

2018
2019

BARAZZA
taste of design

GUIDA ALLA LETTURA parte tecnica



Lavello Easy incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 84x48 cm

1 Tipologie d'installazione

I prodotti Barazza sono disponibili con diverse tipologie di bordi e installazioni. Per la legenda, consultare la patella a destra.

2 Specifiche tecniche

Nel testo sono indicate tutte le caratteristiche tecniche specifiche di prodotto. A fondo pagina sono invece elencate le dotazioni standard comuni.

3 Codice prodotto

Il codice permette l'immediata individuazione del prodotto ed è indispensabile nella formulazione dell'ordine.

4 Accessori

Ogni prodotto Barazza dispone di una serie di accessori funzionali dedicati, come coprivasca in acciaio inox, cestelli in acciaio brillantato, taglieri in iroko o polietilene e scolapasta, studiati per migliorare l'operatività in cucina. Per maggiori informazioni, consultare il capitolo Accessori da pag. 400.

5 Plus prodotto

Le icone indicano le caratteristiche principali e peculiari di ciascun prodotto. Per la legenda, consultare la patella a destra.

6 Base

Per base si intende il modulo standard più piccolo dove è possibile installare il prodotto.

7 Disegno tecnico

Il disegno tecnico riporta le dimensioni e le specifiche tecniche del prodotto. Le dimensioni del foro per l'installazione ad incasso sono indicate nel testo. Per l'installazione a filo e sottotop consultare le schede tecniche disponibili sul sito www.barazzasrl.it.

8 Foro rubinetto

I lavelli Barazza sono già predisposti del foro per il rubinetto di 3,5 cm, eliminando così la necessità di realizzare un foro sul top della cucina. Molti modelli sono personalizzabili su richiesta in fase d'ordine con due, tre o cinque fori, necessari per l'aggiunta del comando remoto o, in alternativa, del pratico dispenser per sapone o detersivo. Nel disegno tecnico i fori opzionali sono indicati con una linea tratteggiata.

LEGENDA icone

FORNI E COORDINATI

- Classe A
- Design
- Anti-touch
- Funzioni di cottura manuale
- Programmi di cottura automatici
- Vapore
- Microonde
- Caffè
- Scaldavivande
- Livelli di cottura
- Pirolisi
- Display Touch Screen
- Programmatore Touch Control
- Capacità forno
- Interno easy clean
- Ventilazione tangenziale
- Porta fredda
- Larghezza 90
- Altezza 45
- Sicurezza bambini
- Blackout memory
- Guide estraibili
- Termosonda
- Porta USB
- Girarrosto

- Piatto girevole
- Illuminazione a LED
- Funzione Chef
- Funzione sottovuoto
- Funzione sigillatura
- Sottovuoto in contenitore
- Abbattimento
- Cottura lenta

PIANI COTTURA

- Modulo
- Design
- Acciaio inox AISI 304
- Acciaio inox AISI 304 4 mm
- Soft-Touch
- Flat Eco-design
- Brucciato doppia corona Chef 3,5 kW
- Brucciato 4 kW
- Brucciato 5 kW
- Brucciato doppia corona
- Brucciato tripla corona
- Induzione
- Fuochi in linea
- Fuochi integrati
- Griglie ghisa
- Accensione una mano e valvola di sicurezza
- Eco-fiamma

- Programmatore di fine cottura
- Funzione Booster
- Rilevamento selettivo pentole
- Riconoscimento automatico pentole
- Funzione pausa / richiamo
- Sicurezza bambini
- Spia calore residuo
- Limitatore di potenza
- Funzione Bridge

CAPPE

- Acciaio inox AISI 304
- Acciaio inox AISI 304 4 mm
- Design
- Motore 1000 m³ / h
- Motore 800 m³ / h
- 3 Velocità + aspirazione intensiva
- Avvio automatico 50 °C
- Funzione ricambio d'aria
- Filtri acciaio inox AISI 304
- Segnalazione manutenzione filtri
- Aspirazione perimetrale
- Illuminazione a LED
- Altezza camino regolabile
- Radiocomando in dotazione

LAVELLI E VASCHE

- Acciaio inox AISI 304 spessore elevato
- Design
- Vasche capienti
- Pilettoni quadro
- Copripilettoni acciaio inox
- Troppo-pieno con scarico perimetrale
- Salterello
- Raggiature vasche
- Acciaio inox AISI 304 4 mm

RUBINETTI

- Rotazione canna
- Doccia estraibile
- Acciaio inox AISI 304
- Acciaio inox AISI 316

INSTALLAZIONE

- Sottotop (ST)
- Filotop (FT)
- Incasso Bordo piatto (IBP)
- Incasso bordo quadro (IBQ)
- Incasso bordo alto (IBA)
- Incasso bordo alto Soul (IBAS)
- Incasso bordo ribassato (IBR)
- Incasso bordo standard (IBS)
- Incasso vetro bordo bisellato (IVBG)
- Incasso vetro bordo piatto (IVP)
- Incasso bordo 4 mm (IB4)

2018
2019

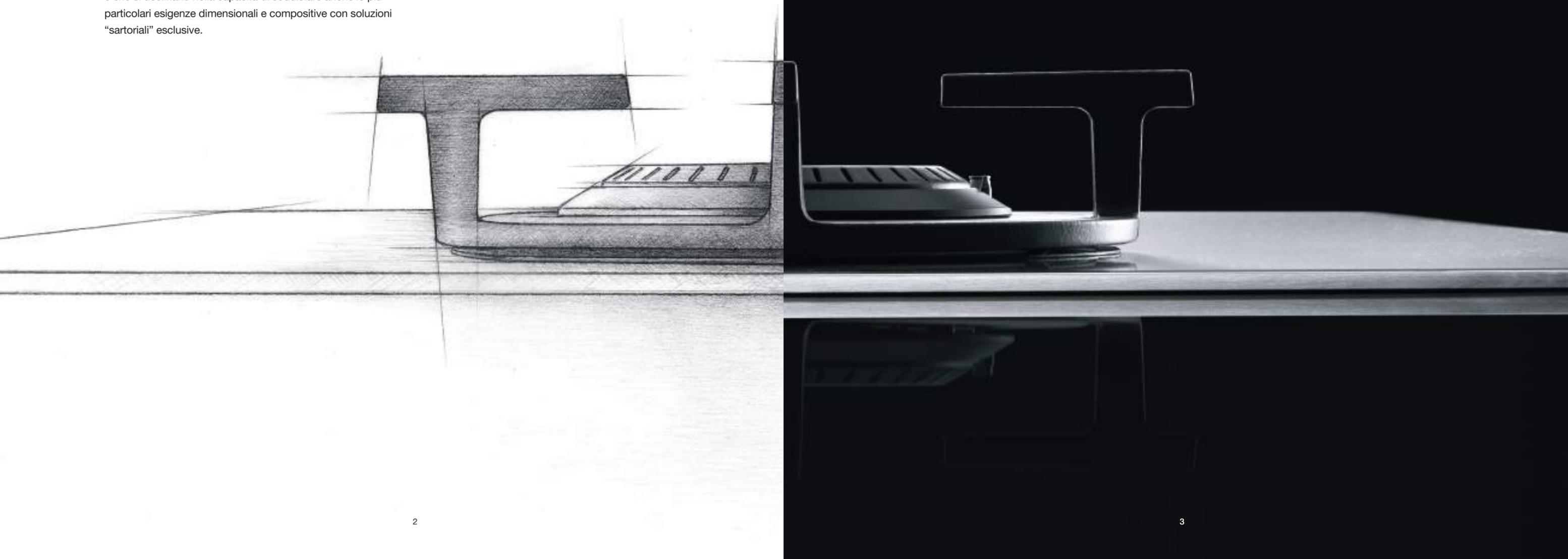
Con il catalogo 2018-19, Barazza si propone di offrire al vostro sguardo una gamma completa e coordinabile di tutti i suoi prodotti. Qui parlano le immagini, i particolari, le sensazioni, le informazioni: tutto concorre a fare del nuovo catalogo Barazza uno strumento indispensabile per scegliere con cura la collezione di prodotti più affini ai propri desideri e al proprio modo di vivere l'ambiente cucina.

BARAZZA
taste of design

LA CREATIVITÀ COME FONTE D'ISPIRAZIONE.

50 anni di esperienza regalano a Barazza l'ambizione e la voglia di sperimentare nuove forme, implementare tecnologie, coniugare l'innovazione e il design italiano con la capacità di fornire soluzioni in grado di anticipare le richieste di un pubblico sempre più evoluto.

Ne nascono prodotti esclusivi, esteticamente abbinabili fra loro, che interpretano le tendenze del gusto con il saper fare dell'arte manifatturiera italiana, considerata un'eccellenza fra le economie del mercato internazionale per la sua capacità di rappresentare il miglior rapporto tra design, comfort e tecnologia. Una capacità supportata dal nostro desiderio di offrire ai clienti prodotti che vanno ben oltre le loro aspettative e che si declinano nella capacità di soddisfare anche le più particolari esigenze dimensionali e compositive con soluzioni "sartoriali" esclusive.



L'INNOVAZIONE COME PRINCIPIO DI OGNI IDEA.

Le collezioni Barazza nascono da uno scrupoloso lavoro di ricerca e sviluppo che trova il suo quartier generale nel laboratorio interno all'azienda, il cuore di tutta l'innovazione tecnologica e della rinomata creatività Barazza. Qui prendono vita le idee e i progetti più ambiziosi, supportati da sistemi tecnologici all'avanguardia, determinanti per il risultato che si vuole ottenere: la creazione di prodotti ergonomici, dagli standard qualitativi elevati e dalle alte prestazioni. Sempre all'altezza delle ambizioni e ben oltre le aspettative del cliente.

NF
254
BARAZZA

FB83



IL BENESSERE COME CRITERIO SELETTIVO.

Per Barazza ogni azione si compie in una logica di ecosostenibilità, impiegando sistemi e materiali ad alto risparmio energetico e a ridotto impatto ambientale, per perseguire l'ideale di mondo che vuole lasciare alle generazioni future. Barazza per le sue realizzazioni utilizza principalmente acciaio inox AISI 304, un materiale ad alto tenore di cromo e nichel, la materia prima simbolo del suo impegno nella sostenibilità ecologica, in quanto completamente riciclabile, igienica, priva di emissioni tossiche e inalterabile nel tempo.

Un'azienda che presta particolare attenzione all'ergonomia dei prodotti durante la fase di progettazione per garantire la massima funzionalità che, in cucina, determina un aumentato risparmio energetico e un maggior livello di sicurezza e comfort.

Le certificazioni UNI EN ISO 9001 e 14001 garantiscono il controllo qualità e l'ottimizzazione dei processi produttivi, un continuo impegno speso a migliorare il sistema ambientale, una volontà di ottimizzare le risorse naturali ed energetiche per puntare alla prevenzione dell'inquinamento ambientale.

IL SAPER FARE ITALIANO, IL VOLER FARE SEMPRE MEGLIO.

Affondare le proprie radici in Italia, un luogo in cui la bellezza dei territori è ispirazione, respirare un'aria densa di cultura e tradizione artistica, ha fatto nascere in Barazza le condizioni necessarie per creare una firma di design unica, piena espressione del Made in Italy. L'Italia è un Paese famoso nel mondo per il modo unico di fare le cose: creatività, estro, tradizione, perizia, capacità sono gli strumenti con i quali Barazza produce risultati unici e altamente personalizzabili che divengono modello per quanti ambiscono a imitare il famoso stile italiano, un modello che Barazza esporta in più di 50 Paesi in tutto il mondo. Barazza è un atelier di ultima generazione che può contare su persone in grado di impiegare le tecnologie più evolute con la sapienza di chi, da sempre, compie gesti artigianali per realizzare prodotti che uniscono innovazione e precisione, tecnologia e passione.



Made in Italy



UNA STORIA CHE PARLA DI FUTURO, DA 50 ANNI.

Barazza, oltre a essere un brand, è un gruppo di persone accomunate da una grande passione che li porta ogni giorno a produrre una qualità che, sempre più spesso, si traduce nel saper realizzare apparecchiature dalle prestazioni elevate e dal design evoluto, concepite e realizzate all'interno degli stabilimenti, impiegando accurate competenze artigianali e innovative potenzialità tecnologiche.

Quella di Barazza è un'avventura iniziata nel 1968 a Santa Lucia di Piave, nel distretto della Inox Valley, una realtà presente e attiva con il reparto produzione, gli uffici, il laboratorio di ricerca e sviluppo, l'ampio showroom e l'area dedicata agli eventi di show cooking.

50
1968
2018



AVERE GRANDI PROGETTI, SAPERE COME REALIZZARLI.



In Barazza ognuno ha una propria professionalità e volontà di curare ogni singola fase della produzione: dal pensiero, alla progettazione, ai controlli finali, sapendo coniugare l'innovazione tecnologica con il valore del fatto a mano. Professionisti con la consapevolezza del fatto che i grandi risultati si raggiungono insieme: condividendo ogni fase del progetto, per farlo crescere, per realizzare il prodotto migliore, quello in grado di soddisfare non solo requisiti di qualità, ma anche una personale ricerca della perfezione.



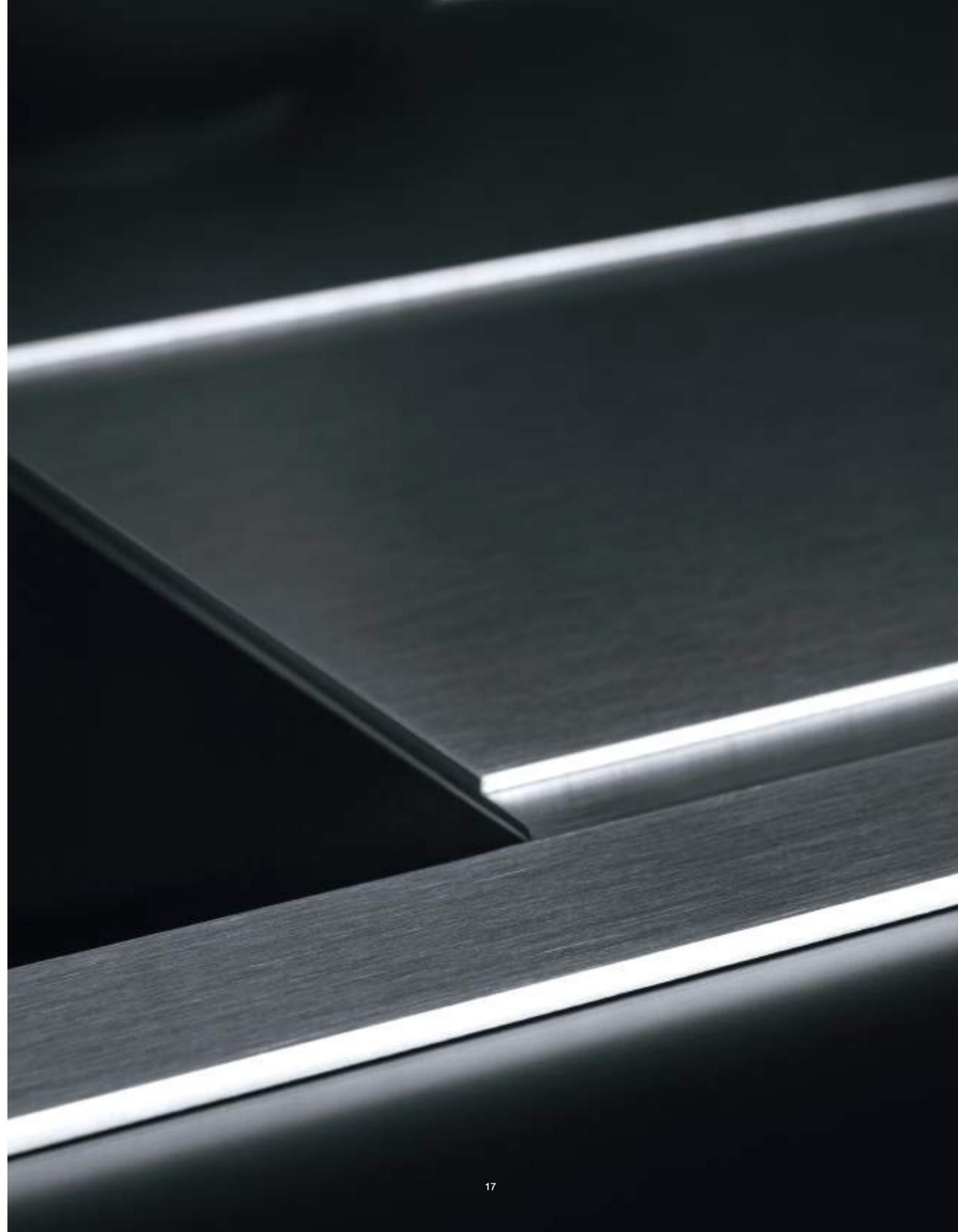
Barazza progetta, realizza, cura e testa ogni singolo prodotto interamente a Santa Lucia di Piave, presso i propri stabilimenti: è così che l'esperienza si concretizza in qualità, servizio e una sempre maggiore attenzione al cliente. È qui che il saper fare italiano diviene un'inconfondibile firma che parla della passione che caratterizza ogni prodotto.



LA SOSTANZA DELL'APPARENZA.

Acciaio inox è il nome che definisce tutti gli acciai ad alto tenore di cromo e nichel che per questa caratteristica non arrugginiscono se esposti all'aria e all'acqua. I prodotti realizzati in acciaio inox associano all'efficienza e alla resistenza, l'essenzialità e l'eleganza di un materiale dalla raffinatezza ineguagliabile.

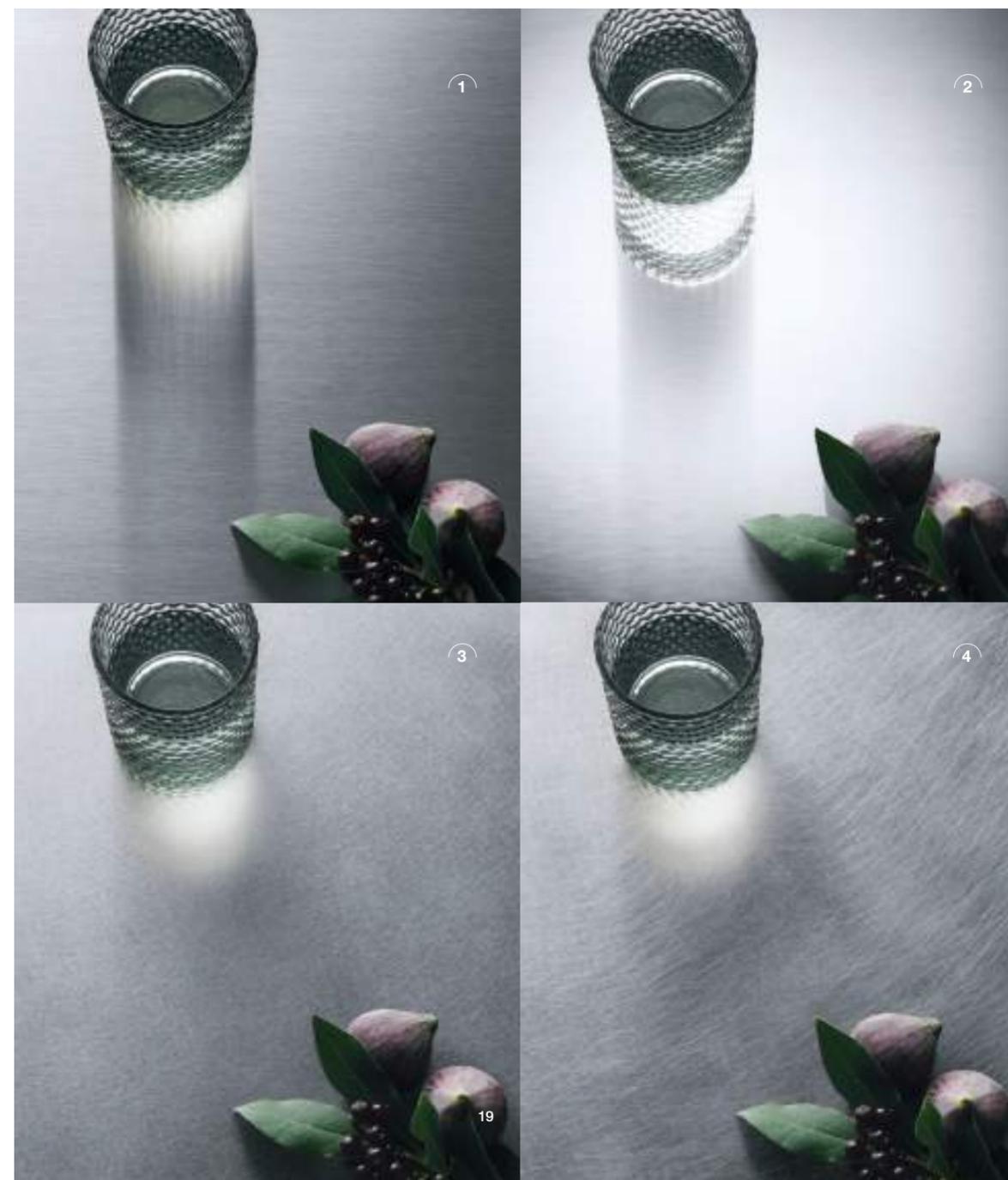
Barazza per i suoi prodotti impiega una particolare qualità di acciaio inox, l'AISI 304 (acronimo del marchio statunitense: American Iron and Steel Institute) composto per il 18% di cromo e il 10% di nichel, che assicura un'eccezionale resistenza alla corrosione e un elevato livello di igiene. Un materiale che rappresenta in modo esemplare il concetto di sostenibilità ecologica perché completamente riciclabile, privo di emissioni tossiche, il perfetto testimonial dell'attenzione e della qualità Barazza.



UNA MATERIA, INFINITE INTERPRETAZIONI.

L'acciaio, un materiale unico, ideale per supportare diversi trattamenti, che trasformano la sua superficie liscia e riflettente in un'inedita sostanza materica, morbida, setosa. La proposta Barazza comprende 4 differenti finiture, tutte di elevato pregio estetico: quella satinata scotch brite, raffinata ed elegante; la finitura semi-lucida con altissimo grado di luminosità; la mat dal design unico con effetto anti-impronta; per finire con quella vintage, in linea con le tendenze industriali, che vede la materia prendere vita grazie alla lavorazione manuale della superficie che rende ogni pezzo unico e irripetibile.

- ① ACCIAIO INOX SATINATO
- ② ACCIAIO INOX SEMI-LUCIDO
- ③ ACCIAIO INOX MAT
- ④ ACCIAIO INOX VINTAGE



PRODOTTI BARAZZA CATEGORIE

La qualità dovrebbe sempre soddisfare esigenze anche in fatto di spazi e opportunità.

Barazza propone soluzioni pensate per offrire la più ampia possibilità di scelta in termini di gusti ed esigenze spaziando dalle Collezioni composte di elementi coordinati, alla linea Fusion con i suoi piani su misura e a incasso, fino ai Fuoriserie, carta bianca a piena disposizione del cliente per comporre un progetto su misura.

1



COLLEZIONI

L'opportunità di creare la propria cucina con elementi coordinati.

2



FUSION

Il sogno di un piano lavoro unico, su misura e a incasso.

3



FUORISERIE

La volontà di rispondere a tutti i tipi di esigenze.



COLLEZIONI

Le Collezioni Barazza presentano eleganti sistemi di forni, piani cottura, lavelli, cappe, rubinetti e accessori ideati e realizzati seguendo i dettami di un'estetica fortemente caratterizzante. Si va dai dettagli rigorosamente coordinati, alla differente tipologia di bordo, alla finitura dell'acciaio, fino alle manopole e agli accessori dedicati che conferiscono pregio e personalità affinché ogni cucina sia di chi la vive.

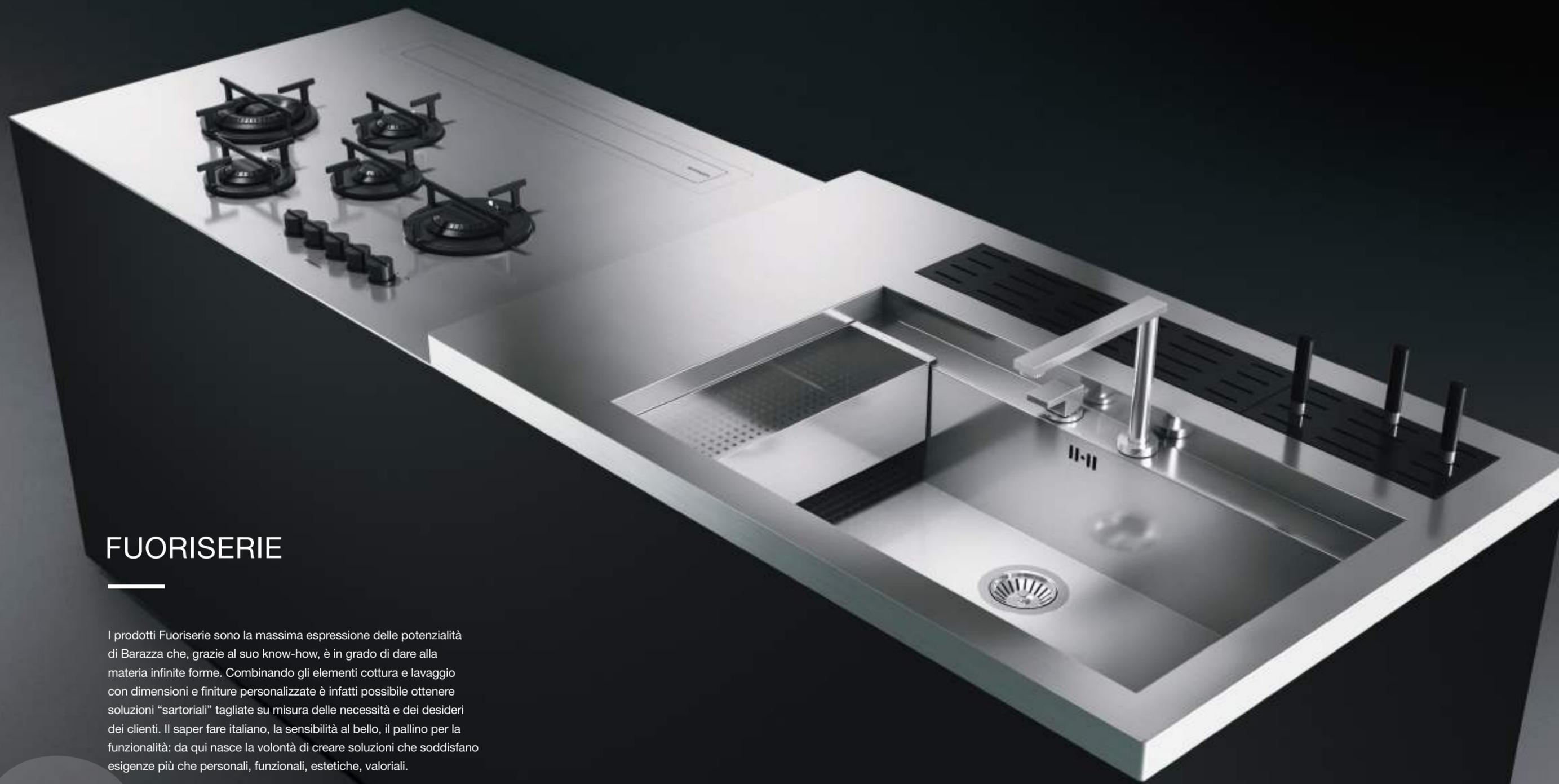




FUSION

Fusion è la soluzione racchiusa in un unico piano d'acciaio ad incasso che fornisce tutte le funzioni in uno spazio di puro design.





FUORISERIE

I prodotti Fuoriserie sono la massima espressione delle potenzialità di Barazza che, grazie al suo know-how, è in grado di dare alla materia infinite forme. Combinando gli elementi cottura e lavaggio con dimensioni e finiture personalizzate è infatti possibile ottenere soluzioni "sartoriali" tagliate su misura delle necessità e dei desideri dei clienti. Il saper fare italiano, la sensibilità al bello, il pallino per la funzionalità: da qui nasce la volontà di creare soluzioni che soddisfano esigenze più che personali, funzionali, estetiche, valoriali.



INDICE GENERALE

Barazza propone una gamma completa e coordinabile di forni, piani cottura, cappe, lavelli, rubinetti ed accessori, per soddisfare i consumatori esigenti e desiderosi di esprimere la propria creatività in cucina.

COLLEZIONI
pag. 30



FUSION
pag. 64



UNIQUE
pag. 104



FORNI E COORDINATI
pag. 130



PIANI COTTURA
pag. 200



CAPPE
pag. 258



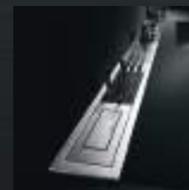
LAVELLI
pag. 280



VASCHE QUADRE
pag. 334



CANALI ATTREZZATI
pag. 360



RUBINETTI E ACCESSORI
pag. 368



COLLEZIONE CLASSICA
pag. 410

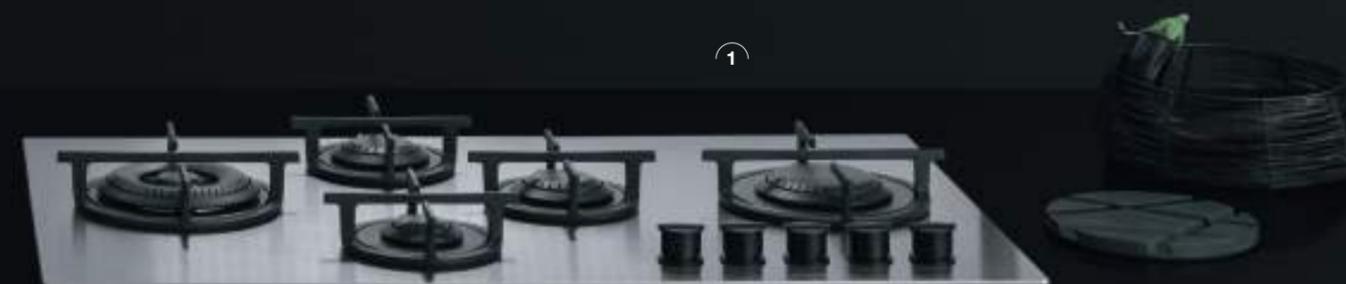


INFORMAZIONI TECNICHE
pag. 422



COLLEZIONE MOOD

L'acciaio inox pieno spessore 4 millimetri e la tecnologia applicata ad un bruciatore di ultima generazione, rendono questa linea, composta da piani cottura, cappe, lavelli e rubinetti un esempio di design e ricercatezza.



Collezione Mood

1 Piano cottura incasso pag. 213



cod. 1PMD95
€ 1.450,00

2 Cappa parete pag. 265



cod. 1KMDP9
€ 1.728,00

3 Lavello incasso pag. 289



cod. 1LMD91D
€ 1.005,00

4 Rubinetto miscelatore pag. 371



cod. 1RUBMD1
€ 1.330,00





Vetro e acciaio, superfici lucide e opache,
la materia si mette a confronto
per creare inedite combinazioni di stile.

Collezione Mood

1 Piano cottura incasso pag. 214



cod. 1PMD95N
€ 1.395,00

2 Lavello incasso pag. 289



cod. 1LMD91
€ 1.130,00

3 Rubinetto miscelatore pag. 371



cod. 1RUBMD1
€ 1.330,00

COLLEZIONE UNIQUE

Una lavorazione apparentemente casuale, in realtà frutto di attente valutazioni e opportune correzioni, è la caratteristica dell'acciaio con finiture vintage. Diversi artigiani, differenti mani: inutile cercare la conformità. Qui la parola d'ordine è la casuale bellezza del gesto. Nasce così Unique, una linea completa composta da forni, piani cottura, cappe e lavelli in cui ogni pezzo è unico e irripetibile.



Prodotti a completamento

Canale incasso e filo pag. 364

cod. 1CI90
€ 451,00

Canale da inserimento pag. 364

cod. 1CIA180
€ 660,00

Piano induzione Flat incasso pag. 257

cod. 1PID93NQ
€ 1.212,00

Collezione Unique

1 Forno incasso multifunzione pag. 110



cod. 1FUNMV
€ 951,00

2 Forno incasso multiprogram pag. 110



cod. 1FUNPV
€ 1.381,00

3 Piano cottura incasso pag. 117



cod. 1PUN105
€ 1.343,00

4 Cappa parete pag. 120



cod. 1KUNP121
€ 1.809,00

5 Lavello incasso pag. 124



cod. 1LUN81
€ 737,00

6 Rubinetto miscelatore pag. 129



cod. 1RUBUN1
€ 695,00

COLLEZIONE FEEL

La collezione Feel è sinonimo di perfetta sintesi di forma e funzione. Il design reso elegantemente essenziale dal calibrato accostamento fra l'acciaio inox e il cristallo a specchio, introduce in cucina uno stile considerato riflesso fedele dell'eccellenza tecnologica che caratterizza i modelli di questa collezione.

Feel copre una gamma di necessità e preferenze particolarmente estesa. La scelta spazia dai forni da 60 multiprogram e pirolitico, a quelli da 45 combinati compatti a vapore e microonde, con la possibilità di aggiungere i relativi coordinati come la macchina da caffè, l'abbattitore di temperatura, il cassetto sottovuoto e il cassetto scaldavivande.



Collezione Feel

1 Macchina da caffè pag. 157 2 Forno vapore combinato pag. 149 3 Abbattitore di temperatura pag. 163 4 Forno microonde combinato pag. 153



cod. **1CFFY1**
€ 2.469,00



cod. **1FVCFY**
€ 1.915,00



cod. **1ABFY**
€ 3.596,00



cod. **1MCFY**
€ 1.570,00



COLLEZIONE LAB

Modularità e flessibilità applicate a uno stile puro ed essenziale, caratterizzato dalle superfici a filo con il piano. Lab, per la sua spiccata personalità, è un punto di riferimento nella categoria degli elettrodomestici di alta gamma. Il design minimal è presente in tutta la collezione composta da forni, piani cottura e lavelli e si esprime anche nel programma Fusion e nel sistema coordinato di accessori.



1



4



2

3

Prodotti a completamento

Cappa B_Draft pag. 273 Portaprese da top Up pag. 399

cod. **1KBDD9** cod. **1PPTU**
€ 3.629,00 € 389,00

Collezione Lab

1 Forno incasso multiprogram pag. 186 2 Piano cottura incasso e filo pag. 220 3 Lavello incasso e filo pag. 306 4 Rubinetto miscelatore pag. 373



cod. **1FLBMP**
€ 942,00



cod. **1PLB2T**
€ 1.338,00



cod. **1LLB105**
€ 1.115,00



cod. **1RUBMLB4**
€ 615,00

COLLEZIONE B_FREE

B_Free è il programma modulare di piani cottura e lavelli. Una linea studiata per consentire all'utilizzatore di combinare i tipi di cottura più diversi e usufruire di una ricca serie di funzioni. Il tutto mescolando al meglio due ingredienti irrinunciabili: estetica e funzionalità.



Prodotti a completamento

Forno Velvet incasso pag. 180

cod. 1FVLTND
€ 1.790,00

Forno Velvet incasso pag. 180

cod. 1FVLTNS
€ 1.790,00

Collezione B_Free

1 Piani cottura incasso pag. 228-229



cod. 1PBF1
€ 782,00



cod. 1PBF2
€ 813,00



cod. 1PBFBQ
€ 1.093,00



cod. 1PBFID
€ 1.301,00



cod. 1PBFTK
€ 1.795,00

2 Lavello Kit incasso pag. 313



cod. 1LBF91K
€ 1.798,00



COLLEZIONE SELECT PLUS

Un programma completo dalle prestazioni elevate e caratterizzato da uno styling particolarmente evoluto, creato per essere al servizio di una tecnologia concepita per migliorare al massimo l'operatività.

Prodotti a completamento

Canale attrezzato incasso e filo pag. 364

cod. 1C1120
€ 514,00



Collezione Select Plus

1 Forno incasso multiprogram pag. 189 2 Piano cottura incasso pag. 236 3 Lavello incasso pag. 327 4 Rubinetto miscelatore pag. 375



cod. 1FSPMP
€ 860,00



cod. 1PSP95
€ 1.095,00



cod. 1IS12060/2D
€ 478,00



cod. 1RUBMS2
€ 238,00

COLLEZIONE TAO

Grazie a un armonioso e originale gioco di linee curve, la collezione Tao diventa fortemente e volutamente caratterizzante all'interno dell'ambiente cucina. Il progetto è frutto di una ricerca particolarmente innovativa, che ha portato il prototipo "Tao Single Burner" a vincere il premio Silver dell'M Technology Award, promosso dall'International Forum Design di Hannover.

2



1



Prodotti a completamento

Rubinetto miscelatore Fly Lab pag. 373

cod. 1RUBMFYL

€ 500,00

Collezione Tao

1 Piano cottura incasso e filo pag. 241

2 Lavello incasso e filo pag. 329



cod. 1PTA90

€ 1.271,00



cod. 1LTA90

€ 1.315,00

1



COLLEZIONE WOLO

La linea Wolo è insieme moderna ed elegante, capace di coniugare sapientemente uno stile riconoscibile, dal forte appeal, con un elevato livello di performance e una qualità e praticità senza eguali.

2



Prodotti a completamento

Lavello Soul incasso pag. 332

Rubinetti miscelatore Flat pag. 377

cod. 1LSO61N

cod. 1RUBMFTC

€ 399,00

€ 345,00

Collezione Wolo

1 Forno incasso multiprogram pag. 193 2 Piano cottura incasso pag. 243



cod. 1FWLPI
€ 1.157,00



cod. 1P60WLVE
€ 781,00



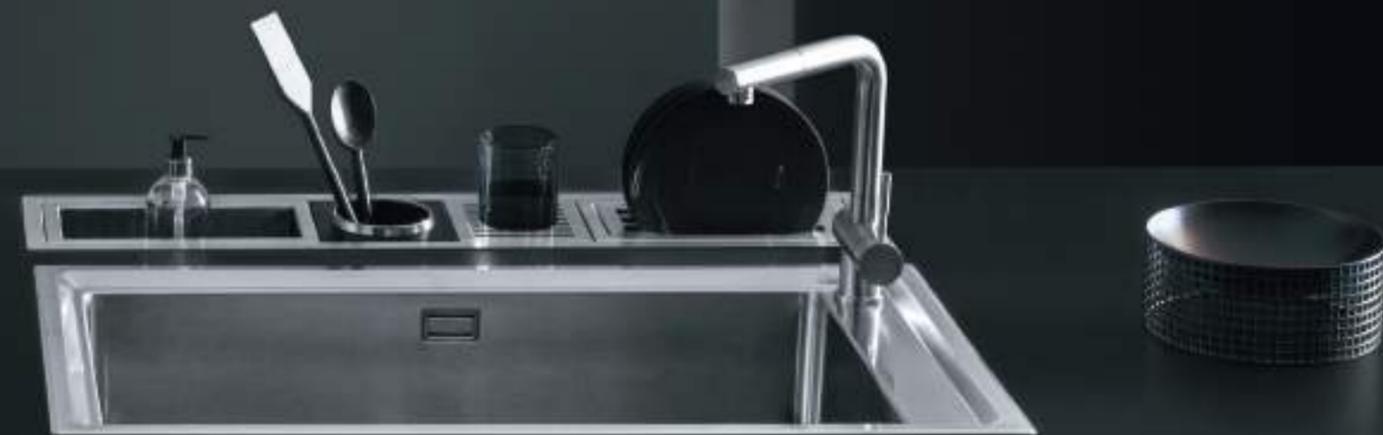
1

COLLEZIONE OFFICINA

Serie concepita per soddisfare le esigenze di chi vive la cucina nella sua funzione primaria di area deputata alla cottura. Officina riprende lo stile delle cucine professionali, possedendone la stessa robustezza, a garanzia di grandi prestazioni e lunga durata.



2



Prodotti a completamento

Forno microonde incasso pag. 199

cod. **1MOAC**
€ 939,00

Canali incasso e filo pag. 364

cod. **1CI90**
€ 451,00

Lavello Easy incasso pag. 294

cod. **1LES91R**
€ 591,00

Rubinetto miscelatore Steel Doccia pag. 379

cod. **1RUBMSTD**
€ 367,00

Collezione Officina

1 Forno incasso multiprogram pag. 195



cod. **1FOFMP**
€ 748,00

2 Piano cottura incasso e filo pag. 245



cod. **1POF90**
€ 914,00

COLLEZIONE VELVET

Velvet è il primo forno dotato di tecnologia Touch Screen e di software aggiornabile tramite dispositivo USB. L'eccellenza tecnologica si coniuga con l'elegante purezza di un design di gusto minimal, perfettamente intonato con qualsiasi moderna scelta di arredo.



Collezione Velvet

1 Forno incasso multiprogram pag. 180



cod. **1FVLTND**
€ 1.790,00

2 Forno incasso multiprogram pag. 180



cod. **1FVLTNS**
€ 1.790,00

Prodotti a completamento

Piano cottura incasso pag. 228-229

cod. 1PBF1	cod. 1PBF2	cod. 1PBFBQ	cod. 1PBFID
€ 782,00	€ 813,00	€ 1.093,00	€ 1.301,00



PRODOTTI TRASVERSALI

Tutti gli elettrodomestici Barazza sono assolutamente trasversali, ovvero abbinabili fra loro, così da rispecchiare in pieno il concept cardine del brand: creare un ambiente cucina piacevole, funzionale e sempre coordinato. All'interno delle collezioni trasversali, Barazza propone anche le cappe, i piani cottura a induzione, il forno a microonde, i lavelli Easy, B_Open, B_Fast, Soul, le vasche quadre e i canali attrezzati.

CAPPE

La collezione di Cappe è esclusiva già a partire dai materiali: realizzate completamente in acciaio inox di spessore elevato, offrono notevoli prestazioni grazie a innovativi motori potenti e silenziosi. L'illuminazione con barra a LED ne completa eleganza e funzionalità. Il design puro e contemporaneo permette un abbinamento ottimale con tutta la gamma di prodotti Barazza.

Cappa B_Ambient soffitto pag. 270



cod. **1KBAS12**
€ 1.751,00

INDUZIONE

L'Induzione è un metodo di cottura innovativo sia in termini di prestazioni che di sicurezza e risparmio. L'utilizzo della vetroceramica conferisce al prodotto un aspetto particolarmente ricercato. I piani cottura a induzione si distinguono per affidabilità, precisione e qualità estetiche. Si abbinano perfettamente con tutti i prodotti Barazza.



1 Piano cottura Space incasso pag. 251



cod. **1PIDS80N**
€ 2.280,00

MICROONDE

Il forno a Microonde Barazza, nella sofisticata finitura inox, permette di riscaldare, scongelare e grigliare in modo uniforme e in tempi molto brevi. Si presta a diverse e versatili soluzioni d'installazione: da banco o incasso con l'apposita cornice in acciaio inox che ne definisce la posizione spaziale all'interno della composizione.



1 Microonde incasso pag. 199



cod. **1MOAC**
€ 939,00

LAVELLI

All'insegna del design esteticamente più evoluto ed ergonomico, i Lavelli Barazza offrono alta funzionalità affiancata a un'ampia differenziazione di gamma: vasca singola, doppia, con o senza gocciolatoi. Solidi, altamente igienici grazie alla superficie non porosa, sono inoltre resistenti alla corrosione e agli shock termici.



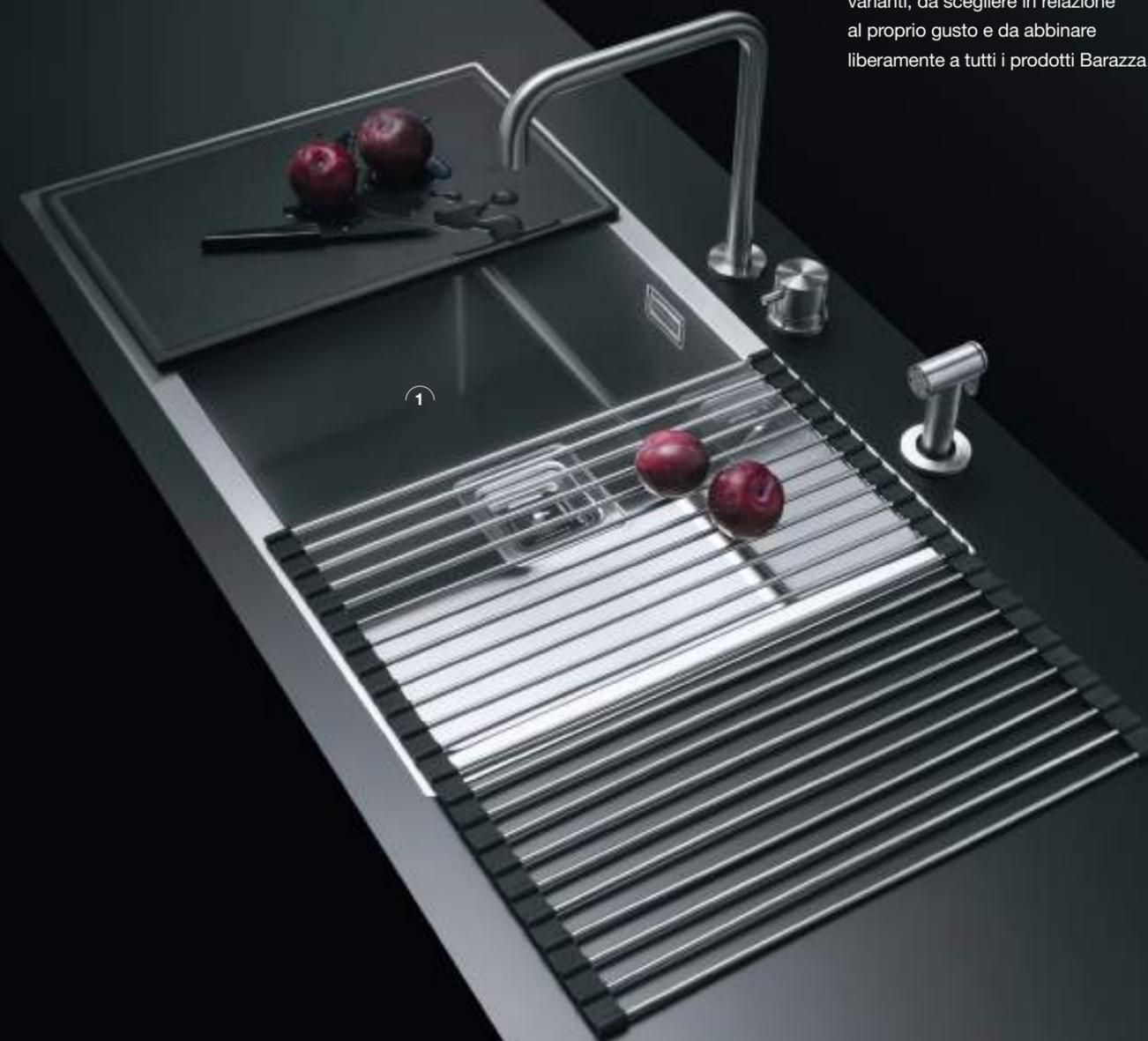
1 Lavello Lab Kit incasso e filo pag. 309



cod. **1LLB91K**
€ 1.604,00

VASCHE QUADRE

Un'ampia gamma di Vasche Quadre modulari, disponibili in numerose varianti, da scegliere in relazione al proprio gusto e da abbinare liberamente a tutti i prodotti Barazza.



1 Vasca Quadra R. "12" Kit incasso e filo pag. 351



cod. **1QR7040IQK**
€ 1.741,00

CANALI ATTREZZATI

C'è un posto per tutto ciò che serve, ed è sempre più vicino. I Canali Attrezzati sono realizzati per completare l'efficienza e la praticità del piano di lavoro, predisponendo ogni utilità in prossimità della zona lavaggio e cottura.

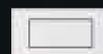


1 Canale da inserimento pag. 364



cod. 1CIA180
€ 660,00

2 Portaprese basculante pag. 365



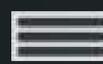
cod. 1CPP
€ 497,00

3 Portacoltelli pag. 365



cod. 1CPC
€ 109,00

4 Portataglieri con taglieri pag. 365



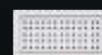
cod. 1CPT
€ 288,00

5 Ripiano scolabicchieri pag. 365



cod. 1CRP
€ 44,00

6 Vaschetta forata pag. 365



cod. 1CVS
€ 115,00

7 Portabottiglie pag. 365



cod. 1CPB
€ 113,00

RUBINETTI E ACCESSORI

Linee precise, essenziali, totali: sono i Rubinetti e gli Accessori Barazza, esteticamente belli, incredibilmente funzionali, il compendio perfetto per tutte le vasche e i lavelli.

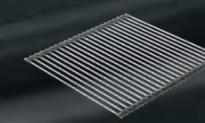


1 Tagliere in HPL nero pag. 401



cod. 1TOF26N
€ 95,00

2 Griglia multiuso Roll-Up pag. 402



cod. 1GSPA
€ 61,00

3 Rubinetto miscelatore Kit Top pag. 387



cod. 1RUBMRKT
€ 938,00

COLLEZIONE CLASSICA

Un sapore chiaramente tradizionale per una serie intramontabile che si compone di cucine da 90 o 123 cm e da un blocco lavello da 123 cm.

In ogni elemento, il ricercato abbinamento tra le finiture e gli smalti avorio, bordeaux e antracite con l'acciaio e l'ottone, garantisce un effetto prestigioso per una serie dal carattere dolce e robusto.



1 Cucina pag. 416



cod. **1B120ANIM**
€ 8.416,00

2 Schienale pag. 419



cod. **1BSH120I**
€ 394,00

3 Cappa pag. 419



cod. **1KP120AN**
€ 1.965,00

PRODOTTI

Il catalogo Barazza propone diverse tipologie di elettrodomestici e lavelli per cucina, tra loro coordinabili, che esprimono un'estetica evoluta senza perdere di vista il corretto e agevole svolgimento delle azioni che si compiono in cucina.

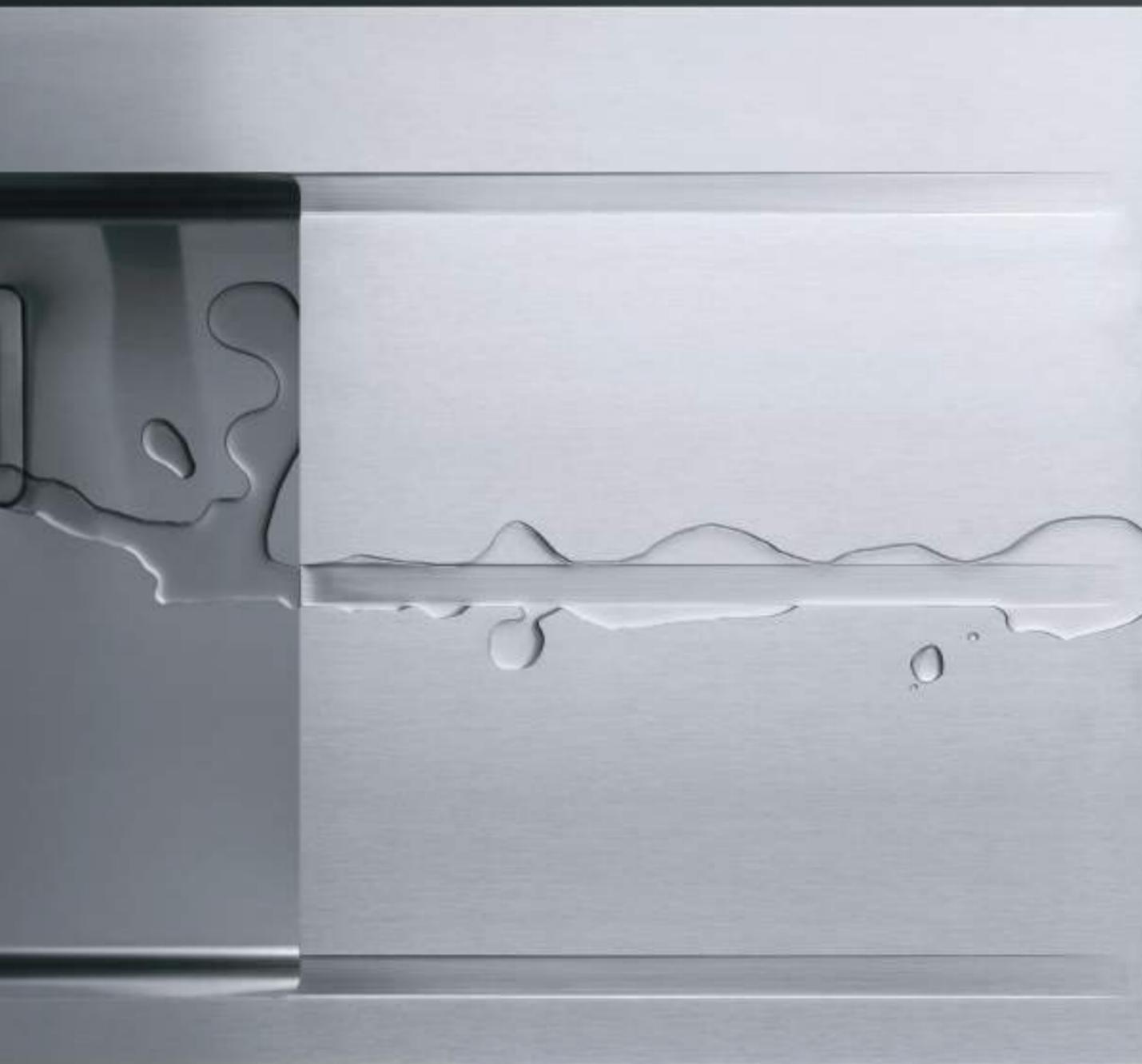
- FUSION
- COLLEZIONE UNIQUE
- FORNI E COORDINATI
- PIANI COTTURA
- CAPPE
- LAVELLI
- VASCHE QUADRE
- CANALI ATTREZZATI
- RUBINETTI E ACCESSORI
- COLLEZIONE CLASSICA



FUSION

Combinando gli elementi cottura e lavaggio con dimensioni e finiture personalizzate, si ottengono soluzioni inedite, estremamente esclusive.

A completamento del sistema Fusion è prevista anche la Cappa, la cui mensola è realizzabile a seconda delle proprie esigenze.



FUSION

MOOD FUSION pag. 68



LAB FUSION pag. 78



B_FREE FUSION pag. 88



CAPPA FUSION pag. 100



CONFIGURATORI IN TEMPO REALE

Una varietà di opzioni particolarmente ampia, realizzabile on-line in tempo reale con i nuovi configuratori Mood Fusion, Lab Fusion e B_Free Fusion, scegliendo tra le diverse tipologie di piani cottura e vasche disponibili.



MOOD FUSION

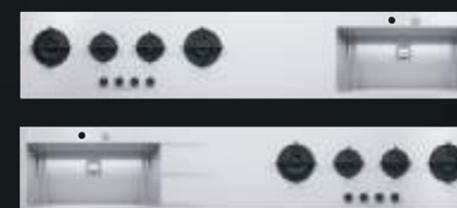
Mood Fusion è un unico piano d'acciaio a incasso che racchiude tutte le funzioni in uno spazio di autentico design arricchito da elementi altamente distintivi: acciaio di spessore 4 mm, bruciatori Flat Eco-design, griglie Soft-Touch e piano d'appoggio scavato. Pura sostanza declinabile nelle tre finiture dell'acciaio Barazza: satinato, vintage e mat, per un elevato livello di personalizzazione, anche della materia.



Esempi Mood Fusion profondità 51



Esempi Mood Fusion profondità 45



Abbinamenti suggeriti:



Feel pag. 138
Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Mood One pag. 371
Mood Two pag. 371
Mood Top pag. 388
Soul pag. 389

Mood Fusion Vintage

In un piano Fusion c'è tutto quello che occorre, qui la bellezza delle forme si fa strumento per una perfetta regia dei gesti. La speciale finitura Vintage realizzata a mano dagli artigiani Barazza rende la superficie estremamente materica, calda, morbida. Un effetto vissuto di grande carattere: il piacere del cucinare diviene visibile agli occhi.

Abbinamenti suggeriti:



Unique pag. 108
Velvet Vintage pag. 182



Mood One pag. 371
Mood Two pag. 371
Steel Doccia Vintage pag. 380
Unique One pag. 383
Unique Two pag. 383
Unique Two Doccia pag. 383
Mood Top pag. 388
Soul pag. 389



MOOD FUSION caratteristiche

1 Installazione incasso

Il piano personalizzato può essere installato ad incasso con bordo 4 mm.

2 Griglie Soft-Touch

Le nuove griglie in ghisa Soft-Touch offrono più piacevolezza al tatto, maggiore resistenza e il grande vantaggio di poter essere lavate in lavastoviglie.

SOFT TOUCH

3 Tagliere scorrevole



Il tagliere scorrevole in HPL nero permette di ottimizzare tutto il piano cucina cambiando la collocazione degli ingredienti in base alle differenti preparazioni degli alimenti.

4 Piano d'appoggio scavato

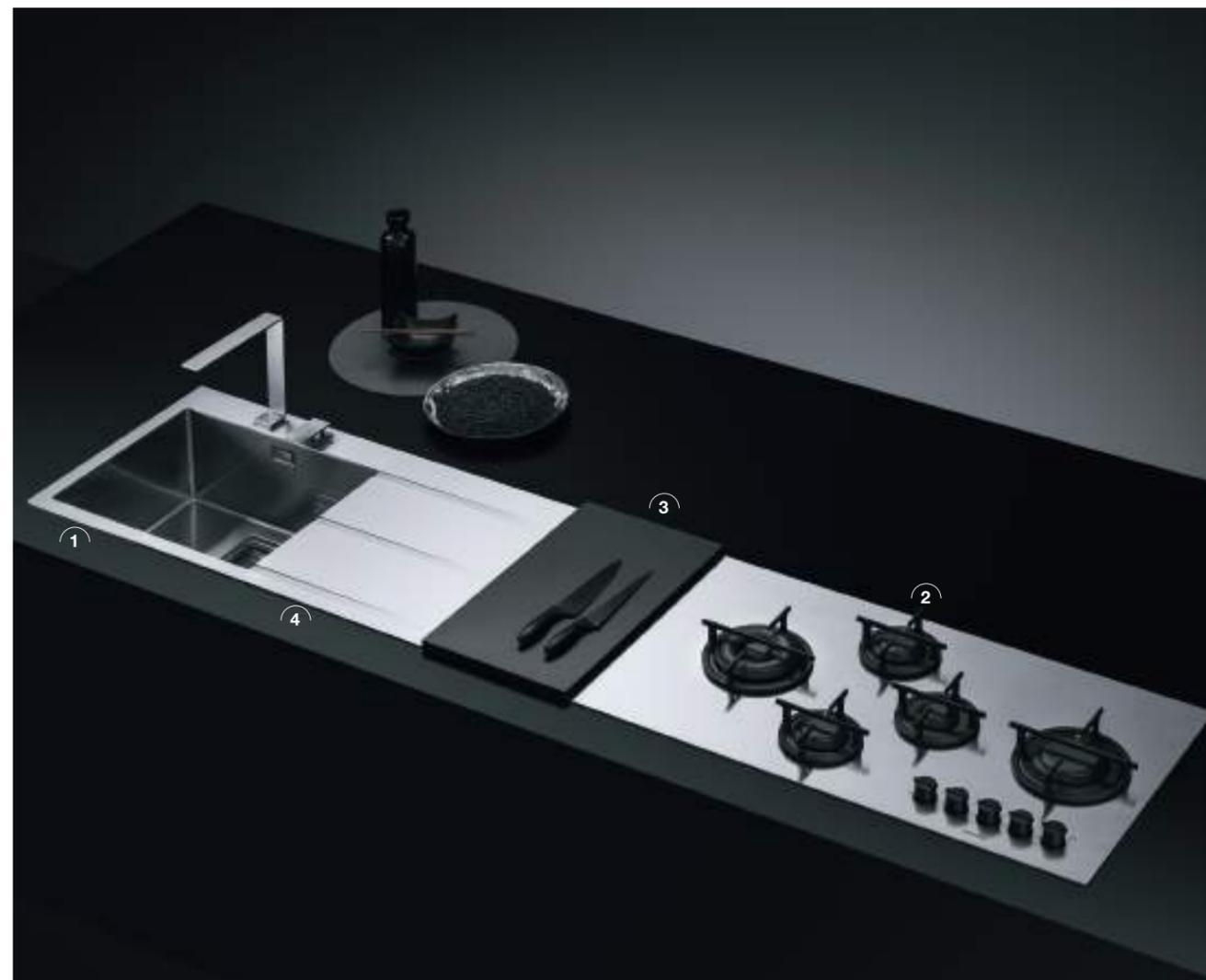


Il piano d'appoggio scavato ha una pendenza che solca la materia e si spinge oltre il confine del vuoto per aprire un nuovo percorso al fluire dell'acqua.

Configuratore Mood Fusion



Il configuratore Mood Fusion, disponibile sul sito www.barazzasrl.it, permette di creare il proprio piano di lavoro scegliendo tra le diverse tipologie di piani cottura e vasche disponibili.



MOOD FUSION

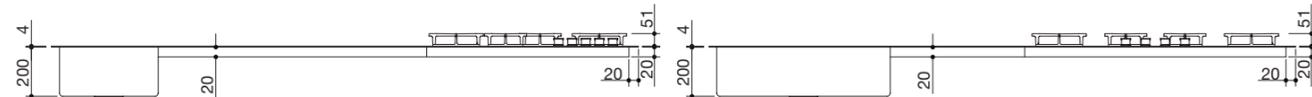
caratteristiche

Finitura

- Acciaio inox AISI 304 4 mm pieno con finitura satinata. Disponibile, su richiesta, in finitura vintage e mat.

Limiti dimensionali

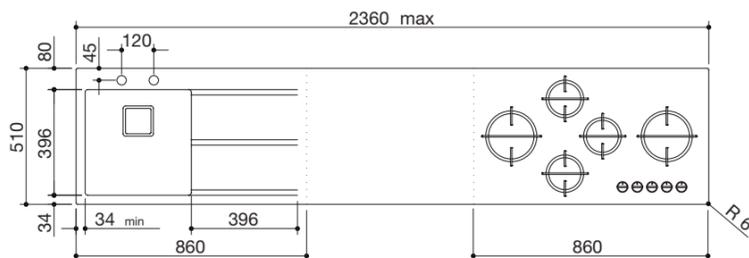
- Lunghezza massima: 236 cm
- Profondità: 51 e 45 cm
- Spessore piano: 0,4 cm
- Ingombro zona cottura gas: 4 cm
- Ingombro zona cottura induzione: 6 cm
- Ingombro zona lavaggio: 20 cm
- Ingombro zona piana: 2 cm
- Raggiatura spigoli esterni: 0,6 cm



- Distanza minima tra un piano cottura, una vasca o piano d'appoggio scavato: 15 cm
- Distanza minima tra due vasche: 6,4 cm
- Distanza fissa dal centro foro rubinetto al bordo posteriore vasca: 4,5 cm
- Due fori posteriori per rubinetto e salterello di serie

Profondità 51

- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca: 3,4 cm
- Distanza fissa dal bordo anteriore alla vasca: 3,4 cm
- Distanza fissa dal bordo posteriore alla vasca: 8 cm
- Distanza fissa tra due fori rubinetto: 12 cm
- Lunghezza fissa piano d'appoggio scavato: 39,6 cm
- Due fori posteriori per rubinetto e salterello di serie



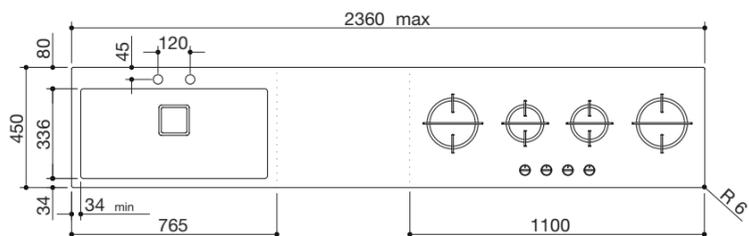
Dimensioni per foro incasso

- Profondità: 49 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

Per piani in acciaio Mood Fusion superiori a 120 cm e a 180 cm, Barazza suggerisce di valutare la possibilità di effettuare rispettivamente due o tre fori incasso con una distanza di 10 cm.

Profondità 45

- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca: 3,4 cm
- Distanza fissa dal bordo anteriore alla vasca: 3,4 cm
- Distanza fissa dal bordo posteriore alla vasca: 8 cm
- Distanza fissa tra due fori rubinetto: 12 cm
- Lunghezza fissa piano d'appoggio scavato: 39,6 cm
- Due fori posteriori per rubinetto e salterello di serie



Dimensioni per foro incasso

- Profondità: 43 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

Per piani in acciaio Mood Fusion superiori a 120 cm e a 180 cm, Barazza suggerisce di valutare la possibilità di effettuare rispettivamente due o tre fori incasso con una distanza di 10 cm.

In fase di progettazione verificare l'ingombro degli elementi (cottura, lavaggio, rubinetto) nelle basi sottostanti.

MOOD FUSION

prodotti

Piani cottura per Mood Fusion profondità 51 NEW

Mood da 65

3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design
(lunghezza piano 65)



cod. PM64

€ 1.219,00

Mood da 75

4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design
(lunghezza piano 75)



cod. PM75

€ 1.455,00

Mood da 90

4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design
(lunghezza piano 86)



cod. PM95

€ 1.500,00

Induzione da 90

3 zone Touch Control
(lunghezza piano 81,5)



cod. PDM93

€ 1.770,00

Induzione da 120

4 zone Touch Control
(lunghezza piano 109,5)



cod. PDM124

€ 2.282,00

Piani cottura per Mood Fusion profondità 45 NEW

Mood da 110

3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design
(lunghezza piano 110)



cod. PM104

€ 1.339,00

MOOD FUSION prodotti

Vasche quadre R. "12" per Mood Fusion profondità 51

NEW

Accessori: **8** **17** **20** **25** **39** **40** **43** **45** **46**

34x40x20 h



cod. **VQRM34**

€ **647,00**

40x40x20 h



cod. **VQRM40**

€ **678,00**

50x40x20 h



cod. **VQRM50**

€ **731,00**

70x40x20 h



cod. **VQRM70**

€ **821,00**

E' possibile inserire 2 vasche solo della misura 34x40

Vasche quadre R. "12" per Mood Fusion profondità 45

NEW

50x34x20 h



cod. **VQRM5034**

€ **800,00**

70x34x20 h



cod. **VQRM7034**

€ **896,00**

Non è possibile inserire 2 vasche

Lavorazioni per profondità 51:

• Piano in acciaio inferiore o uguale a 150 comprensivo di lavorazione	cod. LMF1	€ 704,00
• Piano in acciaio superiore a 150 fino a 190 comprensivo di lavorazione	cod. LMF2	€ 896,00
• Piano in acciaio superiore a 190 fino a 236 comprensivo di lavorazione	cod. LMF3	€ 1.106,00
• Piano d'appoggio scavato da 39,6x39,6 cm	cod. GMF1	€ 172,00
• Due fori posteriori per rubinetto e salterello di serie		

Lavorazioni per profondità 45:

• Piano in acciaio inferiore o uguale a 150 comprensivo di lavorazione	cod. LMF4	€ 620,00
• Piano in acciaio superiore a 150 fino a 190 comprensivo di lavorazione	cod. LMF5	€ 789,00
• Piano in acciaio superiore a 190 fino a 236 comprensivo di lavorazione	cod. LMF6	€ 975,00
• Piano d'appoggio scavato da 33,6x39,6 cm	cod. GMF2	€ 172,00
• Due fori posteriori per rubinetto e salterello di serie		

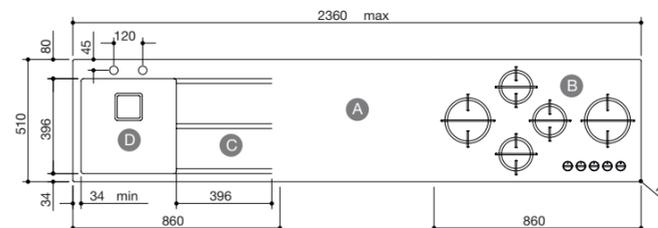
Accessori

	8	cod. 1TOF26	€ 78,00		17	cod. 1VOF	€ 112,00		20	cod. 1VSOF	€ 167,00		25	cod. 1CIVQ	€ 109,00		39	cod. 1CV30	€ 81,00
	40	cod. 1CITN	€ 170,00		43	cod. 1TOF26N	€ 95,00		45	cod. 1GSPA	€ 61,00		46	cod. 1TGMD	€ 99,00		47*	cod. 1TGS	€ 135,00

* Accessorio per piani Fusion con profondità 51

MOOD FUSION esempi per la costruzione del prezzo e realizzazioni

Formula: piano in acciaio comprensivo di lavorazione + elementi selezionati

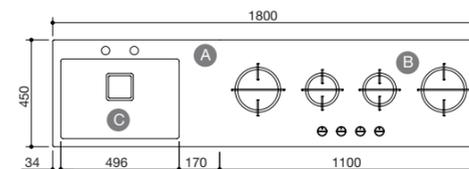


Lunghezza 236 profondità 51

A Piano in acciaio superiore a 190 fino a 236 comprensivo di lavorazione	cod. LMF3	€ 1.106,00
B Mood da 90 4 gas + doppia corona Flat Eco-design	cod. PM95	€ 1.500,00
C Piano d'appoggio scavato da 39,6x39,6	cod. GMF1	€ 172,00
D Vasca R. "12" 34x40x20 h	cod. VQRM34	€ 647,00

• incasso: 234x49 cm

Totale € 3.425,00



Lunghezza 180 profondità 45

A Piano in acciaio superiore a 150 fino a 190 comprensivo di lavorazione	cod. LMF5	€ 789,00
B Mood da 110 3 gas + doppia corona Flat Eco-design	cod. PM104	€ 1.339,00
C Vasca R. "12" 50x34x20 h	cod. VQRM5034	€ 800,00

• incasso: 178x43 cm

Totale € 2.928,00

LAB FUSION

Combinando gli elementi cottura e lavaggio con dimensioni e finiture personalizzate, si ottengono soluzioni inedite, estremamente esclusive.

A completamento del sistema Fusion è prevista anche la Cappa, la cui mensola è realizzabile a seconda delle proprie esigenze.



Abbinamenti suggeriti:

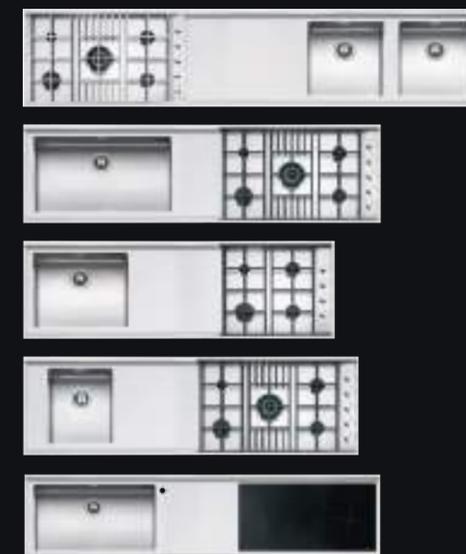


Feel pag. 138
Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Free Abbattibile pag. 385
Flexi pag. 391
Spring pag. 391

Esempi Lab Fusion profondità 51



Esempi Lab Fusion profondità 45,5



Lab Fusion Vintage

Una finitura che va oltre alla scelta puramente estetica: Vintage è la finitura materica, calda ed estremamente pratica che aiuta a vivere l'acciaio in tutto un altro modo. Bellezza che non rinuncia alla praticità: gli involucri della cottura e delle vasche, allineati al medesimo livello, permettono lo scorrimento di griglie e taglieri in acciaio e HPL nero, per una funzionalità che rende più agevoli le normali operazioni di pulizia.



Abbinamenti suggeriti:



Unique pag. 108
Velvet Vintage pag. 182



Steel Doccia Vintage pag. 380
Unique One pag. 383
Unique Two pag. 383
Unique Two Doccia pag. 383
Soul pag. 389



LAB FUSION caratteristiche

1 Installazione incasso e filo

Il piano personalizzato può essere installato ad incasso (con bordo piatto) oppure a filo (ottenendo così un perfetto allineamento al top).

2 Taglieri scorrevoli

I taglieri scorrevoli in acciaio o HPL nero, utilizzabili su tutta la lunghezza dell'invaso, sono strumenti utili e pratici sia nelle fasi di preparazione che durante la cottura delle pietanze in base a specifiche necessità.

3 Vasche R. "15" e R. "12"

Vasche disponibili con raggiatura "15" e "12" con profondità ridotta il cui raffinato design incontra assoluta facilità nelle fasi di pulizia.



Configuratore Lab Fusion



Il configuratore Lab Fusion, disponibile sul sito www.barazzasrl.it, permette di creare il proprio piano di lavoro scegliendo tra le diverse tipologie di piani cottura e vasche disponibili.

Griglie a filo e fuochi integrati



I fuochi integrati e le griglie a filo in acciaio inox o ghisa trasformano il piano in una superficie senza soluzione di continuità che, oltre a permettere di spostare gli strumenti di cottura senza sollevarli, funge anche da piano di appoggio.



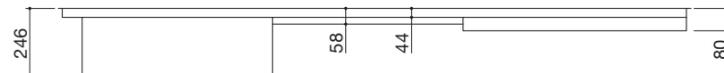
LAB FUSION caratteristiche

Finitura

- Acciaio inox AISI 304 con finitura satinata. Disponibile, su richiesta, in finitura vintage.

Limiti dimensionali

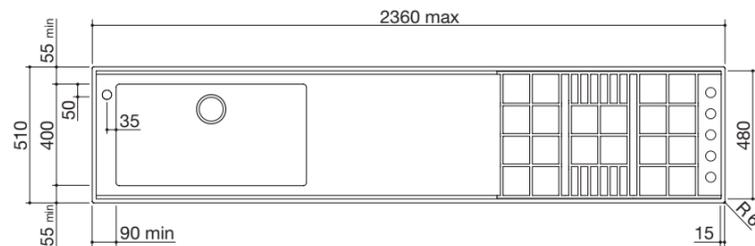
- Lunghezza massima: 236 cm
- Spessore piano: 0,1 cm
- Ingombro zona cottura gas: 8 cm
- Ingombro zona cottura induzione: 6 cm
- Ingombro zona lavaggio: 24,6 cm
- Ingombro zona piana: 5,8 cm
- Raggiatura spigoli esterni: 0,6 cm
- Profondità invaso: 4,4 cm



- Distanza minima tra un piano cottura e una vasca: 15 cm
- Distanza minima tra due vasche: 7 cm
- Distanza fissa dal centro foro rubinetto al bordo laterale vasca: 3,5 cm
- Distanza fissa dal centro foro rubinetto al bordo posteriore vasca: 5 cm

Profondità 51

- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca: 5,5 cm
- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca (con foro rubinetto): 9 cm
- Distanza fissa dal bordo anteriore e posteriore alle vasche: 5,5 cm
- Bordo perimetrale: 1,5 cm



Dimensioni per foro incasso

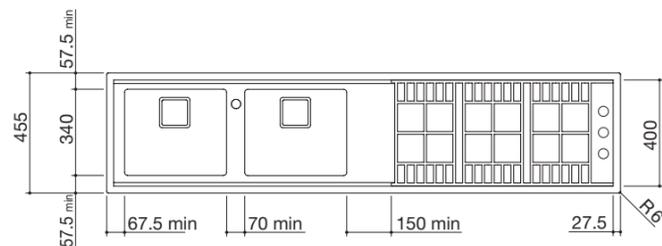
- Profondità: 49 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

Dimensioni per abbassamento filotop

- Abbassamento: 0,12 cm
- Raggiatura: 0,75 cm
- Profondità: 51,3 cm
- Lunghezza: +0,3 cm rispetto alla misura del piano

Profondità 45,5

- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca 50x34: 6,75 cm
- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca 50x34 (con foro rubinetto): 10,25 cm
- Distanza fissa dal bordo anteriore e posteriore alle vasche 50x34: 5,75 cm
- Bordo perimetrale: 2,75 cm



6,75 cm

10,25 cm

5,75 cm

2,75 cm

Dimensioni per foro incasso

- Profondità: 43,5 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

Dimensioni per abbassamento filotop

- Abbassamento: 0,12 cm
- Raggiatura: 0,75 cm
- Profondità: 45,8 cm
- Lunghezza: +0,3 cm rispetto alla misura del piano

In fase di progettazione verificare l'ingombro degli elementi (cottura, lavaggio, rubinetto) nelle basi sottostanti.

LAB FUSION prodotti

Piani cottura per Lab Fusion profondità 51

Lab da 65

4 gas
(lunghezza piano 58,5)



cottura a dx griglie e spartif. ghisa

cod. PL4IGD

€ 1.472,00

cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa

cod. PL4IID

€ 2.287,00

cottura a sx griglie e spartif. ghisa

cod. PL4IGS

€ 1.472,00

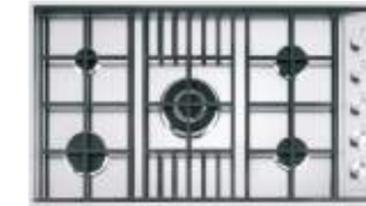
cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa

cod. PL4IIS

€ 2.287,00

Lab da 90

4 gas + doppia corona
(lunghezza piano 84)



cottura a dx griglie e spartif. ghisa

cod. PL5IGD

€ 1.626,00

cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa

cod. PL5IID

€ 2.834,00

cottura a sx griglie e spartif. ghisa

cod. PL5IGS

€ 1.626,00

cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa

cod. PL5IIS

€ 2.834,00

Induzione da 90

3 zone Touch Control
(lunghezza piano 81,5)



cod. PD93I

€ 1.709,00

Induzione da 120

4 zone Touch Control
(lunghezza piano 109,5)



cod. PD124I

€ 1.992,00

Piani cottura per Lab Fusion profondità 45,5

Lab da 90

2 gas + doppia corona
(lunghezza piano 84)



cottura a dx griglie e spartif. ghisa

cod. PL2TIGD

€ 1.512,00

cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa

cod. PL2TIID

€ 2.647,00

cottura a sx griglie e spartif. ghisa

cod. PL2TIGS

€ 1.512,00

cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa

cod. PL2TIIS

€ 2.647,00

Lab da 120

3 gas + doppia corona
(lunghezza piano 109,5)



cottura a dx griglie e spartif. ghisa

cod. PL3TIGD

€ 1.558,00

cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa

cod. PL3TIID

€ 3.070,00

cottura a sx griglie e spartif. ghisa

cod. PL3TIGS

€ 1.558,00

cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa

cod. PL3TIIS

€ 3.070,00

LAB FUSION prodotti

Vasche quadre R. "15" per Lab Fusion profondità 51

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45

34x40x19,5 h



cod. VXI34

€ 521,00

40x40x19,5 h



cod. VXI40

€ 545,00

50x40x19,5 h



cod. VXI50

€ 594,00

71x40x19,5 h



cod. VXI70

€ 769,00

Vasche quadre R. "12" per Lab Fusion profondità 45,5 **NEW**

50x34x20 h



cod. VQRL5034

€ 1.015,00

70x34x20 h



cod. VQRL7034

€ 1.170,00

Tagliere in acciaio inox scorrevole

larghezza da 25 a 50 cm



prof. 39,6 cm cod. TSI40 € 298,00

prof. 47,6 cm cod. TSI48 € 311,00

Lavorazioni:

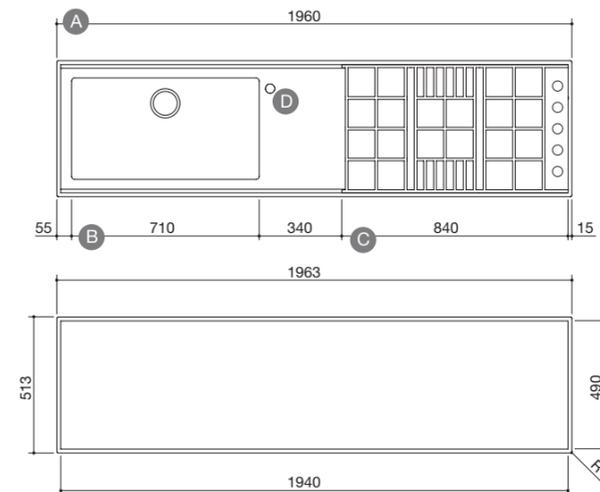
- Piano in acciaio inferiore o uguale a 150 comprensivo di lavorazione cod. LLF1 € 778,00
- Piano in acciaio superiore a 150 fino a 236 comprensivo di lavorazione cod. LLF2 € 1.224,00
- Foro rubinetto diametro 3,5 cod. FTR € 20,00

Accessori



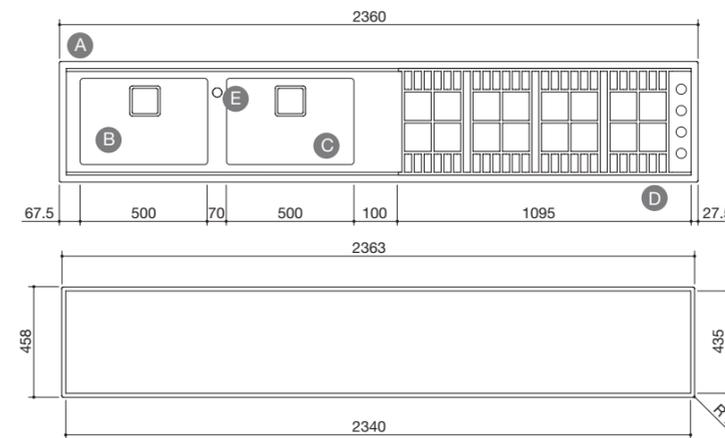
LAB FUSION esempi per la costruzione del prezzo e realizzazioni

Formula: piano in acciaio comprensivo di lavorazione + elementi selezionati + eventuale foro rubinetto



Lunghezza 196 profondità 51

- A Piano in acciaio superiore a 150 (fino a 236) comprensivo di lavorazione cod. LLF2 € 1.224,00
 - B Vasca R. "15" 71x40x19,5 h cod. VXI70 € 769,00
 - C Lab da 90 4 gas + doppia corona cottura a dx griglie e spartif. ghisa cod. PL5IGD € 1.626,00
 - D Foro rubinetto diam. 3,5 cod. FTR € 20,00
 - Tagliere in acciaio inox scorrevole cod. TSI48 € 311,00
 - incasso: 194x49 cm
 - filotop: 196,3x51,3 R 0,75 cm abbassamento 0,12 cm
- Totale € 3.950,00**



Lunghezza 236 profondità 45,5

- A Piano in acciaio superiore a 150 (fino a 236) comprensivo di lavorazione cod. LLF2 € 1.224,00
 - B Vasca R. "12" 50x34x20 h cod. VQRL5034 € 1.015,00
 - C Vasca R. "12" 50x34x20 h cod. VQRL5034 € 1.015,00
 - D Lab da 120 3 gas + doppia corona cottura a dx griglie e spartif. ghisa cod. PL3TIGD € 1.558,00
 - E Foro rubinetto diam. 3,5 cod. FTR € 20,00
 - incasso: 234x43,5 cm
 - filotop: 236,3x45,8 R 0,75 cm abbassamento 0,12 cm
- Totale € 4.832,00**

B_FREE FUSION

Dall'evoluzione del programma modulare B_Free nasce B_Free Fusion, progetto che consente di personalizzare al massimo il piano di lavoro, attrezzandolo con gli elementi più aderenti alle singole esigenze, ottenendo un unico piano d'acciaio a incasso in cui è possibile integrare tutte le funzioni. Personalizzabile anche dal punto di vista delle finiture, B_Free Fusion è disponibile nelle versioni satinata e vintage.



Abbinamenti suggeriti:

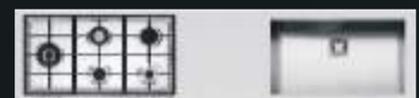


Velvet pag. 176



B_Free One pag. 376
B_Free Abbattibile pag. 385
B_Free Kit pag. 387
Flexi pag. 391
Spring pag. 391

Esempi B_Free Fusion profondità 51



Esempi B_Free Fusion profondità 42



B_Free Fusion Vintage

La speciale finitura vintage, oltre a conferire un effetto materico alla superficie, ne aumenta notevolmente la praticità azzerando il rischio di aloni e il pericolo di graffi. Creata naturalmente vissuta, la materia permette di essere goduta al massimo delle sue possibilità.



Abbinamenti suggeriti:



Unique pag. 108
Velvet Vintage pag. 182



Steel Doccia Vintage pag. 380
Unique One pag. 383
Unique Two pag. 383
Unique Two Doccia pag. 383
Soul pag. 389

B_FREE FUSION caratteristiche

1 Cottura modulare

La gamma B_Free spazia dalle cotture tradizionali a gas a quelle più particolari quali il barbecue, il teppanyaki e l'induzione, combinabili fra loro in funzione delle necessità di utilizzo e della disponibilità di spazio.

2 Vasche R. "15" e R. "0"

La raggiatura "15", "0" con o senza abbassamento è disponibile su diversi tipi di vasca per consentire una maggiore personalizzazione in cucina.

Configuratore B_Free Fusion



Con il configuratore B_Free Fusion, disponibile sul sito www.barazzasrl.it, è possibile creare e visualizzare il proprio piano scegliendo tra le diverse tipologie di piani cottura e vasche disponibili.



B_FREE FUSION caratteristiche

Finitura

- Acciaio inox AISI 304 con finitura satinata. Disponibile, su richiesta, in finitura vintage.

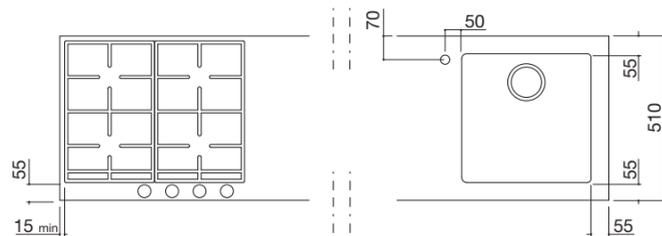
Limiti dimensionali

- Lunghezza massima: 236 cm
- Profondità: 51 e 42 cm
- Spessore piano: 0,6 cm
- Ingombro massimo piani cottura: 6,4 cm

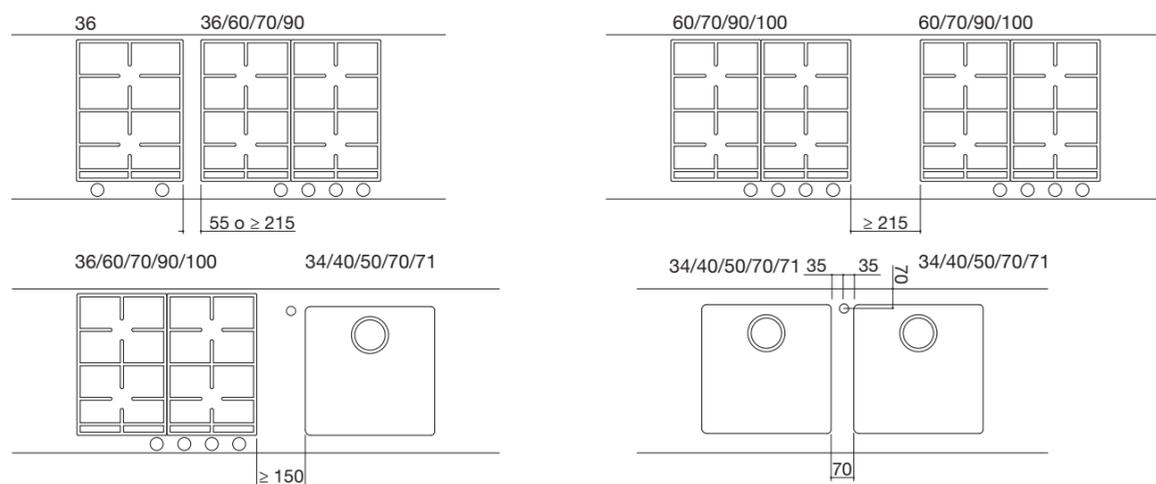


Profondità 51

- Distanza minima dal bordo laterale ai piani cottura 36/60/70/90: 1,5 cm
- Distanza minima dal bordo laterale al piano cottura 100: 6,2 cm
- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca: 5,5 cm o 11 cm in caso di foro rubinetto
- Distanza fissa dal bordo anteriore a piani cottura e vasche: 5,5 cm
- Distanza fissa dal centro foro rubinetto al bordo vasca: 5 cm
- Distanza fissa dal centro foro rubinetto al bordo posteriore: 7 cm



- Distanza minima tra un piano cottura 36 e un altro piano cottura 36/60/70/90: 5,5 cm, o maggiore o uguale a 21,5 cm
- Distanza minima tra un piano cottura 36 e un piano cottura 100: maggiore o uguale a 21,5 cm
- Distanza minima tra piani cottura 60/70/90/100: maggiore o uguale a 21,5 cm
- Distanza minima tra un piano cottura e una vasca: maggiore o uguale a 15 cm
- Distanza fissa tra due vasche: 7 cm



Dimensioni per foro incasso

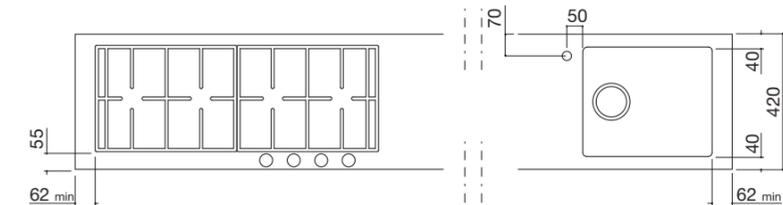
- Profondità: 49 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

Per piani in acciaio B_Free Fusion superiori a 120 cm e a 180 cm, Barazza suggerisce di valutare la possibilità di effettuare rispettivamente due o tre fori incasso con una distanza minima di 3 cm.

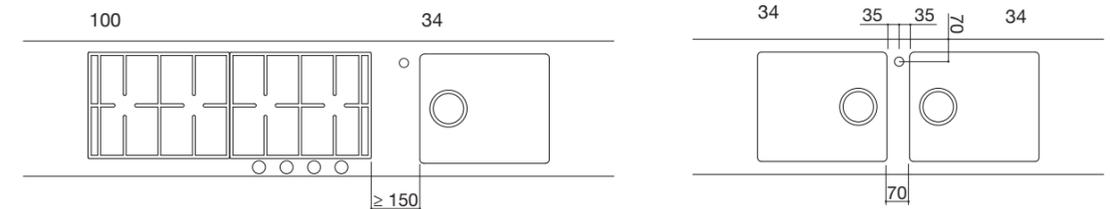
B_FREE FUSION caratteristiche

Profondità 42

- Distanza minima dal bordo laterale al piano cottura 100: 6,2 cm
- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca 34x40 ruotata di 90°: 6,2 cm o 11 cm in caso di foro rubinetto
- Distanza fissa dal centro foro rubinetto al bordo vasca 34x40 ruotata di 90°: 5 cm
- Distanza fissa dal centro foro rubinetto al bordo posteriore: 7 cm



- Distanza tra un piano cottura 100 e una vasca 34x40 ruotata di 90°: maggiore o uguale a 15 cm
- Distanza fissa tra due vasche 34x40 ruotate di 90°: 7 cm



Dimensioni per foro incasso

- Profondità: 40 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

Per piani in acciaio B_Free Fusion superiori a 120 cm e a 180 cm, Barazza suggerisce di valutare la possibilità di effettuare rispettivamente due o tre fori incasso con una distanza minima di 3 cm.

In fase di progettazione, per entrambe le profondità, verificare l'ingombro degli elementi (cottura, lavaggio, rubinetto) nelle basi sottostanti.



B_FREE FUSION prodotti

Piani cottura per B_Free Fusion (lunghezza invaso 33)

B_Free da 36
doppia corona 5 kW



cod. PF1 € 886,00

B_Free da 36
1 gas + doppia corona Chef



cod. PF2 € 917,00

B_Free da 36
induzione



cod. PFID € 1.405,00

B_Free da 36
teppanyaki



cod. PFTK € 1.899,00

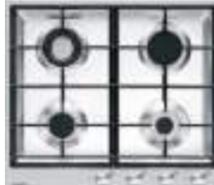
B_Free da 36
barbecue



cod. PFBQ € 1.197,00

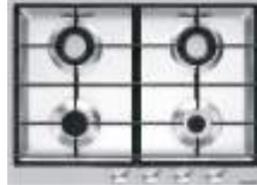
Piani cottura per B_Free Fusion (lunghezza invaso 55,6 e 65,6)

B_Free da 60
3 gas + doppia corona Chef



cod. PF64 € 876,00

B_Free da 70
2 gas + 2 doppia corona Chef



cod. PF74 € 979,00

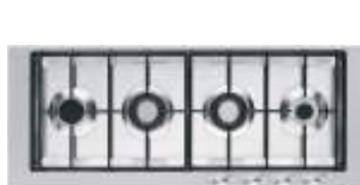
Piani cottura per B_Free Fusion (lunghezza invaso 83,2 e 87,6)

B_Free da 90
3 gas + doppia corona Chef + doppia corona 4 kW



cod. PF95 € 1.119,00

B_Free da 100
2 gas + 2 doppia corona Chef



cod. PF104 € 1.132,00

B_FREE FUSION prodotti

Vasche quadre R. "15" per B_Free Fusion

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45

34x40x19,5 h



cod. VXF34 € 482,00

40x40x19,5 h



cod. VXF40 € 506,00

50x40x19,5 h



cod. VXF50 € 557,00

71x40x19,5 h



cod. VXF70 € 734,00

Vasche quadre R. "0" per B_Free Fusion

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45

34x40x21,5 h



cod. VQF34 € 604,00

40x40x21,5 h



cod. VQF40 € 618,00

50x40x21,5 h



cod. VQF50 € 673,00

71x40x21,5 h



cod. VQF70 € 787,00

Vasche quadre R. "0" con abbassamento per B_Free Fusion

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

40x43,4x21,5 h



cod. VQFA40Q € 852,00

70x43,4x21,5 h



cod. VQFA70Q € 1.050,00

Lavorazioni:

- Piano in acciaio inferiore o uguale a 150 comprensivo di lavorazione cod. LF1 € 238,00
- Piano in acciaio superiore a 150 fino a 236 comprensivo di lavorazione cod. LF2 € 349,00
- Foro rubinetto diametro 3,5 cod. FTR € 20,00

Accessori

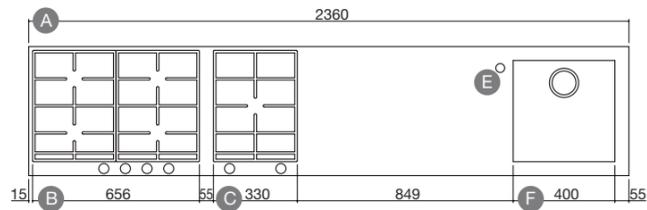


* Accessorio per piani Fusion con profondità 51

B_FREE FUSION

esempi per la costruzione del prezzo e realizzazioni

Formula: piano in acciaio comprensivo di lavorazione + elementi selezionati + eventuale foro rubinetto

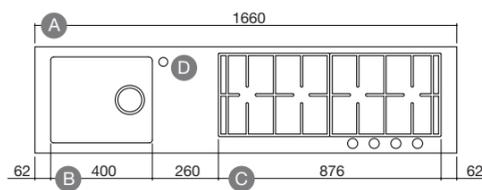
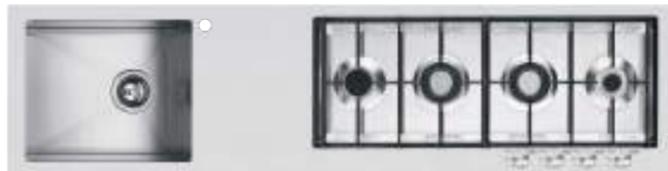


Lunghezza 236 profondità 51

A	Piano in acciaio superiore a 150 comprensivo di lavorazione	cod. LF2	€ 349,00
B	2 gas + 2 doppia corona Chef 70	cod. PF74	€ 979,00
C	Doppia corona 5 kW 36	cod. PF1	€ 886,00
D	Vasca R. "0" da 40x40x21,5 h	cod. VQF40	€ 618,00
E	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. FTR	€ 20,00

• incasso: 234x49 cm

Totale € 2.852,00



Lunghezza 166 profondità 42

A	Piano in acciaio superiore a 150 comprensivo di lavorazione	cod. LF2	€ 349,00
B	Vasca R. "0" da 34x40x21,5 h	cod. VQF34	€ 604,00
C	2 gas + 2 doppia corona Chef 100	cod. PF104	€ 1.132,00
D	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. FTR	€ 20,00

• incasso: 164x40 cm

Totale € 2.105,00



CAPPA FUSION

Una cappa al centro di ogni cosa. La potenza del motore abbinata alla sua grande silenziosità le consente di mantenere un ambiente sempre gradevole da vivere. La Cappa Fusion, disponibile in versione isola e parete, può essere personalizzata nelle dimensioni con la mensola che può raggiungere i 240 cm ed è realizzata in acciaio inox nelle finiture satinata o vintage.



CAPPA FUSION caratteristiche

Finitura

- Acciaio inox AISI 304 con finitura satinata. Disponibile, su richiesta, mensola in finitura vintage.

Caratteristiche generali

- Aspirazione filtrante opzionale
- Velocità: 3 + aspirazione intensiva
- Uscita aspirazione: Ø 150 mm + riduttore Ø 120 mm
- Illuminazione: barra a LED 3000 K
- Filtri: acciaio inox
- Funzioni: sensore di avvio automatico a 40° C, segnalazione manutenzione filtri, ricambio d'aria
- Classe: B
- Radiocomando in dotazione
- Potenza massima assorbita: 0,3 kW

Caratteristiche tecniche

- Portata: 1000 m³/h
- Pressione: 440 Pa
- Rumorosità: 41-72 Lw (dBA)

Limiti dimensionali

- Lunghezza minima mensola: 90 cm
- Lunghezza massima mensola: 240 cm
- Spessore mensola: 0,8 cm
- Passo tiranti: 75 cm

CAPPA FUSION tipologie

Cappa Fusion **NEW**

Parete



H camino da 58 a 100 cm

L camino 37,5 cm

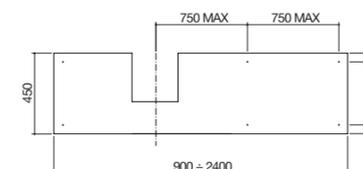
P camino 35 cm

Cappa

Doppio filtro carbone

cod. **KFP9** € **1.612,00**

cod. **1FC2** € **61,00**



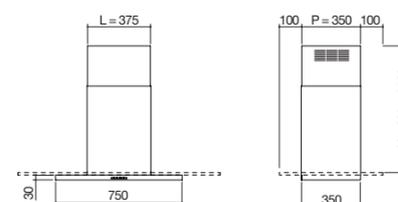
Mensola per Cappa Fusion parete profondità 45

Mensola in acciaio inferiore o uguale a 180 comprensiva di lavorazione cod. **MKFP1** € **890,00**

Mensola in acciaio superiore a 180 fino a 240 comprensiva di lavorazione cod. **MKFP2** € **1.049,00**

Tirante mensola per cappa (il numero di tiranti viene stabilito durante la fase di progettazione) cod. **TKF** € **86,00**

Isola



H camino da 96 a 116 cm

L camino 37,5 cm

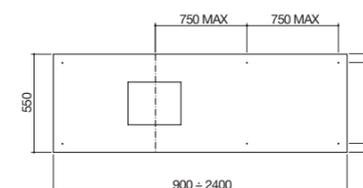
P camino 35 cm

Cappa

Doppio filtro carbone

cod. **KFI9** € **1.882,00**

cod. **1FC2** € **61,00**



Mensola per Cappa Fusion isola profondità 55

Mensola in acciaio inferiore o uguale a 180 comprensiva di lavorazione cod. **MKFI1** € **873,00**

Mensola in acciaio superiore a 180 fino a 240 comprensiva di lavorazione cod. **MKFI2** € **1.023,00**

Tirante mensola per cappa (il numero di tiranti viene stabilito durante la fase di progettazione) cod. **TKF** € **86,00**



COLLEZIONE UNIQUE

Prendersi cura degli altri è un'arte che Barazza esprime da cinquant'anni attraverso ogni suo prodotto, prezioso frutto di una grande esperienza e di attenzioni quotidiane. Unique è l'essenza di questo modo di agire: una nuova linea creata per farvi entrare in una nuova dimensione del racconto. Qui non ci sono parole: le immagini parlano di pulizia delle forme e di bellezza essenziale. La narrazione è affidata alla sfera sensoriale del tatto. I solchi si lasciano percorrere dalle dita per parlare di eccellenza, di sapienza artigianale, di estro e unicità. Ed è solo l'inizio di una lunga storia.



Una linea completa, composta da forni, piani cottura, cappe, lavelli e rubinetti, nata dall'unione di abilità artigianali e tecnologie evolute. Il caratteristico effetto vintage esalta la possibilità di personalizzare gli spazi della cucina, trasformando anche gli elettrodomestici in elementi d'arredo esclusivi ed unici.

Collezione Unique

1 Forno incasso multifunzione pag. 110



cod. 1FUNMV
€ 951,00

2 Piano cottura incasso pag. 117



cod. 1PUN105
€ 1.343,00

3 Cappa parete pag. 120



cod. 1KUNP121
€ 1.809,00

4 Lavello incasso pag. 124



cod. 1LUN81
€ 737,00

5 Rubinetto miscelatore pag. 129



cod. 1RUBUN1
€ 695,00

FORNI UNIQUE

Il perfetto punto di cottura di un'emozione



L'eccellenza tecnologica si coniuga con l'elegante purezza di un design dal gusto industrial. Perfettamente intonati con qualsiasi moderna scelta di arredo, i forni, a comando digitale o manuale, garantiscono il pieno soddisfacimento delle necessità: ora ogni passione può essere finalmente assaporata al punto giusto.

FORNI UNIQUE caratteristiche generali ed elementi opzionali

Cristalli interni termoriflettenti e triplo vetro



Soluzione che permette al calore di restare il più possibile all'interno del forno, limitando al massimo la dispersione sulle superfici esterne e mantenendo la temperatura ben al di sotto dei limiti normativi, riducendo così i consumi energetici ed evitando che i bambini, toccandolo inavvertitamente, si scottino.

Interno porta con vetro removibile

Consiste in un'unica superficie liscia che facilita le operazioni di pulizia. È possibile estrarre la porta per accedere ai vetri semplicemente rimuovendo due viti.

Grill basculante



Essendo reclinabile, agevola le operazioni di pulitura della superficie superiore della cavità.

Pannelli autopulenti



Il forno è disponibile con pannelli autopulenti, le cui superfici, sfruttando il calore, innescano un processo di pulizia: i grassi si polverizzano e si possono eliminare con un panno umido, senza detersivi. I pannelli, all'occorrenza, sono agevolmente removibili.

Teglia in pyrex



Resistente agli urti e alle alte temperature, presenta forme eleganti che la rendono utilizzabile anche come piatto da portata.

Piastra per pizza



In materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate.

Guide estraibili



Dotate di dispositivo di bloccaggio a fine corsa, facilitano la manipolazione e l'estrazione di pietanze e strumenti di cottura.

Interno easy clean

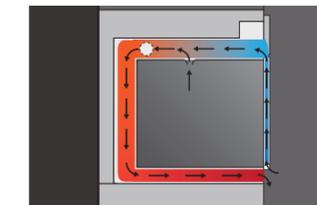


La consistenza vetrosa dello smalto easy clean rende le superfici perfettamente lisce, inattaccabili dai grassi di cottura e facili da pulire. Le cerniere soft facilitano l'apertura e le luci interne agevolano l'ispezione.

Stabilità dei ripiani interni

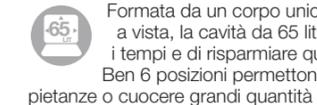
I telai laterali danno stabilità ai ripiani e rendono sicuro il controllo delle pietanze. Possono anche essere dotati di guide estraibili.

Sistema di raffreddamento e ventilazione tangenziale



Mantiene le temperature esterne entro i limiti stabiliti dalle norme di sicurezza. All'accensione del forno entra in funzione, fino a dopo lo spegnimento, una ventola di ventilazione tangenziale che normalizza la temperatura producendo un flusso d'aria fredda.

Capacità e 6 livelli di cottura



Formata da un corpo unico indeformabile senza saldature a vista, la cavità da 65 litri dei forni da 60 consente di ottimizzare i tempi e di risparmiare quindi energia elettrica. Ben 6 posizioni permettono di infornare contemporaneamente più pietanze o cuocere grandi quantità di cibo.

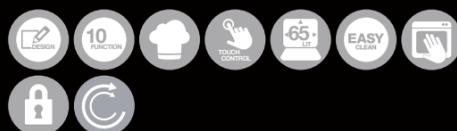


FORNI UNIQUE incasso

Forno Unique incasso da 60 multifunzione



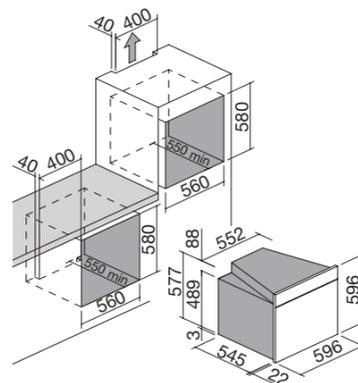
Forno Unique incasso da 60 multiprogram
Touch Control



classe **A**

Accessori: **26 27 28 29**

- 8 funzioni + scongelamento rapido
- contaminuti meccanico a 90° con suoneria e fine cottura
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



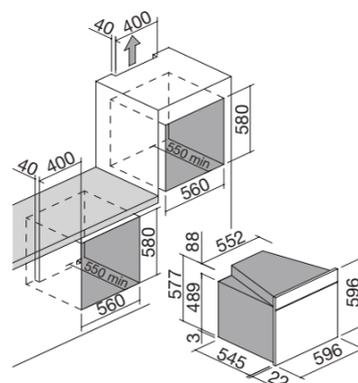
ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO

cod. 1FUNMV € 951,00

classe **A**

Accessori: **26 27 28 29**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- programmatore digitale Touch Control
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO

cod. 1FUNPV € 1.381,00

Accessori



Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.



FUNZIONI

Cottura tradizionale

Resistenza superiore + resistenza inferiore.
Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrostiti e sformati.

Cottura finale/riscaldamento pietanze

Resistenza inferiore.
Cottura finale biscotti, crostate e torte salate.
Riscaldamento pietanze.

Rosolatura

Resistenza superiore.
Doratura superficiale delle pietanze, tra cui lasagne, sformati di pasta o verdure.

Grill tradizionale

Resistenza superiore centrale.
Carni di medio/piccolo spessore e tostatura pane.

Grill ventilato

Resistenza superiore centrale + ventola.
Carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.

Cottura intensiva

Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola.
Cotture rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.

Pane/pizza e attivazione rapida o preriscaldamento

Resistenza circolare + resistenza inferiore + ventola.
Cottura combinata, più rapida, riscaldamento del forno in pochi minuti. Ideale anche per la cottura di pane e pizza.

Cottura ventilata multilivello

Resistenza circolare + ventola.
Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.

Scongelo rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Mantenimento calore cibi

Mantiene una temperatura costante di 80 °C.

MICROONDE

L'eccellenza tecnologica si coniuga con l'elegante purezza di un design dal gusto industrial. Perfettamente intonato con qualsiasi moderna scelta d'arredo, il Microonde Barazza, grazie anche ai comandi automatici di cottura, garantisce il pieno soddisfacimento delle necessità. E' disponibile per essere inserito anche con cornice finitura vintage che richiama la finitura del forno. Ora ogni passione può essere assaporata al punto giusto.



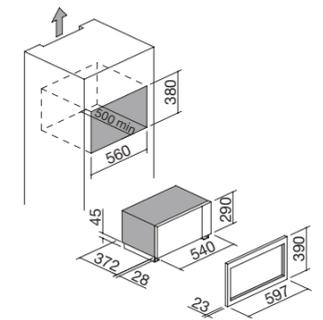
MICROONDE

Microonde incasso



NEW

- 9 funzioni
- programmazione automatica per 8 tipologie di alimento
- capacità: 24 litri
- caratteristiche: interno acciaio inox 18/10, interno porta in vetro, porta 2 vetri e apertura libro
- potenza massima assorbita: 3,1 kW
- kit cornice in acciaio inox vintage per incassare a vista il forno a microonde 1MOA



ACCIAIO INOX/ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1MOACV

€ 1.039,00

Dotazioni standard: 1 luce interna, griglia rialzata removibile per grill, piatto girevole estraibile, piatto craquine.

FUNZIONI

Scongelamento



L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Scongelamento rapido



Consigliato per cibi oltre i 500 grammi. Si imposta il livello ed il peso. Primo livello di funzionamento per carni, pesce, verdure e bevande; secondo livello per pane, panini e pasta.

Cottura a fuoco lento



Per cuocere pesci e pollame e portare a termine le preparazioni già iniziate con la funzione cottura.

Riscaldamento



Permette di portare rapidamente i cibi alla temperatura desiderata.

Cottura



Per cuocere velocemente gli alimenti.

Grill a fuoco lento



Per gratinare e rosolare piatti delicati.

Grill a fuoco vivo



Per grigliare carne e pesce.

Microonde + grill



Le microonde consentono di avere una cottura rapida e uniforme. La combinazione con il grill permette di grigliare e dorare i cibi. Ideale per gratinare e rosolare pietanze di poco spessore con l'aiuto dell'apposita griglia rialzata removibile.

Craquine



Permette di cuocere rapidamente ottenendo pietanze croccanti, gustose e dorate, come in un forno tradizionale; da utilizzare assieme al piatto craquine.

PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA

Dopo aver selezionato la tipologia di alimento, il peso e la funzione (scongelamento, riscaldamento, cottura, grill e microonde) il forno calcola automaticamente la cottura.

Liquidi



Pesce



Maiale/Vitello/Tacchino



Cibi pronti freschi



Manzo/Agnello



Verdure



Pollame



Cibi pronti surgelati



PIANI COTTURA UNIQUE

L'essenziale è visibile agli occhi

Decisi, essenziali, concreti: i piani cottura Unique interpretano alla perfezione lo stile industrial e vintage della linea. Le manopole, reinterpretazione stilistica di modelli tratti dall'archivio storico Barazza, amplificano la sensazione di intenso vissuto conferendo all'insieme un equilibrio giocato fra innovazione e recupero della tradizione.

PIANI COTTURA UNIQUE caratteristiche generali ed elementi opzionali

Tripla corona



Tre corone di fuoco che sfruttano al meglio e uniformemente la potenza della fiamma a beneficio di una cottura rapida e omogenea.

Griglie ghisa



In fusione di ghisa, come quelle che si utilizzano nelle cucine professionali, sono particolarmente solide, resistenti al calore e perciò durevoli. Trasmettono e mantengono meglio il calore. Speciali gommini ne garantiscono la stabilità eliminando inoltre il rischio di graffiare il piano.

Facilità di installazione

I piani cottura Unique sono costituiti da un corpo unico che ne consente il facile inserimento nei top, favorito anche dal fatto che non necessitano di regolazione dell'aria, sia che funzionino a gas metano che a gas liquido.

Accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza

Consente di azionare, con un solo gesto, accensione e regolazione mediante la manopola. In tutti i piani cottura a gas Barazza la candela di accensione è all'interno del bruciatore, sotto il coperchio, al riparo dai liquidi che traboccano dagli strumenti di cottura e da eventuali danni causati dalle operazioni di pulizia. La valvola rapida di sicurezza blocca il flusso del gas, anche con rubinetto aperto, in caso di spegnimento accidentale della fiamma. Si attiva con l'accensione del bruciatore e grazie alla termocoppia rapida entra in funzione dopo pochissimi secondi.

Prese d'aria

I bruciatori dei piani cottura a gas Unique attingono l'aria necessaria per la combustione dall'alto, evitando che l'apertura delle ante di eventuali mobili sottostanti provochi flussi d'aria che possono influire sul regolare funzionamento.

Eco-fiamma

I bruciatori, a fiamma stabilizzata con piastra ad alto rendimento termico in dotazione ai piani cottura a gas Unique, ottimizzano i consumi energetici e riducono l'emissione di sostanze tossiche di oltre il 50% rispetto a quanto stabilito dalle normative.

Bruciatori monopezzo estraibili

I piani cottura a gas Unique sono dotati di bruciatori monopezzo estraibili che facilitano molto le operazioni di pulizia.

Struttura piano

Nei piani cottura Unique le superfici sono completamente piane e le guarnizioni evitano qualsiasi forma di infiltrazione.

Riduzione in ghisa per wok



Permette di utilizzare le pentole wok per friggere, stufare, saltare, brasare o cuocere a vapore. Optional su richiesta, è adatta ai bruciatori con tripla corona.

Incasso bordo ribassato (IBR)

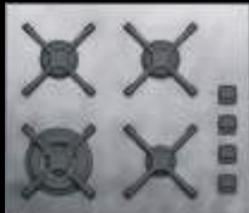


Il bordo dei piani cottura Unique termina con una piega obliqua.



PIANI COTTURA UNIQUE incasso bordo ribassato

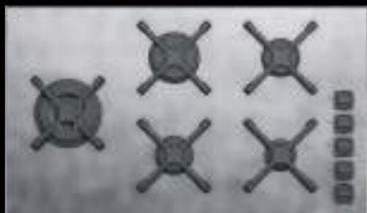
Piano cottura Unique incasso da 60
3 gas + tripla corona



Piano cottura Unique incasso da 70
4 gas + tripla corona



Piano cottura Unique incasso da 90
4 gas + tripla corona

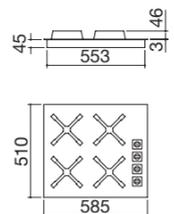


Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1PUN64 € 835,00

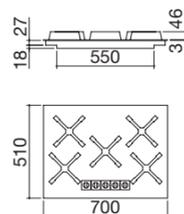


Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 68x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1PUN75 € 1.055,00

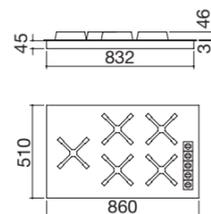


Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 84x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW

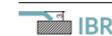
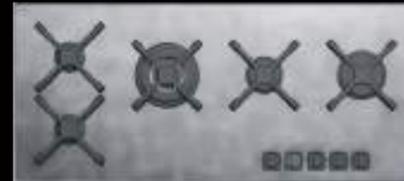


ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1PUN95 € 1.240,00

PIANI COTTURA UNIQUE incasso bordo ribassato

Piano cottura Unique incasso da 100
2 gas + 2 gas pesciera + tripla corona

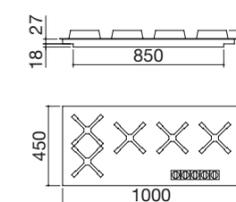


Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 98x43 cm

Potenze bruciatori:

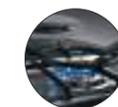
- 2 ausiliari: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1PUN105 € 1.343,00

Accessori



35

cod. 1RWJ
€ 29,00



36

cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.

IBR



Estetica coordinata degli elementi Unique

I piani cottura ed i lavelli della collezione Unique sono perfettamente coordinati grazie alla medesima tipologia di bordo.





CAPPE UNIQUE

Si respira profumo di buono

Le cappe, realizzate con acciaio inox di elevato spessore, offrono notevoli prestazioni grazie a motori potenti e silenziosi che contribuiscono a mantenere l'atmosfera decisamente gradevole.

CAPPE UNIQUE caratteristiche generali

Acciaio inox



Tutta la struttura della cappa e gli elementi che la compongono sono in acciaio inox AISI 304.

Portata motore



Le cappe Unique hanno una portata di 800 metri cubi orari.

Design filtri in acciaio



I filtri sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e si contraddistinguono per il particolare e raffinato design.

Barra a LED



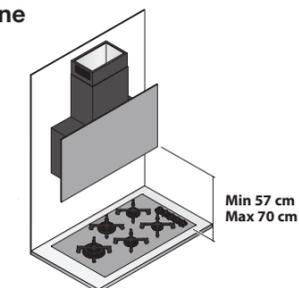
Le cappe Unique sono dotate di illuminazione con barra a LED (temperatura: 4000K). Durevole ed efficiente, riduce i consumi energetici.

Camino telescopico



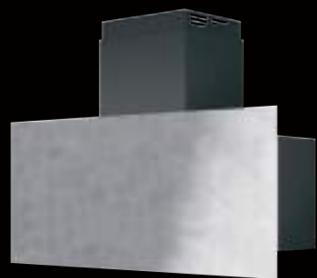
In base alle proprie specifiche esigenze, è possibile adattare l'altezza del camino.

Consigli per l'installazione



CAPPE UNIQUE parete

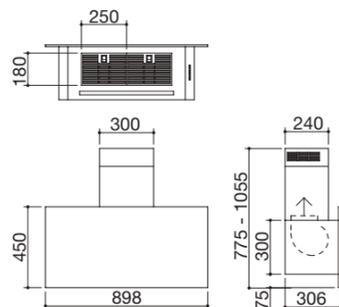
Cappa Unique parete modulo da 90



NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico H 77,5 ÷ 105,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO

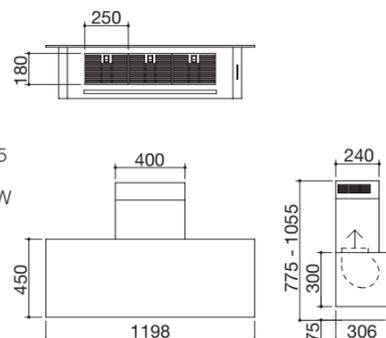
cod. 1KUNP91

€ 1.580,00

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico H 77,5 ÷ 105,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



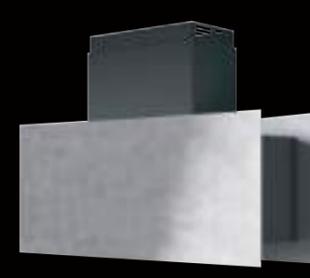
ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO

cod. 1KUNP121

€ 1.809,00

CAPPE UNIQUE isola

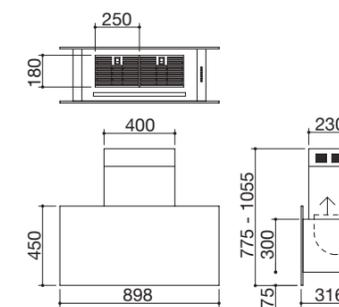
Cappa Unique isola modulo da 90



NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico H 77,5 ÷ 105,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW

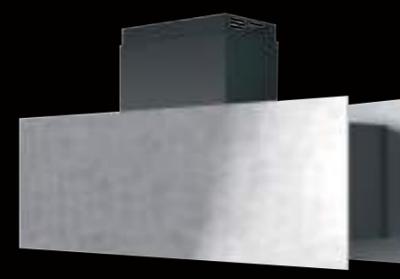


ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO

cod. 1KUNI91

€ 2.098,00

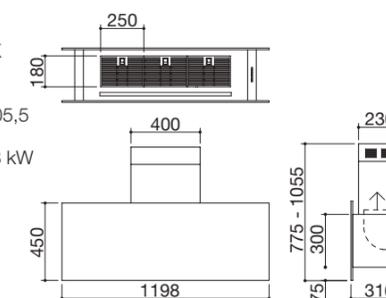
Cappa Unique isola modulo da 120



NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico H 77,5 ÷ 105,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO

cod. 1KUNI121

€ 2.376,00

Accessori



41

cod. 1FC1
€ 50,00

LAVELLI UNIQUE

Dove tutto scorre

Lavelli caratterizzati dall'inconfondibile trattamento dell'acciaio, da un elevato senso estetico delle linee e da un design ergonomico che facilita la fluidità dei movimenti e la gestione delle stoviglie. Disponibile nelle versioni a una o due vasche e in diverse misure.



LAVELLI UNIQUE caratteristiche generali ed elementi opzionali

Acciaio inox di spessore elevato



I lavelli Unique utilizzano acciaio inox AISI 304 di spessore elevato, completamente riciclabile, resistente alla corrosione, inalterabile nel tempo e altamente igienico.

Sifone salvaspazio

Sifone di dimensioni ridotte che permette un più agevole utilizzo dello spazio sotto il lavello.

Troppo-pieno con scarico perimetrale



Dispositivo che costituisce un fattore di sicurezza nel caso vengano dimenticati aperti i rubinetti, caratterizzato da scarico perimetrale.

Vasche capienti



I lavelli Unique sono caratterizzati da vasche molto capienti per ospitare comodamente anche pentole ed oggetti di grandi dimensioni.

Salterello



Consente di svuotare la vasca senza intervenire con le mani al suo interno. Utile anche per evitare di bagnarsele o scottarsele se l'acqua è calda.

Vasca con R. "15"



I lavelli Unique sono disponibili con vasche raggio "15" che consentono facilità di pulizia senza compromettere il design.

Pilettoni rotondi con copripilettoni



I pilettoni Barazza sono approvati dall'ente LGA che certifica la conformità al 100% alla normativa EN274. Più robusti in ragione di spessori maggiorati di acciaio inox e materie plastiche, sono dotati di una guarnizione che garantisce la tenuta dell'acqua nella vasca, rispettando al 100% la normativa anche in condizioni di vasca sporca. Massima tenuta anche nella giuntura tra sifone e pilettoni, la cui vite, a scanso di deformazioni dei componenti plastici dovute a shock termico, è protetta da una boccola di ottone. Il pilettoni 3" 1/2 permette l'utilizzo dei dissipatori Barazza (non è garantita la compatibilità con dissipatori di altri produttori). Il copripilettoni in acciaio inox conferisce ulteriore eleganza al lavello.

Coprivasca rettangolare in acciaio inox con tagliere in HPL nero

Il pratico tagliere in HPL nero scorre all'interno del ripiano forato in acciaio inox. Insieme creano una comoda soluzione polifunzionale utile per tagliare, risciacquare, scolare o fornire semplicemente un appoggio. Il coprivasca è disponibile anche senza tagliere. Dimensioni: 25x43.



Tagliere rettangolare



Pratico tagliere in polietilene bianco o HPL nero disponibile nella dimensione 26x43.

Coprivasca in vetro



L'elegante coprivasca in vetro, con dimensioni 30x43, amplifica le funzionalità della zona lavello.

Vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox



Vassoio in acciaio inox che permette di lavare e scolare piatti, bicchieri e posate. Può essere usato anche come semplice zona di appoggio. Dimensioni: 25x43.

Vaschetta forata in acciaio inox



Vaschetta multifunzione utile per la pulizia o per lavare e scolare. Dimensioni: 15x43.

Griglia multiuso Roll-Up



Pratica griglia multiuso utilizzata come gocciolatoio, sottopentola e facilmente riponibile in spazi limitati. Dimensioni: 40x44.

LAVELLI UNIQUE incasso bordo ribassato

Lavello Unique incasso da 58x51
1 vasca



Lavello Unique incasso da 79x51
1 vasca

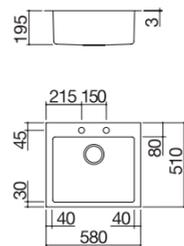


Lavello Unique incasso da 79x51
2 vasche



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 56x49 cm

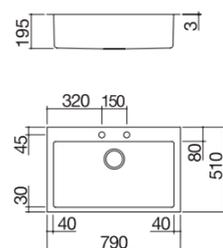


ACCIAIO INOX VINTAGE cod. 1LUN61 € 557,00



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm

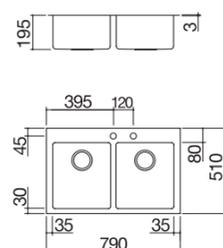


ACCIAIO INOX VINTAGE cod. 1LUN81 € 737,00



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio "15"
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x49 cm



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. 1LUN82 € 657,00

Incasso bordo ribassato (IBR)



Il bordo dei lavelli Unique termina con una piega obliqua.



LAVELLI UNIQUE elementi opzionali

Accessori

Gli accessori in acciaio inox per lavelli sono disponibili solamente con finitura satinata.



Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.



Lavelli Unique Kit

Il Kit Unique rende il lavello estremamente versatile e funzionale trasformandolo in un piano di lavoro aggiunto che muta in base alle esigenze e si apre a infinite possibilità. Si compone di tagliere in HPL nero, di griglia multiuso Roll-Up che può essere usata sia per sgocciolare gli alimenti sia come sottopentola e che, essendo arrotolabile, può essere facilmente riposta in spazi limitati. Il tutto completato dal pratico rubinetto Soul con doccia estraibile e comando remoto.



LAVELLI UNIQUE KIT incasso bordo ribassato

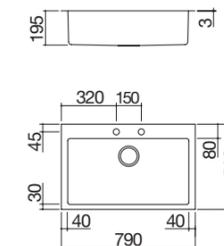
Lavello Unique Kit incasso da 79x51
1 vasca + Kit accessori e rubinetto



IBR NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Soul con comando remoto e doccia estraibile 1RUBSORN
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm



ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1LUN81K

€ 1.316,00

Accessori



Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

Tagliere rettangolare

Pratico tagliere in HPL nero dimensioni 26x43.



RUBINETTI UNIQUE

Essenziali, unici, inimitabili.
Come l'acqua

A sezione tonda o quadrata, con o senza doccia estraibile, tutti caratterizzati dal miscelatore monocomando e dalla originale finitura nero opaco. Un mix di funzionalità e piacere estetico in perfetta linea con lo stile Barazza.

RUBINETTI MISCELATORI UNIQUE monocomando

Rubinetti miscelatore Unique One



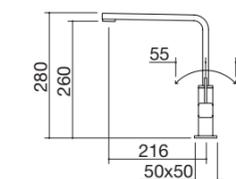
Rubinetti miscelatore Unique Two



Rubinetti miscelatore Unique Two Doccia
con doccia estraibile



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 50x50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm

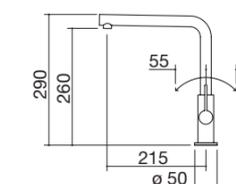


NERO

cod. 1RUBUN1

€ 695,00

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm

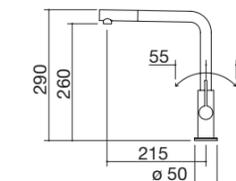


NERO

cod. 1RUBUN2

€ 355,00

- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



NERO

cod. 1RUBUN2D

€ 455,00

Rubinetti miscelatore Unique Two Doccia





FORNI E COORDINATI

Barazza propone una vasta selezione di Forni e Coordinati rigorosamente abbinabili a piani cottura e lavelli di ogni collezione, che garantiscono il pieno soddisfacimento delle necessità di cottura e appagano anche bisogni puramente estetici. Dal punto di vista tecnico, i Forni Barazza sono contraddistinti da diverse tipologie di funzioni: vapore combinato, microonde e microonde combinato, multiprogram e pirolitico, con la possibilità di aggiungere i Coordinati come la macchina da caffè, l'abbattitore e i cassetti sottovuoto e scaldavivande.

UNIQUE pag. 108



SELECT PLUS pag. 188



FEEL pag. 138



WOLO pag. 190



VELVET pag. 176



OFFICINA pag. 194



LAB pag. 184



MICROONDE pag. 196



FORNI tipologie

Forno da 60 multisetete



Forno elettrico, 6 funzioni di cottura manuale e scongelamento rapido con resistenza superiore, inferiore e ventola.

Forni da 60 multifunzione



Forno elettrico, 8 funzioni di cottura manuale e scongelamento rapido con resistenza superiore, inferiore, circolare e ventola.

Forni da 60 multiprogram



Forno elettrico multifunzione, 8 funzioni di cottura manuale e scongelamento rapido. Il programmatore digitale controlla e consente di programmare il ciclo di cottura con accensione e spegnimento automatici; funge da orologio e segnalatore acustico.

Forni da 60 multiprogram Touch Control



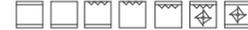
Forno elettrico multifunzione, 10 funzioni di cottura manuale, 16 programmi di cottura automatici. Il programmatore con comandi a sfioramento Touch Control funge da orologio e segnalatore acustico; consente di programmare il ciclo di cottura con accensione e spegnimento automatici (esclusi forni Feel).

Forni da 60 multiprogram Touch Screen



Forno elettrico multifunzione con display Touch Screen a 16 milioni di colori per gestire le funzioni toccando le icone. 10 funzioni di cottura manuale, 16 programmi di cottura automatici, 36 programmi di cottura memorizzabili. Un software in 8 lingue per impostare i programmi e personalizzarli, seguire le istruzioni e diagnosticare eventuali errori.

Forno da 60 pirolitico



Forno autopulente dotato di funzione pirolisi che, con il ciclo ad alta temperatura, elimina i residui alimentari.

Forno da 90 multiprogram



Forno elettrico multifunzione, 8 funzioni di cottura manuale. Il programmatore digitale per il controllo del ciclo di cottura funge da orologio e segnalatore acustico; consente di programmare il ciclo di cottura con accensione e spegnimento automatici.

Microonde



Forno elettrico a microonde, 9 funzioni di cottura manuale e programmazione automatica per 8 tipologie di alimento. Permette di riscaldare, scongelare e grigliare in modo uniforme e in tempi brevi.

Forno vapore combinato compatto



Forno compatto che combina la cottura a vapore con quella tradizionale per cucinare rapidamente e in modo salutare.

Forno microonde combinato compatto



Forno elettrico compatto che combina la cottura a microonde con quella a convezione per cucinare molto rapidamente.

FORNI tipologie

FORNI DA 60 E DA 90 MULTISETTE, MULTIFUNZIONE E MULTIPROGRAM

FUNZIONI DI COTTURA MANUALE

Cottura tradizionale

Resistenza superiore + resistenza inferiore. Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrostiti e sfornati.

Cottura finale/riscaldamento pietanze

Resistenza inferiore. Cottura finale biscotti, crostate e torte salate. Riscaldamento pietanze.

Rosolatura

Resistenza superiore. Doratura superficiale delle pietanze, tra cui lasagne, sfornati di pasta o verdure.

Grill tradizionale

Resistenza superiore centrale. Carni di medio/piccolo spessore e tostatura pane.

Grill e girarrosto (2 livelli di funzionamento)

Resistenza superiore centrale + girarrosto. E' indicata per la cottura di carni allo spiedo.

Grill ventilato

Resistenza superiore centrale + ventola. Carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.

Grill ventilato e girarrosto

Resistenza superiore centrale + ventola + girarrosto. E' indicata per la cottura di carni allo spiedo, particolarmente voluminose.

Cottura intensiva

Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotture rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.

Pane/pizza e attivazione rapida o preriscaldamento

Resistenza circolare + resistenza inferiore + ventola. Cottura combinata, più rapida, riscaldamento del forno in pochi minuti. Ideale anche per la cottura di pane e pizza.

Cottura ventilata multilivello

Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.

Scongelo rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Mantenimento calore cibi

Mantiene una temperatura costante di 80 °C. E' disponibile nei forni multiprogram Touch Control e Touch Screen.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI E PERSONALIZZATI

I forni multiprogram Touch Control e Touch Screen, oltre ad una serie di funzioni di cottura manuale, dispongono anche di programmi cottura automatici. Scelta la ricetta, si attiva automaticamente la relativa modalità di cottura. Nei forni Touch Screen inoltre si possono memorizzare le cotture manuali e le loro combinazioni fino a formare un repertorio di 36 programmi di cottura personalizzati.



Pane e pizza

Pizza surgelata, pizza lievitata, pane.

Sfornati

Lasagne, torte salate.

Carne e pesce

Arrostito di maiale, vitello, agnello, pollo, pesce intero, pesce gratinato.

Dolci

Torta margherita, crostate.

Verdure

Patate arrostito, verdure grigliate, pomodori gratinati.

FORNI DA 60 E 90 MULTISETTE, MULTIFUNZIONE E MULTIPROGRAM caratteristiche generali

Capacità e 6 livelli di cottura



65 Formata da un corpo unico indeformabile senza saldature a vista, la cavità da 65 litri dei forni da 60 consente di ottimizzare i tempi e di risparmiare quindi energia elettrica. Ben 6 posizioni permettono di infornare contemporaneamente più pietanze o cuocere grandi quantità di cibo.

Cristalli interni termoriflettenti e triplo vetro



Permettono al calore di rimanere il più possibile all'interno del forno, limitando al massimo la dispersione sulle superfici esterne e mantenendo la temperatura ben al di sotto dei limiti normativi, riducendo così i consumi energetici ed evitando che i bambini, toccandolo inavvertitamente, si scottino (esclusi forni Feel vapore combinato, microonde combinato, pirolitico e forno Officina Multiset).
A

Interno easy clean o acciaio inox



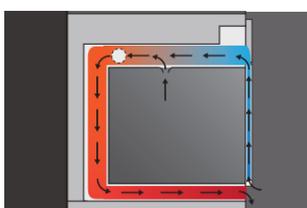
La consistenza vetrosa dello smalto easy clean rende le superfici perfettamente lisce, inattaccabili dai grassi di cottura e facili da pulire. In alcuni modelli l'interno forno è disponibile anche interamente in acciaio inox 18/10. Le cerniere soft facilitano l'apertura e le luci interne agevolano l'ispezione.
EASY CLEAN

Grill basculante



Nei forni da 60, essendo reclinabile, agevola le operazioni di pulitura della superficie superiore della cavità (esclusi forni Feel vapore combinato e pirolitico e forno Officina Multiset).

Sistema di raffreddamento e ventilazione tangenziale



Mantiene le temperature esterne entro i limiti stabiliti dalle norme di sicurezza. All'accensione del forno entra in funzione, fino a dopo lo spegnimento, una ventola di ventilazione tangenziale che normalizza la temperatura producendo un flusso d'aria fredda.

Interno porta con vetro removibile

Consiste in un'unica superficie liscia che facilita le operazioni di pulizia. E' possibile estrarre la porta per accedere ai vetri semplicemente rimuovendo due viti.

Stabilità dei ripiani interni

I telai laterali danno stabilità ai ripiani e rendono sicuro il controllo delle pietanze. Possono anche essere dotati di guide estraibili (esclusi forni Feel e Officina).

Classe energetica



Tutti i forni Barazza appartengono alla categoria classe A: massima efficienza per ottimizzare le prestazioni e risparmiare energia. Barazza opera infatti in una logica di ecosostenibilità, ovvero nel corretto impiego delle risorse ambientali in vista delle generazioni future.
A

FORNI DA 60 E 90 MULTISETTE, MULTIFUNZIONE E MULTIPROGRAM elementi opzionali

Piastra per pizza



In materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate.

Teglia in pyrex



Resistente agli urti e alle alte temperature, presenta forme eleganti che la rendono utilizzabile anche come piatto da portata. Disponibile per i forni da 60 (esclusi forni Feel e Officina).

Guide estraibili



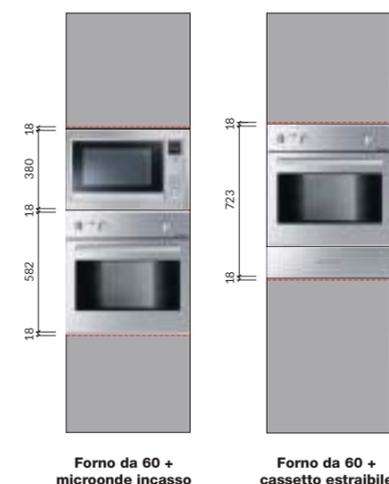
Dotate di dispositivo di bloccaggio a fine corsa, facilitano la manipolazione e l'estrazione di pietanze e strumenti di cottura (esclusi forni Feel e Officina).
B

Pannelli autopulenti



I forni sono disponibili con pannelli autopulenti, le cui superfici, sfruttando il calore, innescano un processo di pulizia: i grassi si polverizzano e si possono eliminare con un panno umido, senza detersivi. I pannelli, all'occorrenza, sono agevolmente removibili (esclusi forni Feel e Officina).

Modalità di installazione forni da 60 multiset, multifunzione e multiprogram



**FORNI
E COORDINATI
Modularità**

15x60

30x54

45x60

60x60

48x90

UNIQUE



p.113



p.110

p.110



p.159

FEEL



p.167



p.149

p.153

p.157

p.163



p.171

p.175

VELVET



p.179

p.179

p.180

VELVET INOX



p.180

p.181

VELVET VINTAGE



p.182

p.182

LAB



p.186

p.186



p.187

SELECT PLUS



p.189

p.189

WOLO



p.192

p.192

p.193

OFFICINA



p.195

p.195

MICROONDE



p.199



p.199

FEEL

La collezione Feel è sinonimo di perfetta sintesi di forma e funzione. Il design, elegantemente essenziale, attraverso il calibrato accostamento fra l'acciaio inox e il cristallo a specchio introduce in cucina uno stile all'avanguardia, riflesso fedele dell'eccellenza tecnologica che caratterizza i modelli di questa collezione e di ogni prodotto firmato Barazza.



FEEL una collezione completa

Forno vapore combinato compatto



Forno da 45 compatto che combina la cottura a vapore con quella tradizionale per cucinare rapidamente e in modo salutare.

Forno microonde combinato compatto



Forno da 45 compatto che combina la cottura a microonde con quella a convezione per cucinare molto rapidamente.

Macchina da caffè



Macchina da 45 per la preparazione di caffè espresso, cappuccino e altre bevande calde.

Cassetto scaldavivande



Cassetto scaldavivande e stoviglie con apertura push-pull, da inserire al di sotto degli elementi che compongono la collezione.

Forno multiprogram



Forno da 60 multifunzione, dotato di 11 funzioni di cottura manuale e termosonda, con comandi Touch Control che si attivano sfiorando il display.

Forno pirolitico



Forno da 60 autopulente dotato di funzione pirolisi che, con il ciclo ad alta temperatura, elimina i residui alimentari.

Abbattitore di temperatura



Abbattitore di temperatura da 45, dotato di 11 funzioni di cui 7 fredde e 4 calde, con comandi Touch Screen.

Cassetto sottovuoto



Cassetto sottovuoto con apertura push-pull dotato anche di funzione per marinatura.

COLLEZIONE FEEL caratteristiche generali

Maniglia in acciaio inox dal design ergonomico



Il design della maniglia si ispira all'estetica elegante ed essenziale della collezione e consente un perfetto allineamento di forme tra gli elementi che compongono la gamma Feel. Le dimensioni e l'impugnatura ergonomica ne caratterizzano lo stile e ne agevolano l'operatività.

Finitura anti-touch



Le superfici in acciaio inox sono trattate con una speciale finitura antimpronta che mantiene inalterata l'eleganza della materia e semplifica le normali operazioni di pulizia.

Massima libertà di installazione



La modularità evoluta della collezione Feel permette di scegliere fra molte tipologie di abbinamento e modalità d'installazione sia verticali che orizzontali. Il prospetto raffigura solo alcune delle principali configurazioni possibili.

Comandi a sfioramento Touch Control e Touch Screen



Gli elementi della collezione Feel sono dotati di programmatore digitale con comandi a sfioramento Touch Control, che con un semplice contatto permettono di definire tempi e funzioni. L'abbattitore di temperatura Feel è dotato di comandi Touch Screen.

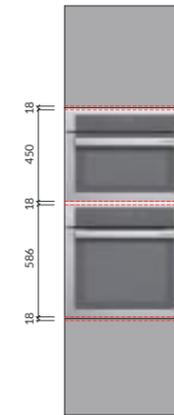
Classe energetica A



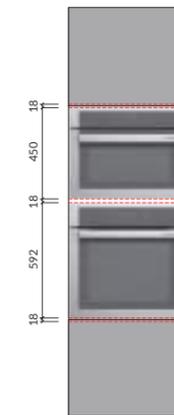
I forni della collezione Feel appartengono alla categoria classe A: massima efficienza per ottimizzare le prestazioni e risparmiare energia. Barazza opera infatti in una logica di ecosostenibilità, ovvero nell'impiego delle risorse ambientali a favore delle generazioni future.

COLLEZIONE FEEL caratteristiche generali

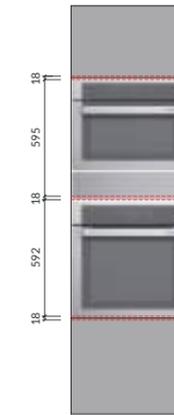
MODALITÀ DI INSTALLAZIONE COLLEZIONE FEEL



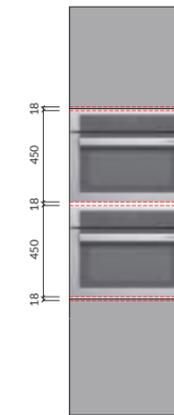
Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + forno da 60 multiprogram Touch Control



Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + forno da 60 pirolitico Touch Control



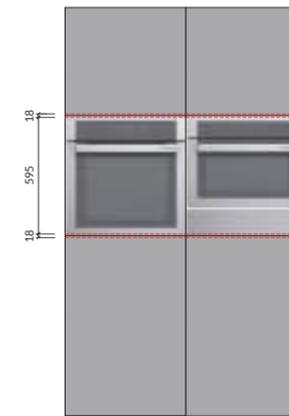
Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + cassetto scaldavivande/sottovuoto + forno da 60 multiprogram Touch Control/forno da 60 pirolitico Touch Control



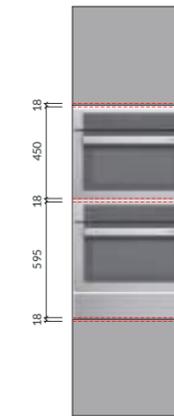
Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore



Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + cassetto scaldavivande/sottovuoto



Forno da 60 multiprogram/pirolitico Touch Control + Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + cassetto scaldavivande/sottovuoto



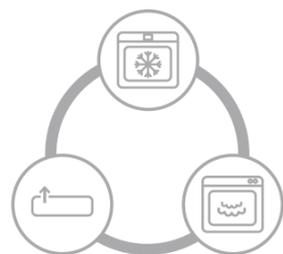
Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + cassetto scaldavivande/sottovuoto



Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + cassetto scaldavivande/sottovuoto + forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore

COLLEZIONE FEEL Sistema Feel Good

Feel Good è l'innovativo e salutare sistema di cottura e conservazione degli alimenti, composto da cassetto per il sottovuoto, abbattitore di temperatura e forno a vapore combinato. L'abbattitore di temperatura permette di raffreddare o surgelare cibi sia crudi che cotti, senza alterarne aromi e proprietà organolettiche mentre, con il cassetto sottovuoto, è possibile conservarli più a lungo in frigorifero o in freezer, per poi cuocerli o rigenerarli direttamente nel forno a vapore.



SISTEMA **FEEL**
Good

COLLEZIONE FEEL Sistema Feel Good

Ciclo di conservazione Feel Good

- Mondatura della materia prima
- Sottovuoto
- Abbattimento e stoccaggio

Ciclo di cottura Feel Good

- Mondatura della materia prima
- Sottovuoto
- Abbattimento e stoccaggio
- Cottura sottovuoto / cottura tradizionale
- Abbattimento / sottovuoto se con cottura tradizionale
- Stoccaggio
- Rimessa in temperatura

FASI SISTEMA FEEL GOOD



Sottovuoto cod. **1CSFY**
Vedi pagina 164 - 167



Dopo aver mondato l'alimento, inserirlo in una busta per conservazione o cottura e procedere con la messa in sottovuoto. Grazie a questo procedimento si prolunga la durata degli alimenti da 3 a 5 volte di più rispetto ad una conservazione tradizionale, evitando così inutili sprechi di cibo.

Abbattitore cod. **1ABFY**
Vedi pagina 160 - 163



Abbattere l'alimento con la funzione dedicata, in questo modo è possibile bloccare le virtù dei cibi nel loro momento migliore e custodirle intatte nel tempo.

Forno vapore cod. **1FVCFY**
Vedi pagina 146 - 149



È possibile cucinare le pietanze nelle buste sottovuoto nel forno vapore. Le buste per la cottura supportano temperature fino a 121 °C e vengono usate in maniere differenti a seconda del tipo di alimento e della cottura desiderata: 50-60 °C per la carne al sangue, 60-65 °C per carni arrosto con cuore rosso, 70 °C per carni ben cotte, 85 °C per la trasformazione degli amidi (per esempio patate lesse), 90-100 °C per lessare verdure.



BENEFICI E VANTAGGI DEL SISTEMA FEEL GOOD



Salute

Feel Good è il sistema di cottura e conservazione più salutare che permette di preservare il contenuto vitaminico e minerale degli alimenti e le caratteristiche organolettiche.



Igiene

Feel Good garantisce igiene e sicurezza alimentare durante le operazioni in cucina.



Tempo ed efficienza

Feel Good permette di utilizzare forno a vapore, abbattitore e cassetto sottovuoto in combinazione, massimizzando l'uso delle materie prime, migliorando così l'organizzazione del lavoro e la velocità di esecuzione.



Economia domestica

Feel Good è il sistema di cottura e conservazione ideale per allungare la vita dei prodotti, ridurre gli sprechi e servire alimenti di qualità a costo controllato.



Forno vapore combinato Feel

Il forno combinato compatto a vapore Feel dispone della cottura tradizionale ad aria calda e di quella a vapore. La cottura a vapore, rapida e salutare, non necessita di oli e condimenti, preserva il contenuto vitaminico, proteico e minerale dei cibi e le loro caratteristiche organolettiche, mantenendo intatti sapore, aspetto e consistenza.

BARAZZA

Il forno a vapore fa parte del sistema Feel Good, composto da abbattitore di temperatura, cassetto sottovuoto e forno a vapore.

SISTEMA **FEEL**
Good

Vedi pagina 144 - 145



FORNO VAPORE COMBINATO COMPATTO FEEL caratteristiche

Funzione combi



La funzione combi consente di unire le modalità di cottura ad aria calda e a vapore per cucinare rapidamente e in maniera sana e gustosa soprattutto arrosti, pollame, pesce, patate e primi piatti.

Interno in acciaio inox e ampia camera di cottura



Le superfici interne sono disponibili nell'elegante versione in acciaio inox 18/10. La collocazione in senso orizzontale del serbatoio dell'acqua rende la camera di cottura particolarmente ampia, perciò più capiente e agevole.



FORNO VAPORE COMBINATO COMPATTO FEEL

FUNZIONI



Rigenerazione e sterilizzazione

Per riscaldare piatti e pasti precotti, sterilizzare e realizzare confetture di frutta.

- R1 - Riscaldamento piatti
- R2 - Rigenerazione pietanze precotte o surgelate
- R3 - Sterilizzazione Fagioli
- R4 - Sterilizzazione Ciliegie
- R5 - Sterilizzazione Prugne



Grill ventilato

Per rosolare carne, pesce, pollame o verdure.



Grill

Per rosolare velocemente la superficie delle vivande.



Calore ventilato

Permette di cuocere come con un forno elettrico tradizionale.



Calore ventilato + vapore (combi)

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere carne croccante arrosto, pesce, pollame o contorni in maniera rapida e salutare.



Vapore

Per cuocere tutti i tipi di verdura, riso, cereali e carne. Questa funzione è particolarmente adatta per l'estrazione del succo dalle bacche oltre per scongelare e cuocere nello stesso momento le verdure.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI



Permettono di cuocere automaticamente le pietanze, semplicemente selezionando la cottura desiderata e impostando il peso dell'alimento.

P1 - Per cuocere verdure, pesce e contorni

- A1 - Broccoli
- A2 - Cavolfiori
- A3 - Patate a pezzi
- A4 - Trota
- A5 - Gamberi
- A6 - Filetto di pesce
- A7 - Gnocchi dolci di lievito
- A8 - Gnocchi di lievito
- A9 - Gnocchi di pane

P2 - Per cuocere diversi tipi di pane

- B1 - Panini
- B2 - Panini surgelati
- B3 - Impasto fresco
- B4 - Pane bianco
- B5 - Pane intrecciato

P3 - Per cuocere cibi freschi e precotti

- C1 - Gratin fresco
- C2 - Gratin precotto
- C3 - Stufato fresco
- C4 - Stufato precotto
- C5 - Pizza fresca
- C6 - Pizza precotta

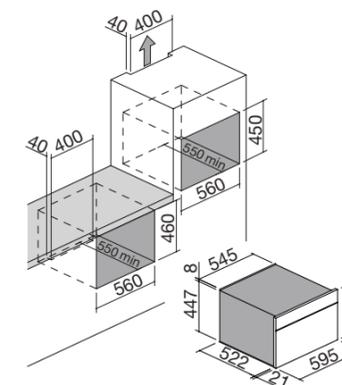
FORNO VAPORE COMBINATO COMPATTO FEEL incasso

Forno Feel incasso vapore combinato compatto Touch Control



classe **A**

- 6 funzioni
- 20 programmi di cottura automatica
- programmatore digitale Touch Control
- capacità: 32 litri (lorda 35 litri)
- caratteristiche: interno forno acciaio inox, porta doppio vetro
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- temperatura massima: 220 °C
- potenza massima assorbita: 2,9 kW



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1FVCFY

€ 1.915,00

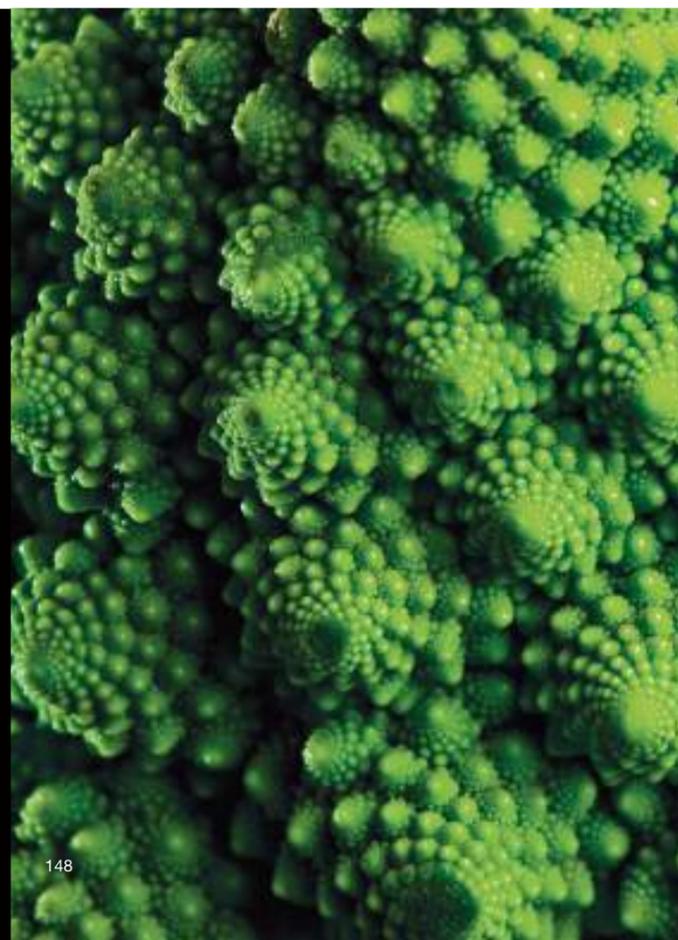
Dotazioni standard: maniglia in acciaio inox, telai laterali, luce interna, 1 griglia in acciaio inox, 1 leccarda in acciaio inox, 1 leccarda fonda forata in acciaio inox.



BENEFICI E VANTAGGI DELLA COTTURA A VAPORE

La cottura a vapore è universalmente riconosciuta come il metodo di cottura più salutare. Non altera infatti il contenuto vitaminico e minerale degli alimenti e offre benefici e vantaggi notevoli:

- preserva molto bene le caratteristiche organolettiche degli alimenti mantenendo intatti sapore, aspetto e consistenza, specie se si tratta di cibi delicati, quali carni bianche, pesce, crostacei e verdure;
- evita che si formino sostanze poco digeribili, tossiche o cancerogene;
- non richiede oli e altri condimenti in fase di cottura e, grazie alla speciale leccarda forata in dotazione, evita che la componente grassa che si scioglie per effetto del calore resti nello strumento di cottura a contatto con l'alimento, a beneficio della digeribilità e dell'impatto calorico dei cibi;
- in virtù delle temperature ridotte e del mancato contatto diretto con l'acqua di bollitura, garantisce la preservazione della maggior parte delle vitamine termolabili presenti negli alimenti, in particolare nelle verdure;
- è un metodo molto pratico e assai rapido, a beneficio di qualità di cottura e risparmio energetico.



Forno microonde combinato Feel

Il forno combinato compatto a microonde offre sia cottura tradizionale a convezione che a microonde. La funzione combi permette di unire le due modalità, soluzione ideale per cucinare molto velocemente lasagne, sfornati, pollame e patate al forno.



FORNO MICROONDE COMBINATO COMPATTO FEEL caratteristiche

Interno in acciaio inox, teglia in pyrex, piatto girevole e griglia sopraelevata



Le superfici interne sono disponibili nell'elegante versione in acciaio inox 18/10. Il forno inoltre è dotato di teglia in pyrex a prova di urto e alte temperature, utilizzabile anche come piatto da portata. Completa la gamma degli accessori il piatto girevole, che assicura alle pietanze uniformità di cottura senza doverle maneggiare.

Maniglia in acciaio inox dal design ergonomico



Il design della maniglia si ispira all'estetica elegante ed essenziale della collezione e consente un perfetto allineamento di forme tra gli elementi che compongono la gamma Feel. Le dimensioni e l'impugnatura ergonomica ne caratterizzano lo stile e ne agevolano l'operatività.

FORNO MICROONDE COMBINATO COMPATTO FEEL

FUNZIONI



Scongelamento (tempo)

Per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento in base al tempo programmato.



Scongelamento (peso)

Ben 5 programmi per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento impostandone il peso.

- Pr1 - Carne
- Pr2 - Pollame
- Pr3 - Pesce
- Pr4 - Frutta
- Pr5 - Pane



Grill ventilato

Per rosolare carne, pesce, pollame o verdure.



Calore ventilato + microonde (combi)

Per cuocere ed arrostitire riducendo ulteriormente i tempi di cottura.



Calore ventilato

Permette di cuocere come con un forno elettrico tradizionale.



Microonde + grill

Per cuocere soprattutto lasagne, pollame, patate arrosto e sformati.



Grill

Per rosolare velocemente la superficie delle vivande.



Microonde

Ideale per cuocere o riscaldare verdure, patate, riso, pesce o carne.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI



Permettono di cuocere e riscaldare automaticamente le pietanze, semplicemente selezionando la cottura desiderata e impostando il peso dell'alimento.

P1 - Per riscaldare diversi tipi di alimenti

- A01 - Minestre
- A02 - Piatti pronti (che contengono ingredienti compatti)
- A03 - Piatti pronti (per esempio lo spezzatino)
- A04 - Verdure

P2 - Per cuocere alimenti freschi

- B01 - Patate
- B02 - Verdure
- B03 - Riso
- B04 - Pesce

P3 - Per scongelare e poi cuocere diversi tipi di alimenti

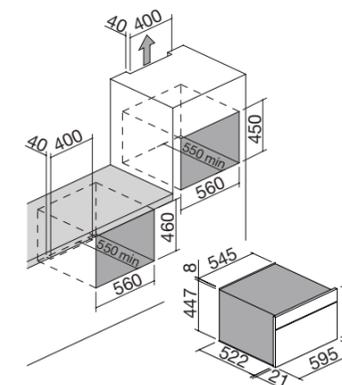
- C01 - Pizza
- C02 - Piatti pronti
- C03 - Pietanze a base di patate

FORNO MICROONDE COMBINATO FEEL incasso

Forno Feel incasso microonde combinato compatto Touch Control



- 8 funzioni
- 11 programmi di cottura automatica
- programmatore digitale Touch Control
- funzioni microonde fino a 1000 W
- capacità: 34 litri (lorda 38 litri)
- caratteristiche: interno forno acciaio inox, porta doppio vetro
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- temperatura massima: 200 °C
- potenza massima assorbita: 3,4 kW



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1MCFY

€ 1.570,00

Dotazioni standard: maniglia in acciaio inox, luce interna, piatto girevole, 1 griglia sopraelevata in acciaio inox, 1 teglia in pyrex, 1 piatto pizza.



BENEFICI E VANTAGGI DELLA COTTURA A MICROONDE

La cottura a microonde, diversamente da quella convenzionale in cui il calore generato dalle resistenze agisce dall'esterno verso l'interno della pietanza, permette al calore di propagarsi dall'interno verso l'esterno della stessa, senza disperdersi nell'aria, sulle pareti del forno e sui recipienti. I benefici e i vantaggi offerti da questo metodo di cottura sono notevoli:

- la rapidità di cottura preserva il sapore, l'aspetto e il contenuto minerale e vitaminico degli alimenti;
- garantisce tempi di scongelamento minori rispetto a un forno tradizionale, riducendo di conseguenza le possibilità che si formino batteri;
- fa risparmiare energia, grazie alla riduzione dei tempi di cottura, fino al 75%, rispetto alla cottura convenzionale.



Macchina da caffè Feel

La macchina da caffè Feel permette di preparare caffè espresso, cappuccino e altre bevande calde proprio come al bar.



MACCHINA DA CAFFÈ FEEL caratteristiche

Funzionalità evolute

Il programmatore Touch Control consente di scegliere tra caffè ristretto, normale o lungo e di selezionare l'intensità del gusto da leggero a forte. E' inoltre possibile impostare la temperatura dell'acqua più idonea al fine di esaltare l'aroma delle diverse miscele di caffè.

Facilità d'utilizzo

La conformazione semplificata dello sportello di servizio facilita il caricamento dell'acqua e della miscela di caffè, agevolando inoltre la rimozione di eventuali residui.

Illuminazione a LED

L'illuminazione a LED coniuga eleganza ed efficienza, valorizzando il design, garantendo bassi consumi e lunga durata.

Erogatore telescopico

Il sistema di erogazione telescopico permette di utilizzare tazze di diverse altezze e misure.

Funzione stand-by

Nell'ottica del risparmio energetico, è possibile selezionare l'entrata in stand-by del dispositivo.

Capienza contenitore

La capacità del contenitore del caffè in grani è pari a 220 gr.



MACCHINA DA CAFFÈ FEEL

FUNZIONI



Programmazione automatica

È possibile impostare facilmente l'orario desiderato di accensione e spegnimento automatici del dispositivo.



Caffè pre-macinato

È possibile utilizzare caffè pre-macinato.



Erogazione vapore

Per la preparazione del cappuccino, per riscaldare diverse tipologie di bevande.



Erogazione acqua calda

Per la preparazione di diverse tipologie di bevande.



Regolazione caffè

È possibile scegliere tra 6 diverse intensità di caffè: gusto extra-leggero, leggero, normale, forte, extra-forte, pre-macinato.



Quantità di tazze

È possibile scegliere di erogare una o due tazze di caffè contemporaneamente.



Tipologia di tazze

Esistono 5 livelli di quantità caffè (espresso, tazza piccola, media, grande, mug).

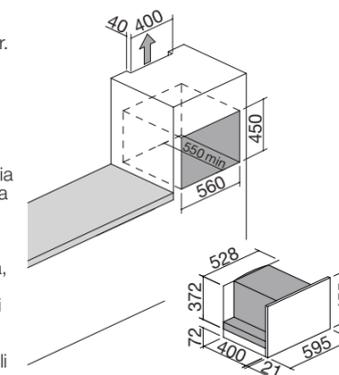
MACCHINA DA CAFFÈ FEEL incasso

Macchina da caffè Feel incasso compatta
Touch Control



NEW

- funzionamento automatico
- programmazione accensione e spegnimento
- programmatore digitale Touch Control
- capacità del contenitore chicchi: 220 gr.
- caffè pre-macinato
- erogazione vapore per cappuccino ed acqua calda
- 6 livelli di intensità caffè (gusto extra-leggero, leggero, normale, forte, extra-forte, pre-macinato)
- funzione per caffè tazza singola o doppia
- 5 livelli di quantità caffè (espresso, tazza piccola, media, grande, mug)
- funzione risciacquo automatico in accensione/spegnimento
- segnalazione display: mancanza acqua, mancanza caffè, presenza fondi, avviso decalcificazione, avviso grado di macinazione e dosaggio caffè, pulizia automatica
- regolazione temperatura caffè su 3 livelli
- facilità di pulizia
- cassetto raccogli-gocce
- capacità serbatoio removibile: 1,8 litri
- caratteristiche: illuminazione a LED, guide telescopiche
- potenza massima assorbita: 1,35 kW



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1CFFY1

€ 2.469,00

RICETTE

Cappuccino all'italiana



È un espresso normale con aggiunta di latte riscaldato a vapore, che ammorbidisce il gusto del caffè e crea una consistente e gradevole schiuma in superficie. Va servito in tazza grande. Mettete del latte freddo in un bricco alto e utilizzate il getto del vapore, aggiungete la sola schiuma al caffè espresso, inclinando e facendo oscillare il bricco, oppure aiutandovi con un cucchiaino. Potete anche aggiungere una spolverata di cacao sulla schiuma.

Cappuccino Viennese



La secolare tradizione austriaca ha prodotto questa variante. Si prepara un espresso lungo (30-35 secondi d'estrazione), si aggiunge latte caldo e sopra panna montata, si serve in una tazza di grandezza intermedia tra quella dell'espresso e del cappuccino. Si guarnisce con scaglie di cioccolato.

Espresso freddo shakerato



Spumoso e molto rinfrescante, è un vero piacere nelle giornate più calde. Si prepara un espresso, si zucchera, lo si versa subito in uno shaker con del ghiaccio a grossi cubetti, si shaker per alcuni secondi. Va servito in bicchieri tumbler o in flûte.

Irish coffee



Energetico e corroborante. In un bicchiere alto riscaldato si mescolano otto parti di caffè caldo, una di whisky e zucchero di canna. Si versa della panna appena montata facendola scivolare sulla parte inferiore di un cucchiaino: si crea così un candido strato di panna fresca sopra il caffè caldo.

Caffè Messicano



Intenso ed esotico. Mescolate in una tazzina una dose di doppia panna, mezzo cucchiaino di cannella, una punta di noce moscata, zucchero e montate. Versate un cucchiaino di sciroppo di cioccolato in una tazza media, un altro po' di cannella, il caffè e mescolate bene.

Gelato al cappuccino



In un pentolino riscaldate 2 tazze d'espresso, $\frac{3}{4}$ di tazza di panna da montare, $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero; portate a ebollizione. Quando il composto è tiepido riporlo nel frigorifero per 4-5 ore. Da servire in ciotole formando due o tre palline.

Cassetto scaldavivande Feel

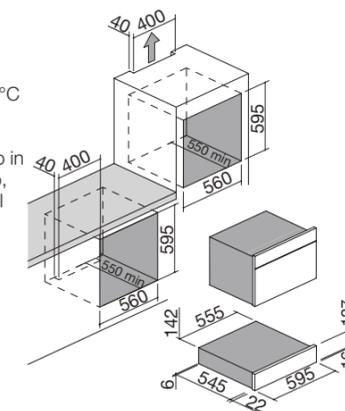
Il cassetto scaldavivande Feel, da incassare al di sotto degli elementi che compongono la collezione Feel, oltre a mantenere calde le pietanze, permette di scongelare i cibi, far lievitare gli impasti, riscaldare le stoviglie e cuocere delicatamente a bassa temperatura. È dotato di un comodo e rapido sistema di apertura push-pull che valorizza la purezza formale delle superfici in acciaio inox.

CASSETTO SCALDAVIVANDE FEEL incasso

Cassetto scaldavivande Feel incasso



- preriscaldamento piatti, stoviglie, tazzine caffè
- mantenimento calore cibi
- scongelamento
- lievitazione impasti
- temperatura regolabile da 30 °C a 70 °C
- spia funzionamento
- frontale freddo
- caratteristiche: superficie piano interno in acciaio inox con tappetino anti-scivolo, guide telescopiche, apertura push-pull
- potenza massima assorbita: 0,4 kW



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH

cod. 1CEFY

€ 605,00



Abbattitore di temperatura Feel

Un incredibile strumento per godere ogni giorno dell'anno della freschezza dei cibi: l'abbattitore è in grado di bloccare le virtù degli alimenti nel loro momento migliore e di custodirle intatte nel tempo. Così facendo, permette di allungare la durata degli alimenti e di preservarne caratteristiche di colore, freschezza e gusto. In questo modo diventa un indispensabile aiuto da utilizzare per ottimizzare la gestione dei tempi di cottura degli alimenti e godere al meglio della qualità e consistenza del cibo.



L'abbattitore di temperatura fa parte del sistema Feel Good, composto da abbattitore di temperatura, cassetto sottovuoto e forno a vapore.

SISTEMA **FEEL**
Good

Vedi pagina 144 - 145

ABBATTITORE DI TEMPERATURA FEEL caratteristiche

Funzionalità

L'abbattitore allunga la durata degli alimenti da conservare e ne preserva caratteristiche di colore, freschezza e gusto. Il suo utilizzo è più diffuso nelle cucine professionali perché riduce nettamente i tempi di preparazione delle ricette, ma oggi giorno sta diventando popolare anche nelle cucine domestiche. È dotato di 11 funzioni, 7 fredde e 4 calde. Il display Touch Screen consente di selezionare intuitivamente i programmi e tenendo premuta l'icona della funzione desiderata per alcuni secondi è possibile visualizzare una breve guida. Il software è disponibile in 6 lingue.



ABBATTITORE DI TEMPERATURA FEEL

FUNZIONI FREDE



Abbattimento: +3 °C

Tra i 10 °C e 65 °C i batteri e le sostanze chimiche agiscono velocemente causando il deperimento degli alimenti. Con l'abbattimento si evita l'evaporazione dell'acqua presente nei cibi e si trattengono le proprietà nutritive degli alimenti. Con questo programma è possibile conservare i cibi in frigorifero per 5 - 7 giorni.



Surgelazione: -18 °C

Con la surgelazione rapida, si porta velocemente un alimento cotto o crudo a -18 °C, permettendo così di poterlo conservare in congelatore per diversi mesi, mantenendo intatte le sue proprietà organolettiche.



Pre-raffreddamento

Con questa funzione, l'abbattitore viene utilizzato alla massima potenza per 20 minuti. Non devono essere inseriti alimenti all'interno dell'apparecchio ma serve essenzialmente per raffreddare la cavità dell'abbattitore preparandolo per la funzione abbattimento.



Raffreddamento

Inserendo un alimento caldo si attiva il ciclo raffreddamento che introduce aria fredda all'interno dell'apparecchiatura per un tempo che varia dai 5 ai 30 minuti.



Bottiglie

Con questa funzione si raffreddano i liquidi ad una velocità di un grado abbattuto per ogni minuto.



Conservazione a 0 °C

Con questa funzione si riproducono le condizioni favorevoli alla conservazione del cibo con una temperatura costante di 3 °C. Il ciclo ha una durata massima di 36 ore durante le quali l'apparecchio svolge periodici cicli di sbrinamento.



Pesce crudo

Questa funzione, chiamata "sanificazione" consiste nell'esecuzione di un ciclo di raffreddamento a -30 °C della durata di 24 ore. L'obiettivo è eliminare l'Anisakis, un parassita che può essere distrutto tramite un lungo processo di cottura oppure un prolungato periodo di conservazione a -30 °C. Durante questa funzione l'apparecchio svolge periodici cicli di sbrinamento.

FUNZIONI CALDE



Scongelamento: +4 °C

Questo ciclo porta un alimento dalla temperatura di congelamento a quella di 4 °C senza perdere liquidi e senza iniziare la cottura, evitando la trasformazione delle proteine che si ha con lo scongelamento della carne in microonde.



Pronto in tavola

Questa funzione consiste nel processo di riscaldamento di un piatto precedentemente conservato in frigorifero. Esistono due modalità: pronto in tavola immediato e pronto in tavola ritardato. Con il pronto in tavola immediato la temperatura varia dai 25 °C ai 50 °C con un intervallo di tempo dai 15 ai 60 minuti. Con questa impostazione l'apparecchio regola automaticamente intensità di ventilazione e accensione resistenza elettrica. Con la modalità ritardata si riscalda l'alimento al termine del periodo di attesa impostato che può variare da 1 a 10 ore durante il quale il cibo è mantenuto a una temperatura di +4 °C. Alla fine del ciclo il riscaldamento è mantenuto per 30 minuti al termine dei quali l'alimento è nuovamente conservato a +4 °C.



Cottura lenta

Con questa funzione è possibile cuocere un alimento a bassa temperatura attraverso due modalità: immediata e ritardata. Con la modalità immediata si inizia la cottura con temperatura che varia dai 40 °C ai 75 °C per un intervallo di 3-11 ore. Con questa impostazione l'apparecchio regola automaticamente intensità di ventilazione e accensione resistenza elettrica. Con la modalità ritardata si cuoce l'alimento al termine del periodo di attesa impostato che può variare da 1 a 10 ore durante il quale il cibo è mantenuto a una temperatura di +4 °C. Alla fine del ciclo di cottura è mantenuto caldo per 30 minuti, al termine dei quali l'alimento è nuovamente conservato a +4 °C.



Lievitazione

Questo programma crea un microclima a temperatura e umidità controllate per favorire e attivare la trasformazione dei lieviti. Programmato la durata della lievitazione, è possibile ridurre la quantità di lievito nella ricetta, ottenendo un prodotto più leggero e digeribile. E' possibile scegliere fra 3 modalità di lievitazione: immediata, dove il processo ha inizio subito; conservata, dove il processo è immediato, ma dopo il termine l'impasto viene mantenuto ad una temperatura di conservazione ideale; infine la modalità ritardata consente di avviare il processo di lievitazione dopo un periodo iniziale di conservazione che può variare da 3 a 24 ore.

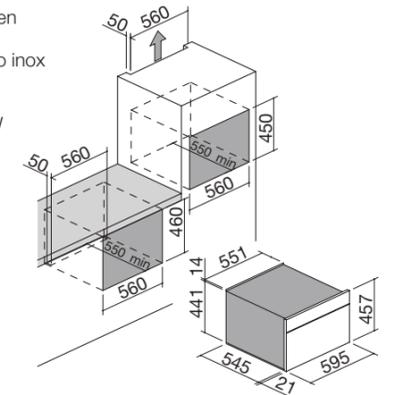
ABBATTITORE DI TEMPERATURA FEEL incasso

Abbattitore di temperatura Feel incasso compatto Touch Screen



NEW

- 11 funzioni: 7 fredde e 4 calde
- programmatore digitale Touch Screen
- capacità: 38 litri (lorda 40 litri)
- caratteristiche: interno cavità acciaio inox
- temperatura minima: -30 °C
- temperatura massima: +75 °C
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1ABFY

€ 3.596,00

Dotazioni standard: maniglia in acciaio inox, telai laterali, luce interna, 2 griglie in acciaio inox, termosonda.



Cassetto sottovuoto Feel

Con il sottovuoto si realizza la straordinaria duplice impresa di conservare gli alimenti per lungo tempo e di evitare gli sprechi.

La conservazione dei cibi avviene all'interno di due tipi di buste, quelle che garantiscono solo la conservazione e quelle idonee anche alla cottura a vapore o a bagnomaria. Le buste per la cottura supportano diverse temperature di cottura a seconda del tipo di alimento e della cottura desiderata per un'esperienza di gusto e qualità dei cibi mai provata prima.



Il cassetto sottovuoto fa parte del sistema Feel Good, composto da abbattitore di temperatura, cassetto sottovuoto e forno a vapore.

SISTEMA **FEEL**
Good

Vedi pagina 144 - 145

CASSETTO SOTTOVUOTO FEEL caratteristiche

Funzionalità

Con il sottovuoto si conservano gli alimenti per lungo tempo e si evitano gli sprechi. È possibile anche cucinare gli alimenti conservati in buste per sottovuoto. Esistono due tipi di buste, solo conservazione e conservazione più cottura.

FUNZIONI



Sottovuoto e sigillatura a 3 livelli



Sigillatura a tre livelli a seconda del tipo di buste e sottovuoto a 3 livelli a seconda dell'alimento inserito.



Sottovuoto in contenitore



In alcuni casi è opportuno evitare lo schiacciamento dei cibi più delicati, come ad esempio tortellini fatti in casa, insalate, bacche, mousse o panna montata. Per questo motivo il cassetto sottovuoto è predisposto per poter agire anche con l'utilizzo di contenitori rigidi, disponibili su richiesta.



Funzione Chef



Con questa funzione, è possibile eseguire processi di massaggiatura della carne, infusioni a freddo e marinatura di alimenti, impiegando 8-12 minuti invece che 48-72 ore, ovvero il tempo di una marinatura tradizionale.

CASSETTO SOTTOVUOTO FEEL

FUNZIONI



Sottovuoto: 4 livelli

Solo saldatura:

Questo processo non ha nessun effetto di conservazione. Si utilizza per chiudere buste, confezionare prodotti delicati, riconfezionare prodotti come patatine, pane, biscotti.

Vuoto minimo:

Si utilizza per confezionare prodotti delicati, sensibili alla pressione come filetti di pesce, carni con osso, crostacei interi, zucchine, pomodori, melanzane, salse o zuppe.

Vuoto medio:

Si utilizza per conservare prodotti crudi o cotti sensibili alla pressione come filetti di pesce, carni con osso, crostacei interi, zucchine, pomodori, melanzane, salse o zuppe.

Vuoto massimo:

Si utilizza per la conservazione di prodotti crudi o cotti non delicati come patate, carote, carne o prodotti con liquido come verdure sott'olio. Si possono conservare anche tranci di formaggio stagionato.



Funzione Chef

Con questa funzione si possono eseguire i processi di marinatura, maturazione e infusione a freddo. Impiegando 8-12 minuti, questo programma sostituisce la marinatura tradizionale che normalmente impiegherebbe 24-72 ore. È ideale per la marinatura e la massaggiatura di carne e pesce e per la preparazione di salse e sughi, sciroppi, infusi e concentrati.



Sigillatura: 3 livelli

Con questa funzione si impostano i livelli di sigillatura delle buste. Selezionando questa icona, si possono attivare tre livelli di sigillatura.

Livello 1:

Si utilizza per tutte le buste sottili, anche non per sottovuoto.

Livello 2:

Si utilizza per tutte le buste del sottovuoto per conservazione.

Livello 3:

Si utilizza per tutte le buste del sottovuoto per cottura e conservazione.



Sottovuoto in contenitore

È possibile mettere in sottovuoto gli alimenti utilizzando i contenitori. Esistono tre livelli di sottovuoto a seconda della grandezza e del tipo del contenitore.

CASSETTO SOTTOVUOTO FEEL incasso

Cassetto sottovuoto Feel incasso

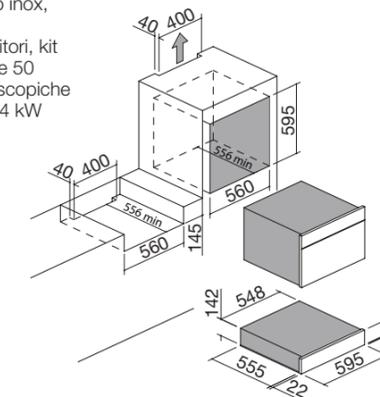
Touch Control



NEW

Accessori: 57

- 4 funzioni: sottovuoto, funzione Chef, sigillatura, sottovuoto in contenitore
- programmatore digitale Touch Control
- motore: pompa ad olio
- caratteristiche: coperchio in vetro temperato, interno vasca acciaio inox, apertura push-pull
- dotazioni: adattatore per contenitori, kit 50 sacchetti per conservazione e 50 sacchetti per cottura, guide telescopiche
- potenza massima assorbita: 0,24 kW



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH

cod. 1CSFY

€ 2.550,00

Accessori



57
cod. 1KS3
€ 83,00

Kit di contenitori per sottovuoto in 3 diverse dimensioni.

0,7 l Ø 14x7 h
1,4 l Ø 14x12,5 h
2 l Ø 14x18,5 h

Contenitore ermetico per sottovuoto



Forno multiprogram Feel

Il forno multiprogram da 60 è dotato di 11 funzioni di cottura manuale e di termosonda. I comandi digitali Touch Control permettono di selezionare i programmi di cottura e le altre funzioni semplicemente sfiorando il display.



FORNO MULTIPROGRAM FEEL caratteristiche ed elementi opzionali

Capacità e livelli di cottura



L'ampia cavità da 60 litri permette di infornare molte pietanze, disponendole su più livelli. Si possono quindi cuocere contemporaneamente grandi quantità di cibo, risparmiando tempo ed energia elettrica.

Interno easy clean



La consistenza vetrosa dello smalto easy clean rende le superfici perfettamente lisce, inattaccabili dai grassi di cottura e facili da pulire.

Termosonda



La termosonda, disponibile di serie nel forno Feel multiprogram, rileva la temperatura delle pietanze in cottura evitando di aprire il forno. Un segnale acustico avverte che la temperatura impostata è stata raggiunta e la cottura viene automaticamente disattivata.

Dotazioni



I forni Feel sono dotati di telai laterali, due leccarde in acciaio smaltato easy clean di cui una fonda ben 5 cm, maniglia per leccarda e due coppie di guide estraibili con dispositivo di bloccaggio a fine corsa che facilitano la manipolazione e l'estrazione di pietanze e strumenti di cottura.

Funzione pizza

La funzione pizza attiva un programma di cottura veloce, con riscaldamento rapido del forno, adatto anche per il pane, le torte salate e i dolci ripieni di frutta.

Comandi a sfioramento Touch Control



I forni Feel sono dotati di programmatore digitale con comandi a sfioramento Touch Control, che con un semplice contatto permettono di definire tempi e funzioni.

Piastra per pizza



In materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate.





FORNO MULTIPROGRAM FEEL incasso

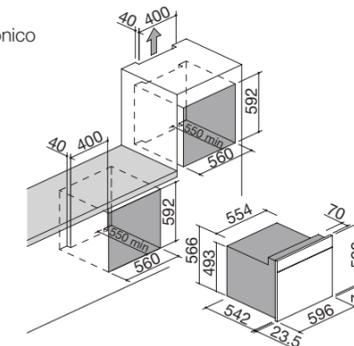
Forno Feel incasso da 60 multiprogram
Touch Control



classe **A**

Accessori: **28**

- 11 funzioni
- programmatore digitale Touch Control
- capacità: 60 litri (lorda 65 litri)
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 3 kW

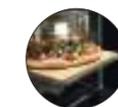


ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1FFYPI

€ 1.240,00

Accessori



28

cod. 1PP60

€ 72,00

Dotazioni standard: maniglia in acciaio inox, ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, luce interna, termosonda, 1 leccarda fonda in acciaio smaltato easy clean, 1 leccarda in acciaio smaltato easy clean, 1 griglia in acciaio inox, 2 coppie di guide estraibili, maniglia per leccarda.

FUNZIONI



Cottura tradizionale

Resistenza superiore + resistenza inferiore. Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrostiti e sfornati.



Cottura finale / Riscaldamento pietanze

Resistenza inferiore. Cottura finale biscotti, crostate e torte salate.



Grill tradizionale

Resistenza superiore centrale. Carni di piccolo/medio spessore e tostatura pane.



Grill e resistenza inferiore

Resistenza superiore centrale + resistenza inferiore. Particolarmente adatta per gli arrostiti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.



Maxigrill

Resistenza superiore centrale + resistenza superiore. Per gratinare superfici molto estese e ottenere una maggiore gratinatura e una doratura più rapida degli alimenti.



Maxigrill ventilato

Resistenza superiore centrale + resistenza superiore + ventola. Consente una cottura arrostito uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolar modo per gli alimenti di grandi dimensioni come pollame e selvaggina. Per un risultato ottimale si consiglia di collocare la carne sulla griglia del forno e la leccarda al di sotto per raccogliere i liquidi e i grassi di cottura.



Cottura intensiva

Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotture rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.



Cottura ventilata multilivello

Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.



Pizza

Funzione speciale per la cottura di pizze, torte salate o dolci ripieni di frutta.



Cottura a fuoco lento

Funzione speciale per cuocere carni in salsa e stufati in modo tradizionale e per ricette che richiedono una cottura "a fuoco lento", con tempi di cottura particolarmente lunghi a bassa temperatura.



Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.



Forno pirolitico Feel

La pirolisi consiste nella polverizzazione dei rifiuti, tramite innalzamento della temperatura. Il forno è dotato di questa speciale funzione. Durante il ciclo di pulizia infatti, la temperatura interna raggiunge circa i 500 °C e riduce in cenere i residui alimentari che rimangono all'interno della cavità e possono essere quindi rimossi semplicemente con un panno umido.

FORNO PIROLITICO FEEL caratteristiche ed elementi opzionali

Livelli di pirolisi



La funzione pirolisi è programmabile secondo 3 livelli di durata e intensità, da selezionare a seconda della quantità e del tipo di residui alimentari presenti nel forno.

Porta e blocco porta automatico



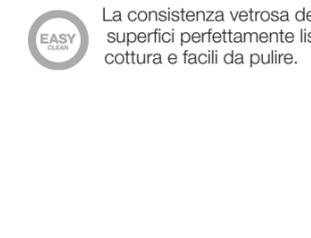
La porta è realizzata con 4 vetri termoriflettenti per garantire basse temperature esterne. È dotata di dispositivo automatico che ne blocca l'apertura all'avvio della funzione pirolisi. Il forno pirolitico dispone inoltre di una particolare guarnizione resistente alle alte temperature.

Dotazioni



Il forno Feel è dotato di telai laterali, due leccarde in acciaio smaltato easy clean di cui una fonda ben 5 cm, maniglia per leccarda e due coppie di guide estraibili con dispositivo di bloccaggio a fine corsa che facilitano la manipolazione e l'estrazione di pietanze e strumenti di cottura.

Interno easy clean



La consistenza vetrosa dello smalto easy clean rende le superfici perfettamente lisce, inattaccabili dai grassi di cottura e facili da pulire.

Piastra per pizza



In materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate.

Funzione pizza

La funzione pizza attiva un programma di cottura veloce, con riscaldamento rapido del forno, adatto anche per il pane, le torte salate e i dolci ripieni di frutta.

FORNO PIROLITICO FEEL

FUNZIONI



Cottura tradizionale

Resistenza superiore + resistenza inferiore. Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrosti e sfornati.



Cottura finale / Riscaldamento pietanze

Resistenza inferiore. Cottura finale biscotti, crostate e torte salate.



Grill tradizionale

Resistenza superiore centrale. Carni di piccolo/medio spessore e tostatura pane.



Grill e resistenza inferiore

Questa funzione è particolarmente adatta per gli arrosti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.



Maxigrill

Resistenza superiore centrale + resistenza superiore. Per gratinare superfici molto estese ottenere una maggiore gratinatura e una doratura più rapida degli alimenti.



Maxigrill ventilato

Resistenza superiore centrale + resistenza superiore + ventola. Consente una cottura arrosto uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolar modo per gli alimenti di grandi dimensioni come pollame e selvaggina. Per un risultato ottimale si consiglia di collocare la carne sulla griglia del forno e la leccarda al di sotto per raccogliere i liquidi e i grassi di cottura.



Cottura intensiva

Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotture rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.



Cottura ventilata multilivello

Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.



Pizza

Funzione speciale per la cottura di pizze, torte salate o dolci ripieni di frutta.



Cottura a fuoco lento

Funzione speciale per cuocere carni in salsa e stufati in modo tradizionale e per ricette che richiedono una cottura "a fuoco lento", con tempi di cottura particolarmente lunghi a bassa temperatura.



Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.



Pirolisi

Ciclo di pulizia: la temperatura interna raggiunge circa i 500 °C e riduce in cenere i residui alimentari che rimangono all'interno della cavità e possono poi essere rimossi con un panno umido.

FORNO PIROLITICO FEEL incasso

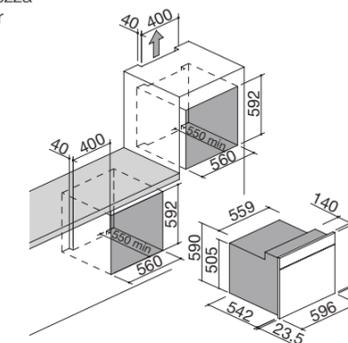
Forno Feel incasso da 60 multiprogram pirolitico
Touch Control



classe **A**

Accessori: **28**

- 12 funzioni
- programmatore digitale Touch Control
- 3 livelli di funzione pirolisi
- capacità: 60 litri (lorda 65 litri)
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con quadruplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- dispositivi di sicurezza: blocco sicurezza porta, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- temperatura massima: 250/475 °C
- potenza massima assorbita: 3,4 kW

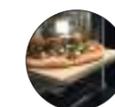


ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1FFYPPI

€ 1.480,00

Accessori



28

cod. 1PP60

€ 72,00

Dotazioni standard: maniglia in acciaio inox, ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, luce interna, 1 leccarda fonda in acciaio smaltato easy clean, 1 leccarda in acciaio smaltato easy clean, 1 griglia in acciaio inox, 2 coppie di guide estraibili, maniglia per leccarda.



VELVET

Velvet è la collezione caratterizzata da un design minimal, elegante e puro, in perfetto accordo estetico con qualsiasi elettrodomestico e moderna scelta di arredo. Velvet coniuga l'eccellenza tecnologica alla raffinatezza stilistica.

FORNI VELVET TOUCH SCREEN caratteristiche

Display Touch Screen

 Il display Touch Screen, a 16 milioni di colori, è il sistema interattivo che permette di gestire intuitivamente le moltissime funzioni dei forni Velvet, semplicemente agendo sulle apposite icone. Un prodigio di elevatezza tecnologica straordinariamente facile da utilizzare, grazie "all'intelligenza" di un software che consente di impostare i programmi e personalizzarli, seguire le istruzioni e diagnosticare eventuali errori di funzionamento. Il tutto nella preferita tra le 8 lingue disponibili.



Porta USB



 Permette di aggiornare il software, inserire ricette e caricare immagini per personalizzare il display Touch Screen. Dal sito Barazza, all'interno della sezione prodotti Velvet, è possibile scaricare gli aggiornamenti.



FUNZIONI

Funzioni di cottura manuale



Cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, grill ventilato, cottura intensiva, pane/pizza e attivazione rapida, cottura ventilata multilivello, scongelamento rapido e mantenimento calore cibi: 10 funzioni di cottura manuale, con programmazione di durata e fine cottura.

Programmi di cottura automatici



I forni Velvet, oltre alle 10 funzioni di cottura manuale, dispongono di 16 programmi di cottura preimpostati: carne e pizza (pizza surgelata, pizza lievitata, pane), carne e pesce (arrosto di maiale, vitello, agnello, pollo, pesce intero, pesce gratinato), verdure (patate arrosto, verdure grigliate, pomodori gratinati), sfornati (lasagne, torte salate), dolci (torta margherita, crostate). Scelta la ricetta, si attiva automaticamente la relativa modalità di cottura.

Programmi di cottura personalizzabili



Si possono memorizzare le cotture manuali e le loro combinazioni fino a formare un repertorio di 36 programmi personalizzati.

Tasto sicurezza bambini



Dispositivo particolarmente utile quando in casa ci sono dei bambini, blocca le funzioni del display, evitando che vengano accidentalmente attivate o modificate le impostazioni.

Blackout memory



In caso di interruzione della corrente elettrica, il sistema salva automaticamente le impostazioni.

Disinserimento di sicurezza



Entra in funzione automaticamente trascorse 4 ore dall'inizio della cottura manuale. Emittendo un segnale acustico il forno si spegne, per evitare sprechi di energia e surriscaldamenti.



FORNI VELVET TOUCH SCREEN caratteristiche

Apertura automatica a libro



Nei modelli con apertura automatica a libro la porta si apre a destra o sinistra agendo sul display Touch Screen. Il controllo della cottura e l'estrazione delle pietanze risultano così più agevoli, specie se il forno è inserito a colonna. La porta è dotata di un dispositivo di bloccaggio di sicurezza, che si attiva quando l'ampiezza dell'angolo di apertura raggiunge 110 gradi, in modo da non urtare i mobili e danneggiarli.

Design maniglia



In alcuni modelli, la porta dei forni Velvet è dotata di un'elegante maniglia lineare in finitura inox, sia per l'apertura tradizionale frontale, sia per l'apertura laterale.

Colori



Nero

La porta del forno è realizzata in cristallo di colore nero, cromatismo che evoca più di ogni altro eleganza e sobria raffinatezza.

Bianco

La porta del forno è realizzata anche in cristallo di colore bianco, a produrre un effetto visivo piacevolmente minimalista.

Specchio

La porta è proposta nella finitura "a specchio", per arricchire con una nota glamour lo spazio cucina.

Acciaio inox

È il materiale per eccellenza degli elettrodomestici, scelto per valorizzarne adeguatamente le caratteristiche hi-tech. Disponibile con finitura satinata o vintage.

Interno in acciaio inox



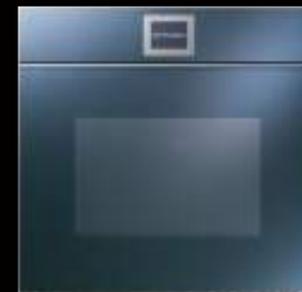
L'interno dei forni Velvet con finitura in acciaio inox è disponibile anche nella versione in acciaio inox 18/10.

FORNI VELVET TOUCH SCREEN incasso

Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura frontale automatica



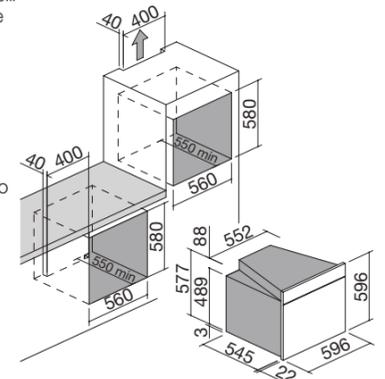
Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura frontale con maniglia



classe **A**

Accessori: **26 27 28**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- 36 programmi di cottura personalizzabili
- Touch Screen interattivo e multilingue
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta automatica estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, autodiagnostica
- dotazioni: termosonda, 3 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, blackout memory
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



SPECCHIO

cod. **1FVLTS** € **1.737,00**

NERO

cod. **1FVLTN** € **1.737,00**

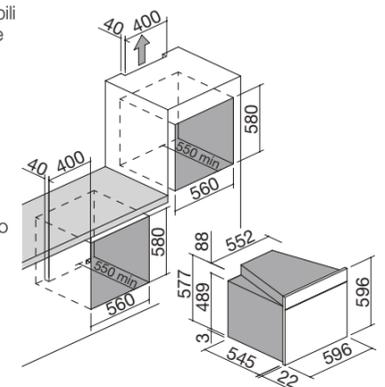
BIANCO

cod. **1FVLTB** € **1.737,00**

classe **A**

Accessori: **26 27 28**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- 36 programmi di cottura personalizzabili
- Touch Screen interattivo e multilingue
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: maniglia in finitura inox, interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, autodiagnostica
- dotazioni: termosonda, 3 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, blackout memory
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



SPECCHIO

cod. **1FVLTSM** € **1.587,00**

NERO

cod. **1FVLTNM** € **1.587,00**

BIANCO

cod. **1FVLBMM** € **1.587,00**

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.

FORNI VELVET TOUCH SCREEN incasso

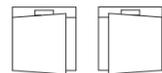
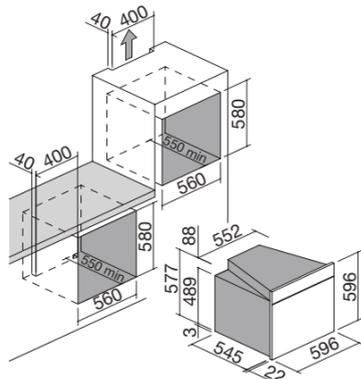
Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura a libro automatica



classe **A**

Accessori: **26 27 28**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- 36 programmi di cottura personalizzabili
- Touch Screen interattivo e multilingue
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta automatica smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, autodiagnostica
- dotazioni: termosonda, 3 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, blackout memory, apertura porta automatica con blocco rotazione di sicurezza a 110°
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



SPECCHIO apertura dx - cerniera sx cod. **1FVLTSD** € **1.790,00**

NERO apertura dx - cerniera sx cod. **1FVLTND** € **1.790,00**

BIANCO apertura dx - cerniera sx cod. **1FVLTBD** € **1.790,00**

SPECCHIO apertura sx - cerniera dx cod. **1FVLTSS** € **1.790,00**

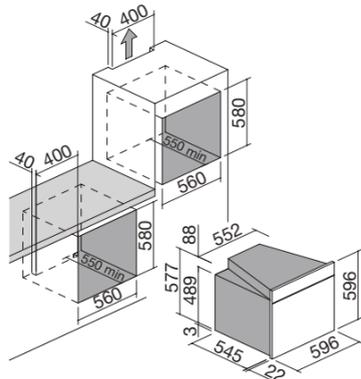
NERO apertura sx - cerniera dx cod. **1FVLTNS** € **1.790,00**

BIANCO apertura sx - cerniera dx cod. **1FVLTBS** € **1.790,00**

classe **A**

Accessori: **26 27 28**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- 36 programmi di cottura personalizzabili
- Touch Screen interattivo e multilingue
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: maniglia in finitura inox, interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, autodiagnostica
- dotazioni: termosonda, 3 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, blackout memory
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX cod. **1FVLTIM** € **1.587,00**

ACCIAIO INOX (interno forno acciaio inox 18/10) **NEW** cod. **1FVLTIMI** € **1.722,00**

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean (in acciaio inox per forno Velvet cod. 1FVLTIMI), 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.

FORNI VELVET TOUCH SCREEN incasso

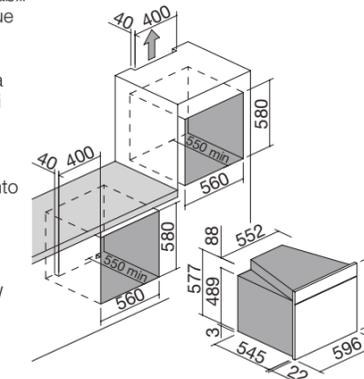
Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura a libro con maniglia



classe **A**

Accessori: **26 27 28**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- 36 programmi di cottura personalizzabili
- Touch Screen interattivo e multilingue
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: maniglia in finitura inox, interno forno easy clean, porta smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, autodiagnostica
- dotazioni: termosonda, 3 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, blackout memory
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX apertura dx - cerniera sx cod. **1FVLTIMD** € **1.733,00**

ACCIAIO INOX apertura dx - cerniera sx (interno forno acciaio inox 18/10) **NEW** cod. **1FVLTIMDI** € **1.868,00**

ACCIAIO INOX apertura sx - cerniera dx cod. **1FVLTIMS** € **1.733,00**

ACCIAIO INOX apertura sx - cerniera dx (interno forno acciaio inox 18/10) **NEW** cod. **1FVLTIMSI** € **1.868,00**

Accessori



26
cod. **1FPA60**
€ **78,00**



27
cod. **1TPX**
€ **67,00**



28
cod. **1PP60**
€ **72,00**

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean (in acciaio inox per forni Velvet cod. 1FVLTIMDI e 1FVLTIMSI), 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.

Termosonda



Permette di rilevare la temperatura interna delle pietanze senza aprire il forno. Un segnale acustico indica il raggiungimento della temperatura impostata.

Guide estraibili



Dotate di dispositivo di bloccaggio a fine corsa, facilitano la manipolazione e l'estrazione di pietanze e strumenti di cottura.

FORNI VELVET TOUCH SCREEN incasso

Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura frontale con maniglia



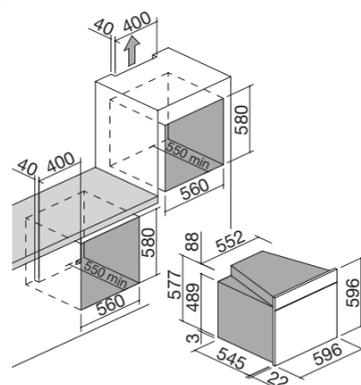
Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura a libro con maniglia



classe **A** **NEW**

Accessori: **26** **27** **28**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- 36 programmi di cottura personalizzabili
- Touch Screen interattivo e multilingue
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: maniglia nera, interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, autodiagnostica
- dotazioni: termosonda, 3 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, blackout memory
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE

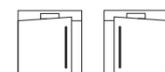
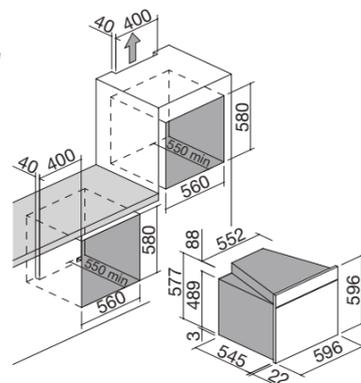
cod. 1FVLTVM

€ 1.846,00

classe **A** **NEW**

Accessori: **26** **27** **28**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- 36 programmi di cottura personalizzabili
- Touch Screen interattivo e multilingue
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: maniglia nera, interno forno easy clean, porta smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, autodiagnostica
- dotazioni: termosonda, 3 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, blackout memory
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE
apertura dx - cerniera sx

cod. 1FVLTVMD

€ 1.986,00

ACCIAIO INOX VINTAGE
apertura sx - cerniera dx

cod. 1FVLTVMS

€ 1.986,00

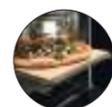
Accessori



26
cod. 1FPA60
€ 78,00



27
cod. 1TPX
€ 67,00



28
cod. 1PP60
€ 72,00

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.

LAB

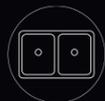
Lab è l'elegante collezione di forni Barazza, contraddistinta da un'inedita linea estetica, disponibile nelle versioni multiprogram con manopole e Touch Control da 60 e 90. I forni Lab si abbinano perfettamente allo stile puro ed essenziale dell'omonima serie di piani cottura e lavelli Lab, punto di riferimento nella categoria degli elettrodomestici di alta gamma.



Abbinamenti suggeriti



Lab pag. 218



Lab pag. 304



Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
Steel Doccia pag. 379
Steel pag. 379
B. Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

FORNI LAB tipologie

Forno da 60 multiprogram



Il performante programmatore digitale permette la programmazione automatica degli orari di inizio e fine cottura.

Forno da 90 multiprogram



Dotato di una cavità molto capiente e coordinato con la linea estetica, anche il forno da 90 dispone di programmatore digitale.

Forno da 60 multiprogram Touch Control



Il forno da 60 è disponibile anche nella versione con comandi a sfioramento Touch Control.



FORNI LAB incasso

Forno Lab incasso da 60 multiprogram



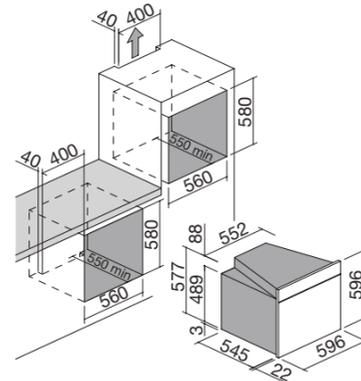
Forno Lab incasso da 60 multiprogram
Touch Control



classe **A**

Accessori: **26 27 28 29**

- 8 funzioni + scongelamento rapido
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX/SPECCHIO

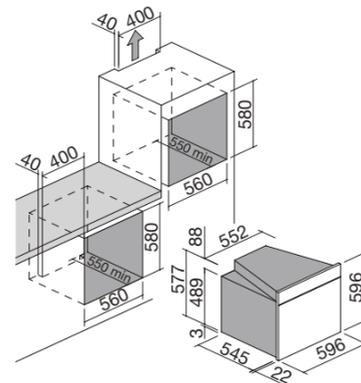
cod. 1FLBMP

€ 942,00

classe **A**

Accessori: **26 27 28 29**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- programmatore digitale Touch Control
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX/SPECCHIO

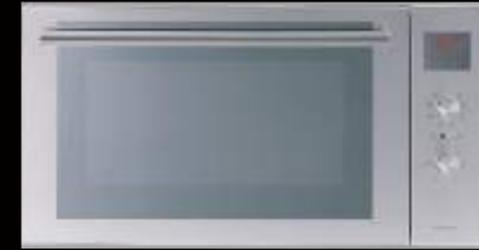
cod. 1FLBPI

€ 1.189,00

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.

FORNI LAB incasso

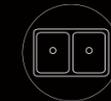
Forno Lab incasso da 90 multiprogram



Abbinamenti suggeriti:



Lab pag. 218



Lab pag. 304

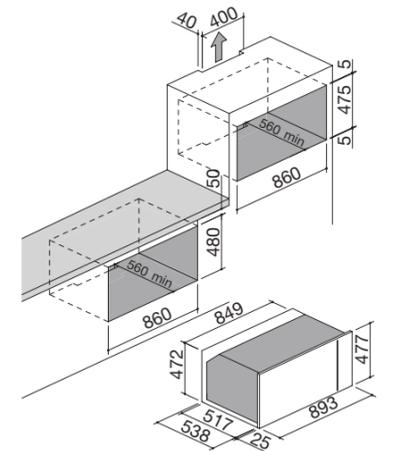


Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
Steel Doccia pag. 379
Steel pag. 379
B_Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

classe **A**

Accessori: **31 32 33**

- 8 funzioni
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- capacità: 75 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti, girarrosto
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 3,7 kW

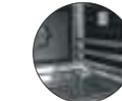


ACCIAIO INOX/SPECCHIO

cod. 1FLBMP9

€ 1.402,00

Accessori



26
cod. 1FPA60
€ 78,00

31
cod. 1FPA93
€ 94,00



27
cod. 1TPX
€ 67,00



28
cod. 1PP60
€ 72,00

32
cod. 1PIAPJ
€ 80,00



29
cod. 1CE60
€ 185,00

33
cod. 1CE903
€ 225,00

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci posteriori, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox.

SELECT PLUS

Il nuovo design conferisce ai forni Select Plus un carattere minimalista e contemporaneo.



FORNI SELECT PLUS incasso

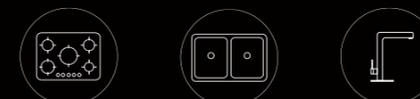
Forno Select Plus incasso da 60 multifunzione



Forno Select Plus incasso da 60 multiprogram



Abbinamenti suggeriti



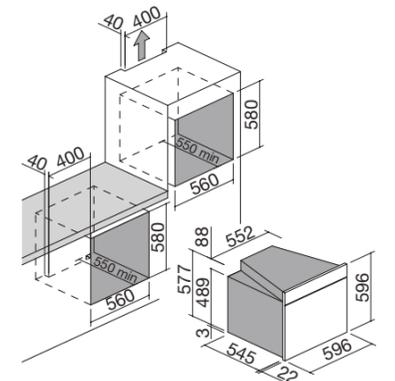
Select Plus pag. 234 Select pag. 322

B_Open One pag. 375
Select Two pag. 375
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379

classe **A** **NEW**

Accessori: **26** **27** **28** **29**

- 8 funzioni + scongelamento rapido
- contaminuti meccanico a 90° con suoneria e fine cottura
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX/NERO

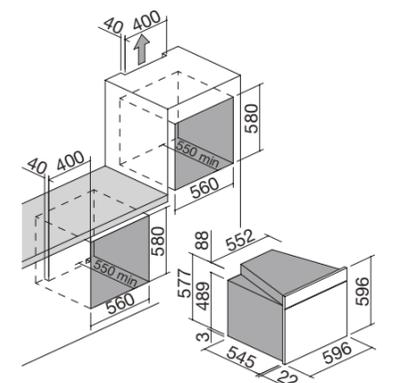
cod. 1FSPM

€ 841,00

classe **A** **NEW**

Accessori: **26** **27** **28** **29**

- 8 funzioni + scongelamento rapido
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX/NERO

cod. 1FSPMP

€ 860,00

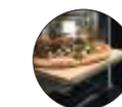
Accessori



26
cod. 1FPA60
€ 78,00



27
cod. 1TPX
€ 67,00



28
cod. 1PP60
€ 72,00



29
cod. 1CE60
€ 185,00

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.

WOLO

I forni Wolo interpretano uno stile distinto e ricercato. Sono disponibili nelle versioni con manopole, multiprogram e Touch Control e coniugano notevoli performance di cottura, elevatezza qualitativa e praticità d'uso in un unico prodotto.



Abbinamenti suggeriti



Wolo pag. 243

FORNI WOLO tipologie

Forno multifunzione



Forno elettrico con 8 funzioni di cottura manuale e scongelamento rapido, dotato di comandi con manopole coordinate al piano cottura della medesima serie.

Forno multiprogram

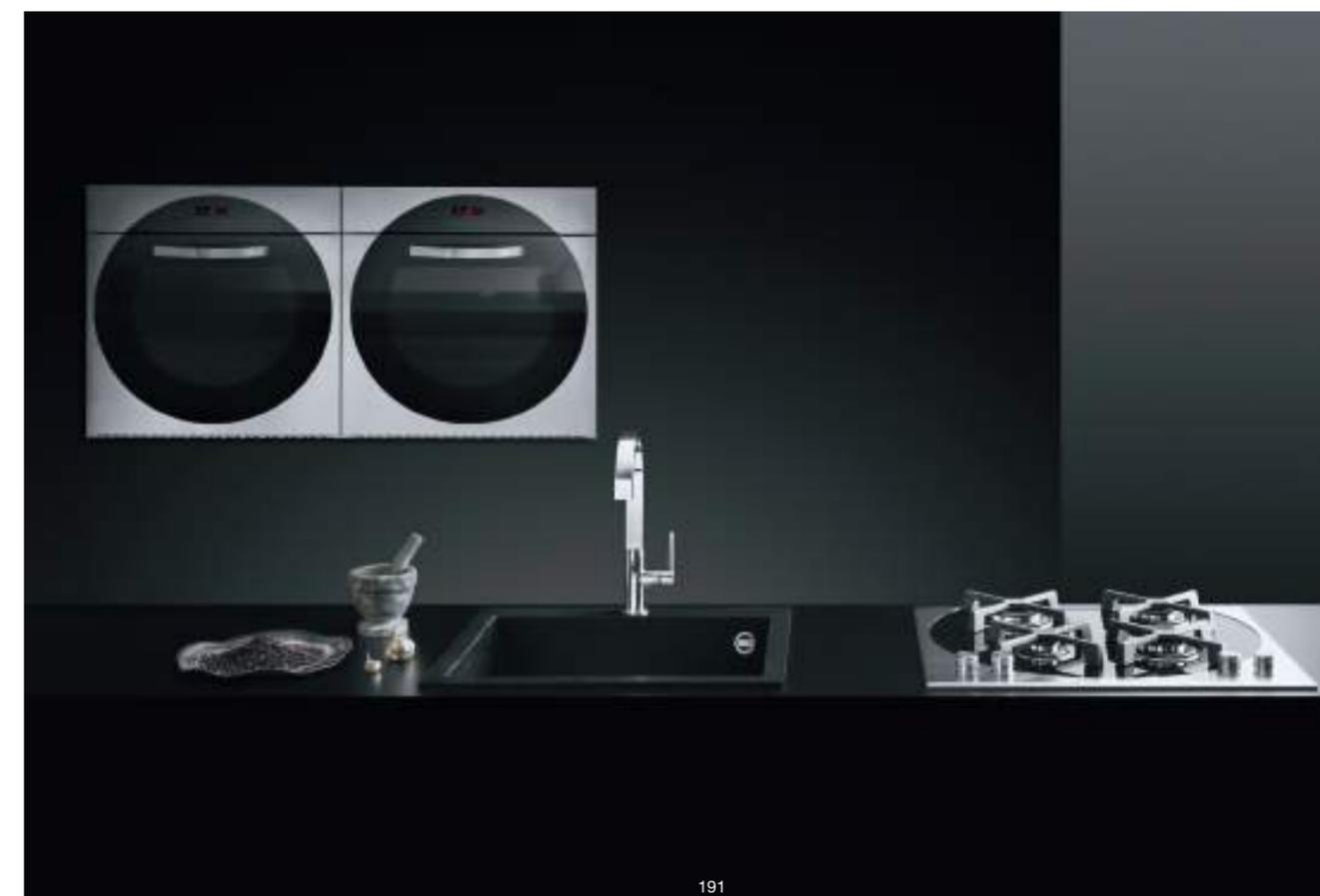


Forno elettrico con 8 funzioni di cottura manuale e scongelamento rapido, dotato di programmatore digitale elettronico.

Forno multiprogram Touch Control



Forno elettrico con 10 funzioni di cottura manuale e 16 programmi di cottura automatici, dotato di programmatore digitale Touch Control.



FORNI WOLO incasso

Forno Wolo incasso da 60 multifunzione



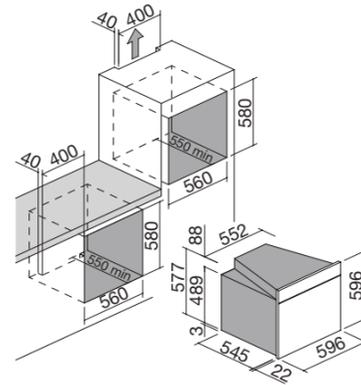
Forno Wolo incasso da 60 multiprogram



classe **A**

Accessori: **26 27 28 29**

- 8 funzioni + scongelamento rapido
- contaminuti meccanico a 90° con suoneria e fine cottura
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX/SPECCHIO

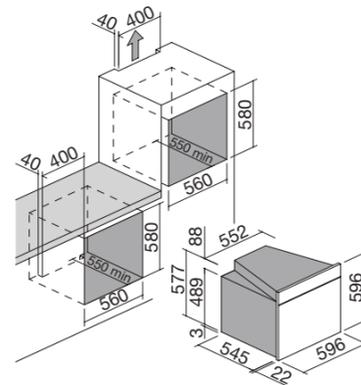
cod. 1FWLMI

€ 785,00

classe **A**

Accessori: **26 27 28 29**

- 8 funzioni + scongelamento rapido
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX/SPECCHIO

cod. 1FWLMP

€ 849,00

Capacità e 6 livelli di cottura



Formata da un corpo unico indeformabile senza saldature a vista, la cavità da 65 litri consente di ottimizzare i tempi e di risparmiare quindi energia elettrica. Ben 6 posizioni permettono di infornare contemporaneamente più pietanze o cuocere grandi quantità di cibo.

FORNI WOLO incasso

Forno Wolo incasso da 60 multiprogram
Touch Control



Abbinamenti suggeriti

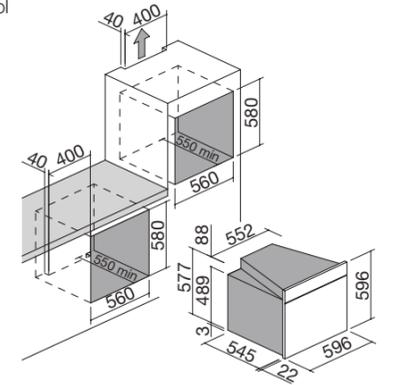


Wolo pag. 243

classe **A**

Accessori: **26 27 28 29**

- 10 funzioni
- 16 programmi di cottura automatica
- programmatore digitale Touch Control
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX/SPECCHIO

cod. 1FWLPI

€ 1.157,00

Accessori



26
cod. 1FPA60
€ 78,00



27
cod. 1TPX
€ 67,00



28
cod. 1PP60
€ 72,00



29
cod. 1CE60
€ 185,00

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.

OFFICINA

I forni Officina sono ispirati alla purezza e al rigore formale delle cucine professionali di cui colgono l'essenza estetica e la robustezza strutturale. Pensati e realizzati per coloro che vivono saldamente la cucina come un'area specifica dedicata alla cottura.

Cavità stampata



I forni Officina sono disponibili con cavità da 65 litri stampata smaltata easy clean.

Abbinamenti suggeriti



Officina pag. 244

FORNI OFFICINA incasso

Forno Officina incasso da 60 multisetete



Forno Officina incasso da 60 multiprogram



Forno Officina multiprogram

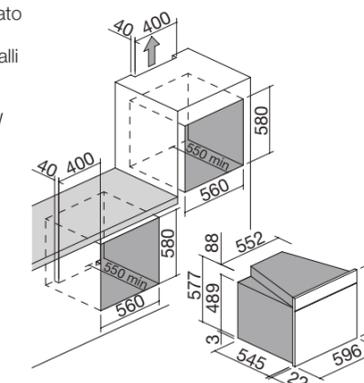


Inserito in cubo da banco in acciaio inox.
(cod. 1FOFMP + cod. 1CBA60)

classe **A**

Accessori: **28**

- 6 funzioni + scongelamento rapido
- contaminuti meccanico a 60' con suoneria
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno stampato easy clean, porta estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,2 kW



ACCIAIO INOX

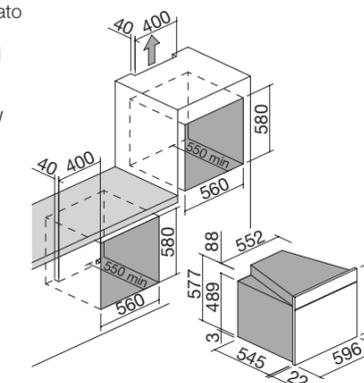
cod. 1FOFM7

€ 657,00

classe **A**

Accessori: **28**

- 8 funzioni + scongelamento rapido
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno stampato easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1FOFMP

€ 748,00

Accessori



28

cod. 1PP60

€ 72,00

Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, 1 luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox.

MICROONDE

Il Microonde completa la gamma di forni Barazza, unendo facilità d'utilizzo e prestazioni immediate ad un design dalla rigorosa purezza estetica, frutto della raffinata finitura inox.

Il forno a Microonde, altamente funzionale e versatile, consente una più semplice e veloce preparazione e cottura di cibi, prestandosi a diverse soluzioni di installazione.



MICROONDE caratteristiche

Installazioni



Il Microonde è disponibile sia nella versione da banco che in quella da incasso grazie alla cornice in acciaio inox nelle finiture satinata o vintage.

Programmatore digitale



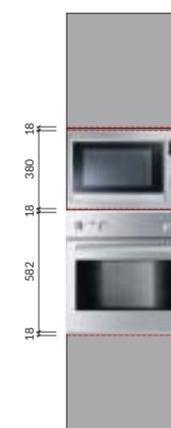
È dotato di un programmatore digitale per il controllo del ciclo di cottura. Il display segnala l'ora del giorno, il tipo di cibo o funzione, il tempo di cottura programmato e il peso selezionato.

Piatto girevole estraibile



Permette di cuocere uniformemente la pietanza senza bisogno di maneggiarla. Può essere utilizzato anche come piatto da portata. L'interno forno è interamente in acciaio inox 18/10.

MODALITÀ DI INSTALLAZIONE INCASSO



Forno da 60 +
microonde incasso

MICROONDE

FUNZIONI

Scongelamento



L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Scongelamento rapido



Consigliato per cibi oltre i 500 grammi. Si imposta il livello ed il peso. Primo livello di funzionamento per carni, pesce, verdure e bevande; secondo livello per pane, panini e pasta.

Cottura a fuoco lento



Per cuocere pesci e pollame e portare a termine le preparazioni già iniziate con la funzione cottura.

Riscaldamento



Permette di portare rapidamente i cibi alla temperatura desiderata.

Cottura



Per cuocere velocemente gli alimenti.

Grill a fuoco lento



Per gratinare e rosolare piatti delicati.

Grill a fuoco vivo



Per grigliare carne e pesce.

Microonde + grill



Le microonde consentono di avere una cottura rapida e uniforme. La combinazione con il grill permette di grigliare e dorare i cibi. Ideale per gratinare e rosolare pietanze di poco spessore con l'aiuto dell'apposita griglia rialzata removibile.

Craquine



Permette di cuocere rapidamente ottenendo pietanze croccanti, gustose e dorate, come in un forno tradizionale; da utilizzare assieme al piatto craquine.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

Dopo aver selezionato la tipologia di alimento, il peso e la funzione (scongelamento, riscaldamento, cottura, grill e microonde) il forno calcola automaticamente la cottura.

Liquidi



Pesce



Maiale/Vitello/Tacchino



Cibi pronti freschi



Manzo/Agnello



Verdure



Pollame



Cibi pronti surgelati



MICROONDE

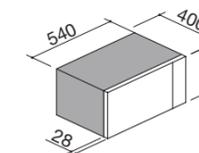
Microonde da banco



Microonde incasso



- 9 funzioni
- programmazione automatica per 8 tipologie di alimento
- capacità: 24 litri
- caratteristiche: interno acciaio inox 18/10, interno porta in vetro, porta 2 vetri e apertura libro
- potenza massima assorbita: 3,1 kW



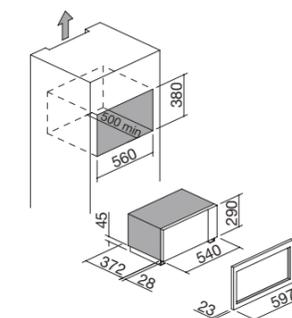
ACCIAIO INOX

cod. 1MOA

€ 745,00

NEW

- 9 funzioni
- programmazione automatica per 8 tipologie di alimento
- capacità: 24 litri
- caratteristiche: interno acciaio inox 18/10, interno porta in vetro, porta 2 vetri e apertura libro
- potenza massima assorbita: 3,1 kW
- kit cornice in acciaio inox finitura satinata o vintage per incassare a vista il forno a microonde 1MOA



ACCIAIO INOX

cod. 1MOAC

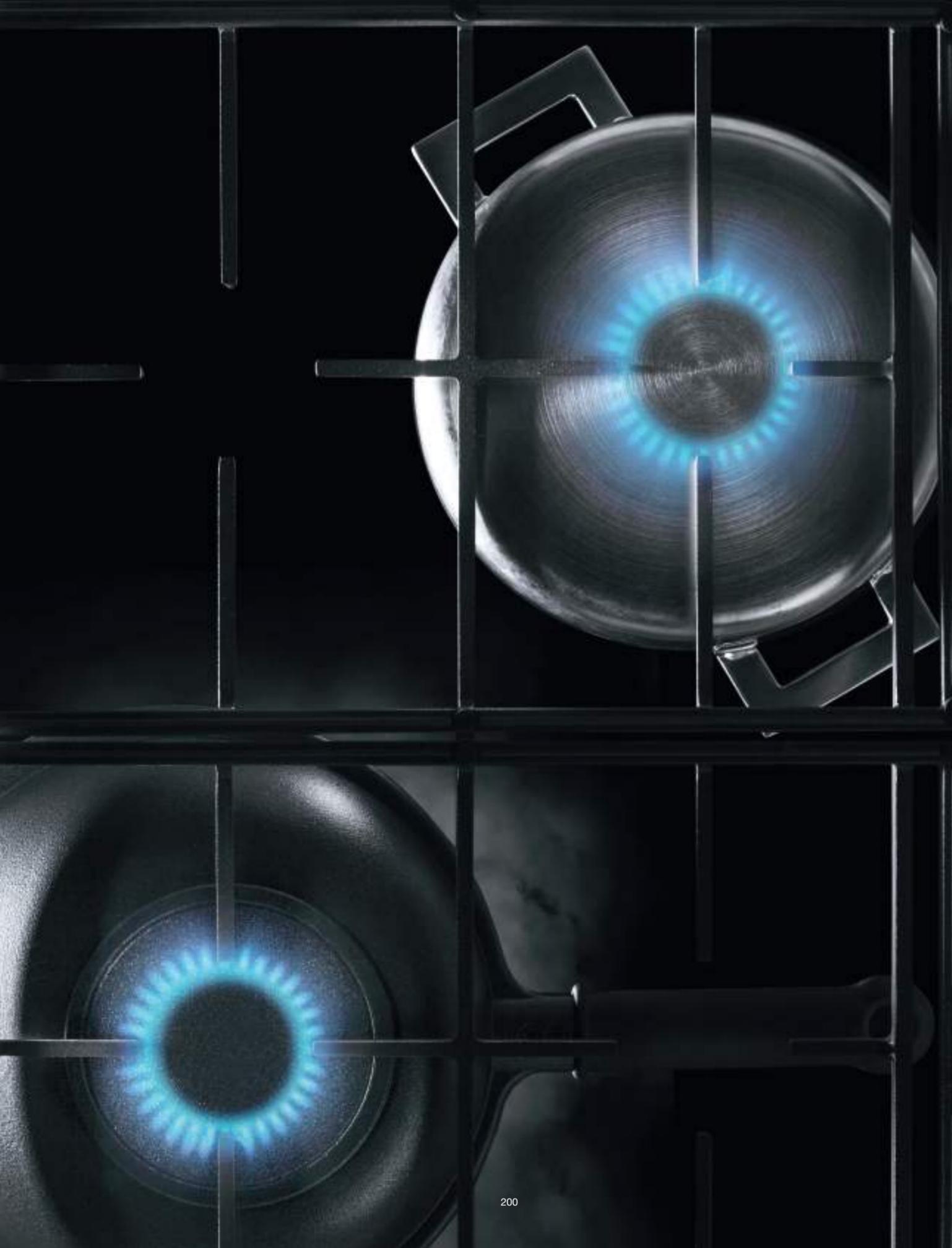
€ 939,00

ACCIAIO INOX/ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1MOACV

€ 1.039,00

Dotazioni standard: 1 luce interna, griglia rialzata removibile per grill, piatto girevole estraibile, piatto craquine.



PIANI COTTURA

Barazza realizza numerose tipologie di Piani Cottura, diverse fra loro sia per qualità estetiche che funzionali. Si articolano in piani cottura a gas, barbecue, teppanyaki e induzione e sono coordinabili a forni, cappe, lavelli e rubinetti di ogni collezione. La loro versatilità si declina anche nella possibilità di sceglierli in molteplici tipi di installazione e misure: i Piani Cottura Barazza si contraddistinguono per il loro modo di inserirsi perfettamente in ogni ambiente cucina.

UNIQUE pag. 114



SELECT PLUS pag. 234



MOOD pag. 208



TAO pag. 240



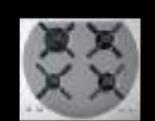
INDUZIONE SPACE pag. 248



LAB pag. 218



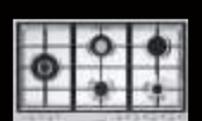
WOLO pag. 243



INDUZIONE GREEN pag. 252



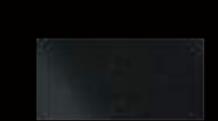
B_FREE pag. 226



OFFICINA pag. 244



INDUZIONE FLAT pag. 256



PIANI COTTURA tipologie e caratteristiche

Doppia corona Chef 3,5 kW



Garantisce risultati professionali grazie a due corone di fuoco che distribuiscono perfettamente il calore sul fondo dello strumento di cottura. La fiamma è orientata in modo da concentrarsi verso il centro del bruciatore, rendendo la cottura ancora più rapida.

Doppia corona



Due corone di fuoco che sfruttano al meglio e uniformemente la potenza della fiamma a beneficio di una cottura rapida e omogenea.

Doppia corona 5 kW



Bruciatore che garantisce alte prestazioni grazie alla potenza elevata. Per una maggiore precisione nella cottura, due manopole regolano la fiamma interna da 0,8 kW, quella esterna da 4,2 kW o entrambe. Adatto anche per la cottura wok.

Tripla corona



Tre corone di fuoco che aumentano sensibilmente la potenza della fiamma a garanzia di cotture ancora più rapide.

Doppio gas pesciera



Due fuochi ravvicinati la cui posizione permette di usare strumenti di cottura di grandi dimensioni distribuendo uniformemente il calore sul fondo di essi.

Barbecue



A funzionamento elettrico, con roccia lavica, assorbe grassi ed evita la formazione di fumi. La resistenza è posta sotto la griglia per evitare che il contatto tra essa e i liquidi di cottura generino fumo. La qualità della cottura è analoga alle cotture tradizionali alla brace.

Teppanyaki



Piastra elettrica in acciaio inox da 6 mm su cui cucinare carne, pesce e verdure senza aggiungere condimenti. Le due zone di cottura, da utilizzare singolarmente o congiunte, non mescolano i sapori delle diverse pietanze. E' dotata di termostato e si pulisce impiegando acqua gassata, detersivo per stoviglie e spatola d'acciaio.

Induzione



Il calore è generato solo sul fondo della pentola e trasmesso direttamente al cibo da cuocere. Grazie ad un rendimento del 90%, i tempi si riducono notevolmente. La superficie resta fredda: così i piani sono più sicuri e le operazioni di pulizia più facili.

PIANI COTTURA installazioni

Filotop (FT)



Per piani cottura Lab, Lab Cover, Select Plus Flat, Tao, Officina. Conferisce un perfetto allineamento al top, a formare una superficie senza soluzione di continuità.



Incasso bordo ribassato (IBR)



Per piani cottura Unique, Select Plus. Il bordo termina con una piega obliqua.



Incasso bordo piatto (IBP)



Per piani cottura Lab, Lab Cover, Select Plus Flat, Tao, Officina. Il bordo si avverte solo al tatto e rende facile l'installazione.



Incasso vetro bordo bisellato Green (IVBG)



Il bordo del vetro termina anteriormente con piega obliqua a 45° che arricchisce l'estetica dei piani cottura Induzione Green.



Incasso bordo quadro (IBQ)



Per piani cottura B_Free. Il bordo, piegato, poggia sul top.



Incasso vetro bordo piatto (IVP)



Per piani cottura in Mood vetroceramica e piani induzione Space e Flat. La linearità del vetro viene messa in risalto dall'installazione ad incasso che rende visibile il suo spessore.



Incasso bordo alto (IBA)



Per piano cottura Wolo. L'elevato spessore del bordo che poggia sul piano conferisce un'estetica decisa, propria della linea Wolo.



Incasso bordo 4 mm (IB4)



L'acciaio inox pieno con spessore 4 mm rende i piani cottura Mood esemplari di design e ricercatezza.



Struttura piano

Nei piani cottura stampati l'imbutitura dell'acciaio è realizzata accuratamente, in modo che i liquidi di traboccamento vengano trattenuti per poi essere facilmente rimossi. Nei piani cottura con superfici completamente piane le guarnizioni evitano qualsiasi forma di infiltrazione.

Facilità di installazione

I piani cottura Barazza sono costituiti da un corpo unico che ne consente il facile inserimento nei top, favorito anche dal fatto che non necessitano di regolazione dell'aria, sia che funzionino a gas metano che a gas liquido.

PIANI COTTURA A GAS caratteristiche ed elementi opzionali

Griglie acciaio inox o ghisa



 In fusione di ghisa, come quelle che si utilizzano nelle cucine professionali, sono particolarmente solide, resistenti al calore e perciò durevoli. Trasmettono e mantengono meglio il calore. Speciali gommini ne garantiscono la stabilità eliminando inoltre il rischio di graffiare il piano. I piani cottura della serie Lab sono disponibili anche nell'elegante versione con griglie in acciaio inox e spartifiamma in ghisa.

Griglie Soft-Touch



SOFT TOUCH

Le griglie Soft-Touch in ghisa dei piani cottura Mood sono particolarmente solide e resistenti al calore. La particolarità di queste griglie è che sono piacevoli al tatto e possono essere lavate in lavastoviglie.

Buciatori Flat Eco-design



**FLAT
ECO**

Lo speciale design dei bruciatori Flat Eco-design dei piani cottura Mood genera una fiamma verticale che consente di ottenere maggiore efficienza e riduzione dei consumi e permette di raggiungere massima uniformità di cottura.

Eco-fiamma



I bruciatori a fiamma stabilizzata con piastra ad alto rendimento termico in dotazione ai piani cottura a gas Barazza, ottimizzano i consumi energetici e riducono l'emissione di sostanze tossiche di oltre il 50% rispetto a quanto stabilito dalle normative.

Accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza



Consente di azionare, con un solo gesto, accensione e regolazione mediante la manopola. In tutti i piani cottura a gas Barazza la candela di accensione è all'interno del bruciatore, sotto il coperchio, al riparo dai liquidi che traboccano dagli strumenti di cottura e da eventuali danni causati dalle operazioni di pulizia. La valvola rapida di sicurezza blocca il flusso del gas, anche con rubinetto aperto, in caso di spegnimento accidentale della fiamma. Si attiva con l'accensione del bruciatore e grazie alla termocoppia rapida entra in funzione dopo pochissimi secondi.

Buciatori monopezzo estraibili



I piani cottura a gas Barazza sono dotati di bruciatori monopezzo facilmente estraibili che facilitano molto le operazioni di pulizia.

Prese d'aria

I bruciatori dei piani cottura a gas Barazza attingono l'aria necessaria per la combustione dall'alto, evitando che l'apertura delle ante di eventuali mobili sottostanti provochi flussi d'aria che possono influire sul regolare funzionamento.

Riduzione in ghisa per wok



Permette di utilizzare le pentole wok per friggere, stufare, saltare, brasare o cuocere a vapore. È adatta ai bruciatori con tripla corona e doppia corona 4 e 5 kW.

Bistecchiera



Ideale per cuocere alla griglia carne, pesce e verdure. È utilizzabile con i piani cottura a gas B_Free e Officina.



PIANI COTTURA Modularità

30

60/65

70/75

80

90

100

110

120

UNIQUE



p.116 (IBR)



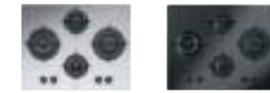
p.116 (IBR)



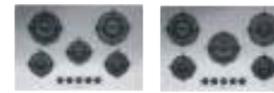
p.116 (IBR)



p.117 (IBR)



p.212 (IB4) p.214 (IVP)



p.212 (IB4) p.212 (IB4)



p.213 (IB4) p.214 (IVP)



p.213 (IB4)

MOOD



p.214 (IVP) p.216 (IVP)



p.216 (IVP)



p.215 (IVP)

LAB



p.220 (IBP) (FT)



p.220 (IBP) (FT) p.220 (IBP) (FT)



p.221 (IBP) (FT)

LAB COVER



p.225 (IBP) (FT)



p.224 (IBP) (FT) p.224 (IBP) (FT)

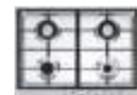
B_FREE



p.228 (IBQ) p.229 (IBQ)



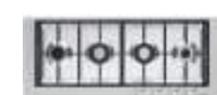
p.229 (IBQ) p.233 (IBQ)



p.230 (IBQ)



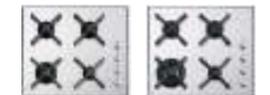
p.230 (IBQ) p.233 (IBQ)



p.230 (IBQ)

B_FREE VINTAGE

SELECT PLUS



p.235 (IBR) p.235 (IBR)



p.235 (IBR)



p.236 (IBR) p.237 (IBR)



p.236 (IBR)



p.236 (IBR)

SELECT PLUS FLAT



p.238 (IBP) (FT)



p.238 (IBP) (FT)



p.238 (IBP) (FT)

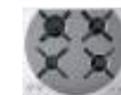


p.239 (IBP) (FT)



p.241 (IBP) (FT)

TAO



p.243 (IBA)

WOLO



p.241 (IBP) (FT)



p.242 (IBP) (FT)

OFFICINA



p.245 (IBP) (FT)



p.245 (IBP) (FT)



p.245 (IBP) (FT)

INDUZIONE SPACE



p.251 (IVP)

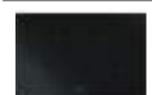


p.251 (IVP)

INDUZIONE GREEN



p.254 (IVBG) p.255 (IVBG)



p.254 (IVBG)

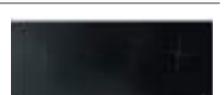
INDUZIONE FLAT



p.257 (IVP)



p.257 (IVP)



p.257 (IVP)

MOOD

Un design che non conosce eccessi.

Il saper fare italiano, la sensibilità al bello, il pallino per la funzionalità. Un lavoro fatto con passione, con la consapevolezza che dei molti modi di fare le cose, pochi permettono realmente di distinguersi.



Abbinamenti suggeriti



Mood pag. 262



Mood pag. 286
Soul pag. 330



Mood One pag. 371
Mood Two pag. 371
Soul Doccia pag. 381
Mood Top pag. 388
Soul pag. 389



PIANI COTTURA MOOD caratteristiche

Funzionalità

Un piano cottura dal sorprendente spessore di 4 mm rende questi piani cottura esemplari di design e ricercatezza e fornisce risultati di qualità professionale. Oltre che in acciaio, i piani cottura Mood sono disponibili anche nelle versioni in vetroceramica nera o bianca, tutti dotati di eccellenti caratteristiche estetiche e funzionali.



L'incontro della sostenibilità e del risparmio energetico per una fusione di intenti che dà vita a una nuova direzione in cucina.



PIANI COTTURA MOOD caratteristiche

Design



Minimalismo, purezza ed assenza di interruzioni. L'acciaio inox pieno con spessore 4 millimetri rende questa linea un esemplare di design e ricercatezza.

Acciaio inox AISI 304 4 mm



Un piano cottura dal sorprendente spessore di 4 mm, per risultati di qualità professionale.

Fiamma verticale



Lo speciale design dei bruciatori Flat Eco-design genera una fiamma verticale che consente di ottenere maggiore efficienza e riduzione dei consumi, minore dispersione, massima uniformità di cottura.

Doppia corona 4 kW Flat Eco-design



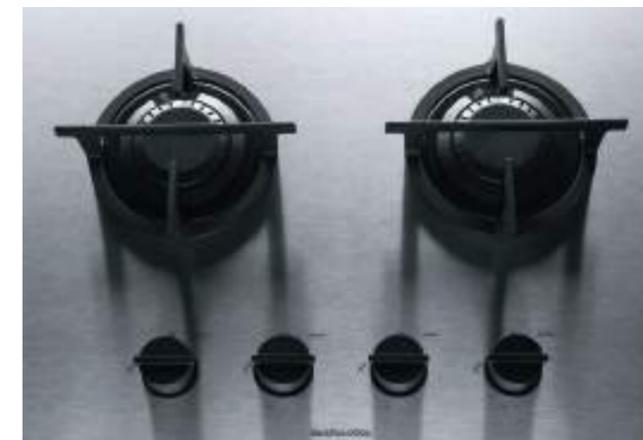
Doppia corona 4 kW Flat Eco-design con griglia Soft-Touch. Permette di ottenere elevate prestazioni in termini di cottura e rapidità.

Griglie ghisa Soft-Touch



Le nuove griglie in ghisa Soft-Touch offrono più piacevolezza al tatto, maggiore resistenza e il grande vantaggio di poter essere lavate in lavastoviglie.

Manopole



Lo speciale design delle manopole riprende la geometria del bruciatore per conferire all'insieme un perfetto equilibrio di forme.

PIANI COTTURA MOOD incasso acciaio inox bordo 4 mm

Piano cottura Mood incasso da 65
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



Piano cottura Mood incasso da 75
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



Piano cottura Mood incasso da 75 per base da 60
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



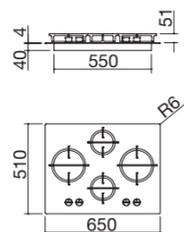
IB4 NEW

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 56x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



ACCIAIO INOX 4 mm

cod. 1PMD64

€ 1.189,00

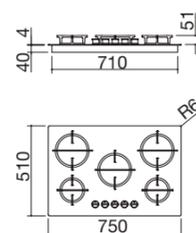
IB4 NEW

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 72x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



ACCIAIO INOX 4 mm

cod. 1PMD75

€ 1.415,00

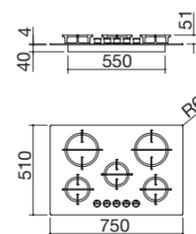
IB4 NEW

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 56x48 cm per base da 60

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



ACCIAIO INOX 4 mm

cod. 1PMD70

€ 1.395,00

PIANI COTTURA MOOD incasso acciaio inox bordo 4 mm

Piano cottura Mood incasso da 90
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



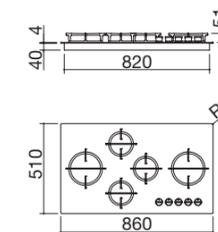
IB4 NEW

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 83x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



ACCIAIO INOX 4 mm

cod. 1PMD95

€ 1.450,00

IB4 NEW

Accessori: 36

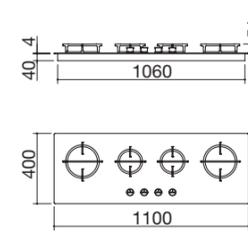
Piano cottura Mood incasso da 110
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 107x37 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



ACCIAIO INOX 4 mm

cod. 1PMD104

€ 1.289,00

Accessori



36

cod. 1TFL

€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, ganci di fissaggio, guarnizione.



PIANI COTTURA MOOD incasso vetroceramica nero bordo 4 mm

Piano cottura Mood incasso da 65
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



Piano cottura Mood incasso da 75 per base da 60
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



Piano cottura Mood incasso da 90
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



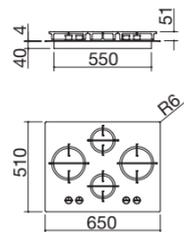
IVP NEW

Accessori: 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 56x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



VETROCERAMICA NERO 4 mm

cod. 1PMD64N

€ 1.151,00

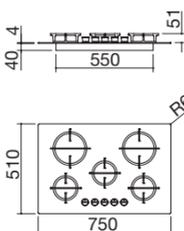
IVP NEW

Accessori: 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 56x48 cm per base da 60
installazione: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



VETROCERAMICA NERO 4 mm

cod. 1PMD70N

€ 1.345,00

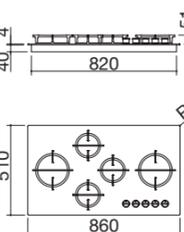
IVP NEW

Accessori: 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 83x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



VETROCERAMICA NERO 4 mm

cod. 1PMD95N

€ 1.395,00

PIANI COTTURA MOOD incasso vetroceramica nero bordo 4 mm

Piano cottura Mood incasso da 110
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



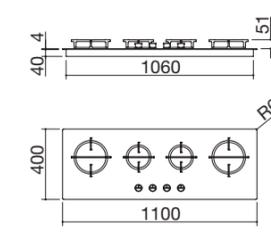
IVP NEW

Accessori: 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 107x37 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



VETROCERAMICA NERO 4 mm

cod. 1PMD104N

€ 1.275,00

Accessori



36

cod. 1TFL

€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano,
valvola di sicurezza, ganci di fissaggio, guarnizione.



PIANI COTTURA MOOD incasso vetroceramica bianco bordo 4 mm

Piano cottura Mood incasso da 75 per base da 60
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



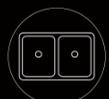
Piano cottura Mood incasso da 90
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design



Abbinamenti suggeriti



Mood pag. 262



Mood pag. 286
Soul pag. 330



Mood One pag. 371
Mood Two pag. 371
Soul Doccia pag. 381
Mood Top pag. 388
Soul pag. 389

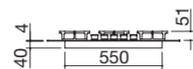


IVP

IVP NEW

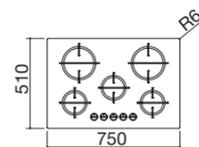
Accessori: 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 56x48 cm per base da 60
installazione: v. sito web



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



VETROCERAMICA BIANCO 4 mm

cod. 1PMD70B

€ 1.440,00

IVP NEW

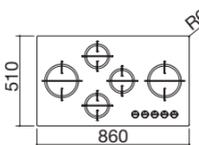
Accessori: 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-design
- griglie: ghisa Soft-Touch
- incasso: 83x48 cm



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



VETROCERAMICA BIANCO 4 mm

cod. 1PMD95B

€ 1.489,00

Accessori



36

cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, ganci di fissaggio, guarnizione.





LAB

I piani cottura Lab sono un punto di riferimento nella categoria degli elettrodomestici di alta gamma grazie ad un design sofisticato, minimal e hi-tech. Le loro superfici a filo, senza soluzione di continuità, rendono più agevoli e sicure le operazioni di cottura. Disponibili con fuochi a gas, con induzione Touch Control e nell'innovativa versione con coperchio, i piani cottura Lab sono leader nel design d'avanguardia.

Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Lab pag. 304



Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

PIANI COTTURA LAB caratteristiche

1 Design



Minimalismo, purezza ed assenza di interruzioni. Un design orientato verso il gusto hi-tech che unisce funzionalità, eleganza e praticità.

2 Griglie a filo e fuochi integrati



La griglia a filo con fuochi integrati è ideale per creare superfici senza soluzioni di continuità.

Griglie acciaio inox o ghisa



In fusione di ghisa, come quelle che si utilizzano nelle cucine professionali, sono particolarmente solide, resistenti al calore e perciò durevoli. Trasmettono e mantengono meglio il calore. Speciali gommini ne garantiscono la stabilità eliminando inoltre il rischio di graffiare il piano. I piani cottura della serie Lab sono disponibili anche nell'elegante versione con griglie in acciaio inox e spartifiamma in ghisa.

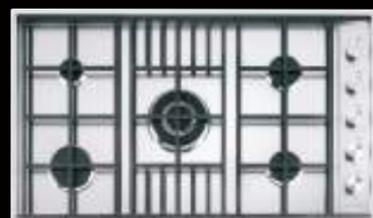


PIANI COTTURA LAB incasso bordo piatto e filo

Piano cottura Lab incasso e filo da 65
4 gas



Piano cottura Lab incasso e filo da 90
4 gas + doppia corona



Piano cottura Lab incasso e filo da 90
2 gas + doppia corona



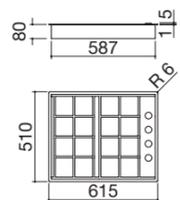
IBP FT

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- comandi: superiori laterali integrati
- incasso: 59,5x49 cm
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 2,5 kW



ACCIAIO INOX cod. 1PLB4 € 1.246,00

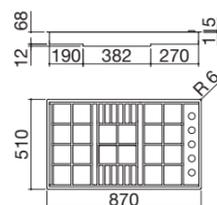
IBP FT

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: superiori laterali integrati
- incasso: 85x49 cm
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 2,5 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW



ACCIAIO INOX griglie e spartifiamma in ghisa cod. 1PLB5 € 1.406,00

ACCIAIO INOX griglie in acciaio e spartifiamma in ghisa cod. 1PLB5I € 2.602,00

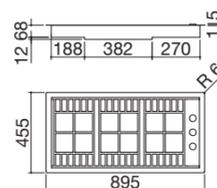
IBP FT

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: superiori laterali integrati
- incasso: 87,5x43,5 cm
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW



ACCIAIO INOX griglie e spartifiamma in ghisa cod. 1PLB2T € 1.338,00

ACCIAIO INOX griglie in acciaio e spartifiamma in ghisa cod. 1PLB2TI € 2.462,00

PIANI COTTURA LAB incasso bordo piatto e filo

Piano cottura Lab incasso e filo da 120
3 gas + doppia corona



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Lab pag. 304



Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

IBP



FT



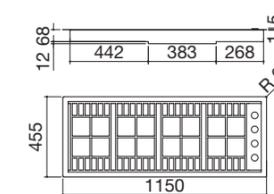
IBP FT

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: superiori laterali integrati
- incasso: 113x43,5 cm
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW



ACCIAIO INOX griglie e spartifiamma in ghisa cod. 1PLB3T € 1.378,00

ACCIAIO INOX griglie in acciaio e spartifiamma in ghisa cod. 1PLB3TI € 2.875,00

Accessori



35
cod. 1RWJ
€ 29,00



36
cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio.



Doppia corona 3,5 kW

Due corone di fuoco che sfruttano al meglio e uniformemente la potenza della fiamma a beneficio di una cottura rapida e omogenea.

Lab Cover

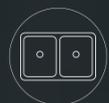
Gli innovativi piani cottura Lab Cover permettono di coprire totalmente la zona di lavoro trasformandola in un unico insieme pulito e lineare. Barazza propone anche la piastra teppanyaki, tipica della cucina giapponese. Arte culinaria, innovazione e presenza scenica per un piano cottura che promette di divenire centro d'attrazione dell'intero sistema cucina.



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Lab pag. 184



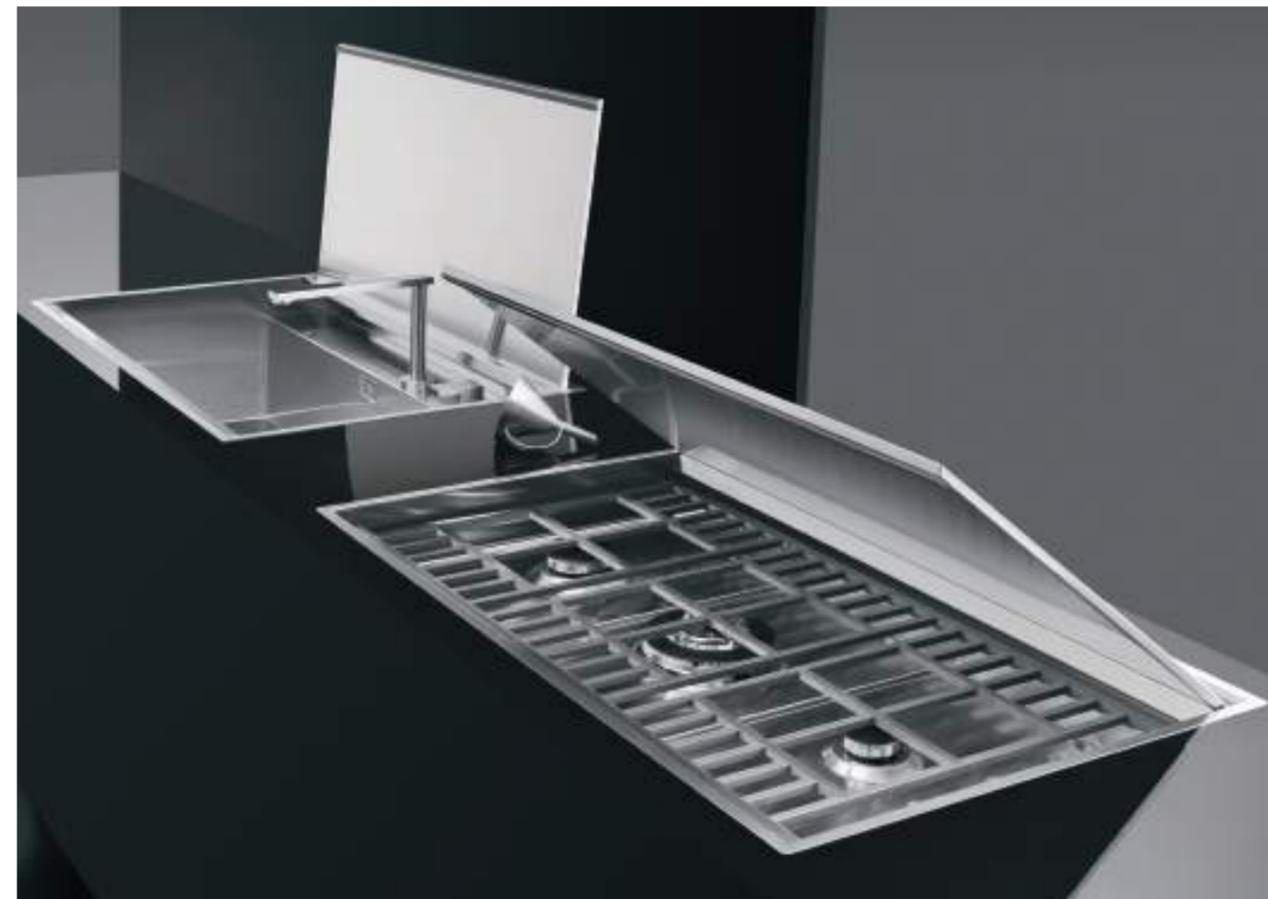
Lab pag. 304
Lab Cover pag. 310



Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

PIANI COTTURA LAB COVER caratteristiche

Il piano cottura Lab Cover con coperchio, disponibile nella versione a gas, teppanyaki ed induzione, si trasforma con un semplice gesto in un unico piano di lavoro, rappresentando così il massimo livello di funzionalità. La collezione Lab Cover propone anche i lavelli coordinati, ottima soluzione per celare l'interno delle vasche.



PIANI COTTURA LAB COVER incasso bordo piatto e filo

Piano cottura Lab Cover incasso e filo da 90
2 gas + doppia corona



Piano cottura Lab Cover incasso e filo da 90
3 zone a induzione Touch Control



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Lab pag. 304
Lab In pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

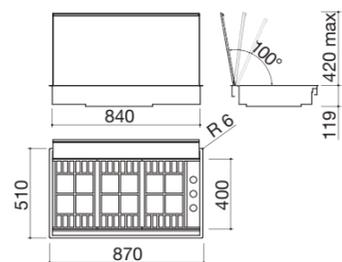
IBP FT

Accessori: 35 36

- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: superiori laterali integrati
- incasso: 86x49 cm
filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW



ACCIAIO INOX
griglie e spartifiamma in ghisa

cod. 1PLBC2T € 1.731,00

ACCIAIO INOX
griglie in acciaio e spartifiamma in ghisa

cod. 1PLBC2TI € 2.828,00

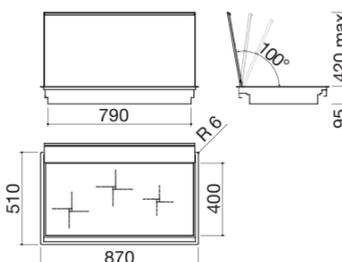
IBP FT

- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- comandi: Touch Control con slider
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, pausa, richiamo, programmatore di fine cottura 1-99'
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo
- dotazioni: ganci di fissaggio
- potenza massima assorbita: 6,7 kW
- incasso: 86x49 cm
filotop: v. sito web

Potenze zone a induzione:

- 1 zona ø 250 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zona ø 200 a 3 kW in funzione Booster)

(*) in funzione Booster



NERO/ACCIAIO INOX

cod. 1PLBC3IDN € 2.009,00

Accessori



35
cod. 1RWJ
€ 29,00



36
cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard piano cottura a gas: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio.

IBP

FT



224

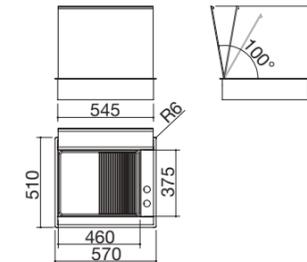
PIANI COTTURA LAB COVER incasso bordo piatto e filo

Piano cottura Lab Cover incasso e filo da 60
teppanyaki



IBP FT NEW

- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- monopiastre acciaio inox AISI 304 spessore 6 mm
- termostato
- 2 zone cottura: metà zona rigata, metà zona liscia
- controllo elettronico temperatura da 0 °C a 250 °C
- spia accensione piastra e termostato
- dotazioni: ganci di fissaggio
- potenza massima assorbita: 3,6 kW
- incasso: 56x49 cm
filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX

cod. 1PLBCTK

€ 2.740,00



225

B_FREE

I piani cottura B_Free consentono di combinare i metodi di cottura più diversi ponendo tecnologia, design e versatilità sullo stesso livello. I piani B_Free, altamente funzionali nella loro natura modulare, sono disponibili nella cottura 5 kW, Chef, induzione, barbecue, Teppanyaki in diverse misure.

PIANI COTTURA B_FREE tipologie

Doppia corona Chef 3,5 kW



Garantisce risultati professionali grazie a due corone di fuoco che distribuiscono perfettamente il calore sul fondo dello strumento di cottura. La fiamma è orientata in modo da concentrarsi verso il centro del bruciatore, rendendo la cottura ancora più rapida.

Doppia corona 5 kW



Bruciatore che garantisce alte prestazioni grazie alla potenza elevata. Per una maggiore precisione nella cottura, due manopole regolano la fiamma interna da 0,8 kW, quella esterna da 4,2 kW o entrambe. Adatto anche per la cottura wok.

Induzione



Con l'induzione il calore è generato solo sul fondo della pentola e trasmesso direttamente al cibo da cuocere. In virtù di un rendimento del 90%, i tempi di cottura si velocizzano molto. La superficie del piano rimane fredda per garantire più sicurezza e facilitare le operazioni di pulizia.

Barbecue



A funzionamento elettrico, con roccia lavica, assorbe grassi ed evita la formazione di fumi. La resistenza è posta sotto la griglia per evitare che il contatto tra essa e i liquidi di cottura generino fumo. La qualità della cottura è analoga alle cotture tradizionali alla brace.

Teppanyaki



Piastra elettrica in acciaio inox da 6 mm di spessore su cui cucinare carne, pesce e verdure senza aggiungere condimenti. E' suddivisa in due zone di cottura da utilizzare singolarmente o congiuntamente, senza che le diverse pietanze da cuocere mescolino i rispettivi sapori. E' dotata di termostato e si pulisce facilmente con una piccola quantità di acqua gassata e detersivo per stoviglie utilizzando una spatola d'acciaio.

Abbinamenti suggeriti



Feel pag. 138
Velvet pag. 176



Easy pag. 292
B_Free pag. 312



B_Free One pag. 376
B_Free Abbattibile pag. 385
B_Free Kit pag. 387
Kit Top pag. 387
Glass pag. 390
Spring pag. 391

PIANI COTTURA B_FREE incasso bordo quadro

Piano cottura B_Free incasso da 36
doppia corona 5 kW



Piano cottura B_Free incasso da 36
1 gas + doppia corona Chef



Piano cottura B_Free incasso da 36
2 zone a induzione



Dotazioni standard piani cottura a gas:
accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.

IBQ



Doppia corona 5 kW



Induzione



228

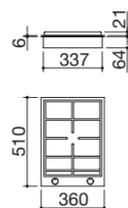


Accessori: 34 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglia e spartifiamma: ghisa
- bruciatore con doppio comando
- incasso: 34x49 cm

Potenze bruciatori:

- 1 doppia corona: 5 kW (centrale 0,8 kW e corona 4,2 kW)



ACCIAIO INOX

cod. 1PBF1

€ 782,00

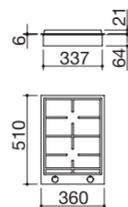


Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglia e spartifiamma: ghisa
- incasso: 34x49 cm

Potenze bruciatori:

- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 doppia corona Chef: 3,5 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PBF2

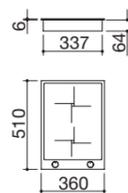
€ 813,00



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- funzioni: regolazione progressiva da 0 a 9, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, rilevamento selettivo pentole, spegnimento di sicurezza
- dotazioni: ganci di fissaggio, guarnizione
- potenza massima assorbita: 3,7 kW
- incasso: 34x49 cm

Potenze zone a induzione:

- 1 zona ø 220 mm: 2,3 kW
- 1 zona ø 180 mm: 1,4 kW



NERO/ACCIAIO INOX

cod. 1PBFID

€ 1.301,00

PIANI COTTURA B_FREE incasso bordo quadro

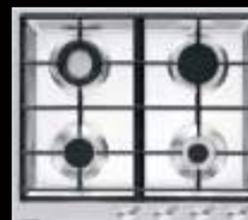
Piano cottura B_Free incasso da 36
teppanyaki



Piano cottura B_Free incasso da 36
barbecue



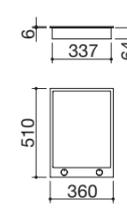
Piano cottura B_Free incasso da 60
3 gas + doppia corona Chef



Doppia corona
Chef 3,5 kW



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- monoplastra acciaio inox AISI 304 spessore 6 mm
- termostato
- 2 zone cottura
- controllo elettronico temperatura da 0 °C a 250 °C
- spia accensione piastra e termostato
- dotazioni: ganci di fissaggio, guarnizione
- potenza massima assorbita: 3 kW
- incasso: 34x49 cm



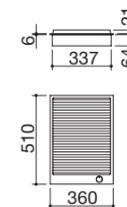
ACCIAIO INOX

cod. 1PBFTK

€ 1.795,00



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- barbecue con resistenza elettrica
- griglia: ghisa
- pietra lavica per assorbimento liquidi di cottura
- vassoio removibile
- regolazione progressiva da 0 a 9
- spia accensione resistenza
- dotazioni: ganci di fissaggio, guarnizione
- potenza massima assorbita: 2,4 kW
- incasso: 34x49 cm



ACCIAIO INOX

cod. 1PBFBQ

€ 1.093,00

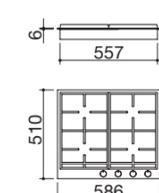


Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x49 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona Chef: 3,5 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PBF64

€ 739,00

Teppanyaki



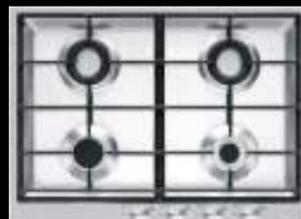
Barbecue



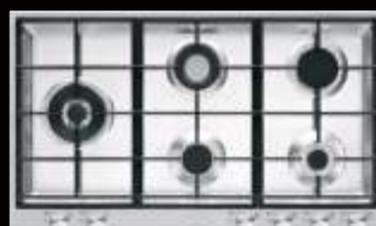
229

PIANI COTTURA B_FREE incasso bordo quadro

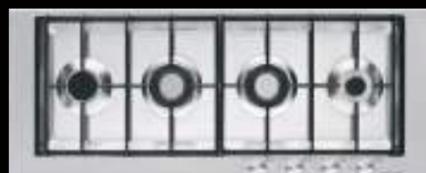
Piano cottura B_Free incasso da 70
2 gas + 2 doppia corona Chef



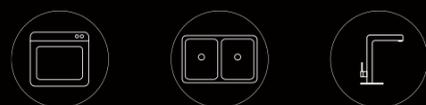
Piano cottura B_Free incasso da 90
3 gas + doppia corona Chef + doppia corona 4 kW



Piano cottura B_Free incasso da 100
2 gas + 2 doppia corona Chef



Abbinamenti suggeriti



Feel pag. 138
Velvet pag. 176

Easy pag. 292
B_Free pag. 312

B_Free One pag. 376
B_Free Abbattibile pag. 385
B_Free Kit pag. 387
Kit Top pag. 387
Glass pag. 390
Spring pag. 391

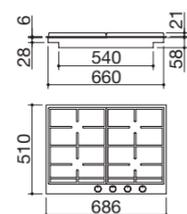


Accessori: **36**

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 66,5x49 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 2 doppia corona Chef: 3,5 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PBF74

€ 842,00

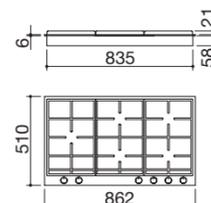


Accessori: **34 35 36**

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- bruciatore con doppio comando
- incasso: 84x49 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona Chef: 3,5 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PBF95

€ 982,00

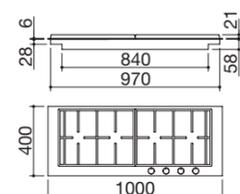


Accessori: **36**

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 98x38 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 2 doppia corona Chef: 3,5 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PBF104

€ 995,00

Accessori



Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.

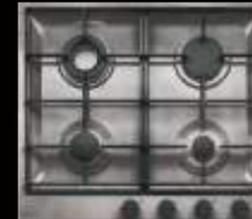


B_Free Vintage

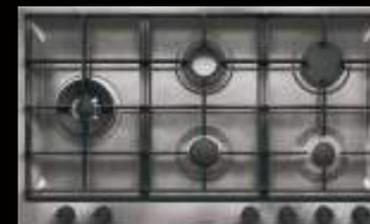
Alcune delle soluzioni di cottura del sistema B_Free sono oggi disponibili anche nella speciale finitura Vintage che fornisce all'insieme un aspetto volutamente vissuto. La possibilità di abbinare i piani cottura ai lavelli e alle vasche con la stessa finitura rende il tutto esteticamente molto gradevole e funzionale, perché facile da pulire e pratico da vivere.

PIANI COTTURA B_FREE VINTAGE incasso bordo quadro

Piano cottura B_Free Vintage incasso da 60
3 gas + doppia corona Chef



Piano cottura B_Free Vintage incasso da 90
3 gas + doppia corona Chef + doppia corona 4 kW



IBQ VINTAGE



Abbinamenti suggeriti



Unique pag. 108
Feel pag. 138
Velvet Vintage pag. 182



Unique pag. 122
Vasche R.15
Vintage pag. 344



B_Free One pag. 376
Steel Doccia Vintage pag. 380
Unique One pag. 383
Unique Two pag. 383
Unique Two Doccia pag. 383
B_Free Abbattibile pag. 385
B_Free Kit pag. 387
Soul pag. 389
Glass pag. 390
Spring pag. 391

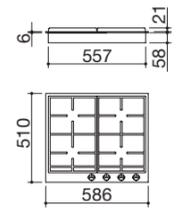
IBQ NEW

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x49 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona Chef: 3,5 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1PBFV64

€ 890,00

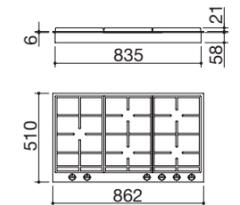
IBQ NEW

Accessori: 34 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- bruciatore con doppio comando
- incasso: 84x49 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona Chef: 3,5 kW
- 1 doppia corona: 4 kW

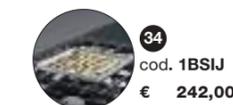


ACCIAIO INOX VINTAGE

cod. 1PBFV95

€ 1.190,00

Accessori



34
cod. 1BSIJ
€ 242,00



35
cod. 1RWJ
€ 29,00



36
cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.

Acciaio inox finitura Vintage



La finitura Vintage è il perfetto esempio del "fatto a mano": disomogeneità, artigianalità sapiente e la certezza di possedere qualcosa di irripetibile. Ogni oggetto in acciaio vintage è unico, non replicabile, assolutamente tuo.

SELECT PLUS

La sofisticata eleganza hi-tech dei piani cottura Select Plus è il risultato di una pulizia delle forme, scandita solo dalla sequenza ampia e funzionale dei fuochi che ne ottimizzano l'efficienza operativa. I piani cottura Select Plus sono coordinabili a elettrodomestici e accessori della stessa collezione.



Abbinamenti suggeriti



Select Plus pag. 188



Select pag. 322



Select Two pag. 375
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379

PIANI COTTURA SELECT PLUS incasso bordo ribassato

Piano cottura Select Plus incasso da 60
4 gas



Piano cottura Select Plus incasso da 60
3 gas + tripla corona



Piano cottura Select Plus incasso da 70
4 gas + tripla corona



IBR NEW

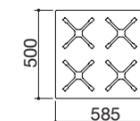
Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x48 cm



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW



ACCIAIO INOX

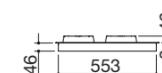
cod. 1PSP64

€ 675,00

IBR NEW

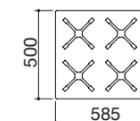
Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x48 cm



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSP64

€ 743,00

IBR NEW

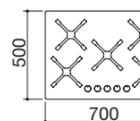
Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 68x48 cm



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSP75

€ 938,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.

PIANI COTTURA SELECT PLUS incasso bordo ribassato

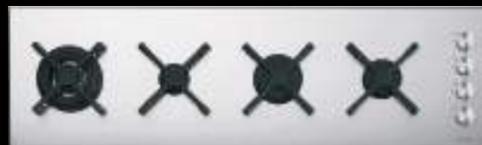
Piano cottura Select Plus incasso da 90
4 gas + tripla corona



Piano cottura Select Plus incasso da 100
2 gas + 2 gas pesciera + tripla corona



Piano cottura Select Plus incasso da 120
3 gas + tripla corona



IBR



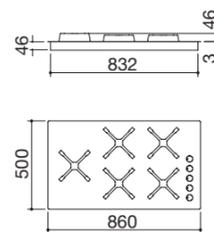
IBR NEW

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 84x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSP95

€ 1.095,00

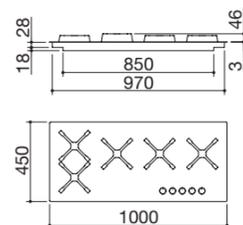
IBR NEW

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 98x43 cm

Potenze bruciatori:

- 2 ausiliari: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSP105

€ 1.177,00

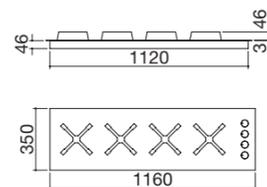
IBR NEW

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 114x33 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSP124

€ 1.215,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.

PIANI COTTURA SELECT PLUS incasso bordo ribassato

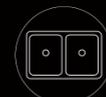
Piano cottura Select Plus incasso da 90 ad angolo
4 gas + tripla corona



Abbinamenti suggeriti



Select Plus pag. 188



Select pag. 322



Select Two pag. 375
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379

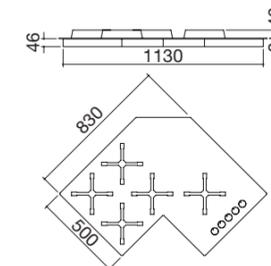
IBR NEW

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSP90A

€ 1.357,00

Accessori



35

cod. 1RWJ
€ 29,00



36

cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.



PIANI COTTURA SELECT PLUS FLAT incasso bordo piatto e filo

Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 60
4 gas



Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 70
4 gas + tripla corona



Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 90
4 gas + tripla corona



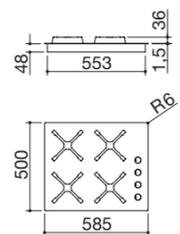
IBP FT NEW

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x48 cm
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSPF64

€ 729,00

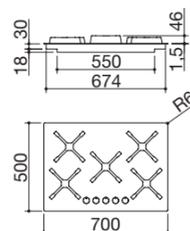
IBP FT NEW

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 68x48 cm
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSPF75

€ 1.015,00

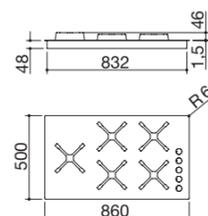
IBP FT NEW

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 84x48 cm
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1PSPF95

€ 1.172,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio.

PIANI COTTURA SELECT PLUS FLAT incasso bordo piatto e filo

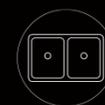
Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 100
2 gas + 2 gas pesciera + tripla corona



Abbinamenti suggeriti



Select Plus pag. 188



Select pag. 322



Select Two pag. 375
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379

IBP



FT



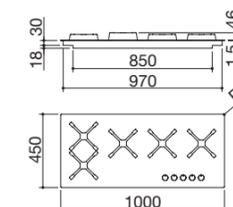
IBP FT NEW

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 98x43 cm
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 2 ausiliari: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW

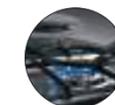


ACCIAIO INOX

cod. 1PSPF105

€ 1.257,00

Accessori



35
cod. 1RWJ
€ 29,00



36
cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza eco-fiamma, ganci di fissaggio.

TAO

Il design dei piani cottura Tao è contraddistinto da una spiccata purezza di linee curve e arrotondate. Il richiamo alla fluidità delle forme è immediato. I piani cottura Tao sono proposti con originali griglie in ghisa, profondi involucri per i fuochi indipendenti e con un'area cottura dotata di eccellente ergonomia.



PIANI COTTURA TAO incasso bordo piatto e filo

Piano cottura Tao incasso e filo da 90
3 gas + doppia corona

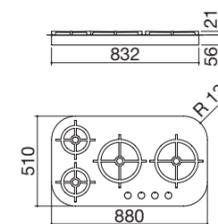


Piano cottura Tao incasso e filo da 120
3 gas + doppia corona



Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: v. sito web
- filotop: v. sito web



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW

ACCIAIO INOX

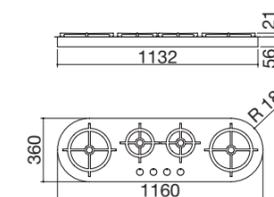
cod. 1PTA90

€ 1.271,00



Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: v. sito web
- filotop: v. sito web



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW

ACCIAIO INOX

cod. 1PTA120

€ 1.304,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio.

Abbinamenti suggeriti



Wolo pag. 190



Tao pag. 328



Officina Doccia pag. 377
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379



PIANI COTTURA TAO incasso bordo piatto e filo

Piano cottura Tao ad arco incasso e filo
3 gas + doppia corona



Abbinamenti suggeriti



Wolo pag. 190



Tao pag. 328



Officina Doccia pag. 377
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379

IBP



FT



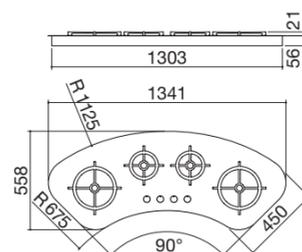
IBP FT

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: v. sito web
- filotop: v. sito web

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW

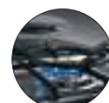


ACCIAIO INOX

cod. 1PTA120C

€ 1.526,00

Accessori



35

cod. 1RWJ
€ 29,00



36

cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio.



242

WOLO

Il design dei piani cottura Wolo è basato sulla compresenza di forme squadrate e circolari e sull'accostamento di acciaio inox di spessore elevato e cristallo nero temperato. Un connubio inconfondibile di estetica e funzionalità dove la purezza di uno stile ricercato incontra una praticità senza eguali.

PIANI COTTURA WOLO incasso bordo alto

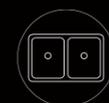
Piano cottura Wolo incasso da 60
4 gas



Abbinamenti suggeriti



Wolo pag. 190



Soul pag. 330



Flat pag. 377
Soul pag. 389

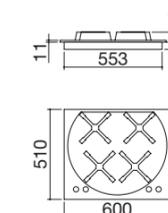
IBA

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- cristallo nero temperato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x48 cm

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW



NERO/ACCIAIO INOX

cod. 1P60WLVE

€ 781,00

IBA



Accessori



36

cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard:

accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.

243

OFFICINA

Il design dei piani cottura Officina è volutamente ispirato all'estetica professionale: a partire dalle solide griglie in ghisa che sovrastano la zona dei fuochi per culminare con l'esclusiva bisticchiera in acciaio che ne completa la funzionalità.

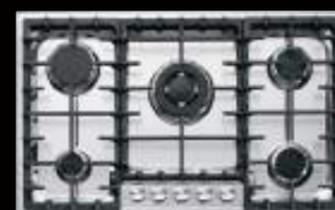


PIANI COTTURA OFFICINA incasso bordo piatto e filo

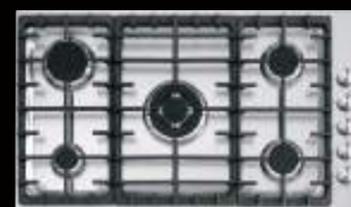
Piano cottura Officina incasso e filo da 60
3 gas + doppia corona



Piano cottura Officina incasso e filo da 80
4 gas + doppia corona



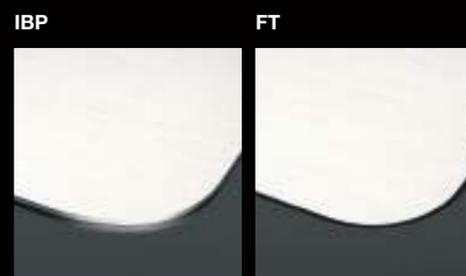
Piano cottura Officina incasso e filo da 90
4 gas + doppia corona



Abbinamenti suggeriti



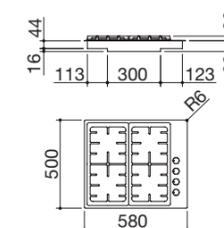
Officina pag. 194



IBP FT

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x48 cm
- filotop: v. sito web



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 doppia corona: 3 kW

ACCIAIO INOX

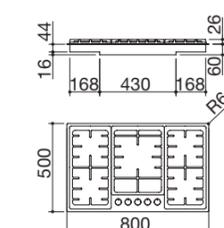
cod. 1POF60

€ 761,00

IBP FT

Accessori: 34 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 78x48 cm
- filotop: v. sito web



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW

ACCIAIO INOX

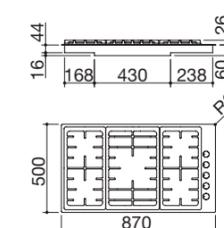
cod. 1POF80

€ 844,00

IBP FT

Accessori: 34 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 85x48 cm
- filotop: v. sito web



Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW

ACCIAIO INOX

cod. 1POF90

€ 914,00

Accessori



34
cod. 1BSIJ
€ 242,00



35
cod. 1RWJ
€ 29,00



36
cod. 1TFL
€ 63,00

Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio.

INDUZIONE

Nei piani cottura a induzione, la genesi del calore avviene esclusivamente sul fondo della pentola che lo trasmette direttamente al cibo, velocizzando sensibilmente i tempi di cottura. La superficie dei piani rimane fredda a garanzia di maggior sicurezza e a favore delle operazioni di pulizia.

PIANI COTTURA INDUZIONE caratteristiche

Comandi Touch Control



I comandi a sfioramento Touch Control permettono la regolazione indipendente di ogni zona di cottura.

Programmatore di fine cottura



Permette di stabilire il tempo per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata da 1 a 99 minuti.

Rilevamento selettivo dello strumento di cottura



La piastra a induzione funziona solo se il piano rileva la presenza su di sé di uno strumento di cottura metallico di dimensioni idonee, evitando così che altri oggetti metallici lasciati inavvertitamente sul piano inneschino l'accensione. Il campo magnetico resta circoscritto alla superficie del fondo lasciando bassa la temperatura della zona circostante e permettendo di rimuovere agevolmente le eventuali fuoriuscite di cibo.

Blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini



Il dispositivo di bloccaggio dei comandi evita di modificare accidentalmente le impostazioni del piano da parte dei bambini.

Indicatori di calore residuo



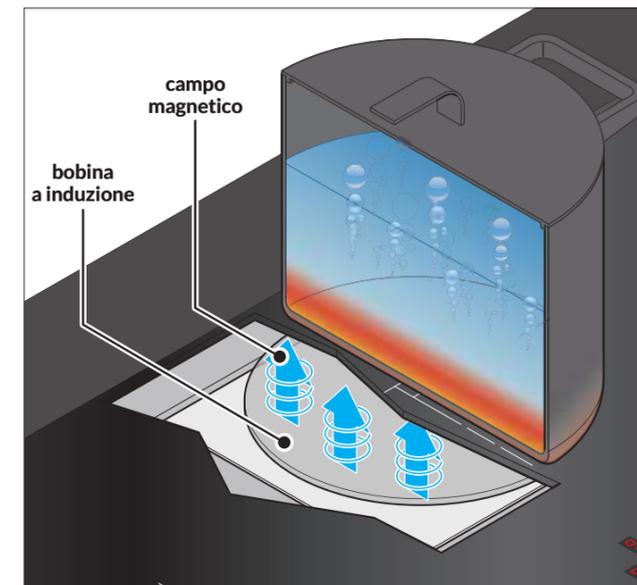
Il display visualizza col simbolo H la presenza di calore residuo, generato da quello riflesso dal fondo dello strumento di cottura.

Sistema anti-surriscaldamento

In caso di surriscaldamento la temperatura diminuisce automaticamente grazie a un sensore che la rileva costantemente su tutti i componenti del piano cottura.

Spegnimento di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.



Funzione Booster



Riduce ulteriormente il tempo di cottura della singola zona aumentando la potenza al massimo per un determinato periodo. E' utile soprattutto per scaldare in tempi brevissimi grandi quantità di liquidi.

Strumenti di cottura (pentole, tegami ecc.)

Affinché le piastre a induzione funzionino correttamente è bene utilizzare strumenti di cottura a fondo piatto in acciaio inox 410, similari o comunque ad alto contenuto ferritico, contrassegnati dal fabbricante con un simbolo che indica che sono adatti per l'induzione (non sono indicate pentole di alluminio, vetro, terracotta o ceramica).

BENEFICI DELL'UTILIZZO DEI PIANI A INDUZIONE

- Alto rendimento e minima dispersione di calore.
- Consumo energetico limitato al tempo in cui lo strumento di cottura è appoggiato alla piastra.
- Rapidità di cottura paragonabile quasi a quella del microonde: due litri di acqua vengono portati in ebollizione in circa 5 minuti con conseguente risparmio di energia.
- Riscaldamento immediato degli strumenti di cottura.
- Il calore costante e omogeneo evita che i cibi si attacchino sul fondo e fa sì che mantengano un aspetto migliore, permettendo di ridurre condimenti e grassi.
- La superficie circostante del piano rimane fredda.
- Rimosso lo strumento di cottura, la relativa zona di cottura si spegne: non c'è quindi il rischio di dimenticarlo acceso e non si attiva accidentalmente a contatto con oggetti metallici di piccole dimensioni.
- Silenziosità, data dal fatto che il piano cottura non genera rumori.
- Facilità di pulizia favorita dal piano liscio ed ermetico, su cui non si attacca nulla.
- Aspetto piacevolmente essenziale.

INDUZIONE SPACE

L'essenza, la potenza e due misure fra cui scegliere: Space è il piano cottura a induzione efficiente ed elegante che invita ad ampliare gli orizzonti grazie alle due generose misure da 80 e 90 cm. Un piano perfezionato grazie alla più completa offerta di funzioni disponibili: dal Touch Control multislider, alla funzione Bridge, alla Booster, fino al riconoscimento automatico della pentola e ai più tradizionali tasti pausa e richiama, programmatore di fine cottura e cotture automatiche.



INDUZIONE SPACE funzioni

Riconoscimento automatico delle pentole



Con questa funzione appoggiando la pentola sul piano si attiva automaticamente la zona relativa e lo slider corrispondente si accende indicando lo "0". A questo punto è possibile regolare la potenza della zona di cottura.

Funzione Bridge



Questa funzione consente di collegare, in verticale, due zone di cottura adiacenti ampliando quindi l'area su cui appoggiare le pentole. È particolarmente indicata quando si deve cuocere con pentole di grandi dimensioni (es. pirofile, tegami). La funzione si attiva premendo contemporaneamente i tasti Booster delle due zone cottura adiacenti. L'avvenuta selezione viene visualizzata di lato ai display con i simboli "U - 11" e la regolazione della potenza della zona di cottura bridge è abilitata solo dallo slider della zona cottura anteriore. La funzione può essere disattivata premendo contemporaneamente i tasti Booster.

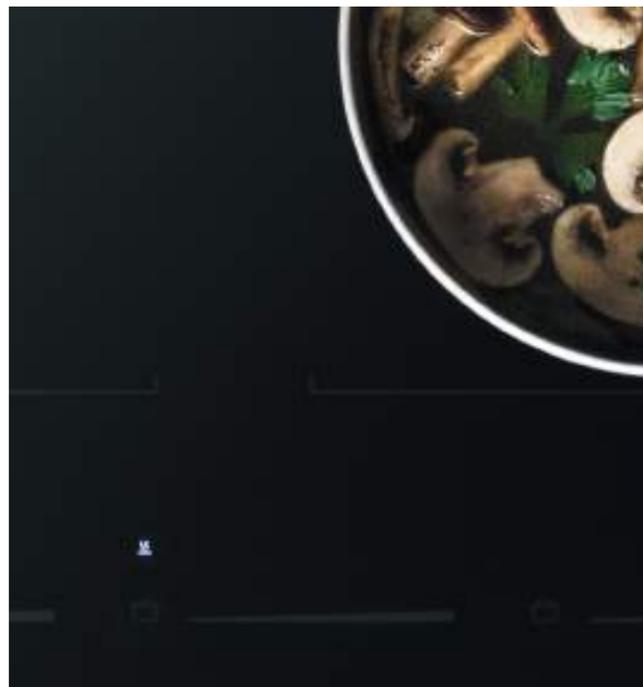
Funzione Pausa e Richiama



Quando almeno una zona di cottura è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio interrompendo momentaneamente la cottura. Per attivare questa funzione premere il tasto Pausa. Il LED relativo si accende e i display di tutte le zone cottura mostrano il simbolo «II». Tutti i programmatori di fine cottura eventualmente attivi vengono interrotti. La pausa ha una durata massima di 10 minuti al termine dei quali l'apparecchio si spegne. Per disattivare la Pausa premere il tasto Pausa e scorrere il dito verso destra sullo slider lampeggiante entro 10 secondi. Dotati anche della funzione Richiama, i piani cottura Space permettono di ripristinare, entro 6 secondi, le funzioni precedentemente attive in caso di spegnimento accidentale del piano.

INDUZIONE SPACE funzioni

Cotture automatiche a 3 livelli



Il piano cottura è provvisto di 3 programmi speciali che sono già stati impostati per effettuare particolari tipologie di cottura:

- 1) Il programma "Warming" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a 42 °C per tenere i cibi cucinati in caldo.
- 2) Il programma "Melt" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a 70 °C per sciogliere cioccolata, burro o alimenti simili.
- 3) Il programma "Simmer" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a 94 °C per portare ad una ebollizione lenta nella preparazione di sughi, minestre e stufati.

Booster



Programmatore di fine cottura



Questa funzione permette di stabilire un tempo da «01» (1 minuto) a «99» (99 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.



Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una zona portandola al livello di potenza massimo per 10 minuti. L'utilizzo di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi.

PIANI COTTURA INDUZIONE SPACE incasso bordo piatto

Piano cottura Induzione Space incasso da 80



Piano cottura Induzione Space incasso da 90

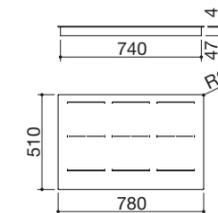


IVP



IVP NEW

- comandi: Touch Control con multi-slider
- funzioni: Bridge, Booster, riconoscimento automatico pentole, pausa, richiama, programmatore di fine cottura 1-99', cotture automatiche a tre livelli
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 135 mm
- potenza massima assorbita: 11,1 kW
- incasso: 75x49 cm



Potenze zone a induzione:

- sinistra posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- sinistra frontale: 2,1-3,7 kW (*)
- centrale posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- centrale frontale: 2,1-3,7 kW (*)
- destra posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- destra frontale: 2,1-3,7 kW (*)

(*) in funzione Booster

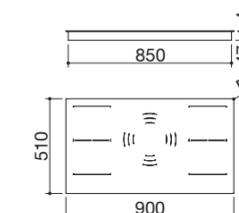
NERO

cod. 1PIDS80N

€ 2.280,00

IVP NEW

- comandi: Touch Control con multi-Slider
- funzioni: Bridge, Booster, riconoscimento automatico pentole, pausa, richiama, programmatore di fine cottura 1-99', cotture automatiche a tre livelli
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 125 mm
- potenza massima assorbita: 11,1 kW
- incasso: 86x49 cm



Potenze zone a induzione:

- sinistra posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- sinistra frontale: 2,1-3,7 kW (*)
- centrale: 2,6-5,5 kW (*)
- destra posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- destra frontale: 2,1-3,7 kW (*)

(*) in funzione Booster

NERO

cod. 1PIDS90N

€ 2.250,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.

INDUZIONE GREEN

Piani a induzione caratterizzati da un'elegante bisellatura frontale, disponibili nelle versioni da 60 cm in nero e in bianco e da 80 cm in nero. Visivamente molto eleganti, praticamente molto funzionali grazie al Touch Control, al Booster, al programmatore di fine cottura e al limitatore di potenza.



INDUZIONE GREEN caratteristiche

Limitatore di potenza



I piani induzione Green sono dotati di limitatore di potenza. Grazie a questa funzione, è possibile impostare la potenza massima che il piano può assorbire evitando, in questo modo, i rischi di sovraccarico.

Elegante bisellatura frontale



PIANI COTTURA INDUZIONE GREEN incasso bordo bisellato

Piano cottura Induzione Green incasso da 60
4 zone a induzione Touch Control con limitatore di potenza



Piano cottura Induzione Green incasso da 80

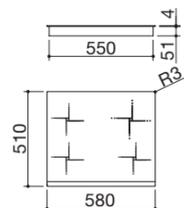
4 zone a induzione Touch Control con limitatore di potenza



IVBG

IVBG NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99', limitatore di potenza
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- livelli di potenza regolabili: 2,8-3,5 a 6,75 kW
- potenza massima assorbita: 6,75 kW
- incasso: 56x49 cm



Potenze zone a induzione:

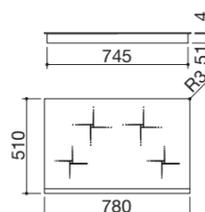
- 1 zona ø 200 mm: 1,85-2,1 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4-1,85 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,4 kW (*)

(*) in funzione Booster

NERO cod. 1PIDG64N € 752,00

IVBG NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99', limitatore di potenza
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- livelli di potenza regolabili: 2,8-3,5 a 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 76x49 cm



Potenze zone a induzione:

- 2 zone ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zone ø 200 a 3 kW)

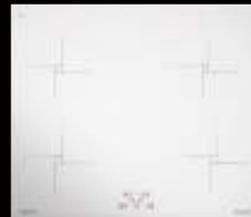
(*) in funzione Booster

NERO cod. 1PIDG84N € 975,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.

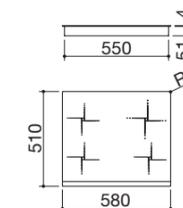
PIANI COTTURA INDUZIONE GREEN incasso bordo bisellato

Piano cottura Induzione Green incasso da 60
4 zone a induzione Touch Control con limitatore di potenza



IVBG NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99', limitatore di potenza
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- livelli di potenza regolabili: 2,8-3,5 a 6,75 kW
- potenza massima assorbita: 6,75 kW
- incasso: 56x49 cm



Potenze zone a induzione:

- 1 zona ø 200 mm: 1,85-2,1 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4-1,85 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,4 kW (*)

(*) in funzione Booster

BIANCO cod. 1PIDG64B € 905,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.



INDUZIONE FLAT

Piani cottura a induzione disponibili in tre misure dai 30 fino ai 120 cm per soddisfare esigenze di spazio e di ambizioni culinarie molto diverse fra loro. Ancora una volta l'insieme delle funzioni va a perfezionare la versatilità di uno strumento destinato a divenire un nuovo modo di concepire lo spazio cucina.

PIANI COTTURA INDUZIONE FLAT incasso bordo piatto

Piano cottura Induzione Flat incasso da 30
2 zone a induzione Touch Control



Piano cottura Induzione Flat incasso da 90
3 zone a induzione Touch Control

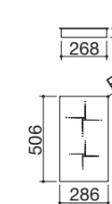


Piano cottura Induzione Flat incasso da 120
4 zone a induzione Touch Control



IVP NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99'
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- potenza massima assorbita: 3,7 kW
- incasso: 27x49 cm



Potenze zone a induzione:

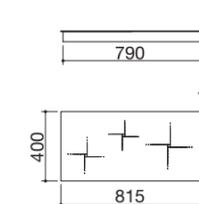
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zona ø 200 a 3 kW)

(*) in funzione Booster

NERO cod. 1PID32NQ € 617,00

IVP

- comandi: Touch Control con slider
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, pausa, richiama, programmatore fine cottura 1-99'
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- potenza massima assorbita: 6,7 kW
- incasso: 79,5x38 cm



Potenze zone a induzione:

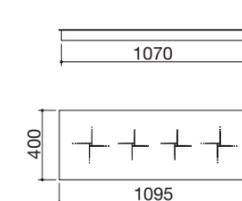
- 1 zona ø 250 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,1-1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zona ø 200 a 3 kW)

(*) in funzione Booster

NERO cod. 1PID93NQ € 1.212,00

IVP

- comandi: Touch Control con slider
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, pausa, richiama, programmatore fine cottura 1-99'
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 107,5x38 cm



Potenze zone a induzione:

- 2 zone ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,1-1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zona ø 200 a 3 kW)

(*) in funzione Booster

NERO cod. 1PID124NQ € 1.473,00

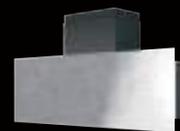
Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.



CAPPE

Esclusiva la collezione di Cappe Barazza realizzate completamente con acciaio inox di spessore elevato. Offrono notevoli prestazioni grazie a motori potenti e silenziosi. L'illuminazione con barra a LED ne completa eleganza e funzionalità.

UNIQUE pag. 118



B_DRAFT pag. 272



MOOD pag. 262



STEEL pag. 274



B_AMBIENT pag. 268



B_COVER ONE pag. 278



CAPPE

caratteristiche generali

L'originale collezione di Cappe Barazza è proposta in diverse tipologie di modelli in acciaio inox con motori dall'ineguagliabile efficienza tecnica e per assolvere a criteri di risparmio energetico. Ogni cappa è realizzata per soddisfare al meglio le esigenze di spazio e funzionalità: parete, isola, soffitto, downdraft e interno pensile. Il raffinato gusto estetico delle Cappe permette un perfetto coordinamento di forme e materiali con tutti i prodotti Barazza.

Acciaio inox

Tutta la struttura della cappa e gli elementi che la compongono sono in acciaio inox AISI 304.

1 Design filtri in acciaio

I filtri sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e si contraddistinguono per il particolare e raffinato design.

Portata motore

Le Cappe Barazza hanno una portata di 800/1000 metri cubi orari.

2 Barra LED

Le Cappe Barazza sono dotate di un'elegante e funzionale barra a LED; durevole ed efficiente, riduce i consumi energetici.

Radiocomando

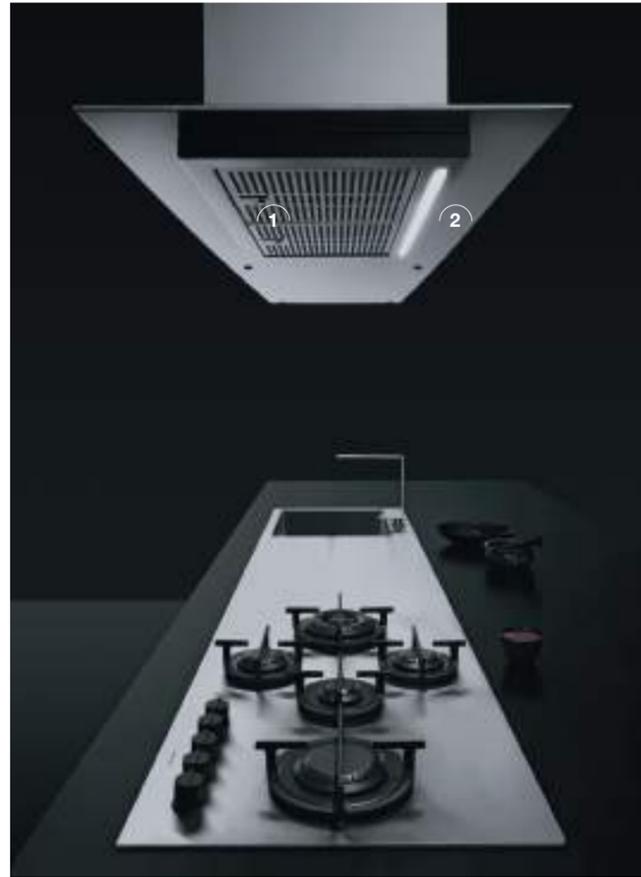
Il radiocomando è in dotazione nelle Cappe B_Ambient e B_Draft. Permette di attivare la barra a LED e di selezionare la velocità desiderata.

Aspirazione filtrante opzionale

Le Cappe Barazza sono aspiranti, assorbono gli odori e convogliano poi l'aria all'esterno della cucina attraverso un condotto specifico. L'opzione filtrante, invece, permette di assorbire l'aria, di filtrarla e di immetterla di nuovo nell'ambiente cucina.

Motore remoto

Su richiesta è possibile installare nelle Cappe B_Ambient e B_Draft il motore remoto.

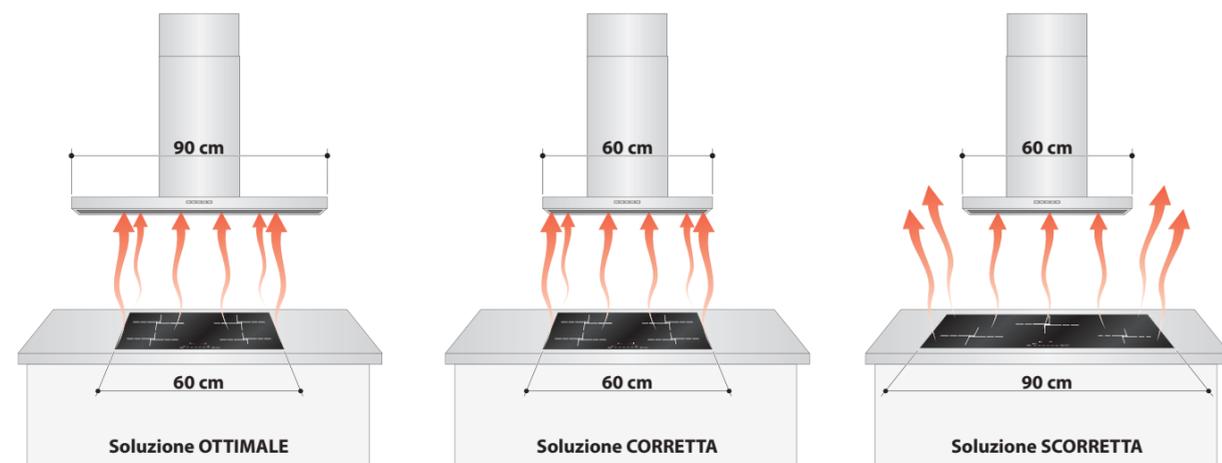


CAPPE

Modularità

	60	90	120
UNIQUE parete		 p.120	 p.120
UNIQUE isola		 p.121	 p.121
MOOD parete		 p.265	 p.265
MOOD isola		 p.267	 p.267
B_AMBIENT soffitto		 p.270	 p.270
B_DRAFT downdraft		 p.273	 p.273
STEEL parete		 p.275	 p.275
STEEL isola		 p.277	 p.277
B_COVER ONE interno pensile	 p.279	 p.279	 p.279

CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE



MOOD

Design essenziale e funzioni evolute danno sostanza a una cappa dotata di un'aspirazione perfetta degli odori e dei vapori. Per rigenerare velocemente l'aria rendendo l'ambiente cucina il luogo della convivialità e del gusto.

Abbinamenti suggeriti



Mood pag. 208



Mood pag. 286



Mood One pag. 371
Mood Two pag. 371
Mood Top pag. 388
Soul pag. 389



CAPPE MOOD caratteristiche

1 Design puro ed essenziale



Una geometria elegante e minimalista per un ambiente cucina sempre più moderno.

2 Acciaio inox di spessore 4 mm



L'acciaio mai così spesso, le sue qualità mai così presenti: queste cappe sono un magistrale esempio di design e ricercatezza.

3 Pulsantiera elettronica

Una consolle dall'interfaccia estremamente intuitiva permette il suo utilizzo in maniera semplice e confortevole.





Mood parete

Una cappa al centro di ogni cosa. La potenza del motore, abbinata alla sua grande silenziosità, le consente di mantenere un ambiente sempre gradevole da vivere.

Abbinamenti suggeriti



Mood pag. 208



Mood pag. 286



Mood One pag. 371
Mood Two pag. 371
Mood Top pag. 388
Soul pag. 389

CAPPE MOOD parete

Cappa Mood parete modulo da 90



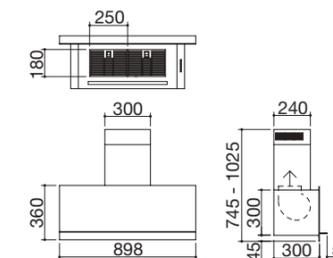
Cappa Mood parete modulo da 120



NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico: H 74,5 ÷ 102,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX 4 mm/NERO

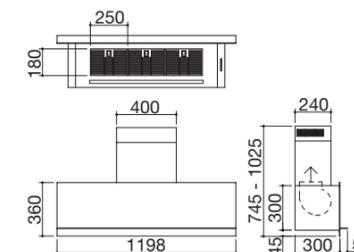
cod. 1KMDP9

€ 1.728,00

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico: H 74,5 ÷ 102,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX 4 mm/NERO

cod. 1KMDP12

€ 2.015,00

Accessori

41 Doppio filtro carbone

cod. 1FC1

€ 50,00

Acciaio inox di spessore 4 mm

L'acciaio mai così spesso, le sue qualità mai così presenti. Togliere per aggiungere, ridurre per arrivare all'essenza. Prende forma una nuova sostanza che abbina funzionalità a rigore estetico.

Mood isola

L'acciaio inox pieno di spessore 4 mm rende questa cappa un esemplare di design e ricercatezza.



Abbinamenti suggeriti



Mood pag. 208



Mood pag. 286



Mood One pag. 371
Mood Two pag. 371
Mood Top pag. 388
Soul pag. 389

CAPPE MOOD isola

Cappa Mood isola modulo da 90



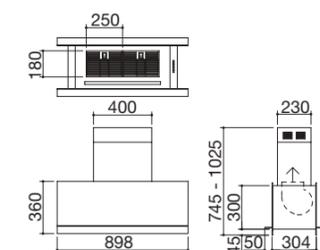
Cappa Mood isola modulo da 120



NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico: H 74,5 ÷ 102,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX 4 mm/NERO

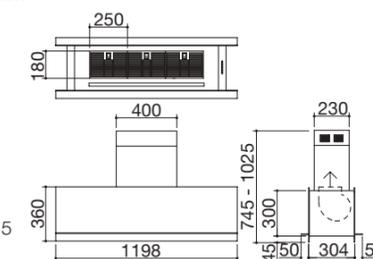
cod. 1KMDI9

€ 2.315,00

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico: H 74,5 ÷ 102,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX 4 mm/NERO

cod. 1KMDI12

€ 2.696,00

Accessori

41 Doppio filtro carbone

cod. 1FC1

€ 50,00

Illuminazione a LED

Le Cappe Mood sono dotate di illuminazione con barra LED (temperatura 4000 K). Durevole ed efficiente, riduce i consumi energetici.

B_AMBIENT

B_Ambient è l'innovativa cappa a soffitto il cui design d'avanguardia libera gli spazi, amplifica notevolmente il campo visivo e funge da elemento illuminante, offrendo così notevoli vantaggi in termini di praticità ed estetica. Disponibile nelle versioni in acciaio inox con barra a LED, oppure con plateau interamente in vetro bianco.

CAPPE B_AMBIENT caratteristiche

Aspirazione perimetrale

L'aspirazione perimetrale è un innovativo sistema di aspirazione nella cappa, la quale è costituita da un pannello che permette il passaggio dell'aria solamente dai bordi. L'aspirazione perimetrale comporta grandi vantaggi sia estetici che tecnici: la cappa è priva del foro d'entrata dell'aria e ciò consente un'assoluta libertà creativa in fase progettuale; la velocità di aspirazione aumenta grazie alla riduzione della superficie aspirante (effetto Venturi); il pannello rallenta il flusso dell'aria a favore di una maggiore silenziosità. A differenza dei tradizionali filtri antigrasso, il pannello ha una superficie liscia che facilita le operazioni di pulizia.

Motore remoto

In tutte le versioni della Cappa B_Ambient è possibile installare, su richiesta, il motore remoto.

Installazione standard



La Cappa B_Ambient può essere facilmente installata all'interno del soffitto.

Installazione con cornice



Grazie ad una innovativa cornice in acciaio, il corpo della Cappa B_Ambient può essere celato all'interno della stessa, evitando, in questo modo, di dover realizzare un controsoffitto.

Radiocomando in dotazione



La Cappa B_Ambient è dotata di un pratico radiocomando che permette comodamente di azionarla a distanza.

Ricambio d'aria



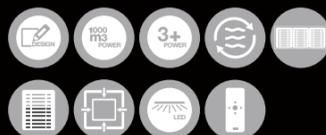
Selezionando questa funzione, ad ogni ora, la cappa si attiva per 10 minuti alla seconda velocità consentendo un ottimale ricambio dell'aria.

CAPPE B_AMBIENT soffitto

Cappa B_Ambient soffitto modulo da 90



Cappa B_Ambient soffitto modulo da 120



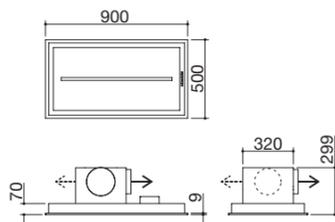
Radiocomando in dotazione



NEW

Accessori: 41 51

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione perimetrale
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 425 Pa
- rumorosità: 41-72 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri, ricambio d'aria
- radiocomando: in dotazione
- classe B
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- foratura: 87x47,6 cm



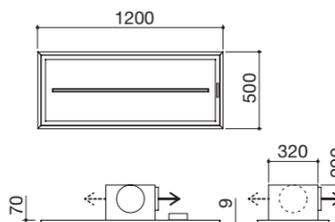
ACCIAIO INOX

cod. 1KBAS9

€ 1.689,00

Accessori: 41 52

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione perimetrale
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 409 Pa
- rumorosità: 41-72 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri, ricambio d'aria
- radiocomando: in dotazione
- classe B
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- foratura: 117x47,6 cm

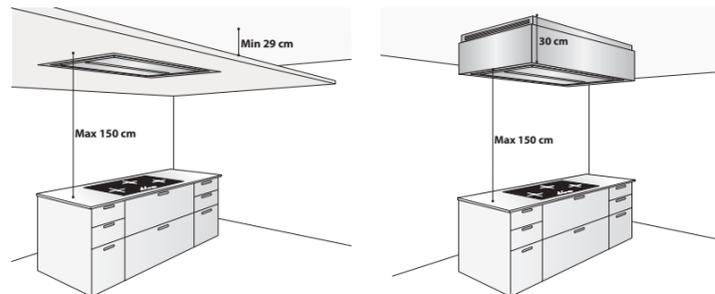


ACCIAIO INOX

cod. 1KBAS12

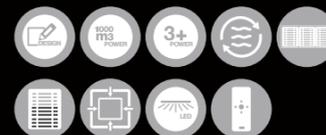
€ 1.751,00

Consigli per l'installazione



CAPPE B_AMBIENT soffitto

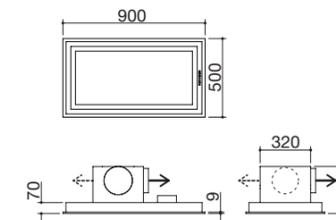
Cappa B_Ambient soffitto modulo da 90 vetro



NEW

Accessori: 41 51

- struttura perimetrale in acciaio inox AISI 304
- plateau in vetro bianco
- aspirazione perimetrale
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 380 Pa
- rumorosità: 41-72 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri, ricambio d'aria
- radiocomando: in dotazione
- classe B
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- foratura: 87x47,6 cm



ACCIAIO INOX/VETRO BIANCO

cod. 1KBAS9B

€ 2.488,00

Accessori

- | | | | |
|----|---|-------------|----------|
| 41 | Doppio filtro carbone | cod. 1FC1 | € 50,00 |
| 51 | Cornice in acciaio per installazione filtrante da 90 | cod. 1CIF9 | € 845,00 |
| 52 | Cornice in acciaio per installazione filtrante da 120 | cod. 1CIF12 | € 995,00 |



B_DRAFT

B_Draft, la cappa a scomparsa in acciaio inox, è la soluzione perfetta per l'ottimizzazione funzionale ed estetica degli spazi in cucina.



CAPPE B_DRAFT downdraft

Cappa B_Draft downdraft modulo da 90



Cappa B_Draft downdraft modulo da 120

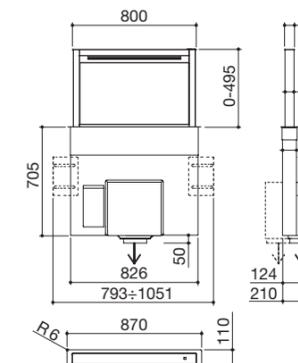


Radiocomando in dotazione



Accessori: 48

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 500 Pa
- rumorosità: 49-70 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- radiocomando: in dotazione
- classe C
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- incasso: 85,8x10 cm
- filotop: v. sito web



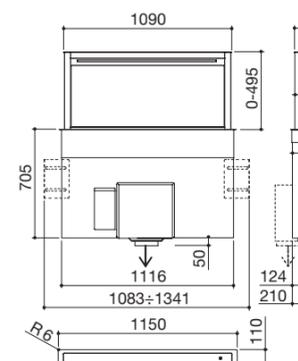
ACCIAIO INOX

cod. 1KBDD9

€ 3.629,00

Accessori: 49

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 500 Pa
- rumorosità: 49-70 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- radiocomando: in dotazione
- classe C
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- incasso: 113,8x10 cm
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX

cod. 1KBDD12

€ 3.841,00

Accessori

- | | | | |
|----|---|-----------|----------|
| 48 | Doppio filtro carbone per cappa cod.1KBDD9 | cod. 1FC3 | € 145,00 |
| 49 | Doppio filtro carbone per cappa cod.1KBDD12 | cod. 1FC4 | € 183,00 |

Altezza 50 cm

La cappa B_Draft raggiunge i 50 cm d'altezza che garantiscono un'ottimale aspirazione.

Motore remoto

In tutte le versioni della Cappa B_Draft è possibile installare, su richiesta, il motore remoto.

STEEL

La cappa Steel, disponibile nelle versioni da 90 e 120 in finitura satinata, è coordinabile a tutti i piani e lavelli Barazza e dona all'ambiente un'impronta fortemente caratterizzante.



CAPPE STEEL parete

Cappa Steel parete modulo da 90



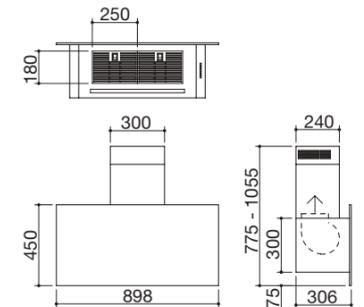
Cappa Steel parete modulo da 120



NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico H 77,5 ÷ 105,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX/NERO

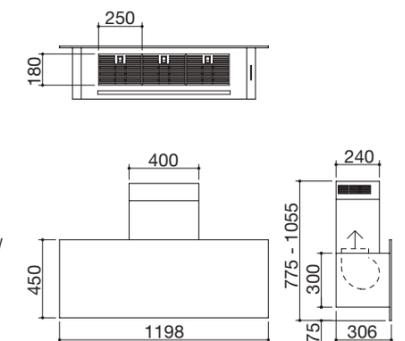
cod. 1KSTP9

€ 1.412,00

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico H 77,5 ÷ 105,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX/NERO

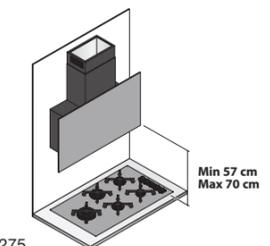
cod. 1KSTP12

€ 1.624,00

Accessori

41 Doppio filtro carbone cod. 1FC1 € 50,00

Consigli per l'installazione



275

274

CAPPE STEEL isola

Cappa Steel isola modulo da 90



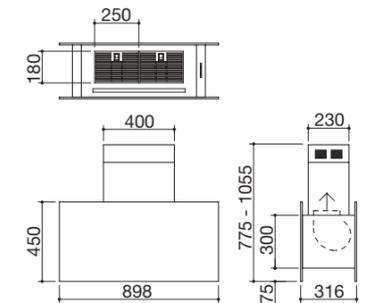
Cappa Steel isola modulo da 120



NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico H 77,5 ÷ 105,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX/NERO

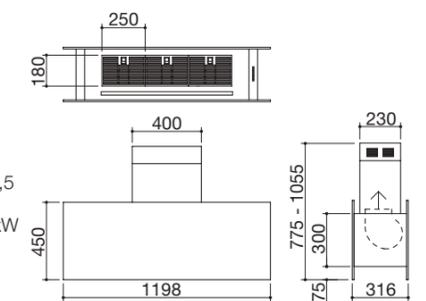
cod. 1KSTI9

€ 1.824,00

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico H 77,5 ÷ 105,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX/NERO

cod. 1KSTI12

€ 2.082,00

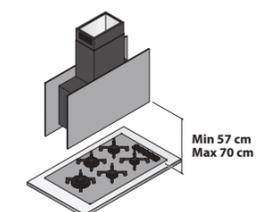
Accessori

41 Doppio filtro carbone

cod. 1FC1

€ 50,00

Consigli per l'installazione



CAPPE B_COVER ONE interno pensile

Cappa B_Cover One interno pensile modulo da 60



Cappa B_Cover One interno pensile modulo da 90



Cappa B_Cover One interno pensile modulo da 120



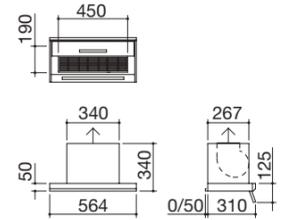
B_COVER ONE

B_Cover One è la cappa in acciaio inox concepita per l'inserimento all'interno dei pensili, eccellente simbiosi di estetica e comodità. E' dotata di pulsantiera Touch Control che, grazie alla straordinaria reattività, la rende estremamente performante. B_Cover One è disponibile in diverse misure con moduli da 60, 90 e 120 cm.

NEW

Accessori: 53

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 588 Pa
- rumorosità: 46-62 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED inclinata 4000 K
- pulsantiera Touch Control
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- avvio automatico con movimentazione sportello, sensore avvio automatico a 50 °C
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,28 kW



ACCIAIO INOX

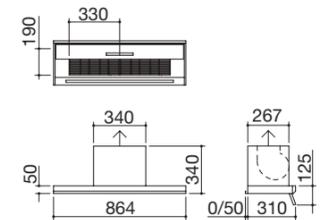
cod. 1KBC1SP6

€ 769,00

NEW

Accessori: 53

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 593 Pa
- rumorosità: 45-62 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED inclinata 4000 K
- pulsantiera Touch Control
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- avvio automatico con movimentazione sportello, sensore avvio automatico a 50 °C
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,28 kW



ACCIAIO INOX

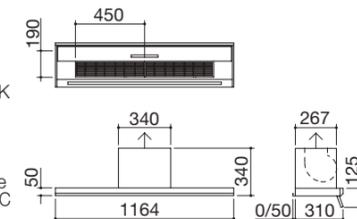
cod. 1KBC1SP9

€ 829,00

NEW

Accessori: 53

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 596 Pa
- rumorosità: 44-62 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED inclinata 4000 K
- pulsantiera Touch Control
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- avvio automatico con movimentazione sportello, sensore avvio automatico a 50 °C
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,28 kW



ACCIAIO INOX

cod. 1KBC1SP12

€ 889,00

Accessori

53 Doppio filtro carbone

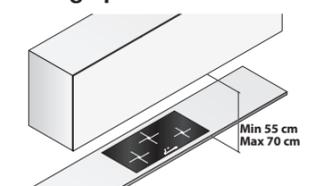
cod. 1FC5

€ 25,00

Avvio automatico

La cappa B_Cover One si avvia automaticamente all'apertura dello sportello e al raggiungimento dei 50 °C.

Consigli per l'installazione





LAVELLI

I Lavelli Barazza, contraddistinti da un senso estetico evoluto e dall'assoluto design ergonomico, offrono grande funzionalità e ampia differenziazione di gamma: vasca singola, doppia, con o senza gocciolatoio, disponibili in diverse forme e misure.

UNIQUE pag. 122



MOOD pag. 286



B_FAST pag. 314



EASY pag. 292



B_LEVEL pag. 320



B_OPEN pag. 298



SELECT pag. 322



LAB pag. 304



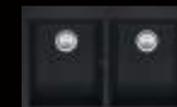
TAO pag. 328



B_FREE pag. 312



SOUL pag. 330



LAVELLI caratteristiche generali

Acciaio inox di spessore elevato



I lavelli Barazza sono realizzati in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato, il quale è completamente riciclabile, resistente alla corrosione, inalterabile nel tempo e altamente igienico.

Foro rubinetto



I lavelli Barazza sono già predisposti del foro per il rubinetto di 3,5 cm, eliminando così la necessità di realizzare un foro sul top della cucina. Molti modelli in acciaio sono personalizzabili su richiesta con il doppio o triplo foro, necessario per l'aggiunta del comando remoto o, in alternativa, del pratico dispenser per sapone o detersivo. I lavelli Soul sono predisposti per l'utilizzo di 3 o 5 fori.

Pilettoni rotondo



I pilettoni Barazza sono approvati dall'ente LGA che certifica la conformità al 100% alla normativa EN274. Più robusti in ragione di spessori maggiorati di acciaio inox e materie plastiche, sono dotati di una guarnizione che garantisce la tenuta dell'acqua nella vasca, rispettando al 100% la normativa anche in condizioni di vasca sporca. Massima tenuta anche nella giuntura tra sifone e pilettoni, la cui vite, a scampo di deformazioni dei componenti plastici dovute a shock termico, è protetta da una boccia di ottone. Il pilettoni 3" 1/2 permette l'utilizzo dei dissipatori Barazza (non è garantita la compatibilità con dissipatori di altri produttori).

Pilettoni quadro



Alcune vasche sono dotate di pilettoni plus di forma quadrangolare, coordinato alle vasche ed al troppo-pieno con scarico perimetrale.

Salterello



Consente di svuotare la vasca senza intervenire con le mani al suo interno. Utile anche per evitare di bagnarsele o scottarsele se l'acqua è calda.

Troppo-pieno



Il dispositivo è in dotazione a tutti i lavelli Barazza e costituisce un fattore di sicurezza nel caso vengano dimenticati aperti i rubinetti. A seconda dell'estetica del lavello è caratterizzato da feritoie o da scarico perimetrale.

Funzionalità rubinetti e accessori



Barazza propone una serie completa di rubinetti coordinati e accessori funzionali dal design evoluto, come coprivasca in acciaio inox, cestelli in acciaio brillantato, taglieri in iroko, polietilene o HPL e lo scolapasta, ideati per migliorare l'operatività in cucina.

Vasche capienti



I lavelli sono dotati di vasche molto grandi e capienti.

Lavelli reversibili

Alcuni lavelli sono reversibili ovvero possono essere installati indistintamente con gocciolatoio a destra o sinistra.

Sifone salvaspazio

Sifone di dimensioni ridotte che permette un più agevole utilizzo dello spazio sotto il lavello.

LAVELLI installazioni

Filotop (FT)



Per lavelli Easy, Lab, Lab Cover, Tao. Conferisce un perfetto allineamento al top, a formare una superficie senza soluzione di continuità.



Incasso bordo ribassato (IBR)



Per lavelli Unique, Easy, B_Open, B_Fast, B_Level, Select. Il bordo termina con una piega obliqua.



Incasso bordo piatto (IBP)



Per lavelli Easy, Lab, Lab Cover, Tao. Il bordo si avverte solo al tatto e rende facile l'installazione.



Incasso bordo quadro (IBQ)



Per lavelli B_Free. Il bordo, piegato, poggia sul top.



Incasso bordo standard (IBS)



Incasso bordo 4 mm (IB4)



Per lavelli Mood.



Incasso bordo alto (IBAS)



Per lavelli Soul.



UNIQUE



p.124 (IBR)



p.124 (IBR) p.124 (IBR) p.127 (IBR)

MOOD



p.289 (IB4)



p.289 (IB4) p.289 (IB4) p.291 (IB4)

EASY



p.293 (IBP) (FT) p.294 (IBR)



p.293 (IBP) (FT) p.293 (IBP) (FT) p.295 (IBR)

B_OPEN



p.300 (IBR)



p.300 (IBR) p.300 (IBR) p.303 (IBR)

LAB



p.306 (IBP) (FT)



p.306 (IBP) (FT) p.306 (IBP) (FT) p.307 (IBP) (FT)

LAB CON
ABBASSAMENTO
LAB COVER



p.307 (IBP) (FT) p.311 (IBP) (FT)



p.311 (IBP) (FT) p.309 (IBP) (FT)

B_FREE



p.316 (IBR) p.316 (IBR)



p.317 (IBR)



p.316 (IBR) p.317 (IBR)



p.317 (IBR) p.318 (IBS)

B_FAST



p.320 (IBR)



p.321 (IBR)



p.321 (IBR)



p.320 (IBR)

B_LEVEL



p.324 (IBR)



p.324 (IBR) p.324 (IBR) p.325 (IBR) p.325 (IBR)



p.325 (IBR)



p.326 (IBR) p.327 (IBR)

SELECT



p.326 (IBR) p.326 (IBR) p.327 (IBR)

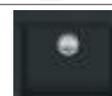


p.326 (IBR) p.327 (IBR)



p.329 (IBP) (FT) p.329 (IBP) (FT)

TAO



p.332 (IBAS)



p.333 (IBAS)



p.332 (IBAS) p.333 (IBAS)



p.332 (IBAS) p.333 (IBAS)

SOUL



p.329 (IBP) (FT)

MOOD

Vasca singola con piano d'appoggio scavato, doppia o vasca grande. Differenti disposizioni per tante configurazioni di stile. Le vasche sono dotate di pilettoni quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale. L'accessorio in HPL nero, con doppia funzione di tagliere e gocciolatoio, arricchisce il livello di nuove funzionalità.



Abbinamenti suggeriti



Mood pag. 208



Mood pag. 262



Mood One pag. 371
Mood Two pag. 371
Soul Doccia pag. 381
Mood Top pag. 388
Soul pag. 389



MOOD caratteristiche

1 Acciaio inox di spessore 4 mm



L'acciaio mai così spesso, le sue qualità mai così presenti.

2 Vasca R. "12" applicata



Una sapiente lavorazione permette di percepire il bordo spesso 4 mm in tutta la sua importanza.

3 Piano d'appoggio scavato

Una pendenza che solca la materia oltre il confine del vuoto per aprire un nuovo percorso al fluire dell'acqua.

4 Salterello



Una forma cilindrica a sigillo della purezza delle forme di questa collezione. Consente di svuotare la vasca senza intervenire con le mani al suo interno. Utile anche per evitare di bagnarsele o scottarsele se l'acqua è calda.



LAVELLI MOOD incasso bordo 4 mm

Lavello Mood incasso da 86x51
1 vasca + piano d'appoggio scavato



Lavello Mood incasso da 86x51
1 vasca



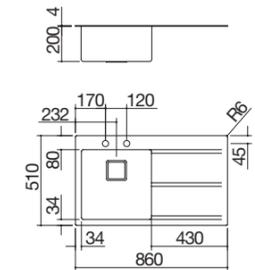
Lavello Mood incasso da 86x51
2 vasche



IB4 NEW

Accessori: 45 46 47

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasca raggio "12" applicata in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 40x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro, salterello, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 50
- incasso: 84x49 cm



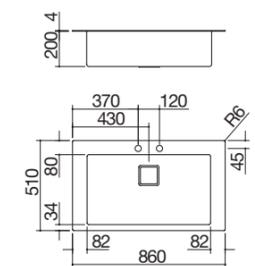
ACCIAIO INOX 4 mm piano d'appoggio dx cod. 1LMD91D € 1.005,00

ACCIAIO INOX 4 mm piano d'appoggio sx cod. 1LMD91S € 1.005,00

IB4 NEW

Accessori: 8 17 20 25 40 43 45 46 47

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasca raggio "12" applicata in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro, salterello, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm

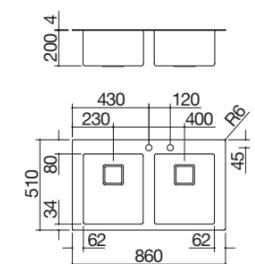


ACCIAIO INOX 4 mm cod. 1LMD91 € 1.130,00

IB4 NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 46 47

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasche raggio "12" applicate in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro, salterello, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x49 cm



ACCIAIO INOX 4 mm cod. 1LMD92 € 1.250,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

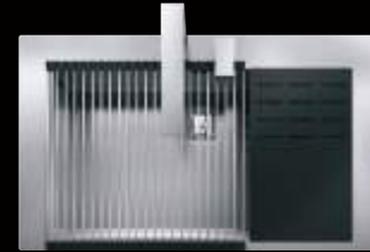
Lavelli Mood Kit

Quando il design non rinuncia alla funzionalità: il lavello Mood Kit comprende un tagliere in HPL nero e una griglia multiuso Roll-Up che può essere usata sia per sgocciolare gli alimenti che come sottopentola e che, una volta usata, può essere facilmente riposta in poco spazio. Il rubinetto miscelatore Mood Top in acciaio inox AISI 316 completa l'offerta di uno spazio di lavoro che combina alla perfezione valori estetici e di praticità.



LAVELLI MOOD KIT incasso bordo 4 mm

Lavello Mood Kit incasso da 86x51
1 vasca + Kit accessori e rubinetto



Abbinamenti suggeriti



Mood pag. 208



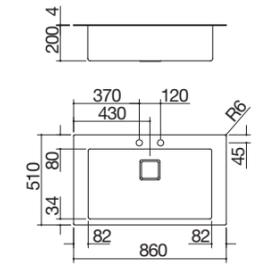
Mood pag. 262



IB4 NEW

Accessori: 8 17 20 25 40 43 47

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasca raggio "12" applicata in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere Mood 1TGMD, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Mood Top in acciaio inox AISI 316 con comando remoto 1RUBMDT
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm



ACCIAIO INOX 4 mm

cod. 1LMD91K

€ 2.282,00

Accessori per lavelli Mood e Mood Kit



8

cod. 1TOF26
€ 78,00



17

cod. 1VOF
€ 112,00



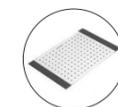
20

cod. 1VSOF
€ 167,00



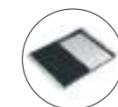
25

cod. 1CIVQ
€ 109,00



39

cod. 1CV30
€ 81,00



40

cod. 1CITN
€ 170,00



43

cod. 1TOF26N
€ 95,00



45

cod. 1GSPA
€ 61,00



46

cod. 1TGMD
€ 99,00



47

cod. 1TGS
€ 135,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

IB4



291

290

EASY

Lavelli caratterizzati da vasche profonde raggio "15". Dotati di copripiletone, sono interamente realizzati in acciaio inox di spessore elevato.



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176



B_Free pag. 226



Lab In pag. 373
B_Free One pag. 376

LAVELLI EASY incasso bordo piatto e filo

Lavello Easy incasso e filo da 86x51
1 vasca + gocciolatoio



Lavello Easy incasso e filo da 86x51
1 vasca



Lavello Easy incasso e filo da 86x51
2 vasche



IBP



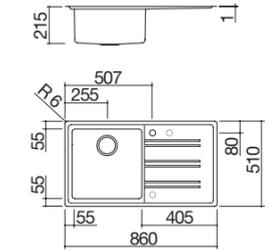
FT



IBP FT

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 84x49 cm
- filotop: v. sito web



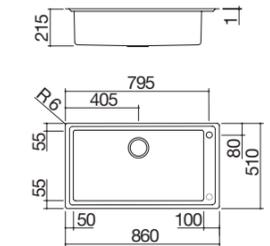
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LES91PD € 435,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LES91PS € 435,00

IBP FT

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 71x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm
- filotop: v. sito web

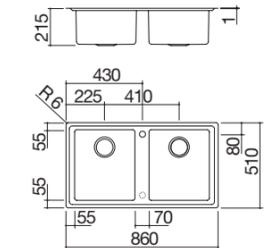


ACCIAIO INOX cod. 1LES91P € 637,00

IBP FT

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x49 cm
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX cod. 1LES92P € 622,00

Accessori



8
cod. 1TOF26
€ 78,00



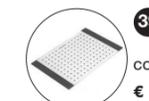
17
cod. 1VOF
€ 112,00



20
cod. 1VSOF
€ 167,00



25
cod. 1CIVQ
€ 109,00



39
cod. 1CV30
€ 81,00



40
cod. 1CITN
€ 170,00



43
cod. 1TOF26N
€ 95,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

LAVELLI EASY incasso bordo ribassato

Lavello Easy incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio



Lavello Easy incasso da 86x50
1 vasca

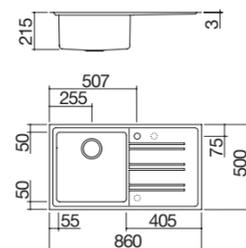


IBR



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 84x48 cm



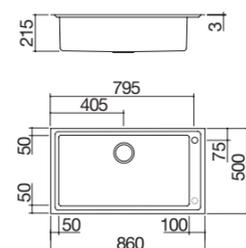
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LES91RD € 388,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LES91RS € 388,00



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 71x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX cod. 1LES91R € 591,00

Lavello Easy 1 vasca + gocciolatoio



294

LAVELLI EASY incasso bordo ribassato

Lavello Easy incasso da 86x50
2 vasche



Lavello Easy incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio



Abbinamenti suggeriti



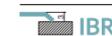
Velvet pag. 176



B_Free pag. 226

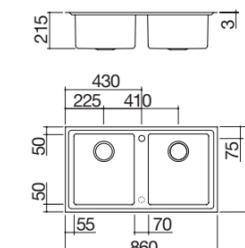


Lab In pag. 373
B_Free One pag. 376



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x48 cm

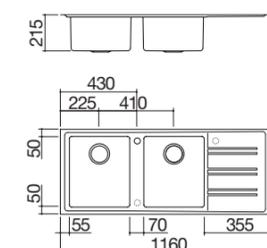


ACCIAIO INOX cod. 1LES92R € 576,00



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 114x48 cm



ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LES12RD € 606,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LES12RS € 606,00

Accessori



8

cod. 1TOF26
€ 78,00



17

cod. 1VOF
€ 112,00



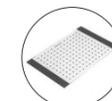
20

cod. 1VSOF
€ 167,00



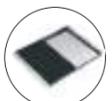
25

cod. 1CIVQ
€ 109,00



39

cod. 1CV30
€ 81,00



40

cod. 1CITN
€ 170,00



43

cod. 1TOF26N
€ 95,00

Lavello Easy 2 vasche + gocciolatoio



Dotazioni standard:
ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

295

Lavelli Easy Kit

La pulizia delle forme, il design essenziale dei volumi e la funzionalità di accessori in grado di regalare una doppia vita agli oggetti: il tagliere in HPL nero e il vassoio forato con scolapiatti permettono di coniugare più funzioni in un unico spazio di lavoro. Il rubinetto Steel Doccia in acciaio inox AISI 304 con doccia estraibile è il compendio ideale per questo lavello così versatile, così unico.



LAVELLI EASY KIT incasso bordo ribassato

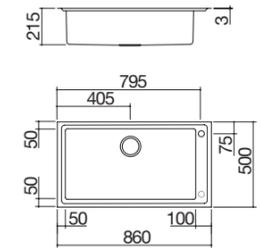
Lavello Easy Kit incasso da 86x50
1 vasca + Kit accessori e rubinetto



IBR NEW

Accessori: 8 17 25 39 40

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 71x40x21.5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox 1VSOF, rubinetto miscelatore Steel Doccia 1RUBMSTD
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX

cod. 1LES91RK

€ 1.098,00

Accessori



Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

Vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176



B_Free pag. 226

B_OPEN

I lavelli B_Open, delineati da uno stile minimalista ed elegante, sono disponibili con vasche capienti raggio "15" e dispongono di copripiletone in acciaio inox e di salterello. Per le loro caratteristiche, i lavelli B_Open sono dedicati a un utilizzatore che vive la cucina con stile e praticità.



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Wolo pag. 190



Select Plus pag. 234



Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Open One pag. 375
Officina Doccia pag. 377
Flat pag. 377
Glass pag. 390
Flexi pag. 391
Spring pag. 391

LAVELLI B_OPEN caratteristiche

1 Troppo-pieno con scarico perimetrale



Dispositivo che costituisce un fattore di sicurezza nel caso vengano dimenticati aperti i rubinetti, caratterizzato da scarico perimetrale.

3 Salterello



Consente di svuotare la vasca senza intervenire con le mani al suo interno. Utile anche per evitare di bagnarsele o scottarsele se l'acqua è calda.

2 Vasca con R."15"



I lavelli B_Open sono disponibili con vasche raggio "15".

4 Coprivasca in vetro

L'elegante coprivasca in vetro completa la funzionalità del lavello.

Dispenser



In sostituzione al salterello, sul lavello B_Open può essere inserito il pratico dispenser per il sapone.



LAVELLI B_OPEN incasso bordo ribassato

Lavello B_Open incasso da 58x51
1 vasca



Lavello B_Open incasso da 79x51
1 vasca

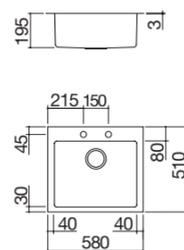


Lavello B_Open incasso da 79x51
2 vasche



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 56x49 cm

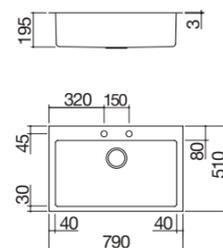


ACCIAIO INOX cod. 1LBO61 € 514,00



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm

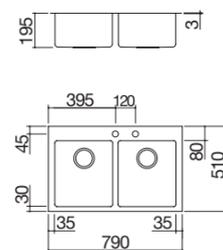


ACCIAIO INOX cod. 1LBO81 € 674,00



Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x49 cm



ACCIAIO INOX cod. 1LBO82 € 586,00

LAVELLI B_OPEN incasso bordo ribassato

Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Wolo pag. 190



Select Plus pag. 234



Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Open One pag. 375
Officina Doccia pag. 377
Flat pag. 377
Glass pag. 390
Flexi pag. 391
Spring pag. 391



IBR

Accessori



8
cod. 1TOF26
€ 78,00



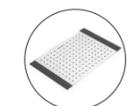
17
cod. 1VOF
€ 112,00



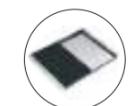
20
cod. 1VSOF
€ 167,00



25
cod. 1CIVQ
€ 109,00



39
cod. 1CV30
€ 81,00



40
cod. 1CITN
€ 170,00



43
cod. 1TOF26N
€ 95,00



45
cod. 1GSPA
€ 61,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



Lavelli B_Open Kit

Ancora una volta la praticità degli accessori va a completare la perfezione del design: una vaschetta per contenere e per sgocciolare, un piano in vetro per creare nuove superfici d'appoggio regalano una doppia vita al lavello. Il rubinetto Steel Doccia in acciaio inox AISI 304 con doccia estraibile completa una dotazione all'insegna della funzionalità.



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Wolo pag. 190



Select Plus pag. 234

LAVELLI B_OPEN KIT incasso bordo ribassato

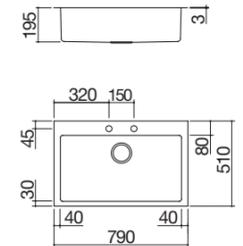
Lavello B_Open incasso da 79x51
1 vasca + Kit accessori e rubinetto



IBR NEW

Accessori: 8 20 25 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale, vaschetta forata inox 1VOF, coprivasca rettangolare vetro 1CV30, rubinetto miscelatore Steel con doccia estraibile 1RUBMSTD
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm



ACCIAIO INOX

cod. 1LBO81K

€ 1.135,00

Accessori



8

cod. 1TOF26
€ 78,00



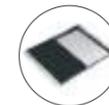
20

cod. 1VSOF
€ 167,00



25

cod. 1CIVQ
€ 109,00



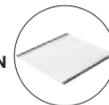
40

cod. 1CITN
€ 170,00



43

cod. 1TOF26N
€ 95,00



45

cod. 1GSPA
€ 61,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

Rubinetto miscelatore Steel Doccia con doccia estraibile



303

302

LAB

Il design minimalista dei lavelli Lab, con raggio "0", rende queste vasche particolarmente adatte ad un ambiente cucina che esprime una spiccata predisposizione all'estetica hi-tech.

Abbinamenti suggeriti



Feel pag. 138
Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Lab pag. 218



Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

LAVELLI LAB caratteristiche

Lavelli con R. "0"

 I lavelli Lab sono disponibili con eleganti vasche raggio "0" con o senza abbassamento e nella versione Lab Cover.

Vasche con abbassamento

La vasca dei lavelli da 60 e 90 è dotata di un abbassamento che rende funzionale lo scorrimento degli accessori all'interno dell'area di lavoro.



Salterello

 I lavelli Lab sono dotati di salterello che consente di svuotare la vasca senza intervenire con le mani al suo interno. Utile anche per evitare di bagnarsele o scottarsele se l'acqua è calda.



LAVELLI LAB incasso bordo piatto e filo

Lavello Lab incasso e filo da 86x51
2 vasche



Lavello Lab incasso e filo da 100x51
1 vasca + gocciolatoio



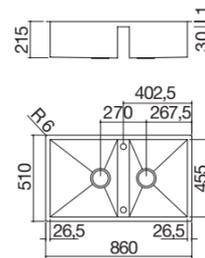
Lavello Lab incasso e filo da 116x51
2 vasche + gocciolatoio



IBP FT

Accessori: 18 21

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio "0"
- dimensione vasche: 39,5x45,5x21,5 h e 34x45,5x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x49 cm
- filotop: v. sito web



- il lavello è reversibile

ACCIAIO INOX

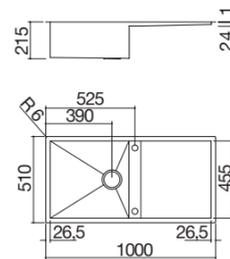
cod. 1LLB952

€ 1.264,00

IBP FT

Accessori: 18 21

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio "0"
- dimensione vasca: 46x45,5x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 98x49 cm
- filotop: v. sito web



- il lavello è reversibile

ACCIAIO INOX

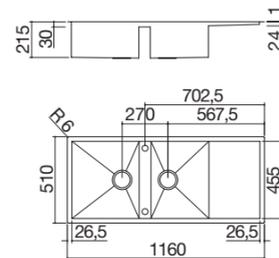
cod. 1LLB105

€ 1.115,00

IBP FT

Accessori: 18 21

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio "0"
- dimensione vasche: 39,5x45,5x21,5 h e 34x45,5x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 114x49 cm
- filotop: v. sito web



- il lavello è reversibile

ACCIAIO INOX

cod. 1LLB125

€ 1.467,00

LAVELLI LAB CON ABBASSAMENTO incasso bordo piatto e filo

Lavello Lab incasso e filo da 57x51
1 vasca con abbassamento



Lavello Lab incasso e filo da 86x51
1 vasca con abbassamento



Abbinamenti suggeriti



Feel pag. 138
Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Lab pag. 218

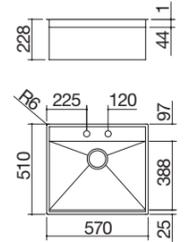


Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

IBP FT NEW

Accessori: 6 19

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio "0"
- dimensione vasca: 54x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 56x49 cm
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX

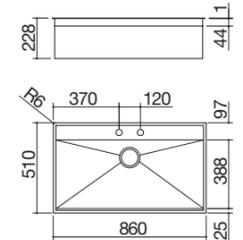
cod. 1LLB61

€ 892,00

IBP FT NEW

Accessori: 6 19

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio "0"
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 85x49 cm
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX

cod. 1LLB91

€ 972,00

Accessori



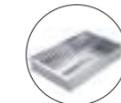
6
cod. 1TBF
€ 149,00



18
cod. 1VLB
€ 122,00



19
cod. 1VBF
€ 112,00



21
cod. 1VSLB
€ 178,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

IBP



FT



Lavelli Lab Kit

Quando la purezza delle linee incontra la funzionalità, nascono accessori che uniscono qualità estetiche al piacere di lavorare con più semplicità in cucina: la vaschetta forata, il rubinetto abbattibile e il tagliere multiuso donano una nuova dimensione della praticità.

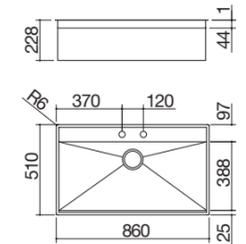
LAVELLI LAB KIT CON ABBASSAMENTO incasso bordo piatto e filo

Lavello Lab Kit incasso e filo da 86x51
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto



IBP FT NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "0"
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere rettangolare in acciaio inox e HPL nero 1TBF, vaschetta forata inox 1VBF, rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile con comando remoto 1RUBMBFA
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 85x49 cm
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX

cod. 1LLB91K

€ 1.604,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

Rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile con vaschetta forata in acciaio inox e tagliere rettangolare in acciaio inox e HPL nero



Abbinamenti suggeriti



Feel pag. 138
Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Lab pag. 218

LAVELLI LAB COVER caratteristiche

Estetica funzionale



Eleganza e praticità sono ampiamente espresse nel design dell'esclusivo lavello Lab Cover con vasca raggio "0" e coperchio a filo bilanciato e removibile. Estremamente funzionale il rubinetto abbattibile fornito a corredo. La collezione Lab Cover propone anche i piani cottura coordinati.

LAVELLI LAB COVER incasso bordo piatto e filo

Lavello Lab Cover incasso e filo da 57x51
1 vasca con coperchio + rubinetto



Lavello Lab Cover incasso e filo da 86x51
1 vasca con coperchio + rubinetto



Abbinamenti suggeriti



Feel pag. 138
Velvet pag. 176
Lab pag. 184

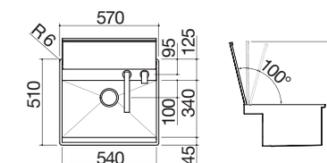


Lab pag. 218
Lab Cover pag. 222

IBP FT

Accessori: 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "0"
- dimensione vasca: 54x34x18,3 h
- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale, rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile con comando remoto 1RUBMBFA
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base per inserimento vasca: 60
- incasso: 56x49 cm
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX

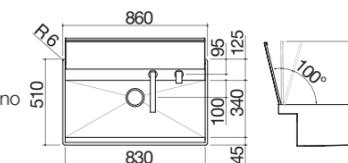
cod. 1LLB60

€ 2.154,00

IBP FT

Accessori: 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "0"
- dimensione vasca: 83x34x18,3 h
- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale, rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile con comando remoto 1RUBMBFA
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base per inserimento vasca: 90
- incasso: 85x49 cm
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX

cod. 1LLB90

€ 2.218,00

Accessori



38
cod. 1CPI
€ 16,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

IBP



FT



311

310



LAVELLI B_FREE incasso bordo quadro

Lavello B_Free incasso da 86x51
1 vasca con abbassamento



Lavello B_Free Kit incasso da 86x51
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto



B_FREE

I lavelli B_Free sono dotati di pilettone quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale, disponibili con raggio "0" lungo gli spigoli e "12" sul fondo vasca, per facilitare la pulizia senza alterare la purezza del design. I lavelli B_Free sono l'esemplare risultato dell'unione di estetica e funzionalità.

Abbinamenti suggeriti



Feel pag. 138
Velvet pag. 176



B_Free pag. 226

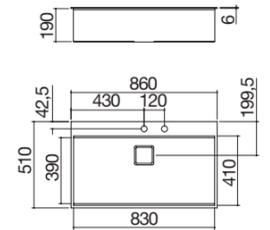


B_Free One pag. 376
B_Free Abbattibile pag. 385
B_Free Kit pag. 387
Glass pag. 390
Spring pag. 391



Accessori: **6** **19**

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- spigoli pareti verticali vasca raggio "0"
- spigoli fondo vasca raggio "12"
- dimensione vasca: 83x39x19 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3" 1/2 plus quadro, salterello, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm

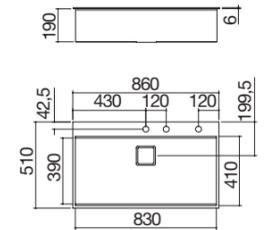


ACCIAIO INOX

cod. 1LBF91 € 899,00



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- spigoli pareti verticali vasca raggio "0"
- spigoli fondo vasca raggio "12"
- dimensione vasca: 83x39x19 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3" 1/2 plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere multiuso acciaio inox e HPL nero 1TBF, vaschetta forata in acciaio inox 1VBF, rubinetto miscelatore B_Free Kit con doccino estraibile 1RUBMBFRK
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm



ACCIAIO INOX

cod. 1LBF91K € 1.798,00

Accessori



6
cod. 1TBF
€ 149,00



19
cod. 1VBF
€ 112,00



Tagliere multiuso

Un'ampia gamma di accessori valorizza la funzionalità dei lavelli B_Free, tra cui l'innovativo tagliere multiuso in acciaio inox e HPL nero che funge anche da coprivasca e gocciolatoio.

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per il lavello cod. 1LBF91.

B_FAST

I lavelli B_Fast, dotati di funzionale gocciolatoio e troppo-pieno con scarico perimetrale, sono disponibili in diverse misure e varianti, ciascuna da adottare in relazione alle specifiche esigenze dell'ambiente cucina.



Abbinamenti suggeriti



B_Fast pag. 376
Officina Doccia pag. 377
Spring pag. 391

LAVELLI B_FAST caratteristiche

1 Gocciolatoio

Il gocciolatoio dei lavelli B_Fast si caratterizza per funzionalità ed ergonomia.

2 Rubinetto B_Fast

I lavelli B_Fast dispongono di eleganti rubinetti coordinati alla collezione.

3 Troppo-pieno con scarico perimetrale

I lavelli B_Fast sono dotati di elegante troppo-pieno con scarico perimetrale.



Versione angolare



I lavelli B_Fast sono disponibili in diverse misure e nella versione ad angolo.



LAVELLI B_FAST incasso bordo ribassato

Lavello B_Fast incasso da 79x50
1 vasca + gocciolatoio



Lavello B_Fast incasso da 79x50
2 vasche

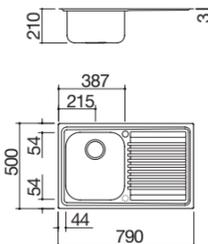


Lavello B_Fast incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio



Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 77x48 cm



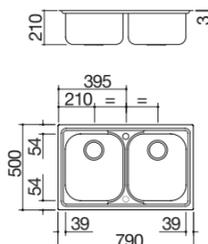
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LFS81D € 214,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LFS81S € 214,00



Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm

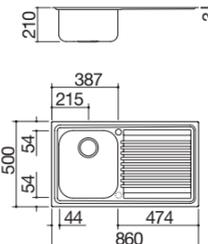


ACCIAIO INOX cod. 1LFS82 € 250,00



Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LFS91D € 200,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LFS91S € 200,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

LAVELLI B_FAST incasso bordo ribassato

Lavello B_Fast incasso da 86x50
2 vasche



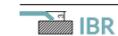
Lavello B_Fast incasso da 100x50
1 vasca + gocciolatoio



Lavello B_Fast incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio

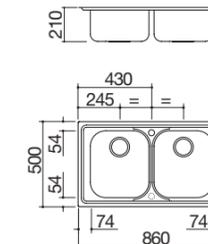


IBR



Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x48 cm

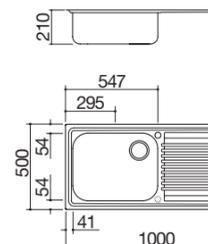


ACCIAIO INOX cod. 1LFS92 € 249,00



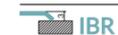
Accessori: 11 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 50x40x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 98x48 cm



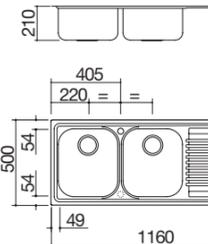
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LFS10D € 431,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LFS10S € 431,00



Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 114x48 cm



ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LFS12D € 269,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LFS12S € 269,00



**Rubinetto B_Fast e coprivasca
in acciaio inox**

LAVELLI B_FAST incasso bordo standard

Lavello B_Fast incasso da 83x83
2 vasche ad angolo + gocciolatoio



Abbinamenti suggeriti



B_Fast pag. 376
Officina Doccia pag. 377
Spring pag. 391

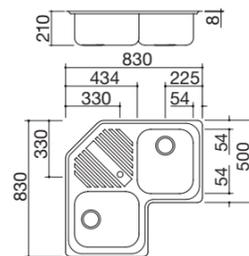


IBS



Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 90x90
- incasso: v. sito web



ACCIAIO INOX

cod. 1LFS82A € 609,00

Accessori



3
cod. 1CREI
€ 71,00



5
cod. 1CREIM
€ 82,00



11
cod. 1TRES
€ 71,00



12
cod. 1TRE
€ 60,00



14
cod. 1TREP
€ 68,00



24
cod. 1CI91
€ 32,00



38
cod. 1CPI
€ 16,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Lavello B_Fast angolare



318



Il rubinetto miscelatore Spring, grazie alla rotazione di 360°, è la soluzione ideale per valorizzare la funzionalità del lavello B_Fast angolare.

319

B_LEVEL

I lavelli B_Level si distinguono per funzionalità e versatilità unite al design fortemente riconoscibile.

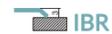


LAVELLI B_LEVEL incasso bordo ribassato

Lavello B_Level incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio

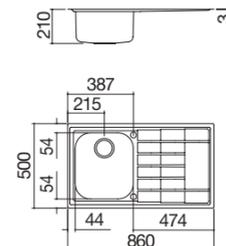


Lavello B_Level incasso da 86x50
2 vasche



Accessori: 3 5 12 14 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 84x48 cm



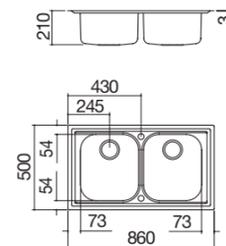
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LLV90/1D € 225,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LLV90/1S € 225,00



Accessori: 3 5 12 14 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX cod. 1LLV90/2 € 284,00

LAVELLI B_LEVEL incasso bordo ribassato

Lavello B_Level incasso da 100x50
1 vasca e mezza + gocciolatoio



Lavello B_Level incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio

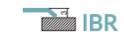


Abbinamenti suggeriti



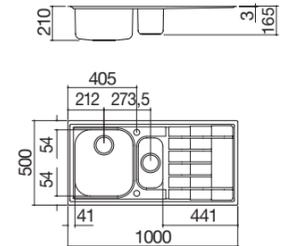
B_Level pag. 376
B_Fast pag. 376
Officina Doccia pag. 377

IBR



Accessori: 3 5 12 13 14 16 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x21 h e 15x30x16,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 98x48 cm



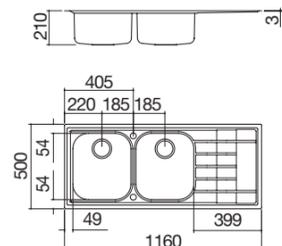
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LLV100/D € 304,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LLV100/S € 304,00



Accessori: 3 5 12 14 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 114x48 cm



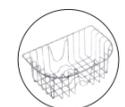
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. 1LLV120/2D € 306,00

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. 1LLV120/2S € 306,00

Accessori



3
cod. 1CREI
€ 71,00



5
cod. 1CREIM
€ 82,00



12
cod. 1TRE
€ 60,00



13
cod. 1TREP
€ 41,00



14
cod. 1TREP
€ 68,00



16
cod. 1SCP
€ 48,00



24
cod. 1CI91
€ 32,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



Lavello B_Level
2 vasche + gocciolatoio

SELECT

Select è una gamma completa di lavelli, a disposizione dell'utilizzatore in numerose forme e misure, caratterizzati dalla particolare texture con pattern circolari. Un design fortemente evoluto, per un consumatore che ricerca l'esclusività dei dettagli.



Abbinamenti suggeriti



Select Plus pag. 188



Select Plus pag. 234



Select Two pag. 375
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379

LAVELLI SELECT caratteristiche

1 Acciaio di spessore elevato



I lavelli Select utilizzano acciaio inox AISI 304 di spessore elevato, completamente riciclabile, resistente alla corrosione, inalterabile nel tempo e altamente igienico.

2 Piano d'appoggio bugnato



L'esclusiva texture Select con pattern circolari conferisce al lavello l'unicità stilistica tipica dei prodotti Barazza.

Gamma ampia

I lavelli Select soddisfano ogni esigenza di spazio grazie alle diverse tipologie di misure, con una o due vasche, con o senza piano d'appoggio e si coordinano perfettamente con i nuovi piani cottura Select Plus.



LAVELLI SELECT incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 58,5x50
1 vasca e mezza



Lavello Select incasso da 58,5x50
1 vasca

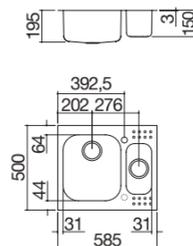


Lavello Select incasso da 79x50
1 vasca + piano d'appoggio



Accessori: 3 5 12 13 14 16 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 56x48 cm

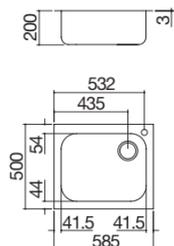


ACCIAIO INOX cod. 1IS6060 € 308,00



Accessori: 11 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 56x48 cm

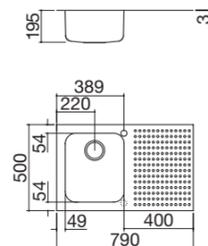


ACCIAIO INOX cod. 1IS6060/1 € 406,00



Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x39x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 77x48 cm



ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx cod. 1IS8060/1D € 299,00

ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. 1IS8060/1S € 299,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

LAVELLI SELECT incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 79x50
2 vasche



Lavello Select incasso da 86x50
1 vasca + piano d'appoggio



Lavello Select incasso da 86x50
1 vasca e mezza + 2 piani d'appoggio laterali

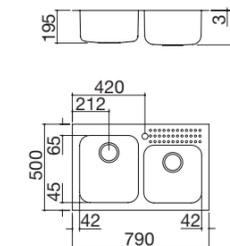


IBR



Accessori: 2 3 5 12 14 23 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 33x33x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm

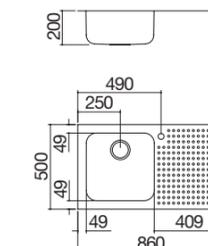


ACCIAIO INOX cod. 1IS8060/2 € 434,00



Accessori: 11 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 84x48 cm



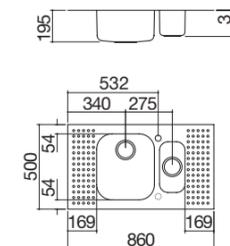
ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx cod. 1IS9060/1D € 299,00

ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. 1IS9060/1S € 299,00



Accessori: 3 5 12 13 14 16 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX cod. 1IS9060 € 343,00



Rubinetto miscelatore Select Two

LAVELLI SELECT incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 86x50
2 vasche



Lavello Select incasso da 86x50
1 vasca + 2 piani d'appoggio laterali



Lavello Select incasso da 100x50
1 vasca e mezza + piano d'appoggio



Abbinamenti suggeriti

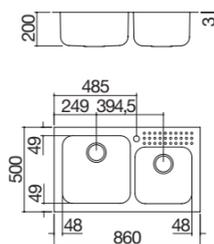


Select Plus pag. 188 Select Plus pag. 234 Select Two pag. 375
Steel pag. 379 Steel Doccia pag. 379



Accessori: 2 11 23 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 40x40x20 h e 33x33x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x48 cm

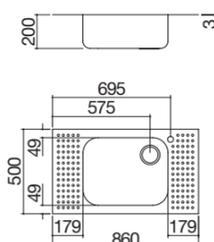


ACCIAIO INOX cod. 11S9060/2 € 434,00



Accessori: 11 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 84x48 cm

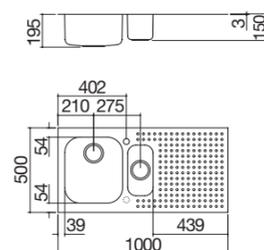


ACCIAIO INOX cod. 11S9060/1 € 445,00



Accessori: 3 5 12 13 14 16 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 98x48 cm



ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx cod. 11S10060D € 370,00

ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. 11S10060S € 370,00



IBR

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

LAVELLI SELECT incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 100x50
1 vasca + piano d'appoggio



Lavello Select incasso da 116x50
2 vasche + piano d'appoggio



Lavello Select incasso da 83x83
1 vasca e mezza + piano d'appoggio

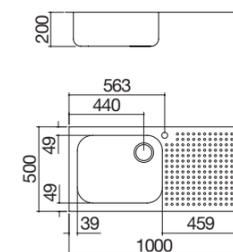


Accessori



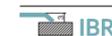
Accessori: 11 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 98x48 cm



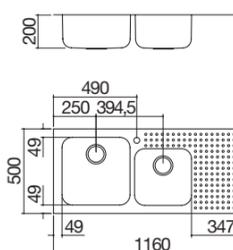
ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx cod. 11S10060/1D € 459,00

ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. 11S10060/1S € 459,00



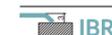
Accessori: 2 11 23 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 40x40x20 h e 33x33x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 114x48 cm



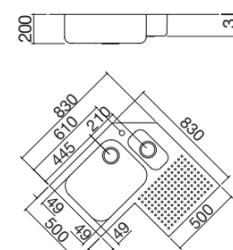
ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx cod. 11S12060/2D € 478,00

ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. 11S12060/2S € 478,00



Accessori: 11 13 16 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 50x40x20 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: v. sito web



ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx cod. 11S9090D € 849,00

ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. 11S9090S € 849,00

TAO

L'originalità del design rende le vasche Tao inconfondibili: linee arrotondate, volumi curvi e profondi riconducono alla fluidità dell'acqua.



Abbinamenti suggeriti



Tao pag. 240



Fly Lab pag. 373
B. Open One pag. 375
Flat pag. 377

LAVELLI TAO incasso bordo piatto e filo

Lavello Tao incasso e filo da 88x51
1 vasca



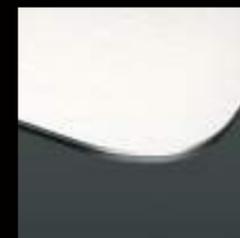
Lavello Tao incasso e filo da 88x51
2 vasche



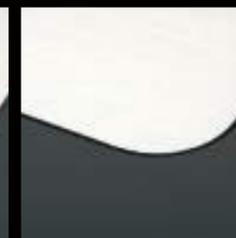
Lavello Tao ad arco incasso e filo
2 vasche



IBP

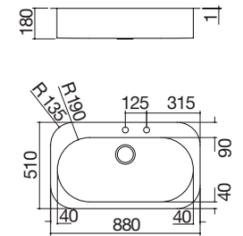


FT



IBP FT

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 80x38x18 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: v. sito web
- filotop: v. sito web



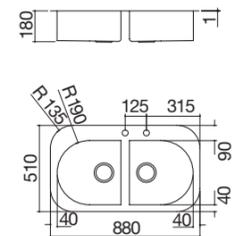
ACCIAIO INOX

cod. 1LTA90

€ 1.315,00

IBP FT

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 37,5x38x18 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: v. sito web
- filotop: v. sito web



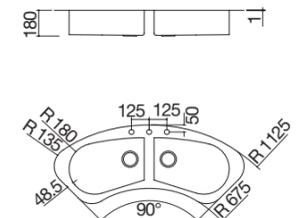
ACCIAIO INOX

cod. 1LTA92

€ 2.006,00

IBP FT

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 50x30x18 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, 2 salterelli, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasche: 120
- incasso: v. sito web
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX

cod. 1LTA120C

€ 2.402,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

SOUL

I lavelli Soul sono realizzati in B_Granite, un innovativo materiale tecnico disponibile nelle versioni bianco e nero, facilmente coordinabili con tutte le moderne scelte d'arredo.



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Wolo pag. 190



Mood pag. 208
Induzione Space pag. 248
Induzione Green pag. 252
Induzione Flat pag. 256



Soul Doccia pag. 381
Unique One pag. 383
Unique Two pag. 383
Unique Two Doccia pag. 383
Soul pag. 389

LAVELLI SOUL caratteristiche

1 B_Granite

Un materiale tecnico ottenuto dall'unione di granito naturale e resina acrilica che del granito mantiene le qualità migliori: elevata resistenza agli urti e ai più violenti shock termici. Il B_Granite conserva esteticamente l'aspetto del materiale naturale ma ne migliora le prestazioni grazie a uno speciale trattamento che ne riduce la granulometria rendendolo meno poroso e quindi più resistente alle macchie, più igienico e pratico da pulire.

2 Copripilettoni in acciaio inox

Pratico accessorio che oltre a svolgere la funzione pratica di tappo per la vasca, ne migliora notevolmente l'estetica.

Rubinetti coordinati

Questi lavelli sono perfettamente coordinabili con i rubinetti della collezione Soul, disponibili nelle versioni bianco e nero.



LAVELLI SOUL incasso bordo alto

Lavello Soul incasso da 57x50
1 vasca



Lavello Soul incasso da 79,5x50,5
1 vasca



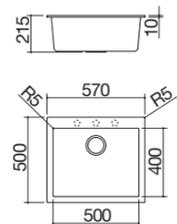
Lavello Soul incasso da 79x50
2 vasche



IBAS NEW

Accessori: 8 20 25 39 40 43

- B_Granite nero
- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 55x48 cm

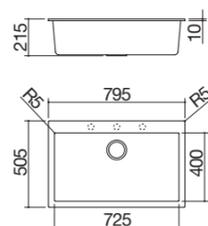


B_GRANITE NERO cod. 1LSO61N € 399,00

IBAS NEW

Accessori: 8 20 25 39 40 43

- B_Granite nero
- dimensione vasca: 72,5x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x48 cm

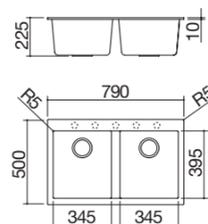


B_GRANITE NERO cod. 1LSO81N € 419,00

IBAS NEW

Accessori: 8 20 25 39 40 43

- B_Granite nero
- dimensione vasche: 34,5x39,5x22,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm



B_GRANITE NERO cod. 1LSO82N € 476,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

LAVELLI SOUL incasso bordo alto

Lavello Soul incasso da 57x50
1 vasca



Lavello Soul incasso da 79,5x50,5
1 vasca



Lavello Soul incasso da 79x50
2 vasche



Abbinamenti suggeriti



Velvet pag. 176
Wolo pag. 190



Mood pag. 208
Induzione Space pag. 248
Induzione Green pag. 252
Induzione Flat pag. 256

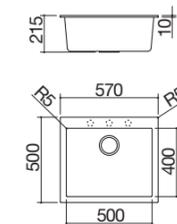


Soul Doccia pag. 381
Unique One pag. 383
Unique Two pag. 383
Unique Two Doccia pag. 383
Soul pag. 389

IBAS NEW

Accessori: 8 20 25 39 40 43

- B_Granite bianco
- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 55x48 cm

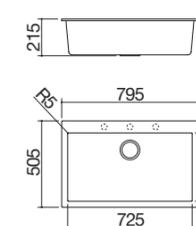


B_GRANITE BIANCO cod. 1LSO61B € 399,00

IBAS NEW

Accessori: 8 20 25 39 40 43

- B_Granite bianco
- dimensione vasca: 72,5x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x48 cm

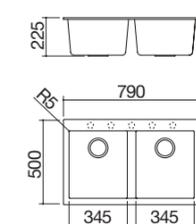


B_GRANITE BIANCO cod. 1LSO81B € 419,00

IBAS NEW

Accessori: 8 20 25 39 40 43

- B_Granite bianco
- dimensione vasche: 34,5x39,5x22,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm



B_GRANITE BIANCO cod. 1LSO82B € 476,00

Accessori



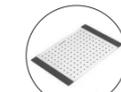
8
cod. 1TOF26
€ 78,00



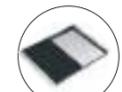
20
cod. 1VSOF
€ 167,00



25
cod. 1CIVQ
€ 109,00



39
cod. 1CV30
€ 81,00



40
cod. 1CITN
€ 170,00



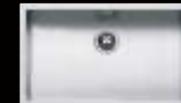
43
cod. 1TOF26N
€ 95,00



VASCHE QUADRE

Una vasta gamma di Vasche Quadre modulari, disponibili in numerose varianti, ciascuna da adottare in relazione al proprio gusto e da abbinare liberamente a tutti i prodotti Barazza.

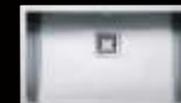
VASCHE R. "15" pag. 340



VASCHE R. "15" VINTAGE pag. 344



VASCHE R. "12" pag. 348



VASCHE R. "0" pag. 352



VASCHE SOUL pag. 356



VASCHE QUADRE

Barazza prevede una serie completa di misure, varie tipologie di raggiatura e diverse soluzioni di installazione, a filo, incasso e sottotop, oltre a una vasta gamma di rubinetti con estetica coordinata.



VASCHE QUADRE caratteristiche e installazioni

Pilettone rotondo



I piletoni Barazza sono approvati dall'ente LGA che certifica la conformità al 100% alla normativa EN274. Più robusti in ragione di spessori maggiorati di acciaio inox e materie plastiche, sono dotati di una guarnizione che garantisce la tenuta dell'acqua nella vasca, rispettando al 100% la normativa anche in condizioni di vasca sporca. Massima tenuta anche nella giuntura tra sifone e pilettone, la cui vite, a scampo di deformazioni dei componenti plastici dovute a shock termico, è protetta da una boccola di ottone. Il pilettone 3" 1/2 permette l'utilizzo dei dissipatori Barazza (non è garantita la compatibilità con dissipatori di altri produttori).

Pilettone quadro



Alcune vasche sono dotate di pilettone plus di forma quadrangolare, coordinato al troppo-pieno con scarico perimetrale.

Troppo-pieno



Il dispositivo è in dotazione a tutte le vasche Barazza e costituisce un fattore di sicurezza nel caso vengano dimenticati aperti i rubinetti. A seconda dell'estetica della vasca è caratterizzato da feritoie o da scarico perimetrale.

Raggio "15"



Raggio "12"



Raggio "0"



Le vasche possono avere tre tipi di raggiatura esclusiva: soluzione con Raggio "15", Raggio "12", Raggio "0".

Incasso bordo piatto (IBP)



Il bordo si avverte solo al tatto e rende facile l'installazione.



Filotop (FT)



Conferisce un perfetto allineamento al top, a formare una superficie senza soluzione di continuità.



Sottotop (ST)



Le vasche sono elegantemente inserite al di sotto del piano di lavoro.



Vasca Quadra R. "15" 50x40 incasso



VASCHE QUADRE
Base

	30	40	45	50	60	80	90
RAGGIO "15"	 p.341 (IBP) (FT)	 p.341 (ST)	 p.341 (IBP) (FT)	 p.341 (ST) p.341 (IBP) (FT)	 p.341 (ST) p.342 (IBP) (FT) (ST) p.342 (IBP) (FT)	 p.342 (ST) p.342 (IBP) (FT) (ST) p.343 (IBP) (FT) p.343 (IBP) (FT)	 p.343 (ST) p.343 (ST)
RAGGIO "15" VINTAGE			 p.345 (IBP) (FT)	 p.345 (ST)	 p.345 (IBP) (FT)	 p.345 (ST) p.345 (IBP) (FT) p.347 (IBP) (FT)	 p.345 (ST)
RAGGIO "12"			 p.349 (IBP) (FT)	 p.349 (ST) p.349 (IBP) (FT)	 p.349 (ST) p.349 (IBP) (FT)	 p.349 (ST) p.349 (IBP) (FT) p.351 (IBP) (FT)	 p.349 (ST)
RAGGIO "0"	 p.353 (IBP) (FT) (ST)		 p.353 (IBP) (FT)	 p.353 (IBP) (FT) p.353 (ST)	 p.353 (ST) p.354 (IBP) (FT)	 p.354 (ST) p.354 (IBP) (FT)	 p.354 (ST)
SOUL					 p.354 (IBP) (FT) p.355 (IBP) (FT)	 p.355 (IBP) (FT)	
					 p.358 (ST)	 p.358 (ST) p.358 (ST)	
					 p.359 (ST)	 p.359 (ST) p.359 (ST)	

VASCHE QUADRE R. "15"

Funzionali ed ergonomiche, le Vasche Quadre R. "15", oltre a consentire una grande facilità di pulizia che non compromette la componente di design, dispongono di funzione troppo-pieno con scarico perimetrale.



VASCHE QUADRE R. "15" incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. "15" da 18x40
incasso e filo, sottotop



Vasca Quadra R. "15" da 34x40
incasso e filo, sottotop



Vasca Quadra R. "15" da 40x40
incasso e filo, sottotop



Raggio "15"



IBP FT ST

Accessori: 17 38 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 18x40x14 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 30
 - sottotop: 40
- incasso: 20x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



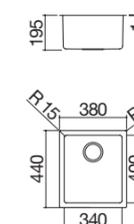
ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1X1840I € 259,00

ACCIAIO INOX sottotop cod. 1X1840S € 216,00

IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 45
 - sottotop: 50
- incasso: 36x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



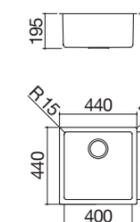
ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1X3440I € 267,00

ACCIAIO INOX sottotop cod. 1X3440S € 232,00

IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 50
 - sottotop: 60
- incasso: 42x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1X4040I € 276,00

ACCIAIO INOX sottotop cod. 1X4040S € 243,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

VASCHE QUADRE R. "15" incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. "15" da 45x40
incasso e filo, sottotop



Vasca Quadra R. "15" da 50x40
incasso e filo, sottotop

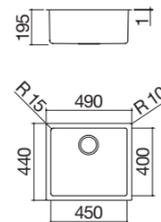


Doppia Vasca Quadra R. "15" da 58,5x44
incasso e filo, sottotop



IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

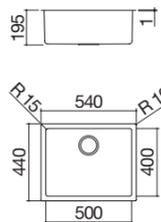
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 45x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 60
 - sottotop: 60
- incasso: 47x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1X4540I € 285,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1X4540S € 249,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

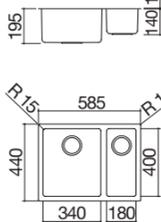
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 60
 - sottotop: 80
- incasso: 52x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1X5040I € 306,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1X5040S € 270,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h e 18x40x14 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 80
 - sottotop: 80
- incasso: 56,5x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1X642I € 699,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1X642S € 644,00

VASCHE QUADRE R. "15" incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. "15" da 71x40
incasso e filo, sottotop

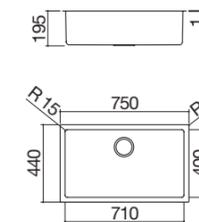


Doppia Vasca Quadra R. "15" da 75x44
incasso e filo, sottotop



IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

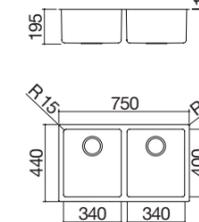
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 80
 - sottotop: 90
- incasso: 73x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1X7040I € 463,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1X7040S € 380,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 80
 - sottotop: 90
- incasso: 73x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1X842I € 687,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1X842S € 639,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

Doppia Vasca Quadra Raggio "15" con rubinetto miscelatore Officina Doccia e dispenser Up



IBP



FT



ST



Vasche Quadre R. "15" Vintage

Tutte le funzionalità delle Vasche Quadre R. "15" con una sofisticata finitura Vintage che dà alla materia una nuova sostanza e una inedita praticità. Più facile da pulire, meno delicato nell'uso, l'acciaio Vintage fornisce un nuovo scenario alle operazioni di lavoro in cucina.



VASCHE QUADRE R. "15" VINTAGE incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. "15" Vintage da 34x40 incasso e filo, sottotop



Vasca Quadra R. "15" Vintage da 50x40 incasso e filo, sottotop



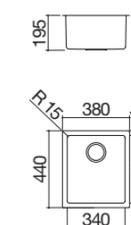
Vasca Quadra R. "15" Vintage da 71x40 incasso e filo, sottotop



IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 45
 - sottotop: 50
- incasso: 36x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web

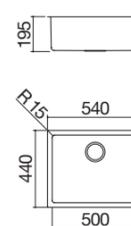


ACCIAIO INOX VINTAGE incasso e filo cod. 1X3440IV € 370,00
ACCIAIO INOX VINTAGE sottotop cod. 1X3440SV € 335,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 60
 - sottotop: 80
- incasso: 52x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX VINTAGE incasso e filo cod. 1X5040IV € 430,00
ACCIAIO INOX VINTAGE sottotop cod. 1X5040SV € 395,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 80
 - sottotop: 90
- incasso: 73x42 cm + intaglio per troppo-pieno
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX VINTAGE incasso e filo cod. 1X7040IV € 596,00
ACCIAIO INOX VINTAGE sottotop cod. 1X7040SV € 520,00

Acciaio inox finitura Vintage



La finitura Vintage è il perfetto esempio del "fatto a mano": disomogeneità, artigianalità sapiente e la certezza di possedere qualcosa di irripetibile. Ogni oggetto in acciaio vintage è unico, non replicabile, assolutamente tuo.

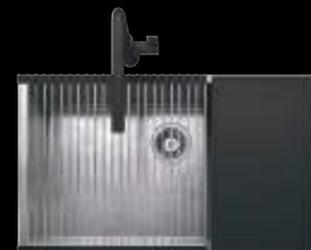
Vasche Quadre R. "15" Kit Vintage

Quando la funzionalità incontra il design, le Vasche Quadre R. "15" si ricoprono di nuove funzionalità grazie al pratico Kit composto da una griglia multiuso Roll-Up che, una volta usata, può essere arrotolata su se stessa per essere riposta comodamente ovunque, un resistente tagliere in HPL nero e un rubinetto miscelatore nero Unique Two Doccia.



VASCHE QUADRE R. "15" KIT VINTAGE incasso bordo piatto e filo

Vasca Quadra R. "15" Kit Vintage da 71x40
incasso e filo
1 vasca + Kit accessori e rubinetto



IBP



FT

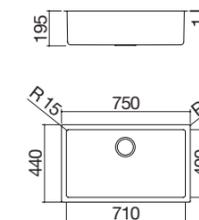


IBP FT

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 54

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Unique Two Doccia 1RUBUN2D
- base inserimento vasca: - incasso e filo: 80
- incasso: 73x42 cm + intaglio per il troppo-pieno



ACCIAIO INOX VINTAGE incasso e filo

cod. 1X7040IVK

€ 1.018,00

Accessori per Vasche Quadre R. "15", R. "15" Vintage e Kit Vintage



8
cod. 1TOF26
€ 78,00



17
cod. 1VOF
€ 112,00



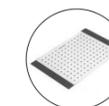
20
cod. 1VSOF
€ 167,00



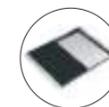
25
cod. 1CIVQ
€ 109,00



38
cod. 1CPI
€ 16,00



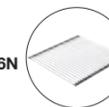
39
cod. 1CV30
€ 81,00



40
cod. 1CITN
€ 170,00



43
cod. 1TOF26N
€ 95,00



45
cod. 1GSPA
€ 61,00



54
cod. 1SPR
€ 52,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.



VASCHE QUADRE R. "12"

Di notevole pregio estetico, le Vasche Quadre R. "12" con finitura vintage sono disponibili da incasso, filotop e sottotop. Dotate di pilettoni plus quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale, risultano la combinazione perfetta di praticità e stile in cucina.

VASCHE QUADRE R. "12" incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. "12" da 34x40
incasso e filo, sottotop



Vasca Quadra R. "12" da 40x40
incasso e filo, sottotop



Vasca Quadra R. "12" da 50x40
incasso e filo, sottotop

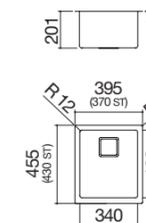


Vasca Quadra R. "12" da 70x40
incasso e filo, sottotop



IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 55

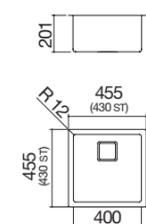
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 45
 - sottotop: 50
- incasso: 37,5x43,7 cm
filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1QR3440IQ € 644,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1QR3440SQ € 516,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 55

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 50
 - sottotop: 60
- incasso: 43,5x43,7 cm
filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1QR4040IQ € 666,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1QR4040SQ € 545,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 55

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 60
 - sottotop: 80
- incasso: 53,5x43,7 cm
filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1QR5040IQ € 709,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1QR5040SQ € 593,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 55

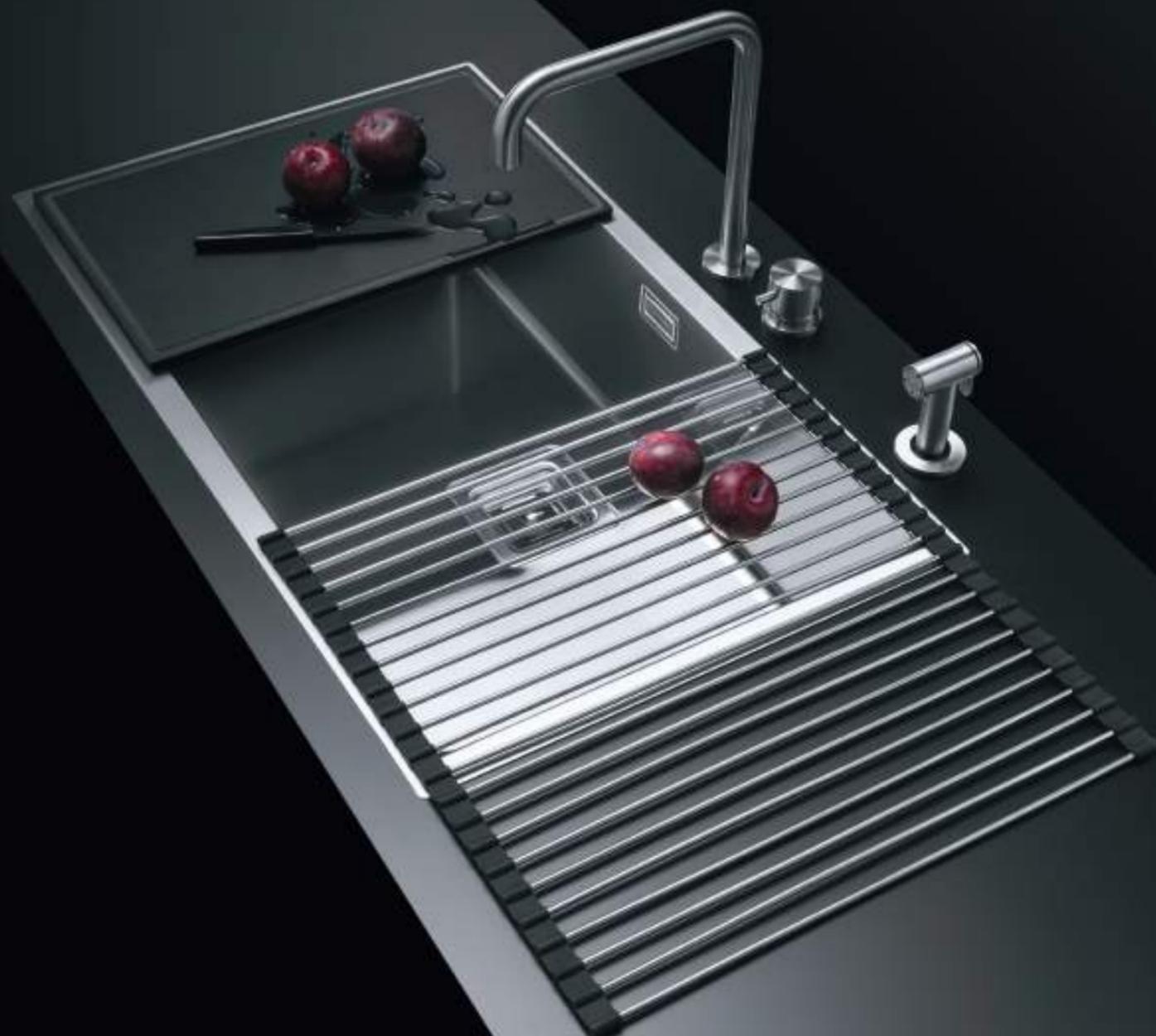
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 80
 - sottotop: 90
- incasso: 73,5x43,7 cm
filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1QR7040IQ € 798,00
ACCIAIO INOX sottotop cod. 1QR7040SQ € 676,00

Vasche Quadre R. "12" Kit

Ancora una volta il design si completa di funzionalità grazie a uno speciale Kit che si declina in una griglia multiuso Roll-Up, un tagliere HPL nero e un rubinetto miscelatore con comando remoto e doccia estraibile in acciaio inox AISI 316 che lo rende ancora più resistente alla corrosione.



VASCHE QUADRE R. "12" KIT incasso bordo piatto e filo

Vasca Quadra R. "12" da 70x40
incasso e filo
1 vasca + Kit accessori e rubinetto



IBP



FT



ST



Raggio "12"

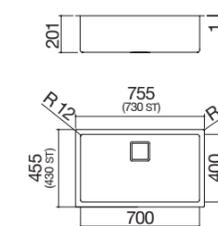


IBP FT

Accessori: 8 17 20 25 39 40 55

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2 plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso Roll-Up 1GSPA, rubinetto miscelatore Kit Top con comando remoto e doccia estraibile 1RUBMRKT
- base inserimento vasca:
- incasso e filo: 80
- incasso: 73,5x43,7 cm

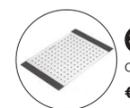
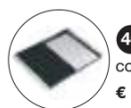
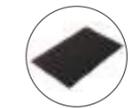
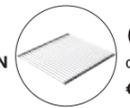


ACCIAIO INOX incasso e filo

cod. 1QR7040IQK

€ 1.741,00

Accessori per Vasche Quadre R. "12" e Kit

 8 cod. 1TOF26 € 78,00	 17 cod. 1VOF € 112,00	 20 cod. 1VSOF € 167,00
 25 cod. 1CIVQ € 109,00	 39 cod. 1CV30 € 81,00	 40 cod. 1CITN € 170,00
 43 cod. 1TOF26N € 95,00	 45 cod. 1GSPA € 61,00	 55 cod. 1SPQ € 66,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

Rubinetto miscelatore Kit Top con tagliere in HPL nero e griglia multiuso Roll-Up



VASCHE QUADRE R. "0"

Raffinate ed eleganti, caratterizzate da un design puro ed essenziale, sono le versioni Vasche Quadre R. "0".



VASCHE QUADRE R. "0" incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. "0" da 17x40
incasso e filo, sottotop



Vasca Quadra R. "0" da 34x40
incasso e filo, sottotop



Vasca Quadra R. "0" da 40x40
incasso e filo, sottotop



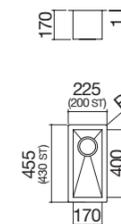
Raggio "0"



IBP FT ST

Accessori: 17 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 17x40x17 h
- dotazioni: pilettone 3" 1/2, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 30
 - sottotop: 30
- incasso: 20,5x43,7 cm filotop e sottotop: v. sito web

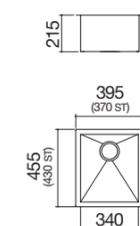


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. 1Q1740I	€ 465,00
ACCIAIO INOX sottotop	cod. 1Q1740S	€ 329,00

IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3" 1/2, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 45
 - sottotop: 50
- incasso: 37,5x43,7 cm filotop e sottotop: v. sito web

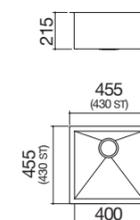


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. 1Q3440I	€ 515,00
ACCIAIO INOX sottotop	cod. 1Q3440S	€ 369,00

IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3" 1/2, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 50
 - sottotop: 60
- incasso: 43,5x43,7 cm filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. 1Q4040I	€ 533,00
ACCIAIO INOX sottotop	cod. 1Q4040S	€ 389,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

VASCHE QUADRE R. "0" incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. "0" da 50x40
incasso e filo, sottotop



Doppia Vasca Quadra R. "0" da 58,5x45,5
incasso e filo

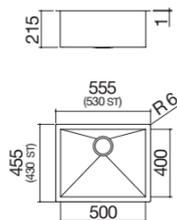


Vasca Quadra R. "0" da 70x40
incasso e filo, sottotop



IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 60
 - sottotop: 80
- incasso: 53,5x43,7 cm
- filotop e sottotop: v. sito web

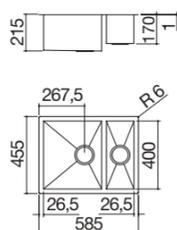


ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1Q5040I € 568,00

ACCIAIO INOX sottotop cod. 1Q5040S € 423,00

IBP FT Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h e 16x40x17 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 60
- incasso: 56,5x43,5 cm
- filotop: v. sito web

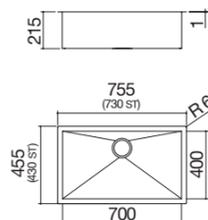


- il lavello è reversibile

ACCIAIO INOX cod. 1Q642I € 769,00

IBP FT ST Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 70x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 80
 - sottotop: 90
- incasso: 73,5x43,7 cm
- filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo cod. 1Q7040I € 637,00

ACCIAIO INOX sottotop cod. 1Q7040S € 482,00

VASCHE QUADRE R. "0" incasso bordo piatto, filo e sottotop

Doppia Vasca Quadra R. "0" da 76,5x45,5
incasso e filo

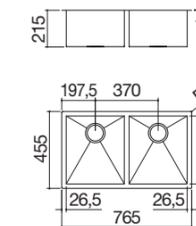


Vasca Quadra R. "0" con gocciolatoio da 86,5x45,5
incasso e filo



IBP FT Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

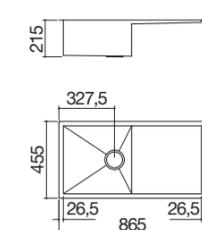
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 80
- incasso: 74,5x43,7 cm
- filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX cod. 1Q842I € 804,00

IBP FT Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
 - incasso e filo: 60
- incasso: 84,5x43,5 cm
- filotop: v. sito web



- il lavello è reversibile

ACCIAIO INOX cod. 1LOF94 € 804,00

IBP



FT



ST



Accessori



Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

VASCHE QUADRE SOUL

Le Vasche Quadre Soul sono realizzate in B_Granite, un innovativo materiale tecnico disponibile nelle versioni bianco e nero, facilmente coordinabili con tutte le moderne scelte d'arredo.



Velvet pag. 176



Mood pag. 208
B_Free pag. 226



B_Free One pag. 376
B_Free Abbattibile pag. 385
B_Free Kit pag. 387
Glass pag. 390
Spring pag. 391

VASCHE QUADRE SOUL caratteristiche

1 B_Granite

Un materiale tecnico ottenuto dall'unione di granito naturale e resina acrilica che del granito mantiene le qualità migliori: elevata resistenza agli urti e ai più violenti shock termici. Il B_Granite conserva esteticamente l'aspetto del materiale naturale ma ne migliora le prestazioni grazie a uno speciale trattamento che ne riduce la granulometria rendendolo meno poroso e quindi più resistente alle macchie, più igienico e pratico da pulire.

2 Copripilettone in acciaio inox

Utile accessorio che oltre a svolgere la funzione pratica di tappo per la vasca, ne migliora notevolmente l'estetica.

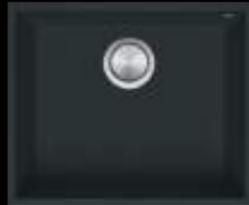
Rubinetti coordinati

Questi lavelli sono perfettamente coordinabili con i rubinetti della collezione Soul, disponibili nelle versioni bianco e nero.

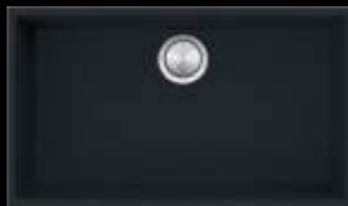


VASCHE QUADRE SOUL sottotop B_Granite nero

Vasca Quadra Soul da 50x40
sottotop



Vasca Quadra Soul da 72,5x40
sottotop



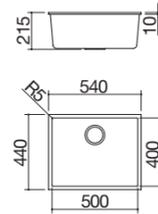
Doppia Vasca Quadra Soul da 72x39,5
sottotop



ST NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 60
- sottotop: v. sito web

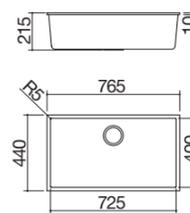


B_GRANITE NERO cod. 1QSO61NS € 419,00

ST NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasca: 72,5x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 80
- sottotop: v. sito web

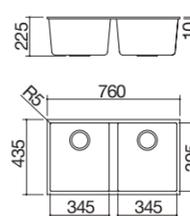


B_GRANITE NERO cod. 1QSO81NS € 438,00

ST NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasche: 34,5x39,5x22,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasche: 80
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE NERO cod. 1QSO82NS € 498,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

VASCHE QUADRE SOUL sottotop B_Granite bianco

Vasca Quadra Soul da 50x40
sottotop



Vasca Quadra Soul da 72,5x40
sottotop



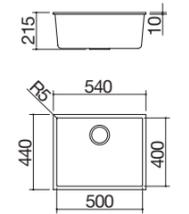
Doppia Vasca Quadra Soul da 72x39,5
sottotop



ST NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 60
- sottotop: v. sito web

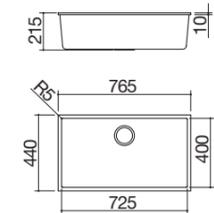


B_GRANITE BIANCO cod. 1QSO61BS € 419,00

ST NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasca: 72,5x40x21,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 80
- sottotop: v. sito web

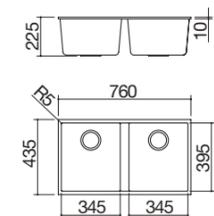


B_GRANITE BIANCO cod. 1QSO81BS € 438,00

ST NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

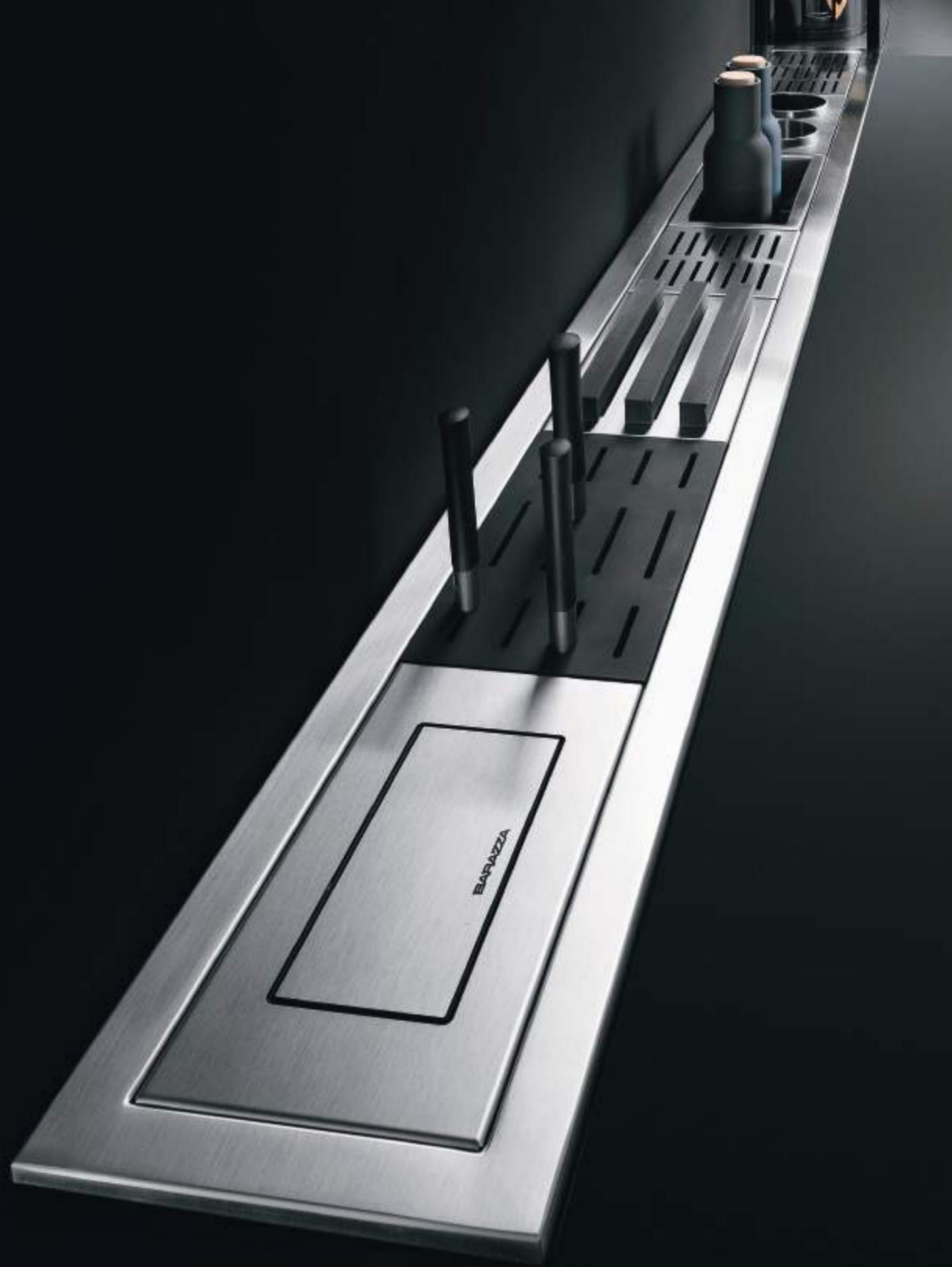
- dimensione vasche: 34,5x39,5x22,5 h
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, copripilettoni in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasche: 80
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE BIANCO cod. 1QSO82BS € 498,00

Accessori

- | | | | | | |
|--|-------------------------------|--|-----------------------------|--|------------------------------|
| | 8
cod. 1TOF26
€ 78,00 | | 17
cod. 1VOF
€ 112,00 | | 20
cod. 1VSOF
€ 167,00 |
| | 25
cod. 1CIVQ
€ 109,00 | | 39
cod. 1CV30
€ 81,00 | | 40
cod. 1CITN
€ 170,00 |
| | 43
cod. 1TOF26N
€ 95,00 | | | | |



CANALI ATTREZZATI ELEGANTI SINERGIE

C'è un posto per tutto ciò che serve, ed è proprio vicino a te. I canali attrezzati sono realizzati per completare l'efficienza e la praticità del piano di lavoro, predisponendo un posto per ogni cosa e ottimizzando gli spostamenti del corpo in prossimità della zona lavaggio e cottura.



CANALI ATTREZZATI elementi

Portaprese



Soluzione tecnologica che permette di aggiungere prese elettriche proprio dove servono. Il pratico sistema di rotazione a 180° consente di far scomparire le prese sotto all'elegante coperchio in acciaio inox.

Portataglieri con taglieri



Ospita un set di tre taglieri in HPL nero, materiale resistente che mantiene le proprie caratteristiche inalterate nel tempo. Due taglieri possono essere facilmente uniti tra loro per creare una superficie di lavoro ancora più comoda, versatile ed ampia.

Portacoltelli



Portacoltelli in HPL nero con dodici intagli per avere sempre a disposizione i coltelli durante le varie fasi di preparazione dei piatti o per farli comodamente sgocciolare.

Scolapiatti



Elegante scolapiatti in acciaio inox, utilissimo per riporre o lasciare scolare velocemente i piatti appena lavati.



1 Ripiano scolabicchieri

Ripiano utile per riporre bicchieri e piccoli utensili da utilizzare durante la cottura o per farli sgocciolare dopo averli lavati. Disponibile con dimensioni da 1 modulo o da 1/2 modulo.

2 Portabottiglie

Elemento multifunzione che può essere predisposto per alloggiare comodamente bottiglie ma anche mestoli, posate oppure piantine aromatiche.

3 Vaschetta forata

Pratica vaschetta che dona flessibilità al canale attrezzato, fornendo un'area di appoggio universale per gli elementi da utilizzare vicino al lavello o al piano cottura: spugnette, detersivi, spezie, posate, mestoli o bicchieri.

CANALI ATTREZZATI incasso bordo piatto, filo e inserimento

Canale incasso e filo da 90



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2"
- predisposizione per l'inserimento di 3 moduli
- base inserimento: 90
- incasso: 84x16 cm
- filotop: v. sito web

Canale incasso e filo da 120



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2"
- predisposizione per l'inserimento di 4 moduli
- base inserimento: 120
- incasso: 111,5x16 cm
- filotop: v. sito web

Canale da inserimento da 180



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2"
- predisposizione per l'inserimento di 6 moduli
- supporti per fissaggio a parete
- in dotazione: ripiano mobile da 10x13,8 cm
- incasso: 178x18 cm a parete: 178x19 cm

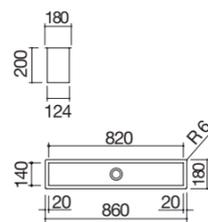
IBP



FT

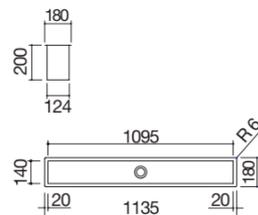


IBP FT

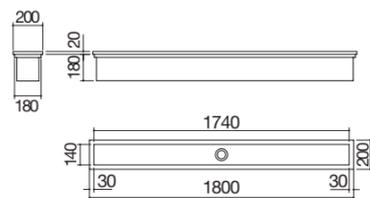


ACCIAIO INOX cod. 1CI90 € 451,00

IBP FT



ACCIAIO INOX cod. 1CI120 € 514,00

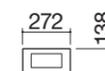
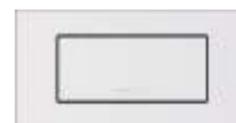


ACCIAIO INOX cod. 1CIA180 € 660,00

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, piletta 2", imballo cartone.

CANALI ATTREZZATI elementi componibili

Portaprese basculante



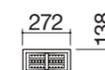
- coperchio in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 2 prese Schuko
- 1 presa USB per alimentare dispositivi elettronici
- coperchio con sistema basculante a 180°

Il portaprese deve essere posizionato: alle estremità dei canali da 90 e da 120; alle estremità oppure al centro del canale da 180

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX cod. 1CPP € 497,00

Scolapiatti

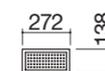


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- predisposto per 3 piatti fondi o piani

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX cod. 1CSP € 152,00

Vaschetta forata

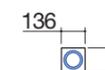


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX cod. 1CVS € 115,00

Portabottiglie



- ripiano in HPL nero
- coppa in acciaio inox AISI 304

elemento da ½ modulo

ACCIAIO INOX/NERO cod. 1CPB € 113,00

Portataglieri con taglieri



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 3 taglieri in HPL nero
- taglieri con sistema di aggancio magnetico

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX/NERO cod. 1CPT € 288,00

Portacoltelli

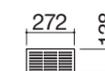


- HPL nero
- predisposto per 12 coltelli

elemento da 1 modulo

NERO cod. 1CPC € 109,00

Ripiano scolabicchieri grande

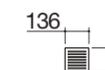


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX cod. 1CRG € 50,00

Ripiano scolabicchieri piccolo



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato

elemento da ½ modulo

ACCIAIO INOX cod. 1CRP € 44,00

CANALI ATTREZZATI modalità di composizione

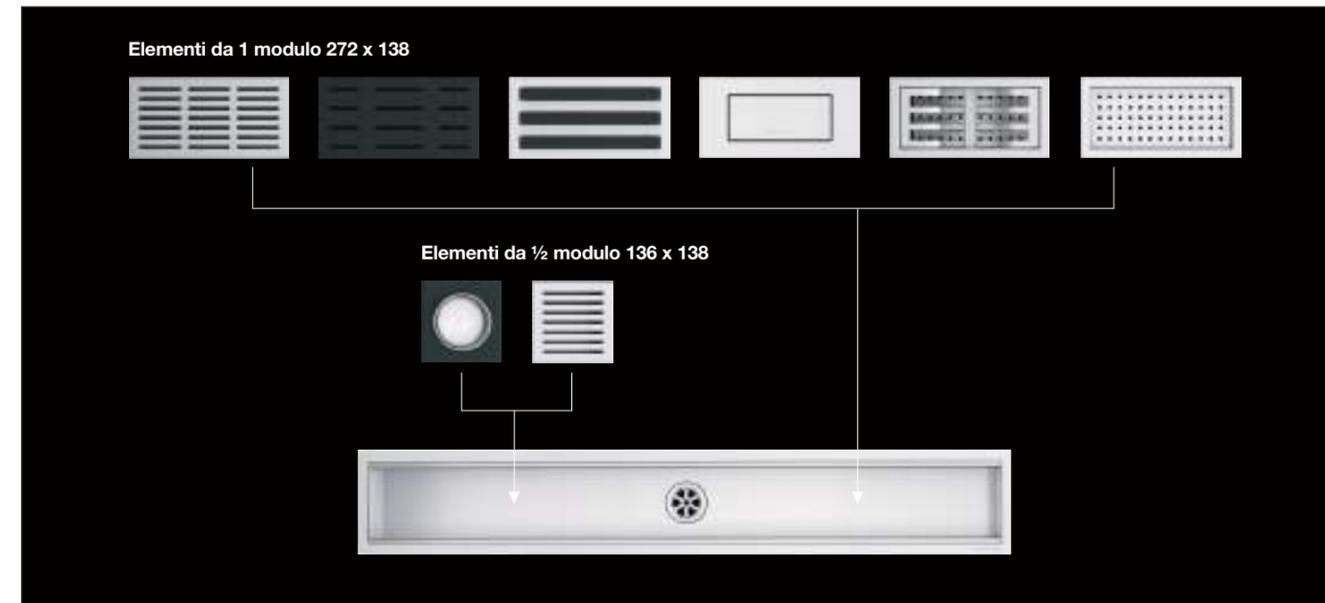
Il sistema di composizione è basato su 3 tipologie di canale attrezzato, progettate per alloggiare 3 moduli (canale da 90), 4 moduli (canale da 120), oppure 6 moduli (canale da 180). Sono disponibili: 6 elementi da 1 modulo (272x138 mm) e 2 elementi da 1/2 modulo (136x138 mm).

Libertà di composizione

È possibile scegliere e disporre gli elementi a piacimento.

Funzionalità e razionalità

Si possono creare soluzioni specifiche per l'area lavaggio, per l'area cottura ma anche miste, in base alle proprie esigenze.



Esempi di canali attrezzati



- Canale attrezzato incasso e filo da 90 con 3 elementi da 1 modulo.



- Canale attrezzato incasso e filo da 90 con 2 elementi da 1 modulo e 2 elementi da 1/2 modulo.



- Canale attrezzato incasso e filo da 120 con 4 elementi da 1 modulo.



- Canale attrezzato incasso e filo da 120 con 3 elementi da 1 modulo e 2 elementi da 1/2 modulo.



- Canale attrezzato da inserimento da 180 con 6 elementi da 1 modulo più ripiano mobile in dotazione.



- Canale attrezzato da inserimento da 180 con 4 elementi da 1 modulo e 4 elementi da 1/2 modulo più ripiano mobile in dotazione.

CANALI ATTREZZATI materiali



Gli elementi che compongono i Canali Attrezzati Barazza sono costruiti con due tipologie di materiali:

- acciaio inox satinato AISI 304 ad alto tenore di cromo e nichel, completamente riciclabile, igienico, privo di emissioni tossiche ed inalterabile nel tempo in quanto resistente alla corrosione.
- HPL nero, particolarmente igienico ed estremamente resistente a graffi, impatti, abrasioni, agenti chimici e calore.

Entrambi sono robusti, raffinati, fatti per durare nel tempo, ma anche in grado di generare forti contrasti visivi. L'accostamento di questi materiali così diversi tra loro dà infatti la possibilità di creare eleganti composizioni nero / acciaio, ma permette anche di creare soluzioni "tutto acciaio", in base all'ambiente circostante e ai gusti di chi vive la cucina.





RUBINETTI E ACCESSORI

Rubinetti e Accessori è una collezione funzionale e versatile, dallo stile raffinato e contemporaneo, di elementi coordinabili ad ogni tipologia di forni, piani cottura, cappe, vasche e lavelli, realizzata con materiali che garantiscono lunga durata e praticità d'utilizzo.

MONOCOMANDO pag. 370



COMANDO REMOTO
E ABBATTIBILI pag. 384



3 VIE pag. 390



DOCCIONI pag. 391



DISPENSER pag. 392



DISSIPATORI
ECOLOGICI pag. 394



PORTAPRESE
ELETTRICHE pag. 396



ACCESSORI
LAVELLI pag. 400



ACCESSORI
CAPPE pag. 405



ACCESSORI
FORNI pag. 406



ACCESSORI
PIANI COTTURA pag. 407



PRODOTTI PER
LA PULIZIA pag. 408





RUBINETTI MONOCOMANDO

L'ampia gamma di Rubinetti Monocomando è pensata per un ambiente cucina pratico, funzionale e dal gusto attuale. La serie propone una scelta numerosa di miscelatori dall'innovativo design Barazza realizzati in acciaio inox e disponibili anche in diverse finiture e colori.

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetti miscelatore Mood One

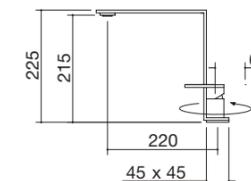


Rubinetti miscelatore Mood Two



NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 45x45 mm
- foro rubinetto: Ø 35 mm



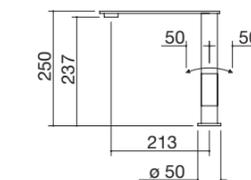
ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316

cod. 1RUBMD1

€ 1.330,00

NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: Ø 50 mm
- foro rubinetto: Ø 35 mm



ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316

cod. 1RUBMD2

€ 879,00

Rubinetti miscelatore Mood One



Rubinetti miscelatore Mood Two



RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Lab In



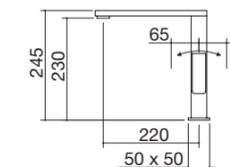
Rubinetto miscelatore Fly Lab



Rubinetto miscelatore Lab4



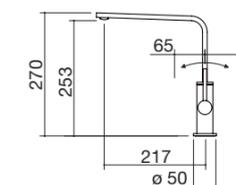
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 50x50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO
FINITURA INOX CROMATO

cod. 1RUBMLBI € 518,00
cod. 1RUBMLBIC € 419,00

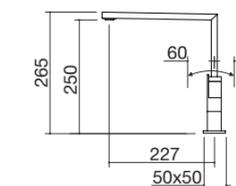
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO

cod. 1RUBMFYL € 500,00

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 50x50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO
FINITURA INOX CROMATO

cod. 1RUBMLB4 € 615,00
cod. 1RUBMLB4C € 474,00

Rubinetto miscelatore Fly Lab



Rubinetto miscelatore Lab4





RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Select Two

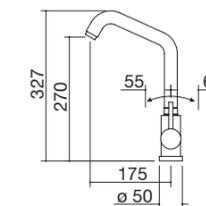


Rubinetto miscelatore B_Open One



NEW

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: \varnothing 50 mm
- foro rubinetto: \varnothing 35 mm



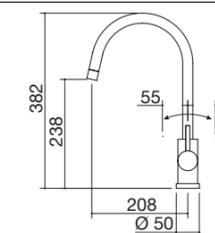
FINITURA INOX SATINATO

cod. 1RUBMS2

€ 238,00

NEW

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: \varnothing 50 mm
- foro rubinetto: \varnothing 35 mm



FINITURA INOX SATINATO

cod. 1RUBMBO1

€ 241,00

Rubinetto miscelatore Select Two

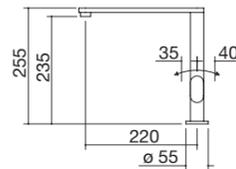


RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore B_Free One



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



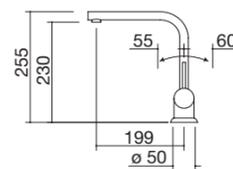
FINITURA INOX SATINATO
FINITURA INOX CROMATO

cod. 1RUBMBF1 € 373,00
cod. 1RUBMBF1C € 315,00

Rubinetto miscelatore B_Fast



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



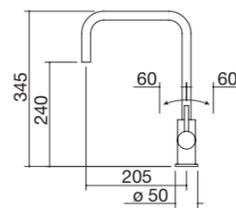
FINITURA INOX CROMATO

cod. 1RUBMFSC € 141,00

Rubinetto miscelatore B_Level



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO
FINITURA INOX CROMATO

cod. 1RUBMBLI € 226,00
cod. 1RUBMBLC € 158,00

Rubinetto miscelatore B_Free One

Rubinetto miscelatore B_Fast

Rubinetto miscelatore B_Level

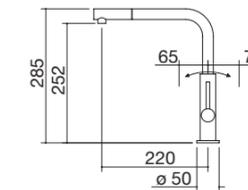


RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Officina Doccia con doccia estraibile



- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



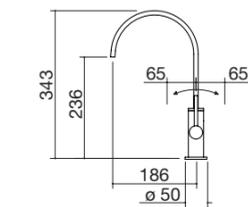
FINITURA INOX SATINATO
FINITURA INOX CROMATO

cod. 1RUBMOF1 € 393,00
cod. 1RUBMOF1C € 317,00

Rubinetto miscelatore Flat



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX CROMATO

cod. 1RUBMFTC € 345,00

Rubinetto miscelatore Officina Doccia

Rubinetto miscelatore Flat





L'eccezionale resistenza alla corrosione e l'elevato livello di igiene dell'acciaio inox AISI 304 si abbinano alla finitura satinata e a quella vintage per un effetto inedito. Ne deriva un rubinetto di grande pregio estetico ed estremamente pratico, sia da usare che da pulire. Disponibile anche nella versione con doccia estraibile che ne aumenta le sue qualità funzionali.

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Steel

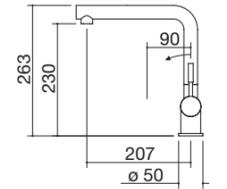


Rubinetto miscelatore Steel Doccia con doccia estraibile



NEW

- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



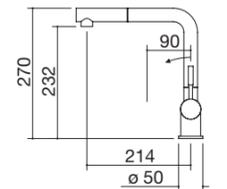
ACCIAIO INOX SATINATO AISI 304

cod. 1RUBMST

€ 300,00

NEW

- doccia estraibile
- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 180°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX SATINATO AISI 304

cod. 1RUBMSTD

€ 367,00

Rubinetto miscelatore Steel Doccia





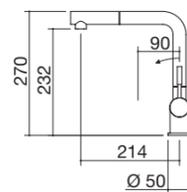
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Steel Doccia Vintage con doccia estraibile



NEW

- doccia estraibile
- acciaio inox Vintage AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 180°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX VINTAGE AISI 304

cod. 1RUBMSTDV € 619,00

380



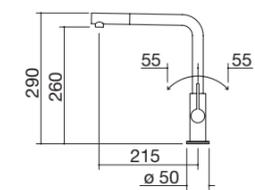
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Soul Doccia con doccia estraibile



NEW

- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



BIANCO

cod. 1RUBSODB € 457,00

381



RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetti miscelatore Unique One



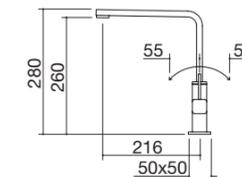
Rubinetti miscelatore Unique Two



Rubinetti miscelatore Unique Two Doccia con doccia estraibile



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 50x50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm

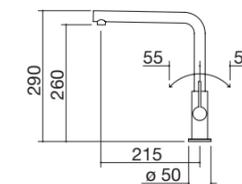


NERO

cod. 1RUBUN1

€ 695,00

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm

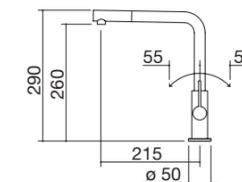


NERO

cod. 1RUBUN2

€ 355,00

- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



NERO

cod. 1RUBUN2D

€ 455,00

Rubinetti miscelatore Unique Two Doccia



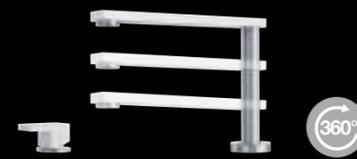
RUBINETTI COMANDO REMOTO ABBATTIBILI

I rubinetti Barazza, completamente abbattibili e ruotabili a 360 gradi, sono la nuova frontiera della praticità in cucina. Perfettamente funzionali al pari dei rubinetti tradizionali, al bisogno, possono annullare il loro ingombro fornendo nuovi spazi di lavoro e una ritrovata pulizia delle linee.



RUBINETTI MISCELATORI con comando remoto abbattibili

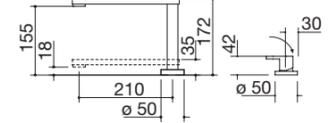
Rubinetti miscelatore B_Free Abbattibile



Rubinetti miscelatore B_Open Abbattibile
con doccia estraibile



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 42 mm
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm



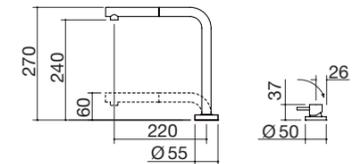
FINITURA INOX SATINATO

cod. 1RUBMBFA

€ 549,00

NEW

- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- base comando: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO

cod. 1RUBMBOA

€ 590,00

Rubinetti miscelatore B_Free Abbattibile



RUBINETTI COMANDO REMOTO DOCCINO ESTRAIBILE

I rubinetti con comando remoto e doccino estraibile, grazie al design originale ed essenziale, uniscono qualità puramente estetiche al massimo delle funzionalità. La loro particolare natura permette di compiere operazioni di pulizia e preparazione che vanno ben oltre le normali possibilità dei rubinetti tradizionali.



RUBINETTI MISCELATORI con comando remoto

Rubinetto miscelatore Kit Top
con comando remoto e doccino estraibile

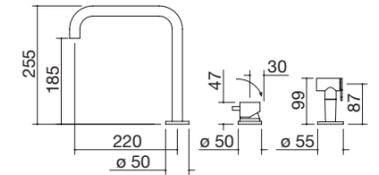


Rubinetto miscelatore B_Free Kit
con comando remoto e doccino estraibile



NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- base comando: ø 50 mm
- base doccino: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm
- foro doccino: ø 35 mm

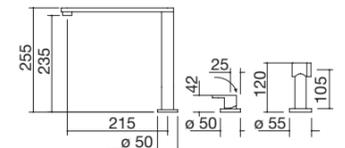


ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316

cod. 1RUBMRKT

€ 938,00

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- base comando: ø 50 mm
- base doccino: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm
- foro doccino: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO

cod. 1RUBMBFRK

€ 794,00

Rubinetto miscelatore B_Free Kit



RUBINETTI COMANDO REMOTO



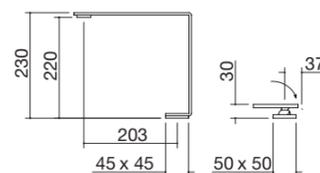
RUBINETTI MISCELATORI con comando remoto

Rubinetto miscelatore Mood Top
con comando remoto



NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 45x45 mm
- base comando: 50x50 mm
- foro rubinetto: Ø 35 mm
- foro comando: Ø 35 mm



ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316

cod. 1RUBMDT

€ 1.190,00



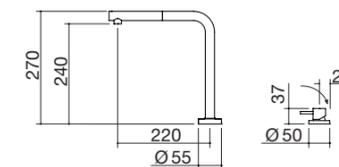
RUBINETTI MISCELATORI con comando remoto

Rubinetto miscelatore Soul
con comando remoto e doccia estraibile



NEW

- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: Ø 55 mm
- base comando: Ø 50 mm
- foro rubinetto: Ø 35 mm
- foro comando: Ø 35 mm



NERO

cod. 1RUBSORN

€ 537,00

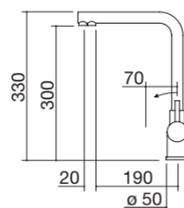


RUBINETTI MISCELATORI 3 vie

Rubinetto miscelatore Glass 3 vie



- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316 cod. 1RUBMGL € 599,00

Accessori

Filtro (comprensivo di cartuccia e timer) cod. 1FGL € 461,00

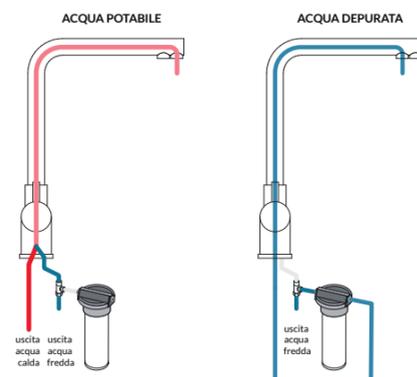
Cartuccia di ricambio (comprensiva di timer per filtro cod. 1FGL) cod. 1CGL € 153,00

Rubinetto miscelatore Glass 3 vie

Glass è totalmente in acciaio inox AISI 316 che svolge due funzioni in un unico corpo: erogazione di acqua depurata e di acqua corrente normale. Permette di usare l'acqua filtrata e depurata solo quando necessario. E' un sistema economico, ecologico e sicuro, pensato per garantire un'acqua sempre pura eliminando i residui di calcare e cloro, causa di cattivi odori. Rispetta l'ambiente perché riduce sensibilmente l'utilizzo di plastica, non genera sprechi d'acqua e permette di risparmiare in totale sicurezza.

È pratico, di poco ingombro, esteticamente integrato. Non necessita di un'installazione particolare ma è sufficiente quella tradizionale. Tutta la tecnologia è racchiusa in una cartuccia la cui rapida e semplice sostituzione non necessita né l'ausilio di attrezzi né l'intervento di un tecnico specializzato. Ogni cartuccia eroga 3000 litri di acqua purissima. Il timer fornito con ogni cartuccia avverte quando si rende necessaria la sostituzione della cartuccia.

I flussi sono separati in modo tale che l'acqua filtrata e depurata rimanga divisa per tutto il suo percorso.



Rubinetto miscelatore Glass 3 vie

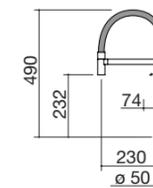


RUBINETTI MISCELATORI doccioni

Rubinetto miscelatore Flexi



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm

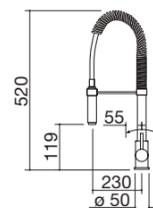


FINITURA INOX SATINATO cod. 1RUBMFX € 644,00

Rubinetto miscelatore Spring



- doccia doppia erogazione
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX CROMATO cod. 1RUBMSGC € 423,00

Rubinetto miscelatore Flexi



Rubinetto miscelatore Spring



DISPENSER

Tutta la praticità di avere il sapone o il detersivo realmente a portata di mano, senza avere flaconi sul bordo lavello. Un vantaggio estetico che diviene anche pratico nel momento in cui il dispenser, disponibile nella versione più o meno compatta, fornisce la possibilità di avere meno ingombro sul piano di lavoro rendendolo più pulito e funzionale.



DISPENSER

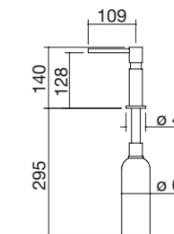
Dispenser Up



Dispenser Compact



- distributore da incasso con contenitore per sapone liquido/detersivo con carica dall'alto, capacità: 0,5 l
- dim. contenitore: \varnothing 65x200 h mm
- base dispenser: \varnothing 45 mm
- foro dispenser: \varnothing 35 mm
- installabile su top con spessore minore o uguale a 65 mm

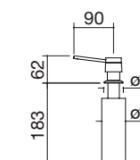


FINITURA INOX SATINATO

cod. 1DSU

€ 268,00

- distributore da incasso con contenitore per sapone liquido/detersivo con carica dall'alto, capacità: 0,3 l
- dim. contenitore: \varnothing 55x170 h mm
- base dispenser: \varnothing 45 mm
- foro dispenser: \varnothing 35 mm
- installabile su top con spessore minore o uguale a 25 mm



FINITURA INOX CROMATO

cod. 1DSC

€ 54,00

Dispenser Up



Dispenser Compact



DISSIPATORI ECOLOGICI

Disponibili per tutti i lavelli e vasche Barazza, permettono di smaltire frutta, verdura, lische di pesce, piccole ossa, pasta, gusci d'uovo, noci e molto altro. Riducono fino al 50% la quantità di rifiuti da conferire in discarica, permettendo di risparmiare notevolmente sui costi di smaltimento e contribuendo in maniera concreta alla tutela dell'ambiente.

DISSIPATORI ECOLOGICI

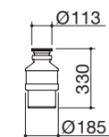
Dissipatore ecologico



Dissipatore ecologico Plus



- componenti trituranti in acciaio inox
- camera di triturazione e scarico in materiale anticorrosione
- piletta in acciaio inox
- sistema singolo di triturazione, motore standard
- alimentazione continua
- motore 200-240V 50/60Hz
- isolamento antirumore
- classe 1
- motore lubrificante permanente
- reset manuale/protezione da sovraccarico
- dispositivo avviamento pneumatico in materiale plastico in dotazione
- potenza: 1/2 HP, 370 W
- foro comando: ø 35 mm

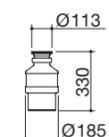


per tutti i lavelli e vasche quadre con pilettoni 3" 1/2

cod. 1DSEC2

€ 357,00

- componenti trituranti in acciaio inox
- camera di triturazione e scarico in materiale anticorrosione
- piletta in acciaio inox
- sistema doppio di triturazione, motore maggiorato
- alimentazione continua
- motore 200-240V 50/60Hz
- isolamento antirumore
- classe 1
- motore lubrificante permanente
- reset manuale/protezione da sovraccarico
- dispositivo avviamento pneumatico in materiale plastico in dotazione
- potenza: 3/4 HP, 600 W
- foro comando: ø 35 mm



per tutti i lavelli e vasche quadre con pilettoni 3" 1/2

cod. 1DSEC1

€ 571,00

Accessori

Dispositivo avviamento radiocomando

cod. 1ADRC

€ 165,00

Adattatore compatibile con dissipatori 1DSEC2 e 1DSEC1 per lavelli con pilettoni plus quadro

cod. 1APQI

€ 118,00

Adattatore compatibile con dissipatori 1DSEC2 e 1DSEC1 per lavelli e Vasche Soul

cod. 1ADS

€ 125,00

PORTAPRESE ELETTRICHE

Barazza propone soluzioni tecnologiche di alto livello estetico e funzionale che consentono di elettrificare i piani cucina senza rinunciare alla pulizia necessaria. Installabili a incasso o filotop, all'occorrenza si chiudono o affondano nel piano per riportare ordine, essenzialità e tutto lo spazio di nuovo disponibile.



PORTAPRESE ELETTRICHE ESTRAIBILI caratteristiche

Torretta portaprese estraibile rotonda



La torretta portaprese estraibile rotonda si utilizza all'occorrenza e, una volta terminato l'impiego, si riabbassa a filo piano, lasciando libero lo spazio.

Torretta portaprese estraibile quadrata

Portaprese dal design particolarmente essenziale che può essere utilizzato anche con coperchio chiuso.



PORTAPRESE ELETTRICHE DA TOP caratteristiche

Portaprese da top Up



Portaprese da top è una soluzione tecnologica di alto livello che consente di elettrificare i piani cucina e può essere utilizzato anche con coperchio chiuso. Dotato di due prese Schuko e una porta USB. Può essere installato a incasso o filotop.

Portaprese da top basculante



Soluzione tecnologica che permette di aggiungere prese elettriche proprio dove servono. Il pratico sistema di rotazione a 180° consente di far scomparire le prese sotto all'elegante coperchio in acciaio inox, disponibile nelle finiture satinato e vintage.



PORTAPRESE ELETTRICHE

Torretta portaprese estraibile rotonda incasso



Torretta portaprese estraibile quadrata incasso



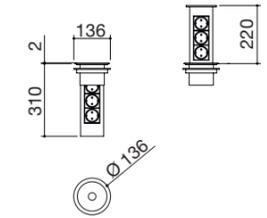
Portaprese da top Up incasso e filo



Portaprese da top basculante incasso



- 3 prese Schuko
- dimensione: ø 13,6 cm
- incasso: ø 12,4 cm

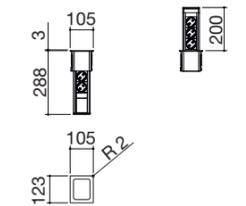


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. 1TPE

€ 394,00

NEW

- 3 prese Schuko
- dimensione: 10,5x12,3 cm
- incasso: 9,5x11 cm

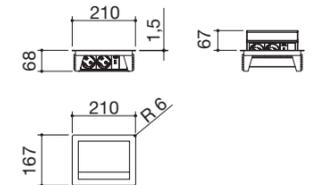


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. 1TPQE

€ 349,00

NEW

- 2 prese Schuko + 1 porta USB
- dimensione: 21x16,7 cm
- incasso: 19,5x15,7 cm
filotop: v. sito web

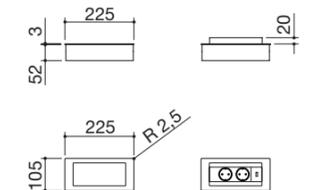


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. 1PPTU

€ 389,00

NEW

- 2 prese Schuko + 1 porta USB
- dimensione: 22,5x10,5 cm
- incasso: 21,5x8,8 cm



COPERCHIO ACCIAIO INOX SATINATO AISI 304 cod. 1PPB

€ 365,00

COPERCHIO ACCIAIO INOX VINTAGE AISI 304 cod. 1PPBV

€ 379,00

ACCESSORI

Un'ampia scelta di accessori rende l'ambiente cucina una vera e propria postazione di lavoro funzionale. Nulla è lasciato al caso, c'è un accessorio per ogni esigenza dall'area lavaggio alla zona cottura, compresi forni e cappe.

ACCESSORI LAVELLI

Tagliere rettangolare in HPL nero

NEW



43 per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul - dimensione tagliere 26x43 cod. 1TOF26N € 95,00

Tagliere scorrevole in HPL nero

NEW



44 per Lab Fusion - dimensione tagliere 48x40 cod. 1TGSL € 119,00

Tagliere scorrevole in HPL nero

NEW



47 per lavelli Mood, Mood Fusion e B_Free Fusion profondità 51 - dimensione tagliere 52x30 cod. 1TGS € 135,00

Tagliere rettangolare in HPL nero



Tagliere gocciolatoio multiuso in HPL nero

NEW



46 per lavelli Mood - dimensione tagliere 40x24 cod. 1TGMD € 99,00

Tagliere rettangolare in polietilene



14 per lavelli con vasca 34x39 - dimensione tagliere 40x35 cod. 1TREP € 68,00

Tagliere rettangolare in polietilene



8 per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul - dimensione tagliere 26x43 cod. 1TOF26 € 78,00

Tagliere rettangolare in polietilene



(*) esclusi cod. 1X1840I, cod. 1X1840S, cod. 1Q1740I e cod. 1Q1740S. (**) esclusi cod. 1LMD91D e cod. 1LMD91S

ACCESSORI LAVELLI

Tagliere rettangolare sagomato in iroko



11 per lavelli con vasca 40x40 e 50x40 - dimensione tagliere 40x30 cod. 1TRES € 71,00

Tagliere rettangolare in iroko



12 per lavelli con vasca 34x39 - dimensione tagliere 40x35 cod. 1TRE € 60,00

Tagliere rettangolare in polietilene



13 per lavelli con vasca 15x30 - dimensione tagliere 31,9x17,1 cod. 1TREPMM € 41,00

Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox

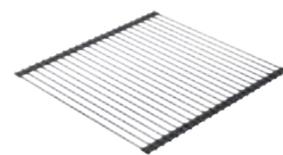


Tagliere multiuso B_Free in acciaio inox e HPL nero



6 per lavelli B_Free e Lab con abbassamento - dimensione tagliere 33x41 cod. 1TBF € 149,00

Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox NEW



45 Per Vasche Quadre (*) escluse Vasche Quadre Soul, lavelli Unique, Mood, B_Open - dimensione griglia 40x44 cod. 1GSPA € 61,00

Scolapasta in acciaio inox



16 per lavelli con vasca 15x30 - dimensione scolapasta 31,5x16,5x11 h cod. 1SCP € 48,00

Tagliere multiuso B_Free



ACCESSORI LAVELLI

Coprivasca forato rettangolare in acciaio inox



25 per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul - dimensione coprivasca 25x43 cod. 1CIVQ € 109,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox con tagliere in HPL nero



40 per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul - dimensione coprivasca 25x43 cod. 1CITN € 170,00

Coprivasca in acciaio inox



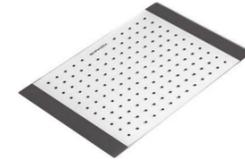
23 quadrato per lavelli con vasca 33x33 - dimensione coprivasca 34x34 cod. 1CI33 € 32,00
24 rettangolare per lavelli con vasca 34x39 - dimensione coprivasca 40x35 cod. 1CI91 € 32,00

(*) esclusi cod. 1X1840I, cod. 1X1840S, cod. 1Q1740I e cod. 1Q1740S. (**) esclusi cod. 1LMD91D e cod. 1LMD91S

Coprivasca rettangolare in acciaio inox con tagliere in HPL nero



Coprivasca in vetro



39 per Vasche Quadre (*), lavello Mood cod. 1LMD92, lavelli Easy, B_Open e Soul - dimensione coprivasca 30x43 cod. 1CV30 € 81,00

Vaschetta forata in acciaio inox



17 per Vasche Quadre, lavelli Unique, Mood (**), Easy e B_Open - dimensione vaschetta 15x43x12 h cod. 1VOF € 112,00
18 per lavelli Lab con 2 vasche, 1 vasca + gocce, 2 vasche + gocce - dimensione vaschetta 15x48,5x12 h cod. 1VLB € 122,00
19 per lavelli B_Free e Lab con abbassamento - dimensione vaschetta 12x41 cod. 1VBF € 112,00

Vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox



20 per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul da 57x50 - dimensione vassoio 25x43x7 h cod. 1VSOF € 167,00
21 per lavelli Lab con 2 vasche, 1 vasca + gocce, 2 vasche + gocce - dimensione vassoio 25x48,5x7 h cod. 1VSLB € 178,00

Vassoio Forato con scolapiatti in acciaio inox



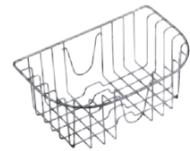
ACCESSORI LAVELLI

Cestello in acciaio inox brillantato



- 2 quadrato per lavelli con vasca 33x33
- dimensione cestello 32,5x32,5x14 h cod. 1CQI € 67,00
- 3 rettangolare per lavelli con vasca 34x39
- dimensione cestello 37,5x33x15,4 h cod. 1CREI € 71,00

Cestello sospeso in acciaio inox brillantato



- 5 per lavelli con vasca 34x39
- dimensione cestello 36,5x23,5x15 h cod. 1CREIM € 82,00

Copripilettoni con pilettone in acciaio inox



- 38 per lavelli e Vasche Quadre con pilettone 3" 1/2 cod. 1CPI € 16,00

Cestello in acciaio inox brillantato



Kit salterello per Vasche Quadre R. "15" NEW



- 54 con copripilettoni in acciaio inox, pilettone 3" 1/2 e troppo-pieno con scarico perimetrale cod. 1SPR € 52,00

Kit salterello per Vasche Quadre R. "12" NEW



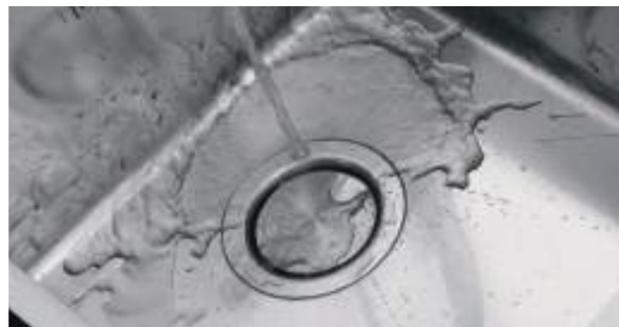
- 55 con pilettone 3" 1/2 plus quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale cod. 1SPQ € 66,00

Kit salterello per Vasche Quadre R. "0" NEW



- 56 con pilettone 3" 1/2 e foro troppo-pieno cod. 1SPF € 36,00

Copripilettoni con pilettone in acciaio inox



ACCESSORI CAPPE

Doppio filtro carbone



- 41 per cappe Mood, Unique, B_Ambient, Steel cod. 1FC1 € 50,00
- 48 per cappa B_Draft da 90 cod. 1FC3 € 145,00
- 49 per cappa B_Draft da 120 cod. 1FC4 € 183,00
- 50 per cappe Fusion cod. 1FC2 € 61,00
- 53 per cappe B_Cover One cod. 1FC5 € 25,00

Cornice in acciaio inox NEW



- 51 Per installazione filtrante cappa B_Ambient da 90
- dimensione cornice 86x50x30 h cod. 1CIF9 € 845,00
- 52 Per installazione filtrante cappa B_Ambient da 120
- dimensione cornice 116x50x30 h cod. 1CIF12 € 995,00



ACCESSORI FORNI

Kit pannelli autopulenti



- 26 Per forni da 60 * cod. 1FPA60 € 78,00
- 31 Per forni da 90 cod. 1FPA93 € 94,00

Piastra per pizza



- 28 Per forni da 60 (esclusi forni Feel combinati e microonde) - dimensione piastra 38x35 cod. 1PP60 € 72,00
- 32 Per forni da 90 - dimensione piastra 53x35 cod. 1PIAPJ € 80,00

Kit 3 coppie di guide estraibili



- 29 Per forni da 60 * cod. 1CE60 € 185,00
- 33 Per forni da 90 cod. 1CE903 € 225,00

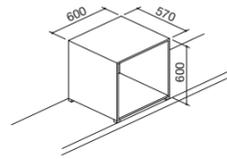
Teglia in pyrex



- 27 Per forni da 60 * - dimensione teglia 44,3x35,5 cod. 1TPX € 67,00

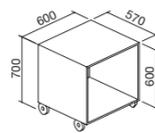
(*) esclusi forni Feel, Officina e microonde

Cubo da banco in acciaio inox



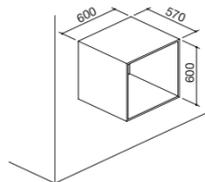
- Per forni da 60 (esclusi forni Feel e microonde) cod. 1CBA60 € 602,00

Cubo su ruote in acciaio inox



- Per forni da 60 (esclusi forni Feel e microonde) cod. 1CBR60 € 727,00

Cubo a parete in acciaio inox



- Per forni da 60 (esclusi forni Feel e microonde) cod. 1CBP60 € 727,00

Kit contenitori per sottovuoto

NEW



- 57 Contenitori in 3 diverse dimensioni cod. 1KS3 € 83,00
- dimensione contenitori 0,7 l Ø 14x7 h
- 1,4 l Ø 14x12,5 h
- 2 l Ø 14x18,5 h

ACCESSORI PIANI COTTURA

Bistecchiera in acciaio



- 34 Per piani cottura B-Free con doppia corona 4 e 5 kW e piani cottura Officina - dimensione bistecchiera 27x26 cod. 1BSIJ € 242,00

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi



- 36 Per piani cottura a gas - conforme alla norma EN 14800 - lunghezza 2 metri cod. 1TFL € 63,00

Bistecchiera in acciaio



Riduzione in ghisa per wok



- 35 Per doppia e tripla corona (esclusi piani cottura Mood) cod. 1RWJ € 29,00

Cartuccia sigillante

- Per piani cottura e lavelli installati a filo cod. 1CSF € 29,00

Riduzione in ghisa per wok



PRODOTTI PER LA PULIZIA

ACCIAIO INOX

Acciaio inox è il nome dato agli acciai ad alto tenore di cromo e nichel per la loro caratteristica di non arrugginire se esposti all'aria e all'acqua. Esistono vari tipi di acciaio inox; Barazza utilizza quello AISI 304 (marchio statunitense: American Iron and Steel Institute) composto per il 18% di cromo e il 10% di nichel, che assicura un'eccezionale resistenza alla corrosione, facilità di pulizia ed elevata igiene.

Per un'ottima manutenzione Barazza raccomanda:

- Dopo l'uso risciacquare bene con acqua e asciugare con un panno pulito o una pelle di daino.
- Utilizzare qualsiasi normale detersivo purché non contenga cloro o suoi composti, come candeggina o acido muriatico.
- Solo per macchie persistenti usare un po' di aceto bianco caldo.
- Non adoperare pagliette in acciaio né altri materiali abrasivi che graffierebbero inevitabilmente la superficie in acciaio.
- Non trascinare oggetti sul piano ma utilizzare tagliere e sottopentole durante le normali operazioni in cucina.
- Evitare di appoggiare pentole calde, forni e fornelli che possono causare deformazioni e ingiallimenti.
- Non lasciare a lungo sulla superficie oggetti di ferro arrugginiti.
- Non lasciare nelle vicinanze del prodotto confezioni e flaconi aperti di detersivi o altre sostanze chimiche.



CREMA DETERGENTE EASY CLEAN

Easy Clean è un detergente cremoso studiato esclusivamente per la pulizia di lavelli, piani cottura, cappe, forni e superfici in acciaio inox in genere. Formulato con materie prime di ottima qualità, ricco di pigmenti lucidanti e di sostanze curanti, rispetta l'acciaio inox togliendo senza fatica depositi calcarei e macchie di grasso. Usato periodicamente o in caso di necessità, conferisce all'acciaio inox nuova brillantezza e una protezione che ritarda il riappannamento e il deposito dello sporco.

PANNO MICROFIBRA EASY CLEAN

Il panno professionale Easy Clean in microfibra Barazza, grazie alla sua azione sgrassante e assorbente, rimuove ogni tipo di sporco dalle superfici in acciaio inox e non, senza lasciare aloni o pelucchi, senza uso di detersivi chimici. L'innovativo prodotto è caratterizzato da un'eccezionale morbidezza e da un'efficacia costante nel tempo che lo rendono supporto indispensabile per le pulizie di tutti i giorni.

PRODOTTI PER LA PULIZIA

Crema detergente Easy Clean



- crema detergente professionale per la pulizia dell'acciaio inox
- pulisce, lucida e protegge l'acciaio inox
- contenuto ml. 250 cad.

confezione da 3 pezzi	cod. 1EC3	€ 33,00
confezione da 12 pezzi	cod. 1EC12	€ 119,00

Panno microfibra Easy Clean



- panno professionale in microfibra per la pulizia quotidiana dell'acciaio inox
- azione sgrassante e assorbente, senza l'utilizzo di detersivi chimici
- dimensioni 46x50 cm

confezione da 3 pezzi	cod. 1PI3	€ 30,00
-----------------------	-----------	---------



COLLEZIONE CLASSICA

Questa serie, dal sapore chiaramente tradizionale, è composta da cucina da 90, da 123 cm ed il blocco lavello da 123 cm. In ogni elemento il ricercato abbinamento tra le finiture e gli smalti avorio, bordeaux e antracite con l'acciaio e l'ottone, garantisce una prestigiosa serie dal carattere dolce e robusto.

CUCINE DA 90/123 pag. 412



CAPPE DA 90/123 pag. 418



SCHIENALI DA 90/123 pag. 418



BLOCCO LAVELLO DA 123 pag. 420



CUCINE DA 90 E 123 caratteristiche

Stile e pulizia formale, per ambienti classici, rustici o moderni

Le cucine ed il blocco lavello Barazza sono realizzati con materiali di primissima qualità, resistenti e inalterabili quali acciaio inox, ghisa e ottone. Funzionale ed elegante lo schienale che unisce la cappa al blocco cottura, così come i diversi accessori, studiati per dare più valore alla cucina. L'ampiezza tra i fuochi, del forno e del vano sottostante con cassetto in acciaio inox sono simbolo di comodità, maneggevolezza e di come Barazza progetta sapientemente i suoi prodotti.



Forno multifunzione da 90



Forno con contaminuti meccanico 90° con suoneria e fine cottura dotato di 7 funzioni di cottura manuale: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, scongelamento rapido.

Tipologie di piani cottura



I piani cottura delle cucine della Collezione Classica sono disponibili nelle seguenti varianti: 4 gas e 2 tripla corona e 3 gas, tripla corona e pesciera per la versione da 90 e 4 gas, 2 tripla corona e Fry Top per la versione da 123.

CUCINE DA 90 E 123 caratteristiche

1 Anta laterale

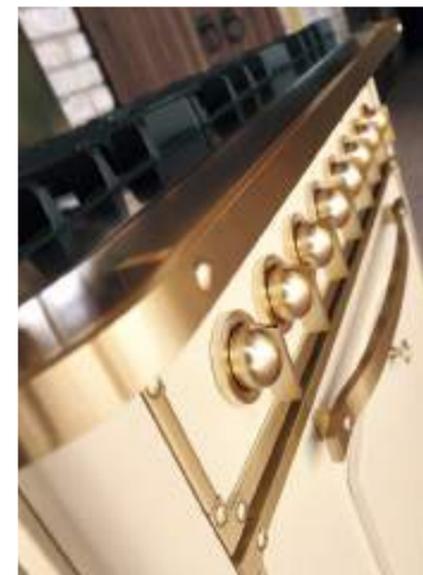
La cucina da 123 è dotata di anta laterale con cassetti estraibili in acciaio inox attrezzati con portaposate, portaspezie, portataglieri in iroko e portabottiglie.

2 Cassetto estraibile

Tutte le cucine sono dotate di un pratico cassetto inferiore estraibile in acciaio inox.

3 Maniglione cucina

È possibile scegliere tra la versione con e senza maniglione in acciaio inox o ottone.



COLLEZIONE CLASSICA tipologie

Gli abbinamenti delle finiture con smalti e acciaio per le cucine, i blocchi lavello e le cappe.



Metallo smaltato avorio finiture ottone



Metallo smaltato bordeaux finiture ottone



Metallo smaltato antracite finiture ottone



Metallo smaltato avorio finiture acciaio inox



Metallo smaltato bordeaux finiture acciaio inox



Metallo smaltato antracite finiture acciaio inox



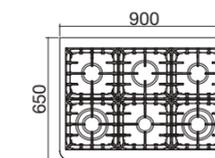
COLLEZIONE CLASSICA cucine da 90

Cucina da 90

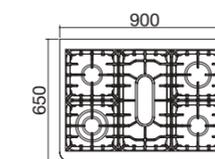


Cucina da 90 con piano cottura

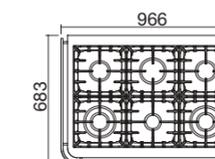
4 gas e 2 tripla corona



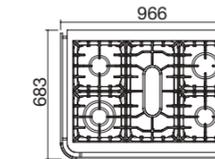
3 gas, tripla corona e pesciera



4 gas e 2 tripla corona con maniglione



3 gas, tripla corona e pesciera con maniglione



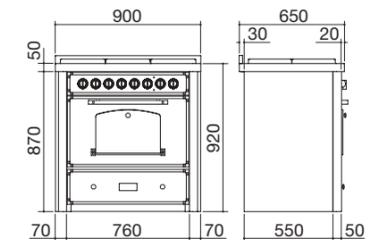
classe **A**

Accessori: **32 34 35 58* 59* 60**

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- maniglie, manopole e finiture in ottone o acciaio inox
- caratteristiche piano cottura: griglie e spartifiamma ghisa
- forno multifunzione da 90': cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, scongelamento rapido
- contaminuti meccanico 90' con suoneria e fine cottura
- capacità forno: 75 litri
- caratteristiche forno: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con cristalli interni termoriflettenti, finestra ribaltabile su porta forno
- dotazioni: alzatina posteriore in acciaio inox da 5x2 cm, maxi spiedo con 4 forchette e 8 spiedini
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,8 kW
- cassetto inferiore estraibile in acciaio inox

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,6 kW
- 1 pesciera: 2,5 kW



* accessori disponibili solo per cucina con pesciera.

Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1B90M6AVI	€ 4.195,00
Avorio con finiture ottone	cod. 1B90M6AVO	€ 4.195,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1B90M6BOI	€ 4.195,00
Bordeaux con finiture ottone	cod. 1B90M6BOO	€ 4.195,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1B90M6ANI	€ 4.195,00
Antracite con finiture ottone	cod. 1B90M6ANO	€ 4.195,00

Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1B90M5AVI	€ 4.046,00
Avorio con finiture ottone	cod. 1B90M5AVO	€ 4.046,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1B90M5BOI	€ 4.046,00
Bordeaux con finiture ottone	cod. 1B90M5BOO	€ 4.046,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1B90M5ANI	€ 4.046,00
Antracite con finiture ottone	cod. 1B90M5ANO	€ 4.046,00

Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1B90M6AVIM	€ 4.443,00
Avorio con finiture ottone	cod. 1B90M6AVOM	€ 4.443,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1B90M6BOIM	€ 4.443,00
Bordeaux con finiture ottone	cod. 1B90M6BOOM	€ 4.443,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1B90M6ANIM	€ 4.443,00
Antracite con finiture ottone	cod. 1B90M6ANOM	€ 4.443,00

Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1B90M5AVIM	€ 4.297,00
Avorio con finiture ottone	cod. 1B90M5AVOM	€ 4.297,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1B90M5BOIM	€ 4.297,00
Bordeaux con finiture ottone	cod. 1B90M5BOOM	€ 4.297,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1B90M5ANIM	€ 4.297,00
Antracite con finiture ottone	cod. 1B90M5ANOM	€ 4.297,00

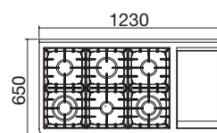
COLLEZIONE CLASSICA cucine da 120

Cucina da 123

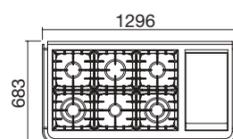


Cucina da 123 con piano cottura

4 gas, 2 tripla corona e Fry Top



4 gas, 2 tripla corona e Fry Top con manigliere



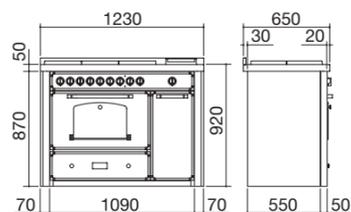
classe **A**

Accessori: **32 34 35 59**

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- maniglie, manopole e finiture in ottone o acciaio inox
- caratteristiche piano cottura: griglia e spartifiamma ghisa, Fry Top in acciaio inox
- forno multifunzione da 90: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, scongelamento rapido
- contaminuti meccanico 90' con suoneria e fine cottura
- capacità forno: 75 litri
- caratteristiche forno: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con cristalli interni termoriflettenti, finestra ribaltabile su porta forno
- dotazioni: alzatina posteriore in acciaio inox da 5x2 cm, maxi spiedo con 4 forchette e 8 spiedini
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,8 kW
- cassetto inferiore estraibile in acciaio inox
- anta laterale con cassetti estraibili in acciaio attrezzati con portaposate, portaspesie, portataglieri con taglieri in iroko e portabottiglie

Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,6 kW
- 1 Fry Top: 2,5 kW



Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1B120AVI	€ 8.109,00
Avorio con finiture ottone	cod. 1B120AVO	€ 8.109,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1B120BOI	€ 8.109,00
Bordeaux con finiture ottone	cod. 1B120BOO	€ 8.109,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1B120ANI	€ 8.109,00
Antracite con finiture ottone	cod. 1B120ANO	€ 8.109,00

Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1B120AVIM	€ 8.416,00
Avorio con finiture ottone	cod. 1B120AVOM	€ 8.416,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1B120BOIM	€ 8.416,00
Bordeaux con finiture ottone	cod. 1B120BOOM	€ 8.416,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1B120ANIM	€ 8.416,00
Antracite con finiture ottone	cod. 1B120ANOM	€ 8.416,00

COLLEZIONE CLASSICA complementi per cucine da 90 e 123

Piastra Fry Top in acciaio inox



58 per cucina con pesciera - dimensione piastra 52x28 cod. 1FYT € 542,00

Coperchio di cottura in acciaio inox



59 per Fry Top - dimensione coperchio 45,5x27 cod. 1COPFY € 194,00

Piastra per pizza



32 per forni da 90 - dimensione piastra 53x35 cod. 1PIAPJ € 80,00

Doppio filtro carbone



41 Per cappa da 90 e 123 cod. 1FC1 € 50,00

Bistecchiera in acciaio inox



34 dimensione bistecchiera 27x26 cod. 1BSIJ € 242,00

Kit di 3 coppie di guide telescopiche ad estrazione totale



60 per griglia e leccarda forno cod. 1CE90 € 198,00

Riduzione in ghisa per wok



35 Per tripla corona cod. 1RWJ € 29,00





CAPPE E SCHIENALI

Cappa aspirante e depurante con filtri in acciaio inox a labirinto, antigrasso, asportabili e lavabili, dotata di motore tangenziale a 3 velocità con filtri carbone. Funzionale ed elegante lo schienale che unisce la cappa al blocco cottura.

COLLEZIONE CLASSICA Cappe e Schienali

Cappa aspirante da 90



Cappa aspirante da 123



Schienale da 90

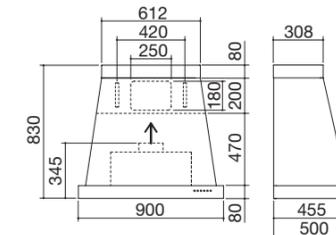


Schienale da 123



Accessori: 41

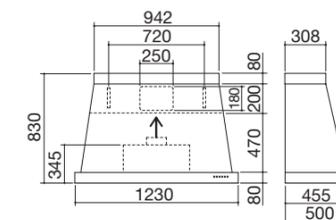
- cappa aspirante e depurante con filtri carbone
- pulsantiera meccanica
- velocità: 3
- portata: 850 m³/h
- pressione: 540 Pa
- rumorosità: 58-71 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm
- illuminazione: faretti alogeni
- filtri: acciaio a labirinto, antigrasso, asportabili e lavabili
- classe D
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1KP90AV	€ 1.675,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1KP90BO	€ 1.675,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1KP90AN	€ 1.675,00

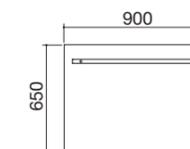
Accessori: 41

- cappa aspirante e depurante con filtri carbone
- pulsantiera meccanica
- velocità: 3
- portata: 850 m³/h
- pressione: 540 Pa
- rumorosità: 58-71 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm
- illuminazione: faretti alogeni
- filtri: acciaio a labirinto, antigrasso, asportabili e lavabili
- classe D
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



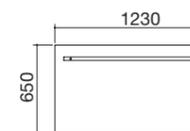
Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1KP120AV	€ 1.965,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1KP120BO	€ 1.965,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1KP120AN	€ 1.965,00

- acciaio inox AISI 304
- supporto di rinforzo



Con maniglione in acciaio inox	cod. 1BSH90I	€ 279,00
Con maniglione in ottone	cod. 1BSH90O	€ 279,00

- acciaio inox AISI 304
- supporto di rinforzo



Con maniglione in acciaio inox	cod. 1BSH120I	€ 394,00
Con maniglione in ottone	cod. 1BSH120O	€ 394,00

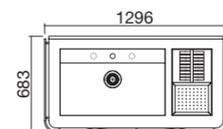
BLOCCO LAVELLO

Il blocco lavello da 123 cm con maniglione, compatto e funzionale, è dotato di vasca capiente, vaschetta attrezzata e ampi cassettoni.

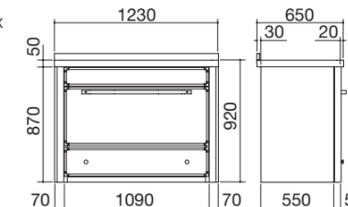


COLLEZIONE CLASSICA Blocco Lavello da 123

Blocco lavello da 123 con maniglione



- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- maniglie, manopole e finiture in ottone o acciaio inox
- dimensione vasche: 74x37x16 h e 28x47x10 h attrezzata con scolapiatti, scolabicchieri e tagliere in iroko
- dotazioni: pilettoni 3" 1/2, foro troppo-pieno, alzatina posteriore in acciaio inox 5x2
- foro rubinetto: 1 di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- cassettoni in acciaio inox attrezzati per la raccolta differenziata
- cassetto inferiore estraibile in acciaio inox
- maniglione in ottone o acciaio inox
- il rubinetto miscelatore non è incluso



Avorio con finiture acciaio inox	cod. 1B120LAVI	€ 5.143,00
Avorio con finiture ottone	cod. 1B120LAVO	€ 5.143,00
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. 1B120LBOI	€ 5.143,00
Bordeaux con finiture ottone	cod. 1B120LBOO	€ 5.143,00
Antracite con finiture acciaio inox	cod. 1B120LANI	€ 5.143,00
Antracite con finiture ottone	cod. 1B120LANO	€ 5.143,00

Abbinamenti suggeriti



B. Open One pag. 375
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379
B. Free Kit pag. 387
Kit Top pag. 387
Flexi pag. 391
Spring pag. 391

1 Vasca attrezzata

Il blocco lavello è dotato di vasca e vaschetta attrezzata con scolapiatti, scolabicchieri e tagliere in iroko.

2 Cassettone raccolta differenziata

Il cassettoni frontale è attrezzato per la raccolta differenziata.

3 Cassetto inferiore

Il blocco lavello è dotato di un pratico cassetto inferiore in acciaio inox.



PESI E VOLUMI ricerca per codice

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m³)	Peso (kg)
1QR7040SQ	349	79,5x49,5x27	0,11	9
1QSO61BS	359	69x59x30	0,12	11,4
1QSO61NS	358	69x59x30	0,12	11,4
1QSO81BS	359	87x58x29	0,15	14,3
1QSO81NS	358	87x58x29	0,15	14,3
1QSO82BS	359	87x58x29	0,15	16,9
1QSO82NS	358	87x58x29	0,15	16,9
1RUBMBF1	376	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBF1C	376	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBFA	385	50,5x30x8,5	0,01	3,7
1RUBMBFRK	387	42,5x27x6,5	0,01	3,9
1RUBMBLC	376	46,5x24x6,5	0,01	1,8
1RUBMBLI	376	46,5x24x6,5	0,01	1,8
1RUBMBO1	375	43,5x27,5x8,5	0,01	1,9
1RUBMBOA	385	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBMD1	371	48x31x9	0,01	2,8
1RUBMD2	371	48x31x9	0,01	3,3
1RUBMDT	388	48x31x10	0,01	2,9
1RUBMFSC	376	37,5x20x7,5	0,01	1,5
1RUBMFTC	377	50,5x30x8	0,01	2,3
1RUBMFX	391	80x32,5x8,5	0,02	2,9
1RUBMFYL	373	49,5x25,5x8,5	0,01	2
1RUBMGL	390	46x29x8,5	0,01	2,6
1RUBMLB4	373	49,5x25,5x8,5	0,01	2,6
1RUBMLB4C	373	49,5x25,5x8,5	0,01	2,6
1RUBMLBI	373	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMLBIC	373	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMOF1	377	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMOF1C	377	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMRKT	387	58x29x15	0,03	3,3
1RUBMS2	375	43x27x6	0,01	2,2
1RUBMSGC	391	56x29,5x8	0,01	3,7
1RUBMST	379	59x25x9,5	0,01	2,1
1RUBMSTD	379	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBMSTDV	380	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBSODB	381	50x31x9	0,01	2,6
1RUBSORN	389	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBUN1	129-383	49,5x26x8	0,01	2,8
1RUBUN2	129-383	50x30,5x8	0,01	2
1RUBUN2D	129-383	50x30,5x8	0,01	2,6
1TPE	399	50x21x19	0,02	1,7
1TPQE	399	38x26,5x16	0,02	1,9
1X1840I	341	26x49,5x27	0,03	3,8
1X1840S	341	26x49,5x27	0,03	3,3
1X3440I	341	43x49,5x27	0,06	5,5
1X3440IV	345	43x49,5x27	0,06	5,5
1X3440S	341	43x49,5x27	0,06	5
1X3440SV	345	43x49,5x27	0,06	5
1X4040I	341	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1X4040S	341	49,5x49,5x27	0,07	5,5
1X4540I	342	59,5x49,5x27	0,08	6,8
1X4540S	342	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X5040I	342	59,5x49,5x27	0,08	7,2
1X5040IV	345	59,5x49,5x27	0,08	7,2
1X5040S	342	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X5040SV	345	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X642I	342	64x49,5x27	0,09	8,2
1X642S	342	64x49,5x27	0,09	7,7
1X7040I	343	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X7040IV	345	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X7040IVK	347	79,5x49,5x27	0,11	14,6
1X7040S	343	79,5x49,5x27	0,11	8,2
1X7040SV	345	79,5x49,5x27	0,11	8,2
1X842I	343	90x50x28	0,13	10,3
1X842S	343	90x50x28	0,13	9,8



GARANZIA E ASSISTENZA

Barazza offre un servizio completo, efficiente e puntuale, sia nella fase di prevendita, che durante l'acquisto e nel post-vendita. Barazza inoltre ha creato ed organizzato un Servizio Assistenza con tecnici altamente specializzati, a conferma dell'assoluta professionalità dell'azienda.

ASSISTENZA TECNICA E SERVIZI POST-VENDITA

Garanzia



Gli elettrodomestici Barazza sono conformi alle direttive CEE e garantiti sul territorio nazionale per 2 anni.

Punti vendita

Per conoscere l'elenco aggiornato dei distributori autorizzati, consultare il sito www.barazzasrl.it.

Servizio Assistenza

Barazza assicura la massima collaborazione post-vendita. A tal fine ha creato ed organizzato un Servizio Assistenza con tecnici altamente specializzati. Per la richiesta di intervento in garanzia sarà sufficiente presentare il certificato di garanzia assieme alla ricevuta fiscale o altro documento fiscalmente obbligatorio.

Per rivolgersi direttamente al servizio assistenza:

Consultare il sito www.barazzasrl.it per conoscere l'elenco aggiornato dei Centri Assistenza Tecnici Autorizzati o accedere al Servizio Ricambi, oppure contattare il numero +39 0438 62888.

Servizio informazioni

Barazza mette a disposizione un Servizio Informazioni per soddisfare tempestivamente qualsiasi esigenza relativa a:

- informazioni su prodotti e accessori
- soluzione dei problemi
- libretti istruzioni
- informazioni sulle modalità di installazione

Per rivolgersi direttamente al servizio informazioni:

e-mail customer@barazzasrl.it

Area riservata

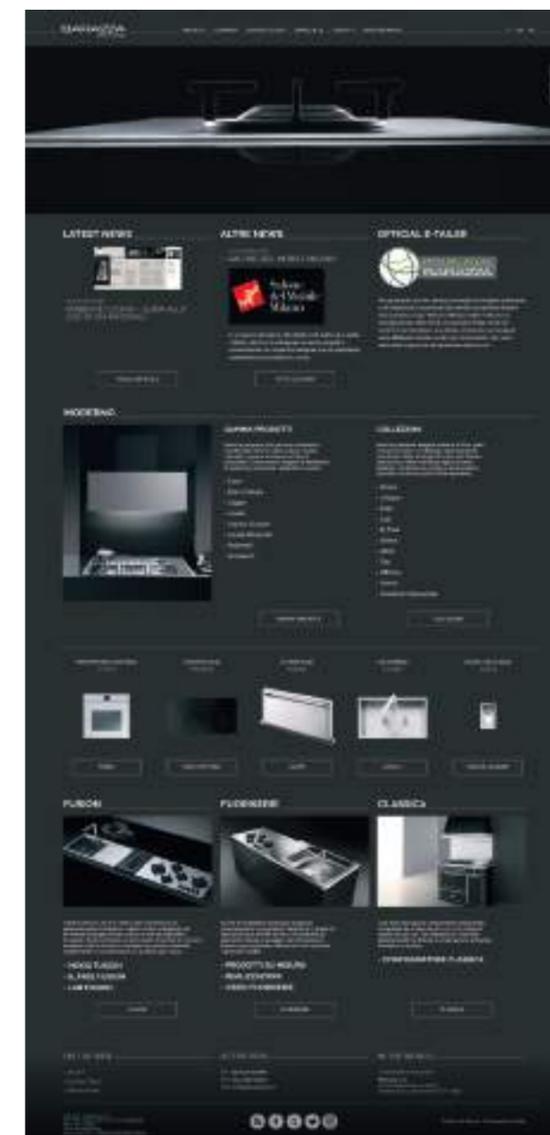
Inserendo le proprie credenziali d'accesso, è possibile accedere all'area riservata Barazza dove consultare tutta la documentazione on-line, i configuratori Mood, Lab e B_Free Fusion e il listino Fuoriserie interattivo.

Note generali

Barazza si riserva la facoltà di apportare, in ogni momento e senza preavviso, ogni modifica ritenuta utile al miglioramento dei propri prodotti. La riproduzione dei colori è da ritenersi puramente indicativa.

Sono tassativamente vietate le riproduzioni del presente catalogo, anche parziali, per fini commerciali senza specifica autorizzazione da parte di Barazza.

I prezzi di listino sono da considerarsi al netto di IVA, trasporto ed eventuale ECO-contributo RAEE.



Certificazioni



Barazza è certificata secondo gli standard UNI EN ISO 9001 e 14001. Oltre alla certificazione UNI EN ISO 9001, che garantisce il controllo qualità e l'ottimizzazione dei processi produttivi e pone come obiettivo primario la soddisfazione dei clienti, Barazza è conforme alla UNI EN ISO 14001 con lo scopo di mantenere attivo e migliorare il proprio sistema ambientale gestendo in maniera efficace ed eco-sostenibile gli impatti delle proprie attività, ottimizzando le risorse naturali ed energetiche e attuando puntuali sistemi di controllo per lo smaltimento dei rifiuti e la prevenzione dell'inquinamento ambientale.

Art Direction: Claim.Brandindustry
Photography: Fotografica, Contratti Company, Franco Zanussi
Styling: Doris Andreutti
Technical Layout Editor: Artlinea - PN
Lithography: Daniele Casarsa

Paper: carta Patinata opaca 130gr
Cover: cartoncino Fedrigoni Symbol Card 330gr
Printed in Italy: Tintoretto – 03.2018

BARAZZA
taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888 - Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it - www.barazzasrl.it

