



artecalore®

CUCINE A LEGNA

By



Faire Feu De Tout Bois

DISTRIBUTEUR & IMPORTATEUR CHAUFFAGE BOIS BÛCHES-GRANULÉS

SERIES L & EVO

comfort garantito

comfort garanti



Alessandro Rizzoli

UNE HISTOIRE DE PASSION ET D'INNOVATION PERMANENTE

Le Groupe Artecalore est une entreprise solidement établie, qui investit passion et recherche continue pour faire de votre cuisine l'endroit idéal où retrouver l'équilibre authentique des saveurs que seule la cuisson au bois peut offrir, tout en vous enveloppant d'une douce chaleur issue d'une énergie propre. Expérience, organisation et technologie la distinguent depuis toujours.

Jeune, flexible et parfaitement structurée, l'entreprise, fondée par Alessandro Rizzoli, est en mesure d'apporter des réponses précises et concrètes à chacun de vos besoins. Elle vous propose ainsi des produits alliant haute efficacité, technologie avancée et élégance raffinée, inégalables sur le marché, et ce toujours dans le respect de la nature, grâce à une production écoresponsable de la chaleur.



serie
design

La gamme L DESIGN de ArteCALore est composée de cuisinières « **prêtes à installer** », conçues pour **s'intégrer facilement** entre deux meubles de cuisine.

Les modèles de cette gamme disposent de **parois latérales**, gauche et droite, qui restent **froides au toucher**.

Deux conceptions pour répondre à vos besoins :

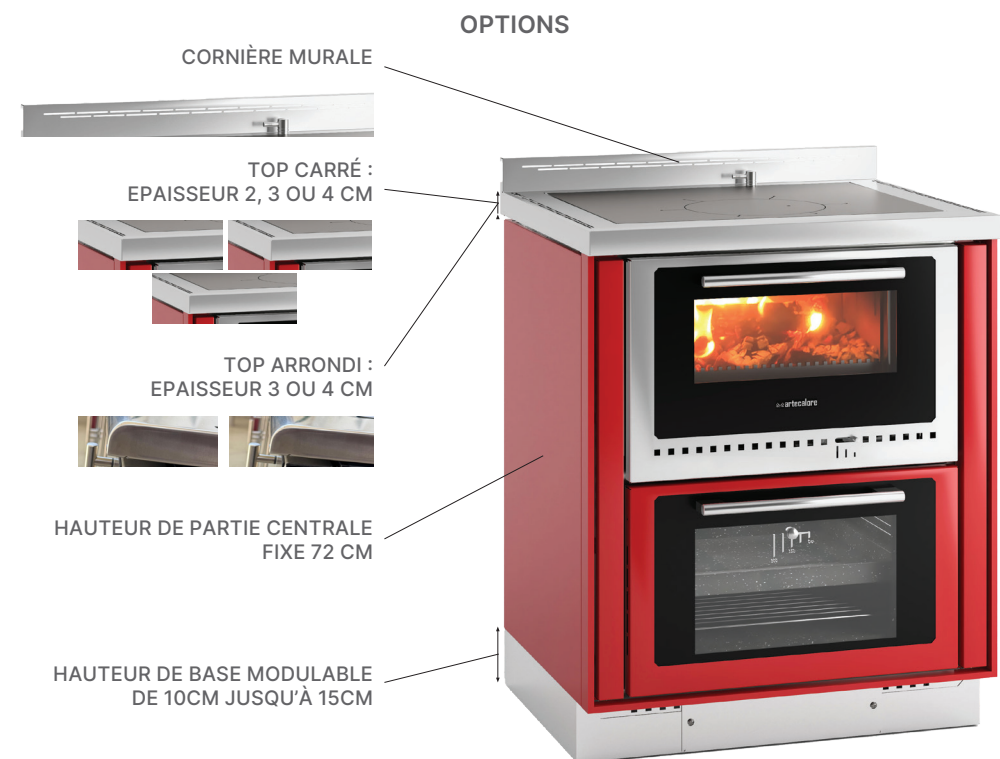
CONI : Le four situé sous la chambre de combustion, décliné en trois versions :

G : Modèle standard

GL : Avec étagère à bois (gauche ou droite), porte en option

SF : Sans four, pour un style plus proche du poêle traditionnel

RXL : Le four positionné à côté de la chambre de combustion, pour une ergonomie et un confort d'utilisation optimisés.



6 POSSIBILITÉS DE SORTIE DE FUMÉES :

GAUCHE / DROITE
DESSUS GAUCHE / DESSUS DROITE
ARRIÈRE GAUCHE / ARRIÈRE DROITE

UNE GAMME DE COULEURS ET DE FINITIONS



CONI 60 G-G/SF

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

UN DESIGN D'EXCEPTION, DEDANS COMME DEHORS

Ce nouveau modèle au design unique présente une porte de foyer située au-dessus du four, lequel, dans sa version la plus grande, offre des dimensions dignes des modèles professionnels.

8 kW

33 cm

GARANTIE 2 ANS

ECO DESIGN 2022

Puissance nominale	8 kW
Rendement utile	84.1 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	196 kg
Largeur	600 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.08 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	208° C



CONI 70 G-G/SF

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

QUAND LE FEU DEVIENT ÉMOTION

Si vous n'avez pas besoin de four, choisissez la version sans four : celui-ci est remplacé par un grand tiroir à bois, pour un style et un usage proches d'un poêle traditionnel.

9 kW

33 cm

GARANTIE 2 ANS

ECO DESIGN 2022

Puissance nominale	9 kW
Rendement utile	84.1 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	237 kg
Largeur	700 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.08 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	208° C



CONI 60 GL

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

S'INTÈGRE PARFAITEMENT AUX MEUBLES DE CUISINE

Grâce à un nouveau système à radiateur intégré, la cuisinière à bois s'encastre parfaitement dans vos meubles de cuisine. La chaleur est déviée sans recourir à une ventilation forcée. Silence, confort et absence de poussières en mouvement dans votre intérieur.

8 kW

33 cm

GARANTIE 2 ANS

ECO DESIGN 2022

Puissance nominale	8 kW
Rendement utile	84.1 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	220 kg
Largeur	800 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.08 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	208° C



CONI 80 G-G/SF

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

PRATIQUE, ROBUSTE ET SÛRE.

Ce nouveau modèle au design unique présente une porte de foyer située au-dessus du four, lequel, dans sa version la plus grande, offre des dimensions dignes des modèles professionnels.

10 kW

50 cm

GARANTIE 2 ANS

ECO DESIGN 2022

Puissance nominale	10 kW
Rendement utile	84.1 %
Taille des bûches	50 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	248 kg
Largeur	800 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.08 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	208° C

CONI 80 GL

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

UNE LIBERTÉ DE CHOIX TOTALE

Grâce au choix du porte-bûches, positionnable à droite ou à gauche, vous bénéficiez d'une liberté totale de configuration. De la CONI 60 G à la CONI 80 GL, chaque modèle s'adapte à vos besoins et à votre style : CONI 60 G / 60 GL / 70 G / 70 GL / 80 G / 80 GL.

10 kW

50 CM

GARANTIE 2 ANS

ECO DESIGN 2022

Puissance nominale	10 kW
Rendement utile	84.1 %
Taille des bûches	50 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	264 kg
Largeur	1000 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO²	0.08 %
CO²	696 mg/Nm³
COG	37 mg/Nm³
NOX	47 mg/Nm³
Poussières	20.7 mg/Nm³
Température fumée	208° C



CONI 80 GL

RXL 70

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

TOUTE LA PUISSANCE D'UN FOUR 80 CM, DANS UN MODÈLE DE 70 CM

Profitez d'un four de 35,5 cm de largeur, comme sur le modèle 80 cm, tout en gagnant 10 cm pour vos meubles de cuisine. Idéal pour optimiser les petits espaces sans renoncer au confort d'un grand four. Ce modèle est la "MINI 80", la petite sœur du RXL 80.

7.8 kW

33 CM

GARANTIE 2 ANS

ECO DESIGN 2022

Puissance nominale	7.8 kW
Rendement utile	78 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	184 kg
Largeur	700 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO²	0.08 %
CO²	696 mg/Nm³
COG	37 mg/Nm³
NOX	47 mg/Nm³
Poussières	20.7 mg/Nm³
Température fumée	196° C



RXL 70



serie L design



serie L design

RXL 60

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

NOTRE PRIORITÉ ABSOLUE : VOTRE SÉCURITÉ

Grâce à son mécanisme à cliquet et ses charnières servo-assistées robustes, la porte du foyer s'ouvre et se ferme avec fluidité. Associée au système à bascule de la porte du four, elle garantit confort d'utilisation et sécurité maximale.

7.8 kW

33 CM

GARANTIE 2 ANS

ECO DESIGN 2022

Puissance nominale	7.8 kW
Rendement utile	78 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	164 kg
Largeur	600 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO²	0.08 %
CO²	696 mg/Nm³
COG	37 mg/Nm³
NOX	47 mg/Nm³
Poussières	20.7 mg/Nm³
Température fumée	196° C



RXL 60

RXL 80

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

LA TAILLE MAXI, POUR DES CUISSONS SANS LIMITES

Dans les nouvelles cuisinières de la série L DESIGN, le four devient le véritable protagoniste de la cuisine. Chaque modèle peut être équipé d'un four aux dimensions maximales : RXL 80 : L 355 (39 L), RXL 90 : L 455 (50 L), RXL 100 : L 555 (62 L).

6.8 kW

33 CM

GARANTIE 2 ANS

ECO DESIGN 2022

Puissance nominale	6.8 kW
Rendement utile	85.8 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	203 kg
Largeur	800 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO²	0.01 %
CO²	696 mg/Nm³
COG	37 mg/Nm³
NOX	47 mg/Nm³
Poussières	20.7 mg/Nm³
Température fumée	156.8° C



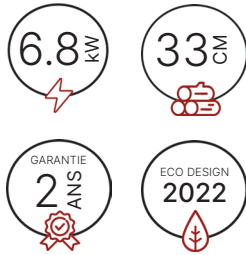
RXL 80

RXL 90

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

UNE COMBUSTION EFFICACE POUR UNE CHALEUR QUI SÉDUIT...

Grâce à un circuit de fumées, la chaleur se diffuse largement dans le four et dans les masses réfractaires. Résultat : un rendement optimal, sans perte d'énergie, grâce au système innovant Multipower. Et sur les modèles RXL 90 et 100, profitez aussi d'un tiroir à bois en version maxi.



Puissance nominale	6.8 kW
Rendement utile	85.8 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	220 kg
Largeur	900 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.08 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	156.8° C



RXL 90

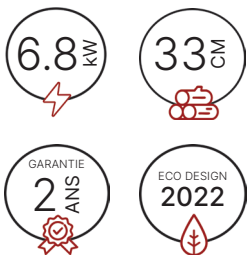


RXL 100

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

LE MAXI-FOUR POUR DES MAXI-CUISSONS

Avec la nouvelle série L DESIGN, le four prend toute sa place au cœur de la cuisine. Chaque modèle offre un four aux dimensions généreuses : RXL 80 : L 355 (39 L), RXL 90 : L 455 (50 L), RXL 100 : L 555 (62 L).



Puissance nominale	6.8 kW
Rendement utile	85.8 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	234 kg
Largeur	1000 mm
Hauteur	840/910 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.01 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	156.8° C



RXL 100



Serie
design

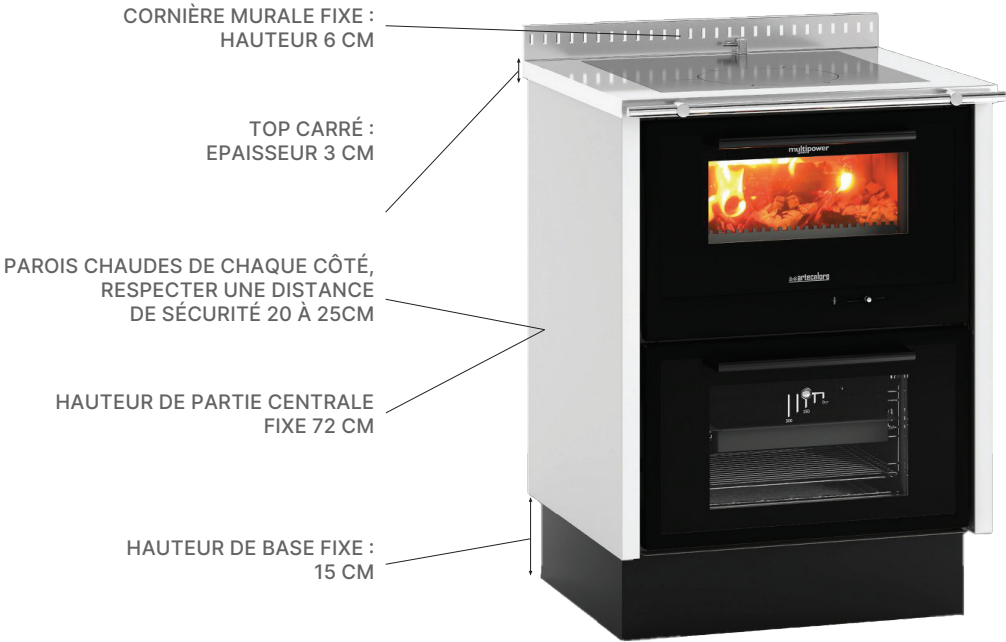
La gamme EVO DESIGN de ArteCAlore est composée de cuisinières « prêtes à poser » avec des lignes essentielles et un design moderne et épuré, conçues pour s'intégrer facilement dans une cuisine.

Deux conceptions pour répondre à vos besoins :

CONI EVO : Le four est situé sous la chambre de combustion.

RX EVO : Le four est positionné à côté de la chambre de combustion.

HAUTEUR TOTALE 90 CM NON MODIFIABLE



2 POSSIBILITÉS DE SORTIE DE FUMÉES* :

DESSUS / ARRIÈRE

*POSSIBLE SUR LE CÔTÉ AVEC PLUS-VALUE

UNE GAMME DE COULEURS ET DE FINITIONS

FINITION RAL :



NOIR 9005



BLANC 9010



ANTHRACITE



ROUGE 3003

FINITION ÉMAILLÉE :

INOX*

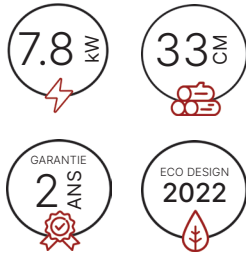
*Possible avec lus-value

RX EVO 65

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

TRADITION ET MODERNITÉ RÉUNIES

La RX EVO 65 met en valeur le charme des cuisinières classiques tout en intégrant une technologie de combustion performante. Compacte et robuste, elle apporte chaleur et fiabilité dans un format pratique pour toutes les cuisines.



Puissance nominale	7.8 kW
Rendement utile	78 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	152 kg
Largeur	650 mm
Hauteur	900 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.08 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	196° C

RX EVO 65

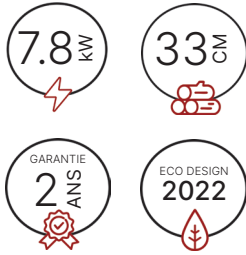


CONI EVO 65

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

L'ÉLÉGANCE COMPACTE

Idéale pour les cuisines modernes, la CONI EVO 65 combine un design épuré avec une cuisson au feu authentique. Sa taille réduite en fait une cuisinière discrète mais performante, capable d'apporter chaleur et saveurs au quotidien.



Puissance nominale	8 kW
Rendement utile	84.1 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	152 kg
Largeur	650 mm
Hauteur	900 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.08 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	208° C

CONI EVO 65

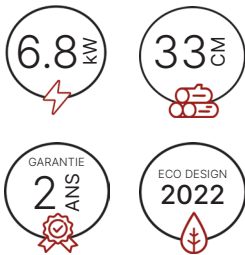


RX EVO 85

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

LA PUISSANCE AU CŒUR DE LA MAISON

Avec ses dimensions généreuses et sa robustesse affirmée, la RX EVO 85 est pensée pour chauffer et cuisiner avec intensité. Un modèle idéal pour ceux qui recherchent la puissance et la convivialité d'une vraie cuisinière de tradition revisitée.



Puissance nominale	6.8 kW
Rendement utile	85.8 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	181 kg
Largeur	850 mm
Hauteur	900 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.01 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	156.8° C

RX EVO 85



CONI EVO 85

DIFFÉRENTE, TOUT SIMPLEMENT

L'ESPACE DE LA CRÉATIVITÉ

Avec sa largeur généreuse, la CONI EVO 85 offre plus de surface de cuisson et un rayonnement thermique puissant. Elle est conçue pour ceux qui veulent allier confort de chauffe et plaisir de cuisiner avec liberté et élégance.



Puissance nominale	7.8 kW
Rendement utile	84.1 %
Taille des bûches	33 cm
Entrée d'Air	Ø 80 mm
Sortie de fumée	Ø 130 mm
Poids	181 kg
Largeur	850 mm
Hauteur	900 mm
Profondeur	600 mm
CO ²	0.08 %
CO ²	696 mg/Nm ³
COG	37 mg/Nm ³
NOX	47 mg/Nm ³
Poussières	20.7 mg/Nm ³
Température fumée	208° C

CONI EVO 85





DISTRIBUTEUR & IMPORTATEUR CHAUFFAGE BOIS BÛCHES-GRANULÉS

Contactez-nous

05 57 67 31 51

adv@ffdtb.fr

www.fairefeudetoutbois.fr

artecalorecucine.it