



focus

RISCALDARE & ARREDARE DAL 1979



**Se hai
freddo,
ti riscalda;
se vaghi
nel buio,
t'illumina**





PER ARDERE, OGNI PASSIONE HA BISOGNO DELLA GIUSTA SCINTILLA

focus ha una pluriennale esperienza nel settore del riscaldamento a legna e si è contraddistinta in particolare per la serietà e la qualità delle cucine a legna e stufe d'arredo. Ha unito la modernità e lo straordinario potere dell'acciaio alla capacità di accumulo dei materiali refrattari.

Da sempre la nostra missione è soddisfare nel migliore dei modi i desideri del cliente, sia dal punto di vista della qualità che dal punto di vista economico.

E POI DI METTERE A FUOCO GLI OBIETTIVI

Le cucine economiche a legna **focus** sono prodotte artigianalmente nel nostro stabilimento e realizzate interamente a mano. Studiate per l'incasso e l'inserimento, rispondono a tutte le esigenze di funzionalità, sia tecniche che estetiche.

La caratteristica della doppia circolazione d'aria calda, la linea sobria ed elegante, le finiture curate artigianalmente, dimostrano che le cucine **focus**, frutto di anni di esperienza nel settore, sono state ideate per essere armoniosamente inserite nelle cucine componibili.





TUTTI I VANTAGGI DI RISCALDARE E CUOCERE CON LA LEGNA

La legna è un combustibile naturale e rinnovabile. Nella combustione si libera esattamente la quantità di CO₂ che la pianta ha precedentemente fissato durante la crescita, ma che verrebbe rilasciata se la stessa legna venisse lasciata marcire nel bosco. Non influisce sull'effetto serra.

L'installazione di una cucina a legna al posto di una caldaia a combustibili tradizionali riduce le emissioni del gas dell'effetto serra di circa 5,3 t/anno per ogni famiglia.

Moderni sistemi di riscaldamento a legna garantiscono una perfetta combustione, elevati rendimenti e basse immissioni di polveri sottili.

La lavorazione, il trasporto e lo stoccaggio della legna comportano un pericolo ambientale minimo, perchè se dispersa nell'ambiente non è inquinante.

Il taglio della legna ben programmato contribuisce al benessere e alla conservazione dei boschi.

vantaggio economico

- La legna è un combustibile molto economico che ci rende indipendenti dai combustibili di origine fossile (gas e idrocarburi) e dall'energia elettrica.
- È di facile reperibilità, quindi i costi sono contenuti.
- I costi sostenuti per la pulizia del bosco sono compensati dalla vendita del legname.

vantaggio individuale

- La legna, grazie alle attuali tecniche, crea calore sano e gradevole, la vista del fuoco crea atmosfera.
- Una vasta scelta di sistemi di riscaldamento permette sia il riscaldamento individuale che di appartamenti o edifici.
- L'approvvigionamento può essere a misura dell'utilizzatore che potrà tagliare la legna nel proprio bosco, farla tagliare oppure comperarla nelle diverse forme disponibili.



**Difendiamo
con calore
la natura**



RISPARMIO ED EFFICIENZA ENERGETICA



EN-12815
EN-13240

CERTIFICAZIONE EN12815 / EN13240

Le nostre macchine hanno guadagnato la certificazione europea CE che attesta la conformità a requisiti di sicurezza e prestazione previsti dalle direttive e dai regolamenti comunitari.

Le nostre cucine e stufe sono al di sotto dei limiti nelle emissioni di particolato e CO₂, pertanto producono inquinanti nettamente inferiori rispetto ai sistemi energetici con combustibili fossili.



MATTONI REFRAATTARI

I mattoni refrattari sono inseriti a secco per permettere la normale dilatazione termica e facilitarne l'eventuale sostituzione. Essi permettono l'accumulo di calore, una migliore efficienza di combustione e un rendimento elevato, che un focolare in ghisa non potrebbe mai avere.

IN SINTESI:

 La legna è un materiale naturale che fornisce combustibile e, in una gestione sostenibile ricresce.

 Nella combustione si libera esattamente la quantità di CO₂ che si formerebbe se la stessa legna venisse lasciata marcire nel bosco.

 Il riscaldamento a legna, a differenza di una caldaia a combustibili, riduce le emissioni di circa 5,3 t/anno per ogni famiglia.

 La nostra doppia combustione garantisce una maggiore efficienza ed un minor impatto ambientale.

 I pericoli relativi alla dispersione nell'ambiente durante lavorazione, trasporto e stoccaggio del legno sono minimi.

 È una fonte di energia biologica ("bioenergia") perché viene prodotta da organismi viventi. Riduce l'uso di combustibili fossili.

A close-up photograph of a person's hands holding a large stack of split firewood. The person is wearing a blue jacket with a visible button on the cuff. The wood is light brown with a visible grain and some bark. The background is a blurred pile of more wood. A red rectangular overlay is positioned on the right side of the image, containing the text 'Cucine a legna' in white.

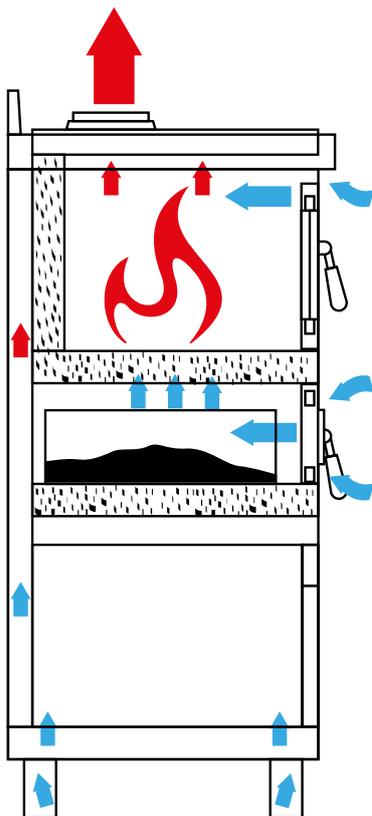
Cucine a legna



UN CALORE CHE DURA A LUNGO

Le cucine **focus**, oltre a riscaldare per irraggiamento, grazie a particolari accorgimenti tecnici, permettono un ulteriore riscaldamento dell'ambiente mediante la fuoriuscita di aria calda dai fori del piano con una circolazione naturale.

In questo modo si raffreddano i fianchi e la parte posteriore, ottenendo un sicuro inserimento tra i mobili della cucina. Il sistema, non avvalendosi dell'utilizzo di ventole, non consuma elettricità ed evita sia rumori fastidiosi che il movimento di polvere.



Aria primaria

In tutte le cucine **focus**, è installato un regolatore dell'aria primaria sulla porta in ghisa sottostante il focolare per consentire di modificare la velocità e l'intensità di combustione.

Aria secondaria

In tutte le cucine **focus**, sono presenti delle aperture nella porta in ghisa del focolare che immettono aria pulita nella parte superiore della fiamma per permettere di innescare la combustione dei gas che altrimenti sarebbero incombusti.

Si ottiene così una seconda combustione, che garantisce migliore rendimento, minore inquinamento e minore necessità di pulizia della canna fumaria.

Rio

Porta una sensazione
di benessere
nella tua cucina

focus



IL FUOCO A VISTA



- Piastra in ghisa radiante con cerchi;
- Piano in acciaio inox da 40 mm, costa 1/2 toro;
- Collarino uscita fumi in ghisa \varnothing 120 mm;
- Porta focolare in ghisa con fori per aria secondaria, guarnizione ermetica in fibra ceramica e vetro ceramico resistente alle altissime temperature fino a 800°C;
- Porta cenere in ghisa con guarnizione ermetica in fibra ceramica;
- Regolatore dell'aria di combustione primaria;
- Cassettone porta legna estraibile su guide scorrevoli;
- Piedini inox di \varnothing 50 mm, regolabili da 100 a 150 mm;
- Bocca focolare dimensione mm 250x190 h;
- Maniglia porta focolare e cenere con impugnatura atermica;
- Camera di combustione in materiale refrattario ad alta resistenza.

Colori disponibili



Porcellanato nero



Acciaio Inox satinato



Rio45

SENZA FORNO

Dimensioni: 450x600x850/900h mm

Potenza nominale: 6 kW

Rendimento: 70%>

Peso: 80 Kg



Rio60

SENZA FORNO

Dimensioni: 600x600x850/900h mm

Potenza nominale: 7.5 kW

Rendimento: 70%>

Peso: 90 Kg



Rio80

CON FORNO

Dimensioni: 800x600x850/900h mm

Potenza nominale: 8.5 kW

Rendimento: 70%>

Peso: 135 Kg



Rio90

CON FORNO

Dimensioni: 900x600x850/900h mm

Potenza nominale: 8.5 kW

Rendimento: 70%>

Peso: 140 Kg



Finiture e accessori per Cucine



Porta focolare in ghisa con vetro ceramico e fori per aria secondaria.

Porta cenere in ghisa con regolatore aria primaria.



Ampio cassettone porta legna estraibile installato su guide scorrevoli.



Focolare con mattoni refrattari di grosso spessore mm 40 e forno in acciaio INOX.



Porta forno in ghisa con vetro ceramico

Porta in ghisa per l'ispezione e la pulizia del giro fumi del forno.



Piano in acciaio INOX da mm 40, costa 1/2 toro.

1. Fuoco a vista

Le cucine a legna sono dotate di un'ampia camera di combustione in materiale refrattario di grosso spessore con fuoco a vista.

2. Apertura porte

In tutti i modelli è possibile scegliere il verso di apertura delle porte in ghisa per una maggiore comodità d'uso.

3. Guarnizioni

Tutte le porte in ghisa delle cucine sono dotate di guarnizioni in fibra ceramica per una tenuta perfettamente ermetica.

4. Piedini regolabili

Le cucine a legna **focus** sono livellabili in altezza, da mm 850 a mm 900, mediante i piedini regolabili.

In profondità è possibile anche allineare l'eventuale zoccolatura rispetto a quella dei mobili affiancati, per una perfetta integrazione con l'arredamento.

5. Piastra in ghisa radiante rialzata

In tutti i modelli **focus** la piastra in ghisa radiante, finemente levigata, è leggermente rialzata per consentirne la pulizia senza danneggiare il piano in acciaio INOX.

6. Giro fumi posteriore

A differenza delle tradizionali cucine a legna, dove il girofumi si limita a riscaldare solamente attorno al forno, le cucine **focus** sono dotate di girofumi anche nella parte posteriore.

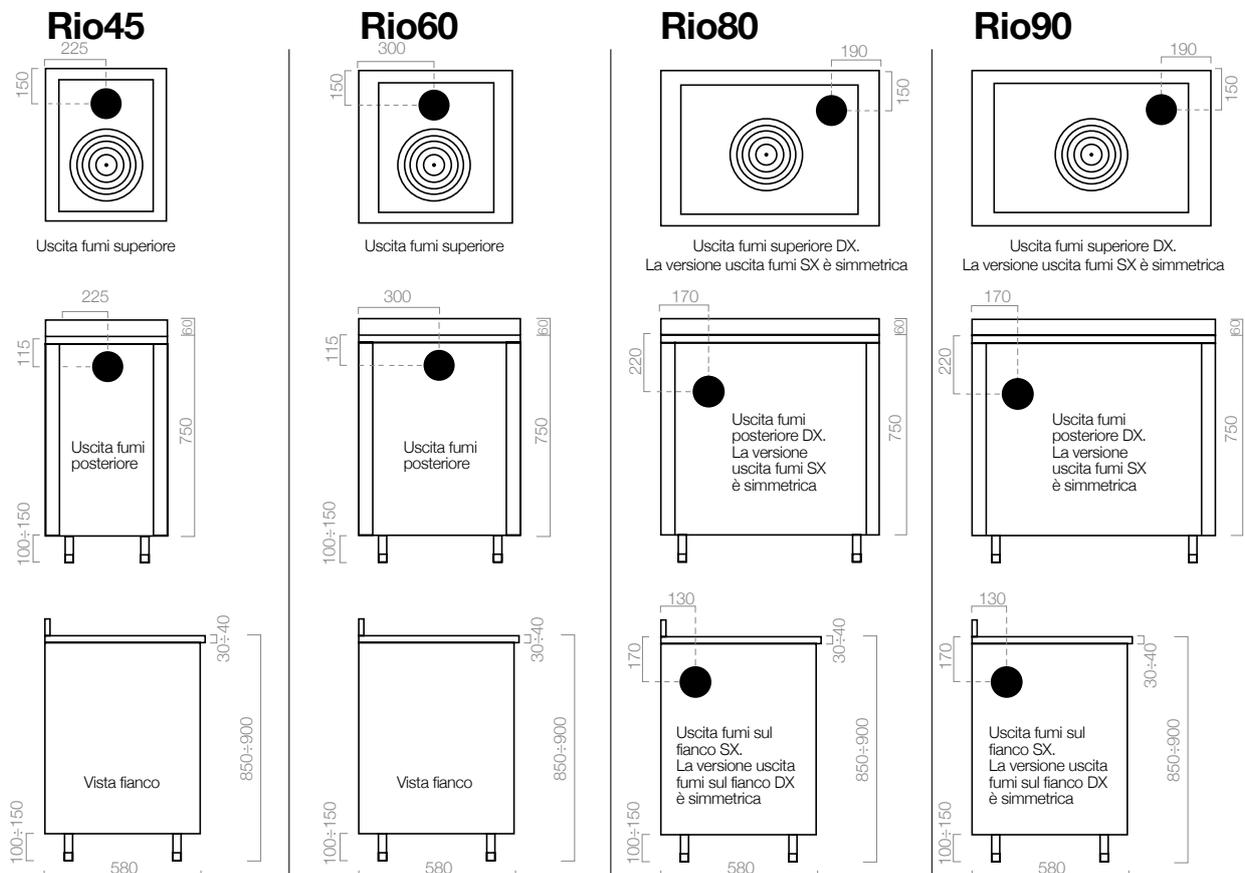
Ciò garantisce una temperatura di cottura più omogenea, segreto di una perfetta riuscita dei vostri cibi ed offre un'eccezionale resa calorica.

7. Mattoni refrattari

I mattoni refrattari sono inseriti a secco per permettere la normale dilatazione termica e facilitarne l'eventuale sostituzione.

Essi permettono l'accumulo di calore, una migliore efficienza di combustione e un rendimento elevato, che un focolare in ghisa non potrebbe mai avere.

SCHEDA TECNICA CUCINE A LEGNA		RIO45	RIO60	RIO80	RIO90
Dimensioni esterne (LxPxH)	mm	450x600x850/900	600x600x850/900	800x600x850/900	900x600x850/900
Potenza calorifica nominale	KW	6	7.5	8.5	8.5
Rendimento		70%>	70%>	70%>	70%>
Dimensioni forno (LxPxH)	mm	-	-	250x420x190	250x420x190
Dimensioni interne focolare (LxPxH)	mm	250x390x300	270x390x300	250x390x300	250x390x300
Spessore materiale refrattario	mm	30	40	40	40
Dimensioni bocca focolare (LxH)	mm	250x190	250x190	250x190	250x190
Dimensioni piastra in ghisa (LxP)	mm	330x490	440x490	620x490	720x490
Ø cerchio grande	mm	215	250	285	285
Ø uscita fumi	mm	120	120	120	120
Uscita fumi superiore		sì	sì	sì	sì
Distanza laterale	mm	225	300	190	190
Distanza parete	mm	150	150	150	150
Uscita fumi posteriore		sì	sì	sì	sì
Distanza laterale	mm	225	300	170	170
Distanza dal piano	mm	115	115	220	220
Uscita fumi laterale (DX o SX)		no	no	sì	sì
Distanza parete	mm	-	-	130	130
Distanza dal piano	mm	-	-	170	170
Peso	Kg	80	90	135	140



Maracaná & Urca

Il segreto di una
perfetta riuscita dei
vostri cibi



UNIFORMITÀ DI COTTURA SENZA EGUALI



Maracanà

CON FORNO

Dimensioni: 600x600x850/900h mm

Potenza nominale: 6 kW

Rendimento: 70%>

Peso: 90 Kg

Porta forno: cieca



- Piano in acciaio inox da 30mm costa 1/2 toro;
- Piastra in ghisa radiante 480x490 mm con cerchio grande Ø 215 mm;
- Collarino uscita fumi in ghisa Ø 120 mm;
- Bocca focolare in ghisa 170xh130 mm;
- Grada e porta grada in ghisa;
- Battifiamma in ghisa;
- Cassettoni porta legna estraibili su guide scorrevoli;
- Piedini regolabili 100/150 mm;



Urca

CON FORNO

Dimensioni: 600x600x850/900h mm

Potenza nominale: 6 kW

Rendimento: 70%>

Peso: 90 Kg

Porta forno: in vetro ceramico con termometro



- Camera di combustione in materiale refrattario ad alta resistenza, spessore 40 mm;
- Dimensioni focolare 180x340xh260 mm;
- Forno ad alto rendimento con dimensioni 240x420xh220 mm;
- Ventilazione forzata con ventilatore tangenziale da 170m³/h, comandata da un termostato regolabile e alimentazione elettrica 220 V che disperde meccanicamente il calore dei fianchi e della parte posteriore della cucina.

Finiture e accessori per Cucine



Piano in acciaio INOX da mm 40, costa 1/2 toro, o costa dritta da 30 o 40 mm.



Corrimano anteriore, laterale destro e sinistro in acciaio INOX.



Copri piastra in acciaio INOX per trasformarla in un pratico piano da lavoro.



Porta focolare con vetro ceramico (modelli URCA).

1. Fuoco a vista

Le cucine a legna sono dotate di un'ampia camera di combustione in materiale refrattario di grosso spessore con fuoco a vista.

2. Apertura porte

In tutti i modelli è possibile scegliere il verso di apertura delle porte in ghisa per una maggiore comodità d'uso.

3. Guarnizioni

Tutte le porte in ghisa delle cucine sono dotate di guarnizioni in fibra ceramica per una tenuta perfettamente ermetica.

4. Piedini regolabili

Le cucine a legna **focus** sono livellabili in altezza, da mm 850 a mm 900, mediante i piedini regolabili. In profondità è possibile anche allineare l'eventuale zoccolatura rispetto a quella dei mobili affiancati, per una perfetta integrazione con l'arredamento.

5. Piastra in ghisa radiante rialzata

In tutti i modelli **focus** la piastra in ghisa radiante, finemente levigata, è leggermente rialzata per consentirne la pulizia senza danneggiare il piano in acciaio INOX.

6. Giro fumi posteriore

A differenza delle tradizionali cucine a legna, dove il girofumi si limita a riscaldare solamente attorno al forno, le cucine **focus** sono dotate di girofumi anche nella parte posteriore. Ciò garantisce una temperatura di cottura più omogenea, segreto di una perfetta riuscita dei vostri cibi ed offre un'eccezionale resa calorica.

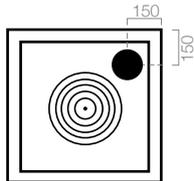
7. Mattoni refrattari

I mattoni refrattari sono inseriti a secco per permettere la normale dilatazione termica e facilitarne l'eventuale sostituzione.

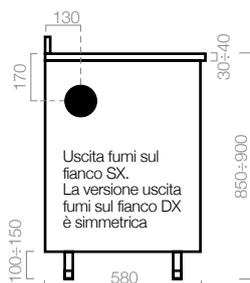
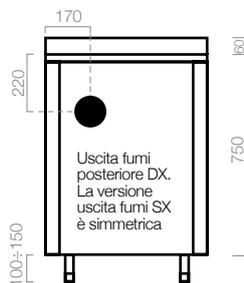
Essi permettono l'accumulo di calore, una migliore efficienza di combustione e un rendimento elevato, che un focolare in ghisa non potrebbe mai avere.

SCHEDA TECNICA CUCINE A LEGNA		MARACANÀ	URCA
		-	Porta forno in vetro ceramico
Dimensioni esterne (LxPxH)	mm	600x600x850/900	
Dimensioni forno (LxPxH)	mm	240x420x220	
Dimensioni interne focolare (LxPxH)	mm	180x340x260	
Spessore materiale refrattario	mm	40	
Dimensioni bocca focolare (LxH)	mm	170x130	
Dimensioni piastra in ghisa (LxP)	mm	480x490	
Ø cerchio grande	mm	215	
Ø uscita fumi	mm	120	
Uscita fumi superiore		sì	
Distanza laterale	mm	150	
Distanza parete	mm	150	
Uscita fumi posteriore		sì	
Distanza laterale	mm	170	
Distanza dal piano	mm	220	
Uscita fumi laterale (DX o SX)		sì	
Distanza parete	mm	130	
Distanza dal piano	mm	170	
Peso	Kg	90	

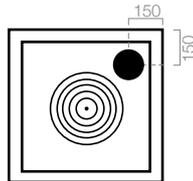
Maracanà



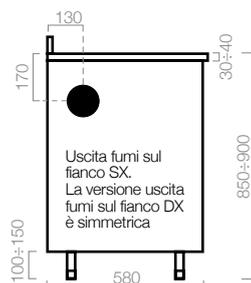
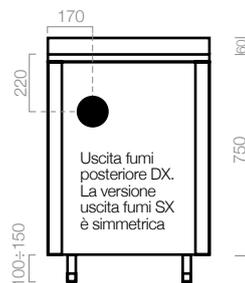
Uscita fumi superiore DX.
La versione uscita fumi SX è simmetrica



Urca



Uscita fumi superiore DX.
La versione uscita fumi SX è simmetrica



Stufe a legna





INNOVAZIONE TECNOLOGICA E RICERCA

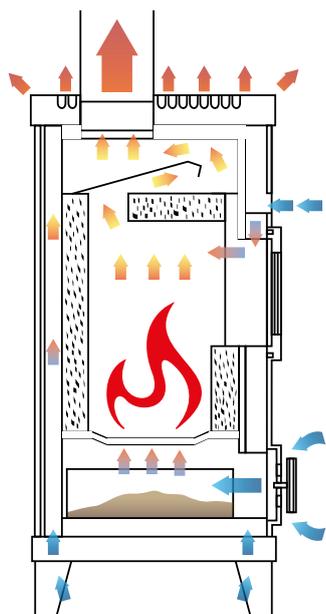
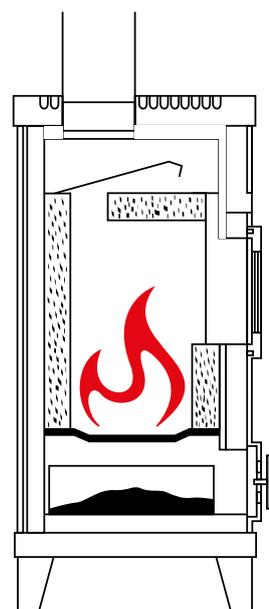
Focolare a pozzetto

L'ampia camera di combustione è costruita in acciaio e rivestita in materiale refrattario ad altissima resistenza dallo spessore di 40 mm.

Il focolare a pozzetto, con cui sono costruite tutte le stufe **focus**, impedisce la fuoriuscita di tizzoni in quanto il livello della griglia del focolare è molto più bassa del bordo inferiore della porta.

Il letto di braci che si forma nel focolare a pozzetto consente di mantenere sotto cenere le braci in modo da creare un volano termico maggiore rispetto ai normali focolari a filo. L'omologazione, dunque è del tipo a fuoco continuo.

I mattoni refrattari sono inseriti a secco per permettere la normale dilatazione termica e facilitarne l'eventuale sostituzione. Essi permettono l'accumulo di calore, una migliore efficienza di combustione e un rendimento elevato, che un focolare in ghisa non potrebbe mai avere.



Ciclo dell'aria

Le stufe **focus** sono state ideate secondo un raffinato sistema di combustione, per rendere al minimo l'impatto ambientale.

Nella fase di accensione la stufa viene alimentata con molto ossigeno (aria primaria) immesso nella zona della legna che arde. Grazie a ciò, la temperatura aumenta e vengono liberati i gas presenti nella legna.

Per far sì che i gas brucino, si convoglia nuovo ossigeno nella zona superiore del focolare. Una parte dell'aria secondaria viene indirizzata lungo il vetro dello sportello nella zona della fiamma, riducendo così la formazione di fuligine sul vetro.

L'aria terziaria, che in seguito viene fatta passare, fa sì che l'ossigeno venga distribuito uniformemente in tutto il vano di combustione.

Le uscite dei fumi vengono allungate grazie a delle piastre di convogliamento, in modo da trattenere più a lungo del normale nella zona calda i gas presenti nel fumo. Questo sistema di post-combustione riduce al minimo la formazione di ossido di carbonio, garantendo quindi il massimo rispetto per l'ambiente e aumentando notevolmente il rendimento termico.

Regina

Il calore sano e gradevole che crea atmosfera



UN CALDO ABBRACCIO



Regina

Dimensioni: 590x450x980h mm

Potenza nominale: 8 kW

Resa termica: 79%

Peso: 160 Kg

- Bordeaux
- Cotto
- Beige

- Capacità di riscaldamento m³ 240;
- Resa termica 79%;
- Temperatura massima dei gas di scarico sul manicotto 284 °C;
- Fabbisogno di aspirazione PA 11-12;
- Flusso gas di scarico (g/s) 5,8;
- Emissione CO nei prodotti di combustione 0,38%;
- Diametro tubo uscita fumi 120 mm;
- Piano in maiolica;
- Rivestimento esterno in maiolica fatto a mano;
- Piastra superiore in ghisa;
- Bocca focolare 290x270h mm;
- Porta focolare in ghisa con guarnizione in fibra ceramica e vetroceramico resistente alle altissime temperature fino 800°C;
- Omologata con focolare a pozzetto;
- Porta vano cenere in ghisa con guarnizione ermetica in vetroceramica;
- Griglia focolare e dispositivo scuoticenere in fusione di ghisa;
- Camera di combustione in acciaio, rivestita in materiale refrattario ad alta resistenza, spessore 40 mm;
- Maniglie con impugnatura atermica;
- Regolatore dell'aria di combustione primaria;
- Regolatore d'aria di combustione secondaria;
- Combustione ecologica (o doppia combustione);
- Uscita fumi superiore.

Finiture stufe



Piano superiore in maiolica, con griglia forata per fuoriuscita aria calda.



Piastra in ghisa radiante, sopra il focolare e intercapedini per la circolazione dell'aria calda.



Registro aria secondaria e vista sul focolare a pozzetto.



Porta focolare con maniglia ad impugnatura atermica e vetro ceramico.



Porta vano cenere in ghisa con regolatore dell'aria primaria.



SCHEDA TECNICA STUFE A LEGNA		REGINA
Dimensioni esterne (LxPxH)	mm	590x450x980
Potenza calorifica nominale	kW	8
Capacità di riscaldamento	m ³	240
Rendimento		79%
Spessore materiale refrattario	mm	40
Dimensioni bocca focolare (LxH)	mm	290x270
Temperatura max gas di scarico sul manicotto	°C	284
Ø uscita fumi	mm	120
Fabbisogno di aspirazione	PA	11/12
Flusso gas di scarico	g/s	5,8
Emissione CO nei prodotti di combustione		0,38%
Peso	Kg	160



I dati tecnici in questo catalogo possono essere oggetto di modifica secondo le direttive di omologazione europea attualmente in corso. **focus** si riserva il diritto di apportare ai prodotti le modifiche tecniche che ritiene più opportune, senza l'obbligo di preavviso per il cliente. L'azienda non è responsabile di eventuali errori di stampa.



Via Feltre, 49
32036 Sedico (BL)
Tel. 0437.82910
Fax 0437.852429
info@focuscucine.com
www.focuscucine.com

Focus s.r.l.

IMQ

Omologazione prodotti Focus



EN 12815 - EN 13240
Presso laboratorio IMQ Primacontrol (TV)