

THERMOROSSI

Fire Lovers

- Free Line News -



50
20
18



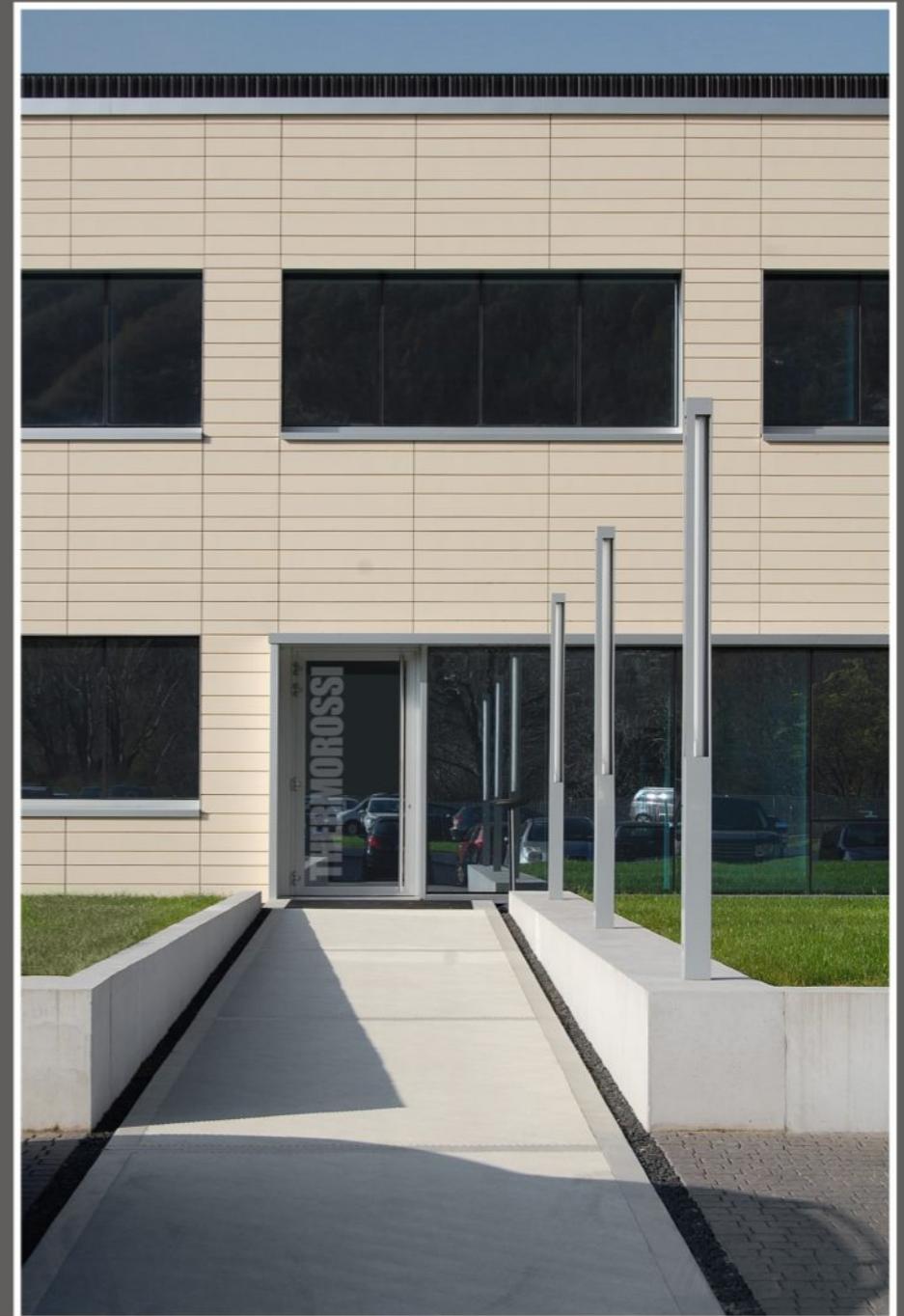
THERMOROSSI
ANNIVERSARY

- Free Line News -



Since 1968, to present

- ITA Sorta in una provincia ricca di tradizione metalmeccanica ed aperta alle più innovative tecnologie, Thermorossi opera con successo da oltre 50 anni nel settore dei riscaldamento fino a diventare, oggi, una tra le più affermate ed avanzate industrie europee nella produzione di stufe, cucine, inserti, termocucine e caldaie.
- DEU Seit 50 Jahren arbeitet Thermorossi in der Heizungsbranche mit Erfolg und zaeht heute als einer der namhaftesten und innovativsten Hersteller von Kaminoefen, Zentralheizungskoch-herden und Heizkesseln in Europa.
- ENG Established in a province renowned for its metalworking traditions and open to modern technology, Thermorossi has been working with success in the heating sector for 50 years and is now one of the leading and advanced European companies in the production of stoves, central heating cookers and boilers.
- FRA Installé depuis plus de 50 ans dans une région riche en tradition mécanique et métallurgique ouverte aux technologies les plus avancées, Thermorossi est l'un des leaders européens dans la production de poêles, inserts, thermo-cuisinières et chaudières, à bûches et à granulés.
- ESP Establecida en una provincia renombrada por su tradición metalúrgica y abierta a las tecnologías más modernas, Thermorossi trabaja con éxito en el sector de la calefacción desde hace 50 años y ahora es una de las empresas europeas principales y más avanzadas en la producción de estufas, cocinas de calefacción central y calderas de leña.





Rigidi criteri costruttivi, elevati spessori della materia prima impiegata, offrono un grande accumulo termico e durata dei componenti

Hohe Produktionsstandards, hohe Qualität der Rohstoffe, garantieren lange Lebensdauer aller feuerberührten Teile und des Brenners

The strict manufacturing standards, the high quality of raw materials, grant higher heat accumulation, stable durability of the burning pot and other components

Les critères de construction rigides, les grosses épaisseurs des matériaux utilisés, offrent une grande capacité d'accumulation thermique, de stabilité dimensionnelle du brûleur, et de durée des composants

Nuestros equipos son el resultado de exigentes criterios de construcción. Ofrecemos equipos con una gran acumulación térmica, estabilidad dimensional del quemador y durabilidad de los componentes

Easy Cleaning



Il grande cassetto cenere e le adeguate ispezioni per la pulizia semplificano la manutenzione mantenendo l'efficienza ai massimi livelli

Der große Ascheauffang sowie die leicht zugänglichen Reinigungsöffnungen machen die Reinigung des Gerätes viel einfacher und komfortabler, wodurch die Effizienz des Gerätes hoch gehalten wird

The wide ash pan and the obvious inspection points make maintenance easier keeping the efficiency at highest levels. Simple periodic maintenance

Le grand tiroir des cendres et les inspections de nettoyage pratiques simplifient l'entretien, gardant le rendement au plus haut niveau. Aucune surprise durant l'entretien périodique

El ancho cajón de ceniza y una inspección de limpieza cómoda simplifican la mantención manteniendo el rendimiento a máximos niveles y evitando sorpresas



Made in Italy: Thermorossi si avvale delle più moderne tecniche di produzione e tutti i prodotti sono conformi alle più severe normative europee

Made in Italy: Thermorossi benutzt die neuesten Fertigungsmethoden und alle Geräte erfüllen die strengsten Anforderungen der Europäischen Richtlinien bezüglich Sicherheit und Umweltschutz

Made in Italy: Thermorossi uses the most modern techniques of production and all products conform to the strictest European regulations

Made in Italy: Thermorossi se sert des techniques de production les plus performantes et tous les produits sont conformes aux normes européennes les plus sévères

Made in Italy: Thermorossi utiliza las técnicas más modernas de producción y todos los productos se ajustan a las más estrictas normas europeas



Forno smaltato completo di griglia e leccarda

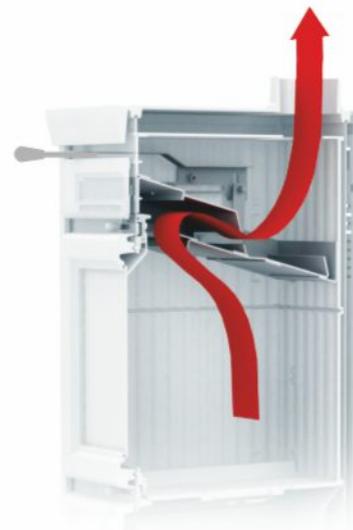
Backofen emailiert mit Grill und Fettpfanne

Enamelled oven complete with grill and dripping pan

Four émaillé avec grille et lèchefrite

Horno esmaltado con parrilla y bandeja de grasas

SMOKE BY-PASS OFF



SMOKE BY-PASS

Smoke by-pass reduce drasticamente l'uscita di fumo nella stanza ad ogni carica di legna, con effetto salutare per tutta la famiglia.

Smoke by-pass reduziert Raucheintritt in Wohnbereich mit jedem Holzladung

Smoke by-pass technology reduces smoke entering the living zone with every wood load

Le Smoke by-pass réduit les émissions de fumée dans la pièce lors des recharges de bûches

Smoke by-pass reduce extremamente la salida de humos en la habitación a cada carga de combustible

SMOKE BY-PASS ON



Thermorossi - I perché di una scelta

Die gründe einer Wahl - Why to choose Thermorossi? - Pourquoi Thermorossi? - Los motivos de una elección

silent

Sofia

ITA La forma razionale e l'essenzialità del design caratterizzano questa stufa quale prodotto unico per economicità ed eleganza. L'innovativo dispositivo SMOKE BY PASS riduce drasticamente l'uscita di fumo nella stanza ad ogni carica di legna.

DEU Die rationelle Form und das schlichte, sich auf die wichtigen Einzelheiten beschränkende Design machen diesen Ofen aufgrund seiner Sparsamkeit und Eleganz zu einem einzigartigen Produkt. Bei jedem Holznachlegen reduziert das innovative SMOKE BY PASS-System die Freisetzung von Rauchgasen in den Aufstellraum des Ofens drastisch.

ENG Their rational shape and essential design are the characteristics that make these stoves unique in terms of cost-efficiency and elegance. At each load of wood the innovative SMOKE BY PASS device drastically reduces the release of smokes in the room.

FRA La forme rationnelle et le design essentiel caractérisent ce poêle unique de par son économie et son élégance. L'innovant dispositif SMOKE BY PASS réduit drastiquement l'émission de fumée dans la pièce à chaque recharge de bûches.

ESP La forma racional y el diseño esencial caracterizan a esta estufa como un producto único por su economía y elegancia. La tecnología innovadora SMOKE BY PASS reduce drásticamente la salida de humo en el hogar, antes de cada carga de leña.

**Tecnologia Smoke by-pass,
riduce drasticamente
l'uscita di fumo nella stanza
ad ogni carica di legna**
Smoke by-pass technology
reduces the smoke outlet
to the living zone before
every wood load

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 317x289x342)
Cast iron firebox
(HxWxD - 317x289x342)

Bocca di carico
(LxH - 313x344)
Loading opening
(WxH - 313x344)

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria**
Secondary air modulation
devices

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria**
Primary air modulation
devices

Uscita fumi Ø 130 mm
Smoke outlet Ø 130 mm

Top in ghisa smaltata
Enamelled cast iron top

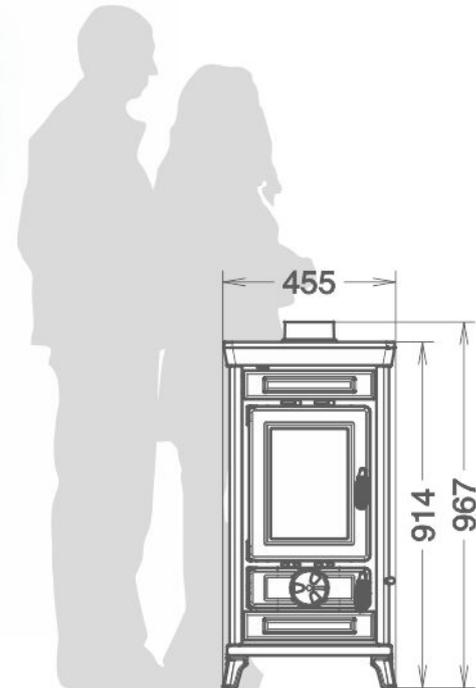
**Preziosa maiolica artigianale
fatta a mano**
Precious handmade majolica
by master craftsmen

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria terziaria**
terziary air modulation
devices

Maniglia antiscottatura
Cool touch door handle

Leva scuoti griglia
Riddle grate lever

**L'elegante design rialzato
della base facilita la pulizia**
The refined raised base
facilitates the cleaning operations



205*



mm

914x455x544



9,5*



7,6*



1,92*



138



silent



Sofia maiolica

ITA La forma razionale e l'essenzialità del design caratterizzano questa stufa quale prodotto unico per economicità ed eleganza. L'innovativo dispositivo SMOKE BY PASS riduce drasticamente l'uscita di fumo nella stanza ad ogni carica di legna.

DEU Die rationelle Form und das schlichte, sich auf die wichtigen Einzelheiten beschränkende Design machen diesen Ofen aufgrund seiner Sparsamkeit und Eleganz zu einem einzigartigen Produkt. Bei jedem Holznachlegen reduziert das innovative SMOKE BY PASS-System die Freisetzung von Rauchgasen in den Aufstellraum des Ofens drastisch.

ENG Their rational shape and essential design are the characteristics that make these stoves unique in terms of cost-efficiency and elegance. At each load of wood the innovative SMOKE BY PASS device drastically reduces the release of smokes in the room.

FRA La forme rationnelle et le design essentiel caractérisent ce poêle unique de par son économie et son élégance. L'innovant dispositif SMOKE BY PASS réduit drastiquement l'émission de fumée dans la pièce à chaque recharge de bûches.

ESP La forma racional y el diseño esencial caracterizan a esta estufa como un producto único por su economía y elegancia. La tecnología innovadora SMOKE BY PASS reduce drásticamente la salida de humo en el hogar, antes de cada carga de leña.

**Tecnologia Smoke by-pass,
riduce drasticamente
l'uscita di fumo nella stanza
ad ogni carica di legna**
Smoke by-pass technology
reduces the smoke outlet
to the living zone before
every wood load

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 317x289x342)
Cast iron firebox
(HxWxD - 317x289x342)

Bocca di carico
(LxH - 313x344)
Loading opening
(WxH - 313x344)

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria**
Secondary air modulation
devices

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria**
Primary air modulation
devices

Uscita fumi Ø 130 mm
Smoke outlet Ø 130 mm

Top in ghisa smaltata
Enamelled cast iron top

**Preziosa maiolica artigianale
fatta a mano**
Precious handmade majolica
by master craftsmen

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria terziaria**
terziary air modulation
devices

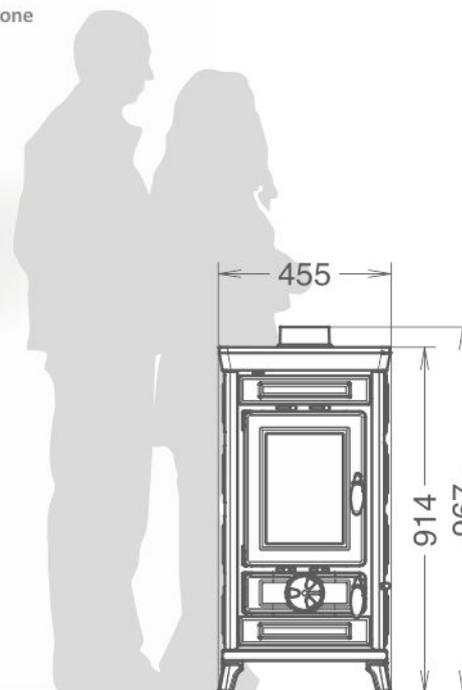
Maniglia antiscottatura
Cool touch door handle

Leva scuoti griglia
Riddle grate lever

Beige



Bordeaux



205*



mm



914x455x544

9,5*



7,6*



1,92*



145



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent



Ilaria

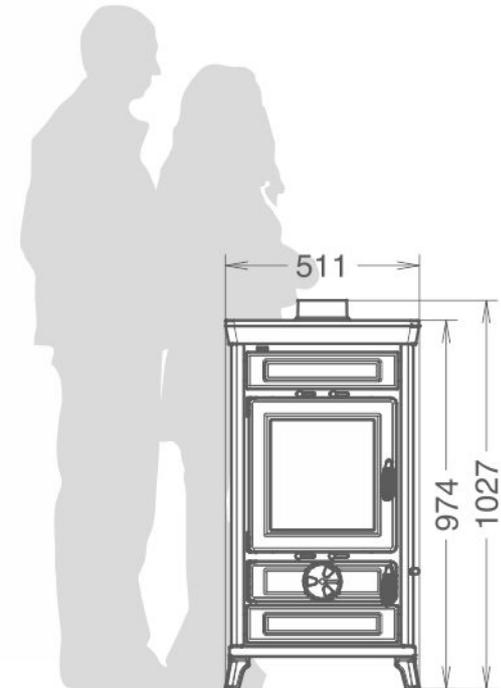
ITA La stufa nel senso più classico della parola, dotata di una ampia camera di combustione. L'innovativo dispositivo SMOKE BY PASS riduce drasticamente l'uscita di fumo nella stanza ad ogni carica di legna.

DEU Der klassische Ofen im wahren Sinne des Wortes ist ausgestattet mit einer großen Brennkammer. Das innovative SMOKE BY PASS-System reduziert die Freisetzung von Rauchgasen in den Aufstellraum des Ofens drastisch

ENG The stove in the most classic meaning of the word, equipped with a large combustion chamber. The innovative SMOKE BY PASS device drastically reduces the release of smokes in the room at every load of wood.

FRA Le poêle dans le sens le plus classique du terme, doté d'une ample chambre de combustion. L'innovant dispositif SMOKE BY PASS réduit drastiquement l'émission de fumée dans la pièce à chaque recharge de bûches.

ESP La estufa en el sentido más clásico de la palabra, equipada con una gran cámara de combustión. La tecnología innovadora SMOKE BY PASS reduce drásticamente la salida de humo en el hogar, antes de cada carga de leña.



240*	
974x511x575	
11*	
8,8*	
2,4*	
164	



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent

Ilaria maiolica

ITA La stufa nel senso più classico della parola, dotata di una ampia camera di combustione. L'innovativo dispositivo SMOKE BY PASS riduce drasticamente l'uscita di fumo nella stanza ad ogni carica di legna.

DEU Der klassische Ofen im wahren Sinne des Wortes ist ausgestattet mit einer großen Brennkammer. Das innovative SMOKE BY PASS-System reduziert die Freisetzung von Rauchgasen in den Aufstellraum des Ofens drastisch

ENG The stove in the most classic meaning of the word, equipped with a large combustion chamber. The innovative SMOKE BY PASS device drastically reduces the release of smokes in the room at every load of wood.

FRA Le poêle dans le sens le plus classique du terme, doté d'une ample chambre de combustion. L'innovant dispositif SMOKE BY PASS réduit drastiquement l'émission de fumée dans la pièce à chaque recharge de bûches.

ESP La estufa en el sentido más clásico de la palabra, equipada con una gran cámara de combustión. La tecnología innovadora SMOKE BY PASS reduce drásticamente la salida de humo en el hogar, antes de cada carga de leña.

**Tecnologia Smoke by-pass,
riduce drasticamente
l'uscita di fumo nella stanza
ad ogni carica di legna**
Smoke by-pass technology
reduces the smoke outlet
to the living zone before
every wood load

Uscita fumi Ø 130 mm
Smoke outlet Ø 130 mm

Beige



Top in ghisa smaltata
Enamelled cast iron top

Bordeaux



**Preziosa maiolica artigianale
fatta a mano**
Precious handmade majolica
by master craftsmen

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria terziaria**
terziary air modulation
devices

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 313x362x384)
Cast iron firebox
(HxWxD - 313X362X384)

Maniglia antiscottatura
Cool touch door handle

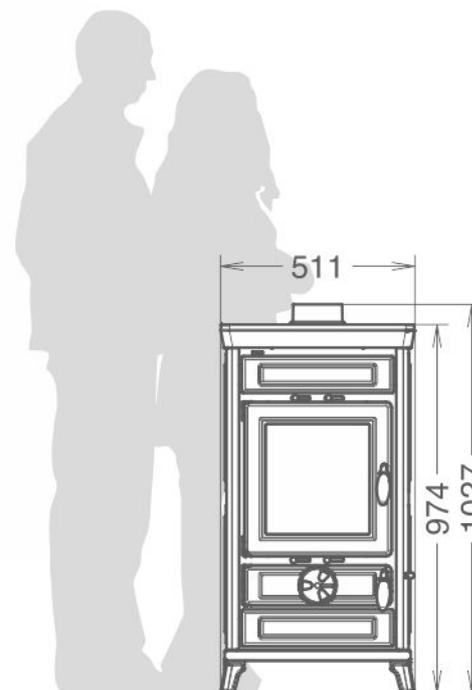
Bocca di carico
(LxH - 245x346)
Loading opening
(WxH - 245x346)

Leva scuoti griglia
Riddle grate lever

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria**
Secondary air modulation
devices

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria**
Primary air modulation
devices

**L'elegante design rialzato
della base facilita la pulizia**
The refined raised base
facilities the cleaning operations



240*



mm

974x511x575



11*



8,8*
kW
NOM.

2,4*



177



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent



Vittoria

ITA Vittoria rappresenta la soluzione ideale per chi cerca utilità, solidità, estetica in un ingombro contenuto. La sua camera di combustione sviluppata in verticale permette di ammirare il fascino del fuoco a legna. L'innovativo dispositivo SMOKE BY PASS riduce drasticamente l'uscita di fumo nella stanza ad ogni carica di legna.

DEU Vittoria ist die ideale Lösung für alle, die Wert auf Zweckmäßigkeit, Solidität und Ästhetik auf kleinstem Raum legen. Seine vertikal entwickelte Brennkammer erlaubt es Ihnen, den Charme eines Holzfeuers zu bewundern. Bei jedem Holznachlegen reduziert das innovative SMOKE BY PASS-System die Freisetzung von Rauchgasen in den Aufstellraum des Ofens drastisch.

ENG Vittoria is the ideal solution for those looking for utility, solidity, aesthetics in a small footprint. Its vertically developed combustion chamber allows you to admire the charm of a wood fire. At each load of wood the innovative SMOKE BY PASS device drastically reduces the release of smokes in the room.

FRA Le Vittoria est la solution idéale pour qui recherche l'utilité, la solidité, et l'esthétique dans un gabarit contenu. Sa chambre de combustion développée verticalement permet d'apprécier le charme du feu de bois. L'innovant dispositif SMOKE BY PASS réduit drastiquement l'émission de fumée dans la pièce à chaque recharge de bûches.

ESP Vittoria representa la solución ideal para aquellos que buscan utilidad, solidez y estética en un espacio reducido. Su cámara de combustión vertical permite admirar el encanto del fuego de leña. La tecnología innovadora SMOKE BY PASS reduce drásticamente la salida de humo en el hogar, antes de cada carga de leña.

Tecnologia Smoke by-pass, riduce drasticamente l'uscita di fumo nella stanza ad ogni carica di legna
Smoke by-pass technology reduces the smoke outlet to the living zone before every wood load

Uscita fumi Ø 130 mm
Smoke outlet Ø 130 mm

Top in ghisa smaltata
Enamelled cast iron top

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Preziosa maiolica artigianale fatta a mano
Precious handmade majolica by master craftsmen

Dispositivo per la regolazione dell'aria terziaria
terziary air modulation devices

Camera di combustione in ghisa (HxLxP - 439x362x384)
Cast iron firebox (HxWxD - 439x362x384)

Bocca di carico (LxH - 315x470)
Loading opening (WxH - 315x470)

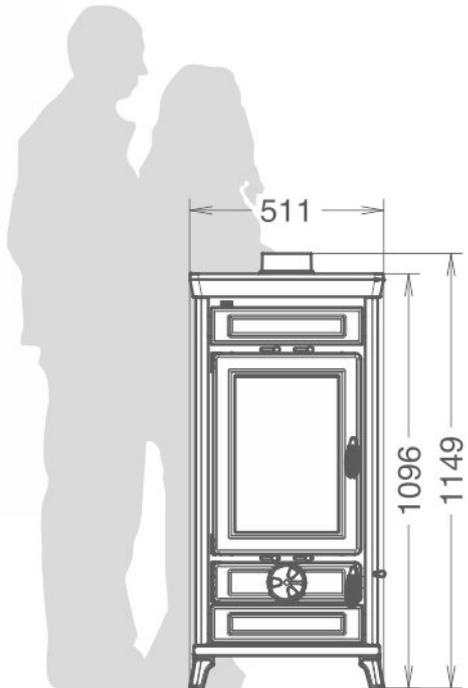
Maniglia antiscottatura
Cool touch door handle

Dispositivo per la regolazione dell'aria secondaria
Secondary air modulation devices

Leva scuoti griglia
Riddle grate lever

Dispositivo per la regolazione dell'aria primaria
Primary air modulation devices

L'elegante design rialzato della base facilita la pulizia
The refined raised base facilities the cleaning operations



240*

mm

1096x511x575

9,8*

kW NOM.

8,5*

2,15*

178



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent



Vittoria maiolica

ITA Vittoria rappresenta la soluzione ideale per chi cerca utilità, solidità, estetica in un ingombro contenuto. La sua camera di combustione sviluppata in verticale permette di ammirare il fascino del fuoco a legna. L'innovativo dispositivo SMOKE BY PASS riduce drasticamente l'uscita di fumo nella stanza ad ogni carica di legna.

DEU Vittoria ist die ideale Lösung für alle, die Wert auf Zweckmäßigkeit, Solidität und Ästhetik auf kleinstem Raum legen. Seine vertikal entwickelte Brennkammer erlaubt es Ihnen, den Charme eines Holzfeuers zu bewundern. Bei jedem Holznachlegen reduziert das innovative SMOKE BY PASS-System die Freisetzung von Rauchgasen in den Aufstellraum des Ofens drastisch.

ENG Vittoria is the ideal solution for those looking for utility, solidity, aesthetics in a small footprint. Its vertically developed combustion chamber allows you to admire the charm of a wood fire. At each load of wood the innovative SMOKE BY PASS device drastically reduces the release of smokes in the room.

FRA Le Vittoria est la solution idéale pour qui recherche l'utilité, la solidité, et l'esthétique dans un gabarit contenu. Sa chambre de combustion développée verticalement permet d'apprécier le charme du feu de bois. L'innovant dispositif SMOKE BY PASS réduit drastiquement l'émission de fumée dans la pièce à chaque recharge de bûches.

ESP Vittoria representa la solución ideal para aquellos que buscan utilidad, solidez y estética en un espacio reducido. Su cámara de combustión vertical permite admirar el encanto del fuego de leña. La tecnología innovadora SMOKE BY PASS reduce drásticamente la salida de humo en el hogar, antes de cada carga de leña.

Tecnologia Smoke by-pass,
riduce drasticamente
l'uscita di fumo nella stanza
ad ogni carica di legna
Smoke by-pass technology
reduces the smoke outlet
to the living zone before
every wood load

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 439x362x384)
Cast iron firebox
(HxWxD - 439x362x384)

Bocca di carico
(LxH - 315x470)
Loading opening
(WxH - 315x470)

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria**
Secondary air modulation
devices

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria**
Primary air modulation
devices

Uscita fumi Ø 130 mm
Smoke outlet Ø 130 mm

Top in ghisa smaltata
Enamelled cast iron top

**Preziosa maiolica artigianale
fatta a mano**
Precious handmade majolica
by master craftsmen

**Dispositivo per la regolazione
dell'aria terziaria**
terziary air modulation
devices

Maniglia antiscottatura
Cool touch door handle

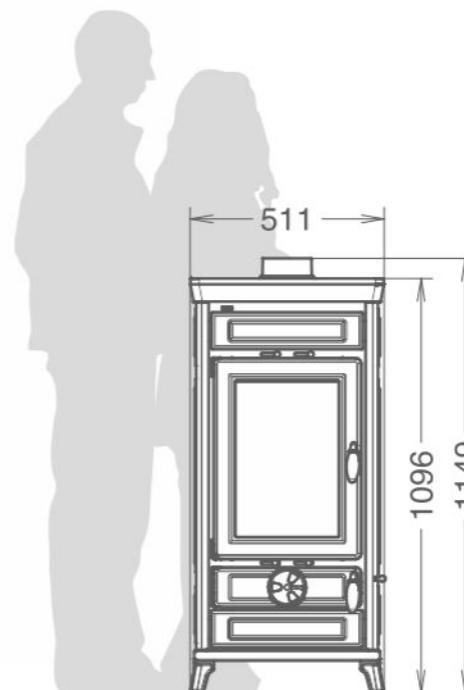
Leva scuoti griglia
Riddle grate lever

**L'elegante design rialzato
della base facilita la pulizia**
The refined raised base
facilities the cleaning operations

Beige



Bordeaux



240*



mm



1096x511x575

9,8*



8,5*



2,15*



193



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent

Anna

ITA Per chi desidera avere tutto da una stufa, Anna è quanto di più completo si possa richiedere. L'ampia visione del fuoco superiore alla sua categoria, il grande forno smaltato ed il dispositivo SMOKE BY PASS fanno di questa stufa un oggetto prezioso ed unico.

DEU Für anspruchsvolle Personen, die Alles von einem Herd erwarten, ist Anna der umfassendste Ofen, den man sich wünschen kann mit einem Panoramablick auf das Feuer, der jedem Ofen in seiner Kategorie überlegen ist. Der große emaillierte Ofen und das Gerät SMOKE BY PASS-System machen diesen Ofen zu einem wertvollen und einzigartigen Objekt.

ENG For the very demanding ones, who want to have everything from a stove, Anna is the most comprehensive stove one can request. The panoramic view of the fire, superior to any stove in its category, the large enamelled oven and the SMOKE BY PASS device make this stove a precious and unique object.

FRA Pour qui désire tout obtenir d'un poêle, le Anna est le plus complet que l'on puisse prétendre. L'ample vision du feu, bien supérieure à sa catégorie, le grand four émaillé, et le dispositif SMOKE BY PASS font de ce poêle un objet précieux et unique.

ESP Para aquellos que quieren tener todo desde una estufa, Anna es la solución más completa que se pueda tener. La visión del fuego más amplia en su categoría, el gran horno esmaltado y el dispositivo SMOKE BY PASS hacen de esta estufa un objeto precioso y único.

Uscita fumi Ø 130 mm
Smoke outlet Ø 130 mm

Top in ghisa smaltata
Enamelled cast iron top

Vano forno
(HxLxP-303x344x333)
Oven compartment
(HxWxD-303x344x333)

Preziosa maiolica artigianale
fatta a mano
Precious handmade majolica
by master craftsmen

Dispositivo per la regolazione
dell'aria terziaria
terziary air modulation
devices

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Maniglia anticottatura
Cool touch door handle

Leva scuoti griglia
Riddle grate lever

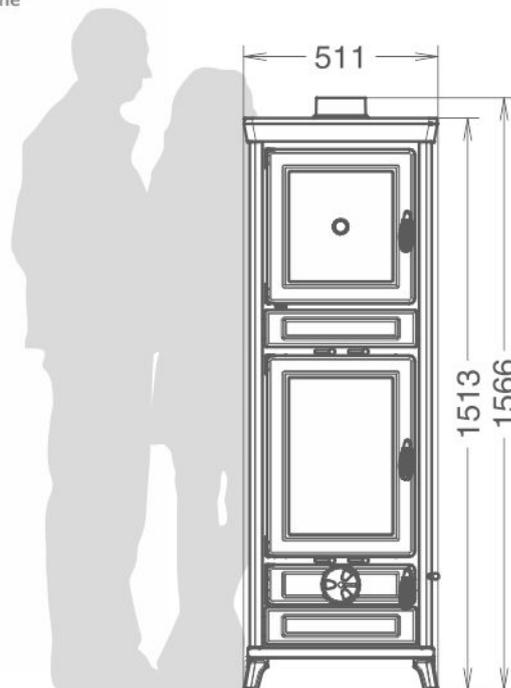
Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria
Primary air modulation
devices

Tecnologia Smoke by-pass,
riduce drasticamente
l'uscita di fumo nella stanza
ad ogni carica di legna
Smoke by-pass technology
reduces the smoke outlet
to the living zone before
every wood load

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 439x362x384)
Cast iron firebox
(HxWxD - 439x362x384)

Bocca di carico
(LxH - 315x470)
Loading opening
(WxH - 315x470)

Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria
Secondary air modulation
devices



252*



mm

1513x511x575

10,6*



kW
NOM.

9,1*



2,3*



243



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent

Anna maiolica

ITA Per chi desidera avere tutto da una stufa, Anna è quanto di più completo si possa richiedere. L'ampia visione del fuoco superiore alla sua categoria, il grande forno smaltato ed il dispositivo SMOKE BY PASS fanno di questa stufa un oggetto prezioso ed unico.

DEU Für anspruchsvolle Personen, die Alles von einem Herd erwarten, ist Anna der umfassendste Ofen, den man sich wünschen kann mit einem Panoramablick auf das Feuer, der jedem Ofen in seiner Kategorie überlegen ist. Der große emaillierte Ofen und das Gerät SMOKE BY PASS-System machen diesen Ofen zu einem wertvollen und einzigartigen Objekt.

ENG For the very demanding ones, who want to have everything from a stove, Anna is the most comprehensive stove one can request. The panoramic view of the fire, superior to any stove in its category, the large enamelled oven and the SMOKE BY PASS device make this stove a precious and unique object.

FRA Pour qui désire tout obtenir d'un poêle, le Anna est le plus complet que l'on puisse prétendre. L'ample vision du feu, bien supérieure à sa catégorie, le grand four émaillé, et le dispositif SMOKE BY PASS font de ce poêle un objet précieux et unique.

ESP Para aquellos que quieren tener todo desde una estufa, Anna es la solución más completa que se pueda tener. La visión del fuego más amplia en su categoría, el gran horno esmaltado y el dispositivo SMOKE BY PASS hacen de esta estufa un objeto precioso y único.

Uscita fumi Ø 130 mm
Smoke outlet Ø 130 mm

Top in ghisa smaltata
Enamelled cast iron top

Tecnologia Smoke by-pass,
riduce drasticamente
l'uscita di fumo nella stanza
ad ogni carica di legna
Smoke by-pass technology
reduces the smoke outlet
to the living zone before
every wood load

Vano forno
(HxLxP-303x344x333)
Oven compartement
(HxWxD-303x344x333)

Preziosa maiolica artigianale
fatta a mano
Precious handmade majolica
by master craftsmen

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 439x362x384)
Cast iron firebox
(HxWxD - 439x362x384)

Dispositivo per la regolazione
dell'aria terziaria
terziary air modulation
devices

Bocca di carico
(LxH - 315x470)
Loading opening
(WxH - 315x470)

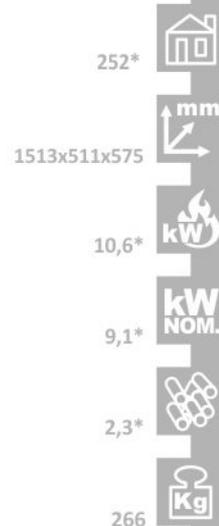
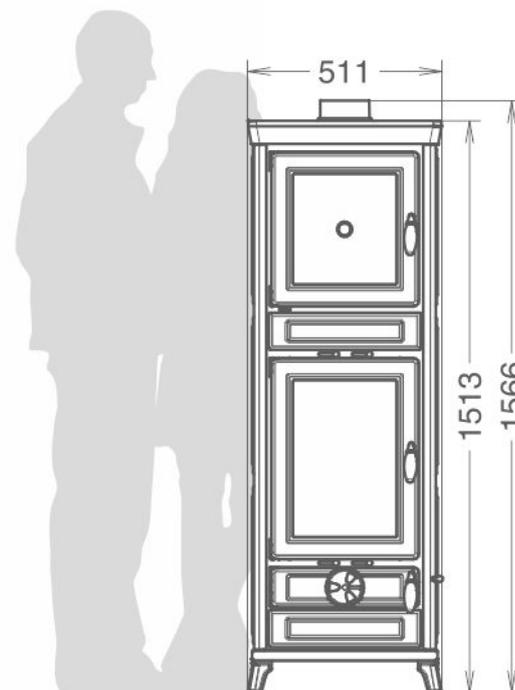
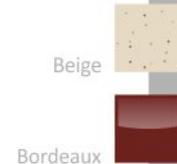
Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria
Secondary air modulation
devices

Maniglia anticottatura
Cool touch door handle

Leva scuoti griglia
Riddle grate lever

Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria
Primary air modulation
devices



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent

Klaretta

- ITA La ghisa lavorata nella sua massima espressione assume una forma lineare e minimalista. Lo stile razionale dona alla cucina una personalità unica ed esclusiva.
- DEU Das mit maximalen Ausdruck gearbeitete Gußeisen nimmt eine lineare und minimalistische Form an. Sein effektvoller und rationaler Stil verleiht der Küche eine starke und einzigartige Persönlichkeit.
- ENG The cast iron worked in its highest expression takes on a linear and minimalist shape. Its essential and rational style gives the kitchen a strong and unique personality.
- FRA La fonte élaborée dans sa plus haute expression assumé une forme linéaire et minimaliste. Le style rationnel donne à la cuisinière une personnalité unique et exclusive.
- ESP El hierro fundido trabajado en su máxima expresión adopta una forma lineal y minimalista, el estilo racional dona a la cocina una personalidad única y exclusiva.

Uscite fumi disponibili:
Superiore – posteriore
Flue outlet options:
top-rear

Piano cottura in ghisa levigata
completo di cerchi in ghisa
Smoothed cast iron cooking plate
together with cast iron rings

Uscita fumi
Ø 130 mm
Smoke outlet
Ø 130 mm

Starter
Starter



• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)
Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück (opt.)
Lateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)
Main courante latérale, gauche ou droite, 1 pièce (opt.)
Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Grigio
antracite

Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria
Secondary air modulation
devices

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Corrimano
laterale (optional)
Lateral
handrail (optional)

Cornice in ghisa
Cast iron frame

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 296x235x353)
Cast iron firebox
(HxWxD - 296x235x353)

Bocca di carico
(LxH - 214x273)
Loading opening
(WxH - 214x273)

Forno smaltato
(HxLxP-307x253x333)
Enamelled oven
(HxWxD-307x253x333)

Maniglia antiscottatura
Cool touch door handle

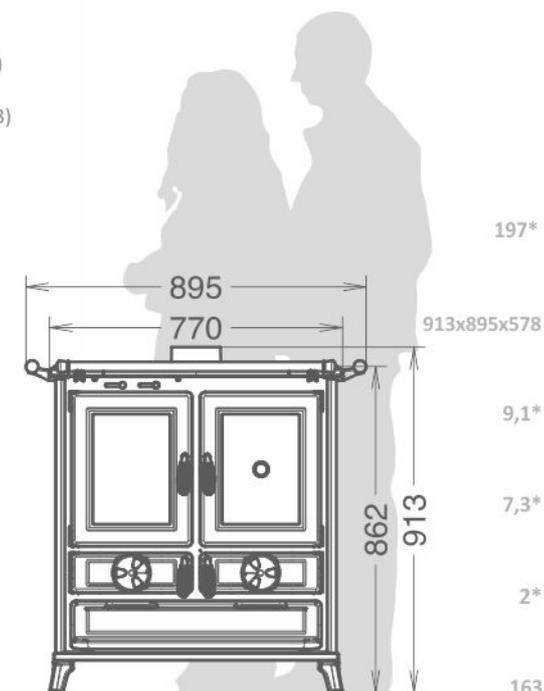
Vano scaldavivande
Food warmer

Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria
Primary air modulation
devices

Piano salva cenere in ghisa
Cast iron ash collecting base

Vano porta attrezzi
Tools compartment

L'elegante design rialzato
della base facilita la pulizia
The refined raised base
facilitates the cleaning operations



197*



mm



9,1*



7,3*



2*



163



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent



Violetta

ITA La ghisa lavorata nella sua massima espressione assume una forma lineare e minimalista, lo stile razionale dona alla cucina una personalità unica ed esclusiva. Stile ed eleganza arricchita da preziose maioliche fatte a mano con pregiate lavorazioni in sotto rilievo.

DEU Das mit maximalen Ausdruck gearbeitete Gußeisen nimmt eine lineare und minimalistische Form an. Sein effektvoller und rationaler Stil verleiht der Küche eine starke und einzigartige Persönlichkeit. Style und Eleganz angereichert mit wertvoller handgefertigter Keramik mit feiner Verarbeitung und Reliefprägung.

ENG The cast iron worked in its highest expression takes on a linear and minimalist shape. Its efficient and rational style gives the kitchen a strong and unique personality. Style and elegance enriched with precious handmade majolica tiles with fine decors in relief.

FRF La fonte élaborée dans sa plus haute expression assume une forme linéaire et minimaliste. Le style rationnel donne à la cuisinière une personnalité unique et exclusive. Style et élégance, enrichis de précieuses céramiques faites à la main, avec de remarquables détails en bas-relief.

ESP El hierro fundido trabajado en su máxima expresión adopta una forma lineal y minimalista, el estilo racional dona a la cocina una personalidad única y exclusiva. Estilo y elegancia enriquecidos por preciosas cerámicas hechas a mano con acabados en bajo relieve.

Uscite fumi disponibili:
Superiore – posteriore
Flue outlet options:
top-rear

Piano cottura in ghisa levigata
completo di cerchi in ghisa
Smoothed cast iron cooking plate
together with cast iron rings

Uscita fumi
Ø 130 mm
Smoke outlet
Ø 130 mm

Starter
Starter

Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria
Secondary air modulation
devices

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 296x235x353)
Cast iron firebox
(HxWxD - 296x235x353)

Bocca di carico
(LxH - 214x273)
Loading opening
(WxH - 214x273)

Maniglia anticottatura
Cool touch door handle

Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria
Primary air modulation
devices

Corrimano
laterale (optional)
Lateral
handrail (optional)

Cornice in ghisa
Cast iron frame

Forno smaltato
(HxLxP-307x253x333)
Enamelled oven
(HxWxD-307x253x333)

Vano scalda vivande
Food warmer

Vano porta attrezzi
Tools compartment

L'elegante design rialzato
della base facilita la pulizia
The refined raised base
facilities the cleaning operations

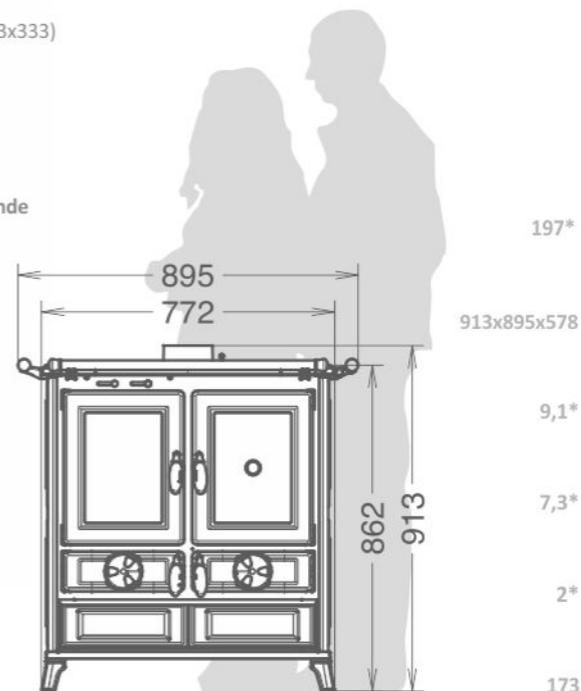


• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)

Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück (opt.)
Lateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)
Main courante latérale, gauche ou droite, 1 pièce (opt.)
Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Beige

Bordeaux



197*



mm



9,1*



7,3*



2*



173



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent



Klara

ITA La ghisa lavorata nella sua massima espressione assume una forma lineare e minimalista, lo stile razionale dona alla cucina una personalità unica ed esclusiva.

DEU Das mit höchster Wertschöpfung gearbeitete Gusseisen nimmt eine lineare und minimalistische Form an. Sein effektvoller und rationaler Stil verleiht der Küche eine starke und einzigartige Persönlichkeit.

ENG The cast iron worked in its highest expression takes on a linear and minimalist shape. Its essential and rational style gives the kitchen a strong and unique personality.

FRA La fonte élaborée dans sa plus haute expression assume une forme linéaire et minimaliste. Le style rationnel donne à la cuisinière une personnalité unique et exclusive.

ESP El hierro fundido trabajado en su máxima expresión adopta una forma lineal y minimalista, el estilo racional dona a la cocina una personalidad única y exclusiva.

Uscite fumi disponibili:
Superiore – posteriore
Flue outlet options:
top-rear

Piano cottura in ghisa levigata
completo di cerchi in ghisa
Smoothed cast iron cooking plate
together with cast iron rings

Uscita fumi
Ø 130 mm
Smoke outlet
Ø 130 mm

Starter
Starter

Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria
Secondary air modulation
devices

Cornice in ghisa
Cast iron frame

Corrimano
laterale (optional)
Lateral
handrail (optional)

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 296x305x453)
Cast iron firebox
(HxWxD - 296x305x453)

Bocca di carico
(LxH - 284x273)
Loading opening
(WxH - 284x273)

Forno smaltato
(HxLxP-307x323x433)
Enamelled oven
(HxWxD-307x323x433)

Vano scalda vivande
Food warmer

Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria
Primary air modulation
devices

Vano porta attrezzi
Tools compartment

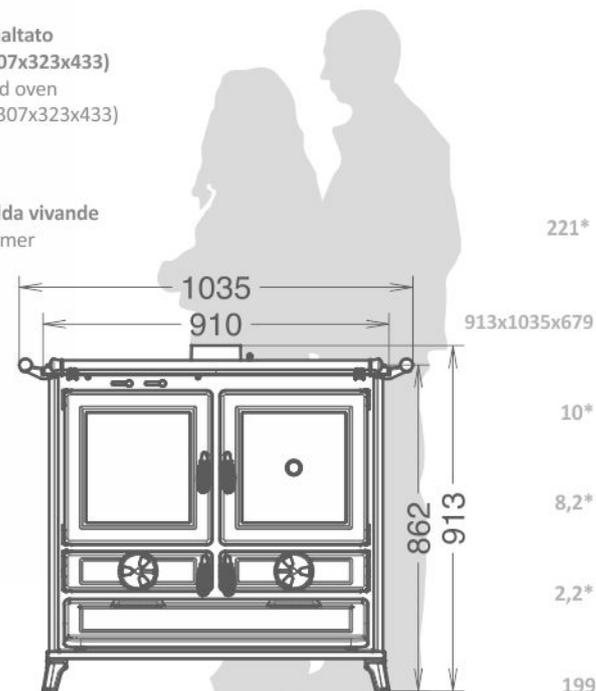
Piano salva cenere in ghisa
Cast iron ash collecting base

L'elegante design rialzato
della base facilita la pulizia
The refined raised base
facilitates the cleaning operations



• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)
Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück (opt.)
Lateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)
Main courante latérale, gauche ou droite, 1 pièce (opt.)
Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Grigio
antracite



221*



mm



10*

8,2*

2,2*

199



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent

*est
l'amour,
rien
d'autre*

Viola

ITA La ghisa lavorata nella sua massima espressione assume una forma lineare e minimalista, lo stile razionale dona alla cucina una personalità unica ed esclusiva. Finiture curate e pregiate maioliche arricchiscono l'ampia visione del focolare.

DEU Das mit höchster Wertschöpfung gearbeitete Gusseisen nimmt eine lineare und minimalistische Form an. Sein effektvoller und rationaler Stil verleiht der Küche eine starke und einzigartige Persönlichkeit. Schöne Oberflächen und kostbare Majolika bereichern die Erscheinung des Feuers.

ENG The cast iron worked in its highest expression takes on a linear and minimalist shape. Its essential and rational style gives the kitchen a strong and unique personality. Painstaking trimmings and valuable majolica enrich the vision of fire pot.

FRA La fonte élaborée dans sa plus haute expression assume une forme linéaire et minimaliste. Le style rationnel donne à la cuisinière une personnalité unique et exclusive. Finitions soignées et précieuses faïences enrichissent la vision globale du foyer.

ESP El hierro fundido trabajado en su máxima expresión adopta una forma lineal y minimalista, el estilo racional dona a la cocina una personalidad única y exclusiva. Cuidados acabados y apreciables mayólica enriquecen la visión de la llama.

Uscite fumi disponibili:
Superiore – posteriore
Flue outlet options:
top-rear

Piano cottura in ghisa levigata
completo di cerchi in ghisa
Smoothed cast iron cooking plate
together with cast iron rings

Uscita fumi
Ø 130 mm
Smoke outlet
Ø 130 mm

Starter
Starter



• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)
Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück (opt.)
Lateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)
Main courante latérale, gauche ou droite, 1 pièce (opt.)
Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Beige

Bordeaux



Cornice in ghisa
Cast iron frame

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 296x305x453)
Cast iron firebox
(HxWxD - 296x305x453)

Bocca di carico
(LxH - 284x273)
Loading opening
(WxH - 284x273)

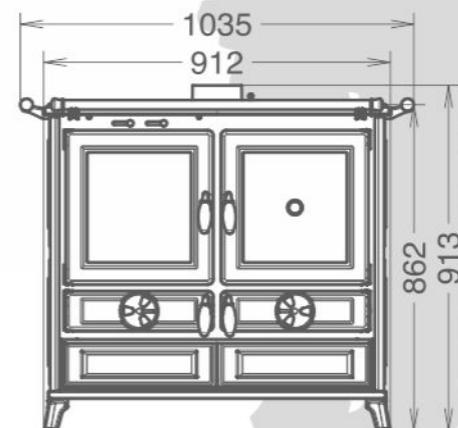
Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria
Primary air modulation
devices

Vano porta attrezzi
Tools compartment

L'elegante design rialzato
della base facilita la pulizia
The refined raised base
facilitates the cleaning operations

Forno smaltato
(HxLxP-307x323x433)
Enamelled oven
(HxWxD-307x323x433)

Vano scalda vivande
Food warmer



913x1035x679

221*



mm



10*

kW
NOM.

8,2*



2,2*

Kg

214



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

Margot

- ITA Libera la tua fantasia in cucina grazie all'ingegnoso dispositivo brevettato «PANEPIZZA». Un'unica grande porta racchiude due forni indipendenti: gestisci come vuoi il calore, il forno superiore è in grado di sfruttare temperature più alte grazie ad un giro fumi dedicato. Entrambi i forni hanno la base in pietra ollare e termometro dedicato. Acqua, lievito e farina e si compie una piccola magia in casa. Tre ingredienti apparentemente molto semplici, danno origine a qualcosa di incredibilmente speciale e profumato, che unisce tutta la famiglia.
- DEU Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf in der Küche dank des genialen, patentierten Herdes «PANEPIZZA». Eine einzige große Tür umschließt zwei unabhängige Öfen: Regeln Sie die gewünschte Wärme wie Sie wollen, im oberen Ofen kann dank einer speziellen Rauchrotation höhere Temperaturen erreichen. Beide Öfen haben einen Boden aus Speckstein und ein Thermometer zum ablesen der Temperatur. Wasser, Backpulver und Mehl und schon findet ein wenig Zauberei im Haus statt. Drei scheinbar sehr einfache Zutaten, die in der Lage sind, etwas unglaublich Besonderes und Duftendes zu kreieren, das die ganze Familie vereint.
- ENG Free your imagination in the kitchen thanks to the ingenious «PANEPIZZA» patented device. A single large door encloses two independent ovens: manage as much heat as you want, the upper oven is able to exploit higher temperatures thanks to a dedicated smoke path. Both ovens have a soapstone base and a dedicated thermometer. Water, baking powder and flour and a little magic happens in the house. Three seemingly very simple ingredients able to create something incredibly special and fragrant, which unites the whole family.
- FRA Libérez votre fantaisie à la cuisine, grâce à l'ingénieux dispositif breveté « PANEPIZZA ». Une unique grande porte renferme 2 fours indépendants. Gérez la chaleur comme vous préférez : le four supérieur est capable de profiter de températures plus élevées grâce à un parcours des fumées qui lui est réservé. Les deux fours sont dotés d'une base en pierre ollaire et d'un thermomètre individuel. Eau, levain et farine, et une petite magie s'accomplit chez vous : trois ingrédients apparemment très simples créent quelque chose d'incroyablement spécial et parfumé, qui réunira toute la famille.
- ESP Libera tu imaginación en la cocina con el ingenioso dispositivo patentado « PANEPIZZA ». Una sola puerta grande encierra dos hornos independientes: es posible gestionar el calor como prefieres, el horno superior aprovecha de las altas temperaturas gracias a un tránsito específico del humo. Ambos hornos tienen una base de piedra y un termómetro dedicado. Agua, levadura y harina, y se cumple una pequeña magia en la casa. Tres ingredientes aparentemente muy simples, dan lugar a algo increíblemente especial y fragante, que une a toda la familia.

Uscite fumi disponibili:
Superiore – posteriore
Flue outlet options:
top-rear

Piano cottura in ghisa levigata
completo di cerchi in ghisa
Smoothed cast iron cooking plate
together with cast iron rings

Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria
Secondary air modulation
devices

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 296x305x453)
Cast iron firebox
(HxWxD - 296x305x453)

Bocca di carico
(LxH - 284x273)
Loading opening
(WxH - 284x273)

Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria
Primary air modulation
devices

Piano salva cenere in ghisa
Cast iron ash collecting base

Vano porta attrezzi
Tools compartment

Uscita fumi
Ø 130 mm
Smoke outlet
Ø 130 mm

Cornice in ghisa
Cast iron frame

Tecnologia «PANEPIZZA» :
dispositivo brevettato
per gestire la temperatura dei due forni
«PANEPIZZA» technology :
patented devices to control
the temperature of the two ovens

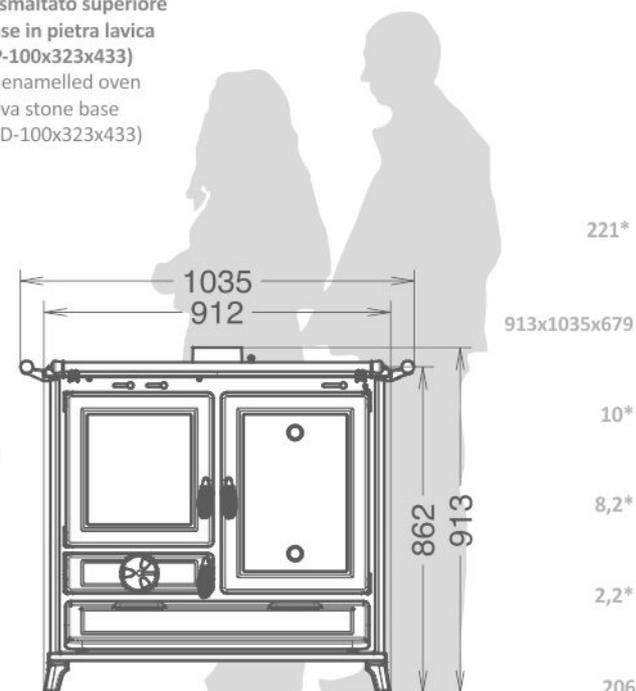
Forno smaltato superiore
con base in pietra lavica
(HxLxP-100x323x433)
Upper enamelled oven
with lava stone base
(HxWxD-100x323x433)

Forno smaltato inferiore
con base in pietra lavica
completo di leccarda
(HxLxP-252x323x433)
Lower enamelled oven in
lava stone with dripping-pan
(HxWxD-252x323x433)



• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)
Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück (opt.)
Lateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)
Main courante latérale, gauche ou droite, 1 pièce (opt.)
Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Grigio
antracite



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

silent



Margherita

- ITA Libera la tua fantasia in cucina grazie all'ingegnoso dispositivo brevettato «PANEPIZZA». Un'unica grande porta racchiude due forni indipendenti: gestisci come vuoi il calore, il forno superiore è in grado di sfruttare temperature più alte grazie ad un giro fumi dedicato. Entrambi i forni hanno la base in pietra ollare e termometro dedicato. Acqua, lievito e farina e si compie una piccola magia in casa. Tre ingredienti apparentemente molto semplici, danno origine a qualcosa di incredibilmente speciale e profumato, che unisce tutta la famiglia.
- DEU Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf in der Küche dank des genialen, patentierten Herdes «PANEPIZZA». Eine einzige große Tür umschließt zwei unabhängige Öfen: Regeln Sie die gewünschte Wärme wie Sie wollen, im oberen Ofen kann dank einer speziellen Rauchrotation höhere Temperaturen erreichen. Beide Öfen haben einen Boden aus Speckstein und ein Thermometer zum ablesen der Temperatur. Wasser, Backpulver und MEHL und schon findet ein wenig Zauberei im Haus statt. Drei scheinbar sehr einfache Zutaten, die in der Lage sind, etwas unglaublich Besonderes und Duftendes zu kreieren, das die ganze Familie vereint.
- ENG Free your imagination in the kitchen thanks to the ingenious «PANEPIZZA» patented device. A single large door encloses two independent ovens: manage as much heat as you want, the upper oven is able to exploit higher temperatures thanks to a dedicated smoke path. Both ovens have a soapstone base and a dedicated thermometer. Water, baking powder and flour and a little magic happens in the house. Three seemingly very simple ingredients able to create something incredibly special and fragrant, which unites the whole family.
- FRA Libérez votre fantaisie en cuisine grâce à l'ingénieux dispositif breveté « PANEPIZZA ». Une unique grande porte renferme 2 fours indépendants. Gérez la chaleur comme vous préférez : le four supérieur est capable de profiter de températures plus élevées grâce à un parcours des fumées qui lui est réservé. Les deux fours sont dotés d'une base en pierre ollaire et d'un thermomètre individuel. Eau, levain et farine, et une petite magie s'accomplit chez vous : trois ingrédients apparemment très simples créent quelque chose d'incroyablement spécial et parfumé, qui réunira toute la famille.
- ESP Libera tu imaginación en la cocina con el ingenioso dispositivo patentado « PANEPIZZA ». Una sola puerta grande encierra dos hornos independientes: es posible gestionar el calor como prefieres, el horno superior aprovecha de las altas temperaturas gracias a un tránsito específico del humo. Ambos hornos tienen una base de piedra y un termómetro dedicado. Agua, levadura y harina, y se cumple una pequeña magia en la casa. Tres ingredientes aparentemente muy simples, dan lugar a algo increíblemente especial y fragante, que une a toda la familia.

Uscite fumi disponibili:
Superiore – posteriore
Flue outlet options:
top-rear

Uscita fumi
Ø 130 mm
Smoke outlet
Ø 130 mm

Dispositivo per la regolazione
dell'aria secondaria
Secondary air modulation
devices

Cornice in ghisa
Cast iron frame

Porta focolare in ghisa
Cast iron firebox door

Camera di combustione in ghisa
(HxLxP - 296x305x453)
Cast iron firebox
(HxWxD - 296x305x453)

Bocca di carico
(LxH - 284x273)
Loading opening
(WxH - 284x273)

Dispositivo per la regolazione
dell'aria primaria
Primary air modulation
devices

Vano porta attrezzi
Tools compartment

Piano cottura in
ghisa levigata completo
di cerchi in ghisa
Smoothed cast iron cooking
plate together with
cast iron rings

Tecnologia «PANEPIZZA» :
dispositivo brevettato
per gestire la temperatura dei due forni
«PANEPIZZA» technology :
patented devices to control
the temperature of the two ovens

Forno smaltato superiore
con base in pietra lavica
(HxLxP-100x323x433)
Upper enamelled oven
with lava stone base
(HxWxD-100x323x433)

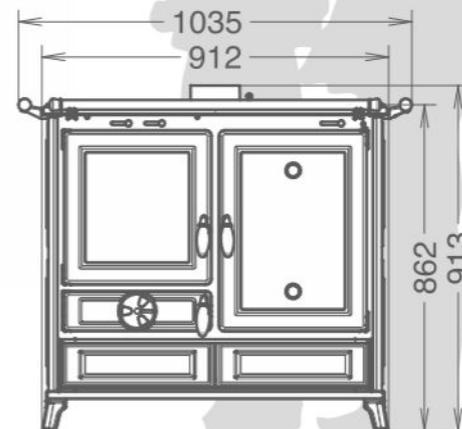
Forno smaltato inferiore
con base in pietra lavica
completo di leccarda
(HxLxP-252x323x433)
Lower enamelled oven in
lava stone with dripping-pan
(HxWxD-252x323x433)



• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)
Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück (opt.)
Lateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)
Main courante latérale, gauche ou droite, 1 pièce (opt.)
Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Beige

Bordeaux



913x1035x679

221*



10*



8,2*



2,2*



218



* Dati provvisori in corso di omologazione
* Data under confirmation pending on homologation

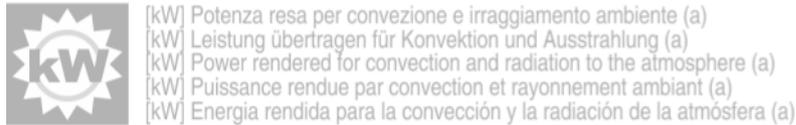
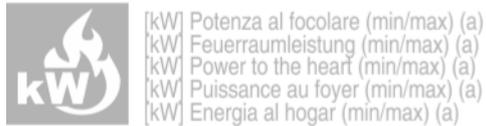
LEGENDA

ZEICHENERKLÄRUNG

LEGEND

LEGENDE

LEYENDA



(a) Il dato varia in base al tipo e alla qualità di legna utilizzata.

(a) Die Daten hängen von der Art und Qualität des verwendeten Holz ab.

(a) Values can changes on the basis of wood used.

(a) Cette valeur peut changer suivant type et qualité des bûches utilisées.

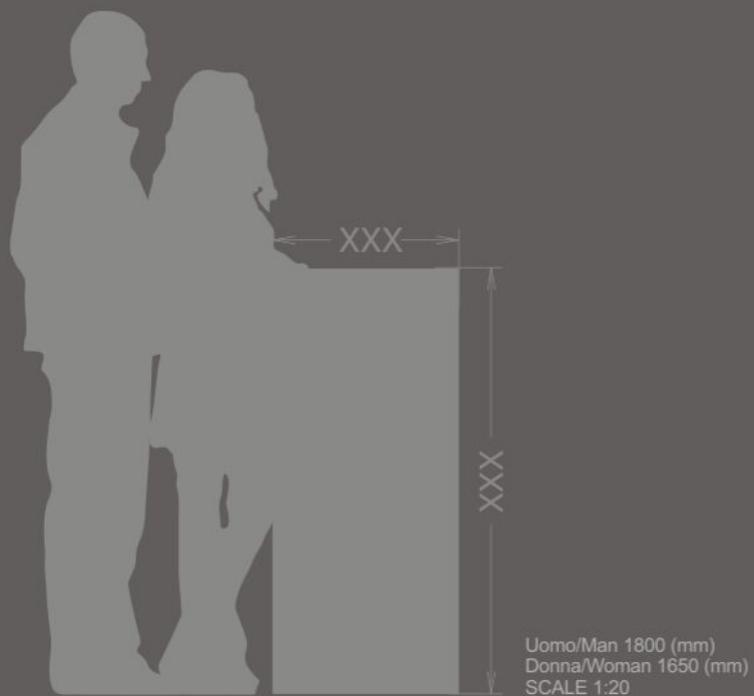
(a) El dato declarado puede variar segundo el tipo de leña utilizada.

La ditta costruttrice si riserva di apportare modifiche senza preavviso. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

The manufacturer reserves the right to make changes without previous notice.

Le fabricant se réserve d'apporter des modifications sans préavis.

El productor se reserva el derecho de aportar modificaciones sin preaviso.



Prima dell'acquisto, richiedete al Vostro rivenditore tutte le informazioni relative all'installazione dell'apparecchio (vedi manuale d'uso)
Vor dem Kauf erfragen Sie bitte bei Ihrem Händler alle Informationen zur Installation des Gerätes (siehe Betriebshandbuch)
Before purchasing the appliance ask your reseller for all the relevant information concerning its installation (see user's guide)
Avant l'achat, demander à votre revendeur toutes les informations nécessaires pour l'installation de l'appareil (voir manuel pour l'utilisation)
Antes de adquirir el aparato, soliciten al vendedor todas las informaciones para su instalacion (véase el manual de uso)

THERMOROSSI ^{tr}

Fire Lovers

Seguici su:
Find us on:



YouTube



facebook



Pinterest



Instagram

THERMOROSSI S.p.A.
Via Grumolo, 4 (Z.I.)
36011 Arsiero (VI) - ITALY
www.thermorossi.com
info@thermorossi.it



Numero Verde
800-448877

Per conoscere il punto
vendita a voi più vicino.

Worldwide - Phone: 0039.0445.741310 - e-mail: export@thermorossi.it