

FR

04.2023

BARAZZA
taste of design

GUIDE À LA LECTURE

partie technique

Évier Easy à encastrement de 86x51 1 cuve + égouttoir



5
Plus produit

Typologies d'installation

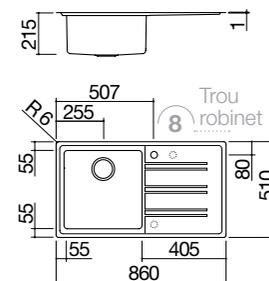
1

Accessoires produits

4

EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 40x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème et 3ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 84x49 cm au ras du plan : consulter le site web



2
Spécifications techniques

6
Base

7
Dessin technique

ACIER INOX égouttoir droit

code 1LES91PD

ACIER INOX égouttoir gauche

code 1LES91PS

3
Code produit

1 Typologies d'installation

Les produits Barazza sont disponibles avec différentes typologies de bords et installations. Pour la légende, consultez le rabat à droite.

2 Spécifications techniques

Dans le texte sont indiquées toutes les caractéristiques techniques et spécifiques des produits. En fin de page sont par contre énumérés les équipements standards communs.

3 Code produit

Le code permet l'immédiate identification du produit et il est indispensable lors de la commande.

4 Accessoires

Chaque produit Barazza dispose d'une série d'accessoires fonctionnels dédiés, tels que cache-cuve en acier inox, paniers en acier brillant, planches à découper et passoire, conçus pour améliorer l'opérativité en cuisine. Pour davantage d'informations, consultez le chapitre Accessoires de la page 402.

5 Plus produit

Les icônes indiquent les caractéristiques principales et spécifiques de chaque produit. Pour la légende, consultez le rabat à droite.

6 Base

Avec base on entend le module standard le plus petit où il est possible d'installer le produit.

7 Dessin technique

Le dessin technique reporte les dimensions et les spécifications techniques du produit. Les dimensions du trou pour l'installation à encastrement sont indiquées dans le texte. Pour l'installation au ras du plan et sous plan, consultez les fiches techniques disponibles sur le site www.barazzasrl.it.

8 Trou robinet

Les éviers Barazza sont déjà prévus avec trou pour le robinet de 3,5 cm, en éliminant ainsi la nécessité de réaliser un trou sur le plan de travail de la cuisine. De nombreux modèles sont personnalisables sur demande lors de la commande avec deux, trois ou cinq trous, nécessaires pour l'ajout de la commande à distance ou, en alternative, au pratique distributeur de savon ou détergent. Sur le dessin technique les trous en option sont indiqués avec une ligne en pointillé.

2022
2023

Avec le catalogue 2022-23, Barazza se propose d'offrir à votre regard une gamme complète et pouvant être assortie de tous ses produits. Ici les images, les détails, les sensations, les informations parlent : tout concourt à faire du nouveau catalogue Barazza un instrument indispensable pour choisir avec soin la collection de produits correspondant le plus à ses propres désirs et à sa propre manière de vivre l'espace cuisine.

BARAZZA
taste of design



BARAZZA



LA CRÉATIVITÉ COMME SOURCE D'INSPIRATION.

Plus de 50 ans d'expérience offrent à Barazza l'ambition et l'envie d'expérimenter de nouvelles formes, mettre en place des technologies, conjuguer l'innovation et le design italien avec la capacité de fournir des solutions pour anticiper les demandes d'un public de plus en plus évolué. Il en découle des produits exclusifs, esthétiquement assortis entre eux, qui interprètent les tendances avec le savoir faire de l'art manufacturier italien, considéré comme une excellence parmi le marché international pour sa capacité à proposer le meilleur rapport entre design, confort et technologie.

Une capacité encouragée par notre désir d'offrir aux clients des produits qui vont bien au-delà de leurs attentes et qui se déclinent dans la capacité de satisfaire aussi les exigences dimensionnelles et de composition les plus particulières avec des solutions « sur mesure » exclusives.





BARAZZA

L'INNOVATION À LA BASE DE CHAQUE IDÉE.

Les collections Barazza naissent d'un travail scrupuleux de recherche et développement qui trouve son quartier général dans le laboratoire interne de l'entreprise, le cœur de toute l'innovation technologique et de la renommée créativité Barazza. Ici naissent les idées et les projets les plus ambitieux, supportés par des systèmes technologiques à l'avant-garde, déterminants pour le résultat que l'on souhaite obtenir : la création de produits ergonomiques, aux standards qualitatifs élevés et aux prestations élevées. Toujours à la hauteur des ambitions et bien au-delà des attentes du client.

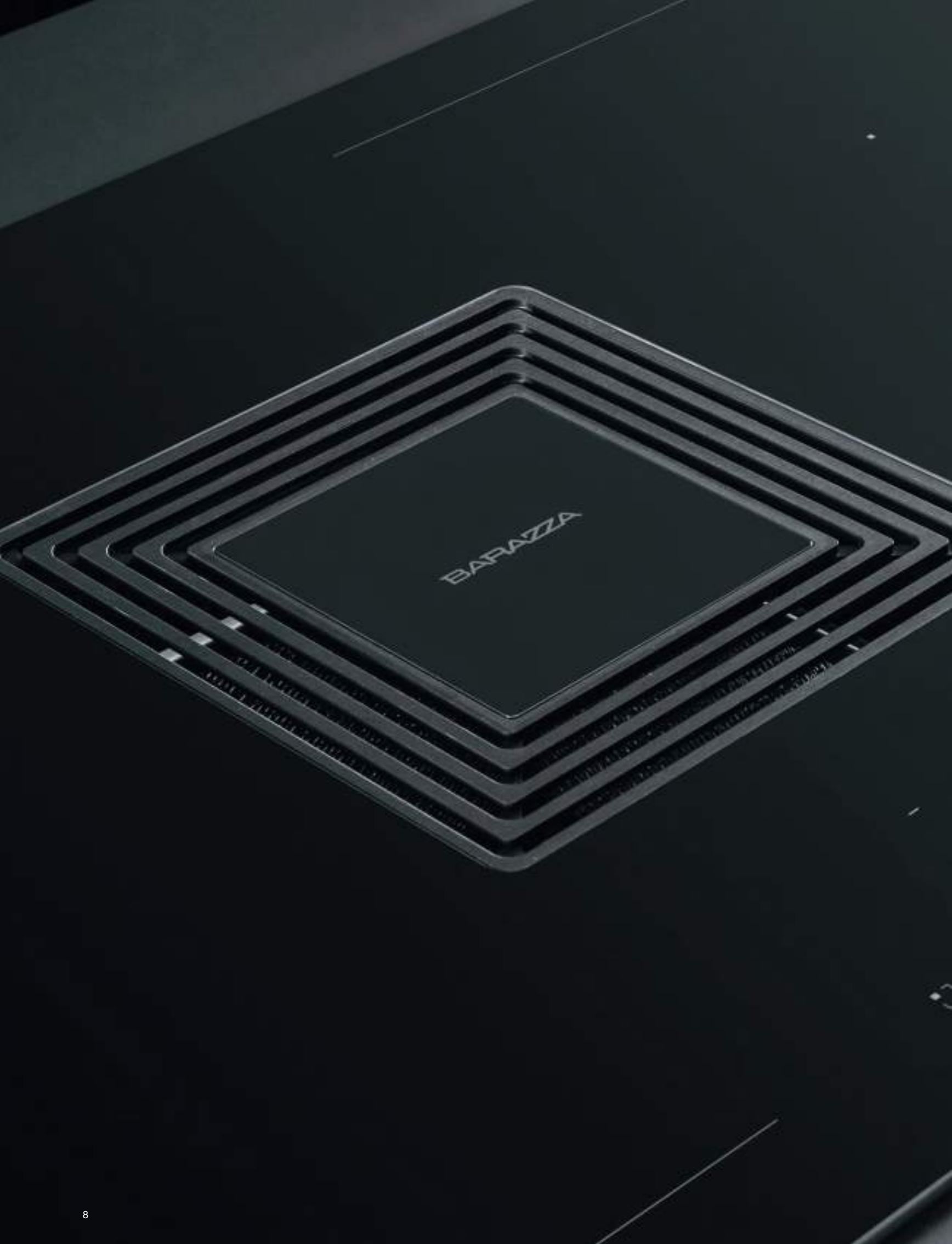


LE BIEN-ÊTRE COMME CRITÈRE DE SÉLECTION.

Pour Barazza, chaque action se déroule dans une logique de développement durable, en utilisant des systèmes et des matériaux avec une économie d'énergie élevée et un impact environnemental réduit, afin de construire un monde idéal que l'on souhaite laisser aux générations futures. Pour ses réalisations, Barazza utilise principalement l'acier inox AISI 304, un matériau avec un taux de chrome et de nickel élevé. La matière première symbole de son engagement pour un développement durable, car entièrement recyclable, sans émissions toxiques et inaltérable au fil du temps.

Une entreprise qui fait particulièrement attention à l'ergonomie des produits pendant la phase de conception afin de garantir le maximum de fonctionnalité qui, en cuisine, augmente l'économie d'énergie et un niveau de sécurité et de confort supérieur.

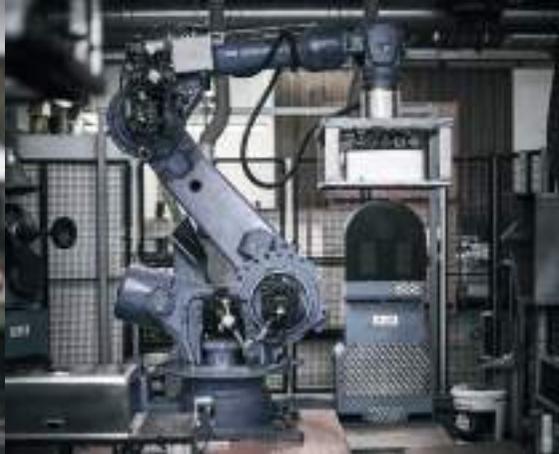
Les certifications UNI EN ISO 9001 et 14001 garantissent le contrôle de la qualité et l'optimisation des processus de production, un engagement continu afin d'améliorer le système environnemental, une volonté d'optimiser les ressources naturelles et énergétiques pour miser sur la prévention de la pollution environnementale.



BARAZZA

LE SAVOIR FAIRE ITALIEN, VOULOIR FAIRE DE MIEUX EN MIEUX.

Planter ses propres racines en Italie, un lieu où la beauté des territoires est inspiration, respirer un air dense de culture et tradition artistique, a fait naître en Barazza les conditions nécessaires pour créer une marque de design unique, pleine expression du Made in Italy. L'Italie est un pays connu dans le mode pour sa manière unique de faire les choses : créativité, fantaisie, tradition, savoir-faire, capacité sont les instruments avec lesquels Barazza produit des résultats uniques et hautement personnalisables qui deviennent un modèle pour ceux qui aspirent à imiter le fameux style italien, un modèle que Barazza exporte dans plus de 50 pays du monde entier. Barazza est un atelier de dernière génération qui peut compter sur des personnes en mesure d'utiliser les technologies les plus avancées avec le savoir de ceux qui, depuis toujours, accomplissent des gestes artisanaux pour réaliser des produits qui unissent innovation et précision, technologie et passion.



UNE HISTOIRE QUI PARLE DE FUTUR, DEPUIS 50 ANS.

Barazza est non seulement une marque, mais aussi un groupe de personnes unies par une grande passion qui les conduit chaque jour à produire une qualité qui, de plus en plus souvent, se traduit par la réalisation d'appareil aux prestations élevées et au design avancé. Les produits Barazza sont conçus et réalisés en interne, en utilisant des compétences artisanales soignées et d'innovantes technologies. L'aventure de Barazza a commencé en 1968 à Santa Lucia di Piave, dans la zone de la Inox Valley, toujours présente et active comprenant la production, les bureaux, la laboratoire de recherche et développement, le grand showroom et la zone dédiée aux évènements de show cooking.





AVOIR DE GRANDS PROJETS, SAVOIR COMMENT LES RÉALISER.

Barazza conçoit, réalise et teste chaque produit entièrement à Santa Lucia di Piave, auprès de ses établissements : c'est ainsi que l'expérience se concrétise en qualité, en service et produit une attention au client de plus en plus grande. C'est ici que le savoir-faire italien devient une marque inimitable qui parle de la passion qui caractérise chaque produit. Chez Barazza chacun a sa propre profession et volonté de soigner chaque phase de la production : de la pensée, à la conception, aux contrôles finaux, en sachant conjuguer l'innovation technologique avec la valeur du fait main. Des professionnels conscients du fait que les grands résultats s'atteignent ensemble : en partageant chaque phase du projet, pour le faire grandir, pour réaliser le meilleur produit, celui en mesure de satisfaire non seulement les conditions requises de qualité, mais aussi une recherche personnelle de la perfection.



LA SUBSTANCE DE L'APPARENCE.

Acier inox est le nom qui définit tous les aciers avec un taux de chrome et de nickel élevé et qui associent au rendement et à la résistance, l'essentiel et l'élégance d'un matériau d'un raffinement sans pareil.

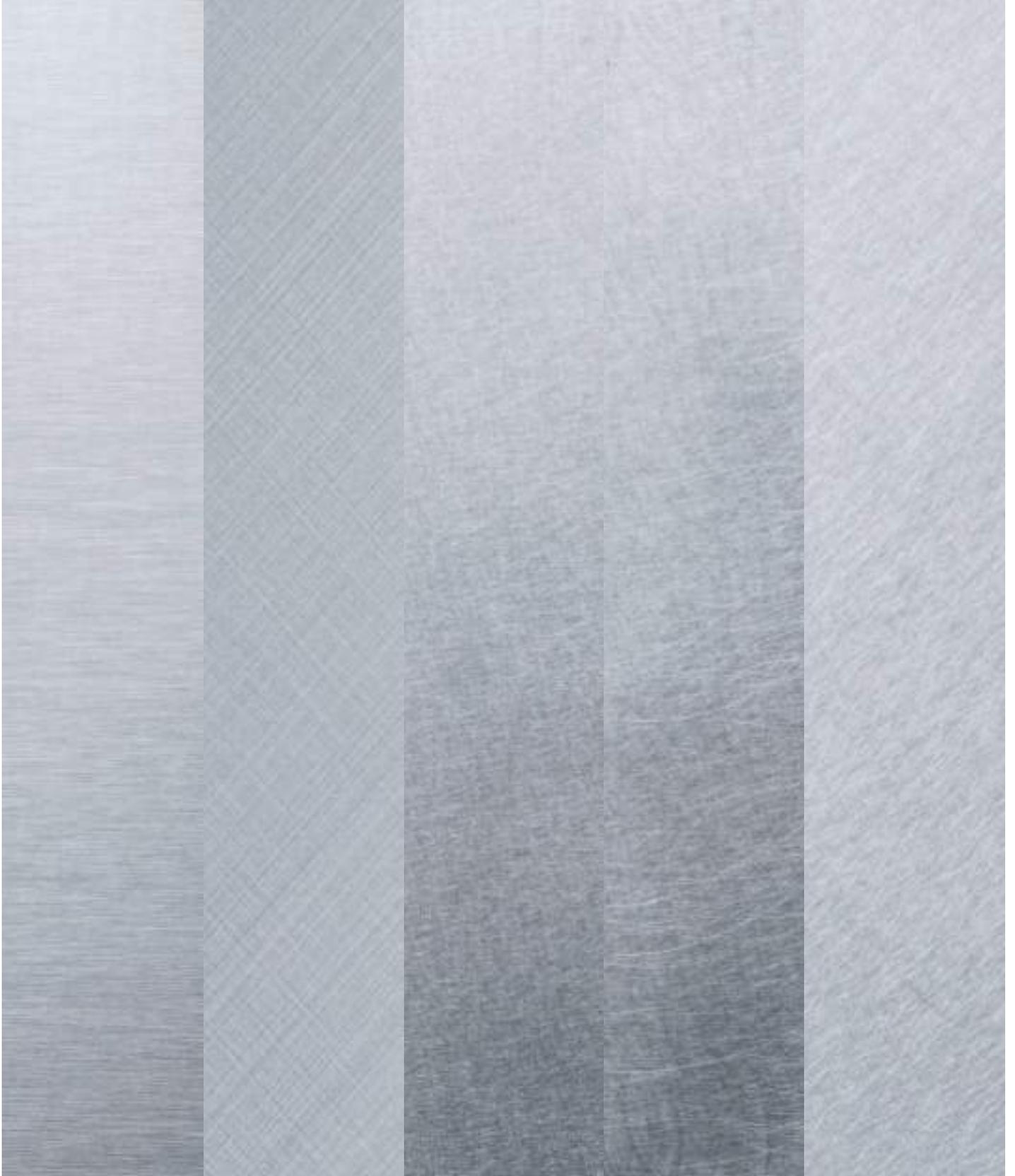
Barazza utilise pour ses produits des qualités particulières d'acier inox : l'AISI 304 (American Iron and Steel Institute) composé de 18% de chrome et 10% de nickel, qui assure une résistance exceptionnelle à la corrosion et un niveau d'hygiène élevé et l'acier inox AISI 316, particulièrement beau à voir et extrêmement résistant aux agents atmosphériques, au point d'être utilisé pour la réalisation de la collection Outdoor de Barazza. Ces matériaux représentent de manière exemplaire le concept de développement durable car entièrement recyclables, sans émissions toxiques, les parfaits témoins de l'attention et de la qualité Barazza.



UNE MATIÈRE, D'INFINIES INTERPRÉTATIONS.

L'acier, un matériau unique, idéal pour supporter différents traitements, qui transforment sa surface lisse et réfléchissante en une inédite matière, douce et soyeuse. La proposition de Barazza comprend 5 différentes finitions, toutes d'une grande valeur esthétique et chacune conçue pour satisfaire différentes exigences de style.

Finition satinée Scotch Brite à l'âme raffinée et élégante. Finition Trama, mélanges de lignes qui donnent un effet de volume à la matière. Finition Mat, elle combine le design à un pratique effet anti-traces. Finition Vintage, celle-ci donne vie à la matière grâce au façonnage manuel et artisanal de la surface qui rend chaque pièce unique et inégalable. Finition Ice, dont le brillant tamisé évoque les transparences de la glace.



ACIER INOX SATINÉ

ACIER INOX TRAMA

ACIER INOX MAT

ACIER INOX VINTAGE

ACIER INOX ICE

PRODUITS BARAZZA CATÉGORIES

La qualité devrait toujours satisfaire les besoins, même en matière d'espace et d'utilisation. Barazza propose des solutions conçues pour offrir la plus ample possibilité de choix en termes de goûts et d'exigences; en allant des Collections composées d'éléments assortis à la ligne Fusion avec ses plans sur-mesure et à encastrement, à la collection Outdoor conçue pour aménager également les espaces extérieurs, jusqu'aux Hors série, carte blanche à entière disposition du client pour composer son propre projet sur-mesure.



COLLECTIONS

L'opportunité de créer sa propre cuisine avec des éléments assortis.



FUSION

Le rêve d'un plan de travail unique, sur mesure et à encastrement.



3

HORS SÉRIE

La volonté de répondre à tout type d'exigences.



4

OUTDOOR

La liberté de vivre son propre temps, dans de nouveaux espaces.



COLLECTIONS

Les Collections Barazza présentent d'élégants systèmes de fours, tables de cuisson, éviers, hottes, éviers, canaux équipés, robinets et accessoires conçus et réalisés en suivant les préceptes d'une esthétique fortement caractérisante. Des détails rigoureusement assortis, à la différente typologie de bord, à la finition de l'acier, jusqu'aux manettes et aux accessoires dédiés qui donnent de la valeur et de la personnalité afin que chaque cuisine soit de ceux qui la vivent.







FUSION

Fusion est la solution contenue en un unique plan en acier à encastrement qui fournit toutes les fonctions dans un espace de pur design.







HORS SÉRIE

Les produits Hors série sont l'expression maximale des potentialités de Barazza qui, grâce à son savoir-faire, est en mesure de donner d'infinies formes à la matière. En combinant les éléments de cuisson et de lavage avec des dimensions et des finitions personnalisées, il est en effet possible d'obtenir des solutions « sur mesure » découpées sur mesure selon les nécessités et les désirs des clients. Le savoir-faire italien, la sensibilité au beau, le goût pour la fonctionnalité : c'est de là que naît la volonté de créer des solutions qui satisfont les exigences plus que personnelles, fonctionnelles, esthétiques, éthiques.



3



OUTDOOR

Un désir de liberté envahit l'esprit de la collection Outdoor de Barazza. La beauté du design devient l'instrument qui donne naissance à des fonctionnalités jamais réalisées auparavant. Il en découle une collection conçue pour exalter ce sentiment d'autonomie qui envahit chacun de nous et se concrétise en d'innombrables possibilités de gérer son temps dans de nouveaux espaces. D'inédits horizons de soleil, de mer et de vert servent de décor aux moments les plus émouvants, à vivre en toute insouciance grâce à la résistance de l'acier inoxydable AISI 316, un matériau particulièrement beau à voir et extrêmement résistant aux agents atmosphériques.



INDEX GÉNÉRAL

Barazza propose une gamme complète et pouvant être assortie à des fours, tables de cuisson, hottes, éviers, canaux équipés, robinets et accessoires, afin de satisfaire les consommateurs exigeants et désireux d'exprimer leur propre créativité en cuisine.

COLLECTIONS



page 32

FUSION



page 80

MIZU KASAI



page 114

FOURS, CELLULE DE REFROIDISSEMENT, MACHINE À CAFÉ, SOUS VIDE, CHAUFFE-PLATS



page 134

TABLES DE CUISSON



page 190

HOTTES



page 246

ÉVIERS ET CUVES CARRÉES
ACIER INOX



page 262

ÉVIERS ET CUVES CARRÉES
B_GRANITE



page 322

CANAUX ÉQUIPÉS



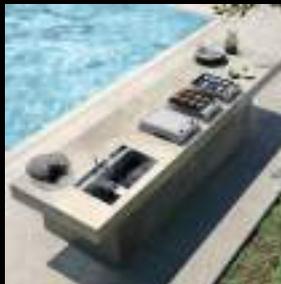
page 342

MITIGEURS ET
ACCESSOIRES



page 358

OUTDOOR



page 412

INFORMATIONS TECHNIQUES



page 440

COLLECTION ICON

Icon est la nouvelle forme de la fonctionnalité Barazza. Une innovante idée de design pour une collection de fours qui atteint des sommets encore jamais explorés de raffinement et d'élégance. La totale ergonomie des éléments permet de recouvrir une vaste gamme de besoins qui vont des fours de 60, aux combinés vapeur et micro-ondes et aux refroidisseurs avec la possibilité d'ajouter la machine à café et le tiroir sous vide ou chauffe-plats. Glass, Steel, Exclusive, Trama et Mat : de multiples finitions pour choisir comme exprimer sa propre idée de style.





Machine à café Icon Steel compacte à encastrement - page 163 - code **1CFEVS** € 3.052,00
Four Icon Steel à vapeur combiné compact à encastrement - page 162 - code **1FEVSV** € 2.520,00
Cellule de refroidissement Icon Steel compact à encastrement - page 163 - code **1ABEVS** € 4.810,00
Four Icon Steel encastrement micro-ondes combiné compact - page 162 - code **1FEVSMC** € 2.171,00





Four Icon Glass à vapeur combiné compact à encastrément - page 156 - code **1FEVGVC** € 2.421,00
Cellule de refroidissement Icon Glass compact à encastrément - page 157 - code **1ABEVG** € 4.718,00
Machine à café Icon Glass compacte à encastrément - page 157 - code **1CFEVG** € 2.932,00

COLLECTION VELVET ADVANCE

Le design le plus essentiel, décliné dans les finitions inox et verre noir, devient le véhicule de la technologie la plus avancée. Velvet Advance est la nouvelle collection de fours Barazza qui associe à un écran full Touch Screen, à l'utilisation immédiate, le premier système d'assainissement de l'air de l'espace domestique, intégré dans un four.





2x Four Velvet Advance Glass à encastrement de 60 - page 177 - code **1FVAPN** € 1.756,00

COLLECTION MIZU KASAI

Mizu et Kasai, « eau et feu » dans la culture japonaise, sont traduits par la créativité italienne pour devenir des éviers et des tables de cuisson, deux âmes d'une collection totalement inspirée à la rigueur des règles et à la netteté des lignes.





2x Four Velvet Advance Steel à encastrement de 60 - page 179 - code **1FVAPI** € 1.797,00

Évier Mizu à encastrement de 130x52 - page 131 - code **1LMZ135** € 1.768,00

Table de cuisson Induction Kasai Space à encastrement de 90 - page 123 - code **1PKS90N** € 3.551,00



Table de cuisson Kasai Zero Plus à encastrement de 90 - page 122 - code **1PKZP9N** € 4.664,00
Évier Mizu à encastrement de 80x52 - page 130 - code **1LMZ81** € 1.350,00
Mitigeur Mizu Kit Rabattable - page 132 - code **1RUBMZK** € 1.684,00

Tout est là sur la surface, et pourtant sa nature plonge dans une âme profonde. La table de cuisson à induction Kasai Zero Plus présente au centre un cœur aspirant aux prestations élevées. La hotte, au ras de la table de cuisson, garantit un traitement de l'air qui la rend presque sans odeurs ni vapeur aqueuse. L'ampleur de l'évier avec cuve simple Mizu et la netteté des lignes des plans Kasai, avec la parfaite aspiration, font de l'espace cuisine le lieu à vivre.





COLLECTION LAB EVOLUTION

La modularité et la flexibilité se revêtent d'un style pur et essentiel qui court le long de la surface, en restant parfaitement aligné avec le plan. Avec les tables de cuisson Lab Evolution, également disponibles dans la version à induction, la forte personnalité de Lab s'enrichit d'inédites évolutions : une profondeur plus ample et brûleurs Flat Eco-Design.





2x Four Icon Exclusive encastré de 60 - page 167 - **code 1FEVEPN** € 1.767,00
Table de cuisson Lab Evolution à encastré et au ras du plan de 120 - page 207 - **code 1PLE3D** € 1.858,00
Cuve carrée Flexi R. « 0 » à encastré et au ras du plan de 80x46 - page 309 - **code 1QA841I** € 757,00
Mitigeur Soul - page 383 - **code 1RUBSORN** € 647,00
Kit tirette Smart noir - page 407 - **code 1SPSN** € 189,00
Grille d'appui en HPL noir - page 406 - **code 1GQN** € 225,00

L'évolution du design déligne une nouvelle proximité avec le plan de travail. Les feux, commandés par les élégantes manettes Flat, ne dessinent que d'épais rayons.





Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 90 - page 207 - **code 1PLE2D** € 1.709,00
Porte-prises Smart avec prise Schuko - page 393 - **code 1PSS** € 164,00
Porte-prises Smart avec port USB - page 393 - **code 1PSU** € 305,00



COLLECTION LAB

Modularité et flexibilité, appliquées à un style pur et essentiel, caractérisé par les surfaces en ras du plan. Lab, avec sa personnalité marquée, est un point de référence dans la catégorie des électroménagers de haute gamme. Le design minimal est présent dans toute la collection composée de tables de cuisson, éviers et robinets et s'exprime aussi dans la gamme Fusion et dans les accessoires assortis.



2x Four City Steel à encastrement de 60 - page 181 - **code 1FCYPI** € 1.267,00
 Cuve carrée R. « 0 » de 70x40 à encastrement et au ras du plan - page 320 - **code 1Q7040I** € 658,00
 Mitigeur Flexi - page 387 - **code 1RUBMFX** € 775,00
 Table de cuisson Lab à encastrement et au ras du plan de 90 - page 208 - **code 1PLB2T** € 1.611,00
 Hotte B_Draft downdraft pour module de 90 - page 260 - **code 1KBDD9** € 4.367,00
 Porte-prises pour plan de travail rabattable - page 397 - **code 1PPB** € 439,00





Table de cuisson Lab à encastrement et au ras du plan de 90 - page 208 - **code 1PLB5** € 1.692,00
Double Cuve Carrée R. « 15 » de 75x44 encastrement et ras du plan - page 312 - **code 1X842I** € 826,00
Mitigeur Flexi - page 387 - **code 1RUBMFX** € 775,00
Porte-prises pour plan de travail Up - page 397 - **code 1PPTU** € 469,00

COLLECTION MOOD

L'acier inox plein de 4 millimètres d'épaisseur et la technologie appliquée à un brûleur de dernière génération font de cette ligne, composée de tables de cuisson, hottes, éviers et robinets, un exemple de design et raffinement.

La possibilité de choisir parmi les finitions acier inox satiné, Mat, verre noir et verre blanc permet d'en adapter le style à ses propres exigences.





Table de cuisson Mood à encastrement de 90 - page 212 - **code 1PMD95** € 1.745,00
 Hotte Mood murale pour module de 90 - page 250 - **code 1KMDP9** € 1.872,00
 Évier Mood à encastrement de 86x51 - page 278 - **code 1LMDR91D** € 1.209,00
 Mitigeur Mood One - page 363 - **code 1RUBMD1** € 1.539,00



Verre et acier, surfaces brillantes et mates,
la matière se confronte
pour créer des combinaisons de style inédites.



Table de cuisson Mood à encastrement de 90 - page 216 - **code 1PMD95N** € 1.680,00

Évier Mood à encastrement de 86x51 - page 278 - **code 1LMDR91** € 1.360,00

Mitigeur Mood One - page 363 - **code 1RUBMD1** € 1.539,00

Planche à découper égouttoir à usages multiples en HPL noir - page 405 - **code 1TGMD** € 118,00



2x Four Unique Advance à encastrement de 60 - page 185 - code **1FUAM** € 1.193,00
Four micro-ondes à encastrement - page 189 - code **1MOIV** € 612,00
Table de cuisson Unique à encastrement de 100 - page 222 - code **1PUN105** € 1.617,00
Hotte Unique murale pour module de 120 - page 252 - code **1KUNP121** € 1.960,00
Évier Unique à encastrement de 79x51 - page 288 - code **1LUN81** € 886,00
Canal à encastrement et au ras du plan de 90 - page 350 - code **1CI90** € 527,00
Canal pour insertion de 180 - page 350 - code **1CIA180** € 771,00



COLLECTION UNIQUE

Un façonnage apparemment fortuit mais en réalité issue d'attentives évaluations et corrections, est la caractéristique de l'acier avec finition Vintage. Différents artisans, différentes mains : inutile de chercher la conformité. Ici le maître-mot est la beauté fortuite du geste. C'est ainsi que Unique est née, une ligne complète composée de fours, tables de cuisson, hottes et éviers où chaque pièce est unique et inégalable.



Une ligne complète composée de fours, tables de cuisson, hottes, éviers et robinets, née de l'union d'habiletés artisanales et technologies avancées. Le caractéristique effet vintage exalte la possibilité de personnaliser les espaces de la cuisine, en transformant aussi les électroménagers en éléments d'ameublement exclusifs et uniques.



Four Unique Advance à encastrement de 60 - page 185 - code **1FUAM** € 1.193,00
Table de cuisson Unique à encastrement de 100 - page 222 - code **1PUN105** € 1.617,00
Hotte Unique murale pour module de 120 - page 252 - code **1KUNP121** € 1.960,00
Évier Unique à encastrement de 79x51 - page 288 - code **1LUN81** € 886,00
Canal à encastrement et au ras du plan de 90 - page 350 - code **1CI90** € 527,00





2x Four Velvet Advance Glass à encastrement de 60 - page 177 - code **1FVAPN** € 1.756,00

Tables de cuisson B_Free à encastrement de 36

- double couronne 5 kW - page 219 - code **1PBF1** € 815,00

- 1 gaz + double couronne Chef - page 219 - code **1PBF2** € 847,00

- barbecue - page 219 - code **1PBFBQ** € 1.140,00

- induction - page 245 - code **1PBF3ID** € 1.260,00

- teppanyaki - page 219 - code **1PBFTK** € 1.870,00

Évier B_Free Kit à encastrement de 86x51 - page 297 - code **1LBF9K** € 2.153,00



COLLECTION B_FREE

B_Free est le programme modulaire de tables de cuisson et éviers. Une ligne conçue afin de permettre à l'utilisateur d'associer les types de cuisson les plus différentes et de bénéficier d'une riche série de fonctions. Le tout en mélangeant au mieux deux ingrédients auxquels on ne peut pas renoncer, esthétique et fonctionnalité.





COLLECTION SELECT PLUS

Un programme aux prestations élevées et caractérisé par un styling particulièrement avancé créé pour être au service d'une technologie conçue pour améliorer au maximum l'opérativité.





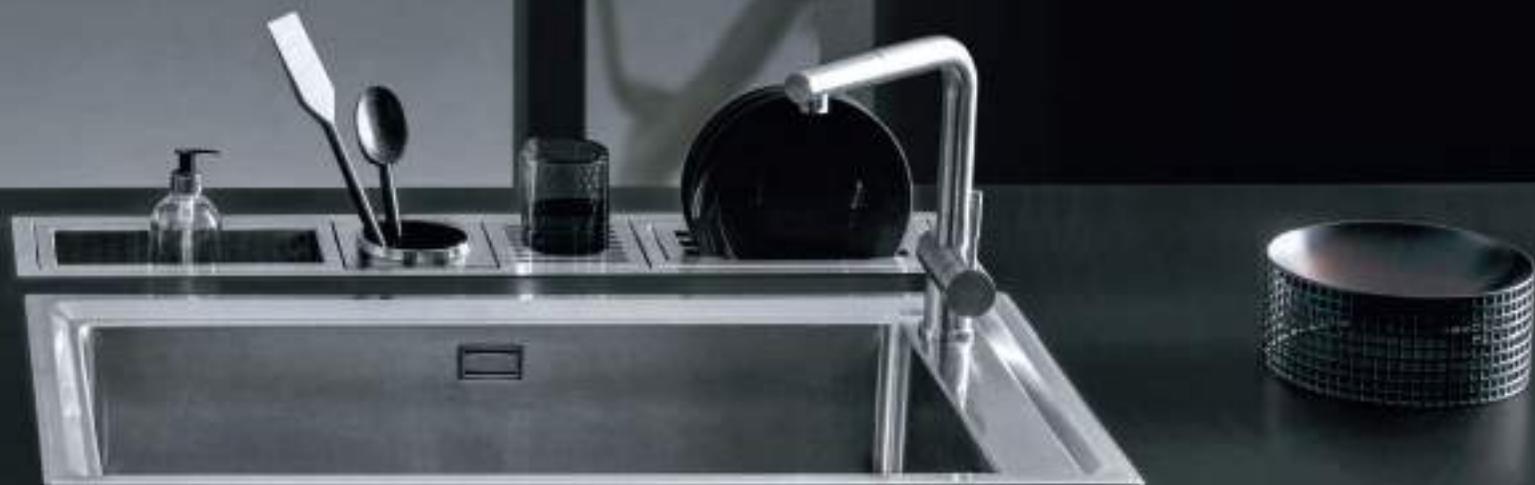
2x Four Officina Advance à encastrément de 60 - page 187 - **code 1FOAP** € 989,00
 Table de cuisson Select Plus à encastrément de 90 - page 225 - **code 1PSP95** € 1.318,00
 Évier Select à encastrément de 116x50 - page 305 - **code 1IS12060/2D** € 576,00
 Mitigeur Select Two - page 365 - **code 1RUBMS2** € 286,00
 Canal à encastrément et au ras du plan de 120 - page 350 - **code 1CI120** € 601,00
 Cache-cuve en acier inox - page 404 - **code 1CI33** € 38,00



- Four micro-ondes à encastrément - page 189 - **code 1MOI** € 547,00
Four Officina Advance à encastrément de 60 - page 187 - **code 1FOAP** € 989,00
Table de cuisson Officina à encastrément et au ras du plan de 90 - page 227 - **code 1POF90** € 1.101,00
2x Canal à encastrément et au ras du plan de 90 - page 350 - **code 1CI90** € 527,00
Évier Easy à encastrément de 86x50 - page 282 - **code 1LES91R** € 711,00
Mitigeur Steel Douchette - page 369 - **code 1RUBMSTD** € 442,00

COLLECTION OFFICINA

Série conçue pour satisfaire les exigences de ceux qui vivent la cuisine dans sa fonction primaire de zone dédiée à la cuisson. Officina reprend le style des cuisines professionnelles, en possédant la même robustesse, une garantie de grandes prestations et longue durée.



INDUCTION

L'induction est une méthode de cuisson innovante aussi bien en termes de prestations que de sécurité et économie. L'utilisation de la vitrocéramique donne au produit un aspect particulièrement recherché. Toutes les lignes à induction Barazza se distinguent pour leur fiabilité, précision, design et s'associent parfaitement à tous les produits Barazza.



Table de cuisson Space à encastrement et au ras du plan de 80 - page 234 - **code 1PIDS80N** € 2.744,00
Évier Soul à encastrement de 79,5x50,5 - page 331 - **code 1LSO81N** € 505,00
Mitigeur Soul - page 383 - **code 1RUBSORN** € 647,00
Four City Glass à encastrement de 60 - page 183 - **code 1FCYPN** € 1.227,00



Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 90 - page 238 - **code 1PIDC90N** € 1.323,00

Grill viande pour table de cuisson à induction - page 409 - **code 1BID** € 298,00

Cuve Carrée Soul sous plan de 72,5x40 - page 337 - **code 1QS081NS** € 528,00

Robinet mitigeur Evo Doccia Black - page 375 - **code 1RUBEVDK** € 527,00

Cache-cuve en acier inox avec planche à découper en HPL noir - page 405 - **code 1CITN** € 187,00

Distributeur UP - page 389 - **code 1DSUN** € 411,00



Cuve carrée Flexi R. « 0 » à encastrement et au ras du plan de 80x46 - page 309 - **code 1QA841I** € 757,00
Mitigeur Flexi - page 387 - **code 1RUBMFX** € 775,00
Kit tirette Smart - page 407 - **code 1SPSI** € 87,00
Grille d'appui en HPL noir - page 437 - **code 1GQN** € 225,00
Distributeur Up - page 389 - **code 1DSU** € 322,00
Table de cuisson Zero Plus à encastrement et au ras du plan de 90 - page 233 - **code 1PZP9N** € 3.582,00
Grille d'aspiration avec insert pour table de cuisson Zero Plus en acier inox satiné - page 409 - **code 1IZPI** € 142,00

Tout est là sur la surface, et pourtant sa nature plonge dans une âme profonde. Zero Plus est la table de cuisson à induction de dernière génération qui présente au centre un cœur aspirant aux prestations élevées. La hotte intégrée, au ras de la table de cuisson, garantit en effet un traitement de l'air qui la rend presque sans odeurs ni vapeur aqueuse. Son offre complète de fonctions invite à élargir les horizons de ce qui est possible.



MICRO-ONDES

Le four à Micro-ondes Barazza, disponible avec cadre en acier inox satiné ou Vintage, permet de chauffer, décongeler et griller de manière uniforme et très rapidement.



BARAZZA

HOTTES

La collection de Hottes Barazza est exclusive déjà à partir des matériaux : entièrement réalisées en acier inox de forte épaisseur, elles offrent de remarquables prestations grâce à d'innovants moteurs puissants et silencieux. L'éclairage avec barre à leds en complète l'élégance et la fonctionnalité. Le design pur et contemporain permet une association optimale avec toute la gamme de produits Barazza.





ÉVIERS EN ACIER INOX

Au nom du design esthétiquement plus avancé et ergonomique, les Évier Barazza offrent une fonctionnalité accompagnée d'une ample différenciation de gamme : cuve simple, double, avec ou sans égouttoir. Solides, hautement hygiéniques grâce à la surface non poreuse, ils sont par ailleurs résistants à la corrosion et aux chocs thermiques.



Évier Lab Mat Kit à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51 - page 293 - code **1LLBM91K** € 2.057,00

CUVES CARRÉES EN ACIER INOX

Une ample gamme de Cuves Carrées modulaires, disponibles dans de nombreuses variantes, à choisir en fonction de son propre goût et à associer librement à tous les produits Barazza.





ÉVIERS B_GRANITE

Les Éviers sont réalisés en B_Granite, un innovant matériau technique disponible dans les versions noir, blanc et gris et pouvant être facilement assortis à tous les choix modernes d'ameublement.



Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 60 - page 237 - code **1PIDC60N** € 1.037,00
Évier City Kit à encastrement de 86x51 - page 327 - code **1LCY91NK** € 1.401,00
Canal à encastrement et au ras du plan de 90 - page. 352 - code **1CI90N** € 586,00

CUVES CARRÉES B_GRANITE

Une ample gamme de Cuves Carrées B_Granite, disponibles dans de nombreuses variantes, noir, blanc et gris, à choisir en fonction de son propre goût et à associer librement à tous les produits Barazza.



Cuve Carrée Soul sous plan de 50x40 - page 340 - **code 1QSO61BS** € 505,00
 Mitigeur B_Open Rabattable - page 378 - **code 1RUBMBOA** € 710,00
 Table de cuisson Induction Green à encastrement de 60 - page 240 - **code 1PIDG64B** € 1.089,00

CANAUX ÉQUIPÉS

Il y a un endroit pour tout ce qui est nécessaire, et il est tout près de vous. Les Canaux Équipés, disponibles en acier inox satiné et noir, sont réalisés pour compléter l'efficacité et la praticité du plan de travail, en prévoyant chaque utilité près de la zone de lavage et de cuisson.



Canal à encastrement et au ras du plan de 120 - page 352 - **code 1CI120N** € 674,00
Porte-prises rabattable - page 354 - **code 1CPPN** € 591,00
Tablette /égouttoir pour verres grande - page 355 - **code 1CRGN** € 70,00
Support pour tablette et smartphone - page 355 - **code 1CSTN** € 49,00
Chargeur de batterie à induction - page 356 - **code 1CCBN** € 250,00
Balance - page 354 - **code 1CBLN** € 578,00

MITIGEURS ET ACCESSOIRES

Des lignes précises, essentielles, totales : ce sont les Robinets et les Accessoires Barazza, esthétiquement beaux, incroyablement fonctionnels, le résumé parfait pour toutes les cuves et les éviers.



Planche à découper en HPL noir - page 405 - code **1TOF26N** € 110,00
 Grille à usages multiples Roll-Up - page 405 - code **1GSPA** € 70,00
 Mitigeur Kit Top - page 381 - code **1RUBMRKT** € 1.085,00

OUTDOOR

Un désir de liberté envahit l'esprit de la collection Outdoor de Barazza. La beauté du design devient l'instrument qui donne naissance à des fonctionnalités jamais réalisées auparavant. Il en découle une collection conçue pour exalter ce sentiment d'autonomie qui envahit chacun de nous et se concrétise en d'innombrables possibilités de gérer son temps dans de nouveaux espaces. D'inédits horizons de soleil, de mer et de vert servent de décor aux moments les plus émouvants, à vivre en toute insouciance grâce à la résistance de l'acier inox AISI 316, un matériau particulièrement beau à voir et extrêmement résistant aux agents atmosphériques.



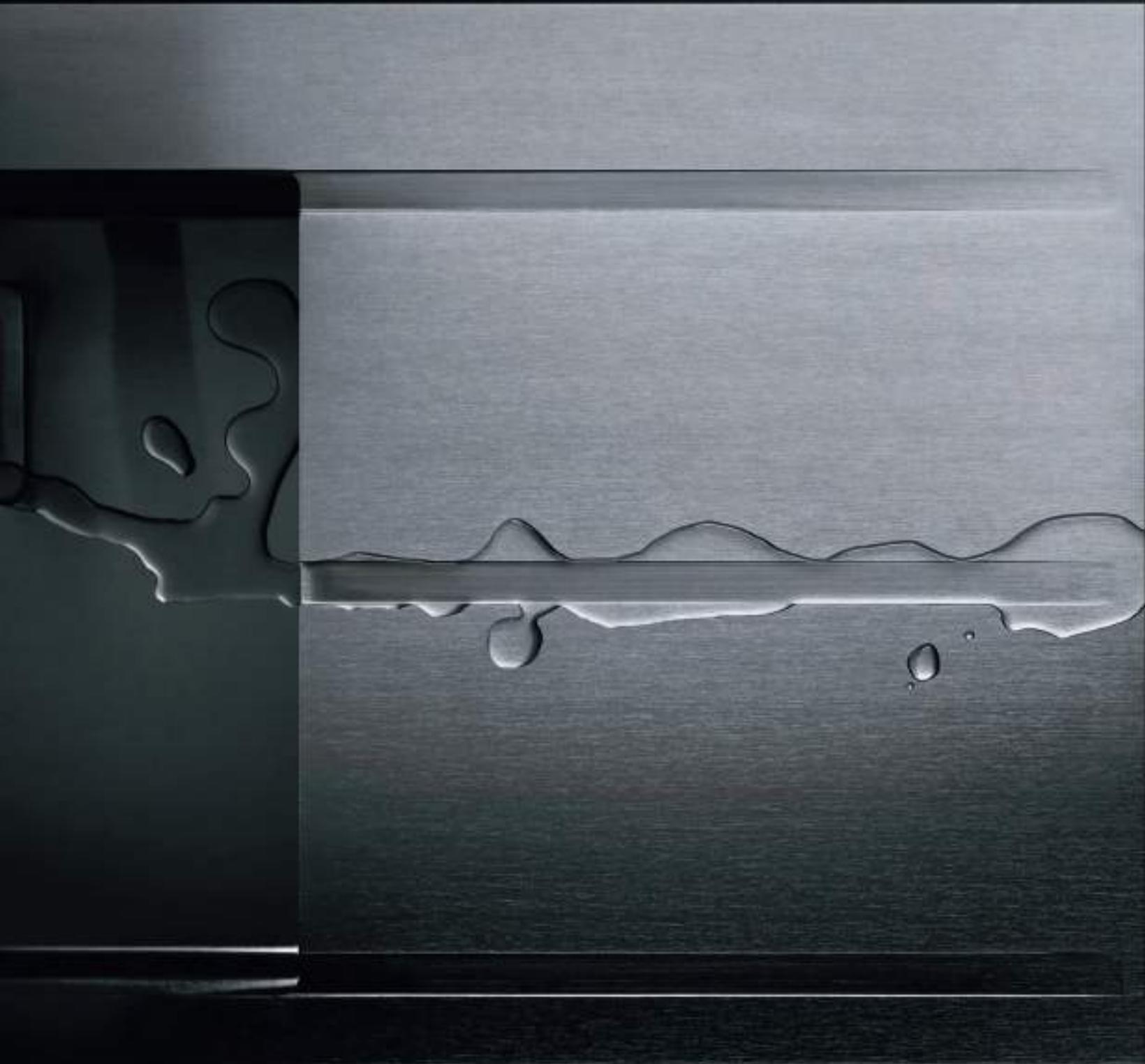
Table de cuisson Thalys freestanding double couronne 4,7 kW de 40 - page 419 - **code 1PTF1** € 903,00
Table de cuisson Thalys freestanding barbecue de 40 - page 420 - **code 1PTFBQ** € 1.250,00
Table de cuisson Thalys freestanding teppanyaki de 40 - page 420 - **code 1PTFTK** € 1.960,00
Évier Lab 316 avec abaissement de 86x51 - page 427 - **code 1LLB916** € 1.159,00
Mitigeur Mood Top avec commande à distance code - page 435 - **code 1RUBMDT** € 1.378,00
2x Grille d'appui fond de cuve en HPL noir - page 437 - **code 1GQRN** € 186,00



PRODUITS

Le catalogue Barazza propose différentes typologies d'électroménagers et éviers pour cuisine, pouvant être assortis entre eux, qui expriment une esthétique avancée sans perdre de vue le correct et facile déroulement des actions qui sont accomplies en cuisine.





FUSION

En combinant les éléments de cuisson et de lavage avec des dimensions et des finitions personnalisées, on obtient des solutions inédites, extrêmement exclusives. Pour compléter le système Fusion, est également prévue la hotte, dont l'étagère peut être réalisée selon les propres exigences.





BARAZZA

MOOD FUSION È L'ESCLUSIVITÀ DI UN PEZZO UNICO

CALLIP MOOD FUSION



CONFIGURAZIONE

CONSIGLI PER IL MODO FUSION

CONFIGURATEURS EN TEMPS RÉEL

Une variété d'options particulièrement ample, réalisable en ligne en temps réel avec les nouveaux configurateurs Mood Fusion, Lab Fusion et B_Free Fusion, en choisissant parmi les différentes typologies de tables de cuisson et cuves disponibles.



MOOD FUSION

Mood Fusion est un unique plan en acier à encastrement qui renferme toutes les fonctions en un espace de design authentique, enrichi par des éléments hautement distinctifs : acier de 4 mm d'épaisseur, brûleurs Flat Eco-Design et plan d'appui creux. Pure substance déclinable dans les trois finitions de l'acier Barazza : satiné, Vintage et Mat, pour un niveau élevé de personnalisation, même de la matière.



Exemples Mood Fusion profondeur 51





Exemples Mood Fusion profondeur 45





MOOD FUSION

caractéristiques

1 Installation à encastrement



Le plan personnalisé peut être installé à encastrement avec bord de 4 mm.

2 Plan d'appui creux



Le plan d'appui creux a une pente qui creuse la matière et va au-delà de la frontière du vide pour ouvrir un nouveau parcours au flux de l'eau.

Planche à découper coulissante

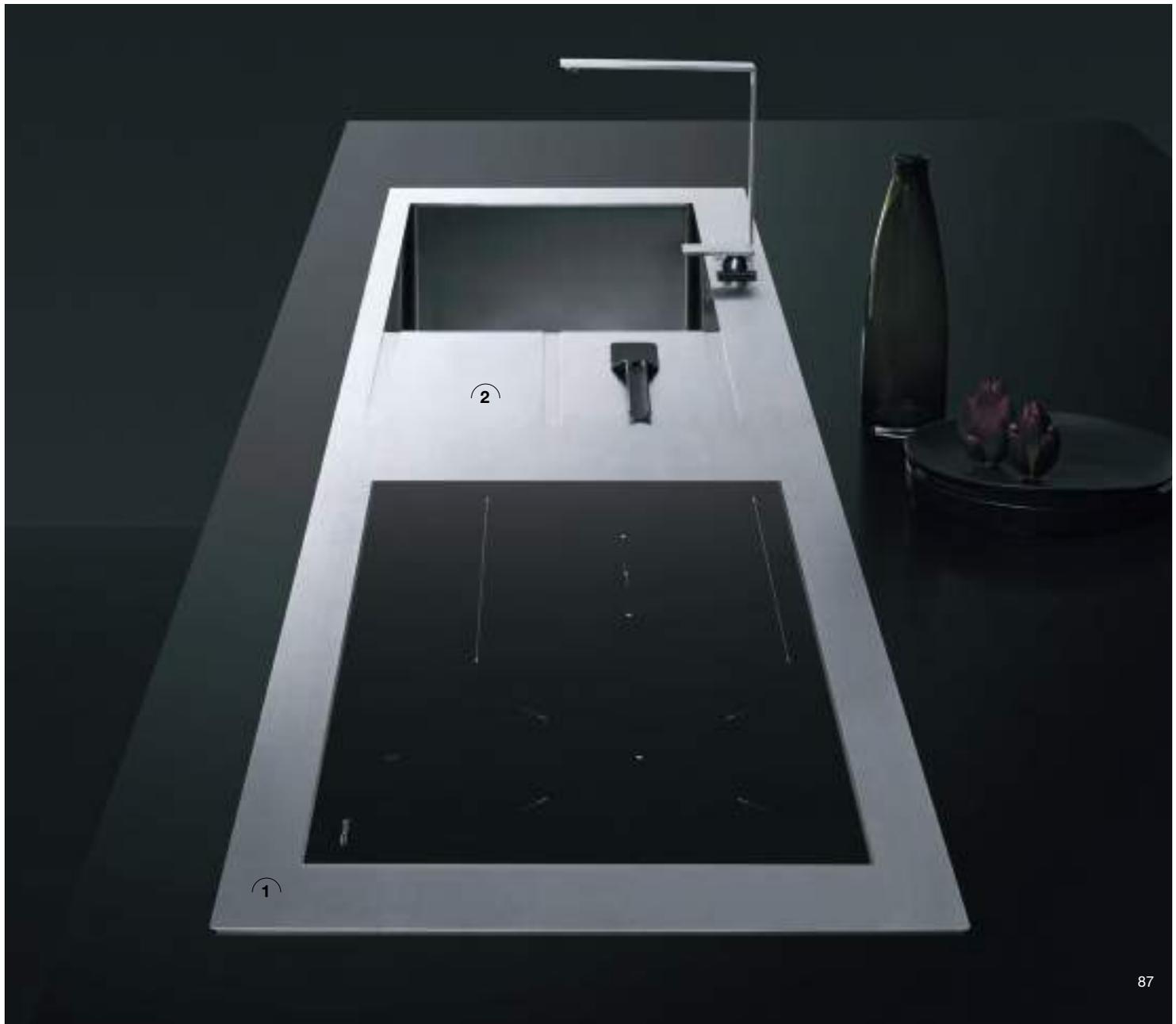


La planche à découper en HPL noir permet d'optimiser tout le plan de cuisine en changeant l'emplacement des ingrédients en fonction des différentes préparations des aliments.

Configurateur Mood Fusion



Le configurateur Mood Fusion, disponible sur le site www.barazzasrl.it, permet de créer son propre plan de travail en choisissant parmi les différentes typologies de tables de cuisson et cuves disponibles.



MOOD FUSION

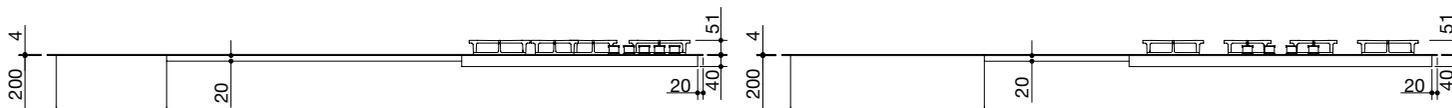
caractéristiques

Finition

- Acier inox AISI 304 4 mm plein avec finition satinée. Disponible, sur demande, avec finition Vintage et Mat.

Limites de dimension

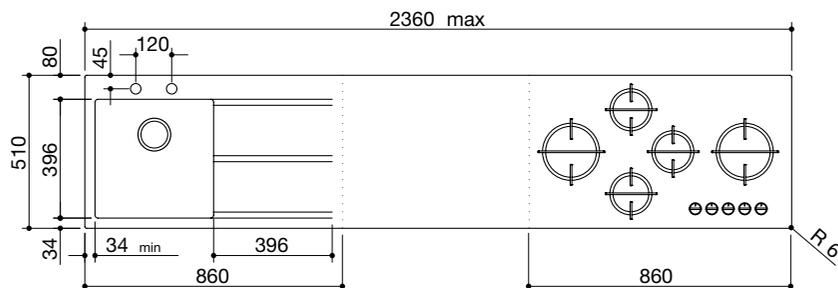
- Longueur maximale : 236 cm
- Profondeur : 51 et 45 cm
- Épaisseur du plan de travail : 0,4 cm
- Encombrement de la zone de cuisson à gaz : 4 cm
- Encombrement de la zone de cuisson à induction : 6 cm
- Encombrement de la zone de lavage : 20 cm
- Encombrement de la zone plate : 2 cm
- Rayon des arêtes extérieures : 0,6 cm



- Distance minimale entre une table de cuisson et une cuve ou un plan d'appui creux : 3,4 cm
- Distance minimale entre les deux cuves : 6,4 cm
- Distance fixe entre le centre du trou de robinet et le bord arrière de la cuve : 4,5 cm
- Deux trous arrière pour robinet et tirette de série

Profondeur 51

- Distance minimale entre le bord avant et la table de cuisson à induction : 5,5 cm
- Distance minimale entre le bord latéral et la table de cuisson à induction : 3,5 cm
- Distance minimale entre le bord latéral et la cuve : 3,4 cm
- Distance fixe entre le bord avant et la cuve : 3,4 cm
- Distance fixe entre le bord arrière et la cuve : 8 cm
- Distance fixe entre les deux trous de robinet : 12 cm
- Longueur du plan d'appui creux : 39,6 cm
- Deux trous arrière pour robinet et tirette de série



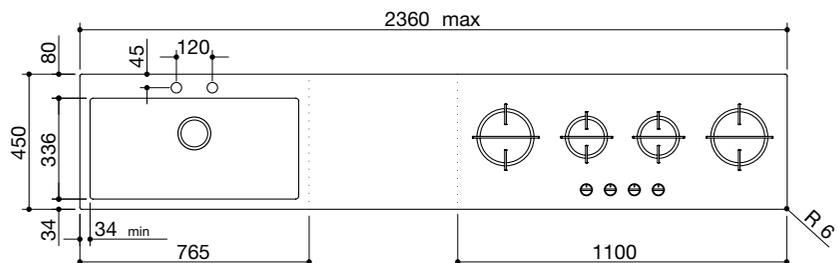
Dimensions d'encastement

- Profondeur : 49 cm
- Longueur : -2 cm par rapport aux dimension de la table de cuisson

Pour des plans de travail en acier inox Mood Fusion de plus de 120 cm jusqu'à 180 cm, Barazza suggère de réaliser deux ou trois encastements avec 10 cm d'espace entre eux.

Profondeur 45

- Distance minimale entre le bord latéral et la cuve : 3,4 cm
- Distance fixe entre le bord avant et la cuve : 3,4 cm
- Distance fixe entre le bord arrière et la cuve : 8 cm
- Distance fixe entre les deux trous de robinet : 12 cm
- Longueur fixe du plan d'appui creux : 39,6 cm
- Deux trous arrière pour robinet et tirette de série



Dimensions d'encastement

- Profondeur : 43 cm
- Longueur : -2 cm par rapport aux dimension de la table de cuisson

Pour des plans de travail en acier inox Mood Fusion de plus de 120 cm jusqu'à 180 cm, Barazza suggère de réaliser deux ou trois encastements avec 10 cm d'espace entre eux.

Lors de la conception, vérifier l'encombrement des éléments (cuisson, lavage, robinet) sur les éléments bas sous-jacents.

MOOD FUSION produits

Tables de cuisson pour Mood Fusion profondeur 51

Mood de 65

3 gaz + 1 double couronne Flat Eco-Design
(longueur de la table de cuisson 65)



code **PM64** € **1.790,00**

Mood de 75

4 gaz + 1 double couronne Flat Eco-Design
(longueur de la table de cuisson 75)



code **PM75** € **2.135,00**

Mood de 90

4 gaz + 1 double couronne Flat Eco-Design
(longueur de la table de cuisson 86)



code **PM95** € **2.202,00**

Induction de 90

3 zones à induction
(longueur de la table de cuisson 81,5)

NEW



code **PMID9** € **2.435,00**

Induction de 120

4 zones à induction
(longueur de la table de cuisson 109,5)

NEW



code **PMID12** € **3.117,00**

Tables de cuisson pour Mood Fusion profondeur 45

Mood de 110

3 gaz + 1 double couronne Flat Eco-Design
(longueur de la table de cuisson 110)



code **PM104** € **1.967,00**

MOOD FUSION produits

Cuves carrées R. « 12 » pour Mood Fusion profondeur 51

NEW

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

34x40x20 h



code **VRM34**

€ **886,00**

40x40x20 h



code **VRM40**

€ **927,00**

50x40x20 h



code **VRM50**

€ **997,00**

70x40x20 h



code **VRM70**

€ **1.1120,00**

Il n'est possible d'insérer 2 cuves que de 34x40 de dimension

Cuves carrées R. « 12 » pour Mood Fusion profondeur 45

NEW

50x34x20 h



code **VRM5034**

€ **1.174,00**

70x34x20 h



code **VRM7034**

€ **1.316,00**

Il est impossible d'insérer 2 cuves

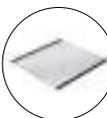
Façonnages pour profondeur 51 :

- Plan de travail en acier inox inférieur ou égal à 150, y compris les coûts de main-d'œuvre code **LMF1** € **1.033,00**
- Plan de travail en acier inox supérieur à 150 (jusqu'à 190), y compris les coûts de main-d'œuvre code **LMF2** € **1.316,00**
- Plan de travail en acier inox supérieur à 190 (jusqu'à 236), y compris les coûts de main-d'œuvre code **LMF3** € **1.624,00**
- Plan d'appui creux de 39,6x39,6 code **GMF1** € **253,00**
- Deux trous arrière pour robinet et tirette de série

Façonnages pour profondeur 45 :

- Plan de travail en acier inox inférieur ou égal à 150, y compris les coûts de main-d'œuvre code **LMF4** € **910,00**
- Plan de travail en acier inox supérieur à 150 (jusqu'à 190), y compris les coûts de main-d'œuvre code **LMF5** € **1.160,00**
- Plan de travail en acier inox supérieur à 190 (jusqu'à 236), y compris les coûts de main-d'œuvre code **LMF6** € **1.431,00**
- Plan d'appui creux de 33,6x39,6 code **GMF2** € **253,00**
- Deux trous arrière pour robinet et tirette de série

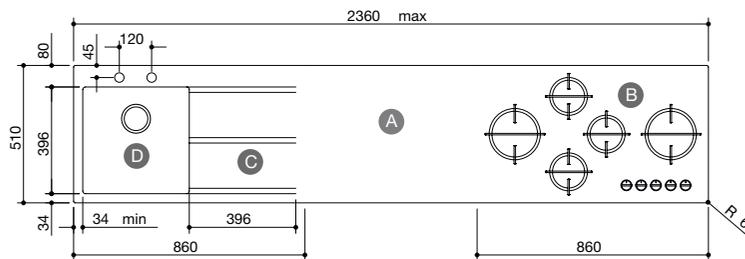
Accessoires :

 8 code 1TOF26 € 90,00	 17 code 1VOF € 123,00	 20 code 1VSOF € 183,00	 25 code 1CIVQ € 120,00	 40 code 1CITN € 187,00
 43 code 1TOF26N € 110,00	 45 code 1GSPA € 70,00	 46 code 1TGMD € 118,00	 47 (*) code 1TGS € 162,00	 61 code 1CIFX € 314,00
 62 code 1VSFX € 317,00	 66 code 1GLN € 182,00	 71 code 1GQRN € 186,00	* accessoire pour plans Fusion avec profondeur 51	

MOOD FUSION

exemples pour le calcul du prix et des réalisations

Option : plan de travail en acier inox, y compris les coûts de main-d'œuvre + éléments choisis

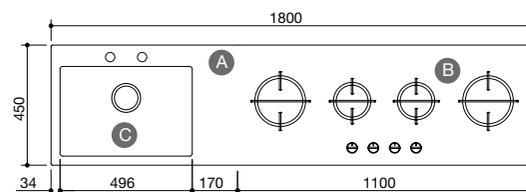


Longueur 236 profondeur 51

A	Plan de travail en acier inox supérieur à 190 (jusqu'à 236), y compris les coûts de main-d'œuvre	code LMF3	€ 1.624,00
B	Mood de 90 4 gaz + double couronne Flat Eco-Design	code PM95	€ 2.202,00
C	Plan d'appui creux de 39,6x39,6	code GMF1	€ 253,00
D	Cuve R. « 12 » 34x40x20 h	code VRM34	€ 886,00

• encastrement : 234x49 cm

Total € 4.965,00



Longueur 180 profondeur 45

A	Plan de travail en acier inox supérieur à 150 (jusqu'à 190), y compris les coûts de main-d'œuvre	code LMF5	€ 1.160,00
B	Mood de 110 3 gaz + double couronne Flat Eco-Design	code PM104	€ 1.967,00
C	Cuve R. « 12 » 50x34x20 h	code VRM5034	€ 1.174,00

• encastrement : 178x43 cm

Total € 4.301,00

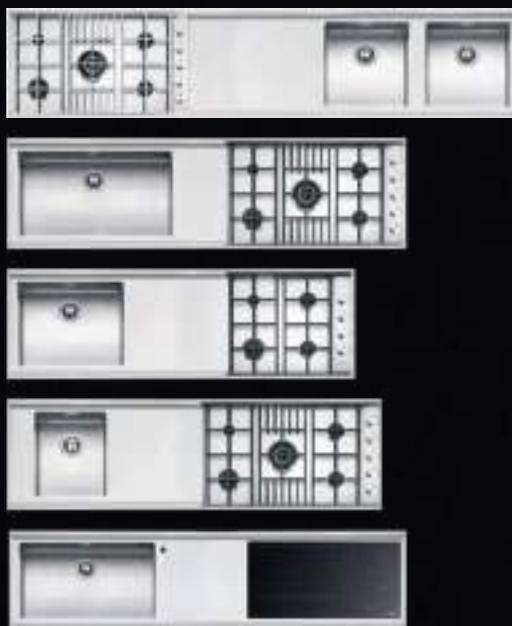
LAB FUSION

En combinant les éléments de cuisson et de lavage avec des dimensions et des finitions personnalisées, on obtient des solutions inédites, extrêmement exclusives.





Exemples Lab Fusion profondeur 51



Exemples Lab Fusion profondeur 45,5





LAB FUSION

caractéristiques

1 Installation à encastrement et au ras du plan

Le plan personnalisé peut être installé à encastrement (avec bord plat) ou bien au ras du plan (en obtenant ainsi un alignement parfait avec le plan de travail).

2 Planches à découper coulissantes

Les planches à découper coulissantes en acier ou HPL noir, utilisables sur toute la longueur du module, sont des instruments utiles et pratiques aussi bien pendant les phases de préparation que pendant la cuisson des plats en fonction des spécifiques nécessités.

3 Cuves R. « 15 » et R. « 12 »



Cuves disponibles avec rayon « 15 » et « 12 » avec profondeur réduite dont le design raffiné rencontre la facilité pendant les phases de nettoyage.



Configurateur Lab Fusion



Le configurateur Lab Fusion, disponible sur le site www.barazzasrl.it, permet de créer son propre plan de travail en choisissant parmi les différentes typologies de tables de cuisson et cuves disponibles.

Grilles au ras du plan et feux intégrés



Les feux intégrés et les grilles au ras du plan en acier inox ou fonte transforment le plan en une surface sans solution de continuité qui, en plus de permettre de déplacer les instruments de cuisson sans les soulever, sert également de plan d'appui.



LAB FUSION

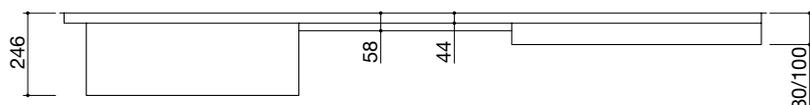
caractéristiques

Finition

- Acier inox AISI 304 avec finition satinée. Disponible, sur demande, avec finition Vintage.

Limites de dimension

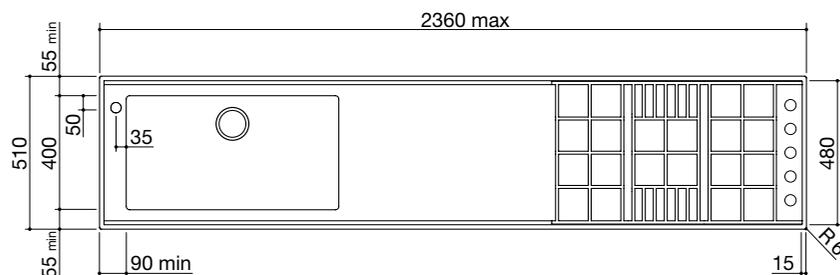
- Longueur maximale : 236 cm
- Épaisseur du plan de travail : 0,1 cm
- Encombrement de la zone de cuisson à gaz : 8 cm
- Encombrement de la zone de cuisson à induction : 10 cm
- Encombrement de la zone de lavage : 24,6 cm
- Encombrement de la zone plate : 5,8 cm
- Rayon des arêtes extérieures : 0,6 cm
- Profondeur du module : 4,4 cm



- Distance minimale entre une table de cuisson et une cuve : 15 cm
- Distance minimale entre les deux cuves : 7 cm
- Distance fixe entre le centre du trou de robinet et le bord latéral de la cuve : 3,5 cm
- Distance fixe entre le centre du trou de robinet et le bord arrière de la cuve : 5 cm

Profondeur 51

- Distance minimale entre le bord latéral et la table de cuisson à induction : 4,5 cm
- Distance minimale entre le bord latéral et la cuve : 5,5 cm
- Dist. min. entre le bord latéral et la cuve (en cas de présence d'un trou de robinet) : 9 cm
- Distance fixe entre le bord avant ou arrière et les cuves : 5,5 cm
- Bord périmétral : 1,5 cm



Dimensions d'encastrement

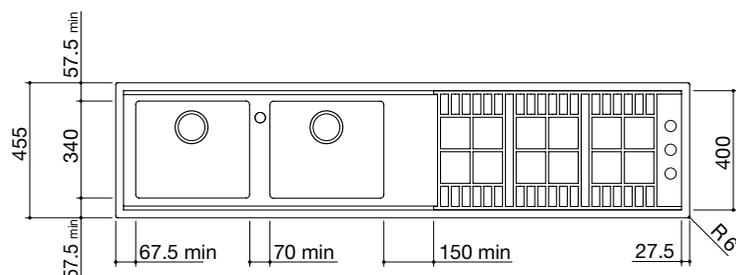
- Profondeur : 49 cm
- Longueur : -2 cm par rapport aux dim. de la table de cuisson

Dimensions d'abaissement pour installation au ras du plan

- Abaissement : 0,12 cm
- Rayon : 0,75 cm
- Profondeur : 51,3 cm
- Longueur : +0,3 cm par rapport aux dimensions de la table de cuisson

Profondeur 45,5

- Distance minimale entre le bord latéral et la cuve 50x34 : 6,75 cm
- Dist. min. entre le bord latéral et la cuve 50x34 (en cas de présence d'un trou de robinet) : 10,25 cm
- Distance fixe entre le bord avant ou arrière et les cuves 50x34 : 5,75 cm
- Bord périmétral : 2,75 cm



Dimensions d'encastrement

- Profondeur : 43,5 cm
- Longueur : -2 cm par rapport aux dim. de la table de cuisson

Dimensions d'abaissement pour installation au ras du plan

- Abaissement : 0,12 cm
- Rayon : 0,75 cm
- Profondeur : 45,8 cm
- Longueur : +0,3 cm par rapport aux dimensions de la table de cuisson

Lors de la conception, vérifier l'encombrement des éléments (cuisson, lavage, robinet) sur les éléments bas sous-jacents.

LAB FUSION produits

Tables de cuisson pour Lab Fusion profondeur 51

Lab de 65

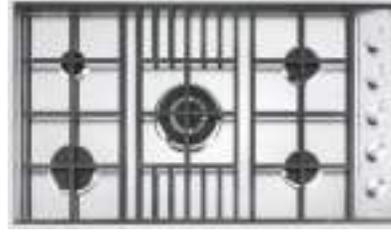
4 gaz
(longueur de la table de cuisson 58,5)



cuisson à droite grilles et chapeaux en fonte code **PL4IGD** € **2.162,00**
cuisson à gauche grilles et chapeaux en fonte code **PL4IGS** € **2.162,00**

Lab de 90

4 gaz + double couronne
(longueur de la table de cuisson 84)



cuisson à droite grilles et chapeaux en fonte code **PL5IGD** € **2.389,00**
cuisson à droite grilles en acier et chapeaux en fonte code **PL5IID** € **4.160,00**
cuisson à gauche grilles et chapeaux en fonte code **PL5IGS** € **2.389,00**
cuisson à gauche grilles en acier et chapeaux en fonte code **PL5IIS** € **4.160,00**

Induction de 90

3 zones à induction
(longueur de la table de cuisson 81,5)

NEW



code **PLID9** € **2.345,00**

Induction de 120

4 zones à induction
(longueur de la table de cuisson 109,5)

NEW

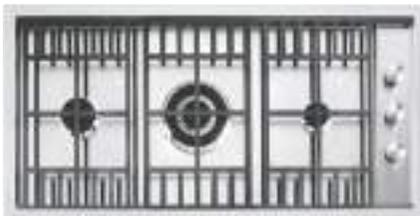


code **PLID12** € **2.693,00**

Tables de cuisson pour Lab Fusion profondeur 45,5

Lab de 90

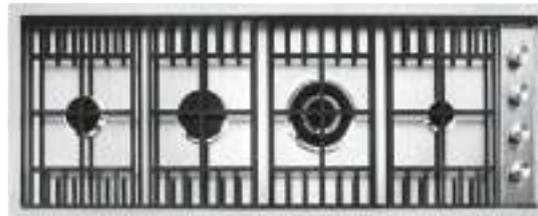
2 gaz + double couronne
(longueur de la table de cuisson 84)



cuisson à droite grilles et chapeaux en fonte code **PL2TIGD** € **2.219,00**
cuisson à droite grilles en acier et chapeaux en fonte code **PL2TIID** € **3.887,00**
cuisson à gauche grilles et chapeaux en fonte code **PL2TIGS** € **2.219,00**
cuisson à gauche grilles en acier et chapeaux en fonte code **PL2TIIS** € **3.887,00**

Lab de 120

3 gaz + double couronne
(longueur de la table de cuisson 109,5)



cuisson à droite grilles et chapeaux en fonte code **PL3TIGD** € **2.288,00**
cuisson à droite grilles en acier et chapeaux en fonte code **PL3TIID** € **4.508,00**
cuisson à gauche grilles et chapeaux en fonte code **PL3TIGS** € **2.288,00**
cuisson à gauche grilles en acier et chapeaux en fonte code **PL3TIIS** € **4.508,00**

Si la cuisson Lab à gaz est positionnée à gauche, la zone de commande reste positionnée à droite.

LAB FUSION produits

Cuves carrées R. « 15 » pour Lab Fusion profondeur 51

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

34x40x19,5 h



code **VXI34**

€ **764,00**

40x40x19,5 h



code **VXI40**

€ **800,00**

50x40x19,5 h



code **VXI50**

€ **874,00**

71x40x19,5 h



code **VXI70**

€ **1.129,00**

Cuves carrées R. « 12 » pour Lab Fusion profondeur 45,5

NEW

50x34x20 h



code **VRL5034**

€ **1.491,00**

70x34x20 h



code **VRL7034**

€ **1.719,00**

Planche à découper en acier inox coulissante

25 à 50 cm de largeur



prof. 39,6 cm

code **TSI40**

€ **437,00**

prof. 47,6 cm

code **TSI48**

€ **456,00**

Façonnages :

- Plan de travail en acier inox inférieur ou égal à 150, y compris les coûts de main-d'œuvre code **LLF1** € **1.142,00**
- Plan de travail en acier inox supérieur à 150 (jusqu'à 236), y compris les coûts de main-d'œuvre code **LLF2** € **1.797,00**
- Diamètre du trou de robinet 3,5 code **FTR** € **28,00**

Accessoires :



8

code **1TOF26**
€ **90,00**



17

code **1VOF**
€ **123,00**



20

code **1VSOF**
€ **183,00**



25

code **1CIVQ**
€ **120,00**



38

code **1CPI**
€ **20,00**



40

code **1CITN**
€ **187,00**



43

code **1TOF26N**
€ **110,00**



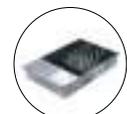
45

code **1GSPA**
€ **70,00**



61

code **1CIFX**
€ **314,00**



62

code **1VSFX**
€ **317,00**



66

code **1GLN**
€ **182,00**



71 *

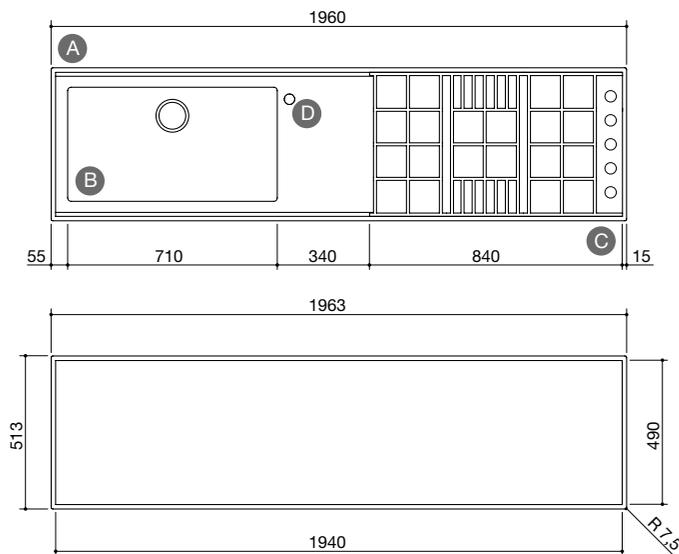
code **1GQRN**
€ **186,00**

* accessoire non disponible pour cuve carrée code **VXI34**.

LAB FUSION

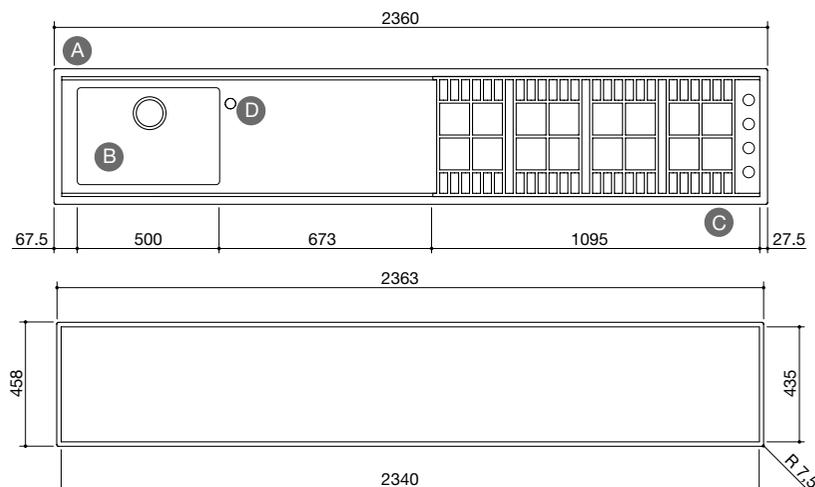
exemples pour le calcul du prix et des réalisations

Option : plan de travail en acier inox, y compris les coûts de main-d'oeuvre + éléments choisis + trou de robinet



Longueur 196 profondeur 51

A	Plan de travail en acier inox supérieur à 150 (jusqu'à 236), y compris les coûts de main-d'oeuvre	code LLF2	€ 1.797,00
B	Cuve R. « 15 » 71x40x19,5 h	code VXI70	€ 1.129,00
C	Lab de 90 4 gaz + double couronne cuisson à droite grilles et chapeaux en fonte	code PL5IGD	€ 2.389,00
D	Diamètre du trou de robinet 3,5	code FTR	€ 28,00
	Planche à découper en acier inox coulissante	code TSI48	€ 456,00
	• encastrement : 194x49 cm • au ras du plan : 196,3x51,3 R 0,75 cm abaissement 0,12 cm		
	Total		€ 5.799,00



Longueur 236 profondeur 45,5

A	Plan de travail en acier inox supérieur à 150 (jusqu'à 236), y compris les coûts de main-d'oeuvre	code LLF2	€ 1.797,00
B	Cuve R. « 12 » 50x34x20 h	code VRL5034	€ 1.491,00
C	Lab de 120 3 gaz + double couronne cuisson à droite grilles et chapeaux en fonte	code PL3TIGD	€ 2.288,00
D	Diamètre du trou de robinet 3,5	code FTR	€ 28,00
	• encastrement : 234x43,5 cm • au ras du plan : 236,3x45,8 R 0,75 cm abaissement 0,12 cm		
	Total		€ 5.604,00

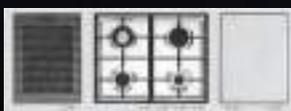
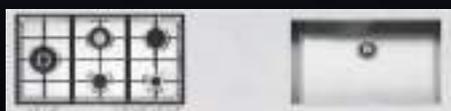
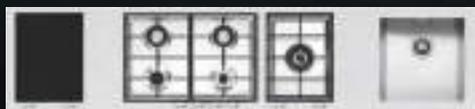
B_FREE FUSION

De l'évolution du programme modulaire B_Free est né B_Free Fusion, projet qui permet de personnaliser au maximum le plan de travail, en l'équipant avec les éléments correspondant le plus à chaque exigence et en obtenant un unique plan en acier à encastrement où toutes les fonctions sont intégrées. Également personnalisable du point de vue des finitions, B_Free Fusion est disponible dans les versions satiné et Vintage.





Exemples B_Free Fusion profondeur 51



Exemples B_Free Fusion profondeur 42





B_FREE FUSION

caractéristiques

1 Cuisson modulaire

La gamme B_Free va des cuissons traditionnelles à gaz à celles plus particulières telles que le barbecue, le teppanyaki et l'induction, associables entre elles en fonction des nécessités d'utilisation et de la disponibilité d'espace.

2 Cuves R. « 15 » et R. « 0 » Configurateur B_Free Fusion



Le rayon « 15 », « 0 » avec ou sans abaissement est disponible sur différents types de cuve afin de permettre plus de personnalisation en cuisine.



Avec le configurateur B_Free Fusion, disponible sur le site www.barazzasrl.it, il est possible de créer et visualiser son propre plan en choisissant parmi les différentes typologies de tables de cuisson et cuves disponibles.



B_FREE FUSION

caractéristiques

Finition

- Acier inox AISI 304 avec finition satinée. Disponible, sur demande, avec finition vintage.

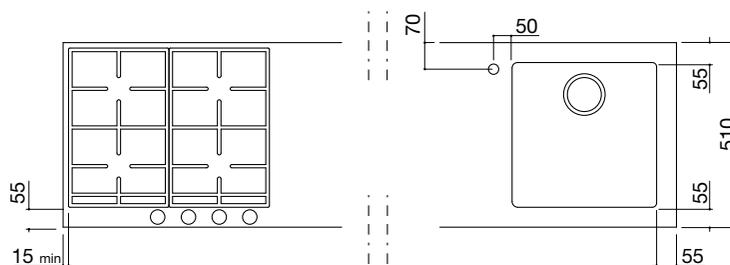
Limites de dimension

- Longueur maximale : 236 cm
- Profondeur : 51 et 42 cm
- Épaisseur du plan de travail : 0,6 cm
- Encombrement maximal des tables de cuisson : 6,4 cm

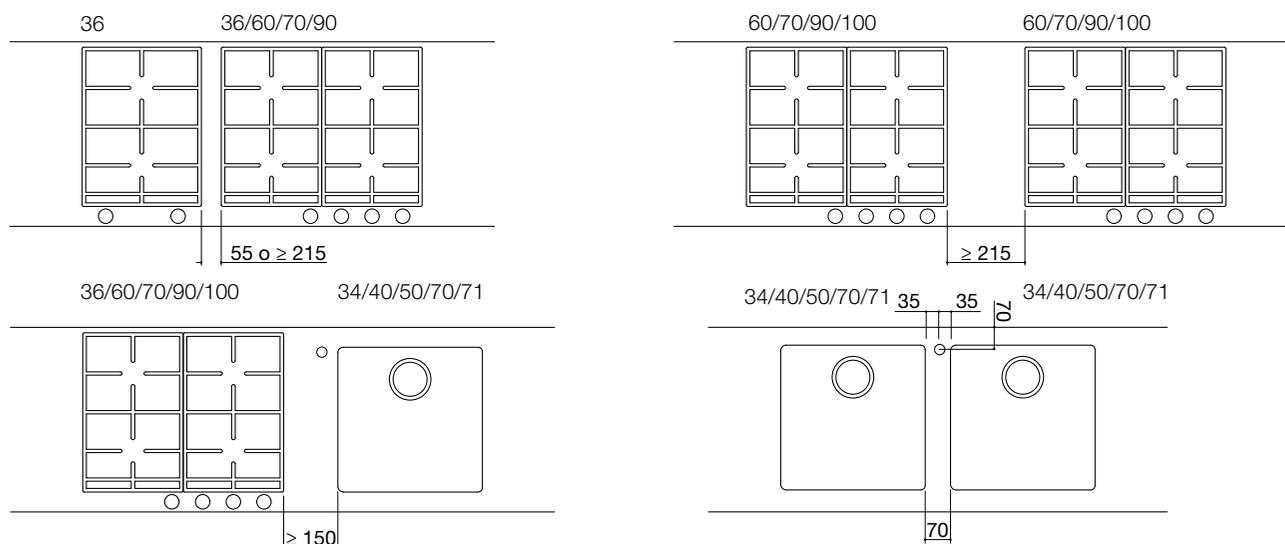


Profondeur 51

- Distance minimale entre le bord latéral et les tables de cuisson 36/60/70/90 : 1,5 cm
- Distance minimale entre le bord latéral et la table de cuisson 100 : 6,2 cm
- Distance minimale entre le bord latéral et la cuve : 5,5 cm ou 11 cm en cas de présence d'un trou de robinet
- Distance fixe entre le bord frontal et les tables de cuisson et les cuves : 5,5 cm
- Distance fixe entre le centre du trou de robinet et le bord de la cuve : 5 cm
- Distance fixe entre le centre du trou de robinet et le bord arrière : 7 cm



- Distance minimale entre une table de cuisson 36 et autre table de cuisson 36/60/70/90 : 5,5 cm, ou égale ou supérieure à 21,5 cm
- Distance minimale entre une table de cuisson 36 et autre table de cuisson 100 : égale ou supérieure à 21,5 cm
- Distance minimale entre des tables de cuisson 60/70/90/100 : égale ou supérieure à 21,5 cm
- Distance minimale entre la table de cuisson et la cuve : égale ou supérieure à 15 cm
- Distance fixe entre les deux cuves : 7 cm



Dimensions d'encastrement

- Profondeur : 49,5 cm
- Longueur : -2 cm par rapport aux dimensions de la table de cuisson

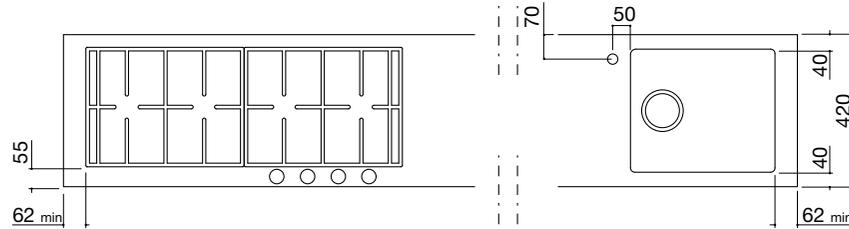
Pour des plans de travail en acier inox B_Free Fusion de plus de 120 cm jusqu'à 180 cm, Barazza suggère de réaliser deux ou trois encastresments avec 3 cm d'espace entre eux.

B_FREE FUSION

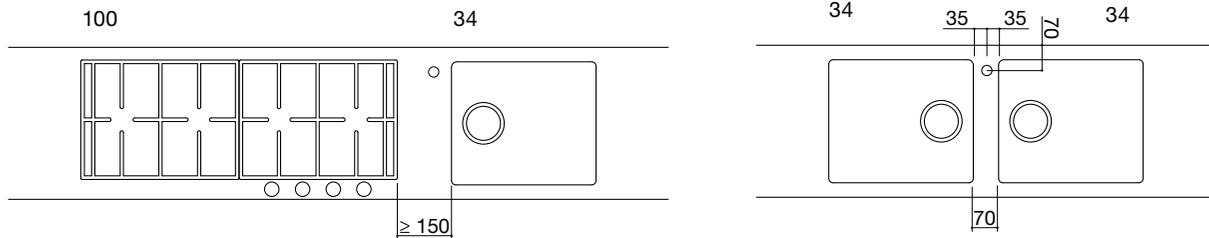
caractéristiques

Profondeur 42

- Distance minimale entre le bord latéral et la table de cuisson 100 : 6,2 cm
- Distance minimale entre le bord latéral et une cuve 34x40 tournée à 90° : 6,2 cm ou 11 cm en cas de présence d'un trou de robinet
- Distance fixe entre le centre du trou de robinet et le bord d'une cuve 34x40 tournée à 90° : 5 cm
- Distance fixe entre le centre du trou de robinet et le bord arrière : 7 cm



- Distance entre la table de cuisson 100 et une cuve 34x40 tournée à 90° : égale ou supérieure à 15 cm
- Distance fixe entre deux cuves 34x40 tournées à 90° : 7 cm



Dimensions d'encastrement

- Profondeur : 40 cm
- Longueur : -2 cm par rapport aux dimensions de la table de cuisson

Pour des plans de travail en acier inox B_Free Fusion de plus de 120 cm jusqu'à 180 cm, Barazza suggère de réaliser deux ou trois encastresments avec 3 cm d'espace entre eux.

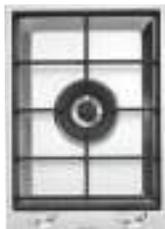
Lors de la conception, pour les deux profondeurs, vérifier l'encombrement des éléments (cuisson, lavage, robinet) sur les éléments bas sous-jacents.



B_FREE FUSION produits

Tables de cuisson pour B_Free Fusion profondeur 51 (longueur du module 33)

B_Free de 36
double couronne 5 kW



code PF1 € 1.141,00

B_Free de 36
1 gaz + double couronne Chef



code PF2 € 1.181,00

B_Free de 36
induction



code PFID3 € 1.685,00

B_Free de 36
teppanyaki



code PFTK € 2.429,00

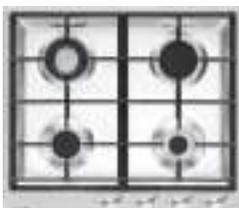
B_Free de 36
barbecue



code PFBQ € 1.536,00

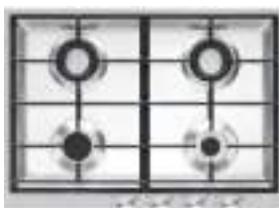
Tables de cuisson pour B_Free Fusion profondeur 51 (longueur du module 55,6, 65,6 et 83,2)

B_Free de 60
3 gaz + double couronne Chef



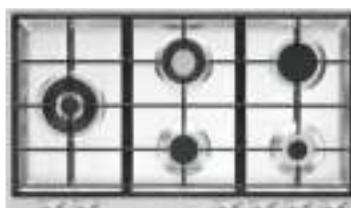
code PF64 € 1.286,00

B_Free de 70
2 gaz + 2 double couronne Chef



code PF74 € 1.438,00

B_Free de 90
3 gaz + double couronne Chef
+ double couronne 4 kW



code PF95 € 1.643,00

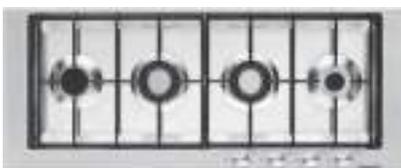
B_Free de 70
4 zones à induction



code PFID7 € 2.211,00

Tables de cuisson pour B_Free Fusion profondeur 42 (longueur du module 87,6)

B_Free de 100
2 gaz + 2 double couronne Chef



code PF104 € 1.662,00

B_FREE FUSION produits

Cuves carrées R. « 15 » pour B_Free Fusion

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

34x40x19,5 h



code VXF34

€ 708,00

40x40x19,5 h



code VXF40

€ 744,00

50x40x19,5 h



code VXF50

€ 817,00

71x40x19,5 h



code VXF70

€ 1.077,00

Cuves carrées R. « 0 » pour B_Free Fusion

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

34x40x21,5 h



code VQF34

€ 853,00

40x40x21,5 h



code VQF40

€ 874,00

50x40x21,5 h



code VQF50

€ 950,00

70x40x21,5 h



code VQF70

€ 1.113,00

Cuves carrées R. « 0 » avec abaissement pour B_Free Fusion NEW

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

40x43,4x21,5 h



code VQBA40

€ 1.026,00

70x43,4x21,5 h



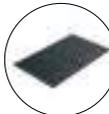
code VQBA70

€ 1.265,00

Façonnages :

- Plan de travail en acier inox inférieur ou égal à 150, y compris les coûts de main-d'œuvre code LF1 € 350,00
- Plan de travail en acier inox supérieur à 150 (jusqu'à 236), y compris les coûts de main-d'œuvre code LF2 € 512,00
- Diamètre du trou de robinet 3,5 code FTR € 28,00

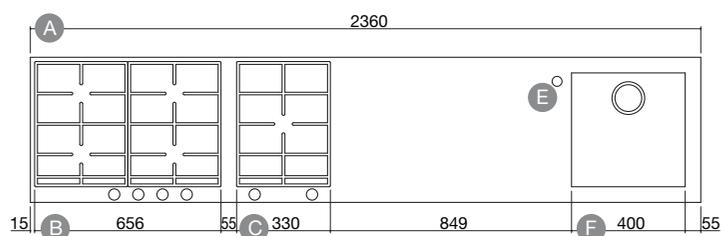
Accessoires :

 8 code 1TOF26 € 90,00	 17 code 1VOF € 123,00	 20 code 1VSOF € 183,00	 25 code 1CIVQ € 120,00	 38 code 1CPI € 220,00
 40 code 1CITN € 187,00	 43 code 1TOF26N € 110,00	 45 code 1GSPA € 70,00	 61 code 1CIFX € 314,00	 62 code 1VSFX € 317,00
 66 code 1GLN € 182,00	 71 * code 1GQRN € 186,00	* accessoire non disponible pour cuve carrée code VXF34.		

B_FREE FUSION

exemples pour le calcul du prix et des réalisations

Option : plan de travail en acier inox, y compris les coûts de main-d'oeuvre + éléments choisis + trou de robinet

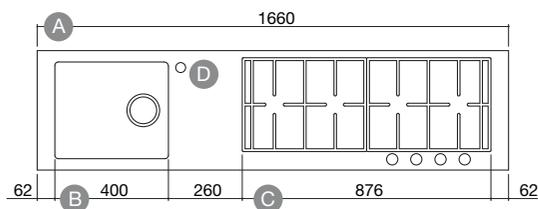


Longueur 236 profondeur 51

A	Plan de travail en acier inox supérieur à 150 y compris les coûts de main-d'oeuvre	code LF2	€ 512,00
B	B_Free de 70 2 gaz + 2 double couronne Chef	code PF74	€ 1.438,00
C	B_Free de 36 double couronne 5 kW	code PF1	€ 1.141,00
D	Cuve R. « 0 » de 40x40x21,5 h	code VQF40	€ 874,00
E	Diamètre du trou de robinet 3,5	code FTR	€ 28,00

• encastrement : 234x49 cm

Total € 3.993,00



Longueur 166 profondeur 42

A	Plan de travail en acier inox supérieur à 150 y compris les coûts de main-d'oeuvre	code LF2	€ 512,00
B	Cuve R. « 0 » de 34x40x21,5 h	code VQF34	€ 853,00
C	B_Free de 100 2 gaz + 2 double couronne Chef	code PF104	€ 1.662,00
D	Diamètre du trou de robinet 3,5	code FTR	€ 28,00

• encastrement : 164x40 cm

Total € 3.055,00



HOTTE FUSION

Une hotte au centre de chaque chose. La puissance du moteur associée à son niveau de bruit très bas lui permet de maintenir un espace ambiant toujours agréable à vivre. La Hotte Fusion en îlot peut être personnalisée dans les dimensions avec l'étagère qui peut atteindre 240 cm et est réalisée en acier inox dans les finitions satinée ou Vintage.





HOTTE FUSION ÎLOT

caractéristiques

Finition

- Acier inox AISI 304 avec finition satinée. Sur demande, étagère finition vintage disponible.

Caractéristiques générales

- Aspiration filtrante en option
- Vitesses : 3 + aspiration intensive
- Sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- Éclairage : barre d'éclairage à LED 3000 K
- Filtres : acier inox
- Fonctions : capteur de mise en marche automatique à 40° C, signalisation d'entretien des filtres, renouvellement d'air
- Classe : B
- Radiocommande : fournie
- Puissance maximale absorbée : 0,3 kW

Caractéristiques techniques

- Débit : 1000 m³/h
- Pression : 440 Pa
- Niveau sonore : 41-72 Lw (dBA)

Limites de dimension

- Longueur minimale de l'étagère : 90 cm
- Longueur maximale de l'étagère : 240 cm
- Épaisseur de l'étagère : 0,8 cm
- Intervalle tirants : 75 cm



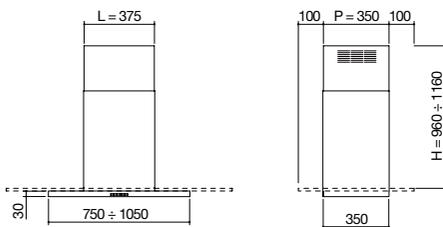
HOTTE FUSION ÎLOT

typologies

Hotte Fusion



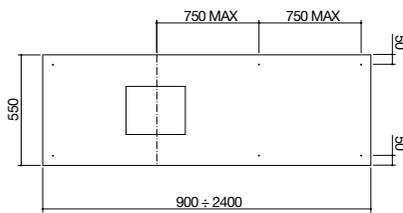
FUSION



H cheminée de 96 à 116 cm
 L cheminée 37,5 cm
 P cheminée 35 cm
 Hotte de 90
 Hotte de 120
 Filtre à charbon

NEW

code **KFI9** € **2.763,00**
 code **KFI10** € **3.038,00**
 code **1FC2** € **89,00**



Étagère pour Hotte Fusion îlot profondeur 55

Étagère en acier inox égale ou inférieure à 180, y compris les coûts de main-d'œuvre

code **MKFI1** € **1.281,00**

Étagère en acier inox supérieure à 180 (jusqu'à 240), y compris les coûts de main-d'œuvre

code **MKFI2** € **1.503,00**

Tirant d'étagère pour hotte (le nombre de tirants est établi pendant la phase de conception)

code **TKF** € **127,00**

Prédisposition pour commande à distance depuis la balance Barazza



MIZU KASAI OÙ L'EAU RENCONTRE LE FEU

Mizu et Kasai, « eau et feu » dans la culture japonaise, sont traduits par la créativité italienne pour devenir des éviers et des tables de cuisson, deux âmes d'une collection totalement inspirée à la rigueur des règles et à la netteté des lignes.

La collection Mizu Kasai est née de la collaboration avec l'Architecte Franco Driusso du cabinet **DriussoAssociati | Architects**, gagnant de prix internationaux, dont 22 **Good Design Awards**, et décoré de la mention d'honneur au Compas d'Or 2018.







Le design interprète l'innovation

Le design le plus évolué se fait porte-parole de nouvelles exigences esthétiques et fonctionnelles :

les éviers de la collection Mizu Kasai ont été récompensés avec le prestigieux Good Design Award attribué par The Chicago Athenaeum qui les a insérés dans la rose des produits de design qui se sont le plus distingués pour leur qualité et innovation. Les tables de cuisson Kasai s'assortissent parfaitement aux éviers tout en maintenant dimension et cadre périmétral en acier et en favorisant une harmonieuse composition d'ensemble.

Le design
comme langage
universel





Évier Mizu de 130x52 - page 131 - code **1LMZ135** € 1.768,00
avec revêtement Total et couvercle coulissant

Table de cuisson Kasai Space de 90 - page 123 - code **1PKS90N** € 3.551,00

2x Four Velvet Advance Steel à encastrement de 60 - page 179 - code **1FVAPI** € 1.797,00



Évier Mizu de 80x52 - page 130 - **code 1LMZ81** € 1.350,00
avec revêtement Total
Table de cuisson Kasai Zero Plus de 90 - page 122 - **code 1PKZP9N** € 4.664,00

TABLES DE CUISSON KASAI

Les tables de cuisson à induction de la ligne Kasai sont disponibles en quatre modèles qui satisfont différentes exigences esthétiques et fonctionnelles : Kasai Space de 90 cm, Kasai City de 80 cm et Kasai Zero Plus de 90 cm avec hotte intégrée directement dans le plan. Le plan de cuisson à gaz Kasai Mood de 90 cm complète l'offre.

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

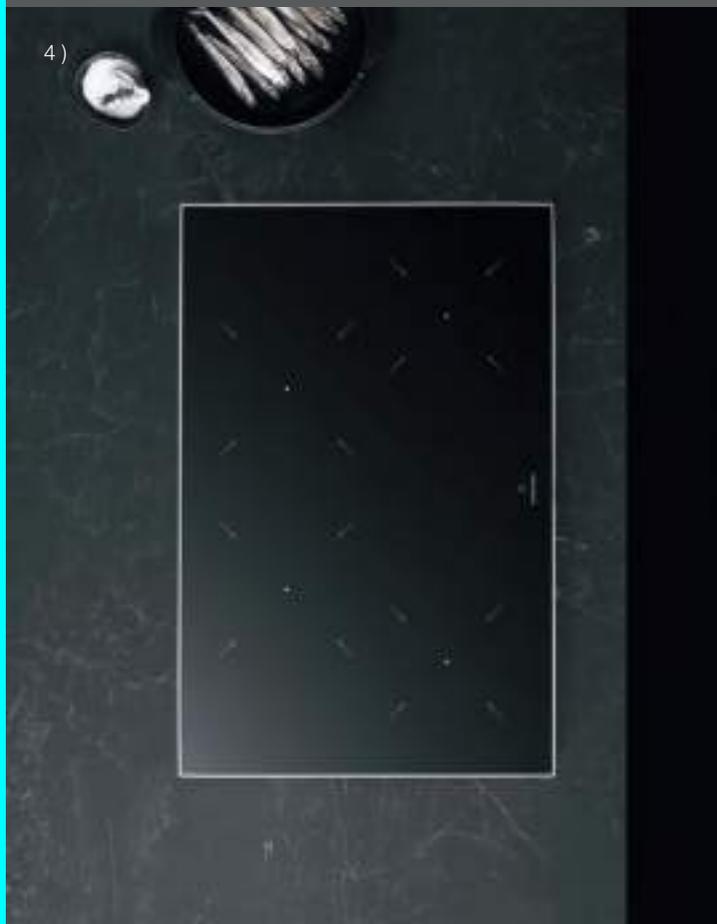
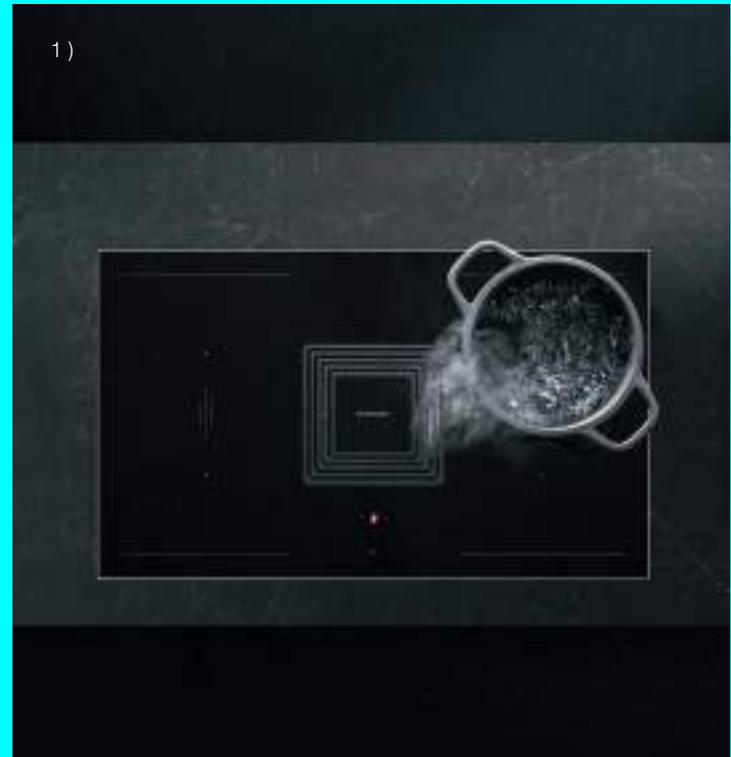
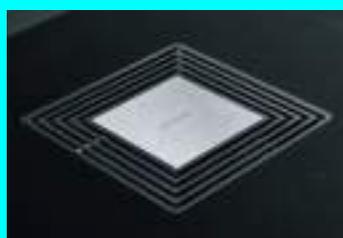
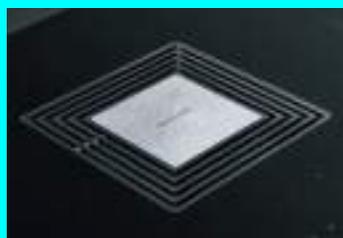


TABLE DE CUISSON INDUCTION KASAI ZERO PLUS encastrement bord 40 mm

Table de cuisson Kasai Zero Plus de 90
hotte intégrée



ACIER INOX SATINÉ 4 mm
code **1IZPI**

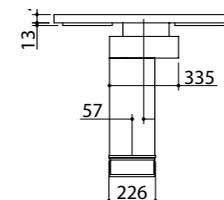
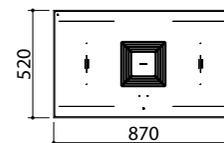


ACIER INOX VINTAGE 4 mm
code **1IZPV**

La grille d'aspiration est également disponible
comme accessoire dans les versions avec insert
en acier inox satiné et Vintage.

EMK NEW classe **A⁺⁺** Accessoires : **74 75 76 77 78**

- cadre périmétral h 40 mm en acier inox AISI 304 épaisseur 4 mm
- commandes : Touch Control
- encastrement : 83x47,5 cm

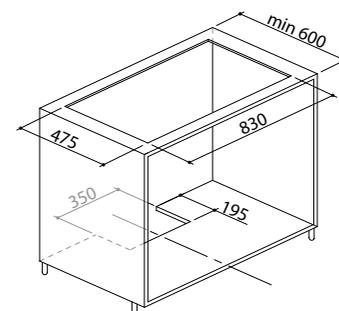


INDUCTION

- fonctions : limiteur de puissance, Chef Cook, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW

HOTTE

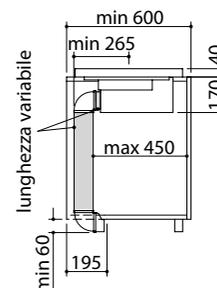
- vitesse : 3 + intensive
- débit nominale : 800 m³/h
- pression : 524 Pa
- niveau sonore : 56-76 Lw (dBA)
- filtre : acier inox AISI 304
- classe : A++
- puissance maximale absorbée : 0,22 kW
- aspiration filtrante en option
- hauteur minimum du socle : 60 mm



Puissances des zones à induction :

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

(*) Booster en marche



VITROCÉRAMIQUE NOIRE AVEC GRILLE D'ASPIRATION AVEC INSERT NOIR

code **1PKZP9N**

€ **4.664,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint.

Accessoires :



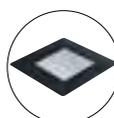
74
code **1BID**
€ **298,00**



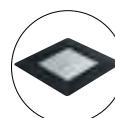
75
code **1FCK**
€ **457,00**



76
code **1FMK**
€ **306,00**



77
code **1IZPI**
€ **142,00**



78
code **1IZPV**
€ **142,00**

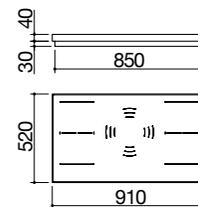
TABLE DE CUISSON INDUCTION KASAI SPACE encastement bord 40 mm

Table de cuisson Kasai Space de 90



Accessoires : 74

- cadre périmétral h 40 mm en acier inox AISI 304 épaisseur 4 mm
- commandes : Touch Control avec multi-slider
- fonctions : cuissons automatiques à trois niveaux, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-99'
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 125 mm
- puissance maximale absorbée : 11,1 kW
- encastrement : 86x49



Puissances des zones à induction :

- 1 zone \varnothing 260 mm : 2,6-5,5 kW (*)
- 4 zones Octa : 2,1-3,7 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR

code **1PKS90N**

€ **3.551,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint.

Accessoires :



74

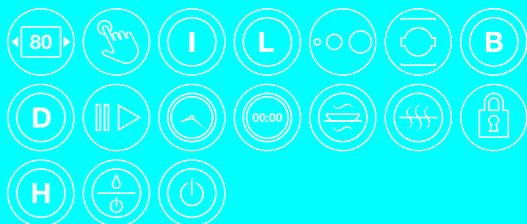
code **1BID**

€ **298,00**



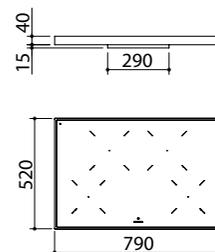
TABLE DE CUISSON INDUCTION KASAI CITY encastrement bord 40 mm

Table de cuisson Kasai City de 80
4 zones à induction



EMK NEW

- cadre périmétral h 40 mm en acier inox AISI 304 épaisseur 4 mm
- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Chef Cook, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 90 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW
- encastrement : 76x49 cm



Puissances des zones à induction :

- 2 zones \varnothing 200 mm : 2,3-3 kW (*)
- 2 zones \varnothing 160 mm : 1,4-2,1 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR

code 1PKC80N

€ 1.712,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint.



TABLE DE CUISSON GAZ KASAI MOOD encastement bord 40 mm

Table de cuisson Kasai Mood de 90
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design

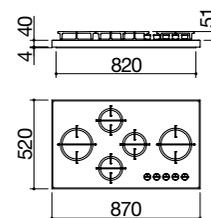


Accessoires : **36**

- cadre périmétral h 40 mm en acier inox AISI 304 épaisseur 4 mm
- vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastement : 83x48 cm

Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



VITROCÉRAMIQUE NOIR

code 1PKM90N

€ 2.167,00

Accessoires



36

code 1TFL

€ 75,00

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, crochets de fixation, joint.



L'élégance durable

Il ne peut y avoir innovation que sous le signe d'une conscience environnementale. Les revêtements de la zone dédiée à la robinetterie et à l'égouttoir peuvent être réalisés en utilisant le matériau du plan de travail résultant du trou pour l'insertion de l'évier : naît une nouvelle idée de design qui s'engage à dessiner aussi le futur de notre planète.

Évier Mizu de 130x52 cm - page 131 - **code 1LMZ135** € 1.768,00
avec revêtement Total et couvercle coulissant
Table de cuisson Kasai Space de 90 cm - page 123 - **code 1PKS90N** € 3.551,00

ÉVIERS MIZU

Les éviers Mizu naissent dans la version Steel, entièrement en acier inox, et offrent un très haut niveau de personnalisation. Ils peuvent être revêtus par exemple dans la version Total, avec revêtement horizontal et vertical du bloc évier, dans celle Plan, avec revêtement horizontal, ou bien en associant entre elles les différentes variantes.

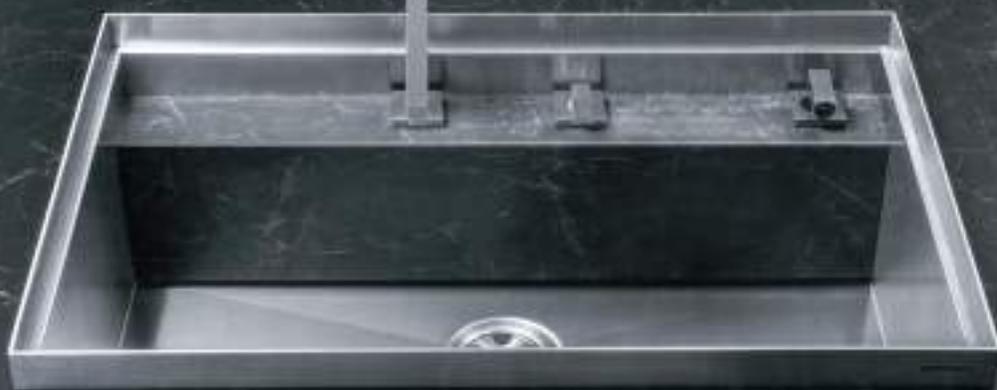
- 1) TOTAL
- 2) PLAN
- 3) STEEL



ÉVIERS MIZU

Les éviers Mizu sont disponibles en quatre versions pour une personnalisation totale du propre espace cuisine. Les éviers avec cuve simple, disponibles dans les versions de 52x52 cm et de 80x52 cm, ouvrent l'espace à de nouvelles fonctions. Pour ces éviers, nés dans la version Steel, il est également possible de choisir parmi les niveaux de revêtement Total, Plan ou combinés entre eux.

1)



2)



1) TOTAL
2) PLAN
3) STEEL



3)

ÉVIERS MIZU

encastrement bord 40 mm

Évier Mizu de 52x52
1 cuve avec abaissement

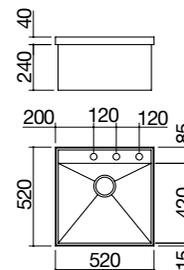


Évier Mizu de 80x52
1 cuve avec abaissement



Accessoires : **70**

- cadre périmétral h 40 mm en acier inox épaisseur 4 mm
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 » avec abaissement
- dimensions de la cuve : 49x42x17,2 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 51x51 cm



ACIER INOX SATINÉ

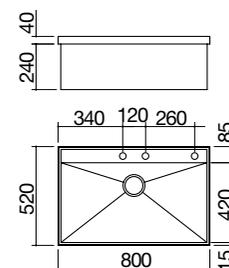
code **1LMZ51**

€ **1.201,00**



Accessoires : **70**

- cadre périmétral h 40 mm en acier inox épaisseur 4 mm
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 » avec abaissement
- dimensions de la cuve : 77x42x17,2 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 79x51 cm



ACIER INOX SATINÉ

code **1LMZ81**

€ **1.350,00**



ÉVIERS MIZU

encastrement bord 40 mm

Évier Mizu de 100x52

1 cuve avec abaissement + égouttoir



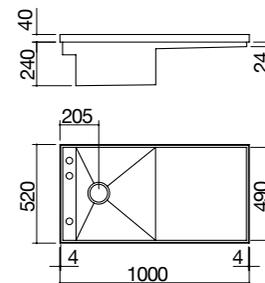
Évier Mizu da 130x52

1 cuve avec abaissement + égouttoir



Accessoires : 68 70

- cadre périmétral h 40 mm en acier inox épaisseur 4 mm
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 » avec abaissement
- dimensions de la cuve : 42x49x17,2 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 99x51 cm
- l'évier est réversible



ACIER INOX SATINÉ

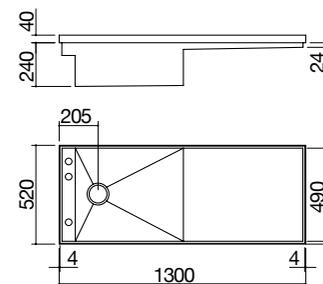
code 1LMZ105

€ 1.527,00



Accessoires : 69 70

- cadre périmétral h 40 mm en acier inox épaisseur 4 mm
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 » avec abaissement
- dimensions de la cuve : 57x49x17,2 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 129x51 cm
- l'évier est réversible



ACIER INOX SATINÉ

code 1LMZ135

€ 1.768,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Robinet mitigeur non inclus.

Planche à découper coulissant Mizu en acier inox



- 68 pour évier Mizu code 1LMZ105
- dimensions planche à découper : 50,6x50,6 code 1TMZ1 € 358,00
- 69 pour évier Mizu code 1LMZ135
- dimensions planche à découper : 65,6x50,6 code 1TMZ2 € 387,00
- 70 Kit pour revêtement Total et Plan (patins de Téflon, caoutchoucs, primer) code 1KRLMZ € 87,00

Les fiches techniques pour la réalisation des éventuels revêtements sont disponibles sur le site www.barazzasrl.it.

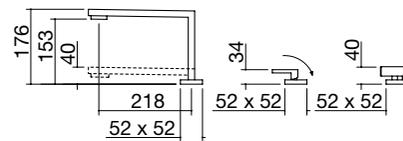
MITIGEURS avec commande à distance

Mitigeur Mizu Kit Rabattable

avec commande à distance et douchette extractible



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 40 mm
- base robinet : 52x52 mm
- base commande : 52x52 mm
- base douchette : 52x52 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm
- trou douchette : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMZK

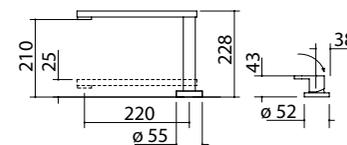
€ 1.684,00

Mitigeur B_Free Rabattable

avec commande à distance



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 42 mm
- base robinet : Ø 55 mm
- base commande : Ø 52 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm

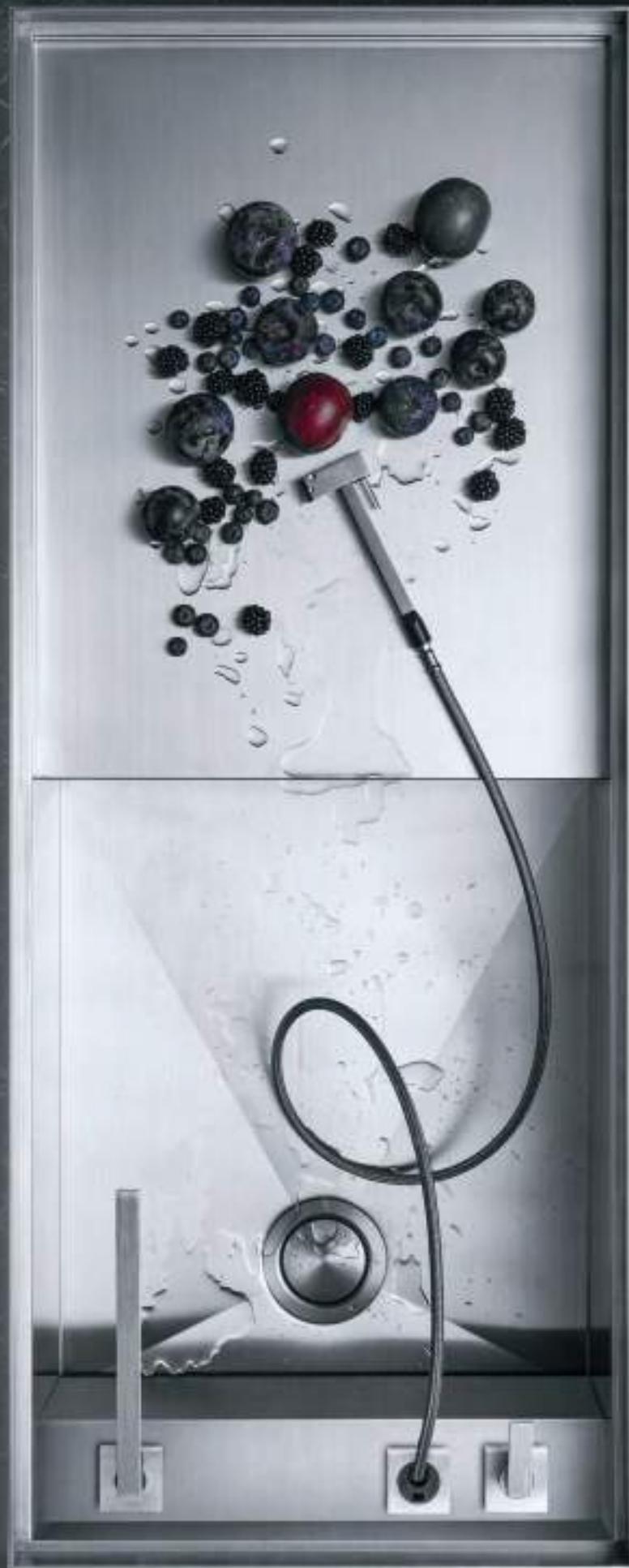


FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMBFA

€ 660,00







FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS

Barazza propose une vaste sélection de Fours et Éléments assortis disponibles dans différentes finitions qui permettent de les associer aux tables de cuisson et aux éviers de chaque collection. Les Fours Barazza comblent pleinement les besoins esthétiques et garantissent une totale satisfaction des nécessités de cuisson. Du point de vue technique, ils se distinguent pour leurs différentes typologies de fonctions :

four à vapeur combiné, micro-ondes et micro-ondes combiné, multiprogram et multifonctions et fournissent la possibilité d'ajouter les précieux Éléments assortis tels que la machine à café, le refroidisseur et les tiroirs sous vide et chauffe-plats.

ICON
page 154



UNIQUE ADVANCE
page 184



VELVET ADVANCE
page 176



OFFICINA ADVANCE
page 186



CITY
page 180

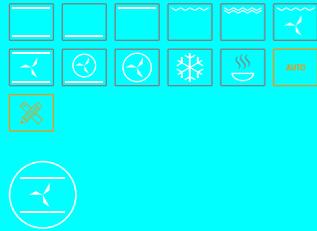


MICRO-ONDES
page 188

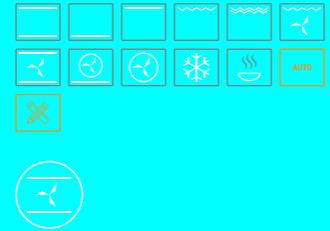


FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS typologies

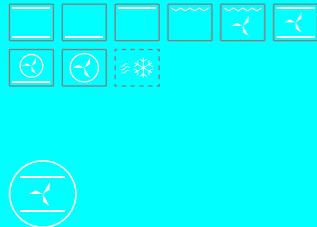
Four de 60 Touch Screen



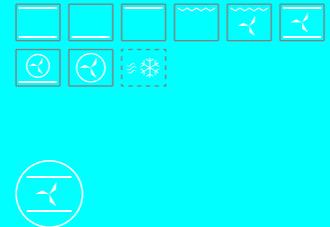
Four de 60 Touch Control + manettes



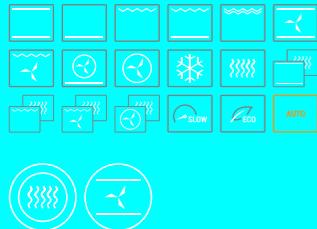
Fours de 60 Multiprogram



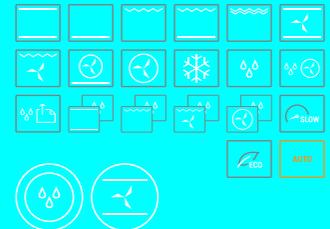
Four de 60 Multifonctions



Micro-ondes combiné compact Touch Control + manettes



Vapeur combiné compact Touch Control + manettes



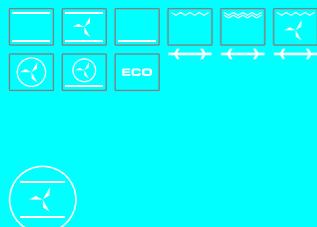
Cellule de refroidissement compact Touch Screen



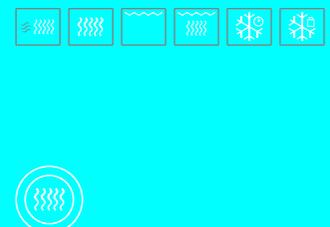
Machine à café compacte programmateur numérique + manettes



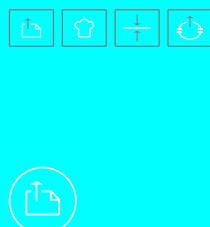
Fours de 90 Multiprogram



Micro-ondes programmateur numérique



Tiroir sous vide Touch Control



Tiroir chauffe-plats



FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS

légende des icônes

Écran Touch Screen



Écran Touch Screen à haute définition permettant un réglage précis, simple et intuitif des différents paramètres de cuisson et de configuration du four.

Programmes de cuisson automatiques



Les programmes de cuisson automatiques permettent d'obtenir des résultats de cuisson parfaits tout simplement en sélectionnant la recette souhaitée et en insérant l'aliment dans le four froid.

Charnières Soft-Close



Les charnières Soft-Close sont un dispositif mécanique qui intervient pendant la phase finale de fermeture de la porte du four, en ralentissant et en atténuant l'impact.

Éléments finition Soft Touch



Élégante à la vue et agréable au toucher, la finition Soft Touch est la protagoniste dans différentes lignes de produit, en revêtant aussi bien les manettes que les poignées et le devant des commandes.

Éclairage LED



Cellule de refroidissement présente un éclairage à LED dans la cavité interne ; avec une consommation réduite, il permet un éclairage optimal de la chambre de cuisson.

Thermo-sonde



La thermo-sonde, en intergaisant avec le logiciel du four, permet de contrôler la température interne des plats nécessitant d'atteindre une valeur avec un objectif spécifique.

Porte froide



Les portes des fours Barazza, extractibles et démontables, présente un triple ou un quadruple vitrage avec des verres thermoréfléchissants, évitant l'augmentation de la température sur la surface de ceux-ci.

Écran Touch Control



Écran Touch Control à haute définition permettant une visualisation précise, simple et intuitive des différents paramètres de cuisson et de configuration du four.

Modalité Veggy



Conçu pour ceux qui ne consomment ni viande ni poisson, il permet d'exclure de la visualisation des programmes de cuisson automatiques tous ceux à base de protéines animales.

Intérieur du four Easy Clean



Tous les fours Barazza présentent un intérieur particulier avec finition Easy Clean, un traitement superficiel qui facilite et accélère les opérations de nettoyage de la cavité du four.

Acier inox AISI 304



Éléments réalisés en acier inox AISI 304, un matériau entièrement recyclable, résistant à la corrosion, durable et hautement hygiénique.

Glissières extractibles



Les paires de glissières extractibles, réalisées en acier inox, facilitent la gestion de grilles et lèchefrites, en aidant pendant les phases d'insertion et de retrait de celles-ci du four.

Plat tournant



Le plat tournant, fourni avec les fours à micro-ondes non combinés, garantit une cuisson ou une décongélation des plats totalement homogène.

Verrouillage des fonctions de sécurité



Elle permet de configurer, moyennant une combinaison de touches, un verrouillage des commandes, évitant ainsi toute modification accidentelle des configurations du four.

Capacité de la cavité

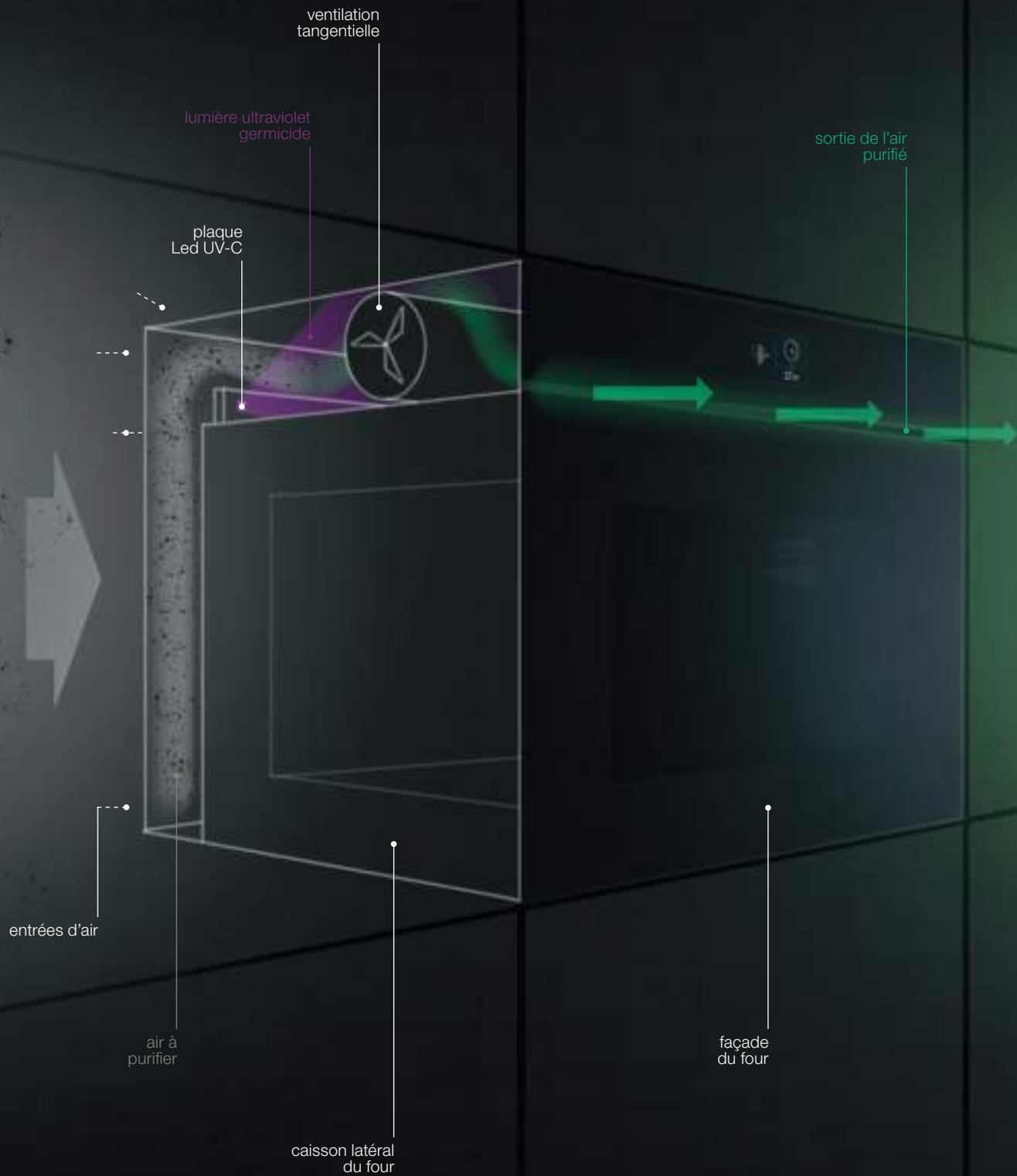


Les amples cavités des fours Barazza permettent d'optimiser les temps et donc d'économiser en énergie électrique.



SYSTÈME D'ASSAINISSEMENT ZEFIRO

schéma de fonctionnement



Zefiro

SYSTÈME D'ASSAINISSEMENT ZEFIRO

caractéristiques générales

Zefiro est le premier système au monde en mesure de transformer le four à encastrement en un véritable assainisseur d'air ; un plus unique et exclusif qui enrichit la déjà riche gamme de fonctions et équipements de la nouvelle gamme de fours Barazza.

FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME ZEFIRO

- 1) En utilisant la ventilation tangentielle de l'appareil, l'air à purifier est aspiré à travers une série de trous spécialement situés à cet effet sur le côté arrière du four.
- 2) Une fois à l'intérieur, l'air est acheminé sur le côté supérieur et canalisé à travers un double faisceau ultraviolet germicide, émis par deux plaques Led UV-C ; la lumière ultraviolet germicide modifie l'ADN ou l'ARN des microorganismes qu'elle irradie en les empêchant de se reproduire ou de devenir nocifs pour l'être humain.
- 3) Une fois purifié de substances nocives et de mauvaises odeurs, l'air est réintroduit dans l'espace ambiant à travers la fissure située sur le côté avant du four, entre la porte et le bandeau de commandes.

Le système peut être activé de manière simple et intuitive sur les différentes typologies de four qui le prévoient, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en phase de cuisson. Il peut fonctionner avec des intervalles de temps compris entre 2 et 8 heures, avec des écarts d'une heure, selon les dimensions de l'espace ambiant à purifier.



AVANTAGES DU SYSTÈME ZEFIRO

Le système Zefiro transforme le four en un véritable assainisseur d'air, en mesure d'améliorer la qualité de la vie dans les espaces ambiants et en accomplissant une série complète de fonctions :

- Il purifie l'air de virus et bactéries, en assainissant les espaces ambiants et en les rendant plus sûrs.
- Il contribue à éliminer les mauvaises odeurs de la cuisine et peut par ailleurs travailler en même temps que la hotte en accélérant les opérations.
- Avec l'utilisation de la seule ventilation tangentielle, et grâce à l'extinction automatique de l'éclairage interne du four lorsque l'assainissement est en marche, les consommations sont si réduites qu'elles permettent d'utiliser de manière fréquente et prolongée le système.

PANORAMA DES MODÈLES ÉQUIPÉS DU SYSTÈME ZEFIRO

Icon Steel
code 1FEVSP



Icon Glass
code 1FEVGP



Icon Exclusive
code 1FEVEPN



Icon Mat
code 1FEVMP



Icon Trama
code 1FEVTP



Velvet Advance Steel
code 1FVAPI



Velvet Advance Glass
code 1FVAPN



City Steel
code 1FCYPI



City Steel
code 1FCYMI



City Glass
code 1FCYPN



Le système **Zefiro** est intégré de série sur tous les fours de 60 des lignes Icon, Velvet Advance et City.

FOURS DE 60

légende des fonctions et des caractéristiques générales

Résistance supérieure + inférieure



Adaptée à tout type de plat, elle s'avère particulièrement efficace pour la cuisson de gâteaux, pizzas, rôtis et gratins.

Résistance supérieure



Parfaite pour la dorure superficielle des aliments, en particulier lasagnes et gratins de pâtes ou de légumes.

Maxi Grill



En utilisant simultanément la résistance supérieure et le grill, elle permet de concentrer une forte chaleur sur la surface des aliments, en les rendant croquants plus rapidement.

Résistance supérieure et inférieure + ventilation



Parfaite pour obtenir des cuissons rapides et uniformes, elle est particulièrement adaptée pour la préparation de biscuits et de produits de pâtisserie.

Résistance circulaire + ventilation



Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.

Maintien de la chaleur



Tout en maintenant une température constante de 80, 100, 120 °C, elle permet aux aliments de rester chauds en attendant d'être servis.

Résistance inférieure



Adaptée pour terminer la cuisson de biscuits, tartes et quiches ; ou bien pour réchauffer les plats avant de les servir.

Grill traditionnel



Elle s'avère particulièrement utile pour les viandes d'épaisseur fine ou pour griller du pain et des toasts.

Grill + ventilation



Adaptée pour la cuisson de viandes de forte épaisseur ou d'aliments particulièrement volumineux, elle permet de réduire rapidement l'humidité en excès des aliments.

Résistance circulaire et inférieure + ventilation



Parfaite pour réchauffer le four en quelques minutes, c'est une fonction de cuisson rapide et adaptée à la cuisson de pain et de pizza.

Décongélation



Elle permet de décongeler les plats de manière délicate, sans les dégrader.

Décongélation rapide



En configurant à 0° C le thermostat et en sélectionnant une fonction ventilée, le four est en mesure d'accélérer la décongélation des aliments.

Programmes de cuisson automatique



Les fours de 60 Touch Screen et Touch Control présentent un ensemble de 16 programmes automatiques, avec possibilité de configurer le poids et une indication du niveau où placer les aliments.



Rôti d'agneau



Lasagnes



Rôti de veau



Quiche



Rôti de porc



Pommes de terre rôties



Poulet entier rôti



Légumes grillés



Filet de poisson



Tomates gratinées



Poisson entier



Pain de Gênes



Pizza traditionnelle



Tarte



Pizza dans plat



Pain

Programmes de cuisson personnalisables



Les fours de 60 Touch Screen et Touch Control peuvent enregistrer jusqu'à un maximum de 30 recettes personnalisées, même multiphases, du menu qui apparaît à la fin d'un cycle de cuisson manuelle.



FOURS DE 90

légende des fonctions et des caractéristiques générales

Résistance supérieure + inférieure



Adaptée à tout type de plat, elle s'avère particulièrement efficace pour la cuisson de gâteaux, pizzas, rôtis et gratins.

Résistance inférieure



Adaptée pour terminer la cuisson de biscuits, tartes et quiches ; ou bien pour réchauffer les plats avant de les servir.

Maxi Grill (+ tournebroche)



En utilisant simultanément la résistance supérieure et le grill, elle permet de concentrer une forte chaleur sur la surface des aliments, en les rendant croquants plus rapidement.

Résistance circulaire + ventilation



Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.

Eco



Il permet de cuire différents types de plats avec une consommation électrique réduite.

Résistance supérieure et inférieure + ventilation



Parfaite pour obtenir des cuissons rapides et uniformes, elle est particulièrement adaptée pour la préparation de biscuits et de produits de pâtisserie.

Grill traditionnel (+ tournebroche)



Elle s'avère particulièrement utile pour les viandes d'épaisseur fine ou pour griller du pain et des toasts.

Grill + ventilation (+ tournebroche)



Adaptée pour la cuisson de viandes de forte épaisseur ou d'aliments particulièrement volumineux, elle permet de réduire rapidement l'humidité en excès des aliments.

Résistance circulaire et inférieure + ventilation



Parfaite pour réchauffer le four en quelques minutes, c'est une fonction de cuisson rapide et adaptée à la cuisson de pain et de pizza.

Tournebroche



Lorsque le tournebroche est inséré à l'intérieur du four et une des cuissons reportant ce symbole est sélectionnée, le tournebroche se met automatiquement à tourner.

TOURNEBROCHE

Le four de 90 est équipé de tournebroche, une structure en acier inox permettant de cuire de manière simple et savoureuse la volaille, les rôtis, de petits cochons de lait et autres préparations semblables. En sélectionnant les fonctions Grill traditionnel, Maxi Grill ou Grill + ventilation et en insérant le tournebroche dans les glissières prévues à cet effet, la broche se mettra automatiquement à tourner, permettant ainsi une cuisson uniforme sur tous les côtés de l'aliment.

Cela, uni aux dimensions majorées de la cavité de cuisson, rend le four de 90 le partenaire idéal pour tous ceux qui sont à la recherche d'un système efficace pour la cuisson de grandes quantités de viande.



FOURS À MICRO-ONDES COMBINÉS COMPACTS

légende des fonctions et des caractéristiques générales

Résistance supérieure + inférieure



Adaptée à tout type de plat, elle s'avère particulièrement efficace pour la cuisson de gâteaux, pizzas, rôtis et gratins.

Résistance inférieure



Adaptée pour terminer la cuisson de biscuits, tartes et quiches ; ou bien pour réchauffer les plats avant de les servir.

Grill traditionnel



Elle s'avère particulièrement utile pour les viandes d'épaisseur fine ou pour griller du pain et des toasts.

Grill + résistance inférieure



L'utilisation simultanée de grill et résistance inférieure permet de cuire et dorer les aliments en même temps.

Maxi Grill



En utilisant simultanément la résistance supérieure et le grill, elle permet de concentrer une forte chaleur sur la surface des aliments, en les rendant croquants plus rapidement.

Résistance supérieure et inférieure + ventilation



Parfaite pour obtenir des cuissons rapides et uniformes, elle est particulièrement adaptée pour la préparation de biscuits et de produits de pâtisserie.

Grill + ventilation



Adaptée pour la cuisson de viandes de forte épaisseur ou d'aliments particulièrement volumineux, elle permet de réduire rapidement l'humidité en excès des aliments.

Résistance circulaire et inférieure + ventilation



Parfaite pour réchauffer le four en quelques minutes, c'est une fonction de cuisson rapide et adaptée à la cuisson de pain et de pizza.

Résistance circulaire + ventilation



Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.

Décongélation (au poids / à temps)



Elle permet de décongeler les plats de manière délicate, sans les compromettre.

Combiné micro-ondes + résistance supérieure et inférieure



Adaptée à tout type de plats, elle permet d'accélérer le processus traditionnel de cuisson avec four statique.

Micro-ondes



Cuisson à micro-ondes avec des niveaux de puissance réglables, de 200 à 1000 W, qui permet d'accélérer sensiblement les opérations de cuisson et de décongélation des aliments.

Combiné micro-ondes + grill



L'ajout des micro-ondes au traditionnel grill permet de rendre encore plus croquants les plats. Parfaite pour la préparation de lasagnes, pommes de terre, rôti et gratins de différents genres.

Combiné micro-ondes + résistance circulaire + ventilation



Elle permet d'accélérer le processus de préparation de plats semblables entre eux et disposés sur différentes tablettes, tout en garantissant une cuisson rapide et uniforme.

Combiné micro-ondes + grill + ventilation



Parfaite pour accélérer le processus de cuisson de viandes de forte épaisseur et d'aliments particulièrement volumineux.

Cuisson Eco



Elle permet de cuire différents types de plats avec une consommation électrique réduite.

Cuisson slow



Parfaite pour les préparations, tout particulièrement celles à base de viande, qui nécessitent d'une cuisson lente et à basse température.



Programmes de cuisson automatiques

AUTO

Les fours combinés micro-ondes compacts présentent un ensemble de 25 programmes automatiques, avec possibilité de configurer le poids et une indication du niveau où placer les aliments.

Décongélation



Viande



Volaille



Poisson



Pain



Fruits rouges

Volaille



Poulet entier



Canard entier



Oie entière



Dinde entière



Cuisses

Viande



Viande de porc



Viande de bœuf



Viande d'agneau



Côtelettes



Cabillaud



Saumon

Pizzas et gâteaux



Pizza épaisse



Pizza fine



Pain de Gènes



Tarte grande



Tarte petite



Génoise

Pain



Pain blanc



Pain noir



Pain intégral



LES AVANTAGES DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

La cuisson au micro-ondes, contrairement à celle traditionnelle où la chaleur créée par les résistances agit de l'extérieur vers l'intérieur des aliments, permet à la chaleur de se propager de l'intérieur vers l'extérieur de ceux-ci, sans se disperser dans l'air, sur les parois du four et sur les récipients. Les avantages offerts par ce modèle de cuisson sont remarquables :

- la rapidité de cuisson contribue à préserver la saveur, l'aspect et le contenu minéral et vitaminique des aliments ;
- elle garantit des temps de décongélation inférieurs à ceux d'un four traditionnel, en réduisant la possibilité de formation de bactéries ;
- elle fait économiser de l'énergie, grâce à une réduction des temps de cuisson jusqu'à 75% par rapport à la cuisson conventionnelle.



AVANTAGES DU MICRO-ONDES COMBINÉ

Les fours micro-ondes combinés compacts unissent les avantages des micro-ondes aux traditionnelles fonctions de cuisson des fours à convection. L'union de ces deux technologies permet d'obtenir des résultats jamais atteints auparavant en termes aussi bien de qualité et de goût du plat que de rapidité de cuisson.

FOURS À VAPEUR COMBINÉS COMPACTS

légende des fonctions et des caractéristiques générales

Résistance supérieure + inférieure



Adaptée à tout type de plat, elle s'avère particulièrement efficace pour la cuisson de gâteaux, pizzas, rôtis et gratins.

Grill traditionnel



Elle s'avère particulièrement utile pour les viandes d'épaisseur fine ou pour griller du pain et des toasts.

Maxi Grill



En utilisant simultanément la résistance supérieure et le grill, elle permet de concentrer une forte chaleur sur la surface des aliments, en les rendant croquants plus rapidement.

Grill + ventilation



Adaptée pour la cuisson de viandes de forte épaisseur ou d'aliments particulièrement volumineux, elle permet de réduire rapidement l'humidité en excès des aliments.

Résistance circulaire + ventilation



Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.

Vapeur



La fonction vapeur, réglable de degré en degré, permet de cuire les aliments de manière saine, tout en préservant les caractéristiques organoleptiques et les propriétés nutritives.

Vapeur sous vide



Parfaite pour cuire des aliments conservés sous vide (dans des sachets prévus à cet effet), tout particulièrement les protéines d'origines animales qui nécessitent d'une température spécifique.

Combiné vapeur + grill



L'union de grill et de vapeur permet d'obtenir des aliments croquants et dorés sans risquer de les sécher ou les brûler.

Combiné vapeur + résistance circulaire + ventilation



Elle garantit une cuisson rapide et uniforme de plats semblables entre eux et disposés sur plusieurs niveaux, en conservant la juste humidité.

Cuisson Eco



Elle permet de cuire différents types de plats avec une consommation électrique réduite.

Cuisson slow



Parfaite pour les préparations, tout particulièrement celles à base de viande, qui nécessitent d'une cuisson lente et à basse température.

Résistance inférieure



Adaptée pour terminer la cuisson de biscuits, tartes et quiches ; ou bien pour réchauffer les plats avant de les servir.

Grill + résistance inférieure



L'utilisation simultanée du grill et de la résistance inférieure permet de cuire et dorer les aliments en même temps.

Résistance supérieure et inférieure + ventilation



Parfaite pour obtenir des cuissons rapides et uniformes, elle est particulièrement adaptée pour la préparation de biscuits et de produits de pâtisserie.

Résistance circulaire et inférieure + ventilation



Parfaite pour réchauffer le four en quelques minutes, c'est une fonction rapide et adaptée à la cuisson de pain et de pizza.

Décongélation



Elle permet de décongeler les plats de manière délicate, sans les dégrader.

Vapeur + air chaud



L'action combinée de vapeur et air chaud est parfaite pour régénérer les plats avant de les servir.

Combiné vapeur + résistance supérieure et inférieure



L'ajout de vapeur à la traditionnelle configuration statique du four permet d'obtenir des plats plus succulents.

Combiné vapeur + grill + ventilation



Particulièrement adaptée à la cuisson d'aliments volumineux, elle permet de maintenir l'humidité nécessaire pour toute la durée du processus.



Le réservoir d'eau est situé derrière le bandeau de commandes et il est également possible d'y accéder lorsque le four est en phase de cuisson, afin de permettre un remplissage rapide et facile.

Programmes de cuisson automatiques

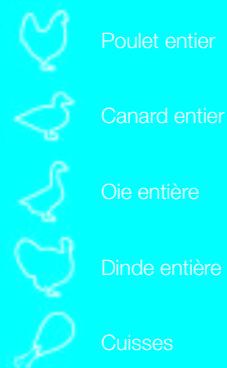
AUTO

Les fours combinés vapeur compacts présentent un ensemble de 30 programmes automatiques, avec possibilité de configurer le poids et une indication du niveau où placer les aliments.

Cuisson à la vapeur



Volaille



Viande



Pizzas et gâteaux Pain



AVANTAGES DE LA CUISSON À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur est universellement reconnue comme la plus saine des méthodes de cuisson, avec des bénéfices remarquables :

- elle préserve les caractéristiques organoleptiques des aliments tout en maintenant inaltérés la saveur, l'aspect et la consistance, même s'il s'agit d'aliments particulièrement délicats tels que saumon et légumes ;
- elle évite la formation, en phase de cuisson, de substances peu digestes, toxiques ou cancérigènes ;
- elle ne nécessite pas de l'ajout d'huiles ou autres assaisonnements et, grâce au spécial lèche-frite perforé fourni, elle évite que la composante grasse qui fond avec la chaleur ne reste en contact avec l'aliment ;
- elle garantit la préservation de la plupart des vitamines thermolabiles présentes dans les aliments, surtout dans les légumes ;
- c'est une méthode très pratique et plutôt rapide, au profit de la qualité de la cuisson et de l'économie d'énergie et économique.



AVANTAGES DE LA VAPEUR COMBINÉE

Les fours à vapeur combinés compacts unissent, aux traditionnelles fonctions de cuisson des fours à convection, les avantages de la vapeur. L'union de ces deux technologies permet d'obtenir des résultats jamais atteints auparavant en termes aussi bien de qualité et de goût du plat que de conservation des propriétés de l'aliment.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT COMPACTS

légende des fonctions et des caractéristiques générales

Refroidissement 3 °C



Les aliments sont rapidement amenés à 3 °C, en évitant l'évaporation des liquides et en retenant les propriétés nutritives, ce qui permet de les conserver plus longtemps dans le réfrigérateur.

Surgélation 18 °C



Les aliments, cuits ou crus, sont très rapidement amenés à -18°C, tout en maintenant intactes les propriétés organoleptiques et en permettant une longue conservation dans le congélateur.

Pré-refroidissement



Cellule de refroidissement est poussé à la puissance maximum pendant 20 minutes, de manière à le préparer aux fonctions de refroidissement et surgélation.

Refroidissement



En insérant un aliment chaud, un cycle de refroidissement s'active en introduisant de l'air froid à l'intérieur de la cavité, pour un temps qui varie entre 5 et 30 minutes.

Bouteilles



Elle permet de refroidir très rapidement les liquides contenus dans les bouteilles, avec une rapidité d'un degré par minute.

Conservation 3 °C



Une température constante de 3°C est maintenue. Le cycle a une durée maximum de 36 heures pendant lesquelles l'appareil effectue des cycles de dégivrage périodiques.

Poisson cru



Elle effectue un cycle de refroidissement à -30°C d'une durée de 24 heures, qui permet d'éliminer tout parasite du poisson en en permettant la consommation crue.

Décongélation 4 °C



Elle amène l'aliment de la température de congélation à celle de 4 °C, sans perdre de liquides et sans en commencer la cuisson, évitant ainsi sa dégradation.

Prêt à table



Elle permet de réchauffer et régénérer un plat précédemment conservé dans le réfrigérateur et elle s'effectue en deux modalités :
Immédiate - elle permet de configurer une température entre 25 °C et 60 °C, avec un intervalle de temps de 15 à 60 minutes.
Retardée - l'aliment est chauffé après une période d'attente configurée par l'utilisateur qui peut varier entre 1 et 10 heures, au cours desquelles il est maintenu à 4 °C. Une fois ce temps passé, l'aliment est chauffé et maintenu au chaud pendant 30 minutes, qui une fois passées (si non retiré) est de nouveau conservé à 4 °C.

Cuisson lente



Elle permet de cuire un aliment à basse température et s'effectue en deux modalités :
Immédiate - elle permet de configurer une température entre 40 °C et 75 °C, avec un intervalle de temps de 3 à 11 heures.
Retardée - l'aliment est chauffé après une période d'attente configurée par l'utilisateur qui peut varier entre 1 et 10 heures, au cours desquelles il est maintenu à 4 °C. Une fois ce temps passé, l'aliment est cuit et maintenu au chaud pendant 30 minutes, qui une fois passées (si non retiré) est de nouveau conservé à 4 °C.

Levage



Elle crée un micro climat avec une température et une humidité contrôlées pour favoriser l'activation des levures. En programmant la durée du levage, il est possible de réduire la quantité de levure dans la recette, en obtenant un produit plus léger et digeste.
Il est possible de choisir parmi 3 modalités de levage : immédiate, où le processus commence immédiatement ; conservée, où le processus est immédiat mais après la pâte est maintenue à une température de conservation idéale ; retardée, qui permet de lancer le processus de levage après une période initiale de conservation qui peut varier de 3 à 24 heures.



AVANTAGES DU REFROIDISSEUR

Cellule de refroidissement est un incroyable instrument, dérivé du monde de la cuisine professionnelle, qui permet d'améliorer radicalement sa propre expérience en cuisine.

- Les fonctions froides permettent de refroidir de manière très rapide les aliments, aussi bien crus que cuits, « en en bloquant » les vertus telles que couleur, fraîcheur, goût et propriétés nutritives et en permettant une conservation jusqu'à 5 fois plus longue par rapport à celle obtenue avec les systèmes traditionnels. De plus, elles fournissent une indispensable aide en cuisine, en rendant possible la consommation en toute sécurité du poisson cru ou en amenant rapidement à la température de service les bouteilles.
- Les fonctions chaudes transforment le refroidisseur en véritable cœur vital de la cuisine ; en plus de décongeler de manière optimale les aliments et à chauffer et garder chauds les plats avant le service, elles permettent en effet aussi bien d'effectuer de longues cuissons à basse température que de porter à terme les processus de levage dans une cavité avec une température et une humidité contrôlées.

Cellule de refroidissement donne le meilleur de soi si associé à un tiroir sous vide et un four à vapeur combiné, comme proposé dans le système Feel Good.

MACHINES À CAFÉ COMPACTES

légende des fonctions et des caractéristiques générales

Réglage de l'intensité du café



Il est possible de choisir parmi 4 niveaux d'intensité de café : goût extra-léger, léger, fort, extra-fort.

Sélection du type de tasse



Il est possible de choisir parmi les trois différents niveaux de quantité de café : serré, normal et long.

Distributeur eau chaude



La distribution d'eau chaude permet de préparer différents types de boissons tels que thés et tisanes.

Programmation automatique



Il est possible de configurer l'heure d'allumage et d'extinction automatique du dispositif, pour se réveiller avec le café prêt à être servi.

Café pré-moulu



En alternative aux grains, il est possible d'utiliser du café déjà moulu.

Sélection de tasses doubles



Il est possible de choisir de servir une seule tasse ou deux tasses de café, de la dimension souhaitée, en même temps.

Distributeur vapeur



La distribution de vapeur permet de préparer le cappuccino et de chauffer différents types de boissons.



RECETTES

Cappuccino à l'italienne



Mettre du lait froid dans un pichet haut et utiliser le jet de vapeur, ajouter seulement la mousse au café espresso, en inclinant et en faisant osciller le pichet, ou bien en vous aidant d'une cuillère. Servir dans une grande tasse, en saupoudrant la mousse de cacao à son propre gré.

Cappuccino viennois



Préparer un espresso long (30-35 secondes d'extraction), ajouter le lait chaud et la crème chantilly, servir dans une tasse d'une grandeur intermédiaire entre celle de l'espresso et celle du cappuccino. Garnir avec des copeaux de chocolat.

Espresso froid au shaker



Mousseux et très rafraichissant, c'est un vrai plaisir pendant les journées les plus chaudes. Préparer un espresso, sucrer, le verser tout de suite dans un shaker avec des glaçons, secouer le shaker pendant quelques secondes. Il doit être servi dans des verres tumbler ou dans une flûte.

Irish coffee



Dans un verre haut chauffé, mélanger huit parts de café chaud, une de whisky et de sucre de canne. Verser de la crème chantilly en la faisant glisser sur la partie inférieure d'une cuillère : on crée ainsi une candide couche de crème fraîche sur le café chaud.

Café mexicain



Mélanger dans une tasse, une dose de crème double, une demi cuillère de cannelle, une pointe de noix de muscade, du sucre et monter le tout. Verser une cuillère de sirop de chocolat dans une tasse moyenne, une autre de cannelle, le café et bien mélanger.

Galce au cappuccino



Rafraichissant et raffiné. Dans une petite casserole, chauffer 2 tasses d'espresso, $\frac{3}{4}$ de tasse de crème à monter, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre ; porter à ébullition. Lorsque le tout est tiède, le mettre au réfrigérateur pendant 4-5 heures. À servir dans des coupelles en formant deux ou trois boules.

TIROIRS SOUS VIDE

légende des fonctions et des caractéristiques générales

Sous vide dans enveloppe



Sous vide réglable à trois niveaux pour s'adapter aux différentes consistances des aliments, avec aspiration maximum de plus de 99% de l'air (comparable aux appareils professionnels).

Sous vide dans récipient



Grâce à l'utilisation de récipients rigides prévus à cet effet, disponibles sur demande, il est également possible de mettre sous vide les aliments les plus fragiles, en évitant de les écraser.

Fonction Chef



Elle effectue des processus tels que massage de la viande, infusions à froid, extraction des huiles essentielles et marinade des aliments, en utilisant 8-12 minutes contre les 48-72 heures traditionnelles.

Fermeture hermétique des sachets



Fermeture hermétique à trois niveaux en mesure de s'adapter à différentes typologies d'enveloppe, même non sous vide.



AVANTAGES DE LA CONSERVATION SOUS VIDE

La conservation sous vide des aliments, qui peut être effectuée à l'intérieur de deux différentes typologies d'enveloppes (la première garantit la seule conservation des aliments, la deuxième est également indiquée pour la cuisson de ceux-ci), fournit une longue série d'avantages :

- les produits conservés sous vide sont protégés contre l'action des agents internes (en particulier de l'air) et externes. Ils durent par conséquent plus longtemps tout en maintenant intactes leurs propres caractéristiques nutritives et organoleptiques ;
- il est possible d'insérer à l'intérieur de la même enveloppe, aussi bien des aliments que des assaisonnements, en favorisant l'amalgame des saveurs ;
- les enveloppes sous vide sont fermées avec une fermeture hermétique à chaud qui empêche la sortie de liquides pendant la cuisson. Cela permet aussi bien de cuire en même temps des aliments différents, sans que les saveurs ne se mélangent, que de réduire sensiblement le temps à dédier aux opérations de nettoyage.

AVANTAGES DU TIROIR SOUS VIDE

Le tiroir sous vide Barazza propose trois différents niveaux de vide, permettant ainsi de choisir entre conservation dans une enveloppe ou dans un récipient (disponible séparément) :

- minimum : pour conditionner des produits délicats et sensibles à la pression tels que fraises, baies, salades et sensibles à la perte de volume tels que mousse, crème chantilly et fromages frais ;
- moyen : pour conserver des produits crus ou cuits sensibles à la pression tels que filets de poisson, crustacés entiers, tomates, sauces ou soupes ;
- maximum : pour conserver des produits crus ou cuits non délicats tels que pommes de terre, carottes, viande, fromages affinés ou produits immergés dans un liquide tels que légumes sous huile. Au maximum de la puissance, le tiroir aspire plus de 99% de l'air, un pourcentage semblable à celui obtenu avec les appareils professionnels.

Il est par ailleurs en mesure d'effectuer uniquement la fermeture hermétique des enveloppes en plastique de produits délicats, en donnant la possibilité de choisir parmi trois différents niveaux de fermeture hermétique :

- Niveau 1 : enveloppes fines, même non sous vide ;
- Niveau 2 : les enveloppes du sous vide pour conservation ;
- Niveau 3 : les enveloppes du sous vide pour cuisson et conservation.

FONCTION CHEF

L'appareil est équipé de l'exclusive modalité Chef qui, en exploitant le vide créé à l'intérieur de la cloche, est en mesure d'effectuer une série de fonctions telles que massage de la viande, infusions à froid, extraction des huiles essentielles et marinade des aliments. L'avantage d'opérer sous vide est que, en l'absence d'air et de pression, ces processus sont exponentiellement accélérés ; la marinade de la viande sous vide, par exemple, est en mesure d'obtenir en une dizaine de minutes les mêmes résultats d'infiltration des liquides que ceux obtenus en 48 heures de marinade traditionnelle.

TIROIR CHAUFFE-PLATS

caractéristiques générales



AVANTAGES DU TIROIR CHAUFFE-PLATS

Grâce à la possibilité de régler la température interne dans un intervalle compris entre 30 et 70°C, le tiroir chauffe-plats a une série de fonctions qui font de lui le partenaire idéal pour compléter sa propre batterie de fours et assortis :

- pré-chauffage de plats, vaisselle et tasses à café ;
- chauffage de plats cuisinés précédemment ;
- maintien au chaud des plats, pour s'assurer qu'ils soient à la température idéale lors du service ;
- décongélation des aliments, avec une rapidité réglable selon la température configurée ;
- levage des pâtes, en créant un espace ambiant sûr et à la température adaptée à la transformation des levures ;
- cuisson à basse température des aliments.

La façade du tiroir est conçue pour rester froide, afin d'éviter que l'utilisateur ne se brûle lorsque le produit est en marche.

FOURS MICRO-ONDES

Légende des fonctions

Démarrage rapide



Avec cette fonction, le four se met en marche au maximum de la puissance pendant 30 secondes. À chaque pression de la touche prévue à cet effet, 30 secondes sont ajoutées.

Grill traditionnel



Elle s'avère particulièrement utile pour les viandes d'épaisseur fine ou pour griller du pain et des toasts.

Décongélation à temps



Elle permet de décongeler les plats de manière délicate, sans les dégrader, en utilisant comme paramètre le temps.

Micro-ondes



Cuisson au micro-ondes à des niveaux de puissance réglables, de 10 à 100, qui permet d'accélérer sensiblement les opérations de cuisson et décongélation des aliments.

Grill + micro-ondes



L'ajout des micro-ondes au traditionnel grill permet de rendre encore plus croquants les plats. Parfaite pour la préparation de lasagnes, pommes de terre, rôti et gratins de différents genres.

Décongélation par poids



Elle permet de décongeler les plats de manière délicate, sans les dégrader, en utilisant comme paramètre le poids compris entre 100 g et 2000 g.

Programmes de cuisson automatiques



Les fours à micro-ondes présentent 8 programmes de cuisson automatiques, avec possibilité de configurer le poids parmi ceux proposés sur l'écran.



Pizza



Pâtes



Boissons



Viande



Pommes de terre



Pop corns



Légumes

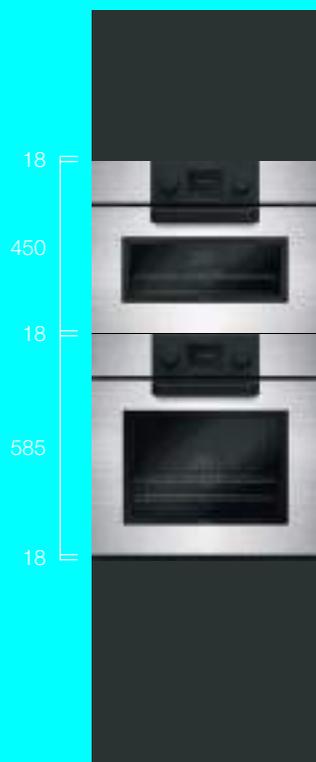


Poisson

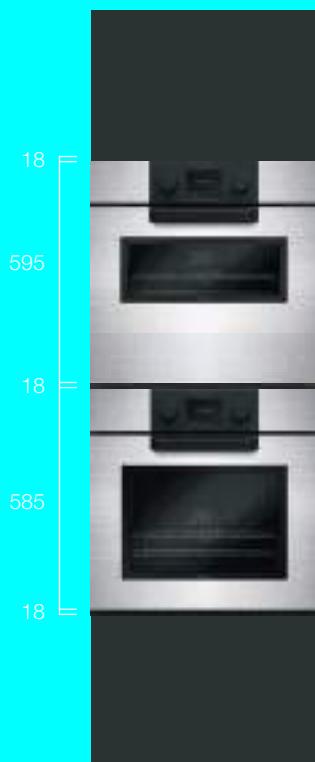


COLLECTION ICON

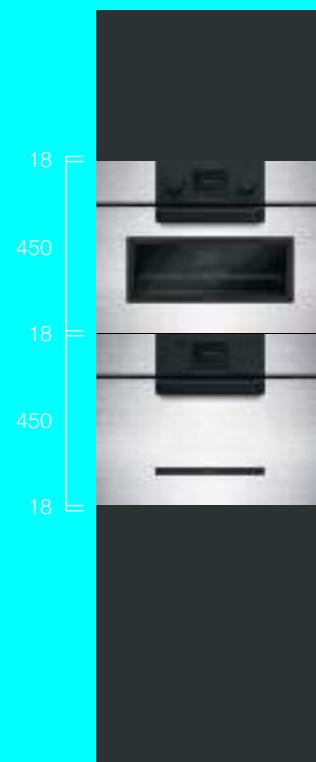
modalité d'installation



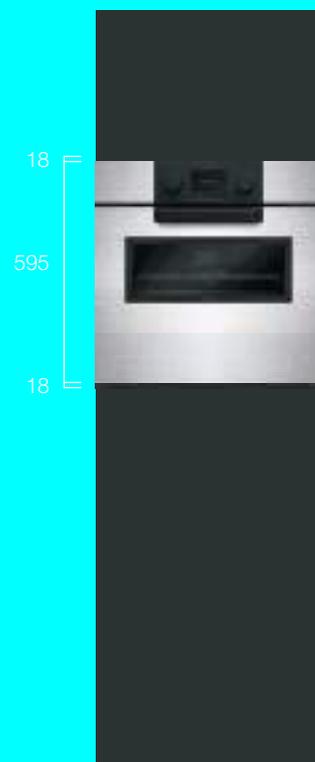
Four compact
Four de 60



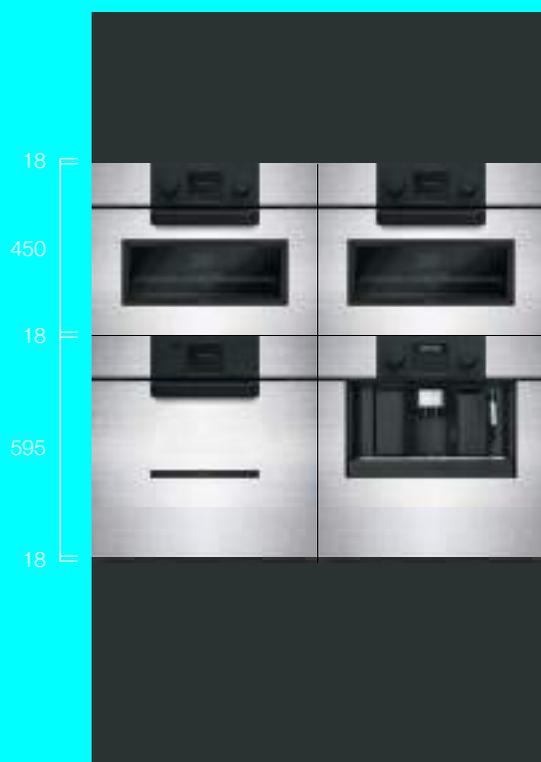
Four compact
Tiroir
Four de 60



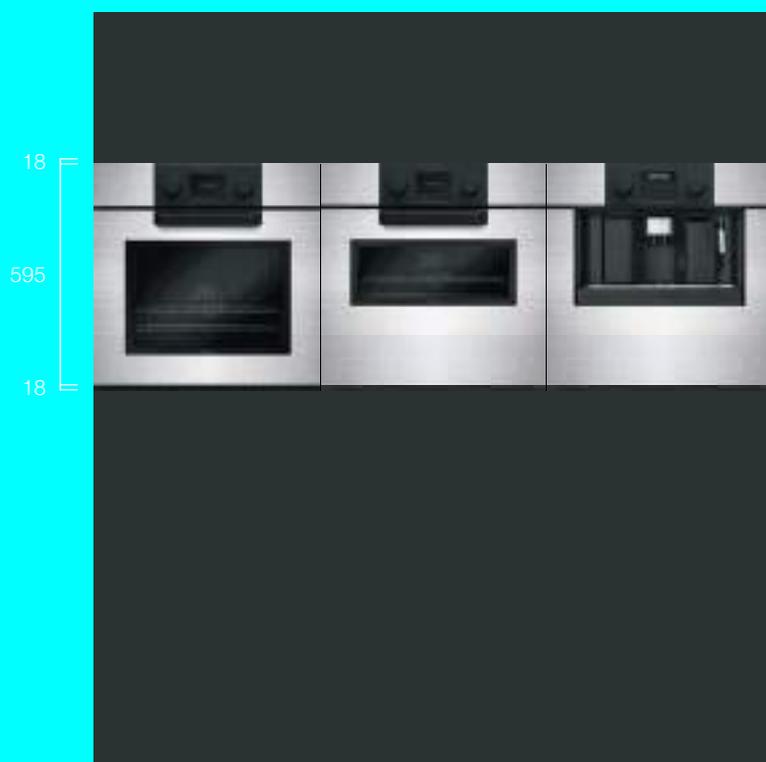
Four compact
Cellule de
refroidissement



Four compact
Tiroir



Four compact + Cellule de refroidissement + Tiroir
Four compact + Machine à café + Tiroir



Four de 60
Four compact + Tiroir
Machine à café + Tiroir

SYSTÈME FEEL GOOD

caractéristiques générales

Feel Good est l'innovant et salubre système de cuisson et conservation des aliments composé de tiroir pour le sous vide, Cellule de refroidissement et four à vapeur combiné de la collection Icon. Cellule de refroidissement permet de refroidir ou surgeler des aliments aussi bien crus que cuits, sans en altérer les arômes et les propriétés organoleptiques, tandis que, avec le tiroir sous vide, il est possible de les conserver plus longtemps dans le réfrigérateur ou dans le freezer, pour ensuite les cuire ou les régénérer directement dans le four à vapeur.

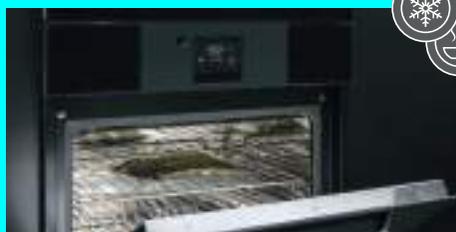


SISTEMA FEEL Good

Tiroir sous vide



Cellule de refroidissement



Four à vapeur combiné



PRÉPARATION ET CONSERVATION

1. Préparation de l'aliment et insertion dans le sachet
2. Emplacement du sachet dans le Tiroir Sous vide, aspiration de l'air et fermeture hermétique
3. Insertion du sachet dans la cellule de refroidissement
 - > Refroidissement et conservation dans le réfrigérateur
 - > Surgélation et conservation dans le freezer
- 4A. Si l'aliment est refroidi et conservé au réfrigérateur, il sera possible de le cuire directement dans le four à vapeur ou dans la cellule dans un deuxième temps.
- 4B. Si l'aliment est congelé et conservé au freezer, il devra être régénéré dans le four à vapeur ou dans la cellule, puis il sera possible de le cuire.

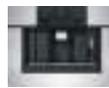
PRÉPARATION ET CONSOMMATION

1. Préparation de l'aliment et insertion dans le sachet
2. Emplacement du sachet dans le Tiroir Sous vide, aspiration de l'air et fermeture hermétique
3. Insertion dans le four à vapeur et cuisson de l'aliment (même de plusieurs aliments simultanément, car les sachets empêchent aux saveurs de se mélanger)
- 4A. Une fois la cuisson terminée, l'aliment est prêt à être retiré du sachet et consommé
- 4B. En alternative, une fois la cuisson terminée, le sachet peut être de nouveau inséré dans le refroidisseur
 - > Refroidissement et conservation dans le réfrigérateur
 - > Surgélation et conservation au freezer

AVANTAGES DE FEEL GOOD

- LES ALIMENTS DURENT JUSQU'À 5 FOIS PLUS LONGTEMPS**
 Un aliment, cru ou cuit, correctement mis sous vide, refroidi ou congelé et conservé au réfrigérateur ou congélateur augmente sa propre vie utile jusqu'à 5 fois par rapport à un produit conservé avec les systèmes traditionnels.
- SAVEURS, CONSISTANCES ET PROPRIÉTÉS RESTENT INALTÉRÉES**
 La cuisson moyennant four à vapeur d'un aliment précédemment mis sous vide permet d'en préserver inaltérés aussi bien le contenu vitaminique que les propriétés organoleptiques. La régénération d'un aliment moyennant four à vapeur ou refroidisseur de température permet d'éviter que celui-ci ne subisse une perte de qualité pendant la décongélation.
- RÉDUIT LES TEMPS, RÉDUIT LES COÛTS, RÉDUIT LES GASPILLAGES**
 Des aliments différents conservés sous vide peuvent être cuits ou régénérés dans le four à vapeur simultanément, sans risquer que les saveurs ne se mélangent ; avec une seule opération du four il est possible de cuire un menu complet de l'entrée au dessert. De plus, d'éventuels restes peuvent être de nouveau mis sous vide, refroidis et conservés, en réduisant les gaspillages.
- POISSON CRU SANS RISQUES**
 Un poisson mis sous vide ou soumis au cycle d'assainissement à -30°C dans le refroidisseur est absolument sûr pour être consommé cru.
- MEILLEUR HYGIÈNE ET FACILITÉ DE NETTOYAGE**
 Grâce à la fermeture hermétique des enveloppes sous vide, qui empêche la sortie de liquides pendant la phase de préparation de l'aliment, une hygiène optimale et une sensible réduction du temps à dédier aux opérations de nettoyage sont garanties.

FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS à encastrement

	ICON GLASS	ICON STEEL	ICON EXCLUSIVE	ICON MAT	ICON TRAMA	VELVET ADVANCE GLASS
FOUR DE 90 Multiprogram						
FOUR DE 60 Multifonction						
FOUR DE 60 Multiprogram						
MICRO-ONDES Programmateur numérique						
FOUR DE 60 Touch Screen						 page 177
FOUR DE 60 Touch Control + manettes	 page 155	 page 161	 page 167	 page 173	 page 175	
MICRO-ONDES COMBINÉ Touch Control + manettes	 page 156	 page 162	 page 168	 page 173	 page 175	
VAPEUR COMBINÉ Touch Control + manettes	 page 156	 page 162	 page 168			
CELLULE DE REFROIDISSEMENT Touch Screen	 page 157	 page 163	 page 169			
MACHINE À CAFÉ Programmateur + manettes	 page 157	 page 163	 page 169			
TIROIRS Sous vide Chauffe-plats	 page 158  page 158	 page 164  page 164	 page 170  page 170			

**VELVET
ADVANCE
STEEL**

**CITY
STEEL**

**CITY
GLASS**

**UNIQUE
ADVANCE**

**OFFICINA
ADVANCE**

MICRO-ONDES



page 182



page 181



page 181



page 183



page 185



page 187



page 187



page 189



page 189



page 179

ICON GLASS

Une nouvelle icône de style et fonctionnalité en cuisine. La série Icon, avec ses équipements éclectiques et l'ample choix de finitions, revêt la technologie de fonctionnalités et beauté, toutes à toucher. Les pratiques manettes centrales et la poignée frontale, avec le caractéristique revêtement Soft-Touch, sont l'âme et le cerveau de Icon et le fil conducteur qui se dénoue le long de toute la gamme : du four de 60 au four micro-ondes combiné, du four à vapeur combiné au refroidisseur et de la machine à café jusqu'aux tiroirs sous vide et chauffe-plats. Les charnières Soft-Close garantissent une fermeture parfaite et silencieuse des portes des fours et des éléments assortis, en rendant l'utilisation encore plus pratique. La ligne Icon Glass est caractérisée par le sophistiqué effet de la finition en verre noir qui donne aux éléments un style raffiné et extrêmement versatile .



FOUR ICON GLASS encastement

Four Icon Glass à encastement de 60
Touch Control + manettes



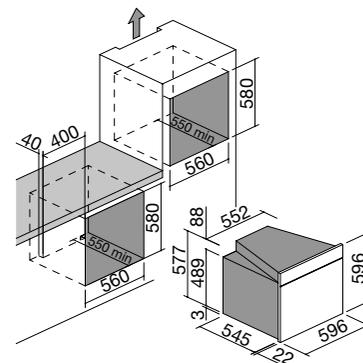
Zefiro

NEW classe A

Accessoires : 28



- système d'assainissement Zefiro
- 11 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggi
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 2 paires de glissières extractibles
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité, fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW



VERRE NOIR

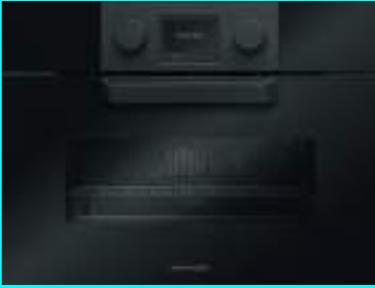
code 1FEVGP

€ 1.672,00

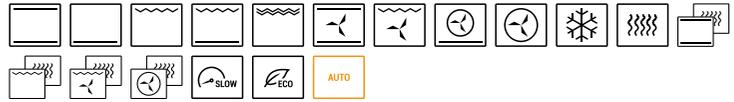


FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ ICON GLASS encastrement

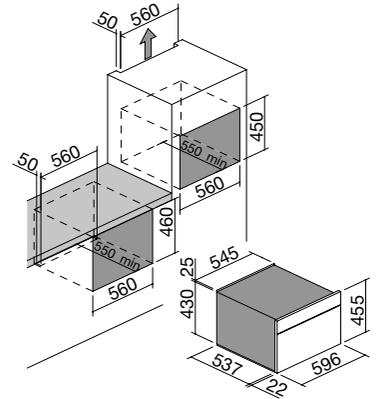
Four Icon Glass à encastrement micro-ondes combiné compact
Touch Control + manettes



NEW



- 17 fonctions manuelles
- 20 programmes de cuisson automatique
- 5 programmes de décongélation automatique
- modalité Veggy
- fonctions micro-ondes jusqu'à 1000 W
- température maximale : 250 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux
- équipements : 1 plat en pyrex, 1 grille en acier
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW



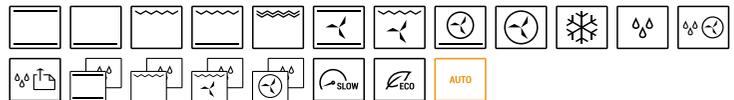
FOUR À VAPEUR COMBINÉ ICON GLASS encastrement

Four Icon Glass à encastrement à vapeur combiné compact
Touch Control + manettes

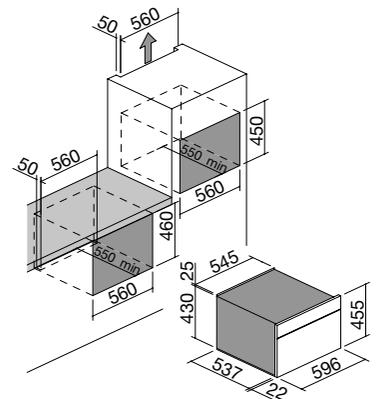


SISTEMA *FEEL Good*

NEW classe A⁺



- 18 fonctions manuelles
- 30 programmes de cuisson automatique
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- en mode vapeur réglage progressif de 35 à 100 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec quadruple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux, réservoir d'eau de 0,8 l également accessible en phase de cuisson
- équipements : 1 lèche-frite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèche-frite fond perforé en acier, 1 grille en acier, thermo-sonde
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3 kW



VERRE NOIR

code 1FEVGMG

€ 2.073,00

VERRE NOIR

code 1FEVGVG

€ 2.421,00

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ICON GLASS encastrement

Cellule de refroidissement Icon Glass compact à encastrement Touch Screen



SISTEMA *FEEL Good*

MACHINE À CAFÉ ICON GLASS encastrement

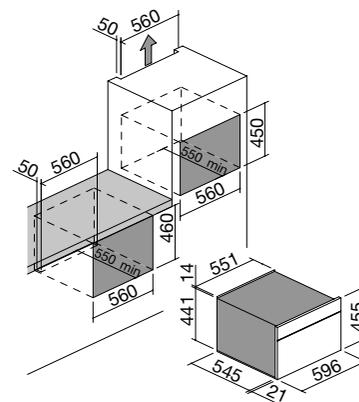
Machine à café Icon Glass à encastrement compacte
Programmeur numérique + manettes



NEW



- 7 fonctions froides
- 4 fonctions chaudes
- température minimale : -30 °C
- température maximale : 75 °C
- capacité : 40 litres
- Touch Screen interactif et multilingue
- caractéristiques : bandeau de commande et manettes avec finition Soft-Touch, intérieur de la cavité en acier, éclairage intérieur LED, cadres latéraux
- équipements : 2 grilles en acier, thermo-sonde
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



VERRE NOIR

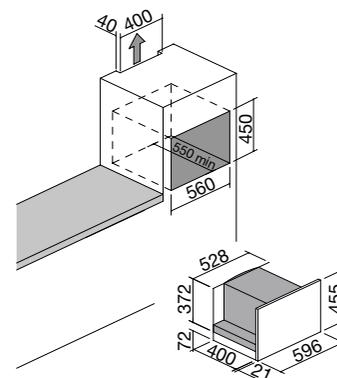
code 1ABEVG

€ 4.718,00

NEW



- 5 niveaux d'intensité du café (goût extra-léger, léger, normal, fort, extra-fort)
- 3 niveaux de quantité de café (serré, normale, long)
- fonctions : tasse simple ou double, distribution de la vapeur pour cappuccino et eau chaude, programmation allumage et extinction, fonction rinçage automatique en allumage/extinction, possibilité également d'utiliser du café pré-moulu
- signalisation de l'écran : absence d'eau, absence de café, présence de fonds, avis de décalcification, avis degré de moulure et dosage
- programmeur numérique multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande et manettes avec finition Soft-Touch, tiroir de récupération des gouttes, éclairage à LED, glissières télescopiques, récipient pour grains de 220 g, réservoir d'eau amovible de 1,8 l
- pression : 15 bar
- puissance maximale absorbée : 1,35 kW



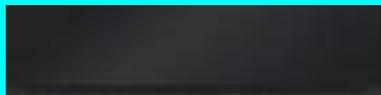
VERRE NOIR

code 1CFEVG

€ 2.932,00

TIROIR SOUS VIDE ICON GLASS encastrement

Tiroir sous vide Icon Glass à encastrement
Touch Control



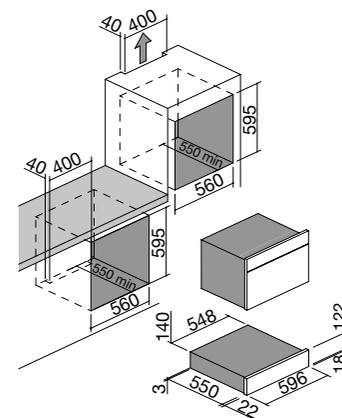
SISTEMA **FEEL**
Good

NEW

Accessoires : 57



- fonctions : sous vide dans enveloppe à 3 niveaux, fermeture hermétique à 3 niveaux, sous vide dans récipient à 3 niveaux, fonction Chef pour marinade, maturation, infusion à froid et extraction des huiles essentielles
- programmeur numérique Touch Control
- moteur : pompe à huile
- caractéristiques : couvercle en verre trempé, intérieur de la cuve en acier inox, ouverture push-pull
- équipements : adaptateur pour récipients, kit 50 sachets pour conservation et 50 sachets pour cuisson, glissières télescopiques
- puissance maximale absorbée : 0,24 kW



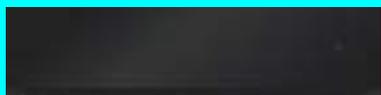
VERRE NOIR

code 1CSEVG

€ 3.033,00

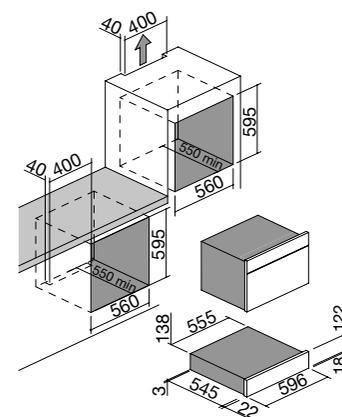
TIROIR CHAUFFE-PLATS ICON GLASS encastrement

Tiroir chauffe-plats Icon Glass à encastrement



NEW

- préchauffage des plats, de la vaisselle, des tasses de café
- maintien de la chaleur des aliments
- décongélation
- levage des pâtes
- température réglable de 30 à 70 °C
- caractéristiques : surface du plan intérieur en verre avec tapis antidérapant, glissières télescopiques, ouverture push-pull, témoin de fonctionnement, façade froide
- puissance maximale absorbée : 0,4 kW



VERRE NOIR

code 1CEEVG

€ 815,00

Accessoires :





ICON STEEL

L'indémodable charme de l'acier satiné se combine avec les pratiques manettes centrales et la poignée frontale, avec le caractéristique revêtement Soft-Touch, pour revêtir la technologie de Icon Steel dans chacune de ses déclinaisons : du four de 60 au four micro-ondes combiné, du four à vapeur combiné au refroidisseur et de la machine à café jusqu'aux tiroirs sous vide et chauffe-plats. Les charnières Soft-Close garantissent une fermeture parfaite et silencieuse des portes des fours et des éléments assortis, en rendant l'utilisation encore plus pratique.



FOUR ICON STEEL encastrement

Four Icon Steel à encastrement de 60
Touch Control + manettes



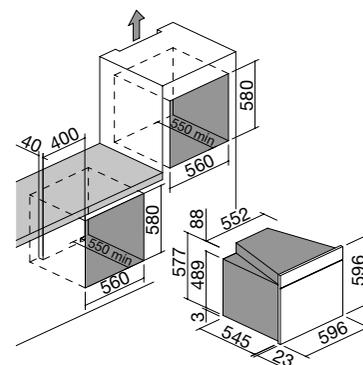
Zefiro

NEW classe A

Accessoires : 28



- système d'assainissement Zefiro
- 11 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 2 paires de glissières extractibles
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité, fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1FEVSP

€ 1.699,00

FOURS ET
ÉLÉMENTS ASSORTIS

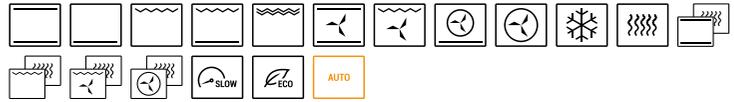


FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ ICON STEEL encastrement

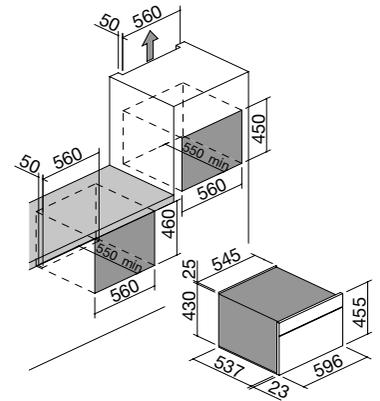
Four Icon Steel à encastrement micro-ondes combiné compact
Touch Control + manettes



NEW



- 17 fonctions manuelles
- 20 programmes de cuisson automatique
- 5 programmes de décongélation automatique
- modalité Veggy
- fonctions micro-ondes jusqu'à 1000 W
- température maximale : 250 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux
- équipements : 1 plat en pyrex, 1 grille en acier
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW



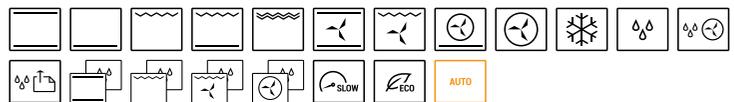
FOUR À VAPEUR COMBINÉ ICON STEEL encastrement

Four Icon Steel à vapeur combiné compact à encastrement
Touch Control + manettes

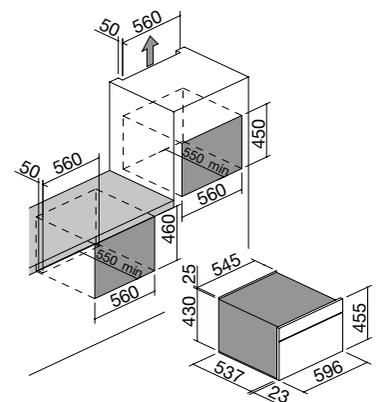


SISTEMA *FEEL Good*

NEW classe A⁺



- 18 fonctions manuelles
- 30 programmes de cuisson automatique
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- en mode vapeur réglage progressif de 35 à 100 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec quadruple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux, réservoir d'eau de 0,8 l également accessible en phase de cuisson
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite fond perforé en acier, 1 grille en acier, thermo-sonde
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1FEVSMC

€ 2.171,00

ACIER INOX SATINÉ

code 1FEV SVC

€ 2.520,00

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ICON STEEL encastrement

Cellule de refroidissement Icon Steel compact à encastrement Touch Screen



SISTEMA **FEEL**
Good

MACHINE À CAFÉ ICON STEEL encastrement

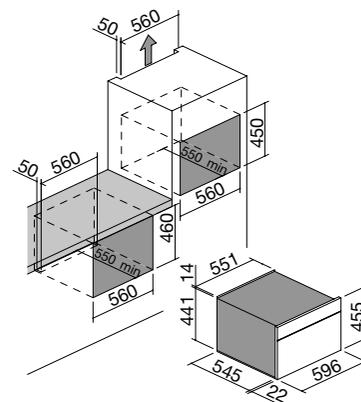
Machine à café Icon Steel à encastrement compacte
Programmeur numérique + manettes



NEW



- 7 fonctions froides
- 4 fonctions chaudes
- température minimale : -30 °C
- température maximale : 75 °C
- capacité : 40 litres
- Touch Screen interactif et multilingue
- caractéristiques : bandeau de commande et manettes avec finition Soft-Touch, intérieur de la cavité en acier, éclairage intérieur LED, cadres latéraux
- équipements : 2 grilles en acier, thermo-sonde
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



ACIER INOX SATINÉ

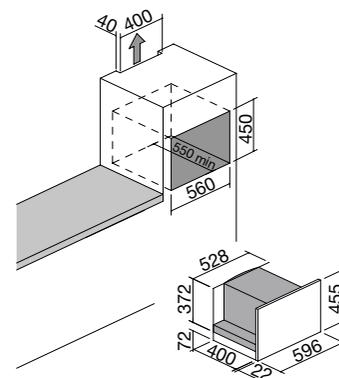
code 1ABEVS

€ 4.810,00

NEW



- 5 niveaux d'intensité du café (goût extra-léger, léger, normal, fort, extra-fort)
- 3 niveaux de quantité de café (serré, normale, long)
- fonctions : tasse simple ou double, distribution de la vapeur pour cappuccino et eau chaude, programmation allumage et extinction, fonction rinçage automatique en allumage/extinction, possibilité également d'utiliser du café pré-moulu
- signalisation de l'écran : absence d'eau, absence de café, présence de fonds, avis de décalcification, avis degré de moulure et dosage
- programmeur numérique multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande et manettes avec finition Soft-Touch, tiroir de récupération des gouttes, éclairage à LED, glissières télescopiques, récipient pour grains de 220 g, réservoir d'eau amovible de 1,8 l
- pression : 15 bar
- puissance maximale absorbée : 1,35 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1CFEVS

€ 3.052,00

TIROIR SOUS VIDE ICON STEEL encastement

Tiroir sous vide Icon Steel à encastement
Touch Control



SISTEMA **FEEL**
Good

TIROIR CHAUFFE-PLATS ICON STEEL encastement

Tiroir chauffe-plats Icon Steel à encastement

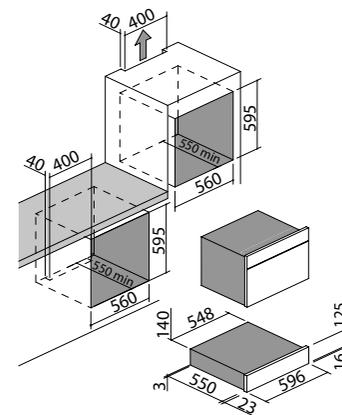


NEW

Accessoires : 57



- fonctions : sous vide dans enveloppe à 3 niveaux, fermeture hermétique à 3 niveaux, sous vide dans récipient à 3 niveaux, fonction Chef pour marinade, maturation, infusion à froid et extraction des huiles essentielles
- programmeur numérique Touch Control
- moteur : pompe à huile
- caractéristiques : couvercle en verre trempé, intérieur de la cuve en acier inox, ouverture push-pull
- équipements : adaptateur pour récipients, kit 50 sachets pour conservation et 50 sachets pour cuisson, glissières télescopiques
- puissance maximale absorbée : 0,24 kW



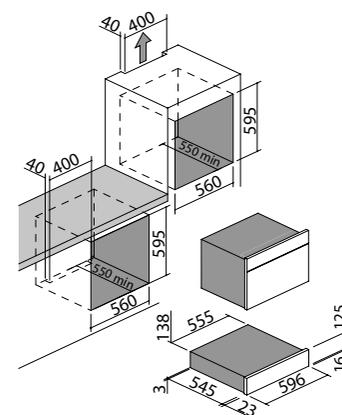
ACIER INOX SATINÉ

code 1CSEVS

€ 3.102,00

NEW

- préchauffage des plats, de la vaisselle, des tasses de café
- maintien de la chaleur des aliments
- décongélation
- levage des pâtes
- température réglable de 30 à 70 °C
- caractéristiques : surface du plan intérieur en verre avec tapis antidérapant, glissières télescopiques, ouverture push-pull, témoin de fonctionnement, façade froide
- puissance maximale absorbée : 0,4 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1CEEVS

€ 838,00

Accessoires :





ICON EXCLUSIVE

Le revêtement le plus inédit de l'acier inox se teint en noir pour un effet à l'impact sûr, absolument Exclusive.

La surface totalement mate ne cède rien aux reflets de la lumière : le design apparaît dans toute la perfection de ses lignes. Une linéarité qui converge sur les manettes centrales et la poignée frontale, avec le caractéristique revêtement Soft-Touch, qui accompagne les éléments de la ligne Icon Exclusive dans chacune de ses déclinaisons : du four de 60 au four micro-ondes combiné, du four à vapeur combiné au refroidisseur et de la machine à café jusqu'aux tiroirs sous vide et chauffe-plats. Les charnières Soft-Close garantissent une fermeture parfaite et silencieuse des portes des fours et des éléments assortis, en rendant l'utilisation encore plus pratique.



FOUR ICON EXCLUSIVE encastement

Four Icon Exclusive à encastement de 60
Touch Control + manettes



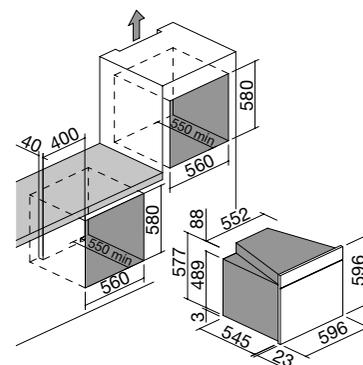
Zefiro

NEW classe A

Accessoires : 28



- système d'assainissement Zefiro
- 11 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèche-frite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèche-frite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 2 paires de glissières extractibles
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité, fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW



ACIER INOX NOIR MAT

code 1FEVEPN

€ 1.767,00

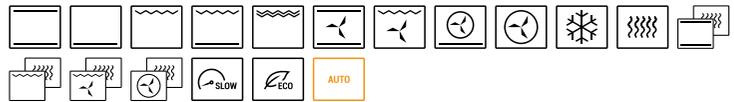


FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ ICON EXCLUSIVE encastrement

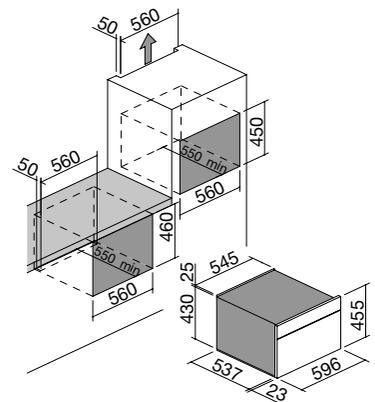
Four Icon Exclusive à encastrement micro-ondes combiné compact
Touch Control + manettes



NEW



- 17 fonctions manuelles
- 20 programmes de cuisson automatique
- 5 programmes de décongélation automatique
- modalité Veggy
- fonctions micro-ondes jusqu'à 1000 W
- température maximale : 250 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux
- équipements : 1 plat en pyrex, 1 grille en acier
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW



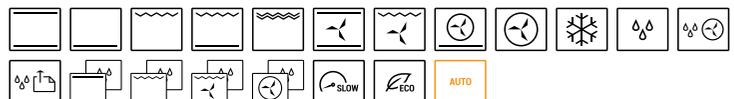
FOUR À VAPEUR COMBINÉ ICON EXCLUSIVE encastrement

Four Icon Exclusive à encastrement à vapeur combiné compact
Touch Control + manettes

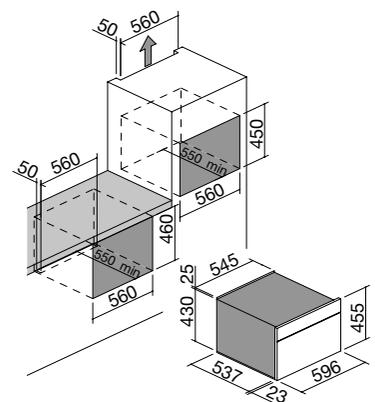


SISTEMA *FEEL Good*

NEW classe A⁺



- 18 fonctions manuelles
- 30 programmes de cuisson automatique
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- en mode vapeur réglage progressif de 35 à 100 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec quadruple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux, réservoir d'eau de 0,8 l également accessible en phase de cuisson
- équipements : 1 lèche-frite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèche-frite fond perforé en acier, 1 grille en acier, thermo-sonde
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3 kW



ACIER INOX NOIR MAT

code 1FEVEMCN

€ 2.403,00

ACIER INOX NOIR MAT

code 1FEVEVCN

€ 2.589,00

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ICON EXCLUSIVE encastrément

Cellule de refroidissement Icon Exclusive compact à encastrément Touch Screen



SISTEMA **FEEL**
Good

MACHINE À CAFÉ ICON EXCLUSIVE encastrément

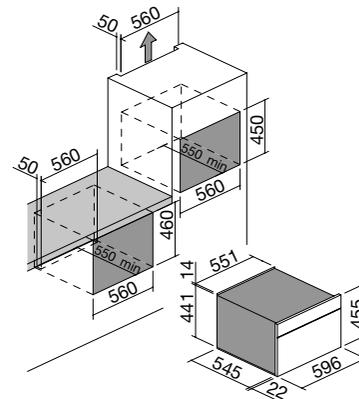
Machine à café Icon Exclusive à encastrément compacte
Programmeur numérique + manettes



NEW



- 7 fonctions froides
- 4 fonctions chaudes
- température minimale : -30 °C
- température maximale : 75 °C
- capacité : 40 litres
- Touch Screen interactif et multilingue
- caractéristiques : bandeau de commande et manettes avec finition Soft-Touch, intérieur de la cavité en acier, éclairage intérieur LED, cadres latéraux
- équipements : 2 grilles en acier, thermo-sonde
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



ACIER INOX NOIR MAT

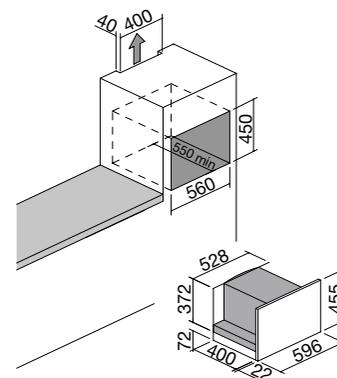
code 1ABEVEN

€ 4.872,00

NEW



- 5 niveaux d'intensité du café (goût extra-léger, léger, normal, fort, extra-fort)
- 3 niveaux de quantité de café (serré, normale, long)
- fonctions : tasse simple ou double, distribution de la vapeur pour cappuccino et eau chaude, programmation allumage et extinction, fonction rinçage automatique en allumage/extinction, possibilité également d'utiliser du café pré-moulu
- signalisation de l'écran : absence d'eau, absence de café, présence de fonds, avis de décalcification, avis degré de moulure et dosage
- programmeur numérique multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande et manettes avec finition Soft-Touch, tiroir de récupération des gouttes, éclairage à LED, glissières télescopiques, récipient pour grains de 220 g, réservoir d'eau amovible de 1,8 l
- pression : 15 bar
- puissance maximale absorbée : 1,35 kW



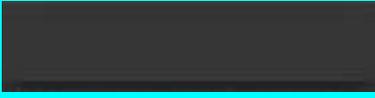
ACIER INOX NOIR MAT

code 1CFEVEN

€ 3.122,00

TIROIR SOUS VIDE ICON EXCLUSIVE encastement

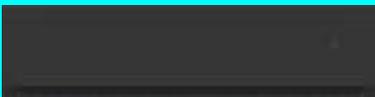
Tiroir sous vide Icon Exclusive à encastement
Touch Control



SISTEMA **FEEL**
Good

TIROIR CHAUFFE-PLATS ICON EXCLUSIVE encastement

Tiroir chauffe-plats Icon Exclusive à encastement

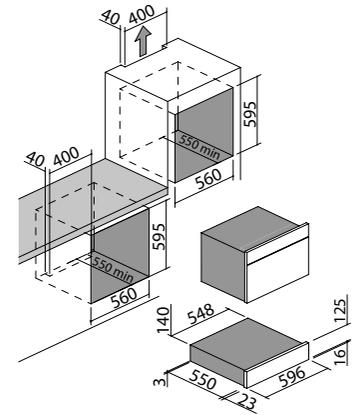


NEW

Accessoires : 57



- fonctions : sous vide dans enveloppe à 3 niveaux, fermeture hermétique à 3 niveaux, sous vide dans récipient à 3 niveaux, fonction Chef pour marinade, maturation, infusion à froid et extraction des huiles essentielles
- programmeur numérique Touch Control
- moteur : pompe à huile
- caractéristiques : couvercle en verre trempé, intérieur de la cuve en acier inox, ouverture push-pull
- équipements : adaptateur pour récipients, kit 50 sachets pour conservation et 50 sachets pour cuisson, glissières télescopiques
- puissance maximale absorbée : 0,24 kW



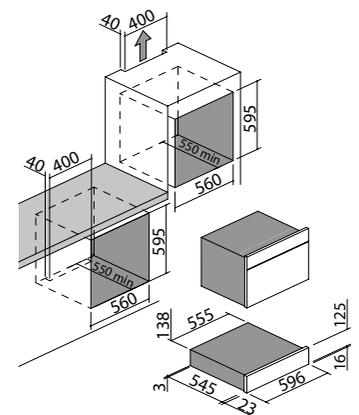
ACIER INOX NOIR MAT

code 1CSEVEN

€ 3.146,00

NEW

- préchauffage des plats, de la vaisselle, des tasses de café
- maintien de la chaleur des aliments
- décongélation
- levage des pâtes
- température réglable de 30 à 70 °C
- caractéristiques : surface du plan intérieur en verre avec tapis antidérapant, glissières télescopiques, ouverture push-pull, témoin de fonctionnement, façade froide
- puissance maximale absorbée : 0,4 kW



ACIER INOX NOIR MAT

code 1CEEVEN

€ 883,00

Accessoires :





ICON MAT

L'acier inox s'abandonne à la douceur soyeuse de la finition Mat pour donner une nouvelle sensation de fluidité aux formes. Les pratiques manettes centrales et la poignée frontale, avec le caractéristique revêtement Soft-Touch, sont l'âme et le cerveau de Icon et le fil conducteur qui relie le four de 60 et le four micro-ondes combiné. Les charnières Soft-Close garantissent une fermeture parfaite et silencieuse des portes des fours, en rendant l'utilisation encore plus pratique.



FOUR ICON MAT encastrement

Four Icon Mat à encastrement de 60
Touch Control + manettes



Zefiro

FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ ICON MAT encastrement

Four Icon Mat à encastrement micro-ondes combiné compact
Touch Control + manettes

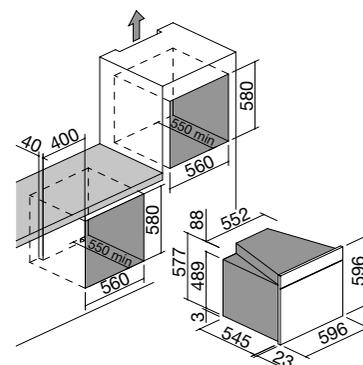


NEW classe A

Accessoires : 28



- système d'assainissement Zefiro
- 11 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres thermorefléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèche-frite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèche-frite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 2 paires de glissières extractibles
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité, fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW

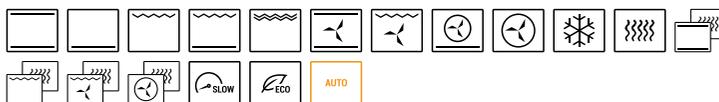


ACIER INOX MAT

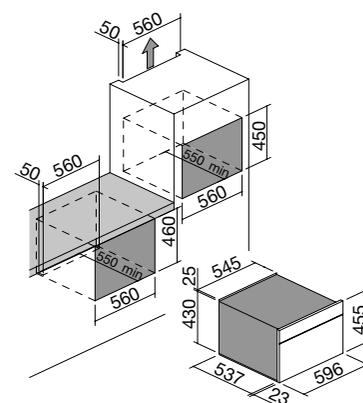
code 1FEVMP

€ 1.805,00

NEW



- 17 fonctions manuelles
- 20 programmes de cuisson automatique
- 5 programmes de décongélation automatique
- modalité Veggy
- fonctions micro-ondes jusqu'à 1000 W
- température maximale : 250 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermorefléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux
- équipements : 1 plat en pyrex, 1 grille en acier
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW

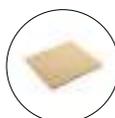


ACIER INOX MAT

code 1FEVMMC

€ 2.241,00

Accessoires :



28

code 1PP60

€ 87,00

ICON TRAMA

Icon Trama voit encore comme protagoniste l'acier inox, mais décliné dans une finition à la grande personnalité. Une trame dense traverse la surface en insufflant du dynamisme aux lignes du four de 60 à encastrement et du four micro-ondes combiné, les deux modèles dont est composée la ligne. La présence constante des manettes centrales et de la poignée frontale, avec le caractéristique revêtement Soft-Touch, transmet fonctionnalité et style aux éléments tout comme aux charnières Soft-Close qui garantissent une fermeture parfaite et silencieuse des portes des fours, en rendant l'utilisation encore plus pratique.



FOUR ICON TRAMA encastrement

Four Icon Trama à encastrement de 60
Touch Control + manettes



Zefiro

FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ ICON TRAMA encastrement

Four Icon Trama à encastrement micro-ondes combiné compact
Touch Control + manettes

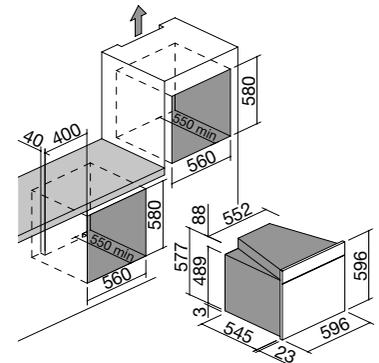


NEW classe A

Accessoires : 28



- système d'assainissement Zefiro
- 11 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique personnalisables
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèche-frite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèche-frite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 2 paires de glissières extractibles
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité, fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW

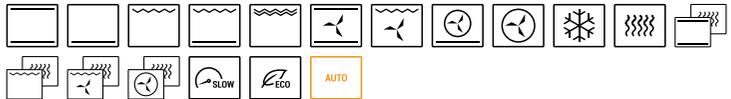


ACIER INOX TRAMA

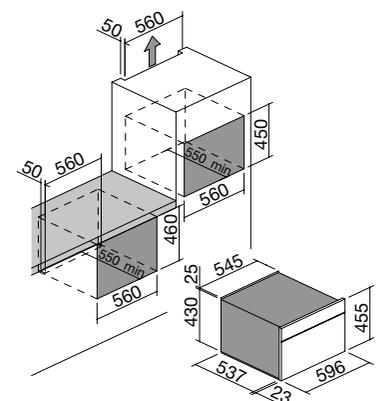
code 1FEVTP

€ 1.826,00

NEW



- 17 fonctions manuelles
- 20 programmes de cuisson automatique
- 5 programmes de décongélation automatique
- modalité Veggy
- fonctions micro-ondes jusqu'à 1000 W
- température maximale : 250 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux
- équipements : 1 plat en pyrex, 1 grille en acier
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW



ACIER INOX TRAMA

code 1FEVTC

€ 2.269,00

Accessoires :



28

code 1PP60

€ 87,00



VELVET ADVANCE

Velvet Advance est un four icônique, caractérisé par un charme intrigant qui dérive du fait qu'il est entièrement chromatique. Noir est en effet le verre qui en compose la surface et noir est le spécial verre dark grey, avec effet obscurcissant, avec lequel est réalisée la fenêtre du four. La netteté des lignes, qui crée le charme mystérieux de Velvet Advance, est accentuée par son Full Touch, sans commandes ni manettes en saillie. La poignée Soft-Touch est également un élément aussi bien esthétique que fonctionnel et souligne l'ouverture du four équipé de pratiques et silencieuses charnières Soft-Close.



FOUR VELVET ADVANCE GLASS encastrement

Four Velvet Advance Glass à encastrement de 60
Touch Screen



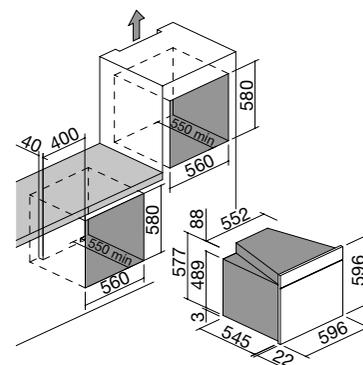
Zefiro

NEW classe A

Accessoires : 28



- système d'assainissement Zefiro
- 11 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- Touch Screen interactif et multilingue
- caractéristiques : poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, verre dark grey, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 2 paires de glissières extractibles
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité, fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW

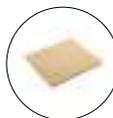


VERRE NOIR

code 1FVAPN

€ 1.756,00

Accessoires :



28

code 1PP60

€ 87,00



VELVET ADVANCE STEEL

Four aux lignes icôniques et essentielles. La surface en acier inox est caractérisée par la netteté des lignes et accentuée par son Full Touch, sans commandes ni manettes en saillie. La poignée Soft-Touch est également un élément aussi bien esthétique que fonctionnel et souligne l'ouverture du four équipé de pratiques et silencieuses charnières Soft-Close.



BARAZZA



FOUR VELVET ADVANCE STEEL encastement

Four Velvet Advance Steel à encastrement de 60
Touch Screen



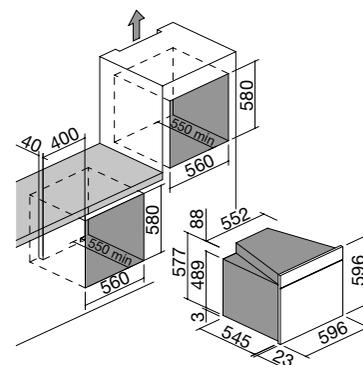
Zefiro

NEW classe A

Accessoires : 28



- système d'assainissement Zefiro
- 11 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- Touch Screen interactif et multilingue
- caractéristiques : poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, verre dark grey, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 2 paires de glissières extractibles
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité, fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1FVAPI

€ 1.797,00

Accessoires :



28

code 1PP60

€ 87,00



CITY



Une nouvelle ligne de fours Barazza de 60 multiprogrammes, dans les finitions acier satiné ou verre noir. Le four de 90 en acier satiné multiprogrammes complète la gamme. Une ligne transversale qui s'adapte à chaque espace ambiant, caractérisée par les poignées et manettes Soft-Touch et les charnières Soft-Close qui assurent une parfaite et « douce » fermeture des portes des fours.



FOURS CITY STEEL encastrement

Four City Steel à encastrement de 60
Multiprogram



Zefiro

Four City Steel à encastrement de 60
Multifonction



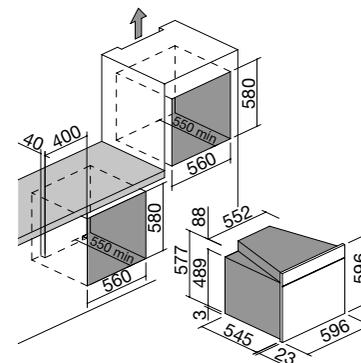
Zefiro

NEW classe A

Accessoires : 28 29



- système d'assainissement Zefiro
- 8 fonctions manuelles + décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- programmateur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW



ACIER INOX SATINÉ / NOIR

code 1FCYPI

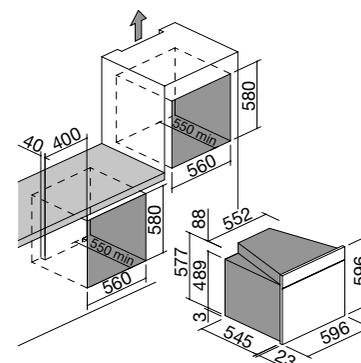
€ 1.267,00

NEW classe A

Accessoires : 28 29



- système d'assainissement Zefiro
- 8 fonctions manuelles + décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- temporisateur mécanique de 90' avec sonnerie en fin de cuisson
- caractéristiques : manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW



ACIER INOX SATINÉ / NOIR

code 1FCYMI

€ 1.182,00

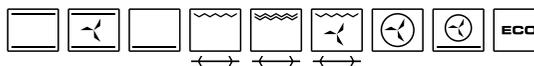
FOURS CITY STEEL encastement

Four City Steel à encastrement de 90
Multiprogram

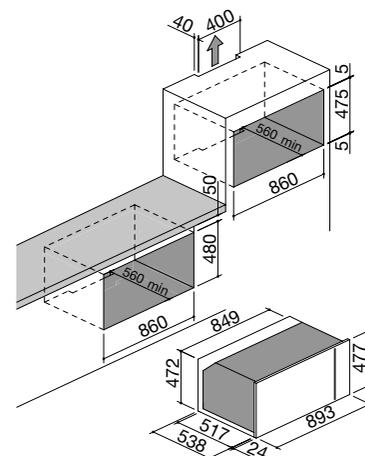


NEW classe **A**

Accessoires : **33**



- 9 fonctions manuelles
- température maximale : 250 °C
- capacité : 79 litres
- programmateur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, ventilation tangentielle de refroidissement, 2 lumières postérieures, cadres latéraux
- équipements : tournebroche, 1 lèche-frite creuse en acier émaillé Easy Clean, 2 grilles en acier
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW

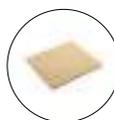


ACIER INOX SATINÉ / NOIR

code 1FCYP9

€ 1.747,00

Accessoires :



28

code 1PP60
€ 87,00



29

code 1CG6
€ 127,00



33

code 1CG9
€ 216,00



Four CITY GLASS encastement

Four City Glass à encastrement de 60
Multiprogram



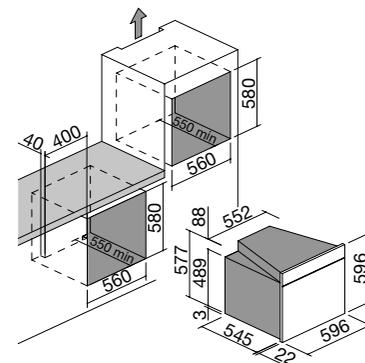
Zefiro

NEW classe A

Accessoires : 28 29



- système d'assainissement Zefiro
- 8 fonctions manuelles + décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- programmateur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW

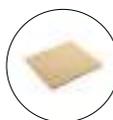


VERRE NOIR

code 1FCYPN

€ 1.227,00

Accessoires :



28

code 1PP60

€ 87,00



29

code 1CG6

€ 127,00

FOURS ET
ÉLÉMENTS ASSORTIS



UNIQUE ADVANCE

L'excellence technologique se conjugue avec l'élégante pureté d'un design au goût industriel. La finition Vintage rend les fours Unique Advance, à commande manuelle, parfaitement assortis aux choix d'ameublement les plus modernes, tout en garantissant une totale satisfaction des besoins : maintenant chaque passion peut finalement être savourée comme il faut.



FOUR UNIQUE ADVANCE encastement

Four Unique Advance à encastrement de 60
Multifonction

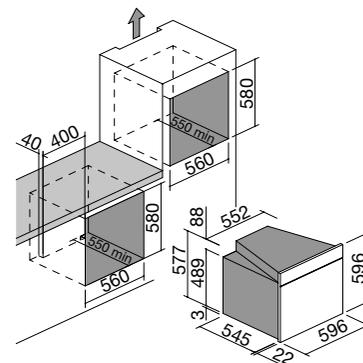


NEW classe A

Accessoires : 28 29



- 8 fonctions manuelles + décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- temporisateur mécanique de 90' avec sonnerie en fin de cuisson
- caractéristiques : intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW

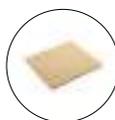


ACIER INOX VINTAGE

code 1FUAM

€ 1.193,00

Accessoires :



28

code 1PP60

€ 87,00



29

code 1CG6

€ 127,00



OFFICINA ADVANCE

Les fours Officina Advance s'inspirent à la pureté et à la rigueur formelle des cuisines professionnelles dont ils cueillent l'essence esthétique et la robustesse structurelle. Conçus et réalisés pour ceux qui vivent la cuisine comme une zone spécifique dédiée à la cuisine.



FOURS OFFICINA ADVANCE encastement

Four Officina Advance à encastement de 60
Multiprogram



Four Officina Advance à encastement de 60
Multifonction

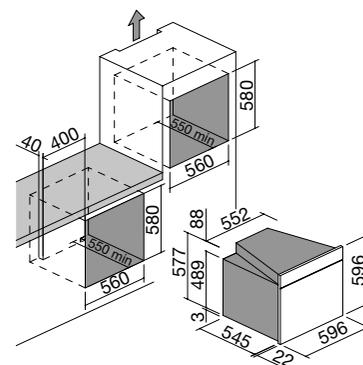


NEW classe **A**

Accessoires : **28**



- 8 fonctions manuelles
+ décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- programmeur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : intérieur moulé Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, ventilation tangentielle de refroidissement, 1 lumière postérieure
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW



ACIER INOX SATINÉ

code **1FOAP**

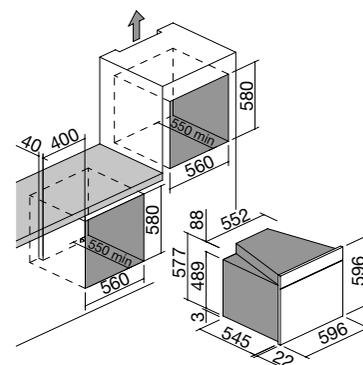
€ **989,00**

NEW classe **A**

Accessoires : **28**



- 8 fonctions manuelles
+ décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 65 litres
- temporisateur mécanique de 90' avec sonnerie en fin de cuisson
- caractéristiques : intérieur moulé Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, ventilation tangentielle de refroidissement, 1 lumière postérieure
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW



ACIER INOX SATINÉ

code **1FOAM**

€ **932,00**

Accessoires :



28

code **1PP60**

€ **87,00**

MICRO-ONDES

Les Micro-ondes complètent la gamme de fours Barazza, en unissant facilité d'utilisation et prestations immédiates à un design d'une pureté esthétique rigoureuse, fruit du raffinement de la finition inox. Le four à micro-ondes, hautement fonctionnel et versatile, permet une préparation et une cuisson des aliments plus simples et plus rapides, en se prêtant aux différentes solutions d'installation.

MICRO-ONDES encastrement

Four à micro-ondes à encastrement



Four à micro-ondes à encastrement



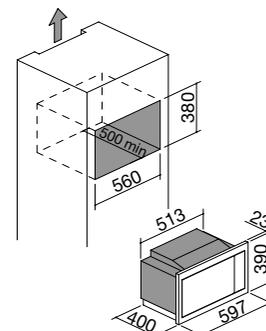
Four à micro-ondes Exclusive à encastrement



NEW



- 6 fonctions de cuisson
- programmation automatique pour 8 typologies d'aliment
- capacité : 25 litres
- caractéristiques : intérieur en acier inox, intérieur de la porte en verre, porte 2 verres et ouverture pliante, éclairage intérieur
- équipement : plateau tournant extractible, grille rehaussée amovible pour grill
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions
- puissance maximale absorbée : 1,45 kW



ACIER INOX SATINÉ / NOIR

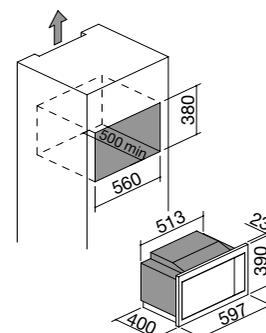
code 1MOI

€ 547,00

NEW



- 6 fonctions de cuisson
- programmation automatique pour 8 typologies d'aliment
- capacité : 25 litres
- caractéristiques : intérieur en acier inox, intérieur de la porte en verre, porte 2 verres et ouverture pliante, éclairage intérieur
- équipement : plateau tournant extractible, grille rehaussée amovible pour grill
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions
- puissance maximale absorbée : 1,45 kW



ACIER INOX VINTAGE / NOIR

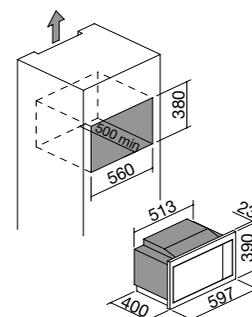
code 1MOIV

€ 612,00

NEW



- 6 fonctions de cuisson
- programmation automatique pour 8 typologies d'aliment
- capacité : 25 litres
- caractéristiques : intérieur en acier inox, intérieur de la porte en verre, porte 2 verres et ouverture pliante, éclairage intérieur
- équipement : plateau tournant extractible, grille rehaussée amovible pour grill
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions
- puissance maximale absorbée : 1,45 kW



ACIER INOXYDABLE NOIR MAT / NOIR

code 1MOEN

€ 632,00



TABLES DE CUISSON

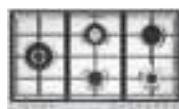
Barazza réalise de nombreuses typologies de Tables de Cuisson différentes entre elles aussi bien pour leurs qualités esthétiques que pour celles fonctionnelles. Elles s'articulent en tables de cuisson à gaz, barbecue, teppanyaki et induction et peuvent être assorties aux fours, hottes, évier et robinets de chaque collection. Leur versatilité se décline également dans la possibilité de les choisir parmi de multiples types d'installation et de dimensions, les Tables de Cuisson Barazza se distinguent pour leur parfaite insertion dans chaque espace cuisine.

GAZ - TEPPANYAKI - BARBECUE

KASAI
page 125



B_FREE
page 218



LAB EVOLUTION
page 206



UNIQUE
page 222



LAB
page 208



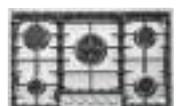
SELECT PLUS
page 224



LAB COVER
page 210



OFFICINA
page 227



MOOD
page 212



INDUCTION

KASAI
page 122



CITY
page 236



LAB EVOLUTION
page 230



GREEN
page 240



ZERO PLUS
page 232



LAB COVER
page 242



SPACE
page 234



B_FREE
page 244



INSTALLATIONS caractéristiques et équipements

Au ras du plan (RP)



Pour les tables de cuisson à gaz Lab Evolution, Lab, Lab Cover, Select Plus Flat, Officina et tables de cuisson à induction Lab Evolution, Zero Plus, Space, City et Lab Cover. Il donne un alignement parfait au plan de travail.



Encastrement bord rabaissé (EBR)



Pour tables de cuisson Unique et Select Plus. Le bord termine avec un pli oblique.



Encastrement bord plat (EBP)



Pour les tables de cuisson à gaz Lab Evolution, Lab, Lab Cover, Select Plus Flat, Officina et tables de cuisson à induction Lab Evolution et Lab Cover. Le bord n'est perceptible qu'au toucher et facilite l'installation.



Encastrement verre bord bisauté Green (EVBG)



Le bord du verre se termine avec un pli oblique de 45° qui enrichie l'esthétique des tables de cuisson à induction Green.



Encastrement bord carrée (EBC)



Pour tables de cuisson B_Free. Le bord courbé repose sur le plan.



Encastrement verre bord plat (EVP)



Pour les tables de cuisson à gaz Mood en vitrocéramique et tables de cuisson à induction Zero Plus, Space et City. La linéarité du verre est mise en évidence par l'installation à encastrement qui rend visible son épaisseur.



Encastrement Mizu Kasai (EMK)



Pour tables de cuisson Kasai. Cadre périmétral en acier inox.



Encastrement bord 4 mm (EB4)



L'acier inox plein avec une épaisseur de 4 mm rend les tables de cuisson Mood exemplaires de design et raffinement.



TABLES DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES

légende des icônes

Module largeur

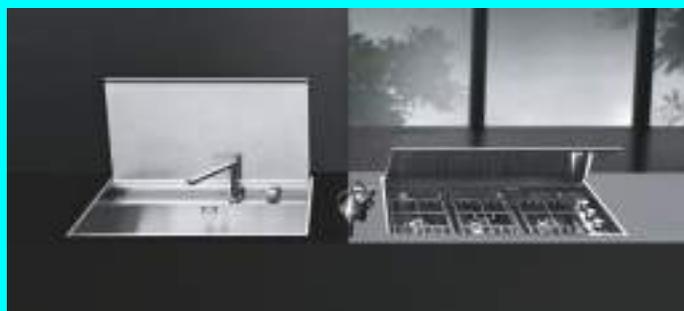


Les tables de cuisson Barazza présentent différentes dimensions en largeur, conçues pour s'adapter aux modules standards des meubles de l'espace cuisine les plus diffus.

Couvercle équilibré en acier inox



Équilibré, amovible et réalisé en acier inox, le couvercle de la ligne Cover permet en un simple geste, de transformer l'espace en un unique plan de travail.



Manettes en acier inox



Réalisées en acier inox, robustes et agréables au toucher, les manettes des tables de cuisson Barazza permettent un réglage facile et précis de la puissance des feux ou des zones à induction.



Acier inox AISI 304



L'AISI 304, utilisé pour la réalisation des produits Barazza, est un acier inoxydable de haute qualité qui garantit résistance aux sollicitations, durabilité dans le temps et facilité de nettoyage.

Acier inox AISI 304 épaisseur 4 mm



L'épaisseur pleine de 4 mm constitue l'expression maximum des qualités de l'acier AISI 304, en garantissant au produit une robustesse et une durabilité sans pareil.



Manettes Flat



Caractérisées par une esthétique minimale et essentielle, elles se présentent au toucher chaudes et ergonomiques, en permettant un réglage précis de la puissance des feux ou des zones à induction.



Acier de forte épaisseur



L'épaisseur de 10/10 garantit à l'acier inox AISI 304 une robustesse qui donne au produit une durabilité remarquable, en maintenant inaltérées ses propres caractéristiques.

Réducteur en fonte pour wok

Accessoire en option pour certaines typologies de tables de cuisson.



Grill en acier inox

Accessoire en option pour certaines typologies de tables de cuisson.



TABLES DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES

légende des icônes

Brûleurs Flat Eco-Design



Le design spécial des brûleurs Flat Eco-design crée une flamme verticale qui permet d'obtenir un rendement supérieur, une réduction des consommations et uniformité de cuisson maximale.



Éco-flamme

Les brûleurs à la flamme stabilisée, avec plaque à haut rendement, optimisent les consommations d'énergie et réduisent l'émission de substances toxiques de plus de 50% par rapport à la valeur prévue par les normes.



Brûleur à double couronne 3,5 kW



Deux couronnes de feu, efficaces et performantes, qui optimisent la puissance de 3,5 kW de la flamme au profit d'une cuisson rapide et homogène des plats.



Brûleur triple couronne 3,8 kW



Trois couronnes concentriques de feu qui développent une puissance de 3,8 kW, en distribuant la chaleur de manière homogène sur l'instrument de cuisson et en garantissant des préparations encore plus rapides.



Brûleur à double couronne Chef 3,5 kW



Deux couronnes de feu, avec flamme orientée vers le centre du brûleur, qui optimisent la puissance de 3,5 kW au profit d'une cuisson rapide et homogène des plats.



Brûleur à double couronne 4 kW



Deux couronnes de feu, efficaces et performantes, qui optimisent une puissance augmentée de 4 kW de la flamme au profit d'une cuisson rapide et homogène des plats.



Brûleur à double couronne 5 kW



Brûleur qui garantit de hautes prestations grâce à une puissance très élevée, réglée par deux manettes qui activent la flamme intérieure de 0,8 kW, celle extérieure de 4,2 kW ou les deux.



TABLES DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES

légende des icônes

Grilles en fonte



En fusion de fonte, comme ceux utilisés dans les cuisines professionnelles, ils sont particulièrement solides, résistants à la chaleur, durables et en mesure de transmettre et mieux maintenir la chaleur.



Brûleurs monopièce extractibles

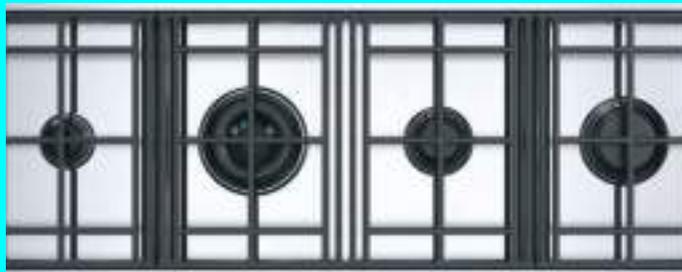
Les brûleurs monopièce extractibles accélèrent et simplifient sensiblement les opérations de nettoyage de la table de cuisson ; il suffit de les soulever pour accéder beaucoup plus facilement à la table de cuisson en acier.



Feux alignés



La particulière distribution alignée des feux permet une optimisation des espaces sur la table de cuisson et favorise le coulissement des instruments de cuisson d'une zone à l'autre.



Feux intégrés



La grille au ras des feux intégrés est parfaite pour créer des surfaces sans solutions de continuité, à la fonctionnalité augmentée et au fort impact esthétique.



Barbecue



Avec le fonctionnement électrique, avec pierre de lave, qui absorbe les graisses et évite la formation de fumées, il garantit une qualité de la cuisson semblable à celle traditionnelle à la braise.



Teppanyaki



Plaque électrique en acier inox de 6 mm avec deux zones de cuisson, utilisables singulièrement ou simultanément, parfaite pour cuisiner de la viande, du poisson et des légumes sans ajouter d'assaisonnement.



Allumage une main et soupape de sécurité

Elle permet d'actionner, en un seul geste, l'allumage et le réglage moyennant la manette et garantit le blocage instantané du flux du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

légende des icônes

Commandes Touch Control



Les commandes avec effleurement Touch Control permettent un réglage des paramètres indépendant, facile et précis pour chaque spécifique zone de cuisson de la table de cuisson.



Programmes de cuisson automatique à 3 niveaux



Les programmes de cuisson automatique permettent de configurer la température des zones à induction sur une valeur prédéfinie, adaptée aux spécifiques préparations :

- 1) Le programme « Warming » configure la puissance à 45 °C, en permettant de garder les aliments cuisinés au chaud.
- 2) Le programme « Melt » configure la puissance à 70 °C, température idéale pour fondre le beurre et les aliments semblables.
- 3) Le programme « Simmer » configure la puissance à 94 °C, en garantissant une ébullition lente, idéale pour la préparation de sauces, ragoûts et soupes.

Les programmes de cuisson automatiques s'avèrent particulièrement utiles si associés aux fonctions de la cellule et du tiroir sous vide Barazza.

Fonction Bridge



Elle permet de raccorder deux zones de cuisson adjacentes sur la table de cuisson, en agrandissant la zone d'appui. Elle s'avère particulièrement utile en cas d'instruments de cuisson de grande dimension.



Limiteur de puissance

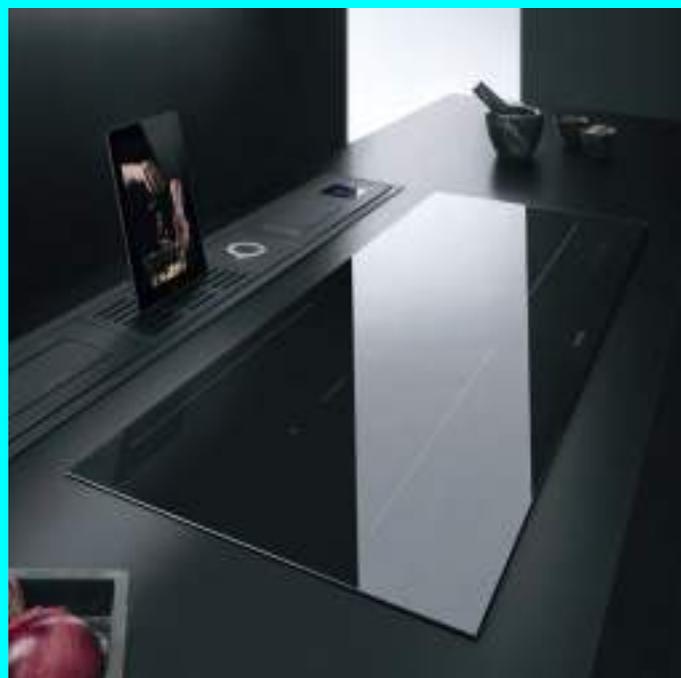


Cette fonction permet de définir et configurer la puissance maximum que la table de cuisson est en mesure d'absorber ; cela afin d'éviter tout risque de surcharge énergétique.

Zones alignées



La distribution alignée des zones permet de contenir la profondeur de la table de cuisson qui peut ainsi être intégrée plus facilement dans les plans de travail en acier.



Fonction Chef Cook



Trois zones de la table de cuisson sont configurées automatiquement aux niveaux de puissance 2, 6 et 9. Il est ainsi possible de passer d'un niveau à un autre tout simplement en déplaçant la casserole sur la table de cuisson.



TABLES DE CUISSON À INDUCTION

légende des icônes

Reconnaissance automatique des casseroles



La table de cuisson est en mesure de reconnaître de manière autonome lorsqu'une casserole est placée dessus, en mettant en marche l'interface et en permettant un réglage rapide des paramètres de cuisson.

Fonction préchauffage automatique



Elle permet d'arriver plus rapidement à la température : après avoir sélectionné un niveau de puissance, la zone chauffera au maximum pour un laps de temps pour ensuite se stabiliser sur le niveau sélectionné.



Fonction Booster



Elle réduit le temps de cuisson de chaque zone en augmentant la puissance de la table de cuisson au maximum. Elle s'avère particulièrement adaptée pour le chauffage de grandes quantités de liquides.

Fonction pause/rappel



Elle permet d'interrompre momentanément la cuisson sur la zone sélectionnée. Le processus peut être repris à son propre gré tout simplement en appuyant de nouveau sur le bouton.



Minuteur



C'est un timer indépendant, non relié à une zone de cuisson, qui permet de garder une trace du temps écoulé sans intervenir sur l'extinction de la table de cuisson.

Programmateur de fin de cuisson



Il permet d'établir un temps précis (d'un minimum de 1 à un maximum de 99-600 minutes selon les modèles) pour l'extinction automatique de la zone de cuisson sélectionnée, en assurant un contrôle ponctuel sur les cuissons et en limitant le gaspillage énergétique.

Détection sélective des casseroles



La plaque à induction ne fonctionne que si la table de cuisson détecte la présence sur soi d'un instrument de cuisson métallique de dimensions adéquates, évitant ainsi que d'autres objets ne déclenchent l'allumage.

Fonction Maintien de la chaleur



Elle configure le niveau de puissance à une valeur comprise entre le 0 et le 1, qui permet de garder le plat au chaud sans risquer de le brûler.



Témoin lumineux résiduel



L'écran affiche, moyennant le symbole H, l'éventuelle présence de chaleur résiduelle sur la table de cuisson, générée par celle réfléchi par le fond de l'instrument de cuisson.

Alarme débordement



Si un liquide est versé sur la surface et finit sur la zone de commandes, la table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint automatiquement jusqu'à ce que le liquide ne soit éliminé.

Extinction automatique de sécurité



Une fois passé le temps limite d'allumage à une puissance donnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement de manière à limiter les dommages d'un éventuel oubli de la part de l'utilisateur.

Verrouillage de sécurité enfants



Le dispositif de verrouillage des commandes évite de modifier accidentellement les configurations de la table de cuisson de la part des enfants.



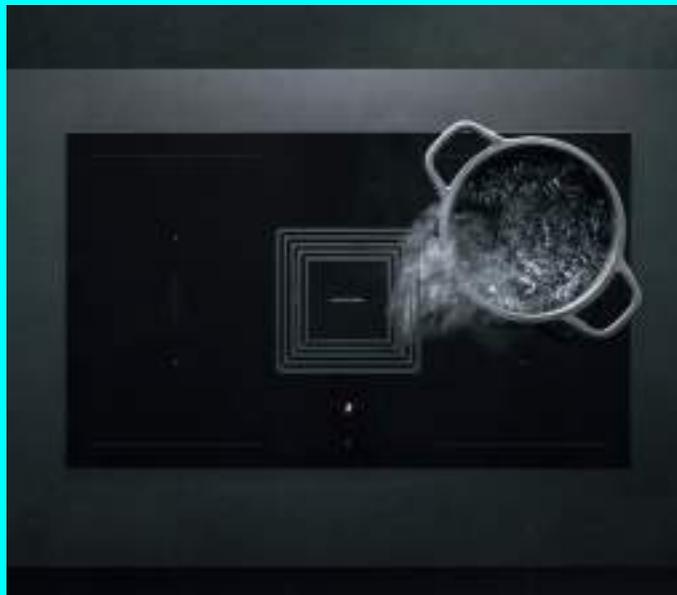
TABLES DE CUISSON À INDUCTION ZERO PLUS caractéristiques

Table de cuisson à induction



Électronique de dernière génération pour la table de cuisson à induction Zero Plus avec hotte intégrée. Quatre zones de cuisson, chacune avec Booster, unissables à l'occurrence deux par deux grâce à la fonction Bridge. Les possibilités s'étendent à l'infini aussi grâce au limiteur de puissance qui rend le plan transversal à l'utilisation dans différents contextes. L'insert central, disponible en différentes finitions, garantit une coordination parfaite avec les éléments de lavage.

Hotte intégrée



La hotte intégrée, au ras de la table de cuisson, garantit un traitement de l'air qui la rend presque sans odeurs ni vapeur aqueuse. Le filtre est amovible et lavable au lave-vaisselle.

Kit filtre céramique et tapis



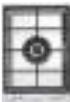
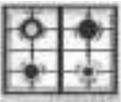
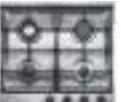
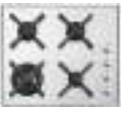
La table de cuisson Zero Plus peut être équipée de kit filtre céramique qui atteint une réduction des odeurs de 80% et il est possible de le régénérer au four tous les 2-3 mois, ou de kit filtre tapis en mousse polyuréthane, recouverte de charbons actifs granulaires qui atteint une réduction des odeurs de 60% et peut être régénéré tous les 2-3 mois en le lavant au lave-vaisselle ou à la main et remplacé tous les 2-3 ans.

Grille d'aspiration



La table de cuisson Zero Plus est équipée d'une grille d'aspiration avec insert e vitrocéramique noire, mais elle est disponible comme option, également en acier inox satiné ou Vintage afin de permettre une association parfaite avec les autres éléments de la cuisine.

TABLES DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES à encastrement et au ras du plan

Module		36	60/65	70/75
KASAI	 EMK			
LAB EVOLUTION				
LAB	 EBP  RP		 page 208	
LAB COVER			 page 211	
MOOD	 EB4		 page 212	 page 212
MOOD MAT	 EVP		 page 212	
B_FREE			 page 216	
B_FREE VINTAGE	 EBC	 page 219	 page 219	 page 219
		 page 219	 page 220	 page 221
UNIQUE			 page 222	 page 222
SELECT PLUS	 EBR		 page 225	 page 225
SELECT PLUS FLAT	 EBP  RP			 page 226
OFFICINA				



page 125



page 207



page 208



page 208



page 211



page 212



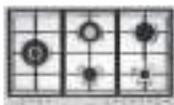
page 214



page 216



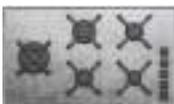
page 215



page 220



page 221



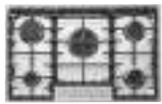
page 222



page 225



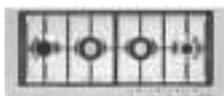
page 226



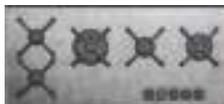
page 227



page 227



page 220



page 222



page 225



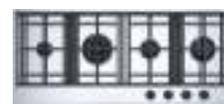
page 226



page 213



page 216



page 207



page 208

TABLES DE CUISSON À INDUCTION à encastrement et au ras du plan

Module

30

60

KASAI



LAB
EVOLUTION



ZERO PLUS

SPACE



CITY

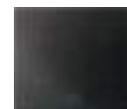


page 237



page 237

GREEN



page 240



page 240

LAB COVER



B_FREE



page 245



page 124



page 123



page 122



page 231



page 231



page 233



page 234



page 234



page 238



page 238



page 239



page 243

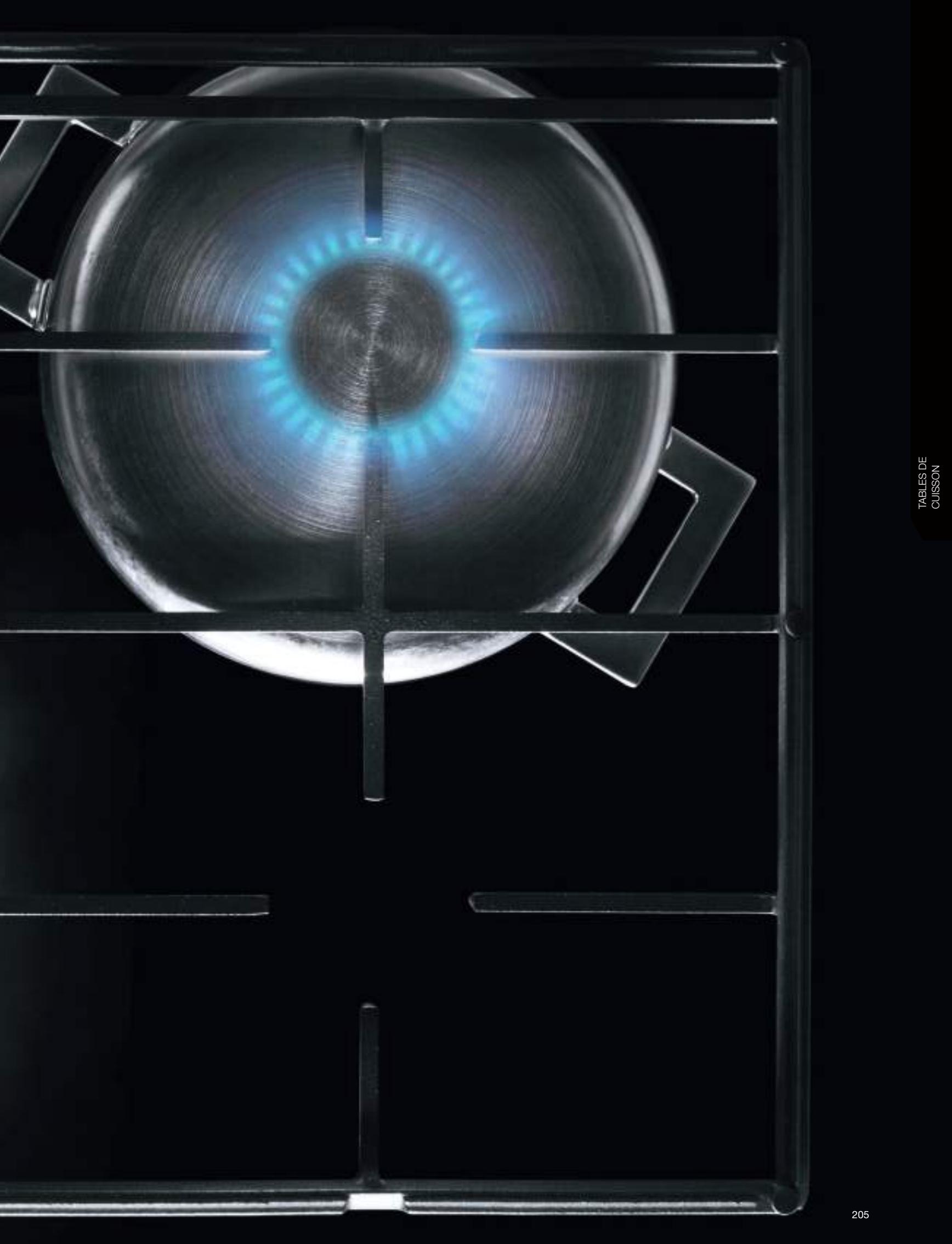


page 245

GAZ - TEPPANYAKI - BARBECUE

Barazza réalise de nombreuses typologies de Tables de Cuisson différentes entre elles aussi bien pour leurs qualités esthétiques que pour celles fonctionnelles. Elles s'articulent en tables de cuisson à gaz, barbecue, teppanyaki et peuvent être assorties à des fours, des hottes, des éviers et des robinets de chaque collection. Leur versatilité se décline également dans la possibilité de les choisir parmi de multiples types d'installation et de dimensions, les Tables de Cuisson Barazza se distinguent pour leur parfaite insertion dans chaque espace cuisine.





LAB EVOLUTION

La modularité et la flexibilité se revêtent d'un style pur et essentiel qui court le long de la surface, en restant parfaitement aligné avec le plan. Avec les tables de cuisson Lab Evolution la forte personnalité de Lab s'enrichit d'inédites évolutions : une profondeur plus ample et brûleurs Flat Eco-Design.



TABLES DE CUISSON LAB EVOLUTION encastrement et au ras du plan

Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 90
2 gaz + double couronne Flat Eco-Design



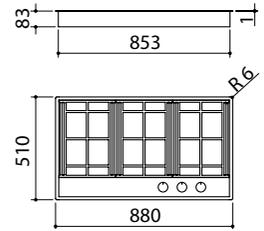
Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 120
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



EBP RP

Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 86x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des brûleurs :

- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW

ACIER INOX SATINÉ

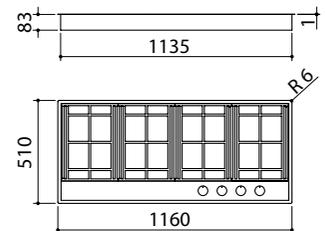
code 1PLE2D

€ 1.709,00

EBP RP

Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 114x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW

ACIER INOX SATINÉ

code 1PLE3D

€ 1.858,00

Accessoires :



36

code 1TFL

€ 75,00

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, crochets de fixation.



LAB EVOLUTION
version HORS SÉRIE Ice

Les Fuoriserie naissent des créations Barazza les plus innovantes et de la possibilité de les faire évoluer et de les modifier afin de satisfaire les exigences de goût, de dimensions et de style. Le résultat se décline avec des solutions « sur mesure » créées selon les nécessités et les désirs des clients. Pour explorer toutes les infinies possibilités des FUORISERIE, consultez le site www.barazzasrl.it

TABLES DE CUISSON LAB

encastrement et au ras du plan

Table de cuisson Lab à encastrement et au ras du plan de 65
4 gaz



Table de cuisson Lab à encastrement et au ras du plan de 90
4 gaz + double couronne



Table de cuisson Lab à encastrement et au ras du plan de 90
2 gaz + double couronne

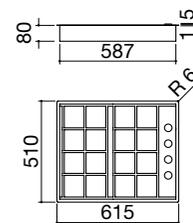


Table de cuisson Lab à encastrement et au ras du plan de 120
3 gaz + double couronne



EBP RP Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- commandes : supérieure latérales intégrées
- encastrement : 59,5x49 cm au ras du plan : consulter le site web



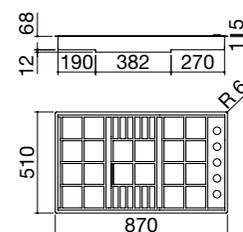
Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 2,5 kW

ACIER INOX SATINÉ code 1PLB4 € 1.500,00

EBP RP Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : supérieure latérales intégrées
- encastrement : 85x49 cm au ras du plan : consulter le site web



Puissances des brûleurs :

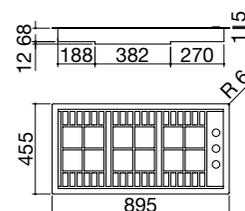
- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 2,5 kW
- 1 double couronne : 3,5 kW

ACIER INOX SATINÉ grilles en fonte code 1PLB5 € 1.692,00

ACIER INOX SATINÉ grilles en acier inox code 1PLB5I € 3.313,00

EBP RP Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : supérieure latérales intégrées
- encastrement : 87,5x43,5 cm au ras du plan : consulter le site web



Puissances des brûleurs :

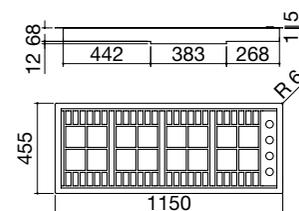
- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 double couronne : 3,5 kW

ACIER INOX SATINÉ grilles en fonte code 1PLB2T € 1.611,00

ACIER INOX SATINÉ grilles en acier inox code 1PLB2TI € 2.963,00

EBP RP Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : supérieure latérales intégrées
- encastrement : 113x43,5 cm au ras du plan : consulter le site web



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 3,5 kW

ACIER INOX SATINÉ grilles en fonte code 1PLB3T € 1.659,00

ACIER INOX SATINÉ grilles en acier inox code 1PLB3TI € 3.461,00

Accessoires :



35 code 1RWJ
€ 34,00



36 code 1TFL
€ 75,00

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation.

LAB

Modularité et flexibilité, appliquées à un style pur et essentiel, caractérisé par les surfaces au ras du plan et le soyeux de la surface satinée. Lab se confirme comme point de référence pour la amants du design le plus minimal.



LAB COVER

Les innovantes tables de cuisson Lab Cover permettent de recouvrir totalement la zone de travail en la transformant en un seul ensemble net et linéaire. Barazza propose également la plaque teppanyaki, typique de la cuisine japonaise. Art culinaire, innovation et présence scénique pour une table de cuisson qui promet de devenir le centre d'attraction de tout le système cuisine.

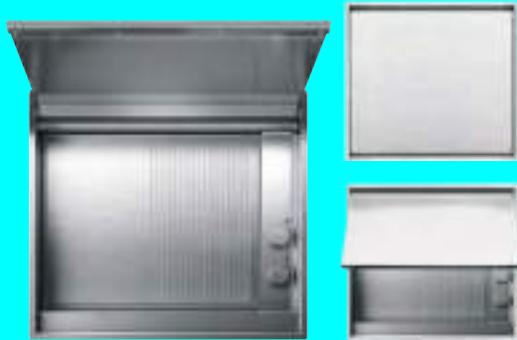


TABLES DE CUISSON LAB COVER encastrement et au ras du plan

Table de cuisson Lab Cover à encastrement et au ras du plan de 90
2 gaz + double couronne



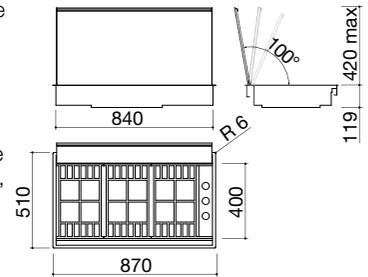
Table de cuisson Lab Cover à encastrement et au ras du plan de 60
teppanyaki



EBP RP

Accessoires : 35 36

- couvercle en acier inox équilibré amovible avec ouverture manuelle
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : supérieure latérales intégrées
- grilles : fonte
- équipement : allumage automatique une main, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation
- encastrement : 86x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 double couronne : 3,5 kW

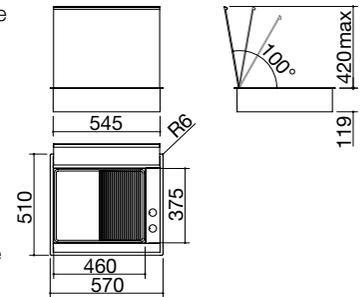
ACIER INOX SATINÉ

code 1PLBC2T

€ 2.083,00

EBP RP

- couvercle en acier inox équilibré amovible avec ouverture manuelle
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- monoplaque en acier inox AISI 304 épaisseur 6 mm
- thermostat
- 2 zones de cuisson : moitié zone rigide, moitié zone lisse
- contrôle électronique de la température de 0° à 230 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- équipement : crochets de fixation
- puissance maximale absorbée : 3,6 kW
- encastrement : 56x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

code 1PLBCTK

€ 3.299,00

Accessoires :



35

code 1RWJ
€ 34,00



36

code 1TFL
€ 75,00

LAB COVER
version HORS SÉRIE



TABLES DE CUISSON MOOD

encastrement acier inox

bord 4 mm

Table de cuisson Mood à encastrement de 65
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



Table de cuisson Mood à encastrement de 75 pour base de 60
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



Table de cuisson Mood à encastrement de 75
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



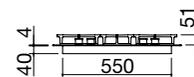
Table de cuisson Mood à encastrement de 90
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



EB4

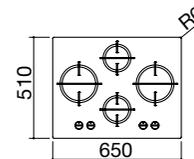
Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 56x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



ACIER INOX SATINÉ 4 mm

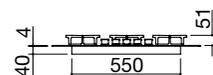
code 1PMD64

€ 1.431,00

EB4

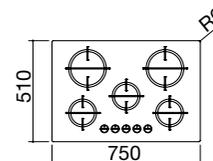
Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 56x48 cm pour base de 60



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



ACIER INOX SATINÉ 4 mm

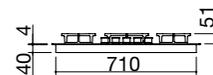
code 1PMD70

€ 1.680,00

EB4

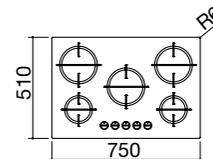
Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 72x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



ACIER INOX SATINÉ 4 mm

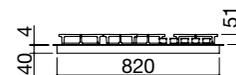
code 1PMD75

€ 1.703,00

EB4

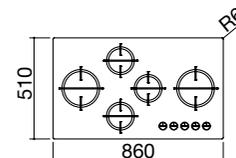
Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 83x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



ACIER INOX SATINÉ 4 mm

code 1PMD95

€ 1.745,00

TABLES DE CUISSON MOOD

encastrement acier inox bord 4 mm

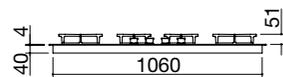
Table de cuisson Mood à encastrement de 110
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



EB4

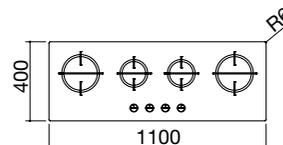
Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 107x37 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



ACIER INOX SATINÉ 4 mm

code 1PMD104

€ 1.552,00

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, crochets de fixation, joint.

MOOD

Le savoir-faire italien, la sensibilité au beau, le penchant pour la fonctionnalité : un projet qui passe à travers la passion et l'importante épaisseur de ses 4 mm d'acier inox. Car parmi les nombreuses façons de faire les choses, peu permettent réellement de se distinguer.



TABLES DE CUISSON MOOD MAT à encastrement acier inox mat bord 4 mm

Table de cuisson Mood Mat à encastrement de 75 pour base de 60
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



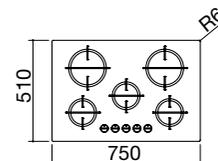
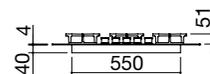
Table de cuisson Mood Mat à encastrement de 90
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



EB4 NEW

Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 56x48 cm pour base de 60



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW

ACIER INOX MAT 4 mm

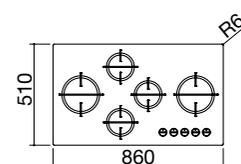
code 1PMDM70

€ 1.749,00

EB4 NEW

Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 83x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW

ACIER INOX MAT 4 mm

code 1PMDM95

€ 1.829,00

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, crochets de fixation, joint.

Un design qui ne connaît pas d'excès, comme le suggère le choix de la finition MAT : élégante, raffinée, pratique et dans tous les cas toujours protagoniste, même sur les éviers disponibles page 293 de ce catalogue.

TABLES DE CUISSON MOOD encastement vitrocéramique blanc bord 4 mm

Table de cuisson Mood à encastement de 75 pour base de 60
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



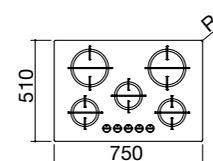
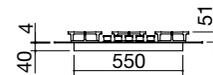
Table de cuisson Mood à encastement de 90
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



EVP

Accessoires : **36**

- vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastement : 56x48 cm pour base de 60



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW

VITROCÉRAMIQUE BLANC 4 mm

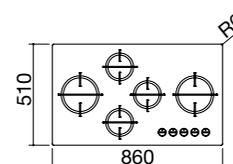
code **1PMD70B**

€ **1.734,00**

EVP

Accessoires : **36**

- vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastement : 83x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW

VITROCÉRAMIQUE BLANC 4 mm

code **1PMD95B**

€ **1.792,00**

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, crochets de fixation, joint.



TABLES DE CUISSON MOOD encastrement vitrocéramique noir bord 4 mm

Table de cuisson Mood à encastrement de 65
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



Table de cuisson Mood à encastrement de 75 pour base de 60
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



Table de cuisson Mood à encastrement de 90
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



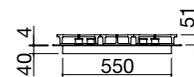
Table de cuisson Mood à encastrement de 110
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



 **EVP**

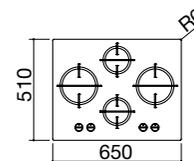
Accessoires : **36**

- vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 56x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

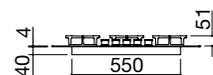
code **1PMD64N**

€ **1.387,00**

 **EVP**

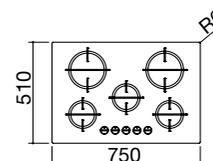
Accessoires : **36**

- vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 56x48 cm pour base de 60



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

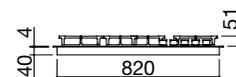
code **1PMD70N**

€ **1.619,00**

 **EVP**

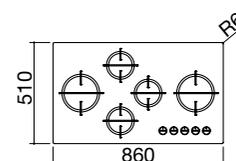
Accessoires : **36**

- vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 83x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

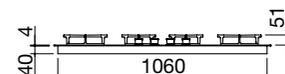
code **1PMD95N**

€ **1.680,00**

 **EVP**

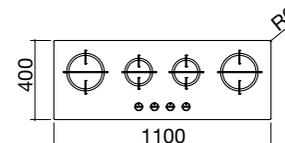
Accessoires : **36**

- vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- brûleurs Flat Eco-Design
- grilles : fonte
- encastrement : 107x37 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 4 kW



VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

code **1PMD104N**

€ **1.535,00**

Accessoires :



36
code **1TFL**
€ **75,00**

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, crochets de fixation, joint.



B_FREE

Les tables de cuisson B_Free permettent de combiner les méthodes de cuisson les plus différentes en mettant technologie, design et versatilité sur le même niveau. Les tables de cuisson B_Free, hautement fonctionnelles pour leur nature modulaire, sont disponibles avec la cuisson 5kW, Chef, induction, barbecue, teppanyaki en différentes dimensions.



La ligne B_Free est complétée avec deux tables de cuisson à induction, de 36 et 70, disponibles page 244 de ce catalogue.

TABLES DE CUISSON B_FREE encastrement bord carrée

Table de cuisson B_Free à encastrement de 36
double couronne 5 kW

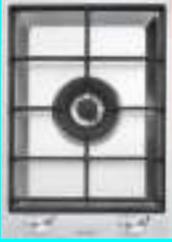


Table de cuisson B_Free à encastrement de 36
1 gaz + double couronne Chef



Table de cuisson B_Free à encastrement de 36
teppanyaki



Table de cuisson B_Free à encastrement de 36
barbecue

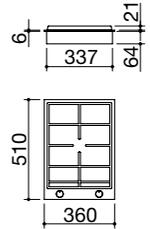


Accessoires : 34 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grille : fonte
- brûleur avec double commande
- encastrement : 34x49 cm

Puissances des brûleurs :

- 1 double couronne Chef : 5 kW (centrale 0,8 kW et couronne 4,2 kW)



ACIER INOX SATINÉ

code **1PBF1**

€ **815,00**

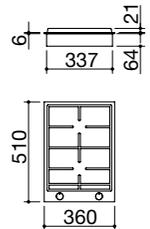


Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grille : fonte
- encastrement : 34x49 cm

Puissances des brûleurs :

- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW



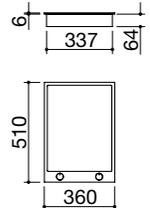
ACIER INOX SATINÉ

code **1PBF2**

€ **847,00**



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- monoplaque en acier inox AISI 304 épaisseur 6 mm
- thermostat
- 2 zones de cuisson
- contrôle électronique de la température de 0° à 250 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- puissance maximale absorbée : 3 kW
- encastrement : 34x49 cm



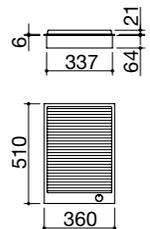
ACIER INOX SATINÉ

code **1PBFTK**

€ **1.870,00**



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- barbecue avec résistance électrique
- grille : fonte
- pierre de lave pour absorption des liquides de cuisson
- plateau amovible
- réglage progressif de 0 à 9
- led d'allumage de la résistance
- puissance maximale absorbée : 2,4 kW
- encastrement : 34x49 cm



ACIER INOX SATINÉ

code **1PBFBQ**

€ **1.140,00**

TABLES DE CUISSON B_FREE encastement bord carrée

Table de cuisson B_Free à encastement de 60
3 gaz + double couronne Chef



Table de cuisson B_Free à encastement de 70
2 gaz + 2 double couronne Chef



Table de cuisson B_Free à encastement de 90
3 gaz + double couronne Chef + double couronne 4 kW



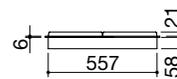
Table de cuisson B_Free à encastement de 100
2 gaz + 2 double couronne Chef



EBC

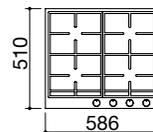
Accessoires : **36**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastement : 56x49 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW



ACIER INOX SATINÉ

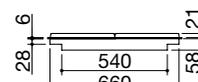
code **1PBF64**

€ **890,00**

EBC

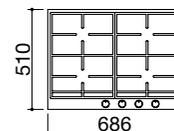
Accessoires : **36**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastement : 66,5x49 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 2 double couronne Chef : 3,5 kW



ACIER INOX SATINÉ

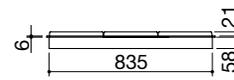
code **1PBF74**

€ **1.013,00**

EBC

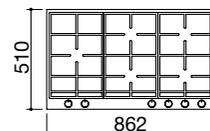
Accessoires : **34 35 36**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- brûleur avec double commande
- encastement : 84x49 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW
- 1 double couronne : 4 kW



ACIER INOX SATINÉ

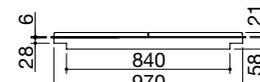
code **1PBF95**

€ **1.182,00**

EBC

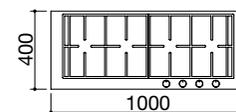
Accessoires : **36**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastement : 98x38 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 2 double couronne Chef : 3,5 kW



ACIER INOX SATINÉ

code **1PBF104**

€ **1.198,00**

Équipement standard pour tables de cuisson à gaz : allumage électronique une main, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation, joint.

Équipement standard pour tables de cuisson électriques : crochets de fixation, joint.

TABLES DE CUISSON B_FREE VINTAGE encastrement bord carrée

Table de cuisson B_Free Vintage à encastrement de 60
3 gaz + double couronne Chef



Table de cuisson B_Free Vintage à encastrement de 90
3 gaz + double couronne Chef + double couronne 4 kW



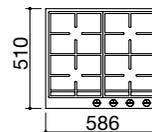
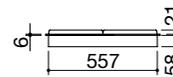
EBC

Accessoires : 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 56x49 cm

Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW



ACIER INOX VINTAGE

code 1PBFV64

€ 1.072,00

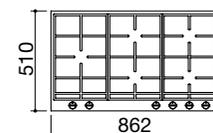
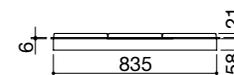
EBC

Accessoires : 34 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- brûleur avec double commande
- encastrement : 84x49 cm

Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW
- 1 double couronne : 4 kW



ACIER INOX VINTAGE

code 1PBFV95

€ 1.433,00

Accessoires :



34

code 1BSIJ
€ 280,00



35

code 1RWJ
€ 34,00



36

code 1TFL
€ 75,00

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation, joint.

La finition Vintage donne à la table de cuisson une sensation de vécu intense, en donnant au tout un aspect en parfait équilibre entre innovation et récupération de la tradition.

TABLES DE CUISSON UNIQUE

encastrement bord rabaissé

Table de cuisson Unique à encastrement de 60
3 gaz + triple couronne

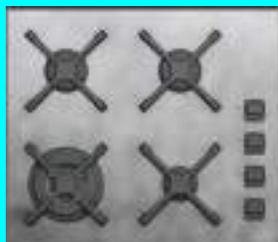


Table de cuisson Unique à encastrement de 70
4 gaz + triple couronne



Table de cuisson Unique à encastrement de 90
4 gaz + triple couronne

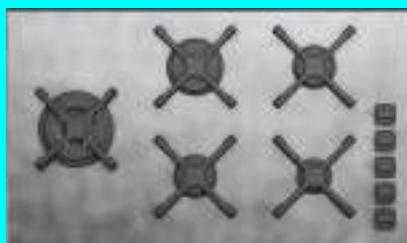


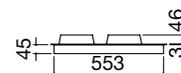
Table de cuisson Unique à encastrement de 100
2 gaz + 2 gaz poissonnière + triple couronne



EBR

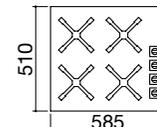
Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 56x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX VINTAGE

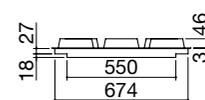
code 1PUN64

€ 1.005,00

EBR

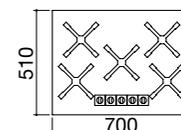
Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 68x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX VINTAGE

code 1PUN75

€ 1.270,00

EBR

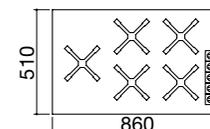
Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 84x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX VINTAGE

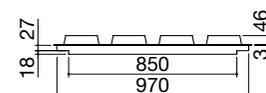
code 1PUN95

€ 1.494,00

EBR

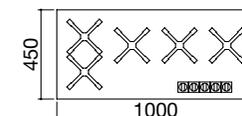
Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 98x43 cm



Puissances des brûleurs :

- 2 auxiliaires : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX VINTAGE

code 1PUN105

€ 1.617,00

Accessoires :



35

code 1RWJ
€ 34,00



36

code 1TFL
€ 75,00

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation, joint.

UNIQUE

Décidées, essentielles, concrètes : les tables de cuisson Unique interprètent à la perfection le style industriel de la ligne. Les manettes, réinterprétation stylistique de modèles tirés de l'archive historique Barazza, amplifient la sensation de vécu intense dû à la texture matérielle de la finition Vintage. Pour un effet absolument Unique.



SELECT PLUS

La sophistiquée élégance hi-tech des tables de cuisson Select Plus est le résultat d'une netteté des formes, scandée uniquement par la séquence ample et fonctionnelle des feux qui en optimisent le rendement opérationnel. Les tables de cuisson Select Plus peuvent être assorties aux éviers de la même collection.



TABLES DE CUISSON SELECT PLUS encastrement bord rabaissé

Table de cuisson Select Plus à encastrement de 60
3 gaz + triple couronne



Table de cuisson Select Plus à encastrement de 70
4 gaz + triple couronne



Table de cuisson Select Plus à encastrement de 90
4 gaz + triple couronne

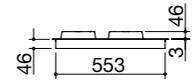


Table de cuisson Select Plus à encastrement de 100
2 gaz + 2 gaz poissonnière + triple couronne



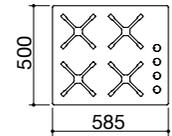
Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 56x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX SATINÉ

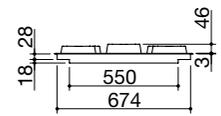
code 1PSPT64

€ 895,00



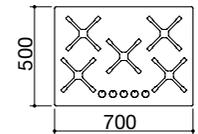
Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 68x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX SATINÉ

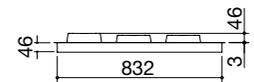
code 1PSP75

€ 1.129,00



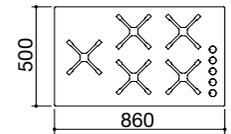
Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 84x48 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX SATINÉ

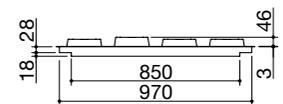
code 1PSP95

€ 1.318,00



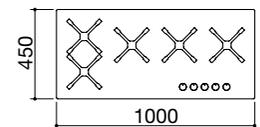
Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 98x43 cm



Puissances des brûleurs :

- 2 auxiliaires : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1PSP105

€ 1.417,00

TABLES DE CUISSON SELECT PLUS FLAT encastrement bord plat et au ras

Table de cuisson Select Plus Flat à encastrement et au ras du plan de 70
4 gaz + triple couronne



Table de cuisson Select Plus Flat à encastrement et au ras du plan de 90
4 gaz + triple couronne



Table de cuisson Select Plus Flat à encastrement et au ras du plan de 100
2 gaz + 2 gaz poissonnière + triple couronne



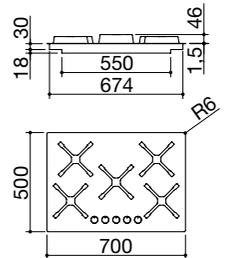
EBP RP

Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 68x48 cm au ras du plan : consulter le site web

Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1PSPF75

€ 1.222,00

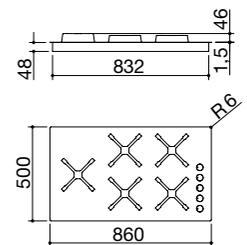
EBP RP

Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 84x48 cm au ras du plan : consulter le site web

Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1PSPF95

€ 1.411,00

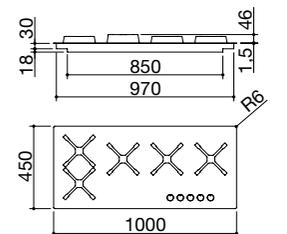
EBP RP

Accessoires : 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 98x43 cm au ras du plan : consulter le site web

Puissances des brûleurs :

- 2 auxiliaires : 1 kW
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 triple couronne : 3,8 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1PSPF105

€ 1.513,00

Accessoires :



35

code 1RWJ
€ 34,00



36

code 1TFL
€ 75,00

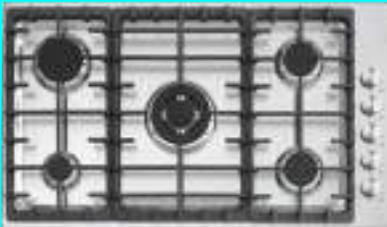
Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation.

TABLES DE CUISSON OFFICINA encastrement et au ras du plan

Table de cuisson Officina à encastrement et au ras du plan de 80
4 gaz + double couronne



Table de cuisson Officina à encastrement et au ras du plan de 90
4 gaz + double couronne

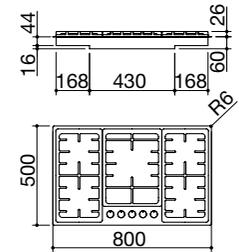


Accessoires : 34 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 78x48 cm au ras du plan : consulter le site web

Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 3,5 kW



ACIER INOX SATINÉ

code 1POF80

€ 1.015,00

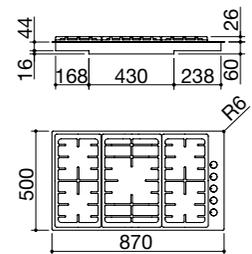


Accessoires : 34 35 36

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 85x48 cm au ras du plan : consulter le site web

Puissances des brûleurs :

- 1 auxiliaire : 1 kW
- 2 semi-rapides : 1,75 kW
- 1 rapide : 3 kW
- 1 double couronne : 3,5 kW

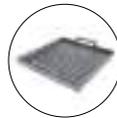


ACIER INOX SATINÉ

code 1POF90

€ 1.101,00

Accessoires :



34

code 1BSIJ
€ 280,00



35

code 1RWJ
€ 34,00



36

code 1TFL
€ 75,00

Caractéristiques standard : allumage automatique une main, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation.

OFFICINA

Le design des tables de cuisson Officina est délibérément inspiré à l'esthétique professionnelle : à partir des solides grilles en fonte qui surmontent la zone des feux pour culminer avec l'exclusif grill en acier qui en complètent la fonctionnalité.



INDUCTION

Sur les tables de cuisson à induction, la genèse de la chaleur s'effectue exclusivement sur le fond de la casserole qui la transmet directement aux aliments, en accélérant sensiblement les temps de cuisson.

La surface des tables de cuisson reste froide pour plus de sécurité et pour favoriser les opérations de nettoyage.







LAB EVOLUTION

La gamme de tables de cuisson Lab Evolution agrandit ses horizons. Deux nouvelles tables de cuisson à induction, avec zones alignées de 90 et 120 et commandes avec manettes, sont prêtes à se mesurer avec différentes exigences, en amenant l'essentiel et la praticité en cuisine.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION LAB EVOLUTION encastré et au ras du plan

Table de cuisson Lab Evolution à encastré et au ras du plan de 90 3 zones à induction

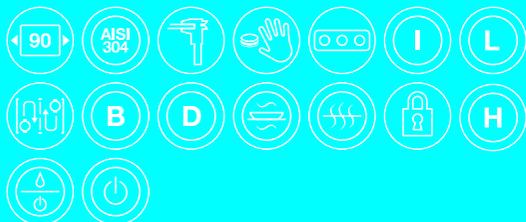
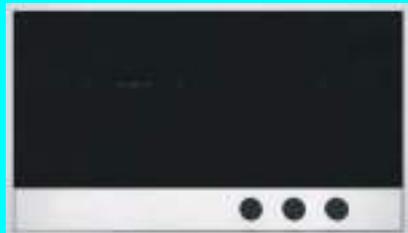
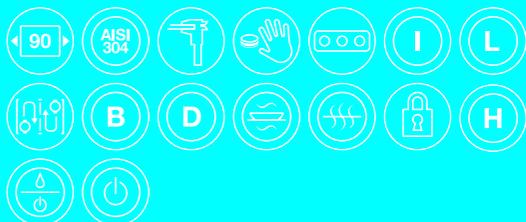
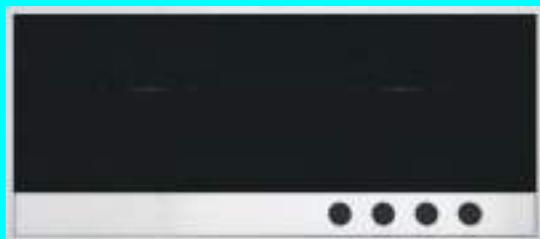


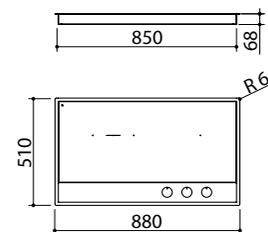
Table de cuisson Lab Evolution à encastré et au ras du plan de 120 4 zones à induction



EBP RP NEW

Accessoires : 74

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat
- fonctions : limiteur de puissance, Bridge, Booster, détection sélective des casseroles, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : ø 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 6,7 kW
- puissance maximale absorbée : 6,7 kW
- encastré : 86x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

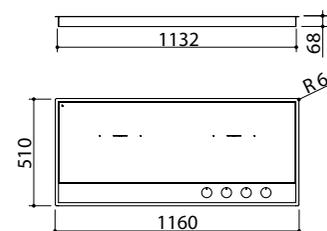
- 3 zones Octa : 2,1-3 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX SATINÉ code 1PLE9ID € 2.184,00

EBP RP NEW

Accessoires : 74

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat
- fonctions : limiteur de puissance, Bridge, Booster, détection sélective des casseroles, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : ø 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW
- encastré : 114x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

- 4 zones Octa : 2,1-3 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX SATINÉ code 1PLE12ID € 2.463,00

Accessoires :



74

code 1BID
€ 298,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation.

ZERO PLUS

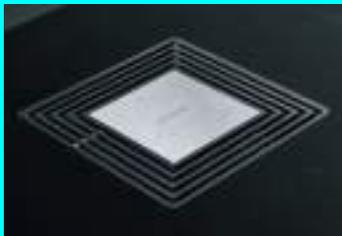
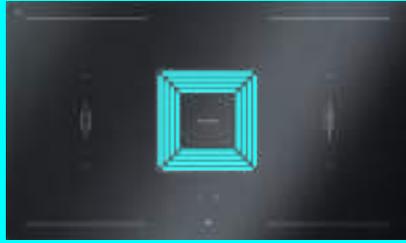
Tout est là sur la surface, et pourtant sa nature plonge dans une âme profonde. Zero Plus est la table de cuisson à induction de dernière génération qui présente au centre un cœur aspirant aux prestations élevées. La hotte intégrée, au ras de la table de cuisson, garantit un traitement de l'air qui la rend presque sans odeurs ni vapeur aqueuse : son offre complète de fonctions invite à élargir les horizons de ce qui est possible.



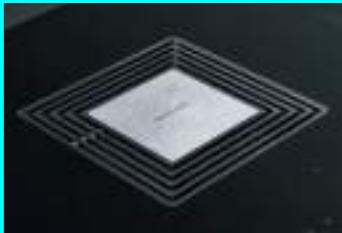
TABLES DE CUISSON ZERO PLUS AVEC HOTTE INTÉGRÉE

encastrement verre bord plat et au ras du plan

Table de cuisson Zero Plus à encastrement et au ras du plan de 90 hotte intégrée



ACIER INOX SATINÉ 4 mm
code 1IZPI



ACIER INOX VINTAGE 4 mm
code 1IZPV

La grille d'aspiration est également disponible comme accessoire dans les versions avec insert en acier inox satiné et Vintage.

ZERO PLUS
version KASAI page 122 de ce catalogue

EVP RP NEW classe A++ Accessoires : 74 75 76 77 78

- commandes : Touch Control
- encastrement : 83x47,5 cm
au ras du plan : consulter le site web

INDUCTION

- fonctions : limiteur de puissance, Chef Cook, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappe, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW

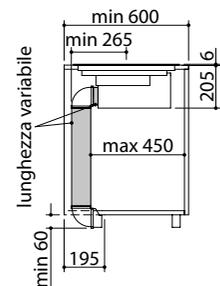
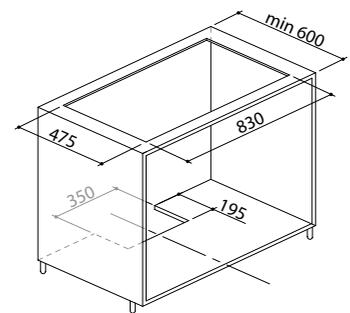
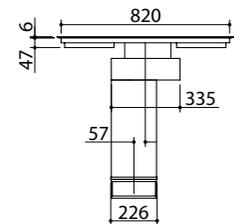
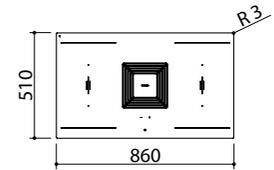
HOTTE

- vitesse : 3 + intensive
- débit nominale : 800 m³/h
- pression : 524 Pa
- niveau sonore : 56-76 Lw (dBA)
- filtre : acier inox AISI 304
- classe : A++
- puissance maximale absorbée : 0,22 kW
- aspiration filtrante en option
- hauteur minimum du socle : 60 mm

Puissances des zones à induction :

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

(*) Booster en marche



VITROCÉRAMIQUE NOIRE AVEC GRILLE D'ASPIRATION AVEC INSERT NOIR

code 1PZP9N

€ 3.582,00

Accessoires :



74

code 1BID
€ 298,00



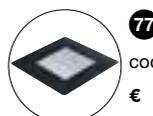
75

code 1FCK
€ 457,00



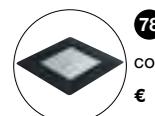
76

code 1FMK
€ 306,00



77

code 1IZPI
€ 142,00



78

code 1IZPV
€ 142,00

Caractéristiques standard :

crochets de fixation, joint.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION SPACE

encastrement verre bord plat et au ras du plan

Table de cuisson Space à encastrement et au ras du plan de 80
6 zones à induction

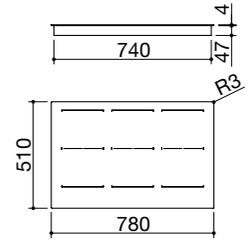


Table de cuisson Space à encastrement et au ras du plan de 90
5 zones à induction



Accessoires : **74**

- commandes : Touch Control avec multi-slider
- fonctions : cuissons automatiques à trois niveaux, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-99'
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 135 mm
- puissance maximale absorbée : 11,1 kW
- encastrement : 75x49
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

- 6 zones Octa : 2,1-3,7 kW (*)
- (*) Booster en marche

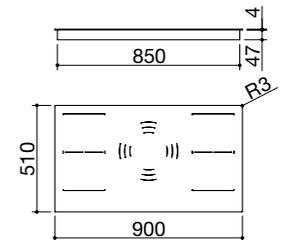
VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

code 1PIDS80N

€ 2.744,00

Accessoires : **74**

- commandes : Touch Control avec multi-slider
- fonctions : cuissons automatiques à trois niveaux, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-99'
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 125 mm
- puissance maximale absorbée : 11,1 kW
- encastrement : 86x49
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

- 1 zone \varnothing 260 mm : 2,6-5,5 kW (*)
- 4 zones Octa : 2,1-3,7 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

code 1PIDS90N

€ 2.708,00

Accessoires :



74

code 1BID
€ 298,00

Équipement standard : crochets intégrés pour la fixation rapide, joint.

SPACE

L'essence, la puissance et deux dimensions parmi lesquelles choisir : Space est la table de cuisson à induction performante et élégante qui invite à agrandir les horizons grâce aux deux généreuses dimensions de 80 et 90 cm. Une table de cuisson perfectionnée avec la plus complète offre de fonctions disponibles : du Touch Control multi-slider, à la fonction Bridge, Booster, jusqu'à la reconnaissance automatique des casseroles et aux plus traditionnelles touches pause et rappel, programmeur de fin de cuisson et cuissons automatiques.



CITY

Plaques de cuisson à induction disponibles en cinq dimensions de 30 à 120 cm afin de satisfaire toute exigence d'espace et d'ambitions culinaires très différentes entre elles.

Encore une fois l'ensemble des fonctions perfectionnent la versatilité d'un instrument destiné à devenir une nouvelle manière de concevoir l'espace cuisine.



TABLES DE CUISSON À INDUCTION CITY

encastrement verre bord plat et au ras du plan

Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 30
2 zones à induction

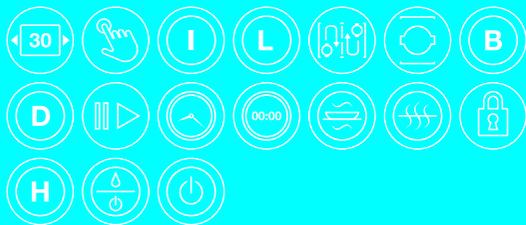
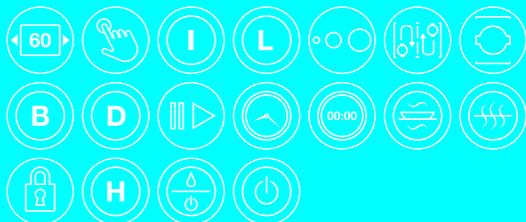


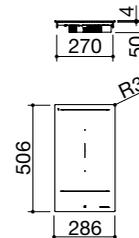
Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 60
4 zones à induction



EVP **RP** **NEW**

Accessoires : **74**

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 3,5 - 3,6 - 3,7 kW
- puissance maximale absorbée : 3,7 kW
- encastrement : 28x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

- 2 zones Octa : 2,1-3 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

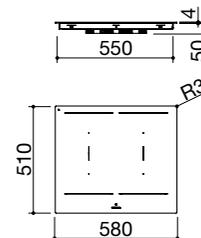
code **1PIDC30N**

€ **700,00**

EVP **RP** **NEW**

Accessoires : **74**

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Chef Cook, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW
- encastrement : 56x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

- 4 zones Octa : 2,1-3 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

code **1PIDC60N**

€ **1.037,00**



TABLES DE CUISSON À INDUCTION CITY

encastrement verre bord plat et au ras du plan

Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 80
4 zones à induction

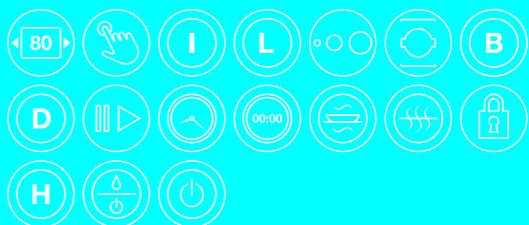
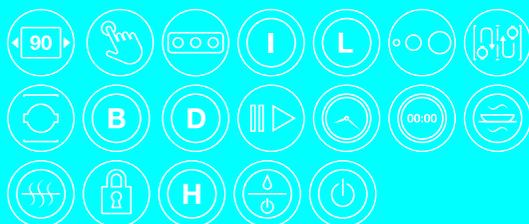
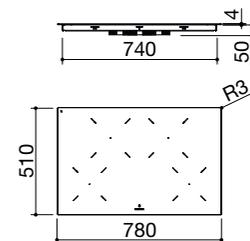


Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 90
3 zones à induction



EVP **RP** **NEW**

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Chef Cook, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 90 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW
- encastrement : 76x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

- 2 zones \varnothing 200 mm : 2,3-3 kW (*)
 - 2 zones \varnothing 160 mm : 1,4-2,1 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

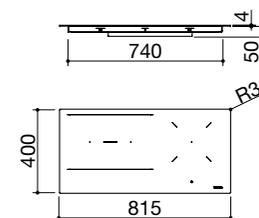
code **1PIDC80N**

€ **1.022,00**

EVP **RP** **NEW**

Accessoires : **74**

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Chef Cook, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 6,5 - 6,6 - 6,7 kW
- puissance maximale absorbée : 6,7 kW
- encastrement : 79,5x38 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

- 1 zone \varnothing 200 mm : 2,3-3 kW (*)
 - 2 zones Octa : 2,1-3 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

code **1PIDC90N**

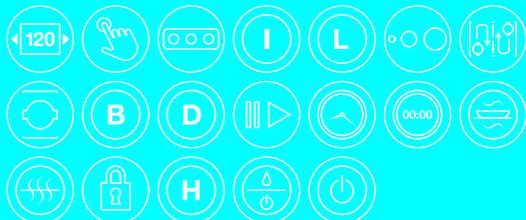
€ **1.323,00**



TABLES DE CUISSON À INDUCTION CITY

encastrement verre bord plat et au ras du plan

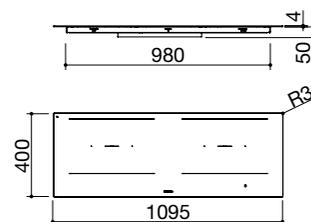
Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 120
4 zones à induction



EVP RP NEW

Accessoires : 74

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Chef Cook, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : ø 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 7,2 - 7,3 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW
- encastrement : 107,5x38 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

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

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

code 1PIDC120N

€ 1.582,00

Accessoires :



74

code 1BID

€ 298,00

Équipement standard : crochets intégrés pour la fixation rapide, joint.



TABLES DE CUISSON À INDUCTION GREEN encastement verre bord biseauté

Table de cuisson Green à encastrement de 60
4 zones à induction

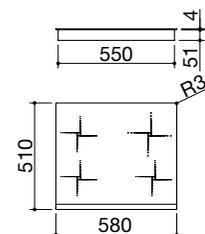


Table de cuisson Green à encastrement de 60
4 zones à induction



EVBG

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, programmeur de fin de cuisson 1-99'
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- niveaux de puissance réglables : 2,8-3,5 à 6,75 kW
- puissance maximale absorbée : 6,75 kW
- encastrement : 56x49 cm



Puissances des zones à induction :

- 1 zone ø 200 mm : 1,85-2,1 kW (*)
 - 1 zone ø 160 mm : 1,4-1,85 kW (*)
 - 2 zones ø 160 mm : 1,4 kW
- (*) Booster en marche

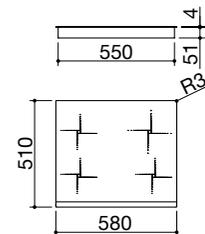
VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm

code **1PIDG64N**

€ **904,00**

EVBG

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, programmeur de fin de cuisson 1-99'
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- niveaux de puissance réglables : 2,8-3,5 à 6,75 kW
- puissance maximale absorbée : 6,75 kW
- encastrement : 56x49 cm



Puissances des zones à induction :

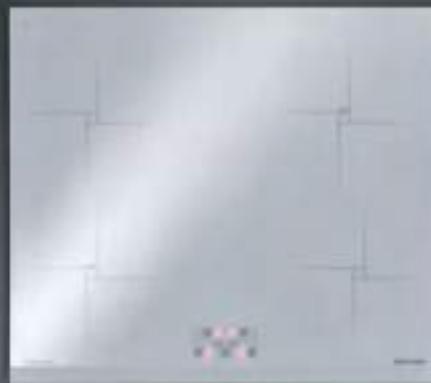
- 1 zone ø 200 mm : 1,85-2,1 kW (*)
 - 1 zone ø 160 mm : 1,4-1,85 kW (*)
 - 2 zones ø 160 mm : 1,4 kW
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE BLANC 4 mm

code **1PIDG64B**

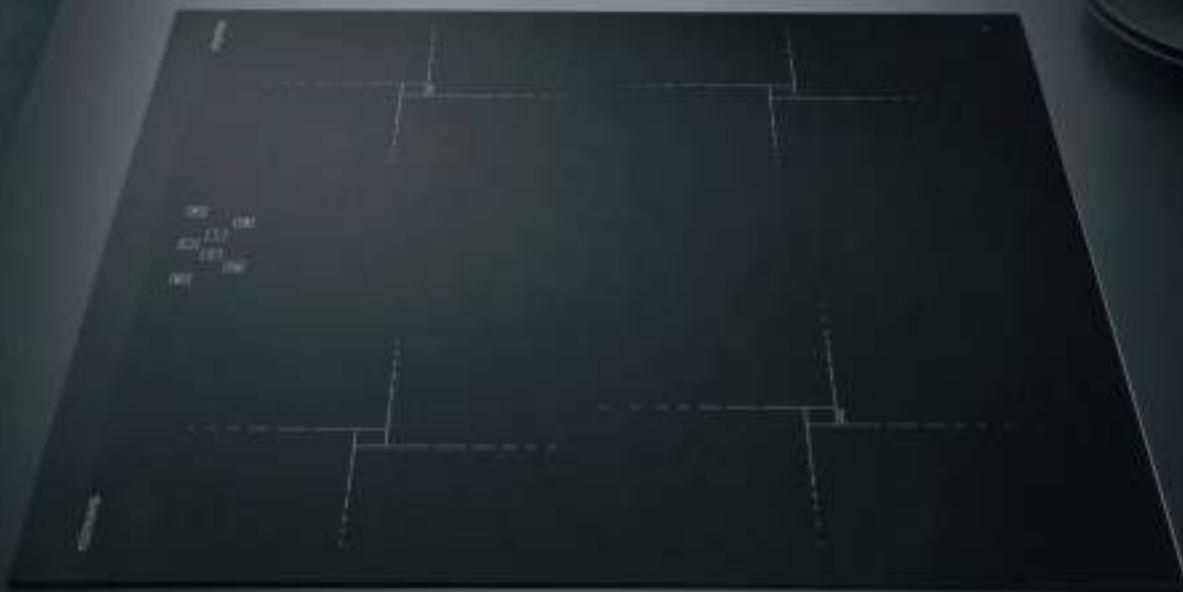
€ **1,089,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint.



GREEN

Tables de cuisson à induction caractérisées par un élégant biseautage frontal, disponibles dans les versions de 60 cm en noir et en blanc. À la vue très élégantes, pratiquement très fonctionnelles grâce au Touch Control, au Booster, au programmeur de fin de cuisson et au limiteur de puissance.



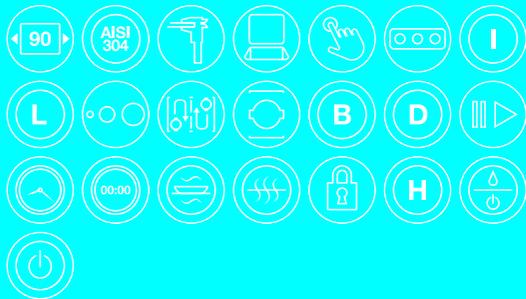
LAB COVER

La table de cuisson Lab Cover avec couvercle, disponible dans la version à induction, à gaz et teppanyaki se transforme en un simple geste en un unique plan de travail, représentant ainsi la fonctionnalité au maximum. La collection Lab Cover propose également les éviers coordonnés, une solution optimale pour renfermer l'intérieur des cuves.



TABLES DE CUISSON À INDUCTION LAB COVER encastrement et au ras du plan

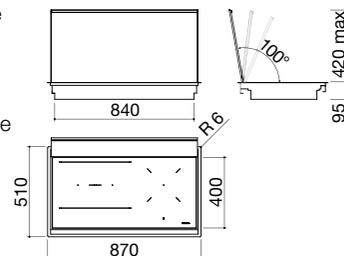
Table de cuisson Lab Cover à encastrement et au ras du plan de 90
3 zones à induction



EBP RP NEW

Accessoires : 74

- couvercle en acier inox équilibré amovible avec ouverture manuelle
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Chef Cook, Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minuteur, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : ø 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 6,5 - 6,6 - 6,7 kW
- puissance maximale absorbée : 6,7 kW
- encastrement : 86x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



Puissances des zones à induction :

- 1 zone ø 200 mm : 2,3-3 kW (*)
 - 2 zones Octa : 2,1-3 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX SATINÉ code 1PLBC9IDN

€ 2.349,00

Accessoires :



74

code 1BID

€ 298,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation.

LAB COVER
version HORS SÉRIE





B_FREE

Les tables de cuisson B_Free permettent de combiner les méthodes de cuisson les plus différentes en mettant technologie, design et versatilité sur le même niveau. Les tables de cuisson B_Free, hautement fonctionnelles pour leur nature modulaire, sont disponibles dans les versions de cuisson 5kW, Chef, Induction, Barbecue, Teppanyaki et en différentes dimensions.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION B_FREE encastement bord carrée

Table de cuisson B_Free à encastement de 36
2 zones à induction

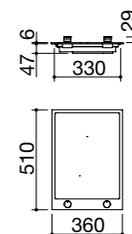


Table de cuisson B_Free à encastement de 70
4 zones à induction



EBC

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 90 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 - 2,0 - 2,4 - 2,8 - 3,2 - 3,7 kW
- puissance maximale absorbée : 3,7 kW
- encastement : 34x49,5 cm



Puissances des zones à induction :

- 1 zone \varnothing 200 mm : 2,3-3 kW (*)
- 1 zone \varnothing 160 mm : 1,4-2,1 kW (*)

(*) Booster en marche

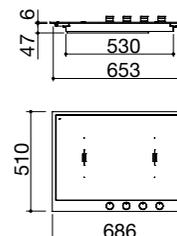
VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX SATINÉ code 1PBF3ID

€ 1.260,00

EBC

Accessoires : 74

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Bridge, Booster, détection sélective des casseroles, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW
- encastement : 66,5x49,5 cm



Puissances des zones à induction :

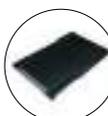
- 4 zones Octa : 2,1-3 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX SATINÉ code 1PBF7ID

€ 1.649,00

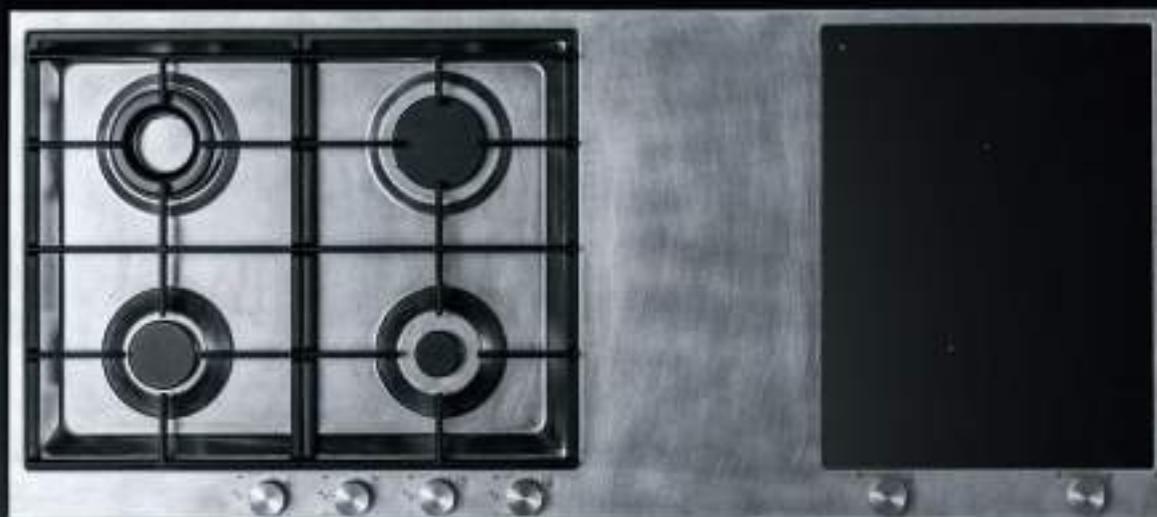
Accessoires :



74

code 1BID
€ 298,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint.



B_FREE
version FUSION





HOTTES

L'exclusive collection de Hottes Barazza offre de remarquables prestations grâce à des moteurs puissants et silencieux. L'éclairage avec barre à leds en complète l'élégance et la fonctionnalité.

MOOD
page 250



CITY GLASS
page 256



UNIQUE
page 252



B_AMBIENT
page 258



STEEL
page 254



B_DRAFT
page 260



HOTTES

Légende des icônes

Acier inox AISI 304 épaisseur 4 mm



L'épaisseur pleine de 4 mm constitue l'expression maximum des qualités de l'acier AISI 304, en associant à des qualités esthétiques et de design une robustesse et une durabilité sans pareil.

Hotte spécifique pour l'induction



Spécialement conçue pour une installation au dessus de tables de cuisson à induction, elle résoud l'éternel problème de l'accumulation de condensation sur la surface de la hotte.

Connexion hotte - balance



Toutes les hottes Barazza peuvent être accouplées à la balance, aussi bien dans la version à encastrement que comme élément modulable des canaux équipés, et en devient à tous les effets une commande à distance.

3 vitesses + aspiration intensive



Trois vitesses réglables plus une modalité intensive, qui permet une aspiration des fumées encore plus rapide.

Signalisation d'entretien des filtres



La hotte signale automatiquement lorsqu'arrive le moment de remplacer les filtres, en favorisant une utilisation correcte de l'appareil.

Puissance du moteur



Les hottes Barazza ont un débit de 800/1000 m³/h, qui permet une aspiration optimale des fumées de cuisson.

Acier inox AISI 304



L'AISI 304, utilisé pour la réalisation des produits, est un acier inoxydable de haute qualité qui garantit résistance aux sollicitations, durabilité dans le temps et facilité de nettoyage.

Aspiration périmétrale



La vitesse d'aspiration augmente grâce à la réduction de la surface aspirante (effet Venturi) ; le panneau central ralentit le flux d'air au profit de plus de silence.

Éclairage à LED



Durable et efficace, la technologie LED permet un éclairage parfait du plan de travail tout en maintenant réduites les consommations.

Hauteur de la cheminée réglable



La hauteur de la cheminée réglable garantit un meilleur rendement esthétique, permettant à la hotte de s'adapter à des plafonds de hauteurs différentes de manière élégante.

Fonction renouvellement de l'air



En sélectionnant cette fonction, la hotte s'active automatiquement pendant 10 minutes toutes les heures à une vitesse intermédiaire, permettant ainsi un renouvellement de l'air optimal.

Filtres en acier inox AISI 304



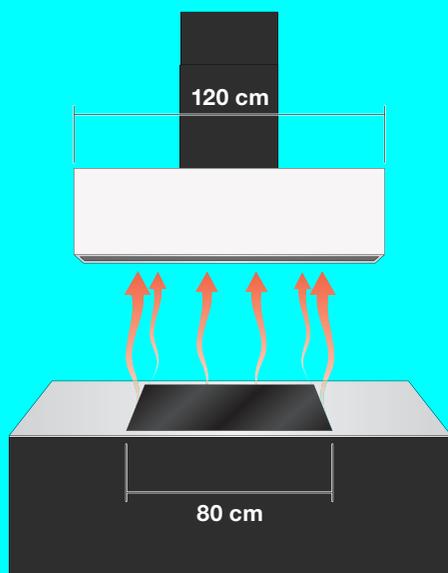
Les filtres en acier inox AISI 304 se distinguent aussi bien pour leurs excellentes prestations que pour leur design particulier et raffiné.

Radiocommande

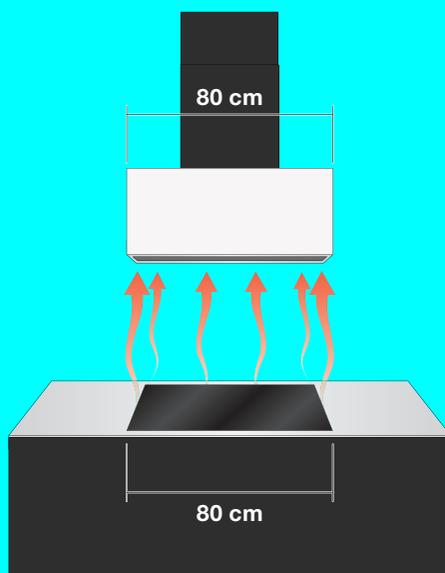


La radiocommande est fournie avec les hottes B_Ambient et B_Draft. Elle permet d'activer la barre à LEDs et de sélectionner la vitesse souhaitée.

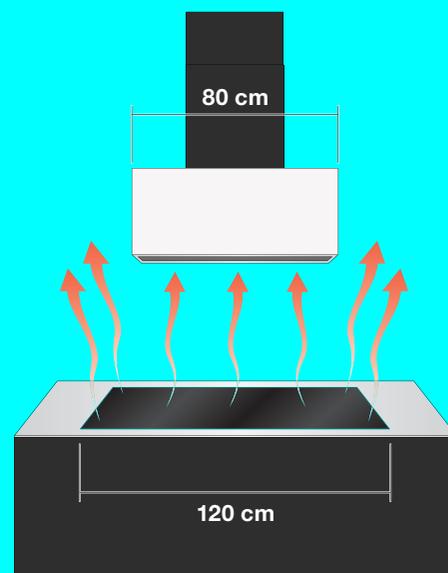
LIGNES DIRECTRICES POUR L'INSTALLATION DES HOTTES BARAZZA



SOLUTION OPTIMALE



SOLUTION CORRECTE



SOLUTION INCORRECTE

MURALE	MOOD	 page 250	 page 250
	UNIQUE	 page 252	 page 252
	STEEL	 page 254	 page 254
	CITY GLASS	 page 257	 page 257
ÎLOT	MOOD	 page 250	 page 250
	UNIQUE	 page 252	 page 252
	STEEL	 page 254	 page 254
PLAFOND	B_AMBIENT	 page 259	 page 259
DOWNDRAFT	B_DRAFT	 page 260	 page 260

HOTTES MOOD murale et îlot

Hotte Mood murale pour module de 90



Hotte Mood murale pour module de 120



Hotte Mood îlot pour module de 90

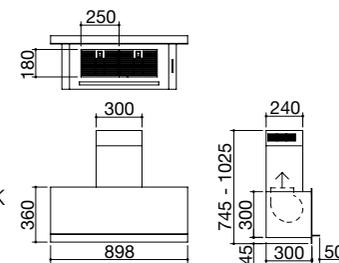


Hotte Mood îlot pour module de 120



classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique : H 74,5 ÷ 102,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



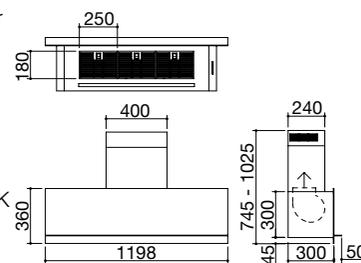
ACIER INOX SATINÉ 4 mm/NOIR

code **1KMDP9**

€ **1.872,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique : H 74,5 ÷ 102,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



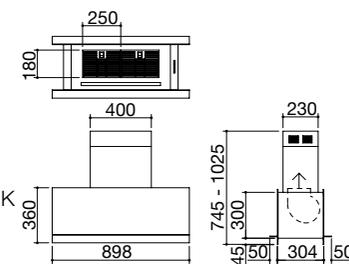
ACIER INOX SATINÉ 4 mm/NOIR

code **1KMDP12**

€ **2.184,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique : H 74,5 ÷ 102,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



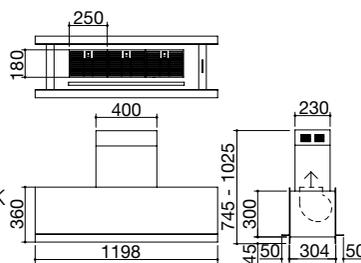
ACIER INOX SATINÉ 4 mm/NOIR

code **1KMDI9**

€ **2.508,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique : H 74,5 ÷ 102,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



ACIER INOX SATINÉ 4 mm/NOIR

code **1KMDI12**

€ **2.920,00**

MOOD

Un design essentiel et des fonctions avancées donnent de la substance à une hotte équipée d'une aspiration parfaite des odeurs et des vapeurs. Pour régénérer rapidement l'air en faisant de l'espace cuisine le lieu de la convivialité et du goût.



HOTTES



Accessoires :



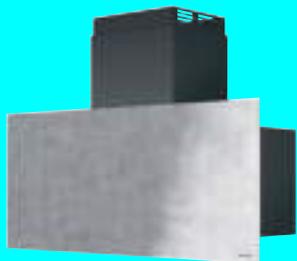
41

code 1FC1

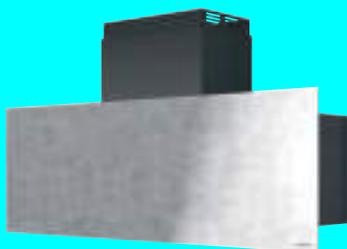
€ 60,00

HOTTES UNIQUE murale et îlot

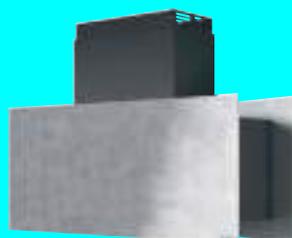
Hotte Unique murale pour module de 90



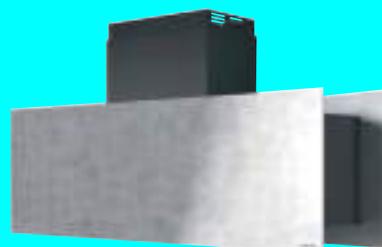
Hotte Unique murale pour module de 120



Hotte Unique îlot pour module de 90

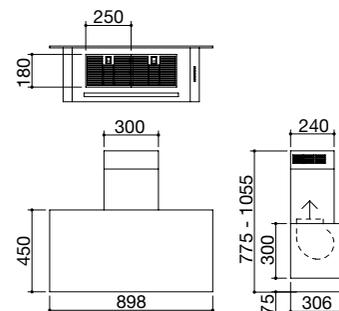


Hotte Unique îlot pour module de 120



classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



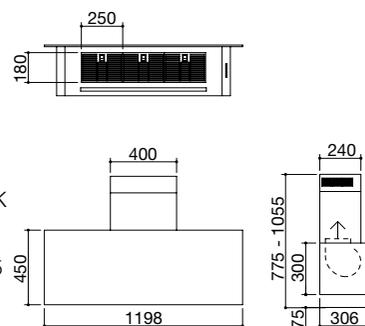
ACIER INOX VINTAGE/NOIR

code **1KUNP91**

€ **1.711,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



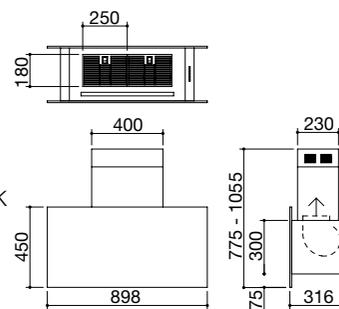
ACIER INOX VINTAGE/NOIR

code **1KUNP121**

€ **1.960,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



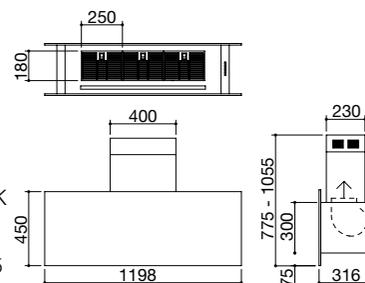
ACIER INOX VINTAGE/NOIR

code **1KUNI91**

€ **2.273,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



ACIER INOX VINTAGE/NOIR

code **1KUNI121**

€ **2.574,00**



BERNARDINI



HOTTES

UNIQUE

Les hottes réalisées en acier inox de forte épaisseur, rendu encore plus particulier par l'effet de vécu intense de la finition Vintage, offrent de remarquables prestations grâce aux moteurs puissants et silencieux qui contribuent à maintenir l'atmosphère très agréable.

Accessoires :



41

code 1FC1

€ 60,00

HOTTES STEEL murale et îlot

Hotte Steel murale pour module de 90



Hotte Steel murale pour module de 120



Hotte Steel îlot pour module de 90

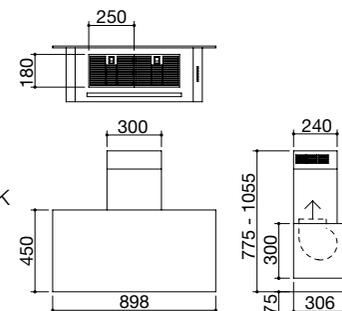


Hotte Steel îlot pour module de 120



classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



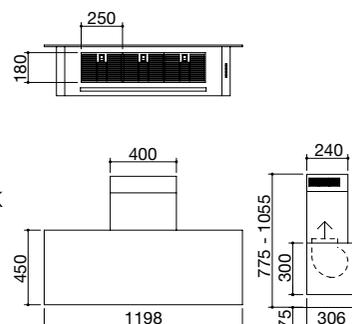
ACIER INOX SATINÉ/NOIR

code **1KSTP9**

€ **1.530,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



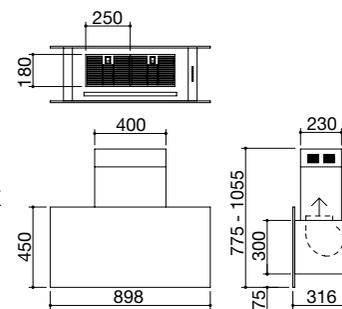
ACIER INOX SATINÉ/NOIR

code **1KSTP12**

€ **1.760,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



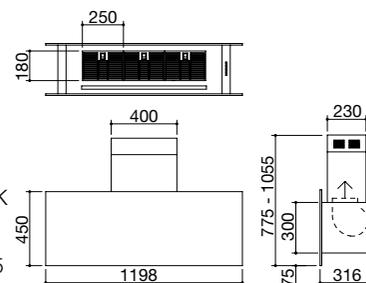
ACIER INOX SATINÉ/NOIR

code **1KSTI9**

€ **1.977,00**

classe **A** Accessoires : **41**

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 501 Pa
- niveau sonore : 39-65 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



ACIER INOX SATINÉ/NOIR

code **1KSTI12**

€ **2.255,00**

STEEL

La hotte Steel, disponible dans les versions de 90 et 120 finition satinée, peut être assortie à toutes les tables de cuisson et éviers Barazza et donne à l'espace ambiant un fort caractère.

Accessoires :



41

code 1FC1

€ 60,00

CITY GLASS

Verre noir et acier Inox, l'excellence de deux matières premières qui se rencontrent pour donner naissance à quelque chose d'unique. City Glass, disponible dans les dimensions de 90 et 120 cm, est la hotte spécialement conçue pour les tables de cuisson à induction qui résout les problèmes de condensation et d'élimination des odeurs, en amenant harmonie esthétique et sensorielle en cuisine.



HOTTES CITY GLASS POUR TABLES DE CUISSON À INDUCTION murale

Hotte City Glass murale pour module de 90



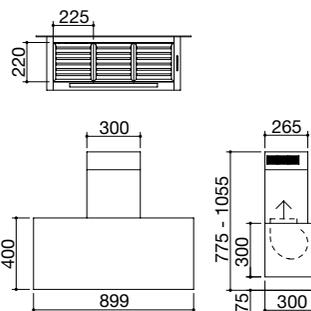
Hotte City Glass murale pour module de 120



NEW

classe A

- verre trempé de 4 mm d'épaisseur
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 565 Pa
- niveau sonore : 45-64 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



VERRE NOIR

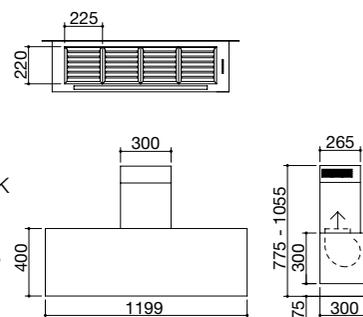
code 1KCYP9

€ 1.893,00

NEW

classe A

- verre trempé de 4 mm d'épaisseur
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 800 m³/h
- pression : 565 Pa
- niveau sonore : 45-64 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 4000 K
- boîtier de commande électronique
- filtres : acier inox
- cheminée télescopique H 77,5 ÷ 105,5
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW



VERRE NOIR

code 1KCYP12

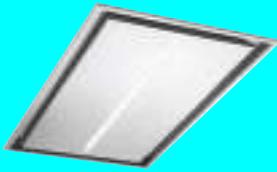
€ 2.166,00

B_AMBIENT

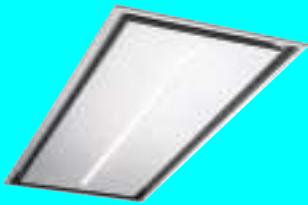
B_Ambient est l'innovante hotte sur plafond en acier inox, avec barre à LED, dont le design d'avant-garde libère les espaces, amplifie considérablement le champ visuel et sert d'élément éclairant, en offrant ainsi de remarquables avantages en termes de praticité et esthétique.

HOTTES B_AMBIENT plafond

Hotte B_Ambient plafond pour module de 90



Hotte B_Ambient plafond pour module de 120

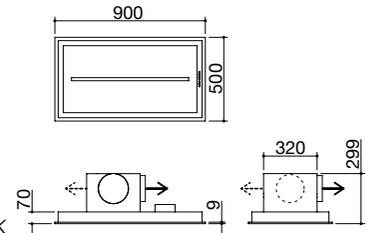


Radiocommande fournie



Accessoires : 41

- acier inox AISI 304
- aspiration périphérique
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 1000 m³/h
- pression : 425 Pa
- niveau sonore : 41-72 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 3000 K
- boîtier de commande Soft-Touch
- filtres : acier inox
- fonctions : signalisation entretien filtres, renouvellement d'air
- radiocommande : fournie
- classe B
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW
- perçage : 87x47,6 cm



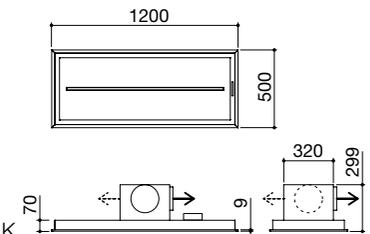
ACIER INOX SATINÉ

code 1KBAS9

€ 2.034,00

Accessoires : 41

- acier inox AISI 304
- aspiration périphérique
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 1000 m³/h
- pression : 409 Pa
- niveau sonore : 41-72 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 3000 K
- boîtier de commande Soft-Touch
- filtres : acier inox
- fonctions : signalisation entretien filtres, renouvellement d'air
- radiocommande : fournie
- classe B
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW
- perçage : 117x47,6 cm



ACIER INOX SATINÉ

code 1KBAS12

€ 2.108,00

Accessoires :



41

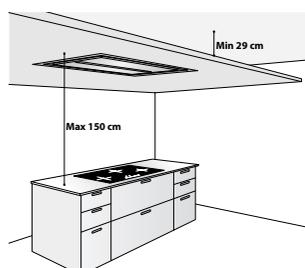
code 1FC1

€ 60,00

Moteur à distance

Sur toutes les versions de la Hotte B_Ambient il est possible d'installer, sur demande, le moteur à distance.

Conseils pour l'installation



HOTTES B_DRAFT downdraft

Hotte B_Draft downdraft pour module de 90



Hotte B_Draft downdraft pour module de 120

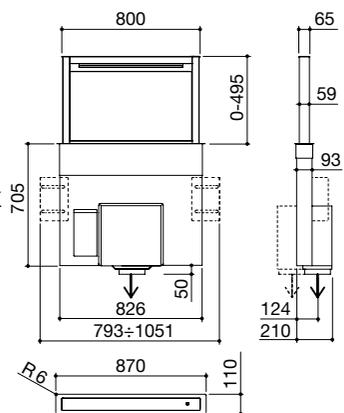


Radiocommande fournie



Accessoires : 48

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 1000 m³/h
- pression : 500 Pa
- niveau sonore : 49-70 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 3000 K
- boîtier de commande Soft-Touch
- filtres : acier inox
- fonctions : signalisation entretien filtres
- radiocommande : fournie
- classe C
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW
- encastrement : 85,8x10 cm au ras du plan : consulter le site web



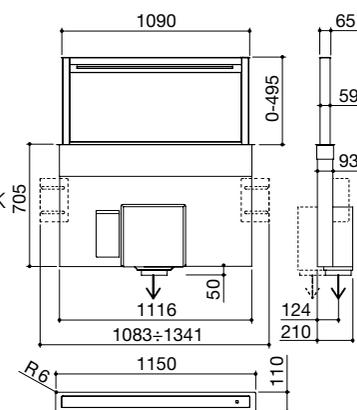
ACIER INOX SATINÉ

code **1KBDD9**

€ **4.367,00**

Accessoires : 49

- acier inox AISI 304
- aspiration filtrante en option
- vitesses : 3 + aspiration intensive
- débit : 1000 m³/h
- pression : 500 Pa
- niveau sonore : 49-70 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : Ø 150 mm + réducteur Ø 120 mm
- éclairage : barre d'éclairage à LED 3000 K
- boîtier de commande Soft-Touch
- filtres : acier inox
- fonctions : signalisation entretien filtres
- radiocommande : fournie
- classe C
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW
- encastrement : 113,8x10 cm au ras du plan : consulter le site web

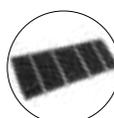


ACIER INOX SATINÉ

code **1KBDD12**

€ **4.624,00**

Accessoires :



48

code **1FC3**

€ **174,00**



49

code **1FC4**

€ **219,00**

Hauteur 50 cm

La hotte B_Draft, compatible aussi bien avec les tables de cuisson à gaz que celles à induction, atteint 50 cm de hauteur, ce qui garantit une aspiration optimale.

Moteur à distance

Sur toutes les versions de la Hotte B_Draft il est possible d'installer, sur demande, le moteur à distance.

B_DRAFT

B_Draft, la hotte invisible en acier inox est la solution parfaite pour l'optimisation fonctionnelle et esthétique des espaces en cuisine.





ÉVIERS ET CUVES CARRÉES EN ACIER INOX

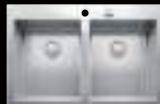
Les Éviers et les Cuves Carrées Barazza, caractérisés par un sens esthétique avancé et par l'absolu design ergonomique, offrent une grande fonctionnalité et une ample différenciation de la gamme : cuve simple, double, avec ou sans égouttoir, disponibles dans différentes formes et dimensions.

ÉVIERS

MIZU
page 130



B_OPEN
page 286



B_FAST
page 298



FLEXI
page 274



UNIQUE
page 288



B_LEVEL
page 302



MOOD
page 278



LAB
page 290



SELECT
page 304



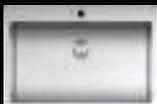
EASY
page 280



LAB COVER
page 294



B_SMART
page 284



B_FREE
page 296



CUVES CARRÉES

CUVES FLEXI
page 308



CUVES R. « 15 »
page 310



CUVES R. « 12 »
page 316



CUVES R. « 0 »
page 320



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES EN ACIER INOX installations

Au ras du plan (RP)



Pour éviers Flexi, B_Smart, Easy, Lab avec abaissement, Lab Cover, Cuves Carrées R. « 0 », R. « 12 », R. « 15 ». Il donne un alignement parfait au plan de travail, en formant une surface sans solution de continuité.



Encastrement bord rabaissé (EBR)



Pour éviers Easy, B_Open, Unique, B_Fast, B_Level, Select. Le bord termine avec un pli oblique.



Encastrement bord plat (EBP)



Pour éviers et cuves Flexi, éviers B_Smart, Easy, Lab avec abaissement, Lab Cover et cuves carrées Flexi. R « 15 », R. « 12 », R. « 0 ». Le bord n'est perceptible qu'au toucher et facilite l'installation.



Encastrement bord carrée (EBC)



Pour éviers B_Free. Le bord courbé repose sur le plan.



Encastrement bord standard (EBS)



Pour évier d'angle B_Fast.



Encastrement bord 4 mm (EB4)



Pour éviers Mood.



Encastrement Mizu Kasai (EMK)



Pour les éviers Mizu.



Sous plan (SP)



Les éviers Lab avec abaissement et les cuves carrées R « 15 », R. « 12 », R « 0 » sont élégamment insérées sous le plan de travail.



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES EN ACIER INOX rayons

Les cuves peuvent avoir trois types de rayon : Rayon « 0 », carrée et élégante, Rayon « 12 », avec arête légèrement raccordée et Rayon « 15 » avec un raccord plus prononcé et un aspect plus enveloppant.

Rayon « 0 »



Rayon « 12 »



Rayon « 15 »



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES EN ACIER INOX

caractéristiques générales et légende des icônes

Acier inox de forte épaisseur



Les évier et les cuves carrées Barazza sont réalisés en acier AISI 304 de forte épaisseur, entièrement recyclable, résistant à la corrosion, durable et hautement hygiénique.

Grandes cuves



Les produits qui reportent ce plus sont caractérisés par la présence de cuves amples et grandes, en mesure d'accueillir de grands volumes d'eau et des instruments de cuisson de grande dimension.



Trop-plein avec vidage périmétral



Tous les évier et les cuves Barazza sont équipés de trop-plein, dispositif de sécurité pour éviter la sortie de l'eau. Certains présentent la version avec vidage périmétral, esthétiquement distinctif.



Trou robinet

Les évier Barazza prévoient déjà un trou, de 3,5 cm de diamètre, qui permet d'installer le robinet sans devoir percer le plan de cuisine. Certains modèles sont personnalisables avec l'ajout d'un deuxième ou d'un troisième trou.

Bonde ronde 3" 1/2

Les bondes Barazza, réalisées avec des épaisseurs majorées d'acier inox et des matières plastiques et équipées de joint, garantissent une étanchéité parfaite aussi bien dans la cuve que dans la jointure entre bonde et siphon.



Siphon économiseur d'espace

Les évier et les cuves Barazza sont équipés de siphon économiseur d'espace, un siphon aux dimensions réduites qui occupe moins de volume et permet une utilisation plus facile de l'espace sous la zone de lavage.

Tirette Smart et autres tirettes



Les tirettes permettent (moyennant pression sur le modèle Smart ou rotation sur les autres) de vider la cuve sans devoir intervenir avec les mains à l'intérieur.



Cache-bonde en acier inox



Pratique et élégant, le cache-bonde est l'accessoire idéal pour chaque évier. Réalisé en AISI 304, un acier inoxydable de haute qualité qui garantit résistance aux sollicitations, le cache-bonde Barazza offre durabilité dans le temps et une extrême facilité de nettoyage.



Fonctionnalités de robinets et accessoires

Barazza propose une série complète de robinets et accessoires fonctionnels au design avancé, tels que cache-cuve, paniers, planches à découper et passoire en acier et pas seulement, parfaits pour améliorer l'opérativité en cuisine.



Évier réversibles

Certains évier de la gamme sont réversibles, à savoir sont conçus et réalisés de manière à pouvoir être installés indistinctement avec égouttoir situé à droite ou à gauche de la cuve.

ÉVIERS EN ACIER INOX à encastrement, au ras du plan et sous plan

Base

40/45

50/60

80

MIZU



page 130 page 131



page 131

FLEXI



MOOD



page 278

EASY



page 281



page 282

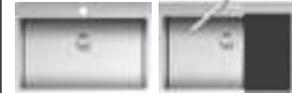
B_SMART



page 284



page 284



page 284 page 284

B_OPEN



page 286

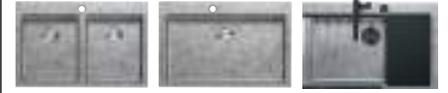


page 286 page 286 page 286

UNIQUE



page 288



page 288 page 288 page 288

LAB AVEC
ABAISSEMENT



page 291



page 291

LAB MAT AVEC
ABAISSEMENT



LAB COVER



page 295

B_FREE



B_FAST



page 299 page 299



page 300



page 299 page 300

B_LEVEL



page 302



page 302



page 302

SELECT



page 304 page 304 page 305



page 130



page 275 page 275 page 275



page 278 page 278 page 278



page 281 page 281



page 282 page 282 page 283 page 283 page 283



page 291 page 291



page 293 page 293



page 295



page 297 page 297



page 299 page 300



page 302



page 305 page 305



page 276 page 276 page 276

CUVES CARRÉES EN ACIER INOX à encastrement et au ras du plan

Base

30

40

45

50

FLEXI

RAYON « 15 »



page 311



page 311



page 311

RAYON « 15 »
VINTAGE



EBP



RP



page 314

Rayon « 12 »



page 316



page 316

RAYON « 0 »



page 320



page 320

CUVES CARRÉES EN ACIER INOX sous plan

Base

RAYON « 15 »



page 311



page 311

RAYON « 15 »
VINTAGE



SP



page 314

Rayon « 12 »



page 316

RAYON « 0 »



page 320



page 309

page 309



page 311

page 312

page 312



page 312

page 312



page 314



page 314

page 314



page 316



page 316

page 318



page 320



page 320



page 311

page 311



page 312

page 312



page 312

page 312



page 314



page 314

page 314



page 316



page 316



page 316



page 320



page 320



page 320

ÉVIERS KIT à encastrement. au ras du plan et sous plan

Base	80	90 - 100	120
FLEXI KIT	 EBP RP		 page 275 page 275  page 276 page 276
MOOD KIT	 EB4		 page 278
EASY KIT	 EBR		 page 283
B_SMART KIT	 EBP RP	 page 284	
B_OPEN KIT	 EBR	 page 286	
UNIQUE KIT	 EBR	 page 288	
LAB AVEC ABAISSEMENT KIT	 EBP RP		 page 291
LAB MAT AVEC ABAISSEMENT KIT	 SP		 page 293
B_FREE KIT	 EBC		 page 297

CUVES CARRÉES KIT à encastrement et au ras du plan

Base			
RAYON « 15 » VINTAGE	 EBP RP	 page 314	
Rayon « 12 »	 EBP RP	 page 318	

Éviers Kit

Les éviers et les cuves carrées Barazza, dans leur version Kit, offrent un parfait équilibre entre beauté esthétique et fonctionnalité avancée.

ÉVIERS EN ACIER INOX

Les éviers Barazza en acier inox sont caractérisés par un sens esthétique avancé et par l'absolu design ergonomique, offrant une grande fonctionnalité, une extrême praticité d'utilisation et d'entretien et une ample différenciation de la gamme : cuve simple, double, avec ou sans égouttoir, disponibles dans différentes formes et dimensions.



ÉVIER S ET
CUVES CARRÉES
EN ACIER INOX

FLEXI

Les éviers Flexi, fonctionnels et ergonomiques grâce à leurs généreuses dimensions de 86 et 105 cm et l'inédite profondeur majorée de 56 cm, sont également disponibles avec des finitions noires et robinet noir compris.



ÉVIERS FLEXI

encastrement et au ras du plan

Évier Flexi à encastrement et au ras du plan de 86x56
1 cuve avec abaissement



Évier Flexi Combi à encastrement et au ras du plan de 86x56
1 cuve avec abaissement + robinet

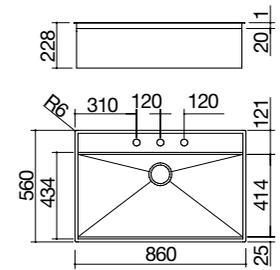


Évier Flexi Kit à encastrement et au ras du plan de 86x56
1 cuve avec abaissement + Kit d'accessoires et robinet



EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x41,4x20,7 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x54 cm au ras du plan : consulter le site web



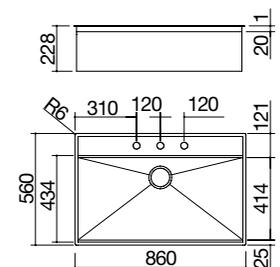
ACIER INOX SATINÉ

code 1LFX91

€ 957,00

EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x41,4x20,7 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2 noire, tirette Smart noire, trop-plein noir avec vidage périmétral, mitigeur Soul avec commande à distance et douchette extractible 1RUBSORN
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x54 cm au ras du plan : consulter le site web



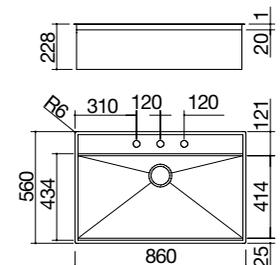
ACIER INOX SATINÉ

code 1LFX91N

€ 1.709,00

EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 62 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x41,4x20,7 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2 noire, tirette Smart noire, trop-plein noir avec vidage périmétral, planche à découper en HPL noir 1TOF26N, cache-cuve perforé en acier inox avec égouttoir en HPL noir 1CIFX, mitigeur Soul avec commande à distance et douchette extractible 1RUBSORN
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x54 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

code 1LFX91NK

€ 1.813,00

ÉVIERS FLEXI

encastrement et au ras du plan

Évier Flexi à encastrement et au ras du plan de 105x56
1 cuve avec abaïssement



Évier Flexi Combi à encastrement et au ras du plan de 105x56
1 cuve avec abaïssement + robinet

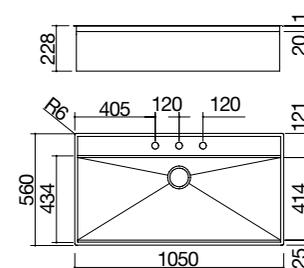


Évier Flexi Kit à encastrement et au ras du plan de 105x56
1 cuve avec abaïssement + Kit d'accessoires et robinet



EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66

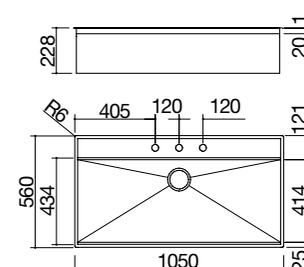
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 102x41,4x20,7 h
- cuve avec abaïssement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 120
- encastrement : 103x54 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code 1LFX101 € 1.014,00

EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66

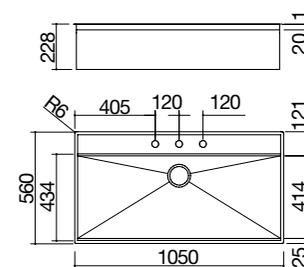
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 102x41,4x20,7 h
- cuve avec abaïssement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2 noire, tirette Smart noire, trop-plein noir avec vidage périmétral, mitigeur Soul avec commande à distance et douchette extractible 1RUBSORN
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 120
- encastrement : 103x54 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code 1LFX101N € 1.767,00

EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 61 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 102x41,4x20,7 h
- cuve avec abaïssement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2 noire, tirette Smart noire, trop-plein noir avec vidage périmétral, planche à découper en HPL noir 1TOF26N, plateau perforé en acier inox avec égouttoir en HPL noir 1VSFX, mitigeur Soul avec commande à distance et douchette extractible 1RUBSORN
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 120
- encastrement : 103x54 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code 1LFX101NK € 1.866,00



Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



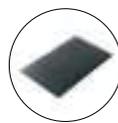
20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



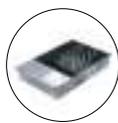
40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



66
code 1GLN
€ 182,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton.
Le mitigeur n'est pas compris avec les éviers code 1LFX91, 1LFX101.

ÉVIERS MOOD

encastrement bord 4 mm

Évier Mood à encastrement de 86x51

1 cuve + plan d'appui creux



Évier Mood à encastrement de 86x51

2 cuves



Évier Mood à encastrement de 86x51

1 cuve



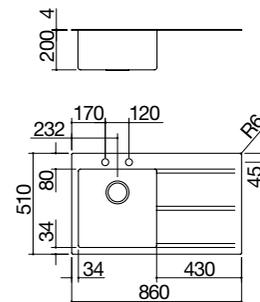
Évier Mood Kit encastrement de 86x51

1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



EB4 NEW Accessoires : 45 46 47 71

- plan en acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- cuve rayon « 12 » appliquée en acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 50
- encastrement : 84x49 cm

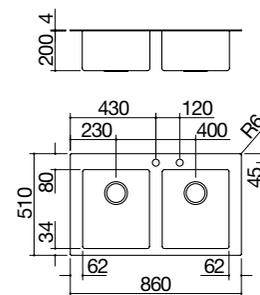


ACIER INOX SATINÉ 4 mm plan d'appui droit code 1LMDR91D € 1.209,00

ACIER INOX SATINÉ 4 mm plan d'appui gauche code 1LMDR91S € 1.209,00

EB4 NEW Accessoires: 8 17 20 25 40 43 45 46 47 61 62 66 71

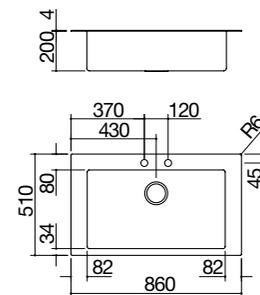
- plan en acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- cuves rayon « 12 » appliquées en acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 84x49 cm



ACIER INOX SATINÉ 4 mm code 1LMDR92 € 1.504,00

EB4 NEW Accessoires: 8 17 20 25 40 43 45 46 47 61 62 66 71

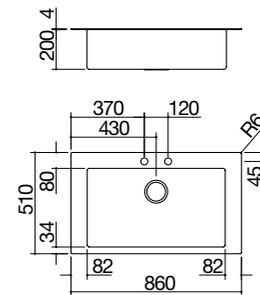
- plan en acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- cuve rayon « 12 » appliquée en acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x49 cm



ACIER INOX SATINÉ 4 mm code 1LMDR91 € 1.360,00

EB4 NEW Accessoires : 8 17 20 25 40 43 47 61 62 66 71

- plan en acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- cuve rayon « 12 » appliquée en acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper Mood 1TGMD, grille à usages multiples 1GSPA, mitigeur Mood Top de travail en acier inox AISI 316 avec commande à distance 1RUBMDT
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x49 cm



ACIER INOX SATINÉ 4 mm code 1LMDR91K € 2.691,00

MOOD

Lorsque le design ne renonce pas à la fonctionnalité : l'évier Mood Kit comprend une planche à découper en HPL noir et une grille à usages multiples Roll-Up qui peut être utilisée aussi bien pour égoutter les aliments que comme sous de plat et qui, une fois utilisée, peut être facilement rangée dans peu d'espace. Le mitigeur Mood Top en acier inox AISI 316 complète l'offre avec un espace de travail qui associe à la perfection valeurs esthétiques et pratiques.



ÉVIERS ET
CUVES CARRÉES
EN ACIER INOX

Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



45
code 1GSPA
€ 70,00



46
code 1TGMD
€ 118,00



47
code 1TGS
€ 162,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



66
code 1GLN
€ 182,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris avec les éviers code 1LMDR91D, 1LMDR91S, 1LMDR92, 1LMDR91.

EASY

Éviers caractérisés par des cuves profondes avec rayon « 15 ». Équipés de cache-bonde, ils sont entièrement réalisés en acier inox de forte épaisseur.



ÉVIERS EASY

encastrement et au ras du plan

Évier Easy à encastrement et au ras du plan de 86x51
1 cuve + égouttoir



Évier Easy à encastrement et au ras du plan de 86x51
2 cuves

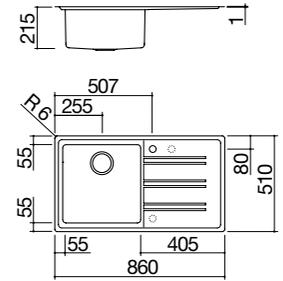


Évier Easy à encastrement et au ras du plan de 86x51
1 cuve



EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

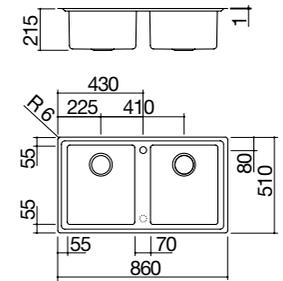
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 40x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème et 3ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 84x49 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit code 1LES91PD € 524,00
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code 1LES91PS € 524,00

EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66

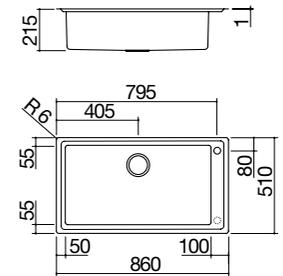
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions des cuves : 34x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 84x49 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code 1LES92P € 748,00

EBP RP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x49 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code 1LES91P € 766,00

Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



66
code 1GLN
€ 182,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.

ÉVIERS EASY encastrement bord rabaisé

Évier Easy à encastrement de 86x50 1 cuve + égouttoir



Évier Easy à encastrement de 86x50 2 cuves

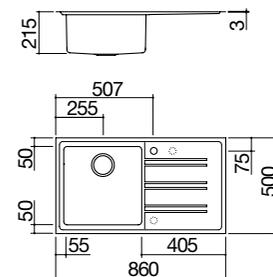


Évier Easy à encastrement de 86x50 1 cuve



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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 40x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème et 3ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 84x48 cm



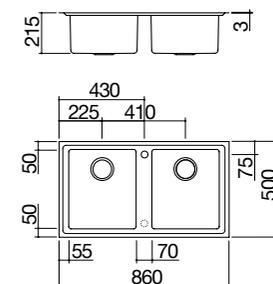
ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit code 1LES91RD € 467,00

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code 1LES91RS € 467,00



Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions des cuves : 34x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 84x48 cm

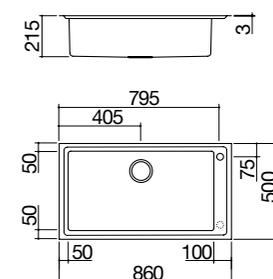


ACIER INOX SATINÉ code 1LES92R € 693,00



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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x48 cm



ACIER INOX SATINÉ code 1LES91R € 711,00

ÉVIERS EASY

encastrement bord rabaissé

Évier Easy Kit à encastrement de 86x50
1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



Évier Easy à encastrement de 116x50
1 cuve + égouttoir



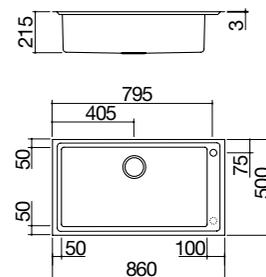
Évier Easy à encastrement de 116x50
2 cuves + égouttoir



EBR

Accessoires : 8 17 25 40 61 62 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper en HPL noir 1TOF26N, plateau perforé avec égouttoir en acier inox 1VSOF, mitigeur Steel Douche 1RUBMSTD
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x48 cm



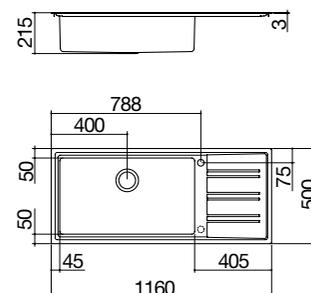
ACIER INOX SATINÉ

code **1LES91RK** € **1.310,00**

EBR NEW

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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 114x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit

code **1LES121RD** € **710,00**

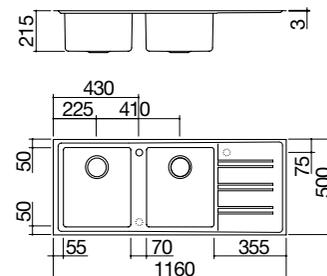
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche

code **1LES121RS** € **710,00**

EBR

Accessoires : 8 17 20 25 40 43 61 62 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions des cuves : 34x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème et 3ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 114x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit

code **1LES12RD** € **729,00**

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche

code **1LES12RS** € **729,00**

Accessoires :



8
code **1TOF26**
€ **90,00**



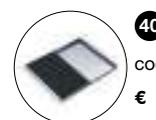
17
code **1VOF**
€ **123,00**



20
code **1VSOF**
€ **183,00**



25
code **1CIVQ**
€ **120,00**



40
code **1CITN**
€ **187,00**



43
code **1TOF26N**
€ **110,00**



61
code **1CIFX**
€ **314,00**



62
code **1VSFX**
€ **317,00**



66
code **1GLN**
€ **182,00**



71
code **1GQRN**
€ **186,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris avec les éviers code 1LES91RD, 1LES91RS, 1LES92R, 1LES91R, 1LES121RD, 1LES121RS, 1LES12RD, 1LES12RS.

ÉVIERS B_SMART encastrement et au ras du plan

Évier B_Smart à encastrement et au ras du plan de 39x50,5
1 cuve



Évier B_Smart à encastrement et au ras du plan de 55x50,5
1 cuve



Évier B_Smart à encastrement et au ras du plan de 76x50,5
1 cuve



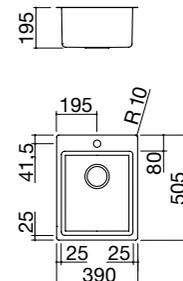
Évier B_Smart Kit à encastrement et au ras du plan de 76x50,5
1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



EBP RP NEW

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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 34x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou robinet
- base pour insertion cuve : 45
- encastrement : 37x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

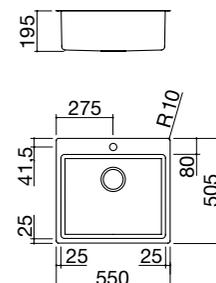
code 1LBS41

€ 390,00

EBP RP NEW

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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 50x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou robinet
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 53x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

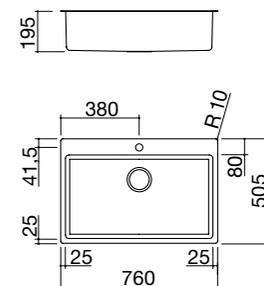
code 1LBS61

€ 438,00

EBP RP NEW

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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou robinet
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 74x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

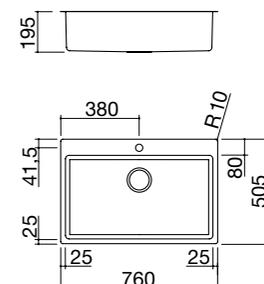
code 1LBS81

€ 620,00

EBP RP NEW

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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper en HPL noir 1TOF26N, mitigeur Officina Douche chromée 1RUBMOF1C
- trou robinet
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 74x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

code 1LBS81K

€ 1.024,00



B SMART

Éviers à encastrement et au ras du plan d'une grande versatilité grâce à la possibilité de les choisir en différentes dimensions et de les associer à différents kits : du plateau perforé avec égouttoir en acier inox au cache-cuve avec planche à découper en HPL noir, de la cuvette perforée à la grille à usages multiples et beaucoup d'autres accessoires qui transforment l'évier en un véritable plan de travail multifonction.

Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



38
code 1CPI
€ 20,00



40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



45
code 1GSPA
€ 70,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



66
code 1GLN
€ 182,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris avec les éviers code 1LBS41, 1LBS61, 1LBS81.

ÉVIERS B_OPEN encastrement bord rabaissé

Évier B_Open à encastrement de 58x51
1 cuve



Évier B_Open à encastrement de 79x51
2 cuves



Évier B_Open à encastrement de 79x51
1 cuve

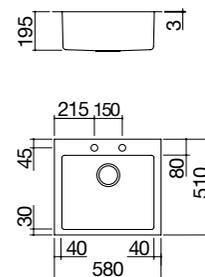


Évier B_Open Kit encastrement de 79x51
1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



EBR Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71

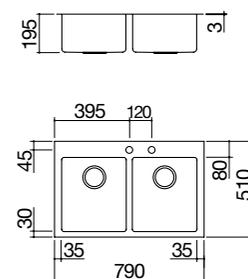
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 50x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 56x49 cm



ACIER INOX SATINÉ code 1LBO61 € 619,00

EBR Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66

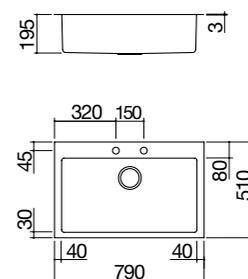
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions des cuves : 34x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 80
- encastrement : 77x49 cm



ACIER INOX SATINÉ code 1LBO82 € 705,00

EBR Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71

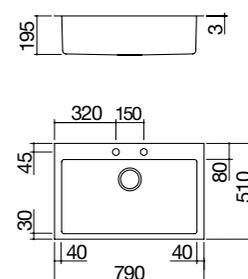
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 77x49 cm



ACIER INOX SATINÉ code 1LBO81 € 811,00

EBR NEW Accessoires : 8 20 25 40 45 61 62 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral, cuvette perforée en acier inox 1VOF, planche à découper HPL noir 1TOF26N, mitigeur Steel Douche 1RUBMSTD
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 77x49 cm



ACIER INOX SATINÉ code 1LBO8K € 1.373,00

B_OPEN

Les éviers B_Open, marqués par un style minimaliste et élégant, sont disponibles avec de grandes cuves avec rayon « 15 » et disposent de cache-bonde en acier inox et de tirette. Pour leurs caractéristiques, les éviers B_Open sont dédiés à un utilisateur qui vit la cuisine avec style et praticité.



ÉVIERS ET
CUVES CARREES
EN ACIER INOX

Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



45
code 1GSPA
€ 70,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



66
code 1GLN
€ 182,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris avec les éviers code 1LBO61, 1LBO82, 1LBO81.

ÉVIERS UNIQUE

encastrement bord rabaissé

Évier Unique à encastrement de 58x51
1 cuve



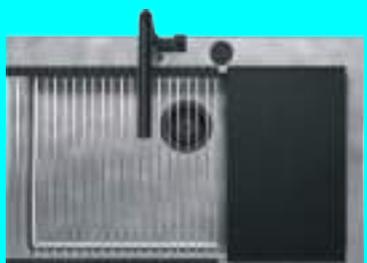
Évier Unique à encastrement de 79x51
2 cuves



Évier Unique à encastrement de 79x51
1 cuve

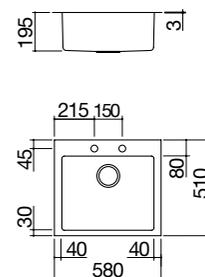


Évier Unique Kit encastrement de 79x51
1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



EBR Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71

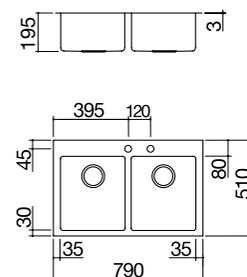
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 50x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 56x49 cm



ACIER INOX VINTAGE code 1LUN61 € 670,00

EBR Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66

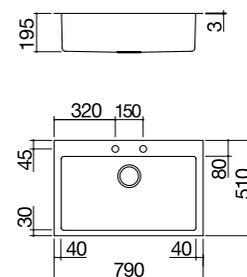
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions des cuves : 34x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 80
- encastrement : 77x49 cm



ACIER INOX VINTAGE code 1LUN82 € 790,00

EBR Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 61 62 66 71

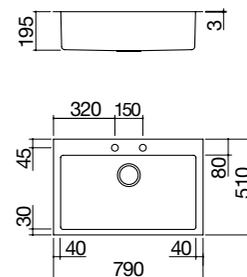
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 77x49 cm



ACIER INOX VINTAGE code 1LUN81 € 886,00

EBR NEW Accessoires : 8 17 20 25 40 61 62 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 15 »
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2 noire, tirette Smart noire, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper en HPL noir 1TOF26N, grille à usages multiples 1GSPA, mitigeur Unique Two Douche 1RUBUN2D
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 77x49 cm



ACIER INOX VINTAGE code 1LUN8K € 1.485,00



UNIQUE

Éviers caractérisés par l'incomparable traitement de l'acier finition Vintage, par un élevé sens esthétique des lignes et un design ergonomique qui facilite la fluidité des mouvements et la gestion de la vaisselle.

Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



45
code 1GSPA
€ 70,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



66
code 1GLN
€ 182,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris avec les éviers code 1LUN61, 1LUN82, 1LUN81.



LAB

Le design minimaliste des éviers Lab rend ces cuves particulièrement adaptées à accueillir les différentes typologies d'accessoires avec lesquels il est possible d'équiper l'évier, tout en maintenant un penchant marqué pour l'esthétique hi-tech, sans renoncer à la praticité d'un plan de travail versatile.

ÉVIERS LAB AVEC ABAISSEMENT

encastrement bord plat, au ras du plan et sous plan

Évier Lab à encastrement, au ras du plan et sous plan de 57x51
1 cuve avec abaissement



Évier Lab à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51
1 cuve avec abaissement



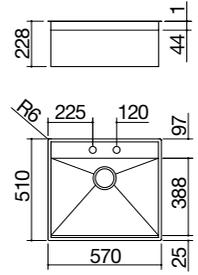
Évier Lab Kit à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51
1 cuve avec abaissement + Kit d'accessoires et robinet



EBP RP SP NEW

Accessoires : 6 19 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 54x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan de travail : 80
- encastrement : 56x49 cm
au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

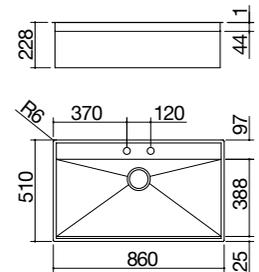
code 1LLB61

€ 1.032,00

EBP RP SP NEW

Accessoires : 6 19 67 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 90
 - sous plan de travail : 100
- encastrement : 85x49 cm
au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

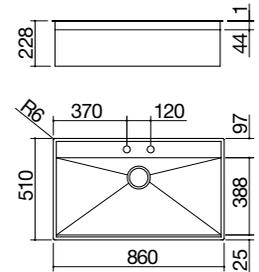
code 1LLB91

€ 1.125,00

EBP RP SP NEW

Accessoires : 67 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper multifonctions en acier inox et HPL noir 1TBF, cuvette perforée en acier inox 1VBF, mitigeur B_Free Rabattable avec commande à distance 1RUBMBFA
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 90
 - sous plan de travail : 100
- encastrement : 85x49 cm
au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

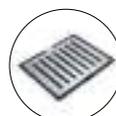


ACIER INOX SATINÉ

code 1LLB91K

€ 1.878,00

Accessoires :



6
code 1TBF
€ 173,00



19
code 1VBF
€ 129,00



67
code 1GQN
€ 225,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris avec les éviers code 1LLB61, 1LLB91.

LAB MAT

La caractéristique finition Mat rend encore plus pratique l'incomparable style de Lab, aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage. La particularité de sa forme, avec abaissement a été conçue pour rendre encore plus facile l'insertion et le coulissement des accessoires de différents kits, en transformant Lab en un véritable plan de travail multifonction.



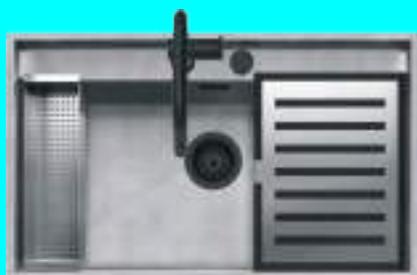
ÉVIERS LAB MAT AVEC ABAISSEMENT

encastrement bord plat, au ras du plan et sous plan

Évier Lab Mat à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51
1 cuve avec abaissement

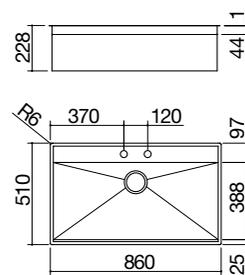


Évier Lab Mat Kit à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51
1 cuve avec abaissement + Kit d'accessoires et robinet



EBP RP SP NEW Accessoires : 6 19 67 71

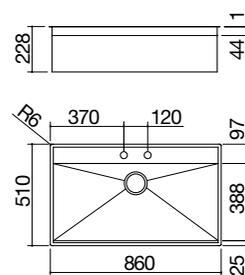
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 90
 - sous plan de travail : 100
- encastrement : 85x49 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX MAT code 1LLBM91 € 1.456,00

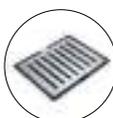
EBP RP SP NEW Accessoires : 67 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2 noire, tirette Smart noire, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper à usages multiples en acier inox et HPL noir 1TBF, cuvette perforée en acier inox 1VBF, mitigeur Evo Douche Black 1RUBEVDK
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 90
 - sous plan : 100
- encastrement : 85x49 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX MAT code 1LLBM91K € 2.057,00

Accessoires :



6 code 1TBF
€ 173,00



19 code 1VBF
€ 129,00



67 code 1GQN
€ 225,00



71 code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris avec l'évier code 1LLBM91.





LAB COVER

Élégance et praticité sont les protagonistes dans le design de l'exclusif évier Lab avec cuve rayon « 0 » et couvercle au ras équilibré et amovible. Le robinet rabattable fourni est extrêmement fonctionnel.

ÉVIERS LAB COVER

encastrement et au ras du plan

Évier Lab Cover à encastrement et au ras du plan de 57x51
1 cuve avec couvercle + robinet



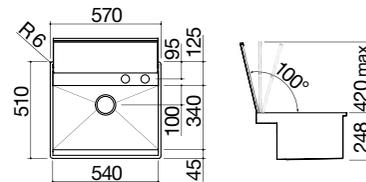
Évier Lab Cover à encastrement et au ras du plan de 86x51
1 cuve avec couvercle + robinet



EBP RP

Accessoires : 38 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 54x34x18,3 h
- couvercle en acier inox équilibré amovible avec ouverture manuelle
- équipement : bond 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral, mitigeur B_Free Rabattable avec commande à distance 1RUBMBFA
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 56x49 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

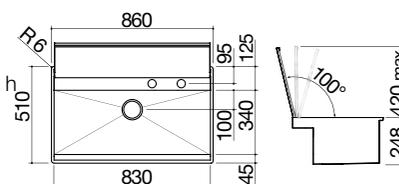
code 1LLB60

€ 2.493,00

EBP RP

Accessoires : 38 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x34x18,3 h
- couvercle en acier inox équilibré amovible avec ouverture manuelle
- équipement : bond 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral, mitigeur B_Free Rabattable avec commande à distance 1RUBMBFA
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 85x49 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

code 1LLB90

€ 2.567,00

Accessoires :



38

code 1CPI
€ 20,00



71

code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton.



B_FREE

Les éviers B_Free sont équipés de cache-bonde et trop-plein avec vidage périmétral, disponibles avec rayon « 0 » le long des arêtes et « 12 » sur le fond de la cuve, pour faciliter le nettoyage sans altérer la pureté du design. Les éviers B_Free sont le résultat exemplaire de l'union entre esthétique et fonctionnalité.

ÉVIERS B_FREE encastrement bord carrée

Évier B_Free à encastrement de 86x51
1 cuve avec abaissement



Évier B_Free Kit à encastrement de 86x51
1 cuve avec abaissement + Kit d'accessoires et robinet



Planche à découper multifonctions

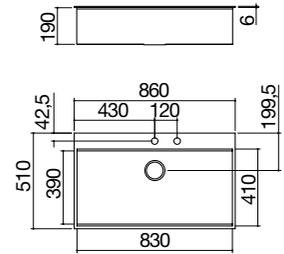


La gamme d'accessoires valorise la fonctionnalité des éviers B_Free, parmi lesquels l'innovante planche à découper à usages multiples en acier inox et HPL noir qui sert de couvercle et égouttoir.

EBC NEW

Accessoires : 6 19 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- arêtes murales verticales de la cuve rayon « 0 »
- arêtes du fond de la cuve rayon « 12 »
- dimensions de la cuve : 83x39x19 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, tirette, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x49 cm



ACIER INOX SATINÉ

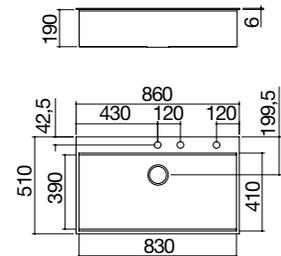
code **1LBF9**

€ **1.082,00**

EBC NEW

Accessoires : 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- arêtes murales verticales de la cuve rayon « 0 »
- arêtes du fond de la cuve rayon « 12 »
- dimensions de la cuve : 83x39x19 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper à usages multiples en acier inox et HPL noir 1TBF, cuvette perforée en acier inox 1VBF, mitigeur B_Free Kit avec commande à distance et douchette extractible 1RUBMBFRK
- trou de robinet : 3 trous de série
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x49 cm

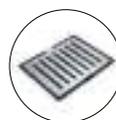


ACIER INOX SATINÉ

code **1LBF9K**

€ **2.153,00**

Accessoires :



6
code **1TBF**
€ **173,00**



19
code **1VBF**
€ **129,00**



71
code **1GQRN**
€ **186,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris avec l'évier code 1LBF9.



B_FAST

Les éviers B_Fast, équipés du fonctionnel égouttoir et trop-plein avec vidage périmétral, sont disponibles en différentes dimensions et versions, chacune d'elle à adopter en fonction des spécifiques exigences de l'espace cuisine.

ÉVIERS B_FAST encastrement bord rabaissé

Évier B_Fast à encastrement de 79x50
1 cuve + égouttoir



Évier B_Fast à encastrement de 79x50
2 cuves



Évier B_Fast à encastrement de 86x50
1 cuve + égouttoir

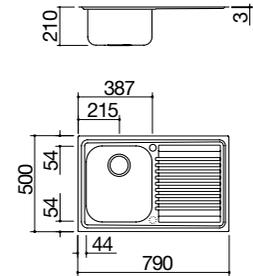


Évier B_Fast à encastrement de 86x50
2 cuves



Accessoires : 3 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 45
- encastrement : 77x48 cm



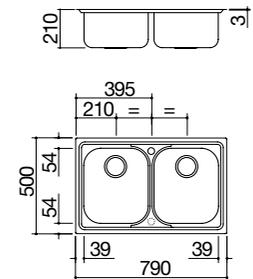
ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit code 1LFS81D € 259,00

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code 1LFS81S € 259,00



Accessoires : 3 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 80
- encastrement : 77x48 cm

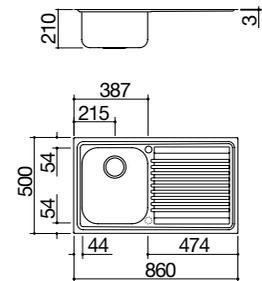


ACIER INOX SATINÉ code 1LFS82 € 301,00



Accessoires : 3 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 45
- encastrement : 84x48 cm



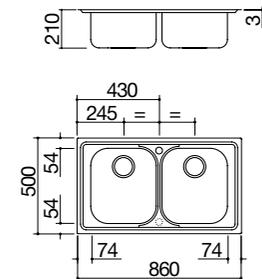
ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit code 1LFS91D € 241,00

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code 1LFS91S € 241,00



Accessoires : 3 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 84x48 cm



ACIER INOX SATINÉ code 1LFS92 € 300,00

ÉVIERS B_FAST encastrement bord rabaissé

Évier B_Fast à encastrement de 100x50
1 cuve + égouttoir

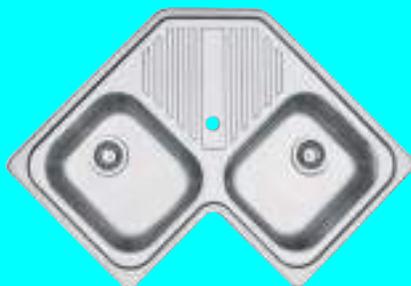


Évier B_Fast à encastrement de 116x50
2 cuves + égouttoir



ÉVIERS B_FAST encastrement bord standard

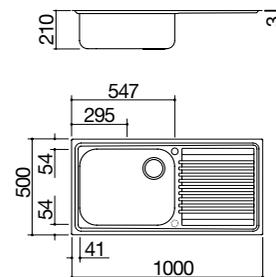
Évier B_Fast à encastrement de 83x83
2 cuves d'angle + égouttoir



EBR

Accessoires : 11 38

- acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 50x40x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 98x48 cm



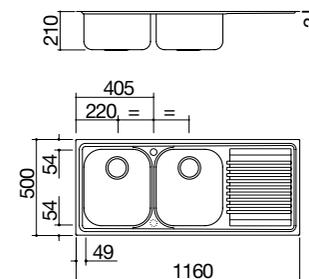
ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit code 1LFS10D € 518,00

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code 1LFS10S € 518,00

EBR

Accessoires : 3 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 80
- encastrement : 114x48 cm



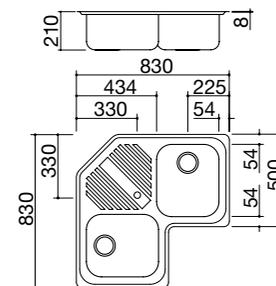
ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit code 1LFS12D € 323,00

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code 1LFS12S € 323,00

EBS

Accessoires : 3 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série
- base pour insertion des cuves : 90x90
- encastrement : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code 1LFS82A € 732,00

Accessoires :



Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



ÉVIER ET
CUVES CARREES
EN ACIER INOX

ÉVIERS B_LEVEL encastement bord rabaisé

Évier B_Level à encastement de 86x50
1 cuve + égouttoir



Évier B_Level à encastement de 86x50
2 cuves



Évier B_Level à encastement de 100x50
1 cuve et demie + égouttoir

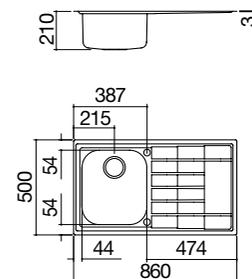


Évier B_Level à encastement de 116x50
2 cuves + égouttoir



Accessoires : 3 5 12 14 24

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 45
- encastement : 84x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit

code 1LLV90/1D

€ 270,00

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche

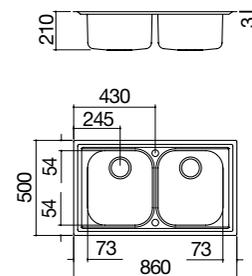
code 1LLV90/1S

€ 270,00



Accessoires : 3 5 12 14 24

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 90
- encastement : 84x48 cm



ACIER INOX SATINÉ

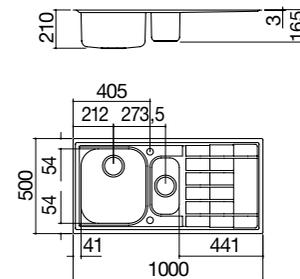
code 1LLV90/2

€ 341,00



Accessoires : 3 5 12 13 14 24

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x39x21 h et 15x30x16,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 60
- encastement : 98x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit

code 1LLV100/D

€ 366,00

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche

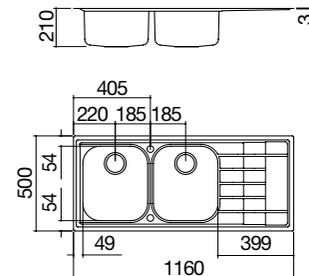
code 1LLV100/S

€ 366,00



Accessoires : 3 5 12 14 24

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 80
- encastement : 114x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit

code 1LLV120/2D

€ 369,00

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche

code 1LLV120/2S

€ 369,00

B_Level

Les éviers B_Level se distinguent pour leur fonctionnalité et versatilité unies au design fortement reconnaissable.

ÉVIER ET
CUVES CARRÉES
EN ACIER INOX

Accessoires :



3
code 1CREI
€ 86,00



5
code 1CREIM
€ 99,00



12
code 1TRE
€ 72,00



13
code 1TREP
€ 50,00



14
code 1TREP
€ 81,00



24
code 1CI91
€ 38,00

Équipement standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec raccord pour lave-vaisselle, emballage en carton.

Le mitigeur n'est pas compris.



SELECT

Select est une gamme complète d'éviers, à disposition de l'utilisateur dans de nombreuses formes et dimensions, caractérisés par la texture particulière avec pattern circulaires. Un design fortement avancé, pour un consommateur qui recherche l'exclusivité des détails.

ÉVIERS SELECT encastrement bord rabaissé

Évier Select à encastrement de 58,5x50
1 cuve



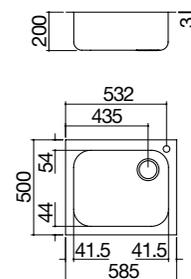
Évier Select à encastrement de 58,5x50
1 cuve et demi



 **EBR**

Accessoires : **11 38**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 1 trou de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 56x48 cm



ACIER INOX SATINÉ

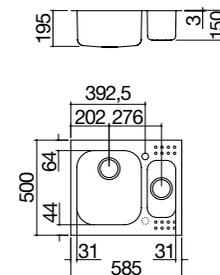
code 11S6060/1

€ 489,00

 **EBR**

Accessoires : **3 5 12 13 14 24 38**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x39x19,5 h et 15x30x15 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 60
- encastrement : 56x48 cm



ACIER INOX SATINÉ

code 11S6060

€ 371,00

ÉVIERS SELECT encastrement bord rabaissé

Évier Select à encastrement de 86x50 1 cuve + plan d'appui



Évier Select à encastrement de 86x50 2 cuves

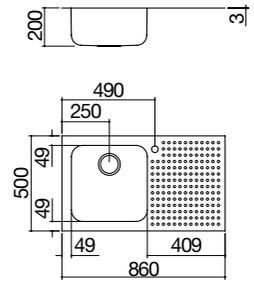


Évier Select à encastrement de 116x50 2 cuves + plan d'appui



Accessoires : 11 38

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 1 trou de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 84x48 cm



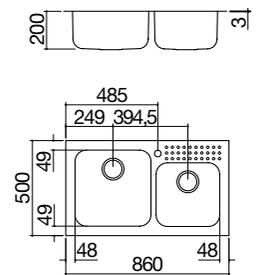
ACIER INOX SATINÉ plan d'appui droit code 11S9060/1D € 359,00

ACIER INOX SATINÉ plan d'appui gauche code 11S9060/1S € 359,00



Accessoires : 2 11 23 38

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 40x40x20 h et 33x33x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 1 trou de série
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 84x48 cm

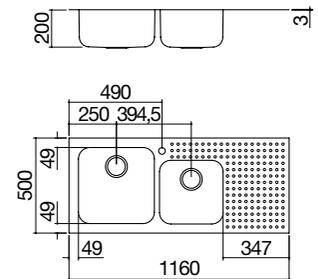


ACIER INOX SATINÉ code 11S9060/2 € 523,00



Accessoires : 2 11 23 38

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 40x40x20 h et 33x33x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 1 trou de série
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 114x48 cm



ACIER INOX SATINÉ plan d'appui droit code 11S12060/2D € 576,00

ACIER INOX SATINÉ plan d'appui gauche code 11S12060/2S € 576,00

Accessoires :



2
code 1CQI
€ 81,00



3
code 1CREI
€ 86,00



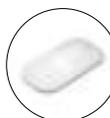
5
code 1CREIM
€ 99,00



11
code 1TRES
€ 86,00



12
code 1TRE
€ 72,00



13
code 1TREP
€ 50,00



14
code 1TREP
€ 81,00



23
code 1CI33
€ 38,00



24
code 1CI91
€ 38,00



38
code 1CPI
€ 20,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



CUVES CARRÉES EN ACIER INOX

Barazza présente une vaste gamme de cuves carrées modulaires rigoureusement réalisées en acier inox et en différentes finitions, toutes d'une grande valeur esthétique et fonctionnelle. Les cuves carrées sont disponibles dans de nombreuses versions afin de pouvoir être facilement associées à tous les produits Barazza.



ÉVIER S ET
CUVES CARRÉES
EN ACIER INOX



CUVES FLEXI R. « 0 »

Essentielle, minimaliste, ouverte à d'innombrables possibilités grâce à sa profondeur majorée de 46 cm et à l'abaissement du bord qui permet un coulissement facile des accessoires : praticité et élégance ont un nouveau point de rencontre.

CUVES FLEXI R. « 0 » encastrement et au ras du plan

Cuve carrée Flexi R. « 0 » de 80x46

encastrement et ras du plan, 1 cuve avec abaissement



Cuve carrée Flexi Vintage R. « 0 » de 80x46

encastrement et ras du plan, 1 cuve avec abaissement

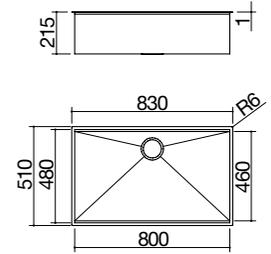


Les cuves Flexi peuvent être enrichies d'un exclusif kit comprenant tirette Smart, bonde et trop-plein avec vidage périmétral, le tout dans une élégante finition noire.

EBP RP

Accessoires : 18 21 44 63 64 65 67

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 80x46x21,5 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 81x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ

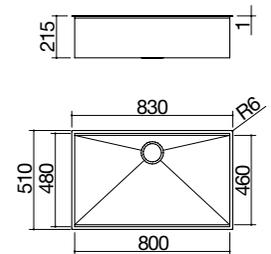
code 1QA8411

€ 757,00

EBP RP

Accessoires : 18 21 44 63 64 65 67

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 80x46x21,5 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 81x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX VINTAGE

code 1QA8411V

€ 933,00

Accessoires :



18
code 1VLB
€ 146,00



21
code 1VSLB
€ 2013,00



44
code 1TGSL
€ 143,00



63
code 1VSVQ
€ 340,00



64
code 1SPSI
€ 87,00



65
code 1SPSN
€ 189,00



67
code 1GQN
€ 225,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.

CUVES CARRÉES R. « 15 »

Fonctionnelles et ergonomiques, les Cuves Carrées R. « 15 », en plus de permettre une grande facilité de nettoyage qui ne compromet pas la composante design, disposent de fonction de trop-plein avec vidage périmétral.



CUVES CARRÉES R. « 15 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 15 » de 18x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 15 » de 34x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 15 » de 40x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 15 » de 45x40

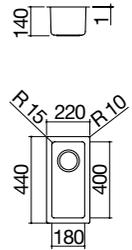
à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP

Accessoires : 17 38 54 64 65

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 18x40x14 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 30
 - sous plan : 40
- encastrement : 20x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1X1840I € 312,00

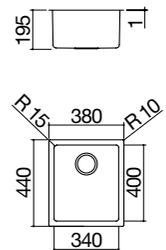
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1X1840S € 261,00

EBP RP SP

Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45

54 61 62 64 65 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 45
 - sous plan de travail : 50
- encastrement : 36x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1X3440I € 321,00

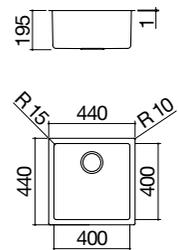
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1X3440S € 279,00

EBP RP SP

Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45

54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 40x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 50
 - sous plan de travail : 60
- encastrement : 42x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1X4040I € 333,00

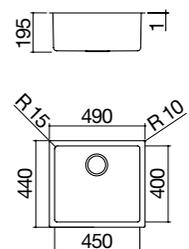
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1X4040S € 294,00

EBP RP SP

Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45

54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 45x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan de travail : 60
- encastrement : 47x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1X4540I € 342,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1X4540S € 300,00

CUVES CARRÉES R. « 15 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 15 » de 50x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 15 » de 58,5x44

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 15 » de 71x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



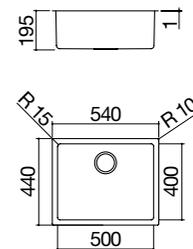
Cuve Carrée R. « 15 » de 75x44

à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45
54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 50x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan de travail : 80
- encastrement : 52x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

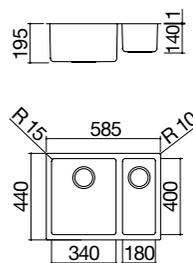


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1X50401 € 369,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1X5040S € 324,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45
54 61 62 64 65 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x40x19,5 h et 18x40x14 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan de travail : 80
- encastrement : 56,5x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

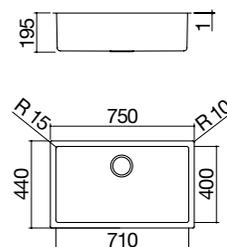


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1X642I € 842,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1X642S € 775,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45
54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 80
 - sous plan de travail : 90
- encastrement : 73x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

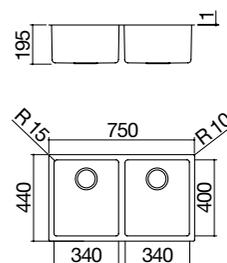


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1X7040I € 558,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1X7040S € 457,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45
54 61 62 64 65 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 80
 - sous plan de travail : 90
- encastrement : 73x42 + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1X842I € 826,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1X842S € 770,00



Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



38
code 1CPI
€ 20,00



40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



45
code 1GSPA
€ 70,00



54
code 1SPR
€ 63,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



64
code 1SPSI
€ 87,00



65
code 1SPSN
€ 189,00



66
code 1GLN
€ 182,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.

CUVES CARRÉES R. « 15 » VINTAGE encastrement bord plat, ras du plan et sous plan

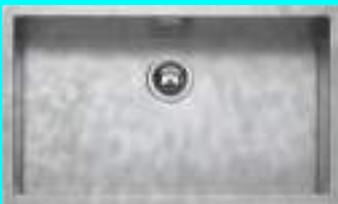
Cuve Carrée R. « 15 » Vintage de 34x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



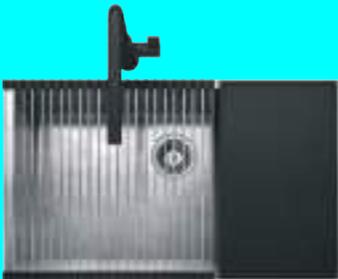
Cuve Carrée R. « 15 » Vintage de 50x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 15 » Vintage de 71x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan

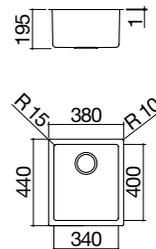


Cuve Carrée R. « 15 » Kit Vintage de 71x40
encastrement et ras du plan, 1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45
NEW 54 61 62 64 65 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 45
 - sous plan de travail : 50
- encastrement : 36x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



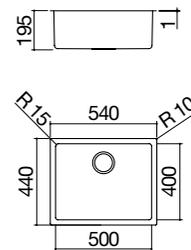
ACIER INOX VINTAGE

code 1X34V

€ 446,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45
NEW 54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 50x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan de travail : 80
- encastrement : 52x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



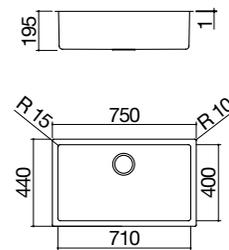
ACIER INOX VINTAGE

code 1X50V

€ 517,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45
NEW 54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 80
 - sous plan de travail : 90
- encastrement : 73x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



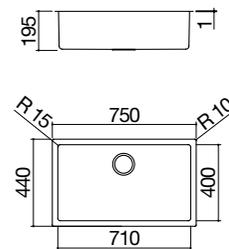
ACIER INOX VINTAGE

code 1X70V

€ 718,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 38 40 43 45
NEW 54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper en HPL noir 1TOF26N, grille à usages multiples 1GSPA, mitigeur Unique Two Douche 1RUBUN2D
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 73x42 cm + découpe pour trop-plein au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX VINTAGE

code 1X70VK

€ 1.229,00

CUVES CARRÉES R. « 15 » VINTAGE

Toutes les fonctionnalités des Cuves Carrées R. « 15 » avec une sophistiquée finition Vintage qui donne à la matière une nouvelle substance et une inédite praticité. Plus facile à nettoyer, moins délicat dans l'utilisation, l'acier Vintage fournit un nouveau scénario aux opérations de travail en cuisine.



ÉVIERS ET
CUVES CARRÉES
EN ACIER INOX

Accessoires :

- | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|
|  8
code 1TOF26
€ 90,00 |  17
code 1VOF
€ 123,00 |  20
code 1VSOF
€ 183,00 |  25
code 1CIVQ
€ 120,00 |  38
code 1CPI
€ 20,00 |  40
code 1CITN
€ 187,00 |
|  43
code 1TOF26N
€ 110,00 |  45
code 1GSPA
€ 70,00 |  54
code 1SPR
€ 63,00 |  61
code 1CIFX
€ 314,00 |  62
code 1VSFX
€ 317,00 |  64
code 1SPSI
€ 87,00 |
|  65
code 1SPSN
€ 189,00 |  66
code 1GLN
€ 182,00 |  71
code 1GQRN
€ 186,00 | Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le mitigeur n'est pas compris pour les cuves code 1X34V, 1X50V, 1X70V. | | |

CUVES CARRÉES R. « 12 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 12 » de 34x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 12 » de 40x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 12 » de 50x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



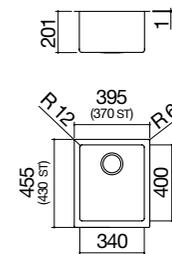
Cuve Carrée R. « 12 » de 70x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 54
NEW 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 45
 - sous plan de travail : 50
- encastrement : 37,5x43,7 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

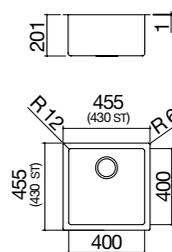


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1QR34I € 671,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1QR34S € 568,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 54
NEW 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 50
 - sous plan de travail : 60
- encastrement : 43,5x43,7 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

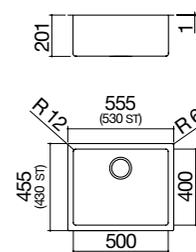


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1QR40I € 694,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1QR40S € 600,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 54
NEW 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan de travail : 80
- encastrement : 53,5x43,7 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

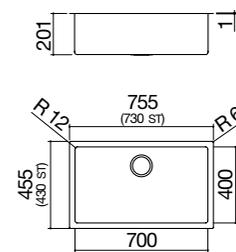


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1QR50I € 738,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1QR50S € 652,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 54
NEW 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 80
 - sous plan de travail : 90
- encastrement : 73,5x43,7 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1QR70I € 831,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1QR70S € 743,00

CUVES CARRÉES R. « 12 »

Avec une remarquable valeur esthétique, les Cuves Carrées R « 12 » sont disponibles à encastrement, au ras du plan et sous plan. Équipées de cache-bonde et trop-plein avec vidage périmétral, elles s'avèrent être la combinaison parfaite de praticité et style en cuisine.



ÉVIER ET
CUVES CARRÉES
EN ACIER INOX

Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



45
code 1GSPA
€ 70,00



54
code 1SPR
€ 63,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



64
code 1SPSI
€ 87,00



65
code 1SPSN
€ 189,00



66
code 1GLN
€ 182,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.

CUVES CARRÉES R. « 12 » KIT encastrement et au ras du plan

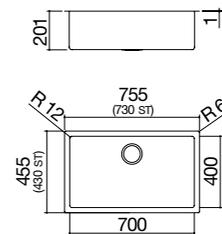
Cuve Carrée R. « 12 » Kit de 70x40
encastrement et ras du plan, 1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



EBP RP
NEW

Accessoires : 8 17 20 25 40 54 61
62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral, planche à découper en HPL noir 1TOF26N, grille à usages multiples 1GSPA, mitigeur Kit Top avec commande à distance et douchette extractible 1RUBMRKT
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 73,5x43,7 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1QR70IK € 1.929,00

Accessoires :



Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton.





ÉVIER ET
CUVES CARRÉES
EN ACIER INOX

CUVES CARRÉES R. « 0 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 0 » de 34x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 0 » de 40x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carrée R. « 0 » de 50x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



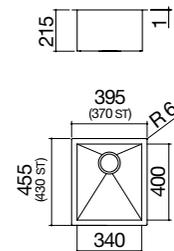
Cuve Carrée R. « 0 » de 70x40

à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 56
61 62 66 71 72

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 45
 - sous plan de travail : 50
- encastrement : 37,5x43,7 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

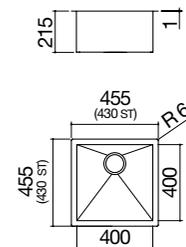


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1Q34401 € 522,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1Q3440S € 414,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 56
61 62 66 71 72

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 40x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 50
 - sous plan de travail : 60
- encastrement : 43,5x43,7 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

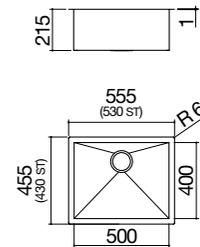


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1Q40401 € 540,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1Q4040S € 437,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 56
61 62 66 71 72

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 50x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan de travail : 80
- encastrement : 53,5x43,7 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web

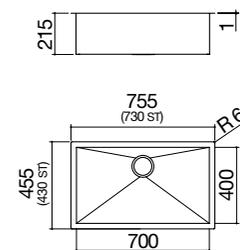


ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1Q50401 € 575,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1Q5040S € 475,00

EBP RP SP Accessoires : 8 17 20 25 40 43 45 56
61 62 66 71 72

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 70x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trou pour trop-plein
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 80
 - sous plan de travail : 90
- encastrement : 73,5x43,7 cm au ras du plan et sous le plan de travail : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ encastrement et au ras du plan code 1Q70401 € 658,00

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code 1Q7040S € 558,00

CUVES CARRÉES R. « 0 »

Raffinées et élégantes, elles sont caractérisées par un design pur et essentiel, ce sont les versions Cuves Carrées R « 0 ».

Accessoires :



8
code 1TOF26
€ 90,00



17
code 1VOF
€ 123,00



20
code 1VSOF
€ 183,00



25
code 1CIVQ
€ 120,00



40
code 1CITN
€ 187,00



43
code 1TOF26N
€ 110,00



45
code 1GSPA
€ 70,00



56
code 1SPF
€ 41,00



61
code 1CIFX
€ 314,00



62
code 1VSFX
€ 317,00



66
code 1GLN
€ 182,00



71
code 1GQRN
€ 186,00



72
code 1SPX
€ 86,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES B_GRANITE

Le design le plus essentiel se revêt d'une nouvelle matière pour étonner encore. Les évier et les cuves carrées Barazza en B_Granite associent les caractéristiques esthétiques de la pierre naturelle avec la résistance offerte par les polymères. Le résultat sont des évier au sûr impact visuel et aux innovantes propriétés fonctionnelles.

ÉVIERS

CITY
page 326



SOUL
page 330



CUVES CARRÉES

SOUL
page 336



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES EN B_GRANITE installations

Encastrement bord haut (EBAS)



Pour les éviers Soul et City.



Sous plan (SP)



Les cuves carrées sont élégamment insérées sous le plan de travail.



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES EN B_GRANITE

Caractéristiques générales et légende des icônes

B_Granite

B_Granite est un matériau composite obtenu à partir de l'union de granit et de résines acryliques ; en combinant les caractéristiques de la pierre naturelle avec la protection offerte par les polymères, elle est en mesure de garantir une excellente résistance aussi bien à de hautes températures qu'aux chocs, en préservant l'aspect original de la pierre. B_Granite est disponible en plusieurs coloris grâce à un processus de peinture à 700 °C, dont l'élévée température permet aux particules de peinture de pénétrer à l'intérieur du matériau, tout en garantissant un dessin uniforme. B_Granite offre, par ailleurs, une élevée protection antibactérienne : le matériau est en effet enrichi d'ions d'argent qui empêchent le développement de bactéries, tout en garantissant une meilleure hygiène du produit.



Fonctionnalités de robinets et accessoires

Barazza propose une série complète de robinets et accessoires fonctionnels au design avancé, tels que cache-cuve, paniers, passoire, planches à découper en acier et pas seulement, parfaits pour améliorer l'opérativité en cuisine.

Prédisposition deu trou pour robinet

Les éviers en B_Granite Barazza sont équipés de trois ou plusieurs prédispositions pour trou, de 3,5 cm de diamètre, qui permettent d'installer des robinets, des douchettes, des commandes à distance et des tirettes sans devoir percer le plan de cuisine.

Bonde ronde 3" 1/2

Les bondes Barazza, réalisées avec des épaisseurs majorées d'acier inox et des matières plastiques et équipées de joint, garantissent une étanchéité parfaite aussi bien dans la cuve que dans la jointure entre bonde et siphon.

Siphon économiseur d'espace

Les éviers et les cuves Barazza sont équipés de siphon économiseur d'espace, un siphon aux dimensions réduites qui occupe moins de volume et permet une utilisation plus facile de l'espace sous la zone de lavage.

Grandes cuves



Les produits sont caractérisés par la présence de cuves amples et grandes, en mesure d'accueillir de grands volumes d'eau et des instruments de cuisson de grande dimension.



Cache-bonde en acier inox



Un pratique accessoire en acier inox qui en plus de remplir la fonction pratique de bouchon pour la cuve, en améliore remarquablement l'esthétique.



Trop-plein avec vidage périmétral



Tous les éviers Barazza sont équipés de trop-plein, dispositif de sécurité pour éviter la sortie de l'eau. Certains présentent la version avec vidage périmétral, esthétiquement distinctif.



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES B_GRANITE à encastrement et sous plan

Base

| 60

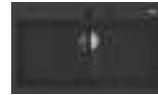
| 80/90

Éviers CITY

 EBAS



page 327



page 327



page 328



page 329

Éviers SOUL

 EBAS



page 331



page 331



page 331



page 333



page 333



page 335



page 335



page 335

Cuves carrées SOUL

 SP



page 337



page 337



page 337



page 339



page 339



page 340



page 340



page 340

CITY

La beauté rencontre la praticité de nouvelles formes, coloris et matériaux. L'esprit éclectique du B_Granite se prête pour donner naissance à des évier avec un abaissement spécial qui rend encore plus pratique l'utilisation de la grille en HPL. Une versatilité qui se retrouve également dans les coloris : City in B_Granite est disponible dans les 3 versions de coloris du noir, gris et blanc pour s'adapter à chaque contexte de goût et style.



ÉVIERS CITY

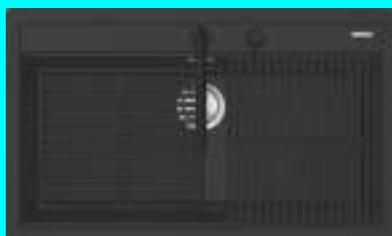
encastrement bord haut

B_Granite noir

Évier City à encastrement de 86x51
1 cuve



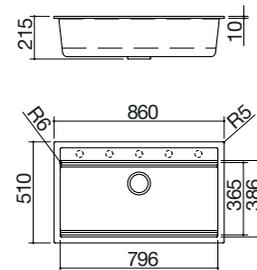
Évier City Kit à encastrement de 86x51
1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



EBAS NEW

Accessoires : 71

- dimensions de la cuve : 79,6x36,5x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : prédisposition pour 5 trous
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x48 cm



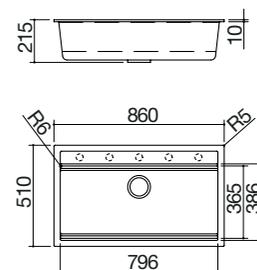
B_GRANITE NOIR

code 1LCY91N

€ 540,00

EBAS NEW

- dimensions de la cuve : 79,6x36,5x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral, 2 grilles à poser sur fond de cuve en HPL 1GQRN, robinet mitigeur Soul 1RUBSORN
- trou de robinet : prédisposition pour 5 trous
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x48 cm



B_GRANITE NOIR

code 1LCY91NK

€ 1.401,00

Accessoires :



71

code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus avec l'évier code 1LCY91N.



ÉVIER CITY

encastrement bord haut

B_Granite gris

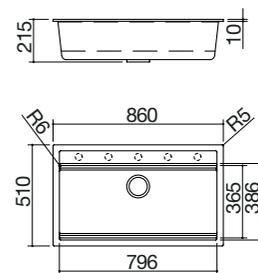
Évier City à encastrement de 86x51
1 cuve



EBAS NEW

Accessoires : 71

- dimensions de la cuve : 79,6x36,5x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : prédisposition pour 5 trous
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x48 cm



B_GRANITE GRIS

code 1LCY91G

€ 540,00

Accessoires :



71

code 1GQRN

€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



ÉVIER CITY

encastrement bord haut

B_Granite blanc

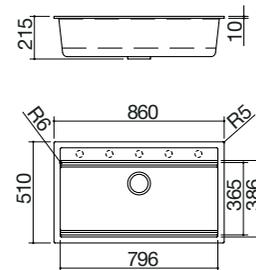
Évier City à encastrement de 86x51
1 cuve



EBAS NEW

Accessoires : 71

- dimensions de la cuve : 79,6x36,5x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : prédisposition pour 5 trous
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x48 cm



B_GRANITE BLANC

code 1LCY91B

€ 540,00

Accessoires :



71

code 1GQRN

€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



ÉVIERS ET
CUVES CARRÉES
B_GRANITE

A dark, minimalist kitchen scene featuring a rectangular sink with a modern, curved faucet. A pot sits on the stove above the sink, and a bowl of figs is on the counter in front. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the materials.

SOUL

Les Éviers Soul sont réalisés en B_Granite, un innovant matériau technique disponible dans les versions blanc, noir et gris et pouvant être facilement assortis à tous les choix modernes d'ameublement.

ÉVIERS SOUL

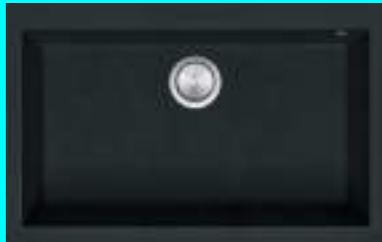
encastrement bord haut

B_Granite noir

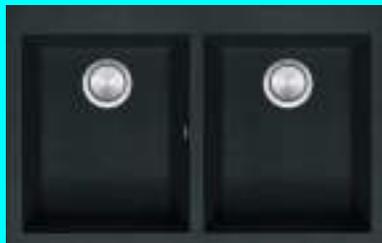
Évier Soul à encastrement de 57x50
1 cuve



Évier Soul à encastrement de 79,5x50,5
1 cuve

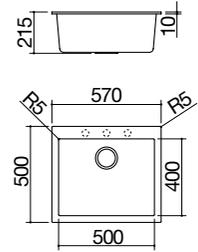


Évier Soul à encastrement de 79x50
2 cuves



EBAS

- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- trou de robinet : prédisposition pour 3 trous
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 55x48 cm



B_GRANITE NOIR

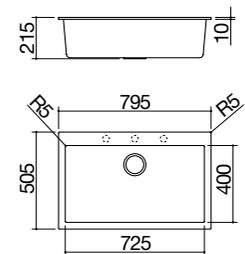
code 1LSO61N

€ 480,00

EBAS

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 72,5x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- trou de robinet : prédisposition pour 3 trous
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 77x48 cm



B_GRANITE NOIR

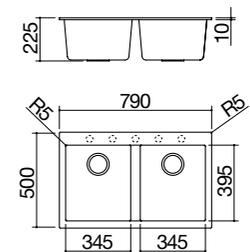
code 1LSO81N

€ 505,00

EBAS

Accessoires : 8 25 40 43

- dimensions des cuves : 34,5x39,5x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- trou de robinet : prédisposition pour 5 trous
- base pour insertion des cuves : 80
- encastrement : 77x48 cm



B_GRANITE NOIR

code 1LSO82N

€ 573,00

Accessoires :



8

code 1TOF26
€ 90,00



20

code 1VSOF
€ 183,00



25

code 1CIVQ
€ 120,00



40

code 1CITN
€ 197,00



43

code 1TOF26N
€ 110,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



ÉVIERS SOUL

encastement bord haut

B_Granite gris

Évier Soul à encastrement de 57x50
1 cuve

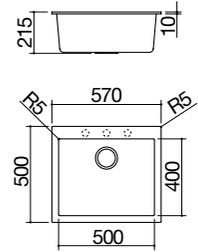


Évier Soul à encastrement de 79,5x50,5
1 cuve



EBAS NEW

- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- trou de robinet : prédisposition pour 3 trous
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 55x48 cm



B_GRANITE GRIS

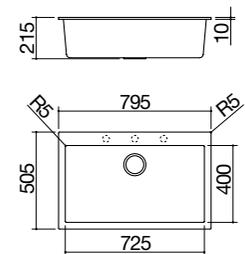
code 1LSO61G

€ 480,00

EBAS NEW

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 72,5x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- trou de robinet : prédisposition pour 3 trous
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 77x48 cm



B_GRANITE GRIS

code 1LSO81G

€ 505,00

Accessoires :



8

code 1TOF26
€ 90,00



20

code 1VSOF
€ 183,00



25

code 1CIVQ
€ 120,00



40

code 1CITN
€ 197,00



43

code 1TOF26N
€ 110,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.





ÉVIERS SOUL

encastrement bord haut

B_Granite blanc

Évier Soul à encastrement de 57x50
1 cuve



Évier Soul à encastrement de 79,5x50,5
1 cuve

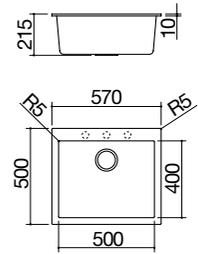


Évier Soul à encastrement de 79x50
2 cuves



EBAS

- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- trou de robinet : prédisposition pour 3 trous
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 55x48 cm



B_GRANITE BLANC

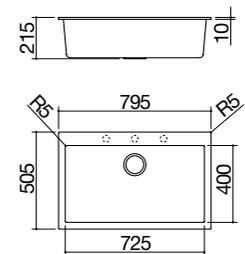
code 1LSO61B

€ 480,00

EBAS

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 72,5x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- trou de robinet : prédisposition pour 3 trous
- base pour insertion cuve : 80
- encastrement : 77x48 cm



B_GRANITE BLANC

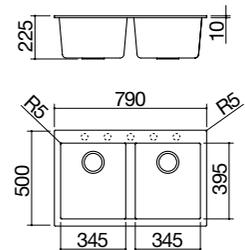
code 1LSO81B

€ 505,00

EBAS

Accessoires : 8 25 40 43

- dimensions des cuves : 34,5x39,5x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- trou de robinet : prédisposition pour 5 trous
- base pour insertion des cuves : 80
- encastrement : 77x48 cm



B_GRANITE BLANC

code 1LSO82B

€ 573,00

Accessoires :



8

code 1TOF26
€ 90,00



20

code 1VSOF
€ 183,00



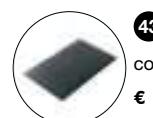
25

code 1CIVQ
€ 120,00



40

code 1CITN
€ 197,00



43

code 1TOF26N
€ 110,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.

CUVES CARRÉES SOUL

Les Cuves Carrées Soul sont réalisées en B_Granite, un innovant matériau technique disponible dans les versions blanc, noir et gris et pouvant être facilement assortis à tous les choix modernes d'ameublement.

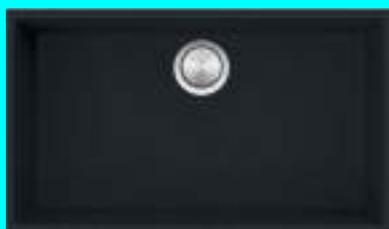


CUVES CARRÉES SOUL sous plan B_Granite noir

Cuve Carrée Soul de 50x40
sous plan de travail



Cuve Carrée Soul de 72,5x40
sous plan de travail



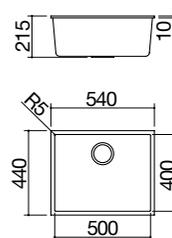
Double Cuve Carrée Soul de 72x39,5
sous plan de travail



SP

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- base pour insertion cuve : 60
- sous le plan de travail : consulter le site web



B_GRANITE NOIR

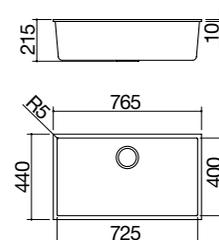
code 1QSO61NS

€ 505,00

SP

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 72,5x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- base pour insertion cuve : 80
- sous le plan de travail : consulter le site web



B_GRANITE NOIR

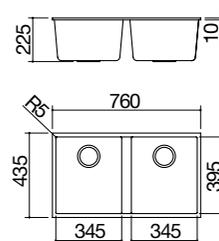
code 1QSO81NS

€ 528,00

SP

Accessoires : 8 25 40 43

- dimensions des cuves : 34,5x39,5x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- base pour insertion des cuves : 80
- sous le plan de travail : consulter le site web



B_GRANITE NOIR

code 1QSO82NS

€ 600,00

Accessoires :



8

code 1TOF26
€ 90,00



20

code 1VSOF
€ 183,00



25

code 1CIVQ
€ 120,00



40

code 1CITN
€ 197,00



43

code 1TOF26N
€ 110,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



CUVES CARRÉES SOUL sous plan B_Granite gris

Cuve Carrée Soul de 50x40
sous plan de travail



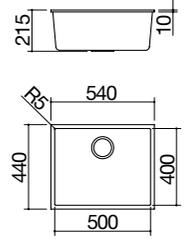
Cuve Carrée Soul de 72,5x40
sous plan de travail



SP NEW

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- base pour insertion cuve : 60
- sous le plan de travail : consulter le site web



B_GRANITE GRIS

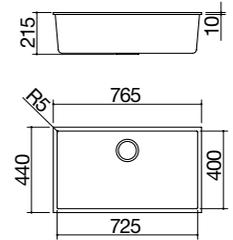
code 1QS061GS

€ 505,00

SP NEW

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 72,5x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- base pour insertion cuve : 80
- sous le plan de travail : consulter le site web



B_GRANITE GRIS

code 1QS081GS

€ 528,00

Accessoires :



8

code 1TOF26
€ 90,00



20

code 1VSOF
€ 183,00



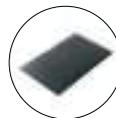
25

code 1CIVQ
€ 120,00



40

code 1CITN
€ 197,00



43

code 1TOF26N
€ 110,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.

CUVES CARRÉES SOUL sous plan B_Granite blanc

Cuve Carrée Soul de 50x40 sous plan de travail



Cuve Carrée Soul de 72,5x40 sous plan de travail



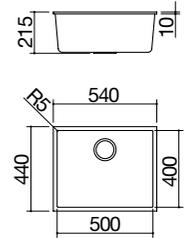
Double Cuve Carrée Soul de 72x39,5 sous plan de travail



SP

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- base pour insertion cuve : 60
- sous le plan de travail : consulter le site web



B_GRANITE BLANC

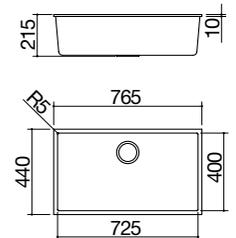
code 1QS061BS

€ 505,00

SP

Accessoires : 8 20 25 40 43

- dimensions de la cuve : 72,5x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- base pour insertion cuve : 80
- sous le plan de travail : consulter le site web



B_GRANITE BLANC

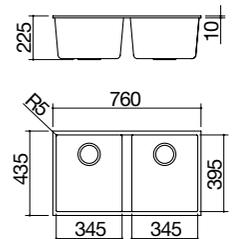
code 1QS081BS

€ 528,00

SP

Accessoires : 8 25 40 43

- dimensions des cuves : 34,5x39,5x21 h
- équipement : bonde 3" 1/2, cache-bonde en acier inox, trop-plein
- base pour insertion des cuves : 80
- sous le plan de travail : consulter le site web



B_GRANITE BLANC

code 1QS082BS

€ 600,00

Accessoires :



8

code 1TOF26
€ 90,00



20

code 1VSOF
€ 183,00



25

code 1CIVQ
€ 120,00



40

code 1CITN
€ 197,00



43

code 1TOF26N
€ 110,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



ÉMIERS ET
CUVES CARRÉES
B_ GRANITE



CANAUX ÉQUIPÉS

Il y a un endroit pour tout ce qui est nécessaire, et il est tout près de vous. Les canaux équipés, en acier inox satiné et noir, sont réalisés pour compléter l'efficacité et la praticité du plan de travail, en prévoyant une place pour chaque chose et en optimisant les déplacements du corps près de la zone de lavage et de cuisson.

ACIER INOX
page 350



**ÉLÉMENTS
MODULAIRES**
page 354



ACIER INOX NOIR MAT
page 352



CANAUX ÉQUIPÉS matériaux

Acier inox AISI 304

Aussi bien les canaux que la plupart des éléments modulables qui les enrichissent sont réalisés en acier inox AISI 304, un matériau résistant et durable, disponible en deux différentes versions chromatiques : avec finition satinée, qui conserve le traditionnel brillant de l'acier et avec finition noir mat, une nouvelle et exclusive proposition en accord avec les plus récentes tendances de l'ameublement d'intérieur. Les surfaces en acier inox AISI 304 noir doivent être nettoyées avec un chiffon en microfibre (comme code 1PMA) et un détergent neutre, comme le spray professionnel Multi Clean Barazza (cod. 1MC3).



Fenix

Le Fenix est un stratifié à haute pression de dernière génération, obtenu moyennant un complexe processus multiphases qui donne au matériau des caractéristiques de résistance uniques et un aspect mat, technique et à la fois agréablement doux et confortable au toucher.



CANAUX ÉQUIPÉS éléments

Balance en acier inox AISI 304

Ce n'est pas une simple balance, mais une véritable centrale technologique pour le plan de travail. En plus des fonctions de pesage, avec possibilité de configurer différentes unités de mesure, des fonctions de tare et somme et un intervalle de pesée qui va de 0 à 20 kg, la balance est en mesure aussi bien de se connecter aux hottes Barazza, en devenant un contrôleur à distance, que de remplacer l'interrupteur d'un des points de lumière de la cuisine, en intégrant les fonctions d'allumage et extinction. Pour compléter la fonctionnalité du produit, deux différents systèmes pour le contrôle des temps, en mesure de fonctionner simultanément : le premier est un timer traditionnel, le deuxième un multi timer pouvant contrôler plusieurs intervalles de temps simultanément. La balance est disponible dans les deux finitions de l'acier et est configurable en 5 langues (italien, anglais, espagnol, allemand et français).



Enceinte Bluetooth en acier inox AISI 304

Disponible dans les deux finitions de l'acier, l'enceinte est en mesure de se connecter moyennant Bluetooth à tout smartphone et de transmettre, avec une qualité audio élevée, musique ou autres signaux sonores. Il est possible de connecter, à chaque smartphone, jusqu'à deux enceintes à la fois.



Chargeur de batterie à induction en acier inox AISI 304



Disponible dans les deux finitions de l'acier, ce module exploite la technologie de l'induction électromagnétique pour recharger sans fil le smartphone. Il suffit de le poser sur le cercle central pour lancer le processus de recharge qui a des temps comparables à ceux des chargeurs à fil traditionnels. (Compatible avec smartphones prévus pour recharge sans fil)



CANAUX ÉQUIPÉS éléments

Porte-prises rabattable en acier inox AISI 304

Disponible dans les deux finitions de l'acier, le porte-prises rabattable présente deux prises Schuko et une prise USB afin de permettre une connexion ponctuelle des appareils électriques sur le plan de travail.



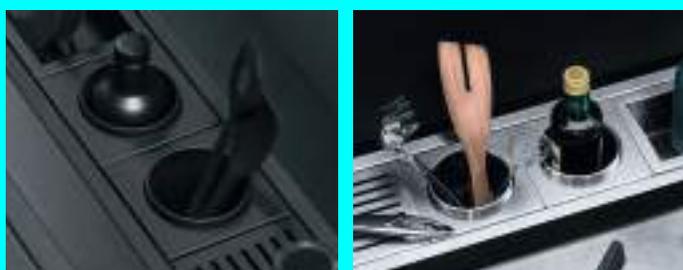
Cuvette perforée en acier inox AISI 304

Disponible dans les deux finitions, la cuvette perforée en acier inox AISI 304 est adaptée pour accueillir différentes typologies d'objets. Grâce aux trous pratiqués sur la partie inférieure du produit, les liquides qui coulent des plats ne stagnent pas, mais coulent directement dans la cuve sous-jacente.



Porte-bouteilles en acier inox AISI 304

Disponible dans les deux finitions de l'acier, le porte-bouteilles est un récipient fermé en mesure d'accueillir aussi bien des bouteilles que des ustensiles de différent type, en remplaçant les traditionnels porte-ustensiles à poser sur le plan.



Tablette / égouttoir pour verres petit en acier AISI 304

Disponible dans les deux finitions de l'acier, il constitue une excellente surface d'appui à usages multiples et présente des trous sur la partie inférieure afin de permettre aux liquides de couler directement dans la cuve sous-jacente.



CANAUX ÉQUIPÉS éléments

Tablette / égouttoir pour verres grand en acier inox AISI 304

Disponible dans les deux finitions de l'acier, il constitue une excellente surface d'appui à usages multiples et présente des trous sur la partie inférieure afin de permettre aux liquides de couler directement dans la cuve sous-jacente.



Égouttoirs avec tiges en acier inox AISI 304 noir et Fenix



Cet élément, minimal et élégant, permet d'accueillir, de manière facile et rangée, jusqu'à 3 assiettes creuses ou plates. Grâce aux trous pratiqués sur la partie inférieure du produit, les liquides qui coulent des plats ne stagnent pas, mais coulent directement dans la cuve sous-jacente. La cuvette de l'égouttoir est réalisée en acier inox AISI 304 noir, la base de support des tiges est en Fenix tandis que les tiges sont en acier inox AISI 304 finition standard.

Porte-planche à découper en acier inox AISI 304 avec planche à découper en Fenix

Disponible dans les deux finitions de l'acier et comprenant trois planches à découper en Fenix, le porte-planche à découper permet d'avoir toujours à portée d'emain des surfaces de découpe solides, qui une fois utilisées, peuvent être facilement rangées pour libérer de l'espace sur le plan de travail.



Porte-couteaux en Fenix

Le porte-couteaux, réalisée en Fenix, permet d'accueillir jusqu'à 12 couteaux, à placer chacun dans une des fentes pratiquées sur la surface de manière rapide et facile. (Les couteaux représentés dans les images ne sont pas compris.)



Égouttoir en acier inox AISI 304



L'égouttoir en acier inox AISI 304 permet d'accueillir, de manière facile et rangée, jusqu'à 3 assiettes creuses ou plates. Grâce aux trous pratiqués sur la partie inférieure du produit, les liquides qui coulent des plats ne stagnent pas, mais coulent directement dans la cuve sous-jacente.

Support pour tablette et smartphone en acier inox AISI 304 noir

Le support pour tablette ou smartphone, réalisé en acier inox AISI 304 avec finition noire, complète la fonctionnalité de tablettes / égouttoir pour verres et porte-couteaux, en permettant un emplacement facile de son propre dispositif.





La proposition de Barazza s'enrichit de nouvelles solutions en acier inox aussi bien dans l'élégante finition satinée que dans l'exclusive finition noir mat obtenue moyennant un processus complexe, qui garantit résistance à l'usure et maintien du rendement esthétique dans le temps.

La gamme des éléments modulables s'agrandit, par ailleurs, avec de nouveaux accessoires au goût technologique.



CANAUX ÉQUIPÉS

encastrement bord plat, au ras de plan et à insérer

Canal à encastrement et au ras du plan de 90



Canal à encastrement et au ras du plan de 120



Canal à encastrement et au ras du plan de 150

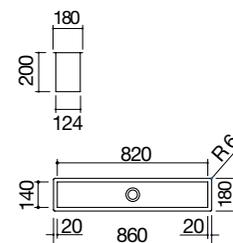


Canal pour insertion de 180



EBP RP

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec vidage de 2"
- prédisposition pour l'insertion de 3 modules
- 3 trous pour sortie de câbles
- base pour insertion : 90
- encastrement : 84x16 cm au ras du plan : consulter le site web



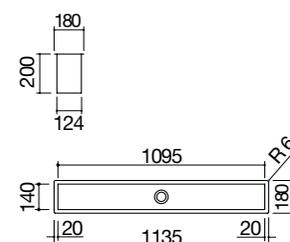
ACIER INOX SATINÉ

code 1CI90

€ 527,00

EBP RP

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec vidage de 2"
- prédisposition pour l'insertion de 4 modules
- 3 trous pour sortie de câbles
- base pour insertion : 120
- encastrement : 111,5x16 cm au ras du plan : consulter le site web



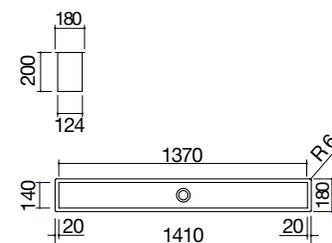
ACIER INOX SATINÉ

code 1CI120

€ 601,00

EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec vidage de 2"
- prédisposition pour l'insertion de 5 modules
- 3 trous pour sortie de câbles
- base pour insertion : 150
- encastrement : 139x16 cm au ras du plan : consulter le site web

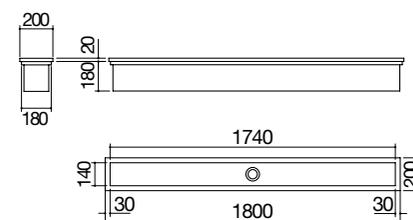


ACIER INOX SATINÉ

code 1CI150

€ 635,00

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec vidage de 2"
- prédisposition pour l'insertion de 6 modules
- 5 trous pour sortie de câbles
- supports pour fixation murale
- équipement : tablette amovible de 10x13,8 cm
- encastrement : 178x18 cm mural : 178x19 cm



ACIER INOX SATINÉ

code 1CIA180

€ 771,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, emballage en carton.



CANAUX ÉQUIPÉS

encastrement et au ras du plan

Canal à encastrement et au ras du plan de 90

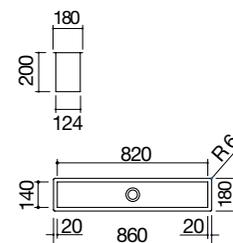


Canal à encastrement et au ras du plan de 120



EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec vidage de 2"
- prédisposition pour l'insertion de 3 modules
- 3 trous pour sortie de câbles
- base pour insertion : 90
- encastrement : 84x16 cm
au ras du plan : consulter le site web



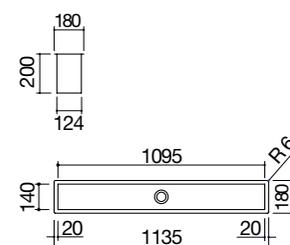
ACIER INOX NOIR MAT

code 1C190N

€ 586,00

EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve avec vidage de 2"
- prédisposition pour l'insertion de 4 modules
- 3 trous pour sortie de câbles
- base pour insertion : 120
- encastrement : 111,5x16 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX NOIR MAT

code 1C120N

€ 674,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, emballage en carton.

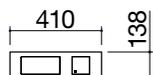




CANAUX ÉQUIPÉS éléments modulaires

Balance en acier inox

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- intervalle de pesée : 0-20 kg
- unité : g, kg, lb, oz
- précision : ± 1 g
- fonctions ; tare, somme, minuteur, multi-timer
- commande à distance pour hottes Barazza
- interrupteur point de lumière cuisine 5 A 250 V
- extinction automatique
- alimentation 100-240 V
- absorption maximum 0,2 A

Balance en acier inox noir

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- intervalle de pesée : 0-20 kg
- unité : g, kg, lb, oz
- précision : ± 1 g
- fonctions ; tare, somme, minuteur, multi-timer
- commande à distance pour hottes Barazza
- interrupteur point de lumière cuisine 5 A 250 V
- extinction automatique
- alimentation 100-240 V
- absorption maximum 0,2 A

ACIER INOX SATINÉ

code 1CBL

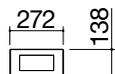
€ 562,00

ACIER INOX NOIR MAT

code 1CBLN

€ 578,00

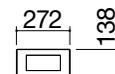
Porte-prises rabattable en acier inox



- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- 2 prises de courant Schuko
- 1 prise USB pour alimenter les dispositifs électroniques
- couvercle avec système rabattable à 180°

Porte-prises rabattable en acier inox noir

NEW



- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- 2 prises de courant Schuko
- 1 prise USB pour alimenter les dispositifs électroniques
- couvercle avec système rabattable à 180°

ACIER INOX SATINÉ

code 1CPP

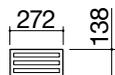
€ 581,00

ACIER INOX NOIR MAT

code 1CPPN

€ 591,00

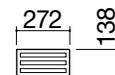
Porte-planche à découper en acier inox avec planche à découper en Fenix



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- 3 planches à découper en Fenix noir

Porte-planche à découper en acier inox noir avec planche à découper en Fenix

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- 3 planches à découper en Fenix noir

ACIER INOX SATINÉ / PLANCHES
À DÉCOUPER EN FENIX

code 1CPT

€ 337,00

ACIER INOX NOIR MAT / PLANCHES
À DÉCOUPER EN FENIX

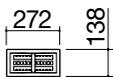
code 1CPTN

€ 345,00

CANAUX ÉQUIPÉS

éléments modulaires

Égouttoir en acier inox

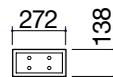


- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévu pour 3 assiettes creuses ou plates

ACIER INOX SATINÉ

code 1CSP € 178,00

Égouttoirs avec tiges en acier inox noir et Fenix NEW

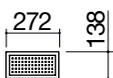


- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévu pour 3 assiettes creuses ou plates

ACIER INOX NOIR MAT / FENIX

code 1CSPN € 223,00

Cuvette perforée en acier inox

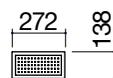


- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ

code 1CVS € 135,00

Cuvette perforée en acier inox noir NEW

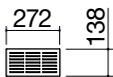


- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT

code 1CVSN € 148,00

Tablette / égouttoir pour verres grand en acier inox



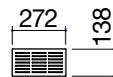
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur



ACIER INOX SATINÉ

code 1CRG € 58,00

Tablette / égouttoir pour verres grand en acier inox noir NEW



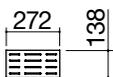
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur noir



ACIER INOX NOIR MAT

code 1CRGN € 70,00

Porte-couteaux en Fenix



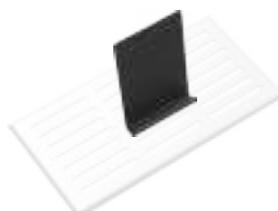
- Fenix noir
- prévu pour 12 couteaux



FENIX

code 1CPC € 127,00

Support pour tablette et smartphone en acier inox noir NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- compatible avec les codes 1CRG, 1CRGN, 1CPC, 1CRP, 1CRPN

ACIER INOX NOIR MAT

code 1CSTN € 49,00

CANAUX ÉQUIPÉS éléments modulaires

Chargeur de batterie à induction en acier inox

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : supporte la recharge rapide, haute efficacité de recharge (79%), indicateur LED, détection sélective de dispositifs, extinction de sécurité
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output : 5 V / 9 V - 1.1 A
- puissance max : 10 W

ACIER INOX SATINÉ

code 1CCB € 242,00

Chargeur de batterie à induction en acier inox noir

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : supporte la recharge rapide, haute efficacité de recharge (79%), indicateur LED, détection sélective de dispositifs, extinction de sécurité
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output : 5 V / 9 V - 1.1 A
- puissance max : 10 W

ACIER INOX NOIR MAT

code 1CCBN € 250,00

Enceinte Bluetooth en acier inox

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : Bluetooth 5.0, égaliseur hardware numérique à 5 bandes
- champ Bluetooth : 10 m
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- puissance max : 3 W

ACIER INOX

code 1CCA € 303,00

Enceinte Bluetooth en acier inox noir

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : Bluetooth 5.0, égaliseur hardware numérique à 5 bandes
- champ Bluetooth : 10 m
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- puissance max : 3 W

ACIER INOX NOIR MAT

code 1CCAN € 313,00

Porte-bouteilles en acier inox



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévu pour contenir différents ustensiles ou une bouteille de maximum 90 mm de diamètre

ACIER INOX SATINÉ

code 1CPB € 133,00

Porte-bouteilles en acier inox noir

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévu pour contenir différents ustensiles ou une bouteille de maximum 90 mm de diamètre

ACIER INOX NOIR MAT

code 1CPBN € 154,00

Tablette / égouttoir pour verres petit en acier inox



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur



ACIER INOX SATINÉ

code 1CRP € 52,00

Tablette / égouttoir pour verres petit en acier inox noir

NEW



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur



ACIER INOX NOIR MAT

code 1CRPN € 58,00

CANAUX ÉQUIPÉS

Modalité de composition

MODALITÉ DE COMPOSITION

Canal + éléments modulaires

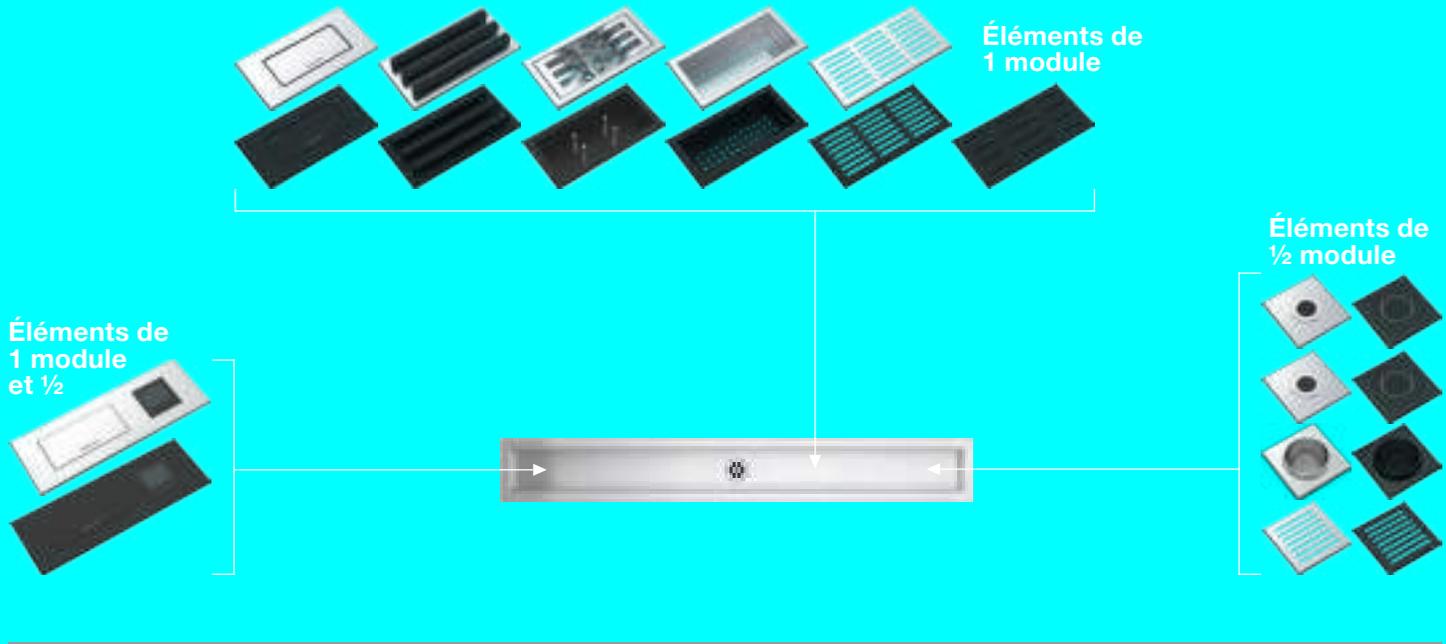
Le système de composition est basé sur 4 dimensions de canaux équipés, conçues pour loger 3 modules (canal de 90), 4 modules (canal de 120), 5 modules (canal de 150) ou bien 6 modules (canal de 180).

Liberté de composition

Il est possible de choisir et disposer les éléments à son propre gré, pour composer le canal de la manière la plus appropriée à ses propres besoins. La seule attention à avoir est celle de ne pas positionner les éléments électriques dans des zones en contact avec l'eau.

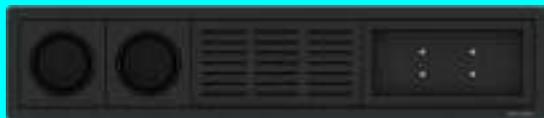
Fonctionnalité et rationalité

Il est possible de créer des solutions spécifiques pour la zone de lavage, pour la zone de cuisson, mais aussi mixtes ; le canal peut également devenir une véritable zone interactive en mesure de trouver sa place aussi bien dans la zone cuisine que dans d'autres typologies d'espace ambiant.



EXEMPLES DE COMPOSITION

Acier inox noir mat et acier inox satiné



- Canal équipé à encastrer et au ras de 90 avec 2 éléments de 1 module et 2 éléments de 1/2 module



- Canal équipé à encastrer et au ras de 120 avec 2 éléments de 1 module et 4 éléments de 1/2 module



- Canal équipé à encastrer et au ras de 150 avec 1 élément de 1 module et 1/2, 3 éléments de 1 module et 1 élément de 1/2 module



- Canal équipé à insérer de 180 avec 4 éléments de 1 module et 4 éléments de 1/2 module, plus tablette amovible fournie



ROBINETS ET ACCESSOIRES

Robinets et Accessoires est une collection fonctionnelle et versatile, au style raffiné et contemporain, d'éléments pouvant être assortis à toute typologie de fours, tables de cuisson, hottes, cuves et éviers, réalisée avec des matériaux qui garantissent une longue durée et une praticité d'utilisation.

ROBINETS MONOCOMMANDE page 362



DISTRIBUTEUR page 388



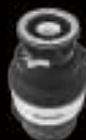
ACCESSOIRES ÉVIERS page 402



ROBINETS RABATTABLES page 378



Douche EXTRACTIBLE ET BROYEURS page 390



ACCESSOIRES FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS page 408



ROBINETS AVEC COMMANDE À DIS- TANCE ET Douche EXTRACTIBLE page 380



PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES page 392



ACCESSOIRES HOTTES page 408



ROBINETS 3 VOIES page 384



BALANCE page 398



ACCESSOIRES TABLES DE CUISSON page 409



ROBINETS DoucheS page 386



CHARGEUR DE BATTERIE ET ENCEINTE BLUETOOTH page 400



PRODUITS POUR LE NETTOYAGE page 410



ROBINETS

MONOCOMMANDE

MONOCOMMANDE AVEC DOUCHE EXTRACTIBLE

FINITION
INOX SATINÉ



page 363

page 365

page 365

page 366



page 365

FINITION
INOX CHROMÉ



page 363

page 366

page 366

page 367



page 367

ACIER INOX AISI 304



page 369

page 371

page 371



page 369

page 369

page 372

page 372

ACIER INOX AISI 316



page 363



page 373

NOIR



page 374

page 375



page 374

page 375

GRIS



page 376

BLANC



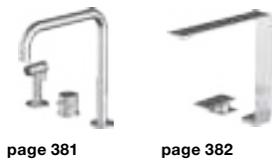
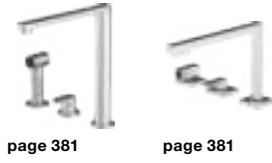
page 377

RABBATTABLES

**COMMANDE À DISTANCE
ET Douche EXTRACTIBLE**

3 VOIES

**GRANDES
DoucheS**





ROBINETS MONOCOMMANDE

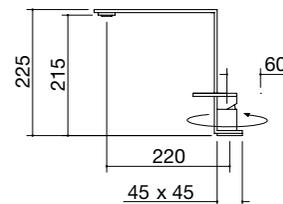
L'ample gamme de Robinets à Une Commande est conçue pour un espace cuisine pratique, fonctionnel et au goût actuel. La série propose un grand choix de mitigeurs à l'innovant design Barazza réalisés en acier inox et également disponibles en différentes finitions et coloris.

MITIGEURS monocommande

Mitigeur Mood One



- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : 45x45 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

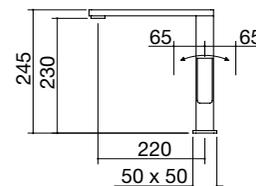
code **1RUBMD1**

€ **1.539,00**

Mitigeur Lab In



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : 50x50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ

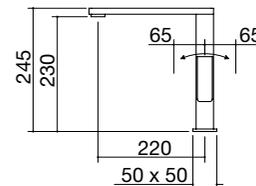
code **1RUBMLBI**

€ **623,00**

Mitigeur Lab In



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : 50x50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



FINITION INOX CHROMÉ

code **1RUBMLBIC**

€ **505,00**

Mitigeur Mood One



Mitigeur Lab In





MITIGEURS monocommande

Mitigeur Select Two



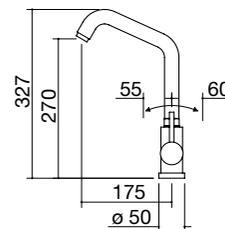
Mitigeur B_Open One



Mitigeur Evo Douche avec Douche extractible avec double distribution



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm

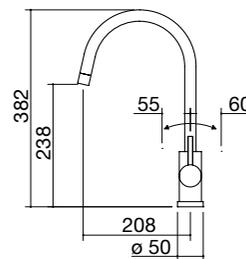


FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMS2

€ 286,00

- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



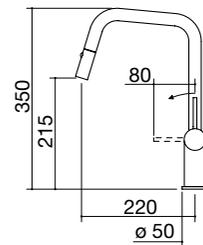
FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMBO1

€ 291,00

NEW

- Douche extractible avec double distribution
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBEVD

€ 542,00

Mitigeur Select Two



Mitigeur B_Open One



MITIGEURS monocommande

Mitigeur B_Free One



Mitigeur B_Free One



Mitigeur B_Fast



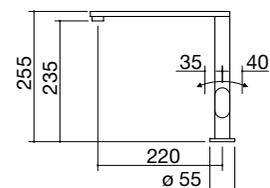
Mitigeur B_Free One



Mitigeur B_Fast



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm

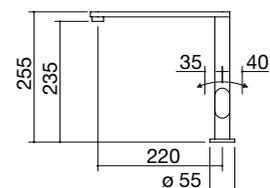


FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMBF1

€ 449,00

- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm

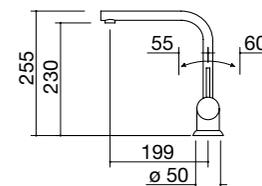


FINITION INOX CHROMÉ

code 1RUBMBF1C

€ 379,00

- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



FINITION INOX CHROMÉ

code 1RUBMFSC

€ 175,00

MITIGEURS monocommande

Mitigeur B_Level



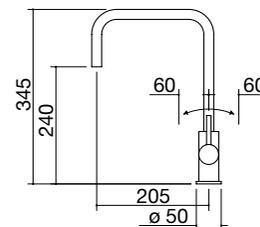
Mitigeur Officina Douche avec Douche extractible



Mitigeur B_Level



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm

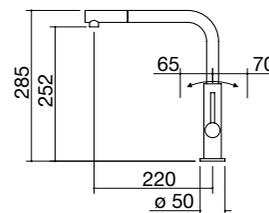


FINITION INOX CHROMÉ

code 1RUBMBLC

€ 190,00

- Douche extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



FINITION INOX CHROMÉ

code 1RUBMOF1C

€ 382,00

Mitigeur Officina Douche





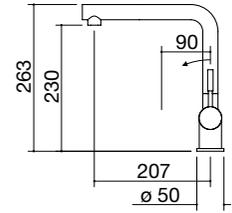
L'exceptionnelle résistance à la corrosion et l'élevé niveau d'hygiène de l'acier inox AISI 304 s'associent à la finition satinée et à celle Vintage pour un effet inédit. Il en découle un robinet d'une grande valeur esthétique et extrêmement pratique, aussi bien à utiliser qu'à nettoyer. Également disponible dans la version avec Douche extractible qui en augmente ses qualités fonctionnelles.

MITIGEURS monocommande

Mitigeur Steel



- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

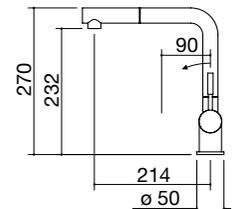
code **1RUBMST**

€ **360,00**

Mitigeur Steel Douche avec Douche extractible



- Douche extractible
- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 180°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

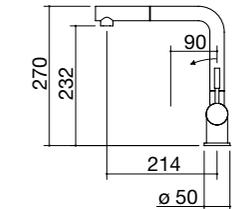
code **1RUBMSTD**

€ **442,00**

Mitigeur Steel Douche Vintage avec Douche extractible



- Douche extractible
- acier inox Vintage AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 180°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 304 VINTAGE

code **1RUBMSTDV**

€ **745,00**

Mitigeur Steel Douche



Mitigeur Steel Douche Vintage





MITIGEURS monocommande

Mitigeur Easy Steel

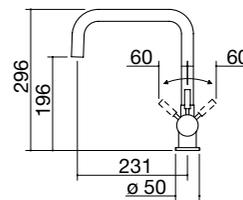


Mitigeur B_Free Steel



NEW

- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



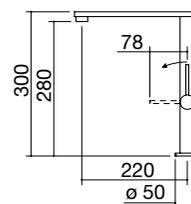
ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

code 1RUBESS

€ 363,00

NEW

- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

code 1RUBBFS

€ 348,00



MITIGEURS monocommande

Mitigeur Select Douche Steel avec Douche extractible



Mitigeur Officina Douche Steel avec Douche extractible

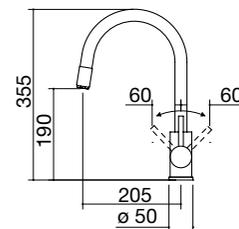


Mitigeur Select Douche Steel



NEW

- Douche extractible
- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



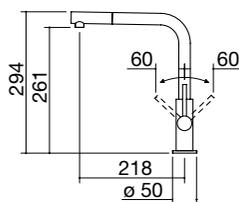
ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

code 1RUBSDS

€ 447,00

NEW

- Douche extractible
- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

code 1RUBOFDS

€ 466,00



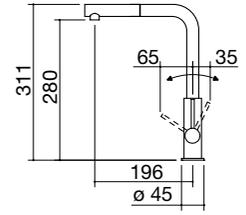
MITIGEURS monocommande

Mitigeur Officina Douche 316
avec Douche extractible



NEW

- Douche extractible
- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 45 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBOF316

€ 850,00



MITIGEURS monocommande

Mitigeur Unique Two

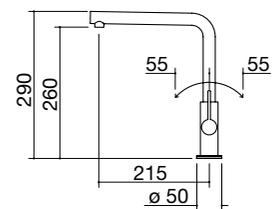


Mitigeur Unique Two Douche avec Douche extractible



Mitigeur Unique Two Douche

- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm

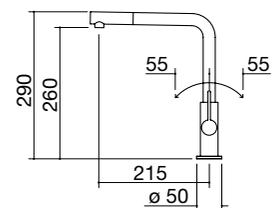


NOIR

code 1RUBUN2

€ 427,00

- Douche extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



NOIR

code 1RUBUN2D

€ 547,00



MITIGEURS monocommande

Mitigeur City One



Mitigeur Evo Douche Black avec Douche extractible avec double distribution

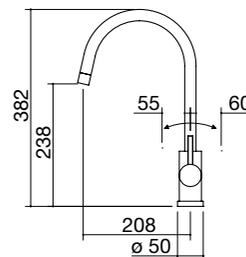


Mitigeur City One



NEW

- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



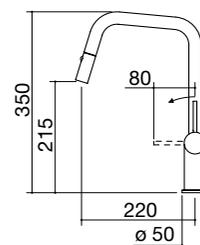
NOIR

code 1RUBCY1

€ 289,00

NEW

- Douche extractible avec double distribution
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



NOIR

code 1RUBEVDK

€ 527,00

Mitigeur Evo Douche Black





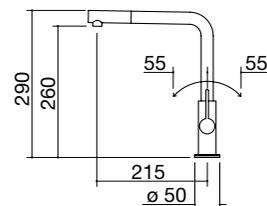
MITIGEURS monocommande

Mitigeur Soul Douche
avec Douche extractible



NEW

- Douche extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



GRIS

code 1RUBSODG

€ 602,00

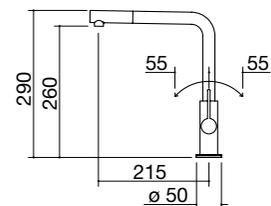


MITIGEURS monocommande

Mitigeur Soul Douche
avec Douche extractible



- Douche extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



BLANC

code 1RUBSODB

€ 549,00

MITIGEURS rabattables

Mitigeur B_Free Rabattable avec commande à distance



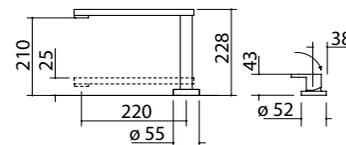
Mitigeur B_Open Rabattable avec commande à distance et Douche extractible



Mitigeur B_Free Rabattable



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 42 mm
- base robinet : Ø 55 mm
- base commande : Ø 52 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm

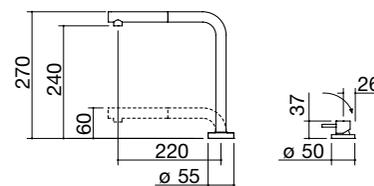


FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMBFA

€ 660,00

- Douche extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 60 mm
- base robinet : Ø 55 mm
- base commande : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMBOA

€ 710,00

Mitigeur B_Open Rabattable



MITIGEURS rabattables

Mitigeur Thalys Rabattable avec commande à distance



Mitigeur B_Smart Rabattable

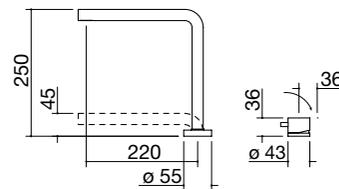


Mitigeur B_Smart Rabattable



NEW

- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 45 mm
- base robinet : Ø 55 mm
- base commande : Ø 43 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm



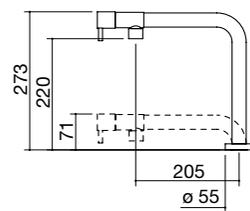
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBTH

€ 882,00

NEW

- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 71 mm
- base robinet : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBBSM

€ 775,00

Mitigeur Thalys Rabattable



MITIGEURS ET
ACCESSOIRES



ROBINETS AVEC COMMANDE À DISTANCE ET DOUCHE EXTRACTIBLE

Les robinets avec commande à distance et Douche extractible, grâce au design original et essentiel, unissent des qualités purement esthétiques au maximum des fonctionnalités. Leur nature particulière permet d'effectuer des opérations de nettoyage et de préparation qui vont bien au-delà des possibilités des robinets traditionnels.

MITIGEURS

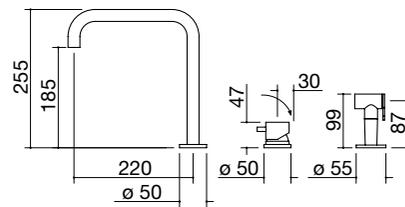
avec commande à distance et douche extractible

Mitigeur Kit Top

avec commande à distance et Douche extractible



- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- base commande : Ø 50 mm
- base Douche : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm
- trou Douche : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBMRKT

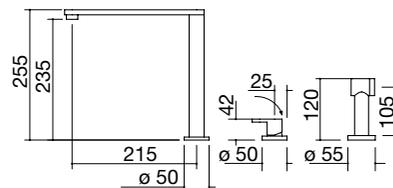
€ 1.085,00

Mitigeur B_Free Kit

avec commande à distance et Douche extractible



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- base commande : Ø 50 mm
- base Douche : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm
- trou Douche : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMBFRK

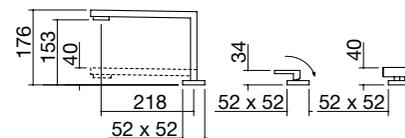
€ 956,00

Mitigeur Mizu Kit Rabattable

avec commande à distance et Douche extractible



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 40 mm
- base robinet : 52x52 mm
- base commande : 52x52 mm
- base Douche : 52x52 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm
- trou Douche : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMZK

€ 1.684,00

Mitigeur B_Free Kit



Mitigeur Mizu Kit Rabattable



ROBINETS AVEC COMMANDE À DISTANCE

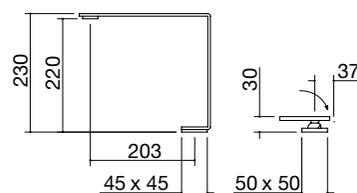


MITIGEURS commande à distance

Mitigeur Mood Top
avec commande à distance



- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : 45x45 mm
- base commande : 50x50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code **1RUBMDT**

€ **1.378,00**



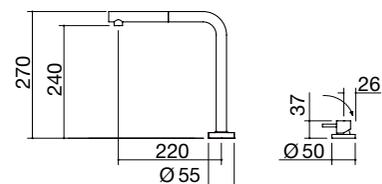


MITIGEURS commande à distance

Mitigeur Soul
avec commande à distance et Douche extractible



- Douche extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- base commande : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm



NOIR

code **1RUBSORN**

€ **647,00**



ROBINETS
3 VOIES



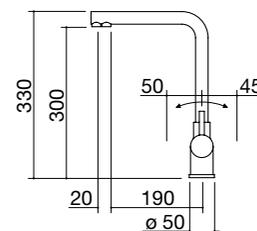
MITIGEURS

3 voies

Mitigeur Glass 3 voies



- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1RUBMGL** € **722,00**

Accessoires :

Filtre (comprenant cartouche et minuteur) code **1FGL** € **554,00**

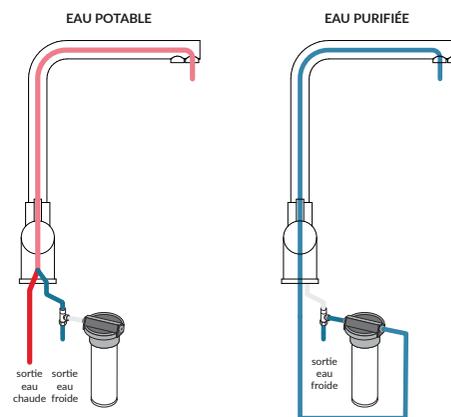
Cartouche de rechange (comprenant minuteur pour filtre code 1FGL) code **1CGL** € **184,00**

Mitigeur Glass 3 voies

Glass est entièrement en acier inox AISI 316 et a deux fonctions en un unique corps : sortie d'eau purifiée et d'eau courante normale. Il permet d'utiliser l'eau filtrée et purifiée uniquement lorsque nécessaire. C'est un système économique, écologique et sûr, conçu pour garantir une eau toujours pure en éliminant les résidus de calcaire et de chlore, cause de mauvaises odeurs. Il respecte la nature car il réduit sensiblement l'utilisation de plastique, ne génère pas de gaspillages d'eau et permet d'économiser en toute sécurité.

Il est pratique, peu encombrant, esthétiquement intégré. Il ne nécessite pas d'installation particulière, celle traditionnelle suffit. Toute la technologie est renfermée dans une cartouche, dont le remplacement rapide et simple ne nécessite pas d'outils ni de l'intervention d'un technicien spécialisé. Chaque cartouche fournit 3000 litres d'eau très pure. Le timer fourni avec chaque cartouche avertit lorsque son remplacement est nécessaire.

Les flux sont séparés de manière à ce que l'eau filtrée et purifiée reste divisée sur tout son parcours.



Mitigeur Glass 3 voies



ROBINETS DOUCHES

L'écoulement de l'eau découvre de nouveaux volumes.

Un coude important et puissant achemine le jet d'eau pour le diriger là où on le souhaite.

La praticité la plus avancée rencontre un signe de pur design qui se revêt des finitions inox satiné chromé et noir.



MITIGEURS grandes Douches

Mitigeur Flexi



Mitigeur Spring

avec Douche avec double distribution



Mitigeur City



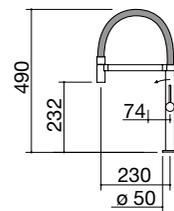
Mitigeur Flexi



Mitigeur Spring



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : ø 50 mm
- trou de robinet : ø 35 mm

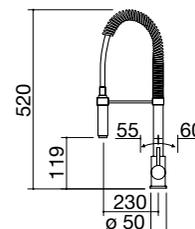


FINITION INOX SATINÉ

code 1RUBMFX

€ 775,00

- Douche avec double distribution
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : ø 55 mm
- trou de robinet : ø 35 mm



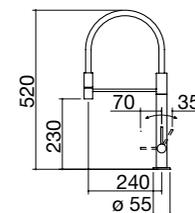
FINITION INOX CHROMÉ

code 1RUBMSGC

€ 509,00

NEW

- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : ø 55 mm
- trou de robinet : ø 35 mm



NOIR

code 1RUBCY

€ 633,00

DISTRIBUTEUR

Toute la praticité d'avoir le savon ou le détergent réellement à portée de main, sans avoir de flacons sur le bord de l'évier. Un avantage esthétique qui devient aussi pratique à partir du moment où le distributeur, disponible dans la version plus ou moins compacte, permet d'avoir moins d'encombrement sur le plan de travail en le rendant plus propre et fonctionnel.

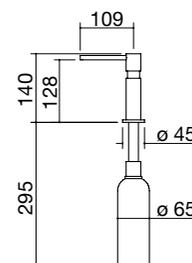


DISTRIBUTEURS

Distributeur Up



- distributeur avec récipient pour savon liquide/détergent avec remplissage par le haut, capacité : 0,5 l
- dimensions du récipient : \varnothing 65x200 h mm
- base distributeur : \varnothing 45 mm
- trou distributeur : \varnothing 35 mm
- installable sur plan de travail avec épaisseur inférieure ou égale à 65 mm



FINITION INOX SATINÉ

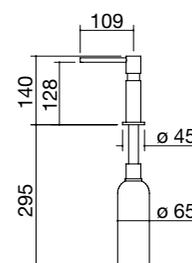
code 1DSU

€ 322,00

Distributeur Up



- distributeur avec récipient pour savon liquide/détergent avec remplissage par le haut, capacité : 0,5 l
- dimensions du récipient : \varnothing 65x200 h mm
- base distributeur : \varnothing 45 mm
- trou distributeur : \varnothing 35 mm
- installable sur plan de travail avec épaisseur inférieure ou égale à 65 mm



NOIR

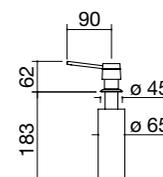
code 1DSUN

€ 411,00

Distributeur Compact



- distributeur avec récipient pour savon liquide/détergent avec remplissage par le haut, capacité : 0,3 l
- dimensions du récipient : \varnothing 55x170 h mm
- base distributeur : \varnothing 45 mm
- trou distributeur : \varnothing 35 mm
- installable sur plan de travail avec épaisseur inférieure ou égale à 25 mm



FINITION INOX CHROMÉ

code 1DSC

€ 65,00

Distributeur Up



Distributeur Compact



DOUCHE EXTRACTIBLE ET DISSIPATEURS

La Douche extractible, entièrement indépendante, se juxtapose au robinet pour accomplir des opérations de nettoyage plus intenses et performantes et amener le jet de l'eau encore plus près des surfaces de vaisselle et aliments.

Les dissipateurs écologiques sont disponibles pour tous les éviers et cuves Barazza et permettent d'éliminer les fruits, les légumes, les arêtes de poisson, les petits os, les pâtes, les coques d'œufs, les noyaux et bien d'autre encore.

Ils réduisent jusqu'à 50% la quantité de déchets à jeter, en permettant d'économiser considérablement sur les coûts d'élimination et en contribuant de manière concrète à la protection de l'environnement.



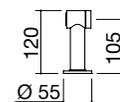
Douche EXTRACTIBLE

Douche extractible



NEW

- Douche extractible
- alimentation indépendante
- base Douche : \varnothing 55 mm
- trou Douche : \varnothing 35 mm



FINITION INOX SATINÉ

code 1DCE

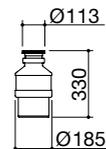
€ 369,00

BROYEURS ÉCOLOGIQUES

Broyeur écologique



- composants broyants en acier inox
- chambre de broyage et évacuation en matériel anti-corrosion
- bonde en acier inox
- système simple de broyage, moteur standard
- alimentation continue
- moteur 200-240V 50/60Hz
- isolation anti-bruit
- classe 1
- moteur lubrifiant permanent
- réinitialisation manuelle/protection contre surcharge
- dispositif de mise en marche pneumatique en matière plastique fourni
- puissance : 1/2 HP, 370 W
- trou commande : ø 35 mm



pour tous les éviers et cuves carrées avec bonde 3" 1/2

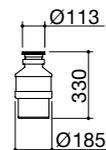
code **1DSEC2**

€ **429,00**

Broyeur écologique Plus



- composants broyants en acier inox
- chambre de broyage et évacuation en matériel anti-corrosion
- bonde en acier inox
- système double de broyage, moteur majoré
- alimentation continue
- moteur 200-240V 50/60Hz
- isolation anti-bruit
- classe 1
- moteur lubrifiant permanent
- réinitialisation manuelle/protection contre surcharge
- dispositif de mise en marche pneumatique en matière plastique fourni
- puissance : 3/4 HP, 600 W
- trou commande : ø 35 mm



pour tous les éviers et cuves carrées avec bonde 3" 1/2

code **1DSEC1**

€ **688,00**

Accessoires :

Adaptateur compatible avec Broyeur 1DSEC2 et 1DSEC1 pour éviers Soul, City et Cuves Soul

code **1ADS**

€ **151,00**





PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES POUR PLAN DE TRAVAIL

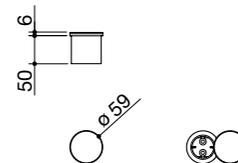
Barazza propose des solutions technologiques de haut niveau esthétique et fonctionnel qui permettent d'électrifier les plans de cuisine sans renoncer au nettoyage nécessaire. Installés par encastrement ou au ras du plan, ils se ferment ou plongent dans le plan pour disparaître et rendre tout l'espace de nouveau disponible.

PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES POUR PLAN DE TRAVAIL

Porte-prises Smart avec prise Schuko encastrement



- 1 prise de courant Schuko
- dimension : Ø 59 mm
- encastrement : ø 54 mm



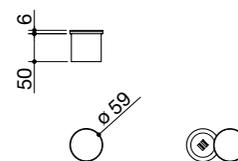
COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code 1PSS

€ 164,00

Porte-prises Smart avec port USB encastrement

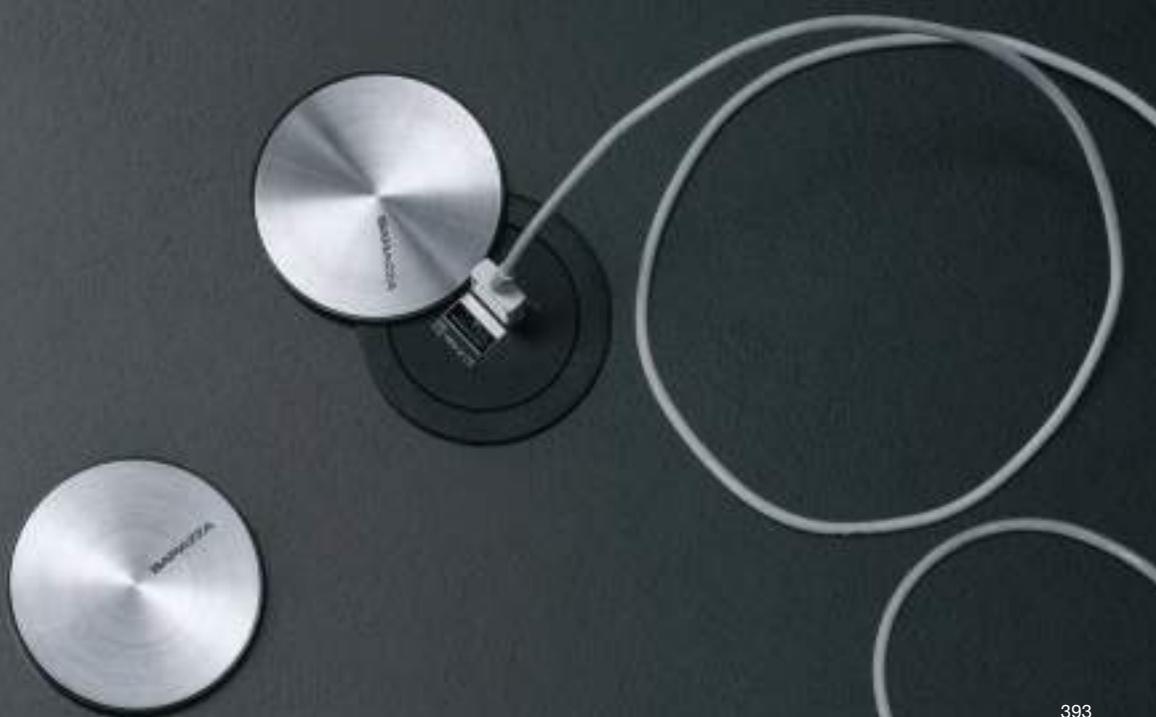


- 2 ports USB
- dimension : Ø 59 mm
- encastrement : ø 54 mm



COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code 1PSU

€ 305,00



PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES POUR PLAN DE TRAVAIL caractéristiques

Tourelle porte-prises extractible ronde



La tourelle porte-prises extractible ronde s'utilise à l'occurrence et, une fois l'utilisation terminée, se rabaisse au ras du plan, en laissant libre l'espace.

Tourelle porte-prises extractible carrée



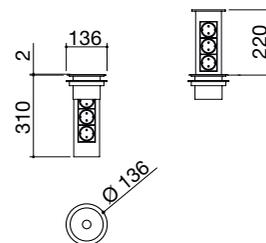
Porte-prises au design particulièrement essentiel qui peut être utilisé même avec couvercle fermé.

PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES POUR PLAN DE TRAVAIL

Tourelle porte-prises extractible ronde
encastrement



- 3 prises de courant Schuko
- dimension : Ø 136 mm
- encastrement : ø 124 mm



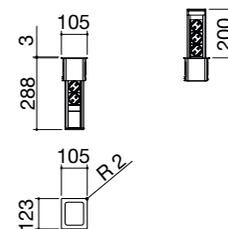
Tourelle porte-prises extractible carrée
encastrement



COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code 1TPE

€ 474,00

- 3 prises de courant Schuko
- dimensions : 105x123 mm
- encastrement : 95x110 mm



COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code 1TPQE

€ 420,00



PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES POUR PLAN DE TRAVAIL caractéristiques

Porte-prises pour plan de travail Up



Le porte-prises pour plan de travail est une solution technologique de haut niveau qui permet d'électrifier les plans de cuisine et peut être utilisé même avec couvercle fermé. Équipé de deux prises Schuko et un port USB. Il peut être installé à encastrement ou au ras du plan.

Porte-prises pour plan de travail rabattable



Solution technologique qui permet d'ajouter des prises électriques là où elles servent. Le pratique système de rotation à 180° permet de faire disparaître les prises sous l'élégant couvercle en acier inox, disponible dans les finitions Satiné, Vintage et dans l'exclusive finition Noire.

PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES POUR PLAN DE TRAVAIL

Porte-prises pour plan de travail Up
encastrement et au ras du plan



Porte-prises pour plan de travail rabattable
encastrement



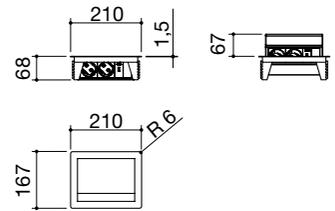
Porte-prises pour plan de travail rabattable
encastrement



Porte-prises pour plan de travail rabattable
encastrement

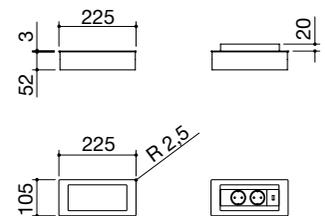


- 2 prises de courant Schuko + 1 Port USB
- dimensions : 210x167 mm
- encastrement : 195x157 mm
au ras du plan : consulter le site web



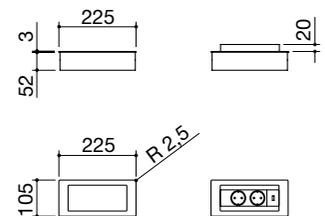
COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1PPTU** € **469,00**

- 2 prises de courant Schuko + 1 Port USB
- dimensions : 225x105 mm
- encastrement : 215x88 mm



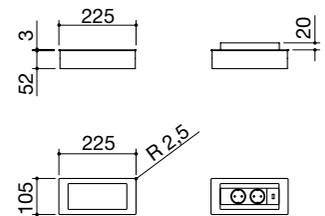
COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1PPB** € **439,00**

- 2 prises de courant Schuko + 1 Port USB
- dimensions : 225x105 mm
- encastrement : 215x88 mm



COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 VINTAGE code **1PPBV** € **456,00**

- 2 prises de courant Schuko + 1 Port USB
- dimensions : 225x105 mm
- encastrement : 215x88 mm



COUVERCLE NOIR code **1PPBN** € **454,00**

BALANCE

Ce n'est pas une simple balance, mais une véritable centrale technologique pour le plan de travail. En plus des fonctions de pesage, avec possibilité de configurer différentes unités de mesure, des fonctions de tare et somme et un intervalle de pesée qui va de 0 à 20 kg, la balance est en mesure aussi bien de se connecter aux hottes Barazza, en devenant un contrôleur à distance, que de remplacer l'interrupteur d'un des points de lumière de la cuisine, en intégrant allumage et extinction. Pour compléter la fonctionnalité du produit, deux différents systèmes pour le contrôle des temps, en mesure d'opérer simultanément : le premier est un timer traditionnel, le deuxième un multi timer pouvant contrôler plusieurs intervalles de temps simultanément.



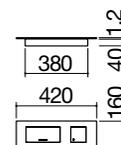
BALANCE

Balance en acier inox AISI 304
encastrement et au ras du plan



NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- intervalle de pesée : 0-20 kg
- unité : g, kg, lb, oz
- précision : $\pm 1g$
- fonctions : tare, somme, minuteur, multi-timer
- commande à distance pour hottes Barazza
- interrupteur point de lumière cuisine 5 A 250 V
- extinction automatique
- alimentation 100-240 V
- absorption maximum 0,2 A
- encastrement : 400x140 mm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

code **1BL**

€ **587,00**



MITIGEURS ET
ACCESSOIRES

CHARGEUR DE BATTERIE À INDUCTION ET ENCEINTE BLUETOOTH



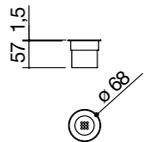
De nouveaux éléments technologiques tels que l'enceinte Bluetooth, puissante et intuitive, et le Chargeur de batterie à induction, rapide et efficace, sont prêts à transformer les plans de cuisine et les canaux équipés en centres multifonctionnels et interactifs. La cuisine devient le cœur de nouvelles énergies qui partent d'ici pour arriver à tous les domaines de la vie.

Chargeur de batterie à induction encastrement



NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : supporte la recharge rapide, haute efficacité de recharge (79%), indicateur LED, détection sélective de dispositifs, extinction de sécurité
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output : 5 V / 9 V - 1.1 A
- puissance max : 10 W
- dimension : Ø 68 mm
- encastrement : ø 60 mm



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

code 1CBI

€ 254,00

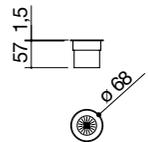


Enceinte Bluetooth
encastrement



NEW

- fonctions : Bluetooth 5.0, égaliseur hardware numérique à 5 bandes
- champ Bluetooth : 10 m
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- puissance max : 3 W
- dimension : Ø 68 mm
- encastrement : ø 60 mm



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ

code **1CAB**

€ **314,00**

ACCESSOIRES

Un ample choix d'accessoires fait de l'espace cuisine un véritable lieu de travail fonctionnel. Rien n'est laissé au hasard, il y a un accessoire pour chaque action dans la zone de lavage et dans la zone de cuisson, fours et hottes compris.



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES CARRÉES

Panier en acier brillant



2 dimension panier 32,5x32,5x14 h code 1CQI € 81,00

3 dimension panier 37,5x33x15,4 h code 1CREI € 86,00

Panier suspendu en acier brillant



5 dimension panier 36,5x23,5x15 h code 1CREIM € 99,00

Planche à découper B_Free en acier inox AISI 304 et HPL noir



6 dimensions planche à découper 33x41 code 1TBF € 173,00

Planche à découper B_Free



Planche à découper en polyéthylène



8 dimensions planche à découper 26x43 code 1TOF26 € 90,00

Planche à découper façonnée en iroko



11 dimensions planche à découper 40x30 code 1TRES € 86,00

Planche à découper en iroko



12 dimensions planche à découper 40x35 code 1TRE € 72,00

Planche à découper en polyéthylène



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES CARRÉES

Planche à découper en polyéthylène



13 dimensions planche à découper 31,9x17,1 code 1TREPM € 50,00

Planche à découper en polyéthylène



14 dimensions planche à découper 40x35 code 1TREP € 81,00

Cuvette perforée en acier inox AISI 304



17 dimension de la cuvette 15x43x12 h code 1VOF € 123,00

18 dimension de la cuvette 15x48x12 h code 1VLB € 146,00

19 dimension de la cuvette 12x41x6 h code 1VBF € 129,00

Grille à usages multiples Roll-Up en acier inox



Plateau perforé avec égouttoir amovible en acier inox AISI 304



20 dimension du plateau 25x43x7 h code 1VSOF € 183,00

21 dimension du plateau 25x48x7 h code 1VSLB € 213,00

Cache-cuve perforé en acier inox AISI 304



23 dimension cache-cuve 34x34 code 1CI33 € 38,00

24 dimension cache-cuve 40x35 code 1CI91 € 38,00

Cache-cuve perforé en acier inox AISI 304



25 dimension cache-cuve 25x43 code 1CIVQ € 120,00

Plateau perforé avec égouttoir amovible en acier inox



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES CARRÉES

Cache-bonde avec panier en acier inox AISI 304



38

code 1CPI € 20,00

Planche à découper coulissante en HPL noir



44

dimensions planche à découper 48x40 code 1TGPL € 143,00

Cache-cuve perforée en acier inox AISI 304 avec planche à découper en HPL noir



40

dimension cache-cuve 25x43 code 1CITN € 187,00

Grille à usages multiples Roll-Up en acier inox AISI 304



45

dimensions grille 46x44 code 1GSPA € 70,00

Planche à découper en HPL noir



43

dimensions planche à découper 26x43 code 1TOF26N € 110,00

Planche à découper égouttoir à usages multiples en HPL noir



46

dimensions planche à découper 40x24 code 1TGMD € 118,00

Cache-cuve perforée en acier inox avec planche à découper en HPL noir

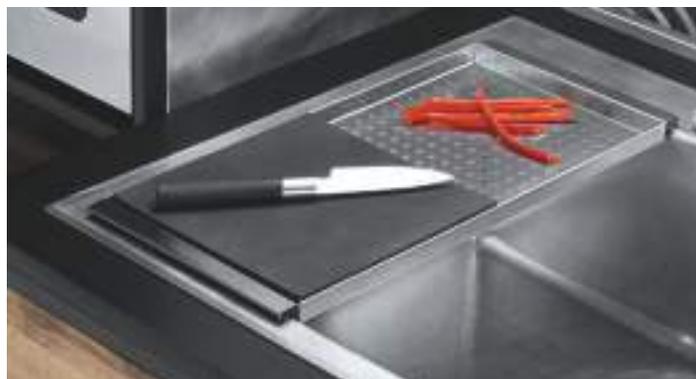


Planche à découper en HPL noir



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES CARRÉES

Planche à découper coulissante en HPL noir



67 dimensions planche à découper 52x30 code 1TGS € 162,00

Grille d'appui en HPL noir



66 dimensions grille 26,5x43 code 1GLN € 182,00

67 dimensions grille 26,5x48 code 1GQN € 225,00

Cache-cuve perforé en acier inox AISI 304 avec égouttoir amovible en HPL noir



61 dimension cache-cuve 25x43 code 1CIFX € 314,00

Grille d'appui fond de cuve en HPL noir

NEW



71 dimensions grille 33,8x38,3 code 1GQRN € 186,00

Plateau perforé en acier inox AISI 304 avec égouttoir amovible en HPL noir



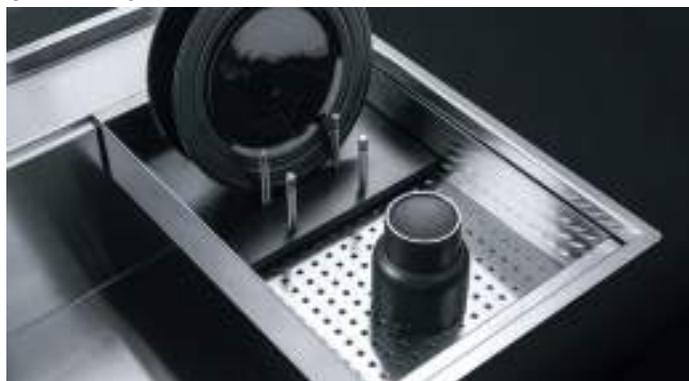
62 dimension du plateau 25x43x7 h code 1VSFX € 317,00

63 dimension du plateau 25x48x7 h code 1VSVQ € 340,00

Grille d'appui en HPL noir



Plateau perforé en acier inox avec égouttoir amovible en HPL noir



KIT TIRETTES

Kit tirette



- trou commande : Ø 35 mm
- avec cache-bonde en acier inox, bonde 3" ½ et trop-plein avec vidage périmétral

54

code 1SPR € 63,00

Kit tirette Smart noir



- trou commande : Ø 35 mm
- avec bonde 3" ½ et trop-plein avec vidage périmétral

65

code 1SPSN € 189,00

Kit tirette



- trou commande : Ø 35 mm
- avec bonde 3" ½ et trou pour trop-plein

56

code 1SPF € 41,00

Kit tirette Thalys

NEW



- trou commande : Ø 35 mm
- avec bonde 3" ½ et trou pour trop-plein

72

code 1SPX € 86,00

Kit tirette Smart



- trou commande : Ø 35 mm
- avec cache-bonde en acier inox, bonde 3" ½ et trop-plein avec vidage périmétral

64

code 1SPSI € 87,00

Kit tirette Smart noir



ACCESSOIRES FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS

Plaque à pizza



28 dimensions de la plaque 38x35 code 1PP60 € 87,00

Kit de 2 paires de glissières extractibles



29 pour fours de 60 (sauf Officina Advance) code 1CG6 € 127,00

33 pour fours de 90 code 1CG9 € 216,00

Kit de récipients pour sous vide



57 récipients en 3 dimensions différentes code 1KS3 € 100,00

- dimensions des récipients 0,7 l Ø 14x7 h
1,4 l Ø 14x12,5 h
2 l Ø 14x18,5 h

Plaque à pizza



Kit de 2 paires de glissières extractibles



Kit de récipients pour sous vide



ACCESSOIRES HOTTES

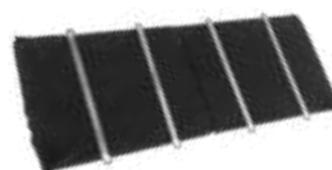
Filtre à charbon



41 pour hottes Mood, Unique, B_Ambient, Steel (x2) code 1FC1 € 60,00

50 pour hottes Fusion (x1) code 1FC2 € 89,00

Chiffons pour filtres gras



48 pour hotte B_Draft de 90 (x2) code 1FC3 € 174,00

49 pour hotte B_Draft de 120 (x2) code 1FC4 € 219,00

Kit filtre Zero Plus



75 kit filtre céramique code 1FCK € 457,00

76 kit filtre tapis charbon code 1FMK € 306,00

ACCESSOIRES TABLES DE CUISSON

Grill en acier AISI 304



34 dimension du grill 27x26 code 1BSIJ € 280,00

Grill viande en fonte pour tables de cuisson à induction



74 dimension du grill 26x42 code 1BID € 298,00

Réducteur en fonte pour wok



35 pour double et triple couronne (sauf tables de cuisson Lab Evolution et Mood) code 1RWJ € 34,00

Cartouche étanche



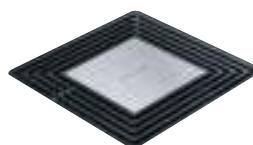
pour tables de cuisson et éviers installés au ras du plan code 1CSF € 35,00

Tuyau flexible européen pour combustibles gazeux



36 pour tables de cuisson à gaz - conformes à la norme EN 14800 - longueur 2 mètres code 1TFL € 75,00

Grille d'aspiration



77 insert en acier inox satiné code 1IZPI € 142,00

78 insert en acier inox Vintage code 1IZPV € 142,00

Grill viande pour table de cuisson à induction



Réducteur en fonte pour wok



PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

ACIER INOX

Acier inox c'est le nom donné aux aciers avec un taux de chrome et de nickel élevé pour leur caractéristique anti-rouille si exposés à l'air et à l'eau. Il existe différents types d'acier inox ; Barazza utilise AISI 304 et 316 (marque américaine : American Iron and Steel Institute) qui assurent une exceptionnelle résistance à la corrosion, une facilité de nettoyage et une hygiène élevée.

Pour un entretien parfait, Barazza recommande :

- Bien rincer à l'eau après l'usage et d'essuyer avec un chiffon propre ou une peau de daim.
- Utiliser tout détergent normal à condition qu'il ne contienne de chlore ou ses composants, comme l'eau de javel ou l'acide muriatique.
- Uniquement pour les taches persistantes, utilisez un peu de vinaigre blanc chaud.
- N'utilisez ni paillettes en acier ni autres matériaux abrasifs qui rayeraient inévitablement la surface en acier.
- Ne frottez pas d'objets sur le plan mais utilisez des planches à découper et des sous-casserole pendant les normales opérations de cuisine.
- Évitez de poser des casseroles chaudes, des fours et des petits fours pouvant causer des déformations et des jaunissements.
- Ne laissez pas d'objets en fer rouillés trop longtemps sur la surface.
- Ne laissez pas de boîtes ni de flacons ouverts de détergents ou autres substances chimiques près du produit.



CRÈME DÉTERGENTE EASY CLEAN

Easy Clean est un détergent crémeux conçu exclusivement pour le nettoyage d'éviers, tables de cuisson, hottes et surfaces en acier inox en général. Écologique et Made in Italy, il est formulé avec des matières premières d'excellente qualité, riche en pigments brillants et en substances soignantes, il respecte l'acier en éliminant sans aucune fatigue les dépôts calcaires et les taches de graisse. Elle donne à l'acier un nouveau brillant et une protection qui retarde le ternissement et le dépôt de saleté. L'utilisation sur des éléments en acier inox noir est déconseillée.

DÉTERGENT PROFESSIONNEL MULTI-USAGE MULTI CLEAN

Le détergent professionnel Multi-usages Multi Clean, indiqué pour le nettoyage quotidien, parfumé, élimine la saleté rapidement sur toutes les surfaces dures lavables. Avec sa formule écologique, il peut être utilisé pur ou dilué dans de l'eau selon les besoins.

CHIFFON PROFESSIONNEL EN MICROFIBRE EASY CLEAN

Le chiffon professionnel en microfibre Easy Clean Barazza, grâce à son action dégraissante et absorbante, nettoie et désinfecte en un seul passage toutes les surfaces sans détergents. L'innovant produit, antibactérien testé, est caractérisé par une douceur exceptionnelle et une efficacité constante au fil du temps, ce qui fait de lui un support indispensable pour le nettoyage de tous les jours.

PROFESSIONAL CLEANING BOX

Le nouveau Professional Cleaning Box proposé par Barazza, pratique et innovant, contient : la crème détergente professionnelle Easy Clean 150 g pour le nettoyage de l'acier inox, le détergent professionnel multi-usages Multi Clean 200 ml et le chiffon professionnel en microfibre antibactérien Easy Clean pour garantir un nettoyage soigné et efficace pour tout l'espace cuisine.

PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

Crème détergente professionnelle Easy Clean



- crème détergente professionnelle pour le nettoyage de l'acier inox
- nettoie, polit et protège l'acier inox
- formule écologique
- contenu 150 g chacun

paquet de 3 pièces code **1ECO3** € **48,00**

paquet de 12 pièces code **1ECO12** € **172,00**

Détergent professionnel multi-usage Multi Clean



- détergent professionnel multi-usage, indiqué pour le nettoyage quotidien
- élimine la saleté rapidement sur toutes les surfaces dures lavables
- formule écologique
- contenu 200 ml chacun

paquet de 3 pièces code **1MC3** € **42,00**

paquet de 12 pièces code **1MC12** € **153,00**

Chiffon professionnel en microfibre Easy Clean



- antibactérien
- nettoie et désinfecte en un seul passage toutes les surfaces sans détergents
- dimensions : 40x40 cm

1 pièce code **1PMA** € **25,00**

paquet de 3 pièces code **1PMA3** € **71,00**

Cleaning Box



Le Professional Cleaning Box contient :

- 1x Easy Clean 150 g
- 1x Multi Clean 200 ml
- 1x Chiffon microfibre Easy Clean

1 pièce code **1CBK** € **52,00**



COLLECTION OUTDOOR

Un désir de liberté envahit l'esprit de la collection Outdoor de Barazza. La beauté du design devient l'instrument qui donne naissance à des fonctionnalités jamais réalisées auparavant.

Il en découle une collection conçue pour exalter ce sentiment d'autonomie qui envahit chacun de nous et se concrétise en d'innombrables possibilités de gérer son temps dans de nouveaux espaces. D'inédits horizons de soleil, de mer et de vert servent de décor aux moments les plus émouvants, à vivre en toute insouciance grâce à la résistance de l'acier inox AISI 316, un matériau particulièrement beau à voir et extrêmement résistant aux agents atmosphériques.

TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING page 418

TABLES DE CUISSON THALAS À ENCASTREMENT page 422

ÉVIERS ET CUVES CARRÉES 316 page 426

ROBINETS ET ACCESSOIRES page 434





TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING À ENCASTREMENT

Double couronne Chef 4,7 kW



Brûleur qui garantit de hautes prestations grâce à la puissance élevée. Pour plus de précision lors de la cuisson, deux manettes règlent la flamme intérieure de 0,8 kW et celle extérieure de 3,9 kW. Également adapté à la cuisson wok.

Double couronne Chef 3,5 kW



Les tables de cuisson Thalys avec deux gaz sont équipées d'une double couronne Chef 3,5 kW qui garantit des résultats professionnels grâce aux deux couronnes qui distribuent parfaitement la chaleur sur le fond de l'instrument de cuisson. La flamme est orientée de manière à se concentrer vers le centre du brûleur, en rendant la cuisson encore plus rapide.

Induction



Avec l'induction la chaleur n'est créée que sur le fond de la casserole et transmise directement à l'aliment à cuire. En vertu d'un rendement de 90%, les temps de cuisson deviennent plus rapides. La surface du plan reste froide afin de garantir plus de sécurité lors de son utilisation et faciliter les opérations de nettoyage.

Barbecue



Avec le fonctionnement électrique, avec pierre de lave, elle absorbe les graisses et évite la formation de fumées. La résistance est située sous la grille afin d'éviter le contact entre celle-ci et les liquides de cuisson créent de la fumée. La qualité de la cuisson est semblable à celle des cuissons traditionnelles à la braise.

Teppanyaki



Plaque électrique en acier inox AISI 304 de 6 mm d'épaisseur sur laquelle cuisiner viande, poisson et légumes sans ajouter d'assaisonnement. Elle est divisée en deux zones de cuisson à utiliser individuellement ou en combinaison, sans que les différents plats à cuire ne mélangent leurs saveurs respectives. Elle est équipée d'un thermostat et se nettoie facilement avec un peu d'eau gazeuse et du produit à vaisselle, à l'aide d'une brosse en acier.

Couvercle à usages multiples



Le couvercle à usages multiples Thalys est un plateau pour amener les plats à table, c'est une protection pour sauvegarder les tables de cuisson et enfin un couvercle, qui donne un aspect plus net aux lignes. La planche à découper en chêne massif se révèle un excellent accessoire et en complète la fonctionnalité.



OUTDOOR FREESTANDING

La collection Outdoor présente une gamme complète de tables de cuisson Thalys freestanding, facilement transportables et positionnables, spécialisées dans différentes techniques de cuisson et préparation de plats. La particulière composition chimique de l'acier inox AISI 316 des tables de cuisson les rend encore plus résistantes à la corrosion provoquée par la salinité en permettant l'utilisation dans n'importe quel endroit. Le pratique Couverture à usages multiples complète l'offre.



TABLES DE CUISSON THALAS freestanding

Table de cuisson Thalas freestanding de 40
double couronne 4,7 kW



Table de cuisson Thalas freestanding de 40
1 gaz + double couronne Chef



Table de cuisson Thalas freestanding de 40
2 zones à induction



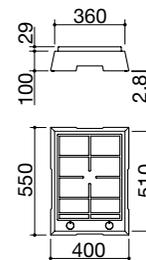
FST NEW

Accessoires : 34 35

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- grille : fonte
- brûleur avec double commande
- équipement : allumage électronique avec batterie
- prédisposition pour alimentation au GPL
- toile imperméable de couverture

Puissances des brûleurs :

- 1 double couronne : 4,7 kW
- (centrale 0,8 kW et couronne 3,9 kW)



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTF1

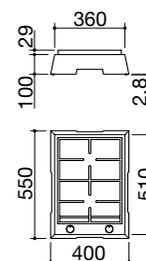
€ 903,00

FST NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- grille : fonte
- équipement : allumage électronique avec batterie
- prédisposition pour alimentation au GPL
- toile imperméable de couverture

Puissances des brûleurs :

- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTF2

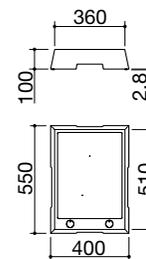
€ 935,00

FST NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, maintien de la chaleur, préchauffage automatique, verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : ø 90 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 - 2,0 - 2,4 - 2,8 - 3,2 - 3,7 kW
- puissance maximale absorbée : 3,7 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko
- toile imperméable de couverture
- planche à découper Thalas 1TTH

Puissances des zones à induction :

- 1 zone ø 200 mm : 2,3-3 kW (*)
 - 1 zone ø 160 mm : 1,4-2,1 kW (*)
- (*) Booster en marche



VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code 1PTFD

€ 1.449,00



TABLES DE CUISSON THALAS freestanding

Table de cuisson Thalys freestanding de 40
teppanyaki



Table de cuisson Thalys freestanding de 40
barbecue

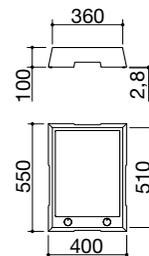


Couvercle à usages multiples Thalys
couvercle imperméable / plateau de service



FST NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- monoplaque en acier inox AISI 304 épaisseur 6 mm
- thermostat
- 2 zones de cuisson
- contrôle électronique de la température de 0° à 250 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- puissance maximale absorbée : 3 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko
- toile imperméable de couverture
- planche à découper Thalys 1TTH



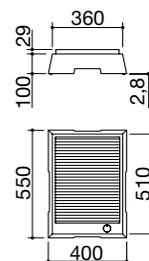
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTFTK

€ 1.960,00

FST NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- barbecue avec résistance électrique
- grille : fonte
- pierre de lave pour absorption des liquides de cuisson
- plateau amovible en acier inox AISI 304
- réglage progressif de 0 à 9
- led d'allumage de la résistance
- puissance maximale absorbée : 2,4 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko
- toile imperméable de couverture



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

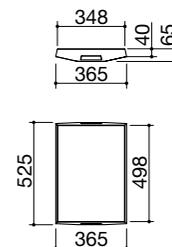
code 1PTFBQ

€ 1.250,00

NEW

Accessoires : 73

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- double fonction : couvercle et plateau de service
- compatible avec toutes les tables de cuisson Thalys freestanding et à encastrement
- compatible avec la toile imperméable de couverture



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1C306

€ 194,00

Accessoires :



34

code 1BSIJ
€ 280,00



35

code 1RWJ
€ 34,00



73

code 1TTH
€ 94,00



OUTDOOR ENCASTREMENT

Les tables de cuisson à encastrement Thalas peuvent être insérées dans tout type de plan de travail, aussi bien en acier inox que dans d'autres typologies de matériaux.

Une gamme complète et spécialisée dans différentes techniques de cuisson et préparation des aliments. La particulière composition chimique de l'acier inox AISI 316 des tables de cuisson les rend encore plus résistantes à la corrosion provoquée par la salinité et adaptées à tout espace ambiant.



TABLES DE CUISSON THALAS encastrement

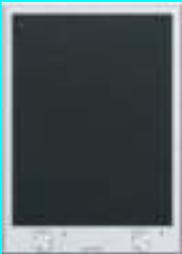
Table de cuisson Thalys à encastrement de 37
double couronne 4,7 kW



Table de cuisson Thalys à encastrement de 37
1 gaz + double couronne Chef



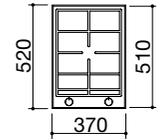
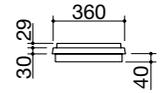
Table de cuisson Thalys à encastrement de 37
2 zones à induction



EBT NEW

Accessoires : 34 35

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- grille : fonte
- brûleur avec double commande
- équipement : allumage électronique avec batterie
- crochets de fixation, joint
- prédisposition pour alimentation au GPL
- toile imperméable de couverture
- encastrement : 34x49 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 double couronne : 4,7 kW
- (centrale 0,8 kW et couronne 3,9 kW)

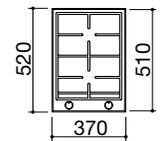
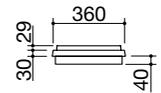
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PT11

€ 854,00

EBT NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- grille : fonte
- équipement : allumage électronique avec batterie
- crochets de fixation, joint
- prédisposition pour alimentation au GPL
- toile imperméable de couverture
- encastrement : 34x49 cm



Puissances des brûleurs :

- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW

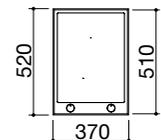
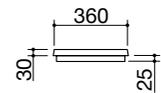
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PT12

€ 885,00

EBT NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, maintien de la chaleur, préchauffage automatique, verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : ø 90 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 – 2,0 – 2,4 – 2,8 – 3,2 – 3,7 kW
- puissance maximale absorbée : 3,7 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- planche à découper Thalys 1TTH
- encastrement : 34x49 cm



Puissances des zones à induction :

- 1 zone ø 200 mm : 2,3-3 kW (*)
 - 1 zone ø 160 mm : 1,4-2,1 kW (*)
- (*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code 1PT1ID

€ 1.371,00



TABLES DE CUISSON THALAS encastement

Table de cuisson Thalys à encastement de 37 teppanyaki

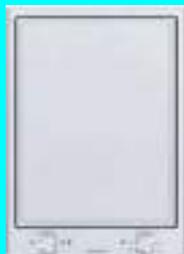
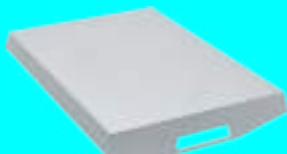


Table de cuisson Thalys à encastement de 37 barbecue

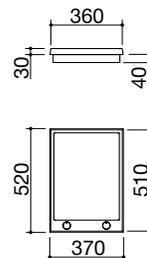


Couvercle à usages multiples Thalys
couvercle imperméable / plateau de service



EBT NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- monoplaque en acier inox AISI 304 épaisseur 6 mm
- thermostat
- 2 zones de cuisson
- contrôle électronique de la température de 0° à 250 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- puissance maximale absorbée : 3 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- planche à découper Thalys 1TTH
- encastrement : 34x49 cm



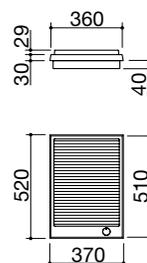
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTITK

€ 1.878,00

EBT NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- barbecue avec résistance électrique
- grille : fonte
- pierre de lave pour absorption des liquides de cuisson
- plateau amovible en acier inox AISI 304
- réglage progressif de 0 à 9
- led d'allumage de la résistance
- puissance maximale absorbée : 2,4 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- encastrement : 34x49 cm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

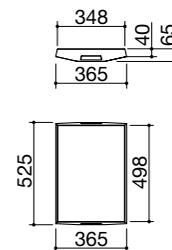
code 1PTIBQ

€ 1.168,00

NEW

Accessoires : 73

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- double fonction : couvercle et plateau de service
- compatible avec toutes les tables de cuisson Thalys freestanding et à encastement
- compatible avec la toile imperméable de couverture

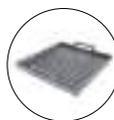


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1C306

€ 194,00

Accessoires :



34

code 1BSIJ
€ 280,00



35

code 1RWJ
€ 34,00



73

code 1TTH
€ 94,00



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES 316

Les éviers et les cuves de la collection Outdoor sont différents en dimensions et typologies d'encastrement mais unis par la netteté des lignes et par la particulière composition chimique de l'acier inox AISI 316 qui les rend encore plus résistants à la corrosion provoquée par la salinité.



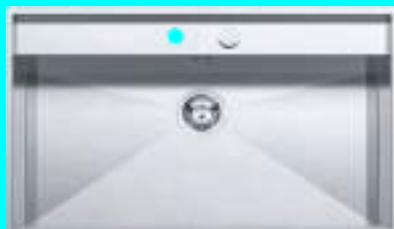
ÉVIERS LAB 316 AVEC ABAISSEMENT

encastrement bord plat, au ras du plan et sous plan

Évier Lab 316 à encastrement, au ras du plan et sous plan de 57x51
1 cuve avec abaissement



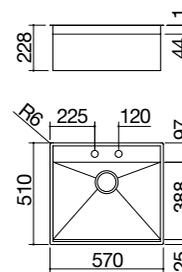
Évier Lab 316 à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51
1 cuve avec abaissement



EBP RP SP NEW

Accessoires : 6 19 71

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 54x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, trop-plein B
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
- encastrement et au ras du plan : 60
- sous plan : 80
- encastrement : 56x49 cm
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

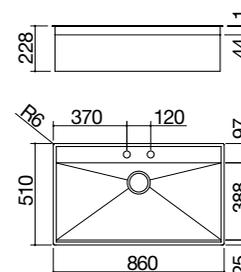
code 1LLB616

€ 1.049,00

EBP RP SP NEW

Accessoires : 6 19 67 71

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, trop-plein B
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
- encastrement et au ras du plan : 90
- sous plan : 100
- encastrement : 85x49 cm
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web

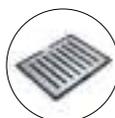


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1LLB916

€ 1.159,00

Accessoires :



6
code 1TBF
€ 173,00



19
code 1VBF
€ 129,00



67
code 1GQN
€ 225,00



71
code 1GQRN
€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton.
Mitigeur non inclus.





ÉVIERS LAB COVER 316

encastrement bord plat et au ras du plan

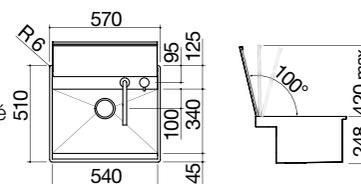
Évier Lab Cover 316 à encastrement et au ras du plan de 57x51
1 cuve avec couvercle + robinet



EBP RP NEW

Accessoires : 71

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 54x34x18,3 h
- couvercle en acier inox AISI 316 équilibré amovible avec ouverture manuelle
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein B mitigeur Thalys Rabattable avec commande à distance 1RUBTH
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 56x49 cm
- au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1LLB606

€ 2.551,00

Accessoires :



71

code 1GQRN

€ 186,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton.





CUVES CARRÉES R. « 12 » 316 encastrement bord plat, au ras du plan et sous plan

Cuve Carré R. « 12 » 316 de 40x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



Cuve Carré R. « 12 » 316 de 50x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan

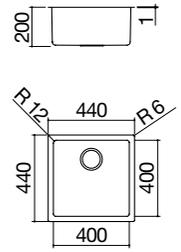


Cuve Carré R. « 12 » 316 de 70x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP NEW Accessoires : 8 17 20 25 40 43
45 61 62 66 71 72

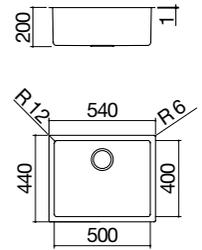
- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 12 »
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein B
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 50
 - sous plan : 60
- encastrement : 42x42 cm
+ découpe pour trop-plein
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code 1QR406 € 707,00

EBP RP SP NEW Accessoires : 8 17 20 25 40 43
45 61 62 66 71 72

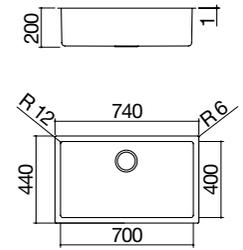
- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 12 »
- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein B
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan : 80
- encastrement : 52x42 cm
+ découpe pour trop-plein
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code 1QR506 € 760,00

EBP RP SP NEW Accessoires : 8 17 20 25 40 43
45 61 62 66 71 72

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 12 »
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein B
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 80
 - sous plan : 90
- encastrement : 72x42 cm
+ découpe pour trop-plein
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code 1QR706 € 872,00

Accessoires :



Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Mitigeur non inclus.



HORS SÉRIE OUTDOOR

Les produits outdoor Barazza en acier inox AISI 316 peuvent être intégrés dans d'exclusifs plans de travail sur mesure en acier inox avec finition satinée ou Vintage, pour des solutions sur mesure uniques et personnalisables à son propre gré.

Lignes directrices pour la réalisation de plans de travail Hors série Outdoor :

Finitions

Les plans de travail en acier inox AISI 316 sont disponibles dans la raffinée et élégante finition satinée ou Vintage, dans laquelle la matière prend vie grâce au particulier façonnage manuel de la surface qui rend chaque pièce unique et inégalable.

Limites de dimension

Tous les plans de travail sont personnalisables en longueur, profondeur et épaisseur. La dimension maximum de la tôle pour les plans de travail en acier inox AISI 316 avec finition satinée et Vintage est de 4200x1250 mm. Le développement théorique est calculé de la façon suivante : longueur/profondeur du plan de travail + 2 fois l'épaisseur + plis inférieurs.

Profondeur du plan de travail

Les plans de travail sont réalisables contre le mur avec une profondeur comprise entre 300 et 750 mm et en îlot avec une profondeur comprise entre 751 et 1200 mm ; si la profondeur du plan de travail dépasse 1000 mm, il n'est possible d'utiliser que les bords de 6, 8, 12 mm d'épaisseur.

Épaisseurs de bord disponibles

6 - 8 - 12 - 20 - 30 - 40 - 60 mm

Renforts sous plan de travail

Tous les plans de travail sont équipés d'un support intérieur en aluminium qui donne plus de robustesse au produit et améliore la résistance aux agents extérieurs.

Prédisposition pour jonction

Au cas où serait nécessaire un plan de travail avec un développement supérieur aux limites dimensionnelles indiquées, il est possible de juxtaposer deux ou plusieurs plans de travail à 45° ou 90°, en « L » ou bien alignés. Les plans de travail avec une épaisseur de 40 et 60 mm seront prévus pour une juxtaposition moyennant un espace prévus dans l'épaisseur des plans de travail.

Cuisson

Sur les plans de travail en acier inox AISI 316 il est possible d'installer, exclusivement à encastrement, toutes les tables de cuisson Thalys (finition satinée).

Lavage

Sur les plans de travail en acier inox AISI 316 il est possible de souder les éviers R. « 0 » avec abaissement, les éviers R « 0 » avec couvercle et les cuves carrées R « 12 », avec finition satinée ou Vintage.

Autres façonnages

Il est également possible de réaliser des crédences, des rehausses, des côtés, des portes et des tablettes en acier inox AISI 316.



ACIER INOX SATINÉ



ACIER INOX VINTAGE

MITIGEURS une commande

Mitigeur Officina Douche 316
avec douchette extractible

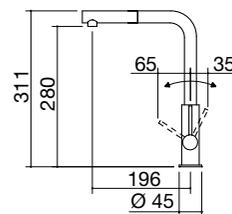


Mitigeur Mood One



NEW

- acier inox AISI 316
- douchette extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 45 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm

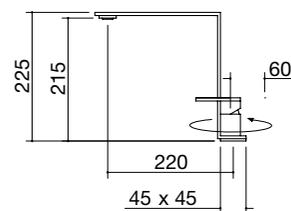


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBOF316

€ 850,00

- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : 45x45 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBMD1

€ 1.539,00



MITIGEURS avec commande à distance

Mitigeur Thalys Rabattable avec commande à distance



Mitigeur Mood Top avec commande à distance

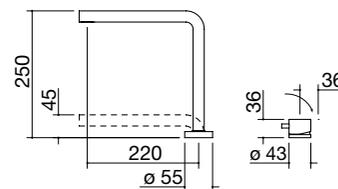


Mitigeur Kit Top avec commande à distance et douchette extractible



NEW

- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- base commande : Ø 43 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm

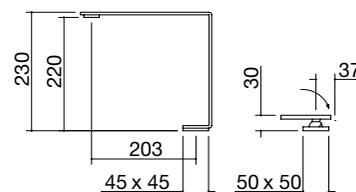


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBTH

€ 882,00

- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : 45x45 mm
- base commande : 50x50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm

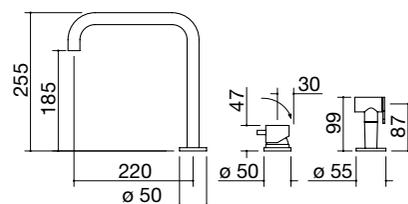


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBMDT

€ 1.378,00

- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- base commande : Ø 50 mm
- base douchette : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm
- trou douchette : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBMRKT

€ 1.085,00



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES

Planche à découper à usages multiples B_Free en acier inox AISI 304 et HPL noir



6 dimensions planche à découper 33x41 code 1TBF € 173,00

Cuvette perforée en acier inox AISI 304



17 dimension de la cuvette 15x43x12 h code 1VOF € 123,00

19 dimension de la cuvette 15x41x12 h code 1VBF € 129,00

Cache-cuve perforée en acier inox AISI 304



25 dimension cache-cuve 25x43 code 1CIVQ € 120,00

Planche à découper en HPL noir



Planche à découper en polyéthylène



8 dimensions planche à découper 26x43 code 1TOF26 € 90,00

Plateau perforé avec égouttoir amovible en acier inox AISI 304



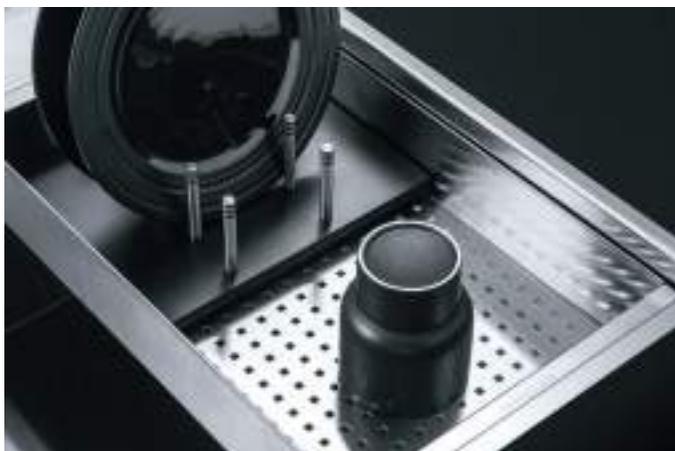
20 dimension du plateau 25x43x7 h code 1VSOF € 183,00

Cache-cuve perforée en acier inox AISI 304 avec planche à découper en HPL noir



40 dimension cache-cuve 25x43 code 1CITN € 187,00

Plateau perforé en acier inox AISI 304 avec égouttoir en HPL noir



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES

Planche à découper en HPL noir



43 dimensions planche à découper 26x43 code 1TOF26N € 110,00

Cache-cuve perforée en acier inox AISI 304 avec égouttoir en HPL noir



61 dimension cache-cuve 25x43 code 1CIFX € 314,00

Grille d'appui en HPL noir



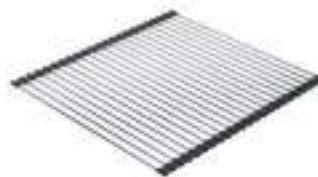
66 dimensions grille 26,5x43 code 1GLN € 182,00

67 dimensions grille 26,5x48 code 1GQN € 225,00

Grille d'appui en HPL noir



Grille à usages multiples Roll-Up en acier inox



45 dimensions grille 46x44 code 1GSPA € 70,00

Plateau perforé en acier inox AISI 304 avec égouttoir en HPL noir



62 dimension du plateau 25x43x7 h code 1VSFX € 317,00

Grille d'appui fond de cuve en HPL noir

NEW



71 dimensions grille 33,8x38,3 code 1GQRN € 186,00

Grille d'appui fond de cuve en HPL noir



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES

Kit tirette Thalass

NEW



72 avec bonde 3"1/2 et trou pour trop-plein code 1SPX € 86,00



ACCESSOIRES TABLES DE CUISSON

Grill en acier inox AISI 304



34 dimension du grill 27x26 code 1BSIJ € 280,00

Planche à découper Thalass en chêne massif



73 dimensions planche à découper 25x35,9 code 1TTH € 94,00

Réducteur en fonte pour wok



35 pour double couronne code 1RWJ € 34,00





POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1ABEVEN	169	64x64x67,5	0,28	51
1ABEVG	157	64x64x67,5	0,28	51
1ABEVS	163	64x64x67,5	0,28	51
1ADS	391	21x16,5x9	0,01	0,5
1BID	409	51x41x8	0,02	6
1BL	399	51x41x8	0,02	3,5
1BSIJ	409/438	51x41x7,5	0,02	4,9
1C306	420/424	57x75x18	0,08	6
1CAB	401	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CBI	400	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CBK	411	27x26x11	0,1	0,7
1CBL	354	51x41x8	0,02	3,5
1CBLN	354	51x41x8	0,02	3,5
1CCA	356	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCAN	356	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCB	356	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCBN	356	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CEEVEN	170	65x65x22	0,9	14,5
1CEEVG	158	65x65x22	0,9	14
1CEEVS	164	65x65x22	0,9	14,5
1CFEVEN	169	65x50x53	0,17	26,5
1CFEVG	157	65x50x53	0,17	26
1CFEVS	163	65x50x53	0,17	26,5
1CG6	408	50x16x13	0,01	1,5
1CG9	408	50x16x13	0,01	1,6
1CGL	385	37,5x15x7	0,01	0,7
1CI120	350	24x125x27	0,06	8
1CI120N	352	24x125x27	0,06	8
1CI150	350	24x155x27	0,07	10
1CI33	404	35x34x2	0,01	0,5
1CI90	350	24x125x27	0,05	6
1CI90N	352	24x125x27	0,05	6
1CI91	404	50x39x2	0,01	0,5
1CIA180	350	24x190x27	0,12	14
1CIFX	406/437	50x28x8	0,01	1,9
1CITN	405/436	50,5x28x8	0,01	1,9
1CIVQ	404/436	50,5x28x8	0,01	1,1
1CPB	356	30x23x12	0,01	1
1CPBN	356	30x23x12	0,01	1
1CPC	355	34x18x3,5	0,01	1
1CPI	405	10x10x10	0,01	0,2
1CPP	354	30x23x12	0,01	2
1CPPN	354	30x23x12	0,01	2
1CPT	354	30x23x12	0,01	3,4
1CPTN	354	30x23x12	0,01	3,4
1CQI	403	33x33x14	0,02	1
1CREI	403	37,5x33x12,5	0,02	1
1CREIM	403	37x24x14	0,01	1
1CRG	355	34x18x3,5	0,01	1
1CRGN	355	34x18x3,5	0,01	1

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1CRP	356	34x18x3,5	0,01	1
1CRPN	356	34x18x3,5	0,01	1
1CSEVEN	170	65x65x22	0,9	14,5
1CSEVG	158	65x65x22	0,9	14
1CSEVS	164	64x64x67,5	0,28	14,5
1CSF	409	22x5x5	0,01	0,3
1CSP	355	30x23x12	0,01	1,5
1CSPN	355	30x23x12	0,01	1,5
1CSTN	355	34x18x3,5	0,01	0,2
1CVS	355	30x23x12	0,01	1,5
1CVSN	355	30x23x12	0,01	1,5
1DCE	390	32x14x7	0,01	0,9
1DSC	389	24,5x15,5x5,5	0,01	0,3
1DSEC1	391	40,5x22,5x22,5	0,02	6,3
1DSEC2	391	40,5x22,5x22,5	0,02	7,8
1DSU	389	32x14x7	0,01	0,9
1DSUN	389	32x14x7	0,01	0,9
1ECO12	411	27x26x11	0,01	3,1
1ECO3	411	27x26x11	0,01	0,9
1FC1	408	17x17x9	0,01	0,5
1FC2	408	55x30x2	0,01	0,6
1FC3	408	55x23x2	0,01	0,6
1FC4	408	53x29x5	0,01	0,9
1FCK	408	50x27x20	0,03	1,5
1FCYMI	181	64x64x67,5	0,28	43,9
1FCYP9	182	96x65x57,5	0,36	50,8
1FCYPI	181	64x64x67,5	0,28	43,9
1FCYPN	183	64x64x67,5	0,28	43,9
1FEVEMCN	168	65x65x53	0,22	38,5
1FEVEPN	167	64x64x67,5	0,28	48
1FEVEVCN	168	65x65x53	0,22	39
1FEVGMC	156	64x64x67,5	0,28	38,5
1FEVGP	155	64x64x67,5	0,28	48
1FEVGVC	156	65x65x53	0,22	39
1FEVMC	173	65x65x53	0,22	38,5
1FEVMP	173	64x64x67,5	0,28	48
1FEVSMC	162	65x65x53	0,22	38,5
1FEVSP	161	64x64x67,5	0,28	48
1FEVSVC	162	65x65x53	0,22	39
1FEVTMC	175	65x65x53	0,22	38,5
1FEVTP	175	64x64x67,5	0,28	48
1FGL	385	44x19x8,5	0,01	1
1FMK	408	50x27x20	0,03	1,5
1FOAM	187	64x64x67,5	0,28	43,9
1FOAP	187	64x64x67,5	0,28	43,9
1FUAM	185	64x64x67,5	0,28	43,9
1FVAPI	179	64x64x67,5	0,28	48
1FVAPN	177	64x64x67,5	0,28	48
1GLN	406/437	51x41x8	0,01	2,5
1GQN	406/437	50x28x8	0,01	3,2

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1GQRN	406/437	51x41x8	0,02	3
1GSPA	405/437	50x8x8	0,03	0,8
1IS12060/2D	305	121x53x22	0,14	10,4
1IS12060/2S	305	121x53x22	0,14	10,4
1IS6060	304	63x53x22	0,07	5,9
1IS6060/1	304	63x53x22	0,07	5,3
1IS9060/1D	305	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/1S	305	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/2	305	91x53x22	0,11	8,6
1IZPI	409	27x26x11	0,01	1
1IZPV	409	27x26x11	0,01	1
1KBAS12	259	135x58x36	0,28	27,9
1KBAS9	259	106x62x38	0,25	25,5
1KBDD12	260	128x88x59,5	0,67	67
1KBDD9	260	99x88x59,5	0,52	57,3
1KCYP12	257	127x64x61	0,5	38,1
1KCYP9	257	96x64x61	0,37	31
1KMDI12	250	127x64x61	0,5	64,1
1KMDI9	250	96x64x61	0,37	48,9
1KMDP12	250	127x64x61	0,5	48,1
1KMDP9	250	96x64x61	0,37	36,7
1KRLMZ	131	35x15x5	0,01	0,5
1KS3	408	30x23x16	0,01	1,3
1KSTI12	254	127x64x61	0,5	53,1
1KSTI9	254	96x64x61	0,37	50
1KSTP12	254	127x64x61	0,5	41,1
1KSTP9	254	96x64x61	0,37	34
1KUNI121	252	127x64x61	0,5	53,1
1KUNI91	252	96x64x61	0,37	50
1KUNP121	252	127x64x61	0,5	41,1
1KUNP91	252	96x64x61	0,37	34
1LBF9	297	104x55x28	0,16	12,7
1LBF9K	297	104x55x28	0,16	19,9
1LBO61	286	62,5x55x28	0,1	8
1LBO81	286	89,5x55x28	0,14	10,5
1LBO82	286	89,5x55x28	0,14	10,5
1LBO8K	286	102x69x47	0,33	16,5
1LBS41	284	59,5x49,5x27	0,08	7
1LBS61	284	62,5x55x28	0,1	9
1LBS81	284	89,5x55x28	0,14	11
1LBS81K	284	102x69x47	0,33	13,5
1LCY91B	329	94x58x29	0,16	17,5
1LCY91G	328	94x58x29	0,16	17,5
1LCY91N	327	94x58x29	0,16	17,5
1LCY91NK	327	102x69x47	0,33	20,5
1LES121RD	283	121x53x22	0,14	12
1LES121RS	283	121x53x22	0,14	12
1LES12RD	283	121x53x22	0,14	12
1LES12RS	283	121x53x22	0,14	12
1LES91P	281	95x60x30	0,14	9,9

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1LES91PD	281	95x60x30	0,14	9,2
1LES91PS	281	95x60x30	0,14	9,2
1LES91R	282	91x53x22	0,11	9,1
1LES91RD	282	91x53x22	0,11	7,9
1LES91RK	283	102x69x47	0,33	19
1LES91RS	282	91x53x22	0,11	7,9
1LES92P	281	95x60x30	0,11	10,8
1LES92R	282	91x53x22	0,11	10,5
1LFS10D	300	105x53x22	0,11	6,2
1LFS10S	300	105x53x22	0,11	6,2
1LFS12D	300	121x53x22	0,13	6,9
1LFS12S	300	121x53x22	0,13	6,9
1LFS81D	299	87x53x22	0,09	4,5
1LFS81S	299	87x53x22	0,09	4,5
1LFS82	299	87x53x22	0,09	5,7
1LFS82A	300	87x84,5x22	0,16	9,2
1LFS91D	299	91x53x22	0,1	5
1LFS91S	299	91x53x22	0,1	5
1LFS92	299	91x53x22	0,1	5,9
1LFX101	276	66x115x32	0,24	14
1LFX101N	276	66x115x32	0,24	16,4
1LFX101NK	276	69x119x47	0,38	24
1LFX91	275	66x97x32	0,21	11
1LFX91N	275	66x97x32	0,21	13,4
1LFX91NK	275	69x102x47	0,33	21
1LLB60	295	66x61x31	0,12	19,5
1LLB606	429	66x61x31	0,12	19,5
1LLB61	291	66x61x31	0,12	8,5
1LLB616	427	66x61x31	0,12	11
1LLB90	295	95x60x30	0,17	23
1LLB91	291	95x61x31	0,18	12,5
1LLB916	427	95x61x31	0,18	12,5
1LLB91K	291	102x69x47	0,33	20,6
1LLBM91	293	95x61x31	0,18	12,5
1LLBM91K	293	102x69x47	0,33	15
1LLV100/D	302	105x53x22	0,12	7,5
1LLV100/S	302	105x53x22	0,12	7,5
1LLV120/2D	302	121x53x22	0,14	8,4
1LLV120/2S	302	121x53x22	0,14	8,4
1LLV90/1D	302	91x53x22	0,11	6
1LLV90/1S	302	91x53x22	0,11	6
1LLV90/2	302	91x53x22	0,11	7,1
1LMDR91	278	95x60x32	0,18	15,2
1LMDR91D	278	95x60x32	0,18	17
1LMDR91K	278	102x69x47	0,33	23,2
1LMDR91S	278	95x60x32	0,18	17
1LMDR92	278	95x60x32	0,18	17,5
1LMZ105	131	110x62x38	0,26	18
1LMZ135	131	140x62x38	0,33	23
1LMZ51	130	62x62x38	0,15	12

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1LMZ81	130	90x62x38	0,21	15
1LSO61B	335	69x59x30	0,12	11,5
1LSO61G	333	69x59x30	0,12	11,5
1LSO61N	331	69x59x30	0,12	11,5
1LSO81B	335	87x58x29	0,15	17,5
1LSO81G	333	87x58x29	0,15	17,5
1LSO81N	331	87x58x29	0,15	17,5
1LSO82B	335	87x58x29	0,15	17,6
1LSO82N	331	87x58x29	0,15	17,6
1LUN61	288	62,5x55x28	0,1	8
1LUN81	288	89,5x55x28	0,14	10,5
1LUN82	288	89,5x55x28	0,14	10,5
1LUN8K	288	102x69x47	0,33	16,5
1MC12	411	27x26x11	0,01	3,1
1MC3	411	27x26x11	0,01	1,4
1MOI	189	50x65x45,5	0,15	21
1MOIV	189	50x65x45,5	0,15	21
1PBF1	219	44x58x18,5	0,05	10,1
1PBF104	220	106x52x16,5	0,09	17,7
1PBF2	219	44x58x18,5	0,05	9,7
1PBF3ID	245	44x58x18,5	0,05	8,1
1PBF64	220	68x58x16,5	0,07	14,8
1PBF74	220	76x57x16,5	0,07	16,6
1PBF7ID	245	76x57x16,5	0,07	15,2
1PBF95	220	95x59x17	0,1	21,7
1PFBQ	219	44x58x18,5	0,05	18,3
1PBF7K	219	44x58x18,5	0,05	13,3
1PBFV64	221	68x58x16,5	0,07	14,8
1PBFV95	221	95x59x17	0,1	21,7
1PIDC120N	239	57x128x10,5	0,07	16,5
1PIDC30N	237	60x39x13	0,03	6,1
1PIDC60N	237	67x60x12,5	0,05	10
1PIDC80N	238	61x86x12,5	0,07	12
1PIDC90N	238	57x100x10,5	0,06	12
1PIDG64B	240	69x60x13	0,05	8,9
1PIDG64N	240	69x60x13	0,05	8,9
1PIDS80N	234	99x59x13	0,08	19,4
1PIDS90N	234	100x62x13	0,08	18,1
1PKC80N	124	95x59x17	0,1	20,5
1PKM90N	125	99x64x14	0,09	26
1PKS90N	123	99x64x14	0,09	23
1PKZP9N	122	82x102x52	0,44	47
1PLB2T	208	94x51x16	0,08	17,6
1PLB2TI	208	94x51x16	0,08	17,6
1PLB3T	208	120x52x16	0,1	22,4
1PLB3TI	208	120x52x16	0,1	22,4
1PLB4	208	68x58x16	0,06	14,1
1PLB5	208	95x58x17	0,09	20,1
1PLB5I	208	95x58x17	0,09	20,1
1PLB2T	211	95x58x17	0,09	27,4

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1PLBC9IDN	243	95x58x17	0,09	22,6
1PLBCTK	211	68x58x16	0,06	22
1PLE12ID	231	124x59x16	0,1	27,6
1PLE2D	207	97x59x16	0,09	25
1PLE3D	207	124x59x16	0,1	30,6
1PLE9ID	231	97x59x16	0,09	22,5
1PMA	411	27x26x11	0,01	0,3
1PMA3	411	27x26x11	0,01	0,5
1PMD104	213	123x52x14	0,09	27,3
1PMD104N	216	123x52x14	0,17	22
1PMD64	212	72x64x14	0,06	21
1PMD64N	216	72x64x14	0,06	14,5
1PMD70	212	87x64x14	0,08	24,3
1PMD70B	215	91x66x25	0,15	19,5
1PMD70N	216	91x66x25	0,15	19,5
1PMD75	212	87x64x14	0,08	24,5
1PMD95	212	99x64x14	0,09	27
1PMD95B	215	99x64x14	0,17	22,5
1PMD95N	216	99x64x14	0,17	22,5
1PMDM70	214	87x64x14	0,08	19,5
1PMDM95	214	99x64x14	0,09	27
1POF80	227	65x57x16	0,08	22,6
1POF90	227	92,5x57x16	0,08	22
1PP60	408	51x41x8	0,02	3,3
1PPB	397	29,5x20x17	0,01	1
1PPBN	397	29,5x20x17	0,01	1
1PPBV	397	29,5x20x17	0,01	1
1PPTU	397	38x26,5x16	0,02	1,9
1PSP105	225	106x52x16,5	0,09	26
1PSP75	225	77x57x16,5	0,07	20,9
1PSP95	225	92x57x16,5	0,09	26
1PSPF105	226	106x52x16,5	0,09	26
1PSPF75	226	77x57x16,5	0,07	21
1PSPF95	226	92x57x16,5	0,09	25,5
1PSPT64	225	65x57x16,5	0,06	17,5
1PSS	393	29x13x9	0,01	0,5
1PSU	393	29x13x9	0,01	0,5
1PTF1	419	57x75x18	0,08	12
1PTF2	419	57x75x18	0,08	12
1PTFBQ	420	57x75x18	0,08	18
1PTFID	419	57x75x18	0,08	12
1PTFTK	420	57x75x18	0,08	18
1PTI1	423	57x75x18	0,08	11
1PTI2	423	57x75x18	0,08	11
1PTIBQ	424	57x75x18	0,08	17
1PTIID	423	57x75x18	0,08	11
1PTITK	424	57x75x18	0,08	17
1PUN105	222	106x52x16,5	0,09	25,7
1PUN64	222	65x57x16,5	0,06	17,5
1PUN75	222	77x57x16,5	0,07	20,9

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1PUN95	222	92x57x16,5	0,09	26
1PZP9N	233	82x102x52	0,44	42
1Q3440I	320	43x49,5x27	0,06	6,4
1Q3440S	320	43x49,5x27	0,06	5,8
1Q4040I	320	49,5x49,5x27	0,07	7
1Q4040S	320	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1Q5040I	320	59,5x49,5x27	0,08	8,4
1Q5040S	320	59,5x49,5x27	0,08	7,4
1Q7040I	320	79,5x49,5x27	0,11	10,2
1Q7040S	320	79,5x49,5x27	0,11	9
1QA841I	309	95x60x30	0,18	9,5
1QA841IV	309	95x60x30	0,18	9,5
1QR34I	316	43x49,5x27	0,06	6,7
1QR34S	316	43x49,5x27	0,06	5,8
1QR406	431	49,5x49,5x27	0,07	6,5
1QR40I	316	49,5x49,5x27	0,07	7
1QR40S	316	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1QR506	431	59,5x49,5x27	0,08	8,5
1QR50I	316	59,5x49,5x27	0,08	8,4
1QR50S	316	59,5x49,5x27	0,08	7,4
1QR706	431	79,5x49,5x27	0,11	10,3
1QR70I	316	79,5x49,5x27	0,11	10,2
1QR70IK	318	79,5x49,5x27	0,11	17
1QR70S	316	79,5x49,5x27	0,11	9
1QSO61BS	340	69x59x30	0,12	11,4
1QSO61GS	339	69x59x30	0,12	11,4
1QSO61NS	337	69x59x30	0,12	11,4
1QSO81BS	340	87x58x29	0,15	14,3
1QSO81GS	339	87x58x29	0,15	14,3
1QSO81NS	337	87x58x29	0,15	14,3
1QSO82BS	340	87x58x29	0,15	16,9
1QSO82NS	337	87x58x29	0,15	16,9
1RUBBFS	371	38x27,5x5,5	0,01	1,5
1RUBBSM	379	58x37x8	0,02	3
1RUBCY	387	61x38x8,5	0,02	3
1RUBCY1	375	45,5x27,5x8,5	0,01	2
1RUBESS	371	56x27x11	0,01	2
1RUBEVD	365	43x33,5x6,5	0,01	3
1RUBEVDK	375	43x33,5x6,5	0,01	3
1RUBMBF1	366	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBF1C	366	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBFA	132/378	50,5x30x8,5	0,01	3,7
1RUBMBFRK	381	42,5x27x6,5	0,01	3,9
1RUBMBLC	367	46,5x24x6,5	0,01	1,8
1RUBMBO1	365	43,5x27,5x8,5	0,01	1,9
1RUBMBOA	378	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBMD1	363/434	48x31x9	0,01	2,8
1RUBMDT	382/435	48x31x10	0,01	2,9
1RUBMFSC	366	37,5x20x7,5	0,01	1,5
1RUBMFX	387	80x32,5x8,5	0,02	2,9

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1RUBMGL	385	46x29x8,5	0,01	2,6
1RUBMLBI	363	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMLBIC	363	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMOF1C	367	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMRKT	381/435	58x29x15	0,03	3,3
1RUBMS2	365	43x27x6	0,01	2,2
1RUBMSGC	387	56x29,5x8	0,01	3,7
1RUBMST	369	59x25x9,5	0,01	2,1
1RUBMSTD	369	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBMSTDV	369	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBMZK	132/381	80x32x8	0,02	4,6
1RUBOF316	373/434	56x30x7	0,01	2,5
1RUBOFDS	372	47,5x25x7	0,01	2
1RUBSDS	372	47,5x25x7	0,01	2,2
1RUBSODB	377	50x31x9	0,01	2,6
1RUBSODG	376	50x31x9	0,01	2,6
1RUBSORN	383	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBTH	379/435	56x30x7	0,02	3
1RUBUN2	374	50x30,5x8	0,01	2
1RUBUN2D	374	50x30,5x8	0,01	2,6
1RWJ	409/438	27x26x11	0,01	1
1SPF	407	35x31x8	0,01	1
1SPR	407	38x38x8	0,01	1
1SPSI	407	38x33x8	0,01	1
1SPSN	407	38x33x8	0,01	1
1SPX	407/438	38x33x8	0,01	1
1TBF	403/436	51x41x8	0,02	3,5
1TFL	409	30x27x5	0,01	0,5
1TGMD	405	51x41x8	0,02	1,8
1TGS	406	58x44x18,5	0,05	3,7
1TGSL	405	58x44x18,5	0,05	3,9
1TMZ1	131	65x57x16,5	0,07	5,5
1TMZ2	131	77x57x16,5	0,07	6,5
1TOF26	403/436	43x26x2	0,01	2
1TOF26N	405/437	51x41x8	0,02	3,2
1TPE	395	50x21x19	0,02	1,7
1TPQE	395	38x26,5x16	0,02	1,9
1TRE	403	40x35x2	0,01	2
1TREP	404	40x35x2	0,01	2
1TREP M	404	32x17x2	0,01	1
1TRES	403	41x41x3	0,01	3
1TTH	438	51x41x8	0,02	2
1VBF	404/436	50,5x13,5x16	0,01	1
1VLB	404	51x16x13	0,01	1,5
1VOF	404/436	50x16x13	0,01	1,4
1VSFX	406/437	50,5x28x8	0,01	2,7
1VSLB	404	50,5x28,5x8	0,01	2,2
1VSOF	404/436	50x28x8	0,01	2
1VSVQ	406	50,5x28x8	0,01	2,9
1X1840I	311	26x49,5x27	0,03	3,8

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m³)	Poids (kg)
1X1840S	311	26x49,5x27	0,03	3,3
1X3440I	311	43x49,5x27	0,06	5,5
1X3440S	311	43x49,5x27	0,06	5
1X34V	314	43x49,5x27	0,06	5,5
1X4040I	311	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1X4040S	311	49,5x49,5x27	0,07	5,5
1X4540I	311	59,5x49,5x27	0,08	6,8
1X4540S	311	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X5040I	312	59,5x49,5x27	0,08	7,2
1X5040S	312	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X50V	314	59,5x49,5x27	0,08	7,2
1X642I	312	64x49,5x27	0,09	8,2
1X642S	312	64x49,5x27	0,09	7,7
1X7040I	312	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X7040S	312	79,5x49,5x27	0,11	8,2
1X70V	314	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X70VK	314	79,5x49,5x27	0,11	14,6
1X842I	312	79,5x49,5x27	0,11	10,3
1X842S	312	79,5x49,5x27	0,11	9,8



GARANTIE ET ASSISTANCE

Barazza offre un service complet, efficace et ponctuel, aussi bien pendant la phase de pré-vente, que pendant l'achat, puis l'après-vente. Barazza a par ailleurs créé et organisé un Service d'Assistance avec des techniciens hautement spécialisés, comme confirmation de l'absolue professionnalité de l'entreprise.



ASSISTANCE TECHNIQUE ET SERVICES APRÈS-VENTE

Points de vente

Pour connaître la liste mise à jour des distributeurs agréés, consulter le site www.barazzasrl.it.

Service d'informations

Barazza met à disposition un Service d'Informations pour satisfaire rapidement toute exigence relative à :

- informations sur produits et accessoires
- solution des problèmes
- notices d'instructions
- informations sur les modalités d'installation

Pour s'adresser directement au service d'informations :

e-mail customer@barazzasrl.it

Zone réservée

En saisissant ses propres données d'accès, il est possible d'accéder à la zone réservée Barazza où consulter toute la documentation en ligne, les configurateurs Mood, Lab et B_Free Fusion et le tarif Hors série interactif.

Notes générales

Barazza se réserve la faculté d'apporter, à tout moment et sans préavis, toute modification considérée comme utile pour améliorer ses propres produits. La reproduction des coloris doit être considérée comme purement indicative.

Toute reproduction du présent catalogue, même partielle, pour des fins commerciales sans autorisation spécifique de la part de Barazza est strictement interdite.

Les prix publics s'entendent HT, port et ECO-Contribution DEEE en sus (Dans les CGE).



Certifications

Barazza est certifiée conformément aux standards UNI EN ISO 9001 et 14001. Outre la certification UNI EN ISO 9001, qui garantit le contrôle de la qualité et l'optimisation des processus de production et a pour objectif primaire la satisfaction des clients, Barazza est conforme à la UNI EN ISO 14001 avec pour but de maintenir actif et d'améliorer son propre système environnemental en gérant de manière efficace et durable les impacts de ses propres activités, en optimisant les ressources naturelles et énergétiques et en réalisant des systèmes de contrôle ponctuels pour l'élimination des déchets et la prévention de la pollution environnementale.

Art Direction : Claim.Brandindustry
Photography : Fotografica Di Riccardo Munarin R. snc,
Studio B2, Varianti, Franco Zanussi
Digital render outdoor : Nudesign s.r.l.
Lithography, post production : Daniele Casarsa
Technical Layout Editor : Artlinea - PN

Paper : papier Couché mat 130g
Cover : carton Fedrigoni Symbol Card 330gr
Printed in Italy : Grafiche Antiga Spa - 11.2021



LÉGENDE DES ICÔNES

TRANSVERSAUX

- ACIER INOX AISI 304
- ACIER INOX AISI 304 ÉPAISSEUR 4 MM
- ACIER INOX AISI 316
- ACIER INOX DE FORTE ÉPAISSEUR
- MODULE LARGEUR
- MODULE HAUTEUR
- COUVERCLE EN ACIER INOX
- ÉCLAIRAGE À LEDS
- PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE
- VERROUILLAGE DES FONCTIONS DE SÉCURITÉ
- TOUCH CONTROL

FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS

- SYSTÈME ZEFIRO
- FINITION SOFT-TOUCH
- CAPACITÉ DU FOUR
- INTÉRIEUR EASY CLEAN
- TOUCH SCREEN
- FONCTIONS À CONVECTION
- FONCTIONS À MICRO-ONDES
- FONCTIONS VAPEUR
- FONCTIONS FROIDES CELLULE DE REFFROIDISSEMENT
- FONCTIONS CHAUDES CELLULE DE REFFROIDISSEMENT
- MACHINE À CAFÉ

TIROIR CHAUFFE-PLATS

TIROIR SOUS VIDE

SOUS VIDE DANS ENVELOPPE

SOUS VIDE DANS RÉCIPENT

FERMETURE HERMÉTIQUE

MODALITÉ VEGGY

PORTE FROIDE

CHARNIÈRES SOFT-CLOSE

TOURNEBROCHE

2 PAIRES DE GLISSIÈRES EXTRACTIBLES

THERMO-SONDE

PLAT TOURNANT

TABLES DE CUISSON

- MANETTES EN ACIER INOX
- MANETTES FLAT
- GRILLES EN FONTE
- FEUX ALIGNÉS
- FEUX INTÉGRÉS
- POIGNÉE ERGONOMIQUE
- TEPPANYAKI
- BARBECUE
- TIMER
- EXTINCTION DE SÉCURITÉ
- BRÛLEURS FLAT ECO-DESIGN

ALLUMAGE AVEC BATTERIE

BRÛLEUR DOUBLE COURONNE CHEF 3,5 kW

BRÛLEUR À DOUBLE COURONNE 3,5 kW

BRÛLEUR TRIPLE COURONNE 3,8 kW

BRÛLEUR À DOUBLE COURONNE 4 kW

BRÛLEUR À DOUBLE COURONNE 4,7 kW

BRÛLEUR À DOUBLE COURONNE 5 kW

INDUCTION

ZONES ALIGNÉES

LIMITEUR DE PUISSANCE

FONCTION CHEF COOK

RECONNAISSANCE AUTOMATIQUE DES CASSEROLES

DÉTECTION SÉLECTIVE DES CASSEROLES

FONCTION BRIDGE

BOOSTER

FONCTION PAUSE/RAPPEL

PRÉCHAUFFAGE

MAINTIEN DE LA CHALEUR

ALARME DÉBOREMENT

TÉMOIN LUMINEUX DE CHALEUR RÉSIDUELLE

MINUTE MINDER

ASPIRATION INTÉGRÉE

HOTTES

- PUISSANCE ASPIRATION MOTEUR HOTTE
- 3 VITESSES + ASPIRATION INTENSIVE
- ASPIRATION PÉRIMÉTRALE
- HOTTE SPÉCIFIQUE POUR L'INDUCTION
- CONNEXION HOTTE-BALANCE
- FILTRES EN ACIER INOX
- SIGNALISATION D'ENTRETIEN DES FILTRES
- FONCTION RENOUELEMENT D'AIR
- RADIOCOMMANDE FOURNIE
- HAUTEUR DE LA CHEMINÉE RÉGLABLE

ÉVIERS ET CUVES

- R RAYON DES CUVES
- GRANDES CUVES
- TROP-PLEIN AVEC VIDAGE PÉRIMÉTRAL
- CACHE-BONDE EN ACIER INOX
- TIRETTE
- TIRETTE SMART

MITIGEURS ET ACCESSOIRES

- ROTATION DE LA CANNES
- MITIGEUR AVEC COMMANDE À DISTANCE
- ROBINET RABATTABLE
- DOUCHETTE EXTRACTIBLE
- DOUCHETTE EXTRACTIBLE

INSTALLATION

- SOUS PLAN DE TRAVAIL
- AU RAS DU PLAN
- ENCASTREMENT BORD PLAT
- ENCASTREMENT BORD HAUT SOUL
- ENCASTREMENT BORD RABAISSÉ
- ENCASTREMENT BORD STANDARD
- ENCASTREMENT BORD CARRÉE
- ENCASTREMENT VERRE BORD BISEAUTÉ
- ENCASTREMENT VERRE BORD PLAT
- ENCASTREMENT BORD 4 MM
- ENCASTREMENT MIZU KASAI
- ENCASTREMENT BORD THALAS
- FREESTANDING THALAS

BARAZZA
taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888 - Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it - www.barazzasrl.it

