2018
2019

BARAZZA
taste of design

Capezzuoli
Elettrodomestici

GUIDA ALLA LETTURA
parte tecnica

Lavello Easy incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio

5 Plus prodotto

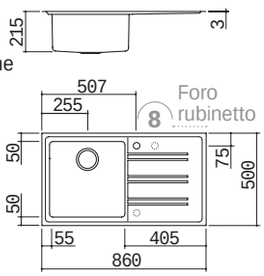
Tipologie d'installazione — 1

Accessori prodotti — 4

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

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



2 Specifiche tecniche

6 Base

Disegno tecnico

ACCIAIO INOX gocciolatoio dx	cod.	**1LES91RD**	**€ 388,00**
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx	cod.	**1LES91RS**	**€ 388,00**

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 in iroko o polietilene e scolapasta, studiati per migliorare l'operatività in cucina. Per maggiori informazioni, consultare il capitolo Accessori da pag. 400.

5 Plus prodotto

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

6 Base

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

7 Disegno tecnico

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

8 Foro rubinetto

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

LEGENDA
icone

FORNI E COORDINATI

- Classe A
- Design
- Anti-touch
- Funzioni di cottura manuale
- Programmi di cottura automatici
- Vapore
- Microonde
- Caffè
- Scaldavivande
- Livelli di cottura
- Pirolisi
- Display Touch Screen
- Programmatore Touch Control
- Capacità forno
- Interno easy clean
- Ventilazione tangenziale
- Porta fredda
- Larghezza 90
- Altezza 45
- Sicurezza bambini
- Blackout memory
- Guide estraibili
- Termosonda
- Porta USB
- Girarrosto
- Piatto girevole
- Illuminazione a LED
- Funzione Chef
- Funzione sottovuoto
- Funzione sigillatura
- Sottovuoto in contenitore
- Abbattimento
- Cottura lenta

PIANI COTTURA

- Modulo
- Design
- Acciaio inox AISI 304
- Acciaio inox AISI 304 4 mm
- Soft-Touch
- Flat Eco-design
- Bruciatore doppia corona Chef 3,5 kW
- Bruciatore 4 kW
- Bruciatore 5 kW
- Bruciatore doppia corona
- Bruciatore tripla corona
- Induzione
- Fuochi in linea
- Fuochi integrati
- Griglie ghisa
- Accensione una mano e valvola di sicurezza
- Eco-fiamma
- Programmatore di fine cottura
- Funzione Booster
- Rilevamento selettivo pentole
- Riconoscimento automatico pentole
- Funzione pausa / richiama
- Sicurezza bambini
- Spia calore residuo
- Limitatore di potenza
- Funzione Bridge

CAPPE

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

LAVELLI E VASCHE

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

RUBINETTI

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

INSTALLAZIONE

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

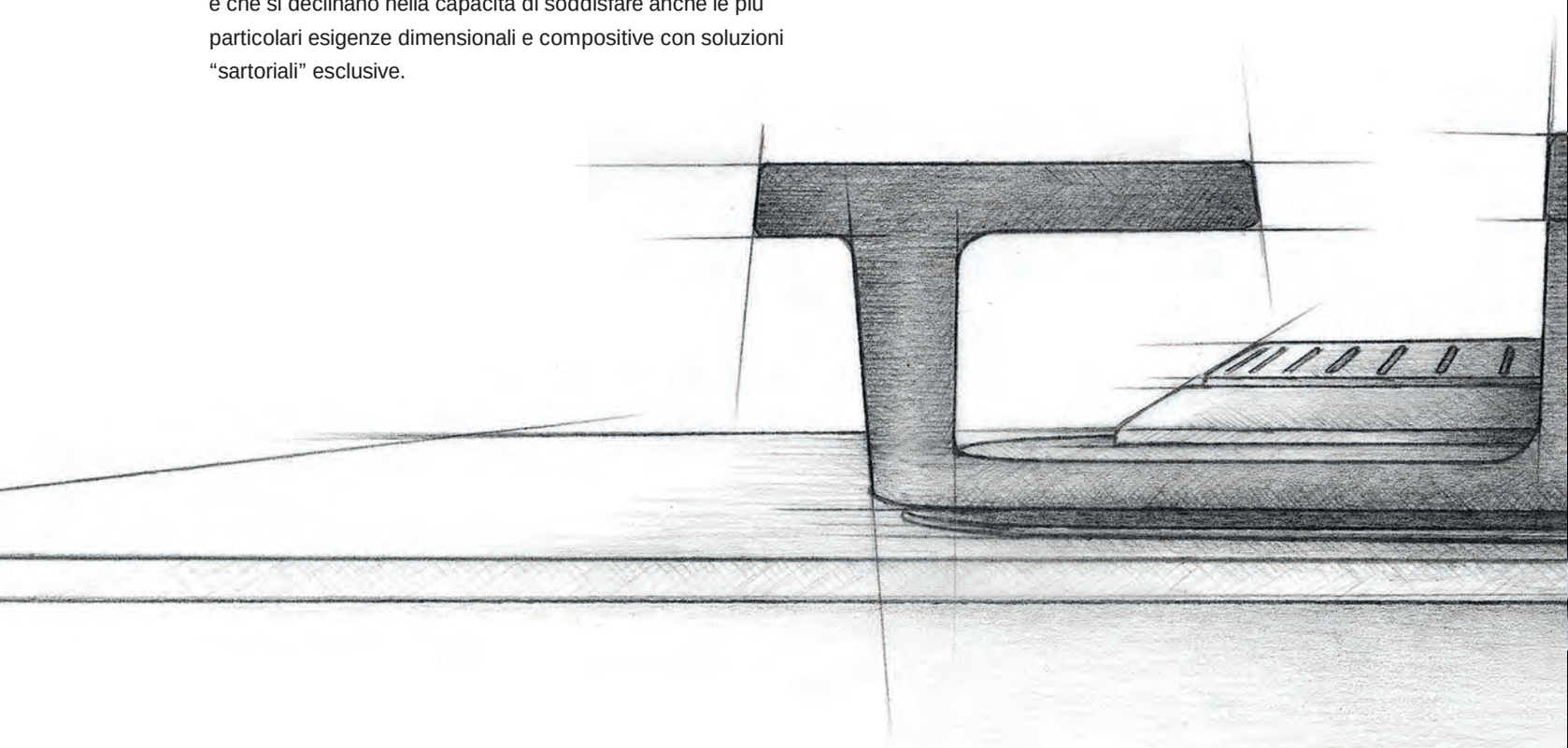
2018
2019

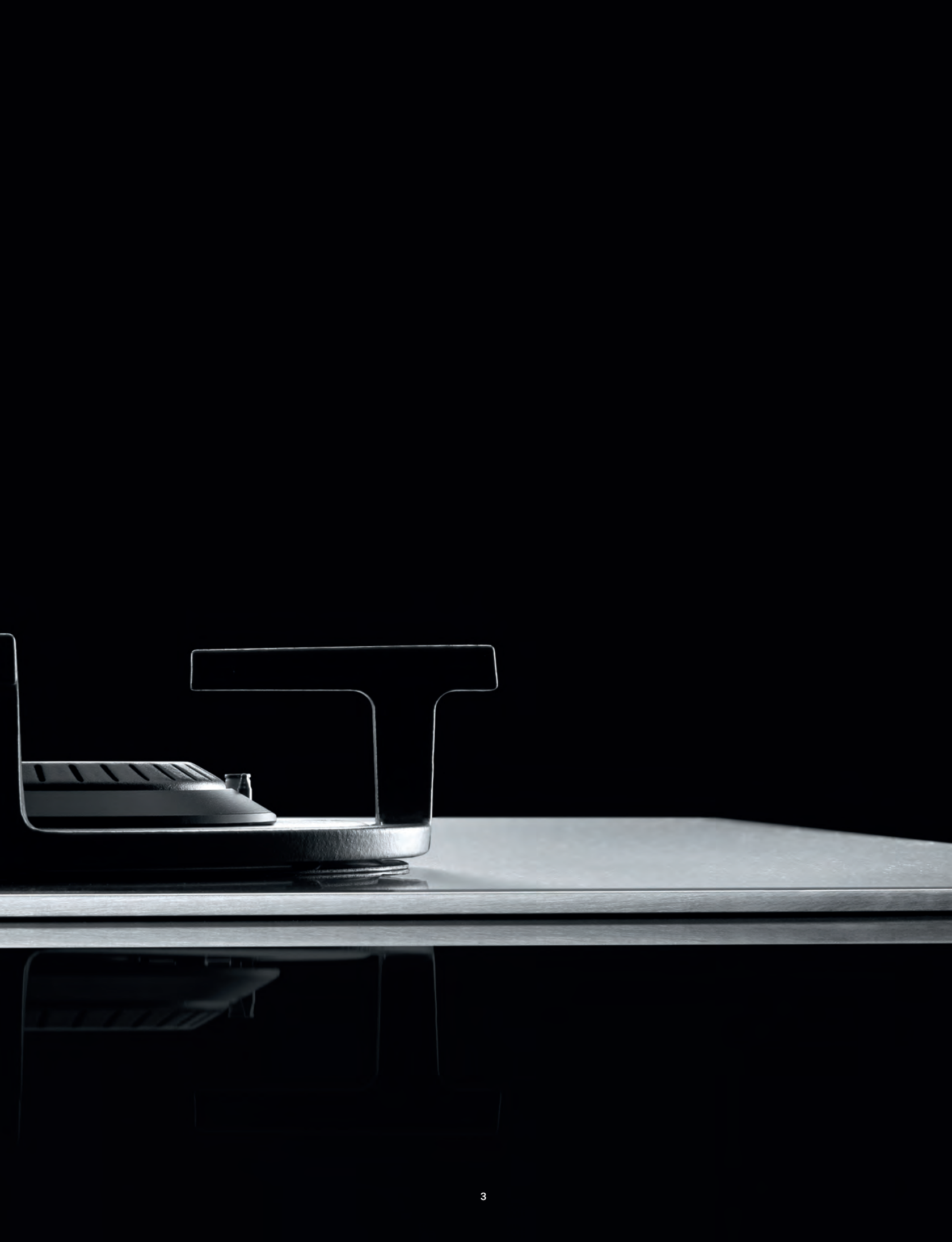
Con il catalogo 2018-19, Barazza si propone di offrire al vostro sguardo una gamma completa e coordinabile di tutti i suoi prodotti. Qui parlano le immagini, i particolari, le sensazioni, le informazioni: tutto concorre a fare del nuovo catalogo Barazza uno strumento indispensabile per scegliere con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

BARAZZA
taste of design

LA CREATIVITÀ COME FONTE D’ISPIRAZIONE.

50 anni di esperienza regalano a Barazza l’ambizione e la voglia di sperimentare nuove forme, implementare tecnologie, coniugare l’innovazione e il design italiano con la capacità di fornire soluzioni in grado di anticipare le richieste di un pubblico sempre più evoluto.
Ne nascono prodotti esclusivi, esteticamente abbinabili fra loro, che interpretano le tendenze del gusto con il saper fare dell’arte manifatturiera italiana, considerata un’eccellenza fra le economie del mercato internazionale per la sua capacità di rappresentare il miglior rapporto tra design, comfort e tecnologia. Una capacità supportata dal nostro desiderio di offrire ai clienti prodotti che vanno ben oltre le loro aspettative e che si declinano nella capacità di soddisfare anche le più particolari esigenze dimensionali e compositive con soluzioni “sartoriali” esclusive.

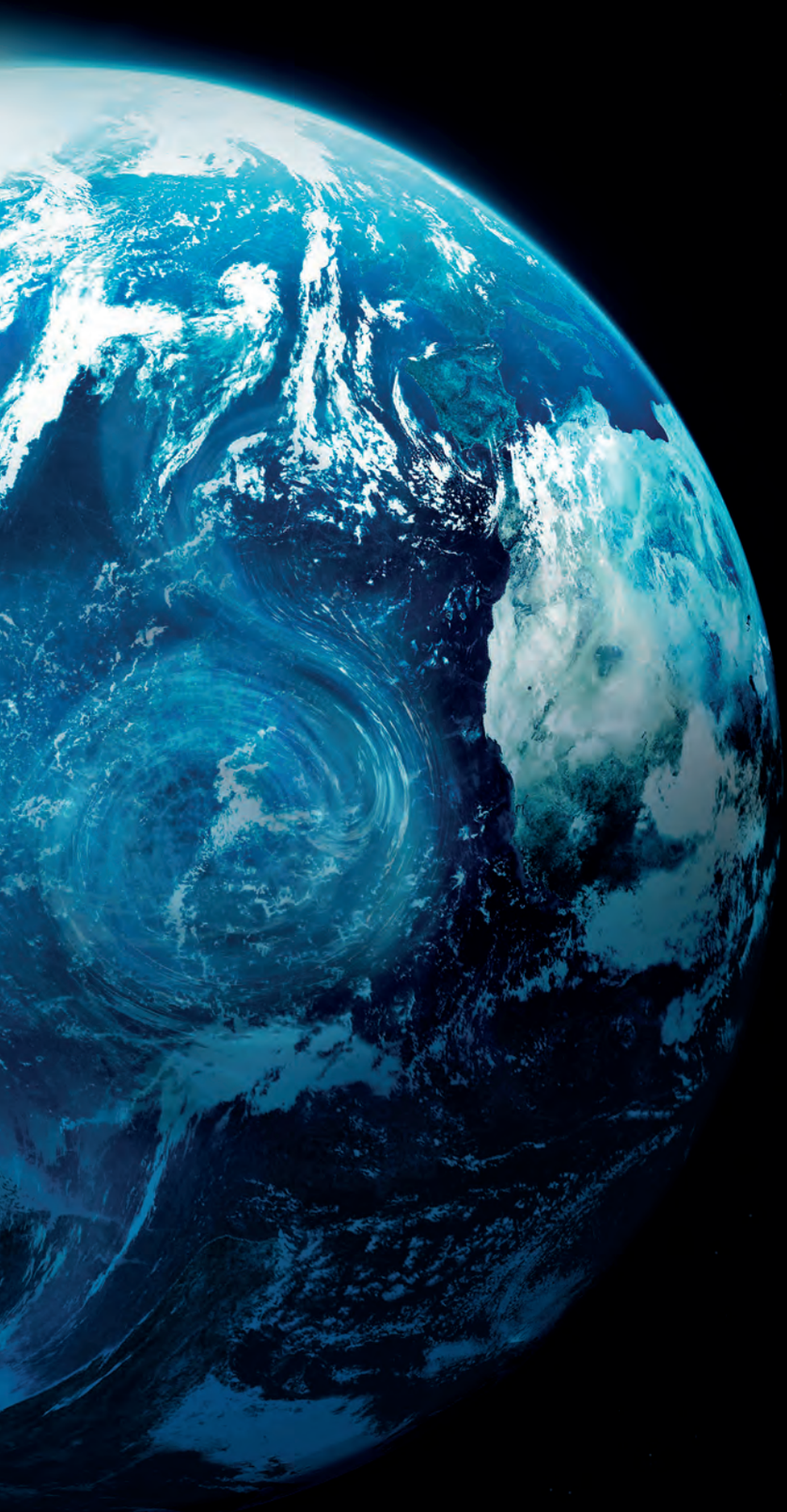




L’INNOVAZIONE COME PRINCIPIO DI OGNI IDEA.

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

ARAZZA



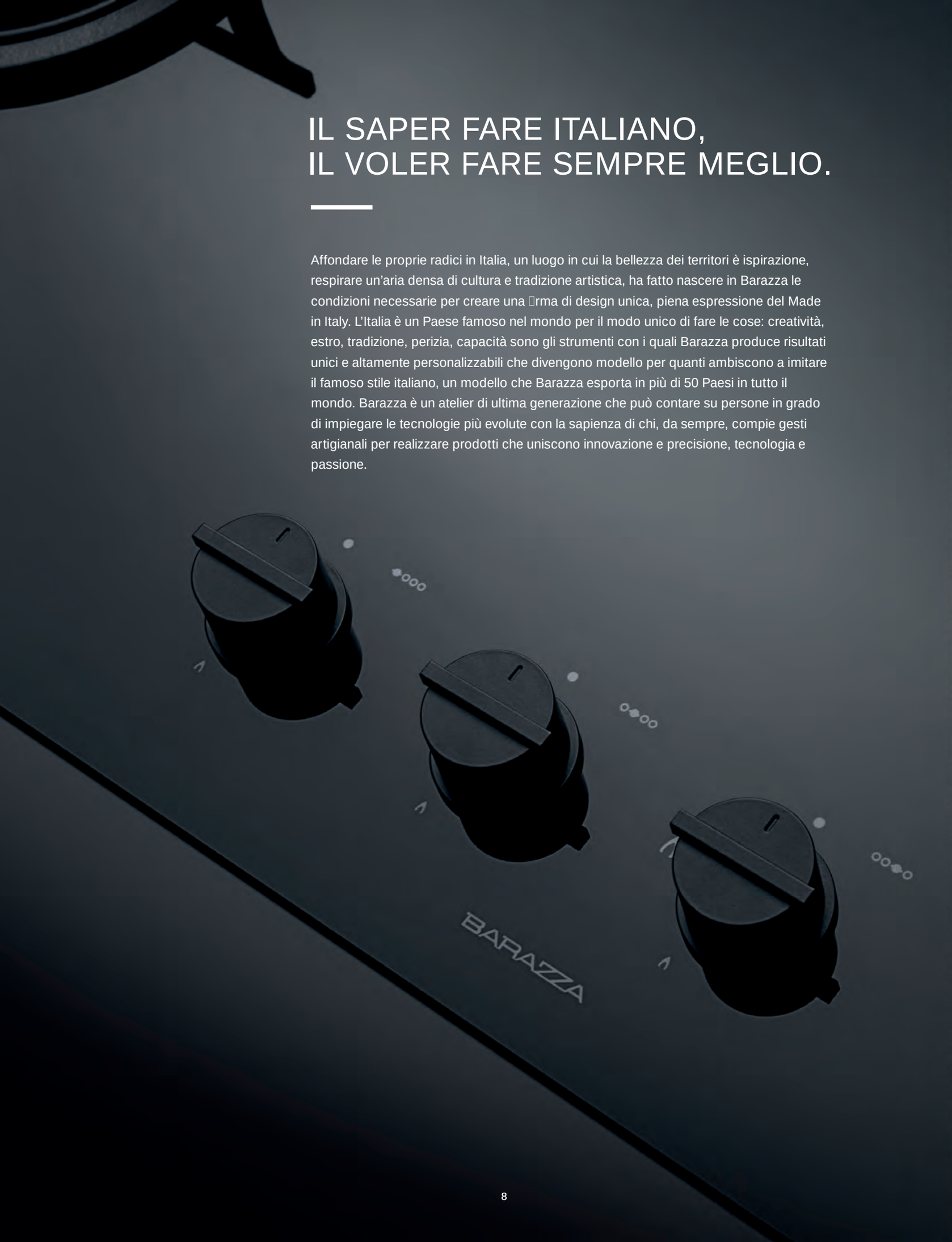
IL BENESSERE COME CRITERIO SELETTIVO.

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

IL SAPER FARE ITALIANO, IL VOLER FARE SEMPRE MEGLIO.

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



Made in Italy

UNA STORIA CHE PARLA DI FUTURO, DA 50 ANNI.

Barazza, oltre a essere un brand, è un gruppo di persone accomunate da una grande passione che li porta ogni giorno a produrre una qualità che, sempre più spesso, si traduce nel saper realizzare apparecchiature dalle prestazioni elevate e dal design evoluto, concepite e realizzate all'interno degli stabilimenti, impiegando accurate competenze artigianali e innovative potenzialità tecnologiche.
Quella di Barazza è un'avventura iniziata nel 1968 a Santa Lucia di Piave, nel distretto della Inox Valley, una realtà presente e attiva con il reparto produzione, gli uf□ci, il laboratorio di ricerca e sviluppo, l'ampio showroom e l'area dedicata agli eventi di show cooking.

50
1968
2018

AVERE GRANDI PROGETTI, SAPERE COME REALIZZARLI.

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

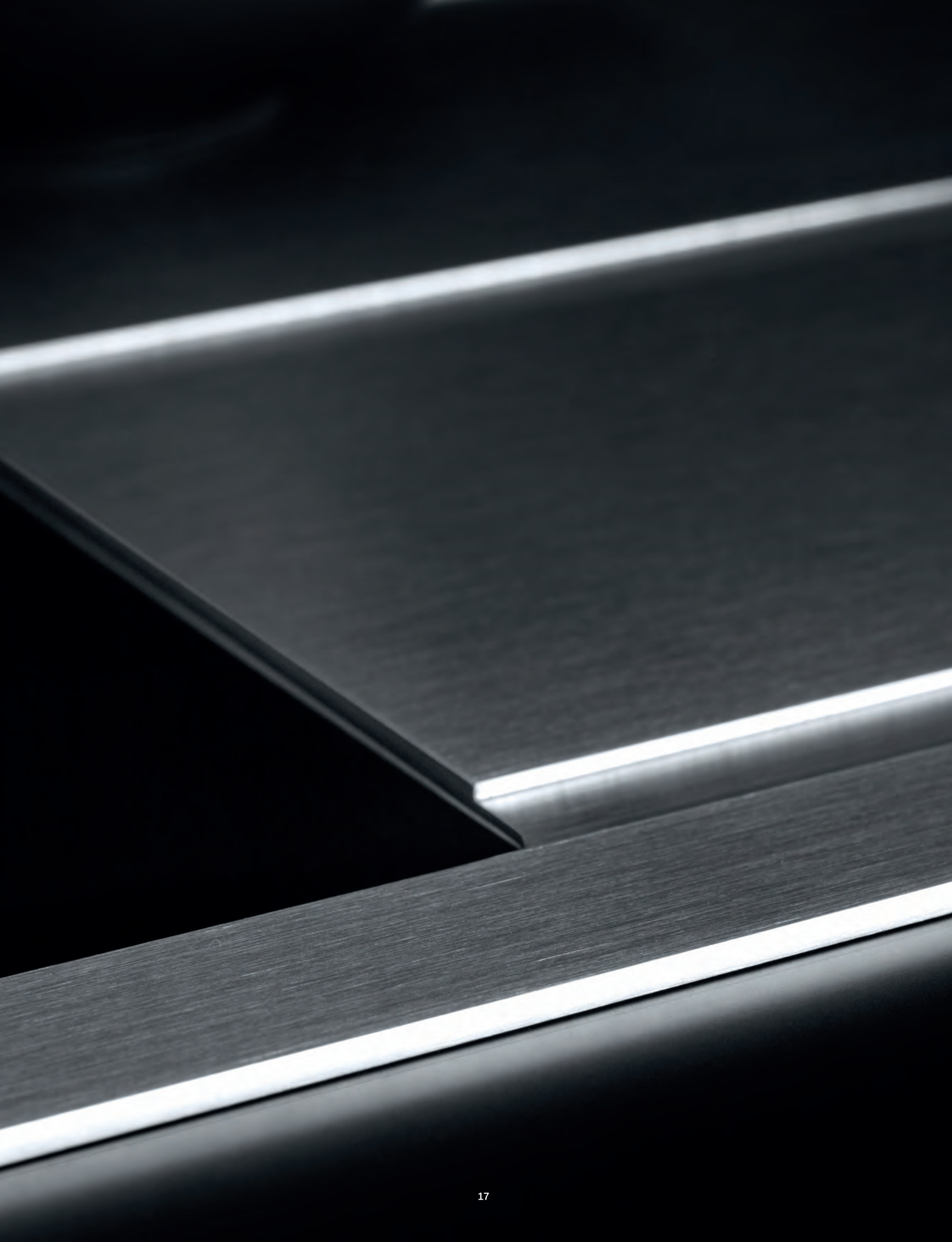
Barazza progetta, realizza, cura e testa ogni singolo prodotto interamente a Santa Lucia di Piave, presso i propri stabilimenti: è così che l'esperienza si concretizza in qualità, servizio e una sempre maggiore attenzione al cliente. È qui che il saper fare italiano diviene un'inconfondibile firma che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

BARAZZA
taste of design

LA SOSTANZA DELL’APPARENZA.

Acciaio inox è il nome che de nisce tutti gli acciai ad alto tenore di cromo e nichel che per questa caratteristica non arrugginiscono se esposti all’aria e all’acqua. I prodotti realizzati in acciaio inox associano all’ef cienza e alla resistenza, l’essenzialità e l’eleganza di un materiale dalla raf natezza ineguagliabile.

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



UNA MATERIA, INFINITE INTERPRETAZIONI.

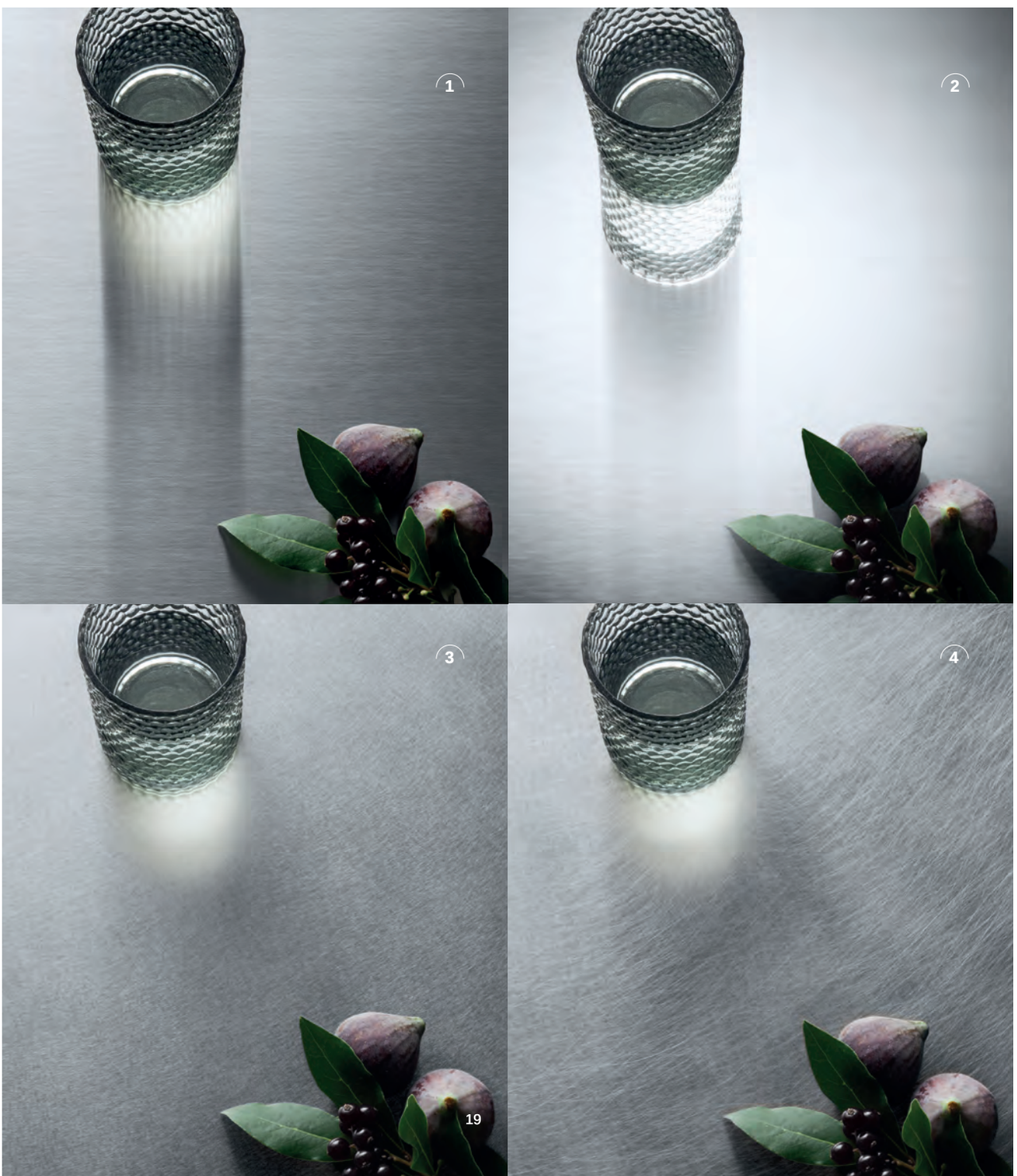
L’acciaio, un materiale unico, ideale per supportare diversi trattamenti, che trasformano la sua super ce liscia e ri ettente in un’inedita sostanza materica, morbida, setosa. La proposta Barazza comprende 4 differenti niture, tutte di elevato pregio estetico: quella satinata scotch brite, raf nata ed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

1 ACCIAIO INOX SATINATO

2 ACCIAIO INOX SEMI-LUCIDO

3 ACCIAIO INOX MAT

4 ACCIAIO INOX VINTAGE



PRODOTTI BARAZZA
CATEGORIE

La qualità dovrebbe sempre soddisfare esigenze anche in fatto di spazi e opportunità.
Barazza propone soluzioni pensate per offrire la più ampia possibilità di scelta in termini di gusti ed esigenze spaziando dalle Collezioni composte di elementi coordinati, alla linea Fusion con i suoi piani su misura e a incasso, no ai Fuoriserie, carta bianca a piena disposizione del cliente per comporre un progetto su misura.

1

COLLEZIONI

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

2 3

FUSION

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

FUORISERIE

La volontà di rispondere a tutti i tipi di esigenze.

COLLEZIONI

Le Collezioni Barazza presentano eleganti sistemi di forni, piani cottura, lavelli, cappe, rubinetti e accessori ideati e realizzati seguendo i dettami di un’estetica fortemente caratterizzante. Si va dai dettagli rigorosamente coordinati, alla differente tipologia di bordo, alla □nitura dell’acciaio, □no alle manopole e agli accessori dedicati che conferiscono pregio e personalità af□nché 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 in□nite forme. Combinando gli elementi cottura e lavaggio con dimensioni e □niture personalizzate è infatti possibile ottenere soluzioni “sartoriali” tagliate su misura delle necessità e dei desideri dei clienti. Il saper fare italiano, la sensibilità al bello, il pallino per la funzionalità: da qui nasce la volontà di creare soluzioni che soddisfano esigenze più che personali, funzionali, estetiche, valoriali.

INDICE GENERALE

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

COLLEZIONI
pag. 30

FUSION
pag. 64

UNIQUE
pag. 104

FORNI E COORDINATI
pag. 130

CANALI ATTREZZATI
pag. 360

RUBINETTI E ACCESSORI
pag. 368

COLLEZIONE CLASSICA
pag. 410

INFORMAZIONI TECNICHE
pag. 422

PIANI COTTURA
pag. 200

CAPPE
pag. 258

LAVELLI
pag. 280

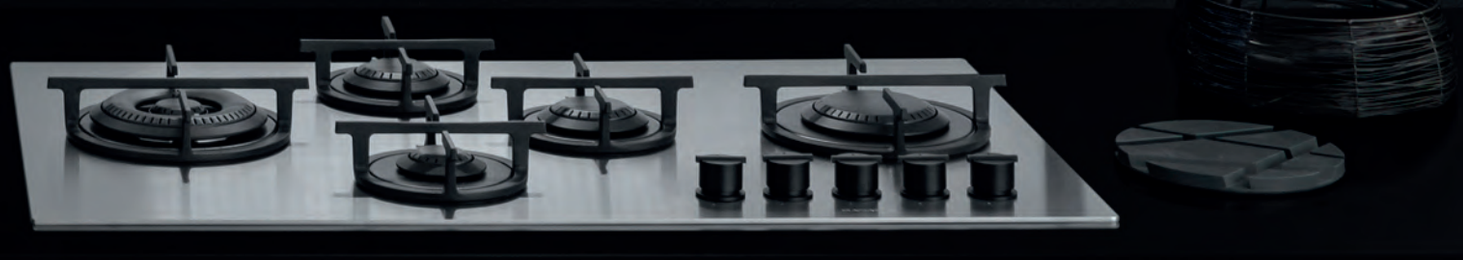
VASCHE QUADRE
pag. 334

COLLEZIONE MOOD

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

2

1



Collezione Mood

1 Piano cottura incasso pag. 213

cod**. 1PMD95**
€ 1.450,00

2 Cappa parete pag. 265

cod**. 1KMDP9**
€ 1.728,00

3 Lavello incasso pag. 289

cod**. 1LMD91D**
€ 1.005,00

4 Rubinetto miscelatore pag. 371

cod**. 1RUBMD1**
€ 1.330,00

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

Collezione Mood

1 Piano cottura incasso pag. 214

cod**. 1PMD95N**
€ 1.395,00

2 Lavello incasso pag. 289

cod**. 1LMD91**
€ 1.130,00

3 Rubinetto miscelatore pag. 371

cod**. 1RUBMD1**
€ 1.330,00

COLLEZIONE UNIQUE

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

Prodotti a completamento

Canale incasso e □lo pag. 364

cod. **1CI90**
€ 451,00

Canale da inserimento pag. 364

cod. **1CIA180**
€ 660,00

Piano induzione Flat incasso pag. 257

cod. **1PID93NQ**
€ 1.212,00

Collezione Unique

1 Forno incasso multifunzione pag. 110

cod**. 1FUNMV**
€ 951,00

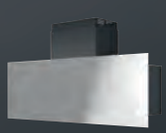
2 Forno incasso multiprogram pag. 110

cod**. 1FUNPV**
€ 1.381,00

3 Piano cottura incasso pag. 117

cod**. 1PUN105**
€ 1.343,00

4 Cappa parete pag. 120



cod**. 1KUNP121**
€ 1.809,00

5 Lavello incasso pag. 124

cod**. 1LUN81**
€ 737,00

6 Rubinetto miscelatore pag. 129

cod**. 1RUBUN1**
€ 695,00

COLLEZIONE FEEL

La collezione Feel è sinonimo di perfetta sintesi di forma e funzione. Il design reso elegantemente essenziale dal calibrato accostamento fra l’acciaio inox e il cristallo a specchio, introduce in cucina uno stile considerato ri□esso fedele dell’eccellenza tecnologica che caratterizza i modelli di questa collezione.
Feel copre una gamma di necessità e preferenze particolarmente estesa. La scelta spazia dai forni da 60 multiprogram e pirolitico, a quelli da 45 combinati compatti a vapore e microonde, con la possibilità di aggiungere i relativi coordinati come la macchina da caffè, l’abbattitore di temperatura, il cassetto sottovuoto e il cassetto scaldavivande.

Collezione Feel

1 Macchina da caffè pag. 157

cod. **1CFFY1**
€ 2.469,00

2 Forno vapore combinato pag. 149

cod. **1FVCFY**
€ 1.915,00

3 Abbattitore di temperatura pag. 163

cod. **1ABFY**
€ 3.596,00

4 Forno microonde combinato pag. 153

cod. **1MCFY**
€ 1.570,00

Prodotti a completamento

Cappa B_Draft pag. 273

cod. **1KBDD9**

€ 3.629,00

Portaprese da top Up pag. 399

cod. **1PPTU**

€ 389,00

COLLEZIONE LAB

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

2

Collezione Lab

1 Forno incasso multiprogram pag. 186

cod. **1FLBMP**
€ 942,00

2 Piano cottura incasso e filo pag. 220

cod. **1PLB2T**
€ 1.338,00

3 Lavello incasso e filo pag. 306

cod. **1LLB105**
€ 1.115,00

4 Rubinetto miscelatore pag. 373

cod. **1RUBMLB4**
€ 615,00

Prodotti a completamento

Forno Velvet incasso pag. 180

cod**. 1FVLTND**
€ 1.790,00

Forno Velvet incasso pag. 180

cod**. 1FVLTNS**
€ 1.790,00

COLLEZIONE B_FREE

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.

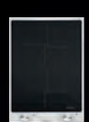
Collezione B_Free

1 Piani cottura incasso pag. 228-229

cod**. 1PBF1**
€ 782,00

cod**. 1PBF2**
€ 813,00

cod**. 1PBFBQ**
€ 1.093,00



cod**. 1PBFID**
€ 1.301,00

cod**. 1PBFTK**
€ 1.795,00

2 Lavello Kit incasso pag. 313

cod**. 1LBF91K**
€ 1.798,00

COLLEZIONE SELECT PLUS

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

Prodotti a completamento

Canale attrezzato incasso e lo pag. 364

cod. **1CI120**
€ 514,00

2

Collezione Select Plus

1 Forno incasso multiprogram pag. 189

cod**. 1FSPMP**
€ 860,00

2 Piano cottura incasso pag. 236

cod**. 1PSP95**
€ 1.095,00

3 Lavello incasso pag. 327

cod**. 1IS12060/2D**
€ 478,00

4 Rubinetto miscelatore pag. 375

cod**. 1RUBMS2**
€ 238,00

COLLEZIONE TAO

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

2

Prodotti a completamento

Rubinetto miscelatore Fly Lab pag. 373

cod. **1RUBMFYL**
€ 500,00

1

Collezione Tao

1 Piano cottura incasso e □lo pag. 241

cod. **1PTA90**
€ 1.271,00

2 Lavello incasso e □lo pag. 329

cod. **1LTA90**
€ 1.315,00

1

Prodotti a completamento

Lavello Soul incasso pag. 332

cod**. 1LSO61N**

€ 399,00

Rubinetto miscelatore Flat pag. 377

cod**. 1RUBMFTC**

€ 345,00

COLLEZIONE WOLO

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

Collezione Wolo

1 Forno incasso multiprogram pag. 193

cod. **1FWLPI**
€ 1.157,00

2 Piano cottura incasso pag. 243

cod. **1P60WLVE**
€ 781,00

1

2

Prodotti a completamento

Forno microonde incasso pag. 199

cod. **1MOAC**

€ 939,00

Canali incasso e □lo pag. 364

cod. **1CI90**

€ 451,00

Lavello Easy incasso pag. 294

cod. **1LES91R**

€ 591,00

Rubinetto miscelatore Steel Doccia pag. 379

cod. **1RUBMSTD**

€ 367,00

COLLEZIONE OFFICINA

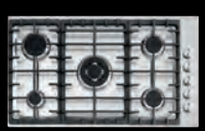
Serie concepita per soddisfare le esigenze di chi vive la cucina nelle sua funzione primaria di area deputata alla cottura. Of□cina riprende lo stile delle cucine professionali, possedendone la stessa robustezza, a garanzia di grandi prestazioni e lunga durata.

Collezione Of□cina

1 Forno incasso multiprogram pag. 195

cod. **1FOFMP**
€ 748,00

2 Piano cottura incasso e □lo pag. 245



cod. **1POF90**
€ 914,00

COLLEZIONE VELVET

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

Prodotti a completamento

Piano cottura incasso pag. 228-229

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

Collezione Velvet

1 Forno incasso multiprogram pag. 180

cod. **1FVLTND**
€ 1.790,00

2 Forno incasso multiprogram pag. 180

cod. **1FVLTNS**
€ 1.790,00

PRODOTTI TRASVERSALI

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

CAPPE

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

Cappa B_Ambient sofitto pag. 270

cod. **1KBAS12**
€ 1.751,00

INDUZIONE

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

1 Piano cottura Space incasso pag. 251

cod. **1PIDS80N**
€ 2.280,00

MICROONDE

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

1

1 Microonde incasso pag. 199

cod. **1MOAC**
€ 939,00

LAVELLI

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

1 Lavello Lab Kit incasso e □lo pag. 309

cod. **1LLB91K**
€ 1.604,00

VASCHE QUADRE

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

1 Vasca Quadra R. “12” Kit incasso e □lo pag. 351

cod. **1QR7040IQK**
€ 1.741,00

CANALI ATTREZZATI

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

2 Portaprese basculante pag. 365

cod**. 1CPP**
€ 497,00

5 Ripiano scolabicchieri pag. 365

cod**. 1CRP**
€ 44,00

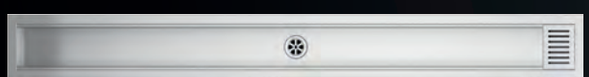
3 Portacoltelli pag. 365

cod**. 1CPC**
€ 109,00

6 Vaschetta forata pag. 365

cod**. 1CVS**
€ 115,00

1 Canale da inserimento pag. 364



cod**. 1CIA180**
€ 660,00

4 Portataglieri con taglieri pag. 365

cod**. 1CPT**
€ 288,00

7 Portabottiglie pag. 365

cod**. 1CPB**
€ 113,00

RUBINETTI
E ACCESSORI

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

1 Tagliere in HPL nero pag. 401

cod. **1TOF26N**
€ 95,00

2 Griglia multiuso Roll-Up pag. 402

cod. **1GSPA**
€ 61,00

3 Rubinetto miscelatore Kit Top pag. 387

cod. **1RUBMRKT**
€ 938,00

COLLEZIONE CLASSICA

Un sapore chiaramente tradizionale per una serie intramontabile che si compone di cucine da 90 o 123 cm e da un blocco lavello da 123 cm.
In ogni elemento, il ricercato abbinamento tra le niture e gli smalti avorio, bordeaux e antracite con l'acciaio e l'ottone, garantisce un effetto prestigioso per una serie dal carattere dolce e robusto.

1 Cucina pag. 416

cod**. 1B120ANIM**
€ 8.416,00

2 Schienale pag. 419

cod**. 1BSH120I**
€ 394,00

3 Cappa pag. 419

cod**. 1KP120AN**
€ 1.965,00

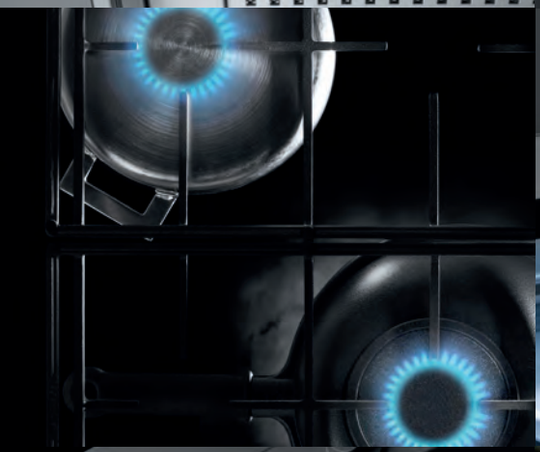
3
2
1

PRODOTTI

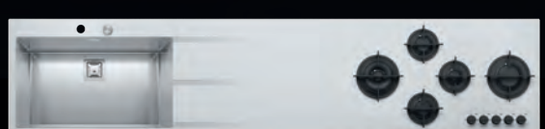
Il catalogo Barazza propone diverse tipologie di elettrodomestici e lavelli per cucina, tra loro coordinabili, che esprimono un’estetica evoluta senza perdere di vista il corretto e agevole svolgimento delle azioni che si compiono in cucina.

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

BARAZZA



MOOD FUSION pag. 68



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.

LAB FUSION pag. 78

B_FREE FUSION pag. 88

CAPPA FUSION pag. 100

BARAZZA
taste of design
PRODOTTI — COMPANY — SERVIZIO CLIENTI — BARAZZA 3.0 — CONTATTI
HOME / PRODOTTI / FUSION
GAMMA PRODOTTI
COLLEZIONI
FUORISERIE
FUSION
CLASSICA
Lab Fusion
B_Free Fusion
Guida Lab Fusion
Guida B_Free Fusion
PIANI DI LAVORO A INCASSO FACILI DA PERSONALIZZARE E INSTALLARE
MOOD FUSION
MOOD FUSION
ON THE WEB
AT THE DESK
IN THE WORLD
› International Importers
Barazza s.r.l.
Via Risorgimento, 14 31025
Sarano di S.Lucia di Piave (TV) - Italy
Privacy & Terms - Powered by Neiko

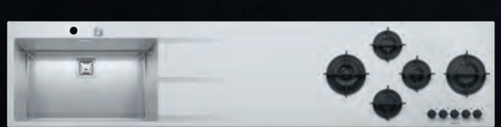
CONFIGURATORI IN TEMPO REALE

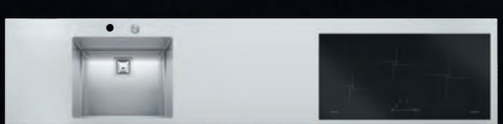
Una varietà di opzioni particolarmente ampia, realizzabile on-line in tempo reale con i nuovi con□guratori Mood Fusion, Lab Fusion e B_Free Fusion, scegliendo tra le diverse tipologie di piani cottura e vasche disponibili.

MOOD FUSION

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

Esempi Mood Fusion profondità 51





Esempi Mood Fusion profondità 45

Abbinamenti suggeriti:

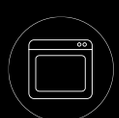
Feel pag. 138
Velvet pag. 176
Lab pag. 184

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

Mood
Fusion Vintage

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

Abbinamenti suggeriti:



Unique pag. 108
Velvet Vintage pag. 182

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

BARAZZA

MOOD FUSION
caratteristiche

1 Installazione incasso

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

2 Griglie Soft-Touch

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

SOFT TOUCH

3 Tagliere scorrevole

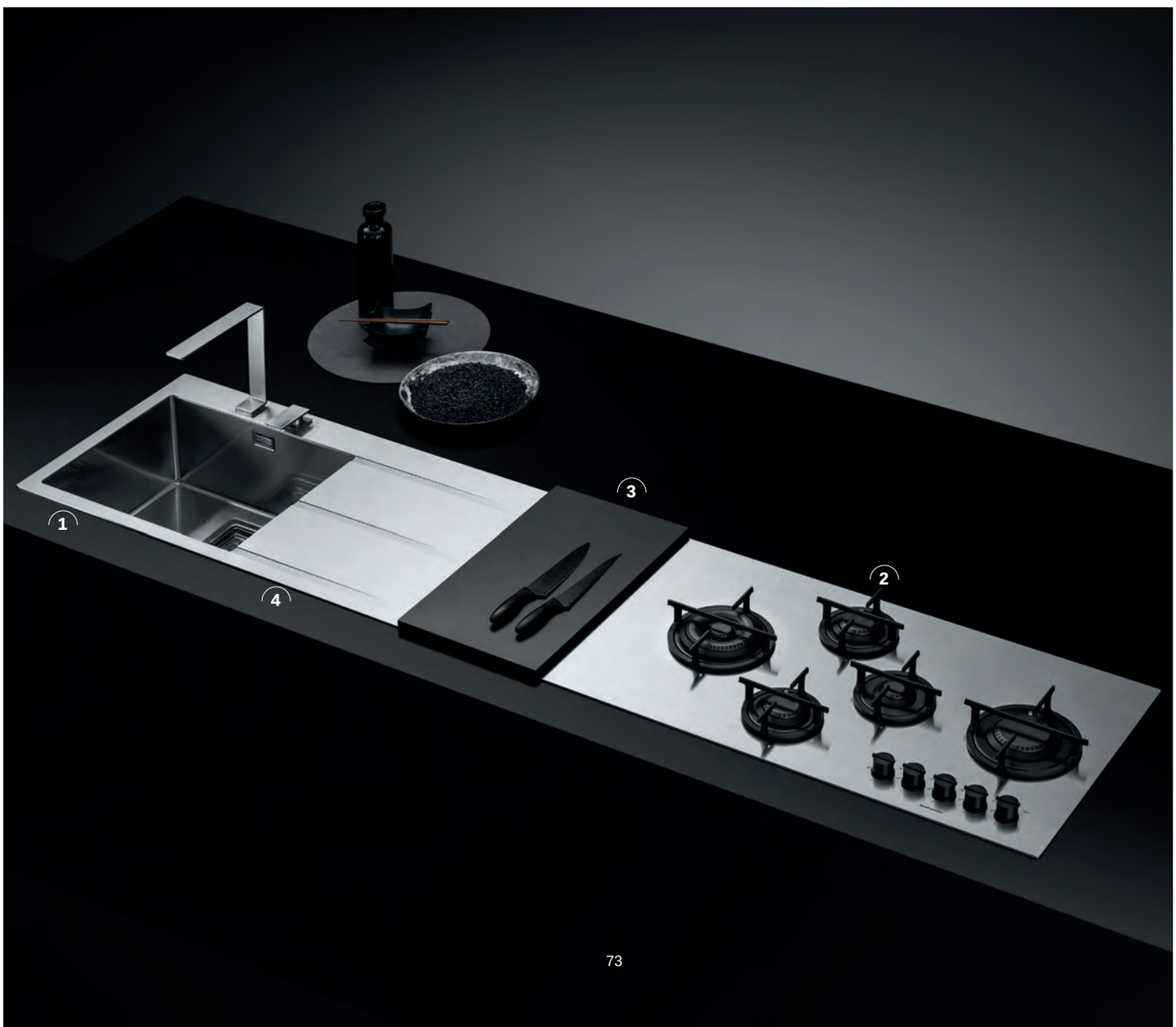
Il tagliere scorrevole in HPL nero permette di ottimizzare tutto il piano cucina cambiando la collocazione degli ingredienti in base alle differenti preparazioni degli alimenti.

4 Piano d'appoggio scavato

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

Configuratore Mood Fusion

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



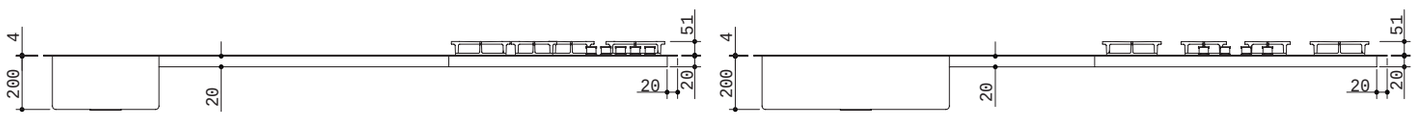
MOOD FUSION
caratteristiche

Finitura

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

Limiti dimensionali

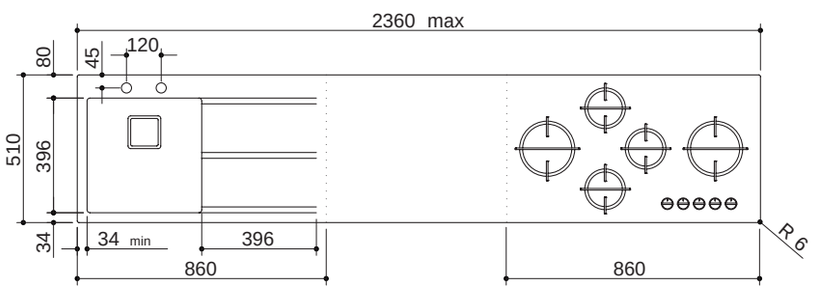
- Lunghezza massima: 236 cm
- Profondità: 51 e 45 cm
- Spessore piano: 0,4 cm
- Ingombro zona cottura gas: 4 cm
- Ingombro zona cottura induzione: 6 cm
- Ingombro zona lavaggio: 20 cm
- Ingombro zona piana: 2 cm
- Raggiatura spigoli esterni: 0,6 cm



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

Profondità 51

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



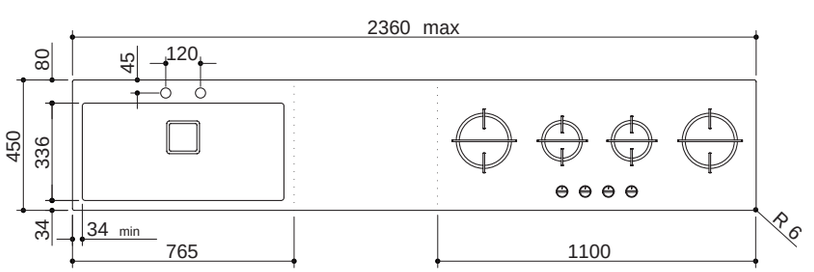
Dimensioni per foro incasso

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

Per piani in acciaio Mood Fusion superiori a 120 cm e a 180 cm, Barazza suggerisce di valutare la possibilità di effettuare 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 NEW

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

cod. **PM64** **€ 1.219,00**

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

cod. **PM75** **€ 1.455,00**

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

cod. **PM95** **€ 1.500,00**

Induzione da 90
3 zone Touch Control
(lunghezza piano 81,5)

cod. **PDM93** **€ 1.770,00**

Induzione da 120
4 zone Touch Control
(lunghezza piano 109,5)

cod. **PDM124** **€ 2.282,00**

Piani cottura per Mood Fusion profondità 45 NEW

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

cod. **PM104** **€ 1.339,00**

MOOD FUSION
prodotti

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

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 46

34x40x20 h

cod. **VQRM34** € **647,00**

40x40x20 h

cod. **VQRM40** € **678,00**

50x40x20 h

cod. **VQRM50** € **731,00**

70x40x20 h

cod. **VQRM70** € **821,00**

E’ possibile inserire 2 vasche solo della misura 34x40

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

50x34x20 h

cod. **VQRM5034** € **800,00**

70x34x20 h

cod. **VQRM7034** € **896,00**

Non è possibile inserire 2 vasche

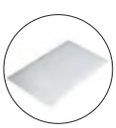
Lavorazioni per profondità 51:

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

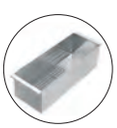
Lavorazioni per profondità 45:

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

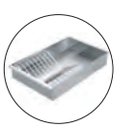
Accessori



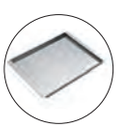
8 cod. **1TOF26** € **78,00**



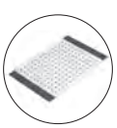
17 cod. **1VOF** € **112,00**



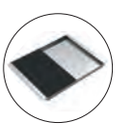
20 cod. **1VSOF** € **167,00**



25 cod. **1CIVQ** € **109,00**

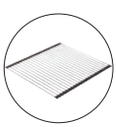


39 cod. **1CV30** € **81,00**



40 cod. **1CITN** € **170,00**

43 cod. **1TOF26N** € **95,00**



45 cod. **1GSPA** € **61,00**

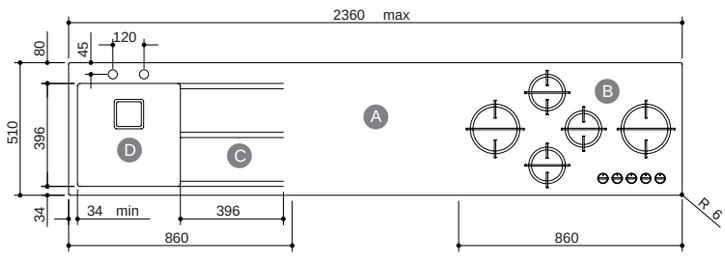
46 cod. **1TGMD** € **99,00**

47* cod. **1TGS** € **135,00**

* Accessorio per piani Fusion con profondità 51

MOOD FUSION
esempi per la costruzione del prezzo e realizzazioni

Formula: piano in acciaio comprensivo di lavorazione + elementi selezionati

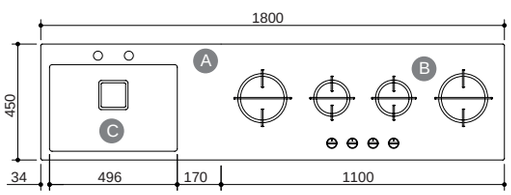


Lunghezza 236 profondità 51

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

- incasso: 234x49 cm

Totale € 3.425,00



Lunghezza 180 profondità 45

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

- incasso: 178x43 cm

Totale € 2.928,00

LAB FUSION

Combinando gli elementi cottura e lavaggio con dimensioni e finiture personalizzate, si ottengono soluzioni inedite, estremamente esclusive.
A completamento del sistema Fusion è prevista anche la Cappa, la cui mensola è realizzabile a seconda delle proprie esigenze.

Abbinamenti suggeriti:

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

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

Esempi Lab Fusion profondità 51

Esempi Lab Fusion profondità 45,5

Lab
Fusion Vintage

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

Abbinamenti suggeriti:

Unique pag. 108
Velvet Vintage pag. 182

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

LAB FUSION
caratteristiche

1 Installazione incasso e filo

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

2 Taglieri scorrevoli

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

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

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

Configuratore Lab Fusion

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

Griglie a filo e fuochi integrati

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

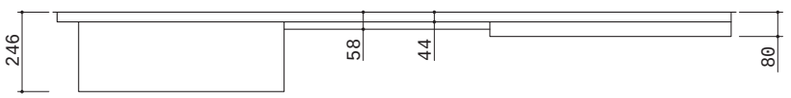
LAB FUSION
caratteristiche

Finitura

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

Limiti dimensionali

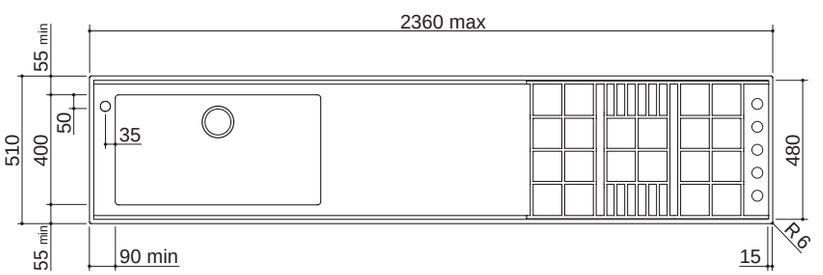
- Lunghezza massima: 236 cm
- Spessore piano: 0,1 cm
- Ingombro zona cottura gas: 8 cm
- Ingombro zona cottura induzione: 6 cm
- Ingombro zona lavaggio: 24,6 cm
- Ingombro zona piana: 5,8 cm
- Raggiatura spigoli esterni: 0,6 cm
- Profondità invaso: 4,4 cm



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

Profondità 51

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



Dimensioni per foro incasso

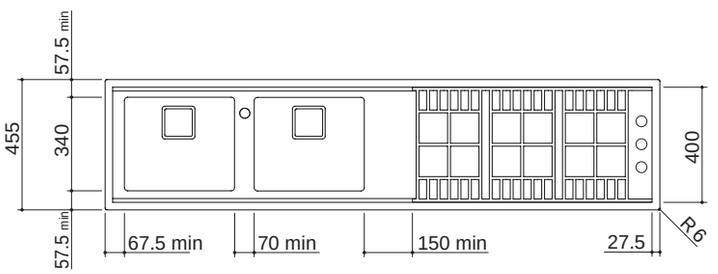
- Profondità: 49 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

Dimensioni per abbassamento filotop

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

Profondità 45,5

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



Dimensioni per foro incasso

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

Dimensioni per abbassamento filotop

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

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

LAB FUSION
prodotti

Piani cottura per Lab Fusion profondità 51

Lab da 65
4 gas
(lunghezza piano 58,5)

cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL4IGD**	**€**	**1.472,00**
cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL4IID**	**€**	**2.287,00**
cottura a sx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL4IGS**	**€**	**1.472,00**
cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL4IIS**	**€**	**2.287,00**

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

cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL5IGD**	**€**	**1.626,00**
cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL5IID**	**€**	**2.834,00**
cottura a sx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL5IGS**	**€**	**1.626,00**
cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL5IIS**	**€**	**2.834,00**

Induzione da 90
3 zone Touch Control
(lunghezza piano 81,5)

cod. **PD93I** **€ 1.709,00**

Induzione da 120
4 zone Touch Control
(lunghezza piano 109,5)

cod. **PD124I** **€ 1.992,00**

Piani cottura per Lab Fusion profondità 45,5

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

cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL2TIGD**	**€**	**1.512,00**
cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL2TIID**	**€**	**2.647,00**
cottura a sx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL2TIGS**	**€**	**1.512,00**
cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL2TIIS**	**€**	**2.647,00**

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

cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL3TIGD**	**€**	**1.558,00**
cottura a dx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL3TIID**	**€**	**3.070,00**
cottura a sx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL3TIGS**	**€**	**1.558,00**
cottura a sx griglie acciaio e spartif. ghisa	cod. **PL3TIIS**	**€**	**3.070,00**

LAB FUSION
prodotti

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

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45

34x40x19,5 h

cod. **VXI34** € **521,00**

40x40x19,5 h

cod. **VXI40** € **545,00**

50x40x19,5 h

cod. **VXI50** € **594,00**

71x40x19,5 h

cod. **VXI70** € **769,00**

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

50x34x20 h

cod. **VQRL5034** € **1.015,00**

70x34x20 h

cod. **VQRL7034** € **1.170,00**

Tagliere in acciaio inox scorrevole

larghezza da 25 a 50 cm

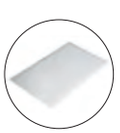
prof. 39,6 cm cod. **TSI40** € **298,00**

prof. 47,6 cm cod. **TSI48** € **311,00**

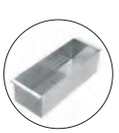
Lavorazioni:

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

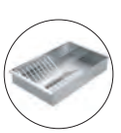
Accessori



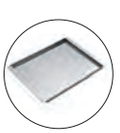
8 cod. **1TOF26** € **78,00**



17 cod. **1VOF** € **112,00**

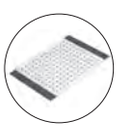


20 cod. **1VSOF** € **167,00**

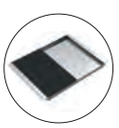


25 cod. **1CIVQ** € **109,00**

38 cod. **1CPI** € **16,00**



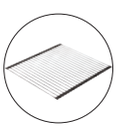
39 cod. **1CV30** € **81,00**



40 cod. **1CITN** € **170,00**

43 cod. **1TOF26N** € **95,00**

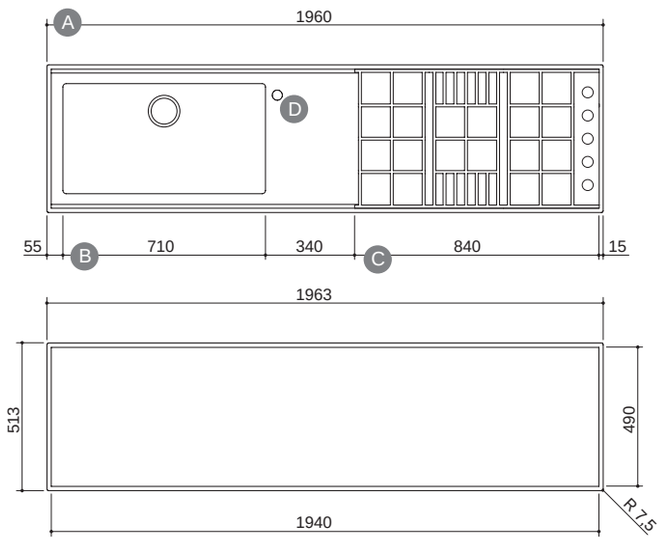
44 cod. **1TGSL** € **119,00**



45 cod. **1GSPA** € **61,00**

LAB FUSION
esempi per la costruzione del prezzo e realizzazioni

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

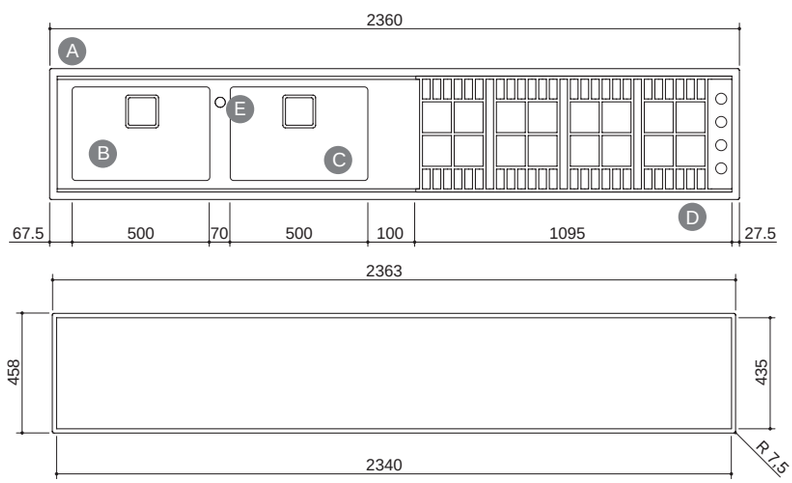


Lunghezza 196 profondità 51

A	Piano in acciaio superiore a 150 (fino a 236) comprensivo di lavorazione	cod. **LLF2**	**€ 1.224,00**
B	Vasca R. “15” 71x40x19,5 h	cod. **VXI70**	**€ 769,00**
C	Lab da 90 4 gas + doppia corona cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL5IGD**	**€ 1.626,00**
D	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. **FTR**	**€ 20,00**
	Tagliere in acciaio inox scorrevole	cod. **TSI48**	**€ 311,00**

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

Totale € 3.950,00



Lunghezza 236 profondità 45,5

A	Piano in acciaio superiore a 150 (fino a 236) comprensivo di lavorazione	cod. **LLF2**	**€ 1.224,00**
B	Vasca R. “12” 50x34x20 h	cod. **VQRL5034**	**€ 1.015,00**
C	Vasca R. “12” 50x34x20 h	cod. **VQRL5034**	**€ 1.015,00**
D	Lab da 120 3 gas + doppia corona cottura a dx griglie e spartif. ghisa	cod. **PL3TIGD**	**€ 1.558,00**
E	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. **FTR**	**€ 20,00**

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

Totale € 4.832,00

B_FREE FUSION

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

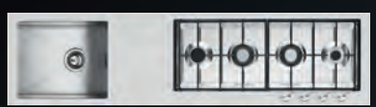
Abbinamenti suggeriti:

Velvet pag. 176

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

Esempi B_Free Fusion profondità 51

Esempi B_Free Fusion profondità 42



B_Free
Fusion Vintage

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

Abbinamenti suggeriti:

Unique pag. 108
Velvet Vintage pag. 182

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

induction

B_FREE FUSION
caratteristiche

1 Cottura modulare

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

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

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

Configuratore B_Free Fusion

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

B_FREE FUSION
caratteristiche

Finitura

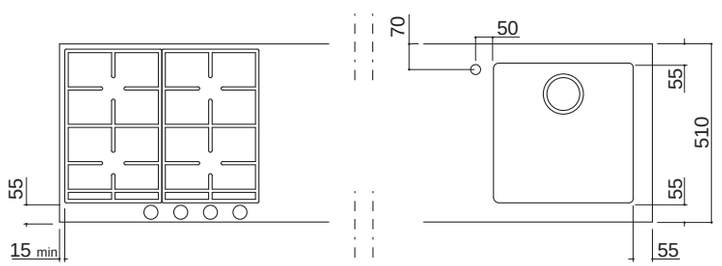
- Acciaio inox AISI 304 con finitura satinata. Disponibile, su richiesta, in finitura vintage.

Limiti dimensionali

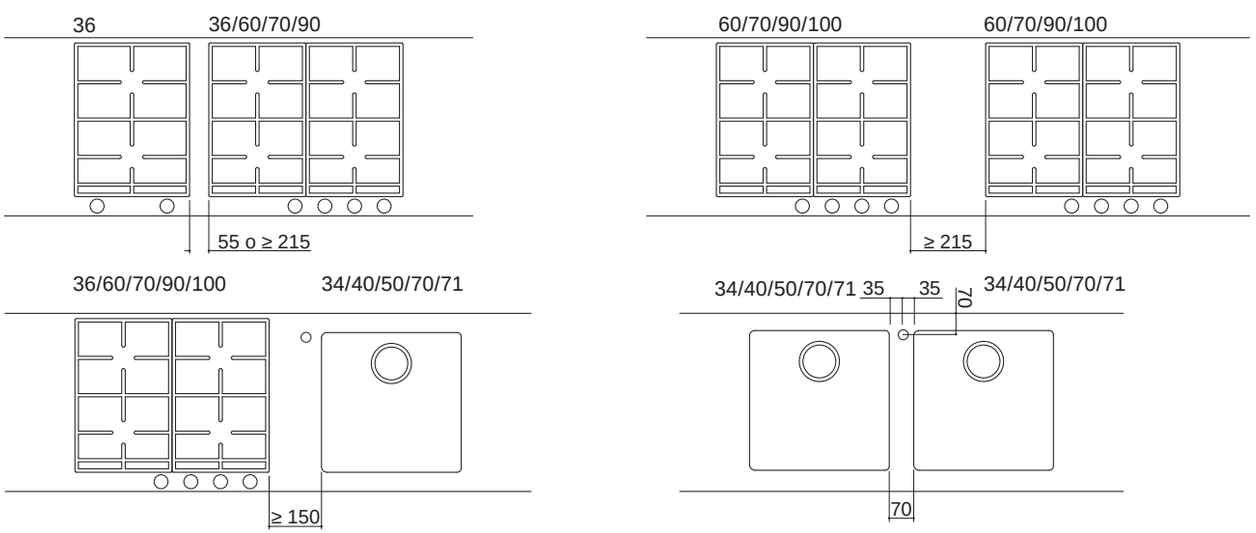
- Lunghezza massima: 236 cm
- Profondità: 51 e 42 cm
- Spessore piano: 0,6 cm
- Ingombro massimo piani cottura: 6,4 cm

Profondità 51

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



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



Dimensioni per foro incasso

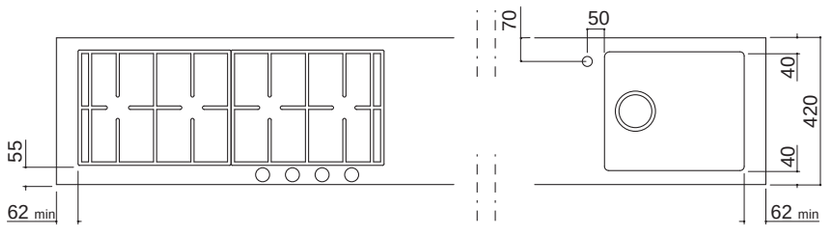
- Profondità: 49 cm
- Lunghezza: -2 cm rispetto alla misura del piano

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

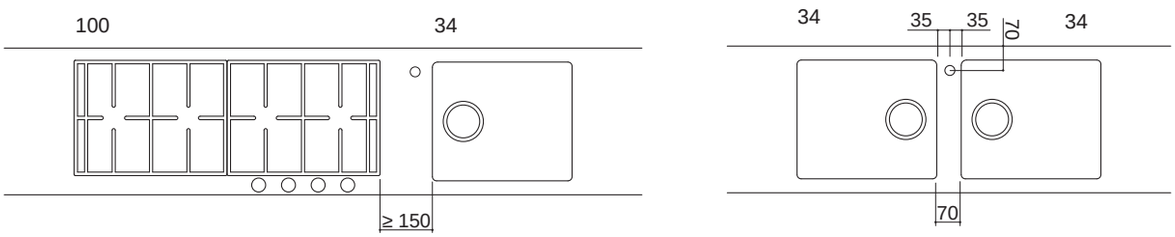
B_FREE FUSION
caratteristiche

Profondità 42

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



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



Dimensioni per foro incasso

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

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

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

B_FREE FUSION
prodotti

Piani cottura per B_Free Fusion (lunghezza invaso 33)

B_Free da 36
doppia corona 5 kW

cod. **PF1** **€ 886,00**

B_Free da 36
1 gas + doppia corona Chef

cod. **PF2** **€ 917,00**

B_Free da 36
induzione

cod. **PFID** **€ 1.405,00**

B_Free da 36
teppanyaki

cod. **PFTK** **€ 1.899,00**

B_Free da 36
barbecue

cod. **PFBQ** **€ 1.197,00**

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

B_Free da 60
3 gas + doppia corona Chef

cod. **PF64** **€ 876,00**

B_Free da 70
2 gas + 2 doppia corona Chef

cod. **PF74** **€ 979,00**

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

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

cod. **PF95** **€ 1.119,00**

B_Free da 100
2 gas + 2 doppia corona Chef

cod. **PF104** **€ 1.132,00**

B_FREE FUSION
prodotti

Vasche quadre R. “15” per B_Free Fusion

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45

34x40x19,5 h

cod. **VXF34** **€ 482,00**

40x40x19,5 h

cod. **VXF40** **€ 506,00**

50x40x19,5 h

cod. **VXF50** **€ 557,00**

71x40x19,5 h

cod. **VXF70** **€ 734,00**

Vasche quadre R. “0” per B_Free Fusion

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 43 45

34x40x21,5 h

cod. **VQF34** **€ 604,00**

40x40x21,5 h

cod. **VQF40** **€ 618,00**

50x40x21,5 h

cod. **VQF50** **€ 673,00**

71x40x21,5 h

cod. **VQF70** **€ 787,00**

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

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

40x43,4x21,5 h

cod. **VQFA40Q** **€ 852,00**

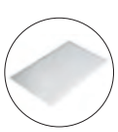
70x43,4x21,5 h

cod. **VQFA70Q** **€ 1.050,00**

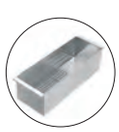
Lavorazioni:

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

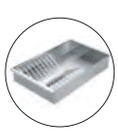
Accessori



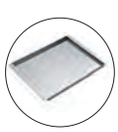
8 cod. **1TOF26** **€ 78,00**



17 cod. **1VOF** **€ 112,00**

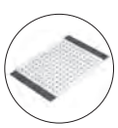


20 cod. **1VSOF** **€ 167,00**

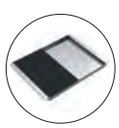


25 cod. **1CIVQ** **€ 109,00**

38 cod. **1CPI** **€ 16,00**

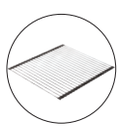


39 cod. **1CV30** **€ 81,00**



40 cod. **1CITN** **€ 170,00**

43 cod. **1TOF26N** **€ 95,00**



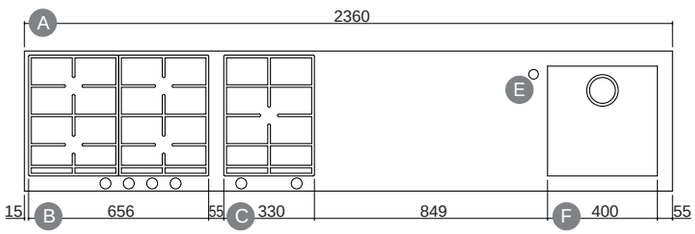
45 cod. **1GSPA** **€ 61,00**

47* cod. **1TGS** **€ 135,00**

* Accessorio per piani Fusion con profondità 51

B_FREE FUSION
esempi per la costruzione del prezzo e realizzazioni

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

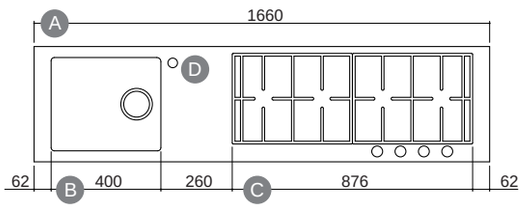


Lunghezza 236 profondità 51

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

- incasso: 234x49 cm

Totale € 2.852,00



Lunghezza 166 profondità 42

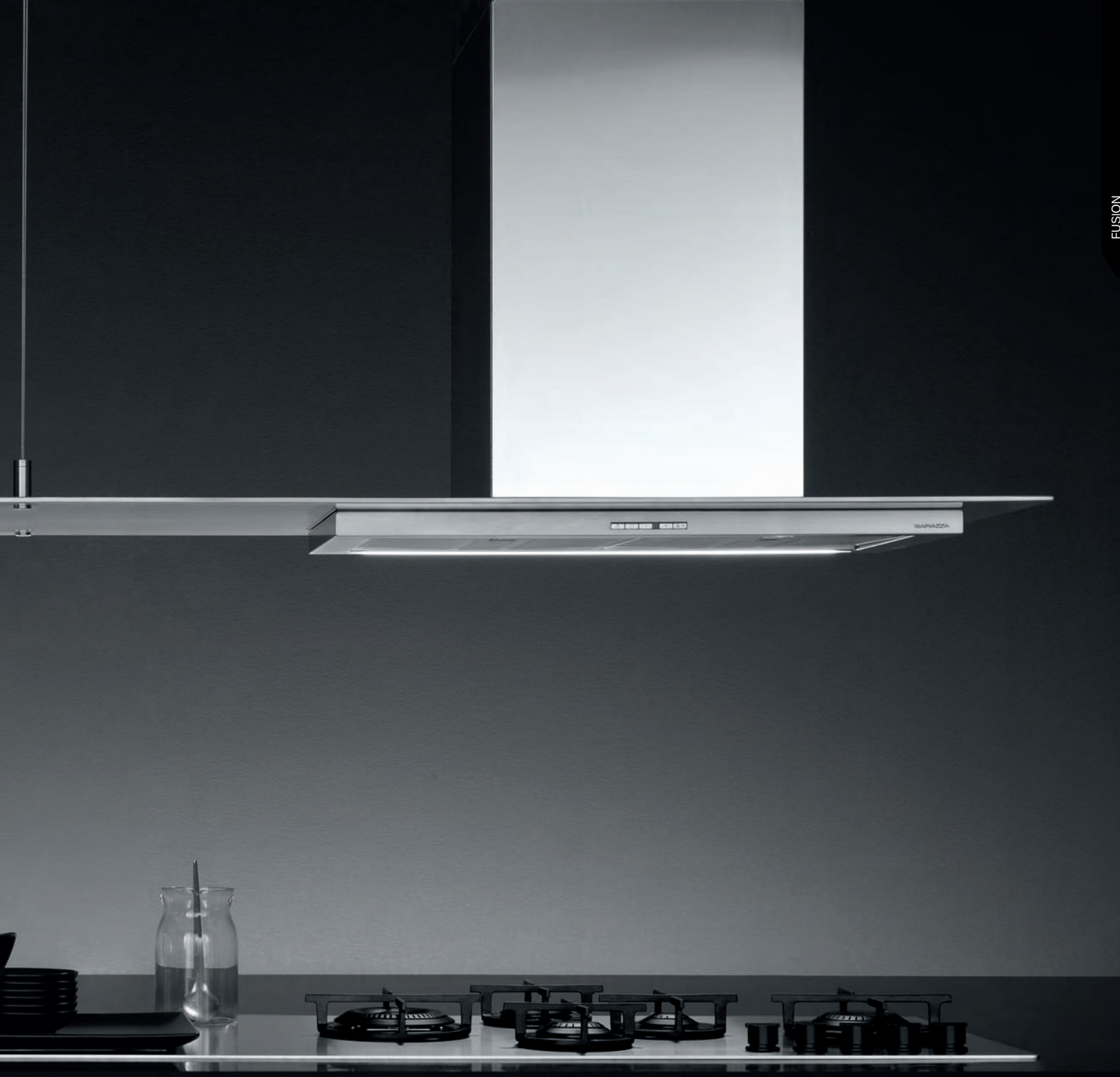
A	Piano in acciaio superiore a 150 comprensivo di lavorazione	cod. **LF2**	**€ 349,00**
B	Vasca R. “0” da 34x40x21,5 h	cod. **VQF34**	**€ 604,00**
C	2 gas + 2 doppia corona Chef 100	cod. **PF104**	**€ 1.132,00**
D	Foro rubinetto diam. 3,5	cod. **FTR**	**€ 20,00**

- incasso: 164x40 cm

Totale € 2.105,00

CAPPA FUSION

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


BARAZZA

CAPPA FUSION
caratteristiche

Finitura

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

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche tecniche

- Portata: 1000 m^3/h
- Pressione: 440 Pa
- Rumorosità: 41-72 Lw (dBA)

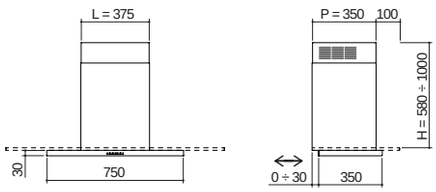
Limiti dimensionali

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

CAPPA FUSION
tipologie

Cappa Fusion NEW

Parete

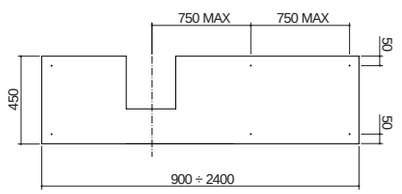


H camino da 58 a 100 cm

L camino 37,5 cm

P camino 35 cm

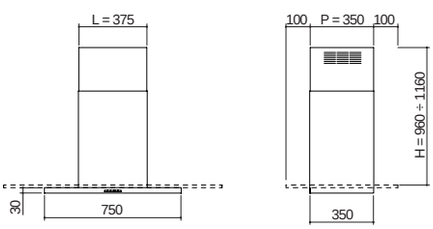
Cappa	cod. **KFP9**	**€**	**1.612,00**
Doppio filtro carbone	cod. **1FC2**	**€**	**61,00**



Mensola per Cappa Fusion parete profondità 45

Mensola in acciaio inferiore o uguale a 180 comprensiva di lavorazione	cod. **MKFP1**	**€**	**890,00**
Mensola in acciaio superiore a 180 fino a 240 comprensiva di lavorazione	cod. **MKFP2**	**€**	**1.049,00**
Tirante mensola per cappa (il numero di tiranti viene stabilito durante la fase di progettazione)	cod. **TKF**	**€**	**86,00**

Isola

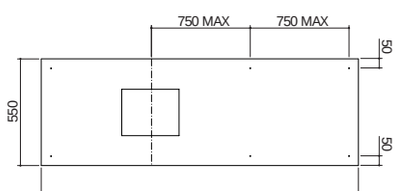


H camino da 96 a 116 cm

L camino 37,5 cm

P camino 35 cm

Cappa	cod. **KFI9**	**€**	**1.882,00**
Doppio filtro carbone	cod. **1FC2**	**€**	**61,00**



Mensola per Cappa Fusion isola profondità 55

Mensola in acciaio inferiore o uguale a 180 comprensiva di lavorazione	cod. **MKFI1**	**€**	**873,00**
Mensola in acciaio superiore a 180 fino a 240 comprensiva di lavorazione	cod. **MKFI2**	**€**	**1.023,00**
Tirante mensola per cappa (il numero di tiranti viene stabilito durante la fase di progettazione)	cod. **TKF**	**€**	**86,00**

COLLEZIONE UNIQUE

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

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

3

2

Collezione Unique

1 Forno incasso multifunzione pag. 110

cod. **1FUNMV**
€ 951,00

2 Piano cottura incasso pag. 117

cod. **1PUN105**
€ 1.343,00

3 Cappa parete pag. 120

cod. **1KUNP121**
€ 1.809,00

4 Lavello incasso pag. 124

cod. **1LUN81**
€ 737,00

5 Rubinetto miscelatore pag. 129

cod. **1RUBUN1**
€ 695,00

FORNI UNIQUE

Il perfetto punto di cottura di un’emozione

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

FORNI UNIQUE
caratteristiche generali ed elementi opzionali

Cristalli interni termoriflettenti e triplo vetro

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

Interno porta con vetro removibile

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

Grill basculante

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

Pannelli autopulenti

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

Teglia in pyrex

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

Piastra per pizza

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

Guide estraibili

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

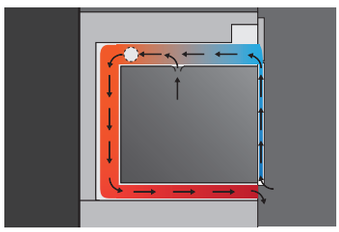
Interno easy clean

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

Stabilità dei ripiani interni

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

Sistema di raffreddamento e ventilazione tangenziale



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

Capacità e 6 livelli di cottura

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

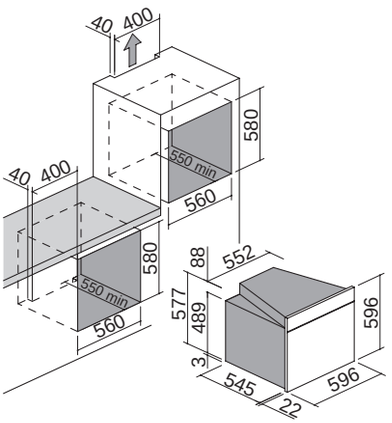
FORNI UNIQUE
incasso

Forno Unique incasso da 60 multifunzione

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28 29

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



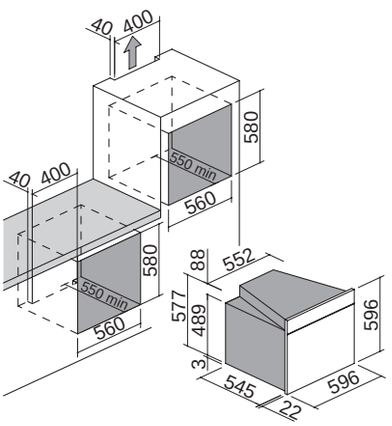
ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1FUNMV** **€ 951,00**

Forno Unique incasso da 60 multiprogram
Touch Control

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28 29

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



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1FUNPV** **€ 1.381,00**

Accessori

26
cod. **1FPA60**
€ 78,00

27
cod. **1TPX**
€ 67,00

28
cod. **1PP60**
€ 72,00

29
cod. **1CE60**
€ 185,00

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

FUNZIONI

Cottura tradizionale

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

Cottura finale/riscaldamento pietanze

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

Rosolatura

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

Grill tradizionale

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

Grill ventilato

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

Cottura intensiva

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

Pane/pizza e attivazione rapida o preriscaldamento

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

Cottura ventilata multilivello

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

Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Mantenimento calore cibi

Mantiene una temperatura costante di 80 °C.

MICROONDE

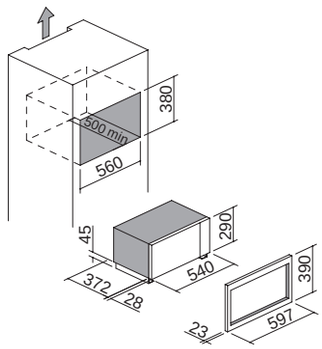
L’eccellenza tecnologica si coniuga con l’elegante purezza di un design dal gusto industrial. Perfettamente intonato con qualsiasi moderna scelta d’arredo, il Microonde Barazza, grazie anche ai comandi automatici di cottura, garantisce il pieno soddisfacimento delle necessità. E’ disponibile per essere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

MICROONDE

Microonde incasso

NEW

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



ACCIAIO INOX/ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1MOACV** **€ 1.039,00**

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

FUNZIONI

Scongelamento

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Scongelamento rapido

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

Cottura a fuoco lento

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

Riscaldamento

Permette di portare rapidamente i cibi alla temperatura desiderata.

Cottura

Per cuocere velocemente gli alimenti.

Grill a fuoco lento

Per gratinare e rosolare piatti delicati.

Grill a fuoco vivo

Per grigliare carne e pesce.

Microonde + grill

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

Craquine

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

PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA

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

Liquidi

Pesce

Maiale/Vitello/Tacchino

Cibi pronti freschi

Manzo/Agnello

Verdure

Pollame

Cibi pronti surgelati

PIANI COTTURA UNIQUE

L’essenziale è visibile agli occhi

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

PIANI COTTURA UNIQUE
caratteristiche generali ed elementi opzionali

Tripla corona

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

Griglie ghisa

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

Facilità di installazione

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

Prese d'aria

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

Accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza

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

Eco-fiamma

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

Bruciatori monopezzo estraibili

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

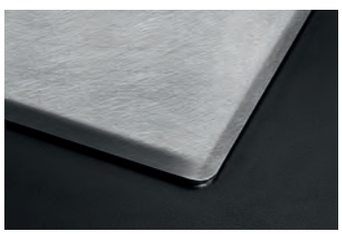
Struttura piano

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

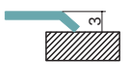
Riduzione in ghisa per wok

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

Incasso bordo ribassato (IBR)



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



PIANI COTTURA UNIQUE
incasso bordo ribassato

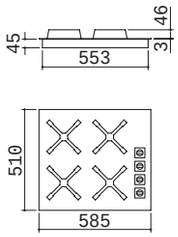
Piano cottura Unique incasso da 60
3 gas + tripla corona

IBR

Accessori: 35 36

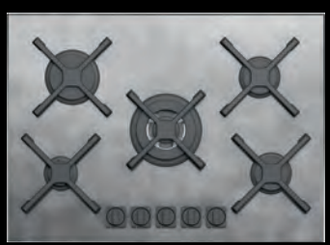
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 56x48 cm

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



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1PUN64** **€ 835,00**

Piano cottura Unique incasso da 70
4 gas + tripla corona

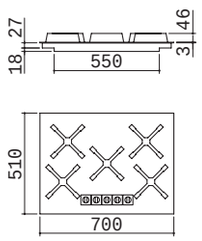


IBR

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1PUN75** **€ 1.055,00**

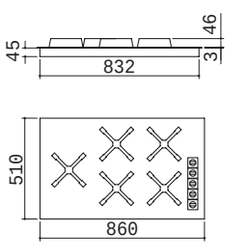
Piano cottura Unique incasso da 90
4 gas + tripla corona

IBR

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1PUN95** **€ 1.240,00**

PIANI COTTURA UNIQUE incasso bordo ribassato

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

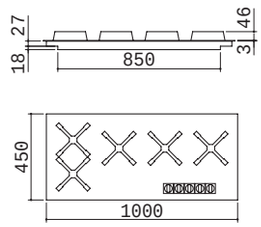
IBR

IBR

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1PUN105** **€ 1.343,00**

Accessori

35
cod. **1RWJ**
€ 29,00

36
cod. **1TFL**
€ 63,00

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

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

CAPPE UNIQUE

Si respira profumo di buono

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

CAPPE UNIQUE
caratteristiche generali

Acciaio inox

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

Barra a LED

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

Portata motore

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

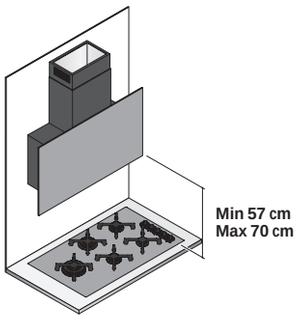
Camino telescopico

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

Design filtri in acciaio

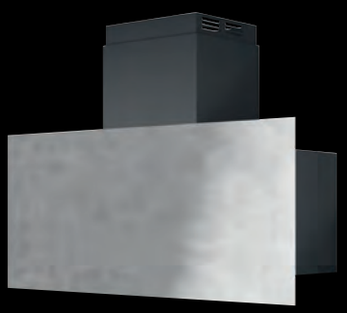
I filtri sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e si contraddistinguono per il particolare e raffinato design.

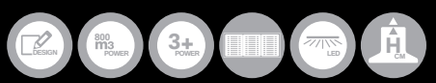
Consigli per l'installazione



CAPPE UNIQUE
parete

Cappa Unique parete modulo da 90

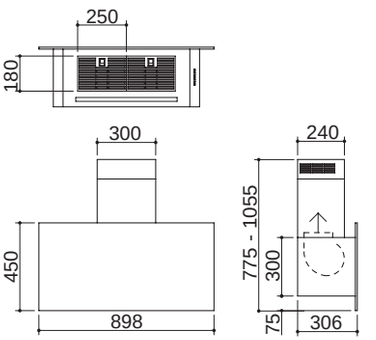




NEW

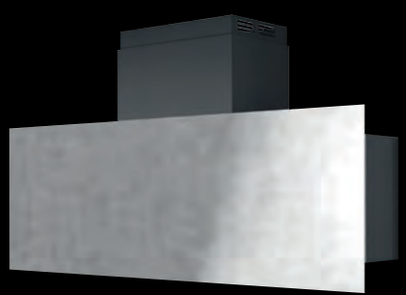
Accessori: 41

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



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1KUNP91** **€ 1.580,00**

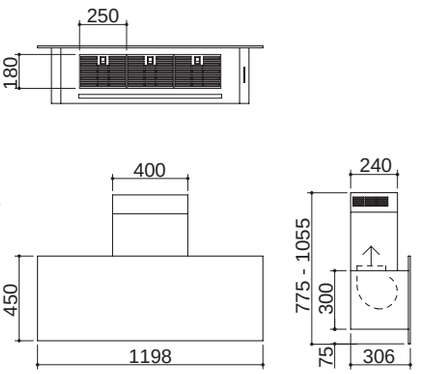
Cappa Unique parete modulo da 120



NEW

Accessori: 41

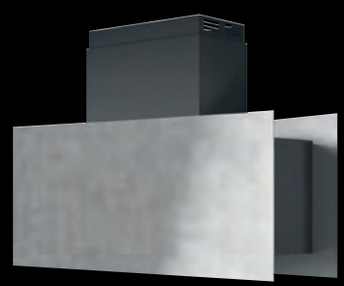
- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
-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



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1KUNP121** **€ 1.809,00**

CAPPE UNIQUE isola

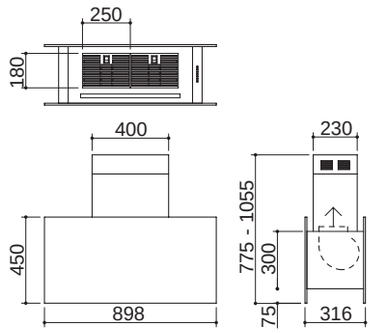
Cappa Unique isola modulo da 90



NEW

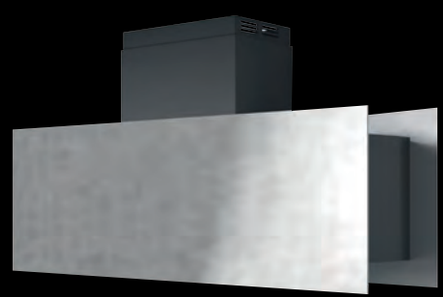
Accessori: 41

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



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1KUNI91** **€ 2.098,00**

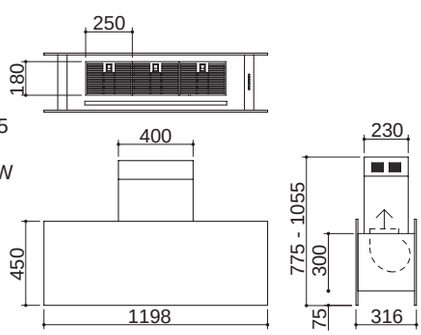
Cappa Unique isola modulo da 120



NEW

Accessori: 41

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



ACCIAIO INOX VINTAGE/NERO cod. **1KUNI121** **€ 2.376,00**

Accessori

41

cod. **1FC1**

€ 50,00

LAVELLI UNIQUE

Dove tutto scorre

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

LAVELLI UNIQUE
caratteristiche generali ed elementi opzionali

Acciaio inox di spessore elevato

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

Sifone salvaspazio

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

Troppo-pieno con scarico perimetrale

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

Vasche capienti

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

Salterello

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

Vasca con R. "15"

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

Pilettone rotondo con copripilettone

I pilettoni Barazza sono approvati dall'ente LGA che certifica la conformità al 100% alla normativa EN274. Più robusti in ragione di spessori maggiorati di acciaio inox e materie plastiche, sono dotati di una guarnizione che garantisce la tenuta dell'acqua nella vasca, rispettando al 100% la normativa anche in condizioni di vasca sporca. Massima tenuta anche nella giuntura tra sifone e pilettone, la cui vite, a scanso di deformazioni dei componenti plastici dovute a shock termico, è protetta da una boccola di ottone. Il pilettone 3" ½ permette l'utilizzo dei dissipatori Barazza (non è garantita la compatibilità con dissipatori di altri produttori).
Il copripilettone in acciaio inox conferisce ulteriore eleganza al lavello.

Coprivasca rettangolare in acciaio inox con tagliere in HPL nero

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

Tagliere rettangolare

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

Coprivasca in vetro

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

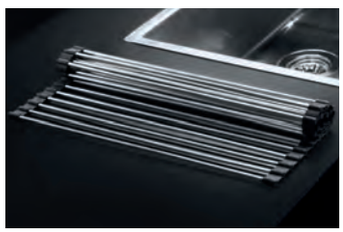
Vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox

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

Vaschetta forata in acciaio inox

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

Griglia multiuso Roll-Up



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

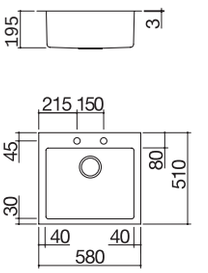
LAVELLI UNIQUE
incasso bordo ribassato

Lavello Unique incasso da 58x51
1 vasca

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: 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



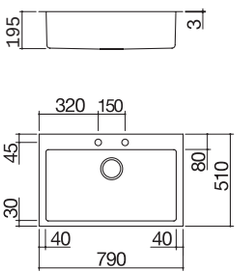
ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1LUN61** **€ 557,00**

Lavello Unique incasso da 79x51
1 vasca

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: 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



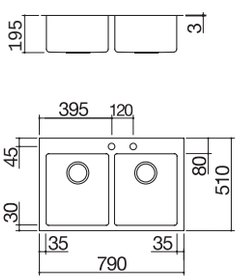
ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1LUN81** **€ 737,00**

Lavello Unique incasso da 79x51
2 vasche

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

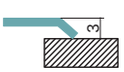
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio “15”
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x49 cm



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1LUN82** **€ 657,00**

Incasso bordo ribassato (IBR)

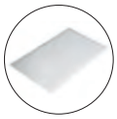
Il bordo dei lavelli Unique termina con una piega obliqua.



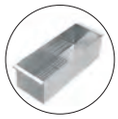
LAVELLI UNIQUE
elementi opzionali

Accessori

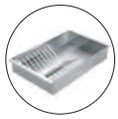
Gli accessori in acciaio inox per lavelli sono disponibili solamente con finitura satinata.



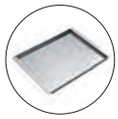
8
cod. **1TOF26**
€ 78,00



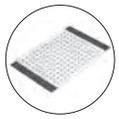
17
cod. **1VOF**
€ 112,00



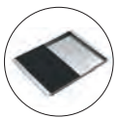
20
cod. **1VSOF**
€ 167,00



25
cod. **1CIVQ**
€ 109,00

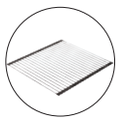


39
cod. **1CV30**
€ 81,00



40
cod. **1CITN**
€ 170,00

43
cod. **1TOF26N**
€ 95,00



45
cod. **1GSPA**
€ 61,00

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

Lavelli Unique Kit

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

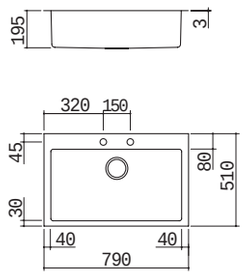
LAVELLI UNIQUE KIT
incasso bordo ribassato

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

IBR NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40

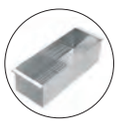
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Soul con comando remoto e doccia estraibile 1RUBSORN
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm



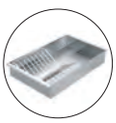
ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1LUN81K** **€ 1.316,00**

Accessori

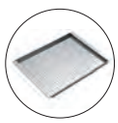
8 cod. **1TOF26** **€ 78,00**



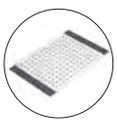
17 cod. **1VOF** **€ 112,00**



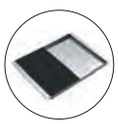
20 cod. **1VSOF** **€ 167,00**



25 cod. **1CIVQ** **€ 109,00**



39 cod. **1CV30** **€ 81,00**



40 cod. **1CITN** **€ 170,00**

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

Tagliere rettangolare

Pratico tagliere in HPL nero dimensioni 26x43.

RUBINETTI UNIQUE

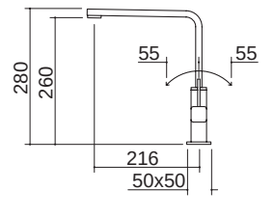
Essenziali, unici, inimitabili. Come l’acqua

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

RUBINETTI MISCELATORI UNIQUE monocomando

Rubinetto miscelatore Unique One

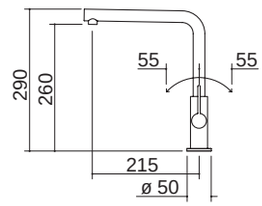
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 50x50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



NERO cod**. 1RUBUN1** **€ 695,00**

Rubinetto miscelatore Unique Two

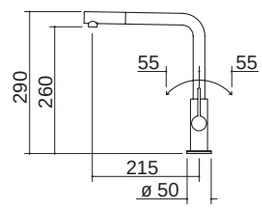
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



NERO cod**. 1RUBUN2** **€ 355,00**

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** **€ 455,00**

Rubinetto miscelatore Unique Two Doccia

FORNI E COORDINATI

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

UNIQUE pag. 108

SELECT PLUS pag. 188

FEEL pag. 138

WOLO pag. 190

VELVET pag. 176

OFFICINA pag. 194

LAB pag. 184

MICROONDE pag. 196

FORNI
tipologie

Forno da 60 multisette

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

Forno da 60 pirolitico

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

Forni da 60 multifunzione

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

Forno da 90 multiprogram

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

Forni da 60 multiprogram

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

Microonde

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

Forni da 60 multiprogram Touch Control

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

Forno vapore combinato compatto

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

Forni da 60 multiprogram Touch Screen

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

Forno microonde combinato compatto

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

FORNI
tipologie

FORNI DA 60 E DA 90 MULTISETTE, MULTIFUNZIONE E MULTIPROGRAM

FUNZIONI DI COTTURA MANUALE

Cottura tradizionale

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

Cottura finale/riscaldamento pietanze

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

Rosolatura

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

Grill tradizionale

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

Grill e girarrosto (2 livelli di funzionamento)

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

Grill ventilato

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

Grill ventilato e girarrosto

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

Cottura intensiva

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

Pane/pizza e attivazione rapida o preriscaldamento

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

Cottura ventilata multilivello

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

Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Mantenimento calore cibi

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

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI E PERSONALIZZATI

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

Pane e pizza

Pizza surgelata, pizza lievitata, pane.

Carne e pesce

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

Verdure

Patate arrosto, verdure grigliate, pomodori gratinati.

Sformati

Lasagne, torte salate.

Dolci

Torta margherita, crostate.

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

Capacità e 6 livelli di cottura

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

Cristalli interni termoriflettenti e triplo vetro

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

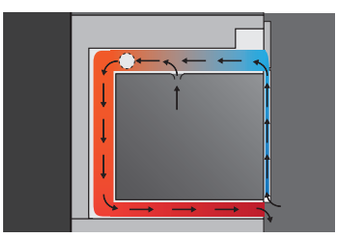
Interno easy clean o acciaio inox

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

Grill basculante

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

Sistema di raffreddamento e ventilazione tangenziale



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

Interno porta con vetro removibile

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

Stabilità dei ripiani interni

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

Classe energetica

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

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

Piastra per pizza

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

Teglia in pyrex

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

Guide estraibili

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

Pannelli autopulenti

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

Modalità di installazione forni da 60 multisette, multifunzione e multiprogram

Forno da 60 + microonde incasso

Forno da 60 + cassetto estraibile

FORNI E COORDINATI Modularità

	15x60	30x54	45x60
UNIQUE			p.113
FEEL	p.159 p.167		p.149 p.153 p.157 p.163
VELVET			
VELVET INOX			
VELVET VINTAGE			
LAB			
SELECT PLUS			
WOLO			
OFFICINA			
MICROONDE		p.199	p.199

60x60

p.110

p.110

p.171

p.175

p.179

p.179

p.180

p.180

p.181

p.182

p.182

p.186

p.186

p.189

p.189

p.192

p.192

p.193

p.195

p.195

48x90

p.187

FEEL

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

BARAZZA
BARAZZA

FEEL
una collezione completa

Forno vapore combinato compatto

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

Forno microonde combinato compatto

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

Forno multiprogram

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

Forno pirolitico

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

Macchina da caffè

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

Cassetto scaldavivande

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

Abbattitore di temperatura

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

Cassetto sottovuoto

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

COLLEZIONE FEEL
caratteristiche generali

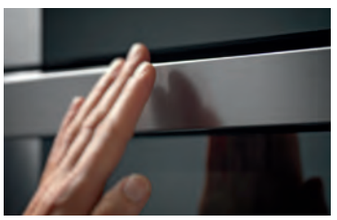
Maniglia in acciaio inox dal design ergonomico

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

Comandi a sfioramento Touch Control e Touch Screen

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

Finitura anti-touch



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

Classe energetica A

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

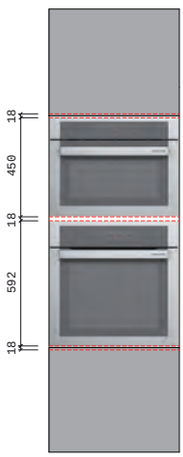
Massima libertà di installazione

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

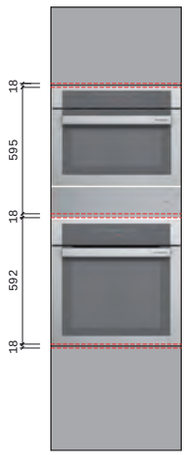
COLLEZIONE FEEL
caratteristiche generali

MODALITÀ DI INSTALLAZIONE COLLEZIONE FEEL

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

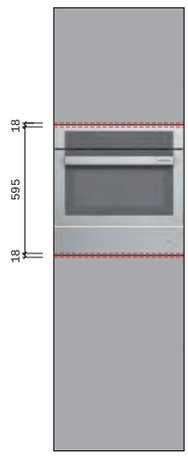


Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + forno da 60 pirolitico Touch Control

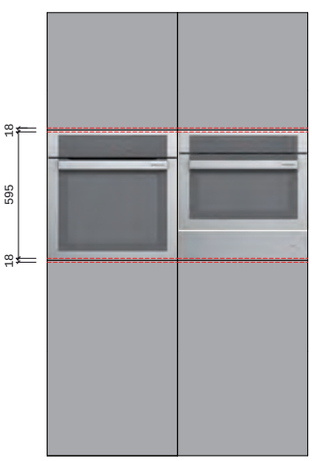


Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + cassetto scaldavivande/sottovuoto + forno da 60 multiprogram Touch Control/forno da 60 pirolitico Touch Control

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

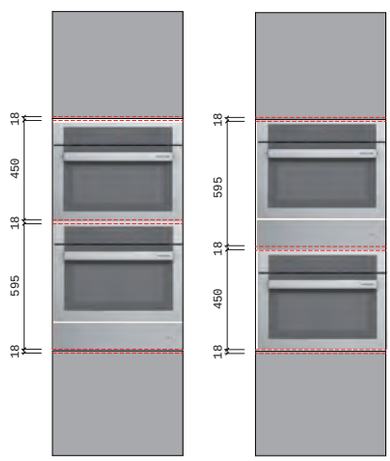


Forno combinato compatto/macchina da caffè/abbattitore + cassetto scaldavivande/sottovuoto



Forno da 60 multiprogram/ pirolitico Touch Control

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



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

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

COLLEZIONE FEEL
Sistema Feel Good

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

SISTEMA FEEL Good

COLLEZIONE FEEL
Sistema Feel Good

Ciclo di conservazione Feel Good

- Mondatura della materia prima
- Sottovuoto
- Abbattimento e stoccaggio

Ciclo di cottura Feel Good

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

FASI SISTEMA FEEL GOOD

Sottovuoto

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

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

Abbattitore

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

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

Forno vapore

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

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

BENEFICI E VANTAGGI DEL SISTEMA FEEL GOOD

Salute

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

Igiene

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

Tempo ed efficienza

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

Economia domestica

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

Forno vapore combinato Feel

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

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

SISTEMA FEEL Good

Vedi pagina 144 - 145

FORNO VAPORE COMBINATO COMPATTO FEEL
caratteristiche

Funzione combi

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

Interno in acciaio inox e ampia camera di cottura

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

FORNO VAPORE COMBINATO COMPATTO FEEL

FUNZIONI

Rigenerazione e sterilizzazione
Per riscaldare piatti e pasti precotti, sterilizzare e realizzare confetture di frutta.
- R1 - Riscaldamento piatti
- R2 - Rigenerazione pietanze precotte o surgelate
- R3 - Sterilizzazione Fagioli
- R4 - Sterilizzazione Ciliegie
- R5 - Sterilizzazione Prugne

Grill ventilato
Per rosolare carne, pesce, pollame o verdure.

Grill
Per rosolare velocemente la superficie delle vivande.

Calore ventilato
Permette di cuocere come con un forno elettrico tradizionale.

Calore ventilato + vapore (combi)
Questa funzione può essere utilizzata per cuocere carne croccante arrosto, pesce, pollame o contorni in maniera rapida e salutare.

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

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

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

P1 - Per cuocere verdure, pesce e contorni
- A1 - Broccoli
- A2 - Cavolfiori
- A3 - Patate a pezzi
- A4 - Trota
- A5 - Gamberi
- A6 - Filetto di pesce
- A7 - Gnocchi dolci di lievito
- A8 - Gnocchi di lievito
- A9 - Gnocchi di pane

P2 - Per cuocere diversi tipi di pane
- B1 - Panini
- B2 - Panini surgelati
- B3 - Impasto fresco
- B4 - Pane bianco
- B5 - Pane intrecciato

P3 - Per cuocere cibi freschi e precotti
- C1 - Gratin fresco
- C2 - Gratin precotto
- C3 - Stufato fresco
- C4 - Stufato precotto
- C5 - Pizza fresca
- C6 - Pizza precotta

BENEFICI E VANTAGGI DELLA COTTURA A VAPORE

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

• preserva molto bene le caratteristiche organolettiche degli alimenti mantenendo intatti sapore, aspetto e consistenza, specie se si tratta di cibi delicati, quali carni bianche, pesce, crostacei e verdure;

• evita che si formino sostanze poco digeribili, tossiche o cancerogene;

• non richiede oli e altri condimenti in fase di cottura e, grazie alla speciale leccarda forata in dotazione, evita che la componente grassa che si scioglie per effetto del calore resti nello strumento di cottura a contatto con l'alimento, a beneficio della digeribilità e dell'impatto calorico dei cibi;

• in virtù delle temperature ridotte e del mancato contatto diretto con l'acqua di bollitura, garantisce la preservazione della maggior parte delle vitamine termolabili presenti negli alimenti, in particolare nelle verdure;

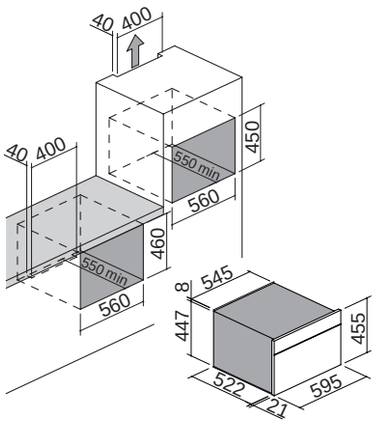
• è un metodo molto pratico e assai rapido, a beneficio di qualità di cottura e risparmio energetico.

FORNO VAPORE COMBINATO COMPATTO FEEL incasso

Forno Feel incasso vapore combinato compatto
Touch Control

classe Ⓐ

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



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO cod. **1FVCFY** **€ 1.915,00**

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

Forno microonde combinato Feel

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

FORNO MICROONDE COMBINATO COMPATTO FEEL
caratteristiche

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

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

Maniglia in acciaio inox dal design ergonomico

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

FORNO MICROONDE COMBINATO COMPATTO FEEL

FUNZIONI

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

Scongelamento (peso)
Ben 5 programmi per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento impostandone il peso.
- Pr1 - Carne
- Pr2 - Pollame
- Pr3 - Pesce
- Pr4 – Frutta
- Pr5 – Pane

Grill ventilato
Per rosolare carne, pesce, pollame o verdure.

Calore ventilato + microonde (combi)
Per cuocere ed arrostire riducendo ulteriormente i tempi di cottura.

Calore ventilato
Permette di cuocere come con un forno elettrico tradizionale.

Microonde + grill
Per cuocere soprattutto lasagne, pollame, patate arrosto e sformati.

Grill
Per rosolare velocemente la superficie delle vivande.

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

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

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

P1 - Per riscaldare diversi tipi di alimenti
- A01 - Minestre
- A02 - Piatti pronti (che contengono ingredienti compatti)
- A03 - Piatti pronti (per esempio lo spezzatino)
- A04 - Verdure

P2 - Per cuocere alimenti freschi
- B01 - Patate
- B02 - Verdure
- B03 - Riso
- B04 - Pesce

P3 - Per scongelare e poi cuocere diversi tipi di alimenti
- C01 - Pizza
- C02 - Piatti pronti
- C03 - Pietanze a base di patate

BENEFICI E VANTAGGI DELLA COTTURA A MICROONDE

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

• la rapidità di cottura preserva il sapore, l'aspetto e il contenuto minerale e vitaminico degli alimenti;

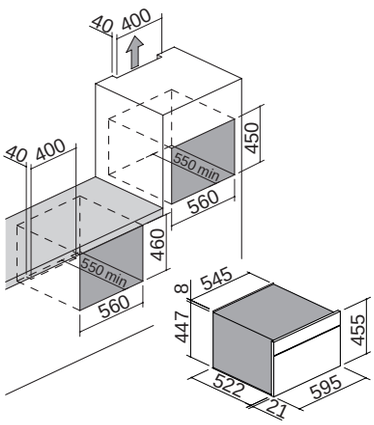
• garantisce tempi di scongelamento minori rispetto a un forno tradizionale, riducendo di conseguenza le possibilità che si formino batteri;

• fa risparmiare energia, grazie alla riduzione dei tempi di cottura, fino al 75%, rispetto alla cottura convenzionale.

FORNO MICROONDE COMBINATO FEEL incasso

Forno Feel incasso microonde combinato compatto
Touch Control

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



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO cod. **1MCFY** **€ 1.570,00**

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

Macchina da caffé Feel

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

MACCHINA DA CAFFÈ FEEL
caratteristiche

Funzionalità evolute

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

Facilità d'utilizzo

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

Illuminazione a LED

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

Erogatore telescopico

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

Funzione stand-by

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

Capienza contenitore

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

MACCHINA DA CAFFÈ FEEL

FUNZIONI

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

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

Caffè pre-macinato
È possibile utilizzare caffè pre-macinato.

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

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

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

Erogazione acqua calda
Per la preparazione di diverse tipologie di bevande.

RICETTE

Cappuccino all'italiana

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

Cappuccino Viennese

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

Espresso freddo shakerato

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

Irish coffee

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

Caffè Messicano

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

Gelato al cappuccino

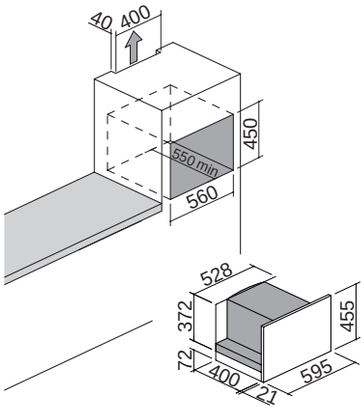
In un pentolino riscaldate 2 tazze d'espresso, ¾ di tazza di panna da montare, ½ tazza di zucchero; portate a ebollizione. Quando il composto è tiepido riporlo nel frigorifero per 4-5 ore. Da servire in ciotole formando due o tre palline.

MACCHINA DA CAFFÈ FEEL incasso

Macchina da caffè Feel incasso compatta
Touch Control

NEW

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



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO cod. **1CFFY1** **€ 2.469,00**

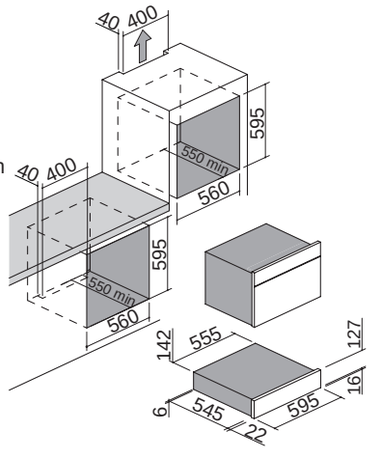
Cassetto scaldavivande Feel

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

CASSETTO SCALDAVIVANDE FEEL incasso

Cassetto scaldavivande Feel incasso

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



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH cod. **1CEFY** **€ 605,00**

Abbattitore di temperatura Feel

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

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

SISTEMA FEEL Good

Vedi pagina 144 - 145

ABBATTITORE DI TEMPERATURA FEEL
caratteristiche

Funzionalità

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

ABBATTITORE DI TEMPERATURA FEEL

FUNZIONI FREDDE

Abbattimento: +3 °C
Tra i 10 °C e 65 °C i batteri e le sostanze chimiche agiscono velocemente causando il deperimento degli alimenti. Con l'abbattimento si evita l'evaporazione dell'acqua presente nei cibi e si trattengono le proprietà nutritive degli alimenti.
Con questo programma è possibile conservare i cibi in frigorifero per 5 - 7 giorni.

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

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

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

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

Conservazione a 0 °C
Con questa funzione si riproducono le condizioni favorevoli alla conservazione del cibo con una temperatura costante di 3 °C. Il ciclo ha una durata massima di 36 ore durante le quali l'apparecchio svolge periodici cicli di sbrinamento.

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

FUNZIONI CALDE

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

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

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

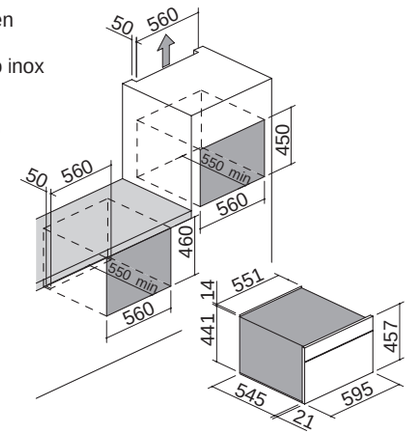
Lievitazione
Questo programma crea un microclima a temperatura e umidità controllate per favorire e attivare la trasformazione dei lieviti. Programmando la durata della lievitazione, è possibile ridurre la quantità di lievito nella ricetta, ottenendo un prodotto più leggero e digeribile.
E' possibile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

ABBATTITORE DI TEMPERATURA FEEL incasso

Abbattitore di temperatura Feel incasso compatto
Touch Screen

NEW

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



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO cod. **1ABFY** **€ 3.596,00**

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

Cassetto sottovuoto Feel

Con il sottovuoto si realizza la straordinaria duplice impresa di conservare gli alimenti per lungo tempo e di evitare gli sprechi.
La conservazione dei cibi avviene all'interno di due tipi di buste, quelle che garantiscono solo la conservazione e quelle idonee anche alla cottura a vapore o a bagnomaria. Le buste per la cottura supportano diverse temperature di cottura a seconda del tipo di alimento e della cottura desiderata per un'esperienza di gusto e qualità dei cibi mai provata prima.

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

SISTEMA FEEL Good

Vedi pagina 144 - 145

CASSETTO SOTTOVUOTO FEEL caratteristiche

Funzionalità

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

FUNZIONI

Sottovuoto e sigillatura a 3 livelli

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

Sottovuoto in contenitore

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

Funzione Chef

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

CASSETTO SOTTOVUOTO FEEL

FUNZIONI

Sottovuoto: 4 livelli

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

Vuoto minimo:
Si utilizza per confezionare prodotti delicati, sensibili alla pressione come insalate, fragole, bacche e sensibili alla perdita di volume come mousse, panna montata, formaggi freschi.

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

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

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

Sigillatura: 3 livelli
Con questa funzione si impostano i livelli di sigillatura delle buste. Selezionando questa icona, si possono attivare tre livelli di sigillatura.

Livello 1:
Si utilizza per tutte le buste sottili, anche non per sottovuoto.

Livello 2:
Si utilizza per tutte le buste del sottovuoto per conservazione.

Livello 3:
Si utilizza per tutte le buste del sottovuoto per cottura e conservazione.

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

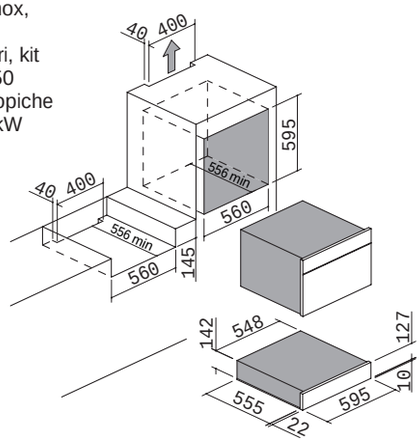
CASSETTO SOTTOVUOTO FEEL incasso

Cassetto sottovuoto Feel incasso
Touch Control

NEW

Accessori: 57

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



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH cod. **1CSFY** **€ 2.550,00**

Accessori

57
cod. **1KS3**
€ 83,00

Kit di contenitori per sottovuoto in 3 diverse dimensioni.

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

Contenitore ermetico per sottovuoto

Forno multiprogram Feel

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

FORNO MULTIPROGRAM FEEL
caratteristiche ed elementi opzionali

Capacità e livelli di cottura

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

Interno easy clean

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

Termosonda

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

Dotazioni

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

Funzione pizza

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

Comandi a sfioramento Touch Control

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

Piastra per pizza

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

BARAZZA
BARAZZA

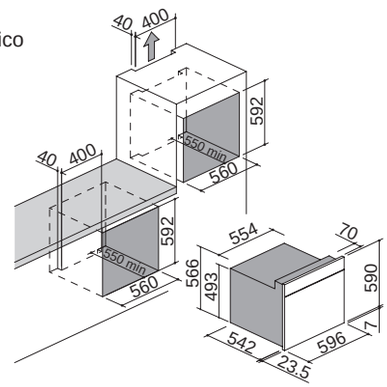
FORNO MULTIPROGRAM FEEL incasso

Forno Feel incasso da 60 multiprogram
Touch Control

classe Ⓐ

Accessori: 28

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



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO cod. **1FFYPI** **€ 1.240,00**

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

Accessori

28
cod. **1PP60**
€ 72,00

FUNZIONI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Scongelamento rapido
L’operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Forno pirolitico Feel

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

FORNO PIROLITICO FEEL
caratteristiche ed elementi opzionali

Livelli di pirolisi

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

Porta e blocco porta automatico

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

Dotazioni

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

Interno easy clean

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

Piastra per pizza

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

Funzione pizza

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

FORNO PIROLITICO FEEL

FUNZIONI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Scongelamento rapido
L’operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

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

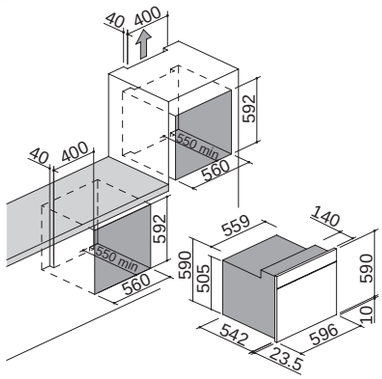
FORNO PIROLITICO FEEL incasso

Forno Feel incasso da 60 multiprogram pirolitico
Touch Control

classe Ⓐ

Accessori: 28

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



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO cod. **1FFYPPI** **€ 1.480,00**

Accessori

28
cod. **1PP60**
€ 72,00

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

VELVET

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

FORNI VELVET TOUCH SCREEN caratteristiche

Display Touch Screen

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

Porta USB

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

FUNZIONI

Funzioni di cottura manuale

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

Programmi di cottura automatici

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

Programmi di cottura personalizzabili

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

Tasto sicurezza bambini

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

Blackout memory

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

Disinserimento di sicurezza

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

FORNI VELVET TOUCH SCREEN
caratteristiche

Apertura automatica a libro

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

Design maniglia

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

Colori

Nero

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

Bianco

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

Specchio

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

Acciaio inox

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

Interno in acciaio inox

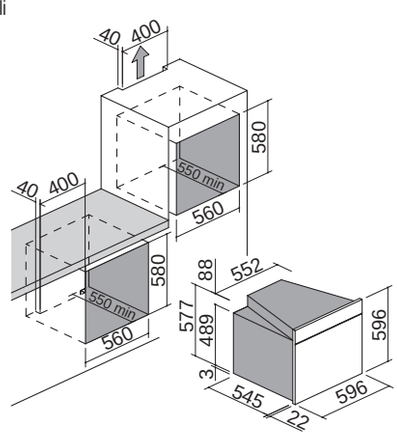
L'interno dei forni Velvet con finitura in acciaio inox è disponibile anche nella versione in acciaio inox 18/10.

FORNI VELVET
TOUCH SCREEN incasso

Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura frontale automatica

classe Ⓐ **Accessori: 26 27 28**

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

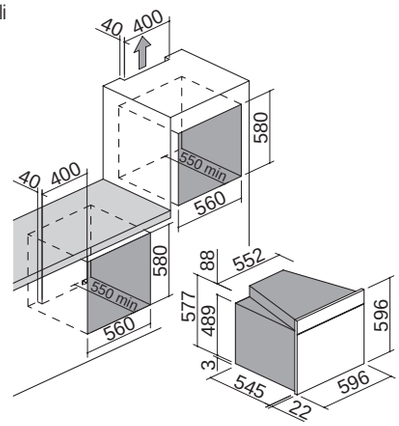


SPECCHIO	cod. **1FVLTS**	**€ 1.737,00**
NERO	cod. **1FVLTN**	**€ 1.737,00**
BIANCO	cod. **1FVLTB**	**€ 1.737,00**

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

classe Ⓐ **Accessori: 26 27 28**

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



SPECCHIO	cod. **1FVLTSM**	**€ 1.587,00**
NERO	cod. **1FVLTNM**	**€ 1.587,00**
BIANCO	cod. **1FVLTBM**	**€ 1.587,00**

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

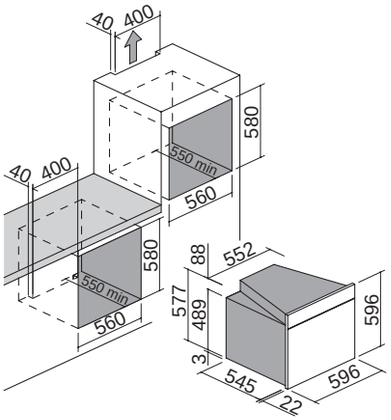
FORNI VELVET
TOUCH SCREEN incasso

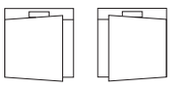
Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura a libro automatica

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28

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





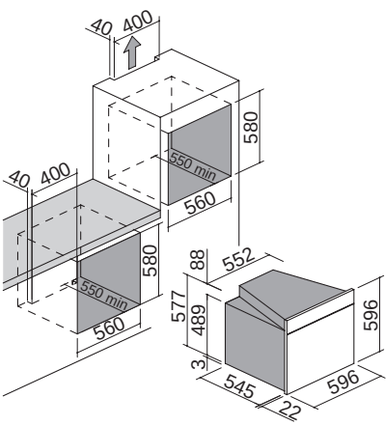
SPECCHIO apertura dx - cerniera sx	cod. **1FVLTSD**	**€ 1.790,00**
NERO apertura dx - cerniera sx	cod. **1FVLTND**	**€ 1.790,00**
BIANCO apertura dx - cerniera sx	cod. **1FVLTBD**	**€ 1.790,00**
SPECCHIO apertura sx - cerniera dx	cod. **1FVLTSS**	**€ 1.790,00**
NERO apertura sx - cerniera dx	cod. **1FVLTNS**	**€ 1.790,00**
BIANCO apertura sx - cerniera dx	cod. **1FVLTBS**	**€ 1.790,00**

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

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28

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



ACCIAIO INOX		cod. **1FVLTIM**	**€ 1.587,00**
ACCIAIO INOX (interno forno acciaio inox 18/10)	NEW	cod. **1FVLTIMI**	**€ 1.722,00**

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

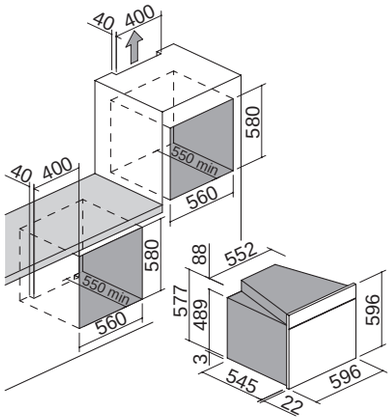
FORNI VELVET
TOUCH SCREEN incasso

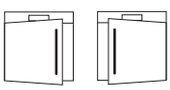
Forno Velvet incasso da 60 multiprogram Touch Screen
apertura a libro con maniglia

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28

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





ACCIAIO INOX apertura dx - cerniera sx		cod. **1FVLTIMD**	**€ 1.733,00**
ACCIAIO INOX apertura dx - cerniera sx (interno forno acciaio inox 18/10)	NEW	cod. **1FVLTIMDI**	**€ 1.868,00**
ACCIAIO INOX apertura sx - cerniera dx		cod. **1FVLTIMS**	**€ 1.733,00**
ACCIAIO INOX apertura sx - cerniera dx (interno forno acciaio inox 18/10)	NEW	cod. **1FVLTIMSI**	**€ 1.868,00**

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

Accessori

26 cod. **1FPA60** **€ 78,00**

27 cod. **1TPX** **€ 67,00**

28 cod. **1PP60** **€ 72,00**

Termosonda

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

Guide estraibili

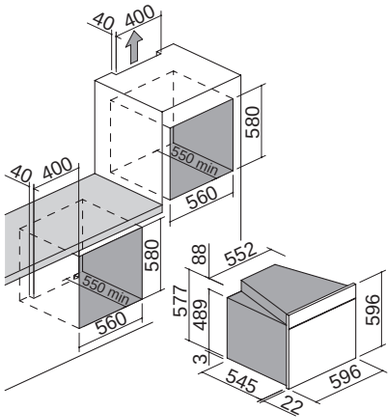
Dotate di dispositivo di bloccaggio a fine corsa, facilitano la manipolazione e l'estrazione di pietanze e strumenti di cottura.

FORNI VELVET
TOUCH SCREEN incasso

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

classe A NEW **Accessori: 26 27 28**

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

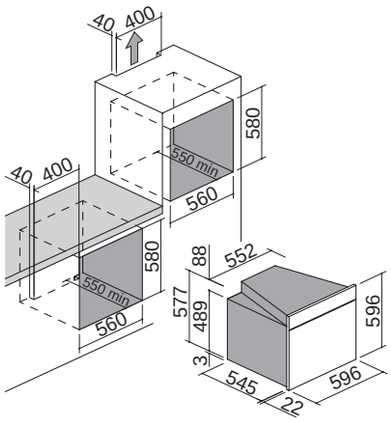


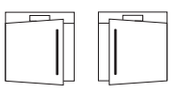
ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1FVLTVM** **€ 1.846,00**

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

classe A NEW **Accessori: 26 27 28**

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





ACCIAIO INOX VINTAGE
apertura dx - cerniera sx cod. **1FVLTVMD** **€ 1.986,00**

ACCIAIO INOX VINTAGE
apertura sx - cerniera dx cod. **1FVLTVMS** **€ 1.986,00**

Accessori

26 cod. **1FPA60** **€ 78,00**

27 cod. **1TPX** **€ 67,00**

28 cod. **1PP60** **€ 72,00**

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

BARAZZA

LAB

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

Abbinamenti suggeriti

Lab pag. 218

Lab pag. 304

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

FORNI LAB
tipologie

Forno da 60 multiprogram

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

Forno da 90 multiprogram

90 CM

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

Forno da 60 multiprogram Touch Control

TOUCH CONTROL

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

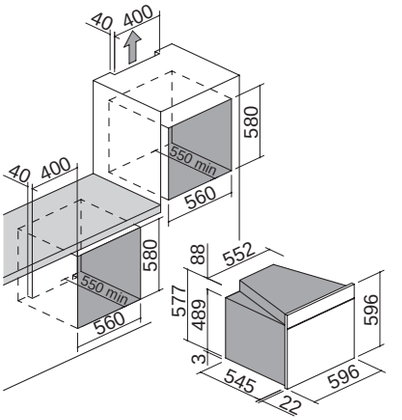
FORNI LAB
incasso

Forno Lab incasso da 60 multiprogram

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28 29

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



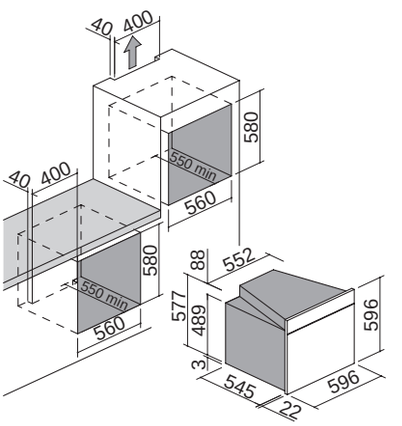
ACCIAIO INOX/SPECCHIO cod. **1FLBMP** **€ 942,00**

Forno Lab incasso da 60 multiprogram
Touch Control

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28 29

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



ACCIAIO INOX/SPECCHIO cod. **1FLBPI** **€ 1.189,00**

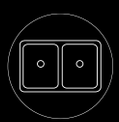
Dotazioni standard: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, 2 luci laterali, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio inox, grill basculante.

FORNI LAB
incasso

Forno Lab incasso da 90 multiprogram

Abbinamenti suggeriti:

Lab pag. 218



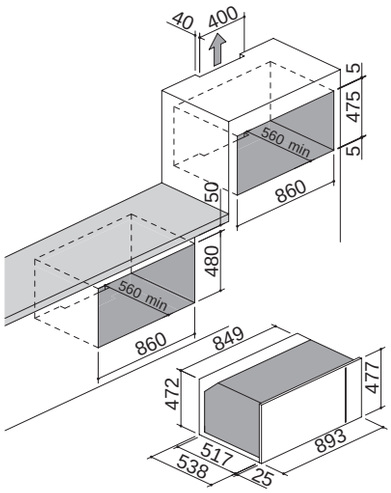
Lab pag. 304

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

classe Ⓐ

Accessori: 31 32 33

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



ACCIAIO INOX/SPECCHIO cod. **1FLBMP9** **€ 1.402,00**

Accessori

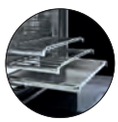
26 cod. **1FPA60** **€ 78,00**

31 cod. **1FPA93** **€ 94,00**

27 cod. **1TPX** **€ 67,00**

28 cod. **1PP60** **€ 72,00**

32 cod. **1PIAPJ** **€ 80,00**



29 cod. **1CE60** **€ 185,00**

33 cod. **1CE903** **€ 225,00**

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

SELECT PLUS

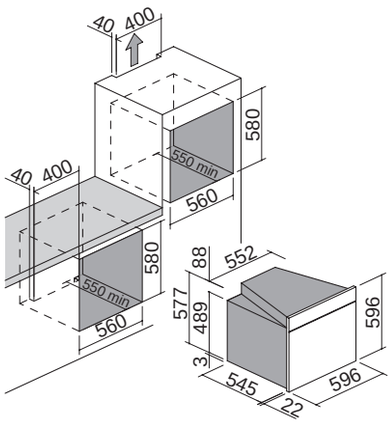
Il nuovo design conferisce ai forni Select Plus un carattere minimalista e contemporaneo.

FORNI SELECT PLUS incasso

Forno Select Plus incasso da 60 multifunzione

classe A NEW **Accessori: 26 27 28 29**

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

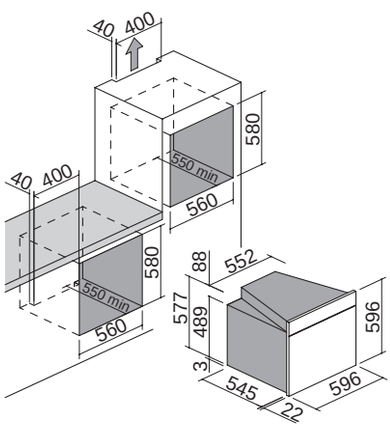


ACCIAIO INOX/NERO cod. **1FSPM** **€ 841,00**

Forno Select Plus incasso da 60 multiprogram

classe A NEW **Accessori: 26 27 28 29**

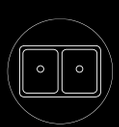
- 8 funzioni + scongelamento rapido
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- capacità: 65 litri
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima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



ACCIAIO INOX/NERO cod. **1FSPMP** **€ 860,00**

Abbinamenti suggeriti

Select Plus pag. 234



Select pag. 322

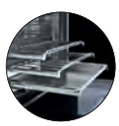
B_Open One pag. 375
Select Two pag. 375
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379

Accessori

26 cod. **1FPA60** **€ 78,00**

27 cod. **1TPX** **€ 67,00**

28 cod. **1PP60** **€ 72,00**



29 cod. **1CE60** **€ 185,00**

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

WOLO

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

Abbinamenti suggeriti

Wolo pag. 243

FORNI WOLO
tipologie

Forno multifunzione

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

Forno multiprogram

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

Forno multiprogram Touch Control

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

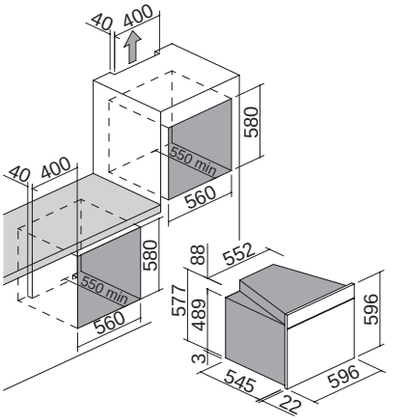
FORNI WOLO incasso

Forno Wolo incasso da 60 multifunzione

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28 29

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



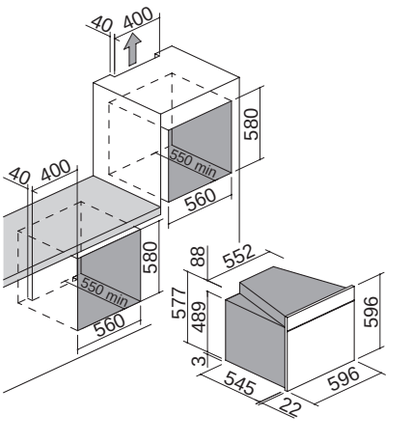
ACCIAIO INOX/SPECCHIO cod. **1FWLMI** **€ 785,00**

Forno Wolo incasso da 60 multiprogram

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28 29

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



ACCIAIO INOX/SPECCHIO cod. **1FWLMP** **€ 849,00**

Capacità e 6 livelli di cottura

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

FORNI WOLO
incasso

Forno Wolo incasso da 60 multiprogram
Touch Control

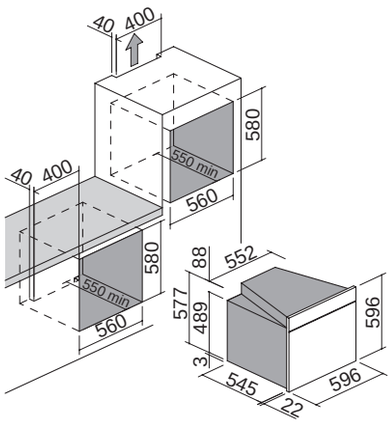
Abbinamenti suggeriti

Wolo pag. 243

classe Ⓐ

Accessori: 26 27 28 29

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



ACCIAIO INOX/SPECCHIO cod. **1FWLPI** **€ 1.157,00**

Accessori

26
cod. **1FPA60**
€ 78,00

27
cod. **1TPX**
€ 67,00

28
cod. **1PP60**
€ 72,00

29
cod. **1CE60**
€ 185,00

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

OFFICINA

I forni Of□cina 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 speci□ca dedicata alla cottura.

Cavità stampata

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

Abbinamenti suggeriti

Of□cina pag. 244

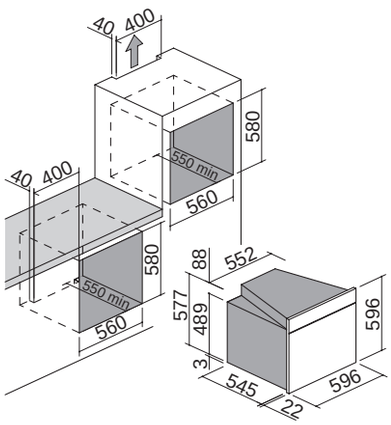
FORNI OFFICINA incasso

Forno Officina incasso da 60 multisette

classe A

Accessori: 28

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



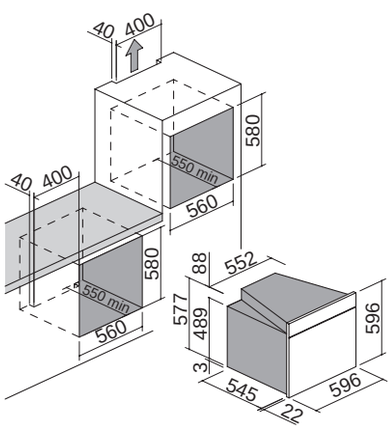
ACCIAIO INOX cod. **1FOFM7** **€ 657,00**

Forno Officina incasso da 60 multiprogram

classe A

Accessori: 28

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



ACCIAIO INOX cod. **1FOFMP** **€ 748,00**

Forno Officina multiprogram

Inserito in cubo da banco in acciaio inox.

(cod. **1FOFMP** + cod. **1CBA60**)

Accessori

28

cod. **1PP60**

€ 72,00

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

MICROONDE

Il Microonde completa la gamma di forni Barazza, unendo facilità d’utilizzo e prestazioni immediate ad un design dalla rigorosa purezza estetica, frutto della raf□nata □nitura inox.
Il forno a Microonde, altamente funzionale e versatile, consente una più semplice e veloce preparazione e cottura di cibi, prestandosi a diverse soluzioni di installazione.

MICROONDE
caratteristiche

Installazioni

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

Programmatore digitale

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

Piatto girevole estraibile

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

MODALITÀ DI INSTALLAZIONE INCASSO

Forno da 60 + microonde incasso

MICROONDE

FUNZIONI

Scongelamento

L’operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Scongelamento rapido

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

Cottura a fuoco lento

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

Riscaldamento

Permette di portare rapidamente i cibi alla temperatura desiderata.

Cottura

Per cuocere velocemente gli alimenti.

Grill a fuoco lento

Per gratinare e rosolare piatti delicati.

Grill a fuoco vivo

Per grigliare carne e pesce.

Microonde + grill

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

Craquine

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

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

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

Liquidi

Pesce

Maiale/Vitello/Tacchino

Cibi pronti freschi

Manzo/Agnello

Verdure

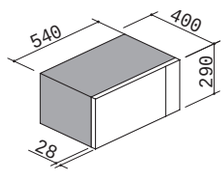
Pollame

Cibi pronti surgelati

MICROONDE

Microonde da banco

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

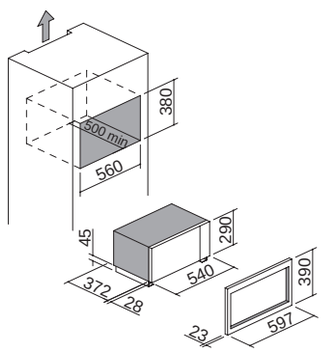


ACCIAIO INOX cod. **1MOA** **€ 745,00**

Microonde incasso

NEW

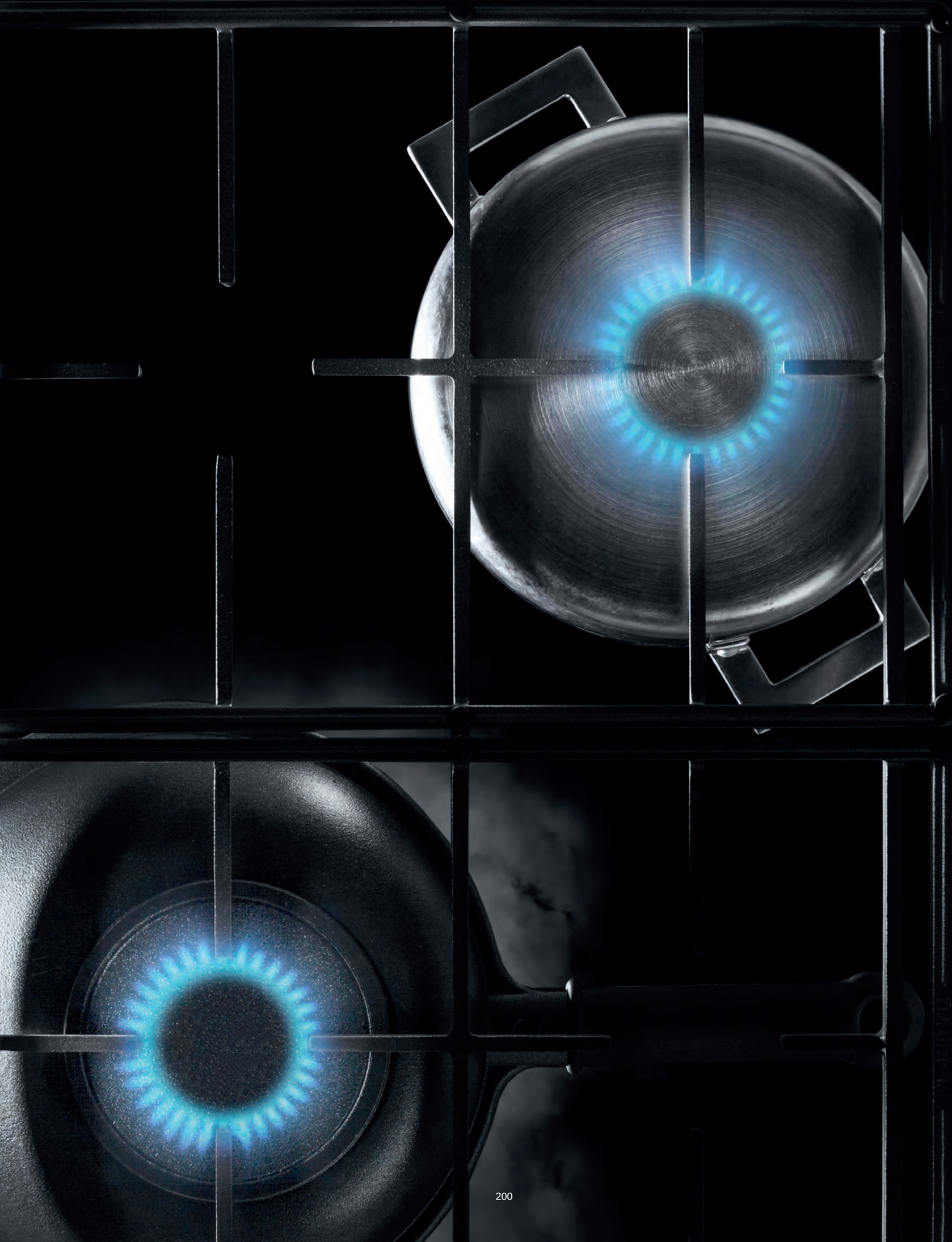
- 9 funzioni
- programmazione automatica per 8 tipologie di alimento
- capacità: 24 litri
- caratteristiche: interno acciaio inox 18/10, interno porta in vetro, porta 2 vetri e apertura libro
- potenza massima assorbita: 3,1 kW
- kit cornice in acciaio inox finitura satinata o vintage per incassare a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



ACCIAIO INOX cod. **1MOAC** **€ 939,00**

ACCIAIO INOX/ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1MOACV** **€ 1.039,00**

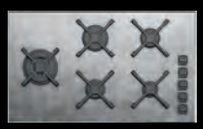
Dotazioni standard: 1 luce interna, griglia rialzata removibile per grill, piatto girevole estraibile, piatto craquine.



PIANI COTTURA

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

UNIQUE pag. 114



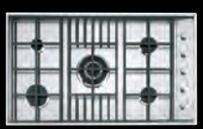
SELECT PLUS pag. 234

MOOD pag. 208

TAO pag. 240

INDUZIONE SPACE pag. 248

LAB pag. 218



WOLO pag. 243

INDUZIONE GREEN pag. 252

B_FREE pag. 226

OFFICINA pag. 244

INDUZIONE FLAT pag. 256

PIANI COTTURA
tipologie e caratteristiche

Doppia corona Chef 3,5 kW

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

Doppia corona

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

Doppia corona 5 kW

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

Tripla corona

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

Doppio gas pesciera

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

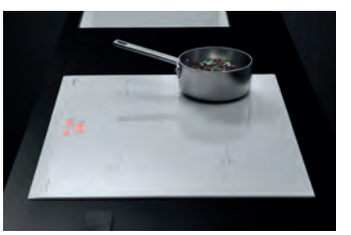
Barbecue

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

Teppanyaki

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

Induzione



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

Struttura piano

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

Facilità di installazione

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

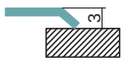
PIANI COTTURA
installazioni

Filotop (FT)

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

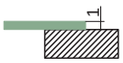
Incasso bordo ribassato (IBR)

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



Incasso bordo piatto (IBP)

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



Incasso vetro bordo bisellato Green (IVBG)

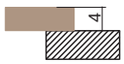
Il bordo del vetro termina anteriormente con piega obliqua a 45° che arricchisce l'estetica dei piani cottura Induzione Green.

Incasso bordo quadro (IBQ)

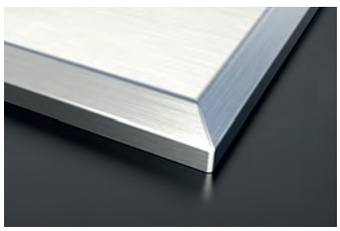
Per piani cottura B_Free. Il bordo, piegato, poggia sul top.

Incasso vetro bordo piatto (IVP)

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



Incasso bordo alto (IBA)



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

Incasso bordo 4 mm (IB4)

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

PIANI COTTURA A GAS
caratteristiche ed elementi opzionali

Griglie acciaio inox o ghisa

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

Griglie Soft-Touch

SOFT TOUCH

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

Bruciatori Flat Eco-design

FLAT ECO-design

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

Eco-fiamma

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

Accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza

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

Bruciatori monopezzo estraibili

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

Prese d'aria

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

Riduzione in ghisa per wok

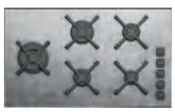
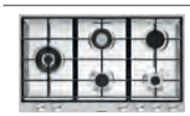
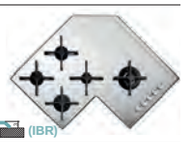
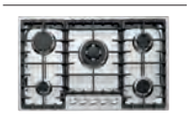
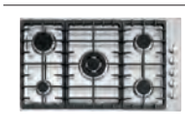
Permette di utilizzare le pentole wok per friggere, stufare, saltare, brasare o cuocere a vapore. È adatta ai bruciatori con tripla corona e doppia corona 4 e 5 kW.

Bistecchiera

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

PIANI COTTURA
Modularità

	30	60/65	70/75
UNIQUE		p.116 (IBR)	p.116 (IBR)
		p.212 (IB4) p.214 (IVP)	p.212 (IB4) p.212 (IB4)
MOOD			p.214 (IVP) p.216 (IVP)
LAB		p.220 (IBP) (FT)	
LAB COVER		p.225 (IBP) (FT)	
B_FREE **B_FREE VINTAGE**	p.228 (IBQ) p.229 (IBQ)	p.229 (IBQ) p.233 (IBQ)	p.230 (IBQ)
SELECT PLUS		p.235 (IBR) p.235 (IBR)	p.235 (IBR)
SELECT PLUS FLAT		p.238 (IBP) (FT)	p.238 (IBP) (FT)
TAO **WOLO**		p.243 (IBA)	
OFFICINA		p.245 (IBP) (FT)	
INDUZIONE SPACE			
INDUZIONE GREEN		p.254 (IVBG) p.255 (IVBG)	
INDUZIONE FLAT	p.257 (IVP)		

80	90	100	110	120
	 p.116 (IBR)	p.117 (IBR)		
	p.213 (IB4) p.214 (IVP)		p.213 (IB4)	
	p.216 (IVP)		p.215 (IVP)	
	p.220 (IBP) (FT) p.220 (IBP) (FT)			p.221 (IBP) (FT)
	p.224 (IBP) (FT) p.224 (IBP) (FT)			
	 p.230 (IBQ) p.233 (IBQ)	p.230 (IBQ)		
	p.236 (IBR)  p.237 (IBR)	p.236 (IBR)		p.236 (IBR)
	p.238 (IBP) (FT)	p.239 (IBP) (FT)		p.241 (IBP) (FT)
	p.241 (IBP) (FT)			p.242 (IBP) (FT)
 p.245 (IBP) (FT)	 p.245 (IBP) (FT)			
p.251 (IVP)	p.251 (IVP)			
p.254 (IVBG)				
	p.257 (IVP)			p.257 (IVP)

MOOD

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

Abbinamenti suggeriti

Mood pag. 262

Mood pag. 286
Soul pag. 330

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

PIANI COTTURA MOOD
caratteristiche

Funzionalità

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

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

PIANI COTTURA MOOD
caratteristiche

Design

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

Acciaio inox AISI 304 4 mm

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

Fiamma verticale

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

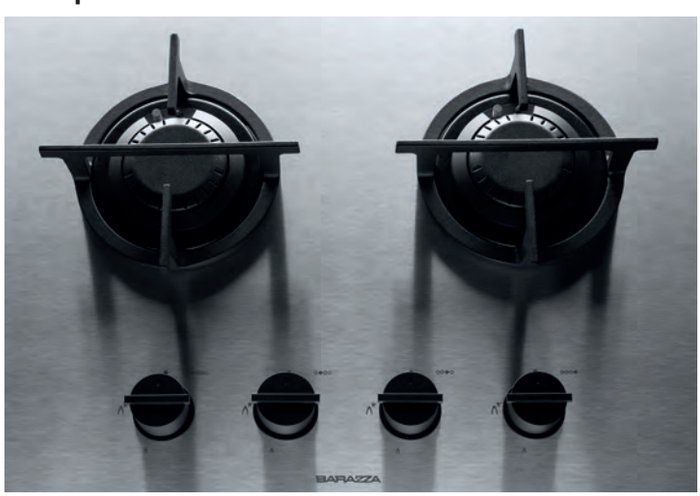
Doppia corona 4 kW Flat Eco-design

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

Griglie ghisa Soft-Touch

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

Manopole



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

PIANI COTTURA MOOD
incasso acciaio inox
bordo 4 mm

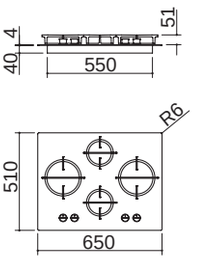
Piano cottura Mood incasso da 65
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design

IB4 NEW

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX 4 mm cod. **1PMD64** **€ 1.189,00**

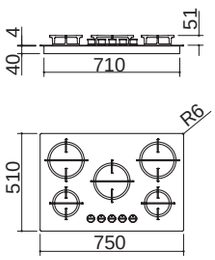
Piano cottura Mood incasso da 75
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design

IB4 NEW

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX 4 mm cod. **1PMD75** **€ 1.415,00**

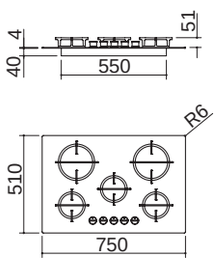
Piano cottura Mood incasso da 75 per base da 60
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design

IB4 NEW

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX 4 mm cod. **1PMD70** **€ 1.395,00**

PIANI COTTURA MOOD incasso acciaio inox bordo 4 mm

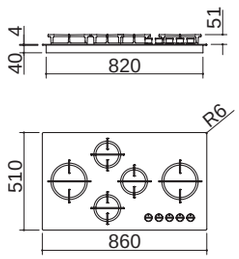
Piano cottura Mood incasso da 90
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design

IB4 NEW

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX 4 mm cod. **1PMD95** **€ 1.450,00**

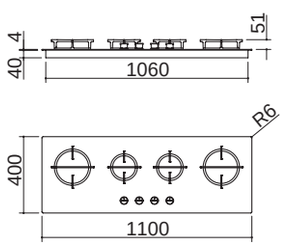
Piano cottura Mood incasso da 110
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design

IB4 NEW

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX 4 mm cod. **1PMD104** **€ 1.289,00**

Accessori

36

cod. **1TFL**

€ 63,00

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

IB4

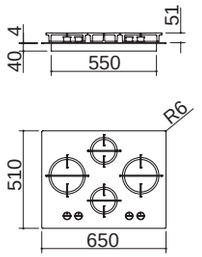
PIANI COTTURA MOOD incasso vetroceramica nero bordo 4 mm

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

IVP NEW **Accessori: 36**

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

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



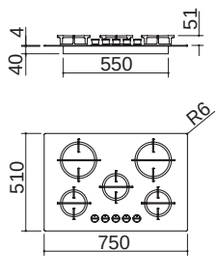
VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PMD64N** **€ 1.151,00**

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

IVP NEW **Accessori: 36**

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

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



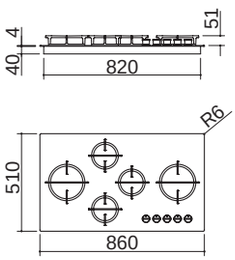
VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PMD70N** **€ 1.345,00**

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

IVP NEW **Accessori: 36**

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

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



VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PMD95N** **€ 1.395,00**

PIANI COTTURA MOOD incasso vetroceramica nero bordo 4 mm

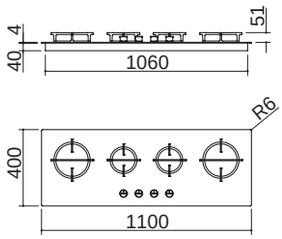
Piano cottura Mood incasso da 110
3 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design

IVP NEW

Accessori: 36

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

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



VETROCERAMICA NERO 4 mm cod. **1PMD104N** **€ 1.275,00**

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

Accessori

36

cod. **1TFL**
€ 63,00

PIANI COTTURA MOOD incasso vetroceramica bianco bordo 4 mm

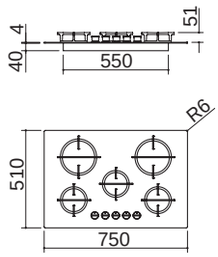
Piano cottura Mood incasso da 75 per base da 60
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design

IVP NEW

Accessori: 36

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

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



VETROCERAMICA BIANCO 4 mm cod. **1PMD70B** **€ 1.440,00**

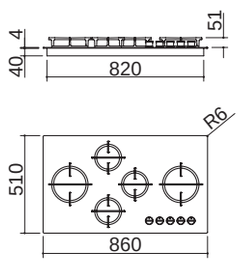
Piano cottura Mood incasso da 90
4 gas + 1 doppia corona Flat Eco-design

IVP NEW

Accessori: 36

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

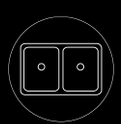
Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 4 kW



VETROCERAMICA BIANCO 4 mm cod. **1PMD95B** **€ 1.489,00**

Abbinamenti suggeriti

Mood pag. 262



Mood pag. 286
Soul pag. 330

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

IVP

Accessori

36
cod. **1TFL**
€ 63,00

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

LAB

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

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176
Lab pag. 184

Lab pag. 304

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

PIANI COTTURA LAB
caratteristiche

1 Design

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

2 Griglie a filo e fuochi integrati

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

Griglie acciaio inox o ghisa

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

PIANI COTTURA LAB
incasso bordo piatto e filo

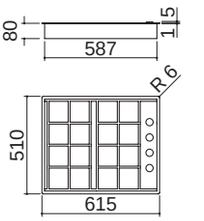
Piano cottura Lab incasso e filo da 65
4 gas

IBP FT

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PLB4** **€ 1.246,00**

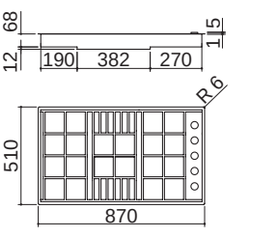
Piano cottura Lab incasso e filo da 90
4 gas + doppia corona

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

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

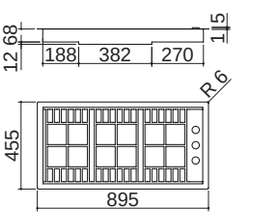
Piano cottura Lab incasso e filo da 90
2 gas + doppia corona

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

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

PIANI COTTURA LAB
incasso bordo piatto e filo

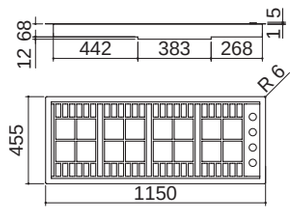
Piano cottura Lab incasso e filo da 120
3 gas + doppia corona

IBP FT

Accessori: 35 36

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

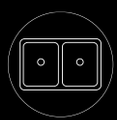
Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW



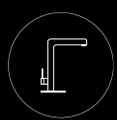
ACCIAIO INOX griglie e spartifiamma in ghisa	cod. **1PLB3T**	**€ 1.378,00**
ACCIAIO INOX griglie in acciaio e spartifiamma in ghisa	cod. **1PLB3TI**	**€ 2.875,00**

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Lab pag. 304



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

Accessori

35
cod. **1RWJ**
€ 29,00

36
cod. **1TFL**
€ 63,00

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

IBP

FT

Doppia corona 3,5 kW

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

Lab Cover

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

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176
Lab pag. 184

Lab pag. 304
Lab Cover pag. 310

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

PIANI COTTURA LAB COVER
caratteristiche

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

PIANI COTTURA LAB COVER incasso bordo piatto e filo

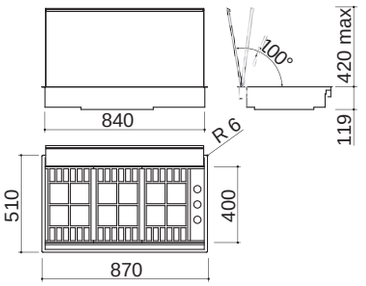
Piano cottura Lab Cover incasso e filo da 90
2 gas + doppia corona

IBP FT

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX
griglie e spartifiamma in ghisa cod. **1PLBC2T** **€ 1.731,00**

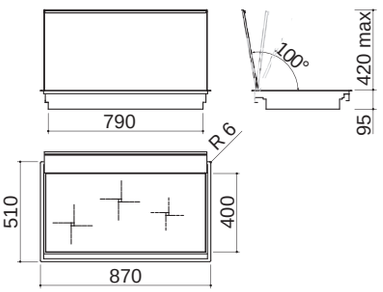
ACCIAIO INOX
griglie in acciaio e spartifiamma in ghisa cod. **1PLBC2TI** **€ 2.828,00**

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

IBP FT

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

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

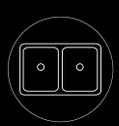


(*) in funzione Booster

NERO/ACCIAIO INOX cod. **1PLBC3IDN** **€ 2.009,00**

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176
Lab pag. 184



Lab pag. 304
Lab Cover pag. 310

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

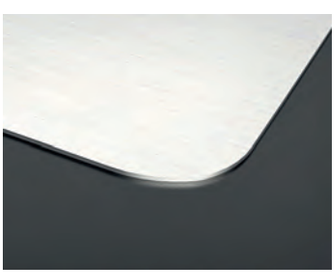
Accessori

35
cod. **1RWJ**
€ 29,00

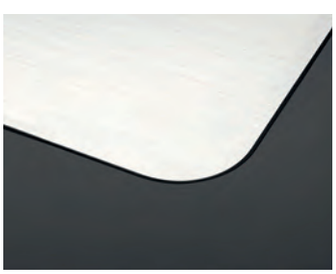
36
cod. **1TFL**
€ 63,00

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

IBP



FT

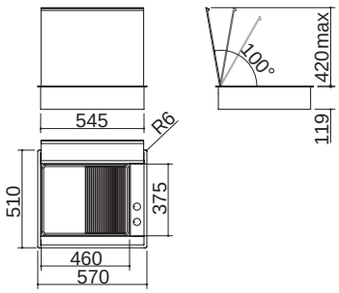


PIANI COTTURA LAB COVER incasso bordo piatto e filo

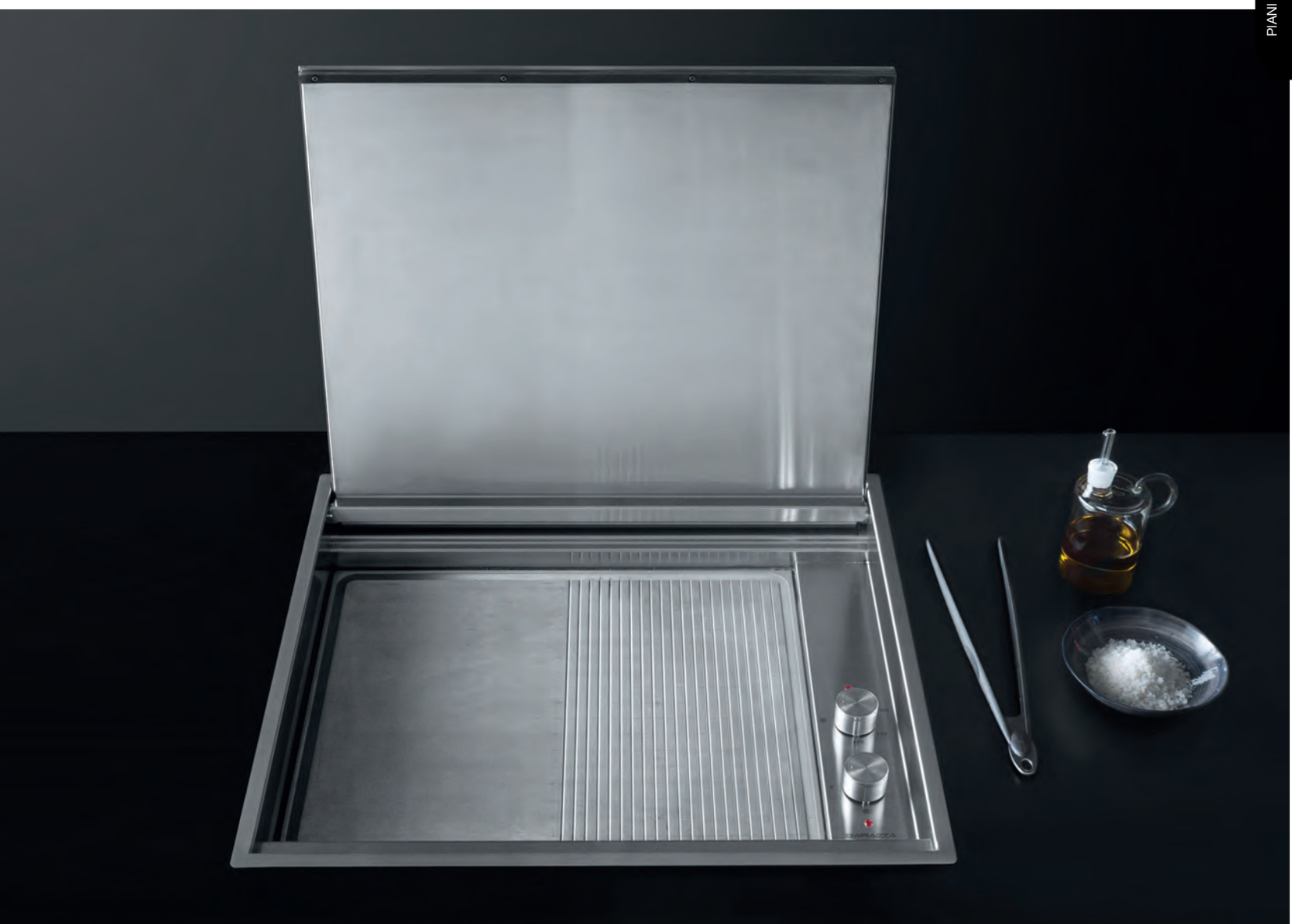
Piano cottura Lab Cover incasso e filo da 60
teppanyaki

IBP FT NEW

- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 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 250 °C
- spia accensione piastra e termostato
- dotazioni: ganci di fissaggio
- potenza massima assorbita: 3,6 kW
- incasso: 56x49 cm
  filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX cod. **1PLBCTK** **€ 2.740,00**



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.

Abbinamenti suggeriti

Feel pag. 138
Velvet pag. 176

Easy pag. 292
B_Free pag. 312

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

PIANI COTTURA B_FREE
tipologie

Doppia corona Chef 3,5 kW

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

Doppia corona 5 kW

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

Induzione

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

Barbecue

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

Teppanyaki

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

PIANI COTTURA B_FREE
incasso bordo quadro

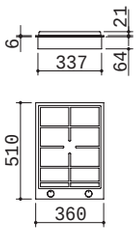
Piano cottura B_Free incasso da 36
doppia corona 5 kW

IBQ

Accessori: 34 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PBF1** **€ 782,00**

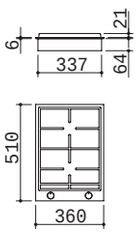
Piano cottura B_Free incasso da 36
1 gas + doppia corona Chef

IBQ

Accessori: 36

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

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



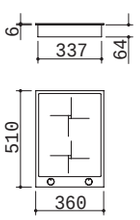
ACCIAIO INOX cod. **1PBF2** **€ 813,00**

Piano cottura B_Free incasso da 36
2 zone a induzione

IBQ

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

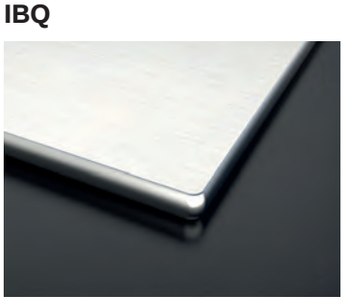
Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 220 mm: 2,3 kW
- 1 zona ø 180 mm: 1,4 kW



NERO/ACCIAIO INOX cod. **1PBFID** **€ 1.301,00**

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

IBQ



Doppia corona 5 kW

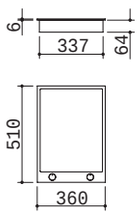
Induzione

PIANI COTTURA B_FREE incasso bordo quadro

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
- dotazioni: ganci di fissaggio, guarnizione
- potenza massima assorbita: 3 kW
- incasso: 34x49 cm

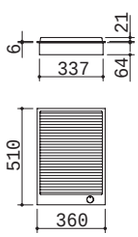


ACCIAIO INOX cod. **1PBFTK** **€ 1.795,00**

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
- dotazioni: ganci di fissaggio, guarnizione
- potenza massima assorbita: 2,4 kW
- incasso: 34x49 cm



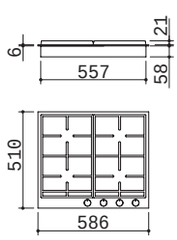
ACCIAIO INOX cod. **1PBFBQ** **€ 1.093,00**

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

IBQ **Accessori: 36**

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PBF64** **€ 739,00**

Doppia corona Chef 3,5 kW

Teppanyaki

Barbecue

PIANI COTTURA B_FREE
incasso bordo quadro

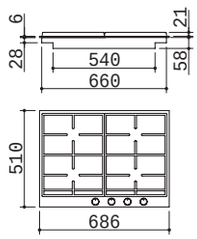
Piano cottura B_Free incasso da 70
2 gas + 2 doppia corona Chef

IBQ

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PBF74** **€ 842,00**

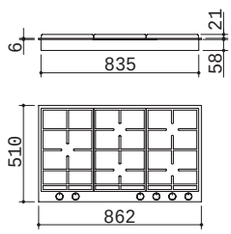
Piano cottura B_Free incasso da 90
3 gas + doppia corona Chef + doppia corona 4 kW

IBQ

Accessori: 34 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PBF95** **€ 982,00**

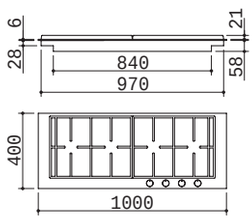
Piano cottura B_Free incasso da 100
2 gas + 2 doppia corona Chef

IBQ

Accessori: 36

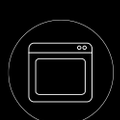
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie e spartifiamma: ghisa
- incasso: 98x38 cm

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

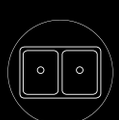


ACCIAIO INOX cod. **1PBF104** **€ 995,00**

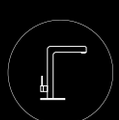
Abbinamenti suggeriti



Feel pag. 138
Velvet pag. 176



Easy pag. 292
B_Free pag. 312



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

Accessori

34 cod. **1BSIJ** **€ 242,00**

35 cod. **1RWJ** **€ 29,00**

36 cod. **1TFL** **€ 63,00**

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

BARAZZA

B_Free Vintage

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

Abbinamenti suggeriti

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

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

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

PIANI COTTURA B_FREE VINTAGE
incasso bordo quadro

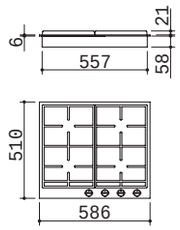
Piano cottura B_Free Vintage incasso da 60
3 gas + doppia corona Chef

IBQ NEW

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1PBFV64** **€ 890,00**

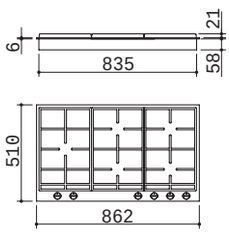
Piano cottura B_Free Vintage incasso da 90
3 gas + doppia corona Chef + doppia corona 4 kW

IBQ NEW

Accessori: 34 35 36

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

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



ACCIAIO INOX VINTAGE cod. **1PBFV95** **€ 1.190,00**

IBQ VINTAGE

Accessori

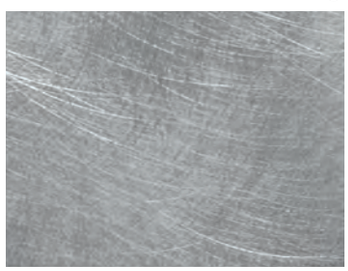
34 cod. **1BSIJ** **€ 242,00**

35 cod. **1RWJ** **€ 29,00**

36 cod. **1TFL** **€ 63,00**

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

Acciaio inox finitura Vintage



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

SELECT PLUS

La so□sticata 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'ef□cienza operativa. I piani cottura Select Plus sono coordinabili a elettrodomestici e accessori della stessa collezione.

Abbinamenti suggeriti

Select Plus pag. 188

Select pag. 322

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

PIANI COTTURA SELECT PLUS incasso bordo ribassato

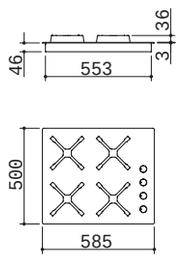
Piano cottura Select Plus incasso da 60
4 gas

IBR NEW

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSP64** **€ 675,00**

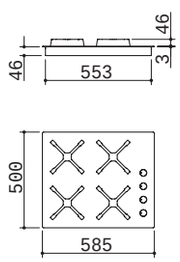
Piano cottura Select Plus incasso da 60
3 gas + tripla corona

IBR NEW

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSPT64** **€ 743,00**

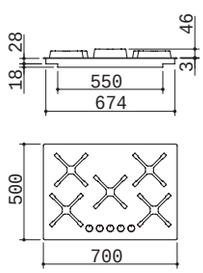
Piano cottura Select Plus incasso da 70
4 gas + tripla corona

IBR NEW

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSP75** **€ 938,00**

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

PIANI COTTURA SELECT PLUS
incasso bordo ribassato

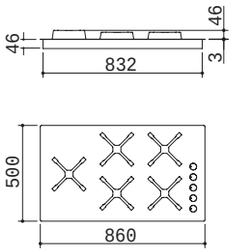
Piano cottura Select Plus incasso da 90
4 gas + tripla corona

IBR NEW

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSP95** **€ 1.095,00**

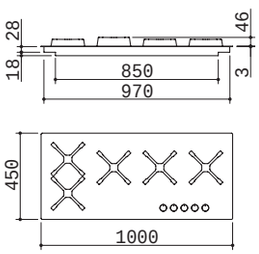
Piano cottura Select Plus incasso da 100
2 gas + 2 gas pesciera + tripla corona

IBR NEW

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSP105** **€ 1.177,00**

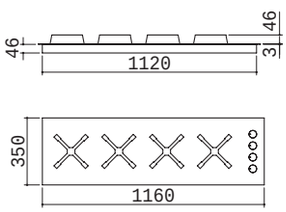
Piano cottura Select Plus incasso da 120
3 gas + tripla corona

IBR NEW

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSP124** **€ 1.215,00**

IBR

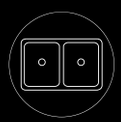
Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio, guarnizione.

PIANI COTTURA SELECT PLUS
incasso bordo ribassato

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

Abbinamenti suggeriti

Select Plus pag. 188



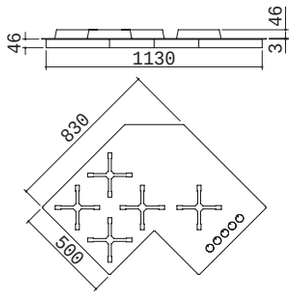
Select pag. 322

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

IBR NEW

Accessori: 35 36

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



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

ACCIAIO INOX cod. **1PSP90A** **€ 1.357,00**

Accessori

35
cod. **1RWJ**
€ 29,00

36
cod. **1TFL**
€ 63,00

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

PIANI COTTURA SELECT PLUS FLAT incasso bordo piatto e filo

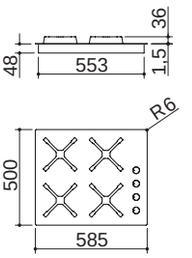
Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 60
4 gas

IBP FT NEW

Accessori: 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSPF64** **€ 729,00**

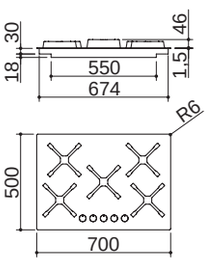
Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 70
4 gas + tripla corona

IBP FT NEW

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSPF75** **€ 1.015,00**

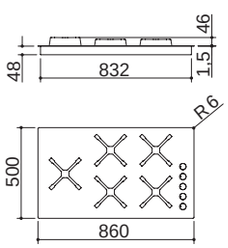
Piano cottura Select Plus Flat incasso e filo da 90
4 gas + tripla corona

IBP FT NEW

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSPF95** **€ 1.172,00**

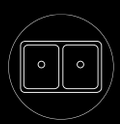
Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio.

PIANI COTTURA SELECT PLUS FLAT incasso bordo piatto e filo

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

Abbinamenti suggeriti

Select Plus pag. 188

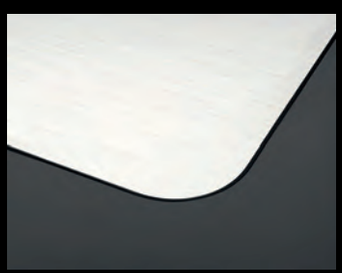


Select pag. 322

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

IBP

FT

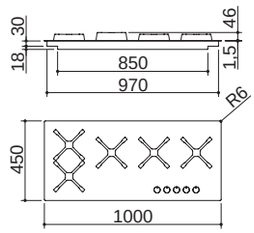


IBP FT NEW

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PSPF105** **€ 1.257,00**

Accessori

35
cod. **1RWJ**
€ 29,00

36
cod. **1TFL**
€ 63,00

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

TAO

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

Abbinamenti suggeriti

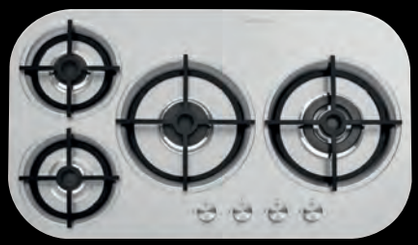
Wolo pag. 190

Tao pag. 328

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

PIANI COTTURA TAO
incasso bordo piatto e filo

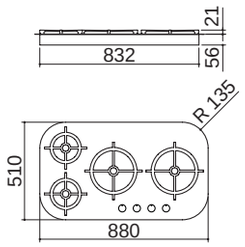
Piano cottura Tao incasso e filo da 90
3 gas + doppia corona



IBP FT **Accessori:** 35 36

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

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



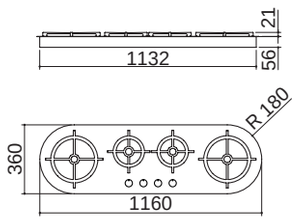
ACCIAIO INOX cod. **1PTA90** **€ 1.271,00**

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

IBP FT **Accessori:** 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PTA120** **€ 1.304,00**

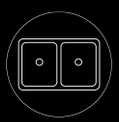
Dotazioni standard: accensione elettronica una mano, valvola di sicurezza, eco-fiamma, ganci di fissaggio.

PIANI COTTURA TAO
incasso bordo piatto e filo

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

Abbinamenti suggeriti

Wolo pag. 190

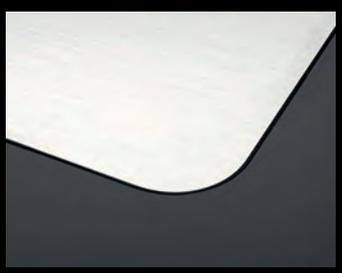


Tao pag. 328

Of□cina Doccia pag. 377
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379

IBP

FT

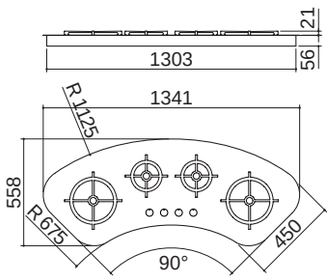


IBP FT

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1PTA120C** **€ 1.526,00**

Accessori

35
cod. **1RWJ**
€ 29,00

36
cod. **1TFL**
€ 63,00

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

WOLO

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

PIANI COTTURA WOLO incasso bordo alto

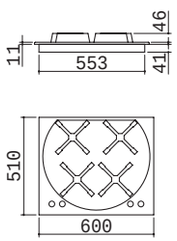
Piano cottura Wolo incasso da 60
4 gas

IBA

Accessori: 36

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

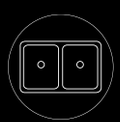
Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW



NERO/ACCIAIO INOX cod. **1P60WLVE** **€ 781,00**

Abbinamenti suggeriti

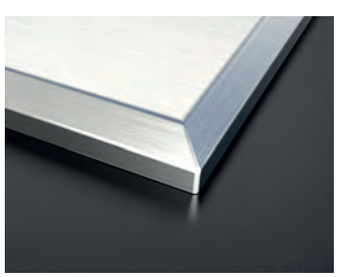
Wolo pag. 190



Soul pag. 330

Flat pag. 377
Soul pag. 389

IBA



Accessori

36

cod. **1TFL**
€ 63,00

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

OFFICINA

Il design dei piani cottura Of□cina 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.

Abbinamenti suggeriti

Of□cina pag. 194

PIANI COTTURA OFFICINA incasso bordo piatto e filo

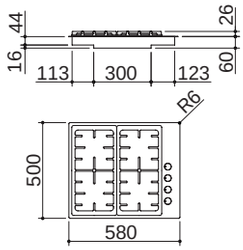
Piano cottura Officina incasso e filo da 60
3 gas + doppia corona

IBP FT

Accessori: 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1POF60** **€ 761,00**

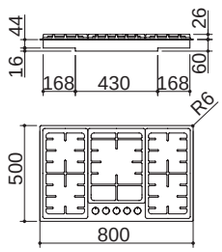
Piano cottura Officina incasso e filo da 80
4 gas + doppia corona

IBP FT

Accessori: 34 35 36

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

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



ACCIAIO INOX cod. **1POF80** **€ 844,00**

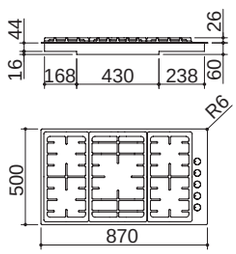
Piano cottura Officina incasso e filo da 90
4 gas + doppia corona

IBP FT

Accessori: 34 35 36

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

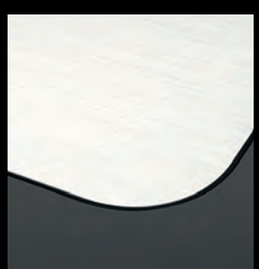
Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW



ACCIAIO INOX cod. **1POF90** **€ 914,00**

IBP

FT



Accessori

34
cod. **1BSIJ**
€ 242,00

35
cod. **1RWJ**
€ 29,00

36
cod. **1TFL**
€ 63,00

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

INDUZIONE

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

PIANI COTTURA INDUZIONE caratteristiche

Comandi Touch Control

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

Programmatore di fine cottura

Permette di stabilire il tempo per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata da 1 a 99 minuti.

Rilevamento selettivo dello strumento di cottura

La piastra a induzione funziona solo se il piano rileva la presenza su di sé di uno strumento di cottura metallico di dimensioni idonee, evitando così che altri oggetti metallici lasciati inavvertitamente sul piano inneschino l'accensione. Il campo magnetico resta circoscritto alla superficie del fondo lasciando bassa la temperatura della zona circostante e permettendo di rimuovere agevolmente le eventuali fuoriuscite di cibo.

Blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini

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

Indicatori di calore residuo

Il display visualizza col simbolo H la presenza di calore residuo, generato da quello riflesso dal fondo dello strumento di cottura.

Sistema anti-surriscaldamento

In caso di surriscaldamento la temperatura diminuisce automaticamente grazie a un sensore che la rileva costantemente su tutti i componenti del piano cottura.

Spegnimento di sicurezza

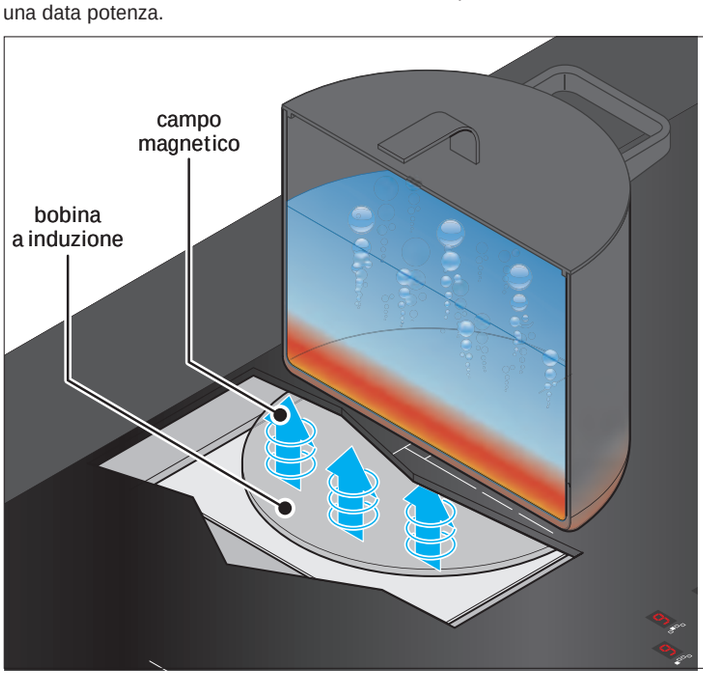
L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

Funzione Booster

Riduce ulteriormente il tempo di cottura della singola zona aumentando la potenza al massimo per un determinato periodo. E' utile soprattutto per scaldare in tempi brevissimi grandi quantità di liquidi.

Strumenti di cottura (pentole, tegami ecc.)

Affinché le piastre a induzione funzionino correttamente è bene utilizzare strumenti di cottura a fondo piatto in acciaio inox 410, similari o comunque ad alto contenuto ferritico, contrassegnati dal fabbricante con un simbolo che indica che sono adatti per l'induzione (non sono indicate pentole di alluminio, vetro, terracotta o ceramica).



BENEFICI DELL'UTILIZZO DEI PIANI A INDUZIONE

- Alto rendimento e minima dispersione di calore.
- Consumo energetico limitato al tempo in cui lo strumento di cottura è appoggiato alla piastra.
- Rapidità di cottura paragonabile quasi a quella del microonde: due litri di acqua vengono portati in ebollizione in circa 5 minuti con conseguente risparmio di energia.
- Riscaldamento immediato degli strumenti di cottura.
- Il calore costante e omogeneo evita che i cibi si attacchino sul fondo e fa sì che mantengano un aspetto migliore, permettendo di ridurre condimenti e grassi.
- La superficie circostante del piano rimane fredda.
- Rimosso lo strumento di cottura, la relativa zona di cottura si spegne: non c'è quindi il rischio di dimenticarlo acceso e non si attiva accidentalmente a contatto con oggetti metallici di piccole dimensioni.
- Silenziosità, data dal fatto che il piano cottura non genera rumori.
- Facilità di pulizia favorita dal piano liscio ed ermetico, su cui non si attacca nulla.
- Aspetto piacevolmente essenziale.

INDUZIONE SPACE

L’essenza, la potenza e due misure fra cui scegliere: Space è il piano cottura a induzione ef□ciente ed elegante che invita ad ampliare gli orizzonti grazie alle due generose misure da 80 e 90 cm. Un piano perfezionato grazie alla più completa offerta di funzioni disponibili: dal Touch Control multislider, alla funzione Bridge, alla Booster, □no al riconoscimento automatico della pentola e ai più tradizionali tasti pausa e richiama, programmatore di □ne cottura e cotture automatiche.

INDUZIONE SPACE
funzioni

Riconoscimento automatico delle pentole

Con questa funzione appoggiando la pentola sul piano si attiva automaticamente la zona relativa e lo slider corrispondente si accende indicando lo “0”. A questo punto è possibile regolare la potenza della zona di cottura.

Funzione Bridge

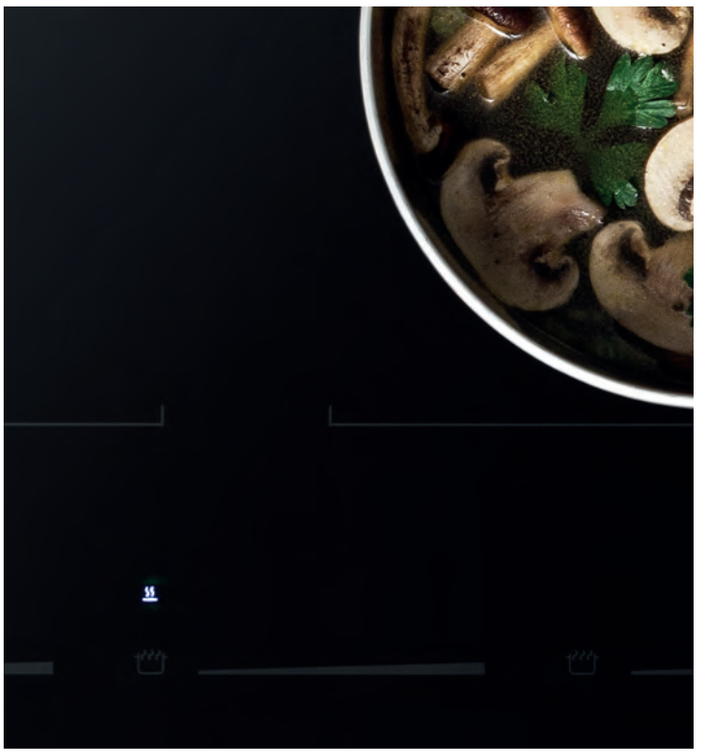
Questa funzione consente di collegare, in verticale, due zone di cottura adiacenti ampliando quindi l’area su cui appoggiare le pentole. È particolarmente indicata quando si deve cuocere con pentole di grandi dimensioni (es. pirofile, tegami). La funzione si attiva premendo contemporaneamente i tasti Booster delle due zone cottura adiacenti. L’avvenuta selezione viene visualizzata di lato ai display con i simboli “U - ∩” e la regolazione della potenza della zona di cottura bridge è abilitata solo dallo slider della zona cottura anteriore. La funzione può essere disattivata premendo comtemporaneamente i tasti Booster.

Funzione Pausa e Richiama

Quando almeno una zona di cottura è in azione è possibile mettere in pausa l’apparecchio interrompendo momentaneamente la cottura. Per attivare questa funzione premere il tasto Pausa. Il LED relativo si accende e i display di tutte le zone cottura mostrano il simbolo «II». Tutti i programmatori di fine cottura eventualmente attivi vengono interrotti. La pausa ha una durata massima di 10 minuti al termine dei quali l’apparecchio si spegne. Per disattivare la Pausa premere il tasto Pausa e scorrere il dito verso destra sullo slider lampeggiante entro 10 secondi. Dotati anche della funzione Richiama, i piani cottura Space permettono di ripristinare, entro 6 secondi, le funzioni precedentemente attive in caso di spegnimento accidentale del piano.

INDUZIONE SPACE
funzioni

Cotture automatiche a 3 livelli



Il piano cottura è provvisto di 3 programmi speciali che sono già stati impostati per effettuare particolari tipologie di cottura:
1) Il programma “Warming” imposta la potenza della zona di cottura selezionata a 42 °C per tenere i cibi cucinati in caldo.
2) Il programma “Melt” imposta la potenza della zona di cottura selezionata a 70 °C per sciogliere cioccolata, burro o alimenti simili.
3) Il programma “Simmer” imposta la potenza della zona di cottura selezionata a 94 °C per portare ad una ebollizione lenta nella preparazione di sughi, minestre e stufati.

Programmatore di fine cottura

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «01» (1 minuto) a «99» (99 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Booster

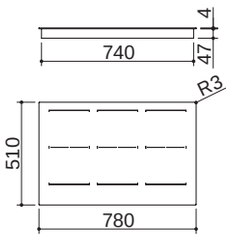
Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una zona portandola al livello di potenza massimo per 10 minuti. L’utilizzo di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi.

PIANI COTTURA INDUZIONE SPACE incasso bordo piatto

Piano cottura Induzione Space incasso da 80

IVP NEW

- comandi: Touch Control con multi-slider
- funzioni: Bridge, Booster, riconoscimento automatico pentole, pausa, richiama, programmatore di fine cottura 1-99', cotture automatiche a tre livelli
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 135 mm
- potenza massima assorbita: 11,1 kW
- incasso: 75x49 cm

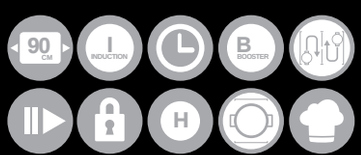


Potenze zone a induzione:
- sinistra posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- sinistra frontale: 2,1-3,7 kW (*)
- centrale posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- centrale frontale: 2,1-3,7 kW (*)
- destra posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- destra frontale: 2,1-3,7 kW (*)

(*) in funzione Booster

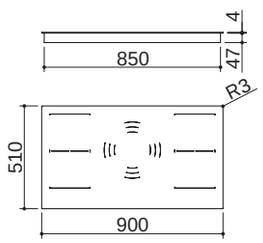
NERO cod**. 1PIDS80N** **€ 2.280,00**

Piano cottura Induzione Space incasso da 90



IVP NEW

- comandi: Touch Control con multi-Slider
- funzioni: Bridge, Booster, riconoscimento automatico pentole, pausa, richiama, programmatore di fine cottura 1-99', cotture automatiche a tre livelli
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: ø 125 mm
- potenza massima assorbita: 11,1 kW
- incasso: 86x49 cm



Potenze zone a induzione:
- sinistra posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- sinistra frontale: 2,1-3,7 kW (*)
- centrale: 2,6-5,5 kW (*)
- destra posteriore: 2,1-3,7 kW (*)
- destra frontale: 2,1-3,7 kW (*)

(*) in funzione Booster

NERO cod**. 1PIDS90N** **€ 2.250,00**

IVP

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.

INDUZIONE GREEN

Piani a induzione caratterizzati da un’elegante bisellatura frontale, disponibili nelle versioni da 60 cm in nero e in bianco e da 80 cm in nero. Visivamente molto eleganti, praticamente molto funzionali grazie al Touch Control, al Booster, al programmatore di □ne cottura e al limitatore di potenza.

INDUZIONE GREEN
caratteristiche

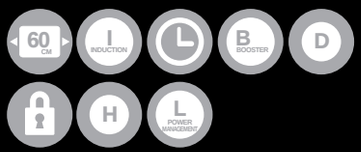
Limitatore di potenza

I piani induzione Green sono dotati di limitatore di potenza. Grazie a questa funzione, è possibile impostare la potenza massima che il piano può assorbire evitando, in questo modo, i rischi di sovraccarico.

Elegante bisellatura frontale

PIANI COTTURA INDUZIONE GREEN incasso bordo bisellato

Piano cottura Induzione Green incasso da 60
4 zone a induzione Touch Control con limitatore di potenza

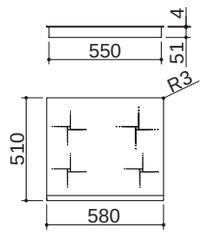


IVBG NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99', limitatore di potenza
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- livelli di potenza regolabili: 2,8-3,5 a 6,75 kW
- potenza massima assorbita: 6,75 kW
- incasso: 56x49 cm

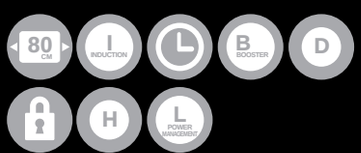
Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 200 mm: 1,85-2,1 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4-1,85 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,4 kW (*)

(*) in funzione Booster



NERO cod. **1PIDG64N** **€ 752,00**

Piano cottura Induzione Green incasso da 80
4 zone a induzione Touch Control con limitatore di potenza

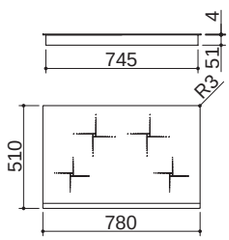


IVBG NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99', limitatore di potenza
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- livelli di potenza regolabili: 2,8-3,5 a 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 76x49 cm

Potenze zone a induzione:
- 2 zone ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zone ø 200 a 3 kW)

(*) in funzione Booster



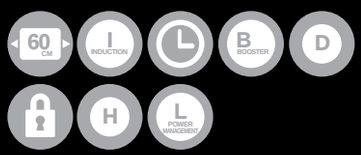
NERO cod. **1PIDG84N** **€ 975,00**

IVBG

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.

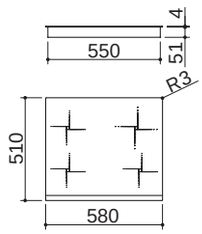
PIANI COTTURA INDUZIONE GREEN incasso bordo bisellato

Piano cottura Induzione Green incasso da 60
4 zone a induzione Touch Control con limitatore di potenza



IVBG NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99', limitatore di potenza
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- livelli di potenza regolabili: 2,8-3,5 a 6,75 kW
- potenza massima assorbita: 6,75 kW
- incasso: 56x49 cm



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

(*) in funzione Booster

BIANCO cod. **1PIDG64B** **€ 905,00**

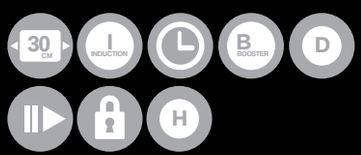
Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.

INDUZIONE FLAT

Piani cottura a induzione disponibili in tre misure dai 30 □no ai 120 cm per soddisfare esigenze di spazio e di ambizioni culinarie molto diverse fra loro. Ancora una volta l’insieme delle funzioni va a perfezionare la versatilità di uno strumento destinato a divenire un nuovo modo di concepire lo spazio cucina.

PIANI COTTURA INDUZIONE FLAT incasso bordo piatto

Piano cottura Induzione Flat incasso da 30
2 zone a induzione Touch Control

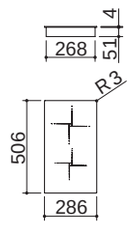


IVP NEW

- comandi: Touch Control
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, programmatore fine cottura 1-99'
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- potenza massima assorbita: 3,7 kW
- incasso: 27x49 cm

Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zona ø 200 a 3 kW)

(*) in funzione Booster



NERO cod**. 1PID32NQ** **€ 617,00**

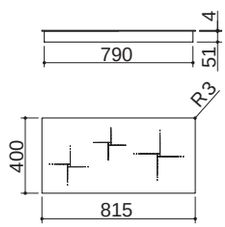
Piano cottura Induzione Flat incasso da 90
3 zone a induzione Touch Control

IVP

- comandi: Touch Control con slider
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, pausa, richiama, programmatore fine cottura 1-99'
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- potenza massima assorbita: 6,7 kW
- incasso: 79,5x38 cm

Potenze zone a induzione:
- 1 zona ø 250 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona ø 160 mm: 1,1-1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zona ø 200 a 3 kW)

(*) in funzione Booster



NERO cod**. 1PID93NQ** **€ 1.212,00**

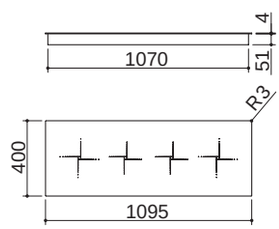
Piano cottura Induzione Flat incasso da 120
4 zone a induzione Touch Control

IVP

- comandi: Touch Control con slider
- funzioni: Booster, rilevamento selettivo pentole, pausa, richiama, programmatore fine cottura 1-99'
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, spegnimento di sicurezza
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 107,5x38 cm

Potenze zone a induzione:
- 2 zone ø 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 2 zone ø 160 mm: 1,1-1,4 kW (limitata a 0,7 kW con zona ø 200 a 3 kW)

(*) in funzione Booster



NERO cod**. 1PID124NQ** **€ 1.473,00**

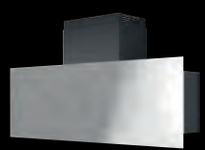
Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione.

IVP

CAPPE

Esclusiva la collezione di Cappe Barazza realizzate completamente con acciaio inox di spessore elevato. Offrono notevoli prestazioni grazie a motori potenti e silenziosi. L’illuminazione con barra a LED ne completa eleganza e funzionalità.

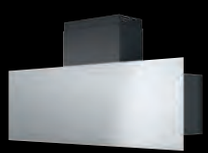
UNIQUE pag. 118



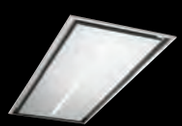
B_DRAFT pag. 272

MOOD pag. 262

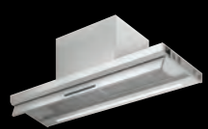
STEEL pag. 274



B_AMBIENT pag. 268



B_COVER ONE pag. 278



CAPPE
caratteristiche generali

L'originale collezione di Cappe Barazza è proposta in diverse tipologie di modelli in acciaio inox con motori dall'ineguagliabile efficienza tecnica e per assolvere a criteri di risparmio energetico. Ogni cappa è realizzata per soddisfare al meglio le esigenze di spazio e funzionalità: parete, isola, soffitto, downdraft e interno pensile. Il raffinato gusto estetico delle Cappe permette un perfetto coordinamento di forme e materiali con tutti i prodotti Barazza.

Acciaio inox

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

Portata motore

Le Cappe Barazza hanno una portata di 800/1000 metri cubi orari.

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.

Motore remoto

Su richiesta è possibile installare nelle Cappe B_Ambient e B_Draft il motore remoto.

1 Design filtri in acciaio

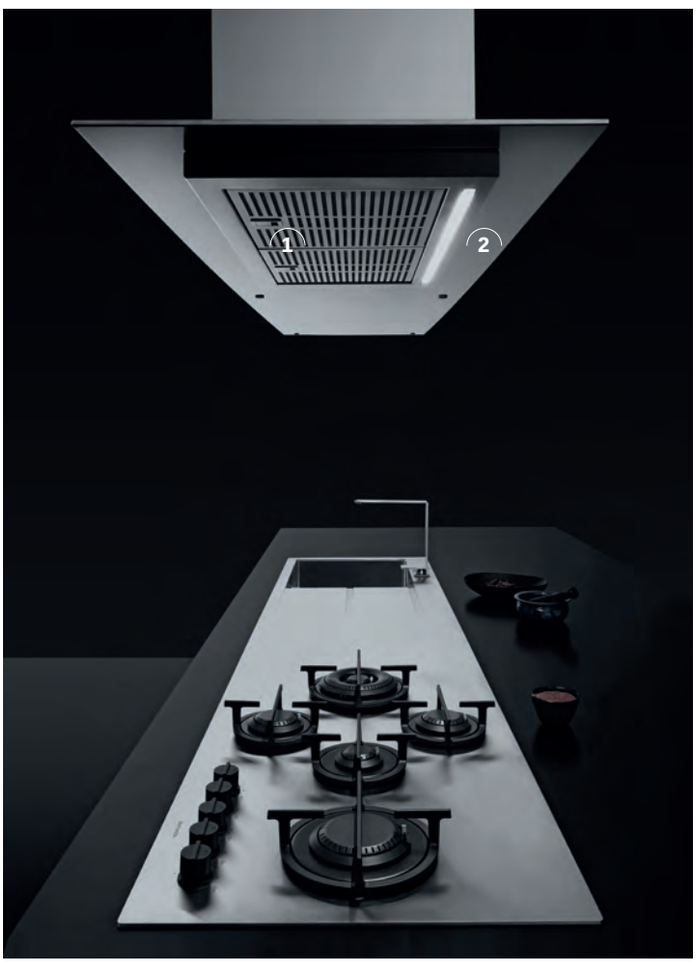
I filtri sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e si contraddistinguono per il particolare e raffinato design.

2 Barra LED

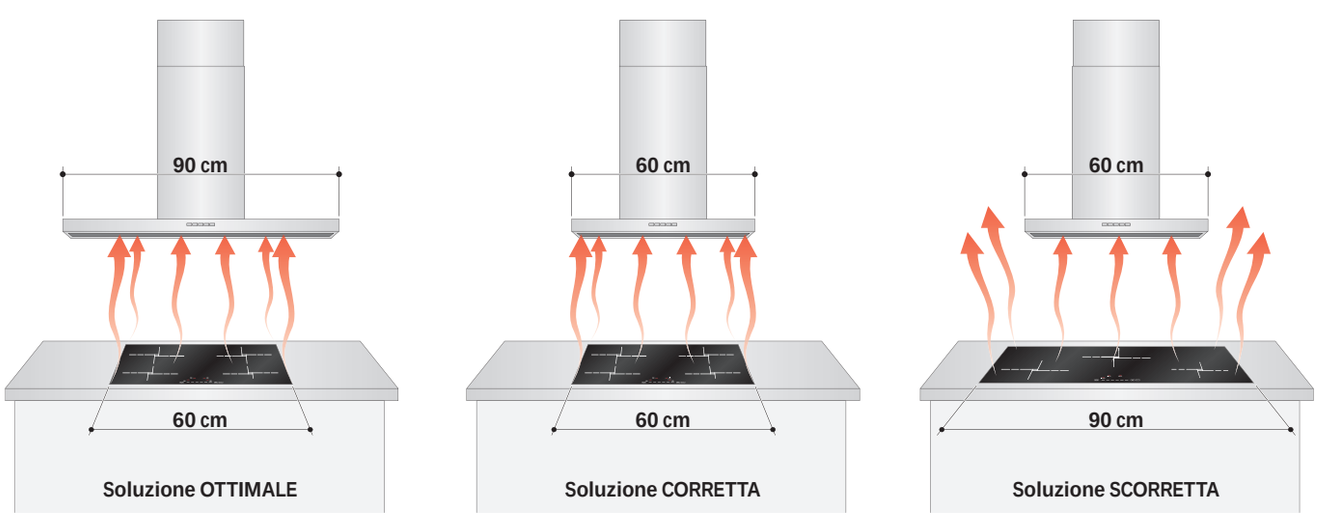
Le Cappe Barazza sono dotate di un'elegante e funzionale barra a LED; durevole ed efficiente, riduce i consumi energetici.

Aspirazione filtrante opzionale

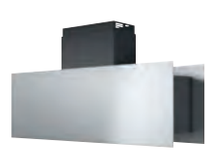
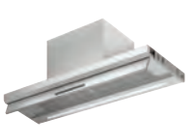
Le Cappe Barazza sono aspiranti, assorbono gli odori e convogliano poi l'aria all'esterno della cucina attraverso un condotto specifico. L'opzione filtrante, invece, permette di assorbire l'aria, di filtrarla e di immetterla di nuovo nell'ambiente cucina.



CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE



CAPPE
Modularità

	60	90	120
UNIQUE parete		p.120	p.120
UNIQUE isola		p.121	p.121
MOOD parete		p.265	p.265
MOOD isola		p.267	p.267
B_AMBIENT soffitto		p.270 p.271	p.270
B_DRAFT downdraft		p.273	p.273
STEEL parete		p.275	p.275
STEEL isola		p.277	 p.277
B_COVER ONE interno pensile	p.279	 p.279	p.279

MOOD

Design essenziale e funzioni evolute
danno sostanza a una cappa
dotata di un’aspirazione perfetta
degli odori e dei vapori.
Per rigenerare velocemente l’aria
rendendo l’ambiente cucina
il luogo della convivialità e del gusto.

Abbinamenti suggeriti

Mood pag. 208

Mood pag. 286

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

CAPPE MOOD
caratteristiche

1 Design puro ed essenziale

Una geometria elegante e minimalista per un ambiente cucina sempre più moderno.

2 Acciaio inox di spessore 4 mm

L'acciaio mai così spesso, le sue qualità mai così presenti: queste cappe sono un magistrale esempio di design e ricercatezza.

3 Pulsantiera elettronica

Una consolle dall'interfaccia estremamente intuitiva permette il suo utilizzo in maniera semplice e confortevole.

Mood parete

Una cappa al centro di ogni cosa. La potenza del motore, abbinata alla sua grande silenziosità, le consente di mantenere un ambiente sempre gradevole da vivere.

Abbinamenti suggeriti

Mood pag. 208

Mood pag. 286

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

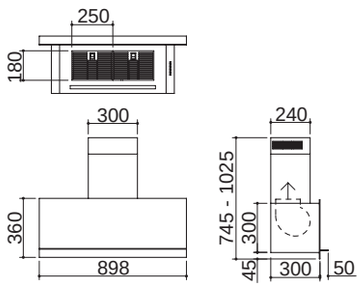
CAPPE MOOD parete

Cappa Mood parete modulo da 90

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico: H 74,5 ÷ 102,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



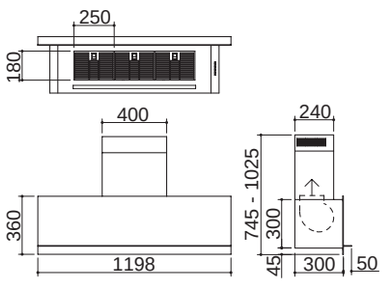
ACCIAIO INOX 4 mm/NERO cod. **1KMDP9** **€ 1.728,00**

Cappa Mood parete modulo da 120

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico: H 74,5 ÷ 102,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX 4 mm/NERO cod. **1KMDP12** **€ 2.015,00**

Accessori

41 Doppio filtro carbone cod. **1FC1** **€ 50,00**

Acciaio inox di spessore 4 mm

L'acciaio mai così spesso, le sue qualità mai così presenti.
Togliere per aggiungere, ridurre per arrivare all'essenza.
Prende forma una nuova sostanza che abbina funzionalità a rigore estetico.

Mood isola

L’acciaio inox pieno di spessore 4 mm rende questa cappa un esemplare di design e ricercatezza.

Abbinamenti suggeriti

Mood pag. 208

Mood pag. 286

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

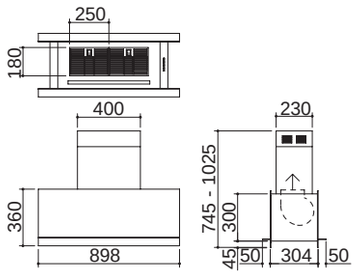
CAPPE MOOD isola

Cappa Mood isola modulo da 90

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico: H 74,5 ÷ 102,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



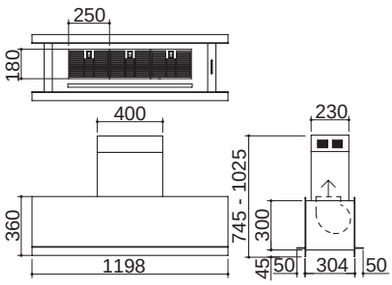
ACCIAIO INOX 4 mm/NERO cod. **1KMDI9** **€ 2.315,00**

Cappa Mood isola modulo da 120

NEW

Accessori: 41

- acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 501 Pa
- rumorosità: 39-65 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 4000 K
- pulsantiera elettronica
- filtri: acciaio inox
- camino telescopico: H 74,5 ÷ 102,5
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



ACCIAIO INOX 4 mm/NERO cod. **1KMDI12** **€ 2.696,00**

Accessori

41 Doppio filtro carbone cod. **1FC1** **€ 50,00**

Illuminazione a LED

Le Cappe Mood sono dotate di illuminazione con barra LED (temperatura 4000 K). Durevole ed efficiente, riduce i consumi energetici.

B_AMBIENT

B_Ambient è l’innovativa cappa a sof□tto il cui design d’avanguardia libera gli spazi, ampli□ca notevolmente il campo visivo e funge da elemento illuminante, offrendo così notevoli vantaggi in termini di praticità ed estetica. Disponibile nelle versioni in acciaio inox con barra a LED, oppure con plateau interamente in vetro bianco.

CAPPE B_AMBIENT caratteristiche

Aspirazione perimetrale

L’aspirazione perimetrale è un innovativo sistema di aspirazione nella cappa, la quale è costituita da un pannello che permette il passaggio dell’aria solamente dai bordi. L’aspirazione perimetrale comporta grandi vantaggi sia estetici che tecnici: la cappa è priva del foro d’entrata dell’aria e ciò consente un’assoluta libertà creativa in fase progettuale; la velocità di aspirazione aumenta grazie alla riduzione della superficie aspirante (effetto Venturi); il pannello rallenta il flusso dell’aria a favore di una maggiore silenziosità. A differenza dei tradizionali filtri antigrasso, il pannello ha una superficie liscia che facilita le operazioni di pulizia.

Motore remoto

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

Installazione standard

La Cappa B_Ambient può essere facilmente installata all’interno del soffitto.

Installazione con cornice

Grazie ad una innovativa cornice in acciaio, il corpo della Cappa B_Ambient può essere celato all’interno della stessa, evitando, in questo modo, di dover realizzare un controsoffitto.

Radiocomando in dotazione

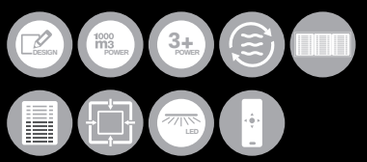
La Cappa B_Ambient è dotata di un pratico radiocomando che permette comodamente di azionarla a distanza.

Ricambio d’aria

Selezionando questa funzione, ad ogni ora, la cappa si attiva per 10 minuti alla seconda velocità consentendo un ottimale ricambio dell’aria.

CAPPE B_AMBIENT soffitto

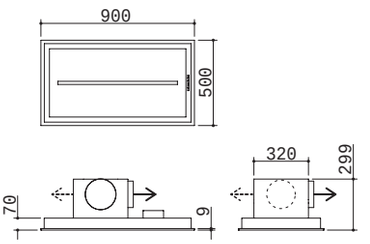
Cappa B_Ambient soffitto modulo da 90



NEW

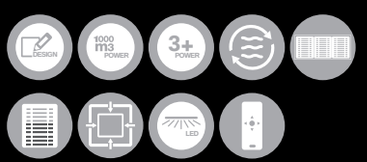
Accessori: 41 51

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione perimetrale
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 425 Pa
- rumorosità: 41-72 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri, ricambio d'aria
- radiocomando: in dotazione
- classe B
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- foratura: 87x47,6 cm



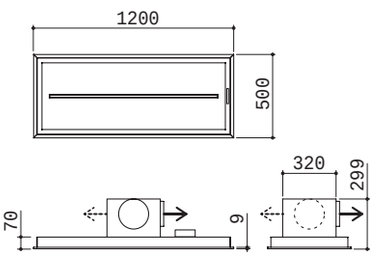
ACCIAIO INOX cod. **1KBAS9** **€ 1.689,00**

Cappa B_Ambient soffitto modulo da 120



Accessori: 41 52

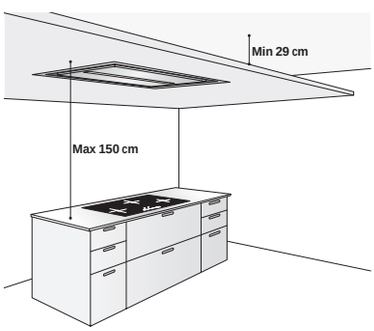
- acciaio inox AISI 304
- aspirazione perimetrale
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 409 Pa
- rumorosità: 41-72 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri, ricambio d'aria
- radiocomando: in dotazione
- classe B
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- foratura: 117x47,6 cm

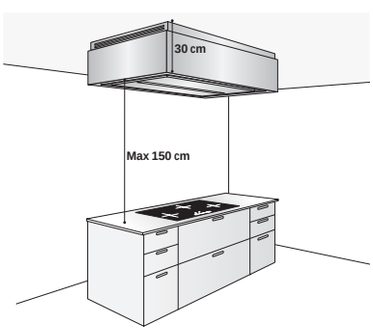


ACCIAIO INOX cod. **1KBAS12** **€ 1.751,00**

Radiocomando in dotazione

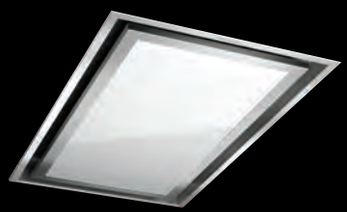
Consigli per l'installazione

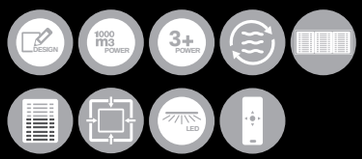




CAPPE B_AMBIENT soffitto

Cappa B_Ambient soffitto modulo da 90 vetro

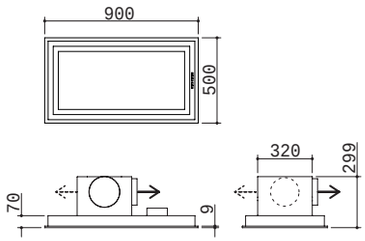




NEW

Accessori: 41 51

- struttura perimetrale in acciaio inox AISI 304
- plateau in vetro bianco
- aspirazione perimetrale
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 380 Pa
- rumorosità: 41-72 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri, ricambio d'aria
- radiocomando: in dotazione
- classe B
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- foratura: 87x47,6 cm



ACCIAIO INOX/VETRO BIANCO cod. **1KBAS9B** **€ 2.488,00**

Accessori

41	**Doppio filtro carbone**	cod. **1FC1**	**€ 50,00**
51	**Cornice in acciaio per installazione filtrante da 90**	cod. **1CIF9**	**€ 845,00**
52	**Cornice in acciaio per installazione filtrante da 120**	cod. **1CIF12**	**€ 995,00**

B_DRAFT

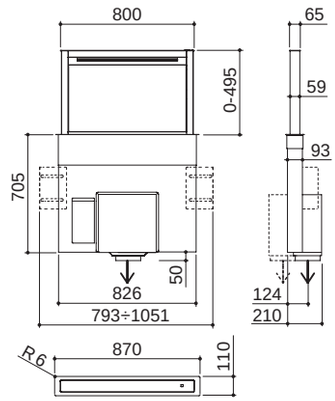
B_Draft, la cappa a scomparsa in acciaio inox, è la soluzione perfetta per l’ottimizzazione funzionale ed estetica degli spazi in cucina.

CAPPE B_DRAFT downdraft

Cappa B_Draft downdraft modulo da 90

Accessori: 48

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 1000 m³/h
- pressione: 500 Pa
- rumorosità: 49-70 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED 3000 K
- pulsantiera Soft-Touch
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- radiocomando: in dotazione
- classe C
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- incasso: 85,8x10 cm
  filotop: v. sito web

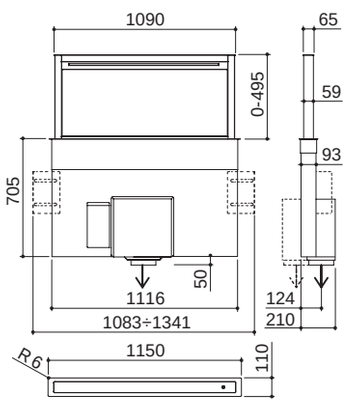


ACCIAIO INOX cod. **1KBDD9** **€ 3.629,00**

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
- potenza massima assorbita: 0,3 kW
- incasso: 113,8x10 cm
  filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX cod. **1KBDD12** **€ 3.841,00**

Radiocomando in dotazione

Accessori

48 **Doppio filtro carbone per cappa cod.1KBDD9**	cod. **1FC3**	**€ 145,00**
49 **Doppio filtro carbone per cappa cod.1KBDD12**	cod. **1FC4**	**€ 183,00**

Altezza 50 cm

La cappa B_Draft raggiunge i 50 cm d'altezza che garantiscono un'ottimale aspirazione.

Motore remoto

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

STEEL

La cappa Steel, disponibile nelle versioni da 90 e 120 in □nitura satinata, è coordinabile a tutti i piani e lavelli Barazza e dona all’ambiente un’impronta fortemente caratterizzante.

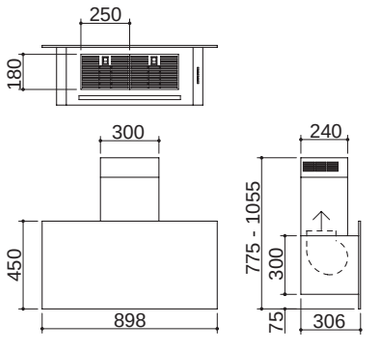
CAPPE STEEL
parete

Cappa Steel parete modulo da 90

NEW

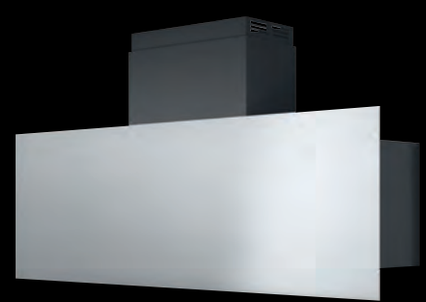
Accessori: 41

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



ACCIAIO INOX/NERO cod. **1KSTP9** **€ 1.412,00**

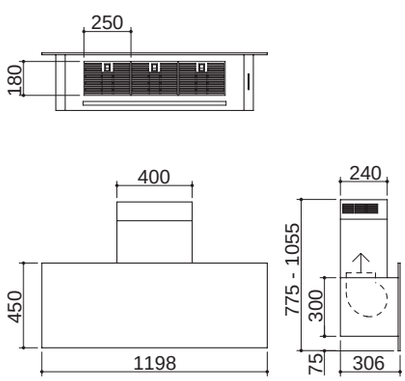
Cappa Steel parete modulo da 120



NEW

Accessori: 41

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

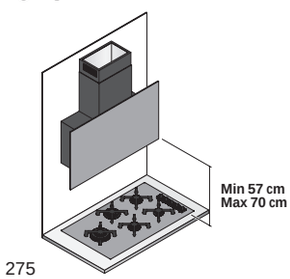


ACCIAIO INOX/NERO cod. **1KSTP12** **€ 1.624,00**

Accessori

41 Doppio filtro carbone cod. **1FC1** **€ 50,00**

Consigli per l'installazione



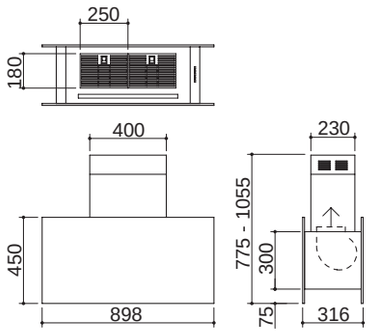
CAPPE STEEL
isola

Cappa Steel isola modulo da 90

NEW

Accessori: 41

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



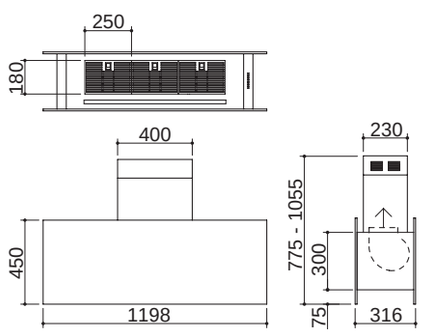
ACCIAIO INOX/NERO cod. **1KSTI9** **€ 1.824,00**

Cappa Steel isola modulo da 120

NEW

Accessori: 41

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

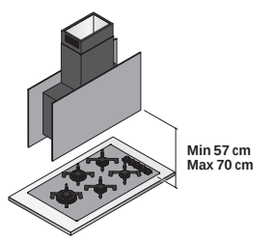


ACCIAIO INOX/NERO cod. **1KSTI12** **€ 2.082,00**

Accessori

41 Doppio filtro carbone cod. **1FC1** **€ 50,00**

Consigli per l'installazione



B_COVER ONE

B_Cover One è la cappa in acciaio inox concepita per l’inserimento all’interno dei pensili, eccellente simbiosi di estetica e comodità.
E’ dotata di pulsantiera Touch Control che, grazie alla straordinaria reattività, la rende estremamente performante. B_Cover One è disponibile in diverse misure con moduli da 60, 90 e 120 cm.

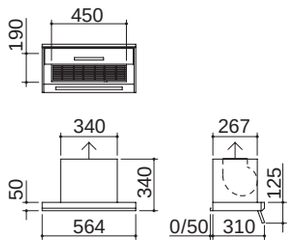
CAPPE B_COVER ONE interno pensile

Cappa B_Cover One interno pensile modulo da 60

NEW

Accessori: 53

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 588 Pa
- rumorosità: 46-62 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED inclinata 4000 K
- pulsantiera Touch Control
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- avvio automatico con movimentazione sportello, sensore avvio automatico a 50 °C
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,28 kW



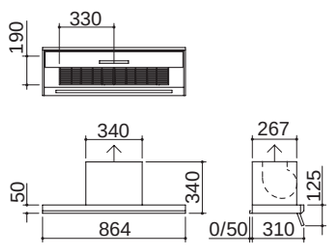
ACCIAIO INOX cod. **1KBC1SP6** **€ 769,00**

Cappa B_Cover One interno pensile modulo da 90

NEW

Accessori: 53

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 593 Pa
- rumorosità: 45-62 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED inclinata 4000 K
- pulsantiera Touch Control
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- avvio automatico con movimentazione sportello, sensore avvio automatico a 50 °C
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,28 kW



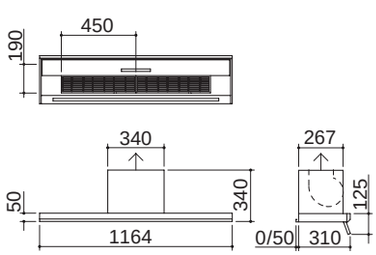
ACCIAIO INOX cod. **1KBC1SP9** **€ 829,00**

Cappa B_Cover One interno pensile modulo da 120

NEW

Accessori: 53

- acciaio inox AISI 304
- aspirazione filtrante opzionale
- velocità: 3 + aspirazione intensiva
- portata: 800 m³/h
- pressione: 596 Pa
- rumorosità: 44-62 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm + riduttore ø 120 mm
- illuminazione: barra LED inclinata 4000 K
- pulsantiera Touch Control
- filtri: acciaio inox
- funzioni: segnalazione manutenzione filtri
- avvio automatico con movimentazione sportello, sensore avvio automatico a 50 °C
- classe A
- potenza massima assorbita: 0,28 kW



ACCIAIO INOX cod. **1KBC1SP12** **€ 889,00**

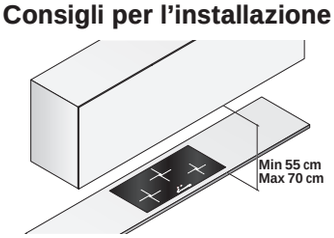
Accessori

53 Doppio filtro carbone cod. **1FC5** **€ 25,00**

Avvio automatico

La cappa B_Cover One si avvia automaticamente all'apertura dello sportello e al raggiungimento dei 50 °C.

Consigli per l'installazione



LAVELLI

I Lavelli Barazza, contraddistinti da un senso estetico evoluto e dall’assoluto design ergonomico, offrono grande funzionalità e ampia differenziazione di gamma: vasca singola, doppia, con o senza gocciolatoio, disponibili in diverse forme e misure.

UNIQUE pag. 122

MOOD pag. 286

B_FAST pag. 314

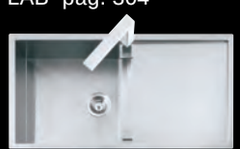
EASY pag. 292

B_LEVEL pag. 320

B_OPEN pag. 298

SELECT pag. 322

LAB pag. 304



TAO pag. 328

B_FREE pag. 312

SOUL pag. 330

LAVELLI
caratteristiche generali

Acciaio inox di spessore elevato

I lavelli Barazza sono realizzati in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato, il quale è completamente riciclabile, resistente alla corrosione, inalterabile nel tempo e altamente igienico.

Foro rubinetto

I lavelli Barazza sono già predisposti del foro per il rubinetto di 3,5 cm, eliminando così la necessità di realizzare un foro sul top della cucina. Molti modelli in acciaio sono personalizzabili su richiesta con il doppio o triplo foro, necessario per l'aggiunta del comando remoto o, in alternativa, del pratico dispenser per sapone o detersivo. I lavelli Soul sono predisposti per l'utilizzo di 3 o 5 fori.

Pilettone rotondo

I pilettoni Barazza sono approvati dall'ente LGA che certifica la conformità al 100% alla normativa EN274. Più robusti in ragione di spessori maggiorati di acciaio inox e materie plastiche, sono dotati di una guarnizione che garantisce la tenuta dell'acqua nella vasca, rispettando al 100% la normativa anche in condizioni di vasca sporca. Massima tenuta anche nella giuntura tra sifone e pilettone, la cui vite, a scanso di deformazioni dei componenti plastici dovute a shock termico, è protetta da una boccola di ottone. Il pilettone 3" ½ permette l'utilizzo dei dissipatori Barazza (non è garantita la compatibilità con dissipatori di altri produttori).

Pilettone quadro

Alcune vasche sono dotate di pilettone plus di forma quadrangolare, coordinato alle vasche ed al troppo-pieno con scarico perimetrale.

Salterello

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

Troppo-pieno

Il dispositivo è in dotazione a tutti i lavelli Barazza e costituisce un fattore di sicurezza nel caso vengano dimenticati aperti i rubinetti. A seconda dell'estetica del lavello è caratterizzato da feritoie o da scarico perimetrale.

Funzionalità rubinetti e accessori

Barazza propone una serie completa di rubinetti coordinati e accessori funzionali dal design evoluto, come coprivasca in acciaio inox, cestelli in acciaio brillantato, taglieri in iroko, polietilene o HPL e lo scolapasta, ideati per migliorare l'operatività in cucina.

Vasche capienti

I lavelli sono dotati di vasche molto grandi e capienti.

Lavelli reversibili

Alcuni lavelli sono reversibili ovvero possono essere installati indistintamente con gocciolatoio a destra o sinistra.

Sifone salvaspazio

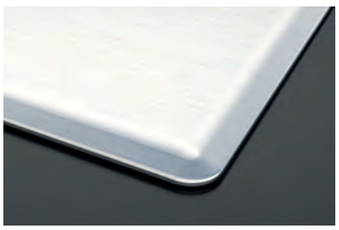
Sifone di dimensioni ridotte che permette un più agevole utilizzo dello spazio sotto il lavello.

LAVELLI
installazioni

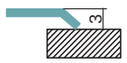
Filotop (FT)

Per lavelli Easy, Lab, Lab Cover, Tao. Conferisce un perfetto allineamento al top, a formare una superficie senza soluzione di continuità.

Incasso bordo ribassato (IBR)

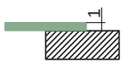


Per lavelli Unique, Easy, B_Open, B_Fast, B_Level, Select. Il bordo termina con una piega obliqua.

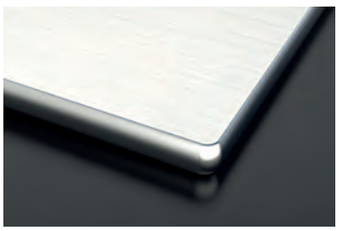


Incasso bordo piatto (IBP)

Per lavelli Easy, Lab, Lab Cover, Tao. Il bordo si avverte solo al tatto e rende facile l'installazione.

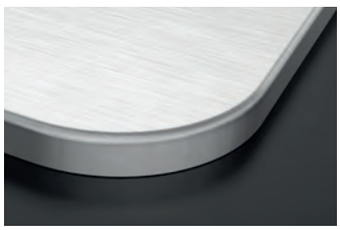


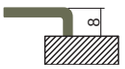
Incasso bordo quadro (IBQ)



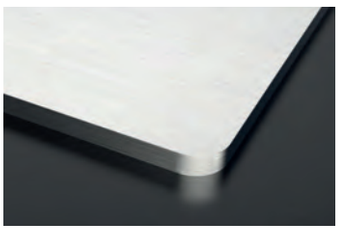
Per lavelli B_Free. Il bordo, piegato, poggia sul top.

Incasso bordo standard (IBS)





Incasso bordo 4 mm (IB4)



Per lavelli Mood.

Incasso bordo alto (IBAS)

Per lavelli Soul.

LAVELLI Base

	45	60
UNIQUE		p.124 (IBR)
MOOD		p.289 (IB4)
EASY		p.293 (IBP) (FT) p.294 (IBR)
B_OPEN		p.300 (IBR)
LAB		p.306 (IBP) (FT)
LAB CON ABBASSAMENTO **LAB COVER**		p.307 (IBP) (FT) p.311 (IBP) (FT)
B_FREE		
B_FAST	p.316 (IBR) p.316 (IBR)	p.317 (IBR)
B_LEVEL	p.320 (IBR)	p.321 (IBR)
SELECT	p.324 (IBR)	p.324 (IBR) p.324 (IBR) p.325 (IBR) p.325 (IBR)
TAO		p.326 (IBR) p.326 (IBR) p.327 (IBR)
SOUL		p.332 (IBAS) p.333 (IBAS)

p.124 (IBR)

p.124 (IBR)

p.127 (IBR)

p.289 (IB4)

p.289 (IB4)

p.291 (IB4)

p.293 (IBP) (FT)

p.293 (IBP) (FT)

p.295 (IBR)

p.295 (IBR)

p.294 (IBR)

p.297 (IBR)

p.300 (IBR)

p.300 (IBR)

p.303 (IBR)

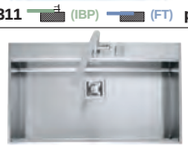
p.306 (IBP) (FT)

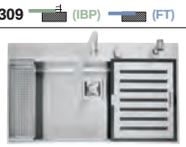
p.306 (IBP) (FT)

p.307 (IBP) (FT)

p.311 (IBP) (FT)

p.309 (IBP) (FT)

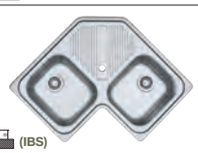

p.313 (IBQ)

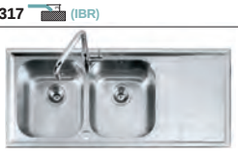

p.313 (IBQ)

p.316 (IBR)

p.317 (IBR)

p.317 (IBR)


p.318 (IBS)


p.321 (IBR)

p.320 (IBR)

p.325 (IBR)

p.326 (IBR)

p.327 (IBR)

p.327 (IBR)

p.329 (IBP) (FT)

p.329 (IBP) (FT)

p.329 (IBP) (FT)

p.332 (IBAS)

p.333 (IBAS)

p.332 (IBAS)

p.333 (IBAS)

LAVELLI

MOOD

Vasca singola con piano d’appoggio scavato, doppia o vasca grande. Differenti disposizioni per tante configurazioni di stile. Le vasche sono dotate di pilettone quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale. L’accessorio in HPL nero, con doppia funzione di tagliere e gocciolatoio, arricchisce il lavello di nuove funzionalità.

Abbinamenti suggeriti

Mood pag. 208

Mood pag. 262

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

MOOD
caratteristiche

1 Acciaio inox di spessore 4 mm

L’acciaio mai così spesso, le sue qualità mai così presenti.

2 Vasca R. “12” applicata

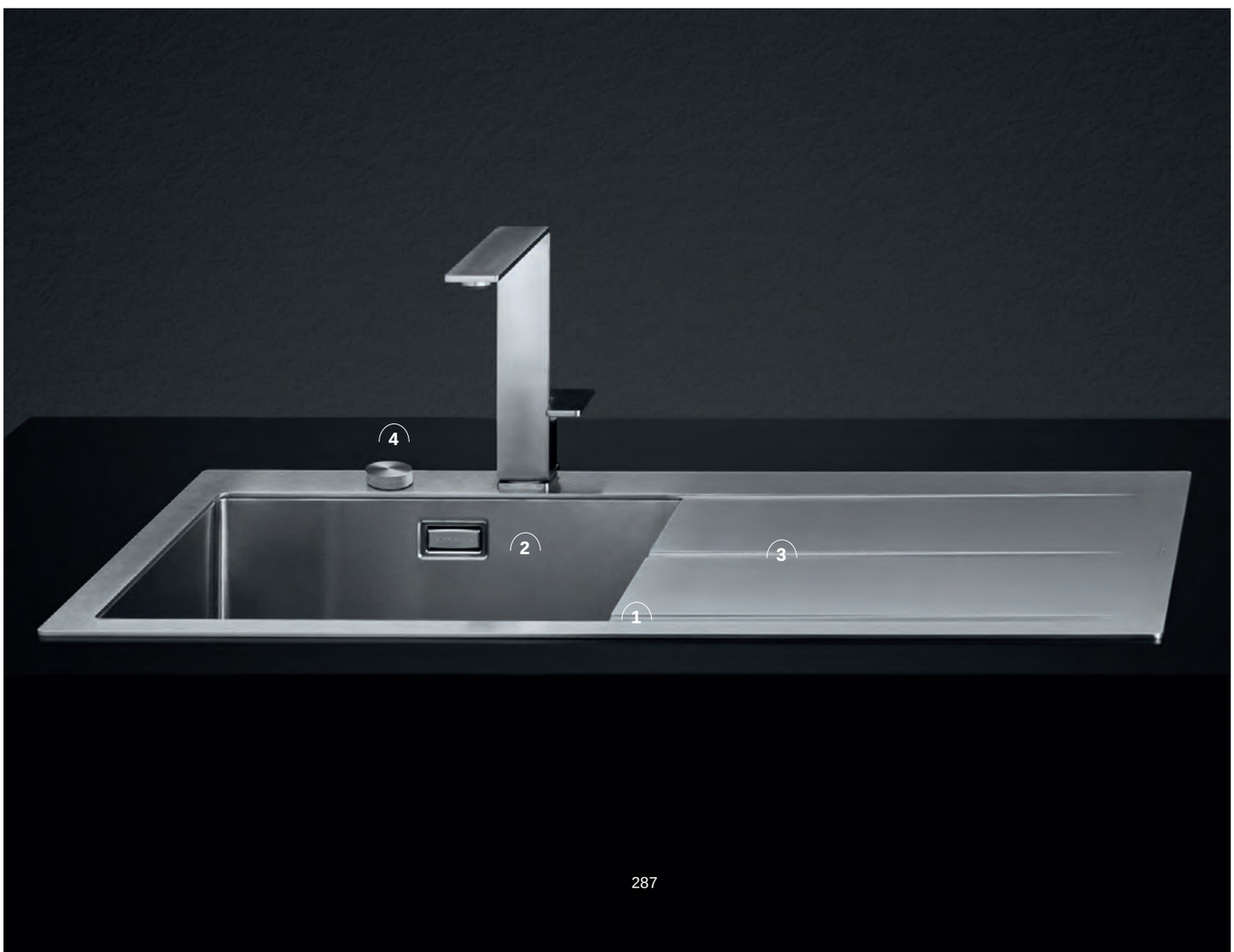
Una sapiente lavorazione permette di percepire il bordo spesso 4 mm in tutta la sua importanza.

3 Piano d’appoggio scavato

Una pendenza che solca la materia oltre il confine del vuoto per aprire un nuovo percorso al fluire dell’acqua.

4 Salterello

Una forma cilindrica a sigillo della purezza delle forme di questa collezione. Consente di svuotare la vasca senza intervenire con le mani al suo interno. Utile anche per evitare di bagnarsele o scottarsele se l’acqua è calda.

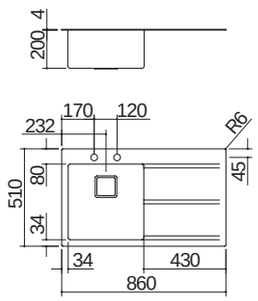


LAVELLI MOOD
incasso bordo 4 mm

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

IB4 NEW **Accessori:** 45 46 47

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



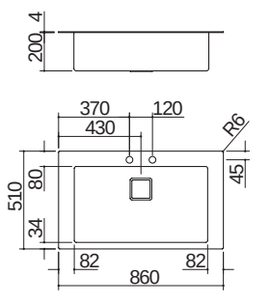
ACCIAIO INOX 4 mm piano d'appoggio dx cod. **1LMD91D** **€ 1.005,00**

ACCIAIO INOX 4 mm piano d'appoggio sx cod. **1LMD91S** **€ 1.005,00**

Lavello Mood incasso da 86x51
1 vasca

IB4 NEW **Accessori:** 8 17 20 25 40 43 45 46 47

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

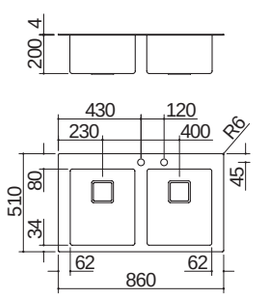


ACCIAIO INOX 4 mm cod. **1LMD91** **€ 1.130,00**

Lavello Mood incasso da 86x51
2 vasche

IB4 NEW **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43 45 46 47

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



ACCIAIO INOX 4 mm cod. **1LMD92** **€ 1.250,00**

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

Lavelli Mood Kit

Quando il design non rinuncia alla funzionalità: il lavello Mood Kit comprende un tagliere in HPL nero e una griglia multiuso Roll-Up che può essere usata sia per sgocciolare gli alimenti che come sottopentola e che, una volta usata, può essere facilmente riposta in poco spazio. Il rubinetto miscelatore Mood Top in acciaio inox AISI 316 completa l’offerta di uno spazio di lavoro che combina alla perfezione valori estetici e di praticità.

LAVELLI MOOD KIT
incasso bordo 4 mm

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

Abbinamenti suggeriti

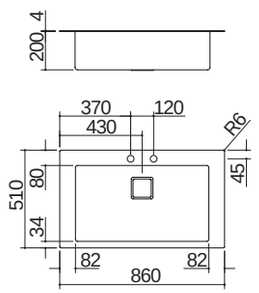
Mood pag. 208

Mood pag. 262

IB4 NEW

Accessori: 8 17 20 25 40 43 47

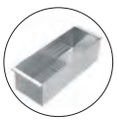
- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm
- vasca raggio “12” applicata in acciaio inox AISI 304
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½ plus quadro, troppo-pieno con scarico perimentrale, tagliere Mood 1TGMD, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Mood Top in acciaio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



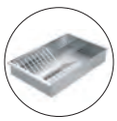
ACCIAIO INOX 4 mm cod. **1LMD91K** **€ 2.282,00**

Accessori per lavelli Mood e Mood Kit

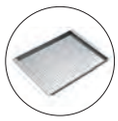
8
cod. **1TOF26**
€ 78,00



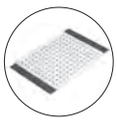
17
cod. **1VOF**
€ 112,00



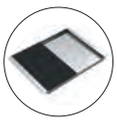
20
cod. **1VSOF**
€ 167,00



25
cod. **1CIVQ**
€ 109,00

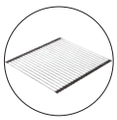


39
cod. **1CV30**
€ 81,00



40
cod. **1CITN**
€ 170,00

43
cod. **1TOF26N**
€ 95,00



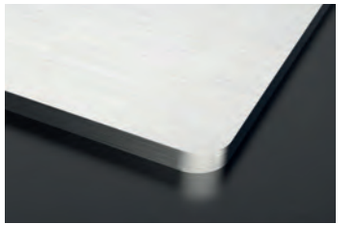
45
cod. **1GSPA**
€ 61,00

46
cod. **1TGMD**
€ 99,00

47
cod. **1TGS**
€ 135,00

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

IB4



EASY

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

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176

B_Free pag. 226

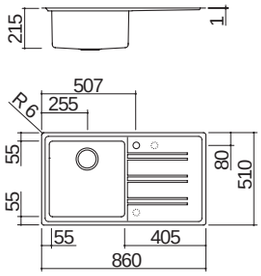
Lab In pag. 373
B_Free One pag. 376

LAVELLI EASY
incasso bordo piatto e filo

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

IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: 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



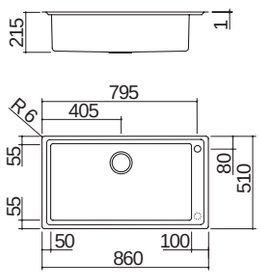
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. **1LES91PD** € **435,00**

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. **1LES91PS** € **435,00**

Lavello Easy incasso e filo da 86x51
1 vasca

IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x21,5 h
- dotazioni: 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

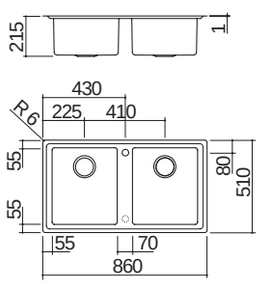


ACCIAIO INOX cod. **1LES91P** € **637,00**

Lavello Easy incasso e filo da 86x51
2 vasche

IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: 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



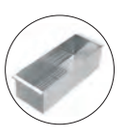
ACCIAIO INOX cod. **1LES92P** € **622,00**

IBP

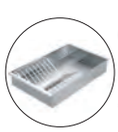
FT

Accessori

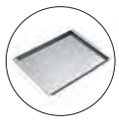
8 cod. **1TOF26** € **78,00**



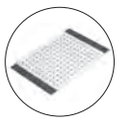
17 cod. **1VOF** € **112,00**



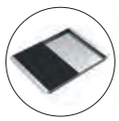
20 cod. **1VSOF** € **167,00**



25 cod. **1CIVQ** € **109,00**



39 cod. **1CV30** € **81,00**



40 cod. **1CITN** € **170,00**

43 cod. **1TOF26N** € **95,00**

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

LAVELLI EASY
incasso bordo ribassato

Lavello Easy incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio

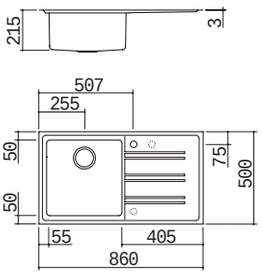
Lavello Easy incasso da 86x50
1 vasca

IBR

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: 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

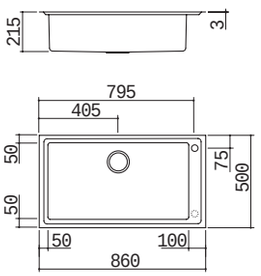


ACCIAIO INOX gocciolatoio dx	cod. **1LES91RD**	**€**	**388,00**
ACCIAIO INOX gocciolatoio sx	cod. **1LES91RS**	**€**	**388,00**

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- 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	cod. **1LES91R**	**€**	**591,00**

Lavello Easy 1 vasca + gocciolatoio

LAVELLI EASY
incasso bordo ribassato

Lavello Easy incasso da 86x50
2 vasche

Lavello Easy incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176

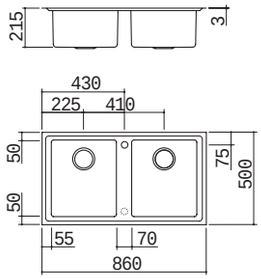
B_Free pag. 226

Lab In pag. 373
B_Free One pag. 376

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- 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

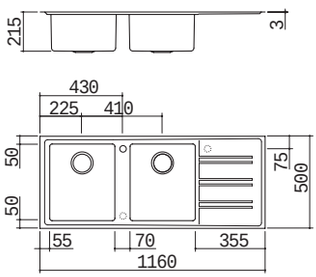


ACCIAIO INOX cod. **1LES92R** **€ 576,00**

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- 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

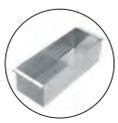


ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. **1LES12RD** **€ 606,00**

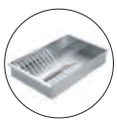
ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. **1LES12RS** **€ 606,00**

Accessori

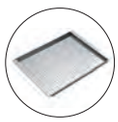
8
cod. **1TOF26**
€ 78,00



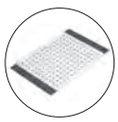
17
cod. **1VOF**
€ 112,00



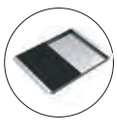
20
cod. **1VSOF**
€ 167,00



25
cod. **1CIVQ**
€ 109,00



39
cod. **1CV30**
€ 81,00



40
cod. **1CITN**
€ 170,00

43
cod. **1TOF26N**
€ 95,00

Lavello Easy 2 vasche + gocciolatoio

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

Lavelli Easy Kit

La pulizia delle forme, il design essenziale dei volumi e la funzionalità di accessori in grado di regalare una doppia vita agli oggetti: il tagliere in HPL nero e il vassoio forato con scolapiatti permettono di coniugare più funzioni in un unico spazio di lavoro. Il rubinetto Steel Doccia in acciaio inox AISI 304 con doccia estraibile è il compendio ideale per questo lavello così versatile, così unico.

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176

B_Free pag. 226

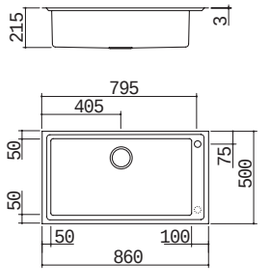
LAVELLI EASY KIT
incasso bordo ribassato

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

IBR NEW

Accessori: 8 17 25 39 40

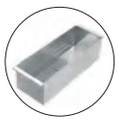
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x21.5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimentrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox 1VSOF, rubinetto miscelatore Steel Doccia 1RUBMSTD
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x48 cm



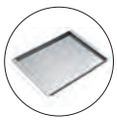
ACCIAIO INOX cod. **1LES91RK** **€ 1.098,00**

Accessori

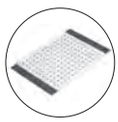
8
cod. **1TOF26**
€ 78,00



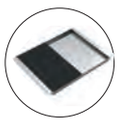
17
cod. **1VOF**
€ 112,00



25
cod. **1CIVQ**
€ 109,00



39
cod. **1CV30**
€ 81,00



40
cod. **1CITN**
€ 170,00

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

Vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox

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.

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176
Wolo pag. 190

Select Plus pag. 234

Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Open One pag. 375
Of□cina Doccia pag. 377
Flat pag. 377
Glass pag. 390
Flexi pag. 391
Spring pag. 391

LAVELLI B_OPEN
caratteristiche

1 Troppo-pieno con scarico perimetrale

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

2 Vasca con R.“15”

I lavelli B_Open sono disponibili con vasche raggio “15”.

3 Salterello

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

4 Coprivasca in vetro

L’elegante coprivasca in vetro completa la funzionalità del lavello.

Dispenser

In sostituzione al salterello, sul lavello B_Open può essere inserito il pratico dispenser per il sapone.

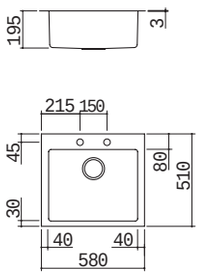
LAVELLI B_OPEN
incasso bordo ribassato

Lavello B_Open incasso da 58x51
1 vasca

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 50x40x19,5 h
- dotazioni: 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



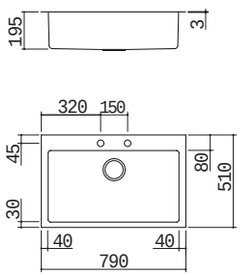
ACCIAIO INOX cod. **1LBO61** **€ 514,00**

Lavello B_Open incasso da 79x51
1 vasca

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: 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



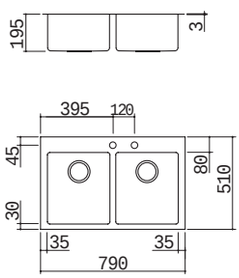
ACCIAIO INOX cod. **1LBO81** **€ 674,00**

Lavello B_Open incasso da 79x51
2 vasche

IBR

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h
- dotazioni: 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 cod. **1LBO82** **€ 586,00**

LAVELLI B_OPEN
incasso bordo ribassato

Abbinamenti suggeriti

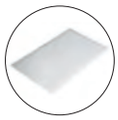
Velvet pag. 176
Wolo pag. 190

Select Plus pag. 234

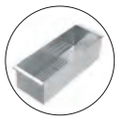
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Open One pag. 375
Of□cina Doccia pag. 377
Flat pag. 377
Glass pag. 390
Flexi pag. 391
Spring pag. 391

IBR

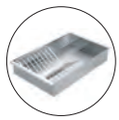
Accessori



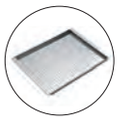
8
cod. **1TOF26**
€ 78,00



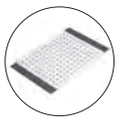
17
cod. **1VOF**
€ 112,00



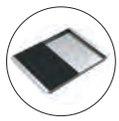
20
cod. **1VSOF**
€ 167,00



25
cod. **1CIVQ**
€ 109,00

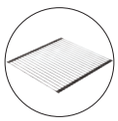


39
cod. **1CV30**
€ 81,00



40
cod. **1CITN**
€ 170,00

43
cod. **1TOF26N**
€ 95,00



45
cod. **1GSPA**
€ 61,00

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

Lavelli B_Open Kit

Ancora una volta la praticità degli accessori va a completare la perfezione del design: una vaschetta per contenere e per sgocciolare, un piano in vetro per creare nuove super□ci d'appoggio regalano una doppia vita al lavello. Il rubinetto Steel Doccia in acciaio inox AISI 304 con doccia estraibile completa una dotazione all'insegna della funzionalità.

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176
Wolo pag. 190

Select Plus pag. 234

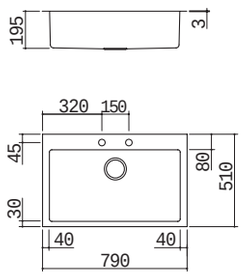
LAVELLI B_OPEN KIT
incasso bordo ribassato

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

IBR NEW

Accessori: 8 20 25 40 43 45

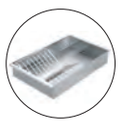
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “15”
- dimensione vasca: 71x40x19.5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimentrale, vaschetta forata inox 1VOF, coprivasca rettangolare vetro 1CV30, rubinetto miscelatore Steel con doccia estraibile 1RUBMSTD
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x49 cm



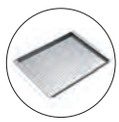
ACCIAIO INOX cod. **1LBO81K** **€ 1.135,00**

Accessori

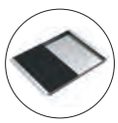
8
cod. **1TOF26**
€ 78,00



20
cod. **1VSOF**
€ 167,00

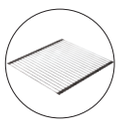


25
cod. **1CIVQ**
€ 109,00



40
cod. **1CITN**
€ 170,00

43
cod. **1TOF26N**
€ 95,00



45
cod. **1GSPA**
€ 61,00

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

Rubinetto miscelatore Steel Doccia con doccia estraibile

LAB

Il design minimalista dei lavelli Lab, con raggio “0”, rende queste vasche particolarmente adatte ad un ambiente cucina che esprime una spiccata predisposizione all’estetica hi-tech.

Abbinamenti suggeriti

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

Lab pag. 218

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

LAVELLI LAB
caratteristiche

Lavelli con R. “0”

I lavelli Lab sono disponibili con eleganti vasche raggio “0” con o senza abbassamento e nella versione Lab Cover.

Vasche con abbassamento

La vasca dei lavelli da 60 e 90 è dotata di un abbassamento che rende funzionale lo scorrimento degli accessori all’interno dell’area di lavoro.

Salterello

I lavelli Lab sono dotati di salterello che consente di svuotare la vasca senza intervenire con le mani al suo interno. Utile anche per evitare di bagnarsele o scottarsele se l’acqua è calda.

LAVELLI LAB
incasso bordo piatto e filo

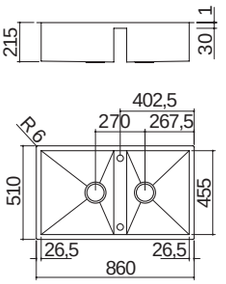
Lavello Lab incasso e filo da 86x51
2 vasche

IBP FT

Accessori: 18 21

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio “0”
- dimensione vasche: 39,5x45,5x21,5 h e 34x45,5x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 84x49 cm filotop: v. sito web

- il lavello è reversibile



ACCIAIO INOX cod. **1LLB952** **€ 1.264,00**

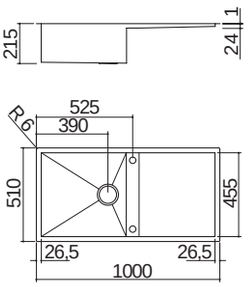
Lavello Lab incasso e filo da 100x51
1 vasca + gocciolatoio

IBP FT

Accessori: 18 21

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio “0”
- dimensione vasca: 46x45,5x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 98x49 cm filotop: v. sito web

- il lavello è reversibile



ACCIAIO INOX cod. **1LLB105** **€ 1.115,00**

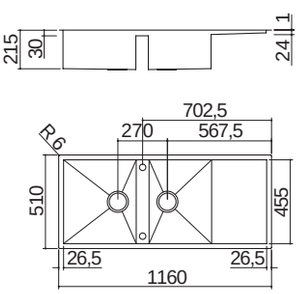
Lavello Lab incasso e filo da 116x51
2 vasche + gocciolatoio

IBP FT

Accessori: 18 21

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio “0”
- dimensione vasche: 39,5x45,5x21,5 h e 34x45,5x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: 114x49 cm filotop: v. sito web

- il lavello è reversibile



ACCIAIO INOX cod. **1LLB125** **€ 1.467,00**

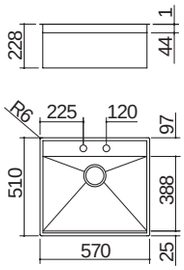
LAVELLI LAB CON ABBASSAMENTO
incasso bordo piatto e filo

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

IBP FT NEW

Accessori: 6 19

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio “0”
- dimensione vasca: 54x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: 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 filotop: v. sito web



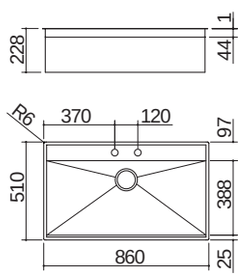
ACCIAIO INOX cod. **1LLB61** € **892,00**

Lavello Lab incasso e filo da 86x51
1 vasca con abbassamento

IBP FT NEW

Accessori: 6 19

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasche raggio “0”
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 85x49 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX cod. **1LLB91** € **972,00**

Abbinamenti suggeriti

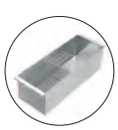
Feel pag. 138
Velvet pag. 176
Lab pag. 184

Lab pag. 218

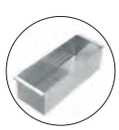
Lab In pag. 373
Fly Lab pag. 373
Lab4 pag. 373
B_Free Abbattibile pag. 385
Glass pag. 390
Flexi pag. 391

Accessori

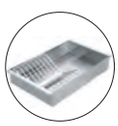
6 cod. **1TBF** € **149,00**



18 cod. **1VLB** € **122,00**



19 cod. **1VBF** € **112,00**



21 cod. **1VSLB** € **178,00**

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

IBP

FT

Lavelli Lab Kit

Quando la purezza delle linee incontra la funzionalità, nascono accessori che uniscono qualità estetiche al piacere di lavorare con più semplicità in cucina: la vaschetta forata, il rubinetto abbattibile e il tagliere multiuso donano una nuova dimensione della praticità.

Abbinamenti suggeriti

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

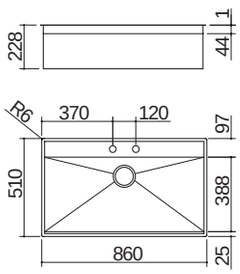
Lab pag. 218

LAVELLI LAB KIT CON ABBASSAMENTO incasso bordo piatto e filo

Lavello Lab Kit incasso e filo da 86x51
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto

IBP FT NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x38,8x18,3 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere rettangolare in acciaio inox e HPL nero 1TBF, vaschetta forata inox 1VBF, rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile con comando remoto 1RUBMBFA
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 85x49 cm filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX cod. **1LLB91K** **€ 1.604,00**

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

Rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile con vaschetta forata in acciaio inox e tagliere rettangolare in acciaio inox e HPL nero

LAVELLI LAB COVER
caratteristiche

Estetica funzionale

Eleganza e praticità sono ampiamente espresse nel design dell'esclusivo lavello Lab Cover con vasca raggio "0" e coperchio a filo bilanciato e removibile. Estremamente funzionale il rubinetto abbattibile fornito a corredo.
La collezione Lab Cover propone anche i piani cottura coordinati.

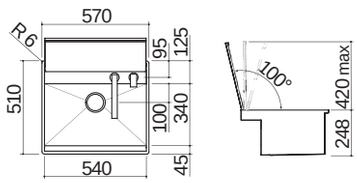
LAVELLI LAB COVER
incasso bordo piatto e filo

Lavello Lab Cover incasso e filo da 57x51
1 vasca con coperchio + rubinetto

IBP FT

Accessori: 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 54x34x18,3 h
- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- dotazioni: 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



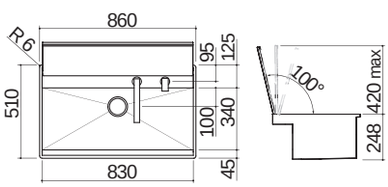
ACCIAIO INOX cod. **1LLB60** **€ 2.154,00**

Lavello Lab Cover incasso e filo da 86x51
1 vasca con coperchio + rubinetto

IBP FT

Accessori: 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca raggio “0”
- dimensione vasca: 83x34x18,3 h
- coperchio in acciaio inox bilanciato removibile con apertura manuale
- dotazioni: 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 cod. **1LLB90** **€ 2.218,00**

Abbinamenti suggeriti

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

Lab pag. 218
Lab Cover pag. 222

Accessori

38
cod. **1CPI**
€ 16,00

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

IBP

FT

B_FREE

I lavelli B_Free sono dotati di pilettone quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale, disponibili con raggio “0” lungo gli spigoli e “12” sul fondo vasca, per facilitare la pulizia senza alterare la purezza del design. I lavelli B_Free sono l’esemplare risultato dell’unione di estetica e funzionalità.

Abbinamenti suggeriti

Feel pag. 138
Velvet pag. 176

B_Free pag. 226

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

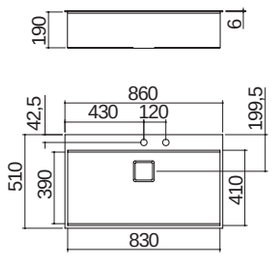
LAVELLI B_FREE
incasso bordo quadro

Lavello B_Free incasso da 86x51
1 vasca con abbassamento

IBQ

Accessori: 6 19

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- spigoli pareti verticali vasca raggio “0”
- spigoli fondo vasca raggio “12”
- dimensione vasca: 83x39x19 h
- vasca con abbassamento per scorrimento accessori
- dotazioni: pilettone 3” ½ plus quadro, salterello, troppo-pieno con scarico perimentrale
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm

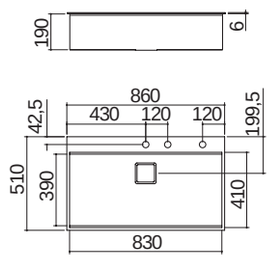


ACCIAIO INOX cod. **1LBF91** **€ 899,00**

Lavello B_Free Kit incasso da 86x51
1 vasca con abbassamento + Kit accessori e rubinetto

IBQ

- 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 plus quadro, 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 doccino estraibile 1RUBMBFRK
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: 84x49 cm

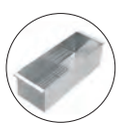


ACCIAIO INOX cod. **1LBF91K** **€ 1.798,00**

IBQ

Accessori

6
cod. **1TBF**
€ 149,00



19
cod. **1VBF**
€ 112,00

Tagliere multiuso

Un’ampia gamma di accessori valorizza la funzionalità dei lavelli B_Free, tra cui l’innovativo tagliere multiuso in acciaio inox e HPL nero che funge anche da coprivasca e gocciolatoio.

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, guarnizione, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.
Il rubinetto miscelatore non è incluso per il lavello cod. 1LBF91.

B_FAST

I lavelli B_Fast, dotati di funzionale gocciolatoio e troppo-pieno con scarico perimetrale, sono disponibili in diverse misure e varianti, ciascuna da adottare in relazione alle speci□che esigenze dell’ambiente cucina.

Abbinamenti suggeriti

B_Fast pag. 376
Of□cina Doccia pag. 377
Spring pag. 391

LAVELLI B_FAST
caratteristiche

1 Gocciolatoio

Il gocciolatoio dei lavelli B_Fast si caratterizza per funzionalità ed ergonomia.

2 Rubinetto B_Fast

I lavelli B_Fast dispongono di eleganti rubinetti coordinati alla collezione.

3 Troppo-pieno con scarico perimetrale

I lavelli B_Fast sono dotati di elegante troppo-pieno con scarico perimetrale.

Versione angolare

I lavelli B_Fast sono disponibili in diverse misure e nella versione ad angolo.

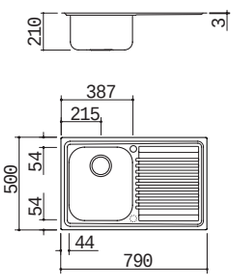
LAVELLI B_FAST
incasso bordo ribassato

Lavello B_Fast incasso da 79x50
1 vasca + gocciolatoio

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



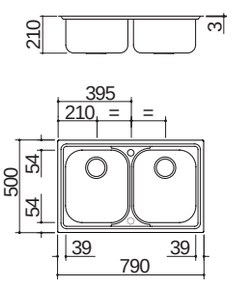
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx	cod. **1LFS81D**	**€**	**214,00**
ACCIAIO INOX gocciolatoio sx	cod. **1LFS81S**	**€**	**214,00**

Lavello B_Fast incasso da 79x50
2 vasche

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



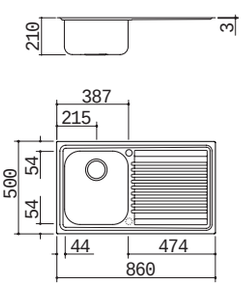
ACCIAIO INOX	cod. **1LFS82**	**€**	**250,00**

Lavello B_Fast incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio

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 gocciolatoio dx	cod. **1LFS91D**	**€**	**200,00**
ACCIAIO INOX gocciolatoio sx	cod. **1LFS91S**	**€**	**200,00**

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

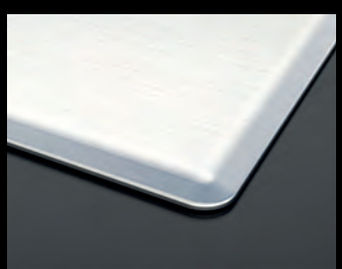
LAVELLI B_FAST
incasso bordo ribassato

Lavello B_Fast incasso da 86x50
2 vasche

Lavello B_Fast incasso da 100x50
1 vasca + gocciolatoio

Lavello B_Fast incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio

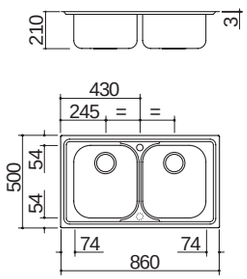
IBR



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

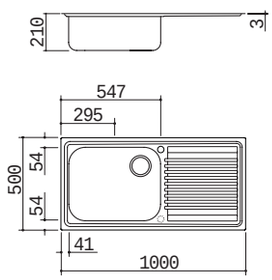


ACCIAIO INOX cod. **1LFS92** **€ 249,00**

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



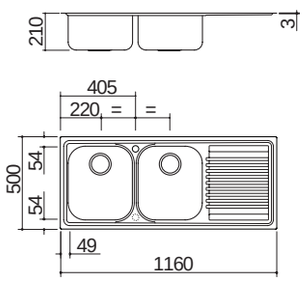
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. **1LFS10D** **€ 431,00**

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. **1LFS10S** **€ 431,00**

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



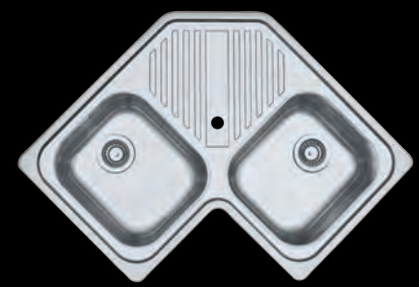
ACCIAIO INOX gocciolatoio dx cod. **1LFS12D** **€ 269,00**

ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. **1LFS12S** **€ 269,00**

Rubinetto B_Fast e coprivasca in acciaio inox

LAVELLI B_FAST
incasso bordo standard

Lavello B_Fast incasso da 83x83
2 vasche ad angolo + gocciolatoio



Abbinamenti suggeriti

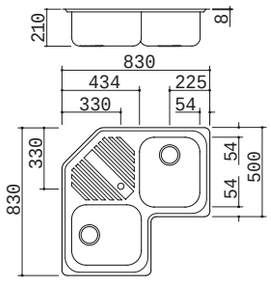
B_Fast pag. 376
Of□cina Doccia pag. 377
Spring pag. 391

IBS

IBS

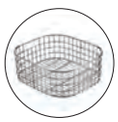
Accessori: 3 5 12 14 24 38

- 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

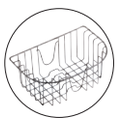


ACCIAIO INOX cod. **1LFS82A** **€ 609,00**

Accessori



3
cod. **1CREI**
€ 71,00



5
cod. **1CREIM**
€ 82,00

11
cod. **1TRES**
€ 71,00

12
cod. **1TRE**
€ 60,00

14
cod. **1TREP**
€ 68,00

24
cod. **1CI91**
€ 32,00

38
cod. **1CPI**
€ 16,00

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

Lavello B_Fast angolare

Il rubinetto miscelatore Spring, grazie alla rotazione di 360°, è la soluzione ideale per valorizzare la funzionalità del lavello B_Fast angolare.

B_LEVEL

I lavelli B_Level si distinguono per funzionalità e versatilità unite al design fortemente riconoscibile.

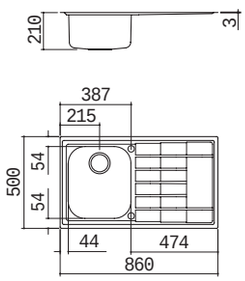
LAVELLI B_LEVEL
incasso bordo ribassato

Lavello B_Level incasso da 86x50
1 vasca + gocciolatoio

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 gocciolatoio dx cod. **1LLV90/1D** **€ 225,00**

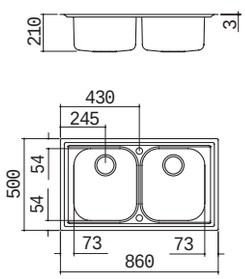
ACCIAIO INOX gocciolatoio sx cod. **1LLV90/1S** **€ 225,00**

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 cod. **1LLV90/2** **€ 284,00**

LAVELLI B_LEVEL
incasso bordo ribassato

Lavello B_Level incasso da 100x50
1 vasca e mezza + gocciolatoio

Lavello B_Level incasso da 116x50
2 vasche + gocciolatoio

Abbinamenti suggeriti

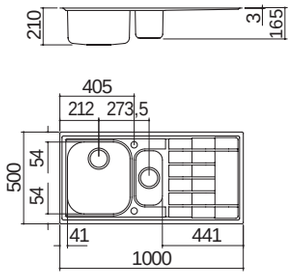
B_Level pag. 376
B_Fast pag. 376
Officina Doccia pag. 377

IBR

IBR

Accessori: 3 5 12 13 14 16 24

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x21 h e 15x30x16,5 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 98x48 cm

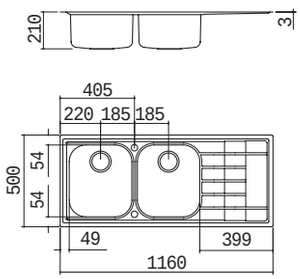


ACCIAIO INOX gocciolatoio dx	cod. **1LLV100/D**	**€ 304,00**
ACCIAIO INOX gocciolatoio sx	cod. **1LLV100/S**	**€ 304,00**

IBR

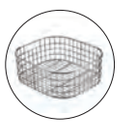
Accessori: 3 5 12 14 24

- 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

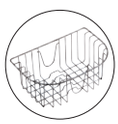


ACCIAIO INOX gocciolatoio dx	cod. **1LLV120/2D**	**€ 306,00**
ACCIAIO INOX gocciolatoio sx	cod. **1LLV120/2S**	**€ 306,00**

Accessori



3
cod. **1CREI**
€ 71,00



5
cod. **1CREIM**
€ 82,00

12
cod. **1TRE**
€ 60,00

13
cod. **1TREPM**
€ 41,00

14
cod. **1TREP**
€ 68,00

16
cod. **1SCP**
€ 48,00

24
cod. **1CI91**
€ 32,00

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

Lavello B_Level
2 vasche + gocciolatoio

SELECT

Select è una gamma completa di lavelli, a disposizione dell'utilizzatore in numerose forme e misure, caratterizzati dalla particolare texture con pattern circolari. Un design fortemente evoluto, per un consumatore che ricerca l'esclusività dei dettagli.

Abbinamenti suggeriti

Select Plus pag. 188

Select Plus pag. 234

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

LAVELLI SELECT
caratteristiche

1 Acciaio di spessore elevato

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

2 Piano d'appoggio bugnato

L'esclusiva texture Select con pattern circolari conferisce al lavello l'unicità stilistica tipica dei prodotti Barazza.

Gamma ampia

I lavelli Select soddisfano ogni esigenza di spazio grazie alle diverse tipologie di misure, con una o due vasche, con o senza piano d'appoggio e si coordinano perfettamente con i nuovi piani cottura Select Plus.

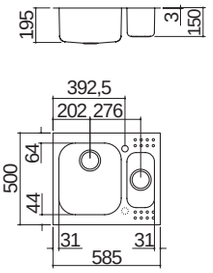
LAVELLI SELECT
incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 58,5x50
1 vasca e mezza

IBR

Accessori: 3 5 12 13 14 16 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 56x48 cm



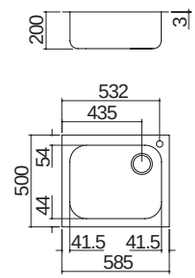
ACCIAIO INOX cod. **1IS6060** **€ 308,00**

Lavello Select incasso da 58,5x50
1 vasca

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



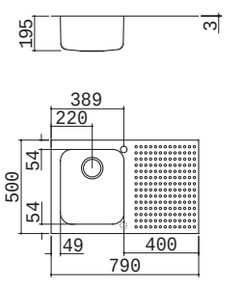
ACCIAIO INOX cod. **1IS6060/1** **€ 406,00**

Lavello Select incasso da 79x50
1 vasca + piano d'appoggio

IBR

Accessori: 3 5 12 14 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x39x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasca: 45
- incasso: 77x48 cm



ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx cod. **1IS8060/1D** **€ 299,00**

ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. **1IS8060/1S** **€ 299,00**

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

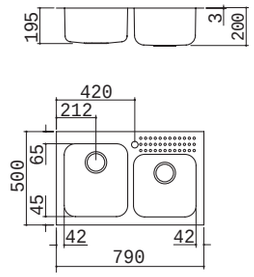
LAVELLI SELECT
incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 79x50
2 vasche

IBR

Accessori: 2 3 5 12 14 23 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 33x33x20 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm



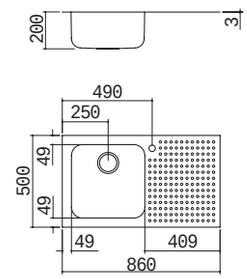
ACCIAIO INOX cod. **1IS8060/2** **€ 434,00**

Lavello Select incasso da 86x50
1 vasca + piano d'appoggio

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 piano d'appoggio dx cod. **1IS9060/1D** **€ 299,00**

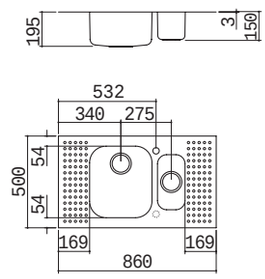
ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. **1IS9060/1S** **€ 299,00**

Lavello Select incasso da 86x50
1 vasca e mezza + 2 piani d'appoggio laterali

IBR

Accessori: 3 5 12 13 14 16 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 84x48 cm



ACCIAIO INOX cod. **1IS9060** **€ 343,00**

IBR

Rubinetto miscelatore Select Two

LAVELLI SELECT
incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 86x50
2 vasche

Lavello Select incasso da 86x50
1 vasca + 2 piani d'appoggio laterali

Lavello Select incasso da 100x50
1 vasca e mezza + piano d'appoggio

Abbinamenti suggeriti

Select Plus pag. 188

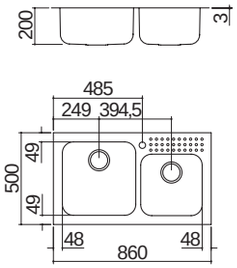
Select Plus pag. 234

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

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

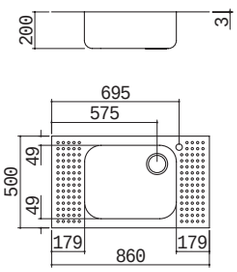


ACCIAIO INOX cod. **1IS9060/2** **€ 434,00**

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: 84x48 cm

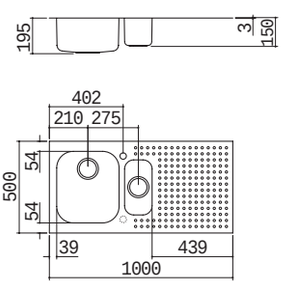


ACCIAIO INOX cod. **1IS9060/1** **€ 445,00**

IBR

Accessori: 3 5 12 13 14 16 24 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x39x19,5 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie, 2° foro su richiesta
- base inserimento vasche: 60
- incasso: 98x48 cm



ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx cod. **1IS10060D** **€ 370,00**

ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx cod. **1IS10060S** **€ 370,00**

IBR

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

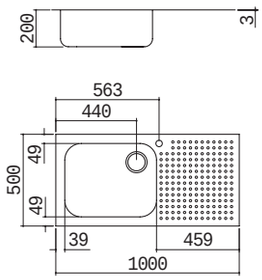
LAVELLI SELECT
incasso bordo ribassato

Lavello Select incasso da 100x50
1 vasca + piano d'appoggio

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: 98x48 cm



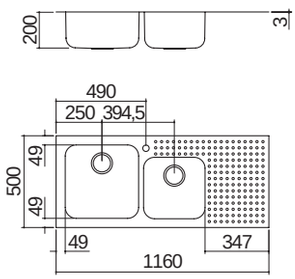
ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx	cod. **1IS10060/1D**	**€ 459,00**
ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx	cod. **1IS10060/1S**	**€ 459,00**

Lavello Select incasso da 116x50
2 vasche + piano d'appoggio

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



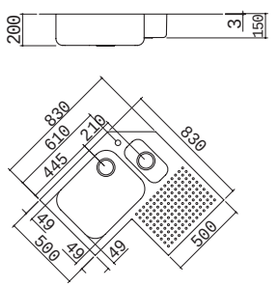
ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx	cod. **1IS12060/2D**	**€ 478,00**
ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx	cod. **1IS12060/2S**	**€ 478,00**

Lavello Select incasso da 83x83
1 vasca e mezza + piano d'appoggio

IBR

Accessori: 11 13 16 38

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 50x40x20 h e 15x30x15 h
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 1 foro di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: v. sito web



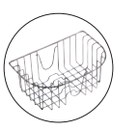
ACCIAIO INOX piano d'appoggio dx	cod. **1IS9090D**	**€ 849,00**
ACCIAIO INOX piano d'appoggio sx	cod. **1IS9090S**	**€ 849,00**

LAVELLI

Accessori

2 cod. **1CQI** **€ 67,00**

3 cod. **1CREI** **€ 71,00**



5 cod. **1CREIM** **€ 82,00**

11 cod. **1TRES** **€ 71,00**

12 cod. **1TRE** **€ 60,00**

13 cod. **1TREPM** **€ 41,00**

14 cod. **1TREP** **€ 68,00**

16 cod. **1SCP** **€ 48,00**

23 cod. **1CI33** **€ 32,00**

24 cod. **1CI91** **€ 32,00**

38 cod. **1CPI** **€ 16,00**

TAO

L’originalità del design rende le vasche Tao inconfondibili: linee arrotondate, volumi curvi e profondi riconducono alla □uidità dell’acqua.

Abbinamenti suggeriti

Tao pag. 240

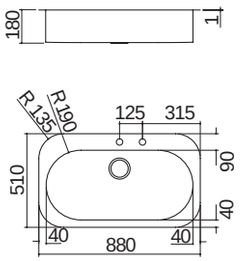
Fly Lab pag. 373
B_Open One pag. 375
Flat pag. 377

LAVELLI TAO
incasso bordo piatto e filo

Lavello Tao incasso e filo da 88x51
1 vasca

IBP FT

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 80x38x18 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasca: 90
- incasso: v. sito web
  filotop: v. sito web

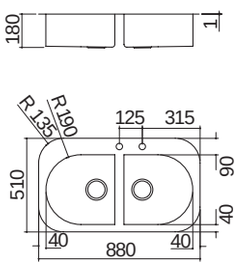


ACCIAIO INOX cod. **1LTA90** **€ 1.315,00**

Lavello Tao incasso e filo da 88x51
2 vasche

IBP FT

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 37,5x38x18 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, salterello, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 2 fori di serie
- base inserimento vasche: 90
- incasso: v. sito web
  filotop: v. sito web

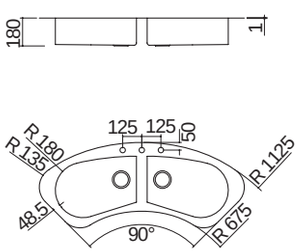


ACCIAIO INOX cod. **1LTA92** **€ 2.006,00**

Lavello Tao ad arco incasso e filo
2 vasche

IBP FT

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 50x30x18 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, 2 salterelli, foro troppo-pieno
- foro rubinetto: 3 fori di serie
- base inserimento vasche: 120
- incasso: v. sito web
  filotop: v. sito web



ACCIAIO INOX cod. **1LTA120C** **€ 2.402,00**

IBP

FT

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

SOUL

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

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176
Wolo pag. 190

Mood pag. 208
Induzione Space pag. 248
Induzione Green pag. 252
Induzione Flat pag. 256

Soul Doccia pag. 381
Unique One pag. 383
Unique Two pag. 383
Unique Two Doccia pag. 383
Soul pag. 389

LAVELLI SOUL
caratteristiche

1 B_Granite

Un materiale tecnico ottenuto dall'unione di granito naturale e resina acrilica che del granito mantiene le qualità migliori: elevata resistenza agli urti e ai più violenti shock termici. Il B_Granite conserva esteticamente l'aspetto del materiale naturale ma ne migliora le prestazioni grazie a uno speciale trattamento che ne riduce la granulometria rendendolo meno poroso e quindi più resistente alle macchie, più igienico e pratico da pulire.

2 Copripilettone in acciaio inox

Pratico accessorio che oltre a svolgere la funzione pratica di tappo per la vasca, ne migliora notevolmente l'estetica.

Rubinetti coordinati

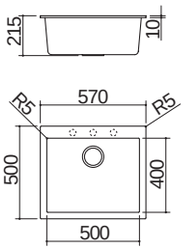
Questi lavelli sono perfettamente coordinabili con i rubinetti della collezione Soul, disponibili nelle versioni bianco e nero.

LAVELLI SOUL
incasso bordo alto

Lavello Soul incasso da 57x50
1 vasca

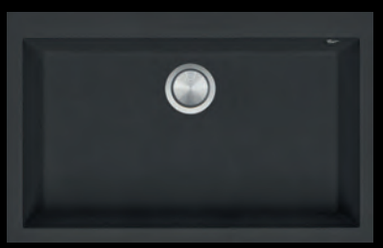
IBAS NEW **Accessori:** 8 20 25 39 40 43

- B_Granite nero
- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 55x48 cm



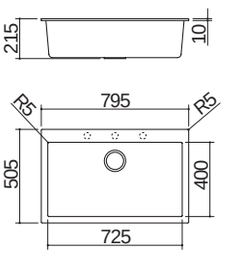
B_GRANITE NERO cod. **1LSO61N** **€ 399,00**

Lavello Soul incasso da 79,5x50,5
1 vasca



IBAS NEW **Accessori:** 8 20 25 39 40 43

- B_Granite nero
- dimensione vasca: 72,5x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x48 cm

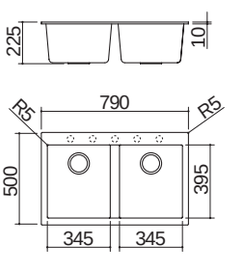


B_GRANITE NERO cod. **1LSO81N** **€ 419,00**

Lavello Soul incasso da 79x50
2 vasche

IBAS NEW **Accessori:** 8 20 25 39 40 43

- B_Granite nero
- dimensione vasche: 34,5x39,5x22,5 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** **€ 476,00**

IBAS

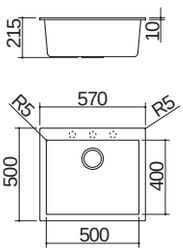
Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

LAVELLI SOUL
incasso bordo alto

Lavello Soul incasso da 57x50
1 vasca

IBAS NEW **Accessori: 8 20 25 39 40 43**

- B_Granite bianco
- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 60
- incasso: 55x48 cm

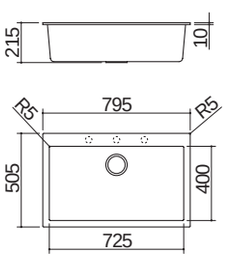


B_GRANITE BIANCO cod. **1LSO61B** **€ 399,00**

Lavello Soul incasso da 79,5x50,5
1 vasca

IBAS NEW **Accessori: 8 20 25 39 40 43**

- B_Granite bianco
- dimensione vasca: 72,5x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 3 fori
- base inserimento vasca: 80
- incasso: 77x48 cm

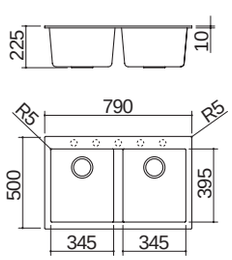


B_GRANITE BIANCO cod. **1LSO81B** **€ 419,00**

Lavello Soul incasso da 79x50
2 vasche

IBAS NEW **Accessori: 8 20 25 39 40 43**

- B_Granite bianco
- dimensione vasche: 34,5x39,5x22,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- foro rubinetto: predisposizione per 5 fori
- base inserimento vasche: 80
- incasso: 77x48 cm

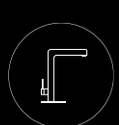


B_GRANITE BIANCO cod. **1LSO82B** **€ 476,00**

Abbinamenti suggeriti

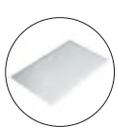
Velvet pag. 176
Wolo pag. 190

Mood pag. 208
Induzione Space pag. 248
Induzione Green pag. 252
Induzione Flat pag. 256

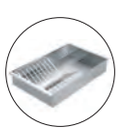


Soul Doccia pag. 381
Unique One pag. 383
Unique Two pag. 383
Unique Two Doccia pag. 383
Soul pag. 389

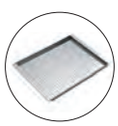
Accessori



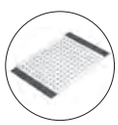
8 cod. **1TOF26** **€ 78,00**



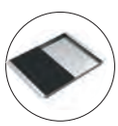
20 cod. **1VSOF** **€ 167,00**



25 cod. **1CIVQ** **€ 109,00**



39 cod. **1CV30** **€ 81,00**



40 cod. **1CITN** **€ 170,00**

43 cod. **1TOF26N** **€ 95,00**

VASCHE QUADRE

Una vasta gamma di Vasche Quadre modulari, disponibili in numerose varianti, ciascuna da adottare in relazione al proprio gusto e da abbinare liberamente a tutti i prodotti Barazza.

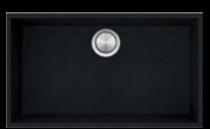
VASCHE R. “15” pag. 340

VASCHE R. “15” VINTAGE pag. 344

VASCHE R. “12” pag. 348

VASCHE R. “0” pag. 352

VASCHE SOUL pag. 356



VASCHE QUADRE

Barazza prevede una serie completa di misure, varie tipologie di raggiatura e diverse soluzioni di installazione, a lo, incasso e sottotop, oltre a una vasta gamma di rubinetti con estetica coordinata.

VASCHE QUADRE
caratteristiche e installazioni

Pilettone rotondo

I pilettoni Barazza sono approvati dall'ente LGA che certifica la conformità al 100% alla normativa EN274. Più robusti in ragione di spessori maggiorati di acciaio inox e materie plastiche, sono dotati di una guarnizione che garantisce la tenuta dell'acqua nella vasca, rispettando al 100% la normativa anche in condizioni di vasca sporca. Massima tenuta anche nella giuntura tra sifone e pilettone, la cui vite, a scanso di deformazioni dei componenti plastici dovute a shock termico, è protetta da una boccola di ottone. Il pilettone 3" ½ permette l'utilizzo dei dissipatori Barazza (non è garantita la compatibilità con dissipatori di altri produttori).

Pilettone quadro

Alcune vasche sono dotate di pilettone plus di forma quadrangolare, coordinato al troppo-pieno con scarico perimetrale.

Troppo-pieno

Il dispositivo è in dotazione a tutte le vasche Barazza e costituisce un fattore di sicurezza nel caso vengano dimenticati aperti i rubinetti. A seconda dell'estetica della vasca è caratterizzato da feritoie o da scarico perimetrale.

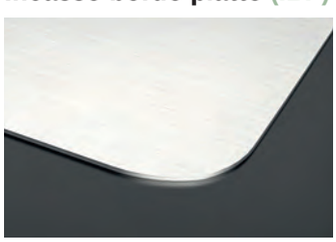
Raggio "15"

Raggio "12"

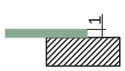
Raggio "0"

Le vasche possono avere tre tipi di raggiatura esclusiva: soluzione con Raggio "15", Raggio "12", Raggio "0".

Incasso bordo piatto (IBP)



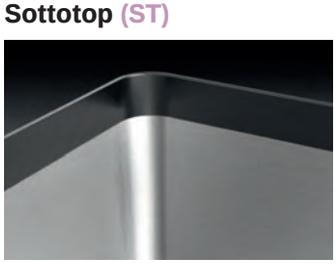
Il bordo si avverte solo al tatto e rende facile l'installazione.



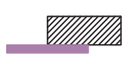
Filotop (FT)

Conferisce un perfetto allineamento al top, a formare una superficie senza soluzione di continuità.

Sottotop (ST)



Le vasche sono elegantemente inserite al di sotto del piano di lavoro.



Vasca Quadra R. "15" 50x40 incasso

VASCHE QUADRE
Base

	30	40	45	50
RAGGIO “15”	p.341 (IBP) (FT)	p.341 (ST)	p.341 (IBP) (FT)	p.341 (ST) p.341 (IBP) (FT)
RAGGIO “15” VINTAGE			p.345 (IBP) (FT)	p.345 (ST)
RAGGIO “12”			p.349 (IBP) (FT)	p.349 (ST) p.349 (IBP) (FT)
RAGGIO “0”	p.353 (IBP) (FT) (ST)		p.353 (IBP) (FT)	p.353 (IBP) (FT) p.353 (ST)
SOUL				

60

p.341 (ST)

p.342 (IBP) (FT) (ST)

p.342 (IBP) (FT)

p.345 (IBP) (FT)

p.349 (ST)

p.349 (IBP) (FT)

p.353 (ST)

p.354 (IBP) (FT)

p.354 (IBP) (FT)

p.355 (IBP) (FT)

p.358 (ST)

p.359 (ST)

80

p.342 (ST)

p.342 (IBP) (FT) (ST)

p.343 (IBP) (FT)

p.343 (IBP) (FT)

p.345 (ST)

p.345 (IBP) (FT)

p.347 (IBP) (FT)

p.349 (ST)

p.349 (IBP) (FT)

p.351 (IBP) (FT)

p.354 (ST)

p.354 (IBP) (FT)

p.355 (IBP) (FT)

p.358 (ST)

p.358 (ST)

p.359 (ST)

p.359 (ST)

90

p.343 (ST)

p.343 (ST)

p.345 (ST)

p.349 (ST)

p.354 (ST)

VASCHE QUADRE R. “15”

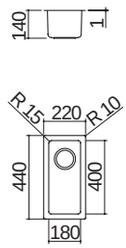
Funzionali ed ergonomiche, le Vasche Quadre R. “15”, oltre a consentire una grande facilità di pulizia che non compromette la componente di design, dispongono di funzione troppo-pieno con scarico perimetrale.

VASCHE QUADRE R. “15” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “15” da 18x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 17 38 54

- 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

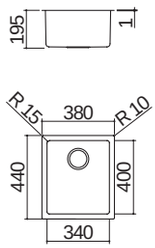


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1X1840I**	**€**	**259,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1X1840S**	**€**	**216,00**

Vasca Quadra R. “15”da 34x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 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

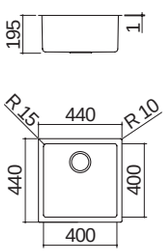


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1X3440I**	**€**	**267,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1X3440S**	**€**	**232,00**

Vasca Quadra R. “15” da 40x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 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 incasso e filo	cod. **1X4040I**	**€**	**276,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1X4040S**	**€**	**243,00**

Raggio “15”

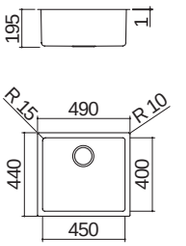
Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

VASCHE QUADRE R. “15” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “15” da 45x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 45x40x19,5 h
- dotazioni: 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

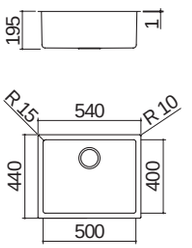


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1X4540I**	**€**	**285,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1X4540S**	**€**	**249,00**

Vasca Quadra R. “15” da 50x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 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

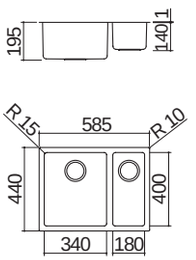


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1X5040I**	**€**	**306,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1X5040S**	**€**	**270,00**

Doppia Vasca Quadra R. “15” da 58,5x44
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x19,5 h e 18x40x14 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 80
  - sottotop: 80
- incasso: 56,5x42 cm + intaglio per troppo-pieno
  filotop e sottotop: v. sito web



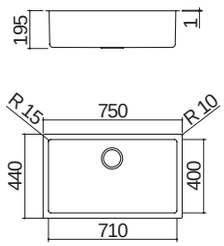
ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1X642I**	**€**	**699,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1X642S**	**€**	**644,00**

VASCHE QUADRE R. “15” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “15” da 71x40
incasso e filo, sottotop

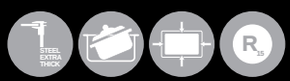
IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: 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



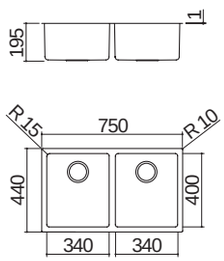
ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1X7040I**	**€**	**463,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1X7040S**	**€**	**380,00**

Doppia Vasca Quadra R. “15” da 75x44
incasso e filo, sottotop



IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione 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

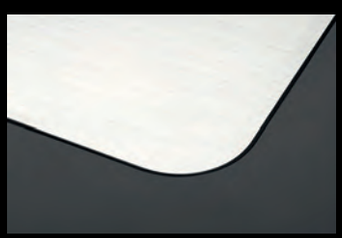


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1X842I**	**€**	**687,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1X842S**	**€**	**639,00**

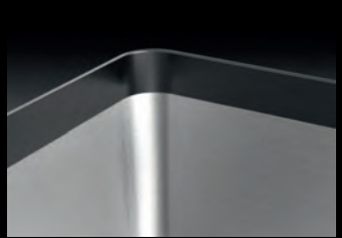
Dotazioni standard: ganci di fissaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

IBP

FT



ST



Doppia Vasca Quadra Raggio “15” con rubinetto miscelatore Officina Doccia e dispenser Up

Vasche Quadre R.“15” Vintage

Tutte le funzionalità delle Vasche Quadre R. “15” con una so□sticata □nitura Vintage che dà alla materia una nuova sostanza e una inedita praticità. Più facile da pulire, meno delicato nell’uso, l’acciaio Vintage fornisce un nuovo scenario alle operazioni di lavoro in cucina.

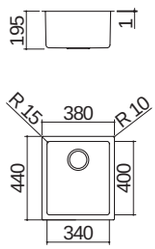
VASCHE QUADRE R. “15” VINTAGE incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “15” Vintage da 34x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x19,5 h
- dotazioni: 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



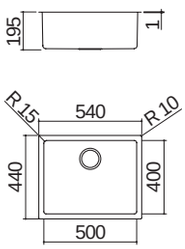
ACCIAIO INOX VINTAGE incasso e filo	cod. **1X3440IV**	**€ 370,00**
ACCIAIO INOX VINTAGE sottotop	cod. **1X3440SV**	**€ 335,00**

Vasca Quadra R. “15” Vintage da 50x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 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



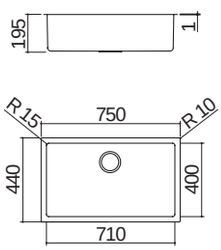
ACCIAIO INOX VINTAGE incasso e filo	cod. **1X5040IV**	**€ 430,00**
ACCIAIO INOX VINTAGE sottotop	cod. **1X5040SV**	**€ 395,00**

Vasca Quadra R. “15” Vintage da 71x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 38 39 40 43 45 54

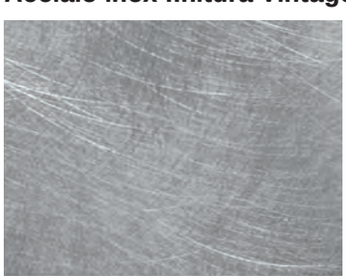
NEW

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 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 incasso e filo	cod. **1X7040IV**	**€ 596,00**
ACCIAIO INOX VINTAGE sottotop	cod. **1X7040SV**	**€ 520,00**

Acciaio inox finitura Vintage



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

Vasche Quadre R.“15” Kit Vintage

Quando la funzionalità incontra il design, le Vasche Quadre R. “15” si ricoprono di nuove funzionalità grazie al pratico Kit composto da una griglia multiuso Roll-Up che, una volta usata, può essere arrotolata su se stessa per essere riposta comodamente ovunque, un resistente tagliere in HPL nero e un rubinetto miscelatore nero Unique Two Doccia.

VASCHE QUADRE R. “15” KIT VINTAGE
incasso bordo piatto e filo

Vasca Quadra R. “15” Kit Vintage da 71x40
incasso e filo
1 vasca + Kit accessori e rubinetto

IBP

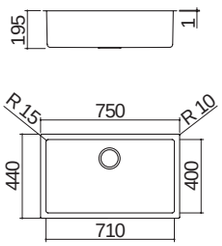
FT

IBP FT

Accessori: 8 17 20 25 38 39 40 54

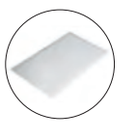
NEW

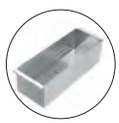
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 71x40x19,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, troppo-pieno con scarico perimetrale, tagliere in HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso 1GSPA, rubinetto miscelatore Unique Two Doccia 1RUBUN2D
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 80
- incasso: 73X42 cm + intaglio per il troppo-pieno

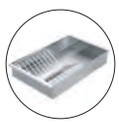


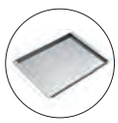
ACCIAIO INOX VINTAGE incasso e filo cod. **1X7040IVK** **€ 1.018,00**

Accessori per Vasche Quadre R. “15”, R. “15” Vintage e Kit Vintage

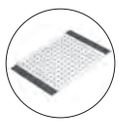

8 cod. **1TOF26** **€ 78,00**

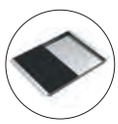

17 cod. **1VOF** **€ 112,00**


20 cod. **1VSOF** **€ 167,00**

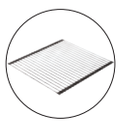

25 cod. **1CIVQ** **€ 109,00**

38 cod. **1CPI** **€ 16,00**


39 cod. **1CV30** **€ 81,00**


40 cod. **1CITN** **€ 170,00**

43 cod. **1TOF26N** **€ 95,00**


45 cod. **1GSPA** **€ 61,00**

54 cod. **1SPR** **€ 52,00**

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

VASCHE
QUADRE R. “12”

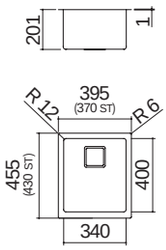
Di notevole pregio estetico,
le Vasche Quadre R. “12” con nitura
vintage sono disponibili da incasso,
lotop e sottotop. Dotate di pilettone
plus quadro e troppo-pieno con
scarico perimetrale, risultano la
combinazione perfetta di praticità e
stile in cucina.

VASCHE QUADRE R. “12” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “12” da 34x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43 45 55

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 34x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½ plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 45
  - sottotop: 50
- incasso: 37,5x43,7 cm
  filotop e sottotop: v. sito web

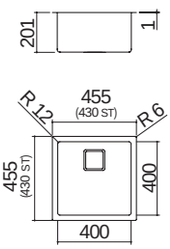


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1QR3440IQ**	**€**	**644,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1QR3440SQ**	**€**	**516,00**

Vasca Quadra R. “12” da 40x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43 45 55

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½ plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 50
  - sottotop: 60
- incasso: 43,5x43,7 cm
  filotop e sottotop: v. sito web

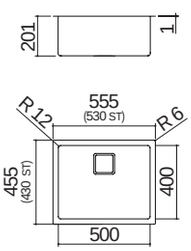


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1QR4040IQ**	**€**	**666,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1QR4040SQ**	**€**	**545,00**

Vasca Quadra R. “12” da 50x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43 45 55

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½ plus quadro, troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 60
  - sottotop: 80
- incasso: 53,5x43,7 cm
  filotop e sottotop: v. sito web

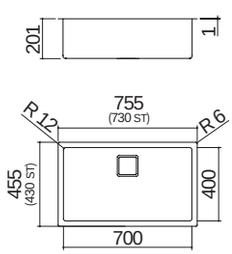


ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1QR5040IQ**	**€**	**709,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1QR5040SQ**	**€**	**593,00**

Vasca Quadra R. “12” da 70x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43 45 55

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½ plus quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 80
  - sottotop: 90
- incasso: 73,5x43,7 cm
  filotop e sottotop: v. sito web



ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1QR7040IQ**	**€**	**798,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1QR7040SQ**	**€**	**676,00**

Vasche Quadre R.“12” Kit

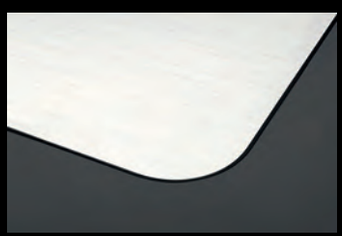
Ancora una volta il design si completa di funzionalità grazie a uno speciale Kit che si declina in una griglia multiuso Roll-Up, un tagliere HPL nero e un rubinetto miscelatore con comando remoto e doccino estraibile in acciaio inox AISI 316 che lo rende ancora più resistente alla corrosione.

VASCHE QUADRE R. “12” KIT incasso bordo piatto e filo

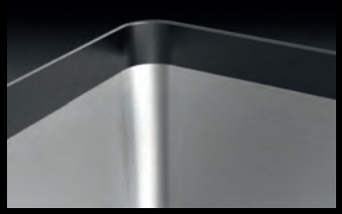
Vasca Quadra R. “12” da 70x40
incasso e filo
1 vasca + Kit accessori e rubinetto

IBP

FT



ST



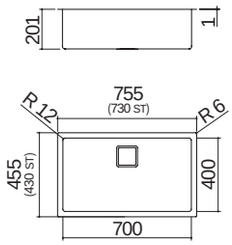
Raggio “12”

IBP FT

Accessori: 8 17 20 25 39 40 55

NEW

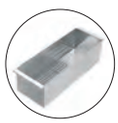
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 70x40x20 h
- dotazioni: pilettone 3” ½ plus quadro, troppo-pieno con scarico perimentrale, tagliere HPL nero 1TOF26N, griglia multiuso Roll-Up 1GSPA, rubinetto miscelatore Kit Top con comando remoto e doccino estraibile 1RUBMRKT
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 80
- incasso: 73,5x43,7 cm

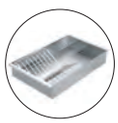


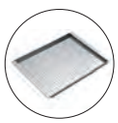
ACCIAIO INOX incasso e filo cod. **1QR7040IQK** **€ 1.741,00**

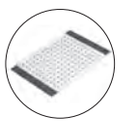
Accessori per Vasche Quadre R. “12” e Kit

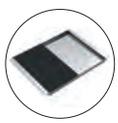
8 cod. **1TOF26** **€ 78,00**


17 cod. **1VOF** **€ 112,00**

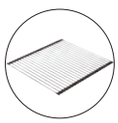

20 cod. **1VSOF** **€ 167,00**


25 cod. **1CIVQ** **€ 109,00**


39 cod. **1CV30** **€ 81,00**


40 cod. **1CITN** **€ 170,00**

43 cod. **1TOF26N** **€ 95,00**


45 cod. **1GSPA** **€ 61,00**

55 cod. **1SPQ** **€ 66,00**

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

Rubinetto miscelatore Kit Top con tagliere in HPL nero e griglia multiuso Roll-Up

VASCHE QUADRE R. “0”

Raf□nate ed eleganti, caratterizzate da un design puro ed essenziale, sono le versioni Vasche Quadre R. “0”.

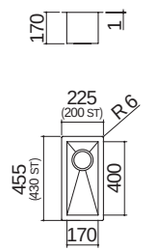
VASCHE QUADRE R. “0” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “0” da 17x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST

Accessori: 17 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 17x40x17 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 30
  - sottotop: 30
- incasso: 20,5x43,7 cm filotop e sottotop: v. sito web



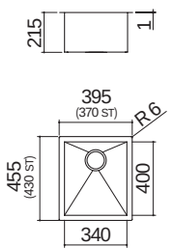
ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1Q1740I**	**€**	**465,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1Q1740S**	**€**	**329,00**

Vasca Quadra R. “0” da 34x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 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



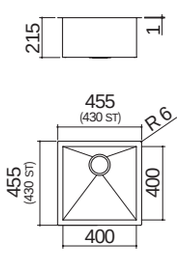
ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1Q3440I**	**€**	**515,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1Q3440S**	**€**	**369,00**

Vasca Quadra R. “0” da 40x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 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 incasso e filo	cod. **1Q4040I**	**€**	**533,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1Q4040S**	**€**	**389,00**

Raggio “0 ”

Dotazioni standard: ganci di □ssaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

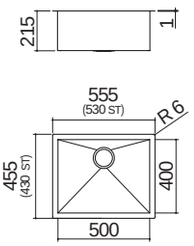
VASCHE QUADRE R. “0” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Vasca Quadra R. “0” da 50x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: 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 incasso e filo	cod. **1Q5040I**	**€**	**568,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1Q5040S**	**€**	**423,00**

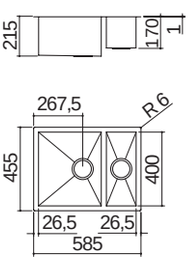
Doppia Vasca Quadra R. “0” da 58,5x45,5
incasso e filo

IBP FT

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h e 16x40x17 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca:
  - incasso e filo: 60
- incasso: 56,5x43,5 cm filotop: v. sito web

- il lavello è reversibile



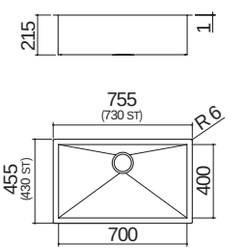
ACCIAIO INOX	cod. **1Q642I**	**€**	**769,00**

Vasca Quadra R. “0” da 70x40
incasso e filo, sottotop

IBP FT ST

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 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



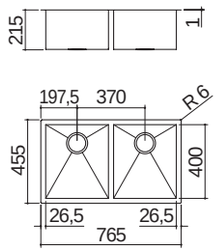
ACCIAIO INOX incasso e filo	cod. **1Q7040I**	**€**	**637,00**
ACCIAIO INOX sottotop	cod. **1Q7040S**	**€**	**482,00**

VASCHE QUADRE R. “0” incasso bordo piatto, filo e sottotop

Doppia Vasca Quadra R. “0” da 76,5x45,5
incasso e filo

IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasche: 34x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca: - incasso e filo: 80
- incasso: 74,5x43,7 cm
- filotop: v. sito web



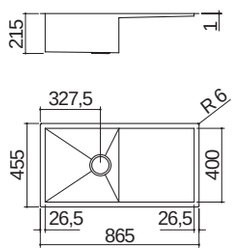
ACCIAIO INOX cod. **1Q842I** **€ 804,00**

Vasca Quadra R. “0” con gocciolatoio da 86,5x45,5
incasso e filo

IBP FT **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43 45 56

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- dimensione vasca: 40x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, foro troppo-pieno
- base inserimento vasca: - incasso e filo: 60
- incasso: 84,5x43,5 cm
- filotop: v. sito web

- il lavello è reversibile

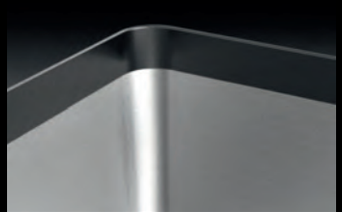


ACCIAIO INOX cod. **1LOF94** **€ 804,00**

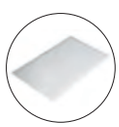
IBP

FT

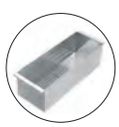
ST



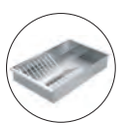
Accessori



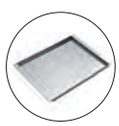
8 cod. **1TOF26** **€ 78,00**



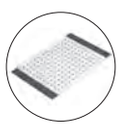
17 cod. **1VOF** **€ 112,00**



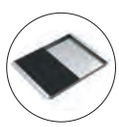
20 cod. **1VSOF** **€ 167,00**



25 cod. **1CIVQ** **€ 109,00**

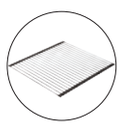


39 cod. **1CV30** **€ 81,00**



40 cod. **1CITN** **€ 170,00**

43 cod. **1TOF26N** **€ 95,00**



45 cod. **1GSPA** **€ 61,00**

56 cod. **1SPF** **€ 36,00**

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

VASCHE QUADRE SOUL

Le Vasche Quadre Soul sono realizzate in B_Granite, un innovativo materiale tecnico disponibile nelle versioni bianco e nero, facilmente coordinabili con tutte le moderne scelte d’arredo.

Abbinamenti suggeriti

Velvet pag. 176

Mood pag. 208
B_Free pag. 226

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

VASCHE QUADRE SOUL caratteristiche

1 B_Granite

Un materiale tecnico ottenuto dall'unione di granito naturale e resina acrilica che del granito mantiene le qualità migliori: elevata resistenza agli urti e ai più violenti shock termici. Il B_Granite conserva esteticamente l'aspetto del materiale naturale ma ne migliora le prestazioni grazie a uno speciale trattamento che ne riduce la granulometria rendendolo meno poroso e quindi più resistente alle macchie, più igienico e pratico da pulire.

2 Copripilettone in acciaio inox

Utile accessorio che oltre a svolgere la funzione pratica di tappo per la vasca, ne migliora notevolmente l'estetica.

Rubinetti coordinati

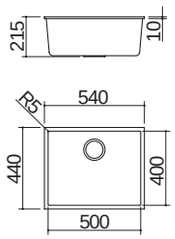
Questi lavelli sono perfettamente coordinabili con i rubinetti della collezione Soul, disponibili nelle versioni bianco e nero.

VASCHE QUADRE SOUL sottotop B_Granite nero

Vasca Quadra Soul da 50x40
sottotop

ST NEW **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 60
- sottotop: v. sito web

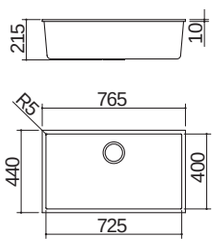


B_GRANITE NERO cod. **1QSO61NS** **€ 419,00**

Vasca Quadra Soul da 72,5x40
sottotop

ST NEW **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasca: 72,5x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 80
- sottotop: v. sito web

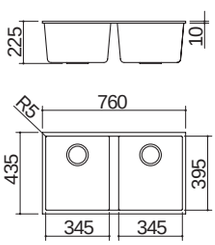


B_GRANITE NERO cod. **1QSO81NS** **€ 438,00**

Doppia Vasca Quadra Soul da 72x39,5
sottotop

ST NEW **Accessori:** 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasche: 34,5x39,5x22,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasche: 80
- sottotop: v. sito web



B_GRANITE NERO cod. **1QSO82NS** **€ 498,00**

Dotazioni standard: ganci di □ssaggio, sifone salvaspazio con attacco lavastoviglie, imballo cartone.

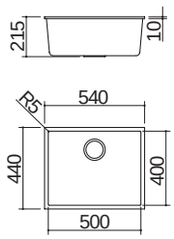
VASCHE QUADRE SOUL
sottotop B_Granite bianco

Vasca Quadra Soul da 50x40
sottotop

ST NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasca: 50x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 60
- sottotop: v. sito web



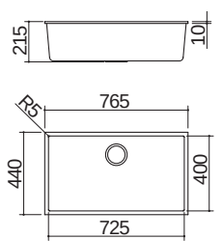
B_GRANITE BIANCO cod. **1QSO61BS** **€ 419,00**

Vasca Quadra Soul da 72,5x40
sottotop

ST NEW

Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasca: 72,5x40x21,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasca: 80
- sottotop: v. sito web



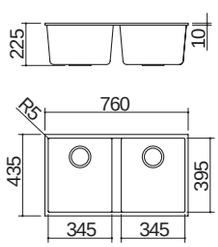
B_GRANITE BIANCO cod. **1QSO81BS** **€ 438,00**

Doppia Vasca Quadra Soul da 72x39,5
sottotop

ST NEW

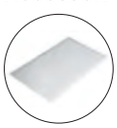
Accessori: 8 17 20 25 39 40 43

- dimensione vasche: 34,5x39,5x22,5 h
- dotazioni: pilettone 3” ½, copripilettone in acciaio inox, troppo-pieno
- base inserimento vasche: 80
- sottotop: v. sito web

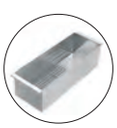


B_GRANITE BIANCO cod. **1QSO82BS** **€ 498,00**

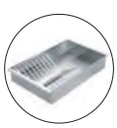
Accessori



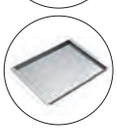
8 cod. **1TOF26** **€ 78,00**



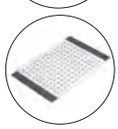
17 cod. **1VOF** **€ 112,00**



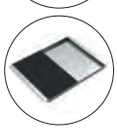
20 cod. **1VSOF** **€ 167,00**



25 cod. **1CIVQ** **€ 109,00**



39 cod. **1CV30** **€ 81,00**



40 cod. **1CITN** **€ 170,00**

43 cod. **1TOF26N** **€ 95,00**

BARAZZA

CANALI ATTREZZATI ELEGANTI SINERGIE

C’è un posto per tutto ciò che serve, ed è proprio vicino a te. I canali attrezzati sono realizzati per completare l’ef□cienza e la praticità del piano di lavoro, predisponendo un posto per ogni cosa e ottimizzando gli spostamenti del corpo in prossimità della zona lavaggio e cottura.

CANALI ATTREZZATI
elementi

Portaprese

Soluzione tecnologica che permette di aggiungere prese elettriche proprio dove servono. Il pratico sistema di rotazione a 180° consente di far scomparire le prese sotto all'elegante coperchio in acciaio inox.

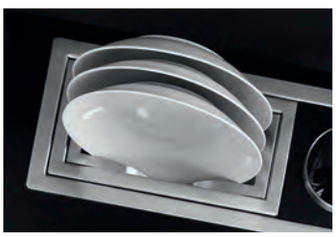
Portataglieri con taglieri

Ospita un set di tre taglieri in HPL nero, materiale resistente che mantiene le proprie caratteristiche inalterate nel tempo.
Due taglieri possono essere facilmente uniti tra loro per creare una superficie di lavoro ancora più comoda, versatile ed ampia.

Portacoltelli

Portacoltelli in HPL nero con dodici intagli per avere sempre a disposizione i coltelli durante le varie fasi di preparazione dei piatti o per farli comodamente sgocciolare.

Scolapiatti



Elegante scolapiatti in acciaio inox, utilissimo per riporre o lasciare scolare velocemente i piatti appena lavati.

1 Ripiano scolabicchieri

Ripiano utile per riporre bicchieri e piccoli utensili da utilizzare durante la cottura o per farli sgocciolare dopo averli lavati. Disponibile con dimensioni da 1 modulo o da ½ modulo.

2 Portabottiglie

Elemento multifunzione che può essere predisposto per alloggiare comodamente bottiglie ma anche mestoli, posate oppure piantine aromatiche.

3 Vaschetta forata

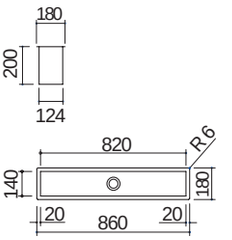
Pratica vaschetta che dona flessibilità al canale attrezzato, fornendo un'area di appoggio universale per gli elementi da utilizzare vicino al lavello o al piano cottura: spugnette, detersivi, spezie, posate, mestoli o bicchieri.

CANALI ATTREZZATI
incasso bordo piatto, filo e inserimento

Canale incasso e filo da 90

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per l’inserimento di 3 moduli
- base inserimento: 90
- incasso: 84x16 cm
  filotop: v. sito web

IBP FT

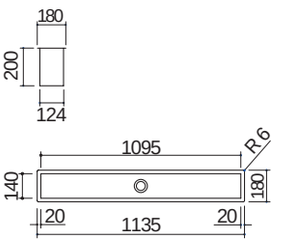


ACCIAIO INOX cod. **1CI90** **€ 451,00**

Canale incasso e filo da 120

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per l’inserimento di 4 moduli
- base inserimento: 120
- incasso: 111,5x16 cm
  filotop: v. sito web

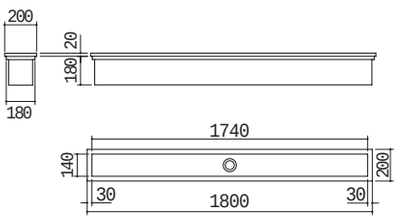
IBP FT



ACCIAIO INOX cod. **1CI120** **€ 514,00**

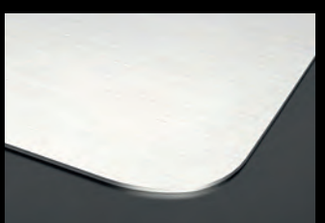
Canale da inserimento da 180

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- vasca con scarico da 2”
- predisposizione per l’inserimento di 6 moduli
- supporti per fissaggio a parete
- in dotazione: ripiano mobile da 10x13,8 cm
- incasso: 178x18 cm
  a parete: 178x19 cm



ACCIAIO INOX cod. **1CIA180** **€ 660,00**

IBP

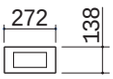


FT

Dotazioni standard: ganci di fissaggio, piletta 2”, imballo cartone.

CANALI ATTREZZATI
elementi componibili

Portaprese basculante



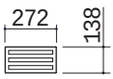
- coperchio in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 2 prese Schuko
- 1 presa USB per alimentare dispositivi elettronici
- coperchio con sistema basculante a 180°

Il portaprese deve essere posizionato:
alle estremità dei canali da 90 e da 120;
alle estremità oppure al centro del canale da 180

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX cod. **1CPP** **€ 497,00**

Portataglieri con taglieri

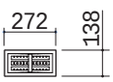


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- 3 taglieri in HPL nero
- taglieri con sistema di aggancio magnetico

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX/NERO cod. **1CPT** **€ 288,00**

Scolapiatti

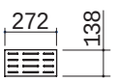


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- predisposto per 3 piatti fondi o piani

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX cod. **1CSP** **€ 152,00**

Portacoltelli

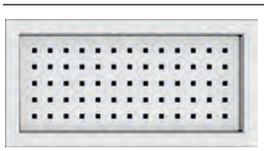


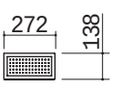
- HPL nero
- predisposto per 12 coltelli

elemento da 1 modulo

NERO cod. **1CPC** **€ 109,00**

Vaschetta forata



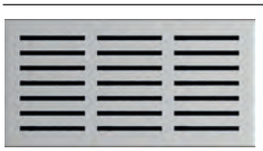


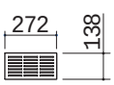
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX cod. **1CVS** **€ 115,00**

Ripiano scolabicchieri grande



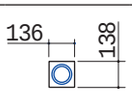


- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato

elemento da 1 modulo

ACCIAIO INOX cod. **1CRG** **€ 50,00**

Portabottiglie

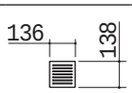


- ripiano in HPL nero
- coppa in acciaio inox AISI 304

elemento da ½ modulo

ACCIAIO INOX/NERO cod. **1CPB** **€ 113,00**

Ripiano scolabicchieri piccolo



- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato

elemento da ½ modulo

ACCIAIO INOX cod. **1CRP** **€ 44,00**

CANALI ATTREZZATI
modalità di composizione

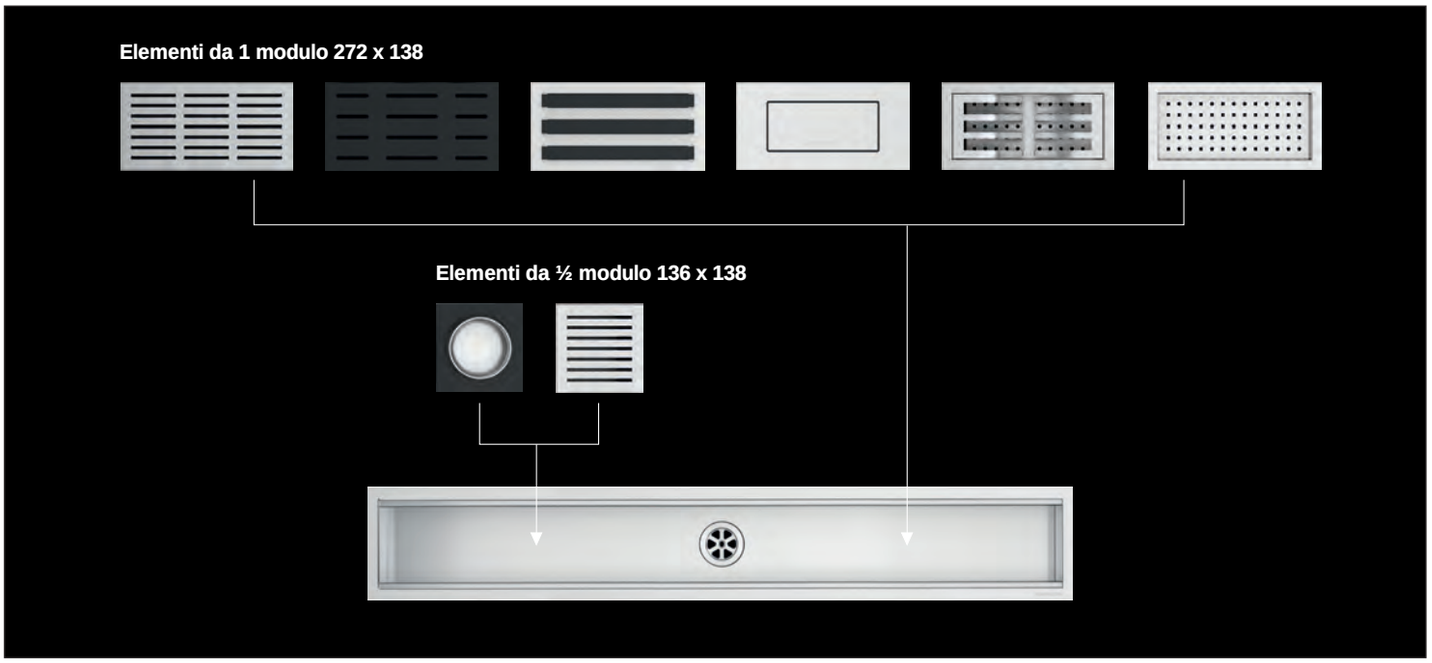
Il sistema di composizione è basato su 3 tipologie di canale attrezzato, progettate per alloggiare 3 moduli (canale da 90), 4 moduli (canale da 120), oppure 6 moduli (canale da 180). Sono disponibili: 6 elementi da 1 modulo (272x138 mm) e 2 elementi da ½ modulo (136x138 mm).

Libertà di composizione

È possibile scegliere e disporre gli elementi a piacimento.

Funzionalità e razionalità

Si possono creare soluzioni specifiche per l'area lavaggio, per l'area cottura ma anche miste, in base alle proprie esigenze.



Esempi di canali attrezzati

- Canale attrezzato incasso e filo da 90 con 3 elementi da 1 modulo.

- Canale attrezzato incasso e filo da 90 con 2 elementi da 1 modulo e 2 elementi da ½ modulo.

- Canale attrezzato incasso e filo da 120 con 4 elementi da 1 modulo.

- Canale attrezzato incasso e filo da 120 con 3 elementi da 1 modulo e 2 elementi da ½ modulo.

- Canale attrezzato da inserimento da 180 con 6 elementi da 1 modulo più ripiano mobile in dotazione.

- Canale attrezzato da inserimento da 180 con 4 elementi da 1 modulo e 4 elementi da ½ modulo più ripiano mobile in dotazione.

CANALI ATTREZZATI
materiali

Gli elementi che compongono i Canali Attrezzati Barazza sono costruiti con due tipologie di materiali:

- acciaio inox satinato AISI 304 ad alto tenore di cromo e nichel, completamente riciclabile, igienico, privo di emissioni tossiche ed inalterabile nel tempo in quanto resistente alla corrosione.
- HPL nero, particolarmente igienico ed estremamente resistente a graffi, impatti, abrasioni, agenti chimici e calore.

Entrambi sono robusti, raffinati, fatti per durare nel tempo, ma anche in grado di generare forti contrasti visivi. L'accostamento di questi materiali così diversi tra loro dà infatti la possibilità di creare eleganti composizioni nero / acciaio, ma permette anche di creare soluzioni "tutto acciaio", in base all'ambiente circostante e ai gusti di chi vive la cucina.

RUBINETTI E ACCESSORI

Rubinetti e Accessori è una collezione funzionale e versatile, dallo stile raffinato e contemporaneo, di elementi coordinabili ad ogni tipologia di forni, piani cottura, cappe, vasche e lavelli, realizzata con materiali che garantiscono lunga durata e praticità d'utilizzo.

MONOCOMANDO pag. 370

COMANDO REMOTO E ABBATTIBILI pag. 384

3 VIE pag. 390

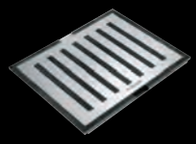
DOCCIONI pag. 391

DISPENSER pag. 392

DISSIPATORI ECOLOGICI pag. 394

PORTAPRESE ELETTRICHE pag. 396

ACCESSORI LAVELLI pag. 400



ACCESSORI CAPPE pag. 405

ACCESSORI FORNI pag. 406

ACCESSORI PIANI COTTURA pag. 407

PRODOTTI PER LA PULIZIA pag. 408

RUBINETTI MONOCOMANDO

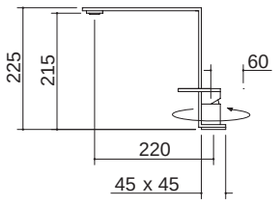
L’ampia gamma di Rubinetti Monocomando è pensata per un ambiente cucina pratico, funzionale e dal gusto attuale. La serie propone una scelta numerosa di miscelatori dall’innovativo design Barazza realizzati in acciaio inox e disponibili anche in diverse niture e colori.

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Mood One

NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 45x45 mm
- foro rubinetto: Ø 35 mm

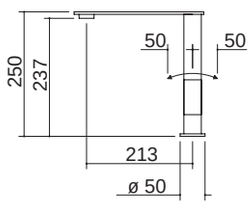


ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316 cod. **1RUBMD1** **€ 1.330,00**

Rubinetto miscelatore Mood Two

NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: Ø 50 mm
- foro rubinetto: Ø 35 mm



ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316 cod. **1RUBMD2** **€ 879,00**

Rubinetto miscelatore Mood One

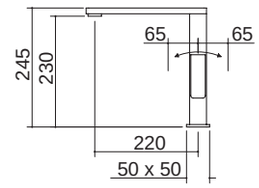
Rubinetto miscelatore Mood Two

BARAZZA

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Lab In

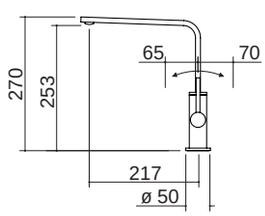
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 50x50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMLBI** **€ 518,00**
FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMLBIC** **€ 419,00**

Rubinetto miscelatore Fly Lab

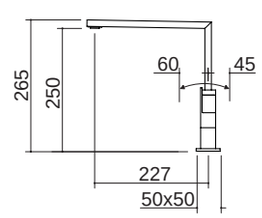
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMFYL** **€ 500,00**

Rubinetto miscelatore Lab4

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



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMLB4** **€ 615,00**
FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMLB4C** **€ 474,00**

Rubinetto miscelatore Fly Lab

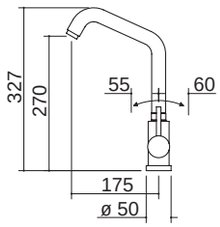
Rubinetto miscelatore Lab4

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Select Two

NEW

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

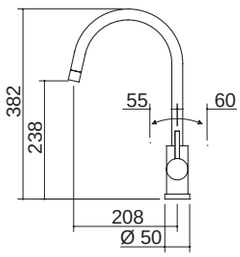


FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMS2** **€ 238,00**

Rubinetto miscelatore B_Open One

NEW

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



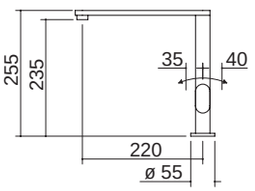
FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMBO1** **€ 241,00**

Rubinetto miscelatore Select Two

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore B_Free One

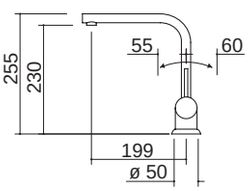
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO	cod. **1RUBMBF1**	**€**	**373,00**
FINITURA INOX CROMATO	cod. **1RUBMBF1C**	**€**	**315,00**

Rubinetto miscelatore B_Fast

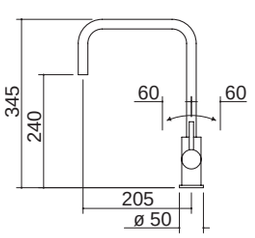
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX CROMATO	cod. **1RUBMFSC**	**€**	**141,00**

Rubinetto miscelatore B_Level

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



FINITURA INOX SATINATO	cod. **1RUBMBLI**	**€**	**226,00**
FINITURA INOX CROMATO	cod. **1RUBMBLC**	**€**	**158,00**

Rubinetto miscelatore B_Free One

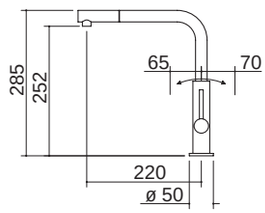
Rubinetto miscelatore B_Fast

Rubinetto miscelatore B_Level

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Officina Doccia
con doccia estraibile

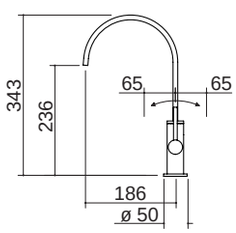
- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMOF1** **€ 393,00**
FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMOF1C** **€ 317,00**

Rubinetto miscelatore Flat

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



FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMFTC** **€ 345,00**

Rubinetto miscelatore Officina Doccia

Rubinetto miscelatore Flat

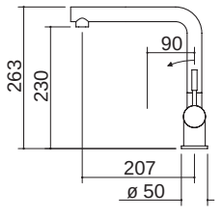
L’eccezionale resistenza alla corrosione e l’elevato livello di igiene dell’acciaio inox AISI 304 si abbinano alla nitura satinata e a quella vintage per un effetto inedito. Ne deriva un rubinetto di grande pregio estetico ed estremamente pratico, sia da usare che da pulire. Disponibile anche nella versione con doccia estraibile che ne aumenta le sue qualità funzionali.

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Steel

NEW

- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm

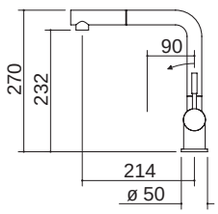


ACCIAIO INOX SATINATO AISI 304 cod. **1RUBMST** **€ 300,00**

Rubinetto miscelatore Steel Doccia
con doccia estraibile

NEW

- doccia estraibile
- acciaio inox AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 180°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX SATINATO AISI 304 cod. **1RUBMSTD** **€ 367,00**

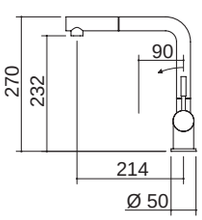
Rubinetto miscelatore Steel Doccia

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Steel Doccia Vintage
con doccia estraibile

NEW

- doccia estraibile
- acciaio inox Vintage AISI 304
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 180°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



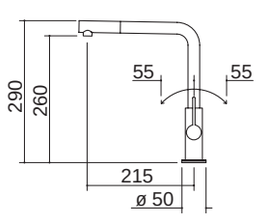
ACCIAIO INOX VINTAGE AISI 304 cod. **1RUBMSTDV** **€ 619,00**

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Soul Doccia
con doccia estraibile

NEW

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



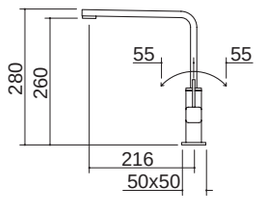
BIANCO cod. **1RUBSODB** **€ 457,00**

BARAZZA

RUBINETTI MISCELATORI monocomando

Rubinetto miscelatore Unique One

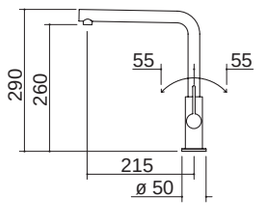
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 50x50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



NERO cod. **1RUBUN1** **€ 695,00**

Rubinetto miscelatore Unique Two

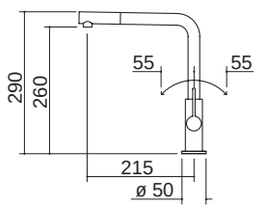
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



NERO cod. **1RUBUN2** **€ 355,00**

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** **€ 455,00**

Rubinetto miscelatore Unique Two Doccia

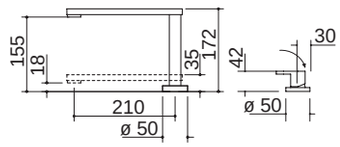
RUBINETTI COMANDO REMOTO ABBATTIBILI

I rubinetti Barazza, completamente abbattibili e ruotabili a 360 gradi, sono la nuova frontiera della praticità in cucina. Perfettamente funzionali al pari dei rubinetti tradizionali, al bisogno, possono annullare il loro ingombro fornendo nuovi spazi di lavoro e una ritrovata pulizia delle linee.

RUBINETTI MISCELATORI
con comando remoto abbattibili

Rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile

- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- altezza minima: 42 mm
- base rubinetto: ø 50 mm
- base comando: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm

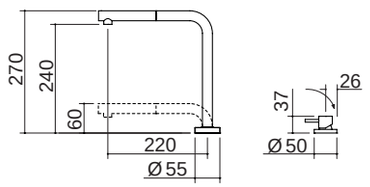


FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMBFA** **€ 549,00**

Rubinetto miscelatore B_Open Abbattibile
con doccia estraibile

NEW

- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- base comando: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMBOA** **€ 590,00**

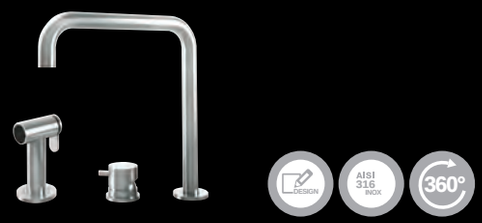
Rubinetto miscelatore B_Free Abbattibile

RUBINETTI COMANDO REMOTO DOCCINO ESTRAIBILE

I rubinetti con comando remoto e doccino estraibile, grazie al design originale ed essenziale, uniscono qualità puramente estetiche al massimo delle funzionalità. La loro particolare natura permette di compiere operazioni di pulizia e preparazione che vanno ben oltre le normali possibilità dei rubinetti tradizionali.

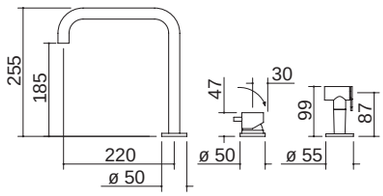
RUBINETTI MISCELATORI
con comando remoto

Rubinetto miscelatore Kit Top
con comando remoto e doccino estraibile



NEW

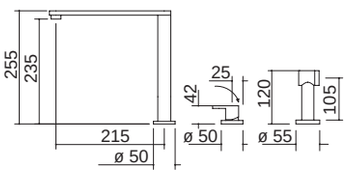
- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- base comando: ø 50 mm
- base doccino: ø 55 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm
- foro doccino: ø 35 mm



ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316 cod. **1RUBMRKT** **€ 938,00**

Rubinetto miscelatore B_Free Kit
con comando remoto e 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** **€ 794,00**

Rubinetto miscelatore B_Free Kit

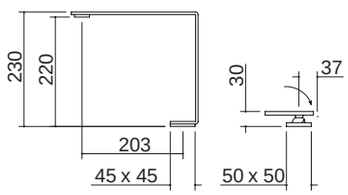
RUBINETTI
COMANDO REMOTO

RUBINETTI MISCELATORI con comando remoto

Rubinetto miscelatore Mood Top
con comando remoto

NEW

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: 45x45 mm
- base comando: 50x50 mm
- foro rubinetto: Ø 35 mm
- foro comando: Ø 35 mm



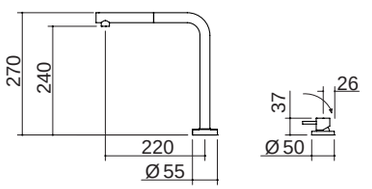
ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316 cod. **1RUBMDT** **€ 1.190,00**

RUBINETTI MISCELATORI con comando remoto

Rubinetto miscelatore Soul
con comando remoto e doccia estraibile

NEW

- doccia estraibile
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 55 mm
- base comando: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm
- foro comando: ø 35 mm

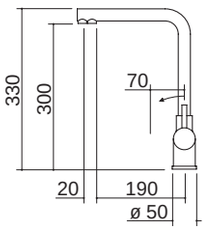


NERO cod. **1RUBSORN** **€ 537,00**

RUBINETTI MISCELATORI 3 vie

Rubinetto miscelatore Glass 3 vie

- acciaio inox AISI 316
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



ACCIAIO INOX SATINATO AISI 316	cod. **1RUBMGL**	**€**	**599,00**

Accessori

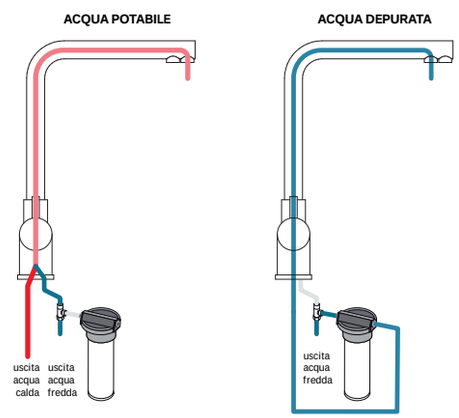
Filtro (comprensivo di cartuccia e timer)	cod. **1FGL**	**€**	**461,00**
Cartuccia di ricambio (comprensiva di timer per filtro cod. 1FGL)	cod. **1CGL**	**€**	**153,00**

Rubinetto miscelatore Glass 3 vie

Glass è totalmente in acciaio inox AISI 316 che svolge due funzioni in un unico corpo: erogazione di acqua depurata e di acqua corrente normale. Permette di usare l'acqua filtrata e depurata solo quando necessario. E' un sistema economico, ecologico e sicuro, pensato per garantire un'acqua sempre pura eliminando i residui di calcare e cloro, causa di cattivi odori. Rispetta l'ambiente perché riduce sensibilmente l'utilizzo di plastica, non genera sprechi d'acqua e permette di risparmiare in totale sicurezza.

È pratico, di poco ingombro, esteticamente integrato. Non necessita di un'installazione particolare ma è sufficiente quella tradizionale. Tutta la tecnologia è racchiusa in una cartuccia la cui rapida e semplice sostituzione non necessita né l'ausilio di attrezzi né l'intervento di un tecnico specializzato. Ogni cartuccia eroga 3000 litri di acqua purissima. Il timer fornito con ogni cartuccia avverte quando si rende necessaria la sostituzione della cartuccia.

I flussi sono separati in modo tale che l'acqua filtrata e depurata rimanga divisa per tutto il suo percorso.

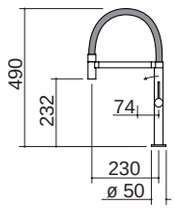


Rubinetto miscelatore Glass 3 vie

RUBINETTI MISCELATORI
doccioni

Rubinetto miscelatore Flexi

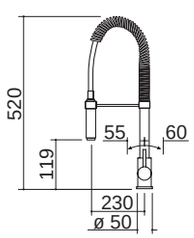
- cartuccia: dischi ceramici
- rotazione canna: 360°
- base rubinetto: ø 50 mm
- foro rubinetto: ø 35 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1RUBMFX** **€ 644,00**

Rubinetto miscelatore Spring

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



FINITURA INOX CROMATO cod. **1RUBMSGC** **€ 423,00**

Rubinetto miscelatore Flexi

Rubinetto miscelatore Spring

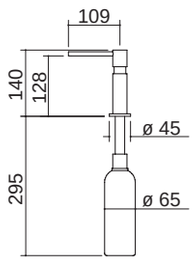
DISPENSER

Tutta la praticità di avere il sapone o il detersivo realmente a portata di mano, senza avere aconi 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

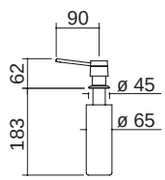
- distributore da incasso con contenitore per sapone liquido/detersivo con carica dall'alto, capacità: 0,5 l
- dim. contenitore: ø 65x200 h mm
- base dispenser: ø 45 mm
- foro dispenser: ø 35 mm
- installabile su top con spessore minore o uguale a 65 mm



FINITURA INOX SATINATO cod. **1DSU** **€ 268,00**

Dispenser Compact

- distributore da incasso con contenitore per sapone liquido/detersivo con carica dall'alto, capacità: 0,3 l
- dim. 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** **€ 54,00**

Dispenser Up

Dispenser Compact

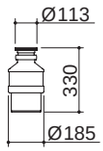
DISSIPATORI ECOLOGICI

Disponibili per tutti i lavelli e vasche Barazza, permettono di smaltire frutta, verdura, lische di pesce, piccole ossa, pasta, gusci d’uovo, noci e molto altro. Riducono fino al 50% la quantità di rifiuti da conferire in discarica, permettendo di risparmiare notevolmente sui costi di smaltimento e contribuendo in maniera concreta alla tutela dell’ambiente.

DISSIPATORI ECOLOGICI

Dissipatore ecologico

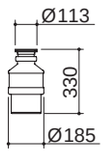
- componenti trituranti in acciaio inox
- camera di triturazione e scarico in materiale anticorrosione
- piletta in acciaio inox
- sistema singolo di triturazione, motore standard
- alimentazione continua
- motore 200-240V 50/60Hz
- isolamento antirumore
- classe 1
- motore lubrificante permanente
- 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** — **€ 357,00**

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** — **€ 571,00**

Accessori

Dispositivo avviamento radiocomando	cod**. 1ADRC**	**€ 165,00**
Adattatore compatibile con dissipatori 1DSEC2 e 1DSEC1 per lavelli con pilettone plus quadro	cod**. 1APQI**	**€ 118,00**
Adattatore compatibile con dissipatori 1DSEC2 e 1DSEC1 per lavelli e Vasche Soul	cod**. 1ADS**	**€ 125,00**

PORTAPRESE ELETTRICHE

Barazza propone soluzioni tecnologiche di alto livello estetico e funzionale che consentono di elettri□care i piani cucina senza rinunciare alla pulizia necessaria. Installabili a incasso o □lotop, all’occorrenza si chiudono o affondano nel piano per riportare ordine, essenzialità e tutto lo spazio di nuovo disponibile.

PORTAPRESE ELETTRICHE ESTRAIBILI caratteristiche

Torretta portaprese estraibile rotonda

La torretta portaprese estraibile rotonda si utilizza all'occorrenza e, una volta terminato l'impiego, si riabbassa a filo piano, lasciando libero lo spazio.

Torretta portaprese estraibile quadrata

Portaprese dal design particolarmente essenziale che può essere utilizzato anche con coperchio chiuso.

PORTAPRESE ELETTRICHE DA TOP caratteristiche

Portaprese da top Up

Portaprese da top è una soluzione tecnologica di alto livello che consente di elettrificare i piani cucina e può essere utilizzato anche con coperchio chiuso. Dotato di due prese Schuko e una porta USB. Può essere installato a incasso o filotop.

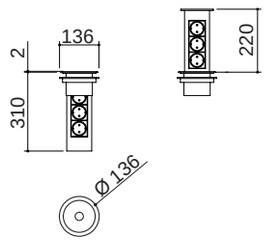
Portaprese da top basculante

Soluzione tecnologica che permette di aggiungere prese elettriche proprio dove servono. Il pratico sistema di rotazione a 180° consente di far scomparire le prese sotto all'elegante coperchio in acciaio inox, disponibile nelle finiture satinato e vintage.

PORTAPRESE ELETTRICHE

Torretta portaprese estraibile rotonda
incasso

- 3 prese Schuko
- dimensione: ø 13,6 cm
- incasso: ø 12,4 cm

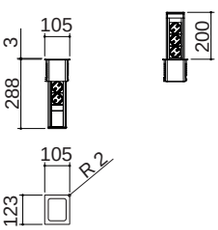


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod**. 1TPE** **€ 394,00**

Torretta portaprese estraibile quadrata
incasso

NEW

- 3 prese Schuko
- dimensione: 10,5x12,3 cm
- incasso: 9,5x11 cm

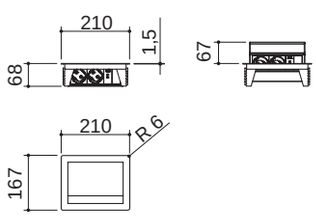


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod**. 1TPQE** **€ 349,00**

Portaprese da top Up
incasso e filo

NEW

- 2 prese Schuko + 1 porta USB
- dimensione: 21x16,7 cm
- incasso: 19,5x15,7 cm
  filotop: v. sito web

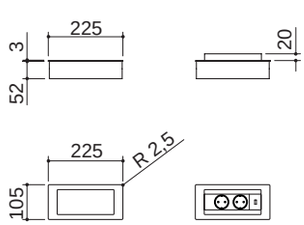


COPERCHIO ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO cod**. 1PPTU** **€ 389,00**

Portaprese da top basculante
incasso

NEW

- 2 prese Schuko + 1 porta USB
- dimensione: 22,5x10,5 cm
- incasso: 21,5x8,8 cm



COPERCHIO ACCIAIO INOX SATINATO AISI 304 cod**. 1PPB** **€ 365,00**

COPERCHIO ACCIAIO INOX VINTAGE AISI 304 cod**. 1PPBV** **€ 379,00**

ACCESSORI

Un’ampia scelta di accessori rende l’ambiente cucina una vera e propria postazione di lavoro funzionale. Nulla è lasciato al caso, c’è un accessorio per ogni esigenza dall’area lavaggio alla zona cottura, compresi forni e cappe.

ACCESSORI LAVELLI

Tagliere rettangolare in HPL nero NEW

43 **per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul - dimensione tagliere 26x43** cod. **1TOF26N** **€ 95,00**

Tagliere scorrevole in HPL nero NEW

44 **per Lab Fusion - dimensione tagliere 48x40** cod. **1TGSL** **€ 119,00**

Tagliere scorrevole in HPL nero NEW

47 **per lavelli Mood, Mood Fusion e B_Free Fusion profondità 51 - dimensione tagliere 52x30** cod. **1TGS** **€ 135,00**

Tagliere gocciolatoio multiuso in HPL nero NEW

46 **per lavelli Mood - dimensione tagliere 40x24** cod. **1TGMD** **€ 99,00**

Tagliere rettangolare in polietilene

14 **per lavelli con vasca 34x39 - dimensione tagliere 40x35** cod. **1TREP** **€ 68,00**

Tagliere rettangolare in polietilene

8 **per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul - dimensione tagliere 26x43** cod. **1TOF26** **€ 78,00**

(*) esclusi cod. 1X1840I, cod. 1X1840S, cod. 1Q1740I e cod. 1Q1740S. (**) esclusi cod. 1LMD91D e cod. 1LMD91S

Tagliere rettangolare in HPL nero

Tagliere rettangolare in polietilene

ACCESSORI LAVELLI

Tagliere rettangolare sagomato in iroko

11 **per lavelli con vasca 40x40 e 50x40 - dimensione tagliere 40x30** cod. **1TRES** **€ 71,00**

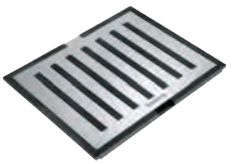
Tagliere rettangolare in iroko

12 **per lavelli con vasca 34x39 - dimensione tagliere 40x35** cod. **1TRE** **€ 60,00**

Tagliere rettangolare in polietilene

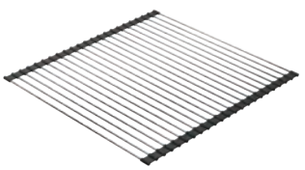
13 **per lavelli con vasca 15x30 - dimensione tagliere 31,9x17,1** cod. **1TREPM** **€ 41,00**

Tagliere multiuso B_Free in acciaio inox e HPL nero



6 **per lavelli B_Free e Lab con abbassamento - dimensione tagliere 33x41** cod. **1TBF** **€ 149,00**

Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox NEW

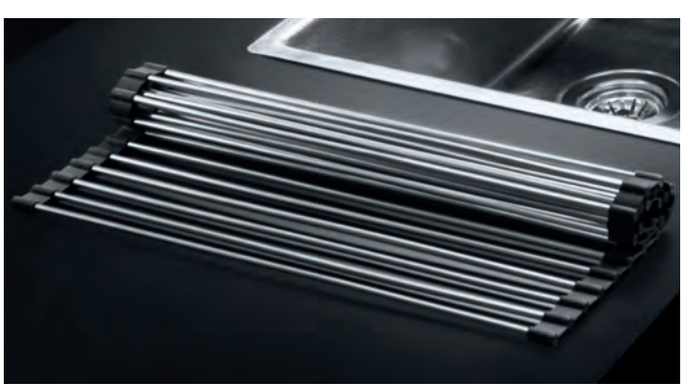


45 **Per Vasche Quadre (*) escluse Vasche Quadre Soul, lavelli Unique, Mood, B_Open - dimensione griglia 40x44** cod. **1GSPA** **€ 61,00**

Scolapasta in acciaio inox

16 **per lavelli con vasca 15x30 - dimensione scolapasta 31,5x16,5x11 h** cod. **1SCP** **€ 48,00**

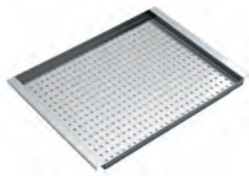
Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox



Tagliere multiuso B_Free

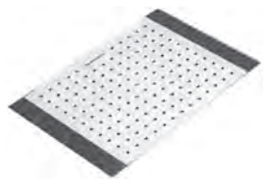
ACCESSORI LAVELLI

Coprivasca forato rettangolare in acciaio inox



25	per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul - dimensione coprivasca 25x43	cod. 1CIVQ	€ 109,00

Coprivasca in vetro



39	per Vasche Quadre (*), lavello Mood cod. 1LMD92, lavelli Easy, B_Open e Soul - dimensione coprivasca 30x43	cod. 1CV30	€ 81,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox con tagliere in HPL nero

40	per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul - dimensione coprivasca 25x43	cod. 1CITN	€ 170,00

Vaschetta forata in acciaio inox

17	per Vasche Quadre, lavelli Unique, Mood (**), Easy e B_Open - dimensione vaschetta 15x43x12 h	cod. 1VOF	€ 112,00
18	per lavelli Lab con 2 vasche, 1 vasca + gocc., 2 vasche + gocc. - dimensione vaschetta 15x48,5x12 h	cod. 1VLB	€ 122,00
19	per lavelli B_Free e Lab con abbassamento - dimensione vaschetta 12x41	cod. 1VBF	€ 112,00

Coprivasca in acciaio inox

23	quadrato per lavelli con vasca 33x33 - dimensione coprivasca 34x34	cod. 1CI33	€ 32,00
24	rettangolare per lavelli con vasca 34x39 - dimensione coprivasca 40x35	cod. 1CI91	€ 32,00

Vassoio forato con scolapiatti in acciaio inox

20	per Vasche Quadre (*), lavelli Unique, Mood (**), Easy, B_Open e Soul da 57x50 - dimensione vassoio 25x43x7 h	cod. 1VSOF	€ 167,00
21	per lavelli Lab con 2 vasche, 1 vasca + gocc., 2 vasche + gocc. - dimensione vassoio 25x48,5x7 h	cod. 1VSLB	€ 178,00

(*) esclusi cod. 1X1840I, cod. 1X1840S, cod. 1Q1740I e cod. 1Q1740S. **(**) esclusi cod. 1LMD91D e cod. 1LMD91S**

Coprivasca rettangolare in acciaio inox con tagliere in HPL nero

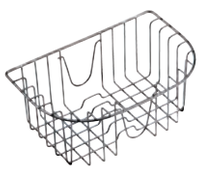
Vassoio Forato con scolapiatti in acciaio inox

ACCESSORI
LAVELLI

Cestello in acciaio inox brillantato

2	**quadrato per lavelli con vasca 33x33 - dimensione cestello 32,5x32,5x14 h**	cod. **1CQI**	€	**67,00**
3	**rettangolare per lavelli con vasca 34x39 - dimensione cestello 37,5x33x15,4 h**	cod. **1CREI**	€	**71,00**

Cestello sospeso in acciaio inox brillantato



5	**per lavelli con vasca 34x39 - dimensione cestello 36,5x23,5x15 h**	cod. **1CREIM**	€	**82,00**

Copripilettone con pilettone in acciaio inox

38	**per lavelli e Vasche Quadre con pilettone 3" ½**	cod. **1CPI**	€	**16,00**

Kit salterello per Vasche Quadre R. "15" NEW

54	**con copripilettone in acciaio inox, pilettone 3" ½ e troppo-pieno con scarico perimetrale**	cod. **1SPR**	€	**52,00**

Kit salterello per Vasche Quadre R. "12" NEW

55	**con pilettone 3" ½ plus quadro e troppo-pieno con scarico perimetrale**	cod. **1SPQ**	€	**66,00**

Kit salterello per Vasche Quadre R. "0" NEW

56	**con pilettone 3" ½ e foro troppo-pieno**	cod. **1SPF**	€	**36,00**

Cestello in acciaio inox brillantato

Copripilettone con pilettone in acciaio inox

ACCESSORI CAPPE

Doppio filtro carbone

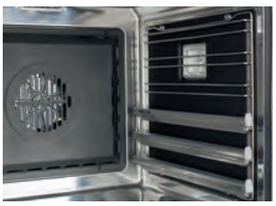
41	**per cappe Mood, Unique, B_Ambient, Steel**	cod. **1FC1**	**€ 50,00**
48	**per cappa B_Draft da 90**	cod. **1FC3**	**€ 145,00**
49	**per cappa B_Draft da 120**	cod. **1FC4**	**€ 183,00**
50	**per cappe Fusion**	cod. **1FC2**	**€ 61,00**
53	**per cappe B_Cover One**	cod. **1FC5**	**€ 25,00**

Cornice in acciaio inox NEW

51	**Per installazione filtrante cappa B_Ambient da 90 - dimensione cornice 86x50x30 h**	cod. **1CIF9**	**€ 845,00**
52	**Per installazione filtrante cappa B_Ambient da 120 - dimensione cornice 116x50x30 h**	cod. **1CIF12**	**€ 995,00**

ACCESSORI FORNI

Kit pannelli autopulenti



26	**Per forni da 60 ***	cod. **1FPA60**	€	**78,00**
31	**Per forni da 90**	cod. **1FPA93**	€	**94,00**

Piastra per pizza

28	**Per forni da 60 (esclusi forni Feel combinati e microonde) - dimensione piastra 38x35**	cod. **1PP60**	€	**72,00**
32	**Per forni da 90 - dimensione piastra 53x35**	cod. **1PIAPJ**	€	**80,00**

Kit 3 coppie di guide estraibili

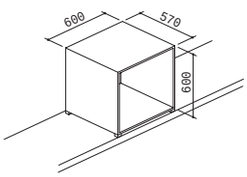
29	**Per forni da 60 ***	cod. **1CE60**	€	**185,00**
33	**Per forni da 90**	cod. **1CE903**	€	**225,00**

Teglia in pyrex

27	**Per forni da 60 * - dimensione teglia 44,3x35,5**	cod. **1TPX**	€	**67,00**

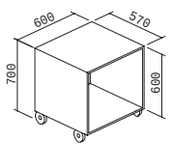
(*) esclusi forni Feel, Officina e microonde

Cubo da banco in acciaio inox



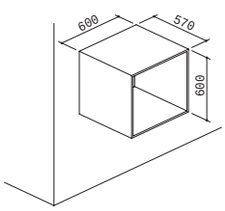
Per forni da 60 (esclusi forni Feel e microonde) cod. **1CBA60** € **602,00**

Cubo su ruote in acciaio inox



Per forni da 60 (esclusi forni Feel e microonde) cod. **1CBR60** € **727,00**

Cubo a parete in acciaio inox



Per forni da 60 (esclusi forni Feel e microonde) cod. **1CBP60** € **727,00**

Kit contenitori per sottovuoto NEW

57	**Contenitori in 3 diverse dimensioni**	cod. **1KS3**	€	**83,00**

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

ACCESSORI
PIANI COTTURA

Bistecchiera in acciaio

34 Per piani cottura B_Free con doppia corona 4 e 5 kW e piani cottura Officina - dimensione bistecchiera 27x26 — cod. **1BSIJ** — **€ 242,00**

Riduzione in ghisa per wok

35 Per doppia e tripla corona (esclusi piani cottura Mood) — cod. **1RWJ** — **€ 29,00**

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi

36 Per piani cottura a gas - conforme alla norma EN 14800 - lunghezza 2 metri — cod. **1TFL** — **€ 63,00**

Cartuccia sigillante

Per piani cottura e lavelli installati a filo — cod. **1CSF** — **€ 29,00**

Bistecchiera in acciaio

Riduzione in ghisa per wok

PRODOTTI
PER LA PULIZIA

ACCIAIO INOX

Acciaio inox è il nome dato agli acciai ad alto tenore di cromo e nichel per la loro caratteristica di non arrugginire se esposti all'aria e all'acqua. Esistono vari tipi di acciaio inox; Barazza utilizza quello AISI 304 (marchio statunitense: American Iron and Steel Institute) composto per il 18% di cromo e il 10% di nichel, che assicura un'eccezionale resistenza alla corrosione, facilità di pulizia ed elevata igiene.

Per un'ottima manutenzione Barazza raccomanda:

- Dopo l'uso risciacquare bene con acqua e asciugare con un panno pulito o una pelle di daino.
- Utilizzare qualsiasi normale detersivo purché non contenga cloro o suoi composti, come candeggina o acido muriatico.
- Solo per macchie persistenti usare un po' di aceto bianco caldo.
- Non adoperare pagliette in acciaio né altri materiali abrasivi che graffierebbero inevitabilmente la superficie in acciaio.
- Non trascinare oggetti sul piano ma utilizzare 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. Formulato con materie prime di ottima qualità, ricco di pigmenti lucidanti e di sostanze curanti, rispetta l'acciaio inox togliendo senza fatica depositi calcarei e macchie di grasso. Usato periodicamente o in caso di necessità, conferisce all'acciaio inox nuova brillantezza e una protezione che ritarda il riappannamento e il deposito dello sporco.

PANNO MICROFIBRA EASY CLEAN

Il panno professionale Easy Clean in microfibra Barazza, grazie alla sua azione sgrassante e assorbente, rimuove ogni tipo di sporco dalle superfici in acciaio inox e non, senza lasciare aloni o pelucchi, senza uso di detergenti chimici. L'innovativo prodotto è caratterizzato da un'eccezionale morbidezza e da un'efficacia costante nel tempo che lo rendono supporto indispensabile per le pulizie di tutti i giorni.

PRODOTTI PER LA PULIZIA

Crema detergente Easy Clean

- crema detergente professionale per la pulizia dell'acciaio inox
- pulisce, lucida e protegge l'acciaio inox
- contenuto ml. 250 cad.

confezione da 3 pezzi	cod**. 1EC3**	**€ 33,00**
confezione da 12 pezzi	cod**. 1EC12**	**€ 119,00**

Panno microfibra Easy Clean

- panno professionale in microfibra per la pulizia quotidiana dell'acciaio inox
- azione sgrassante e assorbente, senza l'utilizzo di detergenti chimici
- dimensioni 46x50 cm

confezione da 3 pezzi	cod**. 1PI3**	**€ 30,00**

COLLEZIONE CLASSICA

Questa serie, dal sapore chiaramente tradizionale, è composta da cucina da 90, da 123 cm ed il blocco lavello da 123 cm. In ogni elemento il ricercato abbinamento tra le niture e gli smalti avorio, bordeaux e antracite con l'acciaio e l'ottone, garantisce una prestigiosa serie dal carattere dolce e robusto.

CUCINE DA 90/123 pag. 412

CAPPE DA 90/123 pag. 418

SCHIENALI DA 90/123 pag. 418

BLOCCO LAVELLO DA 123 pag. 420

CUCINE DA 90 E 123
caratteristiche

Stile e pulizia formale, per ambienti classici, rustici o moderni

Le cucine ed il blocco lavello Barazza sono realizzati con materiali di primissima qualità, resistenti e inalterabili quali acciaio inox, ghisa e ottone. Funzionale ed elegante lo schienale che unisce la cappa al blocco cottura, così come i diversi accessori, studiati per dare più valore alla cucina. L'ampiezza tra i fuochi, del forno e del vano sottostante con cassetto in acciaio inox sono simbolo di comodità, maneggevolezza e di come Barazza progetta sapientemente i suoi prodotti.

Forno multifunzione da 90

Forno con contaminuti meccanico 90' con suoneria e fine cottura dotato di 7 funzioni di cottura manuale: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, scongelamento rapido.

Tipologie di piani cottura

I piani cottura delle cucine della Collezione Classica sono disponibili nelle seguenti varianti: 4 gas e 2 tripla corona e 3 gas, tripla corona e pesciera per la versione da 90 e 4 gas, 2 tripla corona e Fry Top per la versione da 123.

CUCINE DA 90 E 123
caratteristiche

1 Anta laterale

La cucina da 123 è dotata di anta laterale con cassetti estraibili in acciaio inox attrezzati con portaposate, portaspezie, portataglieri in iroko e portabottiglie.

2 Cassetto estraibile

Tutte le cucine sono dotate di un pratico cassetto inferiore estraibile in acciaio inox.

3 Maniglione cucina

È possibile scegliere tra la versione con e senza maniglione in acciaio inox o ottone.

COLLEZIONE CLASSICA
tipologie

Gli abbinamenti delle finiture con smalti e acciaio per le cucine, i blocchi lavello e le cappe.

Metallo smaltato avorio finiture ottone

Metallo smaltato bordeaux finiture ottone

Metallo smaltato antracite finiture ottone

Metallo smaltato avorio finiture acciaio inox

Metallo smaltato bordeaux finiture acciaio inox

Metallo smaltato antracite finiture acciaio inox

COLLEZIONE CLASSICA
cucine da 90

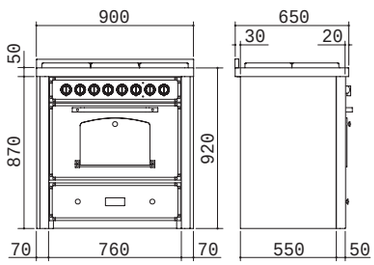
Cucina da 90

classe Ⓐ

Accessori: 32 34 35 58* 59* 60

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- maniglie, manopole e finiture in ottone o acciaio inox
- caratteristiche piano cottura: griglie e spartifiamma ghisa
- forno multifunzione da 90: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, scongelamento rapido
- contaminuti meccanico 90' con suoneria e fine cottura
- capacità forno: 75 litri
- caratteristiche forno: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con cristalli interni termoriflettenti, finestra ribaltabile su porta forno
- dotazioni: alzatina posteriore in acciaio inox da 5x2 cm, maxi spiedo con 4 forchette e 8 spiedini
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,8 kW
- cassetto inferiore estraibile in acciaio inox

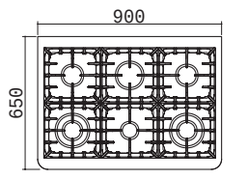
Potenze bruciatori:
- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,6 kW
- 1 pesciera: 2,5 kW



* accessori disponibili solo per cucina con pesciera.

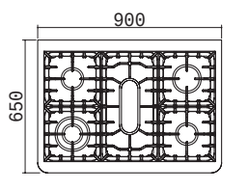
Cucina da 90 con piano cottura

4 gas e 2 tripla corona



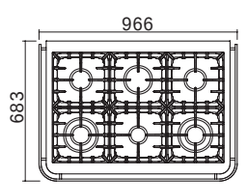
Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1B90M6AVI**	**€**	**4.195,00**
Avorio con finiture ottone	cod. **1B90M6AVO**	**€**	**4.195,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1B90M6BOI**	**€**	**4.195,00**
Bordeaux con finiture ottone	cod. **1B90M6BOO**	**€**	**4.195,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1B90M6ANI**	**€**	**4.195,00**
Antracite con finiture ottone	cod. **1B90M6ANO**	**€**	**4.195,00**

3 gas, tripla corona e pesciera



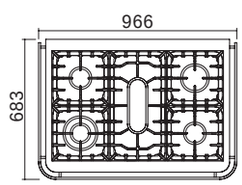
Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1B90M5AVI**	**€**	**4.046,00**
Avorio con finiture ottone	cod. **1B90M5AVO**	**€**	**4.046,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1B90M5BOI**	**€**	**4.046,00**
Bordeaux con finiture ottone	cod. **1B90M5BOO**	**€**	**4.046,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1B90M5ANI**	**€**	**4.046,00**
Antracite con finiture ottone	cod. **1B90M5ANO**	**€**	**4.046,00**

4 gas e 2 tripla corona con maniglione



Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1B90M6AVIM**	**€**	**4.443,00**
Avorio con finiture ottone	cod. **1B90M6AVOM**	**€**	**4.443,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1B90M6BOIM**	**€**	**4.443,00**
Bordeaux con finiture ottone	cod. **1B90M6BOOM**	**€**	**4.443,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1B90M6ANIM**	**€**	**4.443,00**
Antracite con finiture ottone	cod. **1B90M6ANOM**	**€**	**4.443,00**

3 gas, tripla corona e pesciera con maniglione



Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1B90M5AVIM**	**€**	**4.297,00**
Avorio con finiture ottone	cod. **1B90M5AVOM**	**€**	**4.297,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1B90M5BOIM**	**€**	**4.297,00**
Bordeaux con finiture ottone	cod. **1B90M5BOOM**	**€**	**4.297,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1B90M5ANIM**	**€**	**4.297,00**
Antracite con finiture ottone	cod. **1B90M5ANOM**	**€**	**4.297,00**

COLLEZIONE CLASSICA
cucine da 120

Cucina da 123

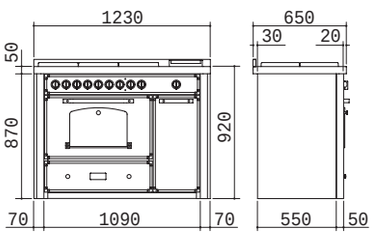
classe Ⓐ

Accessori: 32 34 35 59

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- maniglie, manopole e finiture in ottone o acciaio inox
- caratteristiche piano cottura: griglia e spartifiamma ghisa, Fry Top in acciaio inox
- forno multifunzione da 90: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, scongelamento rapido
- contaminuti meccanico 90' con suoneria e fine cottura
- capacità forno: 75 litri
- caratteristiche forno: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con cristalli interni termoriflettenti, finestra ribaltabile su porta forno
- dotazioni: alzatina posteriore in acciaio inox da 5x2 cm, maxi spiedo con 4 forchette e 8 spiedini
- temperatura massima: 250 °C
- potenza massima assorbita: 2,8 kW
- cassetto inferiore estraibile in acciaio inox
- anta laterale con cassetti estraibili in acciaio attrezzati con portaposate, portaspezie, portataglieri con taglieri in iroko e portabottiglie

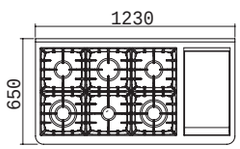
Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,6 kW
- 1 Fry Top: 2,5 kW



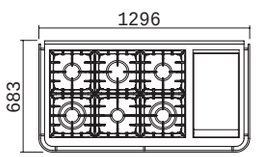
Cucina da 123 con piano cottura

4 gas, 2 tripla corona e Fry Top



Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1B120AVI**	**€**	**8.109,00**
Avorio con finiture ottone	cod. **1B120AVO**	**€**	**8.109,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1B120BOI**	**€**	**8.109,00**
Bordeaux con finiture ottone	cod. **1B120BOO**	**€**	**8.109,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1B120ANI**	**€**	**8.109,00**
Antracite con finiture ottone	cod. **1B120ANO**	**€**	**8.109,00**

4 gas, 2 tripla corona e Fry Top con maniglione



Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1B120AVIM**	**€**	**8.416,00**
Avorio con finiture ottone	cod. **1B120AVOM**	**€**	**8.416,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1B120BOIM**	**€**	**8.416,00**
Bordeaux con finiture ottone	cod. **1B120BOOM**	**€**	**8.416,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1B120ANIM**	**€**	**8.416,00**
Antracite con finiture ottone	cod. **1B120ANOM**	**€**	**8.416,00**

COLLEZIONE CLASSICA
complementi per cucine da 90 e 123

Piastra Fry Top in acciaio inox

58 **per cucina con pesciera**
- dimensione piastra 52x28

cod. **1FYT** **€ 542,00**

Bistecchiera in acciaio inox

34 **dimensione bistecchiera 27x26**

cod. **1BSIJ** **€ 242,00**

Coperchio di cottura in acciaio inox

59 **per Fry Top**
- dimensione coperchio 45,5x27

cod. **1COPFY** **€ 194,00**

Kit di 3 coppie di guide telescopiche ad estrazione totale

60 **per griglia e leccarda forno**

cod. **1CE90** **€ 198,00**

Piastra per pizza

32 **per forni da 90**
- dimensione piastra 53x35

cod. **1PIAPJ** **€ 80,00**

Riduzione in ghisa per wok

35 **Per tripla corona**

cod. **1RWJ** **€ 29,00**

Doppio filtro carbone

41 **Per cappa da 90 e 123**

cod. **1FC1** **€ 50,00**

CAPPE E SCHIENALI

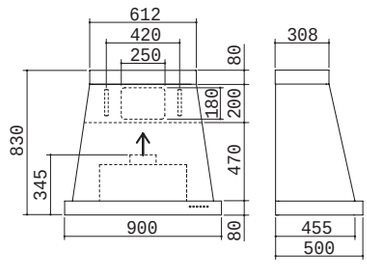
Cappa aspirante e depurante con filtri in acciaio inox a labirinto, antigrasso, asportabili e lavabili, dotata di motore tangenziale a 3 velocità con filtri carbone. Funzionale ed elegante lo schienale che unisce la cappa al blocco cottura.

COLLEZIONE CLASSICA
Cappe e Schienali

Cappa aspirante da 90

Accessori: 41

- cappa aspirante e depurante con filtri carbone
- pulsantiera meccanica
- velocità: 3
- portata: 850 m3/h
- pressione: 540 Pa
- rumorosità: 58-71 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm
- illuminazione: faretti alogeni
- filtri: acciaio a labirinto, antigrasso, asportabili e lavabili
- classe D
- potenza massima assorbita: 0,3 kW

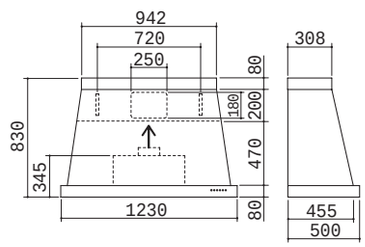


Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1KP90AV**	**€**	**1.675,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1KP90BO**	**€**	**1.675,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1KP90AN**	**€**	**1.675,00**

Cappa aspirante da 123

Accessori: 41

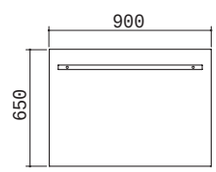
- cappa aspirante e depurante con filtri carbone
- pulsantiera meccanica
- velocità: 3
- portata: 850 m3/h
- pressione: 540 Pa
- rumorosità: 58-71 Lw(dBA)
- uscita aspirazione: ø 150 mm
- illuminazione: faretti alogeni
- filtri: acciaio a labirinto, antigrasso, asportabili e lavabili
- classe D
- potenza massima assorbita: 0,3 kW



Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1KP120AV**	**€**	**1.965,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1KP120BO**	**€**	**1.965,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1KP120AN**	**€**	**1.965,00**

Schienale da 90

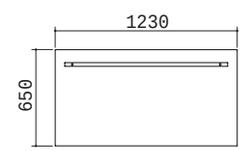
- acciaio inox AISI 304
- supporto di rinforzo



Con maniglione in acciaio inox	cod. **1BSH90I**	**€**	**279,00**
Con maniglione in ottone	cod. **1BSH90O**	**€**	**279,00**

Schienale da 123

- acciaio inox AISI 304
- supporto di rinforzo



Con maniglione in acciaio inox	cod. **1BSH120I**	**€**	**394,00**
Con maniglione in ottone	cod. **1BSH120O**	**€**	**394,00**

BLOCCO LAVELLO

Il blocco lavello da 123 cm con maniglione, compatto e funzionale, è dotato di vasca capiente, vaschetta attrezzata e ampi cassettoni.

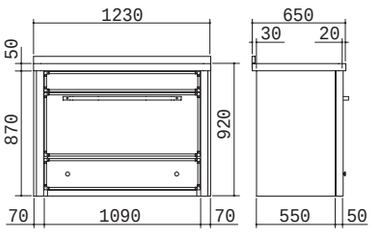
Abbinamenti suggeriti

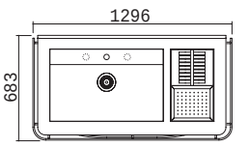
B_Open One pag. 375
Steel pag. 379
Steel Doccia pag. 379
B_Free Kit pag. 387
Kit Top pag. 387
Flexi pag. 391
Spring pag. 391

COLLEZIONE CLASSICA
Blocco Lavello da 123

Blocco lavello da 123 con maniglione

- piano in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- maniglie, manopole e finiture in ottone o acciaio inox
- dimensione vasche: 74x37x16 h e 28x47x10 h attrezzata con scolapiatti, scolabicchieri e tagliere in iroko
- dotazioni: pilettone 3" ½, foro troppo-pieno, alzatina posteriore in acciaio inox 5x2
- foro rubinetto: 1 di serie, 2° e 3° foro su richiesta
- cassettone in acciaio inox attrezzato per la raccolta differenziata
- cassetto inferiore estraibile in acciaio inox
- maniglione in ottone o acciaio inox
- il rubinetto miscelatore non è incluso





Avorio con finiture acciaio inox	cod. **1B120LAVI**	**€ 5.143,00**
Avorio con finiture ottone	cod. **1B120LAVO**	**€ 5.143,00**
Bordeaux con finiture acciaio inox	cod. **1B120LBOI**	**€ 5.143,00**
Bordeaux con finiture ottone	cod. **1B120LBOO**	**€ 5.143,00**
Antracite con finiture acciaio inox	cod. **1B120LANI**	**€ 5.143,00**
Antracite con finiture ottone	cod. **1B120LANO**	**€ 5.143,00**

1 Vasca attrezzata

Il blocco lavello è dotato di vasca e vaschetta attrezzata con scolapiatti, scolabicchieri e tagliere in iroko.

2 Cassettone raccolta differenziata

Il cassettone frontale è attrezzato per la raccolta differenziata.

3 Cassetto inferiore

Il blocco lavello è dotato di un pratico cassetto inferiore in acciaio inox.

PESI E VOLUMI ricerca per codice

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1ABFY	163	70x70x56	0,27	47
1ADRC	401	21x16x8	0,01	0,3
1ADS	401	21x16,5x9	0,01	0,4
1APQI	401	23x19x7	0,01	0,5
1B120ANI	416	133x75x112	1,12	240
1B120ANIM	416	133x75x112	1,12	240
1B120ANO	416	133x75x112	1,12	240
1B120ANOM	416	133x75x112	1,12	240
1B120AVI	416	133x75x112	1,12	240
1B120AVIM	416	133x75x112	1,12	240
1B120AVO	416	133x75x112	1,12	240
1B120AVOM	416	133x75x112	1,12	240
1B120BOI	416	133x75x112	1,12	240
1B120BOIM	416	133x75x112	1,12	240
1B120BOO	416	133x75x112	1,12	240
1B120BOOM	416	133x75x112	1,12	240
1B120LANI	421	133x75x112	1,12	240
1B120LANO	421	133x75x112	1,12	240
1B120LAVI	421	133x75x112	1,12	240
1B120LAVO	421	133x75x112	1,12	240
1B120LBOI	421	133x75x112	1,12	240
1B120LBOO	421	133x75x112	1,12	240
1B90M5ANI	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5ANIM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5ANO	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5ANOM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5AVI	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5AVIM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5AVO	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5AVOM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5BOI	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5BOIM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5BOO	415	100x75x112	0,84	140
1B90M5BOOM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6ANI	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6ANIM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6ANO	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6ANOM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6AVI	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6AVIM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6AVO	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6AVOM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6BOI	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6BOIM	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6BOO	415	100x75x112	0,84	140
1B90M6BOOM	415	100x75x112	0,84	140
1BSH120I	419	128x74x10	0,09	15
1BSH120O	419	128x74x10	0,09	15
1BSH90I	419	94,5x74x10	0,07	10
1BSH90O	419	94,5x74x10	0,07	10
1CEFY	159	65x65x21	0,09	4,1
1CFFY1	157	68x63x56	0,24	30,5
1CI120	364	20x25x126	0,06	8
1CI90	364	20x25x100	0,05	6
1CIA180	364	24x27x190	0,12	14
1CSFY	167	70x70x24	0.12	38.5
1DSC	393	24,5x15,5x5,5	0,01	0,3
1DSEC1	395	40,5x22,5x22,5	0,02	6,3
1DSEC2	395	40,5x22,5x22,5	0,02	7,8
1DSU	393	32x14x7	0,01	0,9
1FFYPI	171	65x63x65	0,27	43,8
1FFYPPI	175	65x63x65	0,27	39,1
1FLBMP	186	64x64x67,5	0,28	47
1FLBMP9	187	96x65x57,5	0,36	50,8
1FLBPI	186	64x64x67,5	0,28	46,4
1FOFM7	195	64x64x67,5	0,28	47
1FOFMP	195	64x64x67,5	0,28	47
1FSPM	189	64x64x67,5	0,28	47
1FSPMP	189	64x64x67,5	0,28	47
1FUNMV	110	64x64x67,5	0,28	40,9
1FUNPV	110	64x64x67,5	0,28	38,3
1FVCFY	149	68x65x53	0,23	40,9
1FVLTB	179	64x64x67,5	0,28	50

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1FVLTBD	180	64x64x67,5	0,28	49,5
1FVLTBM	179	64x64x67,5	0,28	48
1FVLTBS	180	64x64x67,5	0,28	49,5
1FVLTIM	180	64x64x67,5	0,28	50,3
1FVLTIMD	181	64x64x67,5	0,28	49,7
1FVLTIMDI	181	64x64x67,5	0,28	49,7
1FVLTIMI	180	64x64x67,5	0,28	50,3
1FVLTIMS	181	64x64x67,5	0,28	49,7
1FVLTIMSI	181	64x64x67,5	0,28	49,7
1FVLTN	179	64x64x67,5	0,28	50
1FVLTND	179	64x64x67,5	0,28	49,5
1FVLTNM	179	64x64x67,5	0,28	48
1FVLTNS	180	64x64x67,5	0,28	49,5
1FVLTS	179	64x64x67,5	0,28	50
1FVLTSD	180	64x64x67,5	0,28	49,5
1FVLTSM	179	64x64x67,5	0,28	48
1FVLTSS	180	64x64x67,5	0,28	49,5
1FVLTVM	182	64x64x67,5	0,28	50,3
1FVLTVMD	182	64x64x67,5	0,28	49,7
1FVLTVMS	182	64x64x67,5	0,28	49,7
1FWLMI	192	64x64x67,5	0,28	46,6
1FWLMP	192	64x64x67,5	0,28	46,6
1FWLPI	193	64x64x67,5	0,28	46
1IS10060/1D	327	105x53x22	0,12	7,8
1IS10060/1S	327	105x53x22	0,12	7,8
1IS10060D	326	105x53x22	0,12	7,9
1IS10060S	326	105x53x22	0,12	7,9
1IS12060/2D	327	121x53x22	0,14	10,4
1IS12060/2S	327	121x53x22	0,14	10,4
1IS6060	324	63x53x22	0,07	5,9
1IS6060/1	324	63x53x22	0,07	5,3
1IS8060/1D	324	87x53x22	0,1	6,1
1IS8060/1S	324	87x53x22	0,1	6,1
1IS8060/2	325	87x53x22	0,1	7,4
1IS9060	325	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/1	326	91x53x22	0,11	6,8
1IS9060/1D	325	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/1S	325	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/2	326	91x53x22	0,11	8,6
1IS9090D	327	88x53x22	0,1	10,1
1IS9090S	327	88x53x22	0,1	10,1
1KBAS12	270	135x58x36	0,28	27,9
1KBAS9	270	106x62x38	0,25	25,5
1KBAS9B	271	106x62x38	0,25	28,2
1KBC1SP12	279	138x38x53	0,28	21,6
1KBC1SP6	279	66x39x37,5	0,1	13,5
1KBC1SP9	279	108,5x48x53	0,28	19,8
1KBDD12	273	128x88x59,5	0,67	67
1KBDD9	273	99x88x59,5	0,52	57,3
1KMDI12	267	127x64x61	0,5	64,1
1KMDI9	267	96x64x61	0,37	48,9
1KMDP12	265	127x64x61	0,5	48,1
1KMDP9	265	96x64x61	0,37	36,7
1KP120AN	419	135x62x85	0,71	40,3
1KP120AV	419	135x62x85	0,71	40,3
1KP120BO	419	135x62x85	0,71	40,3
1KP90AN	419	102x62x85	0,54	31,1
1KP90AV	419	102x62x85	0,54	31,1
1KP90BO	419	102x62x85	0,54	31,1
1KSTI12	277	127x64x61	0,5	53,1
1KSTI9	277	96x64x61	0,37	50
1KSTP12	275	127x64x61	0,5	41,1
1KSTP9	275	96x64x61	0,37	34
1KUNI121	121	127x64x61	0,5	53,1
1KUNI91	121	96x64x61	0,37	50
1KUNP121	120	127x64x61	0,5	41,1
1KUNP91	120	96x64x61	0,37	34
1LBF91	313	104x55x28	0,16	12,7
1LBF91K	313	104x55x28	0,16	19,9
1LBO61	300	62,5x55x28	0,1	8
1LBO81	300	89,5x55x28	0,14	10,5
1LBO81K	303	89,5x55x28	0,14	16,4
1LBO82	300	89,5x55x28	0,14	10,5

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m³)	Peso (kg)
1LES12RD	295	121x53x22	0,14	12
1LES12RS	295	121x53x22	0,14	12
1LES91P	293	89,5x55x28	0,14	9,9
1LES91PD	293	89,5x55x28	0,14	9,2
1LES91PS	293	89,5x55x28	0,14	9,2
1LES91R	294	91x53x22	0,11	9,1
1LES91RD	294	91x53x22	0,11	7,9
1LES91RK	297	91x53x22	0,11	16,5
1LES91RS	294	91x53x22	0,11	7,9
1LES92P	293	91x53x22	0,11	10,8
1LES92R	295	91x53x22	0,11	10,5
1LFS10D	317	51x103x21	0,11	6,2
1LFS10S	317	51x103x21	0,11	6,2
1LFS12D	317	51x119x21	0,13	6,9
1LFS12S	317	51x119x21	0,13	6,9
1LFS81D	316	50x81,5x21	0,09	4,5
1LFS81S	316	50x81,5x21	0,09	4,5
1LFS82	316	50x81,5x0,21	0,09	5,7
1LFS82A	318	87x84,5x22	0,16	9,2
1LFS91D	316	51x89x21	0,1	5
1LFS91S	316	51x89x21	0,1	5
1LFS92	317	51x89x21	0,1	5,9
1LLB105	306	104x55x28	0,16	12,6
1LLB125	306	121x55x28	0,19	16,2
1LLB60	311	66x60x30	0,12	19,5
1LLB61	307	66x61x31	0,12	8,5
1LLB90	311	95x60x30	0,17	23
1LLB91	307	95x61x31	0,18	12,5
1LLB91K	309	95x61x31	0,18	20,6
1LLB952	306	89,5x55x28	0,14	13,8
1LLV100/D	321	105x53x22	0,12	7,5
1LLV100/S	321	105x53x22	0,12	7,5
1LLV120/2D	321	121x53x22	0,14	8,4
1LLV120/2S	321	121x53x22	0,14	8,4
1LLV90/1D	320	91x53x22	0,11	6
1LLV90/1S	320	91x53x22	0,11	6
1LLV90/2	320	91x53x22	0,11	7,1
1LMD91	289	95x60x32	0,18	15,2
1LMD91D	289	95x60x32	0,18	17
1LMD91K	291	95x60x32	0,18	20,7
1LMD91S	289	95x60x32	0,18	17
1LMD92	289	95x60x32	0,18	17,5
1LOF94	355	90x50x28	0,13	10,2
1LSO61B	333	69x59x30	0,12	11,5
1LSO61N	332	69x59x30	0,12	11,5
1LSO81B	333	87x58x29	0,15	17,5
1LSO81N	332	87x58x29	0,15	17,5
1LSO82B	333	87x58x29	0,15	17,6
1LSO82N	332	87x58x29	0,15	17,6
1LTA120C	329	140,5x65,5x30	0,27	20
1LTA90	329	91x58x35	0,18	12,8
1LTA92	329	91x58x35	0,18	14
1LUN61	124	62,5x55x28	0,1	8
1LUN81	124	89,5x55x28	0,14	10,5
1LUN81K	127	89,5x55x28	0,14	14
1LUN82	124	89,5x55x28	0,14	10,5
1MCFY	153	68x65x53	0,23	38,3
1MOA	199	60x49x39	0,11	21,2
1MOAC	199	64x64x67,5	0,28	25
1MOACV	113-199	64x64x67,5	0,28	25
1P60WLVE	243	65x57x16	0,06	16,8
1PBF1	228	44x58x18,5	0,05	10,1
1PBF104	230	106x52x16,5	0,09	17,7
1PBF2	228	44x58x16,5	0,04	9,7
1PBF64	229	68x58x16,5	0,07	14,8
1PBF74	230	76x57x16,5	0,07	16,6
1PBF95	230	95x59x17	0,1	21,7
1PBFBQ	229	44x58x18,5	0,05	18,3
1PBFID	228	44x58x18,5	0,05	8,1
1PBFTK	229	44x58x18,5	0,05	13,3
1PBFV64	233	68x58x16,5	0,07	14,8
1PBFV95	233	95x59x17	0,1	21,7
1PID124NQ	257	128x57x10	0,07	16,5

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m³)	Peso (kg)
1PID32NQ	257	60x39x13	0,03	6,1
1PID93NQ	257	99x59x13	0,08	12,6
1PIDG64B	255	69x60x13	0,05	8,9
1PIDG64N	254	69x60x13	0,05	8,9
1PIDG84N	254	87x60x13	0,07	13,9
1PIDS80N	251	99x59x13	0,08	19,4
1PIDS90N	251	100x62x13	0,08	18,1
1PLB2T	220	94x51x16	0,08	17,6
1PLB2TI	220	94x51x16	0,08	18,2
1PLB3T	221	120x52x16	0,1	22,4
1PLB3TI	221	120x52x16	0,1	23,2
1PLB4	220	68x58x16	0,06	14,1
1PLB5	220	95x58x17	0,09	20,1
1PLB5I	220	95x58x17	0,09	20,6
1PLBC2T	224	95x58x17	0,09	27,4
1PLBC2TI	224	95x58x17	0,09	28
1PLBC3IDN	224	95x58x17	0,09	23,6
1PLBCTK	225	68x58x16	0,09	22
1PMD104	213	123x52x14	0,09	27,3
1PMD104N	215	123x52x14	0,09	18,4
1PMD64	212	72x64x14	0,06	21
1PMD64N	214	72x64x14	0,06	14,5
1PMD70	212	87x64x14	0,08	24,3
1PMD70B	216	87x64x14	0,08	16,4
1PMD70N	214	87x64x14	0,08	16,4
1PMD75	212	87x64x14	0,08	24,5
1PMD95	213	99x64x14	0,09	27
1PMD95B	216	99x64x14	0,09	18,7
1PMD95N	214	99x64x14	0,09	18,7
1POF60	245	65x57x16	0,06	15,6
1POF80	245	65x57x16	0,06	15,6
1POF90	245	92,5x57x16	0,08	22
1PPB	399	29,5x20x17	0,01	1
1PPBV	399	29,5x20x17	0,01	1
1PPTU	399	38x26,5x16	0,02	1,9
1PSP105	236	106x52x16,5	0,09	26
1PSP124	236	120,5x40x16,5	0,08	23
1PSP64	235	65x57x16,5	0,06	17
1PSP75	235	77x57x16,5	0,07	20,9
1PSP90A	237	90x90x16	0,13	31,4
1PSP95	236	92x57x16,5	0,09	26
1PSPF105	239	106x52x16,5	0,09	26
1PSPF64	238	65x57x16,5	0,06	16,9
1PSPF75	238	77x57x16,5	0,07	21
1PSPF95	238	92x57x16,5	0,09	25,5
1PSPT64	235	65x57x16,5	0,06	17,5
1PTA120	241	123x44x17	0,09	17,6
1PTA120C	242	140x65,5x16,5	0,15	24,7
1PTA90	241	95x59x17	0,1	19,3
1PUN105	117	106x52x16,5	0,09	25,7
1PUN64	116	65x57x16,5	0,06	17,5
1PUN75	116	77x57x16,5	0,07	20,9
1PUN95	116	92x57x16,5	0,09	26
1Q1740I	353	26x49,5x27	0,03	4,4
1Q1740S	353	26x49,5x27	0,03	3,9
1Q3440I	353	43x49,5x27	0,06	6,4
1Q3440S	353	43x49,5x27	0,06	5,8
1Q4040I	353	49,5x49,5x27	0,07	7
1Q4040S	353	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1Q5040I	354	59,5x49,5x27	0,08	8,4
1Q5040S	354	59,5x49,5x27	0,08	7,4
1Q642I	354	62,5x55x28	0,1	9,8
1Q7040I	354	79,5x49,5x27	0,11	10,2
1Q7040S	354	79,5x49,5x27	0,11	9
1Q842I	355	90x58x28	0,15	12,4
1QR3440IQ	349	43x49,5x27	0,06	6,7
1QR3440SQ	349	43x49,5x27	0,06	5,8
1QR4040IQ	349	49,5x49,5x27	0,07	7
1QR4040SQ	349	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1QR5040IQ	349	59,5x49,5x27	0,08	8,4
1QR5040SQ	349	59,5x49,5x27	0,08	7,4
1QR7040IQ	349	79,5x49,5x27	0,11	10,2
1QR7040IQK	351	79,5x49,5x27	0,11	17

PESI E VOLUMI ricerca per codice

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m^3)	Peso (kg)
1QR7040SQ	349	79,5x49,5x27	0,11	9
1QSO61BS	359	69x59x30	0,12	11,4
1QSO61NS	358	69x59x30	0,12	11,4
1QSO81BS	359	87x58x29	0,15	14,3
1QSO81NS	358	87x58x29	0,15	14,3
1QSO82BS	359	87x58x29	0,15	16,9
1QSO82NS	358	87x58x29	0,15	16,9
1RUBMBF1	376	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBF1C	376	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBFA	385	50,5x30x8,5	0,01	3,7
1RUBMBFRK	387	42,5x27x6,5	0,01	3,9
1RUBMBLC	376	46,5x24x6,5	0,01	1,8
1RUBMBLI	376	46,5x24x6,5	0,01	1,8
1RUBMBO1	375	43,5x27,5x8,5	0,01	1,9
1RUBMBOA	385	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBMD1	371	48x31x9	0,01	2,8
1RUBMD2	371	48x31x9	0,01	3,3
1RUBMDT	388	48x31x10	0,01	2,9
1RUBMFSC	376	37,5x20x7,5	0,01	1,5
1RUBMFTC	377	50,5x30x8	0,01	2,3
1RUBMFX	391	80x32,5x8,5	0,02	2,9
1RUBMFYL	373	49,5x25,5x8,5	0,01	2
1RUBMGL	390	46x29x8,5	0,01	2,6
1RUBMLB4	373	49,5x25,5x8,5	0,01	2,6
1RUBMLB4C	373	49,5x25,5x8,5	0,01	2,6
1RUBMLBI	373	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMLBIC	373	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMOF1	377	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMOF1C	377	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMRKT	387	58x29x15	0,03	3,3
1RUBMS2	375	43x27x6	0,01	2,2
1RUBMSGC	391	56x29,5x8	0,01	3,7
1RUBMST	379	59x25x9,5	0,01	2,1
1RUBMSTD	379	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBMSTDV	380	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBSODB	381	50x31x9	0,01	2,6
1RUBSORN	389	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBUN1	129-383	49,5x26x8	0,01	2,8
1RUBUN2	129-383	50x30,5x8	0,01	2
1RUBUN2D	129-383	50x30,5x8	0,01	2,6
1TPE	399	50x21x19	0,02	1,7
1TPQE	399	38x26,5x16	0,02	1,9
1X1840I	341	26x49,5x27	0,03	3,8
1X1840S	341	26x49,5x27	0,03	3,3
1X3440I	341	43x49,5x27	0,06	5,5
1X3440IV	345	43x49,5x27	0,06	5,5
1X3440S	341	43x49,5x27	0,06	5
1X3440SV	345	43x49,5x27	0,06	5
1X4040I	341	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1X4040S	341	49,5x49,5x27	0,07	5,5
1X4540I	342	59,5x49,5x27	0,08	6,8
1X4540S	342	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X5040I	342	59,5x49,5x27	0,08	7,2
1X5040IV	345	59,5x49,5x27	0,08	7,2
1X5040S	342	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X5040SV	345	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X642I	342	64x49,5x27	0,09	8,2
1X642S	342	64x49,5x27	0,09	7,7
1X7040I	343	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X7040IV	345	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X7040IVK	347	79,5x49,5x27	0,11	14,6
1X7040S	343	79,5x49,5x27	0,11	8,2
1X7040SV	345	79,5x49,5x27	0,11	8,2
1X842I	343	90x50x28	0,13	10,3
1X842S	343	90x50x28	0,13	9,8

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

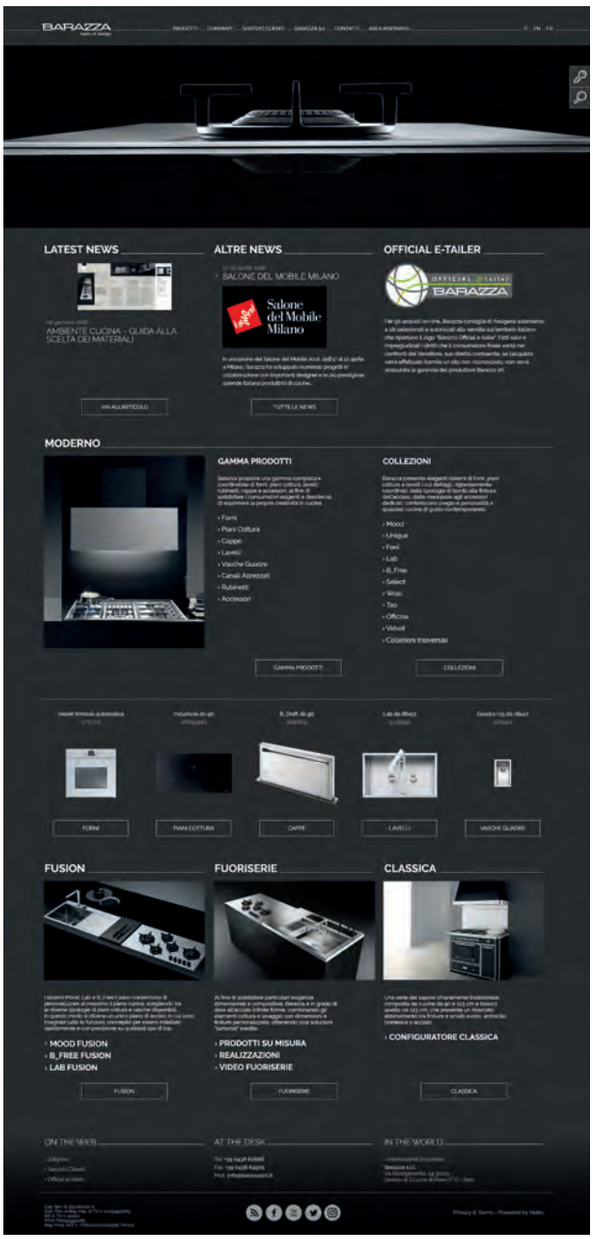
Inserendo le proprie credenziali d'accesso, è possibile accedere all'area riservata Barazza dove consultare tutta la documentazione on-line, i configuratori Mood, Lab e B_Free Fusion e il listino Fuoriserie interattivo.

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: Photogra□ca, Contratti Company**,** Franco Zanussi
Styling: Doris Andreutti
Technical Layout Editor: Artlinea - PN
Lithography: Daniele Casarsa

Paper: carta Patinata opaca 130gr
Cover: cartoncino Fedrigoni Symbol Card 330gr
Printed in Italy: Tintoretto – 03.2018

BARAZZA
taste of design

Barazza srl
31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALIA
Via Risorgimento, 14
Tel. +39 0438 62888 - Fax +39 0438 64901
info@barazzasrl.it - www.barazzasrl.it

Capezzuoli Rappresentanze s.n.c.
Strada Prov. le 1 per S. Gimignano - Loc. Fosci n. 9
53036 Poggibonsi (SI)
Tel. 0577 992129
capezzuoli@libero.it - info@capezzuoli.com
www.capezzuoli.com