



I.T.E.M.

made in

Italy



TERMOCUCINA
MARGOT

ECONOMICA
FUNZIONALE
FACILE DA INSTALLARE

Immaginate di riscaldare le vostre case col calore avvolgente della legna, immaginate di poter sfruttare appieno quel calore, di trasmetterlo all'acqua ed avere acqua calda sanitaria e impianto di casa caldo, e infine di utilizzarla per poter cucinare e riscaldare bevande in completa sicurezza, nel modo piu' economico che c'è. Tutto questo è la nuova termocucina I.T.E.M.! Progettata, assemblata e garantita con una esperienza trentennale nel tentativo di offrire un prodotto che rimanga invariato nel tempo, riscaldando e cucinando giorno dopo giorno tutte le pietanze che desiderate, il tutto grazie alla qualità dei componenti made in ITALY, all'adeguato spessore delle lamiere a contatto con la fiamma viva e alla semplicissima gestione della cucina mediante una centralina posta a bordo cucina.

- ✓ **ECONOMICA!** Grazie alla camera di combustione ridotta in modo da essere completamente avvolta dal fuoco e al corretto sfruttamento del calore contenuto nel fumo attraverso i passaggi obbligatori all'interno della cucina è possibile, con una piccola quantità di legna, riscaldare in breve tempo tutti i radiatori della casa diffondendo un calore uniforme, accompagnato da acqua calda sanitaria e dal calore del forno per cotture fino a 250 gradi.
- ✓ **FUNZIONALE!** Il riscaldamento dell'impianto è affidato al corpo caldaia dello spessore di 5mm che avvolge completamente la fiamma; la produzione di acqua calda sanitaria è affidata alla tecnologia del bagnomaria, mediante una serpentina di rame trattato per la produzione di acqua sanitaria, lunga 25 metri e affogata nel punto piu' alto della cucina. Cuoce in modo pulito e sicuro grazie alla piastra superiore in ghisa radiante a contatto diretto con la fiamma. Il forno è posto sulla parte sinistra della cucina completamente di acciaio inox, duraturo nel tempo e facilissimo da sostituire in caso di manutenzione.
- ✓ **FACILE DA INSTALLARE!** Le termocucine I.T.E.M. sono già assemblate con tutti i componenti necessari al funzionamento: comprensivo di pompa a inverter, valvole a sfera, termostato pompa, valvola regolatrice di tiraggio: non bisogna che allacciare i due tubi dell'impianto ed il tubo dell'acqua fredda proveniente dall'acquedotto con relativa uscita dell'acqua calda. La termo cucina può essere usata come unica fonte di calore per abitazioni fino a 150 metri quadrati circa, o essere facilmente integrata con un altro apparecchio esistente come caldaia a gas murale o caldaia a biomassa. L'installazione deve essere eseguita a regola d'arte da personale qualificato e secondo la norma vigente che prevede il montaggio a vaso aperto. La termocucina è un prodotto finito pronto per l'allaccio alla canna fumaria esistente, mediante il raccordo fornito in dotazione del diametro di 140 mm; la tubazione dev'essere possibilmente corta con pochi cambi di direzione, i collegamenti devono essere a tenuta stagna e garantire la sufficiente depressione.

MARGOT



Le colorazioni dei pannelli, e quelle della struttura comprendente base d'appoggio e montanti sono completamente personalizzabili, a scelta tra le vernici a polvere RAL.

MARGOT F

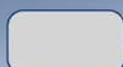


La termocucina **"Margot F"** è la versione che oltre ad avere le caratteristiche di quella precedentemente descritta con piano in ghisa di cottura 490×490, capiente camera di combustione, circuito sanitario e di riscaldamento integrato; ha posto nella parte sinistra un vano cottura, con due ripiani e completamente in acciaio inox delle dimensioni 300×300 mm, con profondità di 400 mm, in cui è possibile cuocere cibi in tutta sicurezza fino alla temperatura di 250°; e sotto di esso un vano piu' piccolo destinato a riscaldare cibi e bevande.

Grazie all'apporto di aria durante la combustione, la temperatura del forno può essere notevolmente aumentata! inoltre una combustione con buon tiraggio, è la chiave vincente per una cottura ottimale! Le padelle possono essere collocate su vari livelli: grandi arrosti e piatti che richiedono un calore notevole devono essere posti nella parte superiore. La temperatura di cottura puo' essere facilmente controllata tramite il termometro di precisione posto sul vetro temperato, e regolata al fine di ottenere la cottura voluta semplicemente regolando la valvola di tiraggio e abbassando gradualmente l'apporto di legna.

Le termo cucine Margot e Margot F sono progettate, saldate, assemblate e provate dalla I.T.E.M s.n.c. che garantisce 5 anni l'intero corpo caldaia; mentre la componentistica idraulica ed elettrica è affidata a componenti marchiati CE e quindi garantiti per 2 anni. Termocucina dal design sobrio ed essenziale, disponibile con colorazione a scelta tra una vasta gamma di colorazioni a polvere RAL.

COLORI STANDARD DI PRODUZIONE



RAL 7035



RAL 7046

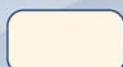


COPPER
BLACK



SILVER
BLACK

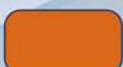
I COLORI RAL SONO REALIZZATI TUTTI IN VERSIONE BUCCIATA



RAL 1013



RAL 1021



RAL 2004



RAL 3002



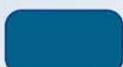
RAL 3003



RAL 3020



RAL 5005



RAL 5009



RAL 5015



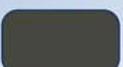
RAL 6005



RAL 6011



RAL 6018



RAL 7016



RAL 7040



RAL 8001



RAL 8016



RAL 9005



RAL 9010

Le presenti colorazioni rappresentano una selezione delle tinte RAL più comunemente usate e sono realizzate tutte in versione bucciata, per garantire una maggiore resistenza del rivestimento. Le immagini qui rappresentate sono da considerarsi puramente a scopo illustrativo, in quanto la visualizzazione dei colori sulla carta e sullo schermo è condizionata dalle caratteristiche del monitor e della scheda grafica.

	MARGOT	MARGOT F
POT. TERMICA RESA (Kwatt)	28	29
POT.TERMICA RESA ALL'ACQUA (Kwatt)	21	21
POT. TERMICA RESA ALL'AMBIENTE (Kwatt)	7	8
CONTENUTO H2O CALDAIA (Lt.)	60	60
PRODUZIONE Acqua calda sanitaria $\Delta T=25^\circ$ (Lt/min)	11	11
CONSUMO DI LEGNA (Kg/ora)	2-6	2-8
VOLUME RISCALDABILE (m3)	Min. 180 max. 400	Min. 180 max. 400
DIMENSIONE BOCCA DI CARICO (l×h mm)	200×260	200×260
VOLUME CAMERA DI COMBUSTIONE (Lt.)	62	62
DIMENSIONE PIASTRA DI COTTURA IN GHISA (L×L mm)	495×495	495×495
DIMENSIONE TERMOCUCINA (L×H×P mm)	840×920×720	1190×920×720
DIMENSIONE FORNO (L×H×P mm)	NO	320×300×400
ALLACCI IMPIANTO (pollici)	1" F	1" F
ALLACCI CIRCUITO SANITARIO (pollici)	1/2" M	1/2" M
ALLACCI CASSETTA D'ESPANSIONE (pollici)	1" F	1" F
DIAMETRO USCITA FUMI (mm)	140	140
PESO (Kg)	256	328
DEPRESSIONE RICHIESTA CANNA FUMARIA (Pa)	10-14	10-14

COME RAGGIUNGERCI:

Dal Casello A14, uscita LANCIANO, svoltare a sinistra e seguire le indicazioni per Lanciano, percorrere 6,5 km. Al semaforo girare a sinistra (ind. Fossacesia - Val Di Sangro), dopo 700 mt salire sulla rotonda (ind. Fossacesia- Val Di Sangro), quindi prendere la 3° uscita e continuare dritto per 1,2 km.

Dal Casello A14, uscita VAL DI SANGRO, svoltare a Sinistra (ind. Villa S. Maria), percorrere la SS 652 per 4 km, quindi prendere l'uscita Mozzagrogna e seguire le indicazioni per Mozzagrogna, poi per Lanciano.

Al semaforo girare a sinistra sulla SP84 ex SS524, percorrere 3 km ed uscire a Contrada Iconicella.

Tenere la destra, dopo 300 mt all'incrocio svoltare a sinistra e continuare dritto per 1 km.



I.T.E.M.



C.da Villa Andreoli 217, 66034 Lanciano (CH)
Tel./Fax 0872.41031
Email: info@itemeco.com - www.itemeco.com



ABICert
l'ente di certificazione
UNI EN ISO 9001:2008