



**berton**

TERMOCUCINE A LEGNA. CALORE CHE EMOZIONA.



## Indice

L'azienda	3
Berton amico dell'ambiente	3
Perché scegliere Berton	3
Qualità certificata	3

## TERMOCUCINE

BT60, larghezza 60 cm	5
BT80, larghezza 80 cm con forno	7

Caratteristiche principali	8
Vista dei particolari	9
Dotazioni	12
Attacchi	13
Schemi di installazione	14
Consigli per l'installazione	15
Come scegliere la legna giusta	15

Il riscaldamento ottenuto da fonti abituali quali gas o gasolio è, di fatto, un'abitudine ormai consolidata.

Il vantaggio della comodità è però oscurato da un risvolto sempre più preoccupante: la totale dipendenza da fattori ed accadimenti esterni che, oltre a non garantire l'assoluta certezza d'approvvigionamento, impone dei costi che nessun utente privato è in grado di controllare. È soprattutto per questi motivi che, sempre più persone, sentono la necessità di ritornare a quella fonte d'energia che deriva dal razionale sfruttamento della risorsa del bosco: il legno.

## L'azienda

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 le nostre 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 bruciassimo la legna e la lasciassimo 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 termocucine 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 sobria 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 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.



Conformità Europea

**15a B-VG**

Norma austriaca 15a B-VG



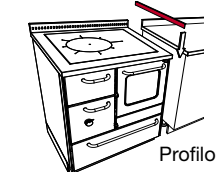
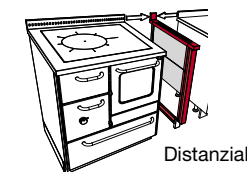
# BT60

Dimensioni termocucina LxPxH	600x600x850 mm
Base d'appoggio	pedini livellatori + zoccolo regolabile avanti/indietro
Caratteristiche zoccolo	altezza 100 mm, rientrante 0/90 mm (vedi pagina 10 "vista particolari")
Uscita fumi	Ø 130 mm, superiore/posteriore DX
Peso	160 kg
Piastra cottura in acciaio inox	481x461 mm con disco cieco
Profondità camera di combustione	400 mm (valore medio)
Dimensioni del forno LxPxH	-
Potenza nominale complessiva	18,4 kW
Potenza resa all'acqua	11,8 kW
Potenza irraggiamento all'aria	6,5 kW
Tiraggio consigliato	12 Pa (Pascal)
Rendimento	73,8 %
Presa d'aria esterna	Ø 95 mm (vedi pagina 9)
Rivestimento su tre lati	acciaio nero o inox satinato
Fianchi	isolati, realizzati per l'incasso
Cornice/top alloggiamento piastra di cottura	spessore 30 mm, in acciaio inox satinato, bordo frontale dritto, con alzatina posteriore
Maniglie di serie	classica, inox
Dotazioni di serie	attizzatoio, anello fumi, attrezzo raschia pareti, attrezzo alzagriglia, rosone copriforo, chiave regolazione piedini, detergente e protettivo piastra cottura, spugna abrasiva



**Optional (tempo attesa 6 settimane circa)**

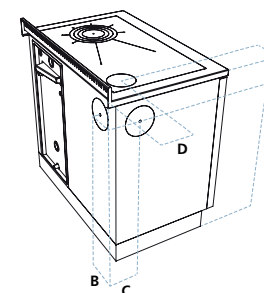
Altezza termocucina fuori standard	altezza a richiesta
Attacchi idraulici diversi dallo standard	sul fianco (sempre in corrispondenza della camera di combustione)
Cerchi ghisa per piastra cottura	Ø 238 mm (al posto od in aggiunta al disco cieco)
Coperchio estivo	in acciaio inox con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura (con o senza asola per tubo)
Cornice/top alloggiamento piastra di cottura	bordo frontale dritto senza alzatina da 30 o 40mm, mezzotono con o senza alzatina da 30 o 40mm
Corrimano di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Maniglie finiture diverse	classica, ottone
Uscite fumo diverse	vedi disegno più sotto
Isolamento termico supplementare (vedi tipologie nel disegno a lato)	



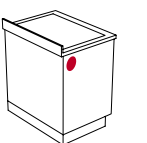
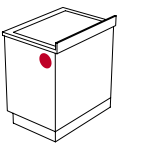
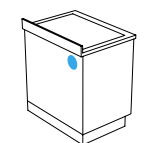
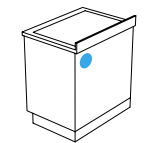
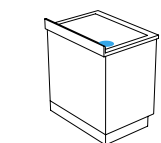
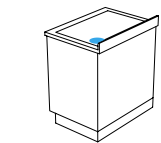
**USCITE FUMO**

L'uscita fumo è descritta guardando la termocucina frontalmente.

- pronta consegna
- tempi di consegna da verificare, senza sovrapprezzo
- attesa 6 settimane circa, con sovrapprezzo



A) 720 mm - B) 131 mm - C) 150 mm  
D) 140 mm - E) 140 mm - Ø 130 mm



superiore/posteriore SX (pre-disposta con due uscite)

superiore SX

posteriore SX

fianco SX



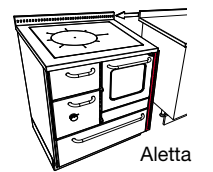
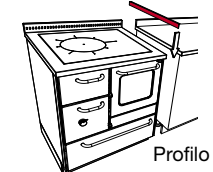
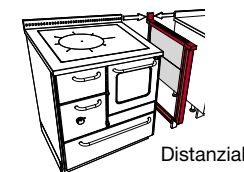
# BT80

Dimensioni termocucina LxPxH	800x600x850 mm
Base d'appoggio	pedini livellatori + zoccolo (non regolabile avanti/indietro)
Caratteristiche zoccolo	altezza 100 mm
Uscita fumi	Ø 140 mm, superiore/posteriore DX oppure SX
Peso	200 kg
Piastra cottura in acciaio inox	681x461 mm con disco cieco
Profondità camera di combustione	400 mm (valore medio)
Dimensioni del forno LxPxH	350x430x260 mm
Potenza nominale complessiva	22,3 kW
Potenza resa all'acqua	15,1 kW
Potenza irraggiamento all'aria	7,1 kW
Tiraggio consigliato	12 Pa (Pascal)
Rendimento	75,7 %
Presa d'aria esterna	Ø 95 mm (vedi pagina 9)
Rivestimento su tre lati	acciaio nero o inox satinato
Fianchi	isolati, realizzati per l'incasso
Cornice/top alloggiamento piastra di cottura	spessore 30 mm, in acciaio inox satinato, bordo frontale dritto, con alzatina posteriore
Maniglie di serie	classica, inox
Dotazioni di serie	attizzatoio, anello fumi, porta-oggetti per cassetto legna, attrezzo porta-tegla, attrezzo raschia pareti, attrezzo alzagriglia, rosone copriforno, detergente e protettivo piastra cottura, spugna abrasiva



**Optional (tempo attesa 6 settimane circa)**

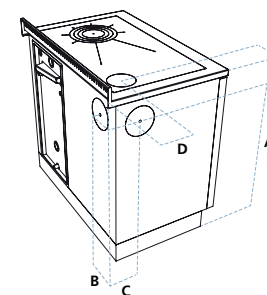
Altezza termocucina fuori standard	altezza a richiesta
Attacchi idraulici diversi dallo standard	sul fianco (sempre in corrispondenza della camera di combustione)
Cerchi ghisa per piastra cottura	Ø 238 mm (al posto od in aggiunta al disco cieco)
Coperchio estivo	in acciaio inox con 3 pieghe, ad incastro fra cornice e piastra cottura (con o senza asola per tubo)
Cornice/top alloggiamento piastra di cottura	bordo frontale dritto senza alzatina da 30 o 40mm, mezzotono con o senza alzatina da 30 o 40mm
Corrimano di protezione	frontale, fianco DX oppure SX
Maniglie finiture diverse	classica, ottone
Uscite fumo diverse	vedi disegno più sotto
Isolamento termico supplementare (vedi tipologie nel disegno a lato)	



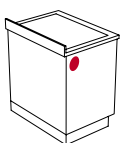
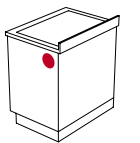
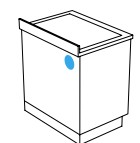
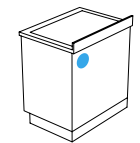
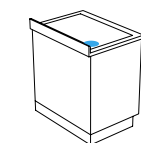
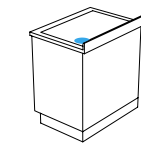
**USCITE FUMO**

L'uscita fumo è descritta guardando la termocucina frontalmente.

- pronta consegna
- tempi di consegna da verificare, senza sovrapprezzo
- attesa 6 settimane circa, con sovrapprezzo



A) 720 mm - B) 131 mm - C) 150 mm  
D) 140 mm - E) 140 mm - Ø 140 mm



superiore/posteriore DX (predisposta con due uscite)

superiore DX

posteriore DX

fianco DX

superiore/posteriore SX (predisposta con due uscite)

superiore SX

posteriore SX

fianco SX



## Termocucine a legna Berton. Caratteristiche principali

8 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 o fotovoltaico) 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

9 La termocucina 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 gli elementi radianti (normalmente funzionanti con altre fonti energetiche), con la possibilità inoltre di scegliere anche la produzione di 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.



### Aria primaria

Tutte le termocucine montano di serie uno speciale dispositivo che regola automaticamente l'aria primaria. In questo modo è possibile impostare, una sola volta, la velocità di combustione desiderata ed ottenere una resa termica costante nel tempo.



### Aria secondaria pre-riscaldata

In tutte le termocucine è presente un sistema per convogliare aria pulita nella parte superiore della fiamma, permettendo quindi di bruciare i gas incombusti. Con questo meccanismo si ottiene una seconda combustione che garantisce un maggiore rendimento, un miglior sfruttamento del combustibile, minore inquinamento e minore necessità di manutenzione del camino.

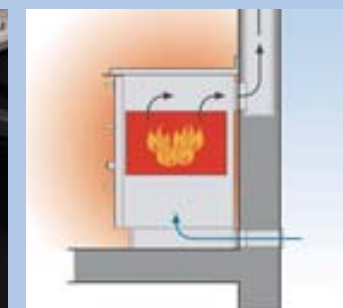


### Avviamento

Tutte le termocucine hanno il dispositivo per l'avviamento della combustione comandato da una apposita leva ad estrazione, collocata sotto la cornice/top. Azionando il comando si accorcia il percorso fumi ed in questo modo viene facilitato l'avviamento della combustione, in particolar modo a camino freddo.

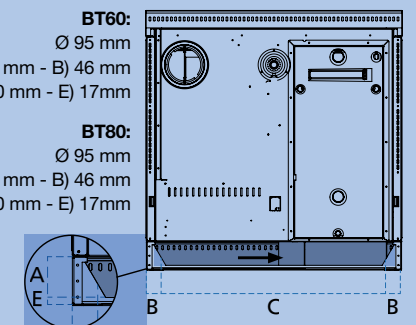
### Presenza d'aria esterna

In determinate condizioni potrebbe essere utile che, l'aria necessaria per la combustione, non sia prelevata dal locale d'installazione, ma direttamente dall'esterno, mediante un condotto. In questo modo si evitano tutti i possibili problemi che possono crearsi in ambienti troppo ermetici. Tutte le termocucine Berton sono predisposte per il collegamento diretto a una presa d'aria esterna. Il condotto si trova in corrispondenza dello zoccolo (parte posteriore, interna).



**BT60:**  
Ø 95 mm  
A) 85 mm - B) 46 mm  
C) 500 mm - E) 17 mm

**BT80:**  
Ø 95 mm  
A) 85 mm - B) 46 mm  
C) 700 mm - E) 17 mm





**Alzagriglia**

Ogni termocucina è dotata di un sistema di regolazione della griglia di combustione, presente all'interno della camera di combustione. Questo permette la variazione del carico di legna a seconda delle necessità. La posizione più bassa consente di avere una camera di combustione più capiente e quindi una maggiore resa termica (oltre che una maggiore autonomia). La posizione più alta consente alla fiamma un diretto contatto con la piastra, ottimizzando quindi i tempi di cottura.

**Cassetto cenere**

Su tutti i modelli esiste un comodo cassetto che trattiene la cenere prodotta dalla combustione. Con un semplice gesto è possibile svuotare il cassetto e riposizionarlo al suo posto.



**Cassetto portalegna**

Il modello BT80 dispone di un comodo cassetto per contenere la legna ed eventuali accessori per la manutenzione. È montato su guide scorrevoli che lo rendono facilmente estraibile ed asportabile.

**Piedini livellatori**

Il perfetto posizionamento a terra è garantito da comodi piedini livellatori, ovvero concepiti per una regolazione millimetrica, ma non per variare sensibilmente l'altezza finita della termocucina. Quest'ultima difatti, è fornita di serie con una altezza standard di 850 mm (misure diverse vanno specificate all'ordine, con tempi d'attesa maggiori). I piedini sono collocati ai quattro angoli dello zoccolo e per la regolazione si procederà con la chiave a brugola fornita in dotazione. È fondamentale effettuare queste regolazioni prima di ogni tipo di allacciamento.

**Zoccolo**

I piedini sono protetti da uno zoccolo che, oltre a tale funzione, funge da sostegno vero e proprio della termocucina. Con semplici operazioni, e solo sul modello BT60, si può regolare la rientranza dello zoccolo spostandolo avanti o indietro. Ciò consente il perfetto allineamento con i mobili e al tempo stesso la possibilità di rivestire lo zoccolo con altri materiali per una migliore integrazione nell'arredamento (avendo l'accortezza di non ostruire i fori di areazione).



**Forno**

Il forno (presente solo sul modello BT80) è dotato di doppio vetro panoramico, illuminazione elettrica, termometro, valvola per l'eccesso di vapore, griglia e teglia (posizionabili su più livelli). La porta, a ribalta, ha un doppio scatto per un'apertura totale oppure parziale. Quest'ultima è utile soprattutto per cedere ulteriore calore all'ambiente (quando il forno non è utilizzato) oppure per farlo svaporare dopo l'uso. I materiali adottati e la particolare progettazione del percorso fumi, consentono di ottenere una cottura uniforme su tutti i lati del forno.



**Guide scorrevoli all'interno del forno**

Sulle pareti interne del forno sono montate, di serie, delle speciali guide telescopiche che consentono di estrarre la teglia e la griglia del forno in modo veramente pratico, migliorando quindi ulteriormente la praticità d'uso.



**Portateglia**

Fra le dotazioni di serie è presente questo pratico accessorio per la rimozione della teglia in tutta sicurezza.



Interno forno



Valvola sfiato vapore



Termometro forno

**Ispezione girofumi**

Sotto il forno è presente un apposito vano per l'ispezione e la pulizia del "girofumi". Il percorso dei fumi difatti, è stato appositamente progettato per ottimizzare al massimo la cottura delle pietanze. È importante controllare periodicamente la pulizia del vano ed è per questo che l'accesso è stato reso così semplice.



**MANIGLIE**

Di serie vengono fornite maniglie in finitura inox. Ma, con sovrapprezzo (optional) è possibile richiedere la finitura ottone.

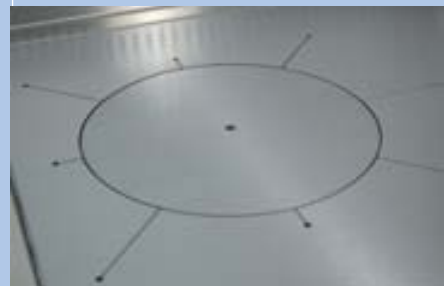


classica, inox

classica, ottone \*

**PIASTRA DI COTTURA**

La piastra di cottura radiante è realizzata in acciaio speciale, appositamente scelto per l'ottimizzazione della trasmissione del calore e la miglior efficacia di cottura. L'elevato spessore, unito ad una minima manutenzione, garantisce una ineguagliabile durata nel tempo.



Di serie la piastra è fornita con disco cieco (come foto qui sopra) e, optional, con cerchi in ghisa \* (come foto sotto).



**CORRIMANI**

I corrimani si possono montare a scelta su uno o più lati. In questa immagine vediamo un esempio di corrimano montato solo sul lato frontale.

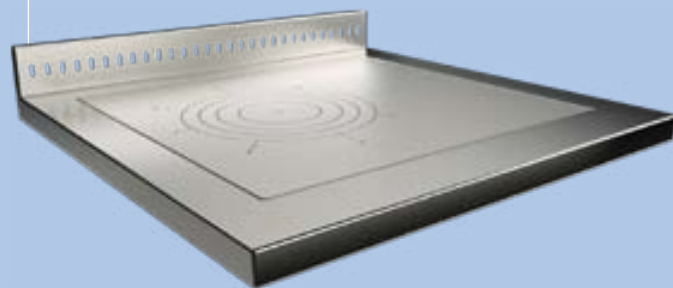


inox \*

ottone \*

**CORNICE ALLOGGIAMENTO PIASTRA (TOP)**

È fornita di serie con bordo frontale "dritto", H. 30 mm, con alzatina spessore 15mm, H. 60mm. Su richiesta (con tempi d'attesa di circa 6 settimane), sono disponibili altre diverse sette \* tipologie.



**COPERCHIO ESTIVO**

Il coperchio estivo \*, disponibile con o senza "asola" per il tubo dei fumi (da specificare all'ordine), è realizzato in acciaio inox e trasforma quindi la piastra della termocucina in un utile piano di lavoro.

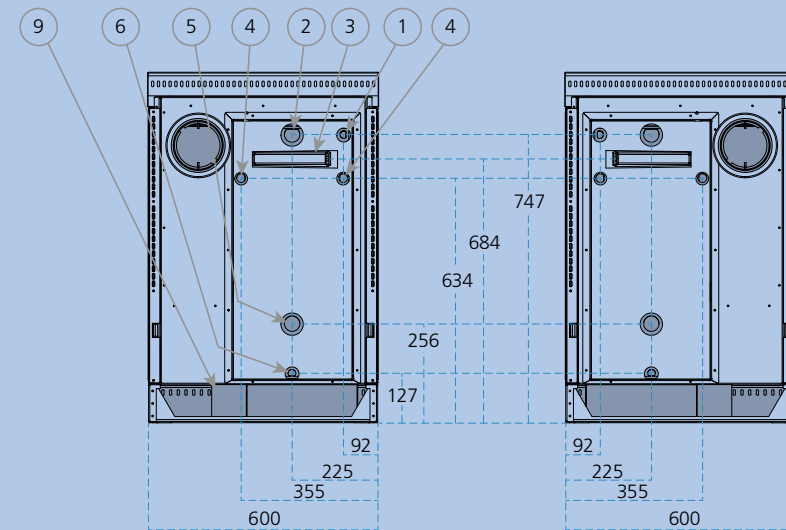


**ACCESSORI IN DOTAZIONE**

La dotazione delle termocucine Berlon varia in funzione dei modelli (vedi dotazioni di serie descritte per ogni modello) e comprende tutta una serie di accessori per l'uso e le regolazioni. Sono inoltre presenti degli esclusivi prodotti per la pulizia e la manutenzione della piastra di cottura.

**BT60**

vista posteriore

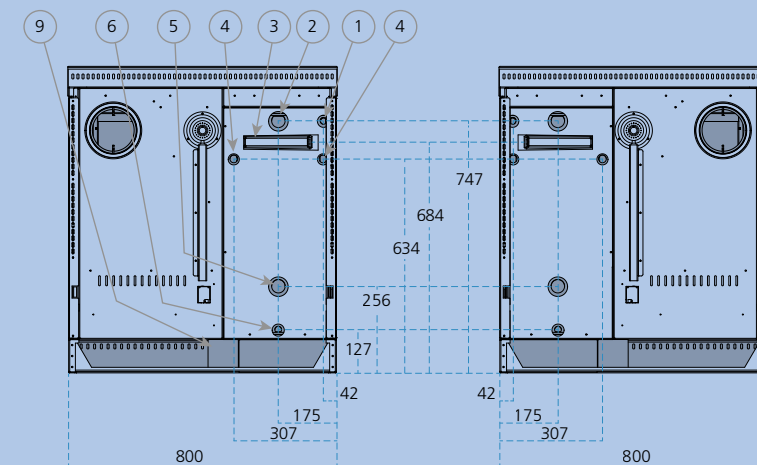


uscita fumi DX

uscita fumi SX

**BT80**

vista posteriore



uscita fumi DX

uscita fumi SX

**LEGENDA**

- 1) Attacco sonda termostato Ø ½" F
- 2) Attacco ANDATA Ø 1" ¼ F
- 3) Attacco per sonda scarico termico Ø ½" F
- 4) Attacchi per circuito scarico termico Ø ½" M
- 5) Attacco RITORNO Ø 1" ¼ F
- 6) Attacco scarico acqua caldaia Ø ½" F
- 7) Attacco andata circuito riscaldamento Ø 1" F
- 8) Attacco ritorno circuito riscaldamento Ø 1" F
- 9) Presa d'aria esterna (facoltativo, vedi pag. 9)



**ATTACCHI LATERALI**

Su richiesta (optional) e con tempi d'attesa di circa 6 settimane, è possibile richiedere gli attacchi idraulici sul fianco \* (con attacchi doppi). Il fianco prescelto è sempre quello in corrispondenza della camera di combustione.

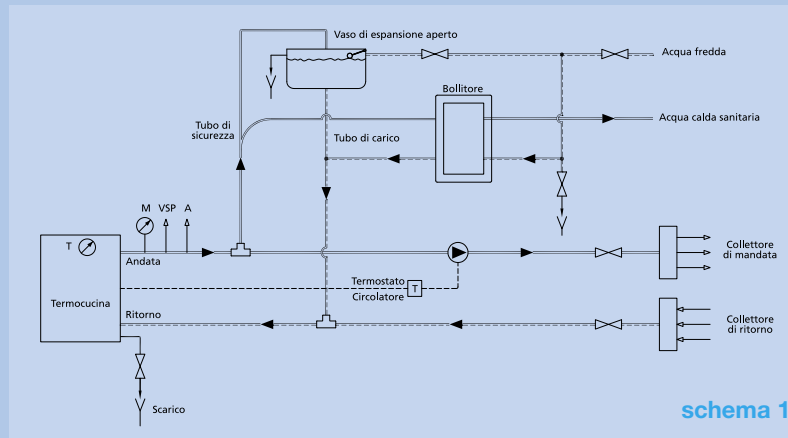
**SPAZIO TECNICO ATTACCHI**

Nella parte posteriore delle termocucine esiste uno spazio utile di 35 mm tra gli attacchi e la parete del locale di installazione. Di regola questo spazio non è sufficiente per i raccordi idraulici. Si consiglia di predisporre un'apposita nicchia in corrispondenza degli attacchi e di collegare la termocucina con dei tubi flessibili. Una volta collegata la termocucina, potrà essere accostata al muro e i tubi flessibili rientreranno nella nicchia.

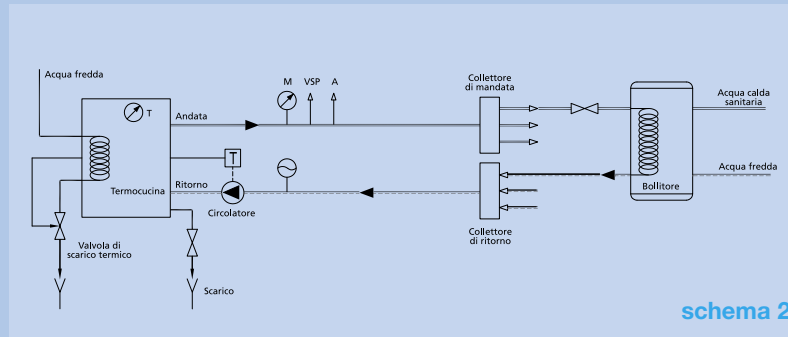


## Esempi schemi installazione

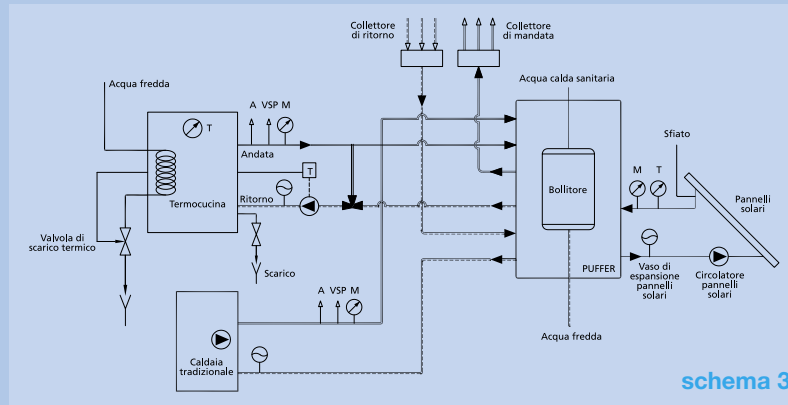
14



schema 1



schema 2



schema 3

### TERMOSTATO

Le termocucine **non sono** dotate di termostato per il controllo del funzionamento della pompa. Il termostato (o una centralina di controllo con la stessa funzione del termostato) deve essere installato in tutti i casi in cui nell'impianto sia presente la pompa di circolazione e pertanto deve garantirne il suo funzionamento ogni qualvolta la temperatura dell'acqua della termocucina superi quella impostata. Il termostato trova opportuno alloggiamento nel pozzetto che è già predisposto sulla parte posteriore delle termocucine.

Chiedici optional "centralina termoprodotti", "termostato a contatto" oppure "termostato ad immersione".

### PUNTO DI RUGIADA

Per una maggiore durata della caldaia è obbligatorio mantenere il "ritorno" della termocucina a una temperatura non inferiore a 55°C (il cosiddetto "punto di rugiada"). Temperature inferiori provocano la formazione di condensa acida sulle pareti della caldaia (e successive forti incrostazioni), pregiudicando irrimediabilmente la funzionalità e la durata in vita della termocucina stessa.

Chiedici optional "valvola anticondensa".

### L'IMPIANTO

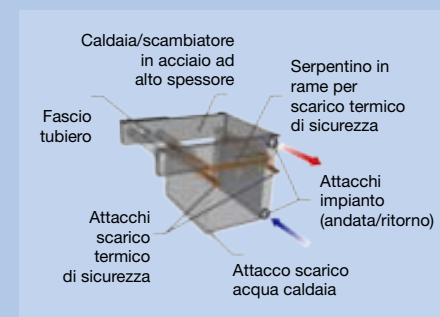
Le termocucine richiedono di essere collegate ad un impianto termoidraulico. Sono predisposte per l'installazione a **vaso aperto** oppure a **vaso chiuso**, con o senza volano termico (puffer / termoaccumulatore). Per l'allacciamento si richiede essenzialmente un collegamento di "andata" ed uno di "ritorno", in modo da permettere il ricircolo dell'acqua all'interno della caldaia (ovvero lo scambiatore di calore) della termocucina. In questa pagina sono riportati (solo a titolo di esempio) alcuni schemi d'installazione.

La progettazione dell'impianto può variare in base alle caratteristiche dell'abitazione e sicuramente anche in base alle necessità dell'utente.

Berton raccomanda che la progettazione nel dettaglio sia affidata ad un termotecnico e che la messa in opera sia eseguita da un installatore idraulico qualificato, il tutto nel rispetto delle normative vigenti UNI 10412-2 e UNI 10683.

### SCARICO TERMICO

La Norma UNI 10412-2 consente di installare le termocucine a "vaso chiuso". Perché ciò sia possibile, l'apparecchio deve essere dotato di un sistema di scarico termico che prevede la presenza di un circuito supplementare all'interno della caldaia/scambiatore (serpentina). L'impianto di scarico termico, all'occorrenza, permette di raffreddare direttamente la caldaia/scambiatore, facendo scorrere acqua fredda a "perdere", in un circuito separato all'interno della caldaia stessa.



Tutte le termocucine Berton sono dotate di appositi attacchi per tale installazione. Tutti i componenti dell'impianto di scarico termico esterni alla termocucina, devono essere acquistati separatamente: chiedici optional "valvola scarico termico" e "gruppo sicurezza a pressione".

**Nota bene:** l'impianto deve funzionare anche in mancanza di alimentazione elettrica.

## Consigli per l'installazione

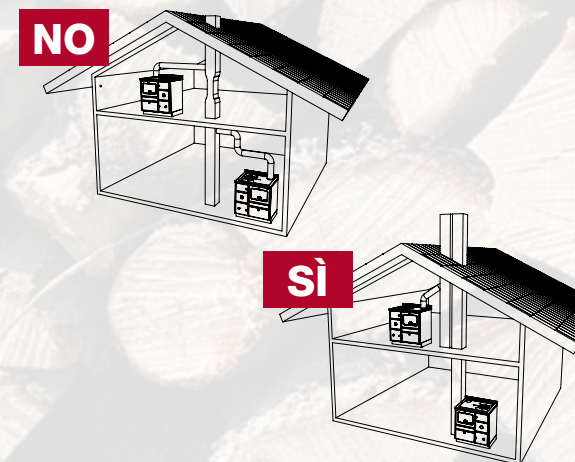
Le termocucine Berton sono di facile installazione anche se, per la Tua piena soddisfazione, non ci stancheremo mai di raccomandare delle verifiche preliminari: lo spazio necessario (con quindi le debite distanze di sicurezza), la corretta predisposizione della canna fumaria ed, ovviamente, la possibilità di effettuare tutti gli allacciamenti necessari.

**La canna fumaria è di fondamentale importanza** per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Per la costruzione della stessa è obbligatorio l'utilizzo di materiali adatti a resistere alle alte temperature e rispondenti alle norme antincendio. Non è fondamentale il tipo di materiale, purché adatto (certificato) e purché l'intero condotto sia ben isolato. Nel suo insieme la canna fumaria dev'essere dimensionata in modo corretto, tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserita. La sezione della canna fumaria dev'essere tale da permettere il passaggio del fumo senza difficoltà. Allo stesso tempo non dev'essere troppo grande, pena la difficoltà del condotto a scaldarsi, con conseguenti fenomeni di condensa e quindi di scarso tiraggio.

L'altezza della canna fumaria dev'essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario (vedi dati "Pa, Pascal" indicati nei dati tecnici di ogni modello). Più è alto il camino e maggiore sarà il tiraggio.

La canna fumaria e in particolare i tubi fumo, non devono presentare tratti tortuosi, orizzontali o in contro pendenza. Il numero di curve deve essere ridotto al minimo. La canna fumaria dev'essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare. Non deve presentare inoltre difetti, restringimenti o perdite, siano esse crepe o portine d'ispezione mal sigillate. A tal scopo si consiglia una videoispezione ad opera di uno spazzacamino qualificato (vedi sito [www.berton-ud.com](http://www.berton-ud.com)).

Nel locale in cui è inserita la termocucina, dev'essere garantito il ricambio di aria fresca, soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. Il corretto afflusso d'aria si rende praticamente obbligatorio in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di altri camini o sfiati.



## Come scegliere la legna giusta da bruciare?

Per ottenere una combustione ottimale è necessario utilizzare legna da ardere tagliata in luna calante e lasciata stagionare circa 2 anni. Diversamente, al momento della combustione, avremo una continua formazione di condensa, un residuo di cenere molto elevato, nonché una resa calorica molto bassa. Sconsigliamo inoltre l'uso di legno recuperato tipo traversine di rotaie, compensato o legno verniciato: provocano una rapida incrostazione dei condotti fumari e quindi un elevato rischio d'incendio.

### VARIE TIPOLOGIE DI LEGNO

TIPO	QUALITÀ
carpine	ottima
quercia	ottima
rovere	ottima
acero	molto buona
frassino	molto buona
noce	molto buona
olmo	molto buona
robinia	molto buona
acacia	buona
betulla	buona
faggio	buona
ciliegio	mediocre
larice	mediocre
ontano	mediocre
pino	mediocre
abete	appena sufficiente
salice	appena sufficiente
pioppo	pessima
tiglio	pessima
castagno	pessima

*(buona la resa calorica ma poiché ricca di tannino, va lasciata stagionare a lungo alle intemperie)*

Chiedici informazioni sul misuratore umidità legna!

15





# berton

## SEDE

Berton Calortecnica srl  
33034 Fagagna (UD) Italy  
S.S. 464 Udine-Spilimbergo  
via Spilimbergo 190  
Tel. 0432.801276  
Fax 0432.800288

[berton@berton-ud.it](mailto:berton@berton-ud.it)  
[www.berton-ud.com](http://www.berton-ud.com)

Berton Calortecnica srl declina ogni responsabilità per le eventuali inesattezze contenute nel presente depliant e si ritiene libera di modificare i dati, le dimensioni e le caratteristiche dei propri prodotti senza preavviso.

Edizione 07/2014 - Stampa Grafiche Filacorda [Udine]