2022
2023



BARAZZA
taste of design

GUIDA ALLA LETTURA
parte tecnica

Lavello Easy incasso da 86x51
1 vasca + gocciolatoio





5 Plus prodotto

Tipologie d'installazione — 1

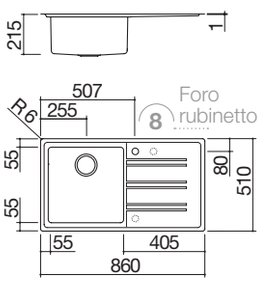
Accessori prodotti — 4

IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio "15"
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, copripilettone 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

6 Base

2 Specifiche tecniche



7 Disegno tecnico

ACCIAIO INOX gocciolatoio dx	cod. **1LES91PD**
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx	cod. **1LES91PS**

3 Codice prodotto

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 e scolapasta, studiati per migliorare l'operatività in cucina. Per maggiori informazioni, consultare il capitolo Accessori da pag. 402.

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.

2022
2023

Con il catalogo 2022-23, 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


BARAZZA

LA CREATIVITÀ COME FONTE D'ISPIRAZIONE.

Oltre 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.




BARAZZA



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.

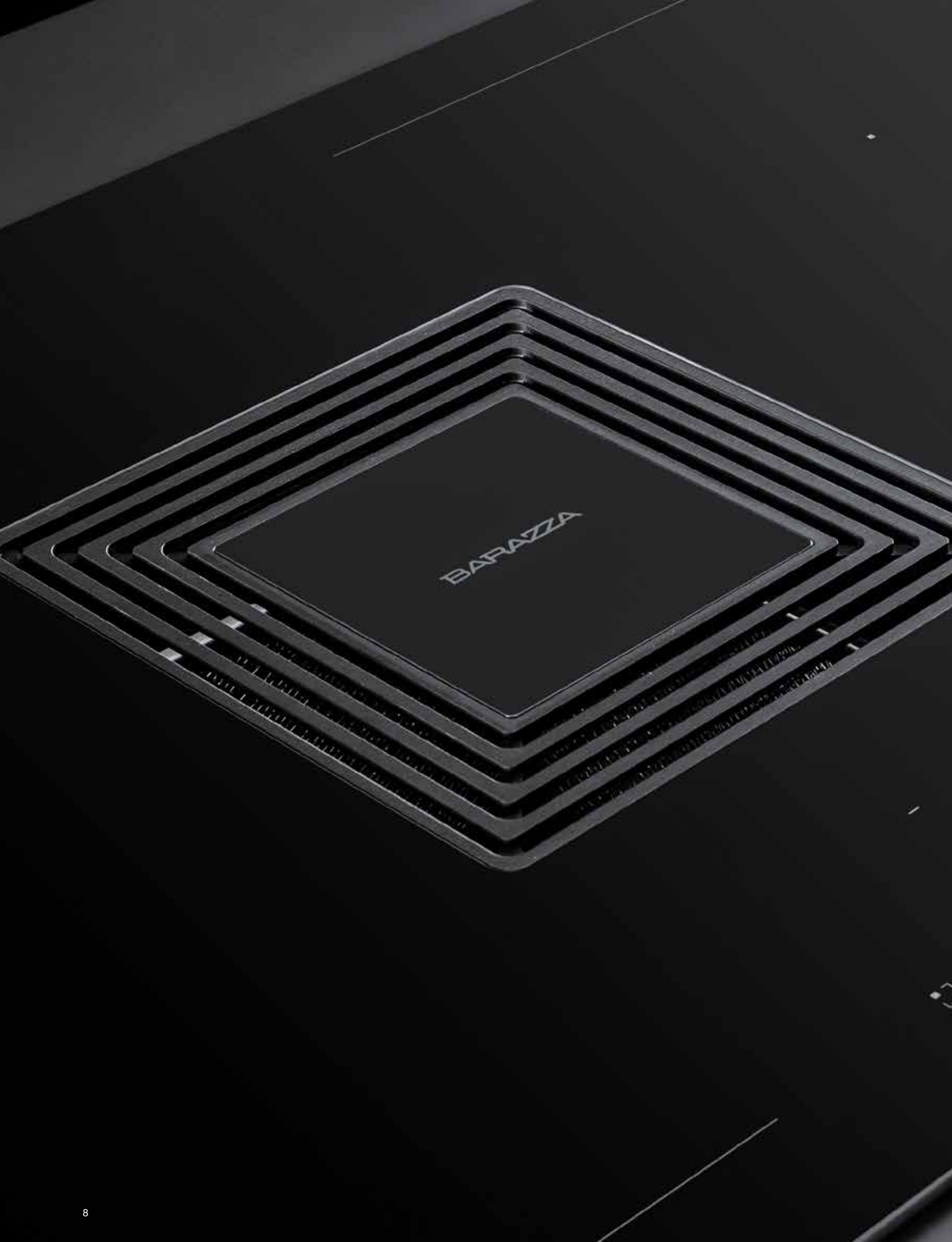




IL BENESSERE COME CRITERIO SELETTIVO.

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.

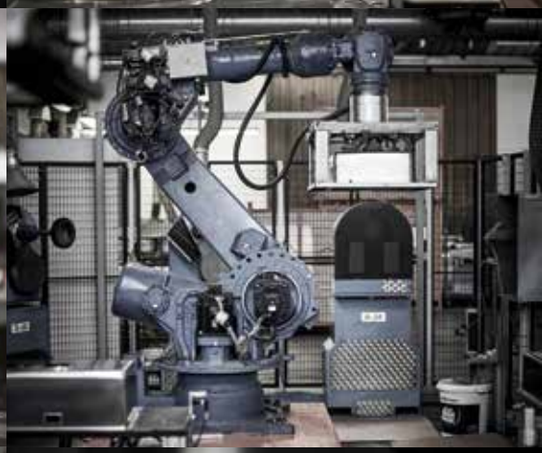

BARAZZA

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.









PREMILAMIERA 1
PREMILAMIERA 2
MOTOPOMPA 1
MOTOPOMPA 2
MOTOPOMPA 3
MOTOPOMPA 4





UNA STORIA CHE PARLA DI FUTURO, DA OLTRE 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.





AVERE GRANDI PROGETTI, SAPERE COME REALIZZARLI.

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. 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.







LA SOSTANZA DELL’APPARENZA.

Acciaio inox è il nome che definisce tutti gli acciai ad alto tenore di cromo e nichel che associano all’efficienza e alla resistenza, l’essenzialità e l’eleganza di un materiale dalla raffinatezza ineguagliabile.
Barazza per i suoi prodotti impiega particolari qualità di acciaio inox: l’AISI 304 (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, e l’acciaio inox AISI 316, particolarmente bello da vedere ed estremamente resistente agli agenti atmosferici, tanto da essere impiegato per la realizzazione della collezione Outdoor di Barazza. Tali materiali rappresentano in modo esemplare il concetto di sostenibilità ecologica perché completamente riciclabili, privi di emissioni tossiche, i perfetti testimonial dell’attenzione e della qualità Barazza.

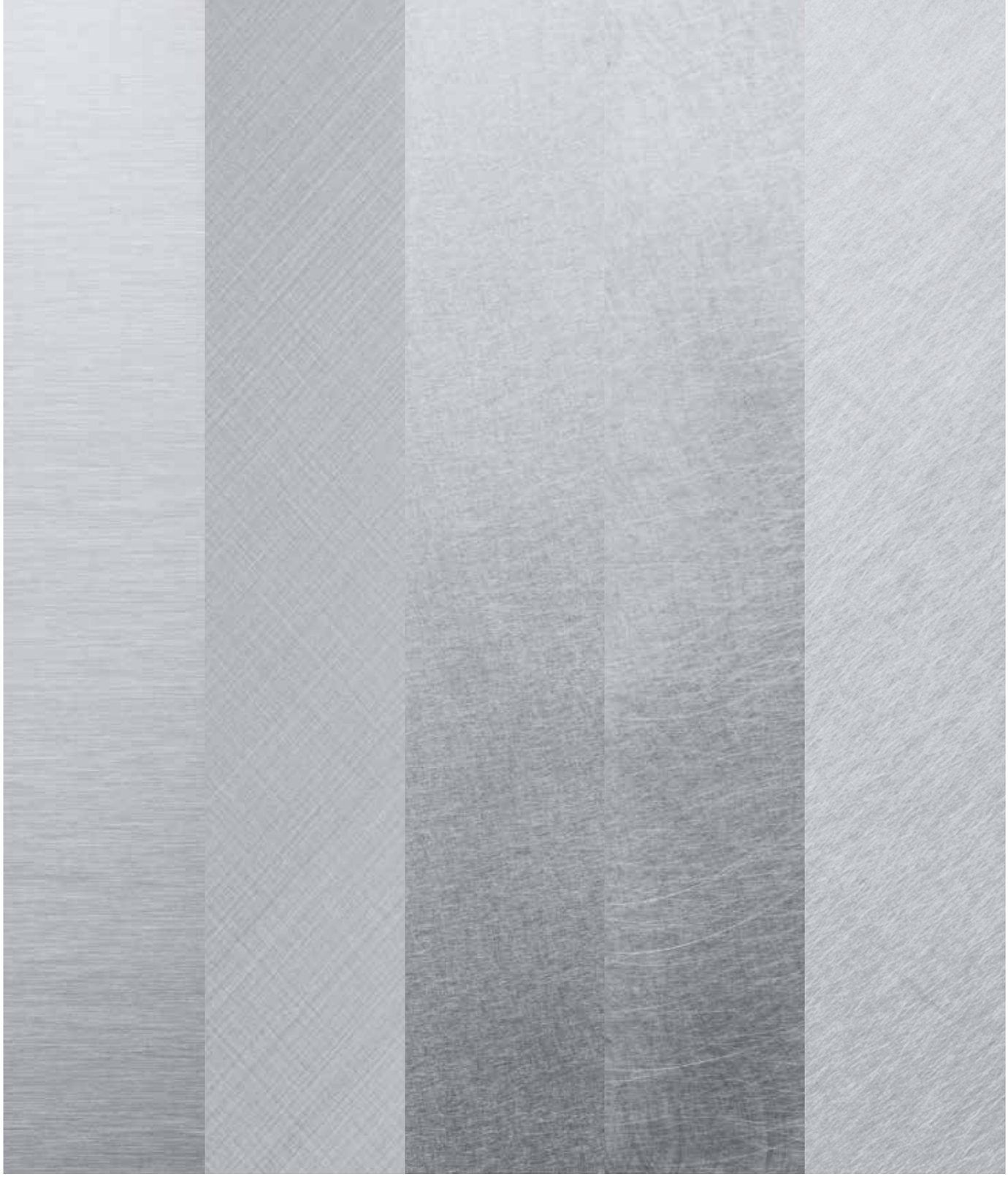




UNA MATERIA, INFINITE INTERPRETAZIONI.

L’acciaio, un materiale unico, ideale per trattamenti che trasformano la sua superficie liscia e riflettente in un’inedita sostanza materica, morbida, setosa. La proposta Barazza comprende 5 differenti finiture, tutte di elevato pregio estetico, ciascuna pensata per soddisfare differenti esigenze di stile.

Finitura satinata Scotch Brite dall’anima raffinata ed elegante. Finitura Trama, intrecci di linee donano una nuova matericità ai volumi vestendo di praticità i contenuti. Finitura Mat combina il design a un pratico effetto anti-impronta. Finitura Vintage vede la materia prendere vita grazie a una lavorazione manuale e artigianale della superficie che rende ogni pezzo unico e irripetibile. Finitura Ice, la cui soffusa lucentezza evoca le trasparenze del ghiaccio.



ACCIAIO INOX SATINATO

ACCIAIO INOX TRAMA

ACCIAIO INOX MAT

ACCIAIO INOX VINTAGE

ACCIAIO INOX ICE

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, alla collezione Outdoor pensata per allestire anche gli spazi all'aperto, fino ai Fuoriserie, carta bianca a piena disposizione del cliente per comporre il proprio 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.



4

OUTDOOR

La libertà di vivere il proprio tempo, in nuovi spazi.



COLLEZIONI

Le Collezioni Barazza presentano eleganti sistemi di forni, piani cottura, lavelli, cappe, canali attrezzati, 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.



2





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.

3



OUTDOOR

Un desiderio di libertà pervade lo spirito della collezione Outdoor di Barazza. La bellezza del design si fa strumento per dar vita a funzionalità mai provate prima. Ne nasce una collezione pensata per esaltare quel sentimento di autonomia che pervade ognuno di noi e si concretizza in infinite possibilità di gestire il proprio tempo in nuovi spazi. Inediti orizzonti di sole, di mare e di verde, fanno da cornice ai momenti più emozionanti, da vivere in totale spensieratezza grazie alla resistenza dell'acciaio inox AISI 316, un materiale particolarmente bello da vedere ed estremamente resistente agli agenti atmosferici.



INDICE GENERALE

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

COLLEZIONI



pag. 32

FUSION



pag. 80

MIZU KASAI



pag. 114

FORNI, ABBATTITORI, MACCHINE CAFFÈ, SOTTOVUOTO, SCALDAVIVANDE



pag. 134

PIANI COTTURA



pag. 190

CAPPE



pag. 246

LAVELLI E VASCHE QUADRE
ACCIAIO INOX



pag. 262

LAVELLI E VASCHE QUADRE
B_GRANITE



pag. 322

CANALI ATTREZZATI



pag. 342

RUBINETTI E ACCESSORI



pag. 358

OUTDOOR



pag. 412

INFORMAZIONI TECNICHE



pag. 440

COLLEZIONE ICON

Icon è la nuova forma della funzionalità Barazza. Un'innovativa idea di design per una collezione di forni che raggiunge vette ancora inesplorate di raffinatezza ed eleganza. La totale ergonomia degli elementi permette di coprire una estesa gamma di necessità che spaziano dai forni da 60, ai combinati vapore e microonde e agli abbattitori con la possibilità di aggiungere la macchina da caffè e il cassetto sottovuoto o scaldavivande.
Glass, Steel, Exclusive, Trama e Mat: molteplici finiture per scegliere come ribadire la propria idea di stile.





Macchina da caffè Icon Steel incasso compatta - pag. 163 - **cod. 1CFEVS**
Forno Icon Steel incasso vapore combinato compatto - pag. 162 - **cod. 1FEVSVC**
Abbattitore di temperatura Icon Steel incasso compatto - pag. 163 - **cod. 1ABEVS**
Forno Icon Steel incasso microonde combinato compatto - pag. 162 - **cod. 1FEVSMC**





Forno Icon Glass incasso vapore combinato compatto - pag. 156 - **cod. 1FEVGVC**
Abbattitore di temperatura Icon Glass incasso compatto - pag. 157 - **cod. 1ABEVG**
Macchina da caffè Icon Glass incasso compatta - pag. 157 - **cod. 1CFEVG**

COLLEZIONE
VELVET ADVANCE

Il design più essenziale, declinato nelle finiture inox e vetro nero, si fa veicolo della tecnologia più evoluta. Velvet Advance è la nuova collezione di forni Barazza che abbina a uno schermo full Touch Screen, dalla immediata usabilità, il primo sistema di sanificazione dell'aria dell'ambiente domestico, integrato in un forno.





2x Forno Velvet Advance Glass incasso da 60 - pag. 177 - **cod. 1FVAPN**

COLLEZIONE MIZU KASAI

Mizu e Kasai, “acqua e fuoco” nella cultura giapponese, vengono tradotti dalla creatività italiana per divenire lavelli e piani cottura, due anime di una collezione totalmente ispirata al rigore delle regole e alla pulizia delle linee.







2x Forno Velvet Advance Steel incasso da 60 - pag. 179 - **cod. 1FVAPI**
Lavello Mizu incasso da 130x52 - pag. 131 - **cod. 1LMZ135**
Piano cottura induzione Kasai Space incasso da 90 - pag. 123 - **cod. 1PKS90N**



Piano cottura Kasai Zero Plus incasso da 90 - pag. 122 - **cod. 1PKZP9N**
Lavello Mizu incasso da 80x52 - pag. 130 - **cod. 1LMZ81**
Rubinetto miscelatore Mizu Kit Abbattibile - pag. 132 - **cod. 1RUBMZK**



Tutto ciò che serve è proprio lì sulla superficie, ma la sua natura affonda in un'anima profonda. Il piano cottura a induzione Kasai Zero Plus custodisce al centro un cuore aspirante dalle elevate prestazioni. La cappa, a filo con il piano cottura, garantisce un trattamento dell'aria che la rende pressoché priva di odori e di vapore acqueo. L'ampiezza del lavello con vasca singola Mizu e la pulizia delle linee dei piani Kasai, insieme alla perfetta aspirazione, rendono l'ambiente cucina il luogo del vivere.



archiproducts
DESIGN AWARDS
WINNER 2020

COLLEZIONE LAB EVOLUTION

La modularità e la flessibilità si vestono di uno stile puro ed essenziale che corre lungo la superficie, rimanendo perfettamente in linea con il piano. Con i piani cottura Lab Evolution, disponibili anche nella versione a induzione, la spiccata personalità di Lab si arricchisce di inedite evoluzioni: una profondità più ampia e bruciatori Flat Eco-Design.



2x Forno Icon Exclusive incasso da 60 - pag. 167 - **cod. 1FEVEPN**
Piano cottura Lab Evolution incasso e filo da 120 - pag. 207 - **cod. 1PLE3D**
Vasca quadra Flexi R. “0” incasso e filo da 80x46 - pag. 309 - **cod. 1QA841I**
Rubinetto miscelatore Soul - pag. 383 - **cod. 1RUBSORN**
Kit salterello Smart nero - pag. 407 - **cod. 1SPSN**
Griglia d’appoggio in HPL nero - pag. 406 - **cod. 1GQN**

L’evoluzione del design delinea una nuova prossimità con il piano di lavoro. I fuochi, comandati dalle eleganti manopole Flat, disegnano soli fitti di raggi.





Piano cottura Lab Evolution incasso e filo da 90 - pag. 207 - **cod. 1PLE2D**
Portaprese Smart con presa Schuko - pag. 393 - **cod. 1PSS**
Portaprese Smart con porte USB - pag. 393 - **cod. 1PSU**

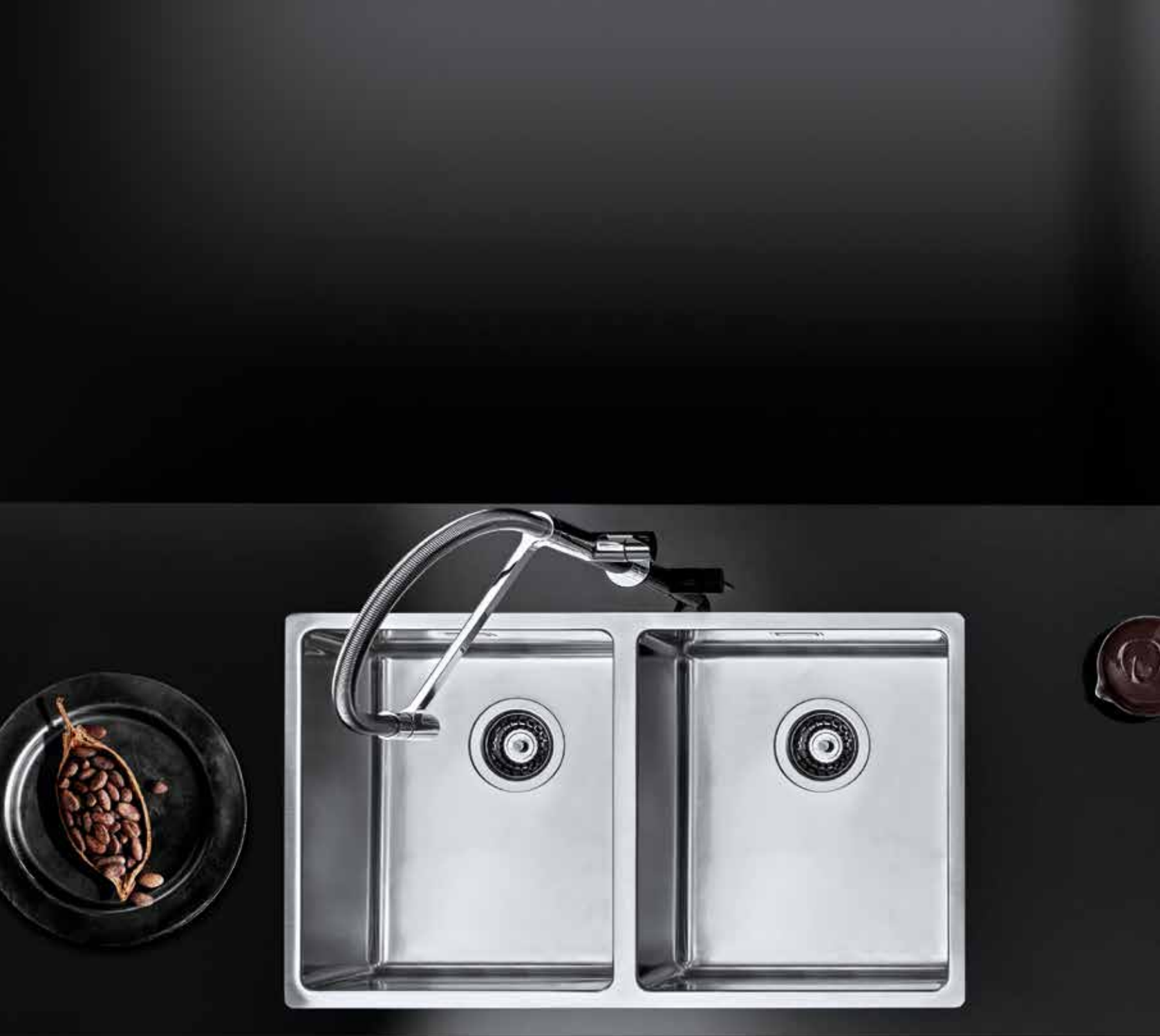


COLLEZIONE LAB

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 piani cottura, lavelli e rubinetti e si esprime anche nel programma Fusion e nel sistema coordinato di accessori.



2x Forno City Steel incasso da 60 - pag. 181 - **cod. 1FCYPI**
Vasca Quadra R. “0” da 70x40 incasso e filo - pag. 320 - **cod. 1Q7040I**
Rubinetto miscelatore Flexi - pag. 387 - **cod. 1RUBMFX**
Piano cottura Lab incasso e filo da 90 - pag. 208 - **cod. 1PLB2T**
Cappa B_Draft downdraft modulo da 90 - pag. 260 - **cod. 1KBDD9**
Portaprese da top basculante - pag. 397 - **cod. 1PPB**





Piano cottura Lab incasso e filo da 90 - pag. 208 - **cod. 1PLB5**
Doppia Vasca Quadra R. “15” da 75x44 incasso e filo - pag. 312 - **cod. 1X842I**
Rubinetto miscelatore Flexi - pag. 387 - **cod. 1RUBMFX**
Portaprese da top Up - pag. 397 - **cod. 1PPTU**

COLLEZIONE MOOD

L’acciaio inox pieno dallo spessore di 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.
La possibilità di scegliere fra le finiture acciaio inox satinato,
Mat, vetro nero e vetro bianco permette di adattarne
lo stile alle proprie esigenze.





Piano cottura Mood incasso da 90 - pag. 212 - **cod. 1PMD95**
Cappa Mood parete modulo da 90 - pag. 250 - **cod. 1KMDP9**
Lavello Mood incasso da 86x51 - pag. 278 - **cod. 1LMDR91D**
Rubinetto miscelatore Mood One - pag. 363 - **cod. 1RUBMD1**



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



Piano cottura Mood incasso da 90 - pag. 216 - **cod. 1PMD95N**
Lavello Mood incasso da 86x51 - pag. 278 - **cod. 1LMDR91**
Rubinetto miscelatore Mood One - pag. 363 - **cod. 1RUBMD1**
Tagliere gocciolatoio multiuso in HPL nero - pag. 405 - **cod. 1TGMD**



2x Forno Unique Advance incasso da 60 - pag. 185 - **cod. 1FUAM**
Forno microonde da incasso - pag. 189 - **cod. 1MOIV**
Piano cottura Unique incasso da 100 - pag. 222 - **cod. 1PUN105**
Cappa Unique parete modulo da 120 - pag. 252 - **cod. 1KUNP121**
Lavello Unique incasso da 79x51 - pag. 288 - **cod. 1LUN81**
Canale incasso e filo da 90 - pag. 350 - **cod. 1CI90**
Canale da inserimento da 180 - pag. 350 - **cod. 1CIA180**



COLLEZIONE UNIQUE

Una lavorazione apparentemente casuale, in realtà frutto di attente valutazioni e opportune correzioni, è la caratteristica dell'acciaio con finitura 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.

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.



Forno Unique Advance incasso da 60 - pag. 185 - **cod. 1FUAM**
Piano cottura Unique incasso da 100 - pag. 222 - **cod. 1PUN105**
Cappa Unique parete modulo da 120 - pag. 252 - **cod. 1KUNP121**
Lavello Unique incasso da 79x51 - pag. 288 - **cod. 1LUN81**
Canale incasso e filo da 90 - pag. 350 - **cod. 1CI90**





2x Forno Velvet Advance Glass incasso da 60 - pag. 177 - **cod. 1FVAPN**
Piani cottura B_Free incasso da 36
- doppia corona 5 kW - pag. 219 - **cod. 1PBF1**
- 1 gas + doppia corona Chef - pag. 219 - **cod. 1PBF2**
- barbecue - pag. 219 - **cod. 1PBFBQ**
- induzione - pag. 245 - **cod. 1PBF3ID**
- teppanyaki - pag. 219 - **cod. 1PBFTK**

Lavello B_Free Kit incasso da 86x51 - pag. 297 - **cod. 1LBF9K**



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.



COLLEZIONE SELECT PLUS

Un programma 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.



2x Forno Officina Advance incasso da 60 - pag. 187 - c**od. 1FOAP**
Piano cottura Select Plus incasso da 90 - pag. 225 - **cod. 1PSP95**
Lavello Select incasso da 116x50 - pag. 305 - **cod. 1IS12060/2D**
Rubinetto miscelatore Select Two - pag. 365 - **cod. 1RUBMS2**
Canale incasso e filo da 120 - pag. 350 - **cod. 1CI120**
Coprivasca in acciaio inox - pag. 404 - **cod. 1CI33**



Forno microonde da incasso - pag. 189 - **cod. 1MOI**
Forno Officina Advance incasso da 60 - pag. 187 - **cod. 1FOAP**
Piano cottura Officina incasso e filo da 90 - pag. 227 - **cod. 1POF90**
2x Canale incasso e filo da 90 - pag. 350 - **cod. 1CI90**
Lavello Easy incasso da 86x50 - pag. 282 - **cod. 1LES91R**
Rubinetto miscelatore Steel Doccia - pag. 369 - **cod. 1RUBMSTD**

COLLEZIONE OFFICINA

Serie concepita per soddisfare le esigenze di chi vive la cucina nelle 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.



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. Tutte le linee di induzione Barazza si distinguono per affidabilità, precisione, design e si abbinano perfettamente con tutti i prodotti Barazza.



Piano cottura Space incasso e filo da 80 - pag. 234 - **cod. 1PIDS80N**
Lavello Soul incasso da 79,5x50,5 - pag. 331 - **cod. 1LSO81N**
Rubinetto miscelatore Soul - pag. 383 - **cod. 1RUBSORN**
Forno City Glass incasso da 60 - pag. 183 - **cod. 1FCYPN**



Piano cottura City incasso e filo da 90 - pag. 238 - **cod. 1PIDC90N**
Bistecchiera per piano induzione - pag. 409 - **cod. 1BID**
Vasca Quadra Soul sottotop da 72,5x40 - pag. 337 - **cod. 1QSO81NS**
Rubinetto miscelatore Evo Doccia Black - pag. 375 - **cod. 1RUBEVDK**
Coprivasca in acciaio inox con tagliere in HPL nero - pag. 405 - **cod. 1CITN**
Dispenser UP - pag. 389 - **cod. 1DSUN**



Vasca quadra Flexi R. “0” incasso e filo da 80x46 - pag. 309 - **cod. 1QA841I**
Rubinetto miscelatore Flexi - pag. 387 - **cod. 1RUBMFX**
Kit salterello Smart - pag. 407 - **cod. 1SPSI**
Griglia d’appoggio in HPL nero - pag. 437 - **cod. 1GQN**
Dispenser Up - pag. 389 - **cod. 1DSU**
Piano cottura Zero Plus incasso e filo da 90 - pag. 233 - **cod. 1PZP9N**
Griglia d’aspirazione con inserto per piano cottura Zero Plus in acciaio inox satinato - pag. 409 - **cod. 1IZPI**



È tutto lì sulla superficie, eppure la sua natura affonda in un’anima profonda. Zero Plus è il piano cottura a induzione di ultima generazione che custodisce al centro un cuore aspirante dalle elevate prestazioni. La cappa integrata, a filo con il piano cottura, garantisce infatti un trattamento dell’aria che la rende pressoché priva di odori e di vapore acqueo. La sua completa offerta di funzioni invita ad ampliare gli orizzonti di ciò che è possibile.

MICROONDE

Il forno a Microonde Barazza, disponibile con cornice in acciaio inox satinato o Vintage, permette di riscaldare, scongelare e grigliare in modo uniforme e in tempi molto brevi.



Forno microonde da incasso - pag. 189 - **cod. 1MOI**

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 modulo da 120 - pag. 259 - **cod. 1KBAS12**



LAVELLI
IN ACCIAIO INOX

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 gocciolatoio. Solidi, altamente igienici grazie alla superficie non porosa, sono inoltre resistenti alla corrosione e agli shock termici.

Lavello Lab Mat Kit incasso, filo e sottotop da 86x51 - pag. 293 - **cod. 1LLBM91K**

VASCHE QUADRE IN ACCIAIO INOX

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.



Vasca Quadra R. “12” Kit incasso e filo da 70x40 - pag. 318 - **cod. 1QR70IK**



LAVELLI B_GRANITE

I Lavelli sono realizzati in B_Granite, un innovativo materiale tecnico disponibile nelle versioni nero, bianco e grigio facilmente coordinabili con tutte le moderne scelte d'arredo.

Piano cottura City incasso e filo da 60 - pag. 237 - **cod. 1PIDC60N**
Lavello City Kit incasso da 86x51 - pag. 327 - **cod. 1LCY91NK**
Canale incasso e filo da 90 - pag. 352 - **cod. 1CI90N**

VASCHE QUADRE B_GRANITE

Un’ampia gamma di Vasche Quadre B_ Granite, disponibili in numerose varianti, nero, bianco e grigio, da scegliere in relazione al proprio gusto e da abbinare liberamente a tutti i prodotti Barazza.



Vasca Quadra Soul sottotop da 50x40 - pag. 340 - **cod. 1QSO61BS**
Rubinetto miscelatore B_Open Abbattibile - pag. 378 - **cod. 1RUBMBOA**
Piano cottura Induzione Green incasso da 60 - pag. 240 - **cod. 1PIDG64B**

CANALI ATTREZZATI

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



Canale incasso e filo da 120 - pag. 352 - **cod. 1CI120N**
Portaprese basculante - pag. 354 - **cod. 1CPPN**
Ripiano / scolabicchieri grande - pag. 355 - **cod. 1CRGN**
Supporto per tablet e smartphone - pag. 355 - **cod. 1CSTN**
Caricabatterie a induzione - pag. 356 - **cod. 1CCBN**
Bilancia - pag. 354 - **cod. 1CBLN**

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.



Tagliere in HPL nero - pag. 405 - **cod. 1TOF26N**
Griglia multiuso Roll-Up - pag. 405 - **cod. 1GSPA**
Rubinetto miscelatore Kit Top - pag. 381 - **cod. 1RUBMRKT**

OUTDOOR

Un desiderio di libertà pervade lo spirito della collezione Outdoor di Barazza. La bellezza del design si fa strumento per dar vita a funzionalità mai provate prima. Ne nasce una collezione pensata per esaltare quel sentimento di autonomia che pervade ognuno di noi e si concretizza in infinite possibilità di gestire il proprio tempo in nuovi spazi. Inediti orizzonti di sole, di mare e di verde, fanno da cornice ai momenti più emozionanti, da vivere in totale spensieratezza grazie alla resistenza dell'acciaio inox AISI 316, un materiale particolarmente bello da vedere ed estremamente resistente agli agenti atmosferici.



Piano cottura Thalas freestanding doppia corona 4,7 kW da 40 - pag. 419 - **cod. 1PTF1**
Piano cottura Thalas freestanding barbecue da 40 - pag. 420 - **cod. 1PTFBQ**
Piano cottura Thalas freestanding teppanyaki da 40 - pag. 420 - **cod. 1PTFTK**
Lavello Lab 316 con abbassamento da 86x51 - pag. 427 - **cod. 1LLB916**
Rubinetto miscelatore Mood Top con comando remoto - pag. 435 - **cod. 1RUBMDT**
2x Griglia d'appoggio fondo vasca in HPL nero - pag. 437 - **cod. 1GQRN**



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.



SMEG



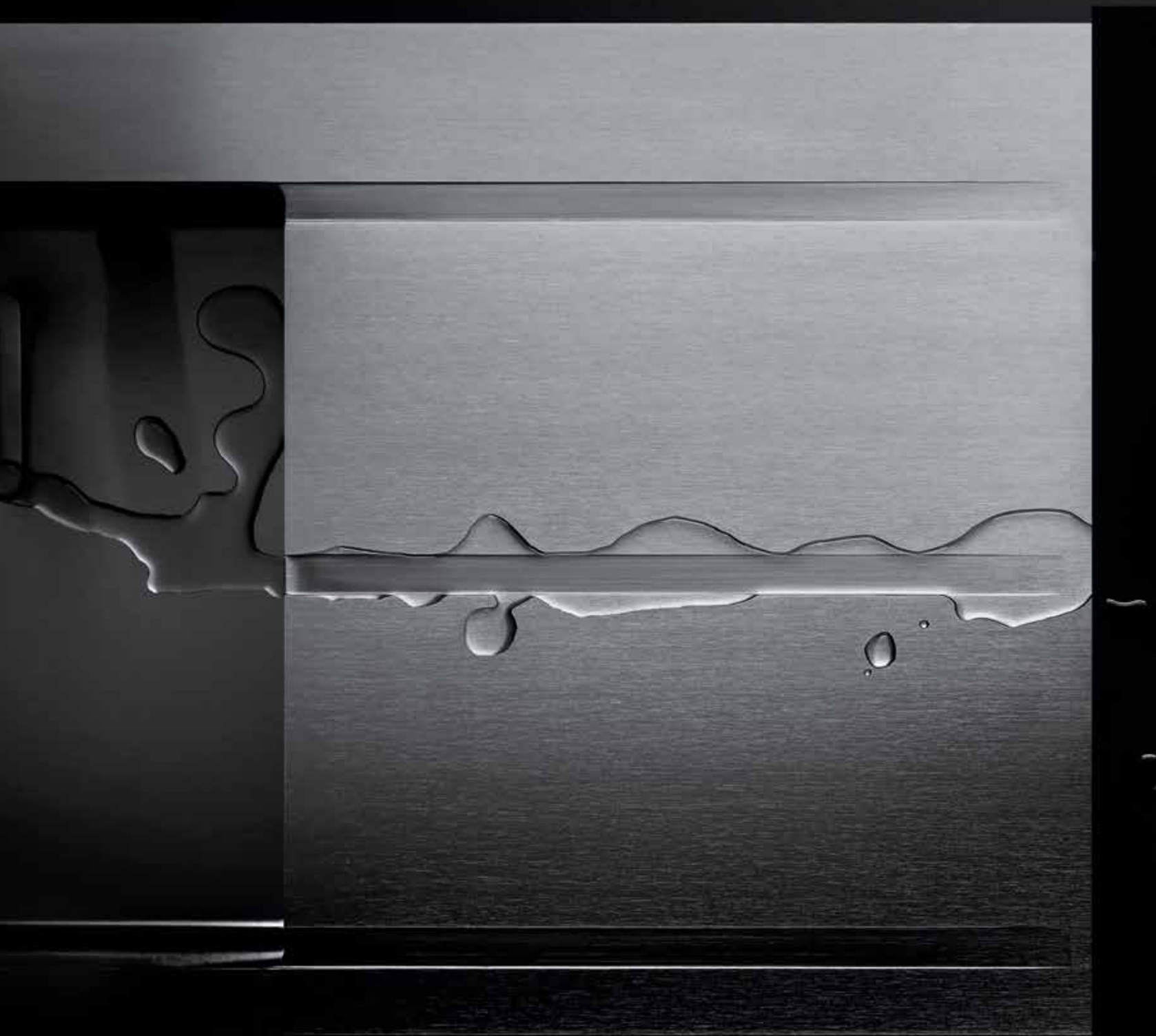



02'59"







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.

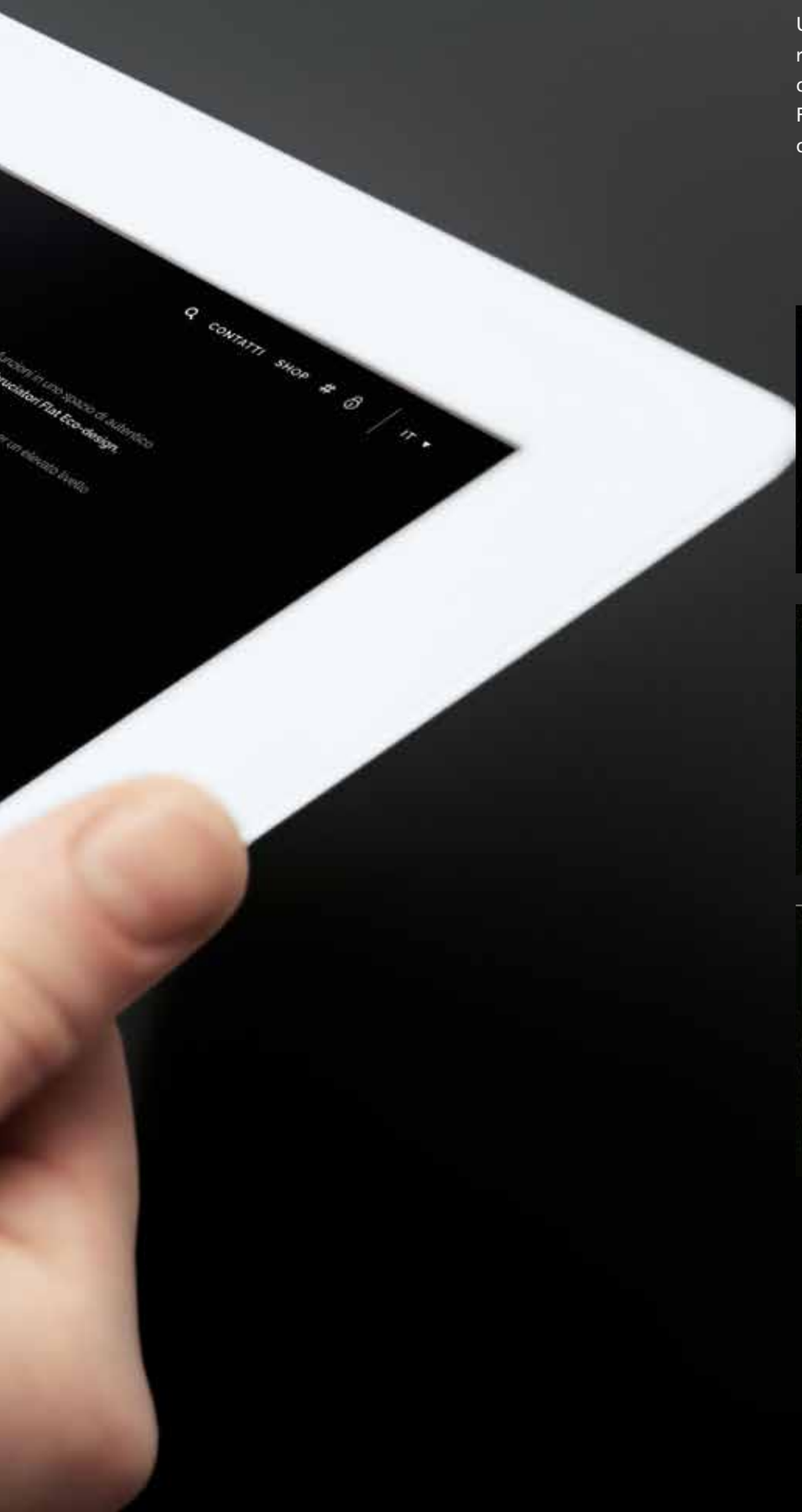





MENU
MOOD FUSION È L'ESCLUSIVITÀ DI UN PEZZO UNICO
BARAZZA
GALLERY MOOD FUSION
CONFIGURATORE
CONFIGURATORE MOOD FUSION
GUIDA MOOD FUSION
SCARICA IL PDF

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.







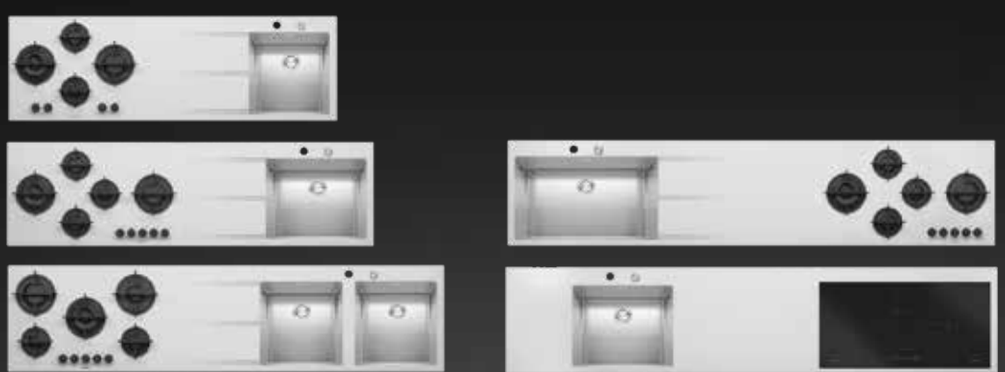


MOOD FUSION

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 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







MOOD FUSION
caratteristiche

1 Installazione incasso



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

2 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.

Tagliere scorrevole

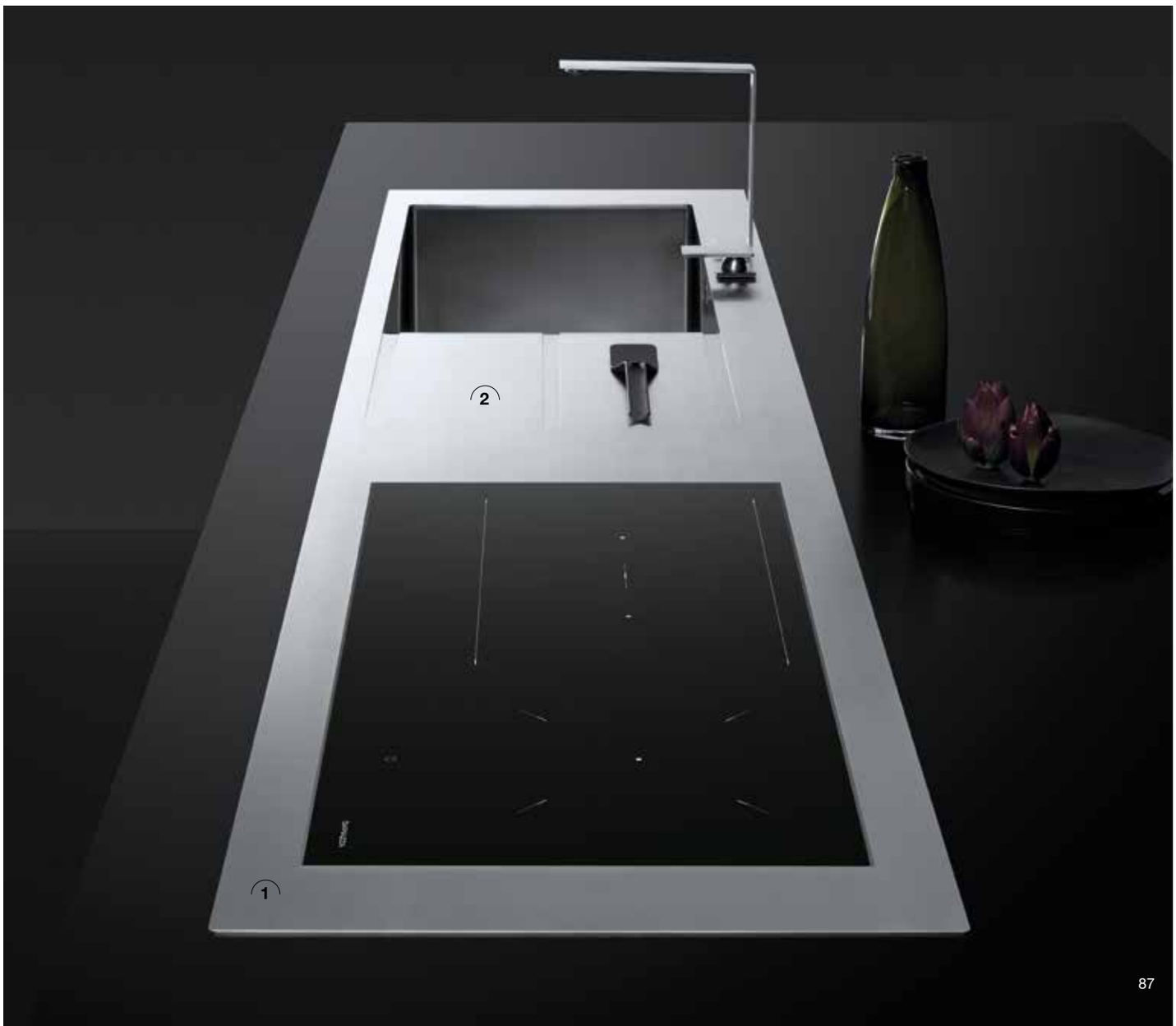


Il tagliere scorrevole in HPL nero permette di ottimizzare tutto il piano cucina cambiando la collocazione degli ingredienti in base alle differenti preparazioni degli alimenti.

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.



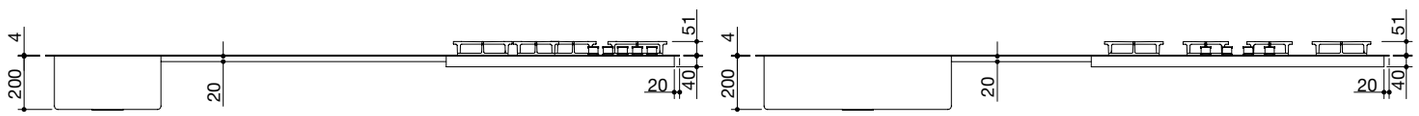
MOOD FUSION
caratteristiche

Finitura

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

Limiti dimensionali

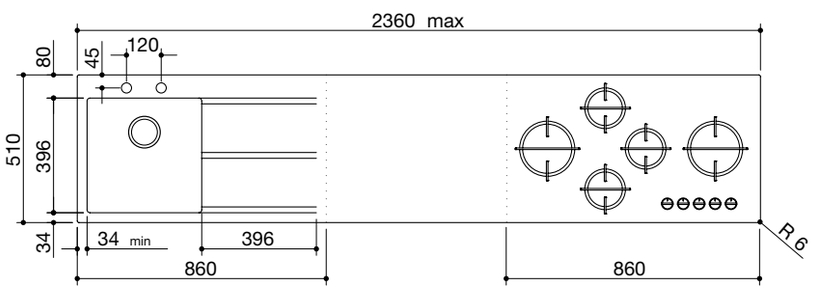
- Lunghezza massima: 236 cm
- Profondità: 51 e 45 cm
- Spessore piano: 0,4 cm
- Ingombro zona cottura gas: 4 cm
- Ingombro zona cottura induzione: 6 cm
- Ingombro zona lavaggio: 20 cm
- Ingombro zona piana: 2 cm
- Raggiatura spigoli esterni: 0,6 cm



- Distanza minima tra un piano cottura e una vasca o piano d'appoggio scavato: 3,4 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 anteriore al piano cottura induzione: 5,5 cm
- Distanza minima dal bordo laterale al piano cottura induzione: 3,5 cm
- 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



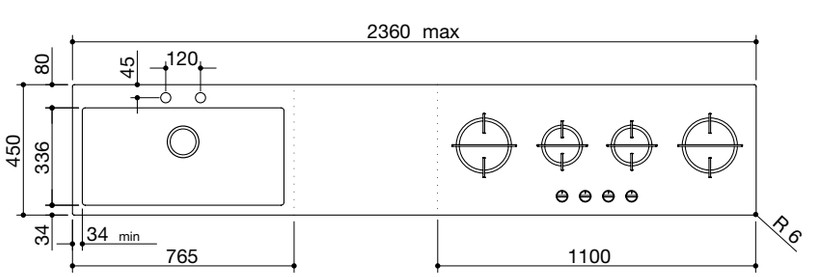
Dimensioni per foro incasso

- 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 rispettavamente 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 rispettavamente 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

Mood da 65
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-Design
(lunghezza piano 65)



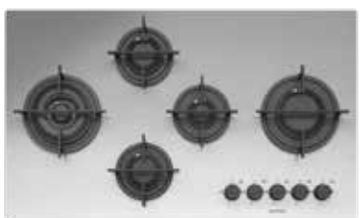
cod. **PM64**

Mood da 75
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-Design
(lunghezza piano 75)



cod. **PM75**

Mood da 90
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-Design
(lunghezza piano 86)



cod. **PM95**

Induzione da 90 NEW
3 zone a induzione
(lunghezza piano 81,5)



cod. **PMID9**

Induzione da 120 NEW
4 zone a induzione
(lunghezza piano 109,5)



cod. **PMID12**

Piani cottura per Mood Fusion profondità 45

Mood da 110
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-Design
(lunghezza piano 110)



cod. **PM104**

MOOD FUSION
prodotti

Vasche quadre R. “12” per Mood Fusion profondità 51

NEW

Accessori: 8 17 20 25 40 43 45 46 61 62 66 71

34x40x20 h



cod. **VRM34**

40x40x20 h



cod. **VRM40**

50x40x20 h



cod. **VRM50**

70x40x20 h



cod. **VRM70**

È possibile inserire 2 vasche solo della misura 34x40

Vasche quadre R. “12” per Mood Fusion profondità 45

NEW

50x34x20 h



cod. **VRM5034**

70x34x20 h



cod. **VRM7034**

Non è possibile inserire 2 vasche

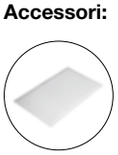
Lavorazioni per profondità 51:

• Piano in acciaio inferiore o uguale a 150 comprensivo di lavorazione	cod. **LMF1**
• Piano in acciaio superiore a 150 fino a 190 comprensivo di lavorazione	cod. **LMF2**
• Piano in acciaio superiore a 190 fino a 236 comprensivo di lavorazione	cod. **LMF3**
• Piano d’appoggio scavato da 39,6x39,6	cod. **GMF1**
• 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**
• Piano in acciaio superiore a 150 fino a 190 comprensivo di lavorazione	cod. **LMF5**
• Piano in acciaio superiore a 190 fino a 236 comprensivo di lavorazione	cod. **LMF6**
• Piano d’appoggio scavato da 33,6x39,6	cod. **GMF2**
• Due fori posteriori per rubinetto e salterello di serie	

Accessori:



8 cod. **1TOF26**



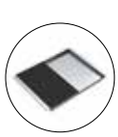
17 cod. **1VOF**



20 cod. **1VSOF**



25 cod. **1CIVQ**



40 cod. **1CITN**



43 cod. **1TOF26N**



45 cod. **1GSPA**



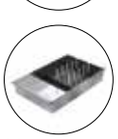
46 cod. **1TGMD**



47 * cod. **1TGS**



61 cod. **1CIFX**



62 cod. **1VSFX**



66 cod. **1GLN**



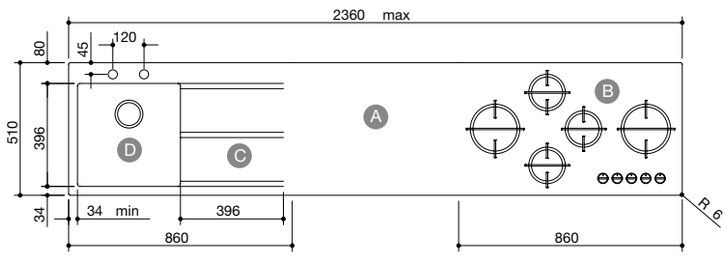
71 cod. **1GQRN**

* 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



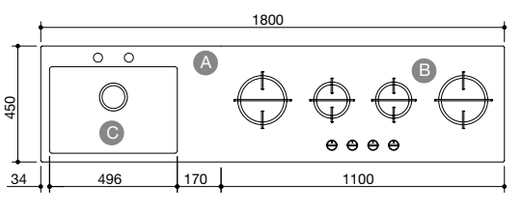


Lunghezza 236 profondità 51

A	Piano in acciaio superiore a 190 fino a 236 comprensivo di lavorazione	cod. **LMF3**
B	Mood da 90 4 gas + doppia corona Flat Eco-Design	cod. **PM95**
C	Piano d'appoggio scavato da 39,6x39,6	cod. **GMF1**
D	Vasca R. "12" 34x40x20 h	cod. **VRM34**

- incasso: 234x49 cm





Lunghezza 180 profondità 45

A	Piano in acciaio superiore a 150 fino a 190 comprensivo di lavorazione	cod. **LMF5**
B	Mood da 110 3 gas + doppia corona Flat Eco-Design	cod. **PM104**
C	Vasca R. "12" 50x34x20 h	cod. **VRM5034**

- incasso: 178x43 cm



LAB FUSION

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

Esempi Lab Fusion profondità 51



Esempi Lab Fusion profondità 45,5





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



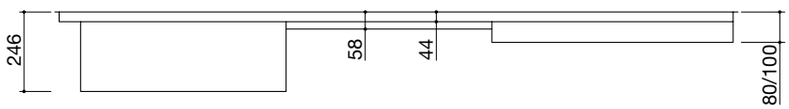
I fuochi integrati e le griglie a filo in acciaio inox o ghisa trasformano il piano in una superficie senza soluzione di continuità che, oltre a permettere di spostare gli strumenti di cottura senza sollevarli, funge anche da piano di appoggio.



LAB FUSION
caratteristiche

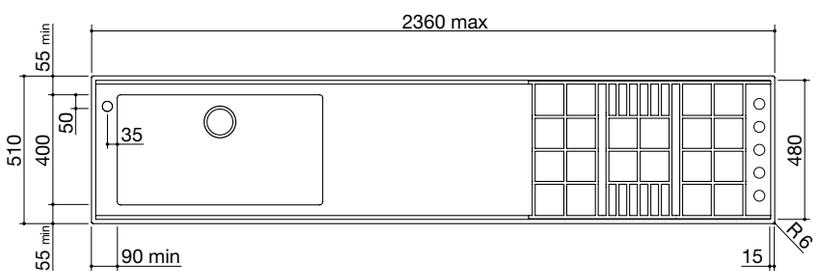
Finitura
- Acciaio inox AISI 304 con finitura satinata. Disponibile, su richiesta, in finitura Vintage.

Limiti dimensionali
- Lunghezza massima: 236 cm
- Spessore piano: 0,1 cm
- Ingombro zona cottura gas: 8 cm
- Ingombro zona cottura induzione: 10 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

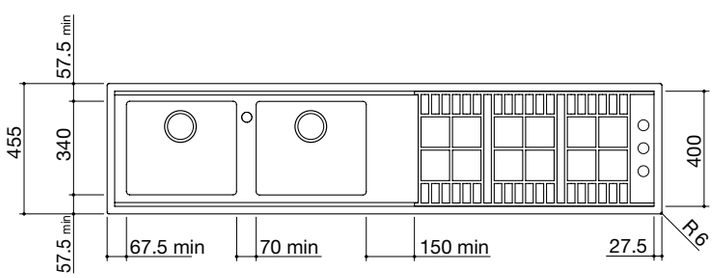
Profondità 51
- Distanza minima dal bordo laterale al piano cottura induzione: 4,5 cm
- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca: 5,5 cm
- Distanza minima dal bordo laterale alla vasca (con foro rubinetto): 9 cm
- Distanza fissa dal bordo anteriore e posteriore alle vasche: 5,5 cm
- Bordo perimetrale: 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



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**
cottura a sx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL4IGS**

Lab da 90
4 gas + doppia corona
(lunghezza piano 84)



cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL5IGD**
cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL5IID**
cottura a sx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL5IGS**
cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL5IIS**

Induzione da 90 NEW
3 zone induzione
(lunghezza piano 81,5)



cod. **PLID9**

Induzione da 120 NEW
4 zone induzione
(lunghezza piano 109,5)



cod. **PLID12**

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**
cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL2TIID**
cottura a sx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL2TIGS**
cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL2TIIS**

Lab da 120
3 gas + doppia corona
(lunghezza piano 109,5)



cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL3TIGD**
cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL3TIID**
cottura a sx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL3TIGS**
cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL3TIIS**

Se la cottura Lab a gas è posizionata a sinistra, la zona comandi rimane posizionata a destra.

LAB FUSION
prodotti

Vasche quadre R. “15” per Lab Fusion profondità 51

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 61 62 66 71

34x40x19,5 h



cod. **VXI34**

40x40x19,5 h



cod. **VXI40**

50x40x19,5 h



cod. **VXI50**

71x40x19,5 h



cod. **VXI70**

Vasche quadre R. “12” per Lab Fusion profondità 45,5

NEW

50x34x20 h



cod. **VRL5034**

70x34x20 h



cod. **VRL7034**

Tagliere in acciaio inox scorrevole

larghezza da 25 a 50 cm



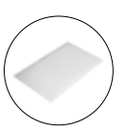
prof. 39,6 cm cod. **TSI40**

prof. 47,6 cm cod. **TSI48**

Lavorazioni:

- Piano in acciaio inferiore o uguale a 150 comprensivo di lavorazione — cod. **LLF1**
- Piano in acciaio superiore a 150 fino a 236 comprensivo di lavorazione — cod. **LLF2**
- Foro rubinetto diametro 3,5 — cod. **FTR**

Accessori:



8 cod. **1TOF26**



17 cod. **1VOF**



20 cod. **1VSOF**



25 cod. **1CIVQ**



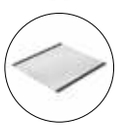
38 cod. **1CPI**



40 cod. **1CITN**



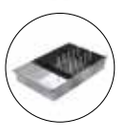
43 cod. **1TOF26N**



45 cod. **1GSPA**



61 cod. **1CIFX**



62 cod. **1VSFX**



66 cod. **1GLN**



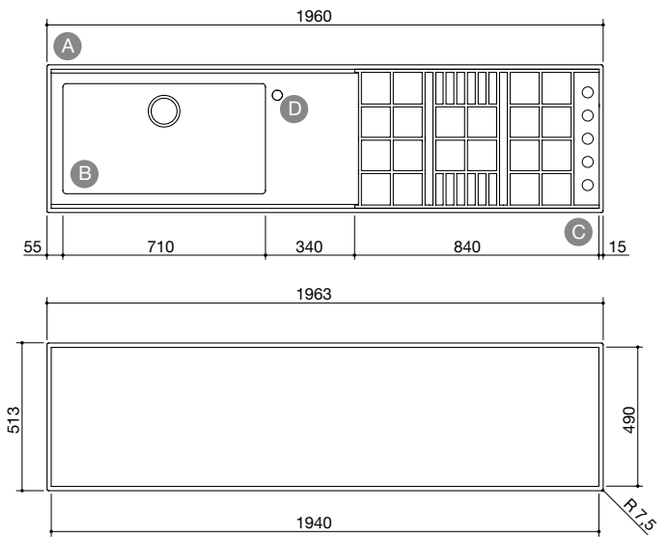
71 * cod. **1GQRN**

* accessorio non disponibile per vasca quadra cod. **VXI34**.

LAB FUSION
esempi per la costruzione del prezzo e realizzazioni

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

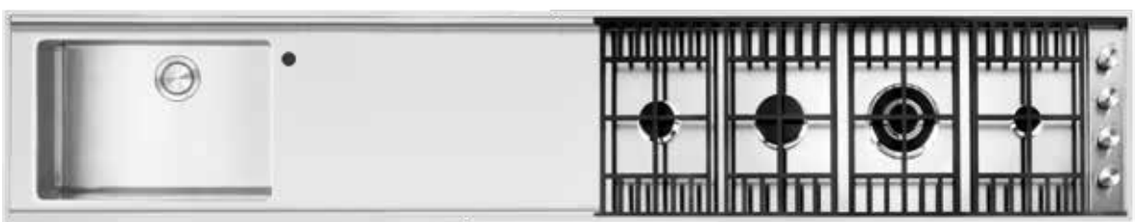


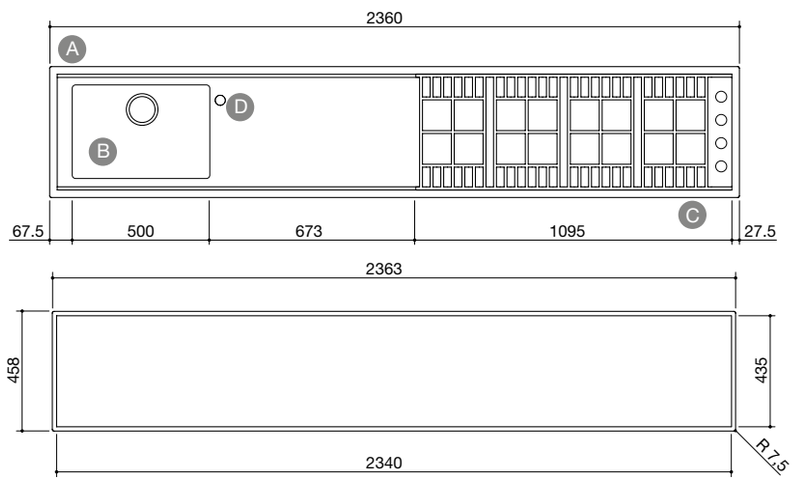


Lunghezza 196 profondità 51

A	Piano in acciaio superiore a 150 (fino a 236) comprensivo di lavorazione	cod. **LLF2**
B	Vasca R. “15” 71x40x19,5 h	cod. **VXI70**
C	Lab da 90 4 gas + doppia corona cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL5IGD**
D	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. **FTR**
	Tagliere in acciaio inox scorrevole	cod. **TSI48**

- incasso: 194x49 cm
- filotop: 196,3x51,3 R 0,75 cm
  abbassamento 0,12 cm





Lunghezza 236 profondità 45,5

A	Piano in acciaio superiore a 150 (fino a 236) comprensivo di lavorazione	cod. **LLF2**
B	Vasca R. “12” 50x34x20 h	cod. **VRL5034**
C	Lab da 120 3 gas + doppia corona cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL3TIGD**
D	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. **FTR**

- incasso: 234x43,5 cm
- filotop: 236,3x45,8 R 0,75 cm
  abbassamento 0,12 cm

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.

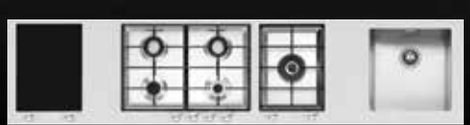






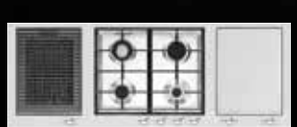


Esempi B_Free Fusion profondità 51











Esempi B_Free Fusion profondità 42





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.

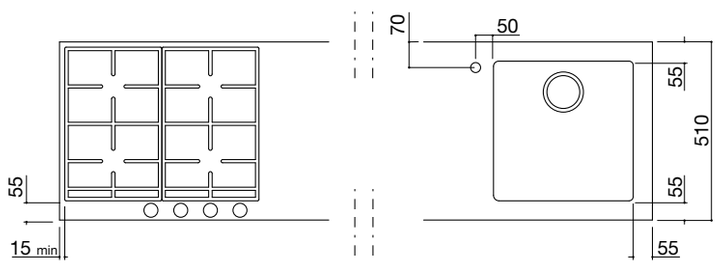
Limiti dimensionali

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

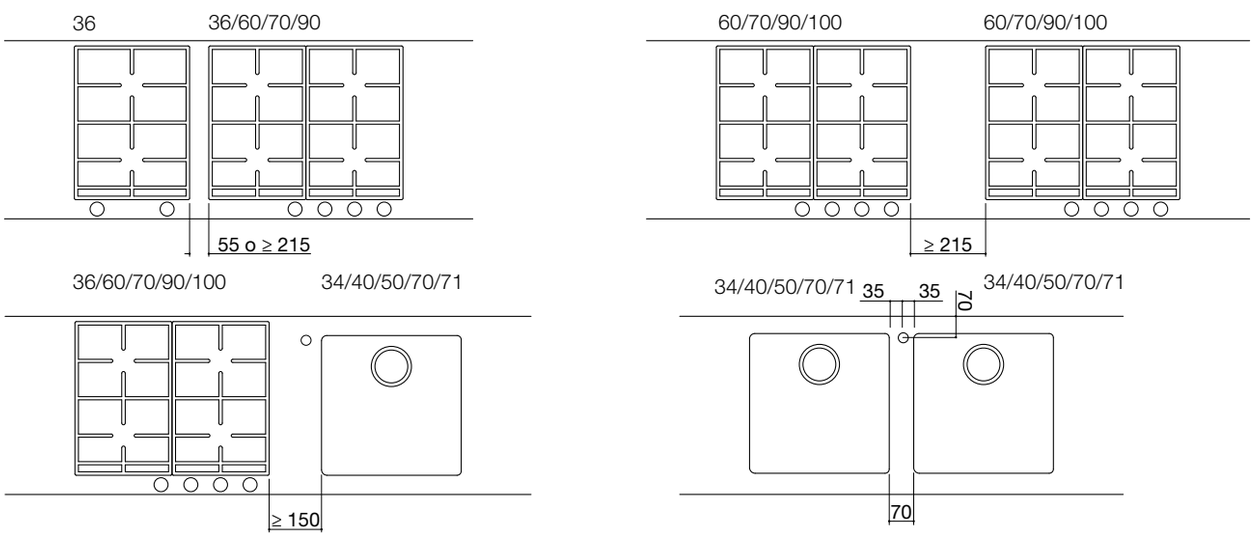


Profondità 51

- 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

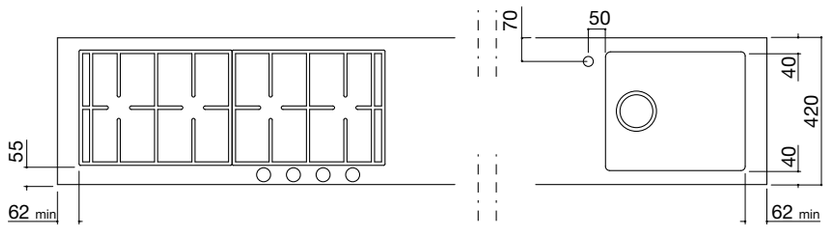
- Profondità: 49 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

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.

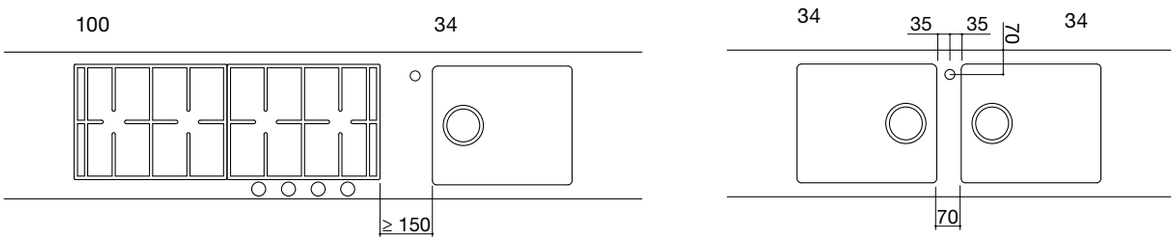
B_FREE FUSION
caratteristiche

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 profondità 51 (lunghezza invaso 33)

B_Free da 36
doppia corona 5 kW



cod. **PF1**

B_Free da 36
1 gas + doppia corona Chef



cod. **PF2**

B_Free da 36
induzione



cod. **PFID3**

B_Free da 36
teppanyaki



cod. **PFTK**

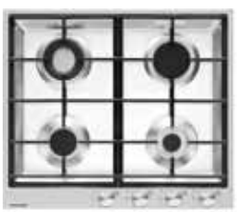
B_Free da 36
barbecue



cod. **PFBQ**

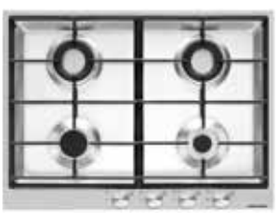
Piani cottura per B_Free Fusion profondità 51 (lunghezza invaso 55,6, 65,6 e 83,2)

B_Free da 60
3 gas + doppia corona Chef



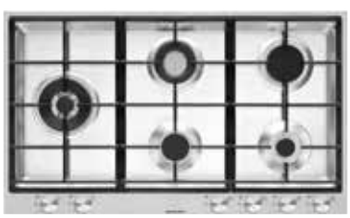
cod. **PF64**

B_Free da 70
2 gas + 2 doppia corona Chef



cod. **PF74**

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



cod. **PF95**

B_Free da 70
4 zone induzione



cod. **PFID7**

Piani cottura per B_Free Fusion profondità 42 (lunghezza invaso 87,6)

B_Free da 100
2 gas + 2 doppia corona Chef



cod. **PF104**

B_FREE FUSION
prodotti

Vasche quadre R. “15” per B_Free Fusion

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 61 62 66 71

34x40x19,5 h



cod. **VXF34**

40x40x19,5 h



cod. **VXF40**

50x40x19,5 h



cod. **VXF50**

71x40x19,5 h



cod. **VXF70**

Vasche quadre R. “0” per B_Free Fusion

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 61 62 66 71

34x40x21,5 h



cod. **VQF34**

40x40x21,5 h



cod. **VQF40**

50x40x21,5 h



cod. **VQF50**

70x40x21,5 h



cod. **VQF70**

Vasche quadre R. “0” con abbassamento per B_Free Fusion NEW

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 61 62 66 71

40x43,4x21,5 h



cod. **VQBA40**

70x43,4x21,5 h

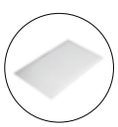


cod. **VQBA70**

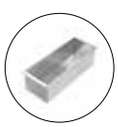
Lavorazioni:

• Piano in acciaio inferiore o uguale a 150 comprensivo di lavorazione	cod. **LF1**
• Piano in acciaio superiore a 150 fino a 236 comprensivo di lavorazione	cod. **LF2**
• Foro rubinetto diametro 3,5	cod. **FTR**

Accessori:



8 cod. **1TOF26**



17 cod. **1VOF**



20 cod. **1VSOF**



25 cod. **1CIVQ**



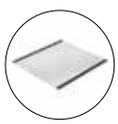
38 cod. **1CPI**



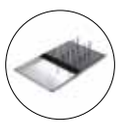
40 cod. **1CITN**



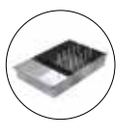
43 cod. **1TOF26N**



45 cod. **1GSPA**



61 cod. **1CIFX**



62 cod. **1VSFX**



66 cod. **1GLN**

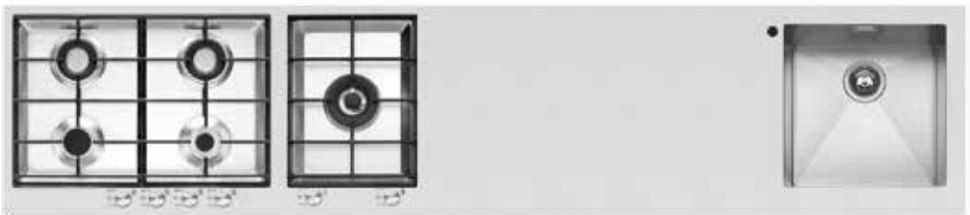


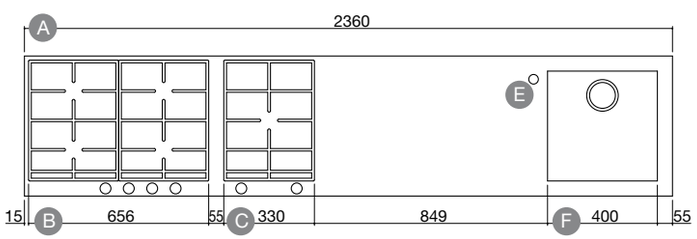
71 * cod. **1GQRN**

* accessorio non disponibile per vasca quadra cod. **VXF34**.

B_FREE FUSION
esempi per la costruzione del prezzo e realizzazioni

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



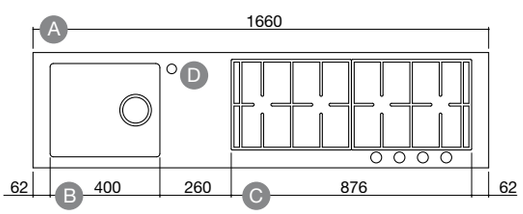


Lunghezza 236 profondità 51

A	Piano in acciaio superiore a 150 comprensivo di lavorazione	cod. **LF2**
B	B_Free da 70 2 gas + 2 doppia corona Chef	cod. **PF74**
C	B_Free da 36 doppia corona 5 kW	cod. **PF1**
D	Vasca R. “0” da 40x40x21,5 h	cod. **VQF40**
E	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. **FTR**

- incasso: 234x49 cm





Lunghezza 166 profondità 42

A	Piano in acciaio superiore a 150 comprensivo di lavorazione	cod. **LF2**
B	Vasca R. “0” da 34x40x21,5 h	cod. **VQF34**
C	B_Free da 100 2 gas + 2 doppia corona Chef	cod. **PF104**
D	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. **FTR**

- incasso: 164x40 cm



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 a isola 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 ISOLA
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 m^3/h
- Pressione: 440 Pa
- Rumorosità: 41-72 Lw (dBA)

Limiti dimensionali

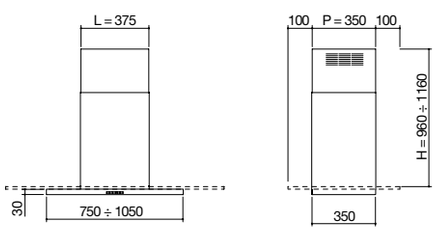
- Lunghezza minima mensola: 90 cm
- Lunghezza massima mensola: 240 cm
- Spessore mensola: 0,8 cm
- Passo tiranti: 75 cm

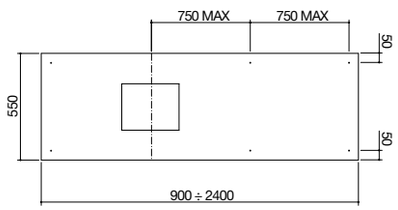


CAPPA FUSION ISOLA
tipologie

Cappa Fusion







H camino da 96 a 116 cm

L camino 37,5 cm

P camino 35 cm

Cappa da 90		cod. **KFI9**
Cappa da 120	NEW	cod. **KFI10**
Filtro carbone		cod. **1FC2**

Mensola per Cappa Fusion isola profondità 55

Mensola in acciaio inferiore o uguale a 180 comprensiva di lavorazione	cod. **MKFI1**
Mensola in acciaio superiore a 180 fino a 240 comprensiva di lavorazione	cod. **MKFI2**
Tirante mensola per cappa (il numero di tiranti viene stabilito durante la fase di progettazione)	cod. **TKF**

Predisposizione per comando remoto da bilancia Barazza



MIZU KASAI
DOVE L'ACQUA
INCONTRA IL FUOCO

Mizu e Kasai, "acqua e fuoco" nella cultura giapponese, vengono tradotti dalla creatività italiana per divenire lavelli e piani cottura, due anime di una collezione totalmente ispirata al rigore delle regole e alla pulizia delle linee.

La collezione Mizu Kasai nasce dalla collaborazione con l'Architetto Franco Driusso dello studio **DriussoAssociati I Architects**, vincitore di diversi premi internazionali, fra cui 22 **Good Design Awards**, e insignito della menzione d'onore al Compasso d'Oro 2018.






4

Il design interpreta l'innovazione

Il design più evoluto si fa portavoce di nuove esigenze estetiche e funzionali: i lavelli della collezione Mizu Kasai sono stati premiati con il prestigioso Good Design Award conferito da The Chicago Athenaeum che li ha inseriti nella rosa dei prodotti di design che più si sono distinti per qualità e innovazione. I piani cottura Kasai si coordinano perfettamente ai lavelli mantenendone dimensione e cornice perimetrale in acciaio e favorendo un'armonica composizione d'insieme.



Il design come linguaggio universale







Lavello Mizu da 130x52 - pag. 131 - **cod. 1LMZ135**
con rivestimento Total e coperchio scorrevole
Piano cottura Kasai Space da 90 - pag. 123 - **cod. 1PKS90N**
2x Forno Velvet Advance Steel incasso da 60 - pag. 179 - **cod. 1FVAPI**



Lavello Mizu da 80x52 - pag. 130 - **cod. 1LMZ81**
con rivestimento Total
Piano cottura Kasai Zero Plus da 90 - pag. 122 - **cod. 1PKZP90N**

PIANI COTTURA KASAI

I piani a induzione della linea Kasai sono disponibili in quattro modelli che soddisfano differenti esigenze estetiche e funzionali: Kasai Space da 90 cm, Kasai City da 80 cm e Kasai Zero Plus da 90 cm con cappa integrata direttamente nel piano. Completa l'offerta il piano cottura a gas Kasai Mood da 90 cm.

1) KASAI ZERO PLUS
2) KASAI SPACE
3) KASAI MOOD
4) KASAI CITY

1)



2)



3)

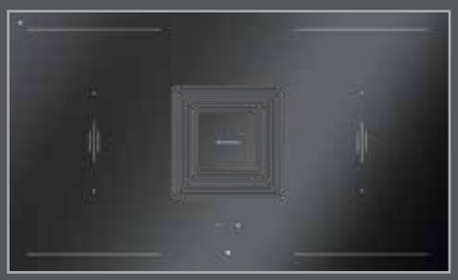


4)

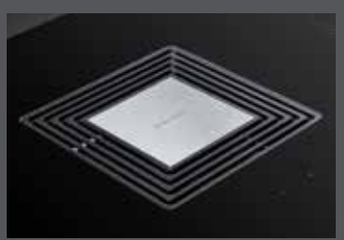


PIANO COTTURA INDUZIONE KASAI ZERO PLUS incasso bordo 40 mm

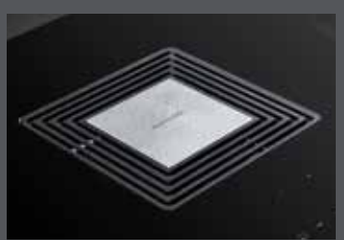
Piano cottura Kasai Zero Plus da 90
cappa integrata







ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm
cod. **1IZPI**

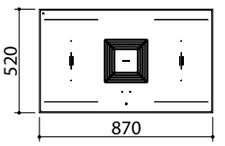


ACCIAIO INOX VINTAGE 4 mm
cod. **1IZPV**

La griglia di aspirazione è disponibile come accessorio anche nelle versioni con inserto in acciaio inox satinato e Vintage.

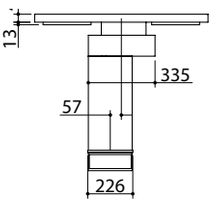
IMK NEW classe A++ **Accessori: 74 75 76 77 78**

- cornice perimentrale h 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 4 mm
- comandi: Touch Control
- incasso: 83x47,5 cm



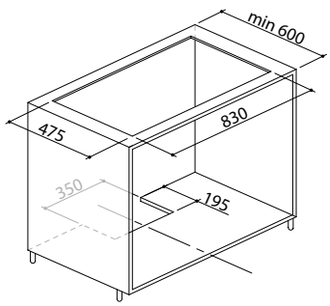
INDUZIONE

- funzioni: limitatore di potenza, Chef Cook, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,4 – 1,5 – 1,6 - … - 7,2 – 7,3 – 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW



CAPPA

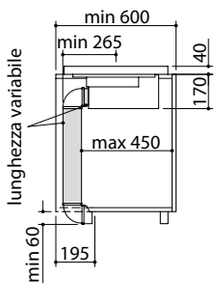
- velocità: 3 + intensiva
- portata nominale: 800 m³/h
- pressione: 524 Pa
- rumorosità: 56-76 Lw (dBA)
- filtro: acciaio inox AISI 304
- classe: A++
- potenza massima assorbita: 0,22 kW
- aspirazione filtrante opzionale
- altezza minima zoccolo: 60 mm



Potenze zone a induzione:

- 4 zone Octa: 2,1-3 kW(*)

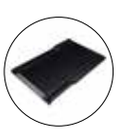
(*) in funzione Booster



VETROCERAMICA NERO CON GRIGLIA D'ASPIRAZIONE CON INSERTO NERO cod. **1PKZP9N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.

Accessori:



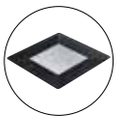
74 cod. **1BID**



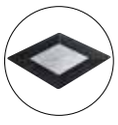
75 cod. **1FCK**



76 cod. **1FMK**



77 cod. **1IZPI**



78 cod. **1IZPV**

PIANO COTTURA INDUZIONE KASAI SPACE incasso bordo 40 mm

Piano cottura Kasai Space da 90

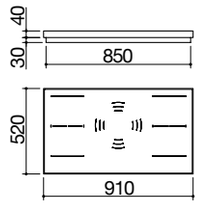




IMK

Accessori: 74

- cornice perimentrale h 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 4 mm
- comandi: Touch Control con multi-slider
- funzioni: cotture automatiche a tre livelli, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-99'
- 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



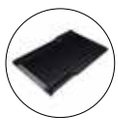
Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 260 mm: 2,6-5,5 kW (*)
- 4 zone Octa: 2,1-3,7 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO cod. **1PKS90N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.

Accessori:



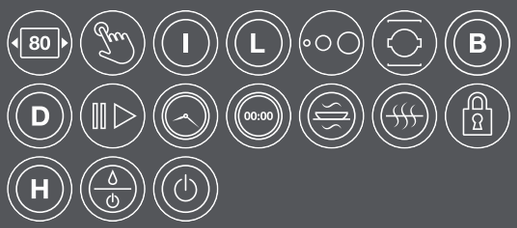
74
cod. **1BID**



PIANO COTTURA INDUZIONE KASAI CITY incasso bordo 40 mm

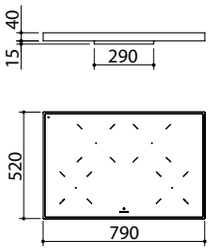
Piano cottura Kasai City da 80
4 zone a induzione





IMK NEW

- cornice perimetrale h 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 4 m
- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Chef Cook, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 90 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 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: 1,4-2,1 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO cod. **1PKC80N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.



PIANO COTTURA GAS KASAI MOOD incasso bordo 40 mm

Piano cottura Kasai Mood da 90
4 gas + doppia corona Flat Eco-Design

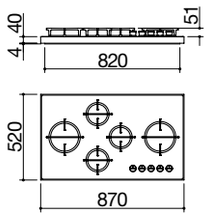




IMK

Accessori: 36

- cornice perimetrale h 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 4 mm
- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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 cod. **1PKM90N**

Accessori



36

cod. **1TFL**

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



L’eleganza sostenibile

Non può esserci innovazione se non nel segno di una coscienza ambientale. I rivestimenti della zona dedicata alla rubinetteria e al gocciolatoio possono essere realizzati utilizzando il materiale del top risultante dal foro per l’inserimento del lavello: nasce una nuova idea di design che si impegna a disegnare anche il futuro del nostro pianeta.



Lavello Mizu da 130x52 cm - pag. 131 - **cod. 1LMZ135**
con rivestimento Total e coperchio scorrevole
Piano cottura Kasai Space da 90 cm - pag. 123 - **cod. 1PKS90N**

LAVELLI
MIZU

I lavelli Mizu nascono nella versione Steel, interamente in acciaio inox, e offrono un elevato livello di personalizzazione. Possono essere rivestiti, ad esempio, nella versione Total, con rivestimento orizzontale e verticale del blocco lavello, in quella Plan, con rivestimento orizzontale, oppure combinando fra loro diverse varianti.

1) TOTAL
2) PLAN
3) STEEL







LAVELLI
MIZU

I lavelli Mizu sono disponibili in quattro varianti per una personalizzazione totale del proprio spazio cucina. I lavelli a vasca singola, disponibili nelle versioni da 52x52 cm e da 80x52 cm, aprono lo spazio a nuove funzioni. Anche per questi lavelli, che nascono nella versione Steel, è possibile scegliere fra i livelli di rivestimento Total, Plan o combinazioni tra questi.

1)



2)





1) TOTAL
2) PLAN
3) STEEL



3)

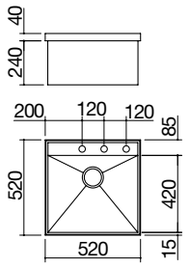
LAVELLI MIZU
incasso bordo 40 mm

Lavello Mizu da 52x52
1 vasca con abbassamento



IMK **Accessori: 70**

- cornice perimetrale h 40 mm in acciaio inox spessore 4 mm
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0” con abbassamento
- dimensione vasca: 49x42x17,2 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 51x51 cm



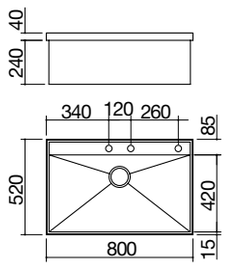
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LMZ51**

Lavello Mizu da 80x52
1 vasca con abbassamento



IMK **Accessori: 70**

- cornice perimetrale h 40 mm in acciaio inox spessore 4 mm
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0” con abbassamento
- dimensione vasca: 77x42x17,2 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 79x51 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LMZ81**



LAVELLI MIZU
incasso bordo 40 mm

Lavello Mizu da 100x52
1 vasca con abbassamento + gocciolatoio

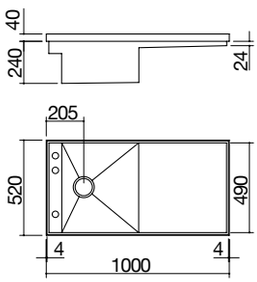




IMK

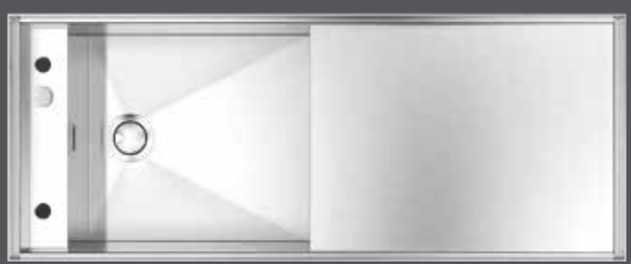
Accessori: 68 70

- cornice perimetrale h 40 mm in acciaio inox spessore 4 mm
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0” con abbassamento
- dimensione vasca: 42x49x17,2 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 99x51 cm
- il lavello è reversibile



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LMZ105**

Lavello Mizu da 130x52
1 vasca con abbassamento + gocciolatoio

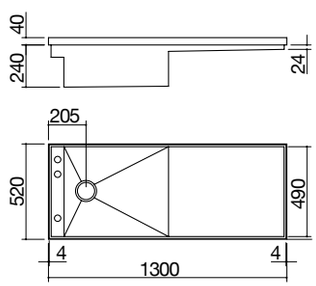




IMK

Accessori: 69 70

- cornice perimetrale h 40 mm in acciaio inox spessore 4 mm
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0” con abbassamento
- dimensione vasca: 57x49x17,2 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 129x51 cm
- il lavello è reversibile



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LMZ135**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Tagliere scorrevole Mizu in acciaio inox



68 per lavello Mizu cod. 1LMZ105 - dimensione tagliere: 50,6x50,6 — cod. **1TMZ1**

69 per lavello Mizu cod. 1LMZ135 - dimensione tagliere: 65,6x50,6 — cod. **1TMZ2**

70 Kit per rivestimento Total e Plan (pattini di Teflon, gommini, primer) — cod. **1KRLMZ**

Le schede tecniche per la realizzazione degli eventuali rivestimenti sono disponibili sul sito www.barazzasrl.it.

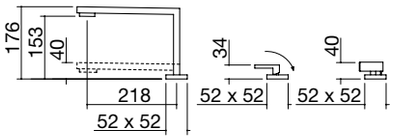
RUBINETTI MISCELATORI
con comando remoto

Rubinetto miscelatore Mizu Kit Abbattibile
con comando remoto e doccino estraibile





- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 40 mm
- base rubinetto: 52x52 mm
- base comando: 52x52 mm
- base doccino: 52x52 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm
- foro doccino: ø 35 mm



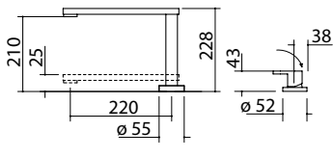
FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMZK**

Rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile
con comando remoto



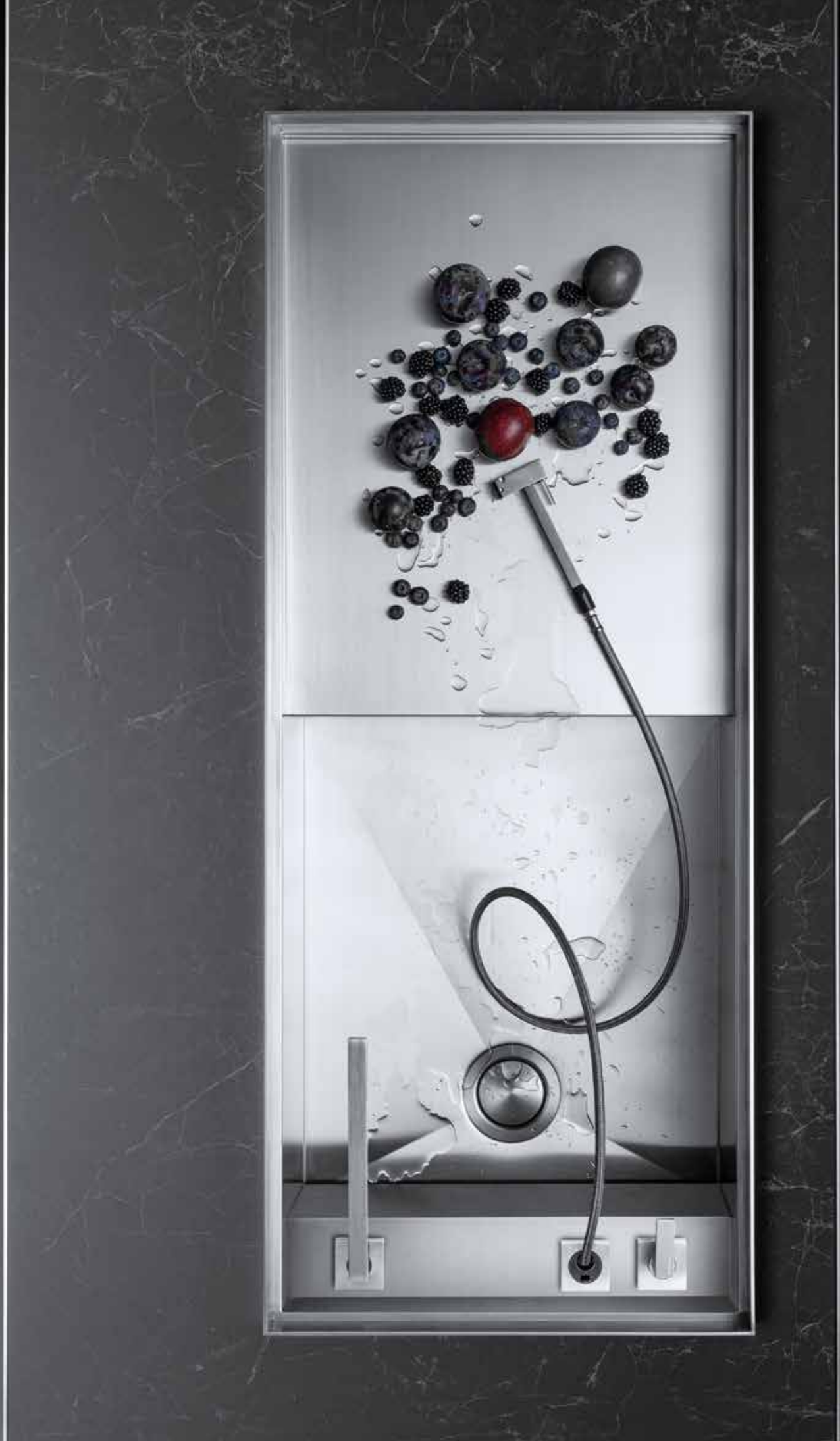


- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 42 mm
- base rubinetto: ø 55 mm
- base comando: ø 52 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMBFA**






04'59"
BARAZZA

FORNI E COORDINATI

Barazza propone una vasta selezione di Forni e Coordinati disponibili in svariate finiture che li rendono facilmente abbinabili ai piani cottura e ai lavelli di ogni collezione. I Forni Barazza appagano pienamente i bisogni estetici, oltre a garantire il pieno soddisfacimento delle necessità di cottura. Dal punto di vista tecnico, sono contraddistinti da diverse tipologie di funzioni: forno a vapore combinato, microonde e microonde combinato, multiprogram e multifunzione e forniscono la possibilità di aggiungere i preziosi Coordinati come la macchina da caffè, l'abbattitore e i cassetti sottovuoto e scaldavivande.

ICON
pag. 154



UNIQUE ADVANCE
pag. 184



VELVET ADVANCE
pag. 176



OFFICINA ADVANCE
pag. 186



CITY
pag. 180



MICROONDE
pag. 188



FORNI E COORDINATI
tipologie

Forno da 60 Touch Screen





Forno da 60 Touch Control + manopole





Forno da 60 Multiprogram





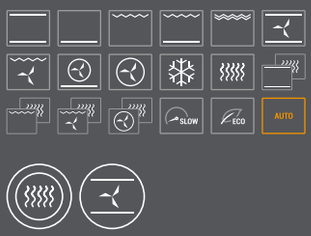
Forno da 60 Multifunzione





Microonde combinato compatto Touch Control + manopole





Vapore combinato compatto Touch Control + manopole





Abbattitore di temperatura compatto Touch Screen





Macchina da caffè compatta programmatore digitale + manopole





Forno da 90 Multiprogram





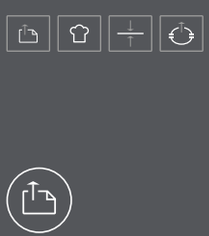
Microonde programmatore digitale





Cassetto sottovuoto Touch Control





Cassetto scaldavivande





FORNI E COORDINATI
legenda icone

Schermo Touch Screen

Schermo Touch Screen ad alta definizione che permette una regolazione precisa, semplice e intuitiva dei vari parametri di cottura e impostazione del forno.

Programmi di cottura automatici

I programmi di cottura automatici permettono di ottenere risultati di cottura ideali semplicemente selezionando la ricetta desiderata e inserendo l'alimento nel forno freddo.

Cerniere Soft-Close

Le cerniere Soft-Close sono un dispositivo meccanico che interviene nella fase finale di chiusura della porta del forno, rallentandone e attutendone l'impatto.

Elementi in finitura Soft-Touch

Elegante all'occhio e piacevole al tatto, la finitura Soft-Touch è protagonista in diverse linee di prodotto, rivestendo sia manopole che maniglie che frontale comandi.

Luci LED

L'abbattitore di temperatura presenta delle luci a LED nella cavità interna; a ridotto consumo, consentono un'ottimale illuminazione della camera di cottura.

Termosonda

La termosonda, interagendo col software del forno, consente di tenere monitorata la temperatura interna di quelle pietanze che necessitano di raggiungere un valore obiettivo specifico.

Porta fredda

Le porte dei forni Barazza, estraibili e smontabili, presentano un triplo o quadruplo vetro con cristalli termoriflettenti, che evita l'aumento della temperatura sulla superficie delle stesse.

Schermo Touch Control

Schermo Touch Control ad alta definizione che permette una visualizzazione precisa, semplice e intuitiva dei vari parametri di cottura e impostazione del forno.

Modalità Veggy

Pensata per chi non consuma carne e pesce, consente di escludere dalla visualizzazione dei programmi di cottura automatici tutti quelli a base di proteine animali.

Interno forno Easy Clean

Tutti i forni Barazza presentano un particolare interno con finitura Easy Clean, un trattamento superficiale che facilita e velocizza le operazioni di pulizia della cavità del forno.

Acciaio inox AISI 304

Elementi realizzati in acciaio inox AISI 304, un materiale completamente riciclabile, resistente alla corrosione, durevole e altamente igienico.

Guide estraibili

Le coppie di guide estraibili, realizzate in acciaio inox, consentono una più agevole mobilitazione di griglie e leccarde, aiutando nelle fasi di inserimento e rimozione delle stesse dal forno.

Piatto girevole

Il piatto girevole, in dotazione ai forni microonde non combinati, garantisce che le pietanze vengano cotte o scongelate in modo totalmente omogeneo.

Blocco funzioni di sicurezza

Permette di impostare, tramite combinazione di tasti, un blocco dei comandi, evitando si verifichino modifiche accidentali delle impostazioni del forno.

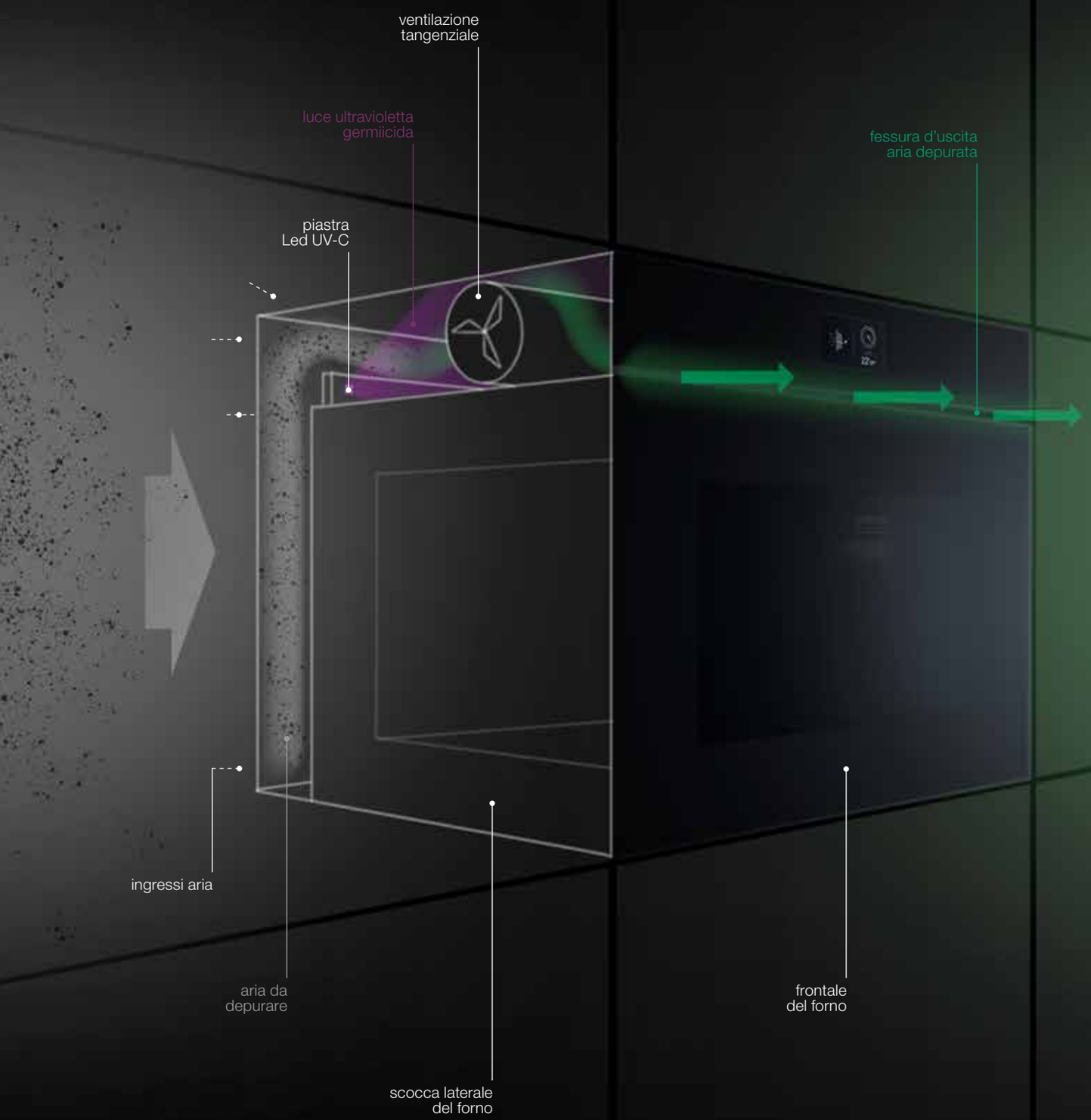
Capacità cavità

Le ampie cavità dei forni Barazza consentono di ottimizzare i tempi e di risparmiare quindi energia elettrica.





SISTEMA DI SANIFICAZIONE ZEFIRO
schema di funzionamento



SISTEMA DI SANIFICAZIONE ZEFIRO
caratteristiche generali

Zefiro è il primo sistema al mondo in grado di trasformare il forno da incasso in un vero e proprio sanificatore dell'aria; un plus unico ed esclusivo che arricchisce la già ricca gamma di funzioni e dotazioni della nuova gamma forni Barazza.



FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA ZEFIRO

1) Utilizzando la ventilazione tangenziale dell'apparecchio, l'aria da depurare viene aspirata attraverso una serie di fori appositamente collocati sul lato posteriore del forno.

2) Una volta all'interno, l'aria viene convogliata sul lato superiore e canalizzata attraverso un doppio fascio di luce ultravioletta germicida, emesso da due piastre Led UV-C; la luce ultravioletta germicida modifica il DNA o l'RNA dei microorganismi che irraggia impedendo loro di riprodursi o di risultare dannosi all'essere umano.

3) Depurata da sostanze nocive e cattivi odori, l'aria viene reimmessa nell'ambiente attraverso la fessura collocata sul lato anteriore del forno, tra la porta e il frontale comandi.

Il sistema può essere attivato in modo semplice e intuitivo sulle diverse tipologie di forno che lo prevedono, ma solo quando l'apparecchio non è impegnato in una fase di cottura. Può funzionare per intervalli di tempo compresi tra le 2 e le 8 ore, con scarti di un'ora, a seconda delle dimensioni dell'ambiente da purificare.



VANTAGGI DEL SISTEMA ZEFIRO

Il sistema Zefiro trasforma il forno in un vero e proprio sanificatore dell'aria, capace di migliorare la qualità della vita all'interno degli ambienti della casa assolvendo a una serie completa di funzioni:

- Depura l'aria da virus e batteri, sanificando gli ambienti e rendendoli più sicuri.
- Contribuisce a rimuovere i cattivi odori dall'ambiente cucina, potendo peraltro lavorare in contemporanea con la cappa velocizzandone le operazioni.
- Richiedendo l'utilizzo della sola ventilazione tangenziale, e grazie allo spegnimento automatico della luce interna del forno quando la sanificazione è in funzione, i consumi sono così ridotti da consentire un utilizzo frequente e prolungato del sistema.

PANORAMICA DEI MODELLI DOTATI DI SISTEMA ZEFIRO

Icon Steel
cod. 1FEVSP



Icon Glass
cod. 1FEVGP



Icon Exclusive
cod. 1FEVEPN



Icon Mat
cod. 1FEVMP



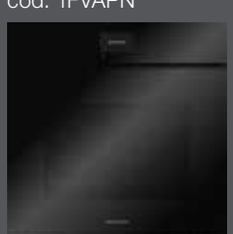
Icon Trama
cod. 1FEVTP



Velvet Advance Steel
cod. 1FVAPI



Velvet Advance Glass
cod. 1FVAPN



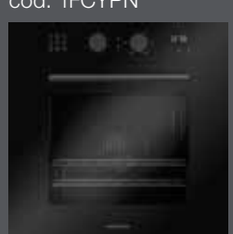
City Steel
cod. 1FCYPI



City Steel
cod. 1FCYMI



City Glass
cod. 1FCYPN



Il sistema **Zefiro** è integrato di serie su tutti i forni da 60 delle linee Icon, Velvet Advance e City.

FORNI DA 60
legenda funzioni e caratteristiche generali

Resistenza superiore + inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, risulta particolarmente efficace per la cottura di torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.

Resistenza superiore

Ideale per la doratura superficiale delle pietanze, in particolare lasagne e sformati di pasta o verdure.

Maxi Grill

Utlizzando contemporaneamente la resistenza superiore e il grill permette di concentrare un forte calore sulla superficie degli alimenti, rendendoli croccanti più velocemente.

Resistenza superiore e inferiore + ventilazione

Ideale per ottenere cotture rapide e uniformi, è particolarmente adatta per la preparazione di biscotti e prodotti di pasticceria.

Resistenza circolare + ventilazione

Permette di cuocere contemporaneamente pietanze simili fra loro disposte sui ripiani, fino a un massimo di tre livelli.

Mantenimento calore

Mantenendo una temperatura costante di 80, 100, 120 °C, permette ai cibi di rimanere caldi in attesa di poter essere serviti.

Resistenza inferiore

Adatta per ultimare la cottura di biscotti, crostate e torte salate, oppure per riscaldare le pietanze prima di servirle.

Grill tradizionale

Risulta particolarmente utile per cuocere le carni di spessore sottile o per tostare pane e crostini.

Grill + ventilazione

Adatta per la cottura di carni di grosso spessore o pietanze particolarmente voluminose, consente di ridurre velocemente l'umidità in eccesso degli alimenti.

Resistenza circolare e inferiore + ventilazione

Ideale per riscaldare il forno in pochi minuti, è una funzione di cottura rapida e adatta alla cottura di pane e pizza.

Scongelamento

Permette di scongelare le pietanze in modo delicato, senza portarle a degradazione.

Scongelamento rapido

Impostando a 0 °C il termostato e selezionando una qualsiasi funzione ventilata, il forno è in grado di velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

Programmi di cottura automatica

AUTO

I forni da 60 Touch Screen e Touch Control presentano un set di 16 programmi automatici, con possibilità di impostare il peso e un'indicazione del livello a cui collocare gli alimenti.


Arrosto di agnello


Arrosto di vitello


Arrosto di maiale


Pollo intero arrosto


Filetto di pesce


Pesce intero


Pizza tradizionale


Pizza in teglia


Lasagne


Torta salata


Patate arroste


Verdure grigliate


Pomodori gratinati


Torta Margherita


Crostata


Pane

Programmi di cottura personalizzabili

I forni da 60 Touch Screen e Touch Control possono registrare fino a un massimo di 30 ricette personalizzate, anche multifase, dal menù che compare al termine di un ciclo di cottura manuale.



FORNI DA 90
legenda funzioni e caratteristiche generali

Resistenza superiore + inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, risulta particolarmente efficace per la cottura di torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.

Resistenza inferiore

Adatta per ultimare la cottura di biscotti, crostate e torte salate, oppure per riscaldare le pietanze prima di servirle.

Maxi Grill (+ girarrosto)

Utlizzando contemporaneamente la resistenza superiore e il grill permette di concentrare un forte calore sulla superficie degli alimenti, rendendoli croccanti più velocemente.

Resistenza circolare + ventilazione

Permette di cuocere contemporaneamente pietanze simili fra loro disposte sui ripiani, fino a un massimo di tre livelli.

Eco

ECO

Consente di cuocere diverse tipologie di pietanze con un consumo elettrico ridotto.

Resistenza superiore e inferiore + ventilazione

Ideale per ottenere cotture rapide e uniformi, è particolarmente adatta per la preparazione di biscotti e prodotti di pasticceria.

Grill tradizionale (+ girarrosto)

Risulta particolarmente utile per cuocere le carni di spessore sottile o per tostare pane e crostini.

Grill + ventilazione (+ girarrosto)

Adatta per la cottura di carni di grosso spessore o pietanze particolarmente voluminose, consente di ridurre velocemente l'umidità in eccesso degli alimenti.

Resistenza circolare e inferiore + ventilazione

Ideale per riscaldare il forno in pochi minuti, è una funzione di cottura rapida e adatta alla cottura di pane e pizza.

Girarrosto

Quando il girarrosto è inserito all'interno del forno e viene selezionata una delle cotture che riportano questo simbolo, il girarrosto viene messo automaticamente in rotazione.

GIRARROSTO

Il forno da 90 è dotato di girarrosto, una struttura in acciaio inox che consente di cuocere in modo semplice e gustoso pollame, arrosti, piccole porchette e altre preparazioni simili. Selezionando le funzioni Grill tradizionale, Maxi Grill oppure Grill + ventilazione e inserendo il girarrosto nelle apposite guide, lo spiedo verrà messo automaticamente in rotazione, consentendo una cottura uniforme su tutti i lati dell'alimento.

Questo, unito alle dimensioni maggiorate della cavità di cottura, rende il forno da 90 il partner ideale per chiunque sia alla ricerca di un sistema efficace per la cottura di grandi quantità di carni.



FORNI MICROONDE COMBINATI COMPATTI
legenda funzioni e caratteristiche generali

Resistenza superiore + inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, risulta particolarmente efficace per la cottura di torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.

Grill tradizionale

Risulta particolarmente utile per cuocere le carni di spessore sottile o per tostare pane e crostini.

Maxi Grill

Utilizzando contemporaneamente la resistenza superiore e il grill permette di concentrare un forte calore sulla superficie degli alimenti, rendendoli croccanti più velocemente.

Grill + ventilazione

Adatta per la cottura di carni di grosso spessore o pietanze particolarmente voluminose, consente di ridurre velocemente l'umidità in eccesso degli alimenti.

Resistenza circolare + ventilazione

Permette di cuocere contemporaneamente pietanze simili fra loro disposte sui ripiani, fino a un massimo di tre livelli.

Combinato microonde + resistenza superiore e inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, consente di velocizzare il tradizionale processo di cottura con forno statico.

Combinato microonde + grill

L'aggiunta delle microonde al tradizionale grill permette di render ancor più croccanti le pietanze. Ideale per la preparazione di lasagne, patate, arrosto e sformati di vario genere.

Combinato microonde + resistenza circolare + ventilazione

Consente di velocizzare il processo di preparazione di pietanze simili fra loro e disposte su ripiani diversi, garantendo una cottura rapida e uniforme.

Combinato microonde + grill + ventilazione

Ideale per velocizzare il processo di cottura di carni di grosso spessore o pietanze particolarmente voluminose.

Cottura Eco

Consente di cuocere diverse tipologie di pietanze con un consumo elettrico ridotto.

Cottura slow

Ideale per le preparazioni, in particolar modo quelle a base di carne, che necessitano di una cottura lunga e a bassa temperatura.

Resistenza inferiore

Adatta per ultimare la cottura di biscotti, crostate e torte salate, oppure per riscaldare le pietanze prima di servirle.

Grill + resistenza inferiore

L'utilizzo simultaneo di grill e resistenza inferiore permette di cuocere e dorare gli alimenti allo stesso tempo.

Resistenza superiore e inferiore + ventilazione

Ideale per ottenere cotture rapide e uniformi, è particolarmente adatta per la preparazione di biscotti e prodotti di pasticceria.

Resistenza circolare e inferiore + ventilazione

Ideale per riscaldare il forno in pochi minuti, è una funzione di cottura rapida e adatta alla cottura di pane e pizza.

Scongelamento (a peso / a tempo)

Permette di scongelare le pietanze in modo delicato, senza comprometterle.

Microonde

Cottura a microonde a livelli di potenza regolabili, da 200 a 1000 W, che consente di velocizzare sensibilmente le operazioni di cottura e scongelamento degli alimenti.



Programmi di cottura automatici

AUTO

I forni combinati microonde compatti presentano un set di 25 programmi di cottura automatici, con possibilità di impostare il peso e un'indicazione del livello a cui collocare gli alimenti.

Scongelamento

- Carne
- Pollame
- Pesce
- Pane
- Frutti di bosco

Pollame

- Pollo intero
- Anatra intera
- Oca intera
- Tacchino intero
- Cosce

Carne

- Carne di maiale
- Carne di manzo
- Carne di agnello
- Braciole
- Merluzzo
- Salmone

Pizza e torte

- Pizza spessa
- Pizza sottile
- Torta Margherita
- Crostata grande
- Crostata piccola
- Pan di Spagna

Pane

- Pane bianco
- Pane nero
- Pane integrale



VANTAGGI E BENEFICI DELLA COTTURA A MICROONDE

La cottura a microonde, diversamente da quella tradizionale 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 che esso venga disperso 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 contribuisce a preservare il sapore, l'aspetto e il contenuto minerale e vitaminico degli alimenti;
- garantisce tempi di scongelamento minori rispetto a un forno tradizionale, riducendo la possibilità che si formino batteri;
- fa risparmiare energia, grazie a una riduzione dei tempi di cottura fino al 75% rispetto alla cottura convenzionale.



VANTAGGI DEL MICROONDE COMBINATO

I forni microonde combinati compatti uniscono i vantaggi delle microonde alle tradizionali funzioni di cottura dei forni a convezione. L'unione di queste due tecnologie permette di ottenere risultati mai sperimentati prima in termini sia di qualità e gusto della pietanza che di velocità di cottura.

FORNI VAPORE COMBINATI COMPATTI
legenda funzioni e caratteristiche generali

Resistenza superiore + inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, risulta particolarmente efficace per la cottura di torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.

Grill tradizionale

Risulta particolarmente utile per cuocere le carni di spessore sottile o per tostare pane e crostini.

Maxi Grill

Utilizzando contemporaneamente la resistenza superiore e il grill permette di concentrare un forte calore sulla superficie degli alimenti, rendendoli croccanti più velocemente.

Grill + ventilazione

Adatta per la cottura di carni di grosso spessore o pietanze particolarmente voluminose, consente di ridurre velocemente l'umidità in eccesso degli alimenti.

Resistenza circolare + ventilazione

Permette di cuocere contemporaneamente pietanze simili fra loro disposte sui ripiani, fino a un massimo di tre livelli.

Vapore

La funzione vapore, regolabile di grado in grado, permette di cuocere gli alimenti in modo sano, preservandone le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive.

Vapore sous vide

Ideale per cuocere alimenti conservati sottovuoto (in appositi sacchetti), in particolar modo quelle proteine di orgine animale che necessitano di una temperatura specifica.

Combinato vapore + grill

L'unione di grill e vapore consente di ottenere cibi croccanti e dorati senza correre il rischio di seccarli o bruciarli.

Combinato vapore + resistenza circolare + ventilazione

Garantisce una cottura rapida e uniforme a pietanze simili fra loro e disposte su più livelli, conservando la giusta umidità.

Cottura Eco

Consente di cuocere diverse tipologie di pietanze con un consumo elettrico ridotto.

Cottura slow

Ideale per le preparazioni, in particolar modo quelle a base di carne, che necessitano di una cottura lunga e a bassa temperatura.

Resistenza inferiore

Adatta per ultimare la cottura di biscotti, crostate e torte salate, oppure per riscaldare le pietanze prima di servirle.

Grill + resistenza inferiore

L'utilizzo simultaneo di grill e resistenza inferiore permette di cuocere e dorare gli alimenti allo stesso tempo.

Resistenza superiore e inferiore + ventilazione

Ideale per ottenere cotture rapide e uniformi, è particolarmente adatta per la preparazione di biscotti e prodotti di pasticceria.

Resistenza circolare e inferiore + ventilazione

Ideale per riscaldare il forno in pochi minuti, è una funzione di rapida e adatta alla cottura di pane e pizza.

Scongelamento

Permette di scongelare le pietanze in modo delicato, senza portarle a degradazione.

Vapore + aria calda

L'azione combinata di vapore e aria calda è l'ideale per rigenerare le pietanze prima di servirle.

Combinato vapore + resistenza superiore e inferiore

L'aggiunta di vapore alla tradizionale impostazione statica del forno consente di ottenere pietanze più succulente.

Combinato vapore + grill + ventilazione

Particolarmente adatta alla cotture di pietanze voluminose, consente di mantenere l'umidità necessaria per l'intera durata del processo.



Il serbatoio dell'acqua è collocato dietro il frontale comandi, ed è possibile accedervi anche mentre il forno è in cottura per consentirne un riempimento rapido e agevole.

Programmi di cottura automatici

AUTO

I forni combinati vapore compatti presentano un set di 30 programmi di cottura automatici, con possibilità di impostare il peso e un'indicazione del livello a cui collocare gli alimenti.

Cotture a vapore

- Salmone
- Pesce bianco
- Patate
- Carote
- Mais
- Cavolfiore
- Broccoli
- Piselli
- Asparagi
- Pudding di riso

Pollame

- Pollo intero
- Anatra intera
- Oca intera
- Tacchino intero
- Cosce

Carne

- Carne di maiale
- Carne di manzo
- Carne di agnello
- Braciole
- Merluzzo
- Salmone

Pizza e torte

- Pizza spessa
- Pizza sottile
- Torta Margherita
- Crostata grande
- Crostata piccola
- Pan di Spagna

Pane

- Pane bianco
- Pane nero
- Pane integrale



VANTAGGI E BENEFICI DELLA COTTURA A VAPORE

La cottura a vapore è universalmente riconosciuta come il più salutare dei metodi di cottura, che offre benefici e vantaggi notevoli:

- preserva le caratteristiche organolettiche degli alimenti mantenendo inalterati sapore, aspetto e consistenza, anche se si tratta di cibi particolarmente delicati come salmone e verdure;
- evita che si formino, in fase di cottura, sostanze poco digeribili, tossiche o cancerogene;
- non richiede l'aggiunta di oli o altri condimenti e, grazie alla speciale leccarda forata in dotazione, evita che la componente grassa che si scoglie per il calore resti a contatto con l'alimento;
- garantisce la preservazione della maggior parte delle vitamine termolabili presenti negli alimenti, specie nelle verdure;
- è un metodo molto pratico e assai rapido, a beneficio di qualità di cottura e risparmio energetico ed economico.



VANTAGGI DEL VAPORE COMBINATO

I forni vapore combinati compatti uniscono, alle tradizionali funzioni di cottura dei forni a convezione, i vantaggi del vapore. L'unione di queste due tecnologie permette di ottenere risultati mai sperimentati prima in termini sia di qualità e gusto della pietanza che di conservazione delle proprietà dell'alimento.

ABBATTITORI DI TEMPERATURA COMPATTI
legenda funzioni e caratteristiche generali

Abbattimento 3 °C

Gli alimenti vengono portati rapidamente a 3 °C, evitando l'evaporazione dei liquidi e trattenendo le proprietà nutritive; ciò consente di conservarli più a lungo in frigorifero.

Surgelazione -18 °C

Gli alimenti, cotti o crudi, vengono portati repentinamente a -18 °C, mantenendone intatte le proprietà organolettiche e consentendo una lunga conservazione in congelatore.

Pre-raffreddamento

L'abbattitore viene spinto alla massima potenza per 20 minuti, in modo tale da prepararlo alle funzioni di abbattimento e surgelazione.

Raffreddamento

Inserendo un alimento caldo si attiva un ciclo di raffreddamento che introduce aria fredda all'interno della cavità, per un tempo che varia tra i 5 e i 30 minuti.

Bottiglie

Consente di raffreddare repentinamente i liquidi contenuti nelle bottiglie, con una velocità di un grado al minuto.

Conservazione 3 °C

Viene mantenuta 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

Esegue un ciclo di raffreddamento a -30 °C della durata di 24 ore, che permette di eliminare eventuali parassiti dal pesce consentendone la consumazione da crudo.

Scongelamento 4 °C

Porta l'alimento dalla temperatura di congelamento a quella di 4 °C, senza perdere liquidi e senza iniziarne la cottura, evitandone la degradazione.

Pronto in tavola

Permette di riscaldare e rigenerare un piatto precedentemente conservato in frigorifero, e si attua in due modalità:
Immediata - consente di impostare una temperatura tra i 25 °C e i 50 °C, con un intervallo di tempo dai 15 ai 60 minuti.
Ritardata - l'alimento viene riscaldato al termine di un periodo d'attesa impostato dall'utente, che può variare tra 1 e 10 ore, nel corso delle quali è mantenuto a 4 °C. Trascorso questo tempo, l'alimento viene riscaldato e mantenuto al caldo per 30 minuti trascorsi i quali (se non viene rimosso) è nuovamente conservato a 4 °C.

Cottura lenta

Permette di cuocere un alimento a bassa temperatura, e si attua in due modalità:
Immediata - consente di impostare una temperatura tra i 40 °C e i 75 °C, con un intervallo di tempo dalle 3 alle 11 ore.
Ritardata - l'alimento viene riscaldato al termine di un periodo d'attesa impostato dall'utente, che può variare tra 1 e 10 ore, nel corso delle quali è mantenuto a 4 °C. Trascorso questo tempo, l'alimento viene cotto e mantenuto al caldo per 30 minuti trascorsi i quali (se non viene rimosso) è nuovamente conservato a 4 °C.

Lievitazione

Crea un microclima a temperatura e umidità controllate per favorire l'attivazione dei lieviti. Programmando la durata della lievitazione è possibile ridurre la quantità di lievito nella ricetta, ottenendo un prodotto più leggero e digeribile.
È 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 a una temperatura di conservazione ideale; ritardata, che consente di avviare il processo di lievitazione dopo un periodo iniziale di conservazione che può variare da 3 a 24 ore.



VANTAGGI E BENEFICI DELL'ABBATTITORE

L'abbattitore di temperatura è un incredibile strumento, derivato dal mondo della cucina professionale, che consente di migliorare radicalmente la propria esperienza in cucina.

- Le funzioni fredde permettono di raffreddare in modo repentino gli alimenti, sia crudi che cotti, "bloccandone" le virtù quali colore, freschezza, gusto e proprietà nutritive e consentendone una conservazione fino a 5 volte più lunga rispetto a quella ottenibile con i sistemi tradizionali.
  Inoltre, forniscono un indispensabile aiuto in cucina rendendo possibile la consumazione in tutta sicurezza del pesce crudo o portando velocemente alla temperatura di servizio le bottiglie.

- Le funzioni calde trasformano l'abbattitore nel vero e proprio cuore pulsante della cucina; oltre a scongelare in modo ottimale gli alimenti e a riscaldare e tenere in caldo i piatti prima del servizio, infatti, consentono sia di effettuare lunghe cotture a bassa temperatura sia di portare a termine i processi di lievitazione in una cavità con temperatura e umidità controllate.

L'abbattitore dà il meglio di sè se abbinato a cassetto sottovuoto e forno a vapore combinato, come proposto nel sistema Feel Good.

MACCHINE DA CAFFÈ COMPATTE
legenda funzioni e caratteristiche generali

Regolazione intensità caffè

È possibile scegliere tra 4 livelli di intensità caffè: gusto extra-leggero, leggero, forte ed extra-forte.

Selezione tipologia di tazza

È possibile scegliere fra tre diversi livelli di quantità caffè: ristretto, normale e lungo.

Erogazione acqua calda

L'erogazione di acqua calda permette di preparare diverse tipologie di bevande quali tisane e infusi.

Programmazione automatica

È possibile impostare l'orario di accensione e spegnimento automatici del dispositivo, per risvegliarsi con il caffè pronto a essere erogato.

Caffè pre-macinato

In alternativa ai chicchi, è possibile ricorrere all'utilizzo di caffè già macinato.

Selezione tazze doppie

È possibile scegliere di erogare una sola oppure due tazze di caffè, della dimensione voluta, in contemporanea.

Erogazione vapore

L'erogazione di vapore consente di preparare il cappuccino e di riscaldare diverse tipologie di bevande.



RICETTE



Cappuccino all'italiana
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 cucchiaio. Servire in tazza grande, spolverando la schiuma di cacao a piacere.



Cappuccino viennese
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 a 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 shakera per alcuni secondi. Va servito in bicchieri tumbler o in flùte.



Irish coffee
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 cucchiaio: si crea così un candido strato di panna fresca sopra il caffè caldo.



Caffè messicano
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
Rinfrescante e raffinato. In un pentolino riscaldate 2 tazze d'espresso, ¾ di tazza di panna da montare, ½ 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.

CASSETTI SOTTOVUOTO
legenda funzioni e caratteristiche generali

Sottovuoto in busta

Sottovuoto regolabile a tre livelli per adattarsi alle diverse consistenze dei cibi, con aspirazione massima di oltre il 99% dell'aria (paragonabile agli apparecchi professionali).

Sottovuoto in contenitore

Grazie all'utilizzo di appositi contenitori rigidi, disponibili su richiesta, è possibile mettere sottovuoto anche i cibi più fragili, evitandone lo schiacciamento.

Funzione Chef

Esegue processi quali massaggiatura della carne, infusioni a freddo, estrazione degli oli essenziali e marinatura degli alimenti impiegando 8-12 minuti contro le 48-72 ore tradizionali.

Sigillatura sacchetti

Sigillatura a tre livelli in grado di adattarsi a diverse tipologie di busta, anche non sottovuoto.







BENEFICI DELLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

La conservazione sottovuoto degli alimenti, che può avvenire all'interno di due diverse tipologie di buste (la prima garantisce la sola conservazione degli alimenti, la seconda è idonea anche alla cottura degli stessi), fornisce una lunga serie di benefici e vantaggi:

- i prodotti conservati sottovuoto sono al sicuro dall'azione degli agenti interni (in particolare dell'aria) ed esterni, quindi durano sensibilmente più a lungo mantenendo inalterate le proprie caratteristiche nutritive e organolettiche;
- è possibile inserire, all'interno della stessa busta, sia alimenti che condimenti, favorendo la commistione dei sapori;
- le buste sottovuoto sono chiuse con una sigillatura ermetica a caldo che impedisce la fuoriuscita di liquidi durante la cottura. Questo consente sia di cuocere in contemporanea alimenti diversi, senza che i sapori si mischino, sia di ridurre sensibilmente il tempo da dedicare alle operazioni di pulizia.

VANTAGGI DEL CASSETTO SOTTOVUOTO

Il cassetto sottovuoto Barazza propone tre diversi livello di vuoto, consentendo di scegliere tra conservazione in busta o in contenitore (disponibile separatamente):

- minimo: per confezionare prodotti delicati e sensibili alla pressione come fragole, bacche, insalate, e sensibili alla perdita di volume come mousse, panna montata e formaggi freschi;
- medio: per conservare prodotti crudi o cotti sensibili alla pressione come filetti di pesce, crostacei interi, pomodori, salse o zuppe;
- massimo: per conservare prodotti crudi o cotti non delicati quali patate, carote, carne, formaggi stagionati o prodotti immersi nel liquido come le verdure sottolio. Al massimo della potenza il cassetto aspira oltre il 99% dell'aria, una percentuale in linea con quella ottenibile con le apparecchiature professionali.

È in grado, inoltre, di effettuare anche la sola sigillatura delle buste di plastica di prodotti delicati, dando la possibilità di scegliere tra tre diversi livelli di sigillatura:

- Livello 1: buste sottili, anche non sottovuoto;
- Livello 2: le buste del sottovuoto per conservazione;
- Livello 3: le buste del sottovuoto per cottura e conservazione.

FUNZIONE CHEF

L'apparecchio è dotato dell'esclusiva modalità Chef che, sfruttando il vuoto creato all'interno della campana, è in grado di effettuare una serie di funzioni quali massaggiatura della carne, infusioni a freddo, estrazione degli oli essenziali e marinatura degli alimenti. Il vantaggio di operare sottovuoto è che, in assenza di aria e pressione, questi processi vengono esponenzialmente velocizzati; la marinatura della carne sottovuoto, per esempio, è in grado di ottenere in una decina di minuti i medesimi risultati di infiltrazione dei liquidi che si otterrebbero in 48 ore di marinatura tradizionale.

CASSETTI SCALDAVIVANDE
caratteristiche generali



VANTAGGI DEL CASSETTO SCALDAVIVANDE

Grazie alla possibilità di regolare la temperatura interna in un intervallo compreso tra i 30 e i 70 °C, il cassetto scaldavivande assolve a una serie di funzioni che lo rendono il partner perfetto per il completamento della propria batteria di forni e coordinati:

- preriscaldamento di piatti, stoviglie e tazzine da caffè;
- riscaldamento di piatti cucinati in precedenza;
- mantenimento in caldo delle pietanze, per assicurarsi che siano alla temperatura ideale al momento del servizio;
- scongelamento dei cibi, con una velocità regolabile a seconda della temperatura impostata;
- lievitazione degli impasti, creando un ambiente sicuro e alla temperatura adatta alla trasformazione dei lieviti;
- cottura a bassa temperatura degli alimenti.

Il frontale del cassetto è studiato per rimanere freddo, per evitare che l'utilizzatore possa scottarsi quando il prodotto è in funzione.

FORNI MICROONDE
Legenda funzioni

Partenza rapida

Con questa funzione il forno viene avviato al massimo della potenza per 30 secondi. Ad ogni pressione dell'apposito tasto vengono aggiunti ulteriori 30 secondi.

Grill tradizionale

Risulta particolarmente utile per cuocere le carni di spessore sottile o per tostare pane e crostini.

Scongelamento a tempo

Permette di scongelare le pietanze in modo delicato, senza portarle a degradazione, utilizzando come parametro il tempo.

Microonde

Cottura a microonde a livelli di potenza regolabili, da 10 a 100, che consente di velocizzare sensibilmente le operazioni di cottura e scongelamento degli alimenti.

Grill + microonde

L'aggiunta delle microonde al tradizionale grill permette di render ancor più croccanti le pietanze. Ideale per la preparazione di lasagne, patate, arrosto e sformati di vario genere.

Scongelamento a peso

Permette di scongelare le pietanze in modo delicato, senza portarle a degradazione, utilizzando come parametro il peso compreso tra i 100 g e i 2000 g.

Programmi di cottura automatici

AUTO

I forni a microonde presentano 8 programmi di cottura automatici, con possibilità di impostare il peso tra quelli proposti a schermo.

Pizza · Pasta · Bevande

Carne · Patate · Pop corn

Verdure · Pesce



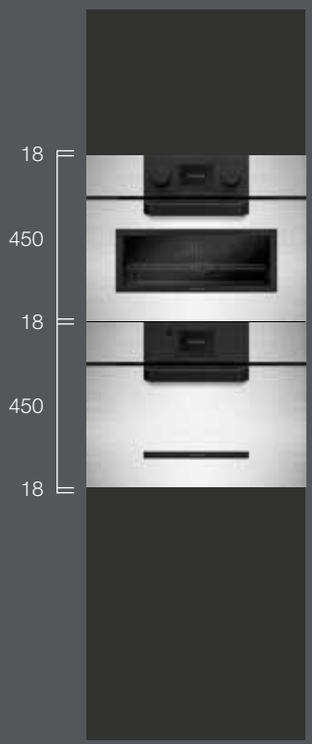
COLLEZIONE ICON
modalità di installazione



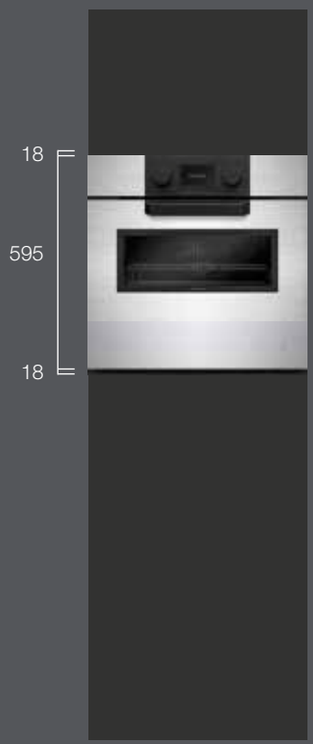
Forno compatto
Forno da 60



Forno compatto
Cassetto
Forno da 60



Forno compatto
Abbattitore



Forno compatto
Cassetto



Forno compatto + Abbattitore + Cassetto
Forno compatto + Macchina da caffé + Cassetto



Forno da 60
Forno compatto + Cassetto
Macchina da caffè + Cassetto

SISTEMA FEEL GOOD
caratteristiche generali

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 della collezione Icon. L'abbattitore di temperatura consente 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

Cassetto sottovuoto



Abbattitore di temperatura



Forno vapore combinato



PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE

1. Preparazione dell'alimento e inserimento nel sacchetto

2. Collocazione del sacchetto nel Cassetto Sottovuoto, aspirazione dell'aria e sigillatura ermetica

3. Inserimento del sacchetto nell'abbattitore
> Abbattimento e conservazione in frigorifero
> Surgelazione e conservazione in freezer

4A. Se l'alimento viene abbattuto e conservato in frigorifero, sarà possibile cuocerlo direttamente nel forno a vapore o nell'abbattitore in un secondo momento

4B. Se l'alimento viene congelato e conservato in freezer, dovrà prima essere rigenerato nel forno a vapore o nell'abbattitore e poi sarà possibile cuocerlo

PREPARAZIONE E CONSUMAZIONE

1. Preparazione dell'alimento e inserimento nel sacchetto

2. Collocazione del sacchetto nel Cassetto Sottovuoto, aspirazione dell'aria e sigillatura ermetica

3. Inserimento nel forno a vapore e cottura dell'alimento (anche di più alimenti in contemporanea, poichè i sacchetti impediscono ai sapori di mischiarsi)

4A. Una volta ultimata la cottura, l'alimento è pronto a essere rimosso dal sacchetto e consumato

4B. In alternativa, una volta terminata la cottura, il sacchetto può essere nuovamente inserito nell'abbattitore
> Abbattimento e conservazione in frigorifero
> Surgelazione e conservazione in freezer



VANTAGGI DI FEEL GOOD

GLI ALIMENTI DURANO FINO A 5 VOLTE PIÙ A LUNGO
Un alimento, crudo o cotto, correttamente messo sottovuoto, abbattuto o congelato e conservato in frigorifero o congelatore aumenta la propria vita utile fino a 5 volte rispetto a un prodotto conservato coi sistemi tradizionali.

SAPORI, CONSISTENZE E PROPRIETÀ RIMANGONO INALTERATI
La cottura tramite forno a vapore di un alimento precedentemente messo sottovuoto consente di preservarne inalterati sia il contenuto vitaminico che le proprietà organolettiche. La rigenerazione di un alimento tramite forno a vapore o abbattitore di temperatura consente di evitare che questo subisca una perdita di qualità durante la scongelazione.

RIDUCE I TEMPI, RIDUCE I COSTI, RIDUCE GLI SPRECHI
Alimenti diversi conservati sottovuoto possono essere cotti o rigenerati nel forno a vapore in contemporanea, senza correre il rischio che i sapori si mischino; con una sola operazione del forno è possibile cuocere un menù completo dall'antipasto al dolce. Inoltre, eventuali avanzi possono essere nuovamente messi sottovuoto, abbattuti e messi a conservare, riducendo sensibilmente gli sprechi.

CRUDO DI PESCE SENZA RISCHI
Un pesce messo sottovuoto e sottoposto al ciclo di sanificazione a -30 °C nell'abbattitore di temperatura è assolutamente sicuro per la consumazione da crudo, omologamente a quanto avviene nel settore professionale.

MIGLIORE IGIENE E FACILITÀ DI PULIZIA
Grazie alla chiusura ermetica delle buste sottovuoto, che impedisce la fuoriuscita di liquidi nella fase di preparazione del cibo, sono garantite un'igiene ottimale e una sensibile riduzione del tempo da dedicare alle operazioni di pulizia.

FORNI E COORDINATI incasso

	ICON GLASS	ICON STEEL	ICON EXCLUSIVE	ICON MAT	ICON TRAMA	VELVET ADVANCE GLASS
FORNO DA 90 Multiprogram						
FORNO DA 60 Multifunzione						
FORNO DA 60 Multiprogram						
MICROONDE Programmatore digitale						
FORNO DA 60 Touch Screen						 p.177
FORNO DA 60 Touch Control + manopole	 p.155	 p.161	 p.167	 p.173	 p.175	
MICROONDE COMBINATO Touch Control + manopole	 p.156	 p.162	 p.168	 p.173	 p.175	
VAPORE COMBINATO Touch Control + manopole	 p.156	 p.162	 p.168			
ABBATTITORE Touch Screen	 p.157	 p.163	 p.169			
MACCHINA DA CAFFÈ Programmatore + manopole	 p.157	 p.163	 p.169			
CASSETTI Sottovuoto Scaldavivande	 p.158  p.158	 p.164  p.164	 p.170  p.170			

VELVET ADVANCE STEEL	CITY STEEL	CITY GLASS	UNIQUE ADVANCE	OFFICINA ADVANCE	MICROONDE
	 p.182				
	 p.181		 p.185	 p.187	
	 p.181	 p.183		 p.187	
					 p.189  p.189
 p.179					

ICON GLASS

Una nuova icona di stile e funzionalità in cucina. La serie Icon, con le sue dotazioni eclettiche e l'ampia scelta di finiture, riveste la tecnologia di funzionalità e bellezza, tutte da toccare. Le comode manopole centrali e la maniglia frontale, dal caratteristico rivestimento Soft-Touch, sono l'anima e il cervello di Icon e il filo conduttore che si dipana lungo tutta la gamma: dal forno da 60 al forno microonde combinato, dal forno a vapore combinato all'abbattitore e dalla macchina da caffè fino ai cassetti sottovuoto e scaldavivande. Le cerniere Soft-Close garantiscono una chiusura perfetta e silenziosa degli sportelli di forni e coordinati, rendendone ancora più pratico l'utilizzo. La linea Icon Glass si caratterizza per il sofisticato effetto della finitura in vetro nero che conferisce agli elementi uno stile raffinato ed estremamente versatile.



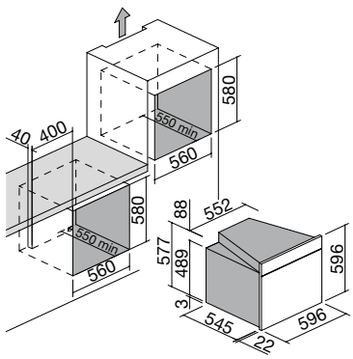
FORNO ICON GLASS incasso

Forno Icon Glass incasso da 60
Touch Control + manopole



NEW classe A **Accessori: 28**

- sistema sanificazione Zefiro
- 11 funzioni manuali
- 16 programmi di cottura automatica
- 30 programmi di cottura personalizzabili
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 2 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



VETRO NERO cod. **1FEVGP**



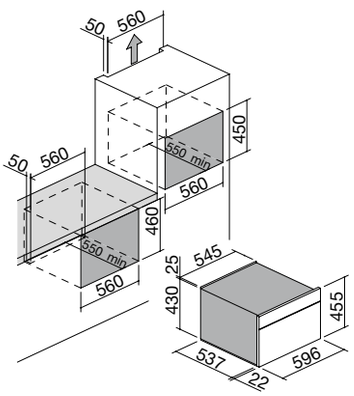
FORNO MICROONDE COMBINATO ICON GLASS incasso

Forno Icon Glass incasso microonde combinato compatto
Touch Control + manopole



NEW

- 17 funzioni manuali
- 20 programmi di cottura automatica
- 5 programmi di scongelamento automatico
- modalità Veggy
- funzioni microonde fino a 1000 W
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali
- dotazioni: 1 teglia in Pyrex, 1 griglia in acciaio
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3,5 kW



VETRO NERO cod. **1FEVGMC**

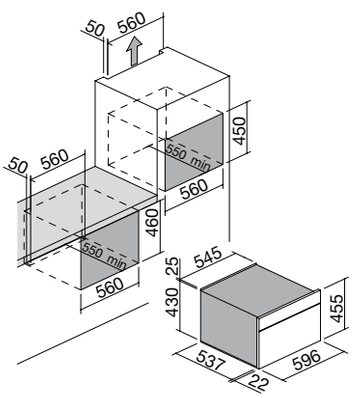
FORNO VAPORE COMBINATO ICON GLASS incasso

Forno Icon Glass incasso vapore combinato compatto
Touch Control + manopole



NEW classe A+

- 18 funzioni manuali
- 30 programmi di cottura automatica
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- in modalità vapore regolazione progressiva da 35 a 100 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con quadruplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali, serbatoio acqua da 0,8 l accessibile anche in fase di cottura
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda fonda forata in acciaio, 1 griglia in acciaio, termosonda
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3 kW



VETRO NERO cod. **1FEVGVC**

SISTEMA FEEL Good

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ICON GLASS incasso

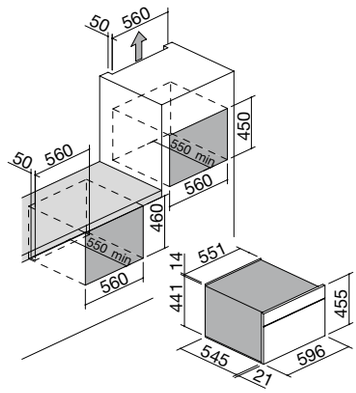
Abbattitore di temperatura Icon Glass incasso compatto
Touch Screen



SISTEMA FEEL Good

NEW

- 7 funzioni fredde
- 4 funzioni calde
- temperatura minima: -30 °C
- temperatura massima: 75 °C
- capacità: 40 litri
- Touch Screen interattivo e multilingue
- caratteristiche: frontale comandi e maniglia in finitura Soft-Touch, interno cavità acciaio, luce interna LED, telai laterali
- dotazioni: 2 griglie in acciaio, termosonda
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



VETRO NERO cod. **1ABEVG**

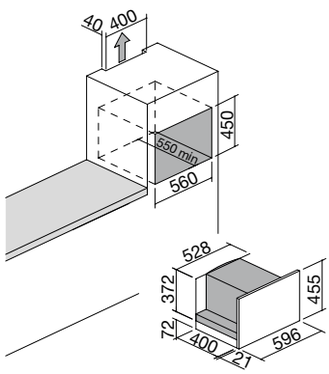
MACCHINA DA CAFFÈ ICON GLASS incasso

Macchina da caffè Icon Glass incasso compatta
Programmatore digitale + manopole



NEW

- 5 livelli di intensità caffè (gusto extra-leggero, leggero, normale, forte, extra-forte)
- 3 livelli di quantità caffè (ristretto, normale, lungo)
- funzioni: tazza singola o doppia, erogazione vapore per cappuccino e acqua calda, programmazione accensione e spegnimento, funzione risciacquo automatico in accensione/spegnimento, possibilità di utilizzare anche caffè premacinato
- segnalazione display: mancanza acqua, mancanza caffè, presenza fondi, avviso decalcificazione, avviso grado di macinazione e dosaggio
- programmatore digitale multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi e manopole in finitura Soft-Touch, cassetto raccogligocce, illuminazione a LED, guide telescopiche, contenitore chicchi da 220 g, serbatoio acqua removibile da 1,8 l
- pressione: 15 bar
- potenza massima assorbita: 1,35 kW



VETRO NERO cod. **1CFEVG**

CASSETTO SOTTOVUOTO ICON GLASS incasso

Cassetto sottovuoto Icon Glass incasso
Touch Control

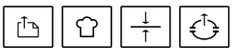




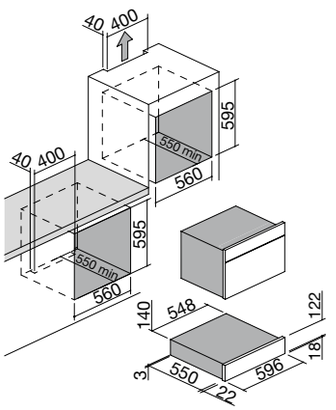
SISTEMA FEEL Good

NEW

Accessori: 57



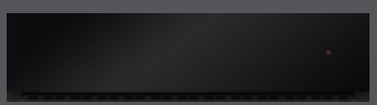
- funzioni: sottovuoto in busta a 3 livelli, sigillatura a 3 livelli, sottovuoto in contenitore a 3 livelli, funzione Chef per eseguire marinatura, maturazione, infusione a freddo ed estrazione degli oli essenziali
- programmatore digitale Touch Control
- motore: pompa a olio
- caratteristiche: coperchio 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



VETRO NERO cod. **1CSEVG**

CASSETTO SCALDAVIVANDE ICON GLASS incasso

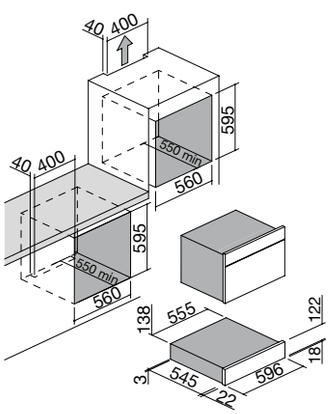
Cassetto scaldavivande Icon Glass incasso





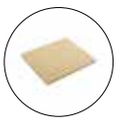
NEW

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



VETRO NERO cod. **1CEEVG**

Accessori:



28 cod. **1PP60**



57 cod. **1KS3**


BARAZZA

ICON STEEL

L’intramontabile fascino dell’acciaio satinato si combina con le comode manopole centrali e la maniglia frontale, dal caratteristico rivestimento Soft-Touch, per rivestire la tecnologia di Icon Steel in ogni sua declinazione: dal forno da 60 al forno microonde combinato, dal forno a vapore combinato all’abbattitore e dalla macchina da caffè fino ai cassetti sottovuoto e scaldavivande. Le cerniere Soft-Close garantiscono una chiusura perfetta e silenziosa degli sportelli di forni e coordinati, rendendone ancora più pratico l’utilizzo.



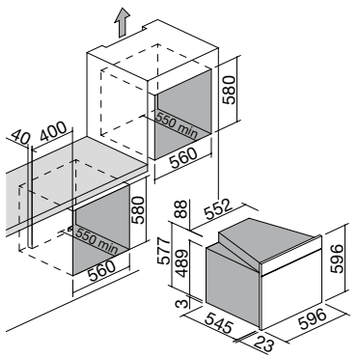
FORNO ICON STEEL incasso

Forno Icon Steel incasso da 60
Touch Control + manopole



NEW classe A **Accessori: 28**

- sistema sanificazione Zefiro
- 11 funzioni manuali
- 16 programmi di cottura automatica
- 30 programmi di cottura personalizzabili
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 2 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1FEVSP**



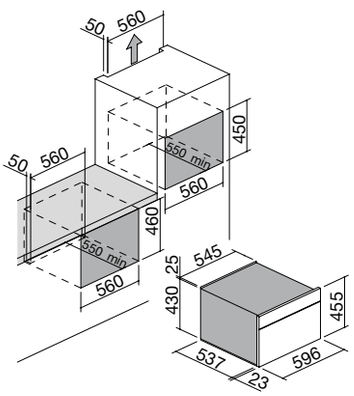
FORNO MICROONDE COMBINATO ICON STEEL incasso

Forno Icon Steel incasso microonde combinato compatto
Touch Control + manopole



NEW

- 17 funzioni manuali
- 20 programmi di cottura automatica
- 5 programmi di scongelamento automatico
- modalità Veggy
- funzioni microonde fino a 1000 W
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali
- dotazioni: 1 teglia in Pyrex, 1 griglia in acciaio
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3,5 kW



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1FEVSMC**

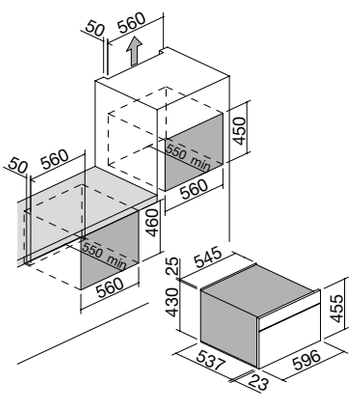
FORNO VAPORE COMBINATO ICON STEEL incasso

Forno Icon Steel incasso vapore combinato compatto
Touch Control + manopole



NEW classe A+

- 18 funzioni manuali
- 30 programmi di cottura automatica
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- in modalità vapore regolazione progressiva da 35 a 100 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con quadruplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali, serbatoio acqua da 0,8 l accessibile anche in fase di cottura
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda fonda forata in acciaio, 1 griglia in acciaio, termosonda
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1FEVSVC**

SISTEMA FEEL Good

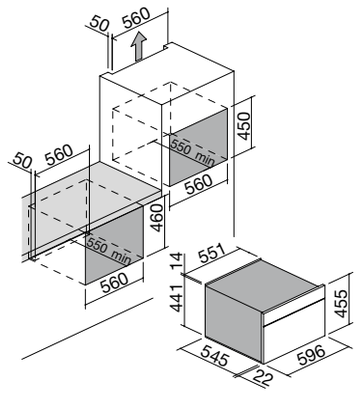
ABBATTITORE DI TEMPERATURA ICON STEEL incasso

Abbattitore di temperatura Icon Steel incasso compatto
Touch Screen



NEW

- 7 funzioni fredde
- 4 funzioni calde
- temperatura minima: -30 °C
- temperatura massima: 75 °C
- capacità: 40 litri
- Touch Screen interattivo e multilingue
- caratteristiche: frontale comandi e maniglia in finitura Soft-Touch, interno cavità acciaio, luce interna LED, telai laterali
- dotazioni: 2 griglie in acciaio, termosonda
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1ABEVS**

SISTEMA FEEL Good

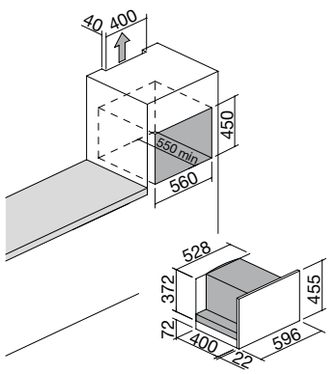
MACCHINA DA CAFFÈ ICON STEEL incasso

Macchina da caffè Icon Steel incasso compatta
Programmatore digitale + manopole



NEW

- 5 livelli di intensità caffè (gusto extra-leggero, leggero, normale, forte, extra-forte)
- 3 livelli di quantità caffè (ristretto, normale, lungo)
- funzioni: tazza singola o doppia, erogazione vapore per cappuccino e acqua calda, programmazione accensione e spegnimento, funzione risciacquo automatico in accensione/spegnimento, possibilità di utilizzare anche caffè premacinato
- segnalazione display: mancanza acqua, mancanza caffè, presenza fondi, avviso decalcificazione, avviso grado di macinazione e dosaggio
- programmatore digitale multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi e manopole in finitura Soft-Touch, cassetto raccogligocce, illuminazione a LED, guide telescopiche, contenitore chicchi da 220 g, serbatoio acqua removibile da 1,8 l
- pressione: 15 bar
- potenza massima assorbita: 1,35 kW



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CFEVS**

CASSETTO SOTTOVUOTO ICON STEEL incasso

Cassetto sottovuoto Icon Steel incasso
Touch Control

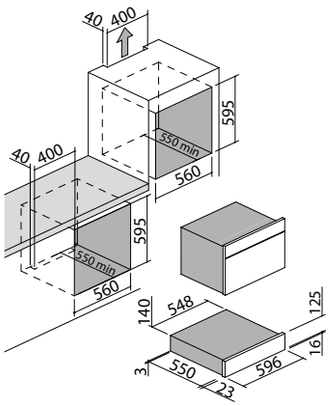


SISTEMA FEEL Good

NEW

Accessori: 57

- funzioni: sottovuoto in busta a 3 livelli, sigillatura a 3 livelli, sottovuoto in contenitore a 3 livelli, funzione Chef per eseguire marinatura, maturazione, infusione a freddo ed estrazione degli oli essenziali
- programmatore digitale Touch Control
- motore: pompa a 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 SATINATO cod. **1CSEVS**

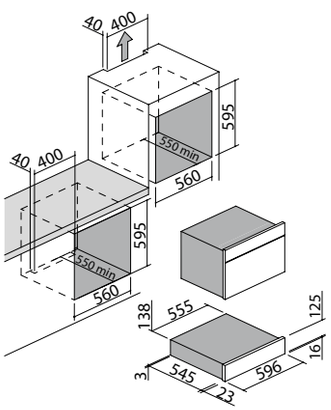
CASSETTO SCALDAVIVANDE ICON STEEL incasso

Cassetto scaldavivande Icon Steel incasso



NEW

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



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CEEVS**

Accessori:



28 cod. **1PP60**



57 cod. **1KS3**



ICON EXCLUSIVE

La veste più inedita dell'acciaio inox si tinge di nero per un effetto di sicuro impatto, assolutamente Exclusive. La superficie totalmente opaca non concede nulla al riflettersi della luce: il design appare alla vista in tutta la perfezione delle linee. Una linearità che converge nelle manopole centrali e nella maniglia frontale, dal caratteristico rivestimento Soft-Touch, che accompagnano gli elementi della linea Icon Exclusive in ogni sua declinazione: dal forno da 60 al forno microonde combinato, dal forno a vapore combinato all'abbattitore e dalla macchina da caffè fino ai cassetti sottovuoto e scaldavivande. Le cerniere Soft-Close garantiscono una chiusura perfetta e silenziosa degli sportelli di forni e coordinati, rendendone ancora più pratico l'utilizzo.



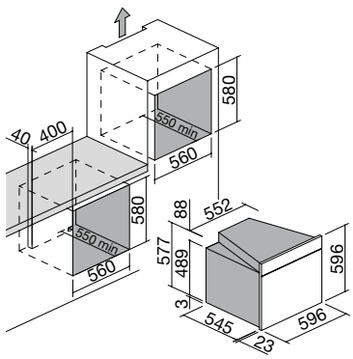
FORNO ICON EXCLUSIVE incasso

Forno Icon Exclusive incasso da 60
Touch Control + manopole



NEW classe A **Accessori: 28**

- sistema sanificazione Zefiro
- 11 funzioni manuali
- 16 programmi di cottura automatica
- 30 programmi di cottura personalizzabili
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 2 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1FEVEPN**



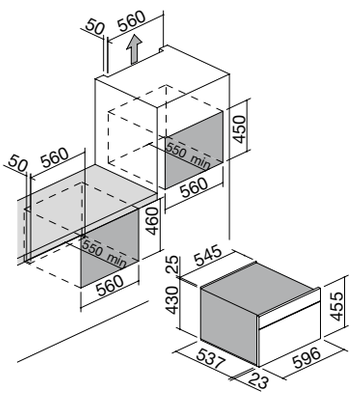
FORNO MICROONDE COMBINATO ICON EXCLUSIVE incasso

Forno Icon Exclusive incasso microonde combinato compatto
Touch Control + manopole



NEW

- 17 funzioni manuali
- 20 programmi di cottura automatica
- 5 programmi di scongelamento automatico
- modalità Veggy
- funzioni microonde fino a 1000 W
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali
- dotazioni: 1 teglia in Pyrex, 1 griglia in acciaio
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3,5 kW



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1FEVEMCN**

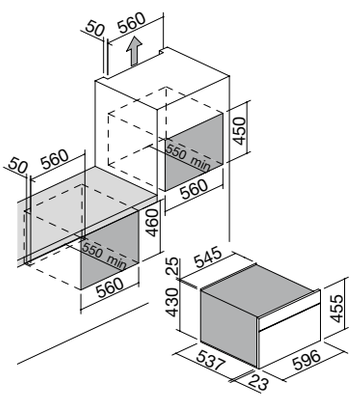
FORNO VAPORE COMBINATO ICON EXCLUSIVE incasso

Forno Icon Exclusive incasso vapore combinato compatto
Touch Control + manopole



NEW classe A+

- 18 funzioni manuali
- 30 programmi di cottura automatica
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- in modalità vapore regolazione progressiva da 35 a 100 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con quadruplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali, serbatoio acqua da 0,8 l accessibile anche in fase di cottura
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda fonda forata in acciaio, 1 griglia in acciaio, termosonda
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3 kW



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1FEVEVCN**

SISTEMA FEEL Good

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ICON EXCLUSIVE incasso

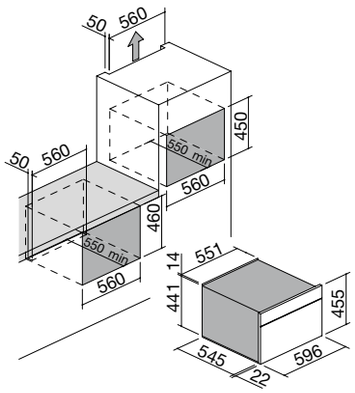
Abbattitore di temperatura Icon Exclusive incasso compatto
Touch Screen



SISTEMA FEEL Good

NEW

- 7 funzioni fredde
- 4 funzioni calde
- temperatura minima: -30 °C
- temperatura massima: 75 °C
- capacità: 40 litri
- Touch Screen interattivo e multilingue
- caratteristiche: frontale comandi e maniglia in finitura Soft-Touch, interno cavità acciaio, luce interna LED, telai laterali
- dotazioni: 2 griglie in acciaio, termosonda
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1ABEVEN**

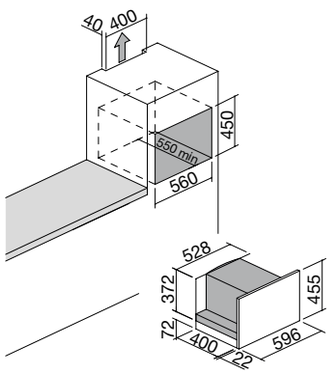
MACCHINA DA CAFFÈ ICON EXCLUSIVE incasso

Macchina da caffè Icon Exclusive incasso compatta
Programmatore digitale + manopole



NEW

- 5 livelli di intensità caffè (gusto extra-leggero, leggero, normale, forte, extra-forte)
- 3 livelli di quantità caffè (ristretto, normale, lungo)
- funzioni: tazza singola o doppia, erogazione vapore per cappuccino e acqua calda, programmazione accensione e spegnimento, funzione risciacquo automatico in accensione/spegnimento, possibilità di utilizzare anche caffè premacinato
- segnalazione display: mancanza acqua, mancanza caffè, presenza fondi, avviso decalcificazione, avviso grado di macinazione e dosaggio
- programmatore digitale multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi e manopole in finitura Soft-Touch, cassetto raccogligocce, illuminazione a LED, guide telescopiche, contenitore chicchi da 220 g, serbatoio acqua removibile da 1,8 l
- pressione: 15 bar
- potenza massima assorbita: 1,35 kW



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CFEVEN**

CASSETTO SOTTOVUOTO ICON EXCLUSIVE incasso

Cassetto sottovuoto Icon Exclusive incasso
Touch Control

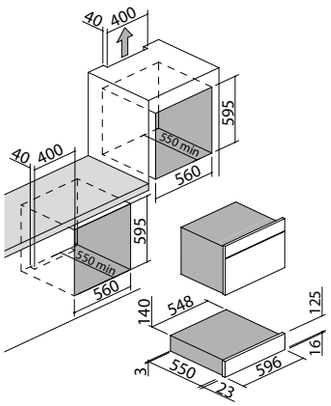


SISTEMA FEEL Good

NEW

Accessori: 57

- funzioni: sottovuoto in busta a 3 livelli, sigillatura a 3 livelli, sottovuoto in contenitore a 3 livelli, funzione Chef per eseguire marinatura, maturazione, infusione a freddo ed estrazione degli oli essenziali
- programmatore digitale Touch Control
- motore: pompa a 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 NERO OPACO cod. **1CSEVEN**

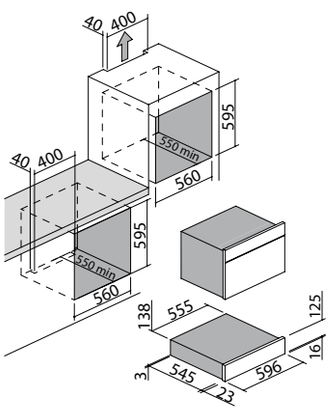
CASSETTO SCALDAVIVANDE ICON EXCLUSIVE incasso

Cassetto scaldavivande Icon Exclusive incasso



NEW

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



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CEEVEN**

Accessori:



28 cod. **1PP60**



57 cod. **1KS3**


800w
07'35"
BARAZZA

ICON MAT

L’acciaio inox si abbandona alla morbidezza setosa della finitura Mat per dare una nuova sensazione di fluidità alle forme. Le comode manopole centrali e la maniglia frontale, dal caratteristico rivestimento Soft-Touch, sono l’anima e il cervello di Icon e il filo conduttore che accomuna il forno da 60 e il forno microonde combinato. Le cerniere Soft-Close garantiscono una chiusura perfetta e silenziosa degli sportelli dei forni, rendendone ancora più pratico l’utilizzo.



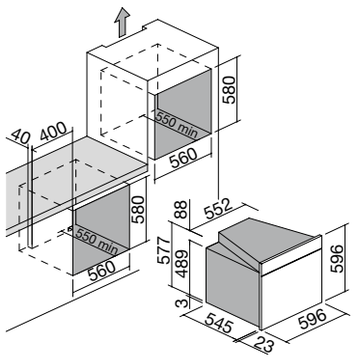
FORNO ICON MAT incasso

Forno Icon Mat incasso da 60
Touch Control + manopole



NEW classe A **Accessori:** 28

- sistema sanificazione Zefiro
- 11 funzioni manuali
- 16 programmi di cottura automatica
- 30 programmi di cottura personalizzabili
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 2 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX MAT cod. **1FEVMP**

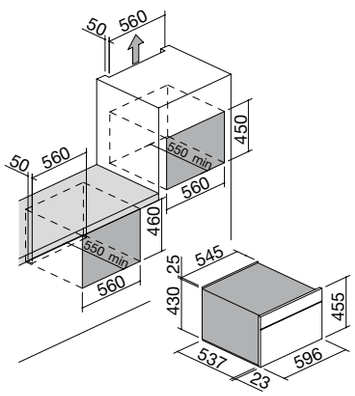
FORNO MICROONDE COMBINATO ICON MAT incasso

Forno Icon Mat incasso microonde combinato compatto
Touch Control + manopole



NEW

- 17 funzioni manuali
- 20 programmi di cottura automatica
- 5 programmi di scongelamento automatico
- modalità Veggy
- funzioni microonde fino a 1000 W
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali
- dotazioni: 1 teglia in Pyrex, 1 griglia in acciaio
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3,5 kW



ACCIAIO INOX MAT cod. **1FEVMMC**

Accessori:



28
cod. **1PP60**

ICON TRAMA

Icon Trama vede ancora protagonista l’acciaio inox, ma declinato in una finitura di grande personalità. Una fitta trama attraversa la superficie infondendo dinamicità alle linee del forno da 60 a incasso e del forno microonde combinato, i due modelli di cui si compone la linea. La costante presenza delle manopole centrali e della maniglia frontale, dal caratteristico rivestimento Soft-Touch, connotano di funzionalità e stile gli elementi così come le cerniere Soft-Close che garantiscono una chiusura perfetta e silenziosa degli sportelli dei forni, rendendone ancora più pratico l’utilizzo.



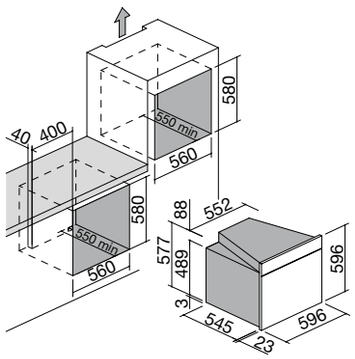
FORNO ICON TRAMA incasso

Forno Icon Trama incasso da 60
Touch Control + manopole



NEW classe A **Accessori:** 28

- sistema sanificazione Zefiro
- 11 funzioni manuali
- 16 programmi di cottura automatica
- 30 programmi di cottura personalizzabili
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 2 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX TRAMA cod. **1FEVTP**

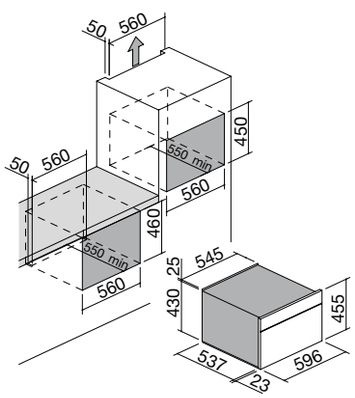
FORNO MICROONDE COMBINATO ICON TRAMA incasso

Forno Icon Trama incasso microonde combinato compatto
Touch Control + manopole



NEW

- 17 funzioni manuali
- 20 programmi di cottura automatica
- 5 programmi di scongelamento automatico
- modalità Veggy
- funzioni microonde fino a 1000 W
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali
- dotazioni: 1 teglia in Pyrex, 1 griglia in acciaio
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3,5 kW



ACCIAIO INOX TRAMA cod. **1FEVTMC**

Accessori:



28
cod. **1PP60**



VELVET ADVANCE

Velevet Advance è un forno iconico, caratterizzato da un fascino intrigante che deriva dal suo essere completamente monocromatico. Nero è infatti il vetro che ne compone la superficie e nero è lo speciale vetro dark grey, con effetto oscurante, con cui è realizzata la finestra del forno. La pulizia delle linee, che concorre a creare il fascino misterioso di Velvet Advance, è enfatizzata dal suo essere Full-Touch, senza comandi o manopole in sporgenza. Anche la maniglia Soft-Touch è un elemento sia estetico che funzionale e va a sottolineare l'apertura del forno dotato di pratiche e silenziose cerniere Soft-Close.

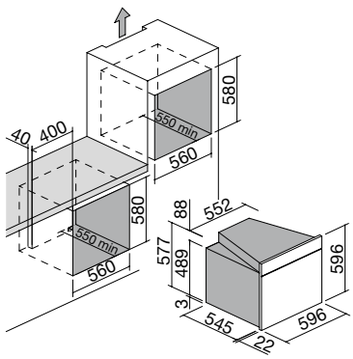
FORNO VELVET ADVANCE GLASS incasso

Forno Velvet Advance Glass incasso da 60
Touch Screen



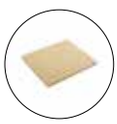
NEW classe A **Accessori:** 28

- sistema sanificazione Zefiro
- 11 funzioni manuali
- 16 programmi di cottura automatica
- 30 programmi di cottura personalizzabili
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- Touch Screen interattivo e multilingue
- caratteristiche: maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, vetro dark grey, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 2 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



VETRO NERO cod. **1FVAPN**

Accessori:



28
cod. **1PP60**



VELVET ADVANCE STEEL

Forno dalle linee iconiche ed essenziali. La superficie in acciaio inox è caratterizzata dalla pulizia delle linee ed è enfatizzata dal suo essere Full-Touch, senza comandi o manopole in sporgenza. Anche la maniglia Soft-Touch è un elemento sia estetico che funzionale e va a sottolineare l'apertura del forno dotato di pratiche e silenziose cerniere Soft-Close.



FORNO VELVET ADVANCE STEEL incasso

Forno Velvet Advance Steel incasso da 60
Touch Screen



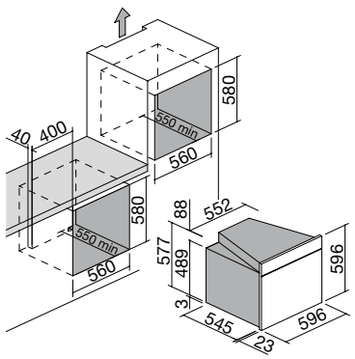


Zefiro

NEW classe A **Accessori:** 28

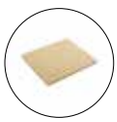


- sistema sanificazione Zefiro
- 11 funzioni manuali
- 16 programmi di cottura automatica
- 30 programmi di cottura personalizzabili
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- Touch Screen interattivo e multilingue
- caratteristiche: maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, vetro dark grey, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 2 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1FVAPI**

Accessori:



28
cod. **1PP60**



CITY

Una nuova linea di forni Barazza da 60 multiprogram, nelle finiture acciaio satinato o vetro nero e multifunzione in acciaio satinato. Completa la gamma il forno da 90 in acciaio satinato multiprogram. Una linea trasversale che si adatta ad ogni ambiente, caratterizzata da maniglie e manopole Soft-Touch e cerniere Soft-Close che assicurano una perfetta e “morbida” chiusura delle porte dei forni.



FORNI CITY STEEL
incasso

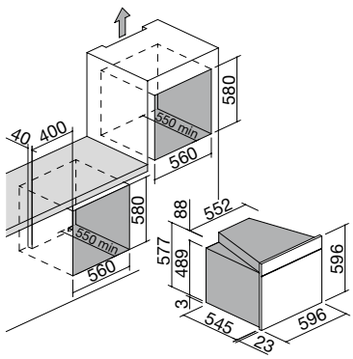
Forno City Steel incasso da 60
Multiprogram



NEW classe A

Accessori: 28 29

- sistema sanificazione Zefiro
- 8 funzioni manuali
  + scongelamento rapido
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- caratteristiche: manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX SATINATO / NERO cod. **1FCYPI**

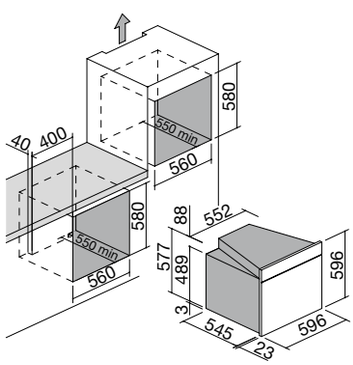
Forno City Steel incasso da 60
Multifunzione



NEW classe A

Accessori: 28 29

- sistema sanificazione Zefiro
- 8 funzioni manuali
  + scongelamento rapido
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- contaminuti meccanico a 90’ con suoneria e fine cottura
- caratteristiche: manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX SATINATO / NERO cod. **1FCYMI**

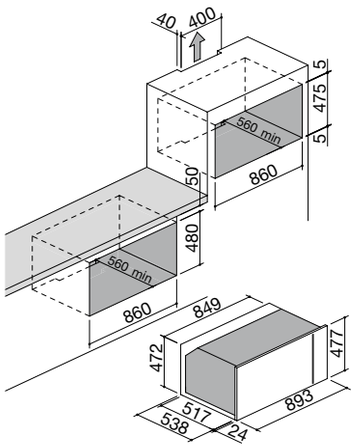
FORNI CITY STEEL
incasso

Forno City Steel incasso da 90
Multiprogram



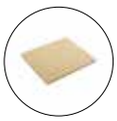
NEW classe A **Accessori:** 33

- 9 funzioni manuali
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 79 litri
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- caratteristiche: manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, ventilazione tangenziale di raffreddamento, 2 luci posteriori, telai laterali
- dotazioni: girarrosto, 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 2 griglie in acciaio
- potenza massima assorbita: 3,5 kW



ACCIAIO INOX SATINATO / NERO cod. **1FCYP9**

Accessori:


28 cod. **1PP60**


29 cod. **1CG6**


33 cod. **1CG9**



FORNO CITY GLASS incasso

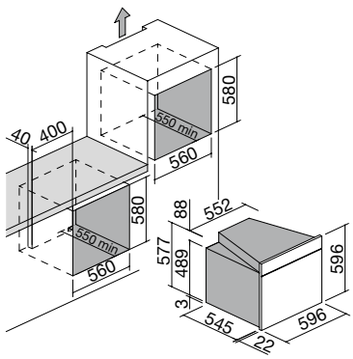
Forno City Glass incasso da 60
Multiprogram



NEW classe A

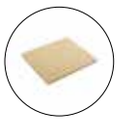
Accessori: 28 29

- sistema sanificazione Zefiro
- 8 funzioni manuali
  + scongelamento rapido
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- caratteristiche: manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



VETRO NERO cod. **1FCYPN**

Accessori:



28 cod. **1PP60**



29 cod. **1CG6**



UNIQUE ADVANCE

L’eccellenza tecnologica si coniuga con l’elegante purezza di un design dal gusto industrial. La finitura Vintage rende i forni Unique Advance, a comando manuale, perfettamente intonati con le più moderne scelte d’arredo, garantendo il pieno soddisfacimento delle necessità: ora ogni passione può finalmente essere assaporata al punto giusto.



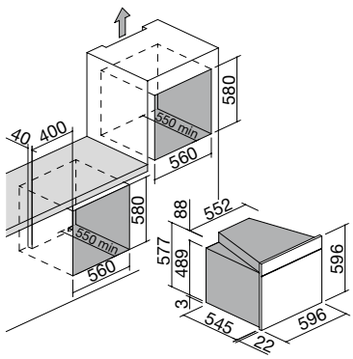
FORNO UNIQUE ADVANCE incasso

Forno Unique Advance incasso da 60
Multifunzione



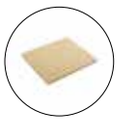
NEW classe A **Accessori: 28 29**

- 8 funzioni manuali + scongelamento rapido
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- contaminuti meccanico a 90' con suoneria e fine cottura
- caratteristiche: interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1FUAM**

Accessori:



28 cod. **1PP60**



29 cod. **1CG6**



OFFICINA ADVANCE

I forni Officina Advance 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.



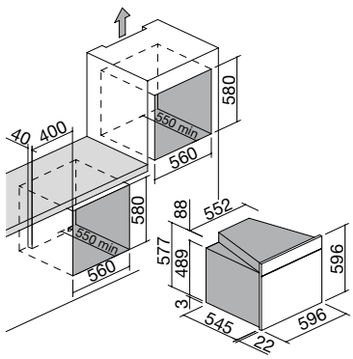
FORNI OFFICINA ADVANCE incasso

Forno Officina Advance incasso da 60
Multiprogram



NEW classe A **Accessori: 28**

- 8 funzioni manuali + scongelamento rapido
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- caratteristiche: interno forno stampato Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, ventilazione tangenziale di raffreddamento, 1 luce posteriore
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



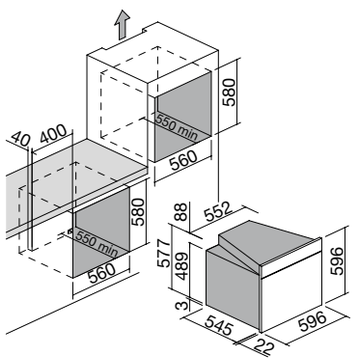
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1FOAP**

Forno Officina Advance incasso da 60
Multifunzione



NEW classe A **Accessori: 28**

- 8 funzioni manuali + scongelamento rapido
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 65 litri
- contaminuti meccanico a 90’ con suoneria e fine cottura
- caratteristiche: interno forno stampato Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, ventilazione tangenziale di raffreddamento, 1 luce posteriore
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio
- potenza massima assorbita: 2,7 kW



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1FOAM**

Accessori:



28
cod. **1PP60**





MICROONDE

I Microonde completano la gamma di forni Barazza, unendo facilità di 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 dei cibi, prestandosi a diverse soluzioni di installazione.

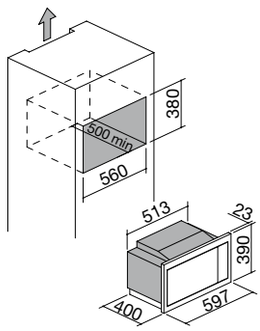
MICROONDE
incasso

Forno microonde da incasso



NEW

- 6 funzioni di cottura
- programmazione automatica per 8 tipologie di alimento
- capacità: 25 litri
- caratteristiche: interno acciaio inox, interno porta in vetro, porta 2 vetri e apertura a libro, luce interna
- dotazioni: piatto girevole estraibile, griglia alzata removibile per grill
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni
- potenza massima assorbita: 1,45 kW



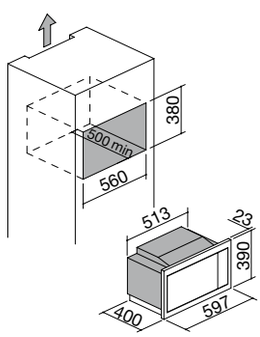
ACCIAIO INOX SATINATO / NERO cod. **1MOI**

Forno microonde da incasso



NEW

- 6 funzioni di cottura
- programmazione automatica per 8 tipologie di alimento
- capacità: 25 litri
- caratteristiche: interno acciaio inox, interno porta in vetro, porta 2 vetri e apertura a libro, luce interna
- dotazioni: piatto girevole estraibile, griglia alzata removibile per grill
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni
- potenza massima assorbita: 1,45 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE / NERO cod. **1MOIV**



PIANI COTTURA

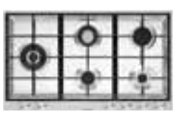
Barazza realizza numerose tipologie di Piani Cottura, diverse fra loro sia per qualità estetiche che funzionali. Si articolano in piani cottura a gas, barbecue, teppanyaki e induzione e sono coordinabili a forni, cappe, lavelli e rubinetti di ogni collezione. La loro versatilità si declina anche nella 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.

GAS - TEPPANYAKI - BARBECUE

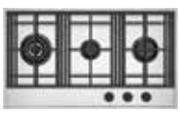
KASAI
pag. 125



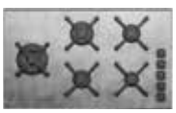
B_FREE
pag. 218



LAB EVOLUTION
pag. 206



UNIQUE
pag. 222



LAB
pag. 208



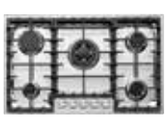
SELECT PLUS
pag. 224



LAB COVER
pag. 210



OFFICINA
pag. 227



MOOD
pag. 212



INDUZIONE

KASAI
pag. 122



CITY
pag. 236



LAB EVOLUTION
pag. 230



GREEN
pag. 240



ZERO PLUS
pag. 232



LAB COVER
pag. 242



SPACE
pag. 234



B_FREE
pag. 244



INSTALLAZIONI
caratteristiche e dotazioni

Filotop (FT)



Per piani cottura a gas Lab Evolution, Lab, Lab Cover, Select Plus Flat, Officina e piani induzione Lab Evolution, Zero Plus, Space, City e Lab Cover. Conferisce un perfetto allineamento al top.



Incasso bordo piatto (IBP)



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



Incasso bordo quadro (IBQ)



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



Incasso Mizu Kasai (IMK)



Per piani cottura Kasai.
Cornice perimetrale in acciaio inox.



Incasso bordo ribassato (IBR)



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



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 vetro bordo piatto (IVP)



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



Incasso bordo 4 mm (IB4)



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





PIANI COTTURA A GAS ED ELETTRICI
legenda icone

Modulo larghezza

I piani cottura Barazza presentano diverse dimensioni in larghezza, studiate per adattarsi a tutti i più diffusi moduli standard dei mobili dell'ambiente cucina

Acciaio inox AISI 304

L'AISI 304, utilizzato per la realizzazione dei prodotti Barazza, è un acciaio inossidabile di alta qualità che garantisce resistenza alle sollecitazioni, durabilità nel tempo e facilità di pulizia.

Coperchio bilanciato in acciaio inox

Bilanciato, removibile e realizzato in acciaio inox, il coperchio della linea Cover permette, con un semplice gesto, di trasformare lo spazio in un unico piano di lavoro.

Acciaio inox AISI 304 spessore 4 mm

Lo spessore pieno di 4 mm costituisce la massima espressione delle qualità dell'acciaio AISI 304, garantendo al prodotto una robustezza e una durabilità senza eguali.





Manopole in acciaio inox

Realizzate in acciaio inox, robuste e piacevoli al tatto, le manopole dei piani cottura Barazza consentono una regolazione agevole e precisa della potenza dei fuochi o delle zone a induzione.

Manopole Flat

Caratterizzate da un'estetica minimale ed essenziale, al tatto si presentano calde ed ergonomiche, permettendo una regolazione precisa della potenza dei fuochi o delle zone a induzione.





Acciaio di spessore elevato

Lo spessore di 10/10 garantisce all'acciaio inox AISI 304 una robustezza tale da conferire al prodotto una durabilità notevole, mantenendo inalterate le proprie caratteristiche.

Riduzione in ghisa per wok

Accessorio optionale per alcune tipologie di piani cottura.



Bistecchiera in acciaio inox

Accessorio optionale per alcune tipologie di piani cottura.



PIANI COTTURA A GAS ED ELETTRICI
legenda icone

Bruciatori Flat Eco-Design

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



Bruciatore doppia corona 3,5 kW

Due corone di fuoco, efficienti e prestazionali, che ottimizzano la potenza da 3,5 kW della fiamma a beneficio di una cottura rapida e omogenea delle pietanze.



Bruciatore doppia corona Chef 3,5 kW

Due corone di fuoco, con fiamma orientata verso il centro del bruciatore, che ottimizzano la potenza da 3,5 kW a beneficio di una cottura rapida e omogenea delle pietanze.



Bruciatore doppia corona 5 kW

Bruciatore che garantisce alte prestazioni grazie a una potenza molto elevata, regolata da due manopole che attivano la fiamma interna da 0,8 kW, quella esterna da 4,2 kW o entrambe.



Eco-Fiamma

I bruciatori a fiamma stabilizzata con piastra ad alto rendimento ottimizzano i consumi energetici e riducono l'emissione di sostanze tossiche di oltre il 50% rispetto al valore previsto dalle normative.



Bruciatore tripla corona 3,8 kW

Tre corone concentriche di fuoco che sviluppano una potenza di 3,8 kW, distribuendo il calore in modo omogeno sullo strumento di cottura a garanzia di preparazioni ancora più rapide.



Bruciatore doppia corona 4 kW

Due corone di fuoco, efficienti e prestazionali, che ottimizzano una potenza aumentata da 4 kW della fiamma a beneficio di una cottura ancor più rapida e omogenea delle pietanze.





PIANI COTTURA A GAS ED ELETTRICI
legenda icone

Griglie in ghisa

In fusione di ghisa, omologamente a quelle utilizzate nelle cucine professionali, sono particolarmente solide, resistenti al calore, durevoli e in grado di trasmettere e mantenere meglio il calore.



Bruciatori monopezzo estraibili

I bruciatori monopezzo estraibili velocizzano e semplificano sensibilimente le operazioni di pulizia del piano; basta alzarli per poter accedere molto più agevolmente al piano in acciaio.



Fuochi in linea

La particolare distribuzione in linea dei fuochi consente un'ottimizzazione degli spazi sul piano e favorisce lo scorrimento degli strumenti di cottura da una zona all'altra.



Fuochi integrati

La griglia a filo con fuochi integrati è ideale per creare superfici senza soluzione di continuità, dalla funzionalità aumentata e dal grande impatto estetico.



Barbecue

A funzionamento elettrico, con roccia lavica che assorbe i grassi ed evita la formazione di fumi, garantisce una qualità della cottura analoga a quella tradizionale alla brace.



Teppanyaki

Piastra elettrica in acciaio inox da 6 mm a due zone di cottura, utilizzabili singolarmente o in contemporanea, ideale per cucinare carne, pesce e verdure senza aggiungere condimenti.



Accensione una mano e valvola di sicurezza

Consente di azionare, con un solo gesto, accensione e regolazione mediante la manopola e garantisce il blocco istantaneo del flusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

PIANI COTTURA INDUZIONE
legenda icone

Comandi Touch Control

I comandi a sfioramento Touch Control permettono una regolazione dei parametri indipendente, agevole e precisa per ogni specifica zona di cottura del piano.



Programmi di cottura automatica a 3 livelli

I programmi di cottura automatica permettono di impostare la temperatura delle zone a induzione su di un valore prestabilito, adatto a specifiche preparazioni:

1) Il programma “Warming” imposta la potenza a 45 °C, permettendo di tenere i cibi cucinati in caldo.
2) Il programma “Melt” imposta la potenza a 70 °C, temperatura ideale per sciogliere burro e alimenti simili.
3) Il programma “Simmer” imposta la potenza a 94 °C, garantendo un’ebollizione lenta, ideale per la preparazione di sughi, stufati e minestre.

I programmi di cottura automatici risultano particolarmente utili se abbinati alle funzioni dell’abbattitore e del cassetto sottovuoto Barazza.

Funzione Bridge

Consente di collegare due zone di cottura adiacenti sul piano, ampliando l’area d’appoggio. Risulta particolarmente utile in caso di strumenti di cottura di grande dimensione.



Limitatore di potenza

Questa funzione permette di definire e impostare la potenza massima che il piano di cottura è in grado di assorbire; così facendo, si è in grado di evitare i rischi di sovraccarico energetico.

Zone in linea

La distribuzione in linea delle zone permette di contenere la profondità del piano che può così essere integrato più agevolmente nei top in acciaio.



Funzione Chef Cook

Tre zone del piano vengono impostate automaticamente ai livelli di potenza 2, 6 e 9. In questo modo è possibile passare da un livello all’altro semplicemente spostando la pentola sul piano.



PIANI COTTURA INDUZIONE
legenda icone

Riconoscimento automatico pentole

Il piano è in grado di riconoscere in modo autonomo quando una pentola viene collocata sopra esso, avviando l'interfaccia e permettendo una regolazione rapida dei parametri di cottura.

Funzione Preriscaldamento automatico

Consente di arrivare più velocemente a temperatura: dopo aver selezionato un livello di potenza, la zona riscalderà al massimo per un arco di tempo per poi assestarsi sul livello selezionato.



Funzione Booster

Riduce il tempo di cottura della singola zona aumentando la potenza del piano al massimo. Risulta particolarmente adatta per il riscaldamento di grandi quantità di liquidi.

Funzione pausa/richiama

Consente di interrompere momentaneamente la cottura nella zona selezionata. Il processo può essere ripreso a piacimento semplicemente premendo di nuovo il pulsante.



Minute minder

È un timer a sè stante, svincolato dalla singola zona di cottura, che permette di tenere traccia del tempo trascorso senza intervenire sullo spegnimento del piano.

Programmatore di fine cottura

Permette di stabilire una tempistica precisa (da un minimo di 1 a un massimo di 99-600 minuti a seconda dei modelli) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata, assicurando un controllo puntuale sulle cotture e limitando lo spreco energetico.

Rilevamento selettivo pentole

La piastra a induzione funziona solo se il piano rileva la presenza su di sé di strumenti di cottura metallici di dimensioni idonee, evitando così che altri oggetti inneschino l'accensione.

Funzione Mantenimento calore

Imposta il livello di potenza a un valore compreso fra lo 0 e l'1, che permette di tenere la pietanza al caldo senza correre il rischio di bruciarla.



Spia calore residuo

Il display visualizza, tramite il simbolo H, l'eventuale presenza di calore residuo sul piano, generato da quello riflesso dal fondo dello strumento di cottura.

Allarme traboccamento

Qualora un liquido venga versato sulla superficie e finisca sopra la zona comandi, il piano emette un segnale acustico e si spegne automaticamente fino a che il liquido non viene rimosso.

Spegnimento automatico di sicurezza

Una volta trascorso il tempo limite di accensione a una data potenza, il piano si spegne automaticamente in modo da limitare i danni di un'eventuale dimenticanza da parte dell'utente.

Blocco di sicurezza bambini

Il dispositivo di bloccaggio dei comandi evita di modificare accidentalmente le impostazioni del piano da parte dei bambini.


SMEG

PIANI COTTURA INDUZIONE ZERO PLUS
caratteristiche

Piano cottura induzione



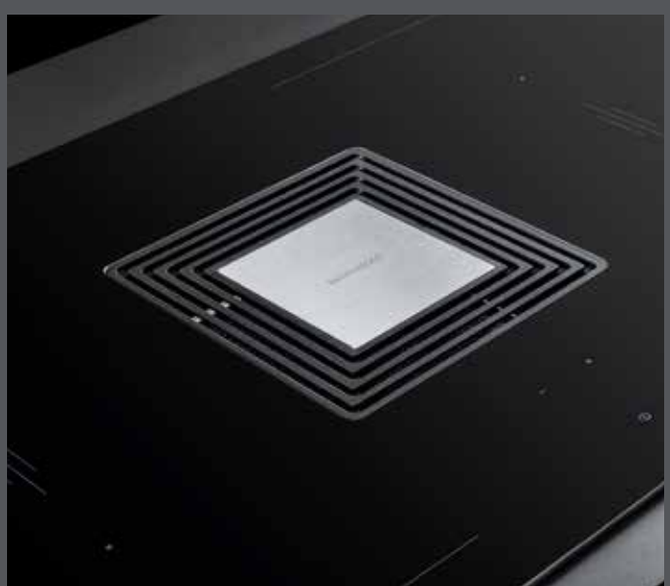
Elettronica di ultima generazione per il piano a induzione Zero Plus con cappa integrata. Quattro zone di cottura, ciascuna con Booster, unibili all'occorrenza a due a due grazie alla funzione Bridge. Le possibilità si ampliano all'infinito anche grazie al limitatore di potenza che rende il piano trasversale all'utilizzo in diversi contesti. L'inserto centrale, disponibile in diverse finiture, garantisce un perfetto coordinamento con gli elementi lavaggio.

Cappa integrata



La cappa integrata, a filo con il piano cottura, garantisce un trattamento dell'aria che la rende pressoché priva di odori e di vapore acqueo. Il filtro è removibile e lavabile in lavastoviglie.

Kit filtro ceramico e materassino



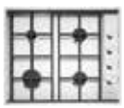
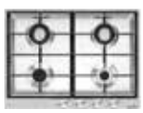
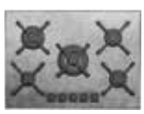
Il piano Zero Plus può essere dotato di kit filtro ceramico che raggiunge una riduzione degli odori dell'80% ed è possibile rigenerarlo in forno ogni 2-3 mesi, o di kit filtro materassino in schiuma poliuretanica, ricoperta da carboni attivi granulari che raggiunge una riduzione degli odori del 60% e può essere rigenerato ogni 2-3 mesi lavandolo in lavastoviglie o a mano e sostituito ogni 2-3 anni.

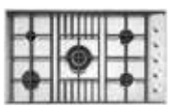
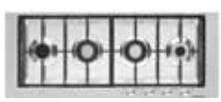
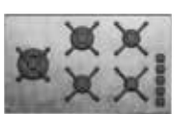
Griglia di apirazione



Il piano Zero Plus è dotato di griglia di aspirazione con inserto in vetroceramica nero, ma è disponibile come optional, anche in acciaio inox satinato o Vintage per permettere un perfetto abbinamento con gli altri elementi cucina.

PIANI COTTURA GAS E ELETTRICI incasso e filo

Modulo		36	60/65	70/75
KASAI	IMK			
LAB EVOLUTION				
LAB	IBP FT		 p.208	
LAB COVER			 p.211	
MOOD MOOD MAT	IB4		 p.212  p.212  p.214	 p.212
	IVP		 p.216  p.216  p.215	
B_FREE B_FREE VINTAGE	IBQ	    p.219 p.219 p.219 p.219	 p.220  p.221	 p.220
UNIQUE			 p.222	 p.222
SELECT PLUS	IBR		 p.225	 p.225
SELECT PLUS FLAT	IBP FT			 p.226
OFFICINA				

80	90	100	110	120
	 p.125			
	 p.207			 p.207
	 p.208  p.208			 p.208
	 p.211			
	 p.212  p.214		 p.213	
	 p.216  p.215		 p.216	
	 p.220  p.221	 p.220		
	 p.222	 p.222		
	 p.225	 p.225		
	 p.226	 p.226		
 p.227	 p.227			

PIANI COTTURA A INDUZIONE incasso e filo

Modulo		30	60
KASAI	IMK		
LAB EVOLUTION	IBP FT		
ZERO PLUS			
SPACE	IVP FT		
CITY		 p.237	 p.237
GREEN	IVBG		 p.240  p.240
LAB COVER	IBP FT		
B_FREE	IBQ	 p.245	

70/80	90	120
 p.124	 p.123  p.122	
	 p.231	 p.231
	 p.233	
 p.234	 p.234	
 p.238	 p.238	 p.239
	 p.243	
 p.245		

GAS - TEPPANYAKI - BARBECUE

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 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.





LAB EVOLUTION

La modularità e la flessibilità si vestono di uno stile puro ed essenziale che corre lungo la superficie, rimanendo perfettamente in linea con il piano. Con i piani cottura Lab Evolution la spiccata personalità di Lab si arricchisce di inedite evoluzioni: una profondità più ampia e bruciatori Flat Eco-Design.



PIANI COTTURA
LAB EVOLUTION
incasso bordo piatto e filo

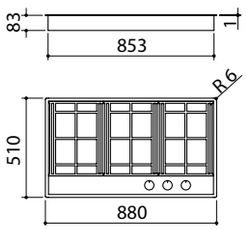
Piano cottura Lab Evolution incasso e filo da 90
2 gas + doppia corona Flat Eco-Design





IBP FT **Accessori:** 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: manopole Flat
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- incasso: 86x49 cm filotop: v. sito web

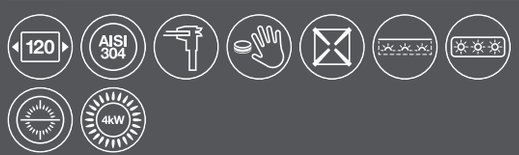


Potenze bruciatori:
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW

ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PLE2D**

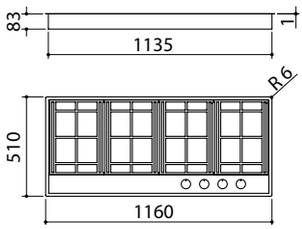
Piano cottura Lab Evolution incasso e filo da 120
3 gas + doppia corona Flat Eco-Design





IBP FT **Accessori:** 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: manopole Flat
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- incasso: 114x49 cm filotop: v. sito web



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

ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PLE3D**

Accessori:



36 cod. **1TFL**

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



LAB EVOLUTION
versione FUORISERIE Ice

I Fuoriserie nascono dalle più innovative creazioni Barazza e dalla possibilità di evolverli e modificarli per soddisfare esigenze di gusto, di dimensioni e di stile. Il risultato si declina in soluzioni "sartoriali" create su misura delle necessità e dei desideri dei clienti. Per esplorare tutte le infinite possibilità dei FUORISERIE consulta il sito www.barazzasrl.it

PIANI COTTURA LAB
incasso bordo piatto e filo

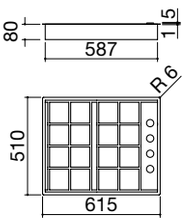
Piano cottura Lab incasso e filo da 65
4 gas





IBP FT **Accessori:** 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PLB4**

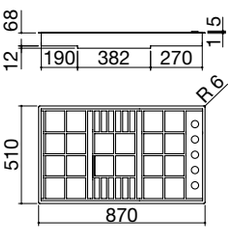
Piano cottura Lab incasso e filo da 90
4 gas + doppia corona





IBP FT **Accessori:** 35 36

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

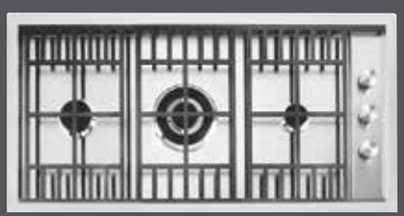


Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 2,5 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW

ACCIAIO INOX SATINATO
griglie in ghisa cod. **1PLB5**

ACCIAIO INOX SATINATO
griglie in acciaio inox cod. **1PLB5I**

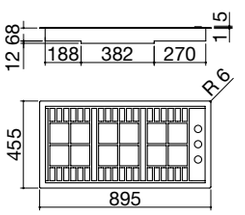
Piano cottura Lab incasso e filo da 90
2 gas + doppia corona





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 SATINATO
griglie in ghisa cod. **1PLB2T**

ACCIAIO INOX SATINATO
griglie in acciaio inox cod. **1PLB2TI**

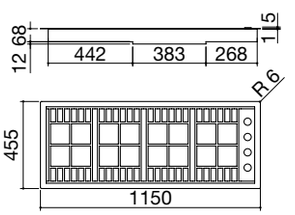
Piano cottura Lab incasso e filo da 120
3 gas + doppia corona





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 SATINATO
griglie in ghisa cod. **1PLB3T**

ACCIAIO INOX SATINATO
griglie in acciaio inox cod. **1PLB3TI**

Accessori:



35 cod. **1RWJ**



36 cod. **1TFL**

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

LAB

Modularità e flessibilità applicate a uno stile puro ed essenziale caratterizzato da superfici a filo con il piano e dalla setosità della superficie satinata. Lab si conferma punto di riferimento per gli amanti del design più minimal.



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.



PIANI COTTURA LAB COVER
incasso bordo piatto e filo

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

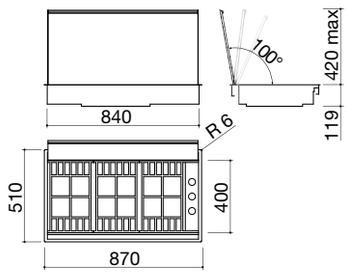




IBP FT

Accessori: 35 36

- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: superiori laterali integrati
- griglie: ghisa
- dotazioni: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio
- 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 SATINATO cod. **1PLBC2T**

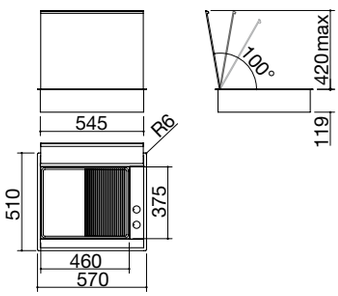
Piano cottura Lab Cover incasso e filo da 60
teppanyaki





IBP FT

- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- monopiastra acciaio inox AISI 304 spessore 6 mm
- termostato
- 2 zone cottura: metà zona rigata, metà zona liscia
- controllo elettronico temperatura da 0 °C a 230 °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 SATINATO cod. **1PLBCTK**

Accessori:



35 cod. **1RWJ**



36 cod. **1TFL**



PIANI COTTURA MOOD incasso acciaio inox bordo 4 mm

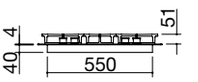
Piano cottura Mood incasso da 65
3 gas + doppia corona Flat Eco-Design



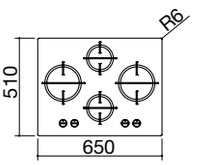


IB4 **Accessori:** 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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 SATINATO 4 mm cod. **1PMD64**

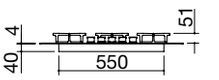
Piano cottura Mood incasso da 75 per base da 60
4 gas + doppia corona Flat Eco-Design



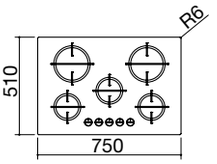


IB4 **Accessori:** 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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 SATINATO 4 mm cod. **1PMD70**

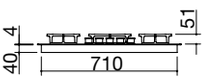
Piano cottura Mood incasso da 75
4 gas + doppia corona Flat Eco-Design



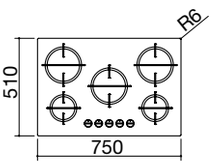


IB4 **Accessori:** 36

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

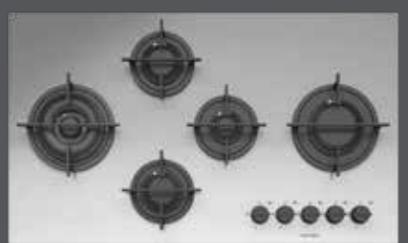


Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm cod. **1PMD75**

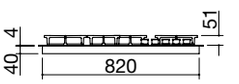
Piano cottura Mood incasso da 90
4 gas + doppia corona Flat Eco-Design



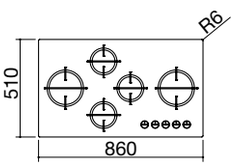


IB4 **Accessori:** 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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 SATINATO 4 mm cod. **1PMD95**

PIANI COTTURA MOOD incasso acciaio inox bordo 4 mm

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

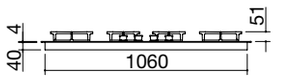




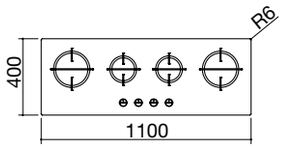
IB4

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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 SATINATO 4 mm cod. **1PMD104**

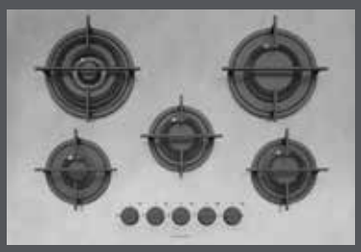
Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, ganci di fissaggio, guarnizione.

MOOD

Il saper fare italiano, la sensibilità al bello, il pallino per la funzionalità: un progetto che passa attraverso la passione e l'importante spessore dei suoi 4 mm di acciaio inox. Perché dei molti modi di fare le cose, pochi permettono realmente di distinguersi.

PIANI COTTURA MOOD MAT incasso acciaio inox mat bordo 4 mm

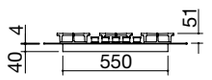
Piano cottura Mood Mat incasso da 75 per base da 60
4 gas + doppia corona Flat Eco-Design



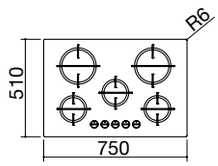


IB4 NEW **Accessori: 36**

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

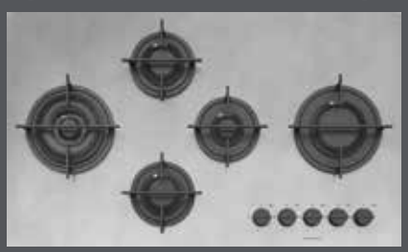


Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



ACCIAIO INOX MAT 4 mm cod. **1PMDM70**

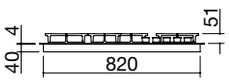
Piano cottura Mood Mat incasso da 90
4 gas + doppia corona Flat Eco-Design



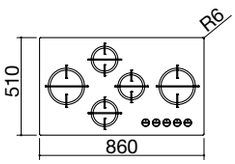


IB4 NEW **Accessori: 36**

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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 MAT 4 mm cod. **1PMDM95**

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



Un design che non conosce eccessi, come suggerisce la scelta della finitura MAT: elegante, raffinata, pratica, e comunque sempre protagonista, anche nei lavelli disponibili a pagina 293 di questo catalogo.

PIANI COTTURA MOOD incasso vetroceramica bianco bordo 4 mm

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





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

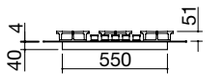




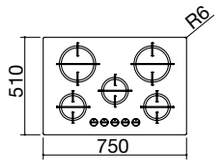
IVP

Accessori: 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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

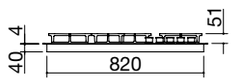


VETROCERAMICA BIANCO 4 mm cod. **1PMD70B**

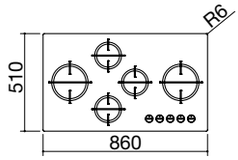
IVP

Accessori: 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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**

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



PIANI COTTURA MOOD incasso vetroceramica nero bordo 4 mm

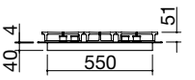
Piano cottura Mood incasso da 65
3 gas + doppia corona Flat Eco-Design



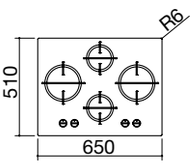


IVP **Accessori:** 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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**

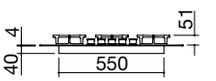
Piano cottura Mood incasso da 75 per base da 60
4 gas + doppia corona Flat Eco-Design



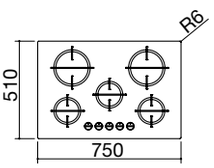


IVP **Accessori:** 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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



VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PMD70N**

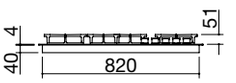
Piano cottura Mood incasso da 90
4 gas + doppia corona Flat Eco-Design



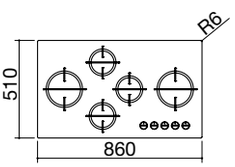


IVP **Accessori:** 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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**

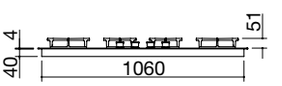
Piano cottura Mood incasso da 110
3 gas + doppia corona Flat Eco-Design



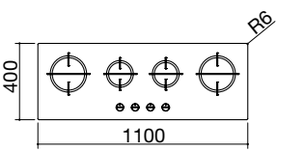


IVP **Accessori:** 36

- vetroceramica di spessore 4 mm
- bruciatori Flat Eco-Design
- griglie: ghisa
- 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**

Accessori:



36 cod. **1TFL**

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



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.



La linea B_Free si completa con due piani a induzione, da 36 e 70, disponibili a pagina 244 di questo catalogo.

PIANI COTTURA B_FREE
incasso bordo quadro

Piano cottura B_Free incasso da 36
doppia corona 5 kW



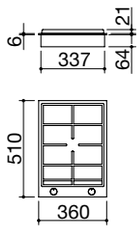


IBQ

Accessori: 34 35 36

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

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



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PBF1**

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



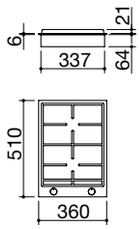


IBQ

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PBF2**

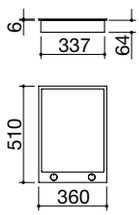
Piano cottura B_Free incasso da 36
teppanyaki





IBQ

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- monopiastra 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
- potenza massima assorbita: 3 kW
- incasso: 34x49 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PBFTK**

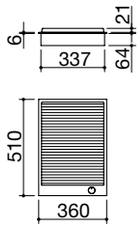
Piano cottura B_Free incasso da 36
barbecue





IBQ

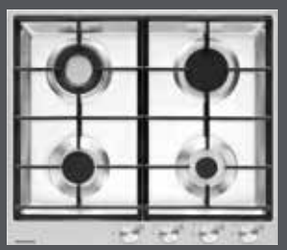
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- barbecue con resistenza elettrica
- griglia: ghisa
- pietra lavica per assorbimento liquidi di cottura
- vassoio removibile
- regolazione progressiva da 0 a 9
- spia accensione resistenza
- potenza massima assorbita: 2,4 kW
- incasso: 34x49 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PBFBQ**

PIANI COTTURA B_FREE
incasso bordo quadro

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



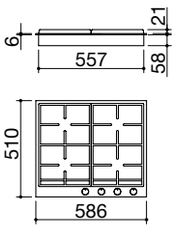


IBQ

Accessori: 36

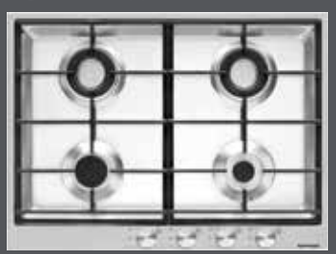
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: ghisa
- incasso: 56x49 cm

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



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PBF64**

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



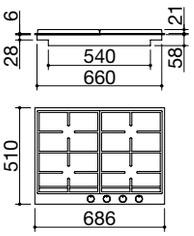


IBQ

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PBF74**

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



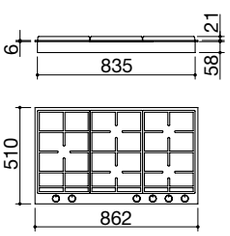


IBQ

Accessori: 34 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PBF95**

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



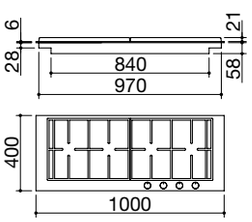


IBQ

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PBF104**

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

Dotazioni standard piani elettrici: ganci di fissaggio, guarnizione.

PIANI COTTURA
B_FREE VINTAGE
incasso bordo quadro

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



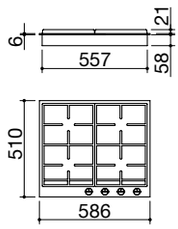


IBQ

Accessori: 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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**

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



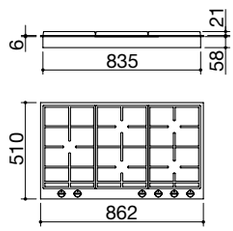


IBQ

Accessori: 34 35 36

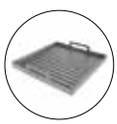
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: ghisa
- bruciatore con doppio comando
- incasso: 84x49 cm

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**

Accessori:



34 cod. **1BSIJ**



35 cod. **1RWJ**



36 cod. **1TFL**

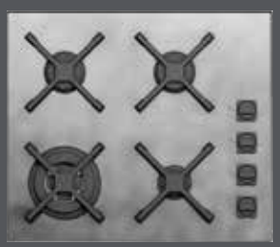
Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.



La finitura Vintage conferisce al piano cottura una sensazione di intenso vissuto, conferendo all'insieme un aspetto in perfetto equilibrio fra innovazione e recupero della tradizione.

PIANI COTTURA UNIQUE
incasso bordo ribassato

Piano cottura Unique incasso da 60
3 gas + tripla corona

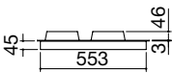


60 · AISI 304 · 3,8 kW

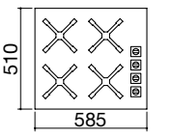
IBR

Accessori: 35 36

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

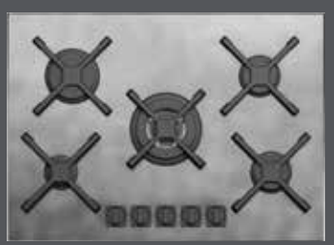


Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1PUN64**

Piano cottura Unique incasso da 70
4 gas + tripla corona

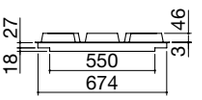


70 · AISI 304 · 3,8 kW

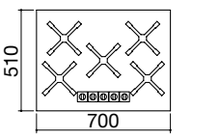
IBR

Accessori: 35 36

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

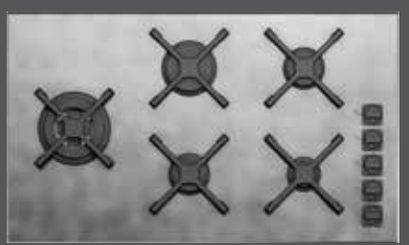


Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1PUN75**

Piano cottura Unique incasso da 90
4 gas + tripla corona

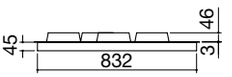


90 · AISI 304 · 3,8 kW

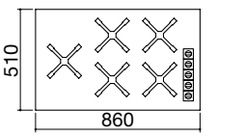
IBR

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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**

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

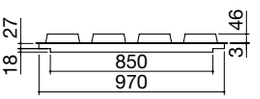


100 · AISI 304 · 3,8 kW

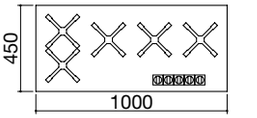
IBR

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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**

Accessori:



35 cod. **1RWJ**



36 cod. **1TFL**

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

UNIQUE

Decisi, essenziali, concreti: i piani cottura Unique interpretano alla perfezione lo stile industrial della linea. Le manopole, reinterpretazione stilistica di modelli tratti dall'archivio storico Barazza, amplificano la sensazione di intenso vissuto conferitogli dalla texture materica della finitura Vintage. Per un effetto assolutamente Unique.





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 ai lavelli della stessa collezione.

PIANI COTTURA SELECT PLUS incasso bordo ribassato

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

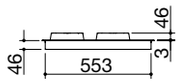




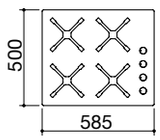
IBR

Accessori: 35 36

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



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



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PSPT64**

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

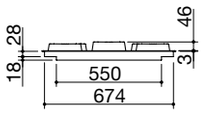




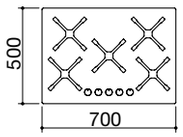
IBR

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PSP75**

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

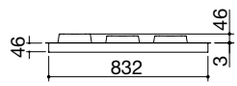




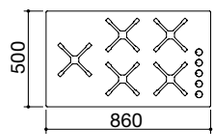
IBR

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PSP95**

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

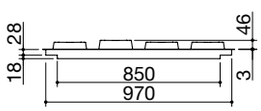




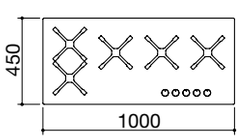
IBR

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PSP105**

PIANI COTTURA SELECT PLUS FLAT incasso bordo piatto e filo

Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 70

4 gas + tripla corona



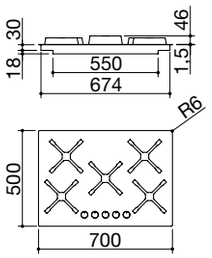


IBP FT

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PSPF75**

Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 90

4 gas + tripla corona



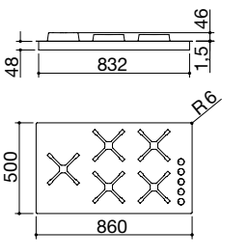


IBP FT

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PSPF95**

Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 100

2 gas + 2 gas pesciera + tripla corona



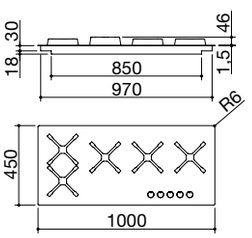


IBP FT

Accessori: 35 36

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: 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 SATINATO cod. **1PSPF105**

Accessori:



35 cod. **1RWJ**



36 cod. **1TFL**

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

PIANI COTTURA OFFICINA
incasso bordo piatto e filo

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

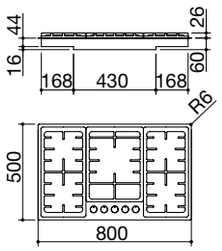




IBP FT **Accessori: 34 35 36**

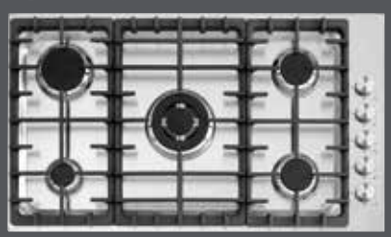
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: ghisa
- incasso: 78x48 cm filotop: v. sito web

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



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1POF80**

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

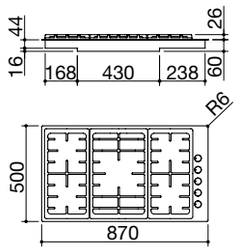




IBP FT **Accessori: 34 35 36**

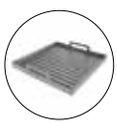
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: ghisa
- incasso: 85x48 cm filotop: v. sito web

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



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1POF90**

Accessori:


34 cod. **1BSIJ**


35 cod. **1RWJ**


36 cod. **1TFL**

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

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 bistecchiera in acciaio che ne completa la funzionalità.



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.







LAB EVOLUTION

La gamma di piani cottura Lab Evolution amplia i suoi orizzonti. Due nuovi piani a induzione, con zone in linea da 90 e 120 e comandi a manopole, sono pronti a misurarsi con diverse esigenze, portando essenzialità e praticità in cucina.

PIANI COTTURA INDUZIONE LAB EVOLUTION
incasso bordo piatto e filo

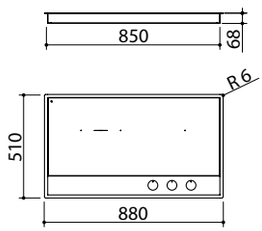
Piano cottura Lab Evolution incasso e filo da 90
3 zone a induzione





IBP FT NEW **Accessori:** 74

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: manopole Flat
- funzioni: limitatore di potenza, Bridge, Booster, rilevamento selettivo pentole, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 6,7 kW
- potenza massima assorbita: 6,7 kW
- incasso: 86x49 cm
  filotop: v. sito web



Potenze zone a induzione:
- 3 zone Octa: 2,1-3 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO/ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PLE9ID**

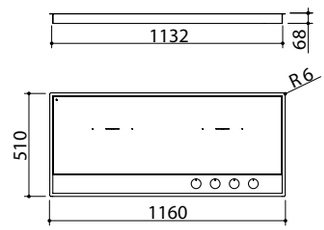
Piano cottura Lab Evolution incasso e filo da 120
4 zone a induzione





IBP FT NEW **Accessori:** 74

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: manopole Flat
- funzioni: limitatore di potenza, Bridge, Booster, rilevamento selettivo pentole, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 114x49 cm
  filotop: v. sito web



Potenze zone a induzione:
- 4 zone Octa: 2,1-3 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO/ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PLE12ID**

Accessori:



74
cod. **1BID**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio.

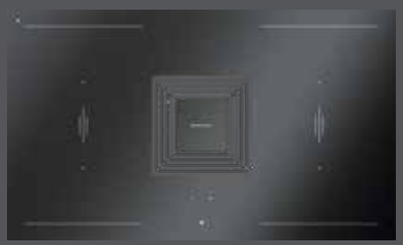
ZERO PLUS

È tutto lì sulla superficie, eppure la sua natura affonda in un’anima profonda. Zero Plus è il piano cottura a induzione di ultima generazione che custodisce al centro un cuore aspirante dalle elevate prestazioni. La cappa integrata, a filo con il piano cottura, garantisce infatti un trattamento dell’aria che la rende pressoché priva di odori e di vapore acqueo: la sua completa offerta di funzioni invita ad ampliare gli orizzonti di ciò che è possibile.

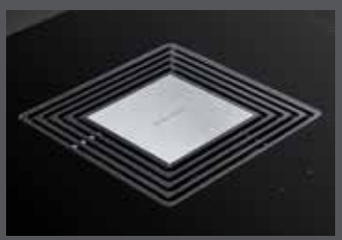


PIANI COTTURA ZERO PLUS CON CAPPA INTEGRATA incasso vetro bordo piatto e filo

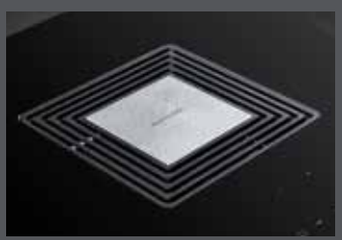
Piano cottura Zero Plus incasso e filo da 90
cappa integrata







ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm
cod. **1IZPI**



ACCIAIO INOX VINTAGE 4 mm
cod. **1IZPV**

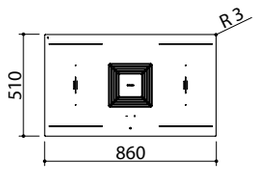
La griglia di aspirazione è disponibile come accessorio anche nelle versioni con inserto in acciaio inox satinato e Vintage.



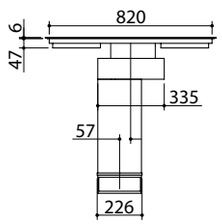
ZERO PLUS
versione KASAI a pagina 122 di questo catalogo

IVP FT NEW classe A++ **Accessori:** 74 75 76 77 78

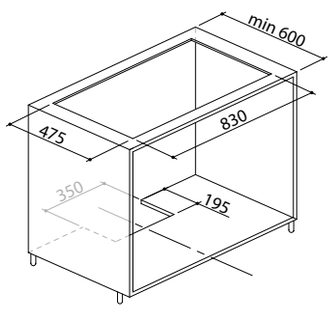
- comandi: Touch Control
- incasso: 83x47,5 cm
  filotop: v. sito web



INDUZIONE
- funzioni: limitatore di potenza, Chef Cook, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø110 mm
- livelli di potenza regolabili:
  1,4 – 1,5 – 1,6 - … - 7,2 – 7,3 – 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW

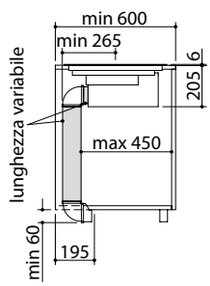


CAPPA
- velocità: 3 + intensiva
- portata nominale: 800 m³/h
- pressione: 524 Pa
- rumorosità: 56-76 Lw (dBA)
- filtro: acciaio inox AISI 304
- classe: A++
- potenza massima assorbita: 0,22 kW
- aspirazione filtrante opzionale
- altezza minima zoccolo: 60 mm



Potenze zone a induzione:
- 4 zone Octa: 2,1-3 kW(*)

(*) in funzione Booster



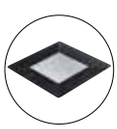
VETROCERAMICA NERO CON GRIGLIA DI ASPIRAZIONE CON INSERTO NERO cod. **1PZP9N**

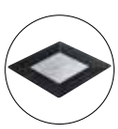
Accessori:


74 cod. **1BID**


75 cod. **1FCK**


76 cod. **1FMK**


77 cod. **1IZPI**


78 cod. **1IZPV**

Dotazioni standard:
ganci di fissaggio, guarnizione.

PIANI COTTURA INDUZIONE SPACE
incasso vetro bordo piatto e filo

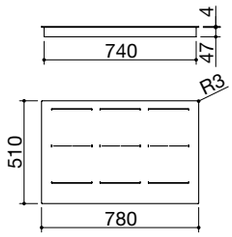
Piano cottura Space incasso e filo da 80
6 zone a induzione





IVP FT **Accessori:** 74

- comandi: Touch Control con multi-slider
- funzioni: cotture automatiche a tre livelli, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-99'
- 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
  filotop: v. sito web



Potenze zone a induzione:
- 6 zone Octa: 2,1-3,7 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PIDS80N**

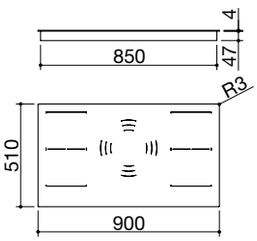
Piano cottura Space incasso e filo da 90
5 zone a induzione





IVP FT **Accessori:** 74

- comandi: Touch Control con multi-slider
- funzioni: cotture automatiche a tre livelli, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-99'
- 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
  filotop: v. sito web

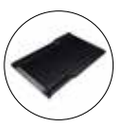


Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 260 mm: 2,6-5,5 kW (*)
- 4 zone Octa: 2,1-3,7 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PIDS90N**

Accessori:



74 cod. **1BID**

Dotazioni standard: ganci integrati per il fissaggio rapido, guarnizione.



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 con la più completa offerta di funzioni disponibili: dal Touch Control multi-slider, 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.

CITY

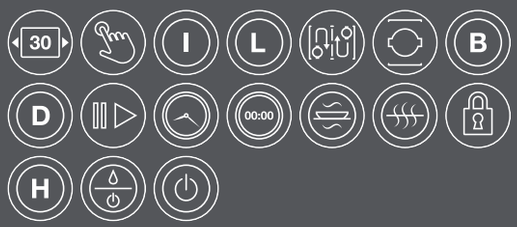
Piani cottura a induzione disponibili in cinque misure dai 30 fino ai 120 cm per soddisfare esigenze di spazio e di ambizioni culinarie molto diverse fra loro.
Ancora una volta l'insieme delle funzioni va a perfezionare la versatilità di uno strumento destinato a divenire un nuovo modo di concepire lo spazio cucina.



PIANI COTTURA INDUZIONE CITY
incasso vetro bordo piatto e filo

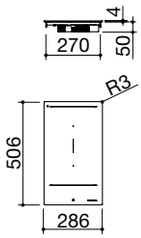
Piano cottura City incasso e filo da 30
2 zone a induzione





IVP FT NEW **Accessori: 74**

- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 3,5 - 3,6 - 3,7 kW
- potenza massima assorbita: 3,7 kW
- incasso: 28x49 cm
  filotop: v. sito web



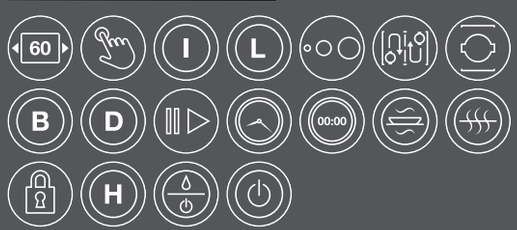
Potenze zone a induzione:
- 2 zone Octa: 2,1-3 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PIDC30N**

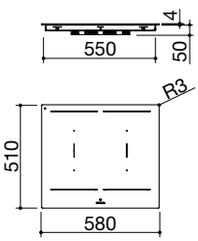
Piano cottura City incasso e filo da 60
4 zone a induzione





IVP FT NEW **Accessori: 74**

- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Chef Cook, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 56x49 cm
  filotop: v. sito web



Potenze zone a induzione:
- 4 zone Octa: 2,1-3 kW (*)

(*) in funzione Booster

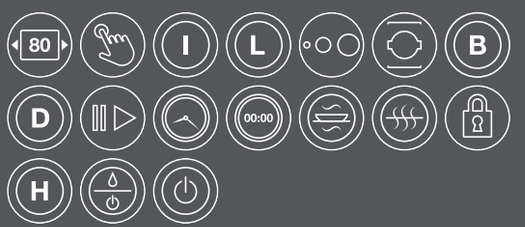
VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PIDC60N**



PIANI COTTURA INDUZIONE CITY
incasso vetro bordo piatto e filo

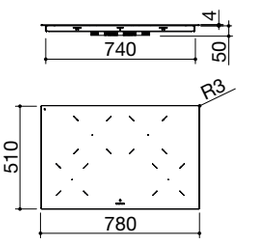
Piano cottura City incasso e filo da 80
4 zone a induzione





IVP FT NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Chef Cook, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 90 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 76x49 cm
  filotop: v. sito web



Potenze zone a induzione:
- 2 zone ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,4-2,1 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PIDC80N**

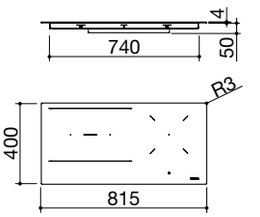
Piano cottura City incasso e filo da 90
3 zone a induzione





IVP FT NEW **Accessori: 74**

- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Chef Cook, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 6,5 - 6,6 - 6,7 kW
- potenza massima assorbita: 6,7 kW
- incasso: 79,5x38 cm
  filotop: v. sito web



Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 2 zone Octa: 2,1-3 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PIDC90N**



PIANI COTTURA INDUZIONE CITY
incasso vetro bordo piatto e filo

Piano cottura City incasso e filo da 120
4 zone a induzione

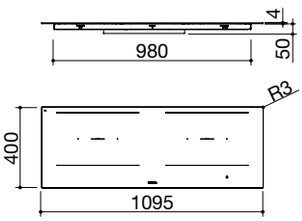




IVP FT NEW

Accessori: 74

- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Chef Cook, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 107,5x38 cm
  filotop: v. sito web

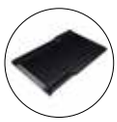


Potenze zone a induzione:
- 4 zone Octa: 2,1-3 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PIDC120N**

Accessori:



74
cod. **1BID**

Dotazioni standard: ganci integrati per il fissaggio rapido, guarnizione.



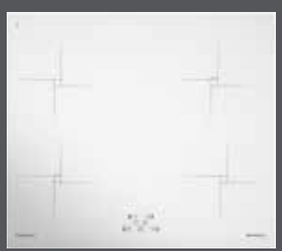
PIANI COTTURA INDUZIONE GREEN incasso vetro bordo bisellato

Piano cottura Green incasso da 60
4 zone a induzione





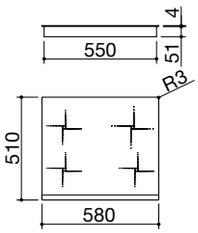
Piano cottura Green incasso da 60
4 zone a induzione





IVBG

- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99'
- 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



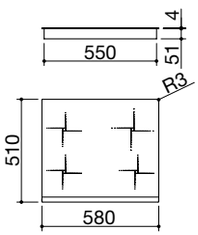
Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 200 mm: 1,85-2,1 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4-1,85 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,4 kW

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PIDG64N**

IVBG

- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99'
- 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

VETROCERAMICA BIANCO 4 mm cod. **1PIDG64B**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.



GREEN

Piani a induzione caratterizzati da un’elegante bisellatura frontale, disponibili nelle versioni da 60 cm in nero e in bianco. Visivamente molto eleganti, praticamente molto funzionali grazie al Touch Control, al Booster, al programmatore di fine cottura e al limitatore di potenza.



LAB COVER

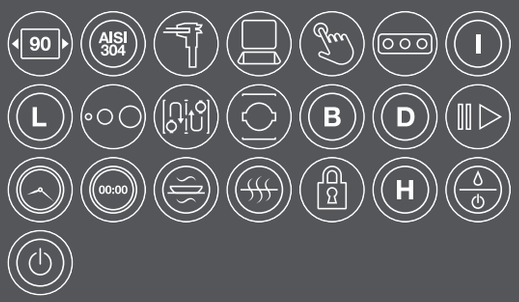
Il piano cottura Lab Cover con coperchio, disponibile nella versione induzione, a gas, e teppanyaki, si trasforma con un semplice gesto in un unico piano di lavoro, rappresentando così il massimo livello di funzionalità. La collezione Lab Cover propone anche i lavelli coordinati, ottima soluzione per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



PIANI COTTURA INDUZIONE LAB COVER incasso bordo piatto e filo

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

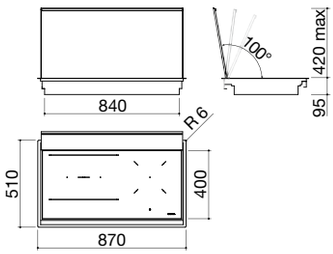




IBP FT NEW

Accessori: 74

- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: Touch Control
- funzioni: limitatore di potenza, Chef Cook, Bridge, riconoscimento automatico pentole, Booster, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura 1-600', minute minder, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 6,5 - 6,6 - 6,7 kW
- potenza massima assorbita: 6,7 kW
- incasso: 86x49 cm
  filotop: v. sito web

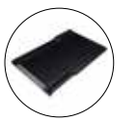


Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 2 zone Octa: 2,1-3 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO/ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PLBC9IDN**

Accessori:



74 cod. **1BID**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio.

LAB COVER
versione FUORISERIE





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 grazie alla loro natura modulare, sono disponibili nelle versioni di cottura 5 kW, Chef, Induzione, Barbecue, Teppanyaki e in diverse misure.

PIANI COTTURA INDUZIONE B_FREE incasso bordo quadro

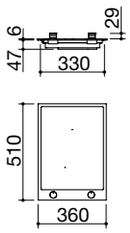
Piano cottura B_Free incasso da 36
2 zone a induzione





IBQ

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- funzioni: limitatore di potenza, Booster, rilevamento selettivo pentole, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 90 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,6 - 2,0 - 2,4 - 2,8 - 3,2 - 3,7 kW
- potenza massima assorbita: 3,7 kW
- incasso: 34x49,5 cm



Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4-2,1 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO/ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PBF3ID**

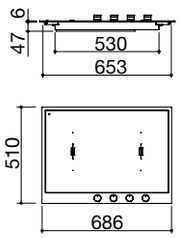
Piano cottura B_Free incasso da 70
4 zone a induzione





IBQ **Accessori: 74**

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- funzioni: limitatore di potenza, Bridge, Booster, rilevamento selettivo pentole, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 66,5x49,5 cm

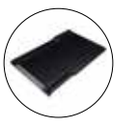


Potenze zone a induzione:
- 4 zone Octa: 2,1-3 kW (*)

(*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO/ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1PBF7ID**

Accessori:



74
cod. **1BID**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.



B_FREE
versione FUSION





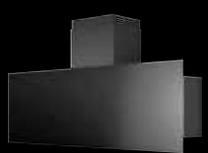
CAPPE

L’esclusiva collezione di Cappe Barazza offre notevoli prestazioni grazie a motori potenti e silenziosi. L’illuminazione con barra a LED ne completa eleganza e funzionalità.

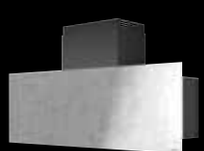
MOOD
pag. 250



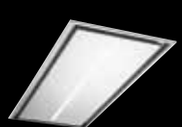
CITY GLASS
pag. 256



UNIQUE
pag. 252



B_AMBIENT
pag. 258



STEEL
pag. 254



B_DRAFT
pag. 260



CAPPE
Legenda icone

Acciaio inox AISI 304 spessore 4 mm

Lo spessore pieno di 4 mm costituisce la massima espressione delle qualità dell'acciaio AISI 304, associando a doti estetiche e di design una robustezza e una durabilità senza eguali.

Cappa specifica per l'induzione

Studiata appositamente per l'installazione sopra ai piani a induzione, risolve l'annoso problema dell'accumulo di condensa sulla superficie della cappa.

Connessione cappa - bilancia

Tutte le cappe Barazza possono essere accoppiate alla bilancia, sia in versione a incasso che elemento componibile dei canali attrezzati, che ne diviene a tutti gli effetti comando da remoto.

3 velocità + aspirazione intensiva

Tre velocità regolabili più una modalità intensiva, che consente un ancor più rapida aspirazione dei fumi.

Segnalazione manutenzione filtri

La cappa segnala automaticamente quando è giunta l'ora di sostituire i filtri, favorendo un utilizzo corretto dell'apparecchio.

Potenza motore

Le cappe Barazza hanno una portata di 800/1000 m^3/h, che consente un'ottimale aspirazione dei fumi di cottura.

Acciaio inox AISI 304

L'AISI 304, utilizzato per la realizzazione dei prodotti, è un acciaio inossidabile di alta qualità che garantisce resistenza alle sollecitazioni, durabilità nel tempo e facilità di pulizia.

Aspirazione perimetrale

La velocità di aspirazione aumenta grazie alla riduzione della superficie aspirante (effetto Venturi); il pannello centrale rallenta il flusso dell'aria a favore di una maggiore silenziosità.

Illuminazione a LED

Durevole ed efficiente, la tecnologia LED consente una perfetta illuminazione del piano di lavoro pur mantenendo ridotti i consumi.

Altezza camino regolabile

L'altezza del camino regolabile garantisce una migliore resa estetica, consentendo alla cappa di adattarsi a soffitti di altezze diverse in modo elegante.

Funzione ricambio d'aria

Selezionando questa funzione, la cappa si attiva automaticamente per 10 minuti ogni ora a una velocità intermedia, consentendo un ottimale ricambio dell'aria.

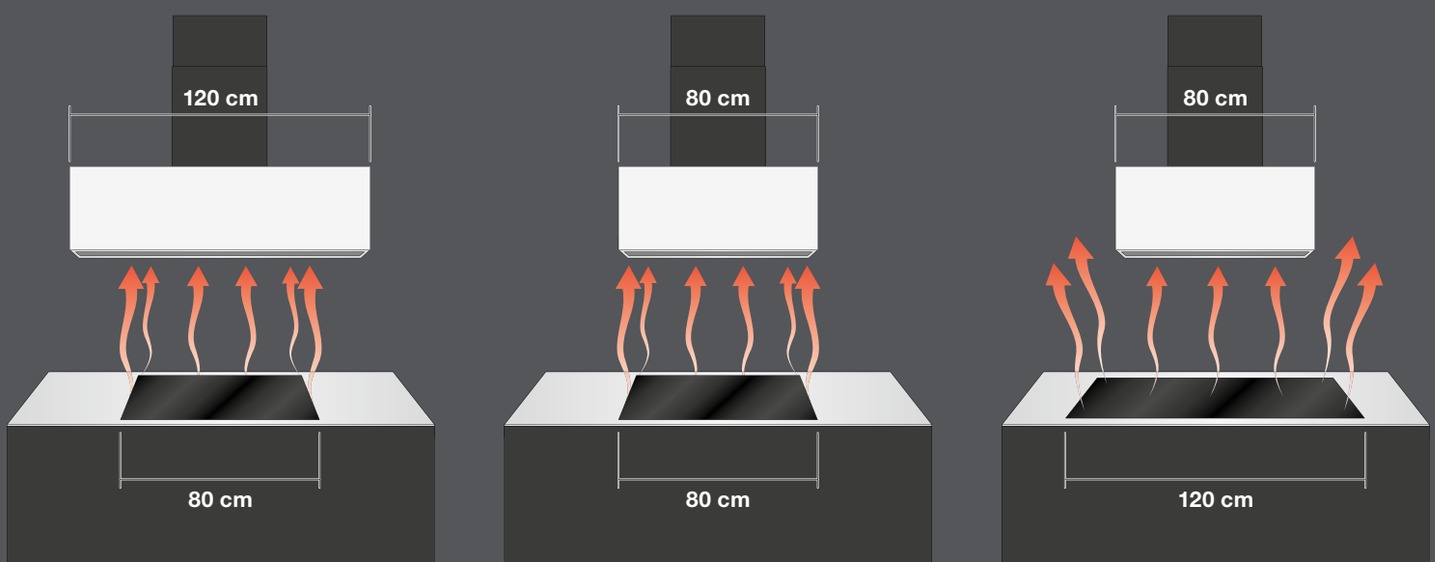
Filtri in acciaio inox AISI 304

I filtri in acciaio inox AISI 304 si contraddistinguono sia per le ottime prestazioni che per un design particolare e raffinato.

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.

LINEE GUIDA PER L'INSTALLAZIONE DELLE CAPPE BARAZZA



SOLUZIONE OTTIMALE | **SOLUZIONE CORRETTA** | **SOLUZIONE SCORRETTA**

CAPPE

		90	120
PARETE	MOOD	 p.250	 p.250
	UNIQUE	 p.252	 p.252
	STEEL	 p.254	 p.254
	CITY GLASS	 p.257	 p.257
ISOLA	MOOD	 p.250	 p.250
	UNIQUE	 p.252	 p.252
	STEEL	 p.254	 p.254
SOFFITTO	B_AMBIENT	 p.259	 p.259
DOWNDRAFT	B_DRAFT	 p.260	 p.260

CAPPE MOOD
parete e isola

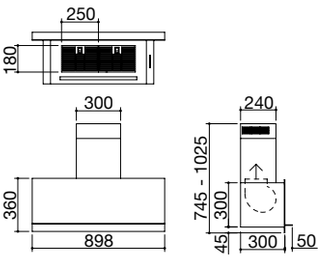
Cappa Mood parete modulo da 90





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm/NERO cod. **1KMDP9**

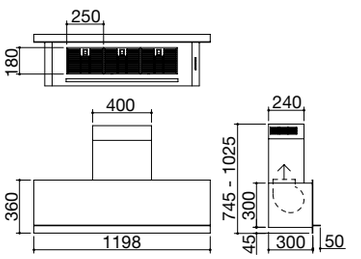
Cappa Mood parete modulo da 120





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm/NERO cod. **1KMDP12**

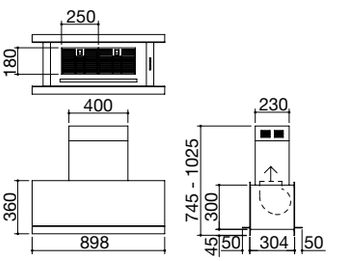
Cappa Mood isola modulo da 90





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm/NERO cod. **1KMDI9**

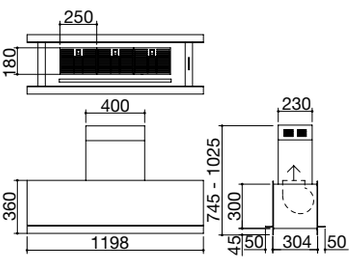
Cappa Mood isola modulo da 120





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm/NERO cod. **1KMDI12**

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.



Accessori:

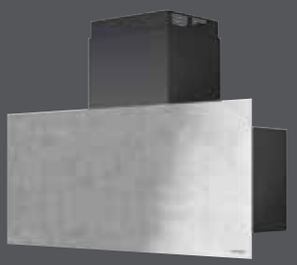


41

cod. **1FC1**

CAPPE UNIQUE
parete e isola

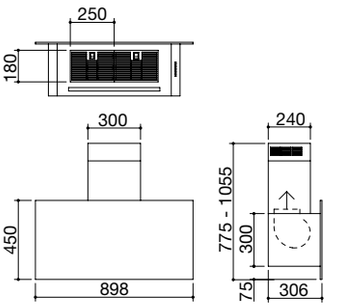
Cappa Unique parete modulo da 90





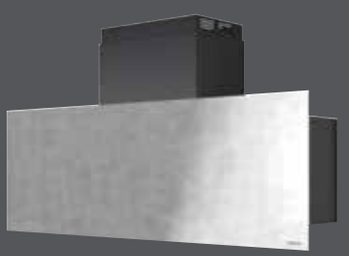
classe A **Accessori:** 41

- 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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1KUNP91**

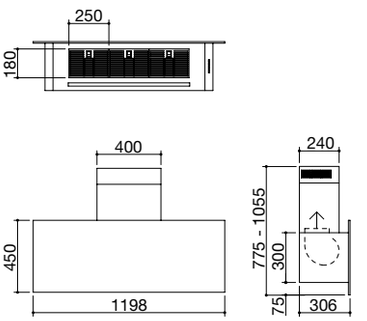
Cappa Unique parete modulo da 120





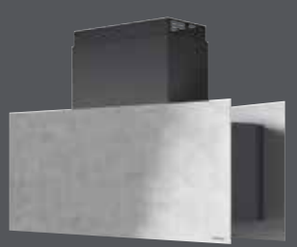
classe A **Accessori:** 41

- 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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1KUNP121**

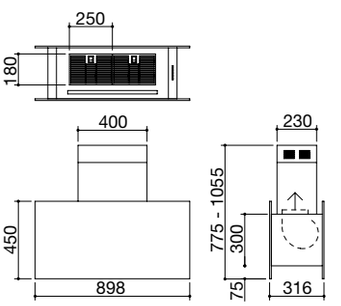
Cappa Unique isola modulo da 90





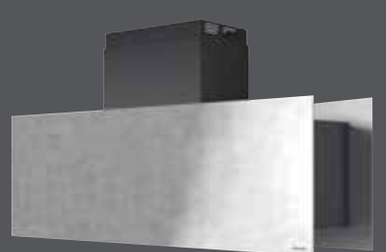
classe A **Accessori:** 41

- 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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1KUNI91**

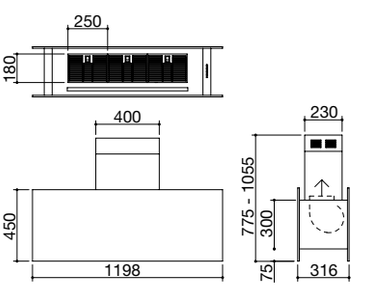
Cappa Unique isola modulo da 120





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1KUNI121**

UNIQUE

Le cappe, realizzate con acciaio inox di elevato spessore reso ancora più particolare dall'effetto di intenso vissuto della finitura Vintage, offrono notevoli prestazioni grazie a motori potenti e silenziosi che contribuiscono a mantenere l'atmosfera decisamente gradevole.

Accessori:



41 cod. **1FC1**

CAPPE STEEL
parete e isola

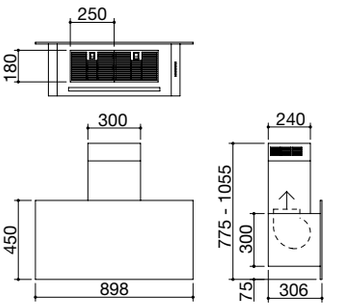
Cappa Steel parete modulo da 90





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO/NERO cod. **1KSTP9**

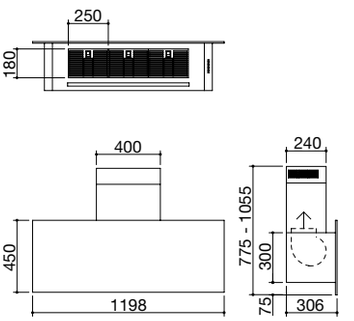
Cappa Steel parete modulo da 120





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO/NERO cod. **1KSTP12**

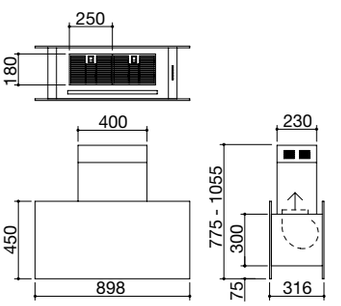
Cappa Steel isola modulo da 90





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO/NERO cod. **1KSTI9**

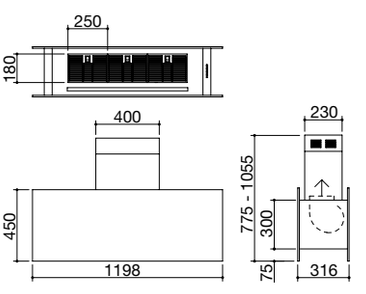
Cappa Steel isola modulo da 120





classe A **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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX SATINATO/NERO cod. **1KSTI12**

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.

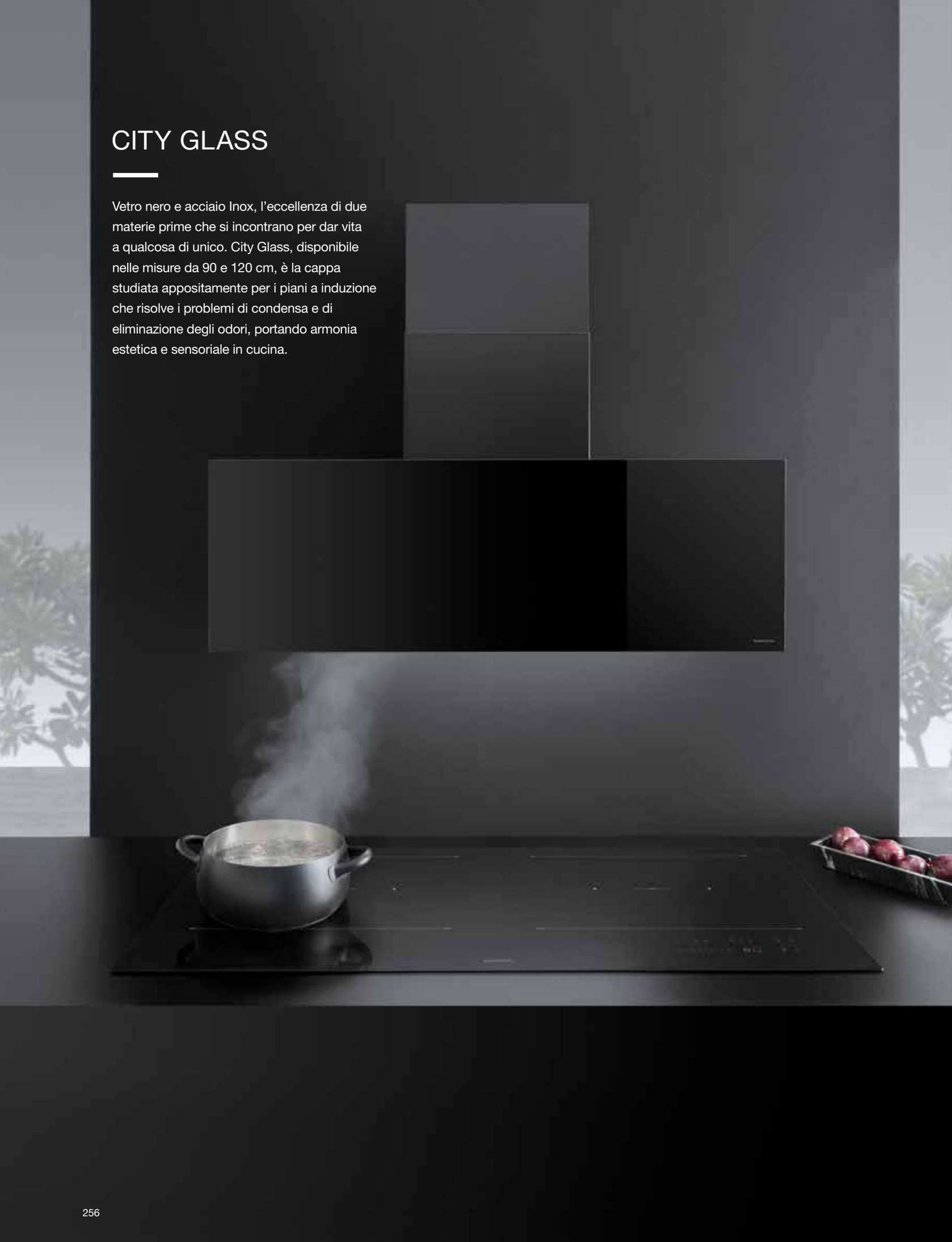
Accessori:



41 cod. **1FC1**

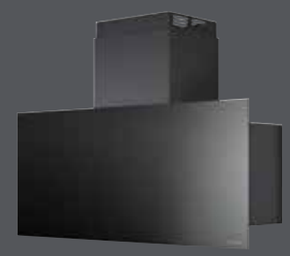
CITY GLASS

Vetro nero e acciaio Inox, l'eccellenza di due materie prime che si incontrano per dar vita a qualcosa di unico. City Glass, disponibile nelle misure da 90 e 120 cm, è la cappa studiata appositamente per i piani a induzione che risolve i problemi di condensa e di eliminazione degli odori, portando armonia estetica e sensoriale in cucina.



CAPPE CITY GLASS PER PIANI INDUZIONE parete

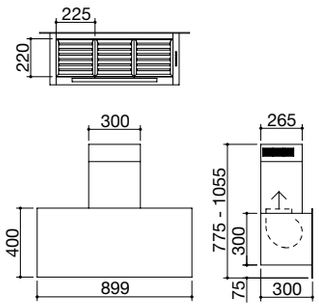
Cappa City Glass parete modulo da 90





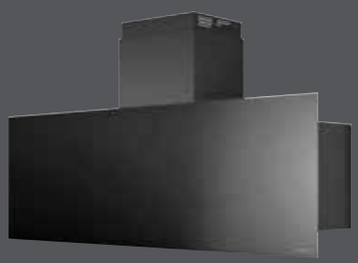
NEW classe A

- vetro temperato di spessore 4 mm
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 565 Pa
- rumorosità: 45-64 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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



VETRO NERO cod. **1KCYP9**

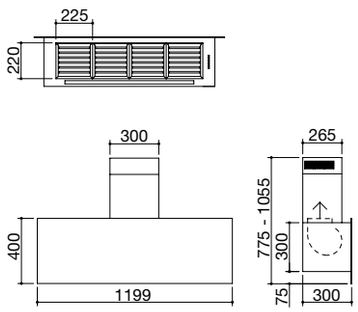
Cappa City Glass parete modulo da 120





NEW classe A

- vetro temperato di spessore 4 mm
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 565 Pa
- rumorosità: 45-64 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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



VETRO NERO cod. **1KCYP12**





B_AMBIENT

B_Ambient è l'innovativa cappa a soffitto in acciaio inox con barra a LED il cui design d'avanguardia libera gli spazi, amplifica notevolmente il campo visivo funge da elemento illuminante, offrendo così notevoli vantaggi in termini di praticità ed estetica.

CAPPE B_AMBIENT soffitto

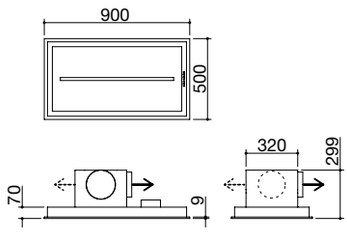
Cappa B_Ambient soffitto modulo da 90





Accessori: 41

- 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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- foratura: 87x47,6 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1KBAS9**

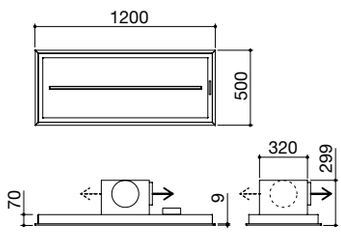
Cappa B_Ambient soffitto modulo da 120





Accessori: 41

- 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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- foratura: 117x47,6 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1KBAS12**

Accessori:



41
cod. **1FC1**

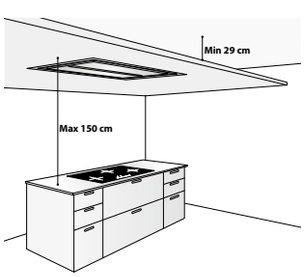
Motore remoto

In tutte le versioni della Cappa B_Ambient è possibile installare, su richiesta, il motore remoto.

Radiocomando in dotazione



Consigli per l'installazione



CAPPE B_DRAFT
downdraft

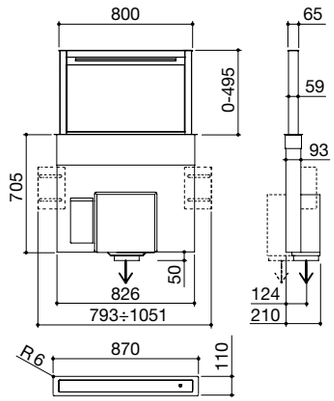
Cappa B_Draft downdraft modulo da 90





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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- incasso: 85,8x10 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1KBDD9**

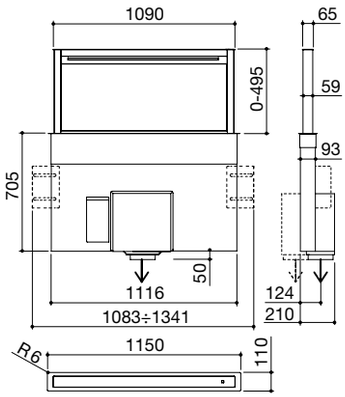
Cappa B_Draft downdraft modulo da 120





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
- predisposizione per radiocomando remoto bilancia Barazza
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- incasso: 113,8x10 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1KBDD12**

Accessori:



48 cod. **1FC3**



49 cod. **1FC4**

Radiocomando in dotazione



Altezza 50 cm

La cappa B_Draft, compatibile sia con piani cottura a gas che induzione, 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.

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.



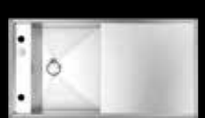


LAVELLI E VASCHE QUADRE IN ACCIAIO INOX

I Lavelli e le Vasche Quadre 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.

LAVELLI

MIZU
pag. 130



FLEXI
pag. 274



MOOD
pag. 278



EASY
pag. 280



B_SMART
pag. 284



B_OPEN
pag. 286



UNIQUE
pag. 288



LAB
pag. 290



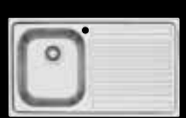
LAB COVER
pag. 294



B_FREE
pag. 296



B_FAST
pag. 298



B_LEVEL
pag. 302



SELECT
pag. 304



VASCHE QUADRE

VASCHE FLEXI
pag. 308



VASCHE R. "15"
pag. 310



VASCHE R. "12"
pag. 316



VASCHE R. "0"
pag. 320



LAVELLI E VASCHE QUADRE IN ACCIAIO INOX
installazioni

Filotop (FT)



Per lavelli Flexi, B_Smart, Easy, Lab con abbassamento, Lab Cover, Vasche Quadre R. “0”, R. “12”, R. “15”. Conferisce un perfetto allineamento al top, a formare una superficie senza soluzione di continuità.



Incasso bordo ribassato (IBR)



Per lavelli Easy, B_Open, Unique, B_Fast, B_Level, Select. Il bordo termina con una piega obliqua.



Incasso bordo piatto (IBP)



Per lavelli e vasche Flexi, lavelli B_Smart, Easy, Lab con abbassamento, Lab Cover e vasche quadre Flexi, R”15”, R “12”, R “0”. 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)



Per lavello angolare B_Fast.



Incasso bordo 4 mm (IB4)



Per lavelli Mood.



Incasso Mizu Kasai (IMK)



Per lavelli Mizu.



Sottotop (ST)



I lavelli Lab con abbassamento e le vasche quadre R”15”, R “12”, R “0” sono elegantemente inserite al di sotto del piano di lavoro.



LAVELLI E VASCHE QUADRE IN ACCIAIO INOX
raggiature

Le vasche possono avere tre tipi di raggiatura:
Raggio “0”, squadrata ed elegante, Raggio “12”, dallo spigolo leggermente raccordato e Raggio “15”, con un raccordo più pronunciato e un aspetto più avvolgente.

Raggio “0”



Raggio “12”



Raggio “15”



LAVELLI E VASCHE QUADRE IN ACCIAIO INOX
caratteristiche generali e legenda icone

Acciaio inox di spessore elevato

I lavelli e le vasche quadre Barazza sono realizzati in acciaio AISI 304 di spessore elevato, il quale è completamente riciclabile, resistente alla corrosione, durevole e altamente igienico.

Vasche capienti

I prodotti che riportano questo plus sono caratterizzati dalla presenza di vasche ampie e capienti, in grado di ospitare grandi volumi d'acqua e strumenti di cottura di grande dimensione.



Troppo-pieno con scarico perimetrale

Tutti i lavelli e le vasche Barazza sono dotati di troppo-pieno, dispositivo di sicurezza per evitare la fuoriuscita dell'acqua. Alcuni presentano la versione con scarico perimetrale, esteticamente distintiva.



Foro rubinetto

I lavelli Barazza sono già predisposti di un foro, di diametro 3,5 cm, che consente di installare il rubinetto senza dover forare il top da cucina. alcuni modelli sono personalizzabili con l'aggiunta di secondo e terzo foro.

Pilettone rotondo 3" ½

I pilettoni Barazza, realizzati in spessori maggiorati di acciaio inox e materie plastiche e dotati di guarnizione, garantiscono la massima tenuta dell'acqua sia nella vasca che nella giuntura tra pilettone e sifone.



Sifone salvaspazio

I lavelli e le vasche Barazza sono dotati di sifone salvaspazio, un sifone di dimensioni ridotte che occupa meno volume e consente un più agevole utilizzo dello spazio sottostante la zona lavaggio.

Salterello Smart e altri salterelli

I salterelli consentono (tramite pressione nel modello Smart o rotazione negli altri) di svuotare la vasca senza dover intervenire con le mani al suo interno.



Copripilettone in acciaio inox

Pratico ed elegante, il copripilettone è l'accessorio ideale per ogni lavello. Realizzato in AISI 304, un acciaio inossidabile di alta qualità che garantisce resistenza alle sollecitazioni, il copripilettone Barazza offre durabilità nel tempo ed estrema facilità di pulizia.



Funzionalità rubinetti e accessori

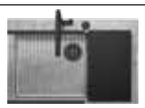
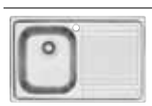
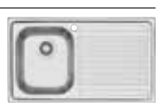
Barazza propone una serie completa di rubinetti e accessori funzionali dal desing evoluto, come coprivasca, cestelli, taglieri e scolapasta, in acciaio e non solo, ideati per migliorare l'operatività in cucina.



Lavelli reversibili

Alcuni lavelli della gamma sono reversibili, ovvero sono studiati e realizzati in modo tale da poter essere installati indistintamente con gocciolatoio collocato a destra o a sinistra della vasca.

LAVELLI IN ACCIAIO INOX incasso, filo e sottotop

Base		40/45	50/60	80
MIZU	IMK		 p.130  p.131	 p.131
FLEXI	IBP FT			
MOOD	IB4		 p.278	
EASY	IBP FT		 p.281	
	IBR		 p.282	
B_SMART	IBP FT	 p.284	 p.284	 p.284  p.284
B_OPEN			 p.286	 p.286  p.286  p.286
	IBR			
UNIQUE			 p.288	 p.288  p.288  p.288
LAB CON ABBASSAMENTO	IBP FT		 p.291	 p.291
LAB MAT CON ABBASSAMENTO	ST			
LAB COVER	IBP FT		 p.295	
B_FREE	IBQ			
B_FAST	IBR IBS	 p.299  p.299	 p.300	 p.299  p.300
B_LEVEL		 p.302	 p.302	 p.302
	IBR			
SELECT			 p.304  p.304  p.305	


p.130

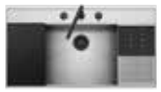

p.275


p.275


p.275


p.276


p.276


p.276


p.278


p.278


p.278


p.281


p.281


p.282


p.282


p.283

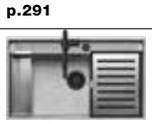

p.283


p.283


p.291


p.291

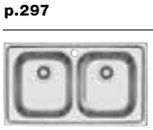

p.293


p.293


p.295


p.297

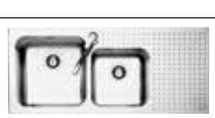

p.297


p.299


p.300


p.302


p.305

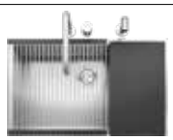

p.305

VASCHE QUADRE IN ACCIAIO INOX incasso e filo

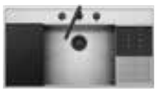
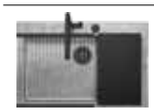
Base		30	40	45	50
FLEXI					
RAGGIO “15”		 p.311		 p.311	 p.311
RAGGIO “15” VINTAGE	IBP FT			 p.314	
RAGGIO “12”				 p.316	 p.316
RAGGIO “0”				 p.320	 p.320

VASCHE QUADRE IN ACCIAIO INOX sottotop

Base					
RAGGIO “15”			 p.311		 p.311
RAGGIO “15” VINTAGE	ST				 p.314
RAGGIO “12”					 p.316
RAGGIO “0”					 p.320

60	80	90
		 
		p.309 p.309
  	 	
p.311 p.312 p.312	p.312 p.312	
	 	
p.314	p.314 p.314	
	 	
p.316	p.316 p.318	
		
p.320	p.320	
 	 	 
p.311 p.311	p.312 p.312	p.312 p.312
		 
	p.314	p.314 p.314
		
p.316	p.316	p.316
		
p.320	p.320	p.320

LAVELLI KIT incasso, filo e sottotop

Base		80	90 - 100	120
FLEXI KIT	IBP FT		 p.275  p.275	 p.276  p.276
MOOD KIT	IB4		 p.278	
EASY KIT	IBR		 p.283	
B_SMART KIT	IBP FT	 p.284		
B_OPEN KIT	IBR	 p.286		
UNIQUE KIT	IBR	 p.288		
LAB CON ABBASSAMENTO KIT	IBP FT		 p.291	
LAB MAT CON ABBASSAMENTO KIT	ST		 p.293	
B_FREE KIT	IBQ		 p.297	

VASCHE QUADRE KIT incasso e filo

Base				
RAGGIO “15” VINTAGE	IBP FT	 p.314		
RAGGIO “12”	IBP FT	 p.318		

Lavelli Kit

I lavelli e le vasche quadre Barazza, nella loro versione Kit, offrono un perfetto equilibrio fra bellezza estetica e funzionalità evoluta.

LAVELLI
IN ACCIAIO INOX

I Lavelli Barazza in acciaio inox sono contraddistinti da un senso estetico evoluto e dall'assoluto design ergonomico, offrendo grande funzionalità, estrema praticità d'uso e di manutenzione e ampia differenziazione di gamma: vasca singola, doppia, con o senza gocciolatoio, disponibili in diverse forme e misure.





FLEXI

I lavelli Flexi, funzionali ed ergonomici grazie alle loro generose dimensioni di 86 e 105 cm e l'inedita profondità maggiorata di 56 cm, sono disponibili anche con finiture nere e rubinetto nero incluso.



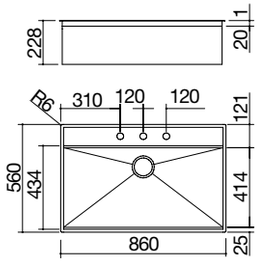
LAVELLI FLEXI
incasso bordo piatto e filo

Lavello Flexi incasso e filo da 86x56
1 vasca con abbassamento



IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x41,4x20,7 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x54 cm filotop: v. sito web



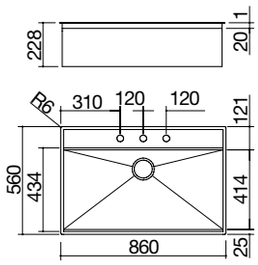
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFX91**

Lavello Flexi Combi incasso e filo da 86x56
1 vasca con abbassamento + rubinetto



IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x41,4x20,7 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½ nero, salterello Smart nero, troppo-pieno nero con scarico perimetrale, rubinetto miscelatore Soul con comando remoto e doccia estraibile 1RUBSORN
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x54 cm filotop: v. sito web



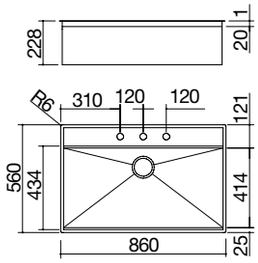
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFX91N**

Lavello Flexi Kit incasso e filo da 86x56
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto



IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x41,4x20,7 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½ nero, salterello Smart nero, troppo-pieno nero con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, coprivasca forato in acciaio inox con scolapiatti in HPL nero 1CIFX, rubinetto miscelatore Soul con comando remoto e doccia estraibile 1RUBSORN
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x54 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFX91NK**

LAVELLI FLEXI
incasso bordo piatto e filo

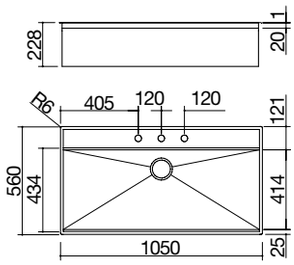
Lavello Flexi incasso e filo da 105x56
1 vasca con abbassamento





IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 102x41,4x20,7 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 120
- incasso: 103x54 cm
  filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFX101**

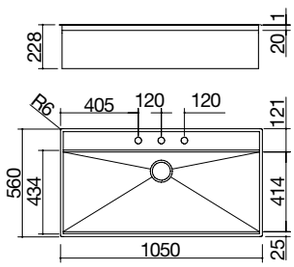
Lavello Flexi Combi incasso e filo da 105x56
1 vasca con abbassamento + rubinetto





IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 102x41,4x20,7 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½ nero, salterello Smart nero, troppo-pieno nero con scarico perimetrale, rubinetto miscelatore Soul con comando remoto e doccia estraibile 1RUBSORN
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 120
- incasso: 103x54 cm
  filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFX101N**

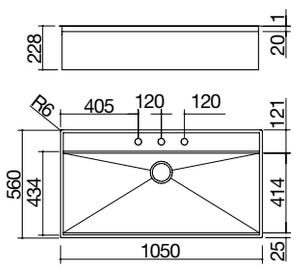
Lavello Flexi Kit incasso e filo da 105x56
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto





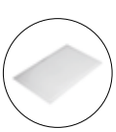
IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 61 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 102x41,4x20,7 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½ nero, salterello Smart nero, troppo-pieno nero con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, vassoio forato in acciaio inox con scolapiatti in HPL nero 1VSFX, rubinetto miscelatore Soul con comando remoto e doccia estraibile 1RUBSORN
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 120
- incasso: 103x54 cm
  filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFX101NK**

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**

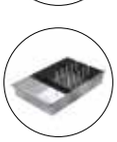

20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.
Il rubinetto miscelatore non è incluso per i lavelli cod. 1LFX91, 1LFX101.

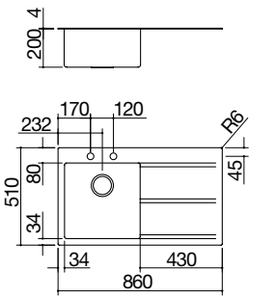
LAVELLI MOOD
incasso bordo 4 mm

Lavello Mood incasso da 86x51
1 vasca + piano d'appoggio scavato



IB4 NEW **Accessori:** 45 46 47 71

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasca raggio "12" applicata in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 40x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 50
- incasso: 84x49 cm



ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm piano d'appoggio dx cod. **1LMDR91D**

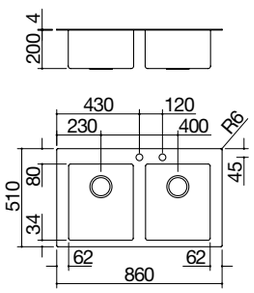
ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm piano d'appoggio sx cod. **1LMDR91S**

Lavello Mood incasso da 86x51
2 vasche



IB4 NEW **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 46 47 61 62 66 71

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasche raggio "12" applicate in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x49 cm



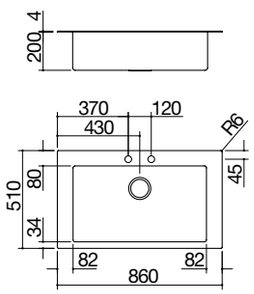
ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm cod. **1LMDR92**

Lavello Mood incasso da 86x51
1 vasca



IB4 NEW **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 46 47 61 62 66 71

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasca raggio "12" applicata in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm



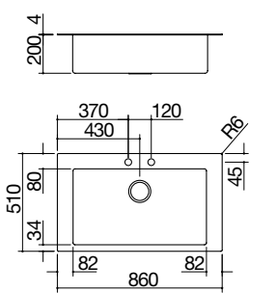
ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm cod. **1LMDR91**

Lavello Mood Kit incasso da 86x51
1 vasca + Kit accessori e rubinetto



IB4 NEW **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 47 61 62 66 71

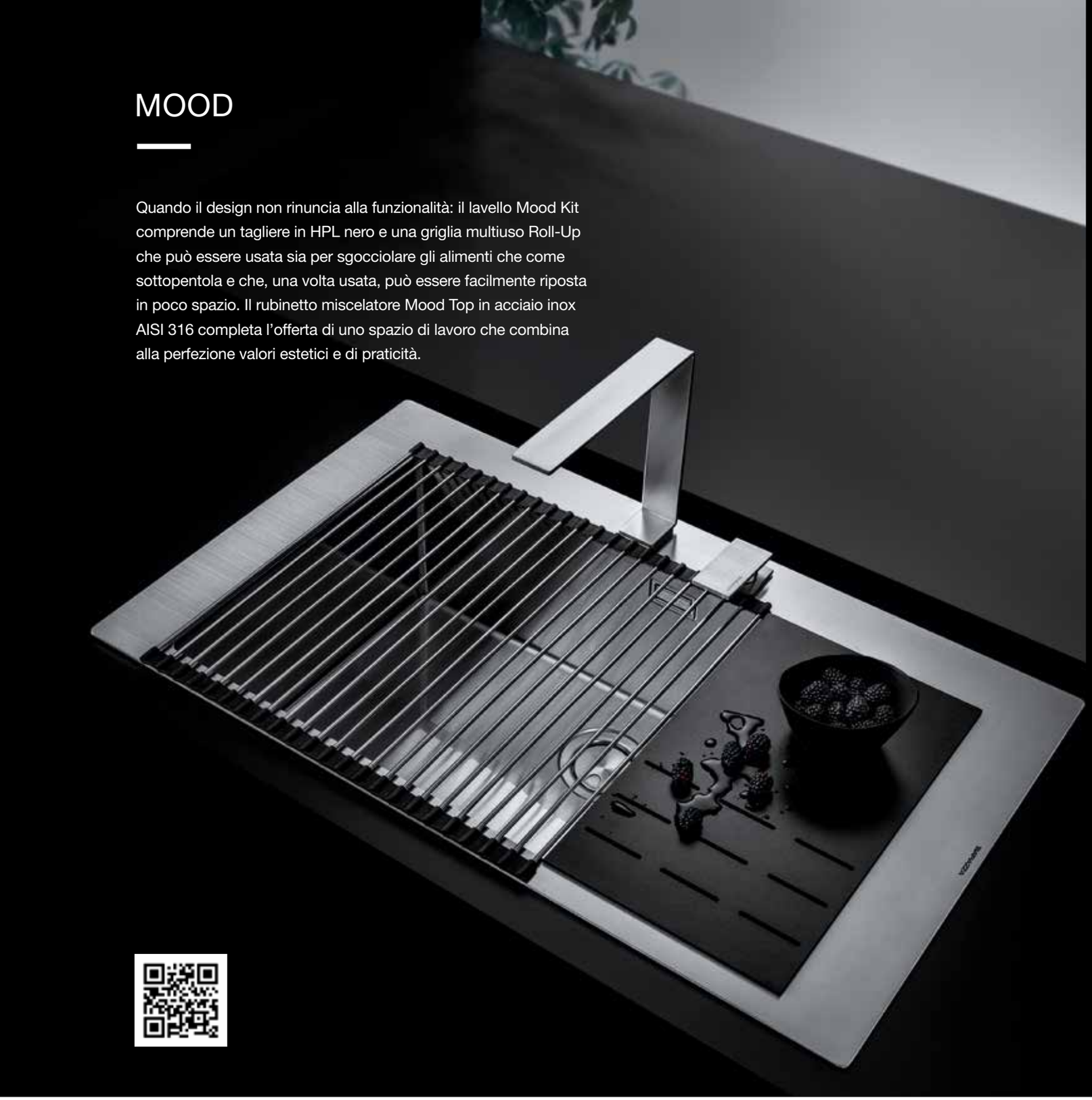
- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasca raggio "12" applicata in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimentrale, tagliere Mood 1TGMD, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Mood Top in acciaio inox AISI 316 con comando remoto 1RUBMDT
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm



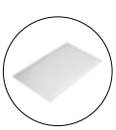
ACCIAIO INOX SATINATO 4 mm cod. **1LMDR91K**

MOOD

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.



Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**


20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**

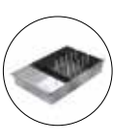

43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**


46 cod. **1TGMD**


47 cod. **1TGS**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.
Il rubinetto miscelatore non è incluso per i lavelli cod. 1LMDR91D, 1LMDR91S, 1LMDR92, 1LMDR91.

EASY

Lavelli caratterizzati da vasche profonde raggio “15”. Dotati di copripilettone, sono interamente realizzati in acciaio inox di spessore elevato.



LAVELLI EASY
incasso bordo piatto e filo

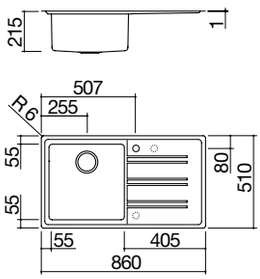
Lavello Easy incasso e filo da 86x51
1 vasca + gocciolatoio



AISI 304 · R 15

IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone 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 SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LES91PD**
ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LES91PS**

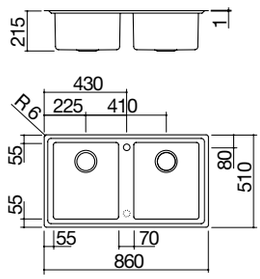
Lavello Easy incasso e filo da 86x51
2 vasche



AISI 304 · R 15

IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone 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 SATINATO cod. **1LES92P**

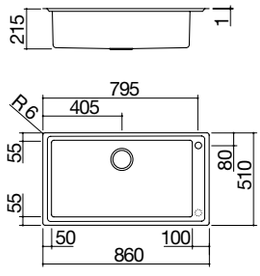
Lavello Easy incasso e filo da 86x51
1 vasca



AISI 304 · R 15

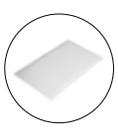
IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

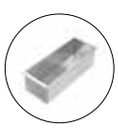
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LES91P**

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**

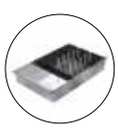

20 cod. **1VSOF**

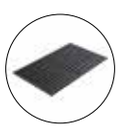

25 cod. **1CIVQ**

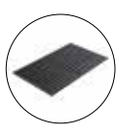

40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

LAVELLI EASY
incasso bordo ribassato

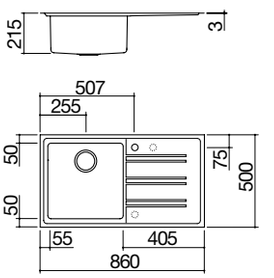
Lavello Easy incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio





IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone 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 SATINATO gocciolatoio dx **cod. 1LES91RD**

ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LES91RS**

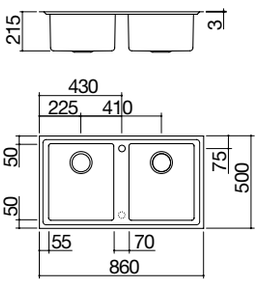
Lavello Easy incasso da 86x50
2 vasche





IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LES92R**

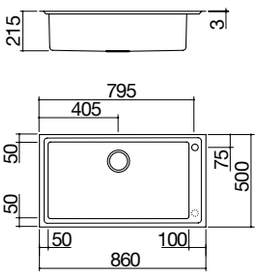
Lavello Easy incasso da 86x50
1 vasca





IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LES91R**

LAVELLI EASY
incasso bordo ribassato

Lavello Easy Kit incasso da 86x50
1 vasca + Kit accessori e rubinetto

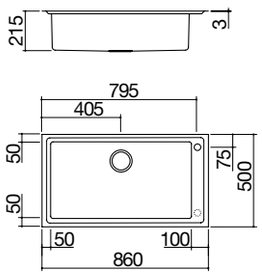


AISI 304 · R 15 · 360°

IBR

Accessori: 8 17 25 40 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimentrale, 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 SATINATO cod. **1LES91RK**

Lavello Easy incasso da 116x50
1 vasca + gocciolatoio

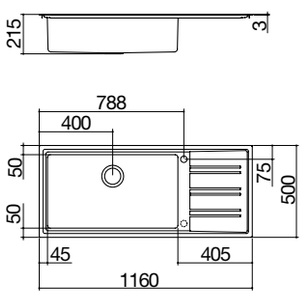


AISI 304 · R 15

IBR NEW

Accessori: 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 114x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LES121RD**

ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LES121RS**

Lavello Easy incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio

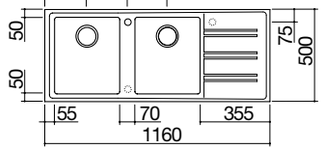


AISI 304 · R 15

IBR

Accessori: 8 17 20 25 40 43 61 62 66

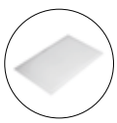
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 114x48 cm

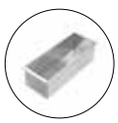


ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LES12RD**

ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LES12RS**

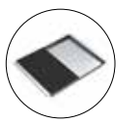
Accessori:


8 cod. **1TOF26**

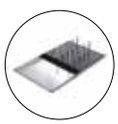

17 cod. **1VOF**

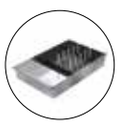

20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per i lavelli cod. 1LES91RD, 1LES91RS, 1LES92R, 1LES91R, 1LES121RD, 1LES121RS, 1LES12RD, 1LES12RS.

LAVELLI B_SMART
incasso bordo piatto e filo

Lavello B_Smart incasso e filo da 39x50,5
1 vasca

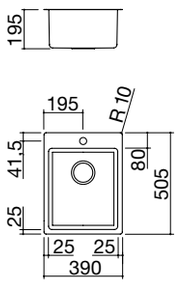




IBP FT NEW

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio ”15”
- dimensione vasca: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 37x49 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBS41**

Lavello B_Smart incasso e filo da 55x50,5
1 vasca

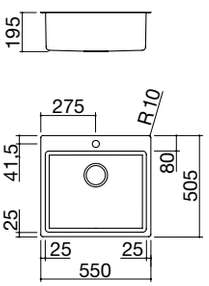




IBP FT NEW

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio ”15”
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 53x49 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBS61**

Lavello B_Smart incasso e filo da 76x50,5
1 vasca

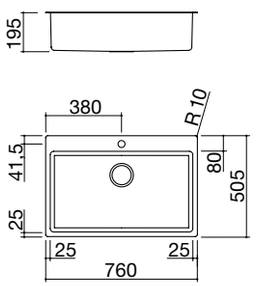




IBP FT NEW

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 61 62 66 71

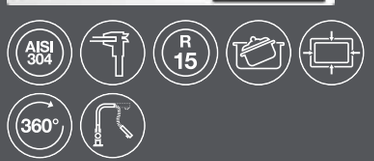
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio ”15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 74x49 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBS81**

Lavello B_Smart Kit incasso e filo da 76x50,5
1 vasca + Kit accessori e rubinetto

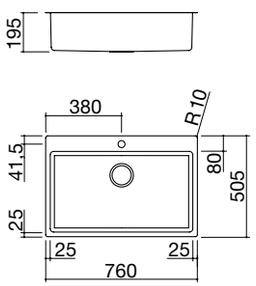




IBP FT NEW

Accessori: 8 17 20 25 38 40 45 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio ”15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, rubinetto miscelatore Officina Doccia cromato 1RUBMOF1C
- foro rubinetto
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 74x49 cm filotop: v. sito web

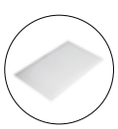


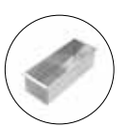
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBS81K**

B_SMART

Lavelli a incasso e filo di grande versatilità grazie alla possibilità di sceglierli in diverse misure e di abbinarli a differenti kit: dal vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox al coprivasca con tagliere in HPL nero, dalla vaschetta forata alla griglia multiuso e tanti altri accessori che trasformano il lavello in un vero e proprio piano di lavoro multifunzionale.

Accessori:

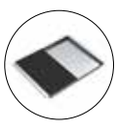

8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**

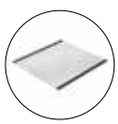

20 cod. **1VSOF**

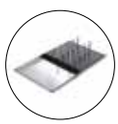

25 cod. **1CIVQ**

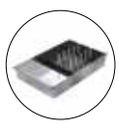

38 cod. **1CPI**


40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per i lavelli cod. 1LBS41, 1LBS61, 1LBS81.

LAVELLI B_OPEN
incasso bordo ribassato

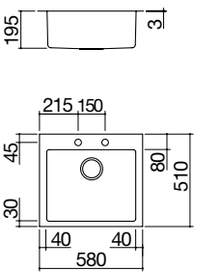
Lavello B_Open incasso da 58x51
1 vasca





IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 56x49 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBO61**

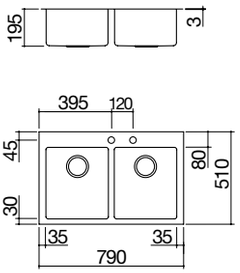
Lavello B_Open incasso da 79x51
2 vasche





IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x49 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBO82**

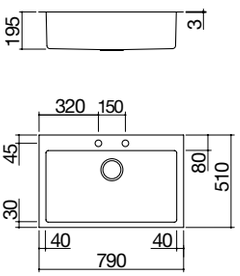
Lavello B_Open incasso da 79x51
1 vasca





IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBO81**

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

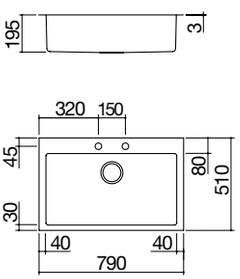






IBR NEW **Accessori:** 8 20 25 40 45 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimentrale, vaschetta forata in acciaio inox 1VOF, tagliere HPL nero 1TOF26N, rubinetto miscelatore Steel Doccia 1RUBMSTD
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm

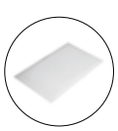


ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBO8K**

B_OPEN

I lavelli B_Open, delineati da uno stile minimalista ed elegante, sono disponibili con vasche capienti raggio “15” e dispongono di copripilettone 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.

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**


20 cod. **1VSOF**

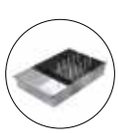

25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per i lavelli cod. 1LBO61, 1LBO82, 1LBO81.

LAVELLI UNIQUE
incasso bordo ribassato

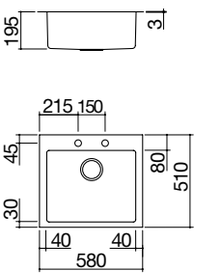
Lavello Unique incasso da 58x51
1 vasca





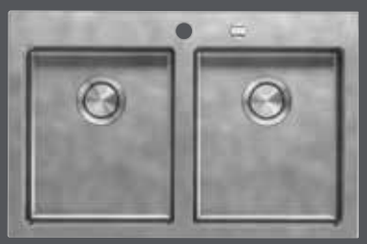
IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone 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**

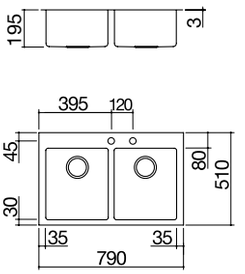
Lavello Unique incasso da 79x51
2 vasche





IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone 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**

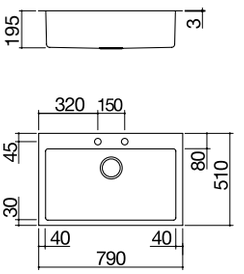
Lavello Unique incasso da 79x51
1 vasca





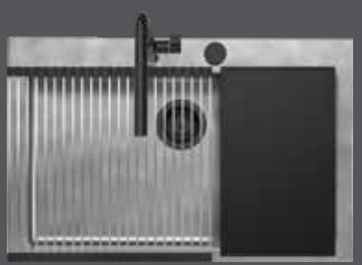
IBR **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone 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**

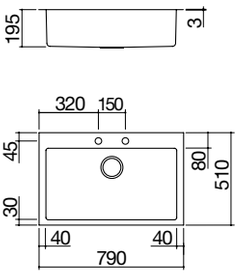
Lavello Unique Kit incasso da 79x51
1 vasca + Kit accessori e rubinetto





IBR NEW **Accessori:** 8 17 20 25 40 61 62 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½ nero, salterello Smart nero, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Unique Two Doccia 1RUBUN2D
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm

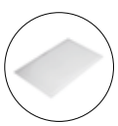


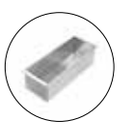
ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1LUN8K**

UNIQUE

Lavelli caratterizzati dall'inconfondibile trattamento dell'acciaio in finitura Vintage, da un elevato senso estetico delle linee e da un design ergonomico che facilita la fluidità dei movimenti e la gestione delle stoviglie.

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**


20 cod. **1VSOF**

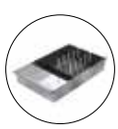

25 cod. **1CIVQ**

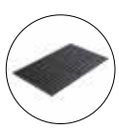

40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per i lavelli cod. 1LUN61, 1LUN82, 1LUN81.



LAB

Il design minimalista dei lavelli Lab, rende queste vasche particolarmente adatte ad accogliere le diverse tipologie di accessori di cui è possibile dotare il lavello, mantenendo una spiccata propensione all'estetica hi-tech, senza rinunciare alla praticità di un piano di lavoro versatile e multifunzionale.

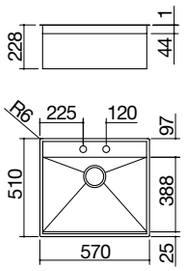
LAVELLI LAB CON ABBASSAMENTO
incasso bordo piatto, filo e sottotop

Lavello Lab incasso, filo e sottotop da 57x51
1 vasca con abbassamento



IBP FT ST NEW **Accessori:** 6 19 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 54x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 60
  - sottotop: 80
- incasso: 56x49 cm
  filotop e sottotop: v. sito web



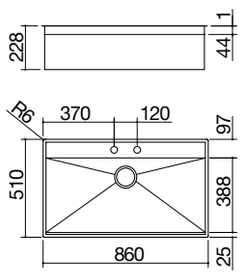
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LLB61**

Lavello Lab incasso, filo e sottotop da 86x51
1 vasca con abbassamento



IBP FT ST NEW **Accessori:** 6 19 67 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 90
  - sottotop: 100
- incasso: 85x49 cm
  filotop e sottotop: v. sito web



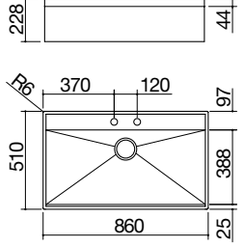
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LLB91**

Lavello Lab Kit incasso, filo e sottotop da 86x51
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto



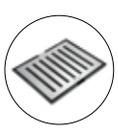
IBP FT ST NEW **Accessori:** 67 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere multiuso acciaio inox e HPL nero 1TBF, vaschetta forata in acciaio inox 1VBF, rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile con comando remoto 1RUBMBFA
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 90
  - sottotop: 100
- incasso: 85x49 cm
  filotop e sottotop: v. sito web

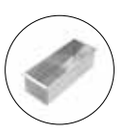


ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LLB91K**

Accessori:



6 cod. **1TBF**



19 cod. **1VBF**



67 cod. **1GQN**



71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per i lavelli cod. 1LLB61, 1LLB91.

LAB MAT

La caratteristica finitura Mat rende ancora più pratico l'inconfondibile stile di Lab, sia nell'utilizzo che nella pulizia. La particolare conformazione del lavello con abbassamento è stata pensata per rendere ancora più facile l'inserimento e lo scorrimento degli accessori di diversi Kit, trasformando Lab in un vero e proprio piano di lavoro multifunzionale.



LAVELLI LAB MAT CON ABBASSAMENTO
incasso bordo piatto, filo e sottotop

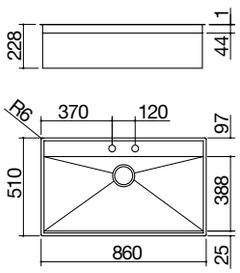
Lavello Lab Mat incasso, filo e sottotop da 86x51
1 vasca con abbassamento





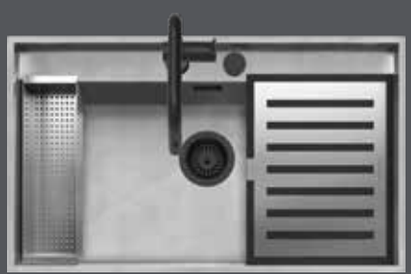
IBP FT ST NEW **Accessori:** 6 19 67 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello Smart, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 90
  - sottotop: 100
- incasso: 85x49 cm
  filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX MAT cod. **1LLBM91**

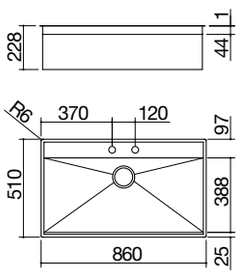
Lavello Lab Mat Kit incasso, filo e sottotop da 86x51
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto





IBP FT ST NEW **Accessori:** 67 71

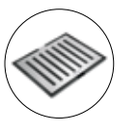
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½ nero, salterello Smart nero, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere multiuso in acciaio inox e HPL nero 1TBF, vaschetta forata in acciaio inox 1VBF, rubinetto miscelatore Evo Doccia Black 1RUBEVDK
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 90
  - sottotop: 100
- incasso: 85x49 cm
  filotop e sottotop: v. sito web

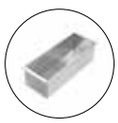


ACCIAIO INOX MAT cod. **1LLBM91K**



Accessori:


6 cod. **1TBF**


19 cod. **1VBF**


67 cod. **1GQN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per il lavello cod. 1LLBM91.



LAB COVER

Eleganza e praticità sono le protagoniste nel design dell'esclusivo lavello Lab con vasca raggio "0" e coperchio a filo bilanciato e removibile. Estremamente funzionale il rubinetto abbattibile fornito a corredo.

LAVELLI LAB COVER
incasso bordo piatto e filo

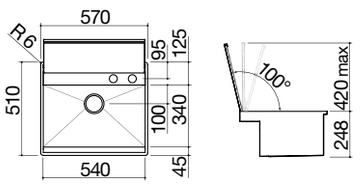
Lavello Lab Cover incasso e filo da 57x51
1 vasca con coperchio + rubinetto





IBP FT **Accessori:** 38 71

- 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: pilettone 3” ½, 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 SATINATO cod. **1LLB60**

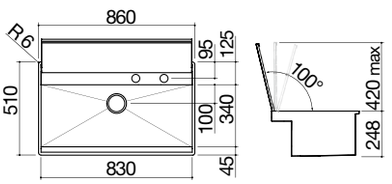
Lavello Lab Cover incasso e filo da 86x51
1 vasca con coperchio + rubinetto





IBP FT **Accessori:** 38 71

- 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: pilettone 3” ½, 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 SATINATO cod. **1LLB90**

Accessori:



38 cod. **1CPI**



71 cod. **1GQRN**

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

IBP



FT





B_FREE

I lavelli B_Free sono dotati di copripilettone 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.

LAVELLI B_FREE
incasso bordo quadro

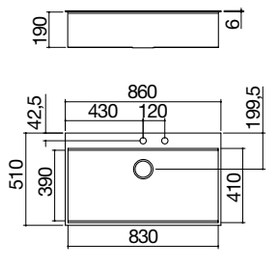
Lavello B_Free incasso da 86x51
1 vasca con abbassamento



IBQ NEW

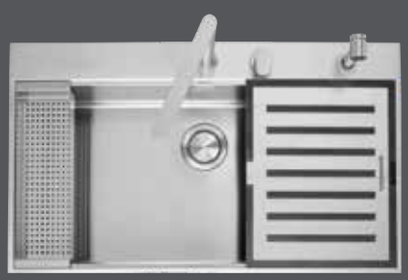
Accessori: 6 19 71

- 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” ½, copripilettone in acciaio inox, salterello, troppo-pieno con scarico perimentrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBF9**

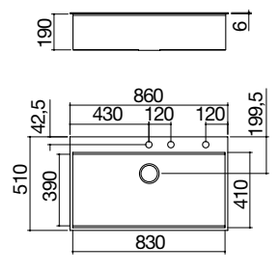
Lavello B_Free Kit incasso da 86x51
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto



IBQ NEW

Accessori: 71

- 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” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimentrale, tagliere multiuso acciaio inox e HPL nero 1TBF, vaschetta forata in acciaio inox 1VBF, rubinetto miscelatore B_Free Kit con comando remoto e doccino estraibile 1RUBMBFRK
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm



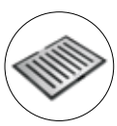
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LBF9K**

Tagliere multiuso

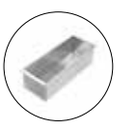


La gamma di accessori valorizza la funzionalità dei lavelli B_Free, tra cui l’innovativo tagliere multiuso in acciaio inox e HPL nero che funge anche da coprivasca e gocciolatoio.

Accessori:



6 cod. **1TBF**



19 cod. **1VBF**



71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per il lavello cod. 1LBF9.

IBQ





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.

LAVELLI B_FAST
incasso bordo ribassato

Lavello B_Fast incasso da 79x50
1 vasca + gocciolatoio

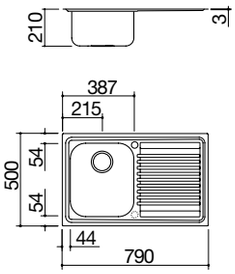


AISI 304

IBR

Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 77x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LFS81D**

ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LFS81S**

Lavello B_Fast incasso da 79x50
2 vasche

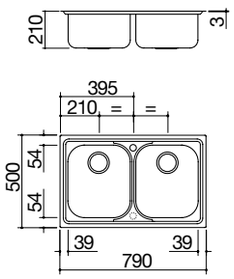


AISI 304

IBR

Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFS82**

Lavello B_Fast incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio

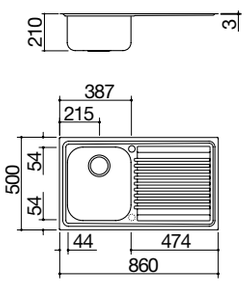


AISI 304

IBR

Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LFS91D**

ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LFS91S**

Lavello B_Fast incasso da 86x50
2 vasche

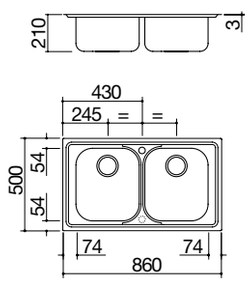


AISI 304

IBR

Accessori: 3 5 12 14 24 38

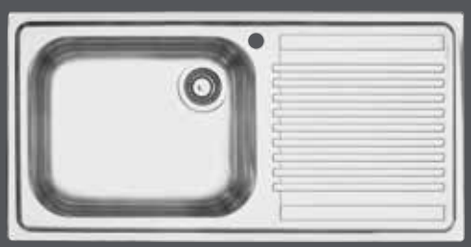
- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFS92**

LAVELLI B_FAST
incasso bordo ribassato

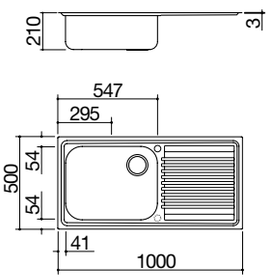
Lavello B_Fast incasso da 100x50
1 vasca + gocciolatoio



AISI 304

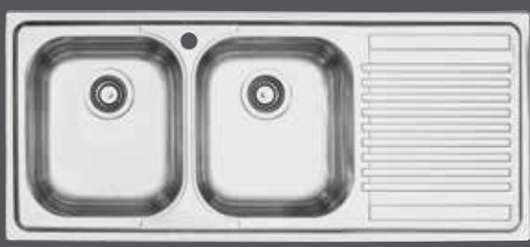
IBR **Accessori: 11 38**

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 50x40x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 98x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LFS10D**
ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LFS10S**

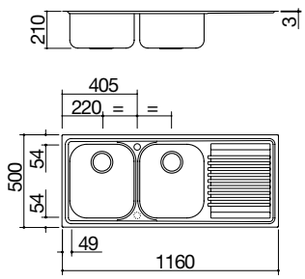
Lavello B_Fast incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio



AISI 304

IBR **Accessori: 3 5 12 14 24 38**

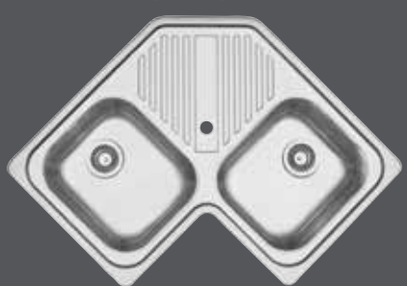
- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 114x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LFS12D**
ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LFS12S**

LAVELLI B_FAST
incasso bordo standard

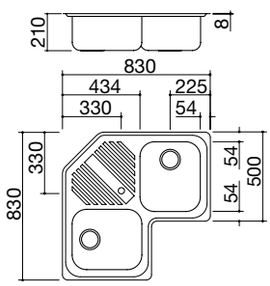
Lavello B_Fast incasso da 83x83
2 vasche ad angolo + gocciolatoio



AISI 304

IBS **Accessori: 3 5 12 14 24 38**

- acciaio inox AISI 304
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 90x90
- incasso: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LFS82A**

Accessori:


3 cod. **1CREI**


5 cod. **1CREIM**


11 cod. **1TRES**


12 cod. **1TRE**


14 cod. **1TREP**


24 cod. **1CI91**


38 cod. **1CPI**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



LAVELLI B_LEVEL
incasso bordo ribassato

Lavello B_Level incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio

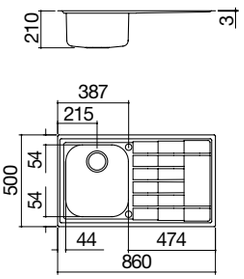




IBR

Accessori: 3 5 12 14 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LLV90/1D**

ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LLV90/1S**

Lavello B_Level incasso da 86x50
2 vasche

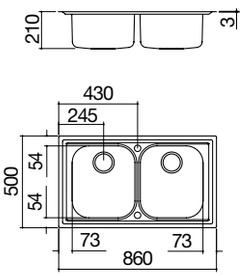




IBR

Accessori: 3 5 12 14 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1LLV90/2**

Lavello B_Level incasso da 100x50
1 vasca e mezza + gocciolatoio

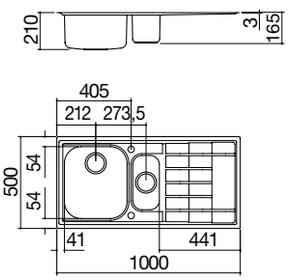




IBR

Accessori: 3 5 12 13 14 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x21 h e 15x30x16,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 98x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LLV100/D**

ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LLV100/S**

Lavello B_Level incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio

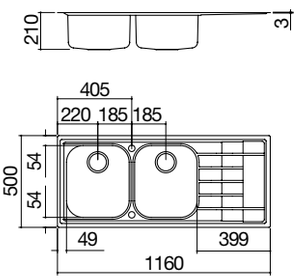




IBR

Accessori: 3 5 12 14 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 114x48 cm



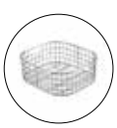
ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio dx cod. **1LLV120/2D**

ACCIAIO INOX SATINATO gocciolatoio sx cod. **1LLV120/2S**

B_LEVEL

I lavelli B_Level si distinguono per funzionalità e versatilità unite al design fortemente riconoscibile.

Accessori:


3 cod. **1CREI**


5 cod. **1CREIM**


12 cod. **1TRE**


13 cod. **1TREPM**


14 cod. **1TREP**


24 cod. **1CI91**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.



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.

LAVELLI SELECT
incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 58,5x50
1 vasca

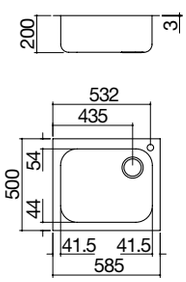


AISI 304

IBR

Accessori: 11 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 56x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1IS6060/1**

Lavello Select incasso da 58,5x50
1 vasca e mezza

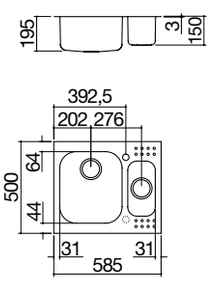


AISI 304

IBR

Accessori: 3 5 12 13 14 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 56x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1IS6060**

LAVELLI SELECT
incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 86x50
1 vasca + piano d'appoggio

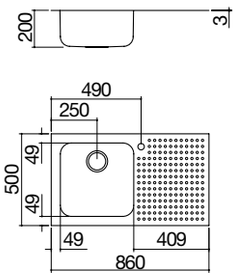


AISI 304

IBR

Accessori: 11 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO piano d'appoggio dx cod. **1IS9060/1D**

ACCIAIO INOX SATINATO piano d'appoggio sx cod. **1IS9060/1S**

Lavello Select incasso da 86x50
2 vasche

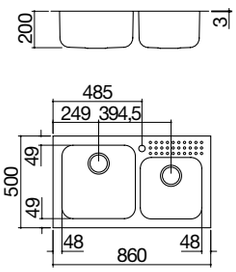


AISI 304

IBR

Accessori: 2 11 23 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 40x40x20 h e 33x33x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1IS9060/2**

Lavello Select incasso da 116x50
2 vasche + piano d'appoggio

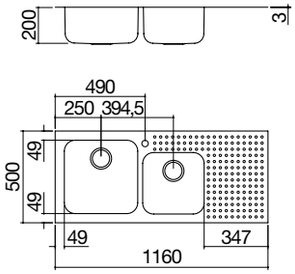


AISI 304

IBR

Accessori: 2 11 23 38

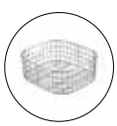
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 40x40x20 h e 33x33x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 114x48 cm

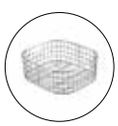


ACCIAIO INOX SATINATO piano d'appoggio dx cod. **1IS12060/2D**

ACCIAIO INOX SATINATO piano d'appoggio sx cod. **1IS12060/2S**

Accessori:


2 cod. **1CQI**


3 cod. **1CREI**


5 cod. **1CREIM**


11 cod. **1TRES**


12 cod. **1TRE**


13 cod. **1TREPM**


14 cod. **1TREP**


23 cod. **1CI33**


24 cod. **1CI91**


38 cod. **1CPI**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



VASCHE QUADRE IN ACCIAIO INOX

Barazza presenta una vasta gamma di vasche quadre modulari realizzate rigorosamente in acciaio inox e in differenti finiture tutte di elevato pregio estetico e funzionale. Le vasche quadre sono disponibili in numerose varianti per poter essere facilmente abbinate a tutti i prodotti Barazza.





VASCHE FLEXI R. “0”

Essenziale, minimalista, aperta a infinite possibilità grazie alla sua profondità maggiorata di 46 cm e all’abbassamento del bordo che consente un facile scorrimento degli accessori: praticità ed eleganza hanno un nuovo punto d’incontro.

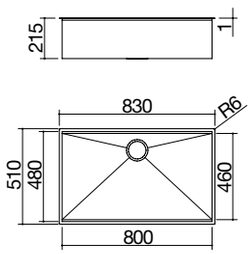
VASCHE QUADRE FLEXI R. “0” incasso bordo piatto e filo

Vasca quadra Flexi R. “0” da 80x46
incasso e filo, 1 vasca con abbassamento



IBP FT **Accessori:** 18 21 44 63 64 65 67

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 80x46x21,5 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 81x49 cm
  filotop: v. sito web



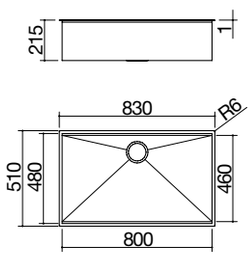
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1QA841I**

Vasca quadra Flexi Vintage R. “0” da 80x46
incasso e filo, 1 vasca con abbassamento



IBP FT **Accessori:** 18 21 44 63 64 65 67

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 80x46x21,5 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 81x49 cm
  filotop: v. sito web

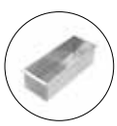


ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1QA841IV**

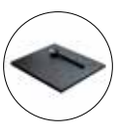


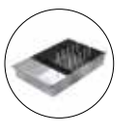
Le vasche Flexi possono essere arricchite da un esclusivo kit comprensivo di salterello Smart, pilettone e troppo-pieno con scarico perimetrale, il tutto in un’elegante finitura nera.

Accessori:


18 cod. **1VLB**


21 cod. **1VSLB**


44 cod. **1TGSL**


63 cod. **1VSVQ**


64 cod. **1SPSI**


65 cod. **1SPSN**


67 cod. **1GQN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

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

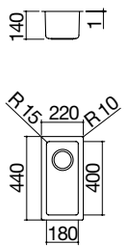
Vasca Quadra R. “15” da 18x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST

Accessori: 17 38 54 64 65

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 18x40x14 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1X1840I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1X1840S**

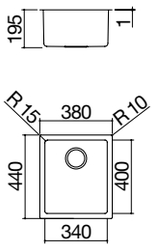
Vasca Quadra R. “15” da 34x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1X3440I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1X3440S**

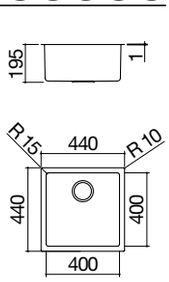
Vasca Quadra R. “15” da 40x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1X4040I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1X4040S**

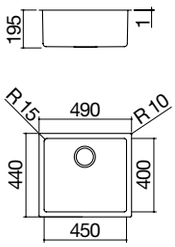
Vasca Quadra R. “15” da 45x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 45x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1X4540I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1X4540S**

VASCHE QUADRE R. “15” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “15” da 50x40
incasso, filo e sottotop

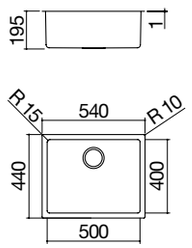




IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1X5040I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1X5040S**

Doppia Vasca Quadra R. “15” da 58,5x44
incasso, filo e sottotop

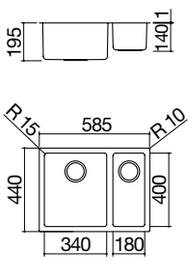




IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h e 18x40x14 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 60
  - sottotop: 80
- incasso: 56,5x42 cm + intaglio per troppo-pieno
  filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO incasso e filo cod. **1X642I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1X642S**

Vasca Quadra R. “15” da 71x40
incasso, filo e sottotop

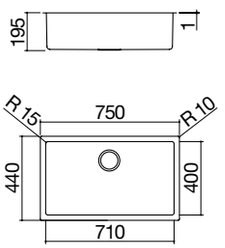




IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1X7040I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1X7040S**

Doppia Vasca Quadra R. “15” da 75x44
incasso, filo e sottotop

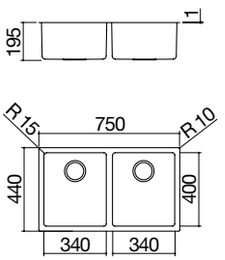




IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66

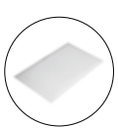
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 80
  - sottotop: 90
- incasso: 73x42 + intaglio per troppo-pieno
  filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO incasso e filo cod. **1X842I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1X842S**

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**


20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


38 cod. **1CPI**

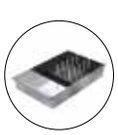

40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**

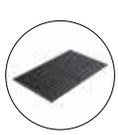

54 cod. **1SPR**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


64 cod. **1SPSI**


65 cod. **1SPSN**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

VASCHE QUADRE
R. “15” VINTAGE
incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “15” Vintage da 34x40
incasso, filo e sottotop

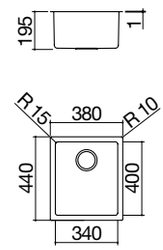




IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 cod. **1X34V**

Vasca Quadra R. “15” Vintage da 50x40
incasso, filo e sottotop

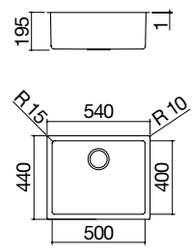




IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 cod. **1X50V**

Vasca Quadra R. “15” Vintage da 71x40
incasso, filo e sottotop

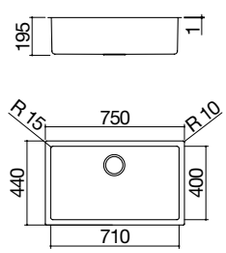




IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

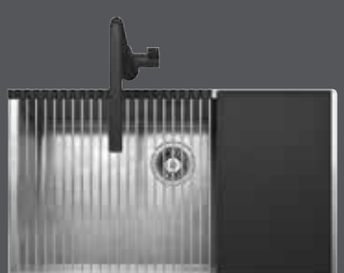
NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 cod. **1X70V**

Vasca Quadra R. “15” Kit Vintage da 71x40
incasso e filo, 1 vasca + Kit accessori e rubinetto

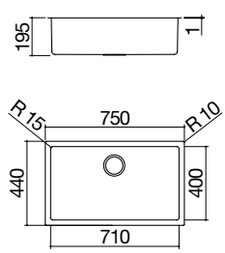




IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Unique Two Doccia 1RUBUN2D
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 73X42 cm + intaglio per troppo-pieno
  filotop e sottotop: v. sito web

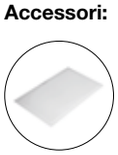


ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1X70VK**

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.

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**

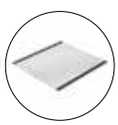

20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


38 cod. **1CPI**

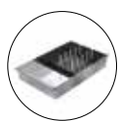

40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**


54 cod. **1SPR**

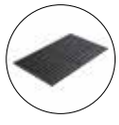

61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


64 cod. **1SPSI**


65 cod. **1SPSN**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso per le vasche cod. 1X34V, 1X50V, 1X70V.

VASCHE QUADRE R. “12” incasso bordo piatto, filo e sottotop

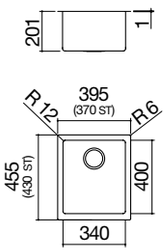
Vasca Quadra R. “12” da 34x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1QR34I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1QR34S**

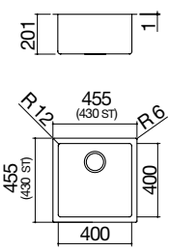
Vasca Quadra R. “12” da 40x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1QR40I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1QR40S**

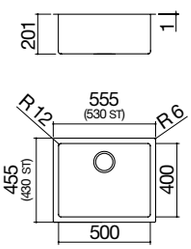
Vasca Quadra R. “12” da 50x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1QR50I**

ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1QR50S**

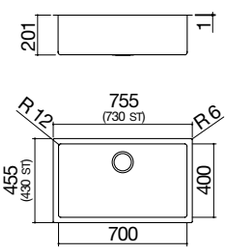
Vasca Quadra R. “12” da 70x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, 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



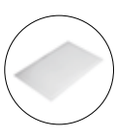
ACCIAIO INOX SATINATO incasso e filo cod. **1QR70I**

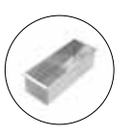
ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1QR70S**

VASCHE QUADRE R. “12”

Di notevole pregio estetico, le Vasche Quadre R. “12” sono disponibili da incasso, filotop e sottotop. Dotate di copripilettone e troppo-pieno con scarico perimetrale, risultano la combinazione perfetta di praticità e stile in cucina.

Accessori:


8 cod. **1TOF26**

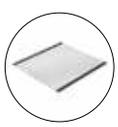

17 cod. **1VOF**


20 cod. **1VSOF**

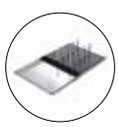

25 cod. **1CIVQ**

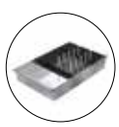

40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**


54 cod. **1SPR**

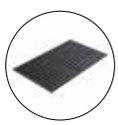

61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


64 cod. **1SPSI**


65 cod. **1SPSN**

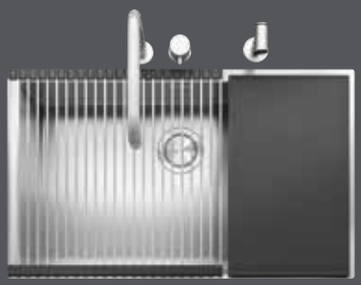

66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

VASCHE QUADRE R. “12” KIT
incasso bordo piatto e filo

Vasca Quadra R. “12” Kit da 70x40
incasso e filo, 1 vasca + Kit accessori e rubinetto



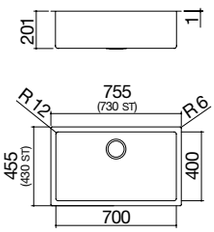


IBP FT

NEW

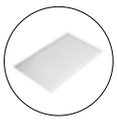
Accessori: 8 17 20 25 40 54 61 62 64 65 66 71

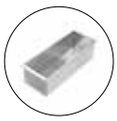
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimentrale, tagliere HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Kit Top con comando remoto e doccino estraibile 1RUBMRKT
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 73,5x43,7 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX SATINATO incasso e filo cod. **1QR70IK**

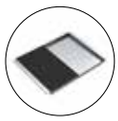
Accessori:


8 cod. **1TOF26**

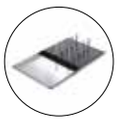

17 cod. **1VOF**

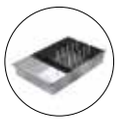

20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**


54 cod. **1SPR**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


64 cod. **1SPSI**


65 cod. **1SPSN**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**

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





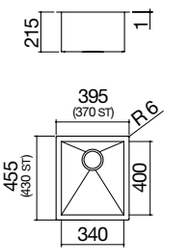
VASCHE QUADRE R. “0” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “0” da 34x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 56 61 62 66 71 72

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1Q3440I**

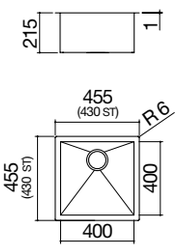
ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1Q3440S**

Vasca Quadra R. “0” da 40x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 56 61 62 66 71 72

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1Q4040I**

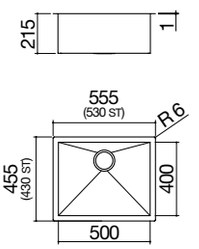
ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1Q4040S**

Vasca Quadra R. “0” da 50x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 56 61 62 66 71 72

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 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 SATINATO incasso e filo cod. **1Q5040I**

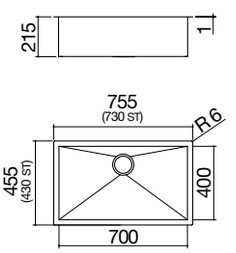
ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1Q5040S**

Vasca Quadra R. “0” da 70x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 56 61 62 66 71 72

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 70x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 80
  - sottotop: 90
- incasso: 73,5x43,7 cm filotop e sottotop: v. sito web



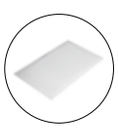
ACCIAIO INOX SATINATO incasso e filo cod. **1Q7040I**

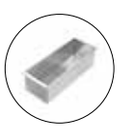
ACCIAIO INOX SATINATO sottotop cod. **1Q7040S**

VASCHE QUADRE R. “0”

Raffinate ed eleganti, caratterizzate da un design puro ed essenziale, sono le versioni Vasche Quadre R. “0”.

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**


20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**

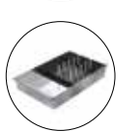

40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**


56 cod. **1SPF**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**


72 cod. **1SPX**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.


SMEG

LAVELLI E VASCHE QUADRE B_GRANITE

Il design più essenziale si veste di nuova materia per tornare a stupire ancora. I lavelli e le vasche quadre Barazza in B_Granite combinano le caratteristiche estetiche della pietra naturale con la resistenza offerta dai polimeri. Il risultato sono lavelli di sicuro impatto visivo e di innovative proprietà funzionali.

LAVELLI

CITY
pag. 326



SOUL
pag. 330



VASCHE QUADRE

SOUL
pag. 336



LAVELLI E VASCHE QUADRE IN B_GRANITE
installazioni

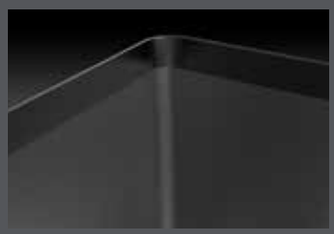
Incasso bordo alto (IBAS)



Per lavelli Soul e City.



Sottotop (ST)



Le vasche quadre sono elegantemente inserite al di sotto del piano di lavoro.



LAVELLI E VASCHE QUADRE IN B_GRANITE
Caratteristiche generali e legenda icone

B_Granite

B_Granite è un materiale composito ottenuto dall'unione di granito e resine acriliche; combinando le caratteristiche della pietra naturale con la protezione offerta dai polimeri, è in grado di garantire un'ottima resistenza sia alle alte temperature che agli urti, preservando l'aspetto originale della pietra. B_Granite è disponibile in più colori grazie a un processo di verniciatura a 700 °C, in cui l'elevata temperatura permette alle particelle di vernice di penetrare all'interno del materiale, garantendo un disegno uniforme. B_Granite offre, inoltre, un'elevata protezione antibatterica: il materiale, infatti, è arricchito con ioni d'argento che inibiscono la crescita dei batteri, garantendo una migliore igiene del prodotto.



Funzionalità rubinetti e accessori

Barazza propone una serie completa di rubinetti e accessori funzionali dal desing evoluto, come coprivasca, cestelli, scolapasta, taglieri e scolapasta, in acciaio e non solo, ideati per migliorare l'operatività in cucina.

Predisposizione foro rubinetto

I lavelli in B_Granite Barazza sono dotati di tre o più predisposizioni per foro, di diametro 3,5 cm, che consentono di installare rubinetti, doccini, comandi remoti e salterelli senza dover forare il top da cucina.

Pilettone rotondo 3" ½

I pilettoni Barazza, realizzati in spessori maggiorati di acciaio inox e materie plastiche e dotati di guarnizione, garantiscono la massima tenuta dell'acqua sia nella vasca che nella giuntura tra pilettone e sifone.

Sifone salvaspazio

I lavelli e le vasche Barazza sono dotati di sifone salvaspazio, un sifone di dimensioni ridotte che occupa meno volume e consente un più agevole utilizzo dello spazio sottostante la zona lavaggio.

Vasche capienti



I prodotti che riportano questo plus sono caratterizzati dalla presenza di vasche ampie e capienti, in grado di ospitare grandi volumi d'acqua e strumenti di cottura di grande dimensione.



Copripilettone in acciaio inox



Pratico accessorio in acciaio inox che oltre a svolgere la funzione pratica di tappo per la vasca, ne migliora notevolmente l'estetica.



Troppo-pieno con scarico perimetrale



Tutti i lavelli Barazza sono dotati di troppo-pieno, dispositivo di sicurezza per evitare la fuoriuscita dell'acqua. Alcuni presentano la versione con scarico perimetrale, esteticamente distintiva.



LAVELLI E VASCHE QUADRE B_GRANITE incasso e sottotop

Base		60	80/90
Lavelli **CITY**	IBAS		 p.327  p.327  p.328  p.329
Lavelli **SOUL**	IBAS	 p.331  p.333  p.335	 p.331  p.331  p.333  p.335  p.335
Vasche quadre **SOUL**	ST	 p.337  p.339  p.340	 p.337  p.337  p.339  p.340  p.340

CITY

La bellezza incontra la praticità di nuove forme, colori e materiali. Lo spirito eclettico del B_Granite si presta a dar vita a lavelli con uno speciale abbassamento che rende ancora più pratico l'impiego della griglia in HPL. Una versatilità che si riscontra anche nelle colorazioni: City in B_Granite è disponibile nelle 3 versioni colore del nero, grigio e bianco per adattarsi a ogni contesto di gusto e stile.



LAVELLI CITY
incasso bordo alto
B_Granite nero

Lavello City incasso da 86x51
1 vasca

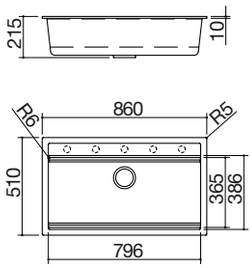




IBAS NEW

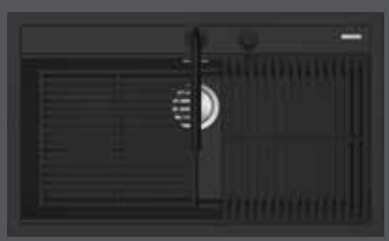
Accessori: 71

- dimensione vasca: 79,6x36,5x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x48 cm



B_GRANITE NERO cod. **1LCY91N**

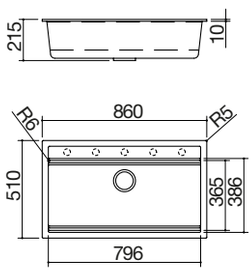
Lavello City Kit incasso da 86x51
1 vasca + Kit accessori e rubinetto





IBAS NEW

- dimensione vasca: 79,6x36,5x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale, 2 griglie d'appoggio fondo vasca in HPL 1GQRN, rubinetto miscelatore Soul 1RUBSORN
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x48 cm



B_GRANITE NERO cod. **1LCY91NK**

Accessori:



71
cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.
Il rubinetto miscelatore non è incluso per il lavello cod. 1LCY91N.





LAVELLO CITY
incasso bordo alto
B_Granite grigio

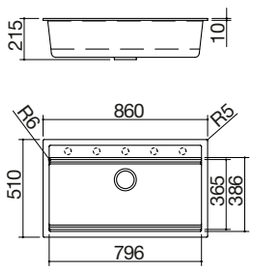
Lavello City incasso da 86x51
1 vasca



IBAS NEW

Accessori: 71

- dimensione vasca: 79,6x36,5x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x48 cm



B_GRANITE GRIGIO cod. **1LCY91G**

Accessori:



71
cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.



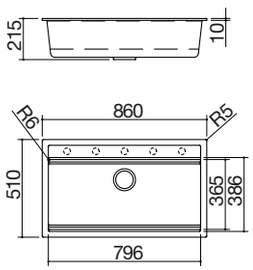
LAVELLO CITY
incasso bordo alto
B_Granite bianco

Lavello City incasso da 86x51
1 vasca



IBAS NEW **Accessori: 71**

- dimensione vasca: 79,6x36,5x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x48 cm



B_GRANITE BIANCO cod. **1LCY91B**

Accessori:



71 cod. **1GQRN**

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, nero e grigio, facilmente coordinabili
con tutte le moderne scelte d’arredo.

LAVELLI SOUL
incasso bordo alto
B_Granite nero

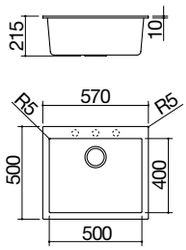
Lavello Soul incasso da 57x50
1 vasca





IBAS

- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 55x48 cm



B_GRANITE NERO cod. **1LSO61N**

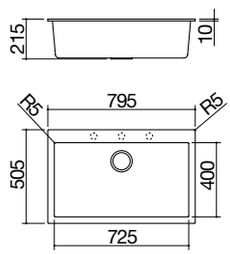
Lavello Soul incasso da 79,5x50,5
1 vasca





IBAS **Accessori: 8 20 25 40 43**

- dimensione vasca: 72,5x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x48 cm



B_GRANITE NERO cod. **1LSO81N**

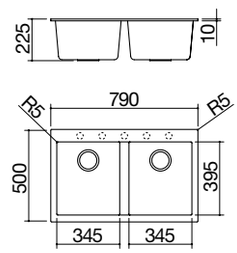
Lavello Soul incasso da 79x50
2 vasche





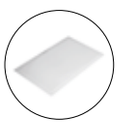
IBAS **Accessori: 8 25 40 43**

- dimensione vasche: 34,5x39,5x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm



B_GRANITE NERO cod. **1LSO82N**

Accessori:



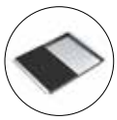
8 cod. **1TOF26**



20 cod. **1VSOF**



25 cod. **1CIVQ**



40 cod. **1CITN**



43 cod. **1TOF26N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



LAVELLI SOUL
incasso bordo alto
B_Granite grigio

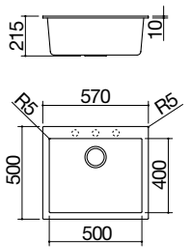
Lavello Soul incasso da 57x50
1 vasca





IBAS NEW

- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 55x48 cm



B_GRANITE GRIGIO cod. **1LSO61G**

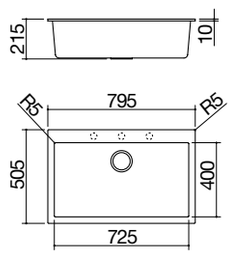
Lavello Soul incasso da 79,5x50,5
1 vasca





IBAS NEW **Accessori: 8 20 25 40 43**

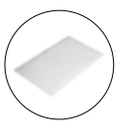
- dimensione vasca: 72,5x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x48 cm



B_GRANITE GRIGIO cod. **1LSO81G**

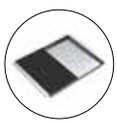


Accessori:


8 cod. **1TOF26**


20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



LAVELLI SOUL
incasso bordo alto
B_Granite bianco

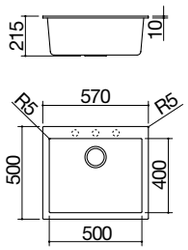
Lavello Soul incasso da 57x50
1 vasca





IBAS

- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 55x48 cm



B_GRANITE BIANCO cod. **1LSO61B**

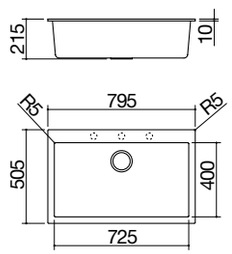
Lavello Soul incasso da 79,5x50,5
1 vasca





IBAS **Accessori: 8 20 25 40 43**

- dimensione vasca: 72,5x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x48 cm



B_GRANITE BIANCO cod. **1LSO81B**

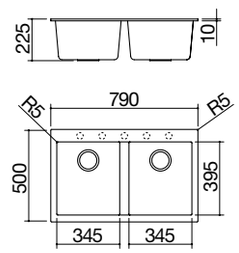
Lavello Soul incasso da 79x50
2 vasche





IBAS **Accessori: 8 25 40 43**

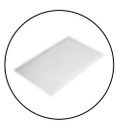
- dimensione vasche: 34,5x39,5x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm



B_GRANITE BIANCO cod. **1LSO82B**

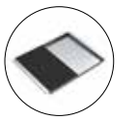


Accessori:


8 cod. **1TOF26**


20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

VASCHE QUADRE SOUL

Le Vasche Quadre Soul sono realizzate in B_Granite, un innovativo materiale tecnico disponibile nelle versioni bianco, nero e grigio, facilmente coordinabili con tutte le moderne scelte d'arredo.



VASCHE QUADRE SOUL sottotop B_Granite nero

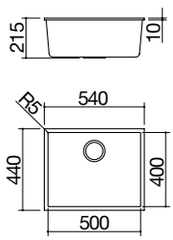
Vasca Quadra Soul da 50x40
sottotop



ST

Accessori: 8 20 25 40 43

- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 60
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE NERO cod. **1QSO61NS**

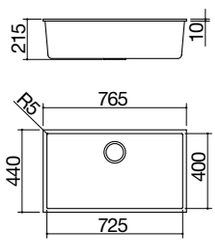
Vasca Quadra Soul da 72,5x40
sottotop



ST

Accessori: 8 20 25 40 43

- dimensione vasca: 72,5x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 80
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE NERO cod. **1QSO81NS**

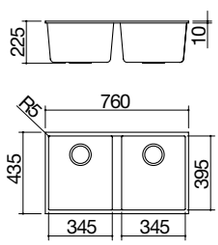
Doppia Vasca Quadra Soul da 72x39,5
sottotop



ST

Accessori: 8 25 40 43

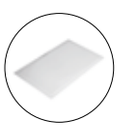
- dimensione vasche: 34,5x39,5x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasche: 80
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE NERO cod. **1QSO82NS**



Accessori:



8 cod. **1TOF26**



20 cod. **1VSOF**



25 cod. **1CIVQ**



40 cod. **1CITN**



43 cod. **1TOF26N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



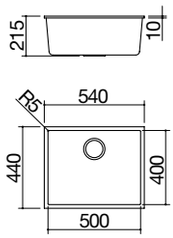
VASCHE QUADRE SOUL sottotop B_Granite grigio

Vasca Quadra Soul da 50x40
sottotop



ST NEW **Accessori:** 8 20 25 40 43

- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 60
- sottotop: v. sito web



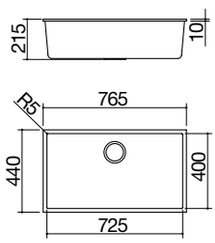
B_GRANITE GRIGIO cod. **1QSO61GS**

Vasca Quadra Soul da 72,5x40
sottotop



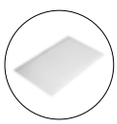
ST NEW **Accessori:** 8 20 25 40 43

- dimensione vasca: 72,5x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 80
- sottotop: v. sito web



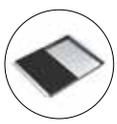
B_GRANITE GRIGIO cod. **1QSO81GS**

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


20 cod. **1VSOF**


25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

VASCHE QUADRE SOUL
sottotop
B_Granite bianco

Vasca Quadra Soul da 50x40
sottotop

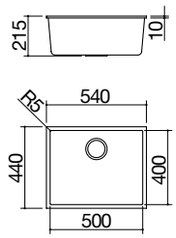




ST

Accessori: 8 20 25 40 43

- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 60
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE BIANCO cod. **1QSO61BS**

Vasca Quadra Soul da 72,5x40
sottotop

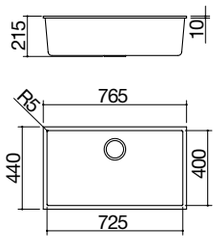




ST

Accessori: 8 20 25 40 43

- dimensione vasca: 72,5x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 80
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE BIANCO cod. **1QSO81BS**

Doppia Vasca Quadra Soul da 72x39,5
sottotop

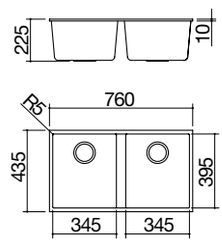




ST

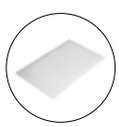
Accessori: 8 25 40 43

- dimensione vasche: 34,5x39,5x21 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasche: 80
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE BIANCO cod. **1QSO82BS**

Accessori:



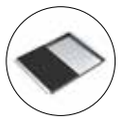
8 cod. **1TOF26**



20 cod. **1VSOF**



25 cod. **1CIVQ**



40 cod. **1CITN**



43 cod. **1TOF26N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



LAVELLI E
VASCHE QUADRE
B_GRANITE


BARAZZA

CANALI ATTREZZATI

C’è un posto per tutto ciò che serve, ed è proprio vicino a te. I canali attrezzati, in acciaio inox satinato e nero, 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.

ACCIAIO INOX
pag. 350



ELEMENTI COMPONIBILI
pag. 354



ACCIAIO INOX NERO OPACO
pag. 352



CANALI ATTREZZATI
materiali

Acciaio inox AISI 304

Sia i canali che la maggior parte degli elementi componibili che li arricchiscono sono realizzati in acciaio inox AISI 304, un materiale resistente e durevole, disponibile in due diverse varianti cromatiche: con finitura satinata, che conserva la tradizionale lucentezza dell'acciaio, e con finitura nero opaco, una nuova ed esclusiva proposta in linea con i più recenti trend dell'arredo d'interni. Le superfici in acciaio inox AISI 304 nero vanno pulite utilizzando un panno in microfibra (come cod. 1PMA) e un detergente neutro, come lo spray professionale Multi Clean Barazza (cod. 1MC3).





Fenix

Il Fenix è un laminato ad alta pressione di ultima generazione, ottenuto tramite un complesso processo multifase che conferisce al materiale caratteristiche di resistenza uniche e un aspetto opaco, tecnico e al contempo piacevolmente morbido e confortevole al tatto.



CANALI ATTREZZATI
elementi

Bilancia in acciaio inox AISI 304

Non una semplice bilancia, ma una vera e propria centrale tecnologica per il piano di lavoro. Oltre alle funzioni di pesatura, con la possibilità di impostare diverse unità di misura, funzioni tara e somma e un range di pesata da 0 a 20 kg, la bilancia è in grado sia di connettersi alle cappe Barazza, diventandone controller da remoto, sia di sostituire l'interruttore di uno qualsiasi dei punti luce nella cucina, integrandone le funzioni di accensione e spegnimento. A completare la funzionalità del prodotto due diversi sistemi per il controllo dei tempi, in grado di funzionare simultaneamente: il primo un timer tradizionale, il secondo un multi-timer in grado di controllare più intervalli di tempo in contemporanea. La bilancia è disponibile in entrambe le finiture dell'acciaio, e configurabile in 5 lingue (italiano, inglese, spagnolo, tedesco e francese).





Cassa Bluetooth in acciaio inox AISI 304

Disponibile in entrambe le finiture dell'acciaio, la cassa è in grado di connettersi tramite Bluetooth a qualsiasi smartphone e di trasmettere, con un'alta qualità audio, musica o altri segnali sonori. È possibile connettere, al singolo smartphone, fino a due casse in contemporanea.



Caricabatterie a induzione in acciaio inox AISI 304



Disponibile in entrambe le finiture dell'acciaio, questo modulo sfrutta la tecnologia dell'induzione elettromagnetica per ricaricare wireless lo smartphone. È sufficiente appoggiarlo sopra il cerchio centrale per dare il via al processo di ricarica, che ha tempistiche paragonabili a quelle dei caricabatterie a filo tradizionali.
(Compatibile con smartphone predisposti per ricarica wireless)

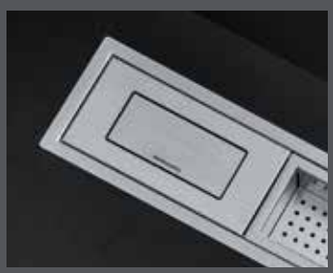


CANALI ATTREZZATI
elementi

Portaprese basculante in acciaio inox AISI 304

Disponibile in entrambe le finiture dell'acciaio, il portaprese basculante presenta due prese Schuko e una presa USB per permettere una connessione puntuale degli apparecchi elettrici sul piano di lavoro.





Vaschetta forata in acciaio inox AISI 304

Disponibile in entrambe le finiture, la vaschetta forata in acciaio inox AISI 304 si presta a ospitare diverse tipologie di oggetti. Grazie ai fori praticati sulla parte inferiore del prodotto, i liquidi che colano dai piatti non ristagnano ma defluiscono direttamente nella vasca sottostante.





Portabottiglie in acciaio inox AISI 304

Disponibile in entrambe le finiture dell'acciaio, il portabottiglie è un contenitore chiuso in grado di ospitare sia bottiglie che utensili di vario tipo, sostituendo i portautensili tradizionali da banco.





Ripiano / scolabicchieri piccolo in acciaio AISI 304

Disponibile in entrambe le finiture dell'acciaio, costituisce un'ottima superficie di appoggio multiuso e presenta dei fori sulla parte inferiore per permettere ai liquidi di defluire direttamente nella vasca sottostante.





CANALI ATTREZZATI
elementi

Ripiano / scolabicchieri grande in acciaio inox AISI 304

Disponibile in entrambe le finiture dell'acciaio, costituisce un'ottima superficie di appoggio multiuso e presenta dei fori sulla parte inferiore per permettere ai liquidi di defluire direttamente nella vasca sottostante.





Scolapiatti con pioli in acciaio inox AISI 304 nero e Fenix



Questo elemento, minimale ed elegante, permette di ospitare, in modo agevole e ordinato, fino a 3 piatti fondi o piani. Grazie ai fori praticati sulla parte inferiore del prodotto, i liquidi che colano dai piatti non ristagnano ma defluiscono direttamente nella vasca sottostante. La vaschetta dello scolapiatti è realizzata in acciaio inox AISI 304 nero, la base di supporto dei pioli in Fenix mentre i pioli in acciaio inox AISI 304 in finitura standard.

Portataglieri in acciaio inox AISI 304 con taglieri in Fenix

Disponibile in entrambe le finiture dell'acciaio e completo di tre taglieri in Fenix, il portataglierei permette di avere sempre a portata di mano delle superfici di taglio solide che, una volta utilizzate, possono essere agevolmente riposte per liberare spazio sul piano di lavoro.



Portacoltelli in Fenix

Il portacoltelli, realizzato in Fenix, permette di ospitare fino a 12 coltelli, collocabili ciascuno in una delle fessure praticate sulla superficie in modo rapido e agevole. (I coltelli rappresentati nelle immagini non sono inclusi.)



Scolapiatti in acciaio inox AISI 304



Lo scolapiatti in acciaio inox AISI 304 permette di ospitare, in modo agevole e ordinato, fino a 3 piatti fondi o piani. Grazie ai fori praticati sulla parte inferiore del prodotto, i liquidi che colano dai piatti non ristagnano ma defluiscono direttamente nella vasca sottostante.

Supporto per tablet e smartphone in acciaio inox AISI 304 nero

Il supporto per tablet o smartphone, realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura nera, completa la funzionalità di ripiani / scolabicchieri e portacoltelli, permettendo una collocazione agevole del proprio device.









La proposta Barazza si arricchisce di nuove soluzioni in acciaio inox sia nell'elegante finitura satinata che nell'esclusiva finitura nero opaco ottenuta tramite un complesso processo, che garantisce resistenza all'usura e mantenimento della resa estetica nel tempo.
La gamma degli elementi componibili si amplia, inoltre, con nuovi accessori dal gusto tecnologico.



CANALI ATTREZZATI incasso bordo piatto, filo e da inserimento

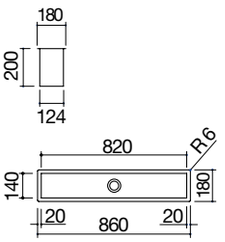
Canale incasso e filo da 90





IBP FT

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per inserimento di 3 moduli
- 3 fori uscita cavi
- base inserimento: 90
- incasso: 84x16 cm filotop: v.sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CI90**

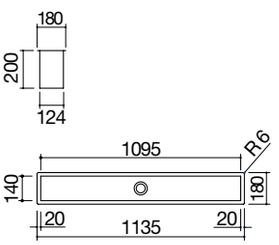
Canale incasso e filo da 120





IBP FT

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per inserimento di 4 moduli
- 3 fori uscita cavi
- base inserimento: 120
- incasso: 111,5x16 cm filotop: v.sito web



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CI120**

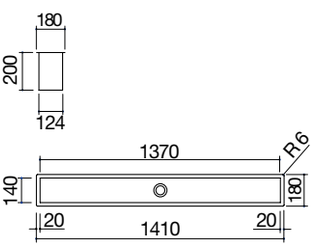
Canale incasso e filo da 150





IBP FT NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per inserimento di 5 moduli
- 3 fori uscita cavi
- base inserimento: 150
- incasso: 139x16 cm filotop: v.sito web



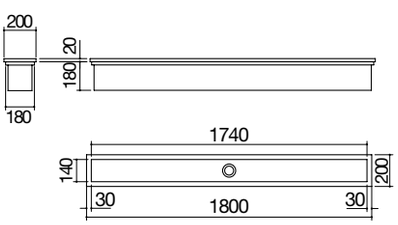
ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CI150**

Canale da inserimento da 180





- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per inserimento di 6 moduli
- 5 fori uscita cavi
- supporti per fissaggio a parete
- in dotazione: ripiano mobile da 10x13,8 cm
- incasso: 178x18 cm a parete: 178x19 cm



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CIA180**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, imballo cartone.

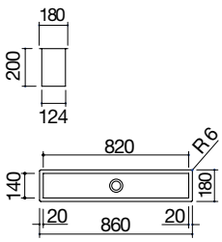
CANALI ATTREZZATI
incasso bordo piatto e filo

Canale incasso e filo da 90



IBP FT NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per inserimento di 3 moduli
- 3 fori uscita cavi
- base inserimento: 90
- incasso: 84x16 cm filotop: v.sito web



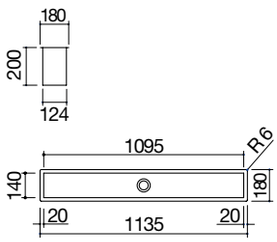
ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CI90N**

Canale incasso e filo da 120



IBP FT NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per inserimento di 4 moduli
- 3 fori uscita cavi
- base inserimento: 120
- incasso: 111,5x16 cm filotop: v.sito web



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CI120N**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, imballo cartone.

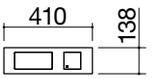



INBOX
NEW MESSAGE
BARAZZA

CANALI ATTREZZATI
elementi componibili

Bilancia in acciaio inox NEW



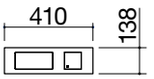


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- range di pesata: 0-20 kg
- unità: g, kg, lb, oz
- precisione: ± 1g
- funzioni: tara, somma, minute minder, multi-timer
- comando remoto per cappe Barazza
- interruttore punto luce cucina 5 A 250 V
- spegnimento automatico
- alimentazione 100-240 V
- assorbimento massimo 0,2 A

ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CBL**

Bilancia in acciaio inox nero NEW



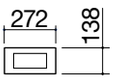


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- range di pesata: 0-20 kg
- unità: g, kg, lb, oz
- precisione: ± 1g
- funzioni: tara, somma, minute minder, multi-timer
- comando remoto per cappe Barazza
- interruttore punto luce cucina 5 A 250 V
- spegnimento automatico
- alimentazione 100-240 V
- assorbimento massimo 0,2 A

ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CBLN**

Portaprese basculante in acciaio inox



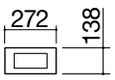


- coperchio in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 2 prese Schuko
- 1 presa USB per alimentare dispositivi elettronici
- coperchio con sistema basculante a 180°

ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CPP**

Portaprese basculante in acciaio inox nero NEW



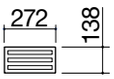


- coperchio in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 2 prese Schuko
- 1 presa USB per alimentare dispositivi elettronici
- coperchio con sistema basculante a 180°

ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CPPN**

Portataglieri in acciaio inox con taglieri in Fenix



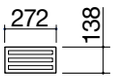


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 3 taglieri in Fenix nero

ACCIAIO INOX SATINATO / TAGLIERI IN FENIX cod. **1CPT**

Portataglieri in acciaio inox nero con taglieri in Fenix NEW



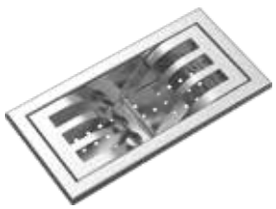


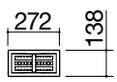
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 3 taglieri in Fenix nero

ACCIAIO INOX NERO OPACO / TAGLIERI IN FENIX cod. **1CPTN**

CANALI ATTREZZATI
elementi componibili

Scolapiatti in acciaio inox



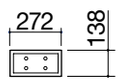


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- predisposto per 3 piatti fondi o piani

ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CSP**

Scolapiatti con pioli in acciaio inox nero e Fenix NEW

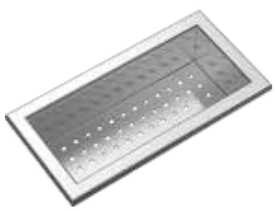


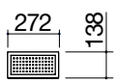


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- predisposto per 3 piatti fondi o piani

ACCIAIO INOX NERO OPACO / FENIX cod. **1CSPN**

Vaschetta forata in acciaio inox



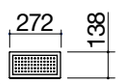


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato

ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CVS**

Vaschetta forata in acciaio inox nero NEW



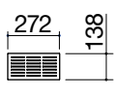


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato

ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CVSN**

Ripiano / scolabicchieri grande in acciaio inox





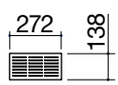
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CRG**

Ripiano / scolabicchieri grande in acciaio inox nero NEW



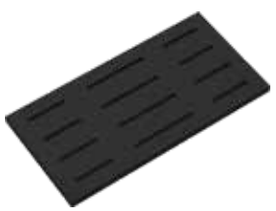


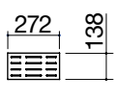
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato nero



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CRGN**

Portacoltelli in Fenix



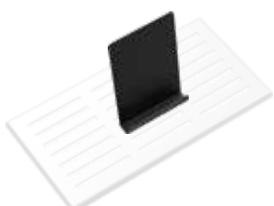


- Fenix nero
- predisposto per 12 coltelli



FENIX cod. **1CPC**

Supporto per tablet e smartphone in acciaio inox nero NEW



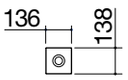
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- compatibile con i codici 1CRG, 1CRGN, 1CPC, 1CRP, 1CRPN

ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CSTN**

CANALI ATTREZZATI
elementi componibili

Caricabatterie a induzione in acciaio inox NEW

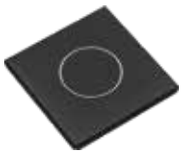


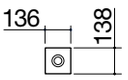


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- funzioni: supporta la ricarica rapida, alta efficienza di ricarica (79%), indicatore LED, rilevamento selettivo dispositivi, spegnimento di sicurezza
- input: 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output: 5 V / 9 V - 1.1 A
- potenza max: 10 W

ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CCB**

Caricabatterie a induzione in acciaio inox nero NEW



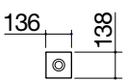


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- funzioni: supporta la ricarica rapida, alta efficienza di ricarica (79%), indicatore LED, rilevamento selettivo dispositivi, spegnimento di sicurezza
- input: 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output: 5 V / 9 V - 1.1 A
- potenza max: 10 W

ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CCBN**

Cassa Bluetooth in acciaio inox NEW



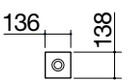


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- funzioni: Bluetooth 5.0, equalizzatore hardware digitale a 5 bande
- campo Bluetooth: 10 m
- input: 110-240 V ac, 50/60 Hz
- potenza max: 3 W

ACCIAIO INOX cod. **1CCA**

Cassa Bluetooth in acciaio inox nero NEW



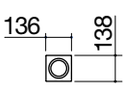


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- funzioni: Bluetooth 5.0, equalizzatore hardware digitale a 5 bande
- campo Bluetooth: 10 m
- input: 110-240 V ac, 50/60 Hz
- potenza max: 3 W

ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CCAN**

Portabottiglie in acciaio inox



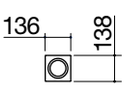


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- predisposto per contenere vari utensili o una bottiglia di diametro massimo 90 mm

ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CPB**

Portabottiglie in acciaio inox nero NEW



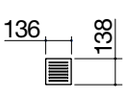


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- predisposto per contenere vari utensili o una bottiglia di diametro massimo 90 mm

ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CPBN**

Ripiano / scolabicchieri piccolo in acciaio inox



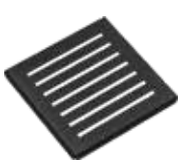


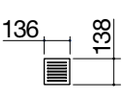
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato



ACCIAIO INOX SATINATO cod. **1CRP**

Ripiano / scolabicchieri piccolo in acciaio inox nero NEW





- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato



ACCIAIO INOX NERO OPACO cod. **1CRPN**

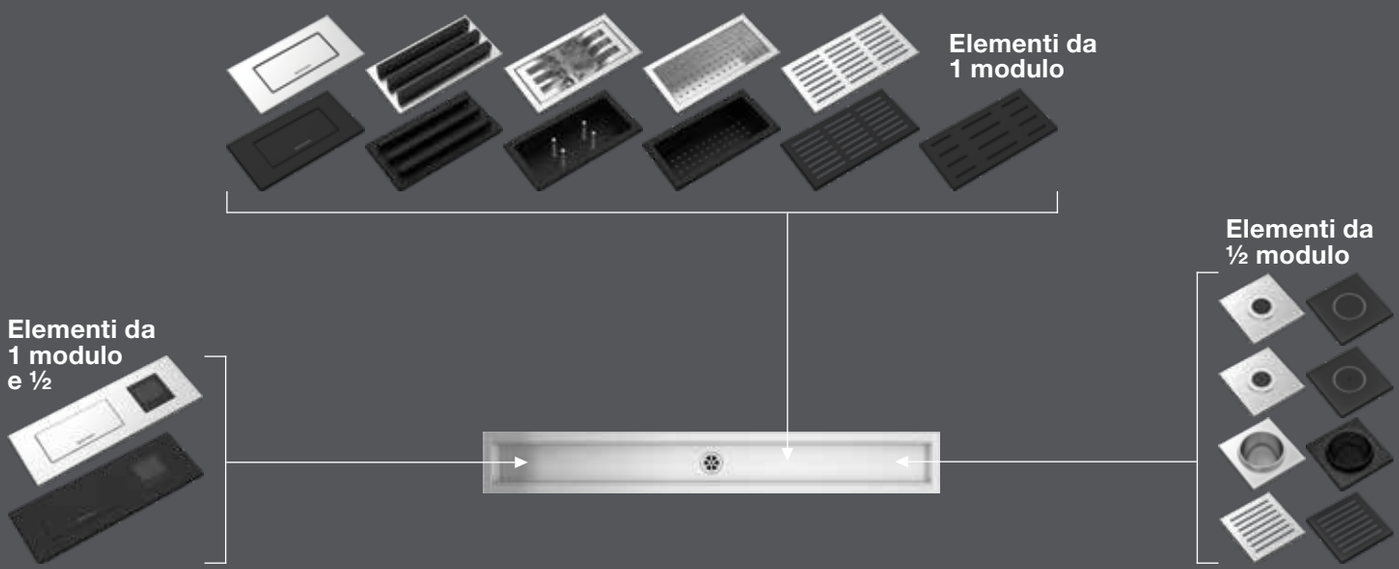
CANALI ATTREZZATI
Modalità di composizione

MODALITÀ DI COMPOSIZIONE
Canale + elementi componibili

Il sistema di composizione è basato su 4 dimensioni di canali attrezzati, progettate per alloggiare 3 moduli (canale da 90), 4 moduli (canale da 120), 5 moduli (canale da 150) oppure 6 moduli (canale da 180).

Libertà di composizione
È possibile scegliere e disporre gli elementi a piacimento, per comporre il canale nel modo più consono alle proprie esigenze. L'unica attenzione da prestare è quella di non posizionare gli elementi elettrici in zone a contatto diretto con l'acqua.

Funzionalità e razionalità
Si possono creare soluzioni specifiche per l'area lavaggio, per l'area cottura, ma anche miste; il canale, inoltre, può diventare una vera e propria area interattiva in grado di trovare spazio sia nella zona cucina che in altre tipologie di ambiente.



ESEMPI DI COMPOSIZIONE
Acciaio inox nero opaco e acciaio inox satinato



- Canale attrezzato incasso e filo da 90 con 2 elementi da 1 modulo e 2 elementi da ½ modulo



- Canale attrezzato incasso e filo da 120 con 2 elementi da 1 modulo e 4 elementi da ½ modulo



- Canale attrezzato incasso e filo da 150 con 1 elemento da 1 modulo e ½, 3 elementi da 1 modulo e 1 elemento da ½ modulo



- Canale attrezzato da inserimento da 180 con 4 elementi da 1 modulo e 4 elementi da ½ modulo più ripiano mobile in dotazione



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.

RUBINETTI MONOCOMANDO
pag. 362



RUBINETTI ABBATTIBILI
pag. 378



RUBINETTI COMANDO REMOTO E DOCCINO ESTRAIBILE
pag. 380



RUBINETTI 3 VIE
pag. 384



RUBINETTI DOCCIONI
pag. 386



DISPENSER
pag. 388



DOCCINO ESTRAIBILE E DISSIPATORI
pag. 390



PORTAPRESE ELETTRICHE
pag. 392



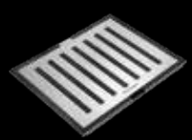
BILANCIA
pag. 398



CARICABATTERIE E CASSA BLUETOOTH
pag. 400



ACCESSORI LAVELLI
pag. 402



ACCESSORI FORNI E COORDINATI
pag. 408



ACCESSORI CAPPE
pag. 408



ACCESSORI PIANI COTTURA
pag. 409



PRODOTTI PER LA PULIZIA
pag. 410



RUBINETTI

	MONOCOMANDO	MONOCOMANDO CON DOCCIA ESTRAIBILE
FINITURA ACCIAIO SATINATO	 p.363  p.365  p.365  p.366	 p.365
FINITURA ACCIAIO CROMATO	 p.363  p.366  p.366  p.367	 p.367
ACCIAIO INOX AISI 304	 p.369  p.371  p.371	 p.369  p.369  p.372  p.372
ACCIAIO INOX AISI 316	 p.363	 p.373
NERO	 p.374  p.375	 p.374  p.375
GRIGIO		 p.376
BIANCO		 p.377

ABBATTIBILI



p.378



p.378



p.379



p.379

COMANDO REMOTO E DOCCINO ESTRAIBILE



p.381



p.381



p.381



p.382



p.383

3 VIE



p.385

DOCCIONI



p.387



p.387



p.387



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.

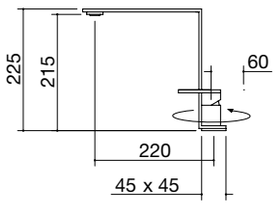
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Mood One





- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 45x45 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



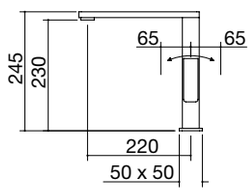
ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1RUBMD1**

Rubinetto miscelatore Lab In





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



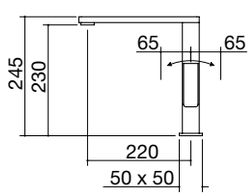
FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMLBI**

Rubinetto miscelatore Lab In





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



FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMLBIC**

Rubinetto miscelatore Mood One





Rubinetto miscelatore Lab In





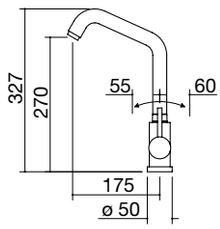
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Select Two





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



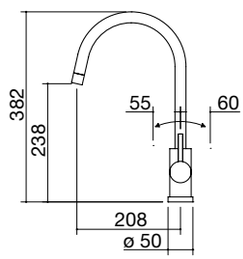
FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMS2**

Rubinetto miscelatore B_Open One





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



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMBO1**

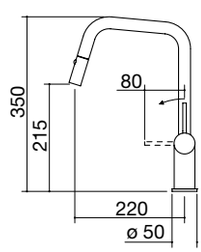
Rubinetto miscelatore Evo Doccia
con doccia estraibile con doppia erogazione

NEW





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



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBEVD**

Rubinetto miscelatore Select Two



Rubinetto miscelatore B_Open One



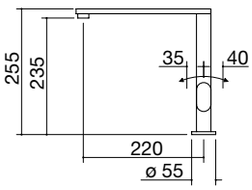
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore B_Free One





- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



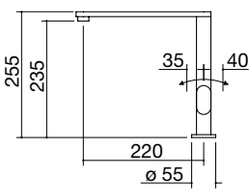
FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMBF1**

Rubinetto miscelatore B_Free One





- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



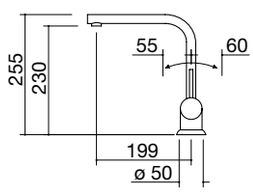
FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMBF1C**

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**

Rubinetto miscelatore B_Free One



Rubinetto miscelatore B_Fast



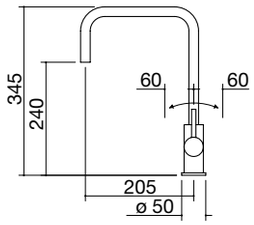
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore B_Level





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



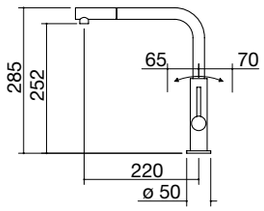
FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMBLC**

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 CROMATO cod. **1RUBMOF1C**

Rubinetto miscelatore B_Level



Rubinetto miscelatore Officina Doccia





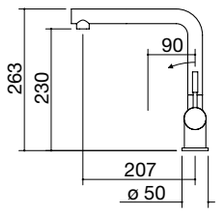
L’eccezionale resistenza alla corrosione e l’elevato livello di igiene dell’acciaio inox AISI 304 si abbinano alla finitura satinata e a quella vintage per un effetto inedito. Ne deriva un rubinetto di grande pregio estetico ed estremamente pratico, sia da usare che da pulire. Disponibile anche nella versione con doccia estraibile che ne aumenta le sue qualità funzionali.

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Steel



- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm

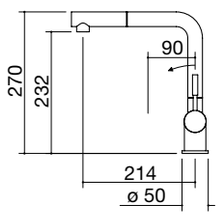


ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1RUBMST**

Rubinetto miscelatore Steel Doccia
con doccia estraibile



- doccia estraibile
- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 180°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm

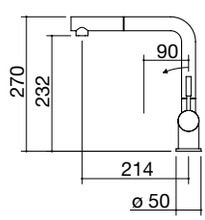


ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1RUBMSTD**

Rubinetto miscelatore Steel Doccia Vintage
con doccia estraibile



- 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 AISI 304 VINTAGE cod. **1RUBMSTDV**

Rubinetto miscelatore Steel Doccia



Rubinetto miscelatore Steel Doccia Vintage





RUBINETTI MISCELATORI monocomando

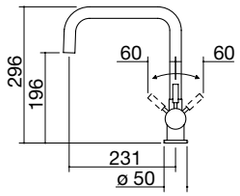
Rubinetto miscelatore Easy Steel



AISI 304 · 360°

NEW

- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1RUBESS**

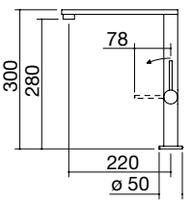
Rubinetto miscelatore B_Free Steel



AISI 304 · 360°

NEW

- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1RUBBFS**



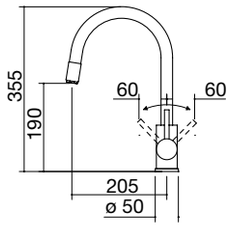
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Select Doccia Steel
con doccia estraibile



NEW

- doccia estraibile
- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



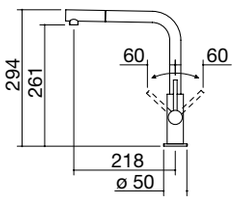
ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1RUBSDS**

Rubinetto miscelatore Officina Doccia Steel
con doccia estraibile



NEW

- doccia estraibile
- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1RUBOFDS**

Rubinetto miscelatore Select Doccia Steel





RUBINETTI MISCELATORI
monocomando

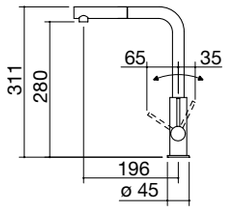
Rubinetto miscelatore Officina Doccia 316
con doccia estraibile





NEW

- doccia estraibile
- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 45 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1RUBOF316**



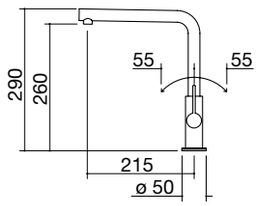
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Unique Two





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



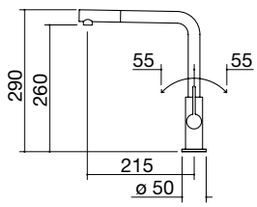
NERO cod. **1RUBUN2**

Rubinetto miscelatore Unique Two Doccia
con doccia estraibile





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



NERO cod. **1RUBUN2D**

Rubinetto miscelatore Unique Two Doccia





RUBINETTI MISCELATORI monocomando

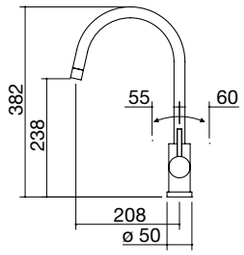
Rubinetto miscelatore City One





NEW

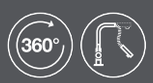
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



NERO cod. **1RUBCY1**

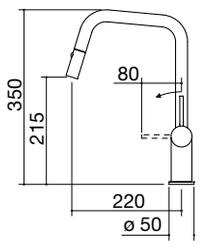
Rubinetto miscelatore Evo Doccia Black
con doccia estraibile con doppia erogazione





NEW

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



NERO cod. **1RUBEVDK**

Rubinetto miscelatore City One

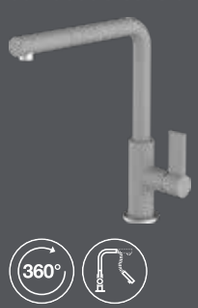


Rubinetto miscelatore Evo Doccia Black



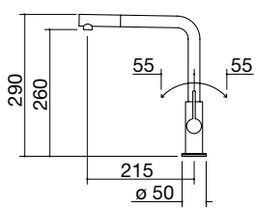
RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Soul Doccia
con doccia estraibile



NEW

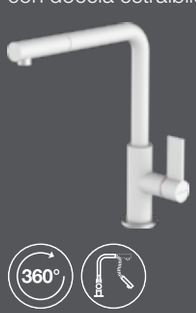
- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



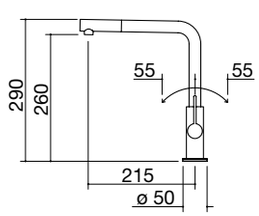
GRIGIO cod. **1RUBSODG**

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Soul Doccia
con doccia estraibile



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



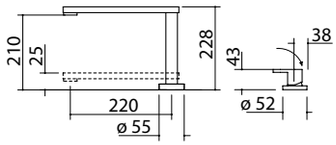
BIANCO cod. **1RUBSODB**

RUBINETTI MISCELATORI abbattibili

Rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile
con comando remoto



- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 42 mm
- base rubinetto: ø 55 mm
- base comando: ø 52 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm

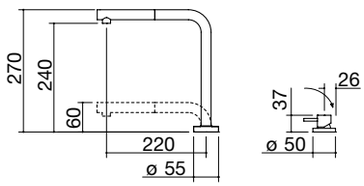


FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMBFA**

Rubinetto miscelatore B_Open Abbattibile
con comando remoto e con doccia estraibile



- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 60 mm
- 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**

Rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile



Rubinetto miscelatore B_Open Abbattibile



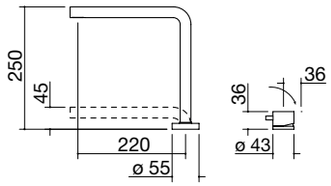
RUBINETTI MISCELATORI abbattibili

Rubinetto miscelatore Thalas Abbattibile
con comando remoto



NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 45 mm
- base rubinetto: ø 55 mm
- base comando: ø 43 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm



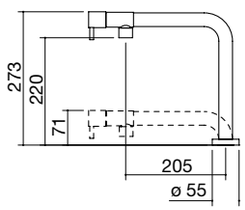
ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1RUBTH**

Rubinetto miscelatore B_Smart Abbattibile



NEW

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 71 mm
- base rubinetto: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBBSM**

Rubinetto miscelatore B_Smart Abbattibile



Rubinetto miscelatore Thalas Abbattibile





RUBINETTI COMANDO REMOTO E 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.

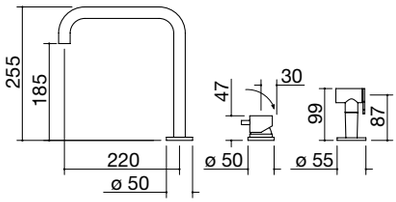
RUBINETTI MISCELATORI CON COMANDO REMOTO E DOCCINO ESTRAIBILE

Rubinetto miscelatore Kit Top
con comando remoto e con doccino estraibile





- 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



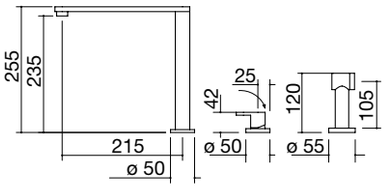
ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1RUBMRKT**

Rubinetto miscelatore B_Free Kit
con comando remoto e con doccino estraibile





- 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



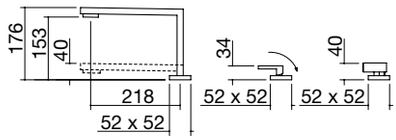
FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMBFRK**

Rubinetto miscelatore Mizu Kit Abbattibile
con comando remoto e con doccino estraibile





- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 40 mm
- base rubinetto: 52x52 mm
- base comando: 52x52 mm
- base doccino: 52x52 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm
- foro doccino: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMZK**

Rubinetto miscelatore B_Free Kit



Rubinetto miscelatore Mizu Kit Abbattibile





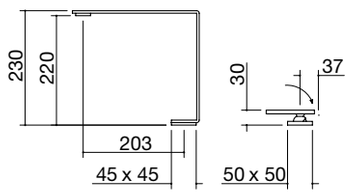
RUBINETTI
COMANDO REMOTO

RUBINETTI MISCELATORI
comando remoto

Rubinetto miscelatore Mood Top
con comando remoto



- 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 AISI 316 SATINATO cod. **1RUBMDT**



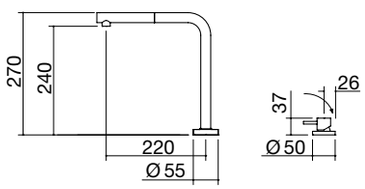


RUBINETTI MISCELATORI comando remoto

Rubinetto miscelatore Soul
comando remoto e con doccia estraibile



- 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**



RUBINETTI 3 VIE



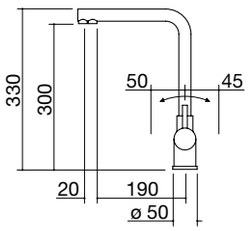
RUBINETTI MISCELATORI 3 vie

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 AISI 316 SATINATO cod. **1RUBMGL**

Accessori:

Filtro (comprensivo di cartuccia e timer) cod. **1FGL**

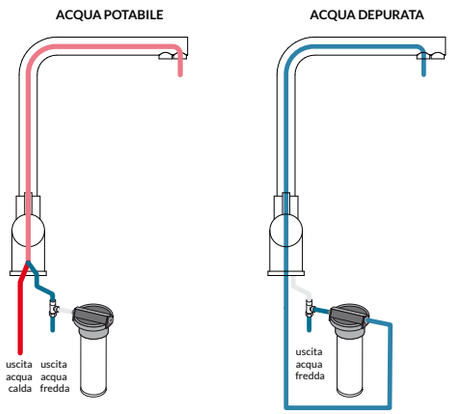
Cartuccia di ricambio (comprensiva di timer per filtro cod. 1FGL) cod. **1CGL**

Rubinetto miscelatore Glass 3 vie

Glass è totalmente in acciaio inox AISI 316 e 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 DOCCIONI

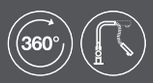
Lo scorrere dell’acqua scopre nuovi volumi.
Una curva importante e potente convoglia il getto d’acqua per dirigerlo ovunque si voglia.
La praticità più evoluta incontra un segno di puro design che si veste delle finiture inox satinato cromato e nero.



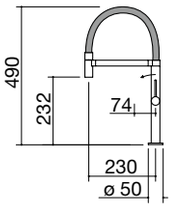
RUBINETTI MISCELATORI
doccioni

Rubinetto miscelatore Flexi





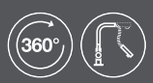
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



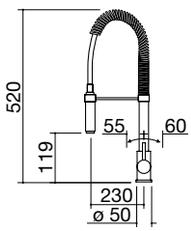
FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMFX**

Rubinetto miscelatore Spring
con doccia con doppia erogazione





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



FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMSGC**

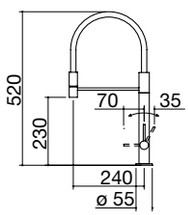
Rubinetto miscelatore City





NEW

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



NERO cod. **1RUBCY**

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.

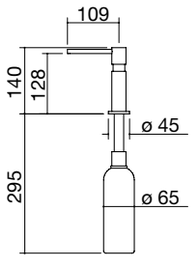


DISPENSER

Dispenser Up



- distributore con contenitore per sapone liquido/detersivo con carica dall'alto, capacità: 0,5 l
- dimensione contenitore: ø 65x200 h mm
- base dispenser: ø 45 mm
- foro dispenser: ø 35 mm
- installabile su top con spessore minore o uguale a 65 mm

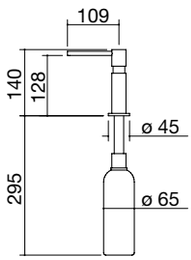


FINITURA INOX SATINATO cod. **1DSU**

Dispenser Up



- distributore con contenitore per sapone liquido/detersivo con carica dall'alto, capacità: 0,5 l
- dimensione contenitore: ø 65x200 h mm
- base dispenser: ø 45 mm
- foro dispenser: ø 35 mm
- installabile su top con spessore minore o uguale a 65 mm

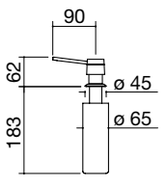


NERO cod. **1DSUN**

Dispenser Compact



- distributore con contenitore per sapone liquido/detersivo con carica dall'alto, capacità: 0,3 l
- dimensione contenitore: ø 55x170 h mm
- base dispenser: ø 45 mm
- foro dispenser: ø 35 mm
- installabile su top con spessore minore o uguale a 25 mm



FINITURA INOX CROMATO cod. **1DSC**

Dispenser Up



Dispenser Compact



DOCCINO ESTRAIBILE E DISSIPATORI

Il doccino estraibile, completamente indipendente, si affianca al rubinetto per compiere operazioni di pulizia più intense e performanti e portare il getto dell'acqua ancora più vicino alle superfici di stoviglie e alimenti.
I dissipatori ecologici sono disponibili per tutti i lavelli e vasche Barazza e permettono di smaltire frutta, verdure, 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.



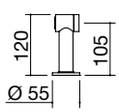
DOCCINO ESTRAIBILE

Doccino estraibile



NEW

- doccino estraibile
- alimentazione indipendente
- base doccino: ø 55 mm
- foro doccino: ø 35 mm



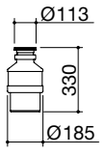
FINITURA INOX SATINATO cod. **1DCE**

DISSIPATORI ECOLOGICI

Dissipatore ecologico



- 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

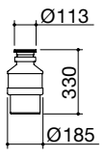


per tutti i lavelli e vasche quadre con pilettone 3” ½ cod. **1DSEC2**

Dissipatore ecologico Plus



- 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 pilettone 3” ½ cod. **1DSEC1**



Accessori:

Adattatore compatibile con dissipatori 1DSEC2 e 1DSEC1 per lavelli Soul, City e Vasche Soul cod. **1ADS**



PORTAPRESE ELETTRICHE DA TOP

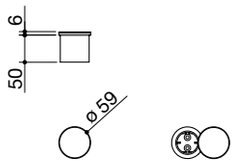
Barazza propone soluzioni tecnologiche di alto livello estetico e funzionale che consentono di elettrificare i piani cucina senza rinunciare alla pulizia necessaria. Installabili a incasso o filotop, all'occorrenza si chiudono o affondano nel piano per riportare ordine, essenzialità e tutto lo spazio di nuovo disponibile.

PORTAPRESE ELETTRICHE DA TOP

Portaprese Smart con presa Schuko
incasso



- 1 presa Schuko
- dimensione: ø 59 mm
- incasso: ø 54 mm

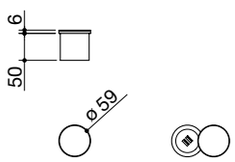


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1PSS**

Portaprese Smart con porte USB
incasso



- 2 porte USB
- dimensione: ø 59 mm
- incasso: ø 54 mm



COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1PSU**



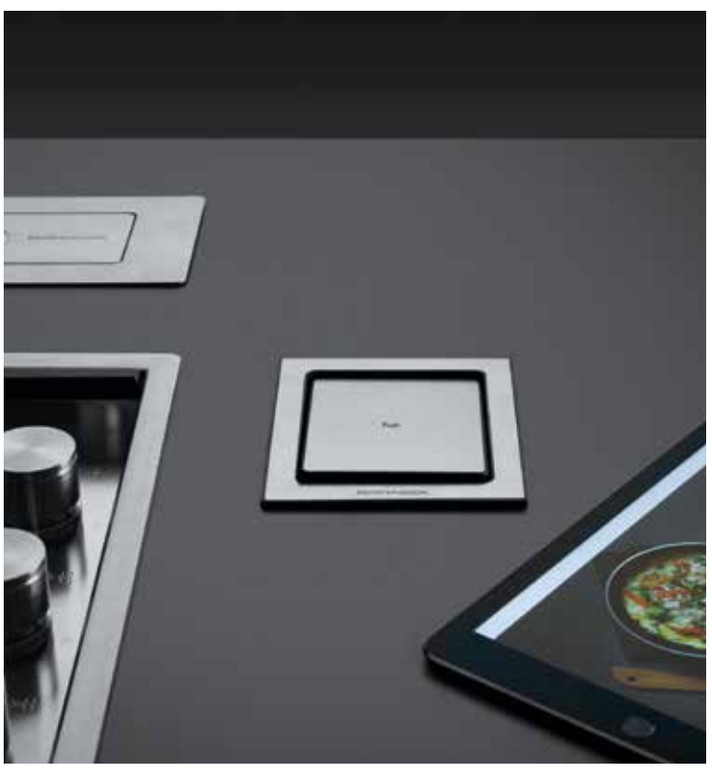
PORTAPRESE ELETTRICHE DA TOP caratteristiche

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





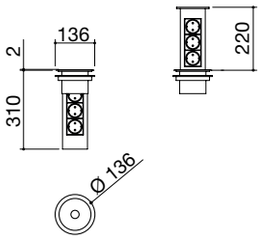
Portaprese dal design particolarmente essenziale che può essere utilizzato anche con coperchio chiuso.

PORTAPRESE ELETTRICHE DA TOP

Torretta portaprese estraibile rotonda
incasso



- 3 prese Schuko
- dimensione: ø 136 mm
- incasso: ø 124 mm

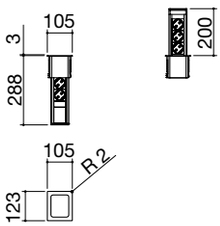


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1TPE**

Torretta portaprese estraibile quadrata
incasso



- 3 prese Schuko
- dimensione: 105x123 mm
- incasso: 95x110 mm



COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1TPQE**



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





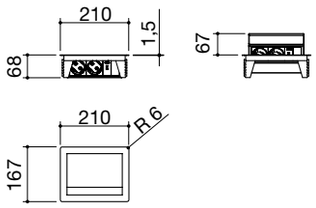
Soluzione tecnologica che permette di aggiungere prese elettriche proprio dove servono. Il pratico sistema di rotazione a 180° consente di far scomparire le prese sotto all'elegante coperchio in acciaio inox, disponibile nelle finiture Satinato, Vintage e nell'esclusiva finitura Nera.

PORTAPRESE ELETTRICHE DA TOP

Portaprese da top Up
incasso e filo



- 2 prese Schuko + 1 porta USB
- dimensione: 210x167 mm
- incasso: 195x157 mm
  filotop: v. sito web

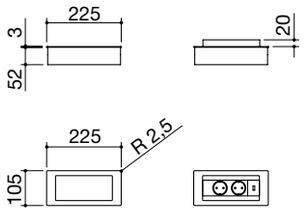


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1PPTU**

Portaprese da top basculante
incasso



- 2 prese Schuko + 1 porta USB
- dimensione: 225x105 mm
- incasso: 215x88 mm

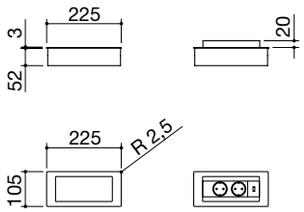


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1PPB**

Portaprese da top basculante
incasso



- 2 prese Schuko + 1 porta USB
- dimensione: 225x105 mm
- incasso: 215x88 mm

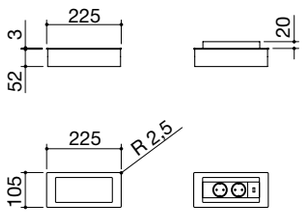


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 VINTAGE cod. **1PPBV**

Portaprese da top basculante
incasso



- 2 prese Schuko + 1 porta USB
- dimensione: 225x105 mm
- incasso: 215x88 mm



COPERCHIO NERO cod. **1PPBN**

BILANCIA

Non una semplice bilancia, ma una vera e propria centrale tecnologica per il piano di lavoro.
Oltre alle funzioni di pesatura, con la possibilità di impostare diverse unità di misura, funzioni tara e somma e un range di pesata da 0 a 20 kg, la bilancia è in grado sia di connettersi alle cappe Barazza, diventandone controller da remoto, sia di sostituire l'interruttore di uno qualsiasi dei punti luce nella cucina, integrando accensione e spegnimento.
A completare la funzionalità del prodotto due diversi sistemi per il controllo dei tempi, in grado di operare simultaneamente: il primo un timer tradizionale, il secondo un multi-timer in grado di controllare più intervalli di tempo in contemporanea.

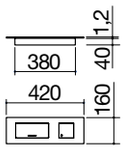
BILANCIA

Bilancia in acciaio inox AISI 304
incasso e filo



NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- range di pesata: 0-20 kg
- unità: g, kg, lb, oz
- precisione: ± 1g
- funzioni: tara, somma, minute minder, multi-timer
- comando remoto per cappe Barazza
- interruttore punto luce cucina 5 A 250 V
- spegnimento automatico
- alimentazione 100-240 V
- assorbimento massimo 0,2 A
- incasso: 400x140 mm
  filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1BL**



CARICABATTERIE A INDUZIONE E CASSA BLUETOOTH



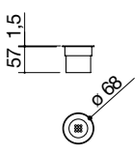
Nuovi elementi tecnologici quali la cassa Bluetooth, potente e intuitiva, e il Caricabatterie a induzione, veloce ed efficiente, sono pronti a trasformare i piani cucina e i canali attrezzati in centri multifunzionali e interattivi.
La cucina diviene il cuore di nuove energie che partono da qui per arrivare in tutti gli ambiti della vita.

Caricabatterie a induzione
incasso



NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- funzioni: supporta la ricarica rapida, alta efficienza di ricarica (79%), indicatore LED, rilevamento selettivo dispositivi, spegnimento di sicurezza
- input: 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output: 5 V / 9 V - 1.1 A
- potenza max: 10 W
- dimensione: ø 68 mm
- incasso: ø 60 mm



ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1CBI**

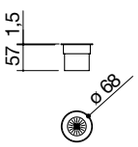


Cassa Bluetooth
incasso



NEW

- funzioni: Bluetooth 5.0, equalizzatore hardware digitale a 5 bande
- campo Bluetooth: 10 m
- input: 110-240 V ac, 50/60 Hz
- potenza max: 3 W
- dimensione: ø 68 mm
- incasso: ø 60 mm



ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod. **1CAB**

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 E VASCHE QUADRE

Cestello in acciaio inox brillantato



2 **dimensione cestello 32,5x32,5x14 h** cod. **1CQI**

3 **dimensione cestello 37,5x33x15,4 h** cod. **1CREI**

Cestello sospeso in acciaio inox brillantato



5 **dimensione cestello 36,5x23,5x15 h** cod. **1CREIM**

Tagliere multiuso B_Free in acciaio inox e HPL nero



6 **dimensione tagliere 33x41** cod. **1TBF**

Tagliere in polietilene



8 **dimensione tagliere 26x43** cod. **1TOF26**

Tagliere sagomato in iroko



11 **dimensione tagliere 40x30** cod. **1TRES**

Tagliere in iroko



12 **dimensione tagliere 40x35** cod. **1TRE**

Tagliere multiuso B_Free



Tagliere in polietilene



ACCESSORI
LAVELLI E VASCHE QUADRE

Tagliere in polietilene



13 **dimensione tagliere 31,9x17,1** cod. **1TREPM**

Tagliere in polietilene



14 **dimensione tagliere 40x35** cod. **1TREP**

Vaschetta forata in acciaio inox



17 **dimensione vaschetta 15x43x12 h** cod. **1VOF**

18 **dimensione vaschetta 15x48,5x12 h** cod. **1VLB**

19 **dimensione vaschetta 15x41x12 h** cod. **1VBF**

Vassoio forato con scolapiatti removibile in acciaio inox



20 **dimensione vassoio 25x43x7 h** cod. **1VSOF**

21 **dimensione vassoio 25x48,5x7 h** cod. **1VSLB**

Coprivasca forato in acciaio inox



23 **dimensione coprivasca 34x34** cod. **1CI33**

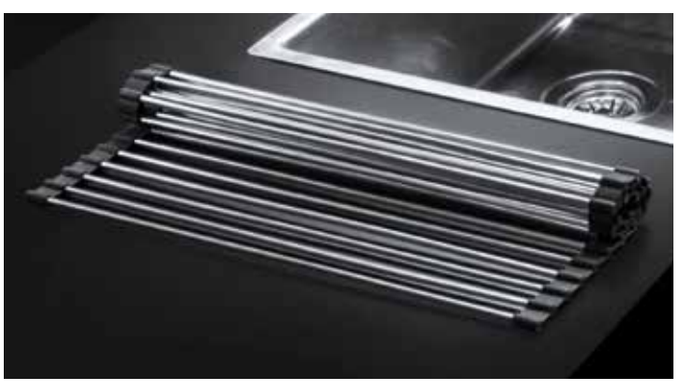
24 **dimensione coprivasca 40x35** cod. **1CI91**

Coprivasca forato in acciaio inox



25 **dimensione coprivasca 25x43** cod. **1CIVQ**

Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox



Vassoio forato con scolapiatti removibile in acciaio inox



ACCESSORI
LAVELLI E VASCHE QUADRE

Copripilettone con cestello in acciaio inox



38 cod. **1CPI**

Tagliere scorrevole in HPL nero



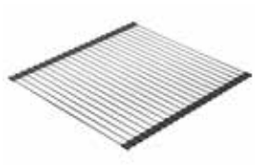
44 **dimensione tagliere 48x40** cod. **1TGSL**

Coprivasca forato in acciaio inox con tagliere in HPL nero



40 **dimensione coprivasca 25x43** cod. **1CITN**

Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox



45 **dimensione griglia 46x44** cod. **1GSPA**

Tagliere in HPL nero



43 **dimensione tagliere 26x43** cod. **1TOF26N**

Tagliere gocciolatoio multiuso in HPL nero



46 **dimensione tagliere 40x24** cod. **1TGMD**

Coprivasca forato in acciaio inox con tagliere in HPL nero



Tagliere in HPL nero



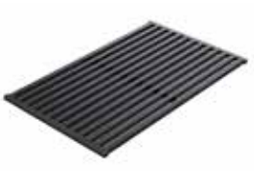
ACCESSORI
LAVELLI E VASCHE QUADRE

Tagliere scorrevole in HPL nero



47 **dimensione tagliere 52x30** cod. **1TGS**

Griglia d'appoggio in HPL nero



66 **dimensione griglia 26,5x43** cod. **1GLN**

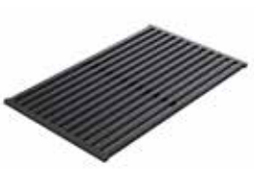
67 **dimensione griglia 26,5x48** cod. **1GQN**

Coprivasca forato in acciaio inox con scolapiatti removibile in HPL nero



61 **dimensione coprivasca 25x43** cod. **1CIFX**

Griglia d'appoggio fondo vasca in HPL nero NEW



71 **dimensione griglia 33,8x38,3** cod. **1GQRN**

Vassoio forato in acciaio inox con scolapiatti removibile in HPL nero



62 **dimensione vassoio 25x43x7 h** cod. **1VSFX**

63 **dimensione vassoio 25x48x7 h** cod. **1VSVQ**

Griglia d'appoggio in HPL nero



Vassoio forato in acciaio inox con scolapiatti removibile in HPL nero



KIT SALTERELLI

Kit salterello



- foro comando: Ø 35 mm
- copripilettone in acciaio inox, pilettone 3” ½ e troppo-pieno con scarico perimetrale

54

cod. **1SPR**

Kit salterello



- foro comando: Ø 35 mm
- con pilettone 3” ½ e foro troppo-pieno

56

cod. **1SPF**

Kit salterello Smart



- foro comando: Ø 35 mm
- con copripilettone in acciaio inox, pilettone 3” ½ e troppo-pieno con scarico perimetrale

64

cod. **1SPSI**

Kit salterello Smart nero



- foro comando: Ø 35 mm
- con pilettone 3” ½ e troppo-pieno con scarico perimetrale

65

cod. **1SPSN**

Kit salterello Thalas

NEW



- foro comando: Ø 35 mm
- con pilettone 3” ½ e foro troppo-pieno

72

cod. **1SPX**

Kit salterello Smart nero



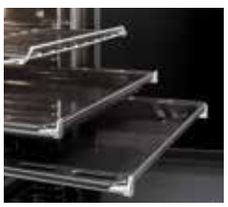
ACCESSORI FORNI E COORDINATI

Piastra per pizza



28 **dimensione piastra 38x35** cod. **1PP60**

Kit 2 coppie di guide estraibili



29 **per forni da 60 (escluso Officina Advance)** cod. **1CG6**

33 **per forni da 90** cod. **1CG9**

Kit contenitori per sottovuoto



57 **contenitori in 3 diverse dimensioni** cod. **1KS3**

- dimensione contenitori **0,7 l Ø 14x7 h**
1,4 l Ø 14x12,5 h
2 l Ø 14x18,5 h

ACCESSORI CAPPE

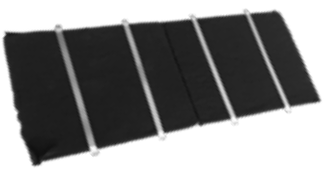
Filtro carbone



41 **per cappe Mood, Unique, B_Ambient, Steel (x2)** cod. **1FC1**

50 **per cappe Fusion (x1)** cod. **1FC2**

Panni per filtri grassi



48 **per cappa B_Draft da 90 (x2)** cod. **1FC3**

49 **per cappa B_Draft da 120 (x2)** cod. **1FC4**

Kit filtro Zero Plus



75 **kit filtro ceramico** cod. **1FCK**

76 **kit filtro materassino carbone** cod. **1FMK**

Piastra per pizza



Kit 2 coppie di guide estraibili



Kit contenitori per sottovuoto



ACCESSORI
PIANI COTTURA

Bistecchiera in acciaio



34 **dimensione bistecchiera 27x26** cod. **1BSIJ**

Bistecchiera in ghisa per piani induzione



74 **dimensione bistecchiera 26x42** cod. **1BID**

Riduzione in ghisa per wok



35 **per doppia e tripla corona (esclusi piani cottura Lab Evolution e Mood)** cod. **1RWJ**

Cartuccia sigillante



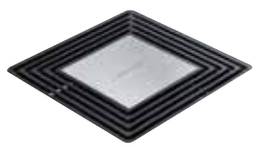
per piani cottura e lavelli installati a filo cod. **1CSF**

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi



36 **per piani cottura a gas - conforme alla norma EN 14800 - lunghezza 2 metri** cod. **1TFL**

Griglia di aspirazione



77 **inserto in acciaio inox satinato** cod. **1IZPI**

78 **inserto in acciaio inox Vintage** cod. **1IZPV**

Bistecchiera per piano induzione



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 quelli AISI 304 e 316 (marchio statunitense: American Iron and Steel Institute), che assicurano 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 taglieri e sottopentole durante le normali operazioni in cucina.
- Evitare di appoggiare pentole calde, forni e fornetti 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. Ecologico e Made in Italy, è formulato con materie prime di ottima qualità, ricco di pigmenti lucidanti e di sostanze curanti, e rispetta l'acciaio inox togliendo senza fatica depositi calcarei e macchie di grasso. Conferisce allo stesso nuova brillantezza e una protezione che ritarda il riappannamento e il deposito dello sporco. Non è consigliato l'utilizzo su elementi in acciaio inox nero.

DETERGENTE PROFESSIONALE MULTIUSO MULTI CLEAN

Il detergente professionale Multiuso Multi Clean, indicato nella pulizia quotidiana, profumato, rimuove lo sporco velocemente su tutte le superfici dure lavabili. Di formula ecologica, può essere usato puro o diluito in acqua a seconda delle necessità.

PANNO PROFESSIONALE IN MICROFIBRA EASY CLEAN

Il panno professionale in microfibra Easy Clean Barazza, grazie alla sua azione sgrassante e assorbente, pulisce e igienizza con una sola passata tutte le superfici senza detersivi. L'innovativo prodotto, antibatterico testato, 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.

PROFESSIONAL CLEANING BOX

Il nuovo Professional Cleaning Box proposto da Barazza, pratico e innovativo, contiene: la crema detergente professionale Easy Clean 150 ml per la pulizia dell'acciaio inox, il detergente professionale multiuso Multi Clean 200 ml e il panno professionale in microfibra antibatterico Easy Clean per garantire una pulizia attenta ed efficace per tutto l'ambiente cucina.

PRODOTTI PER LA PULIZIA

Crema detergente professionale Easy Clean



- crema detergente professionale per la pulizia dell'acciaio inox
- pulisce, lucida e protegge l'acciaio inox
- formula ecologica
- contenuto 150 g cad.

confezione da 3 pezzi	cod. **1ECO3**
confezione da 12 pezzi	cod. **1ECO12**

Detergente professionale multiuso Multi Clean



- detergente professionale multiuso, indicato per la pulizia quotidiana
- rimuove lo sporco velocemente su tutte le superfici dure lavabili
- formula ecologica
- contenuto 200 ml cad.

confezione da 3 pezzi	cod. **1MC3**
confezione da 12 pezzi	cod. **1MC12**

Panno professionale in microfibra Easy Clean



- antibatterico
- pulisce e igienizza con una sola passata tutte le superfici senza detersivi
- dimensioni: 40x40 cm

1 pezzo	cod. **1PMA**
confezione da 3 pezzi	cod. **1PMA3**

Cleaning Box



Il Professional Cleaning Box contiene:
- 1x Easy Clean 150 g
- 1x Multi Clean 200 ml
- 1x Panno microfibra Easy Clean

1 pezzo	cod. **1CBK**



COLLEZIONE OUTDOOR

Un desiderio di libertà pervade lo spirito della collezione Outdoor di Barazza. La bellezza del design si fa strumento per dar vita a funzionalità mai provate prima. Ne nasce una collezione pensata per esaltare quel sentimento di autonomia che pervade ognuno di noi e si concretizza in infinite possibilità di gestire il proprio tempo in nuovi spazi. Inediti orizzonti di sole, di mare e di verde, fanno da cornice ai momenti più emozionanti, da vivere in totale spensieratezza grazie alla resistenza dell'acciaio inox AISI 316, un materiale particolarmente bello da vedere ed estremamente resistente agli agenti atmosferici.

PIANI COTTURA THALAS FREESTANDING pag. 418

PIANI COTTURA THALAS INCASSO pag. 422

LAVELLI E VASCHE QUADRE 316 pag. 426

RUBINETTI E ACCESSORI pag. 434





PIANI COTTURA THALAS FREESTANDING E INCASSO

Doppia corona Chef 4,7 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 e quella esterna da 3,9 kW. Adatto anche per la cottura wok.

Doppia corona Chef 3,5 kW



I piani cottura Thalas con due gas sono dotati di doppia corona Chef 3,5 kW che 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.

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 una maggiore sicurezza in fase di utilizzo 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 generi fumo. La qualità della cottura è analoga alle cotture tradizionali alla brace.

Teppanyaki



Piastra elettrica in acciaio inox AISI 304 da 6 mm di spessore su cui cucinare carne, pesce e verdure senza aggiungere condimenti. È suddivisa in due zone di cottura da utilizzare singolarmente o congiuntamente, senza che le diverse pietanze da cuocere mescolino i rispettivi sapori. È dotata di termostato e si pulisce facilmente con una piccola quantità di acqua gassata e detersivo per stoviglie, utilizzando una spatola d'acciaio.

Cover multiuso



La cover multiuso Thalas è vassoio per portare le pietanze a tavola, è protezione per salvaguardare i piani cottura, e infine coperchio, che conferisce agli ambienti una maggior pulizia delle linee. Il tagliere in massello di rovere si rivela un ottimo accessorio e ne completa la funzionalità.



FREESTANDING

La collezione Outdoor presenta una gamma completa di piani cottura Thalas freestanding, facilmente trasportabili e posizionabili, specializzati in diverse tecniche di cottura e preparazione dei cibi. La particolare composizione chimica dell'acciaio inox AISI 316 dei piani cottura, li rende ancora più resistenti alla corrosione provocata dalla salsedine favorendone l'impiego in qualunque scenario. Completa l'offerta la pratica Cover multiuso.



PIANI COTTURA THALAS FREESTANDING

Piano cottura Thalas freestanding da 40
doppia corona 4,7 kW



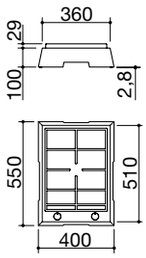


FST NEW

Accessori: 34 35

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- griglia: ghisa
- bruciatore con doppio comando
- dotazioni: accensione elettronica con batteria
- predisposizione per alimentazione a GPL
- telo impermeabile di copertura

Potenze bruciatori:
- 1 doppia corona: 4,7 kW (centrale 0,8 kW e corona 3,9 kW)



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTF1**

Piano cottura Thalas freestanding da 40
1 gas + doppia corona Chef

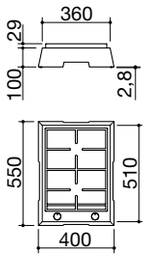




FST NEW

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- griglia: ghisa
- dotazioni: accensione elettronica con batteria
- predisposizione per alimentazione a GPL
- telo impermeabile di copertura

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



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTF2**

Piano cottura Thalas freestanding da 40
2 zone a induzione

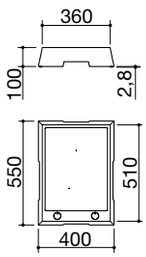




FST NEW

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- funzioni: limitatore di potenza, Booster, rilevamento selettivo pentole, mantenimento calore, preriscaldamento automatico, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 90 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,6 – 2,0 – 2,4 – 2,8 – 3,2 – 3,7 kW
- potenza massima assorbita: 3,7 kW
- dotazioni: spina corrente con presa Schuko
- telo impermeabile di copertura
- tagliere Thalas 1TTH

Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4-2,1 kW (*)
(*) in funzione Booster



VETROCERAMICA NERO/ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTFID**



PIANI COTTURA THALAS FREESTANDING

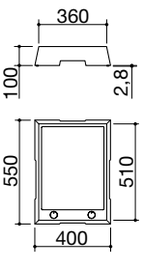
Piano cottura Thalas freestanding da 40
teppanyaki





FST NEW

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- monopiastra 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
- potenza massima assorbita: 3 kW
- dotazioni: spina corrente con presa Schuko
- telo impermeabile di copertura
- tagliere Thalas 1TTH



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTFTK**

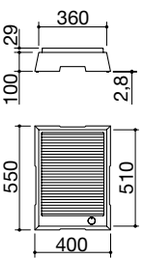
Piano cottura Thalas freestanding da 40
barbecue





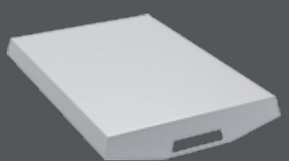
FST NEW

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- barbecue con resistenza elettrica
- griglia: ghisa
- pietra lavica per assorbimento liquidi di cottura
- vassoio removibile in acciaio inox AISI 304
- regolazione progressiva da 0 a 9
- spia accensione resistenza
- potenza massima assorbita: 2,4 kW
- dotazioni: spina corrente con presa Schuko
- telo impermeabile di copertura



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTFBQ**

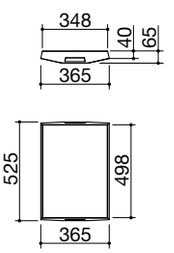
Cover multiuso Thalas
coperchio impermeabile / vassoio da portata





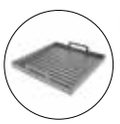
NEW **Accessori:** 73

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- duplice funzione: coperchio e vassoio da portata
- compatibile con tutti i piani cottura Thalas freestanding e incasso
- compatibile con il telo impermeabile di copertura



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1C306**

Accessori:



34 cod. **1BSIJ**



35 cod. **1RWJ**



73 cod. **1TTH**







INCASSO

I piani cottura a incasso Thalas posso essere inseriti in ogni tipo piano di lavoro, sia in acciaio inox che in altre tipologie di materiali. Una gamma completa e specializzata in diverse tecniche di cottura e preparazione dei cibi. La particolare composizione chimica dell'acciaio inox AISI 316 dei piani cottura, li rende ancora più resistenti alla corrosione provocata dalla salsedine rendendoli adatti a ogni ambiente.

PIANI COTTURA THALAS INCASSO

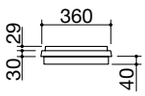
Piano cottura Thalas incasso da 37
doppia corona 4,7 kW

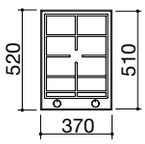




IBT NEW **Accessori: 34 35**

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- griglia: ghisa
- bruciatore con doppio comando
- dotazioni: accensione elettronica con batteria
  ganci di fissaggio, guarnizione
- predisposizione per alimentazione a GPL
- telo impermeabile di copertura
- incasso: 34x49 cm





Potenze bruciatori:
- 1 doppia corona: 4,7 kW
  (centrale 0,8 kW e corona 3,9 kW)

ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTI1**

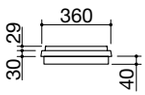
Piano cottura Thalas incasso da 37
1 gas + doppia corona Chef

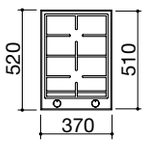




IBT NEW

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- griglia: ghisa
- dotazioni: accensione elettronica con batteria
  ganci di fissaggio, guarnizione
- predisposizione per alimentazione a GPL
- telo impermeabile di copertura
- incasso: 34x49 cm





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

ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTI2**

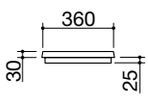
Piano cottura Thalas incasso da 37
2 zone a induzione

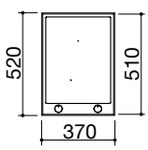




IBT NEW

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- funzioni: limitatore di potenza, Booster, rilevamento selettivo pentole, mantenimento calore, preriscaldamento automatico, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 90 mm
- livelli di potenza regolabili:
  1,6 – 2,0 – 2,4 – 2,8 – 3,2 – 3,7 kW
- potenza massima assorbita: 3,7 kW
- dotazioni: spina corrente con presa Schuko, ganci di fissaggio, guarnizione
- telo impermeabile di copertura
- tagliere Thalas 1TTH
- incasso: 34x49 cm





Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4-2,1 kW (*)
  (*) in funzione Booster

VETROCERAMICA NERO/ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTIID**



PIANI COTTURA THALAS INCASSO

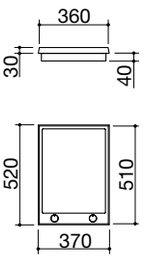
Piano cottura Thalas incasso da 37
teppanyaki





IBT NEW

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- monopiastra 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
- potenza massima assorbita: 3 kW
- dotazioni: spina corrente con presa Schuko, ganci di fissaggio, guarnizione
- telo impermeabile di copertura
- tagliere Thalas 1TTH
- incasso: 34x49 cm



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTITK**

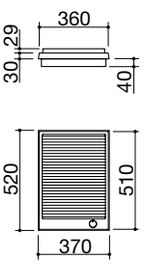
Piano cottura Thalas incasso da 37
barbecue





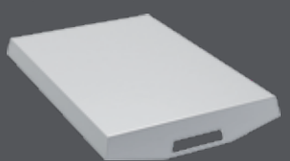
IBT NEW

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- barbecue con resistenza elettrica
- griglia: ghisa
- pietra lavica per assorbimento liquidi di cottura
- vassoio removibile in acciaio inox AISI 304
- regolazione progressiva da 0 a 9
- spia accensione resistenza
- potenza massima assorbita: 2,4 kW
- dotazioni: spina corrente con presa Schuko, ganci di fissaggio, guarnizione
- telo impermeabile di copertura
- incasso: 34x49 cm



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1PTIBQ**

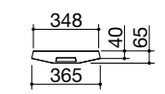
Cover multiuso Thalas
coperchio impermeabile / vassoio da portata

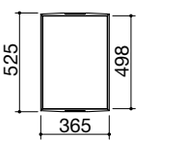




NEW **Accessori: 73**

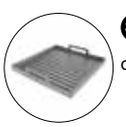
- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- duplice funzione: coperchio e vassoio da portata
- compatibile con tutti i piani cottura Thalas freestanding e incasso
- compatibile con il telo impermeabile di copertura





ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1C306**

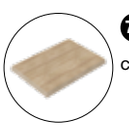
Accessori:



34 cod. **1BSIJ**



35 cod. **1RWJ**



73 cod. **1TTH**





LAVELLI E VASCHE QUADRE 316

I lavelli e le vasche quadre della collezione Outdoor sono diversi per dimensioni e per tipologia di incasso, accomunati dalla pulizia delle linee e dalla particolare composizione chimica dell'acciaio inox AISI 316 che li rende ancora più resistenti alla corrosione provocata dalla salsedine.



LAVELLI LAB 316
CON ABBASSAMENTO
incasso bordo piatto, filo e sottotop

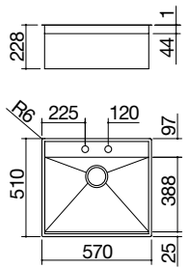
Lavello Lab 316 incasso, filo e sottotop da 57x51
1 vasca con abbassamento





IBP FT ST NEW **Accessori: 6 19 71**

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 54x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, troppo-pieno B
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 60
  - sottotop: 80
- incasso: 56x49 cm
  filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1LLB616**

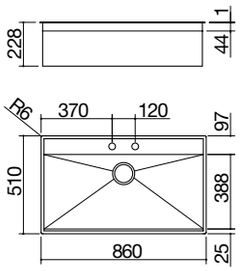
Lavello Lab 316 incasso, filo e sottotop da 86x51
1 vasca con abbassamento





IBP FT ST NEW **Accessori: 6 19 67 71**

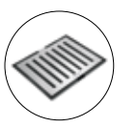
- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, troppo-pieno B
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 90
  - sottotop: 100
- incasso: 85x49 cm
  filotop e sottotop: v. sito web

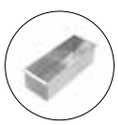


ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1LLB916**



Accessori:


6 cod. **1TBF**


19 cod. **1VBF**


67 cod. **1GQN**


71 cod. **1GQRN**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.



LAVELLI LAB COVER 316
incasso bordo piatto e filo

Lavello Lab Cover 316 incasso e filo da 57x51
1 vasca con coperchio + rubinetto

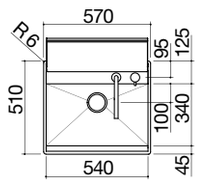


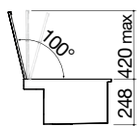


IBP FT NEW

Accessori: 71

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 54x34x18,3 h
- coperchio in acciaio inox AISI 316 bilanciato removibile con apertura manuale
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno B, rubinetto miscelatore Thalas Abbattibile con comando remoto 1RUBTH
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 56x49 cm
  filotop: v. sito web





ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1LLB606**

Accessori:



71
cod. **1GQRN**

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



COLLEZIONE OUTDOOR



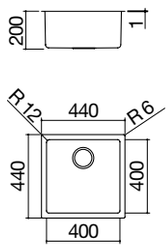
VASCHE QUADRE R.”12” 316 incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R.”12” 316 da 40x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST NEW **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71 72

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- vasca raggio “12”
- dimensione vasca: 40x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno B
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 50
  - sottotop: 60
- incasso: 42x42 cm
  + intaglio per troppo-pieno
  filotop e sottotop: v. sito web



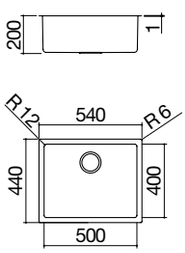
ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1QR406**

Vasca Quadra R.”12” 316 da 50x40
incasso, filo e sottotop



IBP FT ST NEW **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71 72

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- vasca raggio “12”
- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno B
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 60
  - sottotop: 80
- incasso: 52x42 cm
  + intaglio per troppo-pieno
  filotop e sottotop: v. sito web



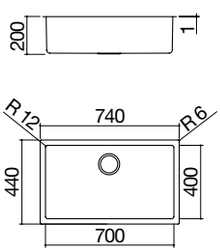
ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1QR506**

Vasca Quadra R.”12” 316 da 70x40
incasso, filo e sottotop



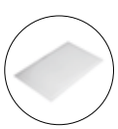
IBP FT ST NEW **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71 72

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- vasca raggio “12”
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno B
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 80
  - sottotop: 90
- incasso: 72x42 cm
  + intaglio per troppo-pieno
  filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1QR706**

Accessori:


8 cod. **1TOF26**


17 cod. **1VOF**


20 cod. **1VSOF**

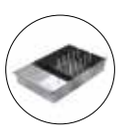

25 cod. **1CIVQ**


40 cod. **1CITN**


43 cod. **1TOF26N**


45 cod. **1GSPA**


61 cod. **1CIFX**


62 cod. **1VSFX**


66 cod. **1GLN**


71 cod. **1GQRN**


72 cod. **1SPX**

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone. Il rubinetto miscelatore non è incluso.





FUORISERIE OUTDOOR

I prodotti outdoor Barazza in acciaio inox AISI 316 possono essere integrati in esclusivi piani di lavoro su misura in acciaio inox con finitura satinata o Vintage, per soluzioni sartoriali uniche e personalizzabili a piacimento.

Linee guida per la realizzazione di top Fuoriserie Outdoor:

Finiture
I top in acciaio inox AISI 316 sono disponibili nella raffinata ed elegante finitura satinata o in finitura Vintage, nella quale la materia prende vita grazie a una particolare lavorazione manuale della superificie che rende ogni pezzo unico e irripetibile.

Limiti dimensionali
Tutti i top sono personalizzabili in lunghezza, profondità e spessore.
La dimensione massima della lamiera per i top in acciaio inox AISI 316 con finitura satinata e Vintage è di 4200x1250 mm.
Lo sviluppo teorico è calcolato in questo modo:
lunghezza/profondità top + 2 volte lo spessore + pieghe inferiori.

Profondità del top
I top sono realizzabili a parete con profondità compresa fra 300 e 750 mm e a isola con profondità compresa fra 751 e 1200 mm; se la profondità del top supera i 1000 mm, è possibile ricorrere solo a bordi di spessore 6, 8, 12 mm.

Spessori di bordo disponibili
6 - 8 - 12 - 20 - 30 - 40 - 60 mm

Rinforzi sotto top
Tutti i top sono provvisti di un supporto interno in alluminio che conferisce maggiore robustezza al prodotto e migliore resistenza agli agenti esterni.

Predisposizione per giunzione
In caso di necessità di un top avente sviluppo superiore ai limiti dimensionali indicati, è possibile accostare due o più top a 45° o 90°, a “L” oppure in linea. I top con spessore 40 e 60 mm saranno predisposti per accosto mediante fori previsti nello spessore dei top stessi.

Cottura
Sui top in acciaio inox AISI 316 è possibile installare, esclusivamente a incasso, tutti i piani cottura Thalas in finitura satinata.

Lavaggio
Sui top in acciaio inox AISI 316 è possibile saldare i lavelli R. "0" con abbassamento, i lavelli R. "0" con coperchio e le vasche quadre R. "12", in finitura satinata o Vintage.

Altre lavorazioni
In acciaio inox AISI 316 è possibile realizzare anche schienali, alzatine, fianchi, ante e ripiani.



ACCIAIO INOX SATINATO



ACCIAIO INOX VINTAGE

RUBINETTI MISCELATORI
monocomando

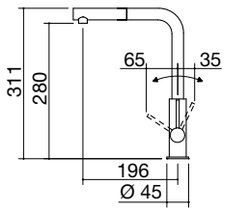
Rubinetto miscelatore Officina Doccia 316
con doccia estraibile





NEW

- acciaio inox AISI 316
- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 45 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



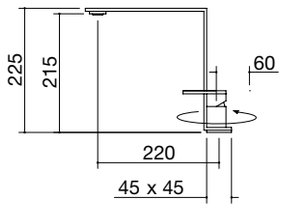
ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1RUBOF316**

Rubinetto miscelatore Mood One





- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 45x45 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1RUBMD1**



RUBINETTI MISCELATORI
con comando remoto

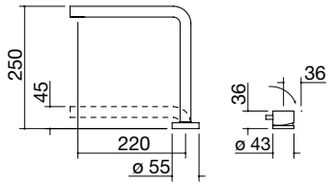
Rubinetto miscelatore Thalas abbattibile
con comando remoto





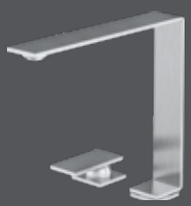
NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- base comando: ø 43 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm



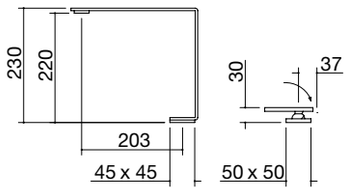
ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1RUBTH**

Rubinetto miscelatore Mood Top
con comando remoto





- 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



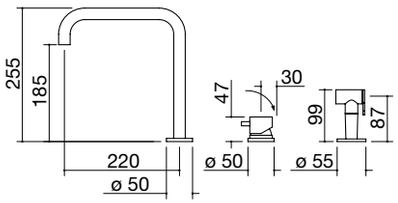
ACCIAIO INOX AISI 316 SATINATO cod. **1RUBMDT**

Rubinetto miscelatore Kit Top
con comando remoto e doccino estraibile





- 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 AISI 316 SATINATO cod. **1RUBMRKT**



ACCESSORI
LAVELLI E VASCHE

Tagliere multiuso B_Free in acciaio inox AISI 304 e HPL nero



6 **dimensione tagliere 33x41** cod. **1TBF**

Tagliere in polietilene



8 **dimensione tagliere 26x43** cod. **1TOF26**

Vaschetta forata in acciaio inox AISI 304



17 **dimensione vaschetta 15x43x12 h** cod. **1VOF**

19 **dimensione vaschetta 15x41x12 h** cod. **1VBF**

Vassoio forato con scolapiatti removibile in acciaio inox AISI 304



20 **dimensione vassoio 25x43x7 h** cod. **1VSOF**

Coprivasca forato in acciaio inox AISI 304



25 **dimensione coprivasca 25x43** cod. **1CIVQ**

Coprivasca forato in acciaio inox AISI 304 con tagliere in HPL nero



40 **dimensione coprivasca 25x43** cod. **1CITN**

Tagliere in HPL nero



Vassoio forato in acciaio inox AISI 304 con scolapiatti in HPL nero



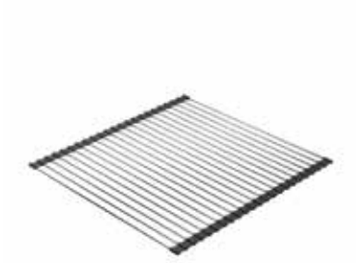
ACCESSORI
LAVELLI E VASCHE

Tagliere in HPL nero



43 **dimensione tagliere 26x43** cod. **1TOF26N**

Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox



45 **dimensione griglia 46x44** cod. **1GSPA**

Coprivasca forato in acciaio inox AISI 304 con scolapiatti in HPL nero



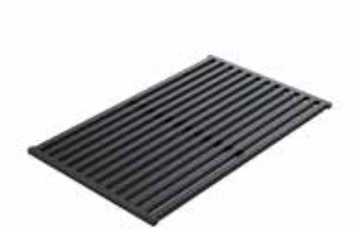
61 **dimensione coprivasca 25x43** cod. **1CIFX**

Vassoio forato in acciaio inox AISI 304 con scolapiatti in HPL nero



62 **dimensione vassoio 25x43x7 h** cod. **1VSFX**

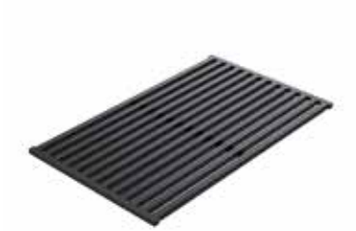
Griglia d'appoggio in HPL nero



66 **dimensione griglia 26,5x43** cod. **1GLN**

67 **dimensione griglia 26,5x48** cod. **1GQN**

Griglia d'appoggio fondo vasca in HPL nero NEW



71 **dimensione griglia 33,8x38,3** cod. **1GQRN**

Griglia d'appoggio in HPL nero



Griglia d'appoggio fondo vasca in HPL nero



ACCESSORI
LAVELLI E VASCHE

Kit salterello Thalas

NEW



72 **con pilettone 3”1/2 e foro troppo-pieno** cod. **1SPX**



ACCESSORI
PIANI COTTURA

Bistecchiera in acciaio inox AISI 304



34 **dimensione bistecchiera 27x26** cod. **1BSIJ**

Riduzione in ghisa per wok



35 **per doppia corona** cod. **1RWJ**

Tagliere Thalas in legno massello di rovere



73 **dimensione tagliere 25x35,9** cod. **1TTH**





PESI E VOLUMI ricerca per codice

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1ABEVEN	169	64x64x67,5	0,28	51
1ABEVG	157	64x64x67,5	0,28	51
1ABEVS	163	64x64x67,5	0,28	51
1ADS	391	21x16,5x9	0,01	0,5
1BID	409	51x41x8	0,02	6
1BL	399	51x41x8	0,02	3,5
1BSIJ	409/438	51x41x7,5	0,02	4,9
1C306	420/424	57x75x18	0,08	6
1CAB	401	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CBI	400	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CBK	411	27x26x11	0,1	0,7
1CBL	354	51x41x8	0,02	3,5
1CBLN	354	51x41x8	0,02	3,5
1CCA	356	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCAN	356	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCB	356	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCBN	356	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CEEVEN	170	65x65x22	0,9	14,5
1CEEVG	158	65x65x22	0,9	14
1CEEVS	164	65x65x22	0,9	14,5
1CFEVEN	169	65x50x53	0,17	26,5
1CFEVG	157	65x50x53	0,17	26
1CFEVS	163	65x50x53	0,17	26,5
1CG6	408	50x16x13	0,01	1,5
1CG9	408	50x16x13	0,01	1,6
1CGL	385	37,5x15x7	0,01	0,7
1CI120	350	24x125x27	0,06	8
1CI120N	352	24x125x27	0,06	8
1CI150	350	24x155x27	0,07	10
1CI33	404	35x34x2	0,01	0,5
1CI90	350	24x125x27	0,05	6
1CI90N	352	24x125x27	0,05	6
1CI91	404	50x39x2	0,01	0,5
1CIA180	350	24x190x27	0,12	14
1CIFX	406/437	50x28x8	0,01	1,9
1CITN	405/436	50,5x28x8	0,01	1,9
1CIVQ	404/436	50,5x28x8	0,01	1,1
1CPB	356	30x23x12	0,01	1
1CPBN	356	30x23x12	0,01	1
1CPC	355	34x18x3,5	0,01	1
1CPI	405	10x10x10	0,01	0,2
1CPP	354	30x23x12	0,01	2
1CPPN	354	30x23x12	0,01	2
1CPT	354	30x23x12	0,01	3,4
1CPTN	354	30x23x12	0,01	3,4
1CQI	403	33x33x14	0,02	1
1CREI	403	37,5x33x12,5	0,02	1
1CREIM	403	37x24x14	0,01	1
1CRG	355	34x18x3,5	0,01	1
1CRGN	355	34x18x3,5	0,01	1

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1CRP	356	34x18x3,5	0,01	1
1CRPN	356	34x18x3,5	0,01	1
1CSEVEN	170	65x65x22	0,9	14,5
1CSEVG	158	65x65x22	0,9	14
1CSEVS	164	64x64x67,5	0,28	14,5
1CSF	409	22x5x5	0,01	0,3
1CSP	355	30x23x12	0,01	1,5
1CSPN	355	30x23x12	0,01	1,5
1CSTN	355	34x18x3,5	0,01	0,2
1CVS	355	30x23x12	0,01	1,5
1CVSN	355	30x23x12	0,01	1,5
1DCE	390	32x14x7	0,01	0,9
1DSC	389	24,5x15,5x5,5	0,01	0,3
1DSEC1	391	40,5x22,5x22,5	0,02	6,3
1DSEC2	391	40,5x22,5x22,5	0,02	7,8
1DSU	389	32x14x7	0,01	0,9
1DSUN	389	32x14x7	0,01	0,9
1ECO12	411	27x26x11	0,01	3,1
1ECO3	411	27x26x11	0,01	0,9
1FC1	408	17x17x9	0,01	0,5
1FC2	408	55x30x2	0,01	0,6
1FC3	408	55x23x2	0,01	0,6
1FC4	408	53x29x5	0,01	0,9
1FCK	408	50x27x20	0,03	1,5
1FCYMI	181	64x64x67,5	0,28	43,9
1FCYP9	182	96x65x57,5	0,36	50,8
1FCYPI	181	64x64x67,5	0,28	43,9
1FCYPN	183	64x64x67,5	0,28	43,9
1FEVEMCN	168	65x65x53	0,22	38,5
1FEVEPN	167	64x64x67,5	0,28	48
1FEVEVCN	168	65x65x53	0,22	39
1FEVGMC	156	64x64x67,5	0,28	38,5
1FEVGP	155	64x64x67,5	0,28	48
1FEVGVC	156	65x65x53	0,22	39
1FEVMMC	173	65x65x53	0,22	38,5
1FEVMP	173	64x64x67,5	0,28	48
1FEVSMC	162	65x65x53	0,22	38,5
1FEVSP	161	64x64x67,5	0,28	48
1FEVSVC	162	65x65x53	0,22	39
1FEVTMC	175	65x65x53	0,22	38,5
1FEVTP	175	64x64x67,5	0,28	48
1FGL	385	44x19x8,5	0,01	1
1FMK	408	50x27x20	0,03	1,5
1FOAM	187	64x64x67,5	0,28	43,9
1FOAP	187	64x64x67,5	0,28	43,9
1FUAM	185	64x64x67,5	0,28	43,9
1FVAPI	179	64x64x67,5	0,28	48
1FVAPN	177	64x64x67,5	0,28	48
1GLN	406/437	51x41x8	0,01	2,5
1GQN	406/437	50x28x8	0,01	3,2

PESI E VOLUMI ricerca per codice

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1GQRN	406/437	51x41x8	0,02	3
1GSPA	405/437	50x8x8	0,03	0,8
1IS12060/2D	305	121x53x22	0,14	10,4
1IS12060/2S	305	121x53x22	0,14	10,4
1IS6060	304	63x53x22	0,07	5,9
1IS6060/1	304	63x53x22	0,07	5,3
1IS9060/1D	305	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/1S	305	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/2	305	91x53x22	0,11	8,6
1IZPI	409	27x26x11	0,01	1
1IZPV	409	27x26x11	0,01	1
1KBAS12	259	135x58x36	0,28	27,9
1KBAS9	259	106x62x38	0,25	25,5
1KBDD12	260	128x88x59,5	0,67	67
1KBDD9	260	99x88x59,5	0,52	57,3
1KCYP12	257	127x64x61	0,5	38,1
1KCYP9	257	96x64x61	0,37	31
1KMDI12	250	127x64x61	0,5	64,1
1KMDI9	250	96x64x61	0,37	48,9
1KMDP12	250	127x64x61	0,5	48,1
1KMDP9	250	96x64x61	0,37	36,7
1KRLMZ	131	35x15x5	0,01	0,5
1KS3	408	30x23x16	0,01	1,3
1KSTI12	254	127x64x61	0,5	53,1
1KSTI9	254	96x64x61	0,37	50
1KSTP12	254	127x64x61	0,5	41,1
1KSTP9	254	96x64x61	0,37	34
1KUNI121	252	127x64x61	0,5	53,1
1KUNI91	252	96x64x61	0,37	50
1KUNP121	252	127x64x61	0,5	41,1
1KUNP91	252	96x64x61	0,37	34
1LBF9	297	104x55x28	0,16	12,7
1LBF9K	297	104x55x28	0,16	19,9
1LBO61	286	62,5x55x28	0,1	8
1LBO81	286	89,5x55x28	0,14	10,5
1LBO82	286	89,5x55x28	0,14	10,5
1LBO8K	286	102x69x47	0,33	16,5
1LBS41	284	59,5x49,5x27	0,08	7
1LBS61	284	62,5x55x28	0,1	9
1LBS81	284	89,5x55x28	0,14	11
1LBS81K	284	102x69x47	0,33	13,5
1LCY91B	329	94x58x29	0,16	17,5
1LCY91G	328	94x58x29	0,16	17,5
1LCY91N	327	94x58x29	0,16	17,5
1LCY91NK	327	102x69x47	0,33	20,5
1LES121RD	283	121x53x22	0,14	12
1LES121RS	283	121x53x22	0,14	12
1LES12RD	283	121x53x22	0,14	12
1LES12RS	283	121x53x22	0,14	12
1LES91P	281	95x60x30	0,14	9,9
1LES91PD	281	95x60x30	0,14	9,2
1LES91PS	281	95x60x30	0,14	9,2
1LES91R	282	91x53x22	0,11	9,1
1LES91RD	282	91x53x22	0,11	7,9
1LES91RK	283	102x69x47	0,33	19
1LES91RS	282	91x53x22	0,11	7,9
1LES92P	281	95x60x30	0,11	10,8
1LES92R	282	91x53x22	0,11	10,5
1LFS10D	300	105x53x22	0,11	6,2
1LFS10S	300	105x53x22	0,11	6,2
1LFS12D	300	121x53x22	0,13	6,9
1LFS12S	300	121x53x22	0,13	6,9
1LFS81D	299	87x53x22	0,09	4,5
1LFS81S	299	87x53x22	0,09	4,5
1LFS82	299	87x53x22	0,09	5,7
1LFS82A	300	87x84,5x22	0,16	9,2
1LFS91D	299	91x53x22	0,1	5
1LFS91S	299	91x53x22	0,1	5
1LFS92	299	91x53x22	0,1	5,9
1LFX101	276	66x115x32	0,24	14
1LFX101N	276	66x115x32	0,24	16,4
1LFX101NK	276	69x119x47	0,38	24
1LFX91	275	66x97x32	0,21	11
1LFX91N	275	66x97x32	0,21	13,4
1LFX91NK	275	69x102x47	0,33	21
1LLB60	295	66x61x31	0,12	19,5
1LLB606	429	66x61x31	0,12	19,5
1LLB61	291	66x61x31	0,12	8,5
1LLB616	427	66x61x31	0,12	11
1LLB90	295	95x60x30	0,17	23
1LLB91	291	95x61x31	0,18	12,5
1LLB916	427	95x61x31	0,18	12,5
1LLB91K	291	102x69x47	0,33	20,6
1LLBM91	293	95x61x31	0,18	12,5
1LLBM91K	293	102x69x47	0,33	15
1LLV100/D	302	105x53x22	0,12	7,5
1LLV100/S	302	105x53x22	0,12	7,5
1LLV120/2D	302	121x53x22	0,14	8,4
1LLV120/2S	302	121x53x22	0,14	8,4
1LLV90/1D	302	91x53x22	0,11	6
1LLV90/1S	302	91x53x22	0,11	6
1LLV90/2	302	91x53x22	0,11	7,1
1LMDR91	278	95x60x32	0,18	15,2
1LMDR91D	278	95x60x32	0,18	17
1LMDR91K	278	102x69x47	0,33	23,2
1LMDR91S	278	95x60x32	0,18	17
1LMDR92	278	95x60x32	0,18	17,5
1LMZ105	131	110x62x38	0,26	18
1LMZ135	131	140x62x38	0,33	23
1LMZ51	130	62x62x38	0,15	12

PESI E VOLUMI ricerca per codice

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1LMZ81	130	90x62x38	0,21	15
1LSO61B	335	69x59x30	0,12	11,5
1LSO61G	333	69x59x30	0,12	11,5
1LSO61N	331	69x59x30	0,12	11,5
1LSO81B	335	87x58x29	0,15	17,5
1LSO81G	333	87x58x29	0,15	17,5
1LSO81N	331	87x58x29	0,15	17,5
1LSO82B	335	87x58x29	0,15	17,6
1LSO82N	331	87x58x29	0,15	17,6
1LUN61	288	62,5x55x28	0,1	8
1LUN81	288	89,5x55x28	0,14	10,5
1LUN82	288	89,5x55x28	0,14	10,5
1LUN8K	288	102x69x47	0,33	16,5
1MC12	411	27x26x11	0,01	3,1
1MC3	411	27x26x11	0,01	1,4
1MOI	189	50x65x45,5	0,15	21
1MOIV	189	50x65x45,5	0,15	21
1PBF1	219	44x58x18,5	0,05	10,1
1PBF104	220	106x52x16,5	0,09	17,7
1PBF2	219	44x58x18,5	0,05	9,7
1PBF3ID	245	44x58x18,5	0,05	8,1
1PBF64	220	68x58x16,5	0,07	14,8
1PBF74	220	76x57x16,5	0,07	16,6
1PBF7ID	245	76x57x16,5	0,07	15,2
1PBF95	220	95x59x17	0,1	21,7
1PBFBQ	219	44x58x18,5	0,05	18,3
1PBFTK	219	44x58x18,5	0,05	13,3
1PBFV64	221	68x58x16,5	0,07	14,8
1PBFV95	221	95x59x17	0,1	21,7
1PIDC120N	239	57x128x10,5	0,07	16,5
1PIDC30N	237	60x39x13	0,03	6,1
1PIDC60N	237	67x60x12,5	0,05	10
1PIDC80N	238	61x86x12,5	0,07	12
1PIDC90N	238	57x100x10,5	0,06	12
1PIDG64B	240	69x60x13	0,05	8,9
1PIDG64N	240	69x60x13	0,05	8,9
1PIDS80N	234	99x59x13	0,08	19,4
1PIDS90N	234	100x62x13	0,08	18,1
1PKC80N	124	95x59x17	0,1	20,5
1PKM90N	125	99x64x14	0,09	26
1PKS90N	123	99x64x14	0,09	23
1PKZP9N	122	82x102x52	0,44	47
1PLB2T	208	94x51x16	0,08	17,6
1PLB2TI	208	94x51x16	0,08	17,6
1PLB3T	208	120x52x16	0,1	22,4
1PLB3TI	208	120x52x16	0,1	22,4
1PLB4	208	68x58x16	0,06	14,1
1PLB5	208	95x58x17	0,09	20,1
1PLB5I	208	95x58x17	0,09	20,1
1PLBC2T	211	95x58x17	0,09	27,4

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1PLBC9IDN	243	95x58x17	0,09	22,6
1PLBCTK	211	68x58x16	0,06	22
1PLE12ID	231	124x59x16	0,1	27,6
1PLE2D	207	97x59x16	0,09	25
1PLE3D	207	124x59x16	0,1	30,6
1PLE9ID	231	97x59x16	0,09	22,5
1PMA	411	27x26x11	0,01	0,3
1PMA3	411	27x26x11	0,01	0,5
1PMD104	213	123x52x14	0,09	27,3
1PMD104N	216	123x52x14	0,17	22
1PMD64	212	72x64x14	0,06	21
1PMD64N	216	72x64x14	0,06	14,5
1PMD70	212	87x64x14	0,08	24,3
1PMD70B	215	91x66x25	0,15	19,5
1PMD70N	216	91x66x25	0,15	19,5
1PMD75	212	87x64x14	0,08	24,5
1PMD95	212	99x64x14	0,09	27
1PMD95B	215	99x64x14	0,17	22,5
1PMD95N	216	99x64x14	0,17	22,5
1PMDM70	214	87x64x14	0,08	19,5
1PMDM95	214	99x64x14	0,09	27
1POF80	227	65x57x16	0,08	22,6
1POF90	227	92,5x57x16	0,08	22
1PP60	408	51x41x8	0,02	3,3
1PPB	397	29,5x20x17	0,01	1
1PPBN	397	29,5x20x17	0,01	1
1PPBV	397	29,5x20x17	0,01	1
1PPTU	397	38x26,5x16	0,02	1,9
1PSP105	225	106x52x16,5	0,09	26
1PSP75	225	77x57x16,5	0,07	20,9
1PSP95	225	92x57x16,5	0,09	26
1PSPF105	226	106x52x16,5	0,09	26
1PSPF75	226	77x57x16,5	0,07	21
1PSPF95	226	92x57x16,5	0,09	25,5
1PSPT64	225	65x57x16,5	0,06	17,5
1PSS	393	29x13x9	0,01	0,5
1PSU	393	29x13x9	0,01	0,5
1PTF1	419	57x75x18	0,08	12
1PTF2	419	57x75x18	0,08	12
1PTFBQ	420	57x75x18	0,08	18
1PTFID	419	57x75x18	0,08	12
1PTFTK	420	57x75x18	0,08	18
1PTI1	423	57x75x18	0,08	11
1PTI2	423	57x75x18	0,08	11
1PTIBQ	424	57x75x18	0,08	17
1PTIID	423	57x75x18	0,08	11
1PTITK	424	57x75x18	0,08	17
1PUN105	222	106x52x16,5	0,09	25,7
1PUN64	222	65x57x16,5	0,06	17,5
1PUN75	222	77x57x16,5	0,07	20,9

PESI E VOLUMI ricerca per codice

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1PUN95	222	92x57x16,5	0,09	26
1PZP9N	233	82x102x52	0,44	42
1Q3440I	320	43x49,5x27	0,06	6,4
1Q3440S	320	43x49,5x27	0,06	5,8
1Q4040I	320	49,5x49,5x27	0,07	7
1Q4040S	320	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1Q5040I	320	59,5x49,5x27	0,08	8,4
1Q5040S	320	59,5x49,5x27	0,08	7,4
1Q7040I	320	79,5x49,5x27	0,11	10,2
1Q7040S	320	79,5x49,5x27	0,11	9
1QA841I	309	95x60x30	0,18	9,5
1QA841IV	309	95x60x30	0,18	9,5
1QR34I	316	43x49,5x27	0,06	6,7
1QR34S	316	43x49,5x27	0,06	5,8
1QR406	431	49,5x49,5x27	0,07	6,5
1QR40I	316	49,5x49,5x27	0,07	7
1QR40S	316	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1QR506	431	59,5x49,5x27	0,08	8,5
1QR50I	316	59,5x49,5x27	0,08	8,4
1QR50S	316	59,5x49,5x27	0,08	7,4
1QR706	431	79,5x49,5x27	0,11	10,3
1QR70I	316	79,5x49,5x27	0,11	10,2
1QR70IK	318	79,5x49,5x27	0,11	17
1QR70S	316	79,5x49,5x27	0,11	9
1QSO61BS	340	69x59x30	0,12	11,4
1QSO61GS	339	69x59x30	0,12	11,4
1QSO61NS	337	69x59x30	0,12	11,4
1QSO81BS	340	87x58x29	0,15	14,3
1QSO81GS	339	87x58x29	0,15	14,3
1QSO81NS	337	87x58x29	0,15	14,3
1QSO82BS	340	87x58x29	0,15	16,9
1QSO82NS	337	87x58x29	0,15	16,9
1RUBBFS	371	38x27,5x5,5	0,01	1,5
1RUBBSM	379	58x37x8	0,02	3
1RUBCY	387	61x38x8,5	0,02	3
1RUBCY1	375	45,5x27,5x8,5	0,01	2
1RUBESS	371	56x27x11	0,01	2
1RUBEVD	365	43x33,5x6,5	0,01	3
1RUBEVDK	375	43x33,5x6,5	0,01	3
1RUBMBF1	366	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBF1C	366	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBFA	132/378	50,5x30x8,5	0,01	3,7
1RUBMBFRK	381	42,5x27x6,5	0,01	3,9
1RUBMBLC	367	46,5x24x6,5	0,01	1,8
1RUBMBO1	365	43,5x27,5x8,5	0,01	1,9
1RUBMBOA	378	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBMD1	363/434	48x31x9	0,01	2,8
1RUBMDT	382/435	48x31x10	0,01	2,9
1RUBMFSC	366	37,5x20x7,5	0,01	1,5
1RUBMFX	387	80x32,5x8,5	0,02	2,9

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1RUBMGL	385	46x29x8,5	0,01	2,6
1RUBMLBI	363	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMLBIC	363	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMOF1C	367	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMRKT	381/435	58x29x15	0,03	3,3
1RUBMS2	365	43x27x6	0,01	2,2
1RUBMSGC	387	56x29,5x8	0,01	3,7
1RUBMST	369	59x25x9,5	0,01	2,1
1RUBMSTD	369	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBMSTDV	369	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBMZK	132/381	80x32x8	0,02	4,6
1RUBOF316	373/434	56x30x7	0,01	2,5
1RUBOFDS	372	47,5x25x7	0,01	2
1RUBSDS	372	47,5x25x7	0,01	2,2
1RUBSODB	377	50x31x9	0,01	2,6
1RUBSODG	376	50x31x9	0,01	2,6
1RUBSORN	383	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBTH	379/435	56x30x7	0,02	3
1RUBUN2	374	50x30,5x8	0,01	2
1RUBUN2D	374	50x30,5x8	0,01	2,6
1RWJ	409/438	27x26x11	0,01	1
1SPF	407	35x31x8	0,01	1
1SPR	407	38x38x8	0,01	1
1SPSI	407	38x33x8	0,01	1
1SPSN	407	38x33x8	0,01	1
1SPX	407/438	38x33x8	0,01	1
1TBF	403/436	51x41x8	0,02	3,5
1TFL	409	30x27x5	0,01	0,5
1TGMD	405	51x41x8	0,02	1,8
1TGS	406	58x44x18,5	0,05	3,7
1TGSL	405	58x44x18,5	0,05	3,9
1TMZ1	131	65x57x16,5	0,07	5,5
1TMZ2	131	77x57x16,5	0,07	6,5
1TOF26	403/436	43x26x2	0,01	2
1TOF26N	405/437	51x41x8	0,02	3,2
1TPE	395	50x21x19	0,02	1,7
1TPQE	395	38x26,5x16	0,02	1,9
1TRE	403	40x35x2	0,01	2
1TREP	404	40x35x2	0,01	2
1TREPM	404	32x17x2	0,01	1
1TRES	403	41x41x3	0,01	3
1TTH	438	51x41x8	0,02	2
1VBF	404/436	50,5x13,5x16	0,01	1
1VLB	404	51x16x13	0,01	1,5
1VOF	404/436	50x16x13	0,01	1,4
1VSFX	406/437	50,5x28x8	0,01	2,7
1VSLB	404	50,5x28,5x8	0,01	2,2
1VSOF	404/436	50x28x8	0,01	2
1VSVQ	406	50,5x28x8	0,01	2,9
1X1840I	311	26x49,5x27	0,03	3,8

PESI E VOLUMI ricerca per codice

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1X1840S	**311**	**26x49,5x27**	**0,03**	**3,3**
1X3440I	311	43x49,5x27	0,06	5,5
1X3440S	**311**	**43x49,5x27**	**0,06**	**5**
1X34V	314	43x49,5x27	0,06	5,5
1X4040I	**311**	**49,5x49,5x27**	**0,07**	**6,4**
1X4040S	311	49,5x49,5x27	0,07	5,5
1X4540I	**311**	**59,5x49,5x27**	**0,08**	**6,8**
1X4540S	311	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X5040I	**312**	**59,5x49,5x27**	**0,08**	**7,2**
1X5040S	312	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X50V	**314**	**59,5x49,5x27**	**0,08**	**7,2**
1X642I	312	64x49,5x27	0,09	8,2
1X642S	**312**	**64x49,5x27**	**0,09**	**7,7**
1X7040I	312	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X7040S	**312**	**79,5x49,5x27**	**0,11**	**8,2**
1X70V	314	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X70VK	**314**	**79,5x49,5x27**	**0,11**	**14,6**
1X842I	312	79,5x49,5x27	0,11	10,3
1X842S	**312**	**79,5x49,5x27**	**0,11**	**9,8**


BARAZZA
BARAZZA

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.

Shop on-line

Consulta lo Shop On-Line Barazza www.barazza.shop dove acquistare i prodotti specifici per la pulizia e una vasta gamma di accessori per lavelli, vasche, piani cottura, forni e cappe insieme a una linea completa di portaprese elettriche e complementi per canali attrezzati.

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: Photografica Di Riccardo Munarin R. snc,
Studio B2, Varianti, Franco Zanussi
Digital render outdoor: Nudesign s.r.l.
Lithography, post production: Daniele Casarsa
Technical Layout Editor: Artlinea - PN

Paper: carta Patinata opaca 130gr
Cover: cartoncino Fedrigoni Symbol Card 330gr
Printed in Italy: Grafiche Antiga Spa – 11.2021



LEGENDA ICONE

TRASVERSALI

- ACCIAIO INOX AISI 304
- ACCIAIO INOX AISI 304 SPESSORE 4 MM
- ACCIAIO INOX AISI 316
- ACCIAIO INOX DI SPESSORE ELEVATO
- MODULO LARGHEZZA
- MODULO ALTEZZA
- COPERCHIO IN ACCIAIO INOX
- ILLUMINAZIONE LED
- PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA
- BLOCCO FUNZIONI DI SICUREZZA
- TOUCH CONTROL

FORNI E COORDINATI

- SISTEMA ZEFIRO
- FINITURA SOFT-TOUCH
- CAPACITÀ FORNO
- INTERNO EASY CLEAN
- TOUCH SCREEN
- FUNZIONI A CONVEZIONE
- FUNZIONI A MICROONDE
- FUNZIONI VAPORE
- FUNZIONI FREDDE ABBATTITORE
- FUNZIONI CALDE ABBATTITORE
- MACCHINA DA CAFFÈ
- CASSETTO SCALDAVIVANDE
- CASSETTO SOTTOVUOTO
- SOTTOVUOTO IN BUSTA
- SOTTOVUOTO IN CONTENITORE
- SIGILLATURA
- MODALITÀ VEGGY
- PORTA FREDDA
- CERNIERE SOFT-CLOSE
- GIRARROSTO
- 2 COPPIE DI GUIDE ESTRAIBILI
- TERMOSONDA
- PIATTO GIREVOLE

PIANI COTTURA

- MANOPOLE IN ACCIAIO INOX
- MANOPOLE FLAT
- GRIGLIE IN GHISA
- FUOCHI IN LINEA
- FUOCHI INTEGRATI
- IMPUGNATURA ERGONOMICA
- TEPPANYAKI
- BARBECUE
- TIMER
- SPEGNIMENTO DI SICUREZZA
- BRUCIATORI FLAT ECO-DESIGN
- ACCENSIONE CON BATTERIA
- BRUCIATORE DOPPIA CORONA CHEF 3,5 KW
- BRUCIATORE DOPPIA CORONA 3,5 KW
- BRUCIATORE TRIPLA CORONA 3,8 KW
- BRUCIATORE DOPPIA CORONA 4 KW
- BRUCIATORE DOPPIA CORONA 4,7 KW
- BRUCIATORE DOPPIA CORONA 5 KW
- INDUZIONE
- ZONE IN LINEA
- LIMITATORE DI POTENZA
- FUNZIONE CHEF COOK
- RICONOSCIMENTO AUTOMATICO PENTOLE
- RILEVAMENTO SELETTIVO PENTOLE
- FUNZIONE BRIDGE
- BOOSTER
- FUNZIONE PAUSA/RICHIAMA
- PRERISCALDAMENTO
- MANTENIMENTO CALORE
- ALLARME TRABOCCAMENTO
- SPIA CALORE RESIDUO
- MINUTE MINDER
- ASPIRAZIONE INTEGRATA

CAPPE

- POTENZA ASPIRAZIONE MOTORE CAPPA
- 3 VELOCITÀ + ASPIRAZIONE INTENSIVA
- ASPIRAZIONE PERIMETRALE
- CAPPA SPECIFICA PER L'INDUZIONE
- CONNESSIONE CAPPA-BILANCIA
- FILTRI IN ACCIAIO INOX
- SEGNALAZIONE MANUTENZIONE FILTRI
- FUNZIONE RICAMBIO ARIA
- RADIOCOMANDO IN DOTAZIONE
- ALTEZZA CAMINO REGOLABILE

LAVELLI E VASCHE

- RAGGIATURA VASCHE
- VASCHE CAPIENTI
- TROPPO-PIENO CON SCARICO PERIMETRALE
- COPRIPILETTONE IN ACCIAIO INOX
- SALTERELLO
- SALTERELLO SMART

RUBINETTI E ACCESSORI

- ROTAZIONE CANNA
- MISCELATORE CON COMANDO REMOTO
- RUBINETTO ABBATTIBILE
- DOCCIA ESTRAIBILE
- DOCCINO ESTRAIBILE

INSTALLAZIONE

- ST SOTTOTOP
- FT FILOTOP
- IBP INCASSO BORDO PIATTO
- IBAS INCASSO BORDO ALTO SOUL
- IBR INCASSO BORDO RIBASSATO
- IBS INCASSO BORDO STANDARD
- IBQ INCASSO BORDO QUADRO
- IVBG INCASSO VETRO BORDO BISELLATO
- IVP INCASSO VETRO BORDO PIATTO
- IB4 INCASSO BORDO 4 MM
- IMK INCASSO MIZU KASAI
- IBT INCASSO BORDO THALAS
- FST FREESTANDING THALAS

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