



*La tradizione in cucina si evolve
Tradition is evolving in the kitchen
Quand la tradition évolue dans la cuisine
Die Tradition in der Küche entwickelt sich weiter*

CUCINE A PELLETT E LEGNA

*Pellet and wood-burning range cookers / Cuisinières à pellets et à bois
Herde mit Pellet- und Holzbeschickung*



PALAZZETTI
IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA

INDICE / CONTENTS / SOMMAIRE / INHALTSVERZEICHNIS

Cucine a pellet e legna

Palazzetti ripropone in chiave contemporanea tutto il fascino della tradizionale cucina a legna abbinata alla più avanzata tecnologia. Una gamma completa di termocucine completamente automatiche con funzionamento a legna o pellet che scaldano l'ambiente e permettono di cucinare nel forno e sulla piastra.

Pellet and wood-burning range cookers

Palazzetti offers all the charm of traditional, wood-burning range cookers made over in a contemporary key and provided with the most advanced technology. A complete range of fully-automatic, pellet or wood-burning cooker/heaters that heat your home while they cook your food in the oven or on the hotplate.

Cuisinières à pellets et à bois

Palazzetti repropose tout le charme de la traditionnelle cuisinière à bois associée à une technologie de pointe en l'adaptant à la rite contemporaine. Une gamme complète de cuisinières-chauffères à bois ou à pellets entièrement automatiques, qui permettent de chauffer la pièce et, en même temps, de cuisiner au four et sur le plan de cuisson.

Herde mit Pellet- und Holzbeschtickung

Palazzetti bietet den ganzen Zauber eines traditionellen Holzherds im zeitgenössischen Stil und kombiniert ihn mit der fortschrittlichsten Technologie. Eine komplette Auswahl an vollautomatischen Heizherden mit Pellet- oder Holzbeschtickung, die den Raum erwärmen und das Kochen im Backofen oder auf der Kochplatte ermöglichen.



- 4 - Bella idro
 - 10 - Paloma aria
 - 12 - Ornella aria
 - 14 - Alba idro
 - 16 - Alba 3,5 kW aria
 - 19 - Alba 4,5 kW aria
 - 20 - Dati tecnici & Certificazioni
- Technical data & Certifications
Données techniques & Certifications
Technische Daten & Zertifizierungen



BELLA



Bella unisce **tradizione e contemporaneità**. Offre diverse tipologie di cottura: al forno e sul piano in acciaio, dove è possibile cucinare con le pentole tradizionali o sulla pietra ollare. Per riscoprire i sapori antichi che fanno bene al palato e al cuore.

Bella combines **tradition with modernity**. This cooker offers you various cooking modes: baking in the oven, cooking on the steel hotplate using traditional pots and pans or the soapstone slab. Rediscover flavours of long ago that are good for your taste buds and for your heart.

Bella unit **la tradition et la technique contemporaine**. C'est une cuisinière qui permet de réaliser différents types de cuisson : au four, sur le plan de cuisson en acier où l'on pourra cuisiner avec les casseroles traditionnelles ou bien sur la pierre ollaire. Pour redécouvrir les saveurs anciennes qui ravissent les palais et les cœurs.

Bella vereint **Tradition und Modernität**. Ein Herd, der verschiedene Arten der Speisenzubereitung erlaubt: Im Backofen, auf der Kochplatte aus Stahl, wo auch traditionelle Töpfe eingesetzt werden können, oder auf Speckstein. Um alte Geschmacksnoten wiederzuentdecken, die dem Gaumen und dem Herzen wohl tun.

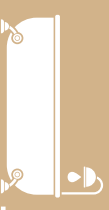


Allo stesso tempo è una **caldaia tecnologica**. Programmabile ed efficiente, scalda tutta la casa senza surriscaldare la cucina e l'acqua sanitaria. È completamente gestibile dal tuo smartphone.

It is also a **technological boiler** that can be programmed and efficiently heats the whole house without overheating the kitchen. It heats your domestic hot water and can be managed from your smartphone.

C'est en même temps une **chaudière technologique**. Programmable et performante, elle chauffe toute l'habitation sans surchauffer la pièce où elle est installée. Elle chauffe l'eau chaude sanitaire et peut être gérée via un smartphone.

Gleichzeitig ist der Herd auch ein **technologischer Heizkessel**. Er ist programmierbar und leistungsfähig und heizt das ganze Haus, ohne die Küche zu überhitzen. Erwärmt das Brauchwasser und kann über Ihr Smartphone verwaltet werden.





BELLA



90x63,2x85h cm - 250 kg
Forno/Oven/Four/Backofen: 32x45x25h cm

- Cucina a pellet idro: funziona come una caldaia mentre cucina;
- forno in acciaio inox con doppio funzionamento: si scaldano con il calore del focolare o con la resistenza elettrica;
- termometro elettronico per controllare la temperatura del forno;
- braciore rotante autopulente;
- potenza della fiamma modulabile a 5 livelli;
- display digitale a scomparsa;
- piano cottura in acciaio;
- comodo caricamento dei pellet dall'alto;
- raccordo fumi sia superiore che laterale;
- gestibile dal tuo smartphone tramite APP Palazzetti;
- gruppo idraulico integrato.

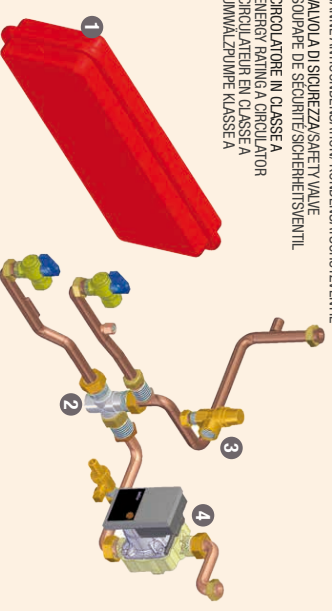
- Wasserführender Pelletherd, der während des Kochens wie ein Heizkessel funktioniert;
- Backofen aus Edelstahl mit doppeltem Betrieb, er erwärmt sich durch die Hitze der Feuerstätte oder mit dem elektrischen Widerstand;
- Elektronischer Ofenthermometer zur Kontrolle der Backofentemperatur;
- drehende und selbstreinigende Brennschale;
- Flammenstärke auf 5 Stufen einstellbar;
- verdeckt untergebrachtes digitales Bedienfeld;
- Kochfeld aus Stahl;
- bequeme Pelletzufuhr von oben;
- Rauchrohranschluss oben und seitlich möglich;
- durch die APP Palazzetti per Fernbedienung steuerbar;
- integriertes Hydraulikaggregat.

- Hydronic pellet range cooker that works like a boiler while it cooks;
- stainless steel oven heated in two ways, by the heat generated by the firebox or by an electric heating element;
- there is an electronic thermometer to check the oven temperature;
- rotating, self-cleaning burn pot;
- the fire can be adjusted to 5 power levels;
- digital, hide-away, display;
- steel hotplate
- pellets loaded from the top;
- top or side flue connector;
- can be remote controlled by using the Palazzetti APP;
- integrated hydronic unit.
- Cuisinière hydraulique à pellets: elle fonctionne comme une chaudière pendant qu'elle cuisine;
- four en acier inox avec double fonctionnement, il se réchauffe soit en exploitant la chaleur du foyer soit avec la résistance électrique;
- thermomètre électronique pour contrôler la température du four;
- brasier rotatif autonettoyant;
- puissance de la flamme modulable sur 5 niveaux;
- tableau de commande digital escamotable;
- plan de cuisson supérieur en acier;
- charge des pellets aisée sur le dessus;
- raccord des fumées soit sur le dessus soit latéral;
- gestion à distance moyennant l'App Palazzetti;
- kit hydraulique intégré.

GRUPPO IDRAULICO INTEGRATO

Integrated hydronic unit - Kit hydraulique intégré - Integriertes Hydraulikaggregat

- 1 - VASO DI ESPANSIONE CHIUSO/CLOSED EXPANSION TANK
VASE D'EXPANSION FERMÉ/GESCHLOSSENES AUSDEHNUNGSGEFÄSS
- 2 - VALVOLA ANTICONDENSA/ANTI-CONDENSATION VALVE
VANNE ANTICONDENSATION/KONDENSATIONSHVENNIL
- 3 - VALVOLA DI SICUREZZA/SAFETY VALVE
SOUPAPE DE SÉCURITÉ/SICHERHEITSVENTIL
- 4 - CIRCOLATORE IN CLASSE A
ENERGY RATING A CIRCULATOR
UMWALTPUMPE KLASSE A





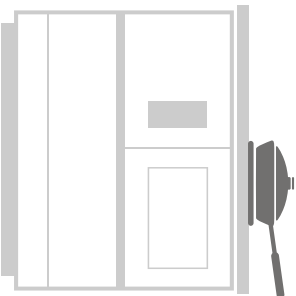
SEMPRE PRONTA ALLA COTTURA

Always ready for cooking
Toujours prête à cuisiner
Immer zum Kochen bereit



POTENZA MODULABILE A 5 LIVELLI

The power can be adjusted to 5 levels
Puissance modulable sur 5 niveaux
Auf 5 Stufen einstellbare Leistung



BRACIERE ROTANTE AUTOPULENTE

Rotating, self-cleaning burn pot
Brasier rotatif autonettoyant
Drehende und selbstreinigende Brennschale



RESI ALL'ACQUA

Heat output to the water
Puissance cédée à l'eau
Wasserseitige Wärmeleistung



RENDIMENTO

Efficiency - Rendement
Wirkungsgrad

Facile pulizia: capiente cassetto cenere estraibile

Easy to clean:
roomy, pullout ash pan
Nettoyage aisé: grand tiroir à cendres amovible
Einfache Reinigung:
aufnahmefähige ausziehbare Aschenlade



Pratico caricamento dall'alto del pellet

Handy top pellet loading
Change des pellets aisée sur le dessus
Bequeme Pelletzufuhr von oben



GESTIBILE DAL TUO SMARTPHONE

Remote controllable - Gérable à distance - Mit Fernbedienung steuerbar

Tramite la App Palazzetti puoi gestire le funzionalità di Bella dal tuo smartphone comodamente da casa o fuori. La APP è scaricabile gratuitamente, su:

The Palazzetti App allows you to manage all the functions of Bella from the comfort of your home or from outdoors using your smartphone. The APP can be downloaded free of charge from:

Grâce à l'App Palazzetti, vous pourrez gérer toutes les fonctions de Bella via votre smartphone en toute aisance, soit de chez vous soit en dehors de chez vous. L'APP est téléchargeable gratuitement sur :

Die App von Palazzetti ermöglicht Ihnen die Steuerung aller Funktionen von Bella über ein Smartphone, und zwar ganz bequem von Zuhause aus oder von auswärts. Die APP kann hier gratis heruntergeladen werden:



Forno in acciaio inox con doppio funzionamento: si scalda con il calore del focolare o, a stufa spenta, con la resistenza elettrica.

Stainless steel oven heated in two ways: by the heat generated by the firebox or, when the cooker is off, by an electric heating element.

Four en acier inox avec double fonctionnement: il se réchauffe soit en exploitant la chaleur du foyer soit avec la résistance électrique si le poêle est éteint.

Backofen aus Edelstahl mit doppeltem Betrieb, er erwärmt sich durch die Hitze der Feuerstätte oder bei abgeschaltetem Ofen mit dem elektrischen Widerstand.



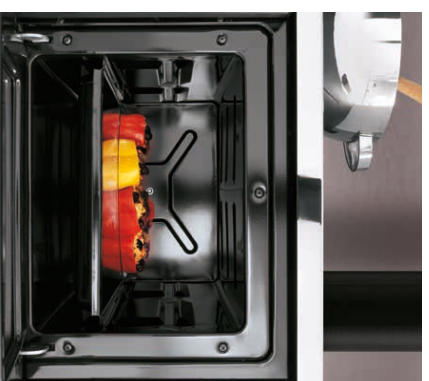


PALOMA



90x62x86h cm - 180 kg
Forno/Oven/Four/Backofen: 33x45x26h cm

- Cucina a pellet che scalda la casa mentre cucina;
- struttura in acciaio verniciato con rivestimento in vetro ceramico nero;
- forno in acciaio smaltato con portina in vetro ceramico;
- display digitale con termometro elettronico;
- piano cottura in acciaio;
- ventilatore centrifugo;
- comodo caricamento del pellet dall'alto;
- raccordo fumi posteriore, superiore e laterale.
- Pellet-burning range cooker that heats the air while you cook;
- structure made from painted steel with black ceramic glass cladding;
- the oven is in enamelled steel and has a ceramic glass door;
- digital display with electronic thermometer;
- steel hotplate;
- centrifugal fan;
- handy pellet loading from the top;
- rear, top or side stovepipe fitting.
- Cuisinière à pellets qui chauffe la pièce pendant qu'elle cuisine;
- structure en acier laqué avec revêtement en verre vitrocéramique noir;
- four en acier émaillé avec porte vitée en vitrocéramique;
- tableau de commande digital avec thermomètre électronique;
- plan de cuisson en acier;
- ventilateur centrifuge;
- charge des pellets aisée sur le dessus;
- raccord des fumées à l'arrière, sur le dessus ou latéral.
- Pelletherd, der während des Kochens auch den Raum erwärmt;
- Struktur aus lackiertem Stahl mit Verkleidung aus schwarzer Glaskeramik;
- Backofen aus emailliertem Stahl mit Tür aus Glaskeramik;
- digitales Display mit elektronischem Thermometer;
- Kochfeld aus Stahl;
- Zentrifugalgebläse;
- bequeme Pelletzufuhr von oben;
- Rauchrohranschluss hinten, oben und seitlich möglich.





ORNELLA

90x65x85h cm - 180 kg
Forno/Oven/Four/Backofen:
33x45x26h cm

- Cucina a pellet che mentre cucina scalda la casa;
- struttura in acciaio verniciato con rivestimento in acciaio smaltato color avorio o canna di fucile;
- forno in acciaio smaltato con portina in vetro ceramico;
- termometro per controllare la temperatura del forno;
- piano cottura in acciaio;
- ventilatore centrifugo;
- comodo caricamento del pellet dall'alto;
- raccordo fumi posteriore, superiore e laterale.

- Pelletherd, der während des Kochens auch das Haus erwärmt;
- Struktur aus lackiertem Stahl mit Verkleidung aus emailliertem Stahl
- Farbe Eifenbein oder Gunmetal grau;
- Backofen aus emailliertem Stahl mit Tür aus Glaskeramik;
- Thermometer zur Kontrolle der Backofentemperatur;
- Kochfeld aus Stahl;
- Zentrifugalgebläse;
- bequeme Pelletzufuhr von oben;
- Rauchrohranschluss hinten, oben und seitlich möglich.

- Pellet-burning range cooker that heats the air while you cook;
- structure in painted steel with ivory or gun-barrel grey coloured enamelled steel cladding;
- the oven is in enamelled steel and has a ceramic glass door;
- there is a thermometer to check the oven temperature;
- steel hotplate;
- centrifugal fan;
- handy pellet loading from the top;
- rear, top or side stovepipe fitting.

- Cuisinière à pellets qui chauffe l'habitation pendant qu'elle cuisine;
- structure en acier laqué avec revêtement en acier émaillé coloris ivoire ou canon de fusil;
- four en acier émaillé avec porte vitrée en vitrocéramique;
- thermomètre pour contrôler la température du four;
- plan de cuisson en acier
- ventilateur centrifuge;
- charge des pellets aisée sur le dessus;
- raccord des fumées à l'arrière, sur le dessus ou latéral.



Pianetto di cottura in pietra lavica
Small lava stone broiling slab with handles
Plan de cuisson possible en pierre de lave avec poignées
Bratplatte aus Lavastein mit Griffen



ALBA IDRO



90x60x85h cm - 170 kg
Forno/Oven/Four/Backofen: 33x40x26h cm

- Cucina a legna che funziona come una caldaia: mentre cucina riscalda i radiatori di tutta la casa;
- struttura in lamiera smaltata bianca o canna di fucile;
- focolare in acciaio con deflettore fumi in refrattario;
- forno in acciaio smaltato nero con portina in vetro ceramico;
- termometro per controllare la temperatura del forno;
- piano cottura in acciaio.
- Hydronic wood-burning range cooker that works like a boiler: while it cooks it heats the radiators of the entire home;
- white or gun-barrel grey enamelled metal structure;
- steel firebox with refractory baffle;
- the oven is in black enamelled steel and has a ceramic glass door;
- there is a thermometer to check the oven temperature;
- steel hotplate.
- Cuisinière hydraulique à bois fonctionnant comme une chaudière: pendant qu'elle cuisine, elle chauffe les radiateurs de toute l'habitation;
- structure en tôle émaillée blanche ou canon de fusil;
- foyer en acier avec déflecteur des fumées en matériau réfractaire;
- four en acier émaillé noir avec porte en verre céramique;
- thermomètre pour contrôler la température du four;
- plan de cuisson en acier.
- Holzherd, der während des Kochens wie ein Heizkessel funktioniert und die Heizkörper der ganzen Wohnung erwärmt;
- Struktur aus emailliertem Blech Farbe Weiß oder Gunmetal grau;
- Feuerstätte aus Stahl mit Rauchbleibech aus Schamottmaterial;
- Backofen aus schwarz emailliertem Stahl mit Tür aus Glaskeramik;
- Thermometer zur Kontrolle der Backofentemperatur;
- Kochfeld aus Stahl.



*I sapori di un tempo con
la tecnologia di domani
Flavours of the past
coupled with tomorrow's
technology
Les saveurs d'autan avec
la technologie de demain
Die schmackhafte
Küche von einst mit der
Technologie von morgen*



ALBA 3,5



ALBA 3,5

70x60x85h cm - 155 kg
Forno/Oven/Four/Backofen: 33x40x26h cm



- Cucina a legna che mentre cucina scaldala la casa;
- struttura in acciaio smaltato color bianco o canna di fucile;
- focolare in refrattario con doppia combustione;
- forno in acciaio smaltato nero con portina in vetro ceramico;
- termometro per controllare la temperatura del forno;
- piano cottura in acciaio.
- Wood-burning range cooker that heats the air while you cook;
- white or gun-barrel grey enamelled steel structure;
- dual combustion refractory firebox;
- the oven is in black enamelled steel and has a ceramic glass door;
- there is a thermometer to check the oven temperature;
- steel hotplate.
- Cuisinière à bois qui chauffe la pièce pendant qu'elle cuisine;
- structure en acier émaillé coloris blanc ou canon de fusil;
- foyer en matériau avec double combustion;
- four en acier émaillé noir avec porte en verre céramique;
- thermomètre pour contrôler la température du four;
- plan de cuisson en acier.



ALBA 4,5

90x60x85h cm - 155 kg
Forno/Oven/Four/Backofen:
46x40x26h cm



Piedini in ghisa indeformabili
Non-deformable cast iron feet
Pieds indéformables en fonte
Füße aus unverformbarem Gusseisen

- Holzherd, der während des Kochens auch den Raum erwärmt;
- Struktur aus emailletem Stahl Farbe Weiß oder Gunmetal grau;
- Feuerstätte aus Schamottmaterial;
- Backofen aus schwarz emailletem Stahl mit Tür aus Glaskeramik;
- Thermometer zur Kontrolle der Backofentemperatur;
- Kochfeld aus Stahl.



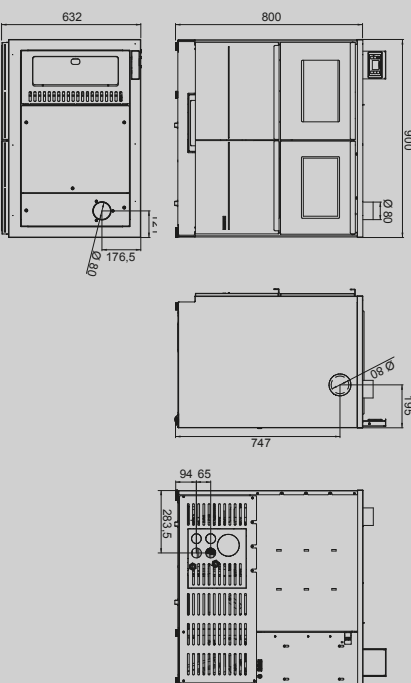
CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE MERKMALE



Potenza termica globale (resa) Heat output Puissance thermique globale (performance) Gesamtwärmeleistung	BELLA 15	BELLA 20
Potenza termica diretta (all'acqua) Water heat output Puissance thermique cédée (à l'eau) Wasserseitige Leistung	14,52kW	19,58kW
Rendimento medio Average efficiency Rendement moyen Mittlerer Wirkungsgrad	11,8kW	16,6kW
Rendimento medio Average efficiency Rendement moyen Mittlerer Wirkungsgrad	~ 94,3%	~ 92,4%
Autonomia max Operating range (h) Autonomie de fonctionnement max (h) Betriebsautonomie (S)	32*	32*
Capacità serbatoio (kg) Pellet hopper capacity (kg) Capacité réservoir d'alimentation (kg) Fassungsvormögen des Pelletsbehälters (Kg)	24	24
Consumo orario pellet (Kg/h) Hourly pellet consumption (Kg/h) Consumation horaire pellets (Kg/h) Stündlicher Pelletsverbrauch (Kg/h)	0,9÷3,1	1,2÷4,26
Uscita fumi (posteriore - Ø cm) Flue connector (rear Ø cm) Raccord fumées (arrière - Ø cm) Rauchanschluss (rückseitig Ø cm)	8	8
Massa fumi Flue gas mass flow Masse fumées Abgasmassenstrom (g/s)	5,6 - 11,5**	5,6 - 15,7**
Temperatura fumi Flue gas temperature Température fumées Abgastemperatur (C°)	70,5 - 122,3**	70,5 - 148,3**
Traggo minimo per dimensionamento del camino (Pa) Minimum draught value to determine flue dimensions (Pa) Tirage minimum pour le dimensionnement du conduit de fumée (Pa) Mindestförderdruck für die Dimensionierung des Kamins (Pa)	0	0
Traggo della canna fumaria (Pa) Flue draught (Pa) Tirage du conduit de fumée (Pa) Förderdruck des Rauchrohrs (Pa)	12±2	12±2
Contenuto CO₂ medio Average CO ₂ value Teneur moyenne en CO ₂ Mittlerer CO ₂ -Gehalt	5,43 - 9,19%**	5,43 - 9,28%**

*Con potenza al minimo e funzionamento a ciclo continuo - At minimum running power and in continuous cycle mode - Pötle en fonctionnement continu et au minimum - Bei Mindestleistung und Betrieb im Dauerzyklus. **Alta potenza massima - At maximum power - A la puissance maximale - Bei Höchstleistung.

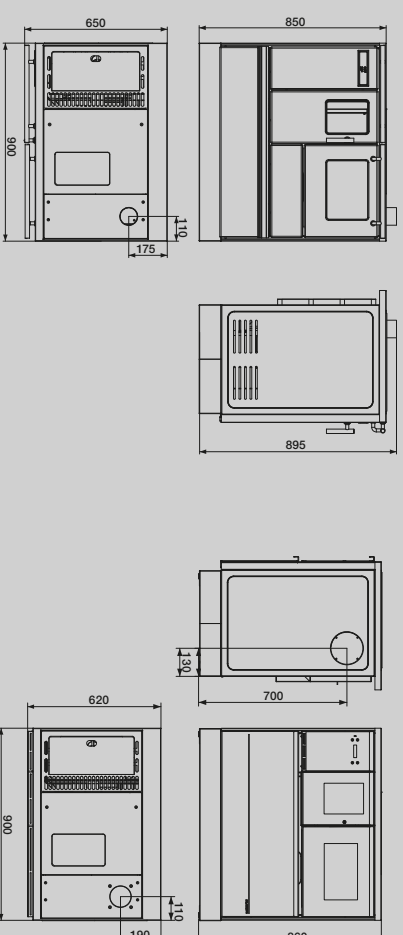


Potenza termica globale (resa) Heat output Puissance thermique globale (performance) Gesamtwärmeleistung	ORNELLA	PALOMA
Potenza termica diretta (all'acqua) Water heat output Puissance thermique cédée (à l'eau) Wasserseitige Leistung	8,1kW	8,1kW
Rendimento medio Average efficiency Rendement moyen Mittlerer Wirkungsgrad	~ 88%	~ 88%
Rendimento medio Average efficiency Rendement moyen Mittlerer Wirkungsgrad	24*	24*
Autonomia max Operating range (h) Autonomie de fonctionnement max (h) Betriebsautonomie (S)	24*	24*
Capacità serbatoio (kg) Pellet hopper capacity (kg) Capacité réservoir d'alimentation (kg) Fassungsvormögen des Pelletsbehälters (Kg)	15	15
Consumo orario pellet (Kg/h) Hourly pellet consumption (Kg/h) Consumation horaire pellets (Kg/h) Stündlicher Pelletsverbrauch (Kg/h)	0,6÷1,9	0,6÷1,9
Uscita fumi (posteriore - Ø cm) Flue connector (rear Ø cm) Raccord fumées (arrière - Ø cm) Rauchanschluss (rückseitig Ø cm)	8/10	8/10
Massa fumi Flue gas mass flow Masse fumées Abgasmassenstrom (g/s)	6,7**	6,7**
Temperatura fumi Flue gas temperature Température fumées Abgastemperatur (C°)	207 °C	207 °C
Traggo minimo per dimensionamento del camino (Pa) Minimum draught value to determine flue dimensions (Pa) Tirage minimum pour le dimensionnement du conduit de fumée (Pa) Mindestförderdruck für die Dimensionierung des Kamins (Pa)	0	0
Traggo della canna fumaria (Pa) Flue draught (Pa) Tirage du conduit de fumée (Pa) Förderdruck des Rauchrohrs (Pa)	12±2	12±2
Contenuto CO₂ medio Average CO ₂ value Teneur moyenne en CO ₂ Mittlerer CO ₂ -Gehalt	10,03%**	10,03%**

*Con potenza al minimo e funzionamento a ciclo continuo - At minimum running power and in continuous cycle mode - Pötle en fonctionnement continu et au minimum - Bei Mindestleistung und Betrieb im Dauerzyklus. **Alta potenza massima - At maximum power - A la puissance maximale - Bei Höchstleistung.

ORNELLA

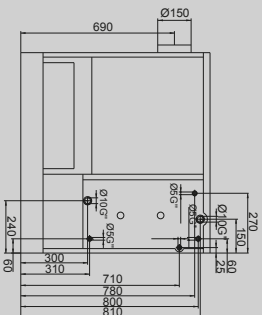
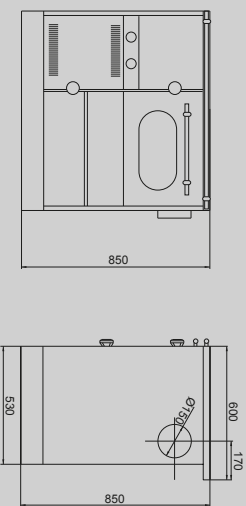
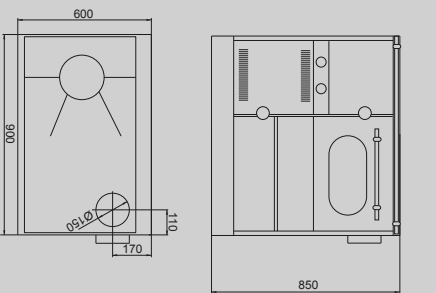
PALOMA





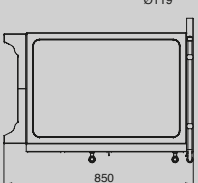
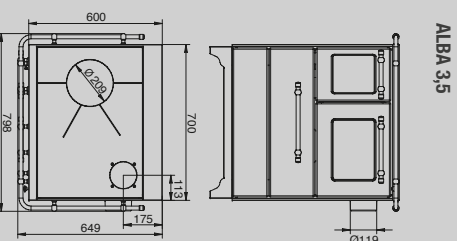
ALBA IDRO
20

Potenza termica globale (resa) Heat output Puissance thermique globale (performance)	22,9kW
Potenza termica diretta (all'acqua) Water heat output Puissance thermique cède (�� l'eau)	14,2kW
Rendimento medio Average efficiency Rendement moyen	~ 74%
Consumo orario legna consigliato (Kg/h) Recommended hourly firewood consumption (Kg/h) Quantité de bois pr��con��se (Kg/h)	~ 4-8
Uscita fumi (posteriore - Ø cm) Flue connector (rear Ø cm) Raccord fumées (arrière - Ø cm)	15
Massa fumi Flue gas mass flow Masse fumées	20
Temperatura fumi Flue gas temperature Température fumées	270��
Tiraggio della canna fumaria (Pa) Flue draught (Pa) Tirage du conduit de fum��e (Pa)	16

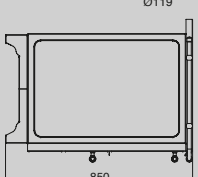
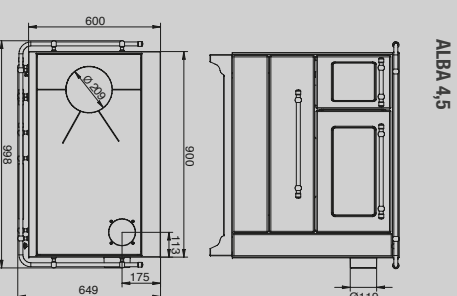


ALBA ARIA
3,5

Potenza termica globale (resa) Heat output Puissance thermique globale (performance)	5 kW	5 kW
Rendimento medio Average efficiency Rendement moyen	~ 77%	~ 77%
Consumo orario legna consigliato (Kg/h) Recommended hourly firewood consumption (Kg/h) Quantit�� de bois pr��con��se (Kg/h)	~ 1,5-2	~ 1,5-2
Uscita fumi (posteriore - Ø cm) Flue connector (rear Ø cm) Raccord fumées (arrière - Ø cm)	12	12
Tiraggio della canna fumaria (Pa) Flue draught (Pa) Tirage du conduit de fum��e (Pa)	12��2	12��2



ALBA 3,5



ALBA 4,5

PALAZZETTI

IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA

Palazzetti Lelio S.p.a.
Via Roveredo, 103
33080 Porcia (PN) Italia
Tel. +39 0434 922922
internet: www.palazzetti.it



La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

The manufacturer is not responsible for any errors or inaccuracies contained in this price list and is entitled to make any modifications to its products deemed necessary for technical or commercial reasons at any time and without giving prior notice.

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux erreurs ou inexactitudes éventuelles contenues dans le présent catalogue et se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires en vue de satisfaire les exigences techniques ou commerciales.

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keine Verantwortung und behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorbescheid alle Änderungen an den Produkten vorzunehmen, die sie aus technischen oder kaufmännischen Gründen für notwendig hält.