

palex
focolari aperti
e forni

PALAZZETTI



TUTTO IL PIACERE DEL FUOCO.

LA NOSTRA GAMMA FOCOLARI APERTI CONCRETIZZA IL PIACERE DEL FUOCO, IN TUTTI I SUOI ASPETTI: IL CALORE SULLA PELLE, IL GUSTO DI CUCINARE CIBI SANI E SAPORITI, LA SUGGERIZIONE DELLA TRADIZIONE DA CONDIVIDERE IN COMPAGNIA. FOCOLARI IN REFRATTARIO O IN GHISA PER ARREDARE, CUCINARE ALLA PIASTRA O ALLA GRIGLIA E RISCALDARE RAPIDAMENTE LO SPAZIO CIRCOSTANTE. FACILI DA INSTALLARE E PRATICAMENTE INDISTRUTTIBILI, I NOSTRI FOCOLARI TRADIZIONALI SONO PRODOTTI CHE INTEGRANO UNA GRANDE VERSATILITÀ DI UTILIZZO ALL'ECONOMIA DEI COSTI DI GESTIONE.





GAMMA 92
PAG. 10

VENTILPALEX
PAG. 14

PALEX IN GHISA E
REFRATTARIO
PAG. 18

PABLO®
PAG. 28

GAMMA FORNI
PAG. 33

GAMMA ACCESSORI
PAG. 42



Cucinare a legna come un grande chef:
si può, te lo insegna Palazzetti.

VISITA IL NOSTRO SITO WWW.PALAZZETTI.IT
E ACQUISTA ONLINE IL NOSTRO
NUOVO RICETTARIO "GUSTO ACCESO I SEGRETI
DELLA COTTURA A LEGNA".

“...essere sempre all'avanguardia nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti pensati per durare nel tempo e garantire al cliente le migliori prestazioni, tutto in armonia con la natura e l'ambiente che ci circonda. Pensiamo al benessere dell'uomo in un ambiente sano e in equilibrio...”

Palazzetti: i 9 motivi che

Soluzioni per l'ambiente

1 L'impegno Palazzetti per limitare i consumi: inquinare meno, proteggendo l'ambiente ed elevando il comfort.

I nostri clienti sanno che, scegliendo Palazzetti, rendono più bella la loro casa, risparmiano, aumentano il comfort e fanno un regalo alle generazioni future, grazie alle bassissime emissioni.

Il nostro primo punto di forza: la ricerca

2 Sappiamo che la qualità del futuro dipende dalla ricerca di oggi.

Investiamo ogni anno notevoli risorse umane ed economiche nella ricerca e sviluppo, per sviluppare nuove tecnologie e perfezionare quelle già esistenti, avviare progetti per ottimizzare il rendimento del combustibile

(e diminuire ulteriormente l'emissione di gas nocivi), eseguire test sugli standard qualitativi e tecnologici delle stufe e dei caminetti. Tutto questo per ottenere una migliore qualità della vita.





fanno la differenza.

Made in Italy

Scegliendo un prodotto Palazzetti date valore al Made in Italy.

Da sempre privilegiamo la progettazione, la qualità e il design italiani, mantenendo tutto il lavoro nelle nostre sedi nazionali. Produrre in Italia significa assicurare ai nostri clienti standard di qualità elevati e costanti, quotidianamente verificati. Vuol dire formare la propria forza lavoro, un patrimonio insostituibile di cultura, esperienza, continuità e passione.

3



Funzionalità e sicurezza nel tempo

Qualità del progetto e del design, dei materiali e della realizzazione. In altre parole, qualità a 360°.

Per garantire nel tempo la qualità dei nostri prodotti, ogni modello viene sottoposto a estenuanti prove "di resistenza" (vedi foto).

4

Ricambi sempre disponibili negli anni

La certezza di un prodotto sempre assistito.

Chi acquista Palazzetti ha la certezza di avere sempre, anche dopo molti anni, la disponibilità di ogni pezzo di ricambio per tutti i modelli di stufa o caminetto, anche fuori produzione.

5

Il vero risparmio è nelle prestazioni ottimali costanti nel tempo

Alti rendimenti e consumi bassi per sempre: un acquisto per la vita, un risparmio che non si riduce mai.

6

L'efficienza e le alte prestazioni dei nostri prodotti durano nel tempo per generare un vero risparmio. Manutenzioni e pulizie sono semplici. La tecnologia e l'esperienza Palazzetti non temono la prova degli anni: i nostri prodotti sono progettati e costruiti per durare e dare sempre il massimo.



Sicurezza e affidabilità realmente certificate

7

Il cliente Palazzetti ne ha sempre la certezza: i prodotti sono realmente certificati.

Tutti i nostri prodotti sono testati e certificati secondo le più severe normative internazionali.

L'esposizione del marchio e del numero di certificazione garantisce che il prodotto acquistato sia stato controllato e omologato in conformità agli standard qualitativi più rigorosi.



Consulenza prima, durante e dopo l'acquisto

Ogni volta che hai un'esigenza, Palazzetti c'è.

8

Perché abbiamo ben 1.200 punti vendita e 250 centri assistenza.

Nei nostri punti vendita vi aspetta personale altamente qualificato, formato direttamente da noi in azienda, a vostra disposizione per una consulenza pre-vendita meticolosa e approfondita.

I nostri centri assistenza, costantemente aggiornati e profondi conoscitori dei nostri prodotti, sono preparati a risolvere ogni inconveniente e a svolgere una regolare manutenzione in modo efficace, rapido, e professionale.

E per essere ancora più vicini ai nostri clienti sono attivi il numero verde Palazzetti, destinato alla consulenza pre-vendita e il numero rosso, per tutti gli interventi post-vendita e assistenza. In più, nel web, potete accedere al blog (news, info, riflessioni e orientamenti aziendali da condividere in tempo reale) e al nostro forum: un luogo dove chiedere, raccontare, esprimere dubbi, cercare soluzioni ed ottenere risposte. Il luogo del dialogo franco e costruttivo, su prodotti, azienda, servizi, ecologia, ricerca Così saprete sempre dove e come trovarci.

<http://forum.palazzetti.it>

I nostri rivenditori li trovi nell'ultima pagina dell'elenco telefonico della tua città.



Affidabilità del marchio

9

Il marchio Palazzetti vuol dire esperienza, trasparenza, imprenditorialità responsabile.

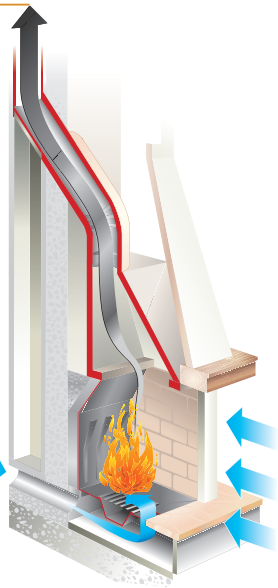
Da oltre 50 anni diamo certezze, non a parole, ma con i fatti. Per questo scegliere Palazzetti, vuol dire stare dalla parte del futuro sostenibile.

10 REGOLE FONDAMENTALI PER IL PERFETTO FUNZIONAMENTO

PALAZZETTI OFFRE PER I SUOI PRODOTTI LE PIÙ AMPIE GARANZIE DI DURATA NEL TEMPO E DI OTTIMO FUNZIONAMENTO. TUTTAVIA È BENE RICORDARE CHE QUEST'ULTIMO ASPETTO È STRETTAMENTE LEGATO AL CAMINO, AL COMIGNOLO E AI RACCORDI TRA FOCOLARE E CAMINO.

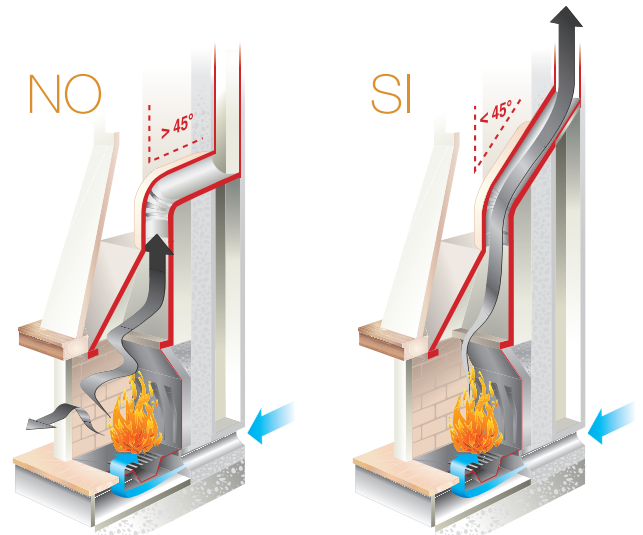
1

Per un ottimo funzionamento del caminetto è determinante che la presa d'aria comburente sia collegata con l'esterno o con un locale più ventilato, per permettere il costante ricambio di ossigeno all'interno dell'ambiente, una perfetta combustione della legna e, di conseguenza, un maggiore sviluppo di calore.



2

Per congiungere il focolare con il camino (che non si trova sulla verticale del focolare) si devono usare raccordi con un'inclinazione non superiore ai 45°; meglio se solo di 30°, senza strozzature e spigoli interni.



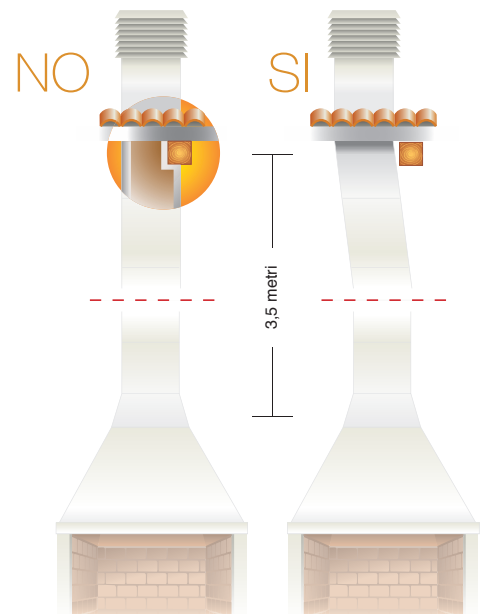
3

Il raccordo tra la cappa e il condotto principale deve avere una inclinazione costante (max 45°) e non presentare né spigoli né strozzature.



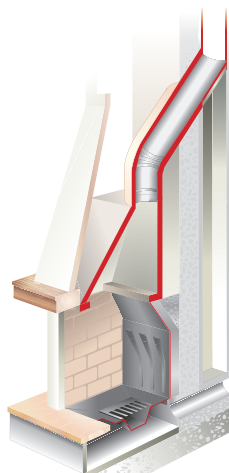
4

Un perfetto tiraggio è dato soprattutto da un camino libero da ostacoli come strozzature, deviazioni, ostruzioni. Eventuali spostamenti devono essere effettuati preferibilmente in prossimità del comignolo. Porre particolare attenzione al passaggio del camino attraverso tetti o pareti in legno. In tali circostanze si consiglia l'utilizzo di appositi elementi di passaggio certificati allo scopo.



5

I raccordi devono essere preferibilmente in acciaio alluminato e coibentati con lana di roccia. L'acciaio alluminato, per le sue caratteristiche termiche, offre una facile installazione e le più ampie garanzie di resistenza alla corrosione. Sono assolutamente da evitare tubi corrugati internamente.



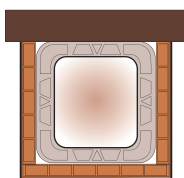
ZIONAMENTO DEL CAMINETTO

6

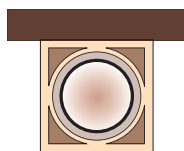
Per un perfetto tiraggio è consigliabile l'uso di camini coibentati, con sezione circolare (rispetto a quelle di sezione quadrata o rettangolare a parete liscia); la sezione, adeguata alle esigenze del focolare, dovrà mantenersi costante per tutta la sua altezza: più alto è il camino migliore è il tiraggio. È necessario comunque utilizzare sempre elementi certificati.

Materiali da evitare per la costruzione del camino sono: l'acciaio zincato, il fibrocemento e i tubi estensibili e flessibili.

NO



SI



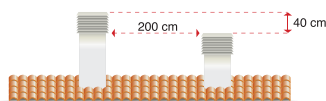
Condotto interno in refrattario

Coibentazione in lana di roccia

Rivestimento esterno in foratine

7

Per evitare inconvenienti nel tiraggio: ogni focolare o stufa deve avere un proprio camino indipendente. In caso di presenza di più camini sul tetto, questi devono essere posti ad almeno 2 m di distanza tra loro e con un minimo di 40 cm di differenza d'altezza.



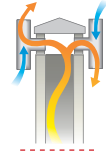
8

Per facilitare la dispersione dei fumi: (anche in presenza di forti venti orizzontali) sono preferibili i comignoli con profili alari e con la sezione di passaggio dei fumi in uscita doppia rispetto alla sezione della camino.

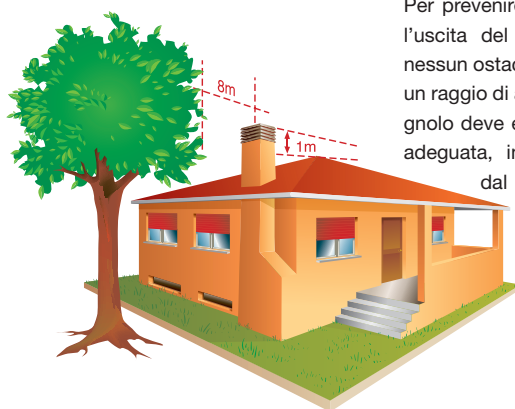
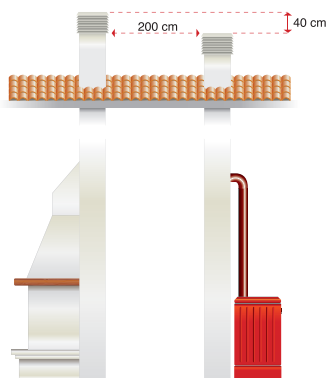
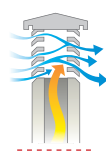
NO



SI



SI



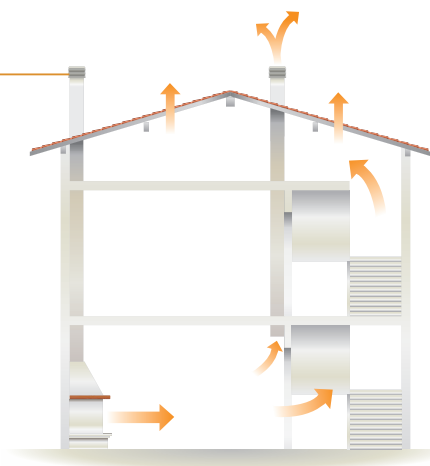
Per prevenire eventuali ritorni di fumo: l'uscita del camino non deve avere nessun ostacolo (alberi o fabbricati) per un raggio di almeno 8 m. Inoltre il comignolo deve essere posto ad un'altezza adeguata, in funzione della distanza dal colmo e dell'inclinazione del tetto stesso.

9

10

Il cattivo funzionamento di un focolare può essere causato anche dalla presenza di due diversi camini nello stesso locale o di una tromba di scale; in queste condizioni si possono creare infatti fenomeni di depressioni d'aria. In questi casi è opportuno predisporre una chiusura delle aperture sopra menzionate.

N.B. i camini devono essere puliti con una periodicità almeno annuale.



FOCOLARE REALIZZATO CON MATERIALE REFRATTARIO PREGIATO DI ELEVATO SPESSORE PER ACCUMULARE GRANDI QUANTITÀ DI CALORE: È NATO PER SCALDARE E CUCINARE. ESTREMAMENTE VERSATILE, SI INSERISCE PERFETTAMENTE SIA NEI RIVESTIMENTI PALAZZETTI CHE NELLE CUCINE IN MURATURA.



RISCALDAMENTO
AD ARIA VENTILATA E
IRRAGGIAMENTO



m² RISCALDABILI
FINO A 75



ALIMENTAZIONE
A LEGNA



ADATTO ALLA
COTTURA

RISCALDAMENTO AD ARIA CANALIZZATA

La qualità e lo spessore del refrattario, abbinati allo schienale in ghisa, assicurano una notevole potenza termica che, grazie al ventilatore professionale da 850 m³/h e ad un adeguato sistema di canalizzazione, può essere utilizzata per scaldare più ambienti.



FA RISPARMIARE

L'ampiezza e la struttura di questo focolare consentono l'utilizzo di grossi ciocchi di legna che si consumano più lentamente riuscendo così a scaldare e contemporaneamente cucinare con minimi consumi di combustibile. Per la massima gestione della combustione è possibile dotare il focolare di portina con apertura a scomparsa (solo nelle installazioni frontali).



IDEALE PER CUCINARE

La profondità del focolare consente di fare il fuoco sul fondo e di cucinare direttamente sulla brace, evitando qualsiasi contatto dei cibi con la fiamma. Inoltre, la sua ampiezza permette l'utilizzo di grandi attrezzi di cottura per risultati professionali.

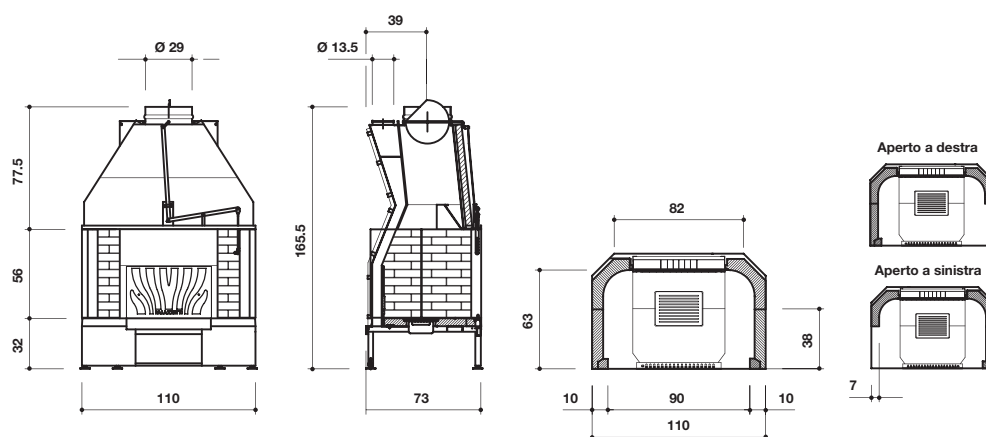
Visita il nostro sito www.palazzetti.it e acquista online il nostro nuovo ricettario "Gusto acceso - I segreti della cottura e legna".



GAMMA VENTILPALEX® 92

VENTILPALEX® 92

Dimensioni	cm 110x73x165,5h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 80
Potenza termica globale max (resa)	kcal/h 15.050-kW 17,5* (con portina optional) 8900 kcal/h- 10.4 kW* (senza portina optional)
Elettroventilatore (opzionale) da	850 m ³ /h (80 W)
Rendimento	~76% (con portina optional) - 61.2% (senza portina optional)*
Preso d'aria esterna	1 x Ø 25 cm
Uscita fumi	Ø 30 cm
Peso	Kg 325
Quantità legna consigliata	-
Camino** 25x25/Ø25	h 650 cm e oltre
Camino** 30x30/Ø30	h 500÷650 cm
Camino** 35x35/Ø35	h 400÷550 cm



VENTILPALEX 92

*Si ricorda che la potenza di un focolare è in funzione della quantità e della qualità della legna utilizzata. I dati riportati si riferiscono a prove realizzate con legna con Potere Calorifico Inferiore medio di 3745 kcal/h e umidità compresa tra 11% e 13%.

**Tali dimensioni sono indicative. Un corretto tiraggio dipende anche dalle condizioni installative e dai materiali utilizzati.

FOCOLARE REALIZZATO CON MATERIALE REFRATTARIO PREGIATO DI ELEVATO SPESSORE PER SCALDARE L'ACQUA PER I TERMOSIFONI E PER USO SANITARIO DI INTERE ABITAZIONI E CUCINARE CON RISULTATI PROFESSIONALI. SI INSERISCE PERFETTAMENTE SIA NEI NOSTRI RIVESTIMENTI CHE NELLE CUCINE IN MURATURA.



Mod. Su Misura

IMPIANTO DI RISCALDAMENTO AD ACQUA

Le notevoli dimensioni del focolare in refrattario e della caldaia ermetica in acciaio del Termopalex® 92 consentono di sfruttarlo come impianto di riscaldamento unico per abitazioni di oltre 180 m²* e per fornire acqua calda istantanea.



RISCALDAMENTO
AD ACQUA E ARIA
PER IRRAGGIAMENTO



m² RISCALDABILI
OLTRE 180
POTENZA TERMICA MAX
23.700 kcal/h



ALIMENTAZIONE
A LEGNA



ADATTO ALLA
COTTURA



TECNOLOGIA
**DOPPIA
COMBUSTIONE**

IDEALE PER CUCINARE

L'ampio focolare e la portina a scomparsa totale (optional) rendono questo focolare ideale per cucinare. La profondità del focolare consente di fare il fuoco sul fondo e di cucinare direttamente sulla brace, evitando qualsiasi contatto dei cibi con la fiamma. Inoltre, la sua ampiezza permette l'utilizzo di grandi attrezzi di cottura per risultati professionali.



INTEGRABILE PER IL MAGGIOR RISPARMIO

Termopalex® 92 è perfettamente integrabile sia ai sistemi tradizionali (caldaia + termosifoni), sia a quelli di ultimissima generazione con accumulo in combinata ai pannelli solari. Ciò consente il massimo sfruttamento delle fonti energetiche rinnovabili (legna e sole) riducendo sensibilmente il consumo di gas, con benefici immediati sulla bolletta.



FACILE DA INSTALLARE

L'ampia scelta di kit (optional) permette di scegliere la soluzione installativa più adeguata alle proprie esigenze. È possibile scegliere tra kit di installazione esterni già predisposti all'interno di armadietti metallici, oppure kit appositamente studiati per essere alloggiati all'interno della cappa del rivestimento.



* In base alla configurazione, alla distribuzione dell'impianto e per abitazioni costruite secondo la legge sul risparmio energetico 10/91 e con un fabbisogno termico di 30 kcal/h/m³ e locali alti 3 m.

TERMOPALEX® 92

APPROFONDIMENTO TECNICO



CALDAIA ERMETICA IN ACCIAIO 1

ha una superficie di scambio termico di ben 3,5 m² ed è collaudata a 4,5 ATE, per garantire la massima sicurezza contro le perdite di fluido.



SCAMBIATORE DI CALORE 2

in acciaio da 3 mm, ottimizzato per il massimo recupero del calore, aumenta la resa termica generale. Il fascio tubiero è posizionato trasversalmente sopra il focolare per captare tutto il calore della fiamma e dei fumi in uscita. Un deflettore, posto sopra il fascio tubiero, genera un ulteriore giro fumi massimizzando così lo scambio termico.



VALVOLA DI SICUREZZA 3

Viene fornita di serie senza alcun sovrapprezzo.

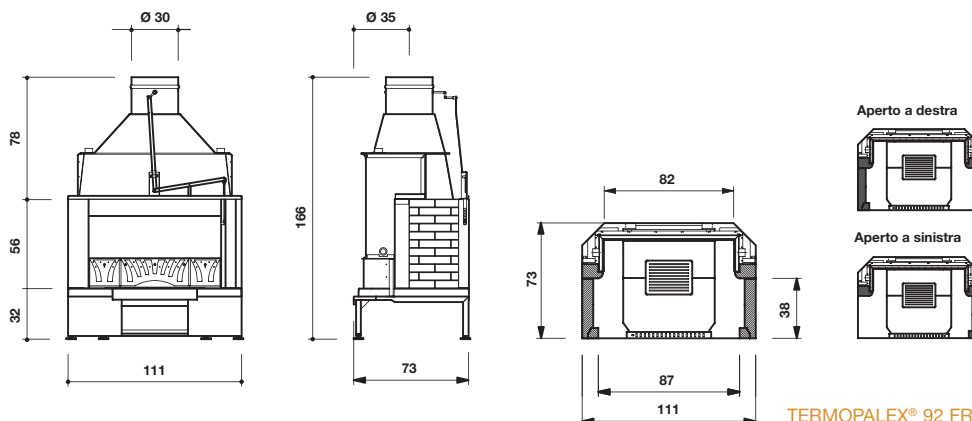


KIT INSTALLAZIONE 4

l'ampia gamma di kit (optional) permette di optare per la soluzione installativa più adeguata alle proprie esigenze. Tutti i kit disponibili per Termopalex® 92 sono consultabili a pag. 43.

TERMOPALEX® 92

Dimensioni - Peso	cm 111x73x166h - kg 400
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 50÷55
Potenza termica globale max (resa)	kcal/h 23.700-kW 27,6* (con portina) kcal/h 17.400-kW 20,2* (senza portina)
Potenza termica diretta (all'acqua)	kcal/h 13.200-kW 15,3* (con portina) kcal/h 7.400-kW 8,6* (senza portina)
Rendimento	~73 % (c/portina) ~52 % (s/portina)
Presa d'aria esterna	1 x Ø 20 cm
Uscita fumi	Ø 30 cm
Quantità legna consigliata	5÷13 kg/h
Camino** 25x25/Ø25	h 650 cm e oltre
Camino** 30x30/Ø30	h 550÷650 cm
Camino** 35x35/Ø35	h 400÷550 cm



*Si ricorda che la potenza di un focolare è in funzione della quantità e della qualità della legna utilizzata. I dati riportati si riferiscono a prove realizzate con legna con Potere Calorifico Inferiore medio di 3745 kcal/h e umidità compresa tra 11% e 13%.

**Tali dimensioni sono indicative. Un corretto tiraggio dipende anche dalle condizioni installative e dai materiali utilizzati.

TERMOPALEX® 92 FRONTALE

VENTILPALEX FOCOLARI APERTI

IL VENTILPALEX È UN FOCOLARE TRADIZIONALE MOLTO VERSATILE CHE ASSOLVE CONTEMPORANEAMENTE DIVERSE FUNZIONI: ARREDA CON IL FASCINO DEL FUOCO A VISTA, CUCINA IN MODO GUSTOSO E NATURALE SULLA GRIGLIA O SULLA PIASTRA, SCALDA IN MODO SANO ED UNIFORME GRAZIE AL VENTILATORE CHE CONSENTE DI SPINGERE L'ARIA CALDA PRODOTTA DAL CAMINO IN PIÙ AMBIENTI.



Mod. Orvieto

RISCALDA OLTRE 70 m²*

Aria calda in 2 o 3 stanze per riscaldare in maniera uniforme abitazioni di oltre 70 m²*, attraverso semplici condutture che trasportano il calore proprio dove vuoi. Le pareti inclinate di questo focolare consentono di recuperare quasi totalmente il calore generato dalla combustione che, grazie al potente ventilatore centrifugo di 850 m³/h (optional), viene diffuso nei vari ambienti attraverso un sistema di canalizzazione con bocchette.



RISCALDAMENTO
AD ARIA VENTILATA E
IRRAGGIAMENTO



m² RISCALDABILI
OLTRE 70



ALIMENTAZIONE
A LEGNA



ADATTO ALLA
COTTURA



DIFFONDE IL CALORE DALL'ALTO

Ventilpalex Palazzetti diffonde il calore dall'alto, mediante un processo di ricaduta a pioggia con conseguente cessione di calore. La diffusione del calore dall'alto rappresenta il metodo più corretto, non solo perché consente un riscaldamento uniforme in tutto l'ambiente, ma anche perché è il più sano: non solleva né polveri né batteri.



IDEALE PER CUCINARE

Il Ventilpalex è il focolare tradizionale perfetto per cucinare sulla griglia o sulla piastra. Tutti i nostri modelli, infatti, hanno un'ampia zona grill per ospitare gli strumenti di cottura per ottenere il sapore antico dei cibi cotti su fuoco a legna.

RISPARMIARE

Grazie all'estrema facilità e rapidità dell'installazione e dell'assemblaggio, il Palex è un prodotto dai costi veramente contenuti.



* In base alla configurazione, alla distribuzione dell'impianto e per abitazioni costruite secondo la legge sul risparmio energetico 10/91 e con un fabbisogno termico di 30 kcal/h/m² e locali alti 3 m.

VENTILPALEX APPROFONDIMENTO TECNICO



FOCOLARE

1

Realizzato in materiale refrattario ad alto tenore di allumina con particolari rinforzi in ghisa per garantire una durata illimitata del manufatto e il massimo accumulo di calore che viene ceduto uniformemente per irraggiamento. Viene completato da un capiente cassetto cenere (A) estraibile per una facile pulizia.



SCAMBIATORE DI CALORE

2

Le speciali grecature esterne, abbinata alle alettature interne, assolvono la triplice funzione di: distribuire uniformemente il calore sull'intera superficie, aumentare notevolmente lo scambio termico e contenere al minimo le perdite di calore.



REGISTRO ARIA COMBURENTE

3

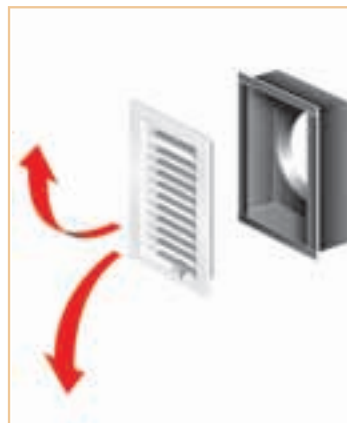
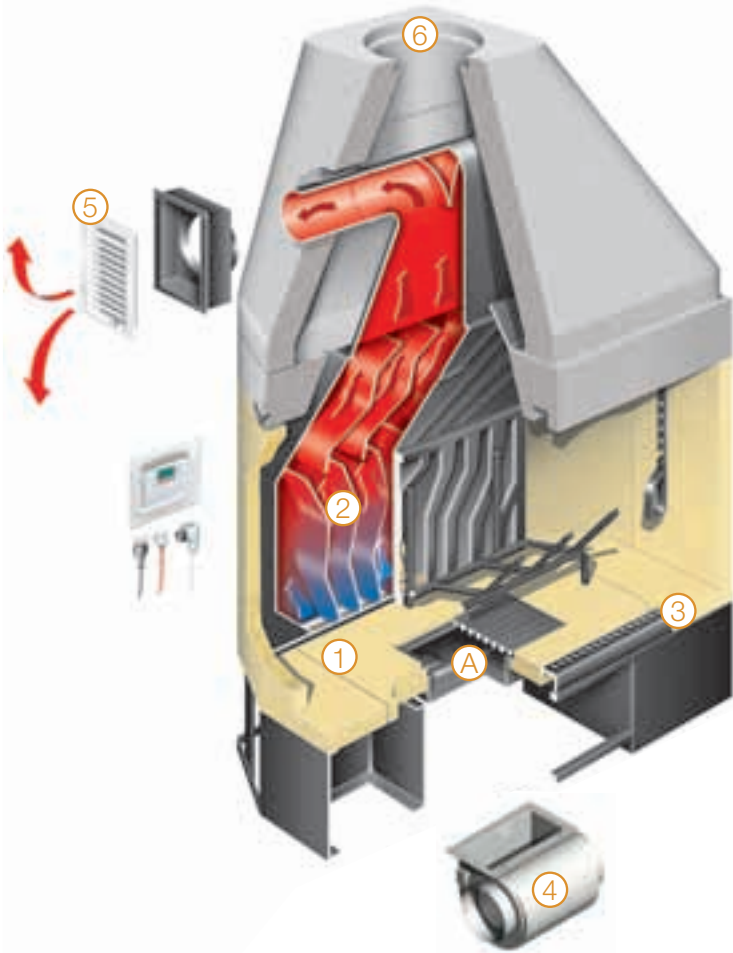
Regola l'aria necessaria alla combustione, influenzando direttamente sulla durata e sul controllo dei consumi.



VENTILATORE PROFESSIONALE

4

Il ventilatore professionale centrifugo (opzionale) a doppia aspirazione (idoneo alla canalizzazione di aria forzata fino a 15 m) spinge costantemente con una potenza di 850 m³/h l'aria calda prodotta dal caminetto, riuscendo così a soddisfare il fabbisogno termico di ampie superfici.



CANALIZZAZIONE ARIA CALDA

5

Il kit canalizzazione consente di convogliare l'aria calda in più ambienti e nello stesso locale in cui è installato il caminetto.



SCARICO FUMI

6

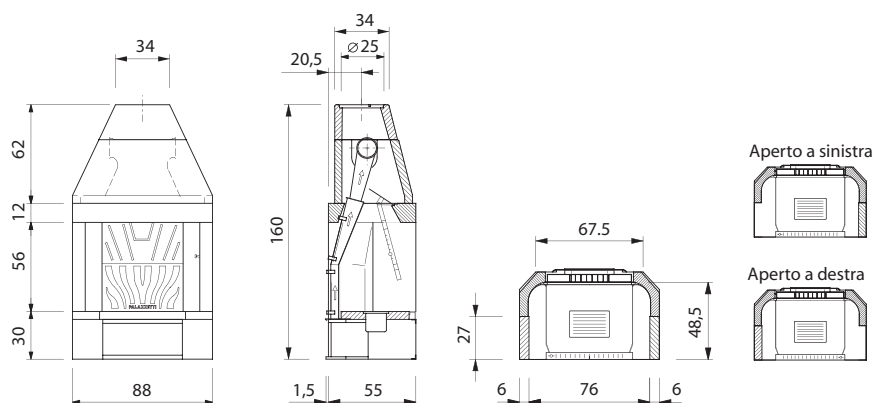
Già predisposto per l'innesto al camino. Salvo casi particolari, sarà sufficiente rispettare le dimensioni riportate nelle nostre tabelle.

GAMMA VENTILPALEX

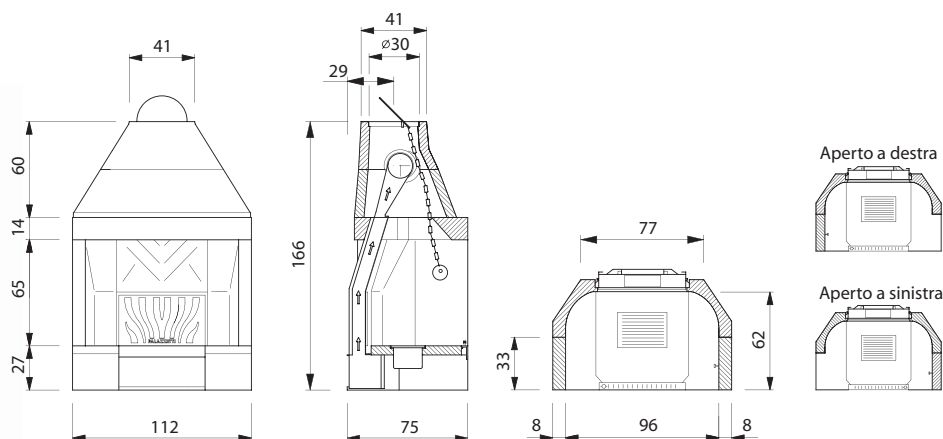
**Si ricorda che la potenza di un focolare è in funzione della quantità e della qualità della legna utilizzata. I dati riportati si riferiscono a prove realizzate con legna con Potere Calorifico Inferiore medio di 3745 kcal/h e umidità compresa tra 11% e 13%.*

***Tali dimensioni sono indicative. Un corretto tiraggio dipende anche dalle condizioni installative e dai materiali utilizzati.*

	VENTILPALEX 78	VENTILPALEX 96
Dimensioni	cm 88x57x160h	cm 112x75x166h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 45	m ³ 55
Potenza termica globale max (resa)	kcal/h 12.700-kW 14,8*	kcal/h 16.000-kW 18,7*
Elettroventilatore (opzionale) da	850 m ³ /h (80 W)	850 m ³ /h (80 W)
Presa d'aria esterna	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 25 cm
Uscita fumi	Ø 25 cm	Ø 30 cm
Peso	Kg 350	kg 480
Camino** 20x20/Ø20	h 650 cm e oltre	-
Camino** 25x25/Ø25	h 450÷650 cm	h 650 cm e oltre
Camino** 30x30/Ø30	h 350÷450 cm	h 550÷650 cm
Camino** 35x35/Ø35	-	h 400÷550 cm
Camino** 40x40/Ø40	-	h 450÷550 cm



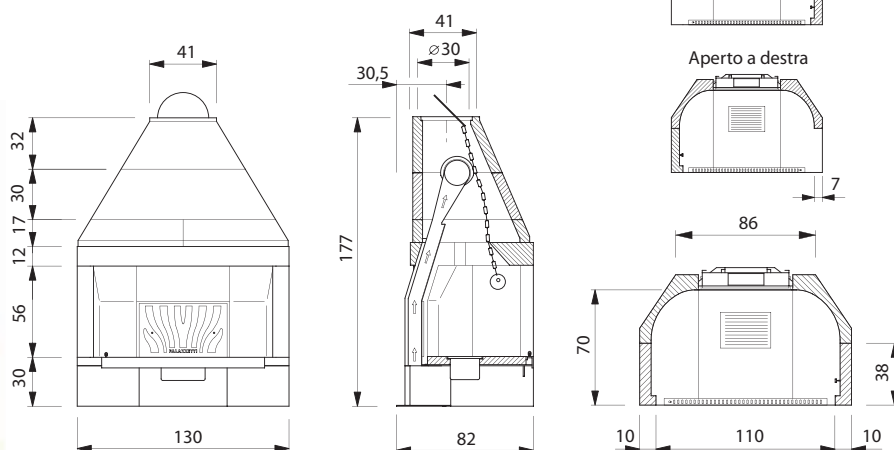
VENTILPALEX 78



VENTILPALEX 96

VENTILPALEX 116

Dimensioni	cm 130x82x177h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 55
Potenza termica globale max (resa)	kcal/h 16.000-kW 18,7*
Elettroventilatore (opzionale) da	850 m ³ /h (80 W)
Presa d'aria esterna	1 x Ø 25 cm
Uscita fumi	Ø 30 cm
Peso	Kg 540
Camino** 30x30/Ø30	h 650 cm e oltre
Camino** 35x35/Ø35	h 500÷650 cm
Camino** 40x40/Ø40	h 400÷500 cm



VENTILPALEX 116

PALEX FOCOLARI APERTI

IL PALEX RAPPRESENTA IL FOCOLARE TRADIZIONALE PER ECCELLENZA, CHE ARREDA L'AMBIENTE CON UN TOCCO DI CALORE REGALANDO IL FASCINO DEL FUOCO A VISTA. ADATTO ALLA COTTURA SU GRIGLIA O SU PIASTRA È PERFETTO PER SCALDARE UNO/ DUE AMBIENTI IN MODO RAPIDO ED UNIFORME.



Mod. Ortisei

SCALDA

Le pareti inclinate del focolare captano meglio il calore, che viene diffuso in modo uniforme per irraggiamento nella zona circostante al caminetto. Inoltre, tramite le bocchette poste sulla controcappa, è possibile distribuire l'aria calda in tutto l'ambiente dove è posizionato il camino e nella stanza attigua.



RISCALDAMENTO
AD ARIA VENTILATA E
IRRAGGIAMENTO



m² RISCALDABILI
FINO A 50



ALIMENTAZIONE
A LEGNA



ADATTO ALLA
COTTURA

IDEALE PER CUCINARE

Il Palex è il focolare tradizionale perfetto per cucinare sulla griglia o sulla piastra. Tutti i nostri modelli, infatti, hanno un'ampia zona grill per ospitare gli strumenti di cottura per ottenere il sapore antico dei cibi cotti su fuoco a legna.



RESISTENTE NEL TEMPO

L'elevato spessore delle pareti in refrattario (8 cm) o in ghisa (8 mm), che non ha eguali sul mercato, insieme alla struttura dei materiali vibrocompressi, garantiscono la durata illimitata del prodotto.

FA RISPARMIARE

Grazie all'estrema facilità e rapidità dell'installazione e dell'assemblaggio, il Palex è un prodotto dai costi veramente contenuti.



* In base alla configurazione, alla distribuzione dell'impianto e per abitazioni costruite secondo la legge sul risparmio energetico 10/91 e con un fabbisogno termico di 30 kcal/h/m² e locali alti 3 m.

PALEX APPROFONDIMENTO TECNICO



FOCOLARE

1

Le pareti del focolare sono di elevato spessore e possono essere in refrattario (8 cm per i modelli Palex) o in ghisa (8 mm per i modelli Palex C). In entrambe le versioni, il focolare offre una notevole capacità di accumulo del calore e garantisce una durata illimitata del prodotto. Viene completato da un capiente cassetto cenere (A) estraibile per una facile pulizia.



SCAMBIATORE DI CALORE

2

Le speciali grecature esterne assolvono la triplice funzione di: distribuire uniformemente il calore sull'intera superficie, aumentare notevolmente lo scambio termico e contenere al minimo le perdite di calore.



STRUTTURA

3

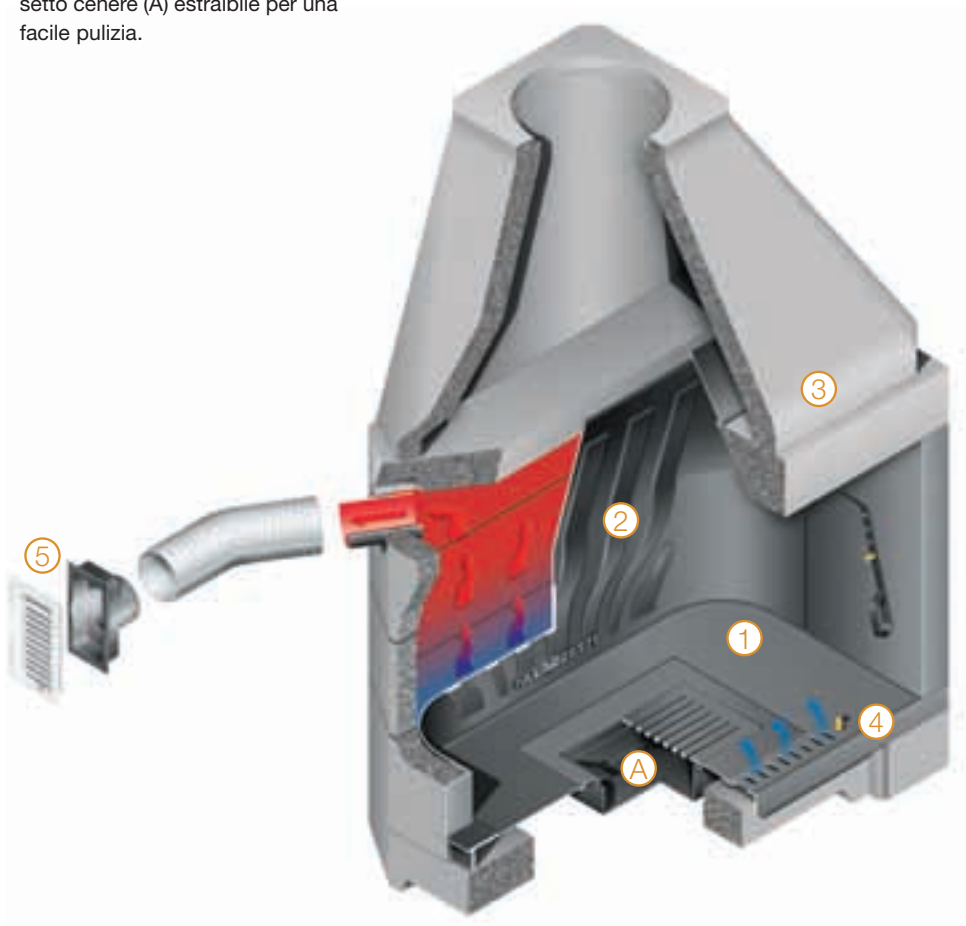
La struttura è realizzata in materiale refrattario ad alto tenore di allumina, per garantire una durata illimitata del manufatto.



REGISTRO DELL'ARIA

4

Regola l'aria necessaria alla combustione influenzando direttamente sulla durata e sul controllo dei consumi.



BOCCHETTE USCITA ARIA CALDA

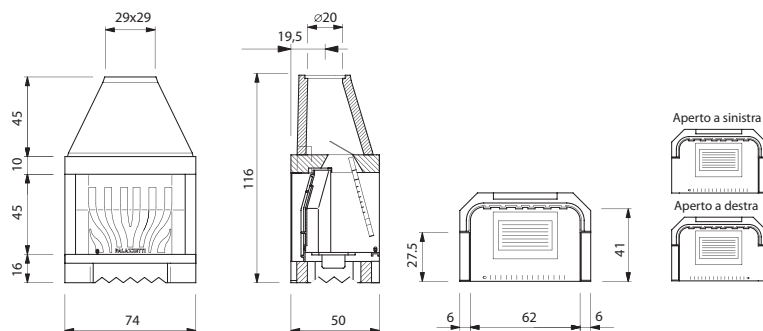
5

Tramite le bocchette poste sulla controcappa è possibile distribuire l'aria calda nel locale dove è installato il camino o nella stanza attigua.

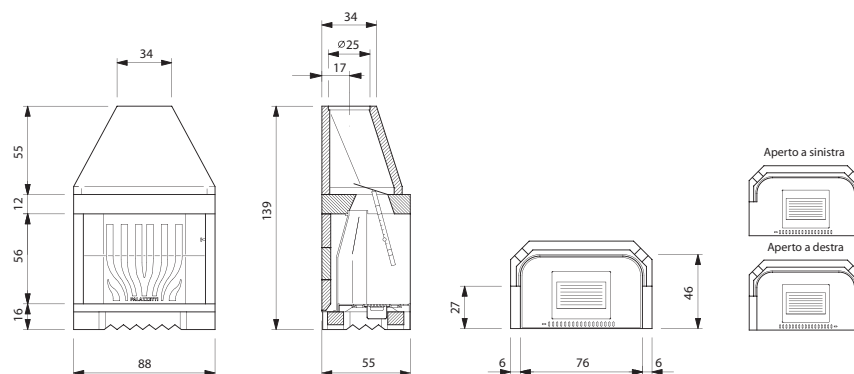
GAMMA PALEX GHISA

	PALEX C64 NEW	PALEX C78	PALEX C78 EXA
Dimensioni	cm 74x50x116h	cm 88x55x139h	cm 90x64x139h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 40	m ³ 45	m ³ 45
Presenza d'aria esterna	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 20 cm
Uscita fumi	Ø 20 cm	Ø 25 cm	Ø 25 cm
Peso	Kg 240	kg 330	Kg 350
Camino* 20x20/Ø20	h 450 cm e oltre	h 650 cm e oltre	h 650 cm e oltre
Camino* 25x25/Ø25	h 350÷450 cm	h 450÷650 cm	h 450÷650 cm
Camino* 30x30/Ø30	-	h 350÷450 cm	h 350÷450 cm

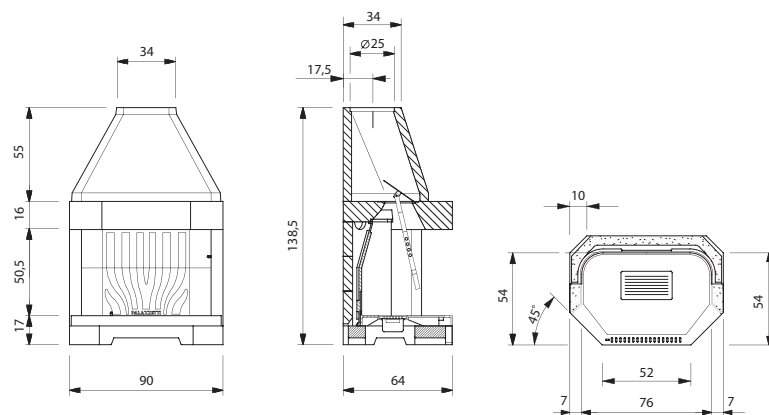
*Tali dimensioni sono indicative.
Un corretto tiraggio dipende anche dalle condizioni installative e dai materiali utilizzati.



PALEX C64 NEW



PALEX C78

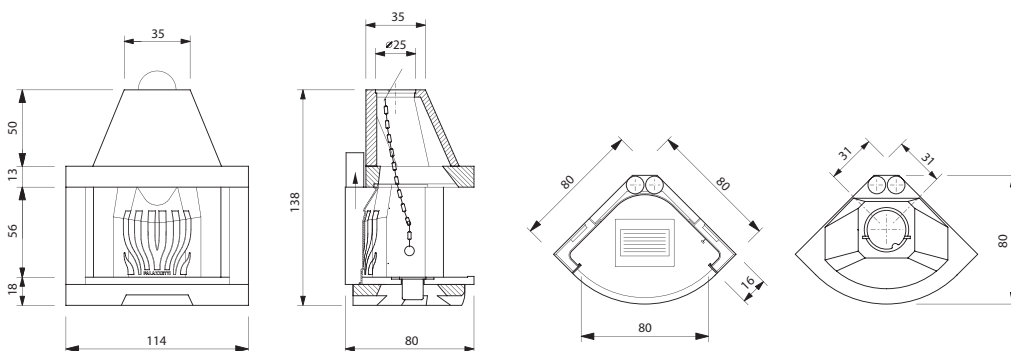


PALEX C78 EXAGONE

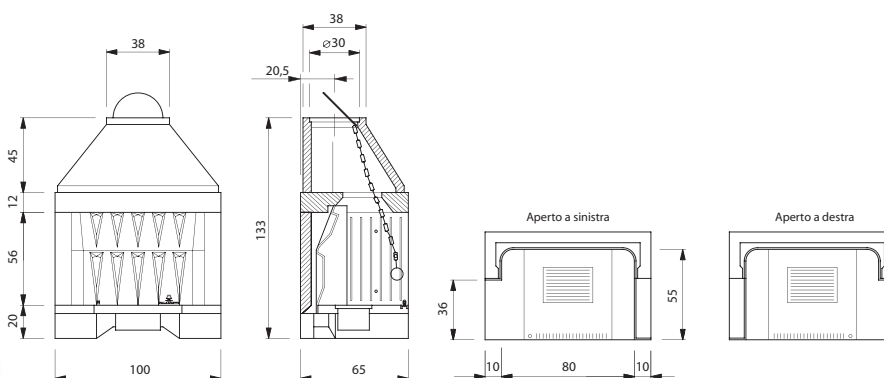
GAMMA PALEX GHISA

	PALEX C80	PALEX C86	PALEX C96
Dimensioni	cm 114x80x138h	cm 100x65x133h	cm 112x71x140h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 45	m ³ 55	m ³ 55
Presa d'aria esterna	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 25 cm	1 x Ø 25 cm
Uscita fumi	Ø 25 cm	Ø 30 cm	Ø 30 cm
Peso	kg 320	Kg 375	kg 380
Camino* 25x25/Ø25	h 650 cm e oltre	h 650 cm e oltre	h 650 cm e oltre
Camino* 30x30/Ø30	h 500÷650 cm	h 450÷650 cm	h 550÷650 cm
Camino* 35x35/Ø35	h 400÷500 cm	h 400÷450 cm	h 400÷550 cm

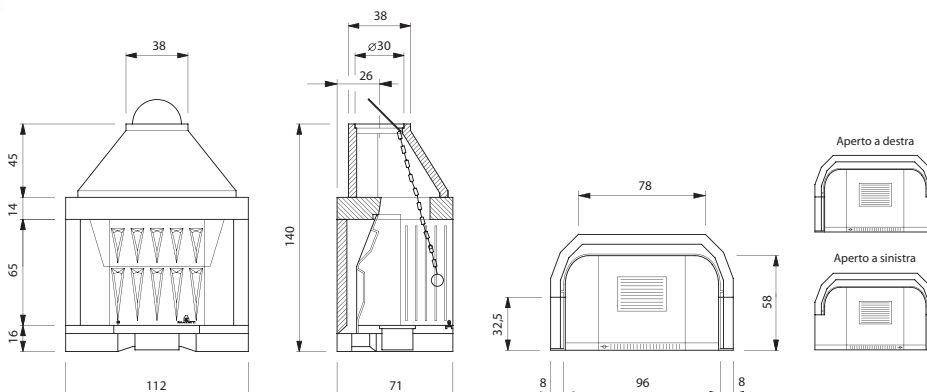
*Tali dimensioni sono indicative.
Un corretto tiraggio dipende anche dalle condizioni installative e dai materiali utilizzati.



PALEX C80



PALEX C86



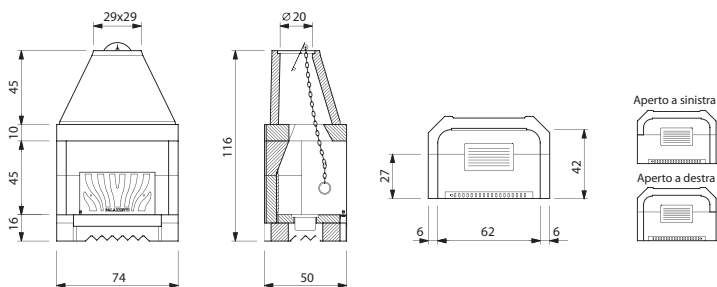
PALEX C96

GAMMA PALEX REFRATTARIO EASY-LINE

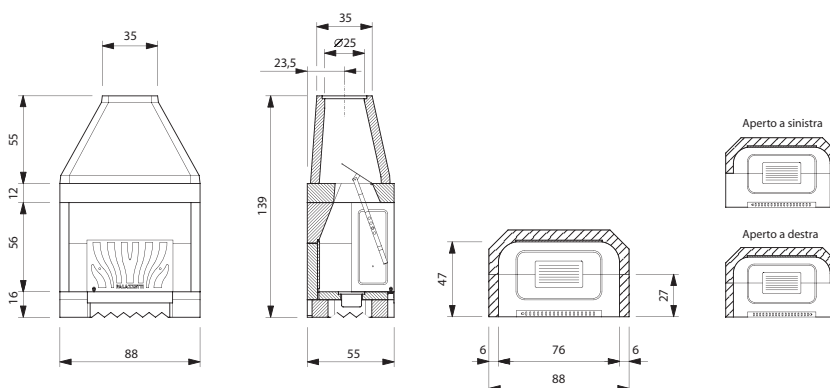
PALEX SL64 NEW PALEX SL78 NEW PALEX SL86

Dimensioni	cm 74x50x116h	cm 88x55x139h	cm 100x65x133h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 40	m ³ 45	m ³ 55
Presa d'aria esterna	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 25 cm
Uscita fumi	Ø 20 cm	Ø 25 cm	Ø 30 cm
Peso	Kg 200	kg 290	Kg 360
Camino* 20x20/Ø20	h 450 cm e oltre	h 650 cm e oltre	h 650 cm e oltre
Camino* 25x25/Ø25	h 350÷450 cm	h 450÷650 cm	h 500÷650 cm
Camino* 30x30/Ø30	-	h 350÷450 cm	h 400÷500 cm

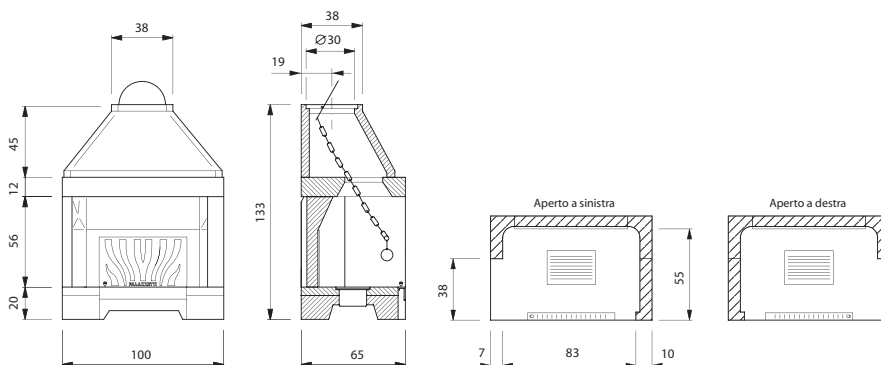
*Tali dimensioni sono indicative.
Un corretto tiraggio dipende anche
dalle condizioni installative e dai
materiali utilizzati.



PALEX SL64 NEW



PALEX SL78 NEW



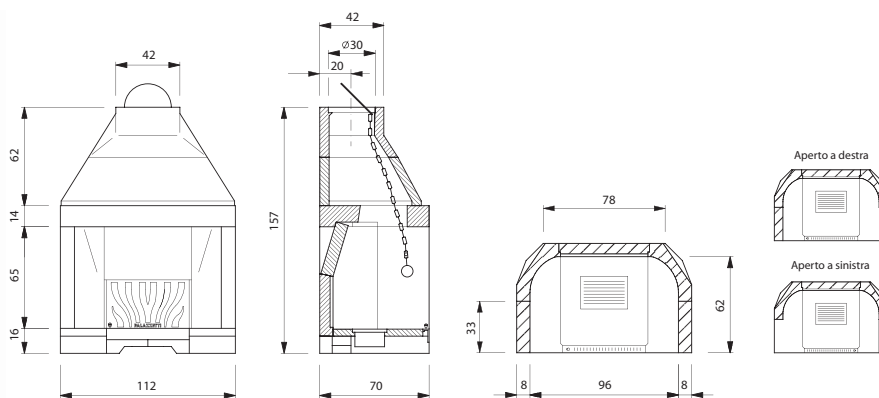
PALEX SL86

GAMMA PALEX REFRATTARIO EASY-LINE

PALEX SL96

Dimensioni	cm 112x70x157h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 55
Presse d'aria esterna	1 x Ø 25 cm
Uscita fumi	Ø 30 cm
Peso	kg 500
Camino* 25x25/Ø25	h 650 cm - 1000 cm
Camino* 30x30/Ø30	h 550÷650 cm
Camino* 35x35/Ø35	h 400÷550 cm

**Tali dimensioni sono indicative.
Un corretto tiraggio dipende anche
dalle condizioni installative e dai
materiali utilizzati.*

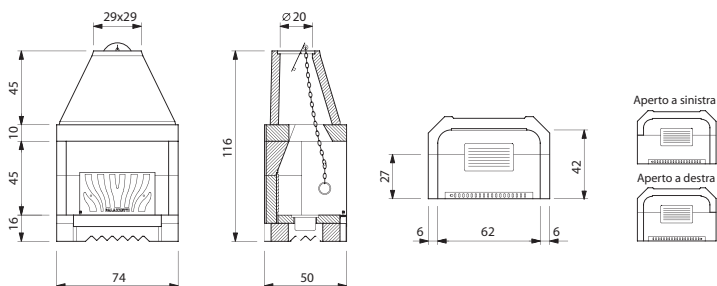


PALEX SL96

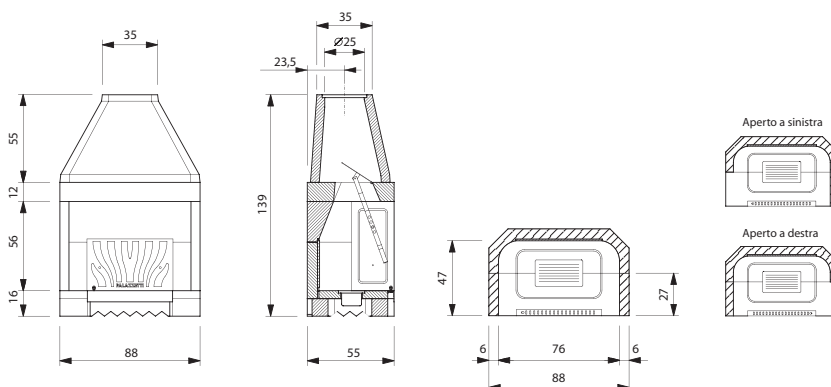
GAMMA PALEX REFRATTARIO

	PALEX 64 NEW	PALEX 78 NEW	PALEX 78 EXA
Dimensioni	cm 74x50x116h	cm 88x55x139h	cm 90x64x133h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 40	m ³ 45	m ³ 45
Preso d'aria esterna	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 20 cm
Uscita fumi	Ø 20 cm	Ø 25 cm	Ø 25 cm
Peso	Kg 220	kg 300	Kg 370
Camino* 20x20/Ø20	h 450 cm e oltre	h 650 cm e oltre	h 650 cm e oltre
Camino* 25x25/Ø25	h 350÷450 cm	h 450÷650 cm	h 450÷650 cm
Camino* 30x30/Ø30	-	h 350÷450 cm	h 350÷450 cm

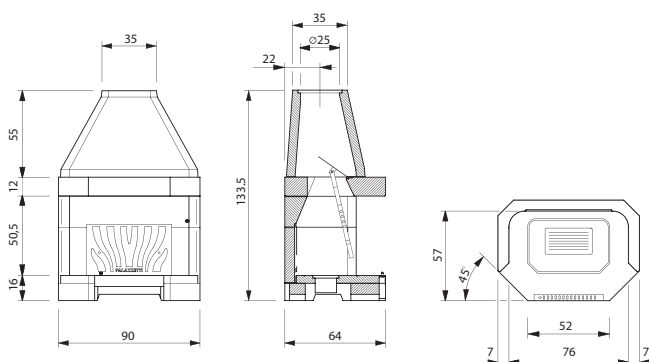
*Tali dimensioni sono indicative.
Un corretto tiraggio dipende anche dalle condizioni installative e dai materiali utilizzati.



PALEX 64 NEW



PALEX 78 NEW

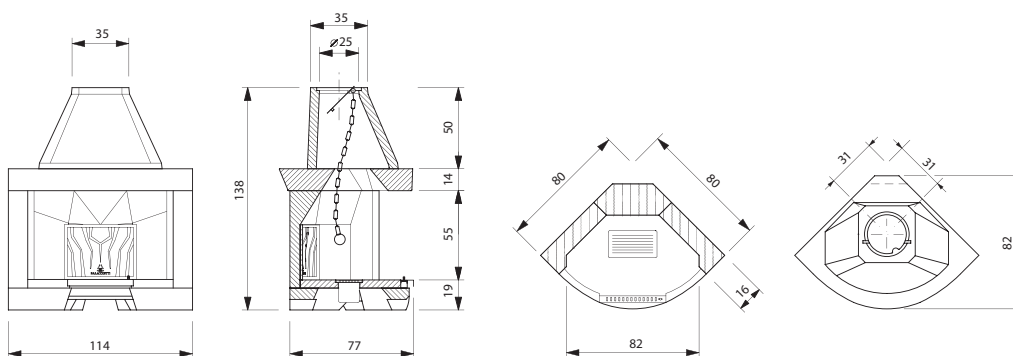


PALEX 78 EXAGONE

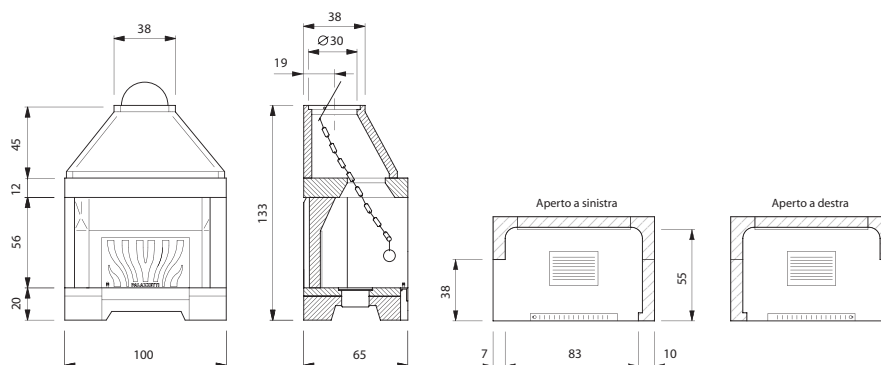
GAMMA PALEX REFRATTARIO

	PALEX B80	PALEX G86	PALEX D96
Dimensioni	cm 114x82x138h	cm 100x65x133h	cm 112x70x157h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 45	m ³ 55	m ³ 55
Presa d'aria esterna	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 25 cm	1 x Ø 25 cm
Uscita fumi	Ø 25 cm	Ø 30 cm	Ø 30 cm
Peso	kg 320	kg 370	kg 520
Camino* 25x25/Ø25	h 650 cm e oltre	h 650 cm e oltre	h 500÷1000 cm
Camino* 30x30/Ø30	h 500÷650 cm	h 500÷650 cm	h 550÷650 cm
Camino* 35x35/Ø35	h 400÷500 cm	h 400÷500 cm	h 400÷500 cm

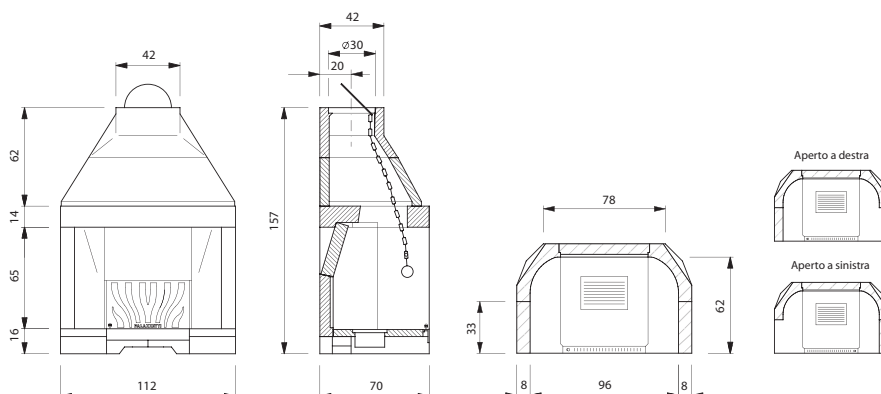
*Tali dimensioni sono indicative.
Un corretto tiraggio dipende anche dalle condizioni installative e dai materiali utilizzati.



PALEX B80



PALEX G86

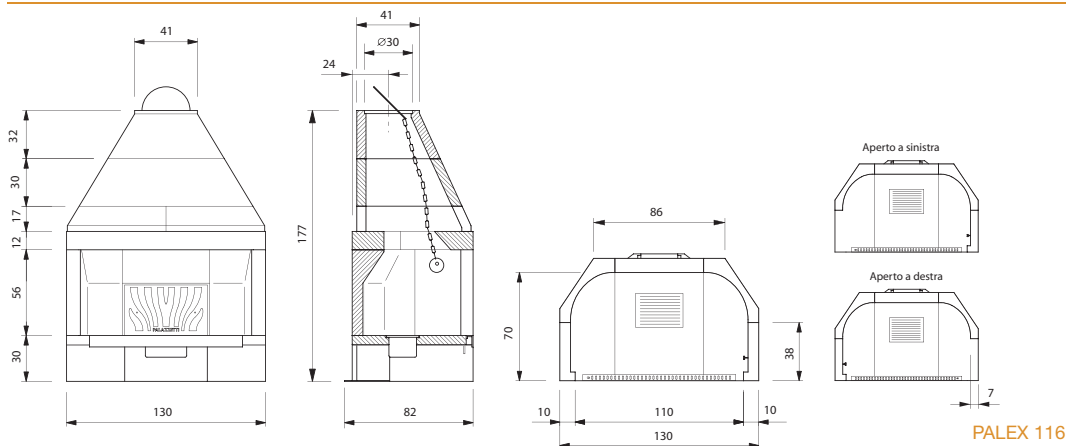


PALEX D96

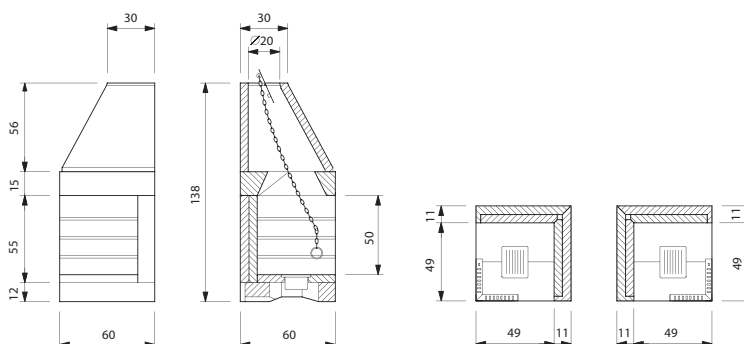
GAMMA PALEX REFRATTARIO

	PALEX S116	PALEX J50	PALEX F76
Dimensioni	cm 130x82x177h	cm 60x60x138h	cm 75x55x134h
Da installare in vani non inferiori a	m ³ 55	m ³ 40	m ³ 45
Presenza d'aria esterna	1 x Ø 25 cm	1 x Ø 20 cm	1 x Ø 20 cm
Uscita fumi	Ø 30 cm	Ø 20 cm	Ø 25 cm
Peso	Kg 480	kg 270	Kg 220
Camino* 20x20/Ø20	-	h 450÷650 cm	h 650 cm e oltre
Camino* 25x25/Ø25	-	h 350÷450 cm	h 450÷650 cm
Camino* 30x30/Ø30	h 650 cm e oltre	-	h 400÷450 cm
Camino* 35x35/Ø35	h 500÷650 cm	-	-
Camino* 40x40/Ø40	h 400÷500 cm	-	-

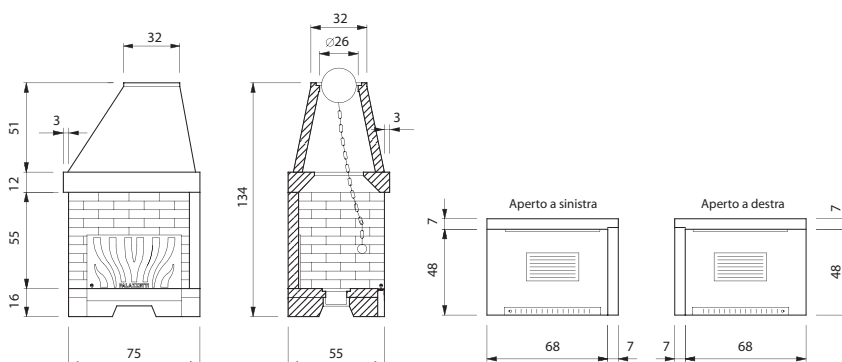
*Tali dimensioni sono indicative.
Un corretto tiraggio dipende anche dalle condizioni installative e dai materiali utilizzati.



PALEX 116



PALEX J50



PALEX F76



FOCOLARE PABLO®

PABLO® È UN FOCOLARE BREVETTATO IN REFRATTARIO NATO APPOSITAMENTE PER CUCINARE SU FUOCO A LEGNA.



CONVENIENTE E PRATICO

Due in uno: un unico fuoco scalda grill e forno, per una maggiore praticità e una riduzione del consumo di legna.



ALIMENTAZIONE
A LEGNA



ADATTO ALLA
COTTURA

BRACIERE LATERALE

L'ampio focolare in refrattario ha braciere laterale: questa conformazione consente di sfruttare completamente l'area grill per posizionare la griglia/piastra/spiedo e di cucinare al riparo dal riverbero del calore. Il focolare è completo di registro per la regolazione dell'aria comburente, registro fumo, griglie e piastra in ghisa.



FORNO

Il forno è posto lateralmente al focolare e si scalda con i fumi del grill. Grazie ad un sistema brevettato, con un semplice gesto è possibile convogliare gran parte del calore in un apposito scambiatore che porta velocemente in temperatura il forno per cucinare qualsiasi tipo di pietanza.



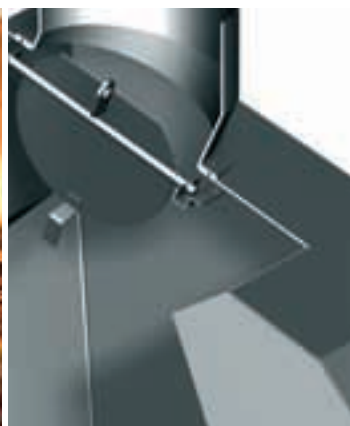
FOCOLARE PABLO® APPROFONDIMENTO TECNICO



**SISTEMA
BREVETTATO**

1

Per deviare i fumi del grill e riscaldare velocemente il forno o l'ambiente.



**VALVOLA
REGOLAZIONE FUMI**

2

Per gestire il tiraggio e il riscaldamento dell'ambiente.



**PARETE
IN GHISA**

3

Per dare maggior robustezza e migliorare il rendimento termico.



**AMPIO
FOCOLARE**

4

Per inserire comodamente gli accessori per la cottura: griglia, pietra ollare, spiedo.



**FORNO
IN ACCIAIO**

5

Con portina in ghisa, termometro e sistema di regolazione dell'aria per gestire la temperatura.

STRUTTURA

6

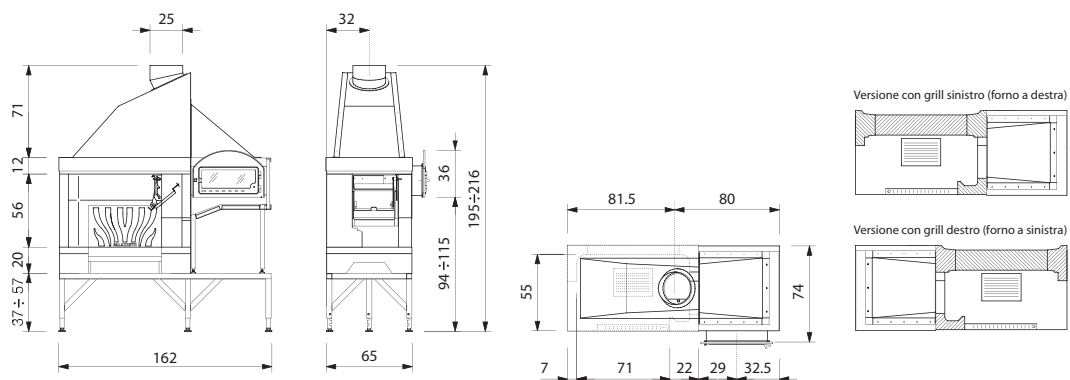
La struttura è realizzata in materiale refrattario ad alto tenore di allumina, per garantire una durata illimitata del manufatto. Dotata di appoggio in acciaio per essere inserita facilmente nei nostri rivestimenti.

FOCOLARE PABLO®

PABLO®

Dimensioni	cm 162x74x195/216h
Da installare in vani non inferiori a	m³ 55
Presa d'aria esterna	1 x Ø 25 cm
Uscita fumi	Ø 25 cm
Peso	Kg 530
Camino* 20x20/Ø20	h 650÷750 cm
Camino* 25x25/Ø25	h 450÷650 cm
Camino* 30x30/Ø30	h 350÷450 cm

**Tali dimensioni sono indicative.
Un corretto tiraggio dipende anche
dalle condizioni installative e dai
materiali utilizzati.*



PABLO®







CUCINARE È UN'ARTE

Noi ne siamo convinti, anche e soprattutto, quando cucinare rappresenta l'occasione per stare assieme, per condividere piaceri informali, per dedicarsi al gusto a casa propria. Per tutti quei momenti, ecco la nostra gamma forni, pensati per la convivialità e costruiti per l'alta cucina, ma dedicati a tutti, anche ai meno esperti.

**FORNI DA INCASSO IN
ACCIAIO CON CAMERA DI
COMBUSTIONE SEPARATA**
PAG. 34

**GAMMA SMILE: FORNI IN
REFRATTARIO**
PAG. 36

**GAMMA EASY: FORNI IN
REFRATTARIO MODULARI**
PAG. 38

**GAMMA GHIOTTONE: FORNI IN
REFRATTARIO PREFABBRICATI**
PAG. 40

GAMMA FORNI DA INCASSO

I NUOVI FORNI A LEGNA DA INCASSO, CERTIFICATI TÜV E VKF, SONO PROGETTATI PER ESSERE INSERITI IN RIVESTIMENTI SIA DA ESTERNI CHE DA INTERNI. SONO DOTATI DI TERMOMETRO E TIMER, LUCE DI CONTROLLO CON INTERRUTTORE E VALVOLE FUMI. L'AMPIO VANO FORNO CONSENTE LA COTTURA DEI CIBI IN MODO NATURALE SU 3 LIVELLI.



Mod. Bracciano

MULTICOTTURA

Grazie all'ampio vano cottura (sono inseribili fino a tre griglie) e alla doppia ventilazione è possibile cucinare contemporaneamente diversi cibi ottenendo cotture ottimali senza alcuna sovrapposizione di sapori.



ALIMENTAZIONE
A LEGNA



ADATTO ALLA
COTTURA

CAMERA DI COMBUSTIONE E DI COTTURA INDIPENDENTI

È la principale caratteristica di questa nuova gamma di forni, che assicura una cucina più sana e sapori più autentici perché i cibi non entrano mai in contatto con cenere e fumo. Migliore anche la funzionalità grazie al maggior controllo della combustione e quindi della temperatura.



CAMERA DI COTTURA A VOLTA ROTONDA CON PIASTRE IN REFRATTARIO

Il design interno del vano cottura a volta rotonda favorisce la diffusione uniforme del calore che, in questo modo, avvolge completamente le pietanze garantendo una cottura omogenea. In più, le piastre in refrattario, posizionate sulla base e sui fianchi del forno, accumulano e rilasciano progressivamente il calore, consentendo più ore di funzionamento con risultati professionali.

GAMMA FORNI DA INCASSO



MATERIALI E LAVORAZIONI DI QUALITÀ

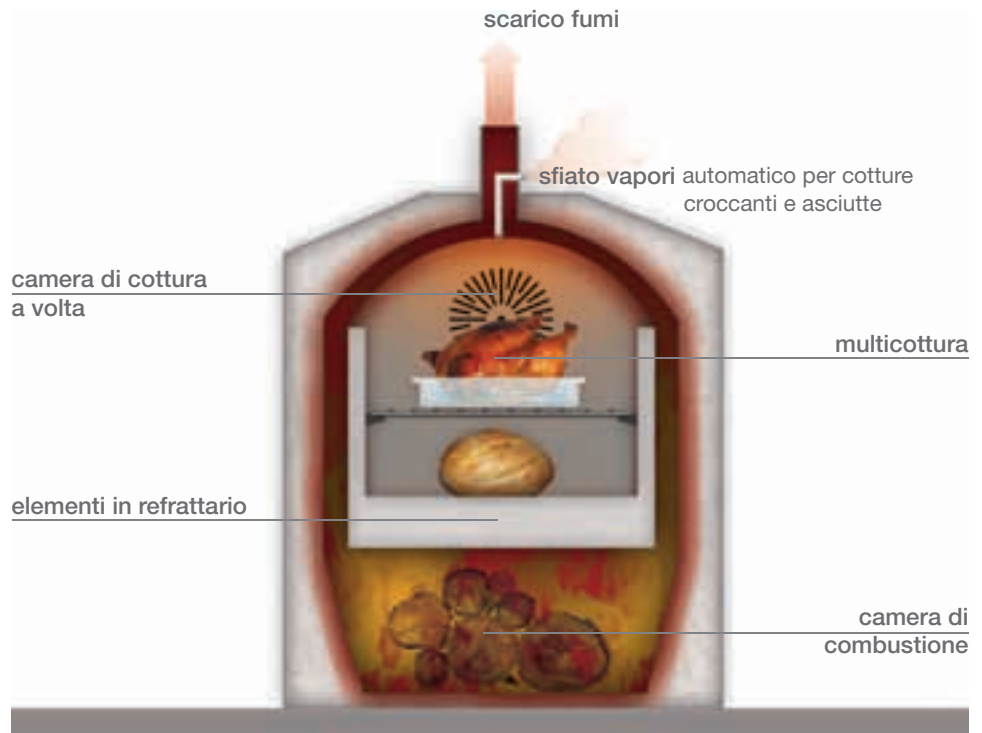
La struttura interna del forno è completamente realizzata in acciaio inox di elevato spessore. Una doppia saldatura interna ed esterna della camera di combustione ne impedisce la deformazione. L'utilizzo di lamiera elettro-zincata evita fenomeni di corrosione.

La verniciatura a forno, con vernici rigorosamente atossiche, consente la miglior resistenza alle aggressioni degli agenti atmosferici.



ECOSOSTENIBILITÀ

I forni Palazzetti sono ecologici perché i materiali utilizzati per la loro costruzione (acciaio, alluminio, ghisa, refrattari naturali), conformemente alla normativa europea, sono ampiamente riciclabili. Ad esempio la lana di roccia utilizzata come isolante, a differenza della lana di vetro più comunemente usata, soddisfa i criteri di biosolubilità, non contiene alcun prodotto aggressivo o corrosivo e non fornisce supporto alla crescita di microrganismi come funghi, muffe e batteri. In caso di combustione non produce fumi o gas tossici.



ALTE TEMPERATURE, MENO TEMPO

Nei forni Palazzetti la camera di cottura non viene riscaldata solo dal basso, ma viene avvolta completamente dai fumi di combustione della legna. In questo modo, si arriverà uniformemente e rapidamente a temperatura, senza inutili sprechi di legna (400°C in 40' circa con 4 kg di legna). Una caratteristica molto importante perché l'omogenea distribuzione del calore è fondamentale per risultati di cottura eccellenti.

	MINI	MAXI	EXTRA
Dimensioni	cm 96x101x100h	cm 96x118x100h	cm 96x140x100h
Dimensioni vano interno	cm 42x53x37h	cm 42x76x37h	cm 42x96x37h
Uscita fumi*	Ø 14 cm	Ø 14 cm	Ø 14 cm
Peso	kg 170	kg 250	kg 330

GAMMA FORNI SMILE

I FORNI SMILE PALAZZETTI SONO PRODOTTI INTERAMENTE CON IMPASTI LIQUIDI REFRATTARI COLATI E VIBRATI: LA STRUTTURA È ESTREMAMENTE COMPATTA, L'IDEALE PER UTILIZZI FREQUENTI. TUTTI I FORNI SMILE SONO COMPLETI DI PORTINA IN ACCIAIO E POSSONO AVERE COME OPTIONAL QUELLA IN GHISA, CON O SENZA PARETE ADATTATRICE.



COTTURA OMOGENEA

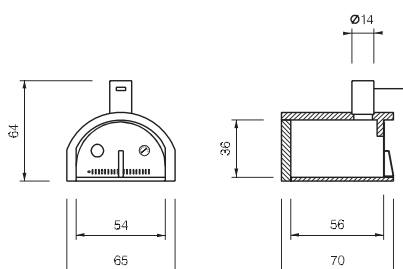
La struttura di questi forni garantisce cotture genuine e omogenee e, trattenendo a lungo il calore, consente cotture perfette anche a fuoco spento.

DURATA ILLIMITATA NEL TEMPO

I refrattari colati e vibrati, con cui sono realizzati questi forni, garantiscono l'assenza degli sgradevoli inconvenienti tipici dei forni in argilla espansa o altri surrogati (esempio: sbriciolamento e caduta di piccole particelle di materiale sui cibi in cottura) e una durata illimitata nel tempo.

SMILE 56

Dimensioni	cm 65x70x64h
Dimensioni vano interno	cm 54x56
Uscita fumi	Ø 14 cm
Peso	kg 170

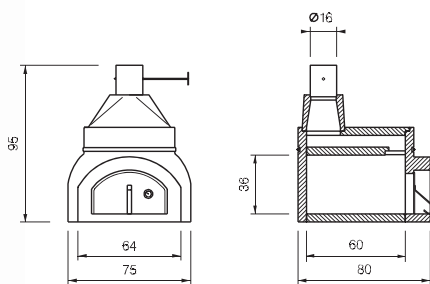


SMILE 56

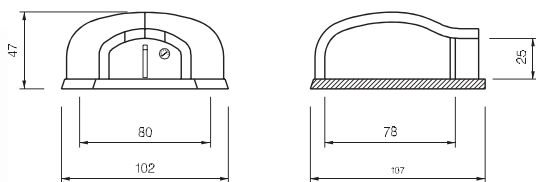
GAMMA FORNI SMILE

	SMILE 60	SMILE 80	SMILE 90	SMILE 100	SMILE 120
Dimensioni	cm 75x80x195h	cm 102x107x47h	cm 75x110x95h	cm 102x110x55h	cm 132x142x55h
Dimensioni vano interno	cm 64x60	cm 80 circolare	cm 64x90	cm 88 circolare	cm 120 circolare
Uscita fumi	Ø 16 cm	Ø 18 cm*	Ø 16 cm	Ø 18 cm*	Ø 18 cm*
Peso	kg 255	kg 225	kg 335	kg 315	kg 365

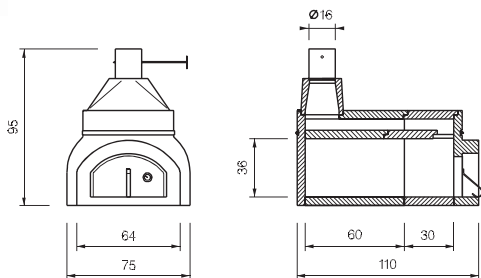
*Dimensione relativa al kit raccordo fumi opzionale.



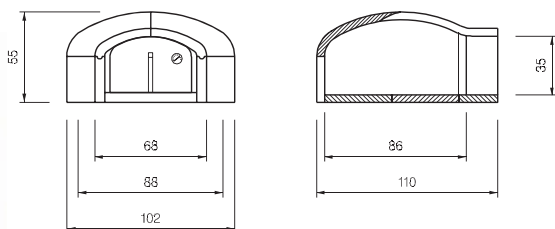
SMILE 60



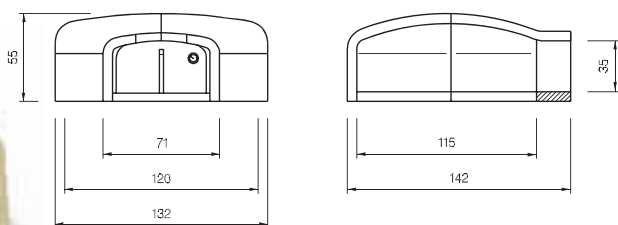
SMILE 80



SMILE 90



SMILE 100



SMILE 120

GAMMA FORNI EASY

I FORNI DI QUESTA GAMMA SONO REALIZZATI IN MATERIALE REFRATTARIO VIBROPRESSATO CHE FA DI QUESTO FORNO UN PRODOTTO LEGGERO E NEL CONTEMPO RESISTENTE SIA ALLE SOLLECITAZIONI MECCANICHE CHE A QUELLE TERMICHE.



FACILITÀ DI INSTALLAZIONE

I nostri forni della gamma Easy possono essere montati direttamente all'esterno senza complesse strutture di rivestimento o isolamento perché sono già naturalmente coibentati: la struttura presenta un'intercapedine creata per favorire il formarsi di una sacca d'aria che isola il nucleo caldo dal rivestimento esterno del forno. Basterà, quindi, realizzare un basamento stabile, stuccare e verniciare il tutto con uno spugnato plastico bianco lavabile ed il forno sarà pronto.

LA MODULARITÀ

È possibile ottenere facilmente forni più lunghi aggiungendo coppie di elementi centrali e di basette relative. Tutti i modelli hanno di serie il registro fumi e la portina in acciaio dotata di termometro e di uno spioncino per il controllo della cottura. La portina in ghisa e il kit raccordo fumi sono optional.

sacca d'aria di coibentazione _____

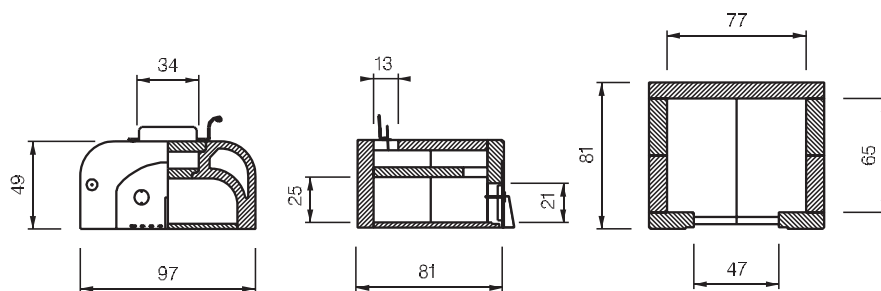
refrattario _____



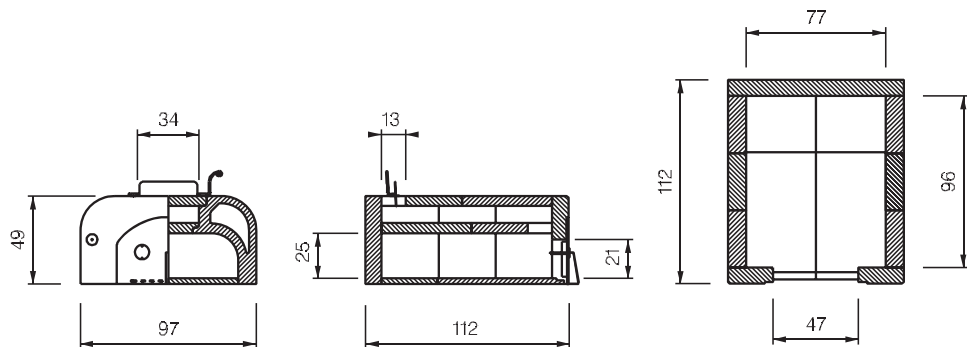
GAMMA FORNI EASY

	EASY MEDIUM	EASY LARGE	EASY EXTRA LARGE
Dimensioni	cm 97x81x49h	cm 97x112x49h	cm 97x144x49h
Dimensioni vano interno	cm 77x65	cm 77x96	cm 77x127
Uscita fumi*	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 18 cm
Peso	kg 275	kg 360	kg 445

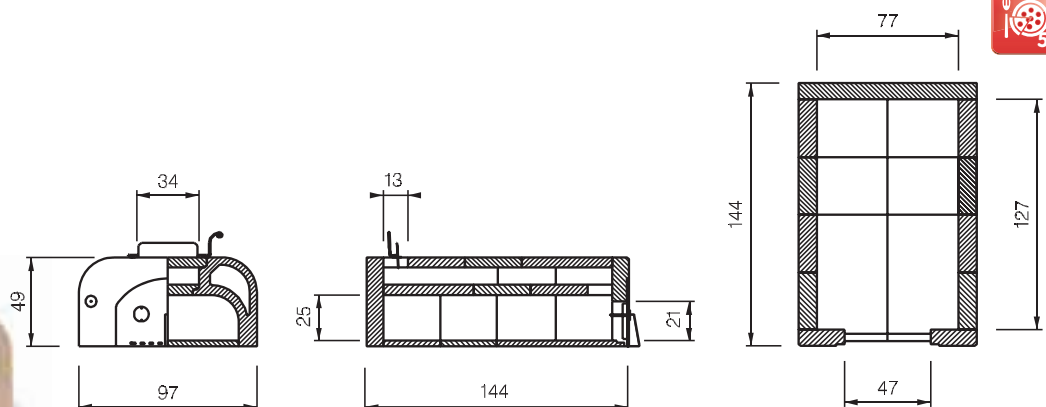
*Dimensione relativa al kit raccordo fumi opzionale.



EASY MEDIUM



EASY LARGE



EASY EXTRA LARGE

GAMMA FORNI GHIOTTONE 2.0

GHIOTTONE È UN FORNO PREFABBRICATO COMPOSTO DA PIÙ ELEMENTI A SECONDA DEL MODELLO. HA IN DOTAZIONE UNA PORTINA IN ACCIAIO ACCESSORIATA CON UN PRATICO TERMOMETRO E UNO SPIONCINO CHE GARANTISCONO UN AGEVOLE CONTROLLO DELLO STATO DI COTTURA (LA PORTINA IN GHISA È OPTIONAL).



copertura impermeabile

forno palazzetti

lana di roccia

materiale isolante leggero (vermiculite, leca, pomice o altri)

COTTURE OMOGENEE

Ghiottone ha una struttura estremamente compatta realizzata interamente con impasti liquidi refrattari colati e vibrati, ideale per trattenere a lungo il calore e consentire così cotture perfettamente omogenee anche a fiamma spenta: il miglior modo in assoluto di cuocere pane e pizze croccanti, ma anche arrostiti saporiti e frutta. Inoltre, questo materiale garantisce la massima solidità e una durata illimitata nel tempo del forno, anche con utilizzi frequenti.

FACILI DA INSTALLARE

I forni prefabbricati sono particolarmente semplici da installare: in fase di montaggio gli elementi vanno sigillati tra loro con un impasto refrattario e quindi ricoperti con lana di roccia e materiale isolante leggero per coibentare ulteriormente il forno, ridurre al minimo la possibilità di dispersione di calore e ripararlo dagli agenti atmosferici. Così installato e coibentato il forno garantirà un'ottima solidità e una durata illimitata nel tempo.

Inoltre, per il perfetto funzionamento, è essenziale l'installazione di un adeguato camino.

raccordo fumi opzionale

refrattario

antina in acciaio verniciato con termometro

spioncino

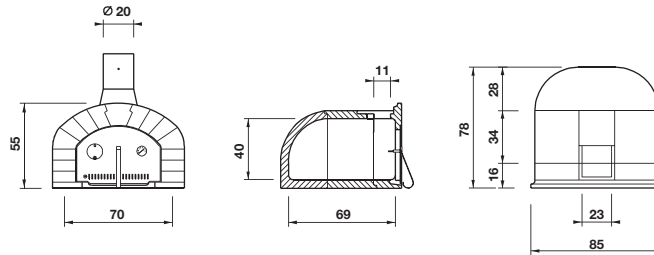
valvola regolazione aria



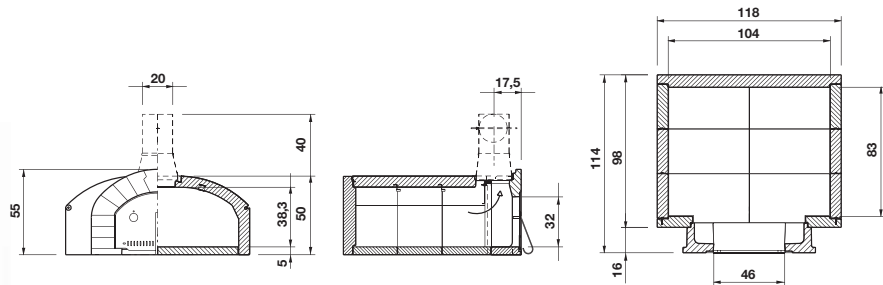
GAMMA FORNI GHIOTTONE 2.0

	GHIOTTONE SMALL	GHIOTTONE MEDIUM	GHIOTTONE LARGE	GHIOTTONE EXTRA LARGE
Dimensioni	cm 85x78x55h	cm 118x114x55h	cm 118x143x55h	cm 118x172x55h
Dimensioni vano interno	cm 45x32	cm 45x32	cm 45x32	cm 45x32
Uscita fumi*	Ø 20 cm	Ø 20 cm	Ø 20 cm	Ø 20 cm
Peso	kg 215	kg 480	kg 580	kg 680

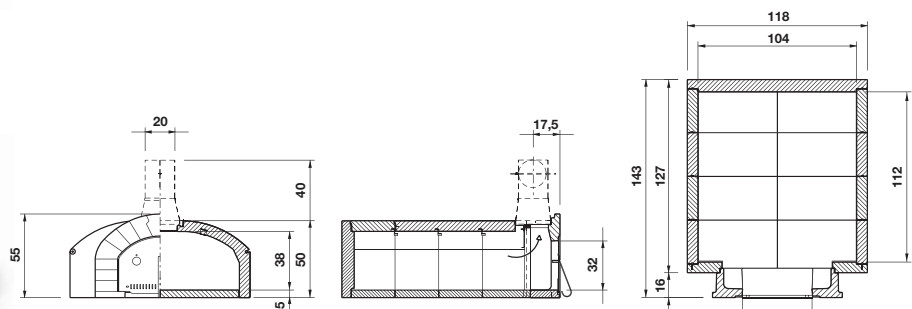
*Dimensione relativa al kit raccordo fumi opzionale.



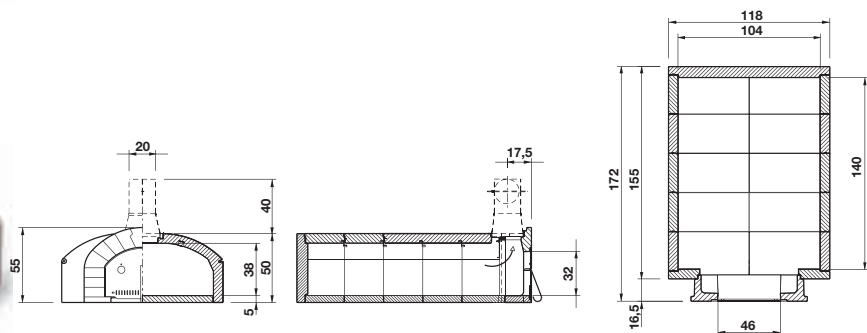
GHIOTTONE SMALL



GHIOTTONE MEDIUM



GHIOTTONE LARGE



GHIOTTONE EXTRA LARGE

ACCESSORI GAMMA FOCOLARI



PORTINA PER PALEX

Per modelli 78NEW, SL78, Palex C78 ghisa e Ventilpalex 78.



KIT BOCCHETTE

Per Palex in ghisa.

2 bocchette di mandata regolabili in alluminio anodizzato con raccordo di colore bianco.



KIT VENTILATORE

Con centralina da incasso.

Elettroventilatore centrifugo (80W) con centralina elettronica da incasso con regolazione della ventilazione automatica o manuale.



PORTINA PER GAMMA 92

Specifica per i modelli Ventilpalex 92 e Termopalex 92.

Solo per le installazioni frontali e non angolo dx/sx.



SCATOLA A PARETE PER CENTRALINA DIGITALE

Scatola per installare a parete la centralina da incasso del kit ventilatore.



KIT COTTURA BIOPLATT CON SUPPORTO

E' un grande piano di pietra ollare con riquadro in acciaio dotato di piedini di supporto.



KIT COTTURA BIOPLATT A SCOMPARSA

Brevettato, pratico e funzionale, "scompare" nel focolare quando non viene utilizzato.



KIT COTTURA GRIGLIA CON SUPPORTO

Con telaio in acciaio, area cottura in acciaio inox e manici in legno. Oppure in acciaio inox con supporto in acciaio.



PARETE ADATTATRICE

Per portina in ghisa.
Per forni mod. 56-100-120.



PORTINA IN GHISA

A vetro ceramico cm 55x36.



KIT RACCORDI CANNA FUMARIA FORNI

(Comprendono il raccordo fumi, l'asta e la maniglia).
Per forni Gamma Easy;
Per forni Ghiottone;
Per forno Smile 80;
Per forno Smile 100-120.

KIT IDRAULICI A PARETE PER MONOBLOCCO TERMOPALEX® 92



KIT L1
DI SEPARAZIONE IMPIANTI

Consente di abbinare il termocamino (a vaso aperto) ad un impianto già esistente (es. caldaia a gas, termosifoni), separando il circuito primario dal secondario. Il kit comprende due circolatori, uno scambiatore a piastre e una centralina elettronica.



KIT L2
PRODUZIONE ACS
ISTANTANEA

Consente la produzione di acqua calda sanitaria istantanea e la gestione dell'impianto di riscaldamento.



KIT L3
SEPARAZIONE E PRODUZIONE
ACS Istantanea

Consente di abbinare il termocamino (a vaso aperto) ad un impianto già esistente (es. caldaia a gas, termosifoni), separando il circuito primario dal secondario e di produrre inoltre acqua calda sanitaria in istantanea.



KIT L5
SEPARAZIONE E GESTIONE
PUFFER SANITARIO

Consente di abbinare il termocamino (a vaso aperto) ad un impianto già esistente (es. caldaia a gas, termosifoni), separando il circuito primario dal secondario e la gestione di un puffer di accumulo per la produzione di acqua calda sanitaria.

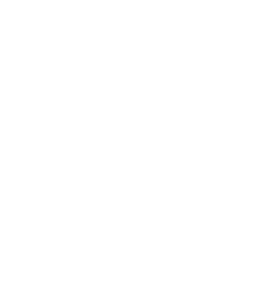
KIT IDRAULICI MONOBLOCCO TERMOPALEX® 92 PER INSTALLAZIONE IN CAPPA

Hanno le stesse funzioni degli altri kit, semplificando decisamente l'intervento dell'idraulico, ma si differenziano per le dimensioni ridotte e la possibilità di essere posizionati direttamente all'interno della cappa del camino.



KIT TERMOPALEX
COMPLETO

In un unico kit tutto quello che serve per semplificare l'installazione del monoblocco termopalex, comprensivo di sistema anticondensa e produzione di acqua calda sanitaria con accumulo.



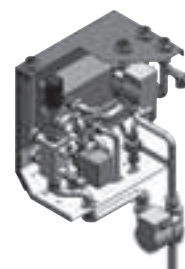
KIT TERMOPALEX
ANTICONDENSA

In un unico kit tutto il necessario per preservare il sistema dalla formazione della condensa e facilitare l'installazione all'idraulico.



KIT PER INSTALLAZIONE
A VASO APERTO

Kit di installazione studiato per essere installato sul termopalex, all'interno della cappa del rivestimento. Permette l'abbinamento ad impianti a vaso chiuso.



KIT
DI SEPARAZIONE IMPIANTO
E PRODUZIONE DI ACQUA
CALDA SANITARIA Istantanea

Kit di installazione studiato per essere installato sul termopalex, all'interno della cappa del rivestimento. Permette l'abbinamento ad impianti a vaso chiuso e la produzione di acqua calda sanitaria istantanea.

KIT
PER PRODUZIONE DI
ACQUA CALDA SANITARIA
ISTANTANEA IN CAPPA

KIT DI SICUREZZA
CON COLLETTORE E
SCARICO TERMICO

PALAZZETTI

IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA

Palazzetti Lelio S.p.a.
Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia (PN) - Italia
tel. +39 0434 922922 - fax +39 0434 922355
internet: www.palazzetti.it
e-mail: info@palazzetti.it



Collegatevi al nostro forum per scambiare idee,
opinioni e suggerimenti con noi e con tutti coloro
che hanno scelto il calore Palazzetti:
<http://forum.palazzetti.it>

