



versione italiana

PRODUTTORE TEDESCO
HARBECK
STUFE • CUCINE A LEGNA



ARTE E FUNZIONALITÀ IN PERFEZIONE





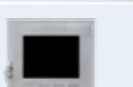



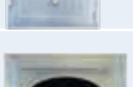


www.harbeck-metallbau.de





DESIGNAZIONE	PRODOTTO	PAGINA
TEMA CORRIMANI		6
TEMA TELAI & PIASTRE		7
TEMA RESTAURO & SOSTITUZIONE PIASTRE	NOVITÀ	8

MODELLO OBERSTDORF		9/10
MODELLO HA-WEI		11
MODELLO WENDELSTEIN		12
MODELLO ALTA BAVIERA (OBERBAYERN)		13
MODELLO BASSA BAVIERA (NIEDERBAYERN)		14
MODELLO RUSTICO (RUSTIKAL)		15
MODELLO SELLA BLUE		16
MODELLO REHA		17
MODELLO ELLISSE (ELLIPSE)		18

DESIGNAZIONE	PAGINA
MODELLO ARMONIA (HARMONIE)	19
MODELLO SAN MAURIZIO (ST. MORITZ)	20
TEMA TERMOCUCINE/SERBATOI D'ACQUA	21
TEMA STRUTTURE DEL FORNO	22
TEMA SPORTELLI PER STUFE AD ACCUMULO	23
TEMA CUCINE ECONOMICHE PROFESSIONALI	NOVITÀ 24
TEMA TAGLIO A GETTO D'ACQUA	NOVITÀ 25
TEMA CONTROPORTE E GRIGLIE DI AERAZIONE	26/27
TEMA PIEDINI DEL FORNO & SOSTEGNI IN SOSPENSIONE	27



CHI SIAMO – E CHE COSA FACCIAMO

Su di noi:

Siamo un'azienda artigiana medio-piccola nel settore carpenteria leggera e fucina artistica con sede a Tettenweis, nella regione della Bassa Baviera in Germania (distretto rurale di Passau).

Con i nostri 40 collaboratori produciamo al più alto livello artigianale con le tecnologie più avanzate. Circa il 50% della produzione è costituito da stufe e cucine a legna, il resto sono lavorazioni in acciaio, in acciaio inossidabile e in ottone e la lavorazione artigianale di metalli. Harbeck Metallbau è un'impresa a conduzione familiare.

Gamma di prodotti:

Realizziamo tutti gli elementi di metallo del vostro forno e molto di più:

- Telai per forni, piastre, corrimani
- Portine focolare, sportelli camera di combustione, sportelli cassetto raccogli cenere, cassetto fuoco-cenere, accesso per la pulizia, sportelli per stufe ad accumulazione, accesso per la pulizia, sportelli per stufe ad accumulazione
- Cassetto per la carbonella con rotelle o con telaio d'incasso con guida telescopica
- Forni, forni a muffola, con o senza termometro
- Serbatoi per l'acqua
- Accessori forno: griglie in acciaio, griglie in ghisa, teglie per il forno
- Attrezzi per il camino, carrello portalegna in acciaio inossidabile
- Piano di lavoro da cucina in acciaio inossidabile ecc.

ORDINARE SECONDO IL „PRINCIPIO DELLA MODULARITÀ“

Come si ordina da noi? Come si richiede il prezzo?

Nella produzione seguiamo le richieste del cliente. Tutti i nostri prodotti vengono realizzati a mano esclusivamente per voi. Nessun prodotto è come l'altro. Ecco perché non esiste un listino prezzi.

Si può creare da soli il proprio prodotto dei desideri secondo il „principio della modularità“. Ogni prodotto sia esso la portina focolare, il forno ecc. è disponibile in materiali e design diversi. Come se non bastasse, è il cliente a definire le dimensioni. Non c'è alcun limite! Nelle pagine seguenti sono illustrati i diversi modelli nella versione standard e nelle varianti più richieste.

Non dimenticatelo, siete liberi nella scelta dei materiali, delle decorazioni, delle dimensioni e di tutti i dettagli. I nostri modelli devono considerarsi solo dei prototipi che naturalmente possono essere modificati.

Dati sul prodotto:

Fate una richiesta e inviate uno schizzo del prodotto desiderato via e-mail o fax con l'indicazione delle dimensioni esatte. Noi entro breve realizzeremo un progetto su misura per voi.

- Quale prodotto volete? (ad es. una portina focolare)
- Quale elemento decorativo dovrebbe avere il vostro prodotto? Qual è il nome del modello? (ad es. modello Ha-Wei)
- È una versione standard o una variante? (vedi i nostri modelli da p. 9)
- La versione che avete scelto è con o senza presa d'aria? Con o senza finestrella?
- Quali sono le dimensioni? L'indicazione si riferisce alla misura delle piastrelle o comprende la misura esterna?
- Come deve essere montato lo sportello? Con i cardini a destra o a sinistra?
- Qual è la profondità del vano forno?
- Di che materiale deve essere il telaio o la piastra?
- Quale corrimano e quale supporto per il corrimano hai scelto? Modello e diametro?
- Volete che il telaio abbia un profilo di finitura fissato al muro?
- Un profilo di finitura lasco o stabilmente fissato al telaio?

Dati personali:

- Con quale grossista collaborate?
 - Inoltra il tuo nome, l'indirizzo dell'azienda con il numero di telefono, fax e indirizzo e-mail.
- Grazie mille – siete stati di grande aiuto!

SIAMO QUI PER VOI...

I VOSTRI **CONTATTI** PER OGNI RICHIESTA SU STUFE E CUCINE A LEGNA

KLAUS E GABRIELE HARBECK

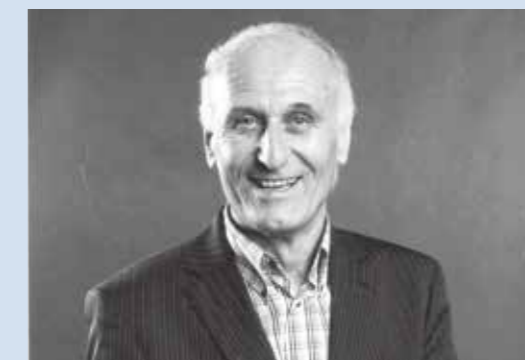
Maestro fabbro ferraio & commerciante



Famiglia Harbeck jr.

WILLY HARBECK

Maestro fabbro ferraio artistico



IL VOSTRO TEAM HARBECK IN AMMINISTRAZIONE



Sig.ra Gmeiner Sig.ra Schwarz Sig.ra Sievers

karin.gmeiner@harbeck-metallbau.de
silvia.schwarz@harbeck-metallbau.de

IL VOSTRO TEAM HARBECK NELLA PRODUZIONE



Tel +49 (0)8534 - 9708-0
Fax +49 (0)8534 - 9708-18
info@harbeck-metallbau.de
www.harbeck-metallbau.de



TEMA CORRIMANI



È possibile scegliere tra corrimani di forma rotonda o quadrata e in acciaio inossidabile, ferro, ottone, rame o vetro.

Supporti adeguati ai corrimani donano alla vostra cucina a legna un aspetto antico o moderno senza tempo a seconda del modello scelto.

I modelli descritti sono tutti delle dimensioni standard di 15 o 22 mm ma è possibile ottenere modelli speciali a richiesta.

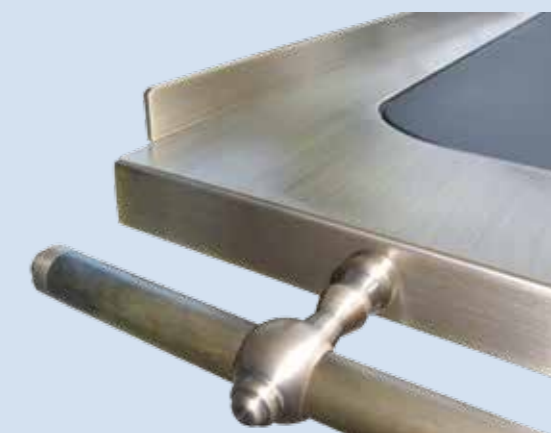


TEMA TELAI & PIASTRE

Tema telai & piastre

Potete richiedere telai e piastre di dimensioni e materiali personalizzati. In generale i cerchi della piastra radiante dovrebbero essere collocati al centro sopra il fornello.

Su richiesta possono essere forniti con ulteriori dischi.



Materiale piastre:

- Acciaio resistente al calore, levigato e brunito
- Acciaio resistente al calore, grafitizzato - annerito
- Acciaio inossidabile, levigato e brunito
- Acciaio inossidabile, sabbiato

Spessore piastre dei fornelli:

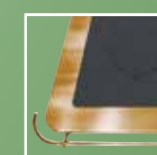
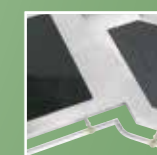
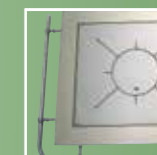
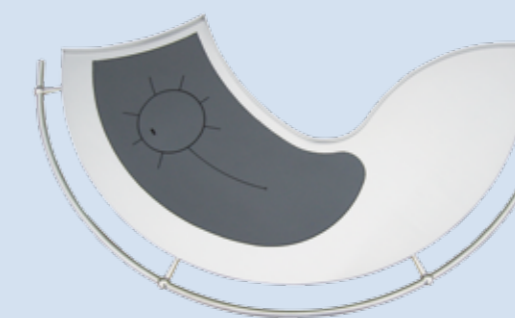
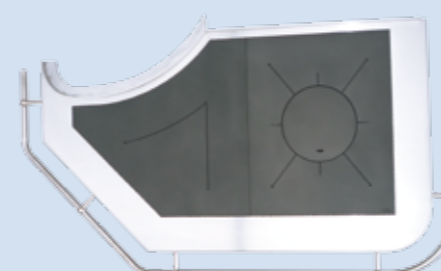
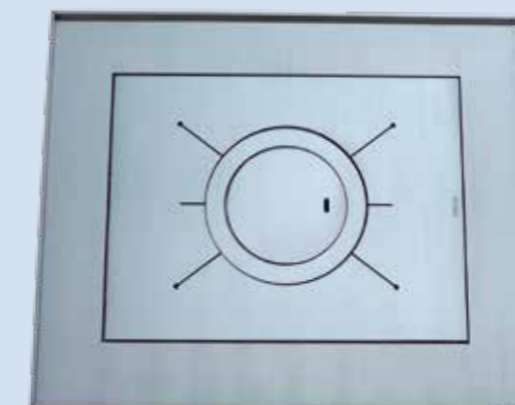
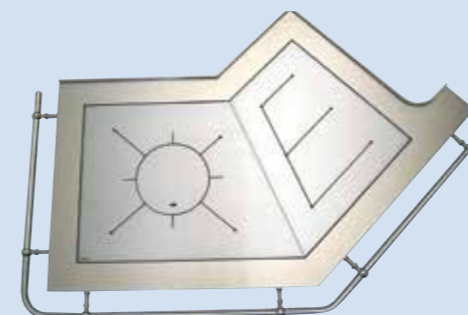
- 6 mm • 8 mm • 10 mm
- fino a 25 mm, per i forni industriali – vedi pagina 24

Materiale telai:

- Acciaio resistente al calore, levigato e brunito
- Acciaio resistente al calore, grafitizzato - annerito
- Acciaio inossidabile, levigato e brunito
- Acciaio inossidabile, sabbiato
- Ottone naturale, levigato
- Ottone lucidato
- Ottone antico (invecchiamento artificiale)

Extra:

È possibile stampare con una matrice la ragione sociale o il nome del cliente in ogni parte del forno, ad es. sul bordo della piastra.





TEMA **RESTAURO PIASTRE**

Restauriamo la vecchia piastra della vostra cucina a legna. Superfici rovinate e arrugginite vengono sabbiate, levigate e nuovamente brunate. Offriamo inoltre di grafitizzare posteriormente la vostra piastra.

TEMA **SOSTITUZIONE PIASTRE**

Info su grafitizzazione = annerire

La piastra viene scaldata estremamente con un bruciatore in modo che i pori del materiale si aprano. A questo punto la pasta di grafite viene applicata sulla piastra; col raffreddamento della piastra i pori si richiudono e assorbono la pasta di grafite. In questo modo la pasta di grafite e la piastra si amalgamano. Il risultato: una piastra di colore nero smerigliato. La pasta di grafite non è una vernice o qualcosa simile, ma un prodotto naturale a base di grafite.

Suggerimento: Insudiciamenti leggeri delle piastre grafitizzate possono essere trattate con la pasta di grafite dal produttore della cucina economica o dal cliente stesso. Rimuovete la sporcizia con una carta vetrata e applicate la pasta di grafite sulla piastra ancora calda. In questo modo la piastra torna come nuova.

Ci sono però limiti al restauro. Talvolta semplicemente non vale la pena restaurare una piastra. Magari la piastra è fortemente imbarcata o irrimediabilmente arrugginita o sporca. In questo caso realizziamo una nuova piastra su misura. Scegliete tra i diversi materiali e spessori del materiale illustrati a pagina 7.



Piastra prima del restauro



Piastra dopo il restauro

MODELLO **OBERSTDORF** STANDARD

Questa cucina a legna non soltanto è capace di emanare un calore invitante, ma anche di abbellire la vostra cucina, magari all'interno di un soggiorno accogliente. Il concetto del modello Oberstdorf si basa sulla combinazione di un telaio in acciaio inossidabile di prima scelta con superfici interne in un nero elegante. Questo modello classico di cucina economica si adatta perfettamente ai vari stili d'arredamento della cucina e alle diverse disposizioni del vano. Gli elementi di metallo realizzati a mano possono essere combinati a scelta con mattonelle, piastrelle, oppure con pietre, personalizzando così la vostra abitazione.



Versione Standard

- Telaio e battente in acciaio inossidabile
- Pannello del battente grafitizzato con leggera patinatura argentata (l'acciaio inossidabile viene annerito con una tecnica speciale che consente di imprimere una pasta di grafite sulla piastra)
- Impugnatura e maniglia in acciaio inossidabile
- Con presa d'aria, con sfiatatoi rotondi



Sportello focolare
Modello Oberstdorf
Standard



MODELLO **OBERSTDORF** VARIANTE CON L'APPLICAZIONE DI CANTONALI DI OTTONE

Questa variante del modello Oberstdorf presenta cantonali di ottone applicati sulla superficie interna nera del telaio (in acciaio inossidabile). Le maniglie di ottone apportano un nuovo accento e si integrano in modo armonico nel quadro complessivo.

Questa piccola modifica del modello standard rende alla vostra cucina un aspetto diverso e le offre un'espressività unica.



Variante 1 Variante 1 Come Modello Standard, ma con l'applicazione suppletiva di **cantonali di ottone** sul battente

Variante 2 Variante 2 Come Modello Standard, ma con impugnatura e maniglia di ottone anziché di acciaio inossidabile



Forno a due battenti
Modello Oberstdorf, Variante 1+2

Ogni versione è ottenibile anche senza presa d'aria.

MODELLO **HA-WEI**

Per questo modello utilizziamo l'ottone, che lasciamo invecchiare artificialmente con un metodo speciale. L'ottone assume così una tonalità calda che non cambierà più. È possibile richiedere la variante con gli elementi o grafitizzati o in acciaio inossidabile.

Suggerimento: Siamo in grado di realizzare le strutture sia incavate che sporgenti. Per la forma convessa o concava il vostro forno dimostra una particolare originalità.



(Tutte le illustrazioni in ottone antico)



Cassetto per la carbonella



Forno con accessi per la pulizia

Modello Standard	• Tutti gli elementi visibili in ottone antico • Con presa d'aria con sfiatatoi rettangolari	
	oppure	
	• A scelta con presa d'aria con un singolo sfiatatoio rettolare	

Sportello focolare Modello Ha-Wei Standard

Variante 1 Tutti gli elementi visibili non sono di ottone antico, ma **gratizzati**

Variante 2 Tutti gli elementi visibili non sono di ottone antico, ma in **acciaio inossidabile**

Ciascuna versione è ottenibile anche senza presa d'aria.



MODELLO **WENDELSTEIN** STANDARD 1, „CON CANTONALI ROTONDI“

Il nostro modello Wendelstein si distingue per inserti di lamiera di forma particolare. Si può scegliere tra „**cantonali rotondi**“ (= Standard 1) e „**angoli obliqui**“ nel pannello dello sportello (= Standard 2).

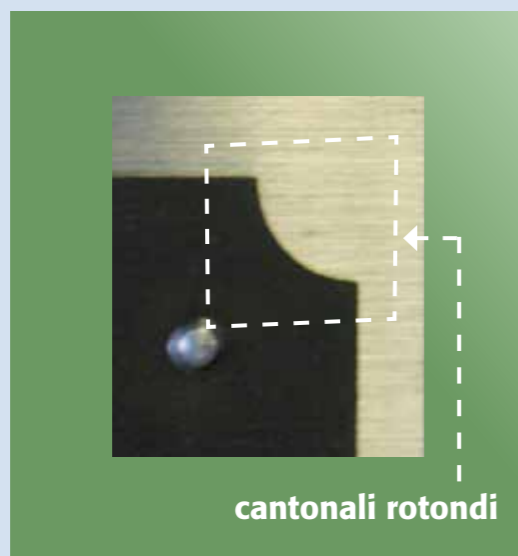
Gli inserti di lamiera per tutte le due variazioni sono disponibili grafitizzati, in ottone lucidato, in ottone antico e in rame (vedi varianti).



Cassetto fuoco-cenere di forma concava
Variante 3 = inserto in rame



Cassetto fuoco-cenere con elementi di maiolica nel mezzo
Variante 2 + 4 = inserto in ottone e maniglia in ottone



cantonali rotondi

Versione Standard 1

- Telaio e battente in acciaio inossidabile
- Pannello del battente grafitizzato (“cantonali rotondi”)
- Impugnatura e maniglia in acciaio inossidabile
- Presa d’aria con sfiatatoi rotondi



Sportello focolare Modello Wendelstein Variante 2 + 4

Variante 1	Come Modello Standard, ma con l’inserto non grafitizzato, ma in ottone lucidato
Variante 2	Come Modello Standard, ma con l’inserto non grafitizzato grafitizzato, ma in ottone antico
Variante 3	Come Modello Standard, ma non con l’inserto grafitizzato, ma in rame
Variante 4	Come Modello Standard, ma con l’ impugnatura in ottone , non in acciaio inossidabile

Ciascuna versione è disponibile anche senza presa d’aria.

MODELLO **ALTA BAVIERA** (OBERBAYERN)

Il nostro modello Alta Baviera significa tradizione e benessere. I telai dei battenti sono in ottone levigato. Grazie alla scelta di questo materiale il forno emana calore e comodità. Accoglienza pura!



Versione Standard

- Telaio in acciaio inossidabile
- Battente in ottone levigato
- Pannello del battente grafitizzato
- Impugnatura e maniglia in ottone
- Con presa d’aria con sfiatatoi rotondi



Sportello focolare Modello Alta Baviera Standard

Variante 1

Come Modello Standard, ma impugnatura e maniglia in **acciaio inossidabile**, non in ottone

Variante 2

Come Modello Standard, ma con **angoli di ottone** applicati sul pannello del telaio



Forno Modello Alta Baviera Variante 2

Ciascuna versione è disponibile anche senza presa d’aria.



MODELLO **BASSA BAVIERA** (NIEDERBAYERN)

Il modello Bassa Baviera permette, a seconda dalla camera di combustione, di disporre di grandi sezioni trasversali d'aria – su richiesta le finestrelle possono

non essere sabbiate o decorate negli angoli. Il design geometricamente puro rende ogni modello della serie Bassa Baviera un pezzo unico e inconfondibile.



Forno a muffola, finestrella e cerniera d'arresto (assolutamente resistente al peso)



Cassetto fuoco-cenere con finestrella e presa d'aria ermeticamente chiudibile con manopola. L'alimentazione dell'aria è regolabile senza gradini.



Il nostro modello Bassa Baviera leggermente variato – nella versione **ottone antico (Variante 2)**. Anche il telaio è fabbricato in ottone antico. La piastra è grafitizzata. Come high light ottico vengono applicate delle piccole borchie sulla portina focolare.

Versione Standard	<ul style="list-style-type: none"> • Telaio, battente, pannello di battente in acciaio inossidabile • Insetto del pannello di battente in vetro Robax 6 mm • Impugnatura con maniglia in acciaio inossidabile • Con presa d'aria con sfiato angolari, girevole verso dietro • Ermeticamente chiudibile con manopola 	
--------------------------	--	--

Sportello focolare
Modello Bassa Baviera Standard

Variante 1	Tutti gli elementi visibili non in acciaio inossidabile, ma grafitizzato
Variante 2	Tutti gli elementi visibili non in acciaio inossidabile, ma in ottone antico
Variante 3	Come il Modello Standard, ma con l'impugnatura a forma di tubo (e non di maniglia), in acciaio inossidabile (maniglia anti ustione)

Ogni versione è disponibile anche senza presa d'aria.

MODELLO **RUSTICO** (RUSTIKAL)

FERRO PERFETTAMENTE **MESSO IN MOSTRA**

La tecnica di forgiatura con rivetti dà a questo modello un carattere molto compatto, per cui questo forno si inserisce ottimamente in un'abitazione rustica.

Tutti i pezzi di metallo sono anneriti (**grafitizzati e resistenti al colore**) e perciò mantengono il loro aspetto a lungo.

Suggerimento: Info su grafitizzazione a pagina 8.



Cassetto fuoco-cenere con finestrella e presa d'aria (con maniglia di ottone)

Forno a semiarco con due battenti e finestrella (con maniglia di ottone)

Grande sportello focolare, di forma quadrata (con maniglia di legno)



Versione Standard	<ul style="list-style-type: none"> • Telaio grafitizzato • Battente grafitizzato con ornamento a rivetti • Cardine della porta grafitizzate, con cerniere allungate • Impugnatura grafitizzata, senza rivetti • Maniglia in acciaio inossidabile, di legno o in ottone • Senza presa d'aria 	
--------------------------	---	--

Sportello focolare
Modello Rustico Standard

Variante 1	Come il Modello Standard, ma con presa d'aria, con sfiato rotondi
-------------------	--



MODELLO SELLA BLUE

Il modello Sella Blue vi permette di scegliere l'inserto di smalto porcellanato sulla porta in acciaio inossidabile in tutti i colori della intera scala di colori RAL. In questo modo è possibile adattare l'inserto alla tonalità delle piastrelle o all'arredamento della cucina. Qualsiasi colore di mattonelle abbiate, realizziamo l'inserto di smalto porcellanato nel colore RAL più adatto.

I telai angolari alla base, che sono pressopiegati in un unico pezzo con la base leggermente incassata, provvedono alla stabilità. Anche questa struttura di base è certamente creata in modo di che si adatti benissimo alla misura delle piastrelle. Una struttura di forno che non solo porta calore, ma anche tanta vita nella vostra abitazione.



Sportello focolare con inserto di smalto porcellanato coordinato al colore delle piastrelle.



Versione Standard	<ul style="list-style-type: none"> • Telaio, battente e pannello del battente in acciaio inossidabile • Inserto di smalto porcellanato con angoli smussati nell'intera gamma di colori RAL • Impugnatura e maniglia in acciaio inossidabile • Presa d'aria con sfiatoi rotondi 	
--------------------------	--	--

Sportello focolare Modello Sella Standard

Variante 1	Come Versione Standard, ma con Impugnatura e maniglia non in acciaio inossidabile ma in ottone
-------------------	---

MODELLO REHA

FUNZIONALITÀ MODERNA

Design moderno, un'elaborazione robusta e un occhio alla tradizione hanno ispirato la creazione di questo modello. È possibile scegliere per questo modello tra diversi materiali (vedi le versioni). Questa flessibilità nella realizzazione rende versatile il nostro modello Reha.

Suggerimento: Come quasi tutte le nostre strutture possiamo fabbricare anche il modello Reha con curvatura verso l'interno o verso l'esterno.



Forno con finestrella e termometro



Sportello focolare con finestrella e presa d'aria con sfiatoi arrotondati

Versione Standard	<ul style="list-style-type: none"> • Telaio, battente e pannello del battente in acciaio inossidabile • Inserto del pannello di battente in vetro Robax 6 mm • Impugnatura – tubo cavo (anti ustione) in acciaio inossidabile • Ottenibile solo con presa d'aria, con sfiatoi, rettangolari o arrotondati 	
--------------------------	---	--

Sportello focolare Modello Reha Standard

Variante 1	Come Versione Standard, ma pannello del battente non in acciaio inossidabile, ma grafittato
-------------------	--

Variante 2	Tutti i dettagli visibili non in acciaio inossidabile, ma grafittati
-------------------	---

Variante 3	Tutti i dettagli visibili non in acciaio inossidabile, ma in ottone antico
-------------------	---



MODELLO **ELLISSE** (ELLIPSE)

In questo modello i seguenti elementi sono di forma ellittica:

- Il cerchio
- La lastra di vetro della portina finestra (finestrella dello sportello)
- Le prese d'aria dello sportello focolare



Forno Modello Ellisse
Variante 2 (nero, grafitizzato)

Suggerimento: Consegniamo la cucina economica completa di zoccolo di metallo bianchito in ogni tonalità di colore.



Forno Modello Ellisse
Variante 3 (ottone anticato)

MODELLO **ARMONIA** (HARMONIE)

SENTIRSI BENE CON **ARMONIA**

Questa cucina economica a riscaldamento continuo unisce una linea a onda con un design sobrio. Il corrimano, con la parte frontale di forma convessa, richiama l'elemento rotondo della piastra. Anche il cassetto per la carbonella in forma convessa si integra armonicamente nella parte frontale continua in acciaio inossidabile.

Il nostro modello Armonia piace al primo colpo perché emana una sobrietà moderna e insieme un sentimento di sicurezza. Lasciatevi incantare dalla contrapposizione tra forma e materia.



Versione Standard	<ul style="list-style-type: none"> • Telaio, battente e pannello del battente in acciaio inossidabile con sfiatatoi di forma ellittica • Insetto del pannello del battente in vetro Robax 6 mm • Impugnatura con maniglia in acciaio inossidabile 	
Variante 1	Come Versione Standard, ma con il pannello del battente con sfiatatoi di forma ellittica in ottone levigato, non in acciaio inossidabile	
Variante 2	Tutti i singoli elementi visibili grafitizzati	
Variante 3	Tutti i singoli elementi visibili in ottone anticato	
Variante 4	Come il Modello Standard, ma con l'impugnatura a forma di tubo (invece del pomello), in acciaio inossidabile	

Sportello focolare
Modello Ellisse Standard



MODELLO **SAN MAURIZIO** (ST. MORITZ)

Questo modello si presenta in un semplice eppure moderno grigio antracite combinato con elementi di acciaio inossidabile. Particolarmente belli sono gli elementi curvi sul lato angolare. È possibile osservare il fuoco da diverse prospettive. L'ampio cassetto per la carbonella offre spazio a sufficienza per molto legno.

Questa cucina a legna intramontabile inoltre ripropone un elemento tradizionale della costruzione delle cucine economiche a legna – il cerchio consistente di diversi anelli. Con il solleva cerchio è possibile sollevare ogni ghiera separatamente e di conseguenza regolare l'alimentazione di calore alle stoviglie.



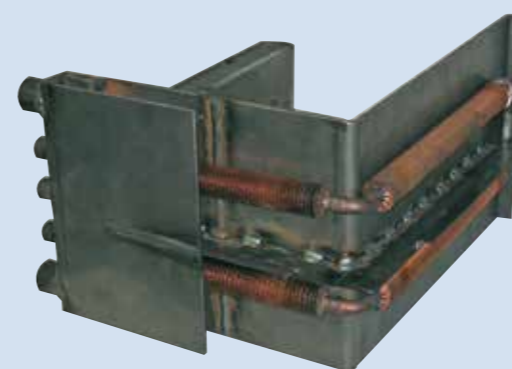
TEMA **TERMOCUCINE/SERBATOI D'ACQUA**

Realizziamo serbatoi d'acqua di qualsiasi dimensione avvitabili perfettamente allo sportello del focolare, completi di scambiatore termico e deposito per la ruggine regolabile in altezza. Sono integrate tutte le connessioni delle tubazioni di carico e scarico, il manicotto di scarico e la sonda termica. Realizzazione in acciaio resistente al calore, zincato a caldo o in acciaio inossidabile.

La nostra azienda possiede la certificazione di qualità per la saldatura anche per elementi di carpenteria in acciaio nel settore stufe e forni.



Serbatoio dell'acqua completo con cassetto fuoco-cenere (Modello Wendelstein)



Rappresentazione grafica della sezione con la spirale in rame all'interno



L A M I A C U C I N A A L E G N A ...



Maniglia in acciaio inossidabile (tubo cavo anti ustione)



Cassetto per la carbonella



Forno combinato con lavagna - è possibile qualsiasi testo e ogni scrittura!

TEMA **SERBATOI PER L'ACQUA IN RAME**

Il corpo del serbatoio per l'acqua principalmente è realizzato in rame, può però essere ordinato anche in acciaio inossidabile. Il rubinetto di scarico è disponibile in ottone o cromato. Il serbatoio per l'acqua Harbeck è fornito di un'apertura per le pulizie sul lato superiore e di una tramoggia di carico con valvola. Il rivestimento interno è completamente realizzato in acciaio inossidabile con un telaio da incasso. Le dimensioni standard vanno da 35, 42, 46 fino a 50 litri di capacità di riempimento d'acqua. Tipologie speciali sono disponibili a richiesta.



La parte esterna è in rame anticato, ma è disponibile a richiesta in ogni altro materiale.



TEMA **STRUTTURE DEL FORNO**

SISTEMI INTELLIGENTI CON UN **TELAIO ROBUSTO**

Un pasto delizioso può essere cucinato solo in una cucina deliziosa! Componiamo insieme gli elementi singoli come telaio, strutture, barre angolari e le parti del battiscopa per farne un elemento unico. In questo modo si forma una struttura di base stabile per la vostra cucina economica, **che permette al fumista un montaggio veloce** e vi garantisce stabilità per molti anni.

Suggerimento:

Su richiesta allestiamo ogni sistema di riscaldamento di piccole dimensioni con un impianto di ricambio d'aria dall'esterno per la combustione. È possibile mescolare l'aria fresca con l'aria dell'ambiente senza limiti.



TEMA **SPORTELLI PER STUFE AD ACCUMULO**

Fondamentalmente i nostri sportelli possono essere usati anche come sportelli per stufe ad accumulo. I sezioni trasversali del materiale sono molto solidi e di conseguenza gli sportelli sono assolutamente indeformabili. Il vetro resistente al calore resiste a grandi sollecitazioni. Ogni sportello è fondamentalmente costituito da uno scudo termico e un doppio schermo protettivo. Siamo a disposizione per realizzare per voi sportelli per stufe ad accumulo su misura. A scelta, con o senza presa d'aria, in sovradimensionamento, curvi o dritti e naturalmente anche con un aspetto speciale su richiesta.

Scegliete tra i materiali seguenti:

- V2A levigato
- V2A lucidato, ad elevata brillantezza
- V2A sabbiato
- ottone levigato
- ottone lucidato, ad elevata brillantezza
- ottone sabbiato
- acciaio resistente al calore grafitizzato (o in nero o in nero grigio)



SPORTELLI PER STUFE AD ACCUMULO IN OTTONE

con presa d'aria

Il telaio incassato esterno consiste di ottone levigato e lucidato, con uno spessore di 8 mm. Il battente dello sportello è di acciaio massiccio, con uno spessore di 8 mm e perciò indeformabile. La superficie è grafitizzata e con una patina del colore dell'ottone.

SPORTELLI PER STUFE AD ACCUMULO IN ACCIAIO INOSSIDABILE

con presa d'aria

Telaio incassato e battente dello sportello sono di acciaio inossidabile massiccio, con uno spessore di 8 mm e perciò indeformabili.

Riguarda entrambi i tipi di sportelli: Il vetro è resistente alla variazione di temperatura ed è montato con una doppia guarnizione infrangibile. La presa d'aria può essere regolata con una manopola girevole indietro. Se è sistemato bene, lo sportello è assolutamente ermetico.

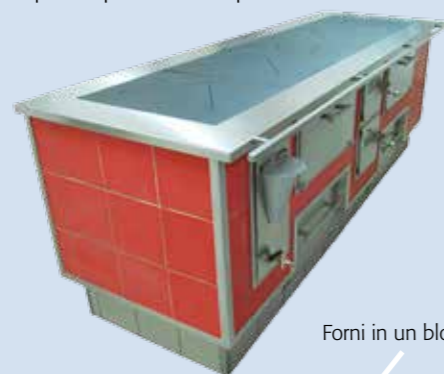


TEMA CUCINE ECONOMICHE PROFESSIONALI

Questa cucina professionale vi mostra l'intera gamma della nostra abilità. I nostri prodotti sono ottenibili in sovradimensionamento e diversi combinazioni. Soluzioni speciali mantengono l'ottima qualità e l'aspetto estetico a parità di sempre!

Questa cucina a legna per uso professionale è costruita compattamente. Tutti gli elementi in acciaio inossidabile possiedono uno spessore di 8 mm e perciò sono assolutamente indeformabili. Grazie ad un sistema fumario sotterraneo questa cucina economica professionale può essere posizionata liberamente nell'ambiente ed essere usata da ogni lato.

Invece di quattro forni separati questa cucina professionale possiede due grandi forni i quali sono sistemati interamente sulla larghezza della cucina. I due forni possono essere caricati da i due lati attraverso le quattro porte a scomparsa del forno.



Forni in un blocco unico



Elementi di questa cucina economica professionale / tutti gli elementi in acciaio inossidabile

- Telaio tagliato da un pezzo intero (con la nostra trinciatrice tecnica a getto d'acqua)
- Corrimano moderno, modello V5
- Serbatoio dell'acqua con tramoggia di carico e rubinetto di scarico
- Due spaziosi cassetti per la carbonella
- Due spaziosi forni
- Vano scaldavivande
- Cassetto fuoco-cenere con presa d'aria
- Piastra a quattro elementi con intagli di dilatazione sul fornello con cerchio

Materiale piastra: Acciaio di qualità ad alta resistenza al calore, levigato e grafitizzato

Spessore piastra: 15 mm

Produzioni speciali per la gastronomia

Per cucine economiche professionali notevolmente sollecitate (ristoranti) offriamo piastre fino ad uno spessore di 25 mm. Usiamo come materiale per queste piastre costantemente sollecitate uno speciale acciaio di qualità resistente al calore (Made in Germany). Quest'acciaio si distingue per una resistenza estremamente alta al calore e per longevità – anche ad uso lungo e continuo.

TEMA TAGLIO A GETTO D'ACQUA

Come si taglia?

L'acqua viene accelerata alla velocità del suono e pressata con un iniettore speciale a una pressione di 4200 bar. In questa maniera il getto d'acqua è in grado di effettuare tagli anche di pochi decimi di millimetro. Superfici fino a 3 m x 1,5 m e spessore del materiale fino a 200 mm si lasciano facilmente trasformare. Attraverso il metodo di taglio a freddo ecosostenibile si ottiene praticamente un taglio senza sbavature con una retta linea d'intersezione e un giunto di taglio sottile senza carico termico del materiale. Inoltre non c'è indurimento delle linee d'intersezione e di conseguenza sono possibili lunghe durate degli attrezzi di lavoro nella fresatura, nella foratura e nella tornitura. Tagliamo sulla base dei vostri schemi CAD (in formato dxf) o costruiamo noi gli schemi secondo i vostri schizzi, testi, disegni foratura e fresatura e matrici.

A chi conviene l'intervento di taglio?

Tagliamo in quantità limitate a partire da un pezzo singolo. I prezzi vanno calcolati individualmente a seconda delle dimensioni e del materiale. Non riforniamo soltanto industrie e grandi clienti, ma accettiamo volentieri ordini singoli da piastrellisti, vetrai e falegnami. Mandateci i vostri schizzi, schemi o matrici – vi aiutiamo volentieri.

Il vostro vantaggio?

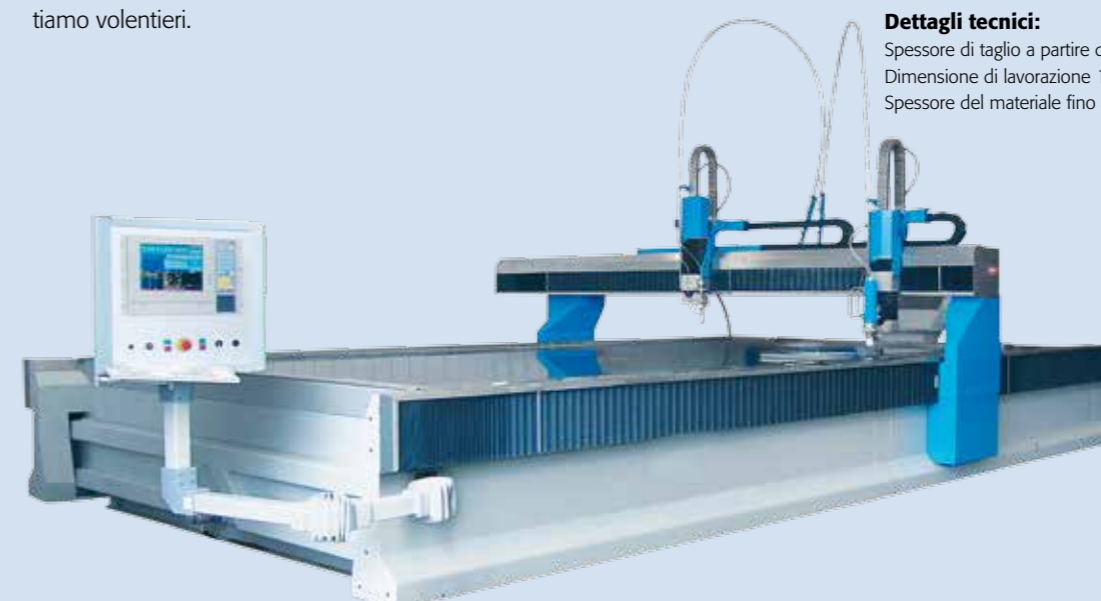
- Un taglio senza sbavature o deformazioni – senza ripassatura
- Tempo di consegna veloce e massima qualità
- Ottimo rapporto prezzo-prestazioni
- Il taglio a freddo non altera le caratteristiche chimico-fisiche del materiale tagliato

Che cosa si può tagliare?

- Metallo (acciaio, acciaio inossidabile, alluminio, ottone e titanio)
- Pietra (ad es. granito, marmo) e piastrelle
- Ceramica e vetro
- Materiale plastico
- Materiali espansi (duri e morbidi)
- Grafite, legno, gomma

Sede della tagliatrice a getto d'acqua?

La tagliatrice si trova nella nostra azienda a Tettensweis (Bassa Baviera, distretto rurale di Passau). La tagliatrice non solo serve la nostra produzione ma offriamo anche servizi di taglio all'esterno.



Dettagli tecnici:

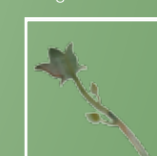
Spessore di taglio a partire da 0,8 mm, Dimensione di lavorazione 1,5 m x 3 m, Spessore del materiale fino a 200 mm



Ritratto di donna in vetro e marmo



Taglio di metallo



Rosa di vetro



Delfino di marmo



Mappamondo di piastrelle di marmo in tre diversi colore



TEMA **CONTROPORTE E GRIGLIE DI AERAZIONE**

Con l'acquisto di controporte e di griglie di aerazione da Harbeck avete scelto una vera lavorazione artigianale. Non compriamo nessun elemento, ogni pezzo singolo viene fatto a mano. Dunque potete contribuire alla personalizzazione. Possiamo ritagliare date, loghi, stemmi di famiglia, ornamenti o emblemi delle porte a battente o applicarli in materiali diversi e integrarli al meglio.

Oltre alla personalizzazione di tutti i dettagli, è possibile scegliere tra i seguenti materiali: ferro battuto, bronzo massiccio, ottone massiccio, acciaio inossidabile massiccio o grafitizzato.

Suggerimento: Realizziamo le porte non solo dritte ma anche incavate o sporgenti.



Modello K1 / ottone massiccio



Modello K2 / ottone massiccio



Modello 2X / acciaio inossidabile



Modello 02 / ferro annerito
Presa d'aria chiusa



Modello acciaio inossidabile di forma convessa



Modello 2-0 / bronzo patinato



Modello 1-R / bronzo patinato



Modello K4 / ottone massiccio



Modello 2-R / argento patinato



Modello K4 / vista laterale



Modello T4 / argento patinato

TEMA **CONTROPORTE E GRIGLIE DI AERAZIONE**

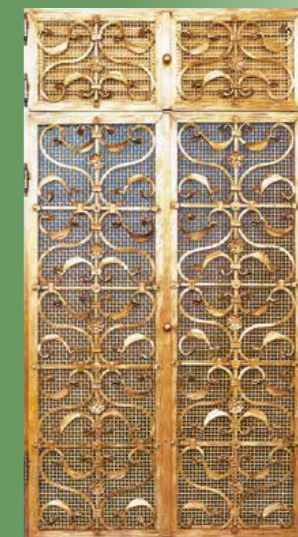
SECONDO LA **MISURA** INDIVIDUALE



Modello Sole



Modello Palma con lamiera posteriore perforata in acciaio inossidabile.



Modello T12 ottone massiccio con griglia posteriore di ottone

TEMA **PIEDINI DEL FORNO**



Sostegno orientabile di ottone



Ottone forgiato a mano

Disponibili nei seguenti materiali:

- Acciaio inossidabile
- Rame
- Acciaio annerito

TEMA **SOSTEGNI IN SOSPENSIONE L'EXTRA SPECIALE**



Sostegno angolare di ferro battuto,
Lunghezza 50 cm
Barre in legno \varnothing ca. 40 mm

Sostegni in sospensione in ferro battuto, disponibili in ogni lunghezza: Sostegni angolari, sostegno singolo o montaggio a parete. **Barre in legno piallate a mano**, disponibile in ogni lunghezza.





PRODUTTORE TEDESCO
HARBECK
 STUFE ● CUCINE A LEGNA

Harbeck Metallbau S.R.L

Hauptstraße 58

94167 Tettenweis

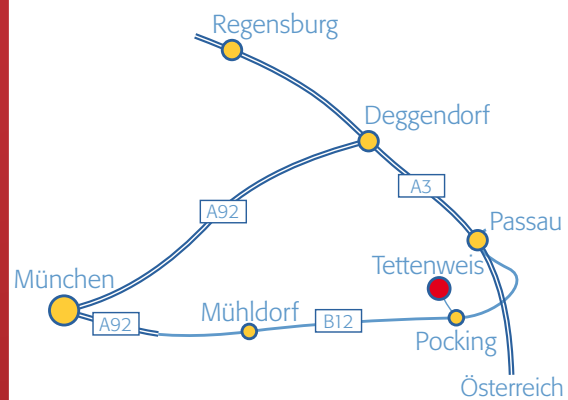
Germania (Bassa Baviera)

Tel. +49 (0) 85 34 - 9708 - 0

Fax +49 (0) 85 34 - 9708 - 18

info@harbeck-metallbau.de

www.harbeck-metallbau.de



brochure nr. 6/14 i