

Why buy Franco Belge?

With over 90 years experience in designing and manufacturing the world's finest wood burning cast iron stoves, Franco Belge are renowned for their intricate cast iron work, rugged reliability and beautiful finishes. All Franco Belge stoves feature powerful air wash systems to provide cleaner burning and help keep the glass crystal clear which offers the largest possible view of the flames. Each Franco Belge stove is constructed from top grade cast iron for a lifetime of dependable service.

Exceptional efficiency

Benefitting from primary, secondary and tertiary air, each stove from Franco Belge gives you the control needed for perfect regulation of the stoves output whilst always ensuring maximum efficiency.

Air wash system

Each Franco Belge stove features a clever air wash system, ensuring maximum combustion of the fuel and perfectly clear glass.

Top grade cast iron

Holds up to the highest temperatures, retaining heat long after the fire has expired.

FRANCO BELGE

フランコベルジュは、世界で最も優れた新ストーブの設計と製造で90年以上の経験を持ち、複雑な鋳鉄加工、頑丈な信頼性、美しい仕上げで知られています。

フランコベルジュのストーブはすべて、強力なエアウォッシュシステムを備えており、よりきれいな燃焼を實現し、ガラスの結晶を透明に保ち、可能な限り大きな炎を提供します。Franco Belgeの各ストーブは、一生の信頼ができるサービスのために最高級の鋳鉄で作られています。

EXCEPTIONAL EFFICIENCY / 並外れた効率
一次空気、二次空気、三次空気の恩恵を受けて、フランコベルジュの各ストーブは、常に最大の効率を確保しながら、ストーブの出力を完全に調整するために必要な制御を提供します。

AIR WASH SYSTEM / エアウォッシュシステム
Franco Belgeの各ストーブには、巧妙なエアウォッシュシステムが装備されており、燃料の燃焼を最大限にし、ガラスを完全に透明にします。

TOP GRADE CAST IRON / トップグレードの鋳鉄
最高温度まで保持し、火が切れた後も長時間熱を保持します。

フランコベルジュが選ばれる理由。

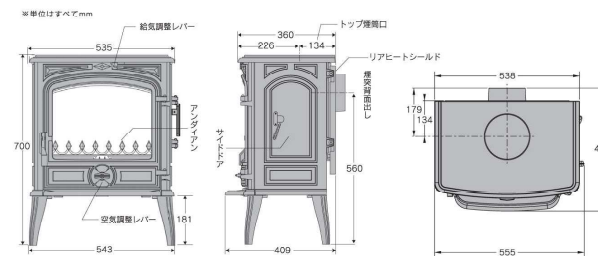
ABOUT
THE WOOD TO BE USED

薪について

燃料とする薪は、アス、クメキ等広葉樹を主として使用し、薪は割つてから、材質にもよりますが最低でも1年以上の乾燥させた物でなければ燃焼の課程で水分を蒸発させるためのエネルギーが消費され燃えている状態でも、熱量があまり得られません。
理想とする薪は含水率が20%以上、含水率が50%以下であれば、熱量は約半分に落ちてしまいますのでご注意ください。
1日当たりの薪の使用量は、季節、地域性、使用しているストーブによっても異なりますが大人2.5束〜3.5束(1束は直径35cm)月単位に換算すると75束〜105束になります。



〈内 部〉



PRICE (価 格)

機種名	カラー	本体価格	オプション
コパン	マッドブラック	¥ 375,000- (税込 ¥ 412,500-)	—

SPEC (仕 様)

- ☐ W535×D409×H700mm
- ☐ 燃料:薪
- ☐ 最大出力:6,880Kcal/h (8KW)
- ☐ 重量:100kg
- ☐ 最大薪長さ:40cm
- ☐ 煙突径:φ152mm
- ☐ 最大暖房面積:2.3坪(天井高2.4m換算)
- ☐ 燃焼効率:72.6%
- ☐ 一酸化炭素発生率:0.42%

DISTINCTIVE (特 徴)

- ☐ 中型モデル市場で最も大きいセラミックガラス使用 (W360mm×H280mm)
- ☐ 一重構造による一次燃焼システム※1
- ☐ ススがガラスに付きにくいパワフルエアウォッシュシステム※2搭載
- ☐ アルミホイル調理には最適な非常に便利な灰受け皿付き (W390×D230×H35)
- ☐ 排煙口はトップ又はリアから選択可能
- ☐ フロントローディング方式
- ☐ ボトム&リアヒートシールド標準装備

※1 通常火室に隣接する二次燃焼スペースで煙をさらに燃焼させるシステムです。
※2 給気された空気をドアの内側を通して、ガラスへのスの付着を防ぐシステムです。

FRANCO BELGE

炎の眺めを
最大限生かした
中型モデル。

コパンの特徴はなんと言ってもガラスの大きさです。中型モデルにとって非常に大きい重厚なセラミックガラスを使用、W360×H280mmのガラスから美しい炎の眺めをじっくりと堪能できます。
また、煙が逆流しにくいためガラスにススが付きにくいのも特徴で、お手入れしやすく、炎の眺めをススに邪魔されることも少なくなります。



The medium size model which employed the view of a flame in the maximum efficiently

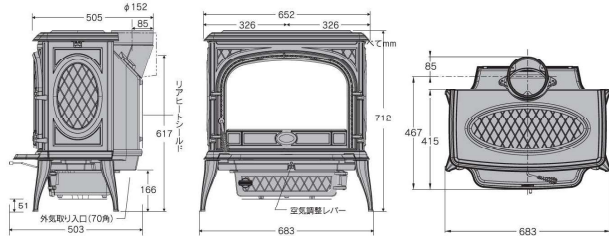
【コパン】
COPAIN

排煙口は
トップ又はリアから
選択可能



新たな息吹を 感じる最先端の デザイナーズモデル。

フランコベルジュ社は2004年フランスのSTAUBFONDERIE社と提携し、このセービを新たに投入しました。二次燃焼の効率を更に高める為のクリーンバーンシステムを採用。二次空気を上部の穴より取り入れることにより更に燃焼効率を上げクリーンな排気を実現致しました。また、最近の高気密住宅に対応した外気導入キットもオプションで用意されています。



The medium size model which employed the view of a flame in the maximum efficiently

【セービ】 CELAVIE

SPEC (仕様)

- W683×D505×H712mm
- 燃料:薪
- 最大出力:9,460Kcal/h(11KW)
- 重量:140kg
- 最大薪長さ:50cm
- 煙突径:φ152mm
- 最大暖房面積:31坪(天井高2.4m換算)

PRICE (価格)

機種名	カラー	本体価格	オプション
セラビシングルドア/ミディアム	マッドブラック	¥620,000- (税込¥682,000-)	外気導入キット ¥27,000- (税込¥29,700-)
セラビダブルドア/ミディアム	マッドブラック	¥560,000- (税込¥616,000-)	

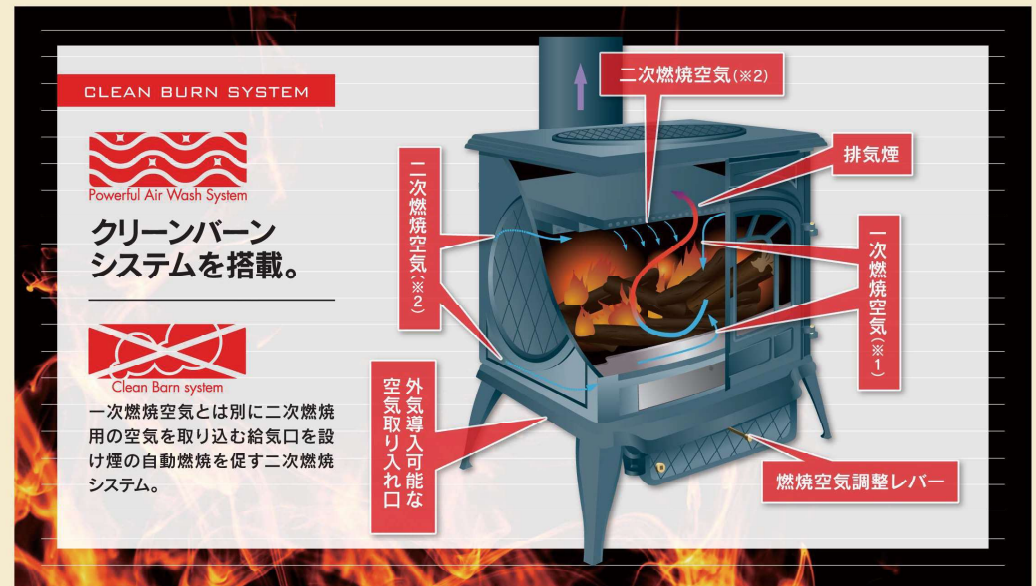
DISTINCTIVE (特徴)

- クリーンな排気を実現するクリーンバーンシステム搭載※1
- ススがガラスに付きにくいパワフルエアークロスシステム搭載※2
- 深さがアルミホイル調理には最適な非常に便利な大型灰受け皿付き(W350×D205×H70)
- 料理も可能なトップノット
- 開放型暖炉としても楽しむことができ、ダブルドアタイプとシングルドアタイプを選べます
- 大きな火室の割りにスマートなブラウン管スタイルのボディー
- 火室内にフランスのアルザス地方のシンボル「ごうのり」のレリーフ
- 室外から空気を取り込む外気導入キットをオプションにて設置可能

※1 P4を参照
※2 給気された空気をドアの内側を通して、ガラスへのススの付着を防ぐシステムです。

多彩な機能を兼ね備えた CELAVIE【セラビ/シングルドア】の

『機能と特徴』



CELAVIE【セラビ】のその他の特徴



■ 外気導入システム(壁出し)

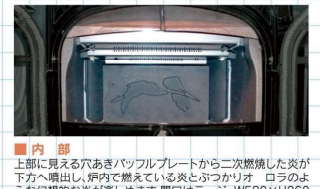


■ 外気導入システム(床下)

高気密住宅の場合、室内の空気を使用しないで燃焼させる方法。先述に付いている物は、外壁に取り付けるステンレス製エグザーカパー(網付き)。

パイプにはアルミ、フレキシブル75φで、壁の開口に付ける150角ステンレスカバーです。本体にはステンレスアダプターが必要です。(壁出し)

外壁にパイプを貫通できない場合、床下に出します。(床下)



■ 内部
上部に見える穴あきパツフルプレートから二次燃焼した炎が下方へ噴出し、炉内で燃えている炭とぶつかり、ローのような幻想的な炎が楽しめます。開口はラージ W580×H260 ミディアムはW510×H230、大きな鍋、長い薪が入ります。



■ 灰受け
灰受けの大きさは、W350×D205×H70で深さがあり、灰の中でアルミホイル調理するには最適な大きさです。また、灰受けの上に見えるレバーは左右に動かす空気調整レバーです。



■ 天板(各種)クックトップ付
天板は鍋等の底板が均等の温度になるように、溝付きのクックトップになっております。これにより料理をするとき、一部だけが焦げてしまうことが解消されます。



■ ごうのりのレリーフ
内部に刻まれている模様は、フランコベルジュ・ストゥブ・シヨファージュ社のシンボルマークでフランスに生息している、羊を導くゴウノトリをデザインした物です。

OPTION (オプション) オプションで木製取っ手が付けられます。……………木製取っ手/¥4,000(税込4,400円)

