente. Questi pannelli si posizionano tra la cappa e la cucina a legna garantendo una veloce ed efficace pulizia oltre a proteggere la parete.

I pannelli possono essere semplici oppure comprendere una barra portamestoli.



Schienale con barra portamestoli

Finiture

Per completare esteticamente una cappa, Rizzoli propone diversi tipi di rivestimento. **Verniciato**: proposto in diversi colori di serie o a richiesta in altri colori RAL, in modo da ottenere il migliore abbinamento con il resto dell'arredamento.

Verniciato



Inox: è la finitura dall'aspetto più moderno e professionale. **Intonaco**: è la versione più rustica tra le finiture disponibili. Solitamente si accompagna a un bordo con travetto in legno liscio o decorato fornito a cura del cliente o dell'installatore.

Inox Intonaco



Bordi

Un componente che contribuisce a caratterizzare fortemente l'estetica della cappa Rizzoli è il bordo.

Realizzato in molte tipologie a scelta presenta varie possibilità di finiture.

Bordi per Cappe Camino, Smussata, Diagonale, Piana, Angolo, Piana Sottopensile



Bordo liscio



Bordo Epoka



Bordo Variant



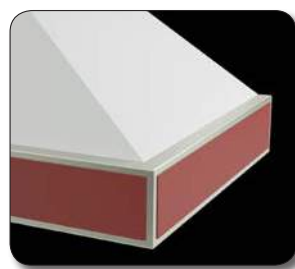
Bordo con travetto in legno



Bordo a spessore



Bordo a spessore Epoka



Bordo a spessore Variant

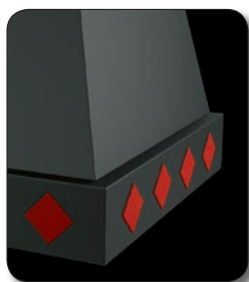


Bordo con piastrelle

Bordi per Cappe Camino Serie S



Bordo liscio



Bordo a spessore Dekor



Bordo a spessore Luxor



Bordo a spessore Inox



Bordo a spessore Ceram

Per tutte le possibilità di scelta relative ai bordi Epoka, Variant, Dekor, Luxor e Ceram si rimanda ai cataloghi "Cucine e stufe a legna" e "Termocucine e termostufe a legna".

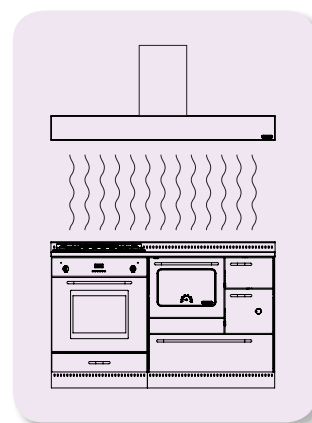
Consigli per la progettazione della cappa



Rizzoli permette ampia possibilità di scelta e personalizzazione sulle proprie cappe. Una valutazione accurata permette di progettare e scegliere il prodotto più indicato e con la migliore funzionalità. Di seguito sono elencati alcuni degli aspetti da tenere in considerazione.

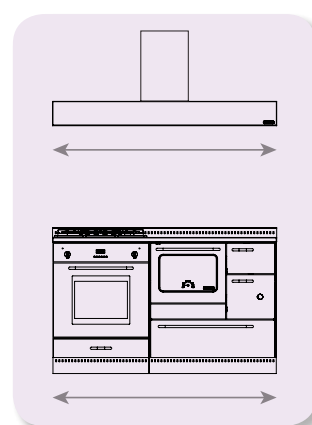
1. Resistenza alle alte temperature

Nel caso in cui si vada a installare una cappa in abbinamento a una cucina a legna è indispensabile che questa sia realizzata appositamente per resistere ad alte temperature, caratteristica presente in tutte le cappe Rizzoli.



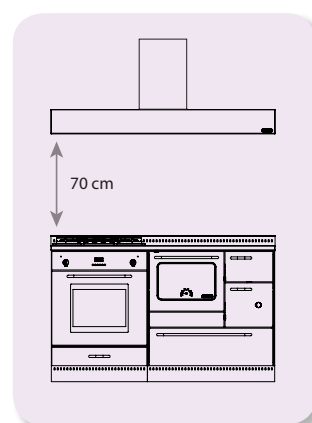
2. Ingombro cappa

L'ingombro della cappa dovrebbe corrispondere allo spazio occupato dalla cucina a legna e dal piano cottura.



3. Distanza ottimale

Per un funzionamento ottimale, la cappa va installata a circa 70 cm al di sopra della cucina, ciò permette un'aspirazione perfetta ed un comodo utilizzo dell'apparecchio.



4. Pensili

In caso di fissaggio a pensili si raccomanda di scegliere il modello sottopensile o, in alternativa, un altro modello in grado di proteggere adeguatamente i pensili dalla zona cottura.

5. Materiali

Tutti i materiali impiegati per l'installazione dell'apparecchio devono essere resistenti nel tempo e in grado di sostenere il peso della cappa.

6. Aerazione

La capacità aspirante della cappa deve garantire una aerazione efficace. Una cappa con capacità di aspirazione maggiore può garantire una migliore aerazione oppure le stesse prestazioni ma con migliore comfort acustico.

Superficie cucina (m ²)	Volume cucina (m ³) (1)	Capacità di aspirazione valore minimo (m ³ /h) (2)	Capacità di aspirazione valore buono (m ³ /h) (3)
10	27	135	270
12	32,4	162	324
15	40,5	203	405
20	54	270	540
25	67,5	338	675

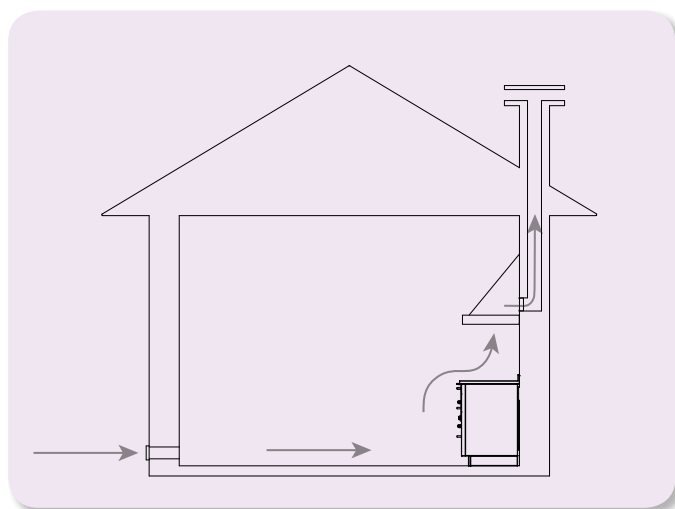
(1) Volume corrispondente a un locale alto h = 2,70 m

(2) Valore corrispondente a 5 ricambi d'aria completi ogni ora

(3) Valore corrispondente a 10 ricambi d'aria completi ogni ora

7. Ventilazione

La presenza di una presa d'aria o di un sistema di ventilazione del locale di installazione garantisce il funzionamento ideale della cappa e il corretto ricambio d'aria.



8. Sfiato

È importante verificare la presenza di tubazioni di sfiato idonee. La dimensione minima consigliata per la sezione del tubo corrisponde al diametro dello scarico della cappa e varia in base alla dimensione e al modello della cappa. Un tubo di sfiato sottodimensionato può comportare la riduzione della capacità aspirante. In caso di mancanza di uno sfiato di evacuazione vapori all'esterno, deve essere scelta una cappa nella versione depurante.

9. Posizione aspirazione

Su alcuni tipi di cappa, soprattutto di grandi dimensioni, la capacità aspirante è maggiore in alcune posizioni. Conoscere in anticipo dove è maggiormente richiesta l'aspirazione permetterà di effettuare una progettazione ottimale dell'apparecchio.

10. Impianto elettrico

Anche la predisposizione dell'impianto elettrico è importante, sia per gli aspetti fondamentali riguardanti la sicurezza, ma anche per semplificare il collegamento. Di regola il passaggio del cavo elettrico è predisposto in prossimità dello sfiato.

Cappa Diagonale

- Finitura Intonaco
- Bordo con travetto in legno
- Specifica per alte temperature

Barra portamestoli

- Mod. F3



Cucina a legna S 90 Story

- Finitura Dekor Beige
- Maniglie in legno

The Rizzoli logo is centered at the top of the page. It consists of the word "Rizzoli" in a white, serif font, followed by a circular emblem containing a stylized flame or sunburst. The entire logo is enclosed within a white, rounded rectangular border. The background of the page is a dark, atmospheric scene with swirling smoke or mist in shades of blue and red, and a bright, glowing light source at the bottom left corner.

Rizzoli 



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



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



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





Cucine e termocucine a legna
Personalizzate



Rizzoli [®]
Cucine a legna, dal 1912.





Il vero calore che cercavi.

Il cuore della Val di Fiemme, nelle stupende Dolomiti trentine, ospita 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 cucine a legna 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

Cucine a legna Personalizzate

Senza forno



pag. 14

Con forno



pag. 16

TT



pag. 18

Ad angolo



pag. 20

Combi



pag. 22

Con fuoco a vista



pag. 24

Termocucine



pag. 26

Soluzioni particolari



pag. 28

Scelte e opzioni



pag. 34

Caratteristiche tecniche



pag. 48

Specifiche tecniche



pag. 62



Cucine 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 cucine

presenti in questo catalogo, vuol dire

contribuire a mantenere inalterato il deli-

cato **equilibrio ambientale del pianeta**

Terra. Attraverso severi test di laboratorio

svolti presso Istituti internazionali, è sta-

to 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'am-

biente vi sarà grato per aver scelto una

cucina o termocucina Rizzoli. Acquistare

uno di questi **prodotti a legna** signi-

fica adottare un sistema di



riscaldamento **rinnovabile, economico e territo-**

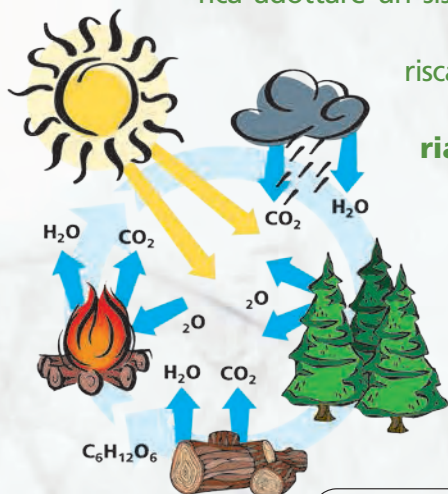
riale. Rinnovabile perchè il consumo di legna si

inserisce perfettamente nel **ciclo naturale del**

carbonio: questo combustibile quando arde,

emette le stesse identiche sostanze che rila-

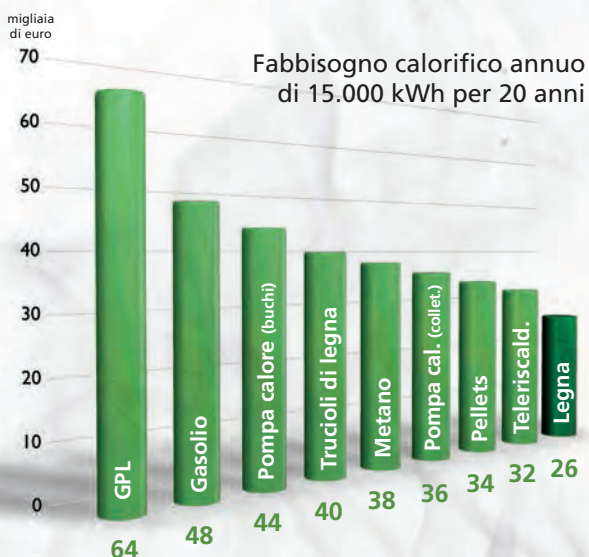
scerebbe col normale degrado in natura.



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 cucina a legna firmata Rizzoli.





Cucine a legna Personalizzate. Creazioni uniche e inimitabili.

Una delle grandi peculiarità appartenenti alla **centenaria storia** Rizzoli è sempre stata l'alto grado di **personalizzazione** del prodotto, reso possibile solo grazie alla perfetta integrazione tra grande esperienza, spiccata creatività e alta maestria nel lavorare i materiali. Dal connubio di questi elementi, nascono prodotti che possono, a pieno titolo, essere considerati **pezzi unici**, cucine a legna così profondamente personalizzate da riuscire a caratterizzare completamente ogni ambiente in cui vengono inserite. Nelle cucine personalizzate Rizzoli ritroviamo immutati gli **elementi tradizionali** delle abitazioni delle vallate dolomitiche, dove il freddo e l'inverno sono più intensi e rigorosi: il sano e scoppiettante **calore della legna**, il piacere del **fuoco a vista**, la cottura con forno a legna. Ogni singola cucina Personalizzata è costruita espressamente **su misura**, frutto di un'attenta progettazione a cura di tecnici interni specializzati che spesso collaborano con arredatori e architetti. Ogni modello rappresenta la sintesi di vari elementi che si vanno a combinare in un **progetto** studiato specificatamente per il cliente.

Il presente catalogo si suddivide in **diverse sezioni**, ciascuna pensata per rappresentare le caratteristiche dei prodotti Rizzoli. I modelli proposti sono puramente indicativi in quanto ogni realizzazione è sempre **unica e irripetibile**. Tutti gli aspetti delle cucine Rizzoli possono essere personalizzati nei **minimi particolari**: dalla forma al rivestimento; dal corrimano alle maniglie; dall'estetica delle porte all'inserimento di nicchie, vani e altri elementi decorativi.

Una intera linea di prodotti che risponde nel modo migliore alle attuali esigenze di riscaldamento e di cottura dei cibi. Una immutata **passione** nel fare del proprio lavoro una fonte inesauribile di **soddisfazione** legata a valori durevoli nel tempo. Questa è la **filosofia** che sta dietro ad ogni singola cucina a legna Rizzoli.

Una cucina creata appositamente per voi



Ogni cucina a legna Personalizzata Rizzoli, nasce come un **prodotto unico**, fuori serie, pensato esclusivamente ed espressamente per le esigenze e in accordo con il cliente finale, che in questo modo partecipa attivamente allo **sviluppo della propria cucina**. Per questo ogni prodotto potrà avere la **massima personalizzazione**, mantenendo costanti e inalterate le caratteristiche di funzionalità, bellezza e sicurezza. Le forme possibili e le combi-

nazioni dei vari elementi sono praticamente **infinite**: cucine dritte, ad angolo, a penisola, a isola, forme arrotondate o smussate non presentano difficoltà. Nicchie, archi e tanti altri elementi decorativi arricchiscono le soluzioni più fantasiose. In questo modo è semplice raggiungere l'ottimizzazione dello spazio a disposizione, nonché la **massima valorizzazione dell'ambiente** in cui la cucina a legna verrà inserita.



RizzoliLab, i professionisti del fuoco



L'altissima qualità delle cucine Personalizzate Rizzoli è il frutto della **grande esperienza** maturata in più di 100 anni di attività, della sapiente progettazione creativa e funzionale e di una realizzazione che va ad abbinare la massima **precisione** delle macchine a controllo numerico con la **cura artigianale** dell'assemblaggio e finitura. Un ruolo chiave di questo processo è rivestito dai **professionisti dell'ufficio tecnico** Rizzoli. L'impiego di sistemi di progettazione CAD 3D di tipo parametrico, di sofisticati programmi di renderizzazione e sviluppo CAM per le macchine

utensili, nonché di una formazione permanente, permette la massima soddisfazione del cliente e un miglioramento continuo dei processi.

Infine non si può fare a meno di citare chi con la propria **manualità** permette di dare vita ai progetti, andando a realizzare in concreto dei prodotti fuori dalla

RizzoliLab 

logica della catena di montaggio: sono i valenti **artigiani** dell'officina Rizzoli, che, con la cura nelle lavorazioni manuali, garantiscono il massimo livello di finitura delle cucine che arriveranno nelle case dei clienti.

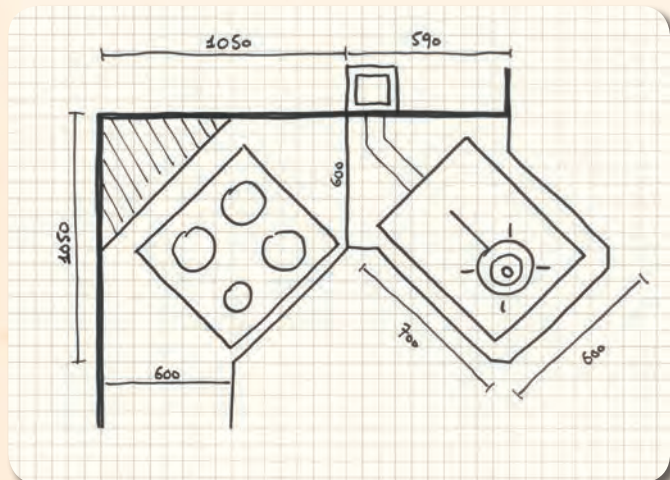


Le fasi della creazione personalizzata

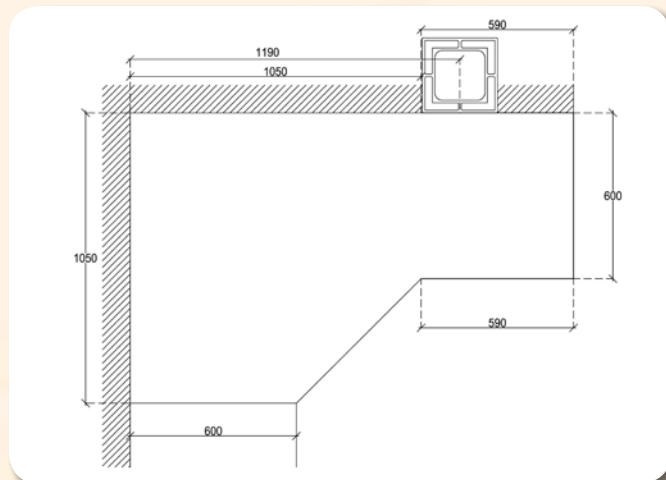


Nell'esempio che segue è possibile comprendere chiaramente i **passaggi** grazie ai quali si giunge alla creazione di una nuova cucina a legna perso-

nalizzata. Dallo **schizzo fornito dal cliente**, si passa al **disegno quotato**, per poi giungere alle **proposte** del team di RizzoliLab.



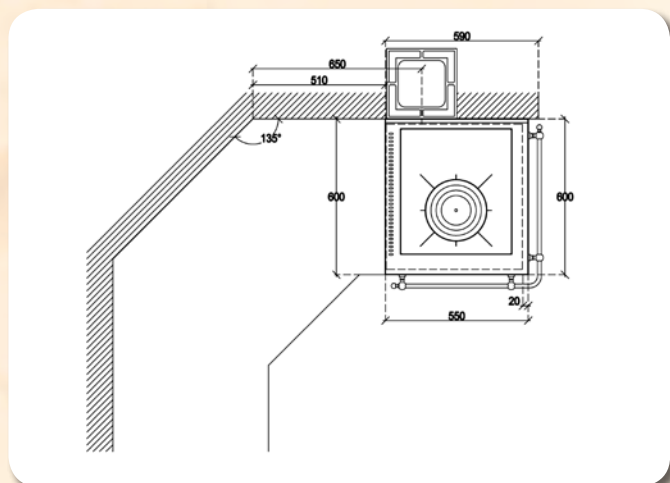
Schizzo del cliente



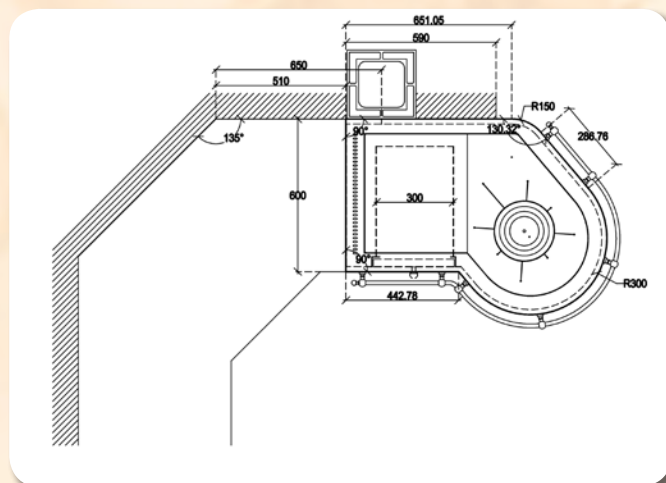
Disegno quotato

In base agli spazi disponibili, RizzoliLab propone **una o più soluzioni**, tenendo conto della fondamentale posizione della canna fumaria. In questo caso vengono presentate **quattro proposte**,

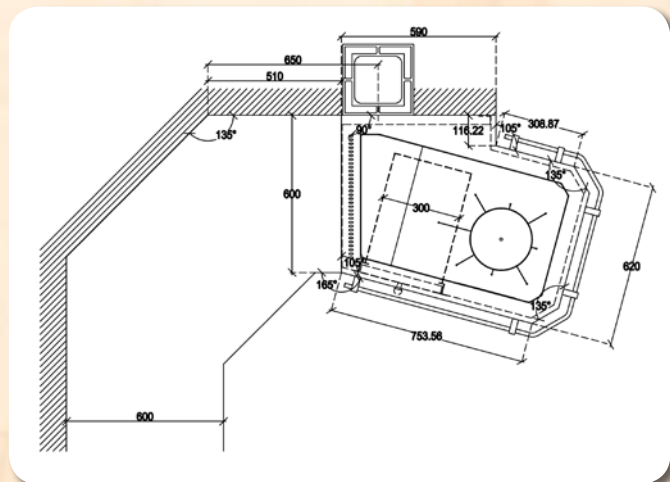
tutte con **ingombri molto diversi tra loro**, ma con identica efficacia funzionale. A questo punto il **gusto** e la **sensibilità** del cliente guideranno la scelta definitiva.



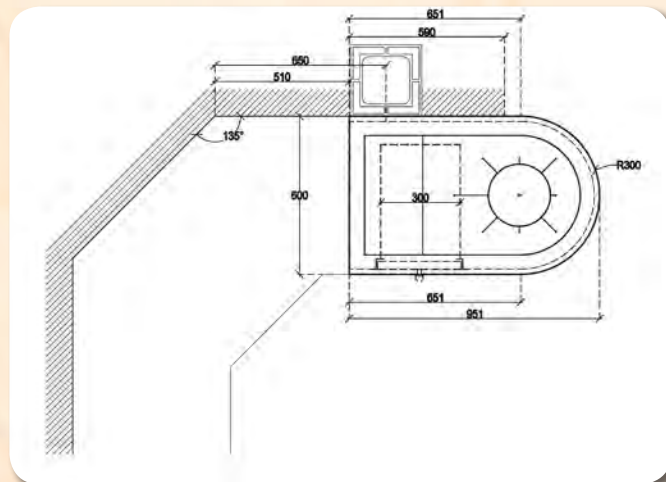
Proposta n.1



Proposta n.2



Proposta n.3



Proposta n.4

Cucina Personalizzata scelta dal cliente



Cucine a legna Personalizzate
Senza forno

Cappa Piana
• Arrotondata
• Finitura Inox

Personalizzata
• Rivestimento intonaco
• Porte P73 arrotondate
• Corrimano F7
• Piano cottura vetroceramica
• Forno elettrico multifunzione

Cucine Personalizzate senza forno



Le cucine con dimensioni inferiori a 80 cm vengono realizzate con la funzione di **cottura** tramite **piastra radiante**. Si ricavano così ampi spazi a lato delle porte che vengono valorizzati dal pre-

giato rivestimento adattabile a qualsiasi arredamento, da quello più **moderno**, magari con la finitura in acciaio inox, a quello più **rustico** con la finitura intonacata o con ceramica.



Esempio in figura

- Larghezza mm 500
- Colore RAL
- Porte P30 Colore RAL
- Corrimano F7
- Apertura porte verso sinistra



Esempio in figura

- Larghezza mm 600
- Rivestimento intonaco
- Porte P54
- Profili inferiori neri
- Vano arrotondato
- Corrimano F3
- Apertura porte verso destra



Esempio in figura

- Larghezza mm 700
- Rivestimento ceramica cod. 005
- Porte P14 specchiatura RAL
- Zoccolo nero
- Corrimano F2
- Apertura porte verso destra

Caratteristiche principali Personalizzate senza forno



- Regolazione automatica aria primaria
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Predisposizione per presa d'aria esterna

Cucine a legna Personalizzate Con forno

Cappa Camino

- Finitura intonaco
- Bordo con travetto in legno

Barra porta mestoli

- Mod. F2

Personalizzata

- Rivestimento ceramica cod. 008
- Porte P56 specchiatura bianca
- Pomoli inox
- Corrimano F2
- Cassetto arrotondato
- Piano prolungato a destra
- Piano cottura vetroceramica

Cucine Personalizzate con forno



Le cucine a partire dagli 80 cm di larghezza, sono corredate da un forno di cottura. La porta del forno è dotata di **vetro panoramico** e **termometro**. Il risultato è un prodotto a legna con **doppia**

capacità di cottura: su piastra e in forno. La possibilità di progettare e realizzare queste cucine con qualsiasi misura, ne permette un facile inserimento anche in situazioni a volte impensabili.



Esempio in figura

- Larghezza mm 800
- Rivestimento Inox
- Porte P79
- Corrimano F2

Esempio in figura

- Larghezza mm 900
- Rivestimento intonaco
- Porte P40
- Zoccolo nero
- Cassa porta legna arrotondata
- Corrimano F2



Esempio in figura

- Larghezza mm 1000
- Rivestimento ceramica
- Porte P59
- Corrimano F3

Caratteristiche principali Personalizzate con forno



- Regolazione automatica aria primaria
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Predisposizione per presa d'aria esterna

Cucine a legna Personalizzate TT

Barra porta mestoli
• Mod. F3

- Personalizzata**
- TT Combi larghezza 1600 mm
 - Colore nero antichizzato
 - Cassa porta legna
 - Corrimano F3
 - Piano cottura a gas
 - Forno elettrico multifunzione

Cucine Personalizzate TT



Le cucine Personalizzate serie TT riprendono lo **stile classico** di quando la cucina a legna era un lusso che pochi potevano permettersi, consentendo così un tuffo in un passato ormai mitico.

Lo stile **rustico** di questo modello, permette di caratterizzare l'ambiente in cui si andrà a installare, senza rinunciare alla praticità e funzionalità d'uso.



Esempio in figura

- Larghezza mm 600
- Colore Nero antichizzato
- Corrimano F3



Esempio in figura

- Larghezza mm 900
- Colore Nero antichizzato
- Cassa porta legna
- Corrimano F3



Esempio in figura

- Larghezza mm 1000
- Colore Nero antichizzato
- Ornamenti ai piedi
- Vasca acqua in ottone
- Corrimano F3

Caratteristiche principali Personalizzate TT



- Regolazione aria primaria
- Regolazione aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Piastra radiante in acciaio

Cucine a legna Personalizzate

Ad angolo

Cappa Piana
• Finitura inox

Barra porta mestoli
• Mod. F7

Personalizzata

- Rivestimento inox
- Porte P23 specchiatura bianca
- Alette distanziali
- Cassa legna con zoccolo estraibile

Cucine Personalizzate ad angolo

L'angolo tra due pareti ammobiliate è sempre difficile da valorizzare. Con una cucina ad angolo si **sfrutta lo spazio** e in più si ottiene un'ampia

piastra radiante. Se si desidera avere il forno, può essere presente direttamente sul frontale, oppure disposto ad angolo rispetto alle porte.



Esempio in figura

- Ingombro mm 900x900
- Rivestimento frontale Inox
- Porte P14
- Corrimano F7
- Apertura porte verso sinistra
- Zoccolo nero

Esempio in figura

- Ingombro mm 900x1400
- Rivestimento intonaco
- Porte P44
- Corrimano F2



Esempio in figura

- Ingombro mm 1150x1150
- Pianetto rialzato posteriore
- Rivestimento ceramica
- Porte P74 specchiatura RAL
- Corrimano F7



Caratteristiche principali Personalizzate ad angolo

- Regolazione automatica aria primaria
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Predisposizione per presa d'aria esterna

Cucine a legna Personalizzate Combi

- Cappa ad angolo**
- Finitura intonaco
 - Bordo con travetto in legno
 - Nicchia
- Barra porta mestoli**
- Mod. F4

- Personalizzata**
- Angolo Combi
 - Rivestimento intonaco
 - Porte P72 specchiatura RAL
 - Corrimano F4
 - Piano cottura a gas
 - Forno elettrico multifunzione
 - Vano porta oggetti

Cucine Personalizzate Combi



Una delle specialità Rizzoli consiste nell'abbinare alla cucina a legna anche gli **elettrodomestici**, tipicamente piano cottura e forno, elettrici o a gas. Rizzoli propone le migliori marche sul mercato, ma

può inserire anche elettrodomestici scelti dal cliente o dal rivenditore. Per un tocco di maggiore esclusività vengono anche proposti elettrodomestici coordinati con l'estetica delle porte della cucina a legna.



Esempio in figura

- Larghezza mm 1300
- Rivestimento Intonaco
- Porte P23
- Zoccolo nero
- Corrimano F7
- Apertura porte verso destra
- Piano cottura 4 fuochi gas
- Forno elettrico multifunzione

Esempio in figura

- Larghezza mm 1600
- Rivestimento ceramica cod. 003
- Porte P56 specchiatura RAL
- Cassa porta legna dritta con zoccolo estraibile
- Corrimano F4
- Piano cottura vetroceramica
- Forno elettrico multifunzione



Caratteristiche principali Personalizzate Combi



- Regolazione automatica aria primaria
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Predisposizione per presa d'aria esterna

Cucine a legna Personalizzate

Con fuoco a vista

Cappa Piana

- Finitura inox
- Bordo Variant

Barra porta mestoli

- Mod. F7

Personalizzata

- Rivestimento intonaco
- Porte Variant con fuoco a vista
- Corrimano F7
- Pomolo Variant
- Nicchia sul fianco

Cucine Personalizzate con fuoco a vista

Accogliendo le richieste dei clienti più esigenti, Rizzoli propone, anche sulle cucine Personalizzate, l'**ampia porta** con fuoco a vista. Oltre ad essere allietati dalla vista del fuoco, si ottiene il piacere

estetico di un piccolo caminetto, senza rinunciare ad efficienza e funzionalità tipiche della cucina a legna. La porta fuoco con doppio vetro è caratterizzata dallo speciale **sistema autopulente**.



Esempio in figura

- Larghezza mm 800
- Rivestimento Intonaco
- Porta P56 con fuoco a vista
- Apertura porte verso sinistra
- Profili Inox
- Cassa legna con zoccolo estraibile
- Angolo destro arrotondato
- Nicchia sul fianco
- Corrimano F4

Esempio in figura

- Larghezza mm 950
- Rivestimento Intonaco
- Porte P52 colore nero con fuoco a vista
- Maniglie ottone
- Vano arrotondato
- Lato sinistro arrotondato
- Corrimano F5



Caratteristiche principali Personalizzate con fuoco a vista

- Regolazione automatica aria primaria
- Focolare in materiale refrattario
- Doppio vetro autopulente
- Aria secondaria
- Piastra radiante in acciaio

Personalizzate Termocucine

Cappa Piana
• Finitura RAL

Schienale inox
• Barra porta mestoli mod. F7

Termocucina Personalizzata

- Rivestimento RAL
- Porte P23 specchiature RAL
- Piano prolungato a sinistra
- Piano cottura vetroceramica

Termocucine Personalizzate



Anche le termocucine possono essere realizzate in versione personalizzata. La caldaia ha caratteristiche equivalenti a quella montata sulle termocucine di serie, garantendo ottime prestazioni e

funzionalità. Di serie anche la predisposizione per lo **scarico termico**, elemento di sicurezza molto utile per i moderni impianti di riscaldamento.



Esempio in figura

- Larghezza mm 600
- Rivestimento Ceramica
- Porte P75
- Corrimano F2



Esempio in figura

- Ingombro mm 1320x900
- Rivestimento Intonaco
- Porte P56 specchiatura bianca
- Nicchia sul fianco
- Corrimano F6



Caratteristiche principali Termocucine Personalizzate



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

Cucine a legna Personalizzate

Soluzioni particolari

Cappa Camino

- Arrotondata
- Bordo con travetto in legno

Barra porta mestoli

- Mod. F4



Personalizzata

- Ad angolo arrotondata
- Rivestimento intonaco
- Porte P59 arrotondate
- Corrimano F4
- Nicchia frontale

Cucine Personalizzate - Soluzioni particolari

In questa sezione sono presentate le cucine con caratteristiche talmente uniche da non poter essere **facilmente classificate**. Ecco, per esempio, le cucine dalle **forme arrotondate**. Tutti gli ele-

menti della cucina, telaio, piastra radiante, fianchi, corrimano e addirittura porte, seguono la **sa-gomatura** del corpo principale. Il risultato è di sicuro impatto.



Esempio in figura

- Larghezza mm 700
- Rivestimento Intonaco
- Porte P46
- Apertura porte verso sinistra
- Profili Inox
- Zoccolo Nero
- Angolo sinistro arrotondato
- Nicchia sul fianco
- Corrimano F4

Esempio in figura

- Ingombro mm 1200
- Rivestimento intonaco
- Porte P40 arrotondate
- Specchiatura colore RAL
- Corrimano F7
- Vano aperto arrotondato



Esempio in figura

- Ingombro mm 1700x1000
- Rivestimento colore RAL
- Porte P23 arrotondate
- Specchiature colore RAL
- Piano cottura a gas
- Forno elettrico multifunzione
- Corrimano F7

Caratteristiche principali Personalizzate - Soluzioni particolari

- Regolazione automatica aria primaria
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Predisposizione per presa d'aria esterna



Altri **esempi estremi** di come gli spazi a disposizione possano essere sfruttati con cucine a legna progettate ad hoc. Grandi piani sagomati in acciaio lavorato, vani chiusi o aperti, rivestimenti

selezionati in base allo stile dell'arredamento in cui le cucine andranno inserite. Le possibilità di realizzazione sono veramente **senza limiti**.



Esempio in figura

- Ingombro mm 1500x1200
- Rivestimento Intonaco
- Porte P59 arrotondate
- Vano con antina arrotondata
- Profili Inox
- Cassa legna con zoccolo estraibile
- Corrimano F4

Esempio in figura

- Ingombro mm 980x980
- Rivestimento colore RAL
- Porte P23 arrotondate
- Specchiatura colore RAL
- Profili Inox
- Corrimano F7
- Schienale inox
- Barra porta mestoli F7
- Cappa camino arrotondata
- Finitura colore RAL
- Bordo inox



Caratteristiche principali Personalizzate - Soluzioni particolari

- Regolazione automatica aria primaria
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Predisposizione per presa d'aria esterna

Cappa Piana

- Finitura inox
- Bordo con specchiature RAL

Personalizzata

- Rivestimento intonaco
- Porte P46 specchiature RAL
- Pomoli inox
- Corrimano F2



Per le soluzioni dall'**estetica moderna e minimalista**, spigoli vivi e bordi smussati sono la regola. Piani e alzatine su misura, porte personalizzate nelle forme e nella disposizione, nicchie,

vani e cassettoni, sono gli elementi che "vestono" queste cucine a legna capaci di adattarsi ad ogni tipo d'arredo, anche il più estroso.



Esempio in figura

- Ingombro mm 1685x860
- Rivestimento Ceramica
- Porte P59
- Corrimano F4

Esempio in figura

- Ingombro mm 2000x1100
- Rivestimento intonaco
- Porte P78
- Profili inferiori Inox
- Vano arrotondato
- Nicchia laterale con ripiani
- Corrimano F2



Caratteristiche principali Personalizzate - Soluzioni particolari

- Regolazione automatica aria primaria
- Griglia fuoco regolabile in altezza
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Predisposizione per presa d'aria esterna



Esempio in figura

- Ingombro mm 1050x1050
- Rivestimento Inox
- Porte P77 con fuoco a vista
- Corrimano F7
- Zoccolo estraibile

- Forno rialzato
- Schienale con rivestimento in ceramica

- Cappa piana ad angolo
- Finitura e bordo inox



Esempio in figura

- Ingombro mm 1400x1650
- Rivestimento Ceramica
- Porte P77 fregio RAL
- Cassettone porta legna smussato
- Corrimano F2
- Piano cottura vetroceramica
- Forno elettrico multifunzione

Caratteristiche principali Personalizzate - Soluzioni particolari

- Regolazione automatica aria primaria
- Griglia fuoco regolabile in altezza*
- Piastra radiante in acciaio
- Aria secondaria
- Focolare in materiale refrattario
- Predisposizione per presa d'aria esterna

* Non disponibile in abbinamento con fuoco a vista

Scelte e opzioni

Rivestimenti



Rizzoli offre ai suoi clienti la possibilità di scegliere tra diversi tipi di rivestimento: **intonaco**, **ceramica**, **acciaio inox** o **acciaio verniciato** secondo

specifiche RAL. In base alla forma e alle soluzioni adottate i nostri designer sapranno consigliare la soluzione più efficace.

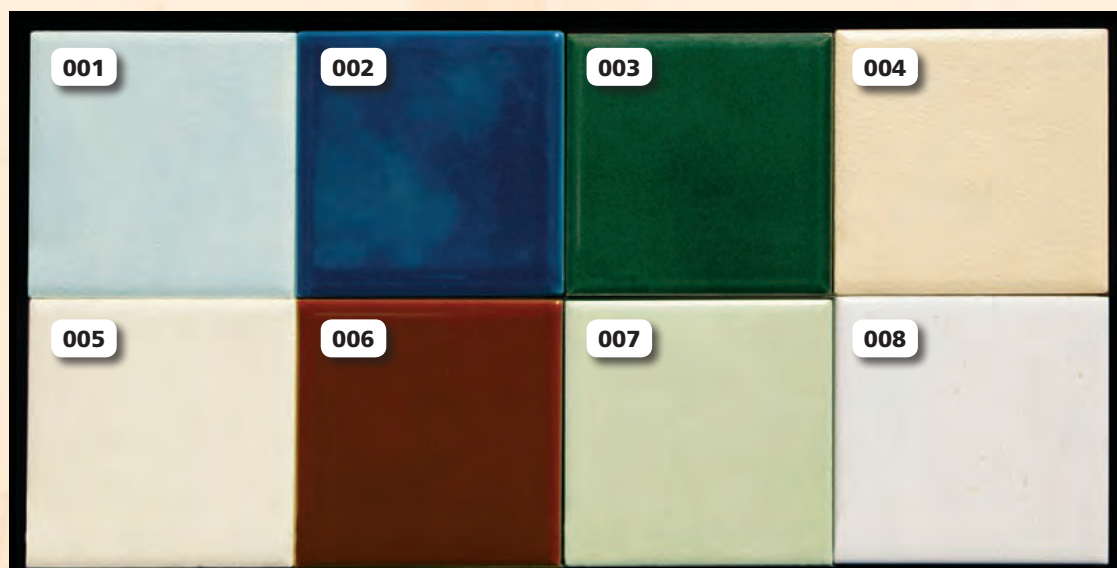


Ceramiche



Per facilitare la scelta del cliente, Rizzoli propone **8 tipi di ceramiche** in vari colori, anche se spesso è il **cliente** stesso a fornirle. In questo caso le ceramiche dovranno avere un formato quadrato

10 x 10 cm con uno spessore minimo di 8 mm, altrimenti non può esserne garantita la resistenza al calore e alle sollecitazioni.



Piani

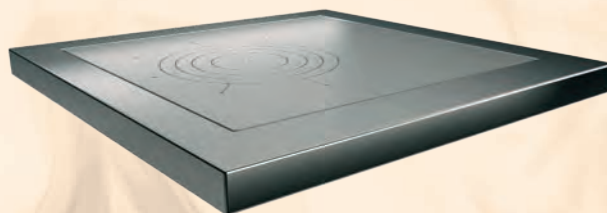


Per le cucine Personalizzate la **sceita del piano può essere libera**. Rizzoli propone i piani con delle misure standard, ma è possibile concordare

il piano con bordo, spessore e/o alzatina con caratteristiche diverse.



30 mm costa dritta senza alzatina



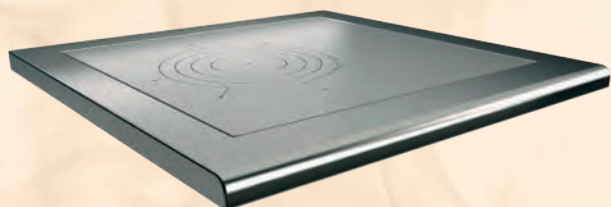
40 mm costa dritta senza alzatina



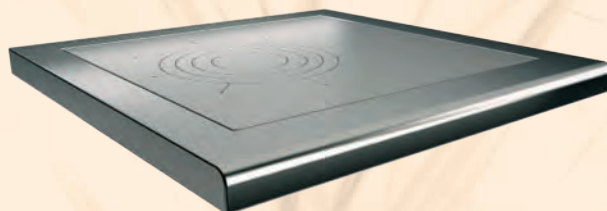
30 mm costa dritta con alzatina



40 mm costa dritta con alzatina



30 mm costa ½ toro senza alzatina



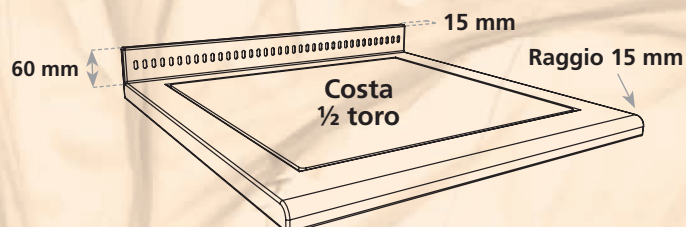
40 mm costa ½ toro senza alzatina



30 mm costa ½ toro con alzatina



40 mm costa ½ toro con alzatina



Porte



Rizzoli mette a disposizione una **ampia varietà** di finiture per l'estetica delle porte. Esistono modelli di porte con fregi, lisce o con intarsi decorativi, alcune impreziosite da particolari in rame od ottone. Il telaio è sempre in acciaio e può essere verniciato o meno, a seconda della finitura

scelta. E' facoltà di Rizzoli verificare la **fattibilità dell'abbinamento** scelto, in base alle dimensioni e alle caratteristiche della cucina. Alcune tipologie di **fregi e disegni** non sono applicabili su tutte le porte. Viene comunque garantita la migliore soluzione estetica realizzabile.



P14



P23



Variant



P32



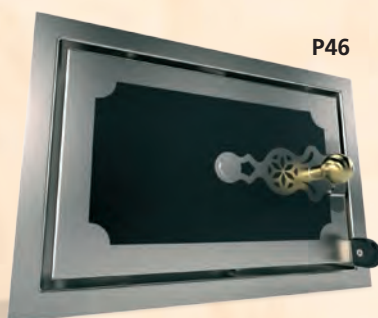
P33



P40



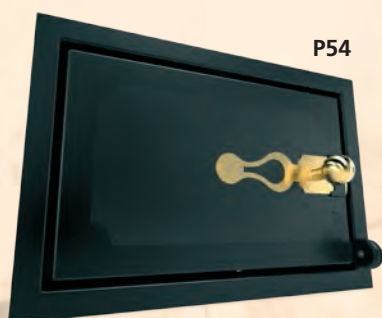
P44



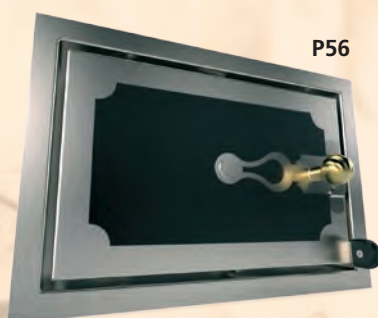
P46



P72



P54



P56



P59



P30



P52



P73



P74



P75



P76



P77



P78



P79

Porte con vetro



Esistono tre varianti base in abbinamento alle finiture estetiche scelte.



Variant



Varianti cromatiche ed estetiche per le porte



Le porte presentate nelle pagine precedenti possono essere ulteriormente personalizzate utilizzando i colori RAL nelle specchiature e nei fregi.

Esempi



Variant con specchiatura viola



P46 con specchiatura bianca



P14 con specchiatura rossa



P77 verniciata nera e fregio inox



P78 verniciata nera e fregio giallo



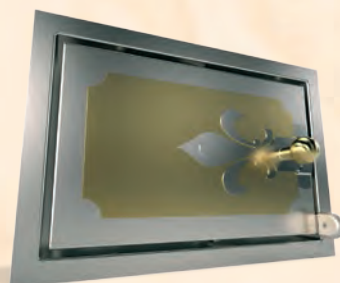
P40 con specchiatura azzurra

Oltre ai colori, è possibile intervenire sull'estetica delle porte anche con **metalli differenti** (solo per alcuni modelli), sostituendo la specchiatura

solitamente verniciata di nero, con specchiature in pregiato **ottone** o **rame antichizzato**.



P72 standard



P72 con specchiatura ottone



P72 con specchiatura rame

Porte arrotondate



Sulle cucine a legna con forme arrotondate è possibile abbinare delle portine con **sagomatura particolare**, in modo da accordarsi al meglio con la struttura e garantendo un risultato molto bello ed esclusivo. In presenza di porte con vetro sarà la parte esterna della porta ad avere l'arrotondamento, garantendo comunque un abbinamento estetico ottimale.



P56 arrotondata



Porta fuoco con vetro con telaio arrotondato

Pomoli e maniglie



I pomoli e le maniglie completano le possibili combinazioni delle porte a seconda del gusto

estetico del cliente.



Inox 1



Inox 2



Ottone



Ottone rustico



Pomolo Inox



Pomolo ottone



Pomolo Variant

Corrimano



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

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



F2



F3



F4



F7



F5



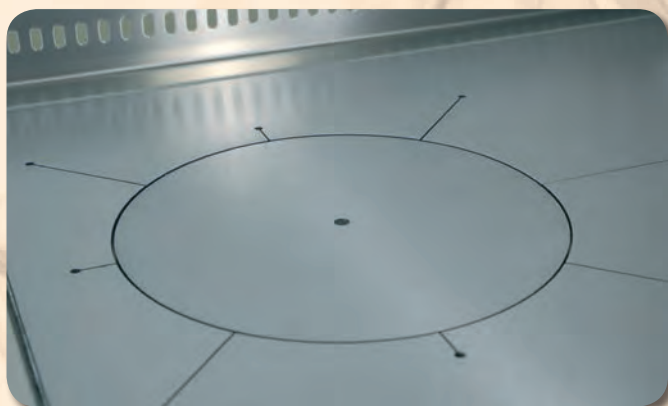
F6

Piastre

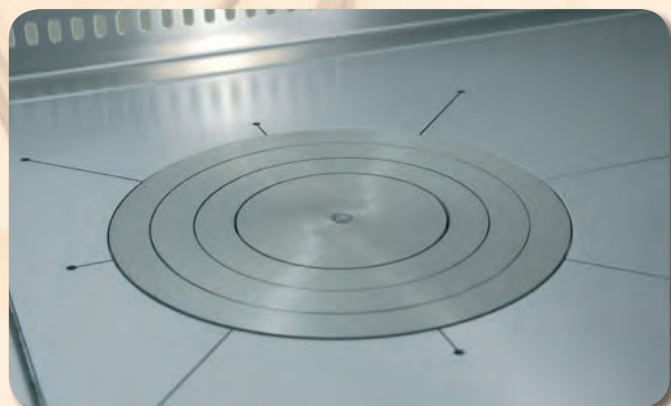


Le piastre radianti possono essere fornite sia con i cerchi tradizionali (PC2) che con il disco unico ad

alto rendimento (PC1).



Piastra PC1



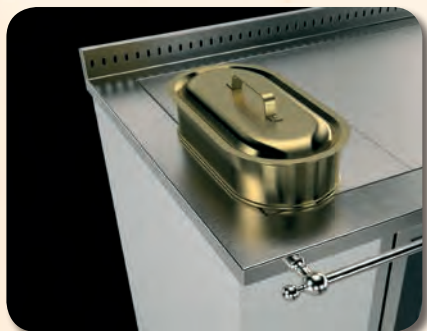
Piastra PC2

Vasca acqua

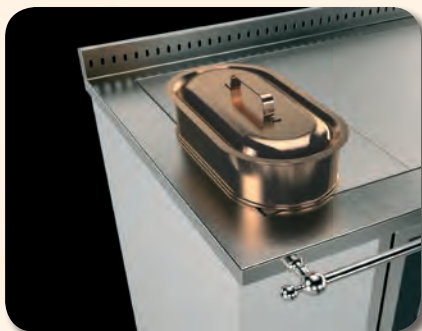


Sono disponibili **comode vasche acqua** da inserire nella piastra di cottura, per poter disporre di acqua calda in ogni momento. Esistono due

tipi di vasche: rialzata in **rame** o **ottone** con una capienza di circa 8 litri e a filo piano in **acciaio inox** con capienza di circa 13 litri.



Vasca rialzata in ottone



Vasca rialzata in rame



Vasca a filo piano inox

Copripiastra



E' possibile aggiungere alle cucine a legna Personalizzate, un comodo **copripiastra in acciaio inox** che può essere scelto nella versione standard o con **predisposizione per attacco camino** (destra o sinistra). Con questo utile accessorio la cucina si trasforma in un **pratico piano di lavoro** da utilizzare a cucina fredda.



Copripiastra in acciaio

Profili e vano



Le cucine con rivestimento in intonaco possono essere realizzate con **profili protettivi** sugli spigoli nelle seguenti configurazioni: senza profili, con profili inferiori, con profili inferiori e laterali.

E' possibile optare anche per una soluzione con **vano aperto** al posto della cassa legna e le configurazioni possibili sono: vano arrotondato, vano smussato, vano dritto.



Senza profili
Vano arrotondato



Profili inferiori
Vano smussato



Profili inferiori e laterali
Vano dritto

Cassa porta legna



Le cucine Rizzoli dispongono di un contenitore per la legna e gli accessori di manutenzione. La cassa porta legna è montata su **guide scorrevoli** che la rendono facilmente estraibile e asportabi-

le in caso di necessità. La **forma** può essere dritta, arrotondata o smussata in accordo con altri elementi della cucina secondo i gusti del cliente.



Arrotondata



Smussata



Dritta



Cassa porta legna staccata dalle porte

E' possibile scegliere la cassa legna attaccata alle porte oppure staccata per dare spazio al pregiato rivestimento. Una **opzione** al tempo stesso **estetica** e **funzionale**, consiste nella possibilità di realizzare la cassa porta legna **integrata** con lo zoccolo estraibile, in questo modo la **capienza** viene notevolmente aumentata.



Cassa porta legna con zoccolo estraibile

Varianti agli angoli



Variare lo **spigolo laterale** di una cucina personalizzata è semplice e **caratterizza** immediatamente il prodotto stesso. Sono possibili **due tipi**

di varianti: angolo smussato e angolo arrotondato. Il corrimano e la piastra seguiranno l'andamento dell'angolo modificato.



Angolo smussato



Angolo arrotondato

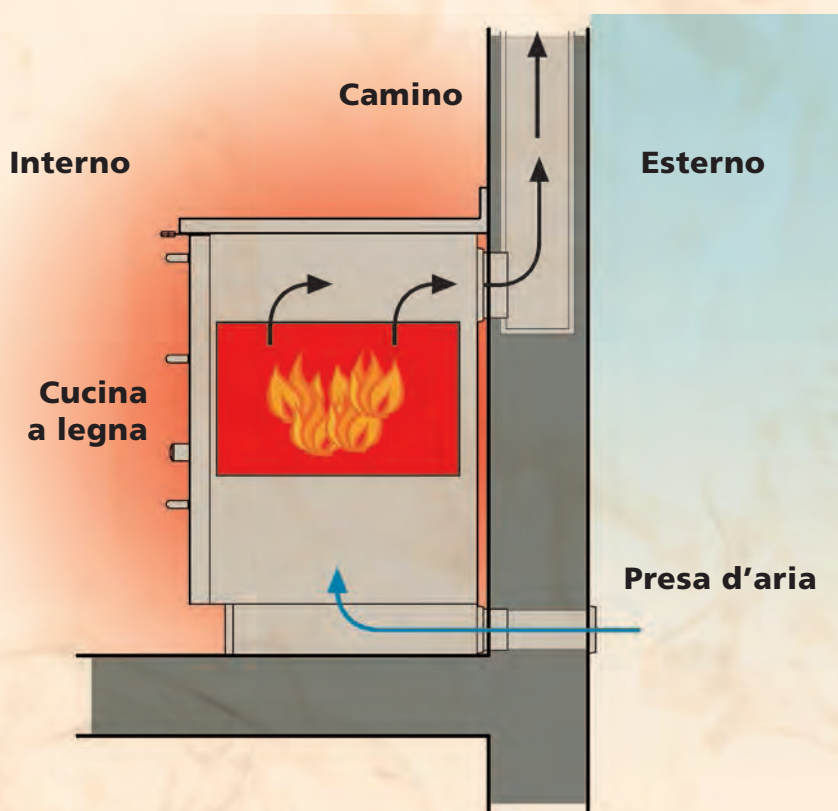
Presca d'aria esterna



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 posso-

no crearsi in **ambienti troppo ermetici** senza il necessario **ricambio d'aria**. Contemporaneamente in questo modo si può ottenere un **miglioramento della resa termica** effettiva valorizzando al massimo una casa con isolamento termico di qualità.

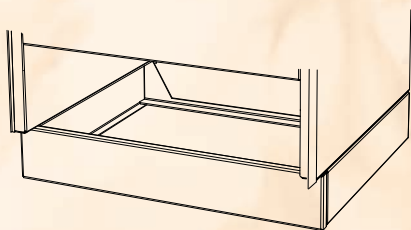


Collegamenti

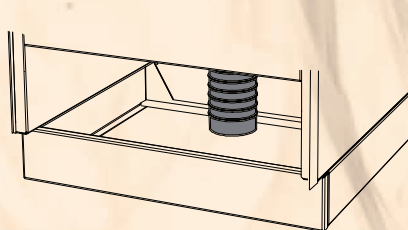
Tutte le cucine e termocucine Personalizzate sono predisposte per essere collegate direttamente a una presa d'aria esterna. La presa d'aria dell'apparecchio si trova all'interno, dietro il cassetto porta legna. Il cliente che volesse usufruire di questa possibilità dovrà semplicemente predisporre una presa d'aria nel locale collegata con l'esterno, in una posizione compatibile con l'apparecchio prescelto e fare il collegamento necessario in fase di installazione. La presa d'aria può essere **collegata in vari modi**: in corrispondenza del pavimento sotto l'apparecchio; in corrispondenza della parte posteriore dello zoccolo; a richiesta, possono essere valutate altre soluzioni. Per il collegamento si consiglia di utilizzare un **tubo flessibile** da fissare con delle apposite fascette. Nel caso in cui non venga fat-



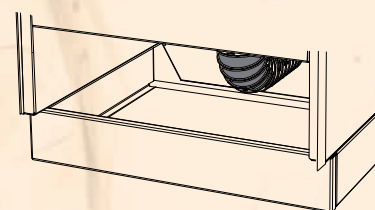
to il collegamento il funzionamento avverrà nel modo tradizionale con l'aria comburente presa direttamente dal locale, così non sarà necessario nessun accorgimento particolare in fase di installazione.



Presa d'aria non collegata



Presa d'aria esterna a pavimento

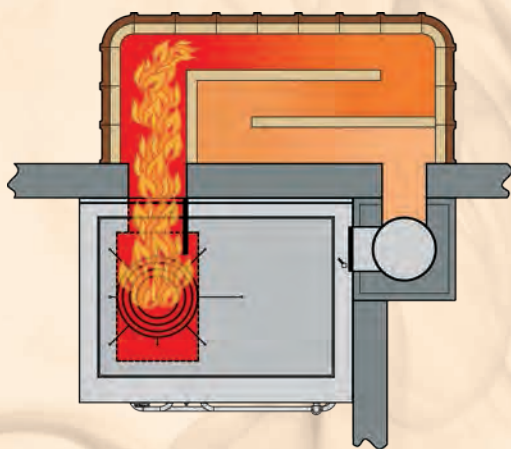


Presa d'aria esterna a parete

Doppio camino

Su alcuni modelli, a richiesta, è possibile dotare la cucina di una **doppia serranda** in grado di selezionare **due vie alternative** per il percorso dei fumi. La prima via è quella utilizzata per l'uso normale della cucina a legna. La seconda

permette di **riscaldare un elemento ad accumulo di calore** in un ambiente adiacente. Si consiglia di consultare preventivamente un artigiano fumista per la costruzione dell'elemento di accumulo.



Doppio camino

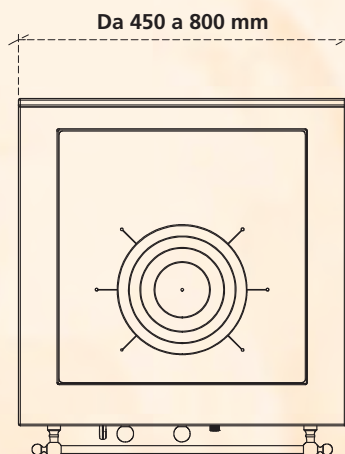
Ingombri di massima



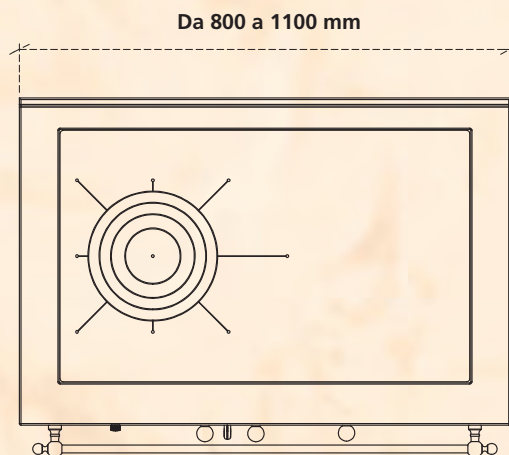
Per le cucine Personalizzate non esistono delle dimensioni standard in quanto ogni realizzazione è unica e specifica, secondo il progetto concordato con il cliente. Esistono però dei **vincoli realizzativi** che variano in base al tipo di configurazione richiesta. Per permettere una valu-

tazione più semplice vengono presentate alcune indicazioni di massima relative agli ingombri necessari. Si tenga presente però che queste non devono essere considerate come dei vincoli tassativi e in ogni caso l'ufficio tecnico Rizzoli è pronto a studiare ogni situazione particolare.

Personalizzata senza forno

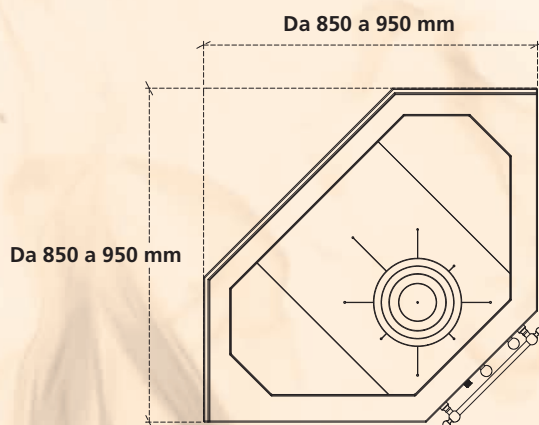


Personalizzata con forno

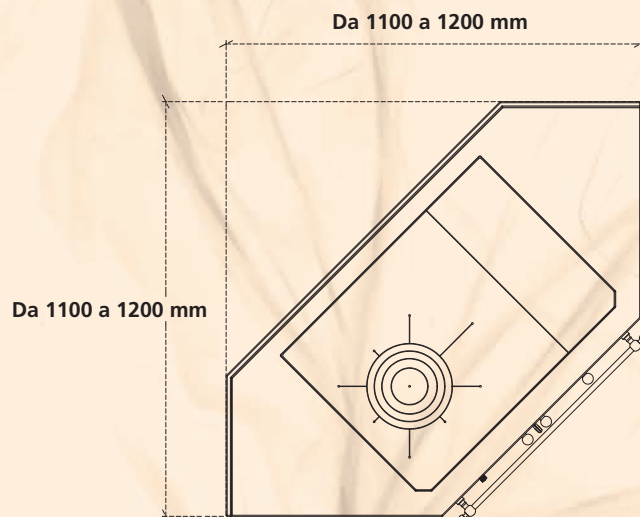


Nelle versioni Combi deve essere calcolato un aumento di larghezza di minimo 650 mm.

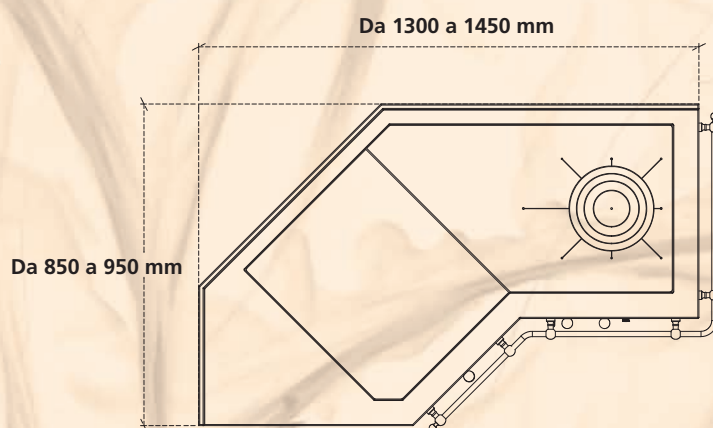
Personalizzata ad angolo senza forno



Personalizzata ad angolo con forno - Frontale dritto



Personalizzata ad angolo con forno - Frontale a due lati



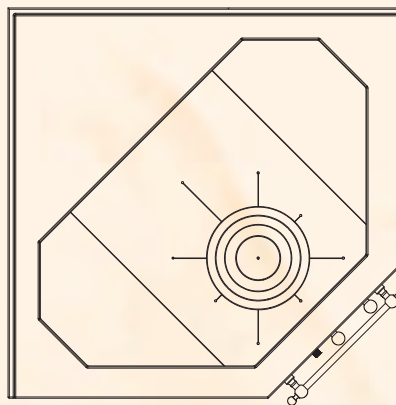
Piani ad angolo



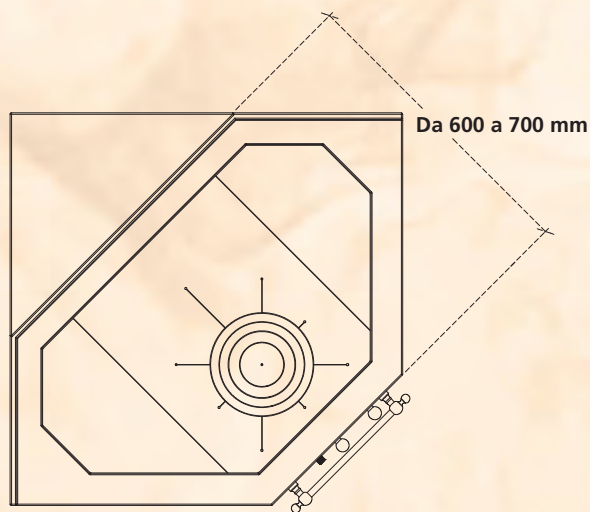
In generale, nelle cucine ad angolo, è presente **molto spazio** in profondità. Quindi è necessario definire come **poterlo sfruttare** al meglio. In linea di massima esistono tre possibili realiz-

zazioni: con piano dritto completo, con piano smussato e pianetto aggiuntivo rialzato, con piano smussato e tamponamento sulla parete a cura del cliente.

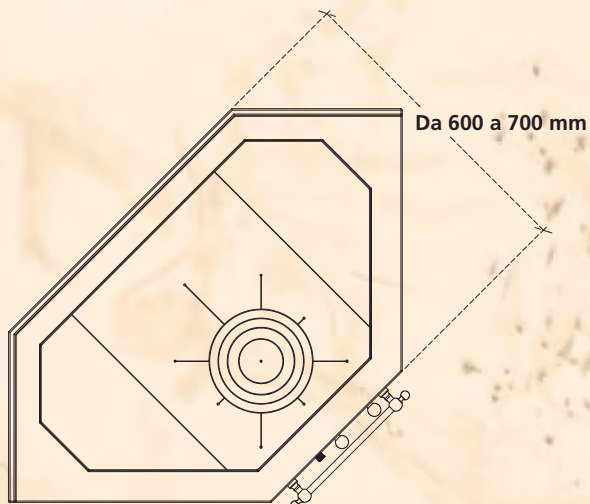
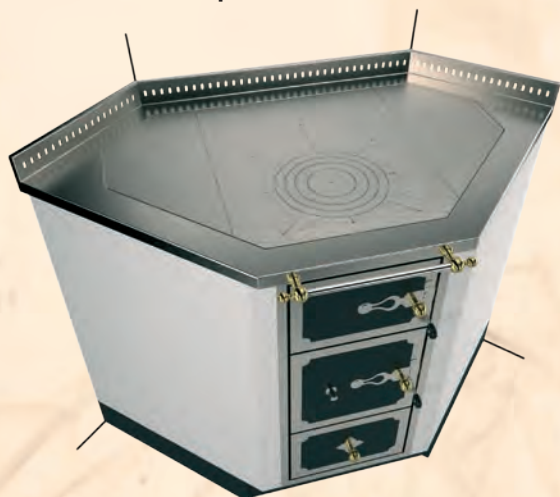
Realizzazione con piano dritto completo



Realizzazione con piano smussato e pianetto aggiuntivo



Realizzazione con piano smussato



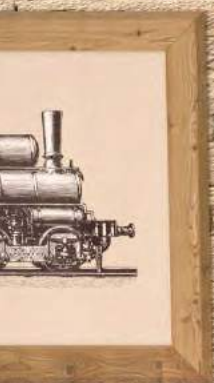
Cappa arrotondata

- Finitura intonaco
- Bordo con travetto in legno

Barra porta mestoli

- Mod. F3

1912

**Personalizzata TT**

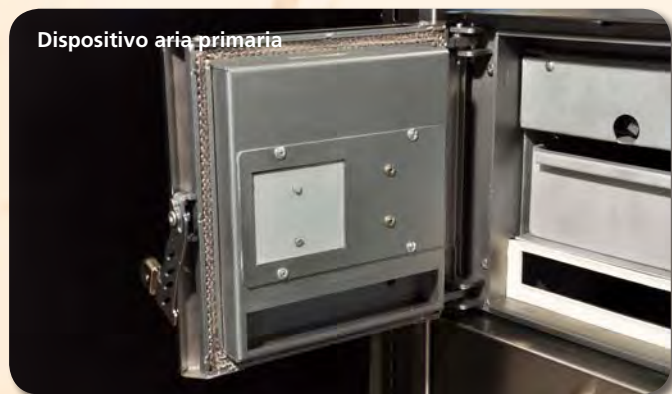
- Larghezza 1000 mm
- Colore nero antichizzato
- Ornamenti ai piedi
- Corrimano F3
- Vasca rialzata in ottone

Cucine Personalizzate Rizzoli. Il pieno di tecnologia.



Aria primaria* - Tutte le cucine 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.



Dispositivo aria primaria



Comando aria primaria

Aria secondaria - In tutte le cucine è presente un sistema per convogliare aria pulita nella parte superiore della fiamma in modo da permettere di bruciare tutti i gas incombusti. Con questo sistema si ottiene una seconda combustione che

garantisce un maggiore rendimento, uno sfruttamento migliore del combustibile, minore inquinamento e minore necessità di manutenzione del camino.

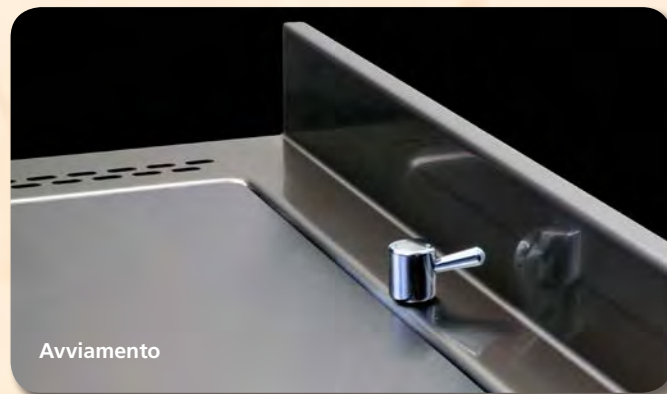


Dispositivo aria secondaria



Aria secondaria

Avviamento - Tutte le cucine dotate di forno hanno il dispositivo per l'avviamento della combustione comandato dalla apposita leva presente sopra 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.



Avviamento

* Dispositivo aria primaria non disponibile sulle cucine Personalizzate TT - Comando manuale.

Alzagriglia* - Il sistema di regolazione della griglia all'interno della camera di combustione, 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. Sulle cucine con porta fuoco con vetro non è presente l'alzagriglia in modo da privilegiare la visione del fuoco nell'ampia camera di combustione. Un comodo cassetto trattiene la cenere prodotta dalla combustione della legna. Con un semplice gesto è possibile svuotare il cassetto e riposizionarlo al suo posto.

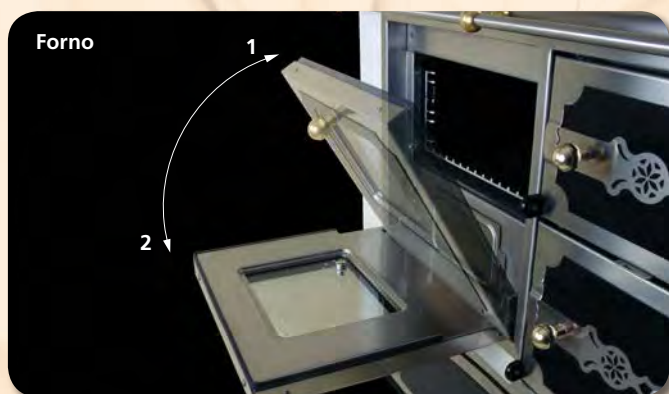


Camera di combustione

Alzagriglia e cassetto cenere



Forno - Il forno è dotato di doppio vetro panoramico, termometro, griglia e teglia con guide scorrevoli a più livelli*. La porta con apertura a ribalta ha un doppio scatto, cioè può essere aperta completamente oppure parzialmente. L'apertura parziale 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 dei fumi consentono di ottenere una temperatura di cottura uniforme su tutte le pareti del forno. Inoltre, quando possibile il forno viene dotato anche di illuminazione elettrica.



Forno



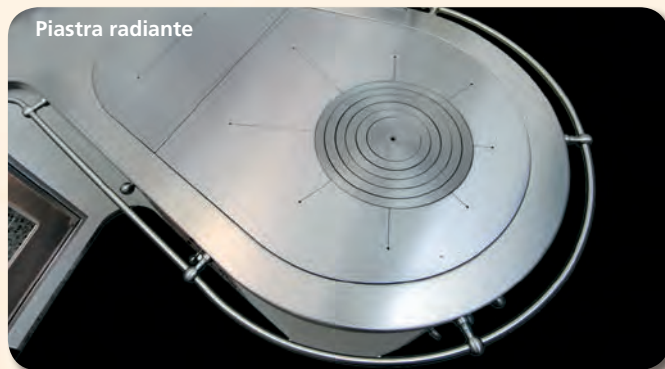
Interno forno

* Non disponibile sulle cucine Personalizzate TT.

Ispezione girofumi - Nelle cucine con forno il percorso dei fumi è studiato per ottimizzare la cottura delle pietanze. E' importante quindi avere la possibilità di tenerlo pulito attraverso un apposito accesso.



Piastra radiante - La piastra di tutte le cucine 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.

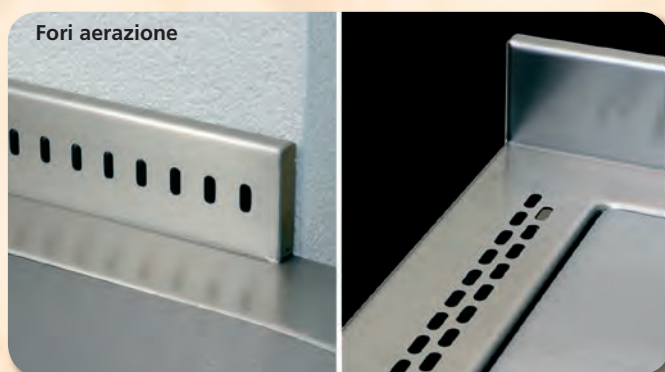


Piedini livellatori - Nei casi in cui è possibile, vengono montati dei piedini regolabili che facilitano il perfetto livellamento della cucina anche se la base d'appoggio non è perfettamente orizzontale. I piedini si trovano ai quattro angoli dello zoccolo e sono raggiungibili estraendo la cassa portalegna.



Fori di aerazione - Sui fianchi della cucina, dove necessario, è prevista un'intercapedine che permette la circolazione dell'aria verso l'ambiente e migliora l'isolamento nei confronti di materiali sensibili al calore.

I fori di aerazione sono realizzati sul piano o direttamente sull'alzatina secondo le richieste del cliente o in base alle caratteristiche costruttive.



Mattoni refrattari - Il cuore delle cucine Rizzoli non è stato scelto a caso. I mattoni e le malte refrattarie sono prodotti da aziende leader certificate. La loro composizione permette l'accumulo di calore nonché la migliore efficienza di combustione garantendo in questo modo un rendimento elevato e una ridotta emissione di sostanze inquinanti. I mattoni utilizzati sono stati premiati per l'eccezionale qualità e resistenza.



Consigli per l'installazione



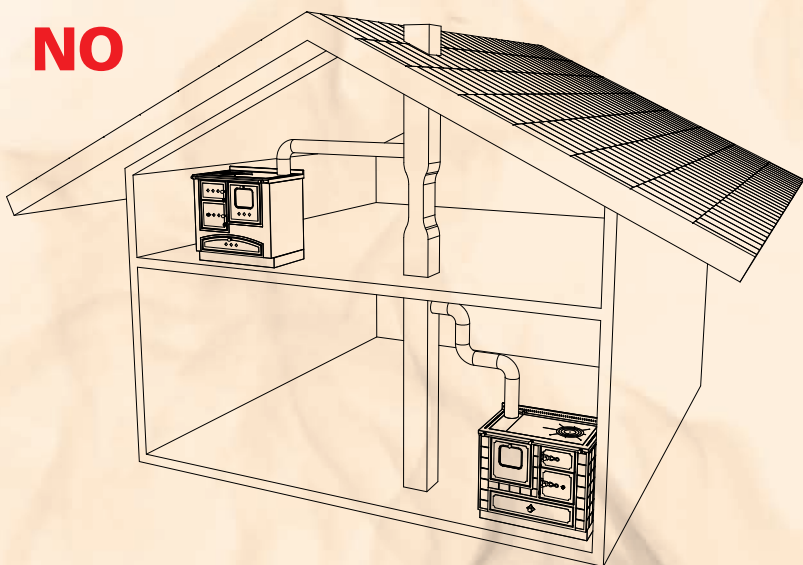
Le cucine a legna Rizzoli sono di **facile installazione**, prima di effettuarla, però, raccomandiamo di **rispettare le distanze di sicurezza**, la corretta predisposizione del camino e la possibilità di effettuare gli allacciamenti necessari.

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, purchè adatto e purchè 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

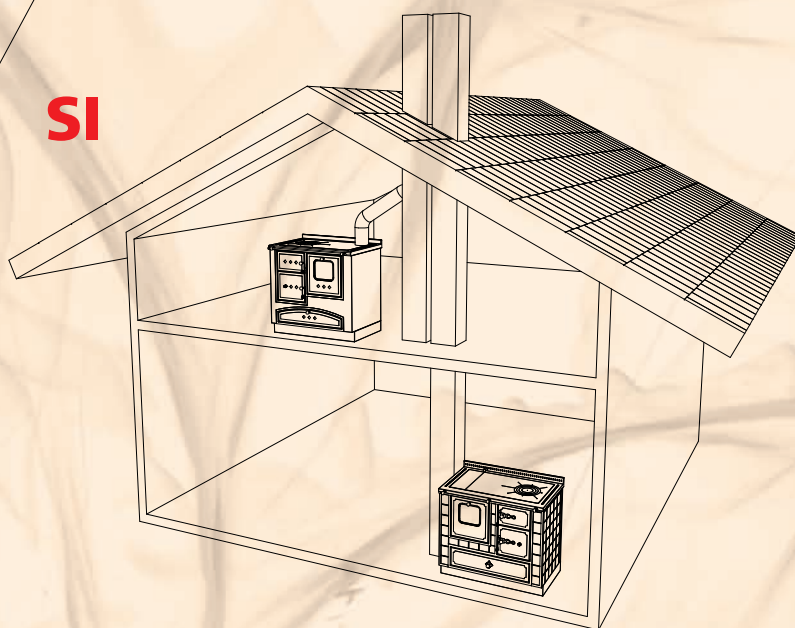
scaldarsi e potrebbe portare a fenomeni di condensa e di scarso tiraggio.

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 contropendenza; 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. In alternativa si può collegare l'apparecchio direttamente a una presa d'aria esterna. 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



Cappa piana

- A penisola
- Finitura Inox
- Bordo Epoka

Personalizzata

- A penisola
- Lato sinistro arrotondato
- Nicchia
- Rivestimento intonaco
- Porte P56
- Corrimano F4
- Piano cottura vetroceramica
- Cassettoni

**Personalizzata**

- Rivestimento intonaco
- Porte P56 arrotondate
- Corrimano F6
- Piano cottura vetroceramica
- Forno elettrico multifunzione

Termocucina Personalizzata

- Forma arrotondata
- Rivestimento Inox
- Porte P74 specchiatura RAL
- Corrimano F4

Cappa Piana

- Finitura Inox
- Bordo Epoka

Barra porta mestoli

- Mod. F7

Piano lavoro

- Interamente in Inox
- Lavello a due vasche
- Piano cottura vetroceramica

Personalizzata

- Rivestimento Intonaco
- Porte P23 arrotondate
- Corrimano F7

Cappa ad angolo

- Finitura Intonaco
- Bordo con travetto in legno

Personalizzata

- Rivestimento Inox
- Porte P46
- Corrimano F4
- Piano prolungato a sinistra
- Piano cottura vetroceramica

Cappa Piana
• Finitura Inox



Personalizzata

- Rivestimento Inox
- Alette distanziali
- Porte P30
- Corrimano F7

Cappa ad angolo

- Finitura Intonaco
- Bordo con travetto in legno

Barra porta mestoli

- Mod. F4

**Personalizzata**

- Rivestimento Ceramica
- Porte P56
- Corrimano F4
- Piano cottura vetroceramica
- Cassettoni

Cappa Incasso
• Rivestimento in legno

Barra porta mestoli
• Mod. F2

Personalizzata

- Rivestimento Intonaco
- Porte P14
- Nicchia lato destro
- Vano smussato
- Cassettone smussato
- Corrimano F2
- Piano cottura vetroceramica



Cappa Smussata
• Finitura Verniciata bianca
• Bordo con travetto in legno



Personalizzata
• Rivestimento Ceramica
• Porte P44
• Corrimano F2
• Piano cottura vetroceramica
• Forno elettrico multifunzione

Cappa Piana
• Finitura Inox



Personalizzata

- A penisola arrotondata
- Rivestimento Intonaco
- Porte P30 arrotondate
- Corrimano F7

Uscita fumi



L'uscita fumi può essere realizzata sopra, dietro o sul fianco della cucina e viene posizionata secondo le indicazioni del cliente. Nelle cucine sen-

za forno può essere indifferentemente a destra o a sinistra, nei modelli con forno è di norma dalla parte del forno.

Dotazioni accessorie



La dotazione dei prodotti Rizzoli comprende la serie completa di accessori per: regolazione piedini, pulizia girofumi e focolare, azionamento dell'alzagriglia, oltre agli esclusivi prodotti per la

pulizia e manutenzione della piastra. La dotazione cambia a seconda del modello. I modelli con fuoco a vista sono corredati di protezione in acciaio inox per il vetro della porta fuoco.



Specifiche tecniche

La seguente tabella riporta alcuni dati puramente indicativi. Le misure effettive vengono definite in fase di progetto in funzione delle personalizzazioni richieste dal cliente.

Personalizzate	Bocca di carico (lxh)	Diametro cerchiata	Diametro uscita fumi	Potenza nominale	Rendimento %	Tiraggio consigliato (Pa)
Senza forno	225x165	238	100-130	6,5	>70	11-12
Con forno ⁽¹⁾	225x165	238	130	10,0	>70	13
TT	225x165	238	130	6,5-10,0	>70	13
Ad Angolo	225x165	238	130-150	8,0-12,5	>70	13-14
Combi	225x165	238	100-130	6,5-10,0	>70	11-14
Con fuoco a vista	225x300	238	100-130	6,5-10,0	>70	11-14
Termocucine	225x165	238	130-150	16,5-22,0	>70	13-14

Misure in mm

(1) In base agli spazi disponibili vengono applicati tre tipi di forno con le seguenti misure interne (lxhxp):
mm 280x190x420; mm 305x190x420; mm 350x190x420

Dotazioni*

Personalizzate	Senza forno	Con forno	TT	Combi	Ad angolo	Con fuoco a vista	Termocucine
Regolazione automatica aria primaria	☉	☉	—	☉	☉	☉	☉
Aria secondaria	☉	☉	☉	☉	☉	☉	☉
Presa d'aria esterna	☉	☉	—	☉	☉	☉	☉
Doppio camino	☹	☹	☹	☹	☹	☹	—
Fianchi isolati	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Griglia fuoco regolabile in altezza	☉	☉	—	☉	☉	—	☉
Forno con vetro e termometro	—	☉	—	☉	☉	☉	☉
Teglia forno su guide telescopiche ⁽¹⁾	—	☉	—	☉	☉	☉	☉
Porte arrotondate	☹	☹	—	☹	☹	—	☹
Cassa legna rettangolare	☉	☉	☹	☉	☉	☉	☉
Cassa legna arrotondata o smussata	☹	☹	—	☹	☹	☹	☹
Cassa legna con zoccolo estraibile	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Vano al posto della cassa legna	☺	☺	—	☺	☺	☺	☺
Altri elementi decorativi (nicchie, smussi, ecc...)	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Corrimano frontale	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Corrimano su più lati	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Copripiastra	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Vasca acqua	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Porta fuoco con vetro	☺	☺	—	☺	☺	☉	—
Caldaia con predisposizione per scarico termico	—	—	—	—	—	—	☉
Elettrodomestici da incasso	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Alette distanziali	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Profili per piano	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Schienale inox	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
Barra porta mestoli	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹

☉ di serie ☺ a scelta libera ☹ a scelta con supplemento — non disponibile

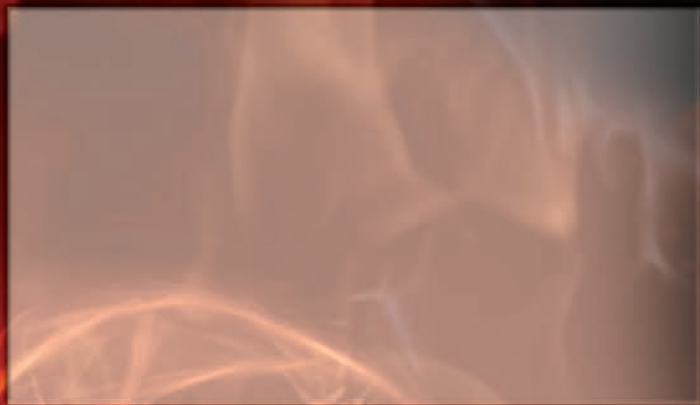
(1) Non disponibile sulle cucine e termocucine dove viene installato il forno di mm 280x190x420 (lxhxp).

(*) Le dotazioni elencate hanno carattere puramente indicativo. Ciascun particolare potrebbe risultare incompatibile con alcune scelte, personalizzazioni o misure e quindi è da intendersi come soggetto a verifica di fattibilità.

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



Rizzoli progetta e costruisce cucine a legna, termocucine, termostufe, cucine personalizzate e cappe. Richiedi i cataloghi al tuo rivenditore.



Via Marmolaia, 10 - 38033 - Cavalese (TN) - C.P. 91 - Italia - Tel. +39 0462 237222 - Fax +39 0462 237237
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it