

## 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.



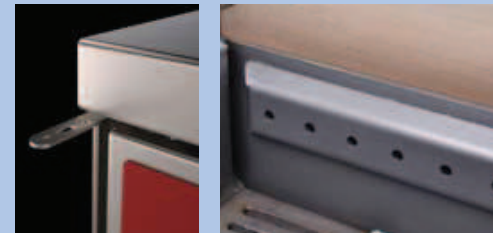
## Vista particolari

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.

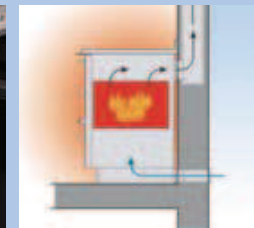


### Avviamento

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



## Vista particolari

10



### 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).



### 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.



## Forno

11

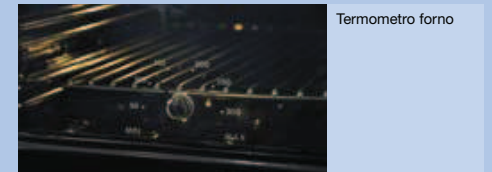
Il forno (presente solo sul modello BT80) è dotato di doppio vetro panoramico, illuminazione elettrica, termometro, valvola per l'eccesso di vapore, griglia e teglia (posizionabili su più livelli). La porta, a ribalta, ha un doppio scatto per un'apertura totale oppure parziale. Quest'ultima è utile soprattutto 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.



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.