

CUCINE E TERMOCUCINE A LEGNA

Indice

1

L'azienda	4
Berton amico dell'ambiente	4
Perché scegliere Berton	4
Certificazioni	4
Caratteristiche principali delle cucine	5
Vista dei particolari delle cucine	6
Caratteristiche principali delle termocucine	20
Vista dei particolari delle termocucine	21

CUCINE A LEGNA

CE45, larghezza 45 cm	8
CE60, larghezza 60 cm	10
CEF60, larghezza 60 cm con forno	12
CEF80, larghezza 80 cm con forno	14
CEF90, larghezza 90 cm con forno	16
CEF100, larghezza 100 cm con forno	18

TERMOCUCINE

CT60, larghezza 60 cm	22
CTF90, larghezza 90 cm con forno	24
CTF100, larghezza 100 cm con forno	26

Unità complementari e mobili gas

Soluzioni standard e personalizzate	30
-------------------------------------	----

Rivestimenti, finiture ed accessori

Finiture	31
Maniglie a scelta	32

Glossario	33
Come scegliere il legno giusto	33

CEF80



Esempio finitura con piastrelle, inserite in cornicetta nera (accessoriata con corrimani su tre lati e fianchi piastrellati)

L'azienda

4 L'idea che guida il lavoro di Berton è, da sempre, quella di realizzare dei prodotti solidi, affidabili e di sicura durata nel tempo. Con la nostra collezione di cucine e termocucine a legna siamo sicuri di aver centrato questo obiettivo e, cinquant'anni di esperienza nel settore termotecnico, sono la garanzia che possiamo offrire per meritare la Tua fiducia.

Berton, amico dell'ambiente

La legna rientra fra le fonti rinnovabili in quanto l'anidride carbonica emessa durante la combustione è la stessa che le piante hanno prima assorbito per svilupparsi e che, alla fine del loro ciclo vitale, tornerebbe nell'atmosfera attraverso i normali processi degradativi.

In buona sostanza, se non bruciamo la legna e la lasciamo marcire nel bosco, sarebbe comunque liberata nell'atmosfera la stessa quantità di anidride carbonica. Utilizzare la legna per riscaldare e cucinare accelera quindi il ritorno dell'anidride carbonica in atmosfera rendendola nuovamente disponibile per le piante.



Perché scegliere Berton

La cucina a legna è oggi un oggetto profondamente diverso da quello di qualche decennio fa: non deve solo "bruciare" legna, ma deve utilizzarla nel migliore dei modi, rendendola quindi una scelta economicamente valida e sostenibile.

Ciò che ci rende più orgogliosi delle nostre cucine è il risparmio di combustibile, unito alla notevole quantità di calore prodotto. Questo è dovuto sia alla qualità dei materiali scelti per la costruzione, sia all'accurata progettazione dei passaggi fumo.

Alla tecnica e solidità si unisce una linea estetica estremamente versatile che ben si adatta ad ogni ambiente, rinnovando così una tradizionale ma sempre attuale fonte di calore.

Qualità certificata

La conformità alle norme che regolano la produzione delle cucine e termocucine a legna, il loro rendimento minimo e, soprattutto, la quantità di sostanze inquinanti emesse nell'ambiente con la combustione, rappresenta il primo elemento per stabilire la loro qualità. Le norme UNI attualmente vigenti sono la EN 13229 + EN 13240 + EN 12815; tuttavia tali norme, seppur importanti, non soddisfano totalmente le esigenze di salvaguardia ambientale.

Ecco perché Paesi come la Svizzera, la Germania e l'Austria hanno imposto valori di rendimento ed emissioni notevolmente più restrittivi. Una delle norme più avanzate è sicuramente la norma austriaca 15a B-VG, che impone ai focolari alimentati a legna i più alti rendimenti minimi e le più basse emissioni di sostanze inquinanti. Solo le certificazioni più restrittive in senso ambientale possono garantire il vero rispetto dell'ambiente. I nostri prodotti sono in fase di omologazione.



Conformità Europea

15a B-VG

Norma austriaca 15a B-VG
(Patent attended)



Ente Certificatore

Cucine a legna Berton. Caratteristiche principali

5 Le cucine Berton possono essere incassate fra i mobili. Ciò è possibile grazie a un'accurata progettazione dell'intera struttura, in particolare dei fianchi. Poiché il calore prodotto – anche nei modelli più piccoli – è notevole, nei casi in cui i piani di lavoro della cucina componibile (top) siano realizzati in materiale laccato o comunque di non accertata tenuta al calore, è necessario richiedere anche degli appositi distanziali. Le cucine Berton possono essere posizionate anche in "libera installazione", ovvero lontane da mobili e quindi arricchite da vari accessori (corrimani laterali, piastrellatura dei fianchi) che le rendono un oggetto esteticamente ancor più personalizzato, soprattutto se il colore del rivestimento è realizzato su Tue indicazioni o con le Tue piastrelle!



Vista particolari cucine

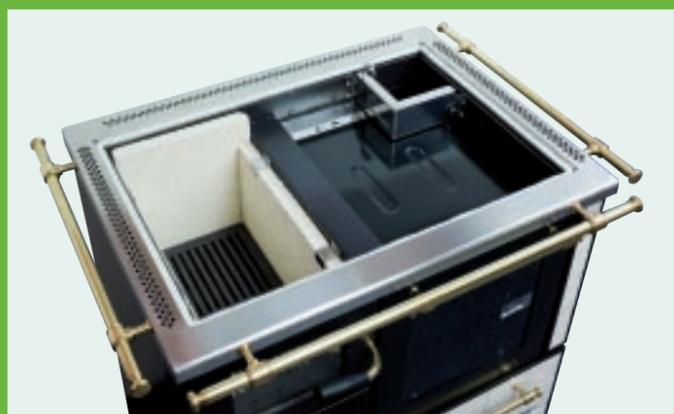
6



La piastra di cottura (di grosso spessore) è inserita in una cornice di acciaio inox dotata di opportuni fori di aerazione. La cornice è fornita di serie con "alzatina" avvitata sul retro (vedi glossario a pagina 33).



Disco cieco per piastra di cottura (fornibile al posto od in aggiunta ai cerchi).



Focolare realizzato in mattoni refrattari di grosso spessore (facilmente sostituibili, anche per il "fai da te").



Ampia camera di combustione senza barriere interne per l'inserimento di eventuali paioli/pentole (leggi misure sui dati tecnici dei vari modelli).



A scelta uscita fumi posteriore o sul fianco (vedi optional dei vari modelli).



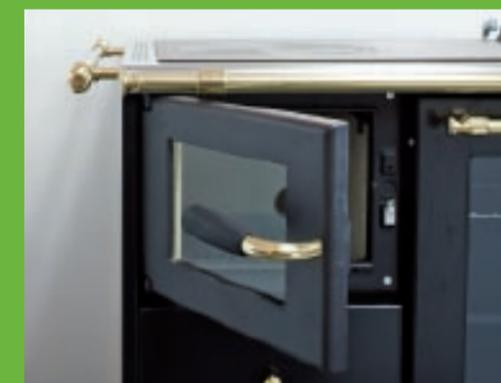
Vista particolari Aria secondaria:

1. Leva di regolazione.
2. Vista ingresso aria.
3. Vista interno focolare: uscita aria pre-riscaldata.

7



Ampio forno smaltato (nei modelli dove previsto).



Particolare della porta di carico vista fuoco, realizzata in ghisa di grosso spessore.



Pratico ed efficace vano tecnico per la pulizia annuale dei giri fumo del forno, da realizzarsi con apposito strumento dato in dotazione (leva pulizia forno).

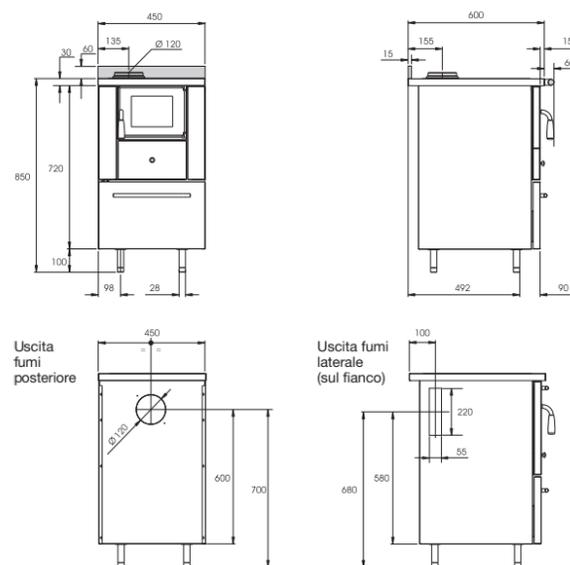
CE45

Cucina con cassetto per la legna

8	Dimensioni LxPxH	45x60x85 cm (altezza regolabile)
	Base d'appoggio	su piedini (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	110 kg
	Potenza	5,5 kw
	Volume riscaldabile	90/140 m ³
	Consumo	1,5 kg / ora
	Rendimento	68%
	Dimensioni focolare LxPxH	19,5x36x17,5 cm
	Dimensioni bocca fuoco LxH	23x17 cm
	Apertura porta di carico (posizione cerniere)	a scelta DX oppure SX
	Dimensioni forno LxPxH	-
	Piastra di cottura radiante LxP	35,7x47,5 cm - kg 9,5 - foro utile paiolo Ø 26,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale a scelta: angolo oppure mezzotono/stondato (raggio di curvatura 7,5 mm), con o senza alzatina posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento a piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle f.to 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se previsto con piastrelle del cliente)	n. 24 per il frontale n. 36 per 1 fianco (se previsto) n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Uscita fumi	Ø 12 cm, superiore DX oppure SX
	Dotazioni di serie	attizzatoio, anello fumi, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

Base d'appoggio su zoccolo	nero oppure inox, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Disco cieco per piastra cottura	al posto od in aggiunta ai cerchi
Corrimani di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Fianco profondo	in caso di posizionamento cucina con fianco a vista
Uscita fumi posteriore o laterale	vedere quote indicate qui sotto nei disegni
Ventilazione forzata	portata 140 m ³ /ora - 28 watt
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato



Il modello CE45 può essere realizzato con due ampliamenti laterali sia per un maggior isolamento dei fianchi, sia per ottenere la larghezza di 55 cm.



Esempio finitura: colore a scelta del cliente (verde pastello), con rivestimento senza cornicetta.



Esempio finitura: colore a scelta del cliente (giallo), con rivestimento inserito in cornicetta inox.



Rivestimenti e finiture disponibili:

- standard
- piastrelle Berton
- piastrelle del cliente
- predisposizione piastrelle
- colore a scelta del cliente (scala ral)

Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33 per descrizione parti ed elementi



Esempio finitura: colore a scelta del cliente (arancione), con rivestimento inserito in cornicetta inox.

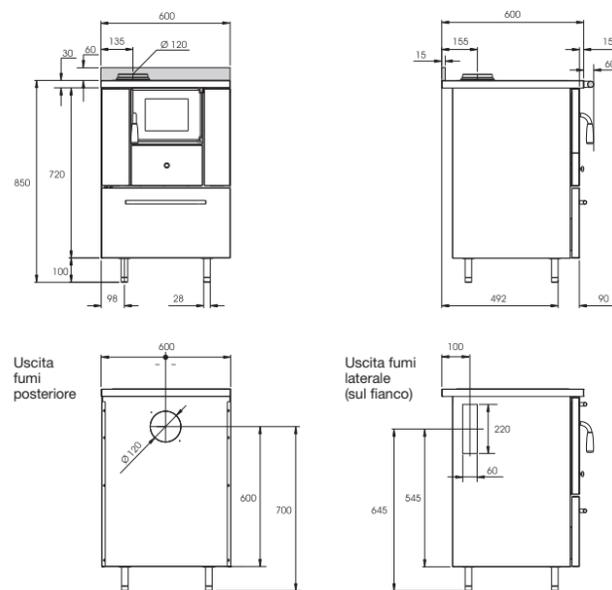
CE60

Cucina con cassettoni per la legna

10	Dimensioni LxPxH	60x60x85 cm (altezza regolabile)
	Base d'appoggio	su piedini (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	120 kg
	Potenza	7 kw
	Volume riscaldabile	120/180 m ³
	Consumo	1,8 kg / ora
	Rendimento	66%
	Dimensioni focolare LxPxH	19,5x36x17,5 cm
	Dimensioni bocca fuoco LxH	23x17 cm
	Apertura porta di carico (posizione cerniere)	a scelta DX oppure SX
	Dimensioni forno LxPxH	-
	Piastra di cottura radiante LxP	50,5x47,5 cm – kg 14 – foro utile paiolo Ø 26,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale a scelta: angolo oppure mezzotono/stondato (raggio di curvatura 7,5 mm), con o senza alzatina posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento a piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle f.to 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se previsto con piastrelle del cliente)	n. 34 per il frontale n. 36 per 1 fianco (se previsto) n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Uscita fumi	Ø 12 cm, superiore DX oppure SX
	Dotazioni di serie	attizzatoio, anello fumi, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

Base d'appoggio su zoccolo	nero oppure inox, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Disco cieco per piastra cottura	al posto od in aggiunta ai cerchi
Corrimani di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Fianco profondo	in caso di posizionamento cucina con fianco a vista
Uscita fumi posteriore o laterale	vedere quote indicate qui sotto nei disegni
Ventilazione forzata	portata 140 m ³ /ora - 28 watt
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato



Esempio finitura standard: colore bianco



Esempio finitura standard: inox satinato



Rivestimenti e finiture disponibili:
 _ standard
 _ piastrelle Berton
 _ piastrelle del cliente
 _ predisposizione piastrelle
 _ colore a scelta del cliente (scala ral)
Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33 per descrizione parti ed elementi



Esempio finitura standard: colore panna (accessoriata con maniglia e piedini forniti dal cliente).

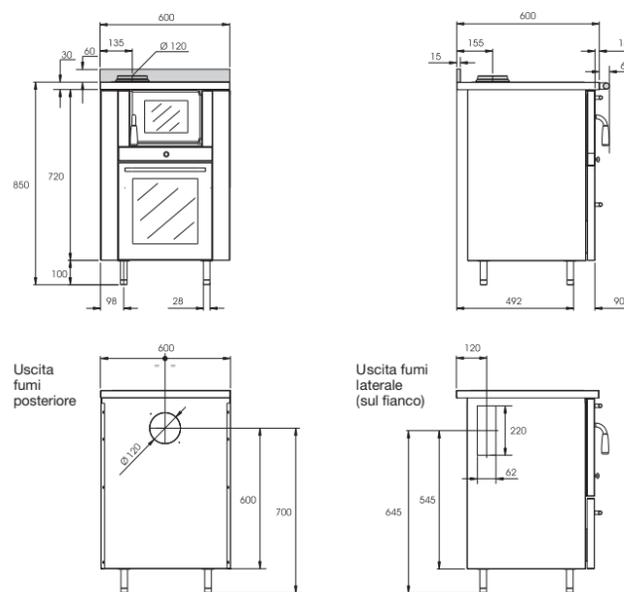
CEF60

Cucina con forno sottostante

12	Dimensioni LxPxH	60x60x85 cm (altezza regolabile)
	Base d'appoggio	su piedini (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	125 kg
	Potenza	7,5 kw
	Volume riscaldabile	130/195 m ³
	Consumo	1,5 kg / ora
	Rendimento	82%
	Dimensioni focolare LxPxH	19,5x35,5x14 cm
	Dimensioni bocca fuoco LxH	23x17 cm
	Apertura porta di carico (posizione cerniere)	a scelta DX oppure SX
	Dimensioni forno LxPxH	32,5x42x27 cm
	Piastra di cottura radiante LxP	50,5x47,5 cm – kg 14 – foro utile paiolo Ø 26,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale a scelta: angolo oppure mezzotoro/stondato (raggio di curvatura 7,5 mm), con o senza alzatina posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento a piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle f.to 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se previsto con piastrelle del cliente)	n. 16 per il frontale n. 36 per 1 fianco (se previsto) n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Uscita fumi	Ø 12 cm, superiore DX oppure SX
	Dotazioni di serie	attizzatoio, attrezzo pulizia forno, anello fumi, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

Base d'appoggio su zoccolo	nero oppure inox, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Disco cieco per piastra cottura	al posto od in aggiunta ai cerchi
Corrimani di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Fianco profondo	in caso di posizionamento cucina con fianco a vista
Uscita fumi posteriore o laterale	vedere quote indicate qui sotto nei disegni
Ventilazione forzata	-
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato



Vista focolare e giro fumi



Esempio finitura standard: grigio antracite



Esempio finitura con piastrelle, inserite in cornicetta nera

-  **Rivestimenti e finiture disponibili:**
- standard
 - piastrelle Berton
 - piastrelle del cliente
 - predisposizione piastrelle
 - colore a scelta del cliente (scala ral)
- Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33 per descrizione parti ed elementi



Esempio finitura standard: inox satinato

CEF80

Cucina con forno e cassettone

14	Dimensioni LxPxH	80x60x85 cm (altezza regolabile)
	Base d'appoggio	su piedini (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	180 kg
	Potenza	9 kw
	Volume riscaldabile	160/240 m ³
	Consumo	2 kg / ora
	Rendimento	78%
	Dimensioni focolare LxPxH	23x43x20,5 cm
	Dimensioni bocca fuoco LxH	23x17 cm
	Apertura porta di carico (posizione cerniere)	se uscita fumi a SX, porta e cerniere a DX (e viceversa)
	Dimensioni forno LxPxH	32,5x42x27 cm
	Piastra di cottura radiante LxP	70,7x47,5 cm - kg 25 - foro utile paiolo Ø 25,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale a scelta: angolo oppure mezzotono/stondato (raggio di curvatura 7,5 mm), con o senza alzatina posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento a piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle f.to 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se previsto con piastrelle del cliente)	n. 29 per il frontale n. 36 per 1 fianco (se previsto) n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Uscita fumi	Ø 13 cm, superiore DX oppure SX
	Dotazioni di serie	attizzatoio, attrezzo pulizia forno, anello fumi, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

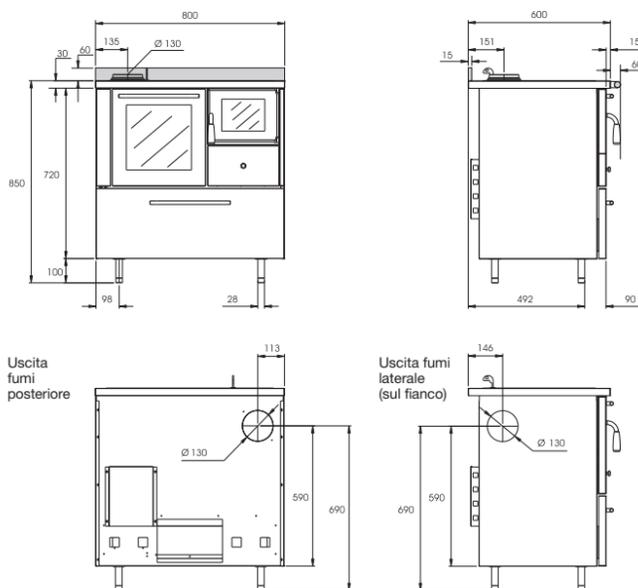
Base d'appoggio su zoccolo	nero oppure inox, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Disco cieco per piastra cottura	al posto o in aggiunta ai cerchi
Corrimani di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Fianco profondo	in caso di posizionamento cucina con fianco a vista
Uscita fumi posteriore o laterale	vedere quote indicate qui sotto nei disegni
Ventilazione forzata	ventilazione forzata portata 140 m ³ /ora - 28 watt
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato



Esempio finitura standard: inox satinato



Esempio finitura standard: verde



Rivestimenti e finiture disponibili:

- standard
- piastrelle Berton
- piastrelle del cliente
- predisposizione piastrelle
- colore a scelta del cliente (scala ral)

Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33 per descrizione parti ed elementi



Esempio finitura con piastrelle, inserite in cornicetta nera (accessoriata con base d'appoggio su zoccolo nero).

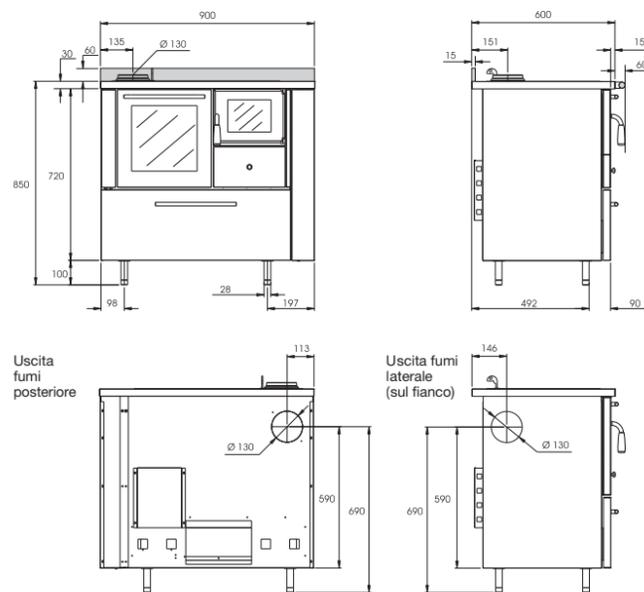
CEF90

Cucina con forno e cassettone

16	Dimensioni LxPxH	90x60x85 cm (altezza regolabile)
	Base d'appoggio	su piedini (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	180 kg
	Potenza	9 kw
	Volume riscaldabile	160/240 m ³
	Consumo	2 kg / ora
	Rendimento	78%
	Dimensioni focolare LxPxH	23x43x20,5 cm
	Dimensioni bocca fuoco LxH	23x17 cm
	Apertura porta di carico (posizione cerniere)	se uscita fumi a SX, porta e cerniere a DX (e viceversa)
	Dimensioni forno LxPxH	32,5x42x27 cm
	Piastra di cottura radiante LxP	70,7x47,5 cm - kg 25 - foro utile paiolo Ø 25,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale a scelta: angolo oppure mezzotono/stondato (raggio di curvatura 7,5 mm), con o senza alzatina posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento a piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle f.to 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se previsto con piastrelle del cliente)	n. 29 per il frontale n. 36 per 1 fianco (se previsto) n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Uscita fumi	Ø 13 cm, superiore DX oppure SX
	Dotazioni di serie	attizzatoio, attrezzo pulizia forno, anello fumi, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

Base d'appoggio su zoccolo	nero oppure inox, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Disco cieco per piastra cottura	al posto o in aggiunta ai cerchi
Corrimani di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Fianco profondo	in caso di posizionamento cucina con fianco a vista
Uscita fumi posteriore o laterale	vedere quote indicate qui sotto nei disegni
Ventilazione forzata	ventilazione forzata portata 140 m ³ /ora - 28 watt
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato



Esempio finitura standard: bordeaux (accessoriata con base d'appoggio su zoccolo nero)



Esempio finitura standard: verde



Esempio finitura "predisposizione piastrelle" (applicazione a cura del cliente) inserite in cornicetta nera, accessoriata con zoccolo nero rivestito poi dal cliente



Rivestimenti e finiture disponibili:
 _ standard
 _ piastrelle Berton
 _ piastrelle del cliente
 _ predisposizione piastrelle
 _ colore a scelta del cliente (scala ral)
Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33 per descrizione parti ed elementi

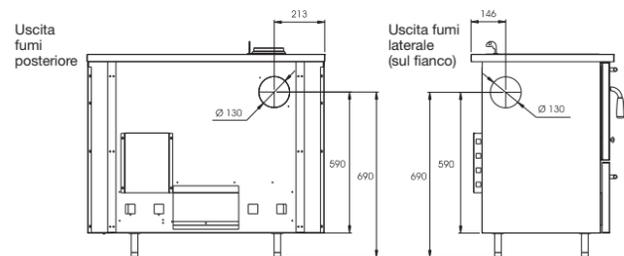
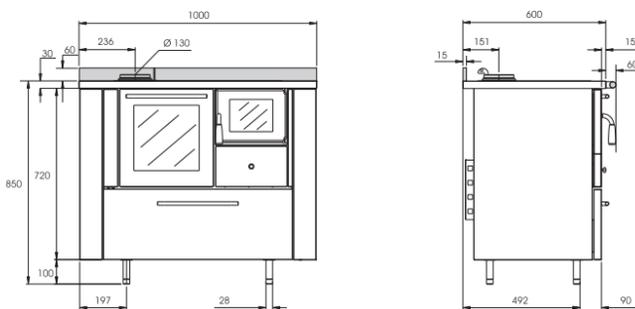
CEF100

Cucina con forno e cassettone

18	Dimensioni LxPxH	100x60x85 cm (altezza regolabile)
	Base d'appoggio	su piedini (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	180 kg
	Potenza	9 kw
	Volume riscaldabile	160/240 m ³
	Consumo	2 kg / ora
	Rendimento	78%
	Dimensioni focolare LxPxH	23x43x20,5 cm
	Dimensioni bocca fuoco LxH	23x17 cm
	Apertura porta di carico (posizione cerniere)	se uscita fumi a SX, porta e cerniere a DX (e viceversa)
	Dimensioni forno LxPxH	32,5x42x27 cm
	Piastra di cottura radiante LxP	70,7x47,5 cm - kg 25 - foro utile paiolo Ø 25,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale a scelta: angolo oppure mezzotoro/stondato (raggio di curvatura 7,5 mm), con o senza alzatina posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento a piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle f.to 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se previsto con piastrelle del cliente)	n. 29 per il frontale n. 36 per 1 fianco (se previsto) n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Uscita fumi	Ø 13 cm, superiore DX oppure SX
	Dotazioni di serie	attizzatoio, attrezzo pulizia forno, anello fumi, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

Base d'appoggio su zoccolo	nero oppure inox, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Disco cieco per piastra cottura	al posto o in aggiunta ai cerchi
Corrimani di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Fianco profondo	in caso di posizionamento cucina con fianco a vista
Uscita fumi posteriore o laterale	vedere quote indicate qui sotto nei disegni
Ventilazione forzata	ventilazione forzata portata 140 m ³ /ora - 28 watt
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato



Esempio finitura standard: verde



Esempio finitura con piastrelle, inserite in cornicetta nera, accessoriata con corrimani su tre lati e fianchi piastrellati.



Rivestimenti e finiture disponibili:
 _ standard
 _ piastrelle Berton
 _ piastrelle del cliente
 _ predisposizione piastrelle
 _ colore a scelta del cliente (scala ral)
Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33 per descrizione parti ed elementi



Esempio finitura: colore a scelta del cliente (nero intenso), con rivestimento inserito in cornicetta inox (accessoriata con cornice/top spessore 4 cm e maniglie fornite dal cliente).

Termocucine a legna Berton. Caratteristiche principali

20 Semplice e versatile nel funzionamento, la termocucina Berton è una vera caldaia per riscaldare la casa ma anche una vera cucina a legna per la cottura dei cibi!

Imperativo: risparmiare

Sappiamo tutti come si ottiene un rapido risparmio: basta rinunciare al caldo in certe zone della casa e limitare l'uso d'acqua calda! Ma l'idea che ci guida in cinquant'anni d'esperienza nel settore termotecnico non è quella di abbassare il livello di comfort, bensì quella di trovare la migliore soluzione per ogni stile di vita. La termocucina Berton, adatta a sostituire od affiancare le tradizionali caldaie a gas o gasolio (con un'eventuale installazione di un accumulatore che funge da volano termico, magari in abbinamento al sistema solare) garantisce grandi soddisfazioni nell'uso quotidiano, soprattutto in virtù di una reale, totale, indipendenza energetica. L'ottimo rapporto qualità/prezzo delle termocucine Berton si riflette in un altrettanto ridotto tempo d'ammortamento.



Vista particolari termocucine

La termocucina Berton è la risposta più naturale ed immediata perché semplice e versatile nel funzionamento. Difatti, tutti i vantaggi di una vera caldaia a legna, si ottengono utilizzando quella che, nell'aspetto, uso e caratteristiche, si presenta come una normale cucina a legna. Grazie quindi al collegamento all'impianto idraulico riscalderà tutta la casa attraverso i radiatori (normalmente funzionanti con altre fonti energetiche) con la possibilità di scegliere anche la produzione d'acqua sanitaria.

Le termocucine Berton, definite oggi generatori di calore di tipo "alternativo", ben si adattano in tutti quei contesti dove la parola d'ordine è ottimizzazione d'uso e risparmio energetico.

Le termocucine sono prodotte in due tipologie:

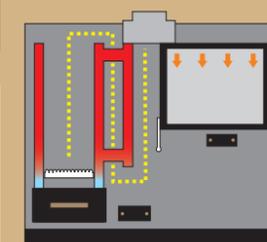
modello CT senza forno e modello CTF con forno di cottura, con uscita fumi superiore o posteriore.

Possono funzionare in abbinata ad altre fonti energetiche (caldaie a gas/gasolio, pannelli solari, ecc.).

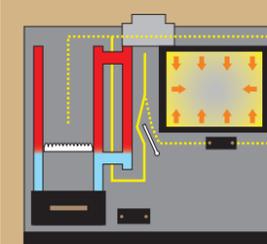
21



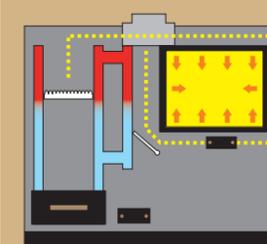
1. Fino ad esaurimento scorte, la termocucina è dotata di termometro e termostato a bordo macchina.
2. Esaurite le scorte, sarà invece fornita con centralina separata, con le medesime funzioni dell'attuale strumentazione, ovvero: regolazione della temperatura di mandata ed allarme di sovra-temperatura.
3. Regolatore di tiraggio automatico.
4. Perno per l'inserimento della leva di movimentazione griglia di combustione; la griglia difatti è mobile poiché è possibile regolare sia la modalità di cottura, sia la potenza erogata all'impianto.
5. Vano tecnico per pulizia annuale del forno.
6. Vano tecnico per pulizia annuale del giro fumi dello scambiatore di calore.
7. Leva funzionamento forno:



Leva sul simbolo **RADIATORE**: massima resa all'impianto (griglia di combustione completamente abbassata).

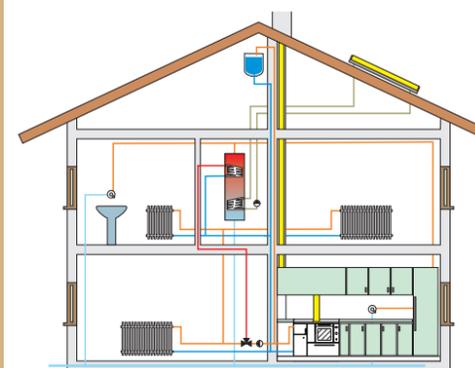


Leva sul simbolo **RADIATORE/POLLO**: metà resa al forno/piastra di cottura e metà all'impianto (griglia di combustione a discrezione).



Leva sul simbolo **POLLO**: massima resa al forno ed alla piastra di cottura (griglia di combustione completamente alzata).

L'installazione può essere realizzata a vaso aperto (vedi come esempio nel disegno sotto) oppure a vaso chiuso: in quest'ultimo caso specificare all'ordine! In caso d'installazione a vaso chiuso è obbligatorio installare anche un dispositivo di sicurezza automatico per l'abbattimento repentino della temperatura dell'acqua (vedi optional: valvola scarico termico).



Attenzione! Pena il decadimento della garanzia, per evitare fenomeni di condensa acida, è necessario mantenere la temperatura di ritorno ad almeno 55 °C (vedi optional: valvola miscelatrice).

CT60

Termocucina alta potenza

22	Dimensioni LxPxH	60x60x85 cm (altezza anche su richiesta, vedi optional)
	Uscita fumi	Ø 15 cm, superiore o posteriore DX (specificare all'ordine)
	Base d'appoggio	su zoccolo nero (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	180 kg
	Potenza	29 kw - 25.000 Kcal/h (con griglia fuoco abbassata) 21 kw - 18.000 Kcal/h (con griglia fuoco alta)
	Potenza nominale	20,3 kw
	Resa all'acqua	18 kw
	Potenza irraggiamento piastra cottura	2,3 kw
	Contenuto d'acqua	21 litri
	Consumo	8,2 / 9,2 kg/ora
	Rendimento	85%
	Pressione di prova	3,75 bar
	Pressione d'esercizio	2,5 bar
	Scambiatore di calore	acciaio 410.2 KW, spessore 4 mm
	Volume focolare	44 litri (con griglia fuoco abbassata) - 15 kg circa 14,5 litri (con griglia fuoco alta) - 4,8 kg circa
	Dimensioni forno LxPxH	-
	Dimensioni piastra di cottura LxP	50,4x47,5 cm - kg 14 - foro utile paiolo Ø 26,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale ad angolo, con o senza alzatina posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento con piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle formato 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se fornite dal cliente)	n. 40 per il frontale n. 40 per fianco DX (se previsto) - fianco SX non realizzabile n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Dotazioni di serie	attizzatoio, anello fumi, attrezzo raschia pareti, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

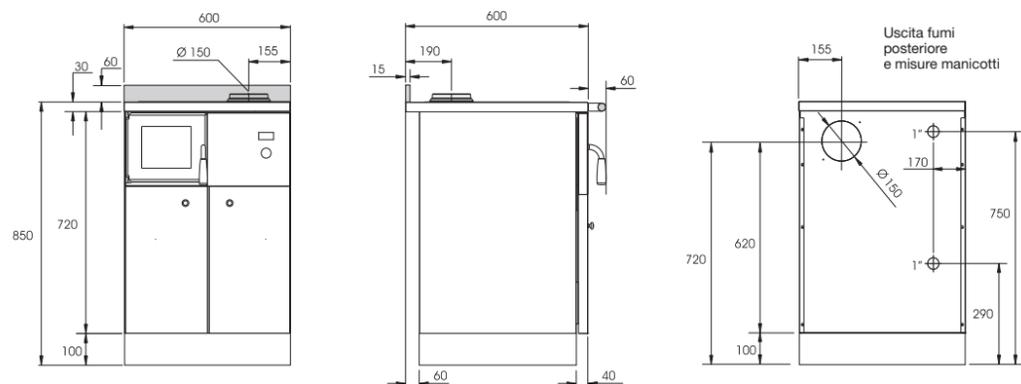
Altezza termocucina fuori standard	su zoccolo nero, altezza a richiesta
Base d'appoggio	su zoccolo con finitura inox, altezza a richiesta su piedini, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Corrimano di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Disco cieco per piastra cottura	al posto od in aggiunta ai cerchi
Fianco profondo	in caso di posizionamento termocucina con fianco a vista
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato
Valvola miscelatrice termostatica	per evitare formazioni di condensa acida (corrosiva)
Valvola scarico termico	dispositivo di sicurezza automatico (per installazioni a vaso chiuso)



Esempio finitura standard: ramato

 **Rivestimenti e finiture disponibili:**
 _ standard
 _ piastrelle Berton
 _ piastrelle del cliente
 _ predisposizione piastrelle
 _ colore a scelta del cliente (scala ral)
 Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33
 per descrizione parti ed elementi



Esempio finitura standard: inox satinato

CTF90

Termocucina bassa potenza, con forno

24	Dimensioni termocucina LxPxH	90x60x85 cm (altezza anche su richiesta, vedi optional)
	Uscita fumi	Ø 14 cm, superiore o posteriore CENTRALE (specificare all'ordine)
	Base d'appoggio	su zoccolo nero (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	220 kg
	Potenza totale	17,4 kw - 15.000 Kcal/h (con griglia fuoco abbassata) 11,6 kw - 10.000 Kcal/h (con griglia fuoco alta)
	Potenza nominale	12,2 kw
	Resa all'acqua	9 kw
	Potenza irraggiamento piastra cottura	3,2 kw
	Contenuto d'acqua	16 litri
	Consumo	5,1 / 5,7 kg/ora
	Rendimento	85%
	Pressione di prova	3,75 bar
	Pressione d'esercizio	2,5 bar
	Scambiatore di calore	acciaio 410.2 KW, spessore 4 mm
	Volume focolare	44 litri (con griglia fuoco abbassata) - 15 kg circa 14,5 litri (con griglia fuoco alta) - 4,8 kg circa
	Dimensioni forno LxPxH	32,5x42x30 cm
	Dimensioni piastra di cottura LxP	80,9x47,7 cm - kg 20 - foro utile paiolo Ø 26,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale ad angolo, con o senza alzata posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento con piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle formato 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se fornite dal cliente)	n. 45 per il frontale n. 40 per fianco DX (se previsto) - fianco SX non realizzabile n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Dotazioni di serie	attizzatoio, attrezzo raschia pareti/pulizia forno, anello fumi, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

Altezza termocucina fuori standard	su zoccolo nero, altezza a richiesta
Base d'appoggio	su zoccolo con finitura inox, altezza a richiesta su piedini, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Corrimano di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Disco cieco per piastra cottura	al posto od in aggiunta ai cerchi
Fianco profondo	in caso di posizionamento termocucina con fianco a vista
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato
Valvola miscelatrice termostatica	per evitare formazioni di condensa acida (corrosiva)
Valvola scarico termico	dispositivo di sicurezza automatico (per installazioni a vaso chiuso)



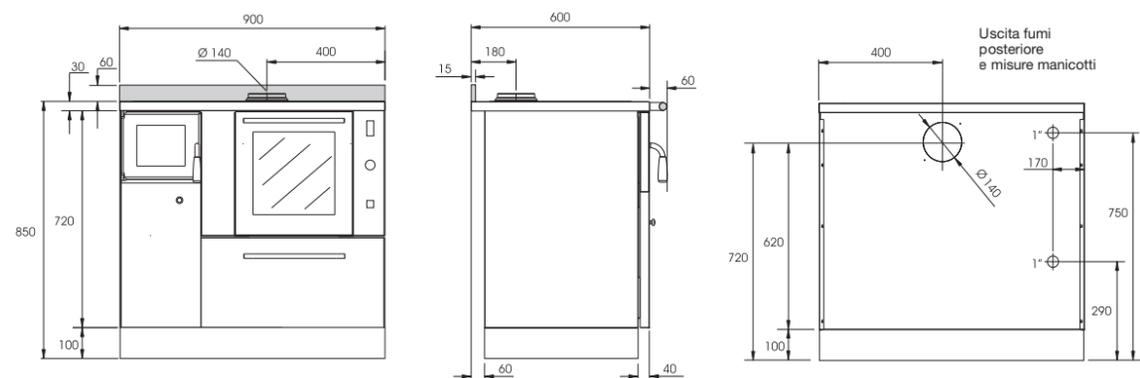
Esempio finitura standard: grigio antracite



Esempio finitura "predisposizione piastrelle" (applicazione a cura del cliente) inserite in cornicetta inox



Esempio finitura standard: grigio antracite



Rivestimenti e finiture disponibili:
 _ standard
 _ piastrelle Berton
 _ piastrelle del cliente
 _ predisposizione piastrelle
 _ colore a scelta del cliente (scala ral)
 Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33
 per descrizione parti ed elementi

CTF100

Termocucina alta potenza, con forno

26	Dimensioni termocucina LxPxH	100x60x85 cm (altezza anche su richiesta, vedi optional)
	Uscita fumi	Ø 15 cm, superiore o posteriore CENTRALE (specificare all'ordine)
	Base d'appoggio	su zoccolo nero (oppure vedi optional per altre soluzioni)
	Peso	260 kg
	Potenza totale	29 kw - 25.000 Kcal/h (con griglia fuoco abbassata) 21 kw - 18.000 Kcal/h (con griglia fuoco alta)
	Potenza nominale	20,3 kw
	Resa all'acqua	17 kw
	Potenza irraggiamento piastra cottura	3,4 kw
	Contenuto d'acqua	21 litri
	Consumo	8,2 / 9,2 kg/ora
	Rendimento	85%
	Pressione di prova	3,75 bar
	Pressione d'esercizio	2,5 bar
	Scambiatore di calore	acciaio 410.2 KW, spessore 4 mm
	Volume focolare	44 litri (con griglia fuoco abbassata) - 15 kg circa 14,5 litri (con griglia fuoco alta) - 4,8 kg circa
	Dimensioni forno LxPxH	32,5x42x30 cm
	Dimensioni piastra di cottura LxP	90,6x47,7 cm - kg 21,5 - foro utile paiolo Ø 26,5 cm
	Cornice alloggiamento piastra di cottura (top)	spessore 3 cm, in acciaio inox satinato, bordo frontale ad angolo, con o senza alzatina posteriore (specificare all'ordine)
	Cornicetta per il rivestimento con piastrelle o colori ral	nera oppure inox
	Piastrelle formato 10x10 cm necessarie per il rivestimento (se fornite dal cliente)	n. 55 per il frontale n. 40 per fianco DX (se previsto) - fianco SX non realizzabile n. 5 di scorta
	Fianchi	realizzati per l'incasso (salvo quanto indicato a pag. 5 e nei manuali d'uso). Vedi anche optional, "distanziali"
	Dotazioni di serie	attizzatoio, attrezzo raschia pareti/pulizia forno, anello fumi, detergente piastra cottura (quest'ultimo salvo esaurimento scorte)

Optional

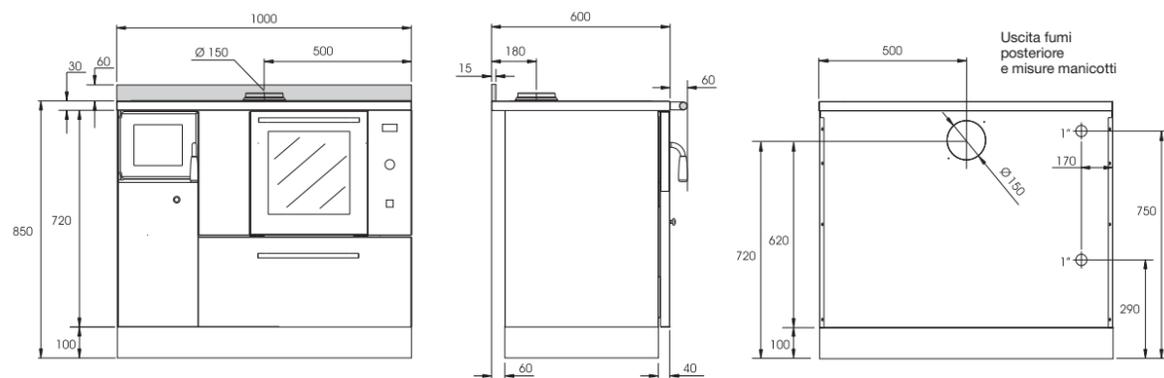
Altezza termocucina fuori standard	su zoccolo nero, altezza a richiesta
Base d'appoggio	su zoccolo con finitura inox, altezza a richiesta su piedini, altezza a richiesta
Coperchio estivo in acciaio inox	con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura
Cornice alloggiamento piastra	in altre dimensioni (tempo attesa circa 8 settimane)
Corrimano di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Disco cieco per piastra cottura	al posto od in aggiunta ai cerchi
Fianco profondo	in caso di posizionamento termocucina con fianco a vista
Distanziali superiori e verticali per ulteriore isolamento dai mobili	realizzazioni su misura (tempo attesa circa 8 settimane) oppure quelli standard da 5 cm in acciaio inox satinato
Valvola miscelatrice termostatica	per evitare formazioni di condensa acida (corrosiva)
Valvola scarico termico	dispositivo di sicurezza automatico (per installazioni a vaso chiuso)



Esempio finitura standard: grigio antracite

 **Rivestimenti e finiture disponibili:**
 _ standard
 _ piastrelle Berton
 _ piastrelle del cliente
 _ predisposizione piastrelle
 _ colore a scelta del cliente (scala ral)
 Vedi pag. 31

Vedi glossario pag. 33
per descrizione parti ed elementi



Esempio finitura standard: grigio antracite
(accessoriata con zoccolo inox)

CTF100



Esempio finitura con piastrelle, inserite in cornicetta
ottone (accessoriata con corrimano sul frontale)

Unità complementari

Abbinamento cucina/termocucina con mobile gas

30



L'unità complementare è l'accostamento della cucina o termocucina Berton ad un mobile gas.

La cucina ed il mobile gas sono sempre corpi separati, uniti da un corrimano frontale (facoltativo). È possibile scegliere la larghezza desiderata per la cucina a legna (45, 60, 80, 90 o 100 cm) o termocucina (60, 90, 100 cm) ed anche la larghezza del mobile gas (60, 70, 90 cm) e quindi la tipologia e finitura degli elettrodomestici.

Tantissime le soluzioni estetiche realizzabili:
chiedici maggiori informazioni!

Esempio abbinamento CEF60 (cucina a legna) con MG60 (mobile gas da 60 cm), realizzati con finitura "colore a scelta del cliente" (viola), rivestimento inserito in cornicetta inox

Ampia disponibilità di forni, piani cottura, mobili gas e cappe

Forni



Piani cottura (anche vetroceramici/induzione)



Mobili gas



Rivestimenti

Finiture a scelta per le cucine e termocucine Berton

L'immagine dei colori è indicativa in quanto stampata su carta

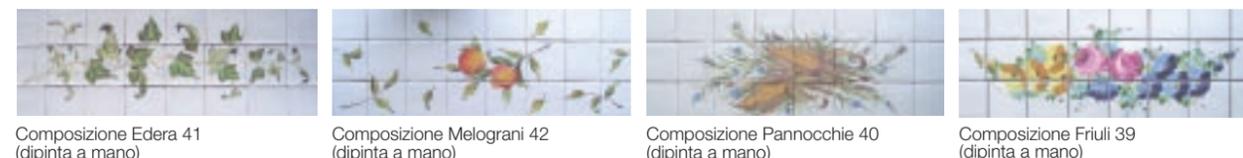


31

Standard



Piastrelle Berton



Piastrelle del cliente

Per ottenere un effetto estetico perfettamente integrato con la tua cucina, puoi fornirci le tue piastrelle e noi realizzeremo il rivestimento della cucina e/o termocucina Berton proprio con i tuoi materiali (a scelta solo il frontale, oppure anche uno od entrambi i fianchi). Vedi nei dati tecnici di ogni modello le quantità di piastrelle necessarie!

Predisposizione piastrelle

Per risparmiare sull'acquisto, ma anche per lasciarti piena libertà nell'esecuzione, puoi richiedere la cucina e/o termocucina Berton con rivestimento "predisposto". Ciò significa che sarai proprio tu (o il tuo piastrellista) a realizzare la piastrellatura ottenendo così le stesse caratteristiche di fugatura e stucco (vedi esempio a pag. 17)

Colore a scelta del cliente (da scala RAL)

Per ottenere un effetto estetico veramente moderno o perfettamente in sintonia con il tuo ambiente, possiamo realizzare il rivestimento della tua cucina e/o termocucina Berton con il colore RAL che preferisci. Il rivestimento può essere inserito dentro una cornicetta inox o nera (vedi esempio a pag. 9) oppure senza cornicetta (vedi esempio a pag. 8).

Il grande vantaggio dei nostri rivestimenti è la loro "rinnovabilità": se dopo qualche anno, decidi di cambiare completamente l'estetica della tua cucina e/o termocucina Berton, lo puoi fare tu, anche senza il nostro intervento!



Maniglie

A scelta senza sovrapprezzi

32 Maniglie moderne



Inox



Ottone



Nera

Maniglie rustiche con tappo



Inox



Ottone



Brunita

Maniglie rustiche con cipolla



Inox



Ottone



Nera



Brunita



Inox con cipolla ottone



Nera con cipolla ottone

Pomelli



Inox



Ottone



Nero



Brunito

Maniglie personalizzate

Sulle cucine e termocucine Berton è possibile applicare le stesse maniglie che hai scelto per i mobili della tua cucina (vedi esempio a pag. 11). Attenzione: verifica che i passi di foratura siano compatibili con i nostri.

Corrimani

Su richiesta (optional), possiamo applicare i corrimani sul lato cucina e/o termocucina preferito: solo sul frontale, sul frontale + due fianchi, solo sui fianchi, frontale + un solo fianco, ecc.

A scelta se con diametro da 15 mm oppure 20 mm (specificare all'ordine).

