



RIZZOLI®

FIRE SINCE 1912





Un siècle d'histoire. La nôtre.

Quand en 1912, Carlo Rizzoli fonde une activité de forgeron dans son village des Dolomites, personne n'imagine l'histoire que cet habile artisan va engendrer.

Aujourd'hui, plus d'un siècle plus tard, Rizzoli produit et commercialise ses produits dans le monde entier. Au fil du temps, Rizzoli a su allier l'habileté artisanale avec l'utilisation des meilleurs matériaux et technologies.

Mais ce qui n'a pas changé, c'est la passion, la ténacité et la volonté d'offrir à nos clients un produit extrêmement innovant, sûr, fonctionnel et élégant.

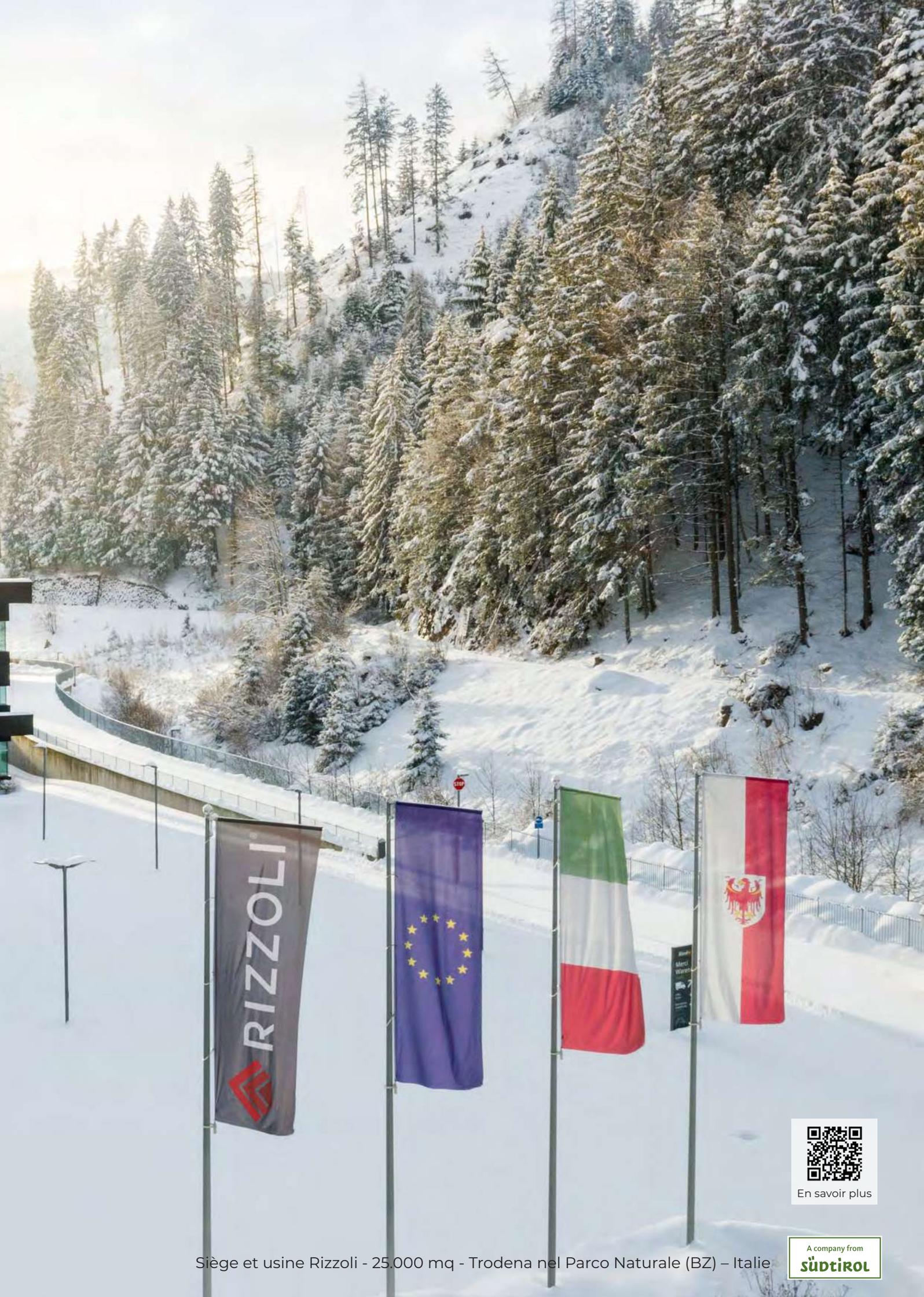
Notre histoire est faite de personnes qui, avant toute chose, aiment leur travail et ont hâte de le partager avec vous.

Famille Rizzoli



RIZZOLI





En savoir plus

Siège et usine Rizzoli - 25.000 mq - Trodena nel Parco Naturale (BZ) – Italie







Sommaire

28

Cuisinières à bois

62

Thermo-cuisinières à bois

72

Personnalisées sur mesure

74

Cuisinières à bois
sans cadre

78

Cuisinières et
thermo-cuisinières
à bois professionnelles

82

Hottes aspirantes

84

Poêles à bois

94

Insert à bois

96

Thermo-poêles à bois

100

Données techniques

Une identité nouvelle

Après plus d'un siècle d'activité, Rizzoli a changé son logo pour se projeter vers des objectifs nouveaux. La nouvelle identité visuelle reflète notre ADN et l'évolution accomplie par notre entreprise depuis ses débuts.

À la base se trouve le feu, qui fait battre le cœur des produits. Cet élément chimique et magique à la fois exerce depuis toujours une attraction mystérieuse et inexplicable. Le feu dont la chaleur donne à la maison la vraie dimension du foyer familial et dont l'entreprise prend soin depuis le début. La montagne salue avec respect le Trentin-Haut-Adige ; territoire d'appartenance et source d'inspiration continue. Le processus de fabrication et toutes les valeurs partagées par Rizzoli s'inscrivent dans ce triangle, symbole alchimique du feu et forme stylisée de la flamme.



En savoir plus

Une production toute italienne

Chaque produit est entièrement conçu et fabriqué en Italie, au sein de l'établissement de Trodena (BZ), dans la région du Sud-Tyrol. Toutes les activités de recherche et développement, conception, production, marketing, gestion commerciale et administrative sont exercées sur un site unique, qui s'étend sur une surface de plus de 25 000 m². Une vaste salle d'exposition est également à disposition du public.

Ainsi, chaque phase est maîtrisée, de l'achat des matières premières à la mise sur le marché du produit fini. Les technologies les plus modernes côtoient en permanence l'approche artisanale. Chez Rizzoli, chaque produit est assemblé avec minutie par notre personnel et l'objectif est d'atteindre une qualité irréprochable.



En savoir plus

Choix rigoureux des matériaux et soins des finitions.

Les produits Rizzoli sont fabriqués avec les meilleures techniques de construction et les meilleures matières premières. Si l'acier de qualité supérieure, la chambre de combustion en matériau réfractaire certifié et la plaque radiante en acier spécial singularisent depuis toujours les appareils Rizzoli, c'est aussi grâce à ses finitions soignées que chaque produit est valorisé.

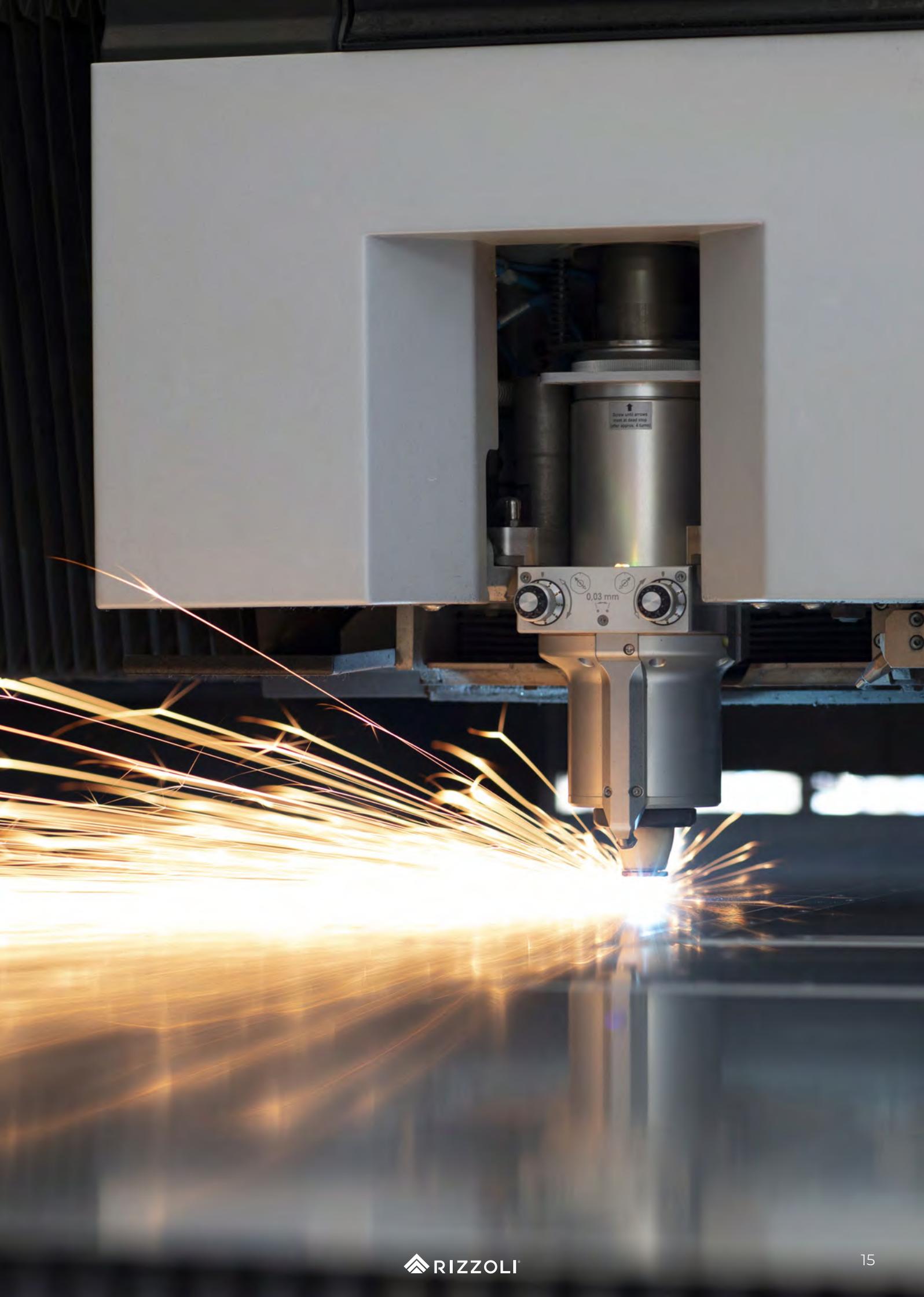


Technologie maximale et savoir-faire artisanal, intégrés.

Rizzoli associe habilement les technologies de production à l'avant-garde avec son savoir-faire artisanal traditionnel pour obtenir un résultat excellent et unique. La construction d'un appareil Rizzoli commence par la découpe au laser avec un équipement spécifique et précis au dixième de millimètre des différentes tôles.

Lors du pliage, les presses robotisées ou manuelles donnent à chaque tôle la forme du futur composant. Toutes les soudures sont ensuite exécutées sous la précieuse compétence de nos techniciens spécialisés ou pour certains composants spéciaux à l'aide de robots de dernière génération.

Chaque monteur assemble entièrement le produit du début à la fin, pour garantir les plus hauts standards de qualité. Le foyer et le parcours des fumées sont ensuite revêtus entièrement à la main par des artisans experts avec des matériaux de la plus haute qualité. Les briques et mortiers réfractaires proviennent de fabricants leaders et certifiés. À la fin de l'assemblage, chaque produit est soumis à un contrôle final rigoureux, tant mécanique qu'esthétique, pour garantir qualité et fonctionnalité.



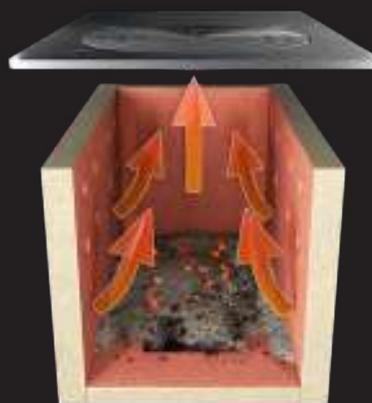
Toute la chaleur que vous recherchez. Et encore plus.

Pourquoi les cuisinières à bois Rizzoli sont-elles si efficaces ? Il suffit d'observer la chambre de combustion qui est le cœur du produit pour s'en rendre compte : matériaux réfractaires de première qualité auxquels Rizzoli accorde une attention particulière, assemblage à la main par des artisans experts, revêtement complet du foyer par des briques épaisses et très résistantes.

La structure particulière et l'ergonomie de la chambre de combustion associées au haut rendement de l'épaisse plaque radiante en acier spécial assurent une cuisson des aliments rapide et une réduction radicale des polluants dans l'atmosphère. En supplément, la présence d'une abondante couche de matériau réfractaire étalée dans la partie basse du parcours des fumées est une autre caractéristique remarquable du produit : la qualité de cuisson dans le four est exceptionnelle et plus généralement l'inertie thermique de l'appareil restituera de façon lente et progressive toute la chaleur accumulée lors de la combustion.



Phase 1: Accumulation et restitution de la chaleur dans le foyer en matériau réfractaire pendant la combustion



Phase 2: Restitution constante et progressive de la chaleur lorsque le feu est terminé



Cuisson au bois. Unique et inimitable.

Le secret des fours à bois des cuisinières et thermo-cuisinières Rizzoli se découvre à l'intérieur : un double circuit des fumées contenant une importante quantité de matériau réfractaire développe un parcours d'une grande longueur (270cm). La montée en température est très rapide et les cuissons obtenues parfaitement homogènes jusqu'à 350°C. Toute la surface du four (y compris la paroi postérieure) est enveloppée par les gaz chauds de combustion garantissant ainsi des cuissons parfaites, un rendement élevé et une réserve importante de chaleur dans la cuisinière à bois.

Le four est proposé avec un équipement complet : gratin à 4 niveaux, thermomètre, grille, lèchefrite émaillée, guides télescopiques, soupape d'évacuation de la vapeur de cuisson et une porte avec une grande vitre sérigraphiée.





Seulement du bois. Depuis toujours.

Rizzoli s'est toujours concentré depuis sa création au début du siècle dernier sur la fabrication de produits alimentés en bois. Ce combustible est respectueux de l'environnement et de notre délicate planète. Cette source d'énergie renouvelable ne contribue pas à l'augmentation du CO₂ dans l'atmosphère car le bois brûlé émet la même quantité de gaz carbonique que s'il se décomposait naturellement dans la nature. Se chauffer au bois signifie également faire des économies car c'est le combustible le plus économique disponible sur le marché.

Il a aussi de nombreux autres avantages : il est abondant et sa collecte, associée à une bonne gestion du patrimoine forestier, contribue à une meilleure gestion de notre territoire. Rizzoli défend fermement ces principes en concentrant ses recherches sur des produits qui utilisent exclusivement le bois comme combustible.



Technologies certifiées

Chez Rizzoli, l'innovation alimente depuis toujours l'histoire centenaire de l'entreprise. Avec des réglementations à juste titre toujours plus strictes, qualité et performance doivent être certifiées pour être reconnues universellement.

Nos ingénieurs œuvrent donc chaque jour pour améliorer les processus et les technologies en plaçant l'environnement au centre de leurs préoccupations. Sur sa plateforme d'essais interne, notre département de Recherche et Développement expérimente et teste les nouveaux systèmes de combustion et les nouvelles technologies.

Tous nos produits sont certifiés par un laboratoire indépendant, notifié au niveau européen, selon les normes techniques européennes et entrent dans les limites d'émissions requises par les directives 15a autrichiennes, BlmSchV Poêles 2 allemande, VKF suisse, Flamme Verte française et D.M. 186/2017 sur les émissions et rendements pour la plaine padane. Nos produits se classent dans les classes A+ grâce à leurs performances énergétiques élevées.

Certifications:



Partner:



Aides financières:



Dispositifs valables uniquement pour la France

Air Control®

Le régulateur d'admission d'air augmente ou réduit automatiquement la quantité d'air comburant, garantissant en permanence une combustion idéale et contrôlée. Le système Air Control® permet d'optimiser et de réduire la consommation de bois.



Shiny Glass®

Des flux d'air préchauffés spécifiques distribués judicieusement devant les portes foyères à double ou triple vitrage garantissent la propreté du verre céramique pendant le fonctionnement et donc une vision parfaite du feu.



External Air®

L'air comburant pour la combustion, grâce à la prédisposition pour la prise d'air extérieur, peut être prélevé directement hors du local. Ce dispositif est indispensable lorsque la cuisinière ou le poêle à bois est installé à l'intérieur d'une maison à basse consommation d'énergie (BBC) ou dans le cadre d'une construction neuve devant respecter la réglementation thermique RT2020.



Touch Control®

Certains modèles de thermo-cuisinières et de hottes Rizzoli sont équipés d'un panneau « tactile » qui facilite les opérations d'allumage, d'extinction et de commande de l'appareil.



Steel Structure

Pour tous ses produits, Rizzoli utilise uniquement des matériaux de haute qualité sélectionnant les aciers auprès de fournisseurs certifiés.



Fabrication respectueuse de l'environnement

Grâce aux matières premières 100% recyclables utilisées et aux technologies mises en œuvre, les produits Rizzoli sont respectueux de l'environnement.



Surround Heat®

Les cuisinières à bois équipées du système d'isolation certifié Surround Heat®, peuvent être encastrées en toute sécurité entre des meubles sensibles à la chaleur.

La technologie dissipatrice de chaleur associée à des matériaux de dernière génération assure une parfaite isolation des flancs et réduit la distance de sécurité latérale.



Superflame®

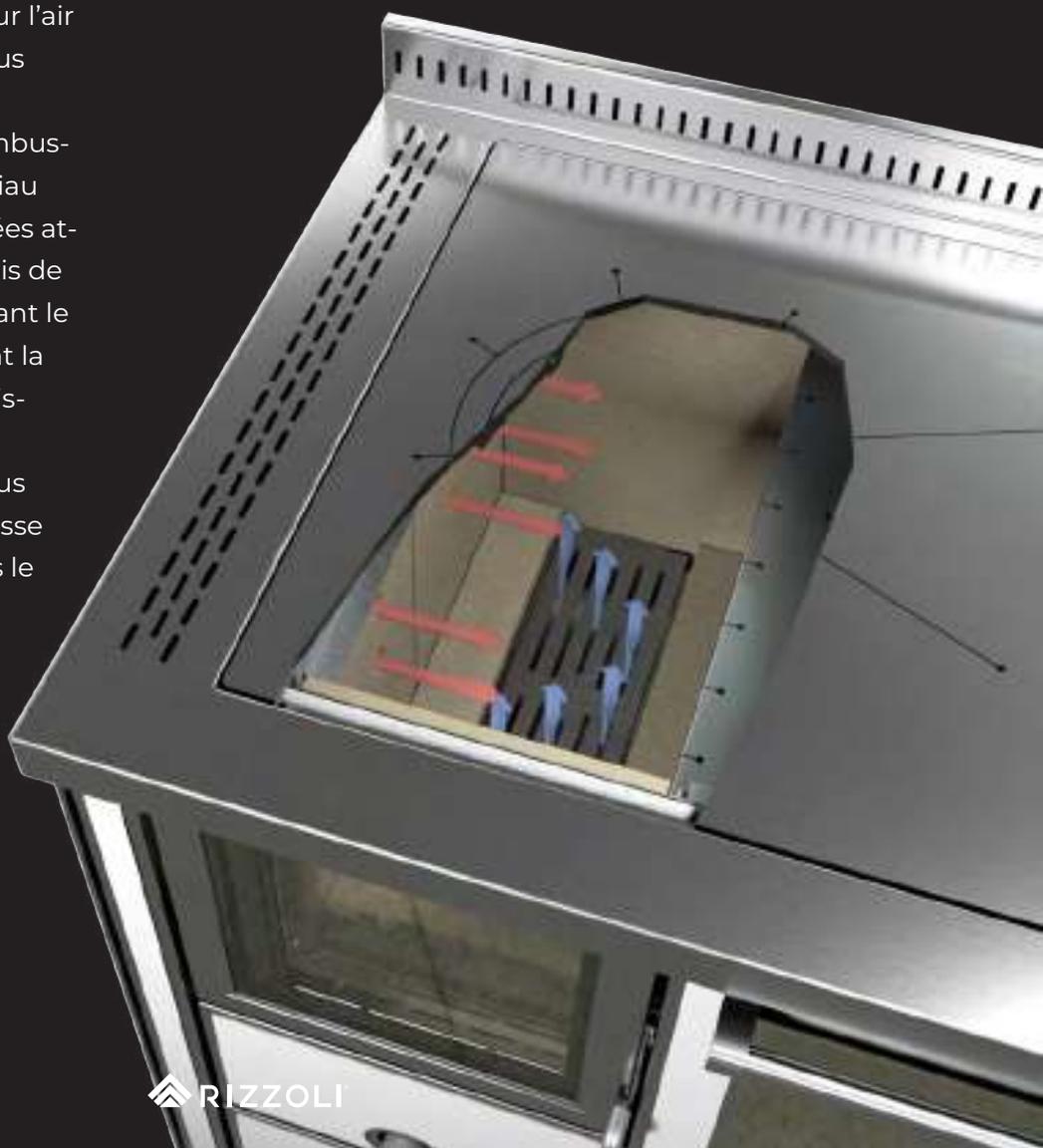
Le système de combustion Superflame®, répartit et distribue efficacement l'air comburant dans le foyer.

Le flux d'air secondaire suit un parcours particulier de préchauffage et alimente la chambre de combustion à une hauteur optimale. Il s'enflamme alors avec facilité et devient prépondérant sur l'air primaire pour une combustion plus complète.

À l'intérieur de la chambre de combustion totalement revêtue de matériau réfractaire, les températures élevées atteintes (1200°C) permettent au bois de brûler plus efficacement, améliorant le rendement énergétique, réduisant la consommation et limitant les émissions polluantes.

Ces excellents résultats sont rendus possibles grâce à l'importante masse réfractaire certifiée présente dans le foyer et dans le circuit emprunté par les fumées dans la cuisinière.

La chaleur produite s'accumule dans l'épaisse couche réfractaire et sera restituée pendant de longues heures, une fois la combustion est terminée.



Décharge thermique

Les thermo-cuisinières et thermo-poêles Rizzoli sont équipés de série d'un serpentin inséré dans le corps de la chaudière.

Ce circuit indépendant équipé de raccords spécifiques permet en cas de surchauffe de faire circuler de l'eau froide à l'intérieur de la chaudière.

Les appareils Rizzoli peuvent ainsi être réglementairement connectés à un réseau de chauffage sous pression équipé d'un vase d'expansion fermé.



H₂O System®

Le département de recherche et Développement Rizzoli a mis au point et certifié le système H₂O System® qui améliore la combustion dans nos thermo-cuisinières et nos thermo-poêles à bois. Des déflecteurs en acier fixés sur les parois de la chambre de combustion ont une double fonction: distribuer l'air secondaire de postcombustion à une hauteur optimale pour la réduction des émissions et constituer une protection du corps de la chaudière. Rizzoli peut ainsi garantir ses chaudières jusqu'à 6 ans.



La gamme des produits Rizzoli



Série R

Tradition et personnalisation.

Les cuisinières à bois de la série R représentent le fruit de plus de cent ans d'activité signée Rizzoli. Avec sa construction spécifique et sa souplesse de fabrication, la Série R possède un grand choix de finitions et une personnalisation poussée: l'idéal pour l'intégrer parfaitement avec les autres meubles de la cuisine.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série R

CUISINIÈRES À BOIS

Série R

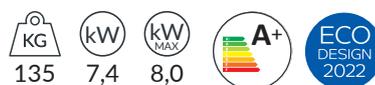
RE SANS FOUR



Modèles:

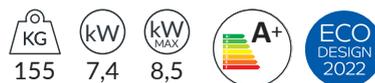
RE 40

Dim. 400x600x850-920 mm (LxPxH)



RE 45

Dim. 450x600x850-920 mm (LxPxH)



RE 50

Dim. 500x600x850-920 mm (LxPxH)



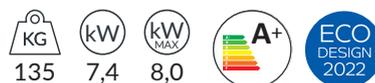
RVE SANS FOUR



Modèles:

RVE 40

Dim. 400x600x850-920 mm (LxPxH)



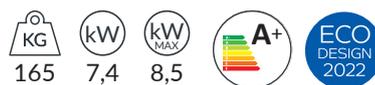
RVE 45

Dim. 450x600x850-920 mm (LxPxH)



RVE 50

Dim. 500x600x850-920 mm (LxPxH)



FINITIONS, CHOIX DE SÉRIE ET OPTIONS: PAG. 40-43
DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 100-101

Configurez votre cuisinière



Série R

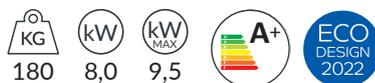
RE AVEC FOUR



Modèles:

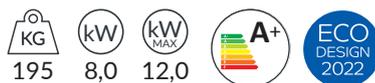
RE 60

Dim. 600x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 250x430x260 mm (LxPxH)



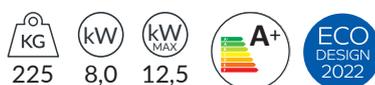
RE 80

Dim. 800x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



RE 90

Dim. 900x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 450x430x260 mm (LxPxH)



RVE AVEC FOUR



Modèles:

RVE 60

Dim. 600x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 250x430x260 mm (LxPxH)



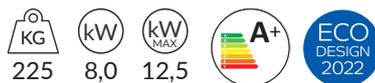
RVE 80

Dim. 800x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



RVE 90

Dim. 900x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 450x430x260 mm (LxPxH)



Configurez votre cuisinière







Les cuisinières à bois Série RI et RVI sont conçues pour une installation entre les meubles en toute sécurité. Le secret se trouve dans le système d'isolation certifié Surround Heat®, développé par le laboratoire de recherche Rizzoli pour résoudre tous les problèmes d'encastrement entre les meubles sensibles à la chaleur. La technologie dissipatrice de chaleur associée à des matériaux de dernière génération assure une parfaite isolation des flancs de la cuisinière, réduisant la distance de sécurité latérale à seulement 1mm.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série R

CUISINIÈRES À BOIS

Série R

RI SANS FOUR



Modèle:

RI 60

Dim. 600x600x850-920 mm (LxPxH)



RVI SANS FOUR



Modèle:

RVI 60

Dim. 600x600x850-920 mm (LxPxH)



FINITIONS, CHOIX DE SÉRIE ET OPTIONS: PAG. 40-43
DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 100-101

Configurez votre cuisinière



Série R

RI AVEC FOUR



Modèles:

RI 70

Dim. 700x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 250x430x260 mm (LxPxH)



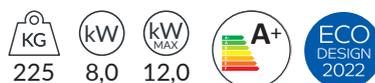
RI 80

Dim. 800x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 250x430x260 mm (LxPxH)



RI 90

Dim. 900x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



RI 100

Dim. 1000x600x850-920 mm (LxPxH)
Dim. four 450x430x260 mm (LxPxH)



Configurez votre cuisinière



Série R

RVI AVEC FOUR



Modèles:

RVI 70

Dim. 700x600x850-920 mm (LxPxH)

Dim. four 250x430x260 mm (LxPxH)



RVI 80

Dim. 800x600x850-920 mm (LxPxH)

Dim. four 250x430x260 mm (LxPxH)



RVI 90

Dim. 900x600x850-920 mm (LxPxH)

Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



RVI 100

Dim. 1000x600x850-920 mm (LxPxH)

Dim. four 450x430x260 mm (LxPxH)



Configurez votre cuisinière



Monoblocs Uniques et exclusifs.

Imaginez dans votre cuisine un plan de travail unique sans jointure ni raccord inesthétique intégrant une plaque de cuisson (à induction, gaz ou vitrocéramique), un four électrique multifonction et naturellement une cuisinière et thermo-cuisinière à bois Rizzoli. Votre imagination rejoint la réalité avec les monoblocs de la série R qui permettent la préparation de plusieurs plats en même temps, avec des modes de cuisson différents. Un ensemble parfait garanti par l'esthétique coordonnée de tous les composants. Les appareils électroménagers sont sélectionnés parmi des marques reconnues ou choisis librement.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série R

Monoblocs Série R

Sur cette page sont proposés quelques exemples de monoblocs de série RE-RVE. De nombreuses autres combinaisons sont possibles, associant n'importe quel modèle de la série RE-RVE disponible en catalogue à une structure d'électroménagers de 60, 70 et 90 cm. Des solutions personnalisées sur mesure sont également réalisables sur demande.

RE-RVE combi

SANS FOUR



Modèle:

RE 100

COMBI

(RE 40 +
Structure 60)

Dim. 1000x600x850-860 mm (LxPxH)



195



7,4



8,0



RE-RVE combi

AVEC FOUR



Modèle:

RVE 140

COMBI

(RVE 80 +
Structure 60)

Dim. 1400x600x850-860 mm (LxPxH)

Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



290



8,0



12,0



FINITIONS, CHOIX DE SÉRIE ET OPTIONS: PAG. 40-43
DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 100-101

Configurez votre cuisinière



Structures pour Électroménagers

Les personnalisations de la série R offrent la possibilité de compléter les cuisinières à bois avec une structure pour électroménagers pouvant être positionnée à droite ou à gauche de la cuisinière à bois. La structure peut également être fournie individuellement, en 3 modèles de 60, 70 et 90 cm. Des solutions personnalisées sont réalisables sur demande.



Modèle:

Structure 60

Dim. 600x600x850-860 mm (LxPxH)



Modèle:

Structure 70

Dim. 700x600x850-860 mm (LxPxH)



Modèle:

Structure 90

Dim. 900x600x850-860 mm (LxPxH)

Compléments d'ameublement

Votre projet doit être unique: pour compléter l'aménagement de la cuisine et rester en harmonie avec la cuisinière ou la thermo-cuisinière à bois, Rizzoli conçoit et fabrique du mobilier standard et sur mesure: solides plans de travail, meubles, éléments muraux, étagères, bassins et blocs éviers en acier inox adaptés aussi bien aux cuisines domestiques que professionnelles.



Modèle:

Meubles bas

Dimensions sur mesure



Modèle:

Meubles hauts

Dimensions sur mesure



Modèle:

**Meubles
sous-évier**

Dimensions sur mesure

Coloris et finitions

Coloris et finitions disponibles pour la Série R. Les finitions Variant, Inox et Epoka (à l'exclusion de la finition P54) sont prévues de série avec les flancs et le socle en acier Inox. Sur demande, les flancs peuvent recevoir la finition Epoka ou Variant et le socle peut être peint.

Variant



Variant Blanc



Variant Noir



Variant Sable



Variant Anthracite



Variant Crème



Variant Rouge



Variant Perle
(Métallisé)



Variant Bronze
(Métallisé)



Variant Argent
(Métallisé)



Coloris Variant RAL
(Option sur demande)

Inox



Inox

Configurez votre cuisinière



Coloris et finitions

Epoka



Epoka P14



Epoka P44



Epoka P46



Epoka P54



Epoka P56



Epoka P59
(habillage en laiton)



Coloris Epoka RAL
(Option sur demande)

Autres finitions Epoka (Option sur demande)



P23



P32



P33



P40



P74



P75



P76



P77



P78



P79

Choix de série

Le choix du plan permet de définir librement, à la fois son épaisseur (30 ou 40 mm), le profil du chant antérieur (droit ou arrondi) et la présence ou non du dossier. Pour chaque cuisinière, 8 plans différents de série sont ainsi proposés. Sur demande, il est possible de concevoir un plan personnalisé, tant en épaisseur que sur la dimension du dossier ou sur la forme du chant. Il est également possible de modifier la largeur ou la forme du plan, par exemple pour encastrer une plaque de cuisson ou pour l'intégrer au mieux à l'espace disponible.

Plan



30 ou 40 mm chant droit sans dossier



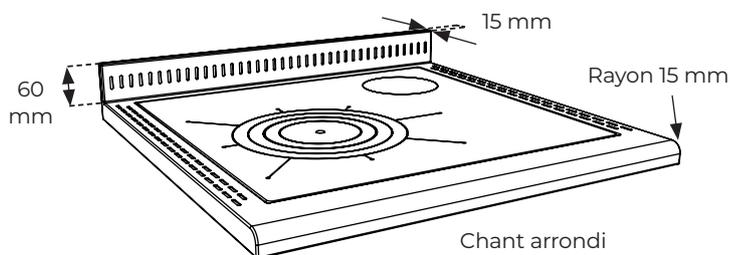
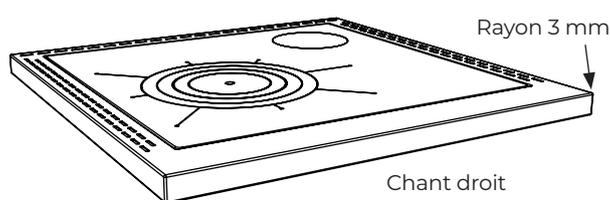
30 ou 40 mm chant arrondi sans dossier



30 ou 40 mm chant droit avec dossier

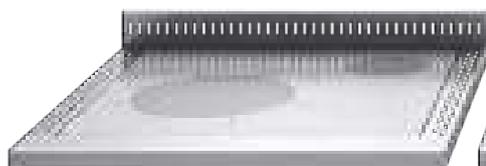


30 ou 40 mm chant arrondi avec dossier

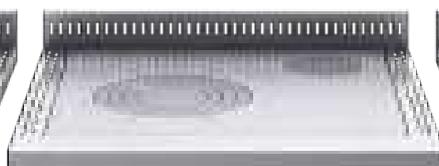


Plaques radiantes

Les plaques radiantes sont fournies au choix soit avec les anneaux traditionnels (PC2), soit avec un disque unique à haut rendement (PC1). Tous les modèles peuvent également être équipés d'une plaque vitrocéramique.



Plaque PC1



Plaque PC2



Plaque Vitrocéramique

Poignées et boutons

Sur la finition Inox, il est possible de monter les 7 modèles de poignées illustrées ci-dessous. La finition Variant est équipée de boutons spécifiques en acier inox et la finition Epoka de boutons en acier inox satiné ou en laiton. Autres combinaisons sur demande.



Options

Main courante

Sur demande, il est possible de personnaliser la cuisinière avec une main courante, pour la rendre encore plus complète et fonctionnelle. Elle est disponible parmi les 4 modèles illustrés ci-dessous et peut être montée dans n'importe quelle configuration (frontale, sur un ou deux côtés, complète).



Leviers d'ouverture portes Série PRO

Sur demande, il est possible de remplacer le levier d'ouverture des portes par les leviers Série PRO.



Série S

Polyvalence et élégance.

Avec ses lignes essentielles et son large choix de coloris et de finitions, la Série S entre en harmonie aussi bien avec une cuisine moderne qu'avec un intérieur plus classique.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série S

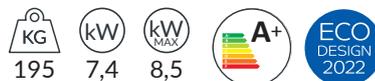
Série S



Modèle:

S 60

Dim. 600x600x850 mm (LxPxH)

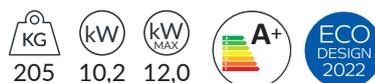


Modèle:

S 80

Dim. 800x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 300x430x279 mm (LxPxH)



Modèle:

S 90

Dim. 900x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 350x430x279 mm (LxPxH)



Configurez votre cuisinière



Coloris et finitions

Classica

Portes peintes en noir et poignées en bois.



Noir



Blanc



Rouge Bordeaux



Anthracite



Sable



Bronze
(Métallisé)



Argent
(Métallisé)



Perle
(Métallisé)

Moderna

Porte inox et poignées inox.



Noir



Blanc



Rouge Bordeaux



Anthracite



Sable



Bronze
(Métallisé)



Argent
(Métallisé)



Perle
(Métallisé)

Coloris et finitions

Classica Inox



Inox

Moderna Inox



Inox

Coloris RAL

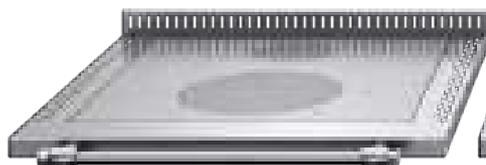


Option sur demande

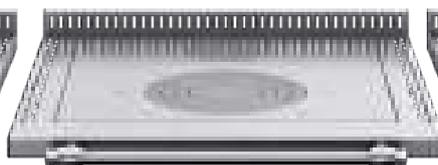
Choix de série et options

Plaques radiantes

Les plaques radiantes sont fournies au choix soit avec les anneaux traditionnels (PC2), soit avec un disque unique à haut rendement (PC1). Pour tous les modèles est également disponible au choix une plaque vitrocéramique.



Plaques radiantes



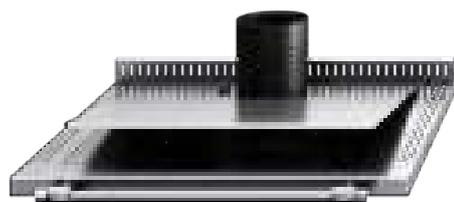
Plaques radiantes



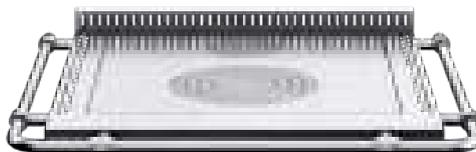
Plaques radiantes

Couvercle de plaque et main courante

Les cuisinières à bois de la Série S peuvent recevoir un couvercle de plaque en acier inox. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la cuisinière se transforme alors en un très pratique plan de travail. Cette option n'est pas disponible pour les plaques vitrocéramiques. Tous les modèles de la Série S sont équipés de série d'une main courante frontale. La main courante peut également être personnalisée selon ses propres goûts.



Couvercle de plaque et main courante



Couvercle de plaque et main courante



Couvercle de plaque et main courante

Série MZ

Modernité et design.

La série MZ est équipée de série d'un socle télescopique spécial qui permet d'ajuster la hauteur de la cuisinière lors de l'installation et de l'aligner parfaitement avec les meubles adjacents.

La présence du système d'isolation Surround Heat® permet de rapprocher sans danger la cuisinière aux meubles de la cuisine.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série M

Série MZ



Modèle:

MZ 60

Dim. 600x600x850-910 mm (LxPxH)
Dim. four 350x470x160 mm (LxPxH)



Modèle:

MZ 70

Dim. 700x600x850-910 mm (LxPxH)
Dim. four 450x470x160 mm (LxPxH)



Modèle:

MZ 80

Dim. 800x600x850-910 mm (LxPxH)
Dim. four 550x470x160 mm (LxPxH)



Configurez votre cuisinière



Série ML

Spectacle de la cuisson et du feu.

La série ML se distingue par la maxi chambre de combustion en matériau réfractaire et le maxi four panoramique dont les performances de cuisson sont excellentes.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série M

Série ML



Modèle:

ML 60

Dim. 600x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 350x470x260 mm (LxPxH)



180



8,0



9,5



Modèle:

ML 80

Dim. 800x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 550x470x260 mm (LxPxH)



230



8,0



12,0



Configurez votre cuisinière



Série ML Lux

Look résolument attrayant et moderne pour la Série ML Lux aux portes entièrement vitrées.



Modèle:

ML 60 Lux

Dim. 600x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 350x470x260 mm (LxPxH)



180



8,0



9,5



Modèle:

ML 80 Lux

Dim. 800x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 550x470x260 mm (LxPxH)



230



8,0



12,0



Configurez votre cuisinière



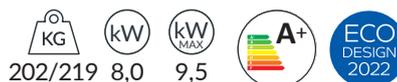
Série ML Rustik

La Série ML Rustik est mise en valeur par les revêtements en précieuse pierre naturelle ou en faïence artisanale. Ces matériaux procurent une inertie thermique remarquable et lorsque la combustion est terminée et restituent pendant de longues heures toute la chaleur accumulée.



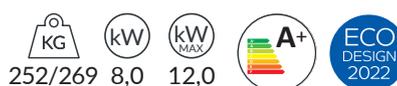
Modèle:

ML 60 Rustik Dim. 600x600x850 mm (LxPxH)
Dim. four 350x470x260 mm (LxPxH)



Modèle:

ML 80 Rustik Dim. 800x600x850 mm (LxPxH)
Dim. four 550x470x260 mm (LxPxH)



Configurez votre cuisinière



Coloris et finitions

Standard



Noir



Blanc



Rouge Bordeaux



Anthracite



Sable



Bronze
(Métallisé)



Argent
(Métallisé)



Perle
(Métallisé)

Inox



Inox

Coloris RAL



Option sur demande

Configurez votre cuisinière



Coloris et finitions

Rustik



Rustik Blanc
(revêtement en faïence)



Rustik Rouge
(revêtement en faïence)

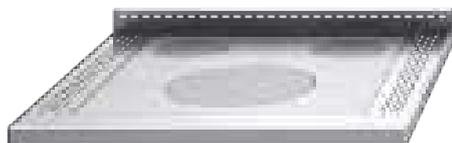


Rustik Pierre Naturelle
(revêtement en pierre)

Choix de série et options

Plaques radiantes

Les plaques radiantes sont fournies au choix soit avec les anneaux traditionnels (PC2), soit avec un disque unique à haut rendement (PC1). Pour tous les modèles est également disponible au choix une plaque vitrocéramique.



Plaques PC1



Plaques PC2



Plaques vitrocéramiques

Couvercle de plaque et main courante

Les cuisinières à bois de la Série MZ-ML peuvent recevoir un couvercle de plaque en acier inox. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la cuisinière se transforme alors en un très pratique plan de travail. Cette option n'est pas disponible pour les plaques vitrocéramiques. De série les cuisinières sont sans main courante. Il est cependant possible d'ajouter et de configurer la main courante selon ses propres goûts.



Couvercle avec découpe
pour le passage du conduit



Main courante
sur trois côtés



Couvercle
standard

Série L

Un esprit rétro au cœur moderne.

Clin d'œil aux cuisinières à bois du passé, la Série L est mise en valeur par ses revêtements en pierre naturelle ou en faïence artisanale, par ses portes et charnières cloutées à l'aspect ancien et par ses poignées en bois noble. La chambre de combustion est entièrement revêtue de matériau réfractaire certifié pour une accumulation importante de chaleur.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série L

Série L



Modèle:

L 90 Rustik

Dim. 900x600x850 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x279 mm (LxPxH)



Finitions:

Faïence



Modèle:

L 90 Rustik

Dim. 900x600x850 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x279 mm (LxPxH)



Finitions:

Faïence



Modèle:

L 90 Rustik

Dim. 900x600x850 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x279 mm (LxPxH)



Finitions:

Pierre naturelle

Configurez votre cuisinière



Série ZVI

Simplicité et fonctionnalité.

La Série ZVI est le meilleur rapport Qualité-Prix dans la catégorie des cuisinières encastrables entre les meubles. Toute la fiabilité et les performances Rizzoli dans un appareil conçu pour répondre aux exigences actuelles.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série ZVI

Série ZVI



Modèle:

ZVI 60

Dim. 600x600x850-910 mm (LxTxH)

Dim. four 250x430x260 mm (LxTxH)



Finitions:

Standard



Modèle:

ZVI 60

Dim. 600x600x850-910 mm (LxTxH)

Dim. four 250x430x260 mm (LxTxH)



Finitions:

Standard

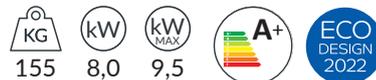


Modèle:

ZVI 60

Dim. 600x600x850-910 mm (LxTxH)

Dim. four 250x430x260 mm (LxTxH)



Finitions:

Inox

Configurez votre cuisinière



Série N

Puissante comme le feu. Solide comme l'acier.

De l'expérience centenaire Rizzoli est née la nouvelle cuisinière à bois Série N, rencontre parfaite de notre savoir-faire artisanal avec les procédés industriels modernes. Un concentré de design, technologies et matières nobles, étudié pour vous faire apprécier au mieux la chaleur agréable et les économies que la cuisinière à bois est capable d'offrir. La nouvelle Série N se décline en trois finitions pour trouver harmonieusement sa place dans votre intérieur.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série N

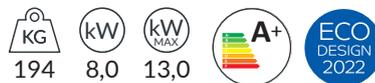
Série N



Modèle:

N 94 Steel

Dim. 940x600x870 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



Finitions:

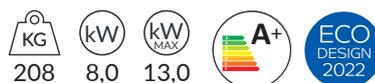
Acier peint



Modèle:

N 94 Country

Dim. 940x600x870 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



Finitions:

Faïence Sable 
Faïence Bordeaux 



Modèle:

N 94 Stone

Dim. 940x600x870 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



Finitions:

Pierre Naturelle

Configurez votre cuisinière



Série RTE

Tradition et personnalisation.

Les thermo-cuisinières à bois de la série RTE représentent le fruit de plus de cent ans d'activité signée Rizzoli.

Avec sa construction spécifique et sa souplesse de fabrication, la Série RTE possède un grand choix de finitions et une personnalisation poussée: l'idéal pour l'intégrer parfaitement avec les autres meubles de la cuisine. Avec le système optimisé et certifié H₂O System®, nos thermo-cuisinières respectent l'environnement. Le foyer est entièrement revêtu de déflecteurs en acier qui protègent le corps de la chaudière et améliorent la combustion.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Thermo-cuisinières
à bois Série RTE



THERMO-CUISINIÈRES À BOIS

Série RTE

RTE SANS FOUR



Modèle:

RTE 60

Dim. 600x600x850-860 mm (LxPxH)



RTVE SANS FOUR



Modèle:

RTVE 60

Dim. 600x600x850-860 mm (LxPxH)



FINITIONS, CHOIX DE SÉRIE ET OPTIONS: PAG. 40-43
DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 102

Configurez votre thermo-cuisinière



Série RTE

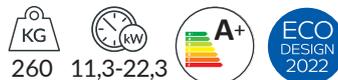
RTE AVEC FOUR



Modèles:

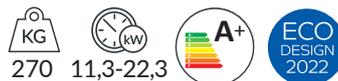
RTE 80

Dim. 800x600x850-860 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



RTE 90

Dim. 900x600x850-860 mm (LxPxH)
Dim. four 450x430x260 mm (LxPxH)



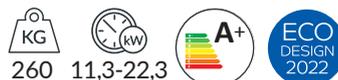
RTVE AVEC FOUR



Modèles:

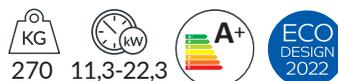
RTVE 80

Dim. 800x600x850-860 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



RTVE 90

Dim. 900x600x850-860 mm (LxPxH)
Dim. four 450x430x260 mm (LxPxH)



Configurez votre thermo-cuisinière



Monoblocs Série RT

La page suivante présente des exemples de monoblocs des Séries RTE et RTVE. De nombreuses combinaisons sont possibles, en associant l'un ou l'autre des modèles des Séries RTE et RTVE disponibles dans le catalogue à une structure pour électroménagers de 60, 70 ou 90 cm. Des solutions personnalisées sur mesure sont réalisables sur demande. Pour plus de détails voir p. 38.

RTE combi

SANS FOUR



Modèle:

RTE 120

COMBI

(RTE 60 +
Structure 60)

Dim. 1200x600x850-860 mm (LxPxH)



270



5,7-18,6



RTVE combi

AVEC FOUR



Modèle:

RTVE 140

COMBI

(RTVE 80 +
Structure 60)

Dim. 1400x600x850-860 mm (LxPxH)

Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



320



11,3-22,3



FINITIONS, CHOIX DE SÉRIE ET OPTIONS: PAG. 40-43
DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 102

Configurez votre thermo-cuisinière



Série ST-LT

Polyvalence et élégance.

Avec ses lignes essentielles et son large choix de coloris et de finitions, les Séries ST et LT entrent en harmonie aussi bien avec une cuisine moderne qu'avec un intérieur plus classique.

Avec le système optimisé et certifié H₂O System[®], nos thermo-cuisinières respectent l'environnement. Le foyer est entièrement revêtu de déflecteurs en acier qui protègent le corps de la chaudière et améliorent la combustion.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Thermo-cuisinières à bois
Série ST et LT



THERMO-CUISINIÈRES À BOIS

Série ST



Modèle:

ST 90

Dim. 900x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 350x430x279 mm (LxPxH)



250



11,3-23,8



FINITIONS, CHOIX DE SÉRIE ET OPTIONS: PAG. 46-47
DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 102

THERMO-CUISINIÈRES À BOIS

Série LT



Modèle:

LT 90 Rustik

Dim. 900x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 350x430x279 mm (LxPxH)



300



11,3-23,8



Finitions:

Faïence Blanc



Faïence Rouge



Modèle:

LT 90 Rustik

Dim. 900x600x850 mm (LxPxH)

Dim. four 350x430x279 mm (LxPxH)



315



11,3-23,8



Finition:

Pierre Naturelle

DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 102

Configurez votre thermo-cuisinière



Série STP Prête à l'emploi.

La série STP se place au top des thermo-cuisinières sur ce segment du marché : 30,7 kW de puissance disponible, un foyer panoramique généreux et une grande facilité d'installation et d'utilisation. Ces thermo-cuisinières peuvent fournir séparément l'eau chaude du circuit de chauffage et l'eau chaude sanitaire. La Série STP est livrée déjà équipée de nombreux composants hydrauliques.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Thermo-cuisinières
à bois Série STP



Serie STP



Modèle:

STP

Dim. 1050x600x850 mm (LxPxH)
Dim. four 300x430x279 mm (LxPxH)



Modèle:

STP Rustik

Dim. 1050x600x850 mm (LxPxH)
Dim. four 300x430x279 mm (LxPxH)



Finitions:

- Faïence Blanc
- Faïence Rouge



Modèle:

STP Rustik

Dim. 1050x600x850 mm (LxPxH)
Dim. four 300x430x279 mm (LxPxH)



Finition:

Pierre Naturelle

Configurez votre thermo-cuisinière



CHAUDIÈRE
AVEC SYSTÈME
À VASE
D'EXPANSION
OUVERT



KIT HYDRAULIQUE INTÉGRÉ

- Centrale électronique vitrée à touches sensibles
- Centrale de contrôle à signaux acoustiques
- Production d'eau chaude sanitaire (ECS) instantanée
- Système de sécurité intégré à vase ouvert
- Échangeurs thermiques à doubles serpentins en acier
- Circulateur de circuit chauffage
- Flussostat donnant la priorité à la production d'eau chaude sanitaire
- Prête pour installation à vase fermé



Flotteur pour le contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière



Circulateur pour circuit de chauffage intégré



Anode sacrificielle en magnésium pour une meilleure protection de la chaudière



Facilité d'accès aux raccords de la chaudière

Coloris et finitions

Classica

Portes peintes en noir et poignées en bois.



Noir



Blanc



Rouge Bordeaux



Anthracite



Sable



Bronze (Métallisé)



Argent (Métallisé)



Perle (Métallisé)



Inox

Rustik



Rustik Blanc
(revêtement en faïence)



Rustik Rouge
(revêtement en faïence)



Rustik Pierre Naturelle
(revêtement en pierre)

Personnalisées

Personnalisées sur mesure.

Une des grandes spécificités de l'histoire centenaire de Rizzoli a toujours été le haut niveau de personnalisation du produit, rendu possible grâce à l'intégration parfaite d'une grande expérience, d'une créativité remarquable et d'une excellente maîtrise du travail des matériaux. Cette alliance a donné naissance à des produits qui peuvent, à juste titre, être considérés comme des pièces uniques.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Personnalisées

Personnalisées

La page suivante présente des exemples de cuisinières bois personnalisées qui pourront vous inspirer pour la réalisation dans les moindres détails de votre projet. Disponible également en version thermo-cuisinière.



Modèle:

PE
SANS FOUR

Dim. 800x600 (LxP)



Modèle:

PE
AVEC FOUR

Dim. 1100x700 (LxP)

Dim. four 300x430x260 mm
(LxPxH)



Modèle:

PE
D'ANGLE
AVEC FOUR

Dim. 900x1400 (LxP)

Dim. four 300x430x260 mm
(LxPxH)



Série FE-FVE

Cuisinières à bois sans cadre.

Rizzoli conçoit et réalise un assortiment complet d'articles pour la réalisation artisanale des cuisinières et poêles à bois. Les artisans fumistes pourront trouver portes, fours, tiroirs, plans, plaques, mains courantes et accessoires utiles à la réalisation de leur projet. Des cuisinières à bois sans base sont également disponibles et prédisposées pour être revêtues selon son propre goût. La vaste gamme de finitions et de variantes esthétiques permet de répondre à toutes les exigences. Tous les articles peuvent être personnalisés selon les spécifications de l'artisan.



DECouvrez LA GAMME



Cuisinières à bois
Série FE-FVE

CUISINIÈRES À BOIS

Série FE-FVE

FE SANS FOUR



Modèle:

FE 60

Dim. 600x600x538-548 mm (LxPxH)



FVE SANS FOUR



Modèle:

FVE 60

Dim. 600x600x538-548 mm (LxPxH)



FINITIONS, CHOIX DE SÉRIE ET OPTIONS: PAG. 40-43
DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 100-101

Série FE-FVE

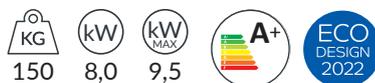
FE AVEC FOUR



Modèles:

FE 70

Dim. 700x600x538-548 mm (LxPxH)
Dim. four 250x430x260 mm (LxPxH)



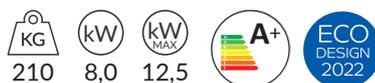
FE 90

Dim. 900x600x538-548 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)



FE 100

Dim. 1000x600x538-548 mm (LxPxH)
Dim. four 450x430x260 mm (LxPxH)



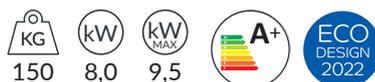
FVE AVEC FOUR



Modèles:

FVE 70

Dim. 700x600x538-548 mm (LxPxH)
Dim. four 250x430x260 mm (LxPxH)



FVE 90

Dim. 900x600x538-548 mm (LxPxH)
Dim. four 350x430x260 mm (LxPxH)

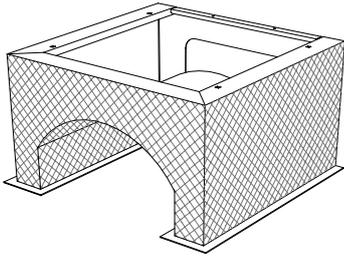


FVE 100

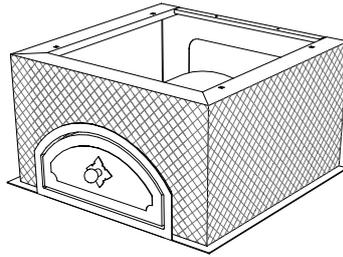
Dim. 1000x600x538-548 mm (LxPxH)
Dim. four 450x430x260 mm (LxPxH)



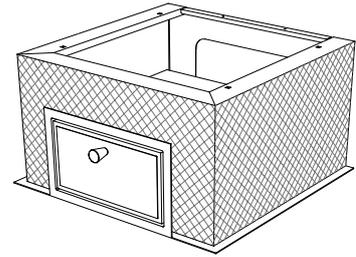
Bases pour Série FE-FVE



Avec niche arquée ouverte



Avec tiroir arrondi



Avec tiroir rectangulaire

Composants pour cuisinières à bois

Sur demande, ces composants peuvent être personnalisés.



PLANS



PLANS TRADITIONELS



PLAQUES RADIANTES EN ACIER



BLOCS PORTE FOYER BAC À CENDRES



BLOCS PORTE FOYER BAC À CENDRES
AVEC FOUR



BLOCS PORTE FOYER BAC À CENDRES
AVEC TIROIR À BOIS



BLOCS PORTE FOYER BAC À CENDRES
AVEC TIROIR À BOIS



FOURS



TIROIRS À BOIS

Serie PRO

Puissance maximum.

Rizzoli propose une gamme complète de cuisinières et de thermo-cuisinières destinées à la restauration professionnelle, domaine pour lequel la fiabilité et l'ergonomie sont des critères cruciaux.

Innovation et technologie s'allient parfaitement à la tradition pour créer un produit performant et fonctionnel, procurant un goût inimitable aux plats cuisinés sur la plaque radiante ou dans le four à bois. Multiples possibilités de personnalisation du produit.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Cuisinières à bois
Série PRO



Modèle:

PRO 110

Dim. 1100x700x870 mm (LxPxH)

Dim. four 550x530x260 mm (LxPxH)



350



8,0



12,0



Modèle:

PRO 130

Dim. 1300x800x870 mm (LxPxH)

Dim. four 550x660x260 mm (LxPxH)



415



8,0



12,0



Série PRO

Maîtrise et savoir-faire en action.



LES CARACTÉRISTIQUES D'UN PRODUIT D'EXCELLENCE

- Conception rigoureuse et fabrication sur mesure de solutions adaptées aux exigences de chaque client
- Configurations et combinaisons des modules illimitées
- Sélection des modules adaptée au type de restauration et au nombre de couverts
- Électroménagers professionnels
- Large choix de finitions esthétiques et de coloris
- Détails étudiés pour un entretien facile
- Haut niveau d'hygiène grâce aux matériaux sélectionnés
- Espace de travail fonctionnel et ergonomique

Série PRO Thermo



Modèle:

PRO 110

THERMO

Dim. 1100x700x870 mm (LxPxH)

Dim. four 550x530x260 mm (LxPxH)



400



11,3-22,3



Modèle:

PRO 130

THERMO

Dim. 1300x800x870 mm (LxPxH)

Dim. four 550x660x260 mm (LxPxH)



465



11,3-22,3



Hottes aspirantes

Systèmes aspirants pour températures élevées.

Les systèmes d'aspiration Rizzoli représentent une ligne de produits complète réputés pour leur résistance aux hautes températures. Leur installation au-dessus de la forte chaleur émise par les cuisinières ou thermo-cuisinières à bois ne pose aucun problème. Le vaste choix de personnalisations esthétiques fait de chaque hotte une pièce unique. Le dimensionnement proposé est seulement indicatif et peut être largement adapté en fonction des exigences et des contraintes.



DÉCOUVREZ LA GAMME



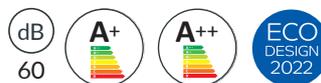
Systèmes aspirants

Hottes

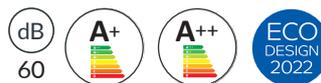
Sur cette page sont proposés quelques exemples de hottes aspirantes. D'autres solutions sont possibles en associant les multiples formes, finitions et options disponibles.



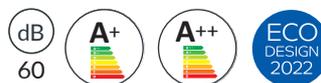
Modèle:
Plane



Modèle:
Cheminée



Modèle:
Suspendue



Série X Basic

Le spectacle du feu véritablement unique.

Les poêles à bois de la Série X captent immédiatement les regards en offrant une large vision du feu. La gamme est construite autour d'un corps de chauffe performant de dernière technologie et peut recevoir diverses finitions pour satisfaire les goûts de chacun. La finition Rock met en harmonie la Pierre naturelle, l'acier, et le verre. La finition Art montre avec élégance le raffinement des faïences artisanales. La finition Line laisse toute sa place à l'acier pour des montées rapides en température.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Poêles à bois
Série X Basic

Série X Basic



Modèle:

X Line Basic Dim. 534x464x1145 mm (LxPxH)



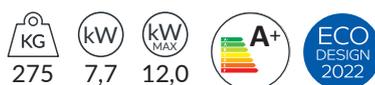
Finition:

Acier peint



Modèle:

X Rock Basic Dim. 550x462x1163 mm (LxPxH)



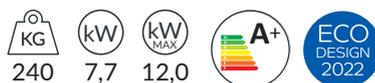
Finition:

Pierre Naturelle



Modèle:

X Art Basic Dim. 600x476x1173 mm (LxPxH)



Finition:

Faïence

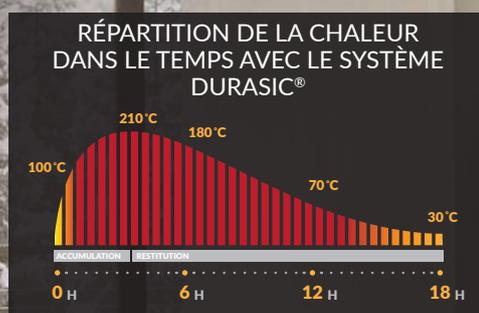
Configurez votre poêle



Série X Plus

La réserve de chaleur que vous recherchez.

Avec la grande quantité de matériau réfractaire supplémentaire (kit optionnel de 70 kg), la version Plus de la Série X devient un véritable poêle à accumulation et garantit de nombreuses heures de chaleur agréable même après l'extinction de la flamme. Le système prévoit l'installation de trois anneaux d'accumulation spéciaux en Durasic® installés immédiatement au-dessus de la chambre de combustion.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Poêles à bois
Série X Plus

Série X Plus



Modèle:

X Line Plus

Dim. 534x464x1518 mm (LxPxH)



Finition:

Acier peint



Modèle:

X Rock Plus

Dim. 550x462x1536 mm (LxPxH)



Finition:

Pierre Naturelle



Modèle:

X Art Plus

Dim. 600x476x1546 mm (LxPxH)



Finition:

Faïence

Configurez votre poêle



Série X Chef

Cuisiner avec élégance.

La version Chef de la Série X est équipée d'un grand four placé juste au-dessus de la chambre de combustion du poêle à bois. Sa hauteur par rapport au sol en fait un outil de cuisson performant et pratique. Le four en acier inox est équipé d'une lèchefrite, d'un thermomètre et d'une porte à double vitrage.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Poêles à bois
Série X Chef

Série X Chef



Modèle:

X Line Chef

Dim. 534x464x1518 mm (LxPxH)
Dim. four 350x320x215 mm (LxPxH)



Finition:

Acier peint



Modèle:

X Rock Chef

Dim. 550x462x1536 mm (LxPxH)
Dim. four 350x320x215 mm (LxPxH)



Finition:

Pierre Naturelle



Modèle:

X Art Chef

Dim. 600x476x1546 mm (LxPxH)
Dim. four 350x320x215 mm (LxPxH)



Finitions:

Faïence

Configurez votre poêle



Série X Living Le poêle à bois modulable.

Le système X Living comprend le corps de poêle principal et une série de composants assortis conçus pour être associés ensemble. De cette façon, les compositions d'ameublement sont infinies et pourront satisfaire les goûts et les besoins de chacun.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Poêles à bois
Série X Living

POÊLES À BOIS

Série X Living



DONNÉES TECHNIQUES: PAG. 103

Modèle:

X Living

Dim. 534x464x805 mm (LxPxH)



120



7,7



12,0



Modèle:

Banquette

Dim. 1132x464x348 mm (LxPxH)



Modèle:

**Meuble
colonne**

Dim. 350x464x1145 mm (LxPxH)



Série X Dateo et X Vision

Beaucoup d'élégance. Beaucoup de chaleur.

Deux poêles polyvalents et modernes, fabriqués avec des matériaux solides et précieux, conçus pour réchauffer de manière saine et écologique.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Poêles à bois
Série X Dateo et X Vision

POÊLES À BOIS

Série X Dateo



Modèle:

X Dateo

Dim. 534x464x1145 mm (LxPxH)



145



7,7



12,0



POÊLES À BOIS

Série X Vision



Modèle:

X Vision

Dim. 534x464x1300 mm (LxPxH)



170



7,7



12,0



Série X 50 V

Feu et design.

X 50 V est un insert à bois de dernière technologie et à l'efficacité thermique prouvée. Son chauffage performant et naturel est agrémenté du spectacle flamboyant derrière la vitre céramique autonettoyante.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Insert à bois
Série X 50 V

INSERT À BOIS

Série X 50 V



Modèle:

X 50 V

Dim. 520x450x827 mm (LxPxH)



110



7,7



12,0



Série T

Élégance technologique.

Les thermo-poêles les plus compacts de leur catégorie. L'architecture optimisée et les technologies utilisées assurent un rendement supérieur à 85%. Cette efficacité permet de libérer une puissance record pour un appareil aux dimensions contenues (50 cm de largeur et 120 cm de hauteur). La série T possède 6 modèles déclinés en trois familles : T Line en acier noir mat, T Rock revêtu de pierre naturelle et T Art revêtu de faïence artisanale. Chacune d'elle est proposée avec ou sans four. La grande chambre de combustion dispose d'une grille foyère ajustable en hauteur et d'une belle vitre panoramique pour admirer les flammes.



DÉCOUVREZ LA GAMME



Thermo-poêles à bois
Série T



Série T Basic



Modèle:

T Line Basic

Dim. 490x600x1187 mm (LxPxH)



256



9,1-25,9



Finition:

Acier peint



Modèle:

T Art Basic

Dim. 490x600x1233 mm (LxPxH)



278



9,1-25,9



Finitions:

Faïence



Modèle:

T Rock Basic

Dim. 490x600x1206 mm (LxPxH)



302



9,1-25,9



Finition:

Pierre Naturelle

Configurez votre thermo-poêle



Série T Chef



Modèle:

T Line Chef

Dim. 490x600x1187 mm (LxPxH)
Dim. four 250x525x190 mm (LxPxH)



Finition:

Acier peint



Modèle:

T Art Chef

Dim. 490x600x1233 mm (LxPxH)
Dim. four 250x525x190 mm (LxPxH)



Finitions:

Faïence



Modèle:

T Rock Chef

Dim. 490x600x1206 mm (LxPxH)
Dim. four 250x525x190 mm (LxPxH)



Finition:

Pierre Naturelle

Configurez votre thermo-poêle



Rizzoli official sponsor of:



DOROTHEA WIERER
Italian National Team
Biathlete



Données techniques cuisinières à bois

Spécifications techniques

Modèles	Largeur	Profondeur	Hauteur ⁽¹⁾	Épaisseur plan ⁽²⁾	Dosseret (hxp)	Plaque en acier	Diamètre disque	Hauteur socle	Retrait socle	Bouche de chargement (lxh)	Prof. chambre de combustion (val. moyenne)	Dimensions du four (lxpxh)	Masse (Kg.)	Puissance cal. nominale (kW)	Rendement en %	Débit des gaz d'échappement (g/s)	Temp. gaz d'échappement ⁽⁸⁾ (°C)	Tirage conseillé (Pa)
RE 40 - RVE 40	400	600	850-920	30/40	60x15	311x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	166x260	340	-	135	7,4	80,8	8,6	200	11
RE 45 - RVE 45	450	600	850-920	30/40	60x15	361x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	340	-	155	7,4	80,8	8,6	200	11
RE 50 - RVE 50	500	600	850-920	30/40	60x15	411x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	340	-	165	7,4	80,8	8,6	200	11
RE 60 - RVE 60	600	600	850-920	30/40	60x15	511x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	166x260	410	250x430x260	180	8,0	82,7	7,7	218	11
RE 80 - RVE 80	800	600	850-920	30/40	60x15	711x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	350x430x260	195	8,0	86,4	8,6	149	12
RE 90 - RVE 90	900	600	850-920	30/40	60x15	811x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	450x430x260	225	8,0	86,4	8,6	149	12
RI 60 - RVI 60	600	600	850-920	30/40	60x15	411x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	340	-	180	7,4	80,8	8,6	200	11
RI 70 - RVI 70	700	600	850-920	30/40	60x15	511x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	166x260	410	250x430x260	195	8,0	82,7	7,7	218	11
RI 80 - RVI 80	800	600	850-920	30/40	60x15	611x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	250x430x260	204	8,0	86,4	8,6	149	12
RI 90 - RVI 90	900	600	850-920	30/40	60x15	711x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	350x430x260	225	8,0	86,4	8,6	149	12
RI 100 - RVI 100	1000	600	850-920	30/40	60x15	811x491	238	100 ⁽³⁾	35-90	226x260	410	450x430x260	235	8,0	86,4	8,6	149	12
S 60	600	600	850	30	40x15	481x481	238	30	-	298x266	350	-	195	7,4	80,8	8,6	200	11
S 80	800	600	850	30	40x15	681x481	320	30	-	210x265	400	300x430x279	205	10,2	83,3	12,4	168	11
S 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	400	350x430x279	240	10,2	83,3	12,4	168	11
MZ 60	600	600	850-910	30	40x15	448x486	238	100-160	70	300x196	250	350x470x160	180	8,0	80,2	10	191	10
MZ 70	700	600	850-910	30	40x15	548x486	238	100-160	70	400x196	250	450x470x160	200	8,0	80,2	10	191	10
MZ 80	800	600	850-910	30	40x15	648x486	280	100-160	70	500x196	250	550x470x160	230	8,0	80,2	10	191	10
ML 60/Lux/Rustik	600	600	850	30	40x15	448x486	238	30	40	300x196	250	350x470x260	⁽⁴⁾	8,0	80,2	10	191	10
ML 80/Lux/Rustik	800	600	850	30	40x15	648x486	280	30	40	500x196	250	550x470x260	⁽⁵⁾	8,0	80,2	10	191	10
L 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	400	350x430x279	⁽⁶⁾	10,2	83,3	12,4	168	11
ZVI 60	600	600	850-910	30	60x15	511x491	238	100 ⁽³⁾	0-90	137x258	400	250x430x260	155	8,0	82,7	7,7	218	11
N 94	940	600	870	30	40x15	811x491	238	-	-	214x258	400	350x430x260	⁽⁷⁾	8,0	86,4	8,6	149	12
FE 60 - FVE 60	600	600	538-548	30/40	60x15	411x491	238	-	-	226x260	340	-	-	7,4	80,8	8,6	200	11
FE 70 - FVE 70	700	600	538-548	30/40	60x15	511x491	238	-	-	166x260	410	250x430x260	-	8,0	82,7	7,7	218	11
FE 90 - FVE 90	900	600	538-548	30/40	60x15	711x491	238	-	-	226x260	410	350x430x260	-	8,0	86,4	8,6	149	12
FE 100 - FVE 100	1000	600	538-548	30/40	60x15	811x491	238	-	-	226x260	410	450x430x260	-	8,0	86,4	8,6	149	12

Dimensions en mm

(1)SÉRIE R : Dimensions au niveau du plan, dosseret exclu. Avec plan épaisseur 30 mm : hauteur 850-910 mm. Avec plan épaisseur 40 mm : hauteur 860-920 mm.

SÉRIES S, ML, L, ZVI, N : Dimensions au niveau du plan, dosseret exclu.

SÉRIE MZ : Dimensions au niveau du plan, dosseret exclu. Socle télescopique en finition inox réglable de 100 à 160 mm.

(2) Débord plan. Cuisinières à bois : 20 mm.

(3)Hauteur socle 100 mm avec pieds vérin réglables en hauteur de 0 à 60 mm.

(4) 180kg. pour Série ML 60, ML 60 Lux. 202 kg. pour Série ML 60 Rustik Blanc et Rouge. 219 kg. pour Série ML 60 Rustik Pierre Naturelle.

(5) 230 kg. pour Série ML 80, ML 80 Lux. 252 Kg. pour finition Rustik Blanc et Rouge. 269 Kg. pour finition Rustik Pierre Naturelle.

(6) 271 Kg. pour finition Rustik Blanc et Rouge. 286 Kg. pour finition Rustik Pierre Naturelle.

(7) 194 Kg. pour finition Steel. 208 Kg. pour finition Country. 223 Kg. pour finition Pierre Naturelle.

(8)Température moyenne à la puissance nominale. Il est possible d'avoir des températures instantanées des fumées supérieures. Il est recommandé de toujours utiliser des conduits de classe minimale T400.

Pour les cuisinières à bois avec four latéral, la disposition des éléments est déterminée par la position de la sortie des fumées choisie.

Le four est toujours positionné du côté de la sortie des fumées. La prise d'air extérieur est toujours positionnée sous la chambre de combustion.

Toutes les données sont certifiées par un laboratoire indépendant, homologué au niveau européen, conformément à la norme EN 12815 et respectent les limites relatives aux émissions imposées par les lois Art.15a autrichienne, BImSchV Stufe 2 allemande, VKF suisse et Flamme Verte française.

Données techniques cuisinières à bois

Équipements

Modèles	Prise d'air extérieur - External Air®	Régulation automatique de l'air - Air Control®	Système de combustion Superflame®	Isol. lat. pour encastr. entre les meubles Surround Heat®	Flancs ventilés	Flancs ventilés par convection naturelle	Porte foyère à triple vitrage(1)	Porte foyère à double vitrage	Porte foyère réversible	Bouclier de protection porte foyère(1)	Porte four vitrée avec thermomètre	Porte four à double vitrage avec thermomètre	Four avec éclairage électrique	Lècherite sur glissières télescopiques	Socle télescopique et tiroir à bois intégré	Retrait socle réglable	Socle sur mesure(2)	Pieds niveleurs réglables en hauteur	Tiroir à bois avec fermeture Soft Close	Sortie fumées par l'arrière réglable(3)	Plaque radiante vitrocéramique(4)	Couvre-plaque en inox(5)	Entretoises isolées certifiées	Profils d'espacement	Profils pour plan	Kit d'entretien	
RE 40 - RVE 40	●	●	●	-	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
RE 45 - RVE 45	●	●	●	-	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RE 50 - RVE 50	●	●	●	-	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RE 60 - RVE 60	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RE 80 - RVE 80	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RE 90 - RVE 90	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 60 - RVI 60	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 70 - RVI 70	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 80 - RVI 80	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 90 - RVI 90	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RI 100 - RVI 100	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
S 60	●	●	●	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
S 80	●	●	●	-	-	●	-	-	●	●	-	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
S 90	●	●	●	-	-	●	-	-	●	●	-	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MZ 60	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MZ 70	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MZ 80	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ML 60 - ML 60 Lux	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ML 80 - ML 80 Lux	●	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ML 60 Rustik	●	-	●	-	-	●	-	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●
ML 80 Rustik	●	-	●	-	-	●	-	●	●	●	-	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●
L 90	●	-	●	-	-	●	-	-	●	●	-	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●
ZVI 60	●	-	●	●	●	●	-	-	●	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
N 94	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●
FE 60 - FVE 60	●	●	●	-	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	●	●
FE 70 - FVE 70	●	●	●	-	-	●	●	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	●	●
FE 90 - FVE 90	●	●	●	-	-	●	●	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	●	●
FE 100 - FVE 100	●	●	●	-	-	●	●	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	●	●

● de série ● au choix ● en option - non disponible

(1) Disponible uniquement pour les modèles RVE, RVI, FVE.

(2) En acier inox. Pour modèles ML 60 Rustik, ML 80 Rustik, L 90, le socle est réalisé en acier inox peint noir.

(3) Voir les fiches techniques téléchargeables sur le site www.rizzolicucine.it.

(4) Uniquement pour cuisinières avec sortie fumées par l'arrière. En option pour les sorties fumées par le dessus.

(5) Non disponible avec plaque vitrocéramique.

Données techn. thermo-cuisinières à bois

Spécifications techniques

Modèles	Largeur	Profondeur	Hauteur ⁽¹⁾	Épaisseur plan ⁽²⁾	Dossieret (hxp)	Plaque en acier	Diamètre disque	Hauteur socle	Retrait socle	Bouche de chargement (lxh)	Prof. chambre de combustion (val. moyenne)	Dimensions du four (lxpxh)	Masse (Kg.)	Puissance cal. nominale totale (kW)	Puissance nominale hydraulique (kW)	Rendement à puissance réduite en %	Rendement à la Puissance cal. nominale en %	Débit des gaz d'échappement (g/s)	Temp. gaz d'échappement ⁽⁵⁾ (°C)	Tirage conseillé (Pa)
RTE 60 - RTVE 60	600	600	850-860	30/40	60x15	511x491	240	100	0-90	226x260	375	-	210	5,7-18,6	2,6-8,5	83,2	83,2-79,0	6,9	160	12
RTE 80 - RTVE 80	800	600	850-860	30/40	60x15	711x491	240	100	0-90	226x260	375	350x430x260	260	11,3-22,3	6,5-15,1	87,0	80,3-75,2	13,4	202	12
RTE 90 - RTVE 90	900	600	850-860	30/40	60x15	811x491	240	100	0-90	226x260	375	450x430x260	270	11,3-22,3	6,5-15,1	87,0	80,3-75,2	13,4	202	12
ST 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	385	350x430x279	250	11,3-23,8	6,5-13,4	87,0	80,3-77,0	13,4	202	12
STP	1050	600	850	30	40x15	681x481	320	30	-	260x265	420	300x430x279	(3)	11,3-30,7	6,5-20,3	87,0	80,3-70,2	13,4	202	12
LT 90	900	600	850	30	40x15	781x481	320	30	-	260x265	385	350x430x279	(4)	11,3-23,8	6,5-13,4	87,0	80,3-77,0	13,4	202	12

Dimensions en mm

(1) SÉRIE RTE-RTVE: dimensions au niveau du plan, sans dossieret (dimensions dossieret 60x15 mm hxp). Avec plan épaisseur 30 mm : hauteur 850 mm. Avec plan épaisseur 40 mm : hauteur 860 mm. SÉRIE ST, STP, LT: dimensions au niveau du plan, sans dossieret.

(2) Le débord du plan des thermo-cuisinières Série RTE-RTVE est de 5 mm. Sur les autres séries, le débord est de 20 mm.

(3) 335 kg. pour finition Standard. 360 kg pour finition Rustik Blanc et Rouge. 375 kg. Pour finition Rustik Pierre Naturelle.

(4) 300 Kg. pour finition Rustik Blanc et Rouge. 315 Kg. pour finition Rustik Pierre Naturelle.

(5) Température moyenne à la puissance nominale. Il est possible d'avoir des températures instantanées des fumées supérieures. Il est recommandé de toujours utiliser des conduits de classe minimale T400.

Équipements

Modèles	Prise d'air extérieur - External Air®	Régulation automatique de l'air - Air Control®	Système de combustion H ₂ O System®	Prééquipement soupape de sécurité thermique	Prééquipement raccords hydrauliques latéraux	Eau chaude sanitaire instantanée	Flancs ventilés par convection naturelle	Porte foyer à triple vitrage ⁽¹⁾	Porte foyer à double vitrage	Bouclier de protection porte foyer ⁽¹⁾	Porte four à double vitrage avec thermomètre	Four avec éclairage électrique	Lècheferite sur glissières télescopiques	Circulateur système de chauffage	Socle sur mesure ⁽²⁾	Pieds niveleurs réglables en hauteur	Tiroir à bois avec fermeture Soft Close	Sortie fumées par l'arrière réglable ⁽³⁾	Plaque radiante vitrocéramique	Couvre-plaque en inox ⁽⁴⁾	Entretoises isolées	Profilés d'espacement	Profilés pour plan	Kit d'entretien
RTE 60 - RTVE 60	●	●	●	●	●	—	●	●	—	●	—	—	—	—	●	●	—	—	●	●	●	●	●	●
RTE 80 - RTVE 80	●	●	●	●	●	—	●	●	—	●	—	—	—	—	●	●	—	—	●	●	●	●	●	●
RTE 90 - RTVE 90	●	●	●	●	●	—	●	●	—	●	—	—	—	—	●	●	—	—	●	●	●	●	●	●
ST 90	●	●	●	—	—	—	●	—	—	●	—	—	—	—	●	—	—	—	●	●	●	●	—	—
STP	●	●	●	—	—	—	●	—	—	●	—	—	—	—	●	—	—	—	●	●	●	●	—	—
LT 90	●	—	●	●	—	—	●	—	—	●	—	—	—	—	●	—	—	—	●	●	—	—	●	—

● de série ● au choix ● en option — non disponible

(1) Disponible uniquement pour les modèles RTVE.

(2) En acier inox (Peint noir pour Série LT).

(3) Voir les fiches techniques téléchargeables sur le site www.rizzolicucine.it.

(4) Non disponible avec plaque vitrocéramique.

Données techniques poêles à bois

Spécifications techniques

Modèles	Largeur	Profondeur	Hauteur	Bouche de chargement (lxh)	Dimensions du four (lxpxh)	Masse (Kg.)	Puissance cal. nominale (kW)	Rendement à la Puissance cal. nominale en %	Débit des gaz d'échappement (g/s)	Temp. gaz d'échappement (C°)(2)	Tirage conseillé (Pa)
X Art Basic	600	476	1173	372x350	-	240	7,7	87,1	5,3	195	12
X Art Plus	600	476	1546	372x350	-	273/343 ⁽¹⁾	7,7	87,1	5,3	195	12
X Art Chef	600	476	1546	372x350	350x320x215	280	7,7	87,1	5,3	195	12
X Rock Basic	550	462	1163	372x350	-	275	7,7	87,1	5,3	195	12
X Rock Plus	550	462	1536	372x350	-	302/371 ⁽¹⁾	7,7	87,1	5,3	195	12
X Rock Chef	550	462	1536	372x350	350x320x215	340	7,7	87,1	5,3	195	12
X Line Basic	534	464	1145	372x350	-	175	7,7	87,1	5,3	195	12
X Line Plus	534	464	1518	372x350	-	176/246 ⁽¹⁾	7,7	87,1	5,3	195	12
X Line Chef	534	464	1518	372x350	350x320x215	220	7,7	87,1	5,3	195	12
X Vision	534	464	1300	372x350	-	170	7,7	87,1	5,3	195	12
X 50 V	520	450	827	372x350	-	110	7,7	87,1	5,3	195	12
X Dateo	534	464	1145	372x350	-	145	7,7	87,1	5,3	195	12
X Living	534	464	805	372x350	-	120	7,7	87,1	5,3	195	12

Dimensions en mm

(1) Masse sans et avec kit accumulateur (70 kg) Durasic® (en option).

(2) Température moyenne à la puissance nominale. Il est possible d'avoir des températures instantanées des fumées supérieures. Il est recommandé de toujours utiliser des conduits de classe minimale T400.

Équipements

Modèles	Prise d'air extérieur - External Air®	Régulation air primaire, secondaire, tertiaire	Système de combustion - Superflame®	Porte foyère avec vitrocéramique - Shiny Glass®	Porte foyère avec fermeture autom. de sécurité	Four en acier inox	Porte four à double vitrage avec thermomètre	Pieds niveleurs réglables	Niche à bois ouverte	Porte niche à bois	Sortie des fumées par le dessus	Sortie fumées par l'arrière	Plaque couvre-sol	Système à accumulation Durasic®
X Art Basic	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-
X Art Plus	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	-	●	●
X Art Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	-
X Rock Basic	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-
X Rock Plus	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	-	●	●
X Rock Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	-
X Line Basic	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	-
X Line Plus	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	-	●	●
X Line Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	-
X Vision	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-
X 50 V	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-
X Dateo	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-
X Living	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-

● de série ● en option - non disponible

Données techniques Série PRO



Spécifications techniques

Modèles	Largeur	Profondeur	Hauteur ⁽¹⁾	Épaisseur plan	Plaque en acier ⁽²⁾	Bouche de chargement (lxh)	Prof. chambre de combustion (val. moyenne)	Dimensions du four (lxpxh)	Puissance cal. nominale totale (kW)	Puissance nominale hydraulique (kW)	Masse (Kg)	Rendement à la puissance cal. nominale en %	Débit des gaz d'échap. (g/s)	Temp. gaz d'échappement ⁽³⁾ (°C)	Tirage conseillé (Pa)
PRO 110	1100	700	870	50	910x580	226x260	510	550x530x260	8-12	-	350	86,4	8,6	149	12
PRO 130	1300	800	870	50	1110x680	226x260	610	550x660x260	8-12	-	415	86,4	8,6	149	12
PRO 110 THERMO	1100	700	870	50	960x580	226x260	480	550x530x260	11,3-22,3	6,5-15,1	400	80,3-75,2	13,4	202	12
PRO 130 THERMO	1300	800	870	50	1160x680	226x260	480	550x660x260	11,3-22,3	6,5-15,1	465	80,3-75,2	13,4	202	12

Dimensions en mm

(1) Dimensions au niveau du plan, sans dossieret (dimensions dossieret 60x20 mm- hpx). Hauteur socle 100 mm avec pieds niveleurs.

(2) Diamètre anneaux ou disque unique: 320 mm.

(3) Température moyenne à la puissance nominale. Des températures instantanées des fumées supérieures peuvent être relevées. Il est recommandé de toujours utiliser des conduits de classe minimale T400.

Équipements

Modèles	Prise d'air extérieur	Régulation automatique de l'air primaire	Air secondaire préchauffé	Sortie de fumées réglable	Pieds niveleurs réglables en hauteur	Entretises intégrées	Porte four à double vitrage avec thermomètre	Four en acier Inox avec éclairage intérieur	Lècheferite et grille	Bouilloire	Main courante	Couvre-plaque	Bouclier de protection porte foyer ⁽¹⁾	Porte foyer à triple vitrage	Profils pour plan	Socle sur mesure ⁽²⁾	Double four
PRO 110	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●
PRO 130	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PRO 110 TERMO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●
PRO 130 TERMO	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

(1) Disponible uniquement pour les modèles avec porte foyer à triple vitrage.

(2) En acier inox.

● de série ● en option - non disponible

Données techniques thermo-poêles à bois

Spécifications techniques

Modèles	Largeur	Profondeur	Hauteur	Chambre de combustion (lpxh)	Dimensions du four (lpxh)	Masse (Kg.)	Puissance cal. nominale (kW)	Puissance nominale hydraulique (kW)	Rendement à la puissance cal. nominale en %	Débit des gaz d'échappement (g/s)	Temp. gaz d'échappement (C°)(1)	Tirage conseillé (Pa)
T Line Basic	490	600	1187	244x411x372	-	256	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Line Chef	490	600	1187	244x411x372	250x525x190	277	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Art Basic	490	600	1233	244x411x372	-	278	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Art Chef	490	600	1233	244x411x372	250x525x190	299	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Rock Basic	490	600	1206	244x411x372	-	302	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13
T Rock Chef	490	600	1206	244x411x372	250x525x190	323	9,1-25,9	2,0-17,1	85,1-76,1	7,7	199	13

Dimensions en mm

(1) Température moyenne à la puissance nominale. Il est possible d'avoir des températures instantanées des fumées supérieures. Il est recommandé de toujours utiliser des conduits de classe minimale T400.

Équipements

Modèles	Prise d'air extérieur - External Air®	Régulation automatique de l'air - Air Control®	Système de combustion - H ₂ O System®	Vitre foyer auto nettoyante - Shiny Glass®	Four en acier inox	Lèchefrite sur glissières télescopiques et grille	Porte de four à double vitrage avec thermomètre	Pieds réglables	Sortie de fumées par le dessus	Prééquipement pour décharge thermique	Plaque couvre-sol
T Line Basic	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
T Line Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
T Art Basic	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
T Art Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
T Rock Basic	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
T Rock Chef	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● de série ● en option - non disponible



Rizzoli mène une politique constante d'amélioration de ses produits. Pour cette raison, les caractéristiques techniques et esthétiques présentées dans ce catalogue pourront subir des variations, sans préavis.



Rizzoli srl / Siège unique
Zona Artisanale, 1 / Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) Italie
Tel. +39 0471 887551 / info@rizzolicucine.it / www.rizzolicucine.it

