FR

2025
2026



BARAZZA
taste of design

L’essentiel de l’acier inox.
Notre capacité
à le façonner en objets de design.
La prédilection
pour les choses bien pensées et
mieux réalisées.
Notre penchant
pour la tradition artisanale
et l'innovation technologique.
C’est ce qui nous amène
à créer des solutions pour la cuisine
aux performances élevées.
À transformer notre passion
en excellence
capable de passionner.

BARAZZA
taste of design

UNE *FAMILLE*
SA GRANDE *ENTREPRISE.*

C'est en **1968** à **Santa Lucia di Piave**,
au cœur de la Inox Valley de Trévise,
entre les villages suggestifs de Conegliano
et Vittorio Veneto, que **Pietro et Antonio Barazza**
fondent leur entreprise.







L'histoire de Barazza est le récit d'une famille qui devient l'histoire d'une entreprise. Guidés par leur passion pour la beauté et l'expérimentation, les frères Barazza ont donné vie à une aventure entrepreneuriale qui continue de se transmettre de génération en génération.
L'esprit passionné des débuts vit encore aujourd'hui grâce à la volonté inchangée de revêtir la technologie de beauté.



UN VOYAGE DANS LE *TEMPS*, UNE *HISTOIRE* DU FUTUR.



Au fil du temps, la gamme de produits Barazza s'élargit, l'entreprise renforce sa présence, d'abord sur le **marché italien,** puis celui **international**. La passion pour **le design, la beauté et le style** font de Barazza une référence dans la production de produits pour la cuisine et d'électroménagers en acier inoxydable.







Aujourd'hui, Barazza est un **leader du secteur** et continue d'évoluer, en gardant vivant l'esprit entrepreneurial des débuts : l'innovation technologique, la qualité et le design restent au centre de sa philosophie, faisant de chaque produit un **symbole de l'excellence italienne**.

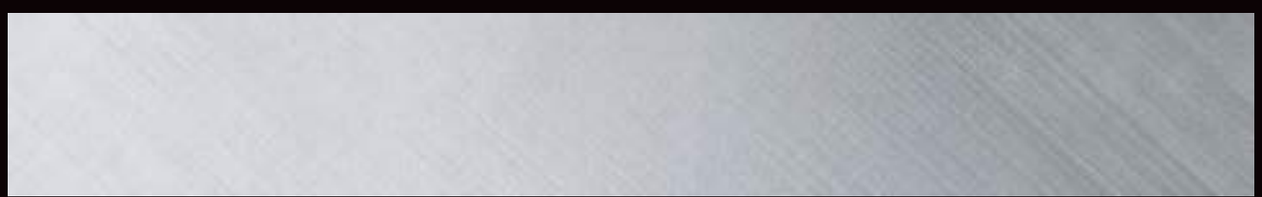
DU *MATÉRIAU*, LES FORMES DE L'*EXCELLENCE.*

Pour Barazza, **depuis près de 60 ans**,
l'acier est une matière première et une source d'inspiration.
De cette fusion d'intentions, des œuvres ingénieuses
continuent de prendre forme, des produits
faits pour durer et enthousiasmer, chaque jour
comme le premier jour.

SATINÉ



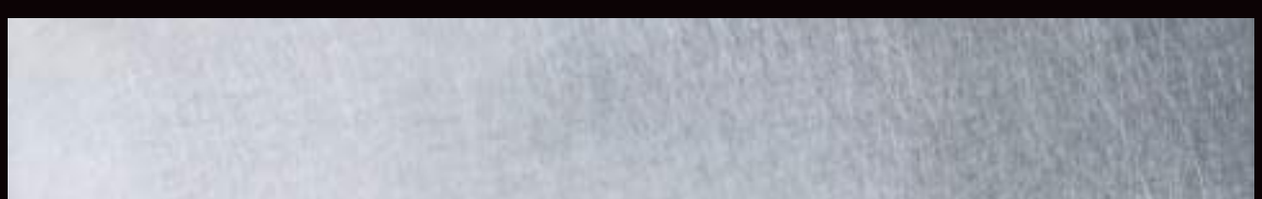
TRAMA



MAT



VINTAGE



SOFT-V



Pour ses créations, Barazza privilégie l'**acier inox AISI 304,** qui présente des caractéristiques exceptionnelles d'hygiène et de résistance à la corrosion. La collection Outdoor est en revanche réalisée en **acier inox AISI 316**, connu pour son extraordinaire beauté et sa résistance aux agents atmosphériques.



PENSÉE, INSPIRATION, CRÉATION. OÙ LE DESIGN *EST À LA MAISON.*

Né en Italie, à Santa Lucia di Piave, continuellement inspiré par la beauté des paysages et de l'art, Barazza incarne le véritable esprit du **Made in Italy**.











Culture et tradition artistique pour **une signature de design unique et distinctive**, celle avec laquelle Barazza signe ses inédites solutions. La volonté continue de changement alimente le désir de créer des produits qui vont au-delà des attentes esthétiques, fonctionnelles, mais aussi dimensionnelles et compositionnelles.

Des objectifs que Barazza parvient à atteindre grâce à un système de production qui valorise la **capacité des personnes** à mettre leur **unicité au service du groupe**.

Des professionnels conscient du fait que les grands résultats s'atteignent ensemble, en partageant chaque phase du projet. C'est ainsi que naissent d'excellents produits, parfois « sur mesure », qui répondent non seulement à des normes de qualité, mais aussi à une recherche personnelle de la perfection.

LA *QUATRIÈME* RÉVOLUTION INDUSTRIELLE.

Barazza a mis en œuvre le système Industrie 4.0, la quatrième révolution industrielle, un système qui intègre des technologies numériques avancées dans la production et dans les processus industriels.
Un paradigme basé sur l'automatisation, l'interconnexion et l'analyse des données qui améliore l'efficacité, la productivité et la flexibilité. L'introduction d'une interface entre le système de gestion et les machines a été conçue pour simplifier la planification et la programmation.







Tandis que l'adoption du **processus Lean** permet d'augmenter l'efficacité, de réduire les coûts, d'améliorer la qualité et d'augmenter la satisfaction des clients. Des technologies et des méthodologies qui, en permettant une optimisation continue des processus et des produits, confèrent à Barazza un grand avantage concurrentiel.

LA RECHERCHE DE LA PERFECTION. DE LA *QUALITÉ* À LA *PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.*

Barazza a obtenu la certification **UNI EN ISO 9001**, garantie du contrôle qualité et de l'optimisation des processus de production, en garantissant la satisfaction des client.

Barazza est conforme à la **UNI EN ISO 14001**, un engagement à améliorer son système environnemental en gérant les impacts des activités de manière durable, en optimisant les ressources naturelles et énergétiques et en contrôlant l'élimination des déchets pour prévenir la pollution.







BARAZZA : UNE *GAMME COMPLÈTE* DE SOLUTIONS POUR TOUS LES BESOINS ET TOUS LES GOÛTS.

Les **Collections** présentent un large choix d'éléments assortis. La ligne **Fusion** propose des plans de travail sur mesure et à encastrement pour une cuisine personnalisée. Avec le **Fuoriserie**, le client a une totale liberté pour créer son propre projet sur mesure. La collection **Outdoor** est conçue pour meubler également les espaces extérieurs.

Fonctionnalité et style dans chaque espace ambiant.



1 / COLLECTIONS



2 / FUSION



3 / FUORISERIE



4 / OUTDOOR

1 /
COLLECTIONS

Les Collections Barazza proposent d'élégants systèmes de fours et éléments assortis, tables de cuisson, hottes, réfrigérateurs, lave-vaisselles, éviers, canaux équipés, robinets et accessoires.



Chaque pièce est réalisée avec une esthétique distinctive : des détails coordonnés, différents types de bords, des finitions exclusives en acier, des manettes et des accessoires dédiés ajoutent de la valeur et de la personnalité, en rendant chaque cuisine unique et personnelle.



AURA

Fort de son expérience dans le monde de la cuisine, Barazza a créé Aura, la nouvelle ligne du blanc : lave-vaisselles et réfrigérateurs à encastrement destinés à apporter un air nouveau dans la cuisine.
Technologie avancée, fonctions innovantes, dimensions renouvelées, souci du détail, excellence des matériaux : une nouvelle façon d'appréhender le bien-être en cuisine.





Aura

De froid, d'eau. De style.





Machine à café Icon Steel compacte à encastrement - page 124 - **code 1CFEVS** € 2.960,00
Four Icon Steel à vapeur combiné compact à encastrement - page 123 - **code 1FEVSVC** € 2.444,00
Tiroir chauffe-plats Icon Steel à encastrement - page 126 - **code 1CEEVS** € 838,00
Tiroir sous vide Icon Steel à encastrement - page 125 - **code 1CSEVS** € 2.947,00
Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 90 - page 187 - **code 1PLE9ID** € 1.818,00
Hotte Lab Evolution downdraft à encastrement et au ras du plan da 90 - page 205 - **code 1KLE9** € 2.263,00
Cuve carrée Flexi R. « 0 » à encastrement et au ras du plan de 80x46 - page 277 - **code 1QA841I** € 683,00
Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 90 - page 316 - **code 1CI97** € 406,00
Mitigeur City - page 391 - **code 1RUBCY** € 614,00
Réfrigérateur combiné Aura Advance à encastrement de 60 - page 221 - **code 1FCA6I** € 1.340,00
Lave-vaisselle totalement intégrable Aura Advance à encastrement de 60 - page 227 - **code 1LVA6I** € 1.210,00

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 élégance. Glass, Steel, Exclusive : de multiples finitions pour choisir comme exprimer sa propre idée de style. La totale ergonomie des éléments permet de recouvrir une vaste gamme de besoins qui vont des fours de 60 et micro-ondes et aux refroidisseurs avec la possibilité d'ajouter la machine à café et le tiroir sous vide et chauffe-plats.
La collection de fours Icon s'agrandit également avec de nouvelles dimensions et fonctions. Icon propose le nouveau four Icon XL de 90x60 cm avec une capacité exclusive de 120 litres qui laisse de la place à toutes les plus grandes ambitions culinaires, le four Icon X de 75, avec micro-ondes assorti, particulièrement grand, en phase avec les tendances de l'interior design et le four Icon One avec programmateur numérique qui amène la température à 270°C.

archiproducts
DESIGN AWARDS
2022
WINNER



Four Icon Steel encastrement micro-ondes combiné compact - page 122 - **code 1FEVSMC** € 2.171,00
Four Icon Steel à vapeur combiné compact à encastrement - page 123 - **code 1FEVSVC** € 2.444,00
Machine à café Icon Steel compacte à encastrement - page 124 - **code 1CFEVS** € 2.960,00
Tiroir chauffe-plats Icon Steel à encastrement - page 126 - **code 1CEEVS** € 838,00
Four Icon Steel à encastrement de 60 - page 121 - **code 1FEVSP** € 1.699,00





Four Icon Exclusive à vapeur combiné compact à encastrement - page 123 - **code 1FEVEVCN** € 2.511,00
Machine à café Icon Exclusive à encastrement compacte - page 124 - **code 1CFEVEN** € 3.028,00
Four Icon Exclusive à encastrement micro-ondes combiné compact - page 122 - **code 1FEVEMCN** € 2.242,00



COLLECTION VELVET ADVANCE

Le design le plus essentiel, décliné dans les finitions Exclusive, Steel et Glass, devient le véhicule de la technologie la plus avancée. Velvet Advance est la 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 137 - **code 1FVAPN** € 1.703,00

COLLECTION MIZU KASAI

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.





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



2x Four Velvet Advance Steel à encastrement de 60 - page 137 - **code 1FVAPI** € 1.743,00
Évier Mizu da 130x52 avec revêtement Total et couvercle coulissant - page 249 - **code 1LMZ135** € 1.662,00
Table de cuisson Kasai Space de 90 - page 191 - **code 1PKS90N** € 3.338,00



archiproducts
DESIGN AWARDS
WINNER 2020

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 encastrement de 60 - page 121 - **code 1FEVEPN** € 1.767,00
Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 120 - page 163 - **code 1PLE3D** € 1.728,00
Cuve carrée Flexi R. « 0 » à encastrement et au ras du plan de 80x46 - page 277 - **code 1QA841I** € 683,00
Mitigeur Soul - page 387 - **code 1RUBSORN** € 615,00
Kit tirette Smart noir - page 413 - **code 1SPSN** € 189,00
2x Grille d'appui en HPL noir - page 412 - **code 1GQN** € 214,00



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 163 - **code 1PLE2D** € 1.589,00
Porte-prises Smart avec prise Schuko - page 397 - **code 1PSS** € 164,00
Porte-prises Smart avec port USB - page 397 - **code 1PSU** € 305,00



COLLECTION LAB

Modularité et flexibilité, appliquées à un style pur et essentiel, caractérisé par les surfaces au ras du plan. Lab 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 le programme Fusion et dans le système assorti d'accessoires.



2x Four City One Steel à encastrement de 60 - page 139 - **code 1FCOPI** € 1.191,00
Cuve carrée R. « 0 » de 70x40 à encastrement et au ras du plan - page 286 - **code 1Q7040I** € 612,00
Mitigeur Flexi - page 391 - **code 1RUBMFX** € 752,00
Table de cuisson Lab à encastrement et au ras du plan de 90 - page 164 - **code 1PLB2T** € 1.482,00
B_Draft downdraft à encastrement et au ras du plan pour de 90 - page 206 - **code 1KBDD9** € 3.982,00
Porte-prises pour plan de travail rabattable - page 403 - **code 1PPB** € 417,00





Double Cuve Carrée R. « 15 » de 75x44 encastrement et ras du plan - page 281 - **code 1X842I** € 801,00
Mitigeur Flexi - page 391 - **code 1RUBMFX** € 752,00
Table de cuisson Lab à encastrement et au ras du plan de 90 - page 164 - **code 1PLB5** € 1.557,00
Porte-prises pour plan de travail Up - page 403 - **code 1PPTU** € 455,00



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, verre noir et verre blanc permet d’en adapter le style à ses propres exigences.



Hotte Mood murale pour module de 90 - page 212 - **code 1KMDP9** € 1.516,00
Évier Mood à encastrement de 86x51 - page 244 - **code 1LMDR91D** € 1.173,00
Mitigeur Mood One - page 367 - **code 1RUBMD1** € 1.385,00 Table de cuisson Mood à encastrement de 90 - page 166 - **code 1PMD95** € 1.640,00



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



Évier Mood à encastrement de 86x51 - page 244 - **code 1LMDR91** € 1.319,00
Mitigeur Mood One - page 367 - **code 1RUBMD1** € 1.385,00
Planche à découper égouttoir à usages multiples en HPL noir - page 411 - **code 1TGMD** € 118,00
Table de cuisson Mood à encastrement de 90 - page 170 - **code 1PMD95N** € 1.579,00



Four micro-ondes à encastrement - page 147 - **code 1MOIV** € 581,00
2x Four Unique One à encastrement de 60 - page 143 - **code 1FUOM** € 1.156,00
Évier Unique à encastrement de 79x51 - page 258 - **code 1LUN81** € 842,00
Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 90 - page 328 - **code 1CI90** € 495,00
Hotte Unique murale pour module de 120 - page 214 - **code 1KUNP121** € 1.588,00
Table de cuisson Unique à encastrement de 100 - page 176 - **code 1PUN105** € 1.520,00
Canal pour insertion de 180 - page 328 - **code 1CIA180** € 725,00



COLLECTION UNIQUE

Un façonnage apparemment fortuit mais en réalité fruit d'attentives évaluations et d'opportunes corrections est la caractéristique de l'acier avec finition Vintage. Différents artisans, différentes mains : inutile de chercher la conformité. Ici le mot de passe 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.



2x Four Velvet Advance Glass à encastrement de 60 - page 137 - **code 1FVAPN** € 1.703,00
Tables de cuisson B_Free à encastrement de 36
- double couronne 5 kW - page 173 - **code 1PBF1** € 774,00
1 gaz + double couronne Chef - page 173 - **code 1PBF2** € 805,00
- barbecue - page 173 - **code 1PBFBQ** € 1.083,00
- induction - page 199 - **code 1PBF3ID** € 1.197,00
- teppanyaki - page 173 - **code 1PBFTK1** € 1.511,00
Évier B_Free Kit à encastrement de 86x51 - page 265 - **code 1LBF9K** € 2.121,00



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

Une collection aux prestations de qualité et caractérisée par un style particulièrement élaboré, agrémenté d'une technologie conçue pour améliorer au maximum son utilisation.

2x Four Officina Advance à encastrement de 60 - page 145 - **code 1FOAP** € 989,00
Table de cuisson Select Plus à encastrement de 90 - page 179 - **code 1PSP95** € 1.239,00
Évier Select à encastrement de 116x50 - page 273 - **code 1IS12060/2D** € 559,00
Mitigeur Select Two - page 369 - **code 1RUBMS2** € 277,00
Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 120 - page 328 - **code 1CI120** € 565,00
Cache-cuve perforé en acier inox - page 410 - **code 1CI33** € 38,00



Cuve carrée Flexi R. « 0 » à encastrement et au ras du plan de 80x46 - page 277 - **code 1QA841I** € 683,00
Mitigeur Flexi - page 391 - **code 1RUBMFX** € 752,00
Kit tirette Smart - page 413 - **code 1SPSI** € 87,00
Grille d'appui en HPL noir - page 412 - **code 1GQN** € 214,00
Distributeur Smart Steel - page 393 - **code 1DSS** € 136,00
Table de cuisson Zero Advance à encastrement et au ras du plan de 80 - page 189 - **code 1PZA8N** € 2.990,00

COLLECTION ZERO ADVANCE

La nouvelle disposition de la hotte augmente les qualités d’aspiration et l'espace disponible sur la table de cuisson. La version filtrante renouvelée ne nécessite pas d'installations particulières et permet un retrait facile des filtres par le haut, en rendant pratique l'entretien ordinaire. La commande de hotte intégrée au Touch Control dispose d'un pratique démarrage automatique pour capturer immédiatement les odeurs.

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 en possédant la même robustesse, une garantie de grandes prestations et longue durée.





Four micro-ondes à encastrement - page 147 - **code 1MOI** € 520,00
Four Officina Advance à encastrement de 60 - page 145 - c**ode 1FOAP** € 989,00
Table de cuisson Officina à encastrement et au ras du plan de 90 - page 181 - **code 1POF90** € 1068,00
2x Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 90 - page 328 - **code 1CI90** € 495,00
Évier Easy à encastrement de 86x50 - page 252 - **code 1LES91R** € 650,00
Mitigeur Steel Douchette - page 373 - **code 1RUBMSTD** € 429,00

MODULARITÉ DE 75

La conquête de nouvelles dimensions.



Barazza présente une nouvelle modularité de 75 cm en phase avec les tendances actuelles de l'ameublement : four, micro-ondes, table à induction, éviers et cuves promettent de donner une nouvelle dimension à l'environnement cuisine.



Four City Glass à encastrement de 75 - page 132 - **code 1MOXEN** € 729,00
Four Icon X Exclusive encastrement de 75 - page 131 - **code 1FIXEPN** € 1.900,00
Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 75 - page 194 - **code 1PIDC75N** € 1.040,00
Évier B_Smart à encastrement et au ras du plan de 67x50,5 - page 254 - **code 1LBS71** € 498,00
Robinet mitigeur Evo Doccia Black - page 379 - **code 1RUBEVDK** € 511,00
Cache-cuve perforé en acier inox - page 410 - **code 1CIVQ** € 120,00
Planche à découper en HPL noir - page 411 - **code 1TOF26N** € 110,00

archiproducts DESIGN AWARDS 2022 WINNER

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 l'ergonomie près de la zone de lavage et de cuisson.



Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 90 - page 187 - **code 1PLE9ID** € 1.818,00
Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 180 avec prédisposition pour hotte - page 323 - **code 1CKI187** € 555,00
Balance en acier inox - page 324 - **code 1CBL** € 562,00
Cuvette non perforée avec fond en acier inox - page 326 - **code 1CVFP** € 150,00
Porte-prises rabattable en acier inox - page 324 - **code 1CPP** € 558,00
Hotte Lab Evolution downdraft pour canal - page 323 - **code 1CKLE97** € 2.321,00



Cuve carrée Flexi R. « 0 » à encastrement et au ras du plan de 80x46 - page 277 - **code 1QA841I** € 683,00
Planche à découper coulissante en HPL noir - page 411 - **code 1TGSL** € 143,00
Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 180 - page 318 - **code 1CI187** € 528,00
Cuvette non perforée en acier inox avec égouttoir avec tiges en acier inox noir et Fenix - page 325 - **code 1CSPF** € 244,00
2x Support en acier inox pour robinet/distributeur/douchette - page 326 - **code 1CSRP7** € 56,00
Mitigeur Max Steel - page 327 - **code 1RUBMXS** € 543,00
Distributeur Smart Steel - page 327 - **code 1DSS** € 136,00
Cuvette non perforée avec fond en acier inox - page 326 - **code 1CVFP** € 150,00
Cuvette non perforée en acier inox avec porte-couteaux en Fenix - page 324 - **code 1CVP** € 405,00
Cuvette non perforée avec couvercle en acier inox - page 325 - **code 1CVCC** € 258,00
Cuvette non perforée avec fond en acier inox - page 325 - **code 1CVF** page 325 € 191,00

2 /
FUSION

Fusion est un plan en acier sur mesure à encastrement qui contient toutes les fonctions dans un espace au design pur. Fusion combine des éléments de cuisson et de lavage aux dimensions personnalisées, en créant des solutions inédites pour des cuisines exclusives. Fonctionnalité, praticité et facilité de nettoyage.





MOOD FUSION

Mood Fusion est un unique plan à encastrement qui intègre toutes les fonctions en un espace de design authentique, enrichi par des détails hautement distinctifs : acier de 4 mm d'épaisseur, brûleurs Flat Eco-Design et plan d'appui creux. Un équilibre parfait entre esthétique et fonctionnalité, avec possibilité de personnalisation jusque dans le choix des finitions.



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.





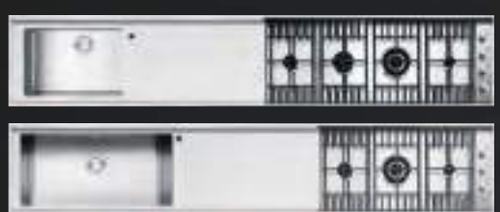
LAB FUSION

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.

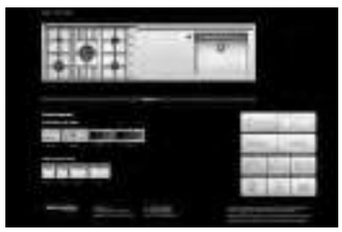
3 Cuves R. « 15 » et R. « 12 »

R 15

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 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.



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.

archiproducts AWARDS WINNER

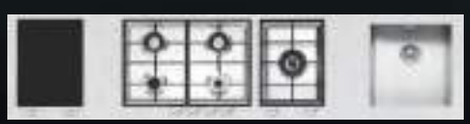




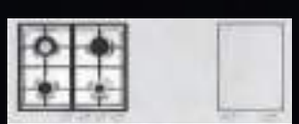


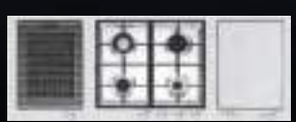


Exemples B_Free Fusion profondeur 51











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 »



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

Configurateur B_Free Fusion



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.



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.





3 /
HORS SÉRIE

Fuoriserie est l'expression maximale des capacités de Barazza. Grâce à son savoir-faire, Barazza transforme la matière en formes infinies. Les éléments de cuisson et de lavage, avec des dimensions et des finitions personnalisées, créent des solutions « sur mesure » adaptées aux besoins des clients. Le savoir-faire italien, la sensibilité au beau et l'attention à la fonctionnalité donnent vie à des solutions qui satisfont les besoins personnels, fonctionnels, esthétiques et de valeur.



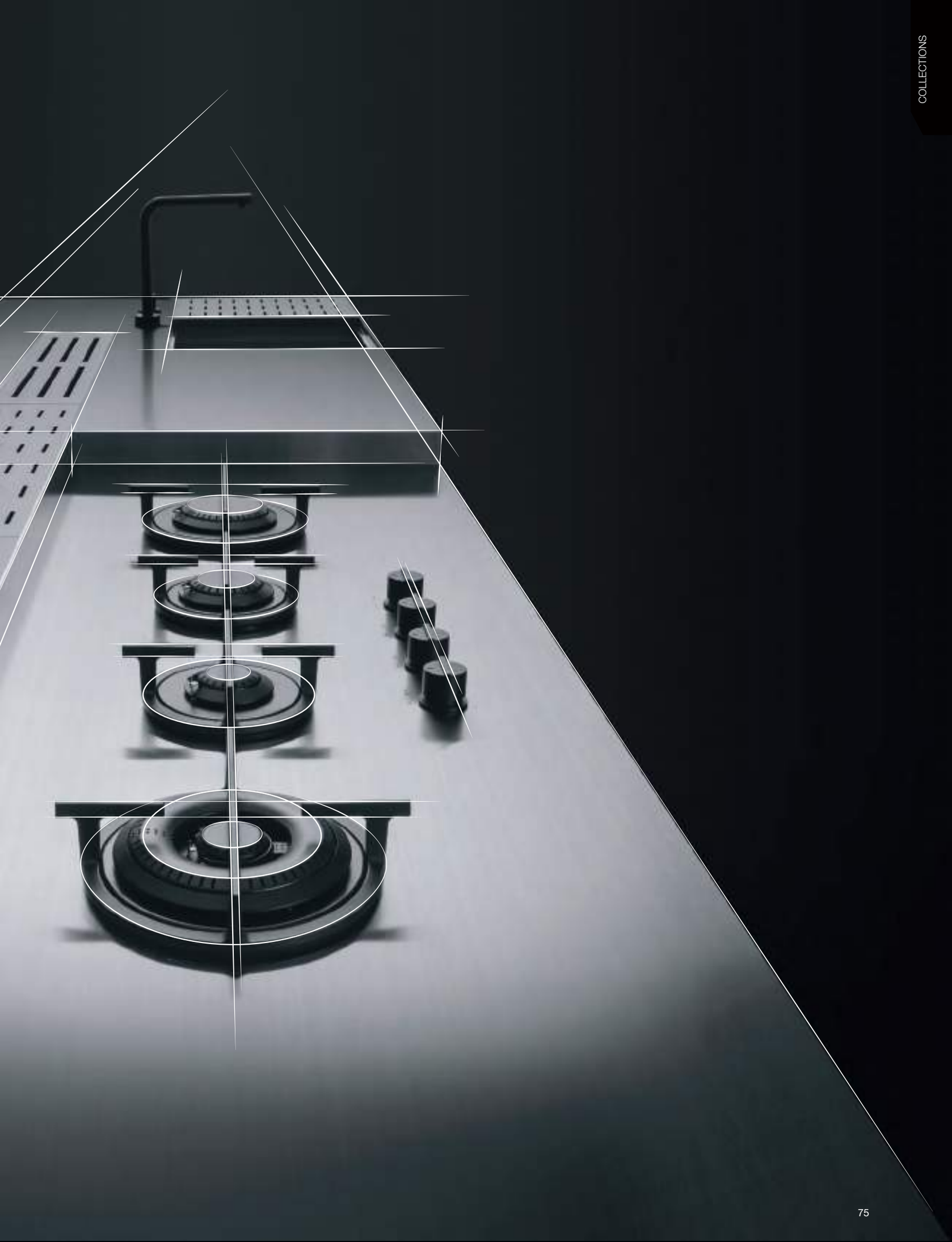


FUORISERIE.
À L'INTÉRIEUR DES DÉSIRS.
L'évolution continue de l'espère.

Barazza propose des solutions uniques pour aménager une cuisine sur mesure, en offrant la plus ample possibilité de choix et une totale liberté de goût. 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.



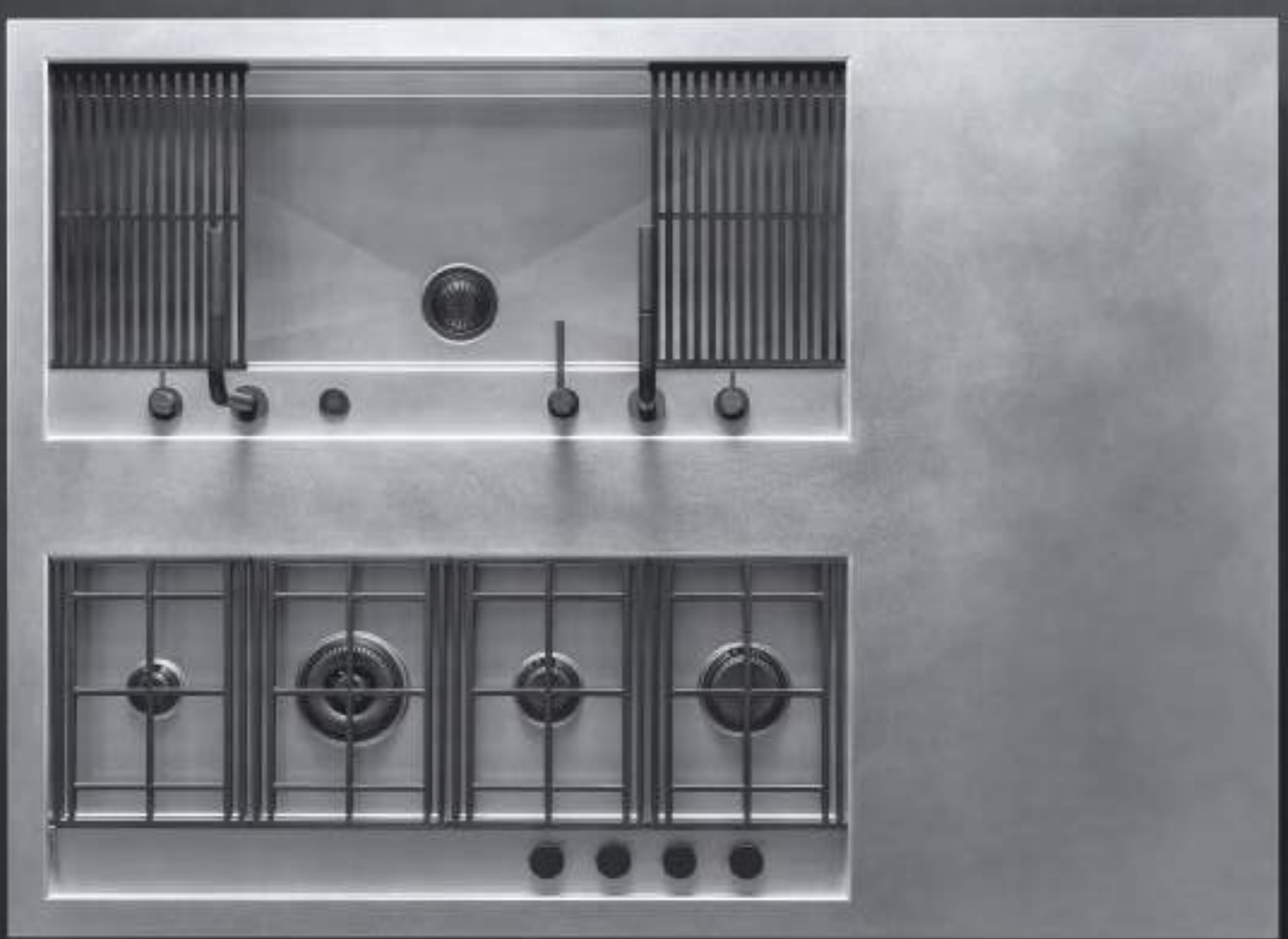
En combinant les éléments de cuisson et de lavage avec des dimensions et des finitions personnalisées, on obtient des solutions inédites, extrêmement exclusives. Un variété d'options particulièrement ample, qui peut également être facilement consultée en ligne sur le site www.barazzasrl.it.



LAB EVOLUTION
La substance
est la nouvelle apparence.



Essentiel mais sophistiqué, simple et ostensiblement complexe. Lab Evolution surprend par l'ampleur d'une offre qui offre de nouvelles performances : une plus grande profondeur et des brûleurs Flat Eco-Design.



Îlot en acier avec finition Mat. Dimensions : 1800x1300 mm.
Bord : 250 mm. Cuissons Lab Evolution 4 feux alignés
Évier cuve carrée Flexi sur mesure avec abaissement.
2x Mitigeur Soul avec commande à distance et douchette extractible.
Distributeur noir. Kit tirette Smart noir.
2x Grille d'appui coulissante en HPL noir.

LAB
La fonctionnalité est une ligne droite

Le grand niveau de personnalisation des canaux équipés et la praticité de la hotte escamotable en acier inox B_Draft offrent, même dans un petit espace, la solution parfaite pour l'optimisation fonctionnelle et esthétique des espaces en cuisine. L'effet final est d'une totale netteté des formes et d'une sobre élégance des volumes.





Îlot en acier avec finition Satinée. Dimensions : 2800x790 mm. Bord : 4 mm. Lab Fusion intégré avec cuisson 4 feux alignés et 2x Cuve carrée R. "0" sur mesure. Mitigeur Flexi.
Hotte B_Draft. Canal équipé sur mesure de 1400 mm. Grille coulissante sur mesure.

MOOD
Une nouvelle pensée en cuisine.

L’acier inox plein avec une épaisseur de 4 mm fait de chaque Mood un exemplaire de design et raffinement. Chaque élément, de l'évier à la table de cuisson, contribue à rendre l'ensemble unique.

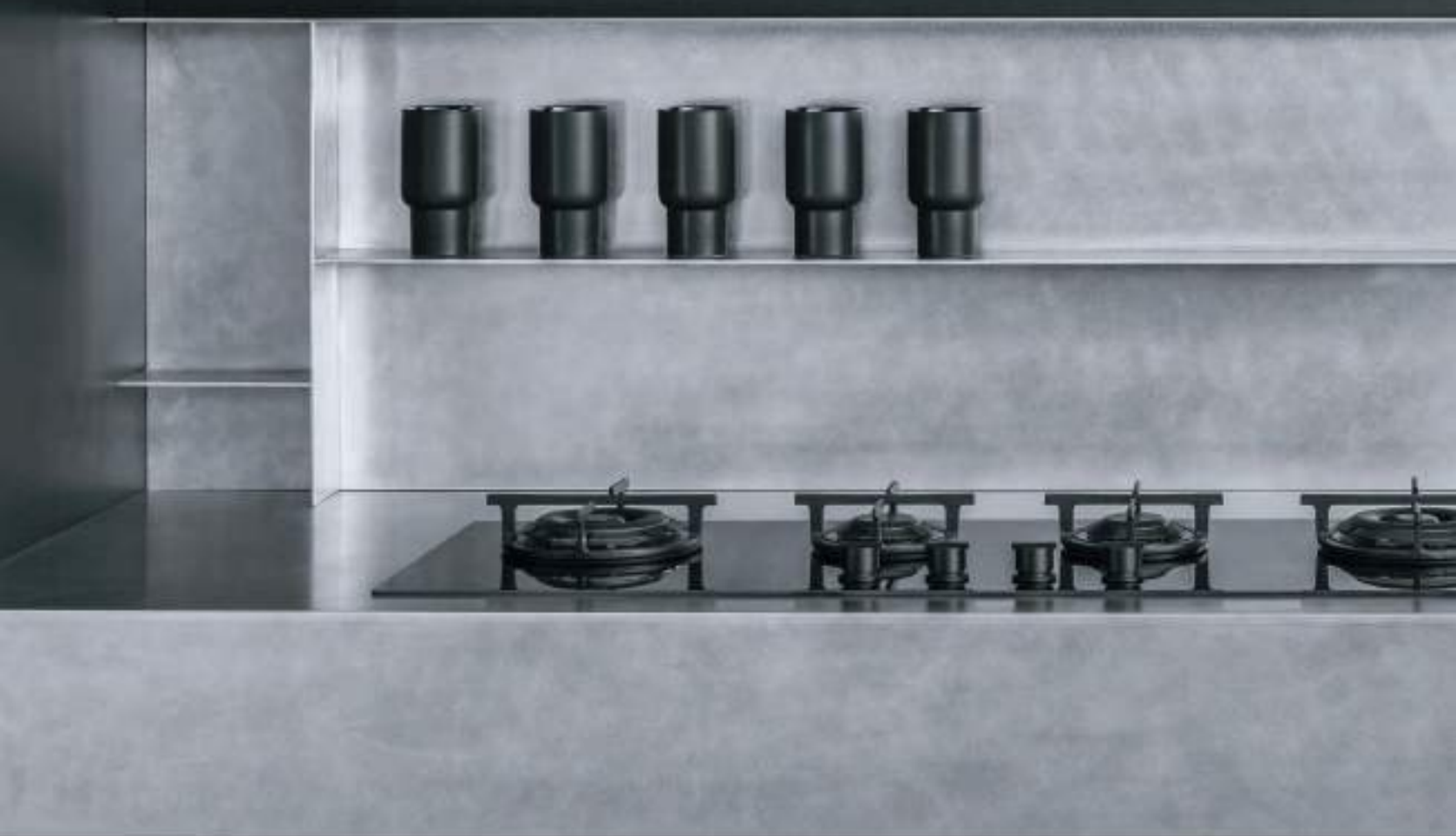




Îlot en acier avec finition Satinée. Dimensions : 2800x800 mm. Cuisson Mood 4 feux alignés. Cuve carrée sur mesure avec abaissement. Mitigeur Soul avec commande à distance et douchette extractible. Canal équipé sur mesure.

CRÉDENCES, ÉTAGÈRES, PORTES, FAÇADES
Créateurs de nouveaux horizons.

Le large choix de finitions dans lesquelles l'acier inox est disponible et la possibilité de réaliser également des étagères, des revêtements de façades pour portes et tiroirs, permettent une personnalisation totale de l'espace cuisine.





Plan de travail en acier avec finition Mat. Dimensions : 2700x700 mm. Bord : 200 mm. Crédence et étagères en acier plein de 4 mm d'épaisseur. Cuisson Mood 4 feux alignés en vitrocéramique noire. Cuve carrée Soul en B_Granite. Mitigeur Soul avec commande à distance et douchette extractible.

La personnalisation de l'espace cuisine va plus loin grâce à la possibilité de revêtir également les façades, les portes et les tiroirs de panneaux en acier Barazza. La liberté de choisir la finition, les dimensions et le style fait d'une cuisine un choix de plus en plus exclusif et absolument personnel.





Îlot en acier avec finition Satinée. Dimensions : 2800x1000 mm.
Bord : 6 mm. Portes personnalisées en acier inox. Lab Fusion intégré avec cuisson 4 feux alignés et Cuve carrée R. "0" sur mesure. Mitigeur Mood Top avec commande à distance.
Hotte B_Draft.

B_FREE
Le lieu
du possible.

B_Free est le programme modulaire qui permet de combiner tous les types de cuisson et de bénéficier d'une riche série de fonctions. Le tout en mélangeant deux ingrédients du style Barazza auxquels on ne peut pas renoncer : fonctionnalité et esthétique. Un attrait rendu encore plus exclusif par la finition Vintage obtenue grâce à un traitement méticuleux, strictement réalisé à la main par les artisans Barazza.





Plan de travail en acier inox avec finition Vintage. Dimensions : 2800x800 mm. Rehausse périmétral de 25 mm.
Portes personnalisées en acier inox avec finition Vintage. Cuisson B_Free module barbecue,
module 1 brûleur, module 2 brûleurs. Cuve carrée R. « 15 ». Mitigeur Steel
Douchette Vintage.

MOOD FLEXI
La beauté nous rend libres.



Îlot en acier avec finition Satinée. Dimensions : 3400x800 mm. Bord : 40 mm.
Cuisson Mood Flexi module de 4 brûleurs + 2x modules de 1 brûleur.
Évier cuve Flexi avec abaissement. Mitigeur Soul
avec commande à distance et douchette extractible. Kit tirette Smart noir.
Planche à découper coulissante en HPL noir.
Cache-cuve coulissant en acier inox avec égouttoir en HPL noir.

Mood Flexi est pure fonctionnalité qui devient un choix de style, un nouveau concept pour exprimer la liberté à travers sa propre vision de l'espace. Le plan en acier comme une carte blanche sur laquelle positionner les brûleurs Mood Flexi. Trois configurations dont disposer à son propre gré pour donner naissance à des combinaisons hautement personnalisées. Le feu mais aussi l'eau : de nouveaux espaces s'ouvrent aux gestes quotidiens grâce à la possibilité de jouir d'une zone de lavage à la profondeur majorée.



3 modules (1 gaz, 3 gaz alignés, 4 gaz).



1 gaz
30x60 cm

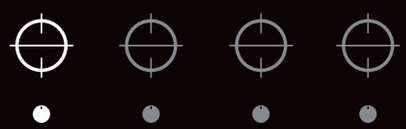


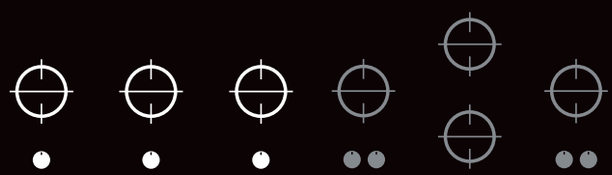
3 gaz
90x60 cm

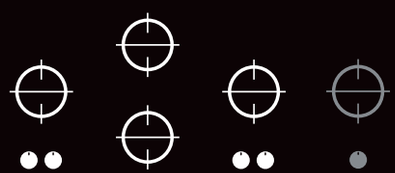


4 gaz
90x65 cm

Quelques configurations possibles :









SAVOIR INDUIRE EN TENTATION.

Avec un plan Mood Flexi il y a tout ce qu'il faut, ici la beauté des formes devient un outil pour une direction parfaite des gestes. Pour rendre le tout encore plus spécial, intervient Space, la table de cuisson à induction efficace et élégante qui invite à élargir les horizons grâce à la dimension généreuse de 90 cm.





Îlot en acier avec finition Satinée. Dimensions : 3600x800 mm.
Bord : 80 mm. Cuisson Space induction et Mood Flexi 2x module 1 brûleur.

4 /
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'infinies 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.



Outdoor



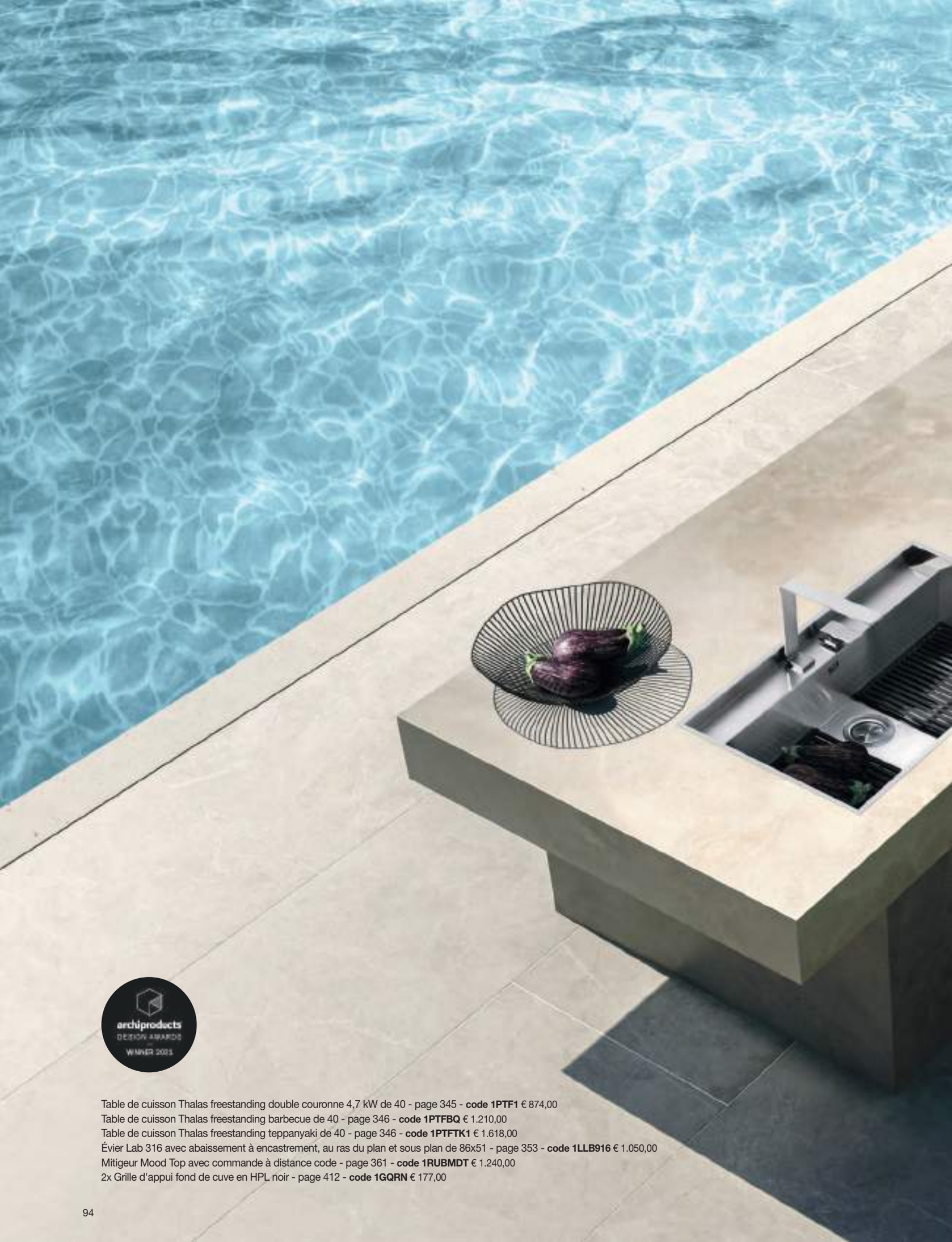


Table de cuisson Thalas freestanding double couronne 4,7 kW de 40 - page 345 - **code 1PTF1** € 874,00
Table de cuisson Thalas freestanding barbecue de 40 - page 346 - **code 1PTFBQ** € 1.210,00
Table de cuisson Thalas freestanding teppanyaki de 40 - page 346 - **code 1PTFTK1** € 1.618,00
Évier Lab 316 avec abaissement à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51 - page 353 - **code 1LLB916** € 1.050,00
Mitigeur Mood Top avec commande à distance code - page 361 - **code 1RUBMDT** € 1.240,00
2x Grille d'appui fond de cuve en HPL noir - page 412 - **code 1GQRN** € 177,00



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.









170°C
04'sn










COLLECTIONS

Barazza propose une gamme complète et pouvant être assortie à des réfrigérateurs, des lave-vaisselles, des fours, des machines à café, des tiroirs chauffe-plats et sous vide, des tables de cuisson, des hottes, des éviers, des canaux équipés, des robinets et des accessoires, afin de satisfaire les consommateurs exigeants et désireux d'exprimer leur propre créativité en cuisine.



FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS

page 100



TABLES DE CUISSON

page 148



HOTTES

page 200



RÉFRIGÉRATEURS ET LAVE-VAISSELLES

page 216



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES
ACIER INOX

page 230



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES
B_GRANITE

page 288



CANAUX ÉQUIPÉS

page 302



OUTDOOR

page 338



ROBINETS ET ACCESSOIRES

page 362



INFORMATIONS TECHNIQUES

page 418



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 par leurs différentes typologies de fonctions :
four à vapeur combiné, micro-ondes et micro-ondes combiné, multiprogramme et multifonctions et fournissent la possibilité d'ajouter les précieux Éléments assortis tels que la machine à café et les tiroirs sous vide et chauffe-plats.

ICON
pag. 120



ICON XL
pag. 134



UNIQUE ONE
pag. 142



ICONE ONE
pag. 128



VELVET ADVANCE
pag. 136



OFFICINA ADVANCE
pag. 144



ICON X
pag. 130



CITY ONE ET CITY
pag. 138



MICRO-ONDES
pag. 146



FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS
typologies

Four de 60 Touch Screen





Four de 60 Touch Control + manettes





Fours de 60 Multiprogramme





Four de 60 Multifonctions





Fours de 75 Multiprogramme





Vapeur combiné compact
Touch Control + manettes





Micro-ondes combiné compact
Touch Control + manettes





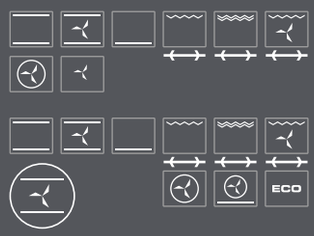
Machine à café compacte
programmateur numérique + manettes





Fours de 90 Multiprogramme





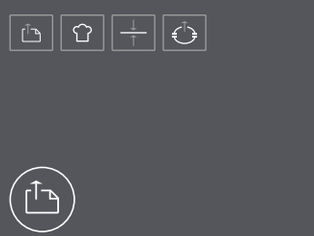
Micro-ondes programmateur numérique





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.

Thermo-sonde

La thermo-sonde, en intergaissant 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.

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.

Zefiro

Le premier système au monde en mesure de transformer le four à encastrement en un véritable assainisseur d'air, capable d'améliorer la qualité de vie dans les cuisines.

Module largeur

Les fours et les éléments assortis sont disponibles en trois dimensions de largeur : 60, 75 et 90 cm, pour s'adapter parfaitement à chaque exigence d'espace et de design.

Module hauteur

Les fours et les éléments assortis sont disponibles en différentes hauteurs pour différents besoins d'installation et de configuration.

Tournebroche

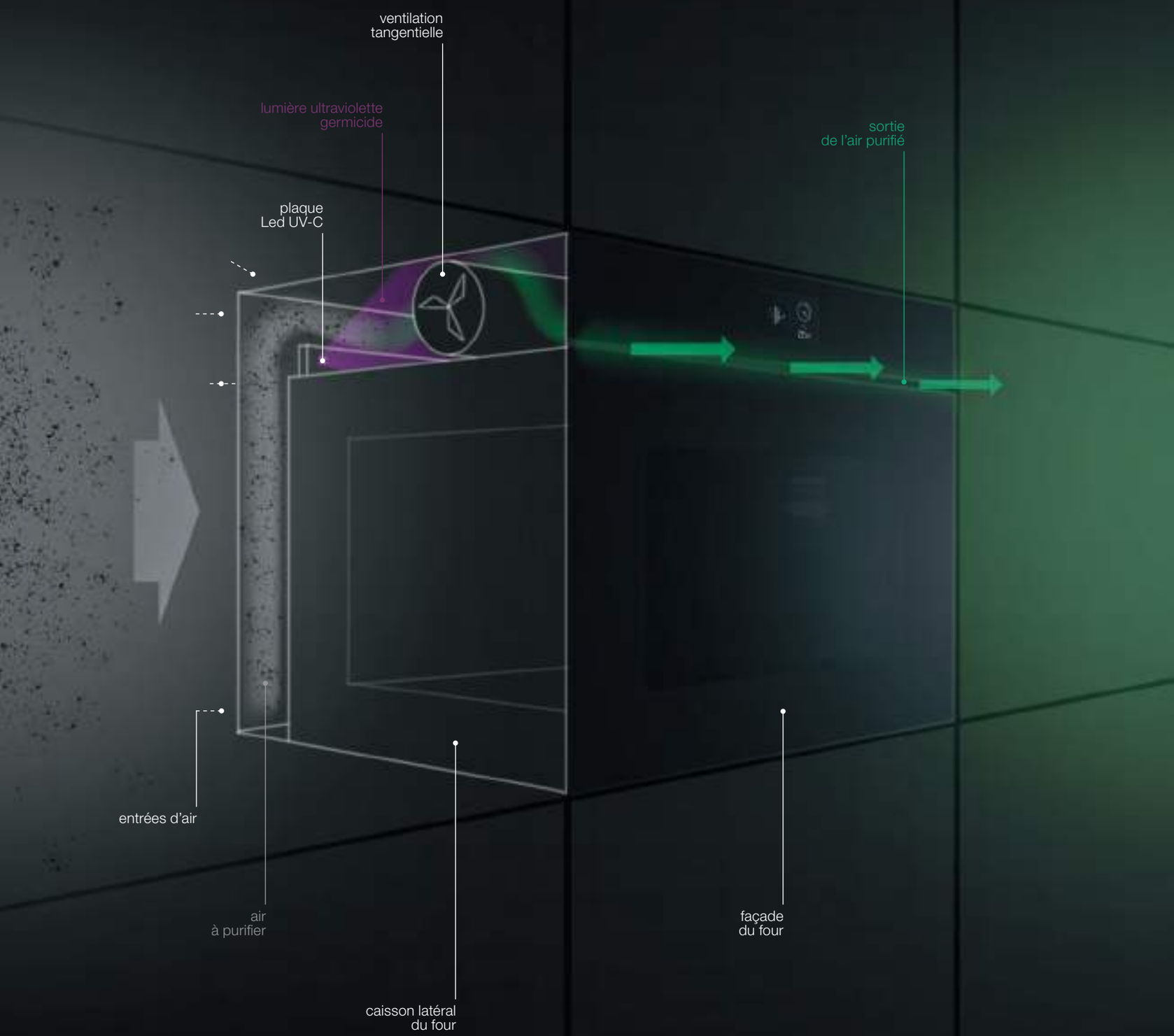
Lorsque le tournebroche est inséré à l'intérieur du four et une des cuissons reportant ce symbole est sélectionnée, le tournebroche se met automatiquement à tourner.

Deux paires de glissières extractibles

Les deux paires de glissières extractibles facilitent l'insertion et l'extraction des plats, en rendant chaque opération plus fluide et plus sûre.



SYSTÈME D'ASSAINISSMENT ZEFIRO
schéma de fonctionnement



SYSTÈME D'ASSAINISSMENT 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 ultraviolette 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 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 Exclusive
code 1FEVEPN



Icon Steel
code 1FEVSP



Icon Glass
code 1FEVGP



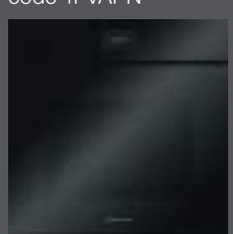
Velvet Advance Exclusive
code 1FVAPEN



Velvet Advance Steel
code 1FVAPI



Velvet Advance Glass
code 1FVAPN



Le système **Zefiro** estintégré de série sur tous les fours de 60 des lignes Icon et Velvet.

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.

Eco

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

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.

Friture à air

Elle permet d'obtenir des plats croustillants et dorés, en réduisant l'utilisation d'huile pour un résultat léger et savoureux.

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
- Rôti de veau
- Rôti de porc
- Poulet entier rôti
- Filet de poisson
- Poisson entier
- Pizza traditionnelle
- Pizza dans plat
- Lasagnes
- Quiche
- Pommes de terre rôties
- Légumes grillés
- Tomates gratinées
- Pain de Gênes
- Tarte
- Pain
- Cleaning

Avec la fonction automatique Cleaning, le nettoyage du four devient encore plus simple et rapide en ramollissant les résidus de cuisson et en permettant de les éliminer facilement sans utiliser de détergents agressifs.

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 75
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 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.

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 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.

Eco



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

Résistance inférieure



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

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 + ventilation



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



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

ECO

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

Décongélation rapide

Elle permet d'accélérer la décongélation des aliments.

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

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 automatiquemet 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.



SYSTÈME FEEL GOOD
caractéristiques générales

Feel Good est l'innovant et salutaire système de cuisson et conservation des aliments composé de tiroir pour le sous vide et four à vapeur combiné de la collection Icon. Avec le tiroir sous vide, il est possible de conserver les aliments 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



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. Si l'aliment est congelé et conservé au freezer, il devra être régénéré dans le four à vapeur, 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 les saveurs de se mélanger)
4. Une fois la cuisson terminée, l'aliment est prêt à être retiré du sachet et consommé

AVANTAGES DE FEEL GOOD

LES ALIMENTS DURENT JUSQU'À 5 FOIS PLUS LONGTEMPS

Un aliment, cru ou cuit. correctement mis sous vide et conservé au réfrigérateur ou congélateur augmente sa durée de vie utile par rapport à un produit conservé avec les systèmes traditionnels.

SAVEURS, CONSISTANCES ET PROPRIÉTÉS RESTENT INALTÉRÉES

La cuisson au four vapeur d'un aliment mis sous vide permet d'en préserver aussi bien le contenu vitaminique que les saveurs gustatives. La régénération d'un aliment grâce au four vapeur 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 et conservés, en réduisant les gaspillages.

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 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 gustatives 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 de grill et 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 cuisosn 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


Saumon


Poisson blanc


Pommes de terre


Carottes


Maïs


Chou-fleur


Broccolis


Petits pois


Asperges


Pudding de riz

Volaille


Poulet entier


Canard entier


Oie entière


Dinde entière


Cuisses

Viande


Viande de porc


Viande de bœuf


Viande de agneau


Côtelettes


Cabillaud


Saumon

Pizzas et gâteaux


Pizza épaisse


Pizza fine


Pain de Gênes


Tarte grande


Tarte petite


Génoise

Pain


Pain blanc


Pain noir


Pain intégral

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 gustatives des aliments tout en maintenant inaltérés la saveur, l'aspect et la consistance, même s'il s'agit d'aliments paticulièrement 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 lèchefrite 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.



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.

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.

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.

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.

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 de grill et 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 de cuisson rapide et adaptée à la cuisson de pain et de pizza.

Décongélation (au poids / à temps)

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

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.



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 de agneau
- Côtelettes
- Cabillaud
- Saumon

Pizzas et gâteaux

- Pizza épaisse
- Pizza fine
- Pain de Gênes
- 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 contrinbue 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.



MACHINES À CAFÉ COMPACTES
légende des fonctions et des caractéristiques générales

Réglage de l'intensité du café

Il est possible de choisir parmi 5 niveaux d'intensité de café : goût extra-léger, léger, normal, 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'horaire 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 cacaco 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 fraiche 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, ¾ de tasse de crème à monter, ½ 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, ce qui permet de réduire le temps de marinade de 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 inaltérées leurs propres caractéristiques nutritives et gustatives; ;
- 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 récipeint (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



AVANATGES 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 foncions 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.

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 traditionnel

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

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 à temps

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

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

AUTO

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



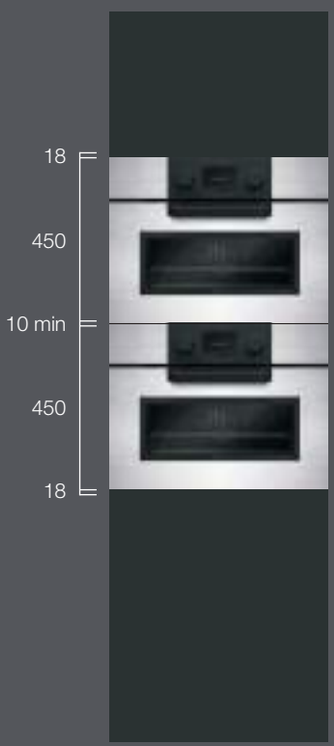
MODALITÉ D'INSTALLATION



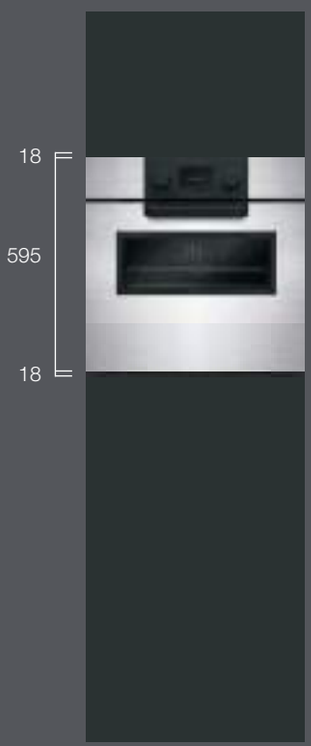
Micro-ondes
Four de 60



Micro-ondes de 75
Four de 75



Four compact
Four compact



Four compact
+ Tiroir



Four compact
Four compact
+ Tiroir

Four compact
Four de 60



Four compact
+ Tiroir
Four de 60



Four de 60
Machine à café + Tiroir

FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS à encastrement

	ICON	ICON X	ICON ONE	ICON XL
FOUR DE 90 Multiprogramme				 Exclusive Steel Glass **p.135**
FOUR DE 75 Multiprogramme		 Exclusive Steel Glass **p.131**		
FOUR DE 60 Multifonction				
FOUR DE 60 Multiprogramme			 Exclusive Steel Glass **p.129**	
FOUR DE 60 Touch Screen				
FOUR DE 60 Touch Control + manettes	 Exclusive Steel Glass **p.121**			
MICRO-ONDES DE 75 Programmateur numérique				
MICRO-ONDES DE 60 Programmateur numérique				
FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ Touch Control + manettes	 Exclusive Steel Glass **p.122**			
FOUR À VAPEUR COMBINÉ Touch Control + manettes	 Exclusive Steel Glass **p.123**			
MACHINE À CAFÉ Programmateur + manettes	 Exclusive Steel Glass **p.124**			
TIROIRS Sous vide Chauffe-plats	 Exclusive Steel Glass **p.125**  Exclusive Steel Glass **p.126**			

VELVET ADVANCE	CITY ONE ET CITY	UNIQUE ONE	OFFICINA ADVANCE	MICRO-ONDES
	 Steel **p.141**			
	 Steel **p.140**	 Vintage **p.143**	 Steel **p.145**	
	  Steel Glass **p.139**		 Steel **p.145**	
   Exclusive Steel Glass **p.137**				
				  Exclusive Steel **p.132**
				    Exclusive Steel Glass Vintage **p.147**

ICON

Une icône de style et fonctionnalité en cuisine. La série Icon, avec ses équipements éclectiques et l'ample choix de finitions Exclusive, Steel et Glass, 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 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
à encastrement de 60

Four Icon à encastrement de 60
Touch Control + manettes



Exclusive



Steel



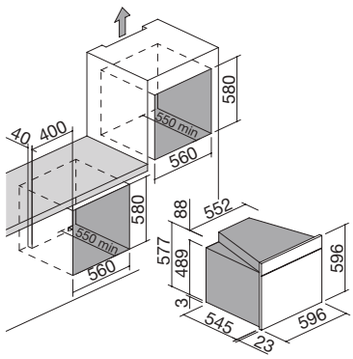
Glass

Zefiro

classe A

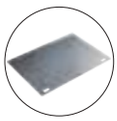
Accessoires : 28 79 80

- système d'assainissement Zefiro
- 13 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique + Cleaning
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 66 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

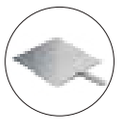


ACIER INOX NOIR MAT	code **1FEVEPN**	**€ 1.767,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1FEVSP**	**€ 1.699,00**
VERRE NOIR	code **1FEVGP**	**€ 1.672,00**

Accessoires :



28 code **1PPI** **€ 110,00**



79 code **1PPZ** **€ 63,00**



80 code **1CFFA** **€ 108,00**



FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ ICON à encastrement de 60 h. 45

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



Exclusive



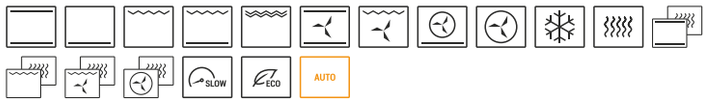
Steel



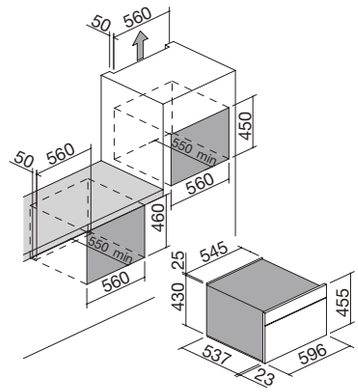
Glass



Accessoires : 28 79 80

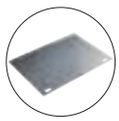


- 17 fonctions manuelles
- 20 programmes de cuisson automatique
- 5 programmes de décongélation automatique
- modalité Veggy
- fonctions micro-ondes jusqu'à 1000 W
- température maximale : 250 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control
  multilingue + manettes
- caractéristiques : 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

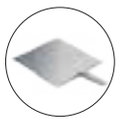


ACIER INOX NOIR MAT	code **1FEVEMCN**	**€ 2.242,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1FEVSMC**	**€ 2.171,00**
VERRE NOIR	code **1FEVGMC**	**€ 2.073,00**

Accessoires :



28
code **1PPI**
€ 110,00



79
code **1PPZ**
€ 63,00



80
code **1CFFA**
€ 108,00



FOUR À VAPEUR COMBINÉ ICON à encastrement de 60 h. 45

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



Exclusive



Steel



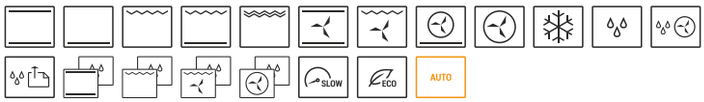
Glass

SISTEMA FEEL Good

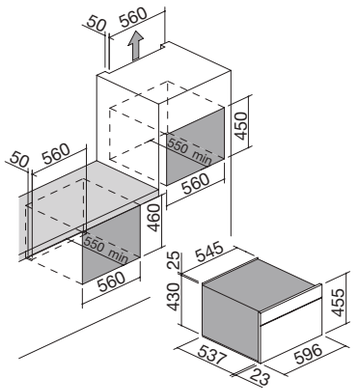


classe A+

Accessoires : 28 79 80

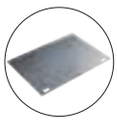


- 18 fonctions manuelles
- 30 programmes de cuisson automatique
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- en mode vapeur réglage progressif de 35 à 100 °C
- capacité : 40 litres
- programmateur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes 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

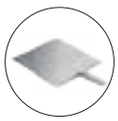


ACIER INOX NOIR MAT	code **1FEVEVCN**	**€ 2.511,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1FEVSVC**	**€ 2.444,00**
VERRE NOIR	code **1FEVGVC**	**€ 2.348,00**

Accessoires :



28 code **1PPI** **€ 110,00**



79 code **1PPZ** **€ 63,00**



80 code **1CFFA** **€ 108,00**





MACHINE
À CAFÉ ICON
à encastrement de 60 h. 45

Machine à café Icon à encastrement compacte
Programmateur numérique + manettes



Exclusive



Steel

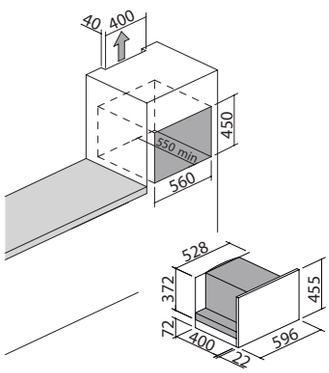


Glass





- 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/extincton, 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
- programmateur 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**	**€ 3.028,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1CFEVS**	**€ 2.960,00**
VERRE NOIR	code **1CFEVG**	**€ 2.844,00**





MACCHINA DA CAFFÈ ICON ADVANCE incasso incasso da 60 h.45

Macchina da caffè Icon Advance incasso compatta

Touch Screen

Icon Advance built-in compact coffee machine

Touch Screen



Exclusive



Titanium



Dark Bronze

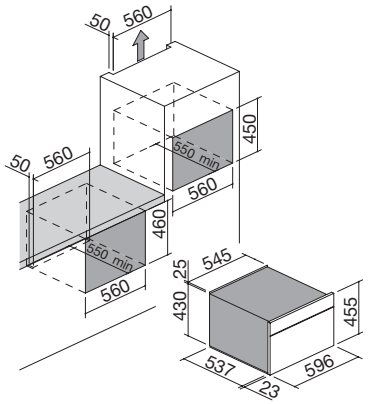


Steel



Glass

NEW



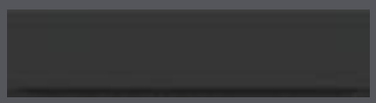
- bevande a base di caffè: espresso, 2x espresso, espresso lungo, 2x espresso lungo, caffè, doppio+, long, americano, caffettiera, iced coffee, extra-iced coffee, iced espresso, extra-iced espresso, iced americano, extra-iced americano
- bevande a base di latte: cappuccino, latte macchiato, caffellatte, cappuccino mix, espresso macchiato, flat white, cappuccino+, latte caldo
- bevande a base di acqua/vapore: vapore, acqua calda, tè nero, tè verde, tè bianco
- 5 livelli di intensità caffè (gusto extra leggero, leggero, normale, forte, extra-forte)
- 4 livelli di quantità caffè (S, M, L e XL)
- possibilità di utilizzare anche caffè premacinato
- 6 profili utente
- segnalazione display: mancanza acqua, mancanza caffè, presenza fondi, avviso decalcificazione, avviso pulizia macchina, avviso sostituzione filtro
- programmi: risciacquo e pulizia automatici, impostazione accensione e spegnimento automatici, regolazione durezza acqua
- Touch Screen interattivo e multilingue
- dotazioni: macinacaffè integrato con 13 regolazioni di macinatura, cassetto raccogligocce removibile da 0,8 l, illuminazione a LED, guide telescopiche, contenitore chicchi da 350 g, serbatoio acqua removibile da 2,5 l, filtro acqua, caraffa termica latte, erogatore estraibile acqua calda e vapore, vano sinistro scaldatazzine, vano destro portaccessori, misurino caffè, spazzolino pulizia
- pressione: 15 bar
- potenza massima assorbita: 1,45 kW

- *coffee-based beverages: espresso,2x espresso, long espresso, 2x long espresso, coffee, doppio+, long,americano, coffee pot, iced coffee, extra iced coffee, iced espresso, extra-iced espresso, iced americano, extra-iced americano*
- *milk-based beverages: cappuccino, latte macchiato, caffellatte, cappuccino mix, espresso macchiato, flat white, cappuccino+, hot milk*
- *water/steam-based beverages: steam,hot water, black tea, green tea, white tea*
- *5 coffee intensity levels (extra-mild, mild, medium, strong, extra-strong)*
- *4 coffee quantity levels (S, M, L and XL)*
- *suitable for use with pre-ground coffee*
- *6 user profiles*
- *display indications: water tank empty,coffee beans empty, coffee grounds container full, descaling alert, machine cleaning alert, water filter replacement*
- *programmes: automatic rinsing and cleaning, automatic switch-on and switch-off settings, water hardness adjustment*
- *interactive multilingual Touch Screen*
- *features: integrated coffee grinder with 13 grinding settings, removable 0.8l drip tray, LED lighting, telescopic guides, 350g coffee bean container, removable 2.5 l water tank, water filter, thermal milk carafe, removable hot water and steam spout, left-hand cup-warming compartment, right hand accessory compartment, coffee measuring scoop, cleaning brush*
- *pressure: 15 bar*
- *maximum absorbed power: 1.45 kW*

ACCIAIO INOX NERO OPACO/ MAT BLACK STAINLESS STEEL	cod. **1CFEVEN1**	**€ 3.710,00**
ACCIAIO INOX TITANIUM/TITANIUM STAINLESS STEEL	cod. **1CFEVET1**	**€ 3.890,00**
ACCIAIO INOX DARK BRONZE/DARK BRONZE STAINLESS STEEL	cod. **1CFEVEB1**	**€ 3.890,00**
ACCIAIO INOX SATINATO/ SATIN STAINLESS STEEL	cod. **1CFEVS1**	**€ 3.540,00**
VETRO NERO/BLACK GLASS	cod. **1CFEVG1**	**€ 3.420,00**

TIROIR
SOUS VIDE ICON
à encastrement de 60 h. 15

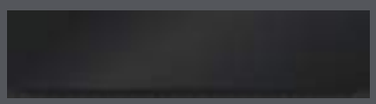
Tiroir sous vide Icon à encastrement
Touch Control



Exclusive



Steel



Glass

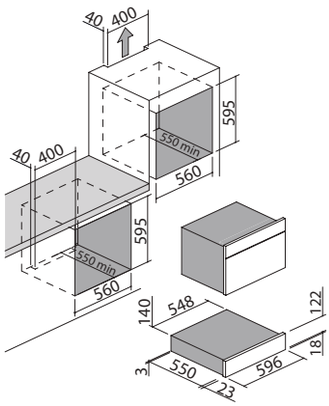
SISTEMA FEEL Good



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
- écran 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**	**€ 2.989,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1CSEVS**	**€ 2.947,00**
VERRE NOIR	code **1CSEVG**	**€ 2.881,00**

Accessoires :



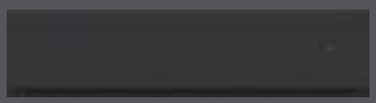
57
code **1KS3**
€ 100,00





TIROIR CHAUFFE-PLATS ICON à encastrement de 60 h. 15

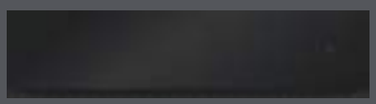
Tiroir chauffe-plats Icon à encastrement



Exclusive



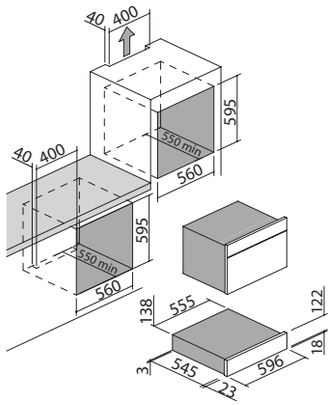
Steel



Glass



- 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**
ACIER INOX SATINÉ	code **1CEEVS**	**€ 838,00**
VERRE NOIR	code **1CEEVG**	**€ 791,00**





ICON ONE

Le nouveau four Icon One de 60 cm, avec programmateur numérique qui amène la température à 270 °C, et le micro-ondes avec cadre sont disponibles dans les finitions Exclusive, Steel et Glass. Une combinaison qui élargit les possibilités en cuisine, en offrant des solutions rapides, polyvalentes et innovantes aux systèmes de cuisson traditionnels.



FOUR ICON ONE à encastrement de 60

Fours Icon One à encastrement de 60
Multiprogramme



Exclusive



Steel

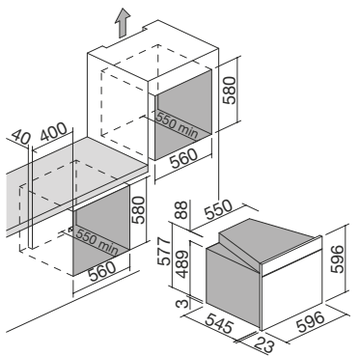


Glass

NEW classe A **Accessoires : 28 29 79 80**

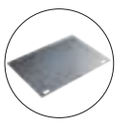


- 8 fonctions manuelles + décongélation rapide
- température maximale : 270 °C
- capacité : 66 litres
- programmateur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte 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
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW

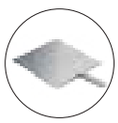


ACIER INOX NOIR MAT	code **1FIOEPN**	**€ 1.328,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1FIOSP**	**€ 1.254,00**
VERRE NOIR	code **1FIOGP**	**€ 1.228,00**

Accessoires :



28
code **1PPI**
€ 110,00



79
code **1PPZ**
€ 63,00



29
code **1CG6**
€ 127,00



80
code **1CFFA**
€ 108,00





ICON X ET MICRO-ONDES

Le nouveau four Icon X de 75 cm, avec micro-ondes assorti, se distingue par sa capacité considérable de 89 litres et pour ses nombreuses fonctions, reflétant les dernières tendances du design d'intérieur. Il est équipé de manettes et d'une poignée avec finition Soft-Touch, ainsi que de charnières Soft-Close, en offrant une expérience d'utilisation agréable et sûre. Disponible dans les finitions Exclusive, Steel et Glass, ce four s'adapte parfaitement à différents styles d'ameublement, ce qui en fait un choix polyvalent et élégant pour toute cuisine.

FOUR ICON X
à encastrement de 75 h. 60

Fours Icon X à encastrement de 75
Multiprogramme



Exclusive



Steel



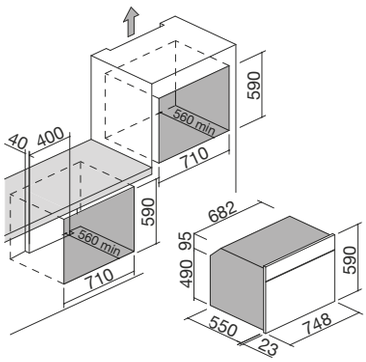
Glass



NEW classe A **Accessoires : 28 79 80**

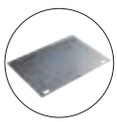


- 9 fonctions manuelles
- température maximale : 250 °C
- capacité : 89 litres
- programmateur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, 2 lumières postérieures, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 1 paire de glissières extractibles, tournebroche
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW

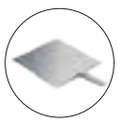


ACIER INOX NOIR MAT	code **1FIXEPN**	**€ 1.900,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1FIXSP**	**€ 1.830,00**
VERRE NOIR	code **1FIXGP**	**€ 1.790,00**

Accessoires :



28
code **1PPI**
€ 110,00



79
code **1PPZ**
€ 63,00



80
code **1CFFA**
€ 108,00



MICRO-ONDES
à encastrement de 75 h. 38

Micro-ondes à encastrement de 75



Exclusive



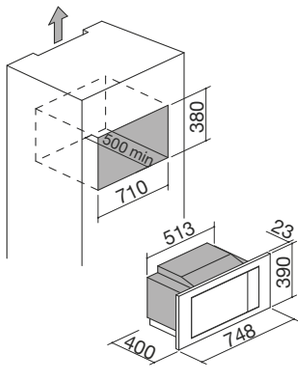
Steel



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 NOIR MAT/VERRE NOIR	code **1MOXEN**	**€ 729,00**
ACIER INOX SATINÉ/VERRE NOIR	code **1MOXI**	**€ 644,00**





ICON XL

Il n’y a plus de limite à ce qui est possible en cuisine.
Icon propose un nouveau four XL de 90x60 cm avec une capacité exclusive de 120 litres qui laisse de la place à toutes les plus grandes ambitions culinaires.
Grande fonctionnalité revêtue de trois finitions différentes : Exclusive, Steel et Glass.



FOUR ICON XL
à encastrement de 90 h. 60

Four Icon XL à encastrement de 90
Multiprogramme



Exclusive



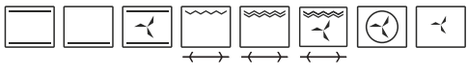
Steel



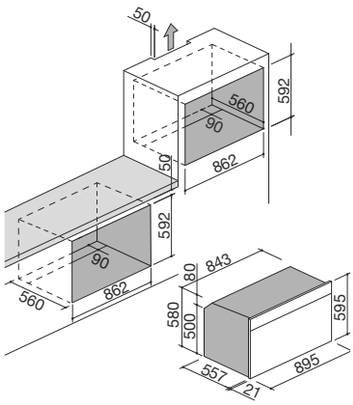
Glass



NEW classe A **Accessoires : 28 79 80**

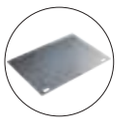


- 90x60 cm
- 8 fonctions manuelles
- température maximale : 250 °C
- capacité : 120 litres
- programmateur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, intérieur du four Easy Clean, verre dark grey, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement,
- équipements : 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, tournebroche
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité
- puissance maximale absorbée : 3,15 kW

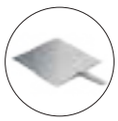


ACIER INOX NOIR MAT	code **1FICNE9EN**	**€ 2.289,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1FICN9EI**	**€ 2.167,00**
VERRE NOIR DARK GREY	code **1FICN9E**	**€ 1.831,00**

Accessoires :



28
code **1PPI**
€ 110,00



79
code **1PPZ**
€ 63,00



80
code **1CFFA**
€ 108,00





VELVET ADVANCE

Velvet Advance, disponible dans les finitions Exclusive, Steel et Glass, est un four iconique, caractérisé par un charme intrigant qui dérive du fait qu'il est entièrement monochromatique.
Noir est en effet 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.

FOURS VELVET ADVANCE à encastrement de 60

Fours Velvet Advance à encastrement de 60
Touch Screen



Exclusive NEW



Steel



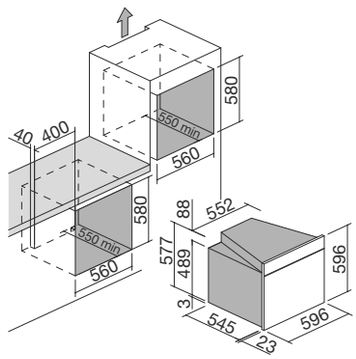
Glass

Zefiro

classe A

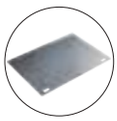
Accessoires : 28 79 80

- système d'assainissement Zefiro
- 13 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique + Cleaning
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 66 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

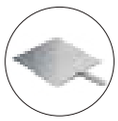


ACIER INOX NOIR MAT	code **1FVAPEN**	**€ 1.814,00**
ACIER INOX SATINÉ	code **1FVAPI**	**€ 1.743,00**
VERRE NOIR DARK GREY	code **1FVAPN**	**€ 1.703,00**

Accessoires :



28 code **1PPI** **€ 110,00**



79 code **1PPZ** **€ 63,00**



80 code **1CFFA** **€ 108,00**



CITY ONE ET CITY

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



FOUR CITY ONE
à encastrement de 60

Four City One à encastrement de 60
Multiprogramme



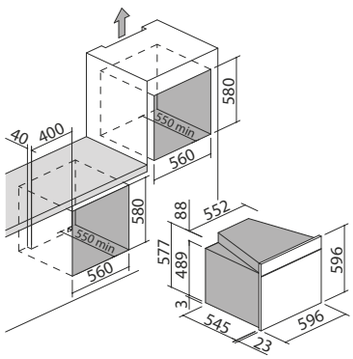
Steel



Glass

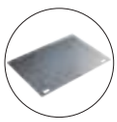
NEW classe A **Accessoires : 28 29 79 80**

- 8 fonctions manuelles
  + décongélation rapide
- température maximale : 270 °C
- capacité : 66 litres
- programmateur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres thermorésistants, 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

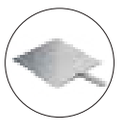


ACIER INOX SATINÉ / NOIR	code **1FCOPI**	**€ 1.191,00**
VERRE NOIR	code **1FCOPN**	**€ 1.152,00**

Accessoires :



28 code **1PPI** **€ 110,00**



79 code **1PPZ** **€ 63,00**



29 code **1CG6** **€ 127,00**



80 code **1CFFA** **€ 108,00**



FOUR CITY ONE
à encastrement de 60

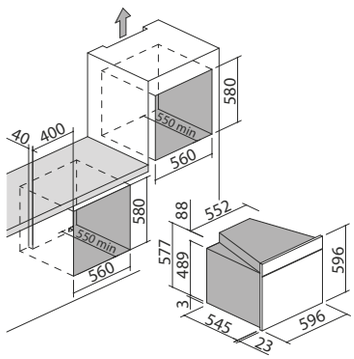
Four City One à encastrement de 60
Multifonction



Steel

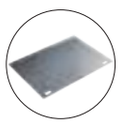
NEW classe A **Accessoires : 28 29 79 80**

- 8 fonctions manuelles
  + décongélation rapide
- température maximale : 270 °C
- capacité : 66 litres
- minuteur mécanique de 90' avec sonnerie en fin de cuisson
- caractéristiques : 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
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW

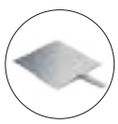


ACIER INOX SATINÉ / NOIR code **1FCOMI** **€ 1.141,00**

Accessoires :



28
code **1PPI**
€ 110,00



79
code **1PPZ**
€ 63,00



29
code **1CG6**
€ 127,00



80
code **1CFFA**
€ 108,00



FOUR CITY STEEL
à encastrement de 90 h. 48

Four City Steel à encastrement de 90
Multiprogramme



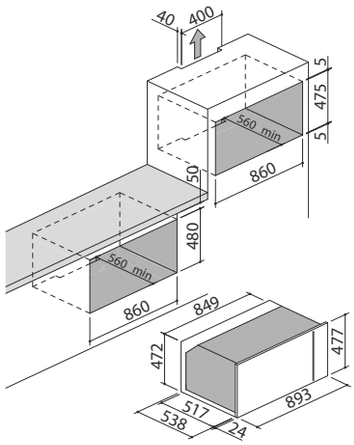


classe A

Accessoires : 28 33 79 80

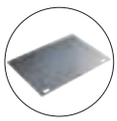


- 9 fonctions manuelles
- température maximale : 250 °C
- capacité : 89 litres
- programmateur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, ventilation tangentielle de refroidissement, 2 lumières postérieures, cadres latéraux
- équipements : tournebroche, 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 2 grilles en acier
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW



ACIER INOX SATINÉ / NOIR code **1FCYP9** **€ 1.660,00**

Accessoires :



28
code **1PPI**
€ 110,00



79
code **1PPZ**
€ 63,00



33
code **1CG9**
€ 216,00



80
code **1CFFA**
€ 108,00



UNIQUE ONE

L’excellence technologique se conjugue avec l’élégante pureté d’un design au goût industriel. La finition Vintage rend les fours Unique One, 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 ONE
à encastrement de 60

Four Unique One à encastrement de 60
Multifonction

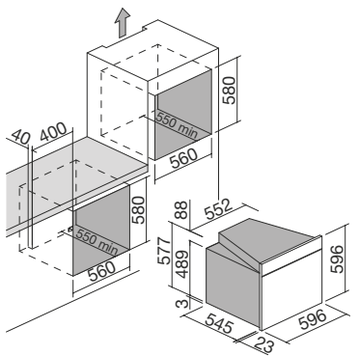


NEW classe A

Accessoires : 28 29 79 80

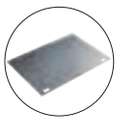


- 8 fonctions manuelles
  + décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 66 litres
- minuteur mécanique de 90' avec sonnerie en fin de cuisson
- caractéristiques : intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, 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 **1FUOM** **€ 1.156,00**

Accessoires :



28
code **1PPI**
€ 110,00



79
code **1PPZ**
€ 63,00



29
code **1CG6**
€ 127,00



80
code **1CFFA**
€ 108,00



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 à encastrement de 60

Four Officina Advance à encastrement de 60
Multiprogramme

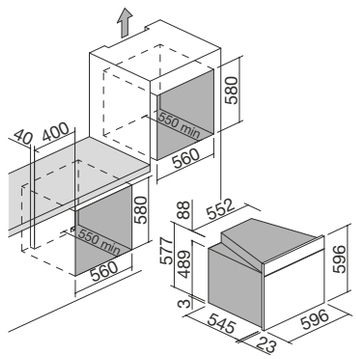




classe A — **Accessoires : 80**



- 8 fonctions manuelles + décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 66 litres
- programmateur 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**

Four Officina Advance à encastrement de 60
Multifonction

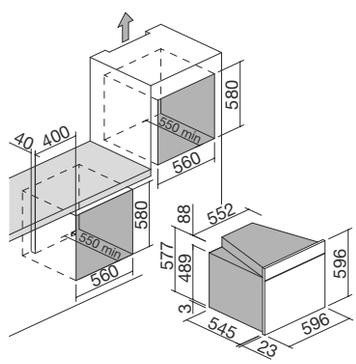




classe A — **Accessoires : 80**



- 8 fonctions manuelles + décongélation rapide
- température maximale : 250 °C
- capacité : 66 litres
- minuteur 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 :



80
code **1CFFA**
€ 108,00



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. 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
à encastrement de 60 h. 38

Four à micro-ondes à encastrement



Exclusive



Steel

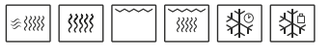


Vintage

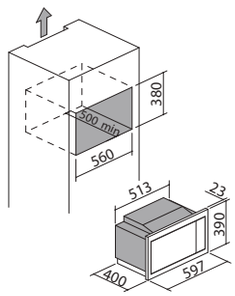


Glass NEW





- 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 NOIR MAT / VERRE NOIR	code **1MOEN**	**€ 601,00**
ACIER INOX SATINÉ / VERRE NOIR	code **1MOI**	**€ 520,00**
ACIER INOX VINTAGE / VERRE NOIR	code **1MOIV**	**€ 581,00**
VERRE NOIR	code **1MOGN**	**€ 549,00**





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, éviers 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

LAB EVOLUTION
page 162



UNIQUE
page 176



LAB
page 164



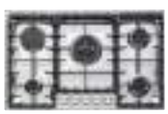
SELECT PLUS
page 178



MOOD
page 166



OFFICINA
page 180



B_FREE
page 172



INDUCTION

ICON
page 184



KASAI SPACE
page 191



LAB EVOLUTION
page 186



CITY
page 192



ZERO ADVANCE
page 188



GREEN PLUS
page 196



SPACE
page 190



B_FREE
page 198



INSTALLATIONS
caractéristiques et équipements

Au ras du plan (FT)



Pour les tables de cuisson à gaz Lab Evolution, Lab, Officina et tables de cuisson à induction Icon, Lab Evolution, Zero Advance, Space, City et Green Plus.
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 et Officina et tables de cuisson à induction Lab Evolution.
Le bord n'est perceptible qu'au toucher et facilite l'installation.



Encastrement verre bord plat (EVP)



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



Encastrement bord carrée (EBQ)



Pour tables de cuisson à gaz et induction B_Free. Le bord courbé repose sur le plan.



Encastrement bord 4 mm (IB4)



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



Encastrement Mizu Kasai (EMK)



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





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.

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.



Manettes Flat avec finition Soft-Touch

Caractérisées par une esthétique minimale et essentielle, elles détiennent un toucher chaud et une forme ergonomique, en permettant un réglage 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.



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.



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.



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 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 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.



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 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 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.





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 roche lavique, 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.



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.



Programmes et fonctions de cuisson automatique

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

Plans Space :
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.

Plans Icon :
1) La fonction « Melt » configure la température à 70 °C, température idéale pour fondre le beurre et les aliments semblables.
2) La fonction « Warm » configure la puissance à 45 °C, en permettant de garder les aliments cuisinés au chaud.

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.

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.

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 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.



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.



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.



Minute minder

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 réfléchie 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.

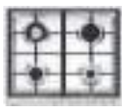
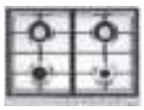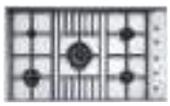


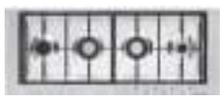


Table de cuisson à induction avec hotte intégrée

Zero Advance dispose d'une nouvelle disposition de la hotte qui augmente les qualités d'aspiration et l'espace disponible sur la table de cuisson. La version filtrante renouvelée ne nécessite pas d'installations particulières et permet un retrait facile des filtres par le haut, en rendant pratique l'entretien ordinaire. La commande de hotte intégrée au Touch Control dispose d'un pratique démarrage automatique pour capturer immédiatement les odeurs. La table de cuisson 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.

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

Module		36	60/65	70/75
LAB EVOLUTION	EBP RP			
LAB			 p.164	
MOOD	EB4		 p.166  p.166	 p.166
	EVP		 p.170  p.170  p.169	
B_FREE	EBC	 p.173  p.173  p.173  p.173	 p.174	 p.174
UNIQUE	EBR		 p.176	 p.176
SELECT PLUS			 p.179	 p.179
OFFICINA	EBP RP			

80	90	100	110	120
	 p.163			 p.163
	 p.164  p.164			 p.164
	 p.166		 p.167	
	 p.170  p.169		 p.170	
	 p.174	 p.174		
	 p.176	 p.176		
	 p.179	 p.179		
 p.181	 p.181			

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

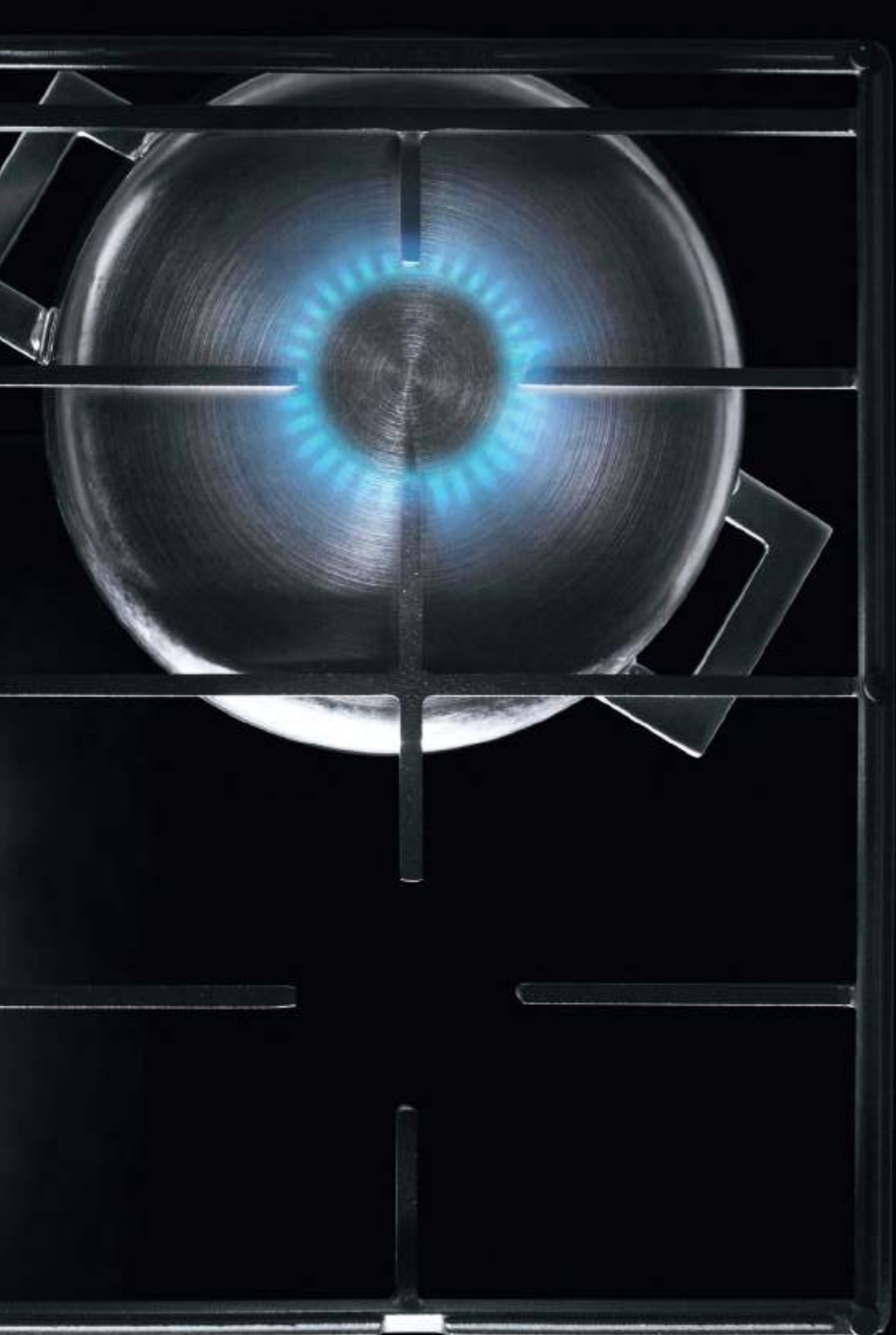
Module		30/36	60	70
ICON	EVP RP			
LAB EVOLUTION	EBP RP			
ZERO ADVANCE	EVP RP			
SPACE				
KASAI SPACE	EMK			
CITY	EVP RP	 p.193	 p.193	
GREEN PLUS			 p.196  p.196	
B_FREE	EBC	 p.199		 p.199

75	80	90	120
		 p.185	
		 p.187	 p.187
	 p.189		
		 p.190	
		 p.191	
 p.194	 p.194	 p.194	 p.195

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
à encastrement et au ras du plan

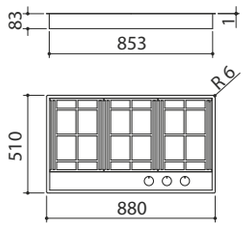
Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 90
2 gaz + double couronne Flat Eco-Design





EBP RP

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat avec finition Soft-Touch
- 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** **€ 1.589,00**

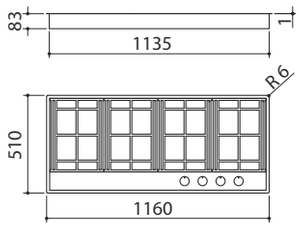
Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 120
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design





EBP RP

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat avec finition Soft-Touch
- 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** **€ 1.728,00**

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



LAB EVOLUTION
version HORS SÉRIE

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 à encastrement et au ras du plan

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

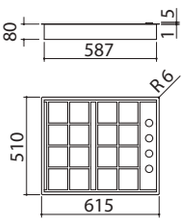




EBP RP

- 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** **€ 1.380,00**

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

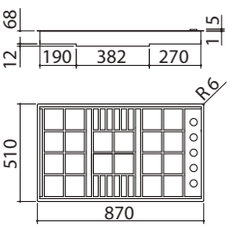




EBP RP **Accessoires : 35**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- 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 code **1PLB5** **€ 1.557,00**

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

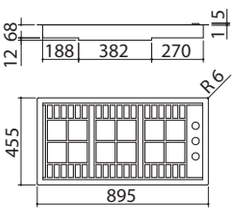




EBP RP **Accessoires : 35**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- 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 code **1PLB2T** **€ 1.482,00**

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

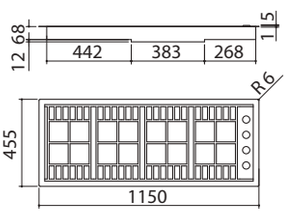




EBP RP **Accessoires : 35**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- 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 code **1PLB3T** **€ 1.526,00**

Accessoires :



35
code **1RWJ**
€ 34,00

Caractéristiques standard : allumage électronique 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 les amants du design le plus minimal.



TABLES DE CUISSON MOOD encastrement acier inox bord 4 mm

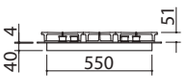
Table de cuisson Mood à encastrement de 65
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



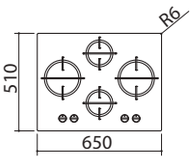


EB4

- 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** **€ 1.345,00**

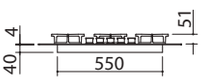
Table de cuisson Mood à encastrement de 75 pour base de 60
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



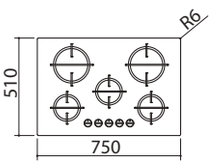


EB4

- 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** **€ 1.579,00**

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



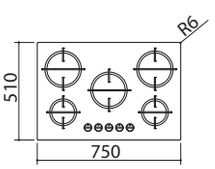


EB4

- 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** **€ 1.601,00**

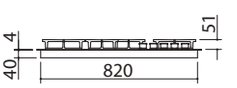
Table de cuisson Mood à encastrement de 90
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



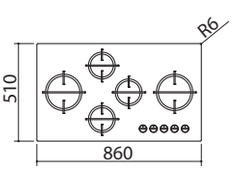


EB4

- 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** **€ 1.640,00**

TABLES DE CUISSON MOOD encastrement acier inox bord 4 mm

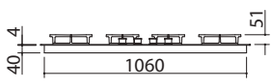
Table de cuisson Mood à encastrement de 110
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



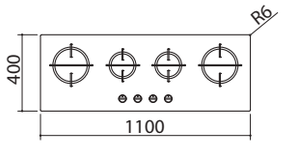


EB4

- 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** **€ 1.459,00**

Caractéristiques standard : allumage électronique 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
encastrement vitrocéramique blanc bord 4 mm

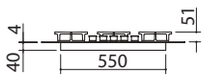
Table de cuisson Mood à encastrement de 75 pour base de 60
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design

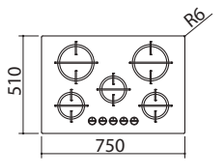




EVP

- 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 BLANC 4 mm code **1PMD70B** **€ 1.630,00**

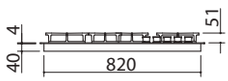
Table de cuisson Mood à encastrement de 90
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design

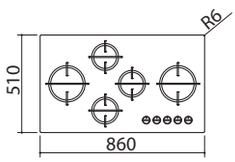




EVP

- 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 BLANC 4 mm code **1PMD95B** **€ 1.684,00**

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

TABLES DE CUISSON MOOD
encastrement vitrocéramique noir bord 4 mm

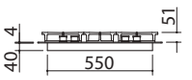
Table de cuisson Mood à encastrement de 65
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



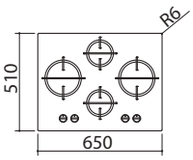


EVP

- 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** **€ 1.304,00**

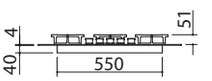
Table de cuisson Mood à encastrement de 75 pour base de 60
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



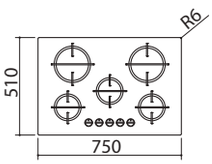


EVP

- 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** **€ 1.522,00**

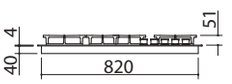
Table de cuisson Mood à encastrement de 90
4 gaz + double couronne Flat Eco-Design



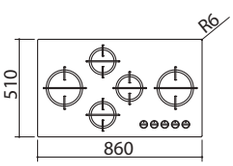


EVP

- 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** **€ 1.579,00**

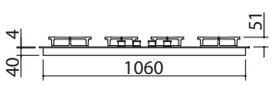
Table de cuisson Mood à encastrement de 110
3 gaz + double couronne Flat Eco-Design



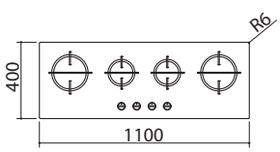


EVP

- 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** **€ 1.443,00**

Caractéristiques standard : allumage électronique 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 199de ce catalogue.

TABLES DE CUISSON B_FREE encastrement bord carrée

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



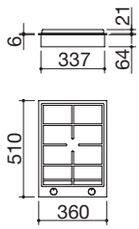


EBC

Accessoires : 35

- 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** **€ 774,00**

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

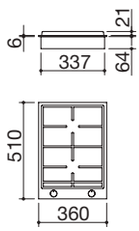




EBC

- 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** **€ 805,00**

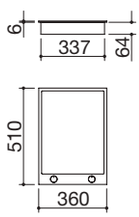
Table de cuisson B_Free à encastrement de 36
teppanyaki





EBC NEW

- 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 50° à 270 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- puissance maximale absorbée : 1 kW
- encastrement : 34x49 cm



ACIER INOX SATINÉ code **1PBFTK1** **€ 1.511,00**

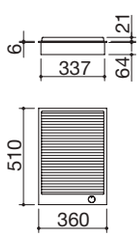
Table de cuisson B_Free à encastrement de 36
barbecue





EBC

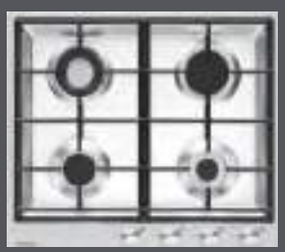
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- barbecue avec résistance électrique
- grille : fonte
- pierre lavique pour absorption des liquides de cuisson
- plateau amovible
- réglage progressif de 0 à 9
- led d'allumage de la résistance
- puissance maximale absorbée : 1,75 kW
- encastrement : 34x49 cm



ACIER INOX SATINÉ code **1PBFBQ** **€ 1.083,00**

TABLES DE CUISSON B_FREE encastrement bord carrée

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

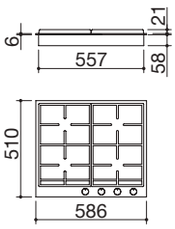




EBC

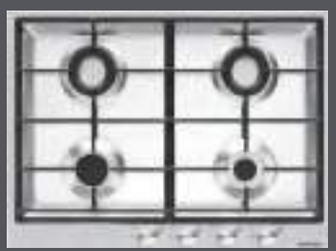
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 56x49 cm

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 SATINÉ code **1PBF64** **€ 846,00**

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

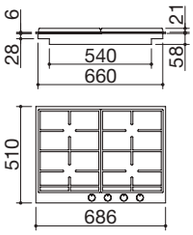




EBC

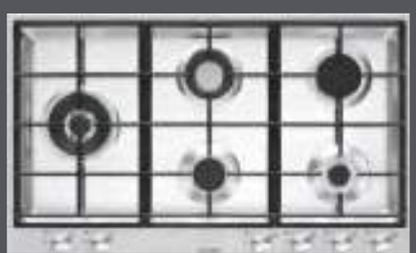
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 66,5x49 cm

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** **€ 962,00**

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

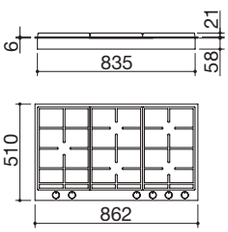




EBC **Accessoires : 35**

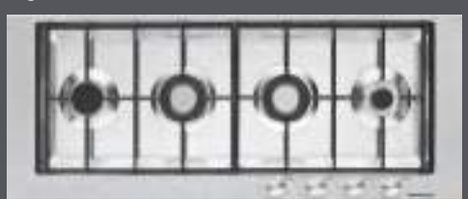
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- brûleur avec double commande
- encastrement : 84x49 cm

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 SATINÉ code **1PBF95** **€ 1.123,00**

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

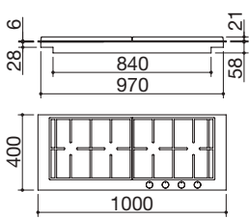




EBC

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 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** **€ 1.138,00**

Accessoires :



35
code **1RWJ**
€ 34,00

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 UNIQUE
encastrement bord rabaissé

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



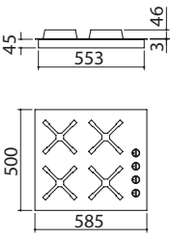


EBR

Accessoires : 35

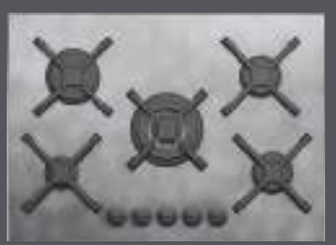
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 56x48 cm

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



ACIER INOX VINTAGE code **1PUN64** **€ 945,00**

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



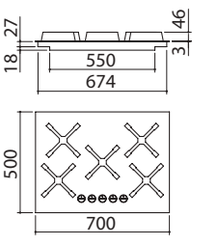


EBR

Accessoires : 35

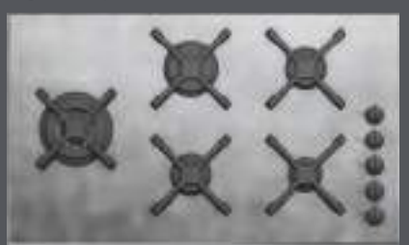
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 68x48 cm

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** **€ 1.194,00**

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



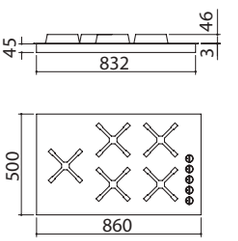


EBR

Accessoires : 35

- 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** **€ 1.404,00**

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



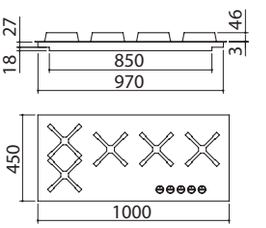


EBR

Accessoires : 35

- 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** **€ 1.520,00**

Accessoires :



35

code **1RWJ**

€ 34,00

Caractéristiques standard : allumage électronique 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 et la sensation d'expérience intense conférée par la texture matérielle de la finition Vintage est immédiatement amplifiée. 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

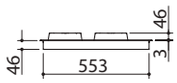




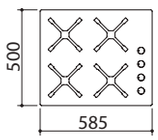
EBR

Accessoires : 35

- 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** **€ 841,00**

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

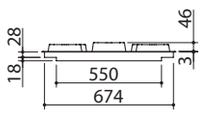




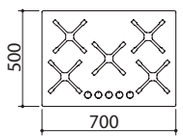
EBR

Accessoires : 35

- 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** **€ 1.061,00**

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

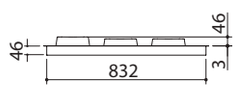




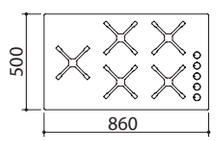
EBR

Accessoires : 35

- 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** **€ 1.239,00**

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

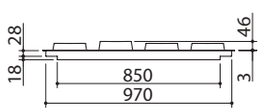




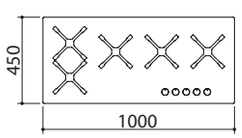
EBR

Accessoires : 35

- 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** **€ 1.332,00**

Accessoires :



35

code **1RWJ**

€ 34,00

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



OFFICINA

Le design des tables de cuisson Officina est délibérément inspiré à l'esthétique professionnelle : les solides grilles en fonte qui surmontent la zone des feux garantissent des performances de haut niveau.

TABLES DE CUISSON OFFICINA
à encastrement et au ras du plan

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

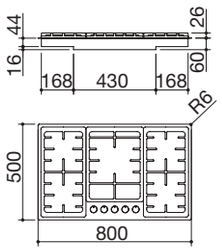




EBP RP **Accessoires : 35**

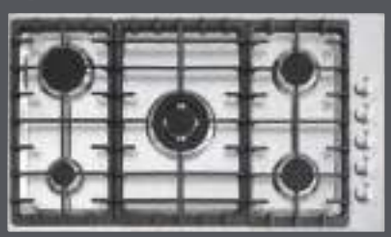
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- grilles : fonte
- encastrement : 78x48 cm
  au ras du plan : consulter le site web

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** **€ 985,00**

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

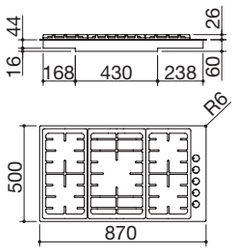




EBP RP **Accessoires : 35**

- 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** **€ 1.068,00**

Accessoires :



35
code **1RWJ**
€ 34,00

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

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.





ICON

Une table de cuisson à induction qui surprend par ses performances et son caractère essentiel. Place à la créativité grâce à une surface encore plus grande et feu vert pour les innovations technologiques avec style avec la collection Icon, grâce à des fonctions telles que la cuisson automatique, Bridge et la reconnaissance automatique des casseroles.



TABLE DE CUISSON ICON encastrement verre bord plat et au ras du plan

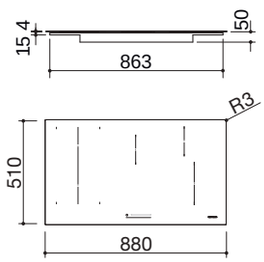
Table de cuisson Icon à encastrement et au ras du plan de 90
5 zones à induction





EVP RP NEW **Accessoires : 74**

- commandes : Touch Screen
- fonctions : limiteur de puissance, fonctions automatiques (Melt, Warm), Bridge pour les zones de gauche, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, préchauffage automatique, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson indépendants, 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 90 mm - ø 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 2,2-2,3-2,4…7,0-7,1-7,2 kW
- puissance maximale absorbée : 7,2 kW
- encastrement : 87x49 cm
  au ras du plan : consulter le site web

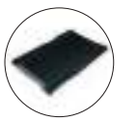


Puissances des zones à induction :
- 2 zones ø 145 mm 1,2-1,8 kW (*)
- 1 zone ø 210 mm 2,2-3,6 kW (*)
- 2 zones ovales 2,2-3,6 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm code **1PIDI9** **€ 1.990,00**

Accessoires :



74
code **1BID**
€ 298,00

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





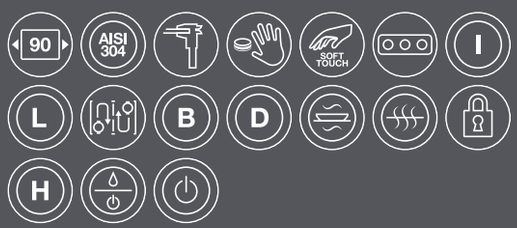
LAB EVOLUTION

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
à encastrement et au ras du plan

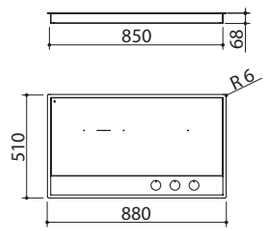
Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 90
3 zones à induction





EBP RP **Accessoires : 74**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat avec finition Soft-Touch
- 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
- encastrement : 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** **€ 1.818,00**

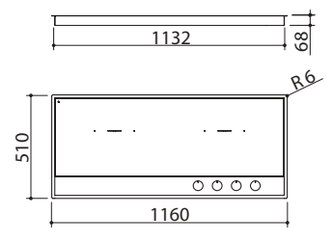
Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 120
4 zones à induction





EBP RP **Accessoires : 74**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat avec finition Soft-Touch
- 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
- encastrement : 114x49 cm
  au ras du plan : consulter le site web

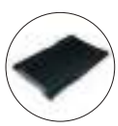


Puissances des zones à induction :
- 4 zones Octa : 2,1-3 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX SATINÉ code **1PLE12ID** **€ 2.086,00**

Accessoires :



74
code **1BID**
€ 298,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation.

ZERO ADVANCE

La nouvelle disposition de la hotte augmente les qualités d’aspiration et l'espace disponible sur la table de cuisson. La version filtrante renouvelée ne nécessite pas d'installations particulières et permet un retrait facile des filtres par le haut, en rendant pratique l'entretien ordinaire. La commande de hotte intégrée au Touch Control dispose d'un pratique démarrage automatique pour capturer immédiatement les odeurs.



TABLE DE CUISSON ZERO ADVANCE AVEC HOTTE INTÉGRÉE
encastrement verre bord plat et au ras du plan

Table de cuisson Zero Advance à encastrement et au ras du plan de 80
hotte intégrée

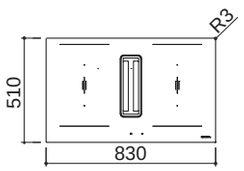


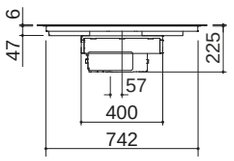


EVP RP NEW

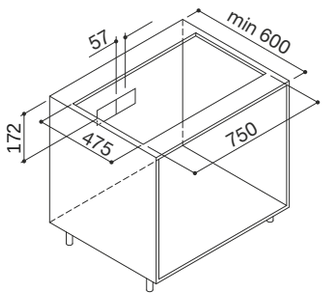
Accessoires : 74 75 76 77 78

INDUCTION
- 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', minute minder, 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 : 2,8 – 3,5 – 4,5 – 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW





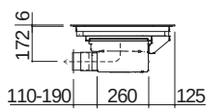
HOTTE
- vitesses : 8 + 2 intensive
- mode aspiration automatique
- débit nominale : 800 m³/h
- pression : 497 Pa
- niveau sonore : 63-69 Lw (dBA)
- filtre : aluminium noir
- classe : A+
- puissance maximale absorbée : 0,22 kW
- sortie des fumées arrière
- aspiration filtrante en option
- trou sortie d'aspiration : 221x91 r.12 mm



Puissances des zones à induction :
- 4 zones Octa : 2,1 – 3 (*) – 3,7 (**) kW

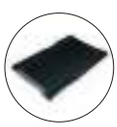
(*) Booster en marche
(**) Bridge en marche

- encastrement : 75x47,5 cm
  au ras du plan : consulter le site web



VITROCÉRAMIQUE NOIRE AVEC GRILLE D'ASPIRATION NOIRE code **1PZA8N** **€ 2.990,00**

Accessoires :


74 code **1BID** **€ 298,00**


75 code **1FCZA** **€ 477,00**


76 code **1FZA** **€ 129,00**


77 code **1TPZA** **€ 209,00**


78 code **1UZA** **€ 172,00**

Caractéristiques standard : joint.

TABLE DE CUISSON INDUCTION SPACE
encastrement verre bord plat et au ras du plan

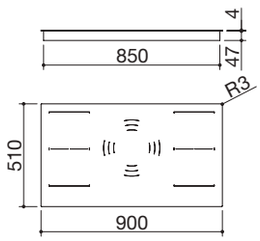
Table de cuisson Space à encastrement et au ras du plan de 90
5 zones à induction





EVP RP **Accessoires : 74**

- commandes : Touch Control avec multi-slider
- fonctions : cuissons automatiques à trois niveaux (Warming, Melt, Simmer), 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 : ø 125 mm
- puissance maximale absorbée : 11,1 kW
- encastrement : 86x49
  au ras du plan : consulter le site web

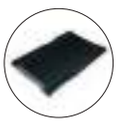


Puissances des zones à induction :
- 1 zone ø 260 mm : 2,6-5,5 kW (*)
- 4 zones Octa : 2,1-3,7 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm code **1PIDS90N** **€ 2.437,00**

Accessoires :



74
code **1BID**
€ 298,00

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



SPACE

Space est la table de cuisson à induction performante et élégante qui invite à agrandir les horizons grâce à la généreuse dimension de 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, programmateur de fin de cuisson et cuissons automatiques.

TABLE DE CUISSON INDUCTION KASAI SPACE encastrement bord 40 mm

Table de cuisson Kasai Space à encastrement de 90

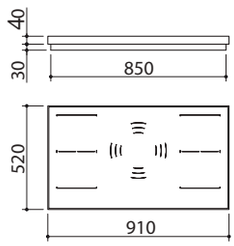




EMK

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 (Warming, Melt, Simmer), 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 : ø 125 mm
- puissance maximale absorbée : 11,1 kW
- encastrement : 86x49



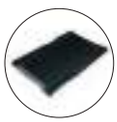
Puissances des zones à induction :
- 1 zone ø 260 mm : 2,6-5,5 kW (*)
- 4 zones Octa : 2,1-3,7 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR code **1PKS90N** **€ 3.338,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint.

Accessoires :



74

code **1BID**

€ 298,00

KASAI

Le table de cuisson Kasai s'assortit parfaitement aux éviers tout en maintenant dimension et cadre périmétral en acier et en favorisant une harmonieuse composition d'ensemble. La table de cuisson à induction de la ligne Kasai est disponible avec le modèle Kasai Space de 90 cm.





CITY

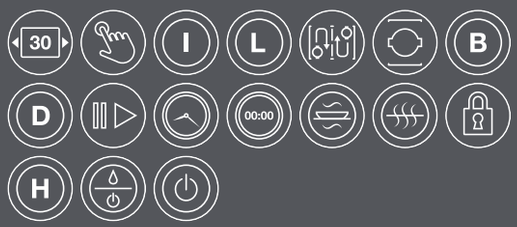
Plaques de cuisson à induction disponibles en six dimensions de 30 à 120 cm afin de satisfaire toute exigence d'espace et d'ambitions culinaires très différentes entre elles. Encore une fois l’ensemble des fonctions perfectionnent la versatilité d’un instrument destiné à devenir une nouvelle manière de concevoir l’espace cuisine.



TABLES DE CUISSON À INDUCTION CITY
encastrement verre bord plat et au ras du plan

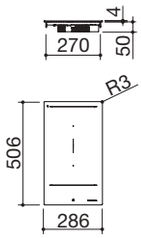
Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 30
2 zones à induction





EVP RP **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', minute minder, 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 - ... - 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** **€ 679,00**

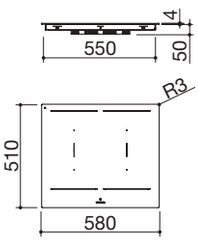
Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 60
4 zones à induction





EVP RP **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', minute minder, 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 : 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** **€ 985,00**



TABLES DE CUISSON À INDUCTION CITY
encastrement verre bord plat et au ras du plan

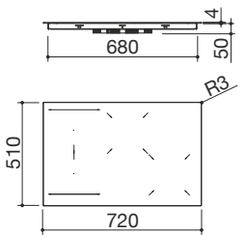
Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 75
4 zones à induction





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', minute minder, 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 : 70X49 cm
  au ras du plan : consulter le site web

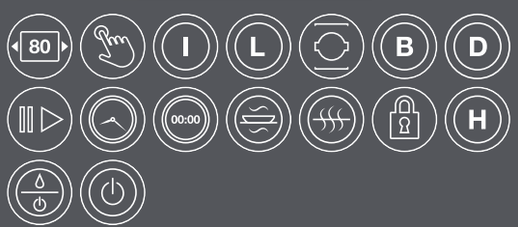


Puissances des zones à induction :
• 2 zones ø 200 mm : 2,3-3 kW (*)
• 2 zones Octa : 2,1-3 kW (*)
(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm code **1PIDC75N** **€ 1.040,00**

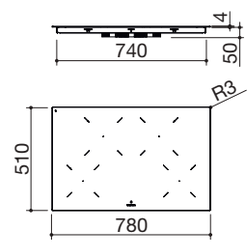
Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 80
4 zones à induction





EVP RP

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-600', minute minder, 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 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 ø 200 mm : 2,3-3 kW (*)
• 2 zones ø 160 mm : 1,4-2,1 kW (*)
(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm code **1PIDC80N** **€ 991,00**

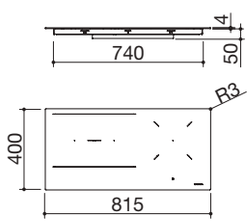
Table de cuisson City à encastrement et au ras du plan de 90
3 zones à induction





EVP RP **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', minute minder, 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 : 79,5x38 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 4 mm code **1PIDC90N** **€ 1.244,00**

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

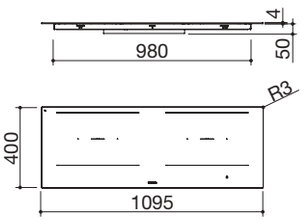




EVP RP

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', minute minder, 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

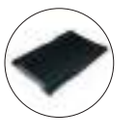


Puissances des zones à induction :
- 4 zones Octa : 2,1-3 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm code **1PIDC120N** **€ 1.582,00**

Accessoires :



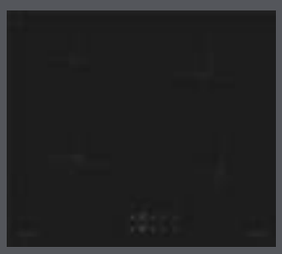
74
code **1BID**
€ 298,00

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



TABLES DE CUISSON À INDUCTION GREEN PLUS
encastrement verre bord plat et au ras du plan

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

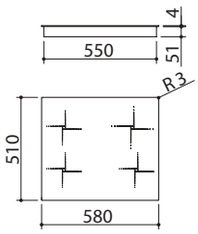






EVP RP NEW

- commandes : Touch Control
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, 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
- niveaux de puissance réglables : 1-1,6-2,2-2,8-3,5-6-7,2 kW
- puissance maximale absorbée : 7,2 kW
- encastrement : 56×49 cm
  au ras du plan : voir fiche technique



Puissances des zones à induction :
- 2 zones ø 210 mm : 1,5-2 kW (*)
- 2 zones ø 145 mm : 1,2-1,6 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR 4 mm	code **1PIDGP6N**	**€ 716,00**
VITROCÉRAMIQUE BLANC 4 mm	code **1PIDGP6B**	**€ 941,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint.





GREEN PLUS

Tables de cuisson à induction caractérisées par une élégante esthétique, 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 programmateur de fin de cuisson et au limiteur de puissance.



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.

La ligne B_Free est complétée avec les tables de cuisson à gaz, teppanyaki et barbecue, disponibles aux pages 173 et 174 de ce catalogue.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION B_FREE encastrement bord carrée

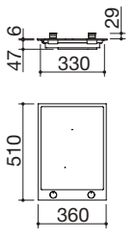
Table de cuisson B_Free à encastrement de 36
2 zones à induction





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 : 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
- encastrement : 34x49,5 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 SATINÉ code **1PBF3ID** **€ 1.197,00**

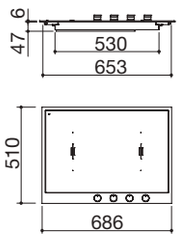
Table de cuisson B_Free à encastrement de 70
4 zones à induction





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 : 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
- encastrement : 66,5x49,5 cm

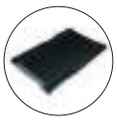


Puissances des zones à induction :
- 4 zones Octa : 2,1-3 kW (*)

(*) Booster en marche

VITROCÉRAMIQUE NOIR/ACIER INOX SATINÉ code **1PBF7ID** **€ 1.567,00**

Accessoires :



74
code **1BID**
€ 298,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint.



B_FREE
version FUSION

Consultez le site
www.barazzasrl.it

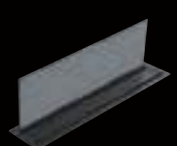




HOTTES

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.

LAB EVOLUTION
pag. 204



MOOD
pag. 212



B_DRAFT
pag. 206



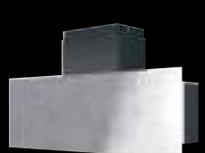
STEEL
pag. 213



B_AMBIENT
pag. 208



UNIQUE
pag. 214



CITY GLASS
pag. 210



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 résout 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 m^3/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.

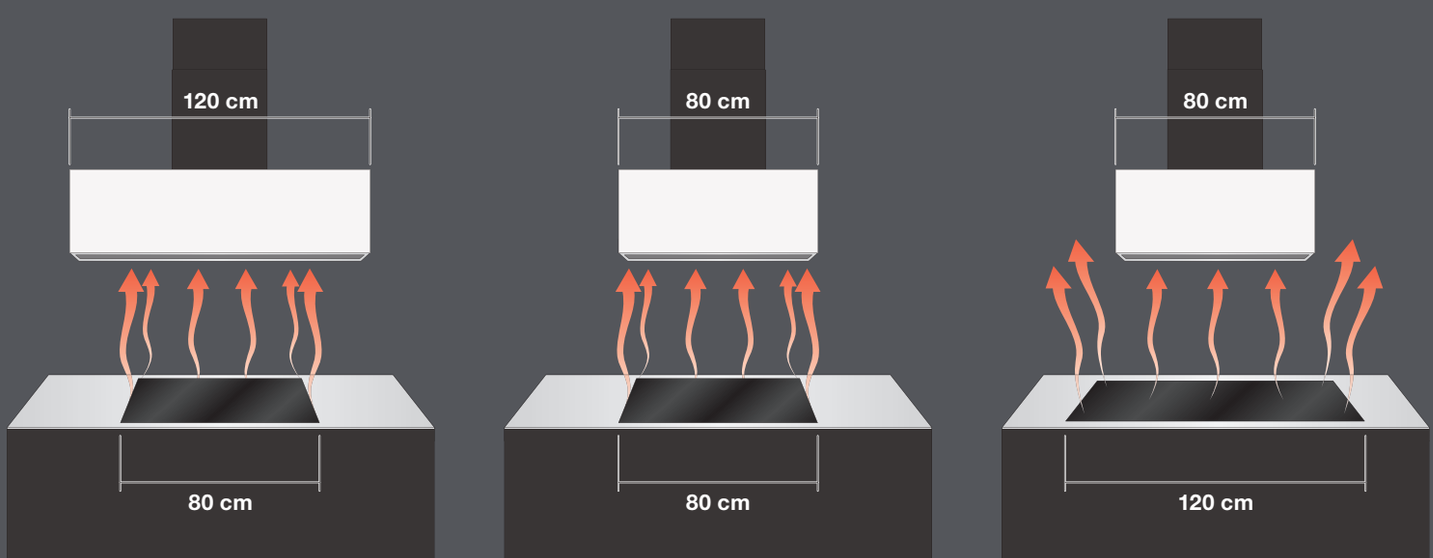
Filtres en acier inox

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

Radiocommande

La radiocommande est fournie avec les hottes Lab Evolution, B_Draft, B_Ambient. 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**

HOTTES

		90	120
DOWNDRAFT ENCASTRE-MENT ET AU RAS DU PLAN	LAB EVOLUTION	 p.205	
	B_DRAFT	 p.206	 p.206
PLAFOND	B_AMBIENT	 p.209	 p.209
MURALE	CITY GLASS	 p.211	 p.211
	MOOD	 p.212	 p.212
	STEEL	 p.213	 p.213
	UNIQUE	 p.214	 p.214

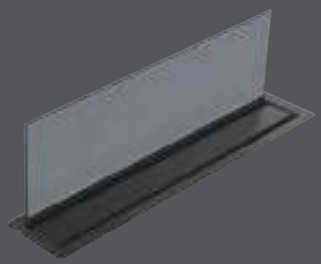
LAB EVOLUTION

La puissance s'exprime à travers le silence.
Lab Evolution transforme le concept de hotte
en pure élégance : son aspiration efficace
et discrète préserve la pureté de l'espace ambiant
tandis que le design minimaliste s'intègre
avec une harmonie naturelle dans le plan de travail.



HOTTE LAB EVOLUTION downdraft encastrement et au ras du plan

Hotte Lab Evolution downdraft pour module de 90
à encastrement et au ras du plan





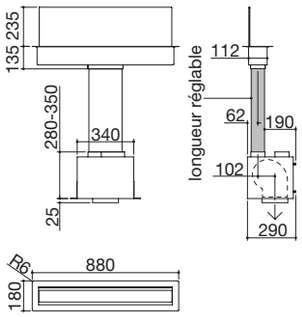
Radiocommande fournie



IBP FT NEW

Accessoires : 41

- acier inox AISI 304 noir mat
- verre déflecteur fixe
- aspiration filtrante en option
- vitesse : 3+1
- pression : 334 Pa
- débit : 800 m³/h
- niveau de bruit : 41 - 66 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : ø150 mm + raccord pour tuyaux section rectangulaire 220x90 mm
- filtres : acier inox
- fonctions d'alarme sonore pour le nettoyage des filtres
- radiocommande : fournie
- classe C
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- compatible avec tables de cuisson à induction avec zones alignées
- compatible avec tables de cuisson à gaz Barazza code 1PLE2D et 1PLB2T
- puissance maximale absorbée : 0,275 kW
- encastrement : 86x16 cm
  au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX NOIR MAT/VERRE GREY code **1KLE9** **€ 2.263,00**

Accessoires :



41
code **1FC1**
€ 60,00





HOTTES B_DRAFT downdraft encastrement et au ras du plan

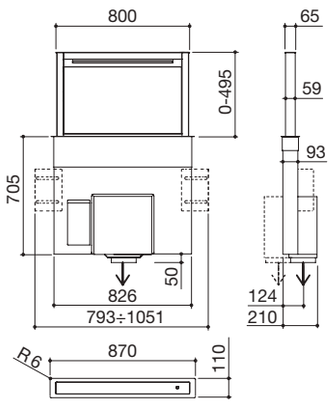
Hotte B_Draft downdraft pour module de 90
à encastrement et au ras du plan





IBP FT **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
- boitier de commande Soft-Touch
- filtres : acier inox
- fonctions : signalisation entretien filtres
- radiocommande : fournie
- classe C
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- compatible avec tables de cuisson à gaz et à induction
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW
- encastrement : 85,8x10 cm
  au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code **1KBDD9** **€ 3.982,00**

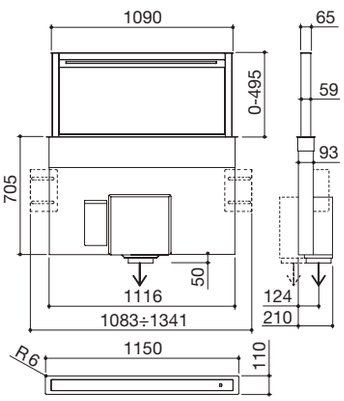
Hotte B_Draft downdraft pour module de 120
à encastrement et au ras du plan





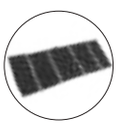
IBP FT **Accessoires : 49**

- 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
- boitier de commande Soft-Touch
- filtres : acier inox
- fonctions : signalisation entretien filtres
- radiocommande : fournie
- classe C
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- compatible avec tables de cuisson à gaz et à induction
- puissance maximale absorbée : 0,3 kW
- encastrement : 113,8x10 cm
  au ras du plan : consulter le site web

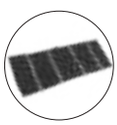


ACIER INOX SATINÉ code **1KBDD12** **€ 4.217,00**

Accessoires :



48
code **1FC3**
€ 174,00



49
code **1FC4**
€ 219,00

Radiocommande fournie



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.



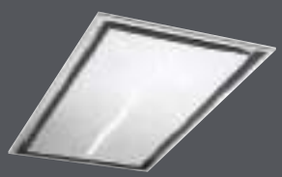


B_AMBIENT

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

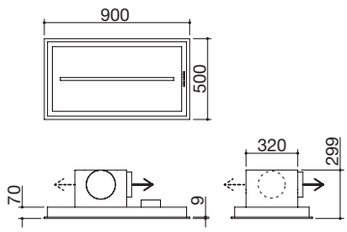
Hotte B_Ambient plafond pour module de 90





Accessoires : 41

- acier inox AISI 304
- aspiration périmétrale
- 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
- boitier 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** **€ 1.816,00**

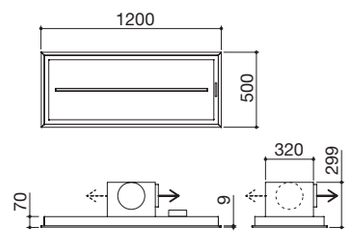
Hotte B_Ambient plafond pour module de 120





Accessoires : 41

- acier inox AISI 304
- aspiration périmétrale
- 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
- boitier 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** **€ 1.883,00**

Accessoires :

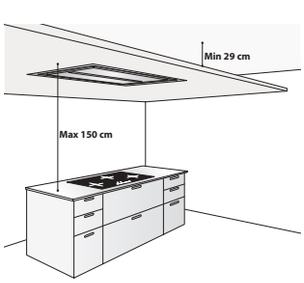


79
code **1FCA1**
€ 75,00

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



Radiocommande fournie



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

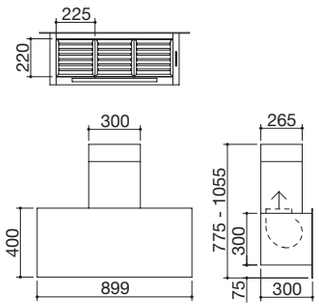
Hotte City Glass murale pour module de 90





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
- boitier 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** **€ 1.779,00**

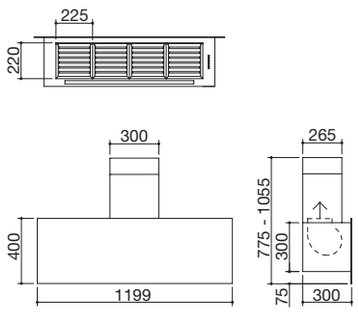
Hotte City Glass murale pour module de 120





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
- boitier 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** **€ 2.036,00**



HOTTES MOOD
murale

Hotte Mood murale pour module de 90

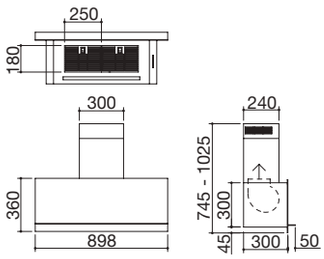


90 · AISI 304 4MM · 3+ · 800 m³ · H

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
- boitier 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** **€ 1.516,00**

Hotte Mood murale pour module de 120

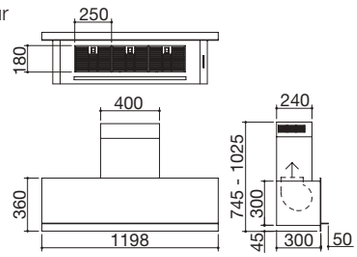


120 · AISI 304 4MM · 3+ · 800 m³ · H

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
- boitier 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** **€ 1.769,00**

Accessoires :



41

code **1FC1**

€ 60,00



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 STEEL
murale

Hotte Steel murale pour module de 90

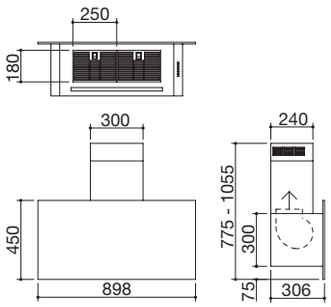




classe A

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
- boitier 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** **€ 1.239,00**

Hotte Steel murale pour module de 120

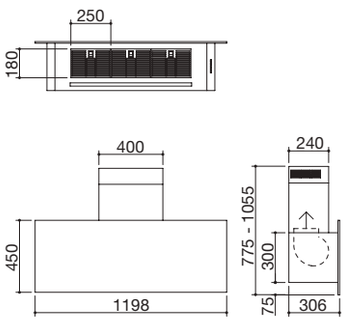




classe A

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
- boitier 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** **€ 1.426,00**

Accessoires :



41

code **1FC1**

€ 60,00

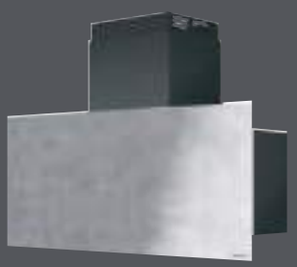


STEEL

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 une empreinte fortement caractérisante.

HOTTES UNIQUE
murale

Hotte Unique murale pour module de 90

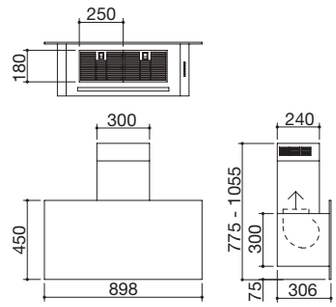




classe A

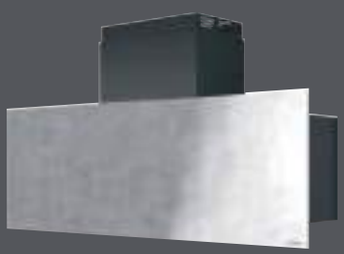
Accessoires : 41

- 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
- boitier 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** **€ 1.386,00**

Hotte Unique murale pour module de 120

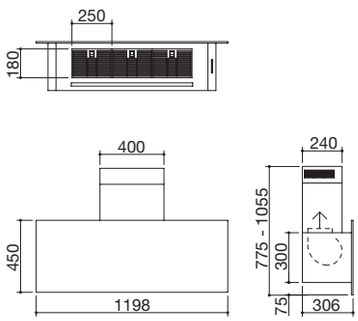




classe A

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
- boitier 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** **€ 1.588,00**

Accessoires :



41

code **1FC1**

€ 60,00



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.

AURA

De froid, d'eau. De style.





Fort de son expérience dans le monde de la cuisine, est née Aura, la nouvelle ligne du blanc Barazza : lave-vaisselles et réfrigérateurs à encastrement destinés à apporter un air nouveau dans la cuisine. Technologie avancée, fonctions innovantes, dimensions renouvelées, souci du détail, excellence des matériaux : dans les réfrigérateurs et lave-vaisselles Barazza, il y a une nouvelle façon d'appréhender le bien-être en cuisine.

AURA ADVANCE 60
pag. 220



AURA ONE 60
pag. 222



AURA ADVANCE 60
pag. 226



AURA ONE 60
pag. 228



RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
légende des icônes







Advanced No Frost

Deux convections forcées et deux circulations d'air séparées créent autant de systèmes de refroidissement : parfaite indépendance des deux compartiments pour un refroidissement et une congélation maximum avec des compartiments antigel qui évitent la perte d'odeurs.

Tropical 43 °C

Le réfrigérateur garantit un fonctionnement optimal dans des espaces ambiants où la température est comprise entre +10 °C et +43 °C.

Metal Cooling

Dans la version Aura Advance : finition interne qui donne un design brillant et élégant, en augmentant les performances de refroidissement.

Écran Touch Screen avec Dual Control

Les écrans électroniques permettent de contrôler séparément les températures et les fonctions des compartiments réfrigérateur et congélateur.

V-Lift

Dans la version Aura Advance : pratique mécanisme de réglage de la hauteur de la clayette à bouteilles qui peut être augmentée, pour accueillir des récipients plus hauts, ou réduite, pour gagner de la place au profit de la clayette à produits laitiers. La position peut être réglée sur 6 hauteurs différentes.

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
légende des icônes

Éclairage à LED

L'installation d'éclairage à LED des deux côtés et sur la partie supérieure permet d'éclairer l'intérieur de manière uniforme, en assurant une meilleure visibilité des aliments.

VitaMod

Dans la version Aura Advance : le tiroir doté de la technologie VitaMod est équipé d'un éclairage inspiré du spectre de la lumière solaire qui favorise la conservation des produits frais et de leur valeur nutritionnelle. VitaMod maintient le processus naturel de maturation, en conservant la vitamine C présente dans les fruits et légumes fraîchement récoltés. VitaMod préserve : teneur en vitamine C des légumes jusqu'à 90 %, activité antioxydante des légumes en moyenne 83 %.

Technologies de contrôle de l'humidité

Elles permettent le réglage du taux d'humidité, en favorisant la conservation des fruits et légumes.

ZeroGradi

Dans la version Aura Advance : le tiroir crée des conditions optimales pour conserver plus longtemps surtout la viande et le poisson frais.

Fonction Super Cool

Pour refroidir et conserver de grandes quantités d'aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Fruit&veg

Dans la version Aura One : le tiroir avec contrôle de l'humidité, idéal pour conserver les fruits et légumes.





Fast Freeze

L'utile plateau amovible Fast Freeze, positionné en haut, est parfait pour refroidir rapidement les aliments. Les deux pratiques tiroirs situés en dessous permettent le rangement et la division de différents aliments et leur largeur permet une disposition pratique de chaque aliment.

Drink Cool

Mode qui permet de refroidir rapidement les boissons.

Style et fonctionnalité sur mesure

Les portes du réfrigérateur combiné peuvent être personnalisées avec des revêtements en acier inox de différentes finitions pour une esthétique assortie au design de la cuisine.

AURA ADVANCE 60

La température
devient idéale.



RÉFRIGÉRATEUR AURA ADVANCE à encastrement de 60

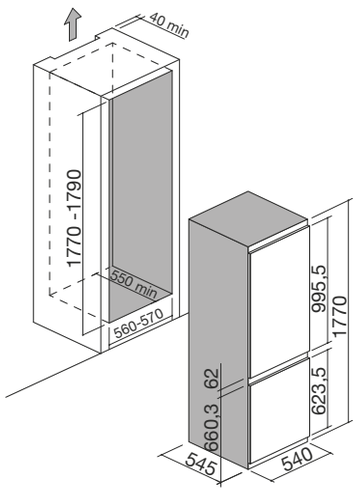
Réfrigérateur combiné Aura Advance de 60
à encastrement





classe D

- Advanced No Frost
- Auto-dégivrage
- systèmes de refroidissement indépendants
- arrière Metal Cooling
- détails de finition dark inox
- technologie de contrôle de l'humidité
- modalité Holiday et Demo
- Tropical 43 °C
- écran Dual Control avec commandes Touch Control



Accessoires réfrigérateur
- 3 clayettes en verre trempé
- 4 balconnets (1 réglable V-Lift)
- 2 éclairages à LED latéraux, 1 éclairage à LED supérieur
- tiroir ZeroGradi
- tiroir avec technologie VitaMod
- fonction Super Cool

Accessoires freezer
- 1 plateau extractible Fast Freeze
- 2 tiroirs
- fonction Drink Cool

Accessoires
- boîte à œufs
- bac à glaçons

Caractéristiques techniques
- charnières d'entrainement
- porte réversible
- fiche de courant avec prise Schuko
- volume total : 233 litres
- volume réfrigérateur : 170 litres
- volume freezer : 63 litres
- dimensions : 177x54x54,5 cm
- alimentation : 220 – 240 V 50 Hz
- puissance maximale absorbée : 0,157 kW

BLANC/FINITION DARK INOX code **1FCA6I** **€ 1.340,00**





RÉFRIGÉRATEUR AURA ONE à encastrement de 60

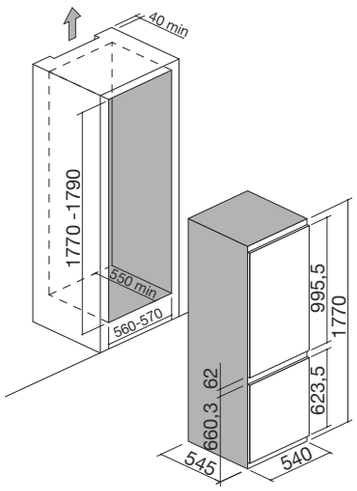
Réfrigérateur combiné Aura One de 60
à encastrement





classe E

- Advanced No Frost
- Auto-dégivrage
- systèmes de refroidissement indépendants
- technologie de contrôle de l'humidité
- détails de finition inox
- modalité Holiday et Demo
- Tropical 43 °C
- écran Dual Control avec commandes Touch Control



Accessoires réfrigérateur
- 4 clayettes en verre trempé
- 4 balconnets
- 2 éclairages à LED latéraux, 1 éclairage à LED supérieur
- tiroir fruits et légumes avec système pour le contrôle de l'humidité
- fonction Super Cool

Accessoires freezer
- 1 plateau extractible Fast Freeze
- 2 tiroirs
- fonction Drink Cool

Accessoires
- boîte à œufs
- bac à glaçons

Caractéristiques techniques
- charnières d'entrainement
- porte réversible
- fiche de courant avec prise Schuko
- volume total : 233 litres
- volume réfrigérateur : 170 litres
- volume freezer : 63 litres
- dimensions : 177x54x54,5 cm
- alimentation : 220 – 240 V 50 Hz
- puissance maximale absorbée : 0,157 kW

BLANC/FINITION INOX code **1FCE6I** **€ 1.089,00**





AURA ONE 60

La fraicheur à chaque saison.



LAVE-VAISSELLE TOTALEMENT INTÉGRABLE
légende des icônes





15 couverts

Grande capacité jusqu'à 15 couverts.

InfoLed

Un voyant sur la porte indique quand le cycle de lavage est terminé.

Moteur Inverter

La technologie du moteur garantit moins de vibrations et plus de silence.

AutoDoor

Technologie qui augmente l'efficacité du séchage en ouvrant automatiquement la porte du lave-vaisselle à la fin du cycle.

Éclairage intérieur

Dans la version Aura Advance : l'éclairage intérieur permet de positionner au mieux les plats et de vider sans allumer la lumière dans la cuisine.

LAVE-VAISSELLE TOTALEMENT INTÉGRABLE
légende des icônes

Silent Wash

Un silence maximal est garanti grâce à 39 dBA dans la version Aura Advance, 44 dBA dans la version Aura One.

Sliding door

Dans la version Aura Advance, le socle bas minimum de 2 cm dispose d'un système d'installation très simple et efficace.

Dans la version Aura One, le socle bas minimum de 6 cm dispose d'un système d'installation très simple et efficace.

Réglage de la hauteur du panier

Réglage de la hauteur du panier supérieur lorsqu'il est plein. Dans la version Aura Advance : le panier supérieur comprend un mécanisme qui permet de régler la hauteur sans avoir à retirer le panier, position haute, centrale et basse. Il est également équipé de rabats pliables et réglables.





Panier à couverts supérieur coulissant

Dans la version Aura Advance : le panier à couverts supérieur est conçu pour ranger aussi bien les petits couverts que les longues louches. Il est composé de trois pièces : en cas de besoin de plus d'espace pour la vaisselle dans le panier supérieur, il est possible de faire glisser la partie gauche ou droite du panier à couverts.

Style et fonctionnalité sur mesure

La porte du lave-vaisselle peut être personnalisée avec des revêtements en acier inox de différentes finitions pour une esthétique assortie au design de la cuisine.



Panier à couverts supérieur fixe

Dans la version Aura One : le panier à couverts supérieur est conçu pour ranger fourchettes, cuillères et couteaux, longues louches et petits objets.

Smart Wash

Il utilise une technologie intelligente qui mesure les niveaux de turbidité de l'eau, en appliquant la température et le temps de lavage optimaux en fonction de la quantité de saleté et en offrant des performances maximales.

Eco Wash

Permet une utilisation indépendante des paniers supérieur et inférieur entre les options de chargement, économisant ainsi de l'énergie et réduisant la consommation d'eau.

AquaZone

Les bras gicleurs tournent séparément, en utilisant 25 % d'eau en moins, mais en appliquant plus de pression.

Séchage Turbo

Système innovant qui améliore et accélère le séchage de la vaisselle.



Triple Wash & Direct Wash

Dans la version Aura Advance : la technologie Triple Wash utilise des gicleurs supplémentaires, positionnés sous le panier inférieur, pour offrir de meilleures performances de lavage pour la vaisselle et les casseroles très sales. Les gicleurs supplémentaires peuvent fonctionner aussi bien avec le bras gicleur principal qu'individuellement. DirectWash offre un nettoyage ciblé multidirectionnel en profondeur et précis avec une précision extrême. Le jet peut être dirigé vers le haut pour un lavage efficace des verres et des biberons, ou vers le bas pour obtenir un lavage plus efficace de la vaisselle en dessous.

AURA ADVANCE 60

La perfection des détails.



LAVE-VAISSELLE AURA ADVANCE à encastrement de 60

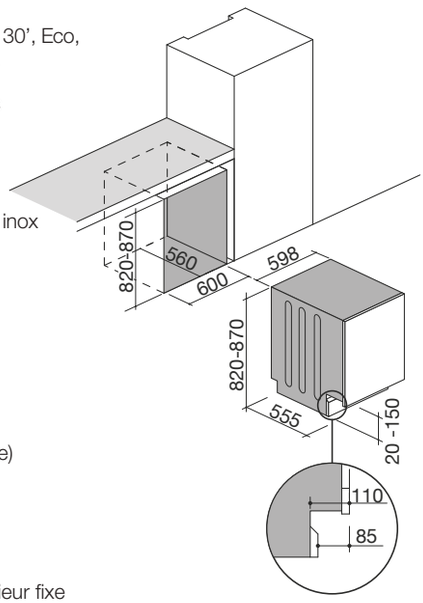
Lave-vaisselle totalement intégrable Aura Advance de 60
à encastrement





classe D

- 15 couverts
- 9 programmes : Mini 14', Rapide 30', Eco, Super 50', Dual Pro Wash 60 °C, Hygiène 70 °C, Smart 30-50 °C, Smart 50-60 °C, Smart 60-70 °C
- programmation différée
- programme demi-charge
- moteur Inverter
- commandes Touch Control
- panneau de commandes finition inox



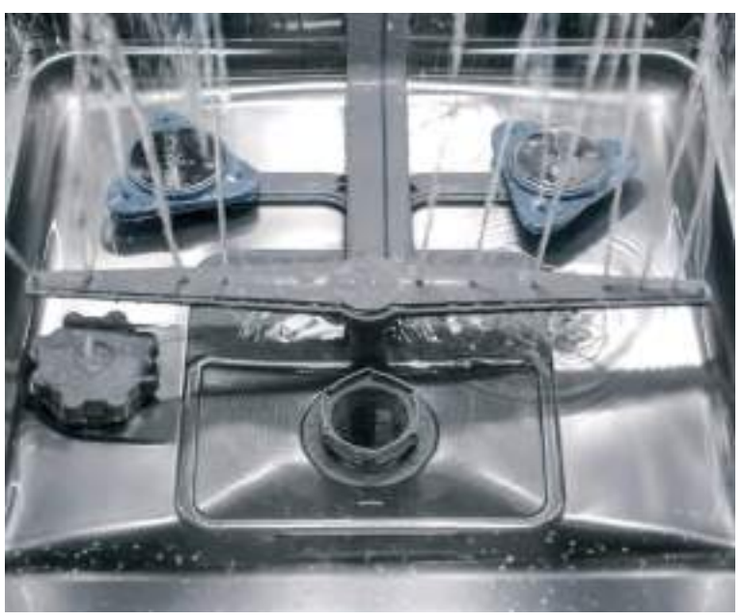
Configuration
- Triple Wash & Direct Wash
- AquaZone
- AcquaStop
- Extra Silent
- fonction Extra Fast
- fonction économie d'énergie
- séchage Turbo
- AutoDoor (ouverture automatique)
- InfoLed porte

Accessoires
- éclairage intérieur latéral
- filtre métallique
- 3 paniers dark grey (panier inférieur fixe avec 4 supports pliables, panier supérieur avec 2 supports pliables, 4 rabats et 3 hauteurs réglables, troisième panier pour couverts réglable)

Accessoires
- panier à couverts

Caractéristiques techniques
- sliding door : socle 2 cm min.
- poids porte : 3-8 Kg
- fiche de courant avec prise Schuko
- niveau de bruit : 39 dBA
- consommation eau / programme Eco : 9 litres
- dimensions : 59,8x55,5x82/87 h cm
- alimentation : 220-240 V 50 Hz
- puissance maximale absorbée : 1,9 kW

DARK GREY/ACIER INOX code **1LVA6I** **€ 1.210,00**



LAVE-VAISSELLE AURA ONE à encastrement de 60

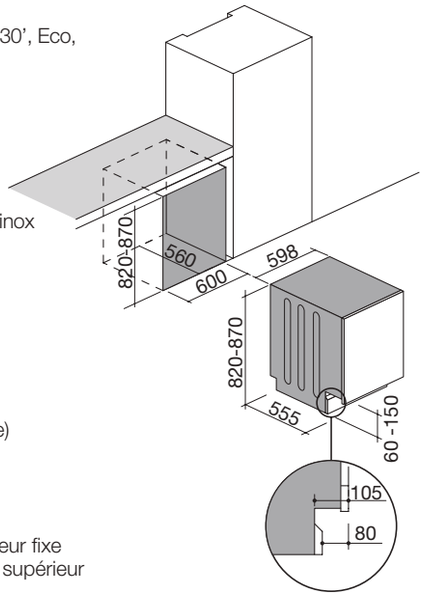
Lave-vaisselle totalement intégrable Aura One de 60
à encastrement





classe D

- 15 couverts
- 9 programmes : Mini 14', Rapide 30', Eco, Super 50', Dual Pro Wash 60 °C, Hygiène 70 °C, Smart 30-50 °C, Smart 50-60 °C, Smart 60-70 °C
- programmation différée
- programme demi-charge
- moteur Inverter
- commandes Touch Control
- panneau de commandes finition inox



Configuration
- AquaZone
- AcquaStop
- Extra Silent
- fonction Extra Fast
- fonction économie d'énergie
- séchage Turbo
- AutoDoor (ouverture automatique)
- InfoLed porte

Accessoires
- filtre métallique
- 3 paniers dark grey (panier inférieur fixe avec 4 supports pliables, panier supérieur avec 2 supports pliables, 4 rabats et 2 hauteurs réglables, troisième panier pour couverts fixe)

Accessoires
- panier à couverts

Caractéristiques techniques
- sliding door : socle 6 cm min.
- poids porte : 3-8 Kg
- fiche de courant avec prise Schuko
- niveau de bruit : 44 dBA
- consommation eau / programme Eco : 9 litres
- dimensions : 59,8x55,5x82/87 h cm
- alimentation : 220-240 V 50 Hz
- puissance maximale absorbée : 1,9 kW

DARK GREY/ACIER INOX code **1LVE6I** **€ 1.066,00**



AURA ONE 60

L'espace dans chaque espace.





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 différentiation de la gamme : cuve simple, double, avec ou sans égouttoir, disponibles dans différentes formes et dimensions.

ÉVIERS

FLEXI
pag. 240



MOOD
pag. 244



MIZU
pag. 246



EASY
pag. 250



B_SMART
pag. 254



B_OPEN
pag. 256



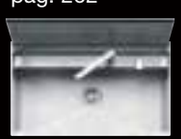
UNIQUE
pag. 258



LAB
pag. 260



LAB COVER
pag. 262



B_FREE
pag. 264



B_FAST
pag. 266



B_LEVEL
pag. 270



SELECT
pag. 272



CUVES CARRÉES

CUVES FLEXI R. « 0 »
page 276



CUVES R. « 15 »
page 278



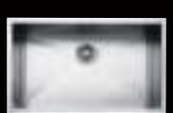
CUVES R. « 15 » VINTAGE
page 282



CUVES R. « 12 »
page 284



CUVES R. « 0 »
page 286



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES EN ACIER INOX
installations

Au ras du plan (FT)



Pour éviers Flexi, B_Smart, Easy, Lab avec abaissement, Lab Cover e cuves carrées Flexi, 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 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 (EBQ)



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



Encastrement bord standard (IBS)



Pour évier d'angle B_Fast.



Encastrement bord 4 mm (IB4)



Pour éviers Mood.



Encastrement Mizu Kasai (EMK)



Pour les éviers Mizu.



Sous plan (SP)



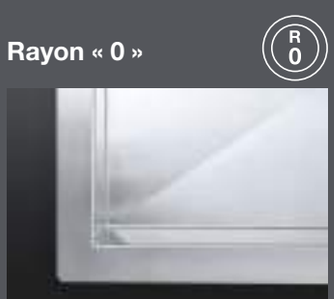
Les éviers Lab avec abaissement et les cuves carrées R « 15 », R. « 12 »,
R « 0 » sont élégamment insérées sous le plan de travail.



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 pronocé 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 éviers 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.



Tirette Smart et tirettes à rotation

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.





Trop-plein avec vidage périmétral

Tous les éviers 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.



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.



Trou robinet

Les éviers 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" ½

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.



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.



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.

Éviers réversibles

Certains éviers 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	75
FLEXI	EBP RP			
MOOD	EB4		 p.244	
MIZU	EMK		  p.248 p.249	
EASY	EBP RP		 p.251	
	EBR		 p.252	
B_SMART	EBP RP	 p.254	 p.254	 p.254
B_OPEN	EBR		 p.256	
UNIQUE			 p.258	
LAB AVEC ABAISSEMENT	EBP RP SP		 p.261	
LAB COVER	EBP RP		 p.263	
B_FREE	EBC			
B_FAST	EBR EBS	  p.267 p.267	 p.268	
B_LEVEL		 p.270	 p.270	
SELECT	EBR		   p.272 p.272 p.273	


p.241

p.241

p.242

p.242


p.244

p.244


p.249


p.251

p.251


p.252

p.252

p.253


p.253

p.253


p.254


p.256

p.256


p.258

p.258


p.261

p.261


p.263


p.265

p.265


p.267

p.268

p.267

p.268


p.270

p.270


p.273

p.273

CUVES CARRÉES EN ACIER INOX à encastrement et au ras du plan

Base		30	40	45	50
FLEXI RAYON « 0 »					
RAYON « 15 »		 p.279		 p.279	 p.279
RAYON « 15 » VINTAGE	EBP RP				
Rayon « 12 »				 p.284	 p.284
RAYON « 0 »				 p.286	 p.286

CUVES CARRÉES EN ACIER INOX sous plan

Base		30	40	45	50
RAYON « 15 »			 p.279		 p.279
RAYON « 15 » VINTAGE	SP				
RAYON « 12 »					 p.284
RAYON « 0 »					 p.286

60	75	80	90
			 p.277
 p.279  p.280  p.280	 p.280	 p.280  p.281	
 p.282		 p.282	
 p.284		 p.284	
 p.286		 p.286	

60	75	90
 p.279  p.279	 p.280  p.280  p.280	 p.280  p.281
	 p.282	 p.282
 p.284	 p.284	 p.284
 p.286	 p.286	 p.286

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 différentiation de la gamme : cuve simple, double, avec ou sans égouttoir, disponibles dans différentes formes et dimensions.





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
à encastrement et au ras du plan

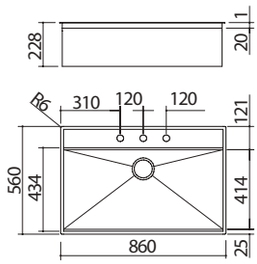
Évier Flexi à encastrement et au ras du plan de 86x56
1 cuve avec abaissement





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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x41,4x20,7 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3” ½, 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** **€ 909,00**

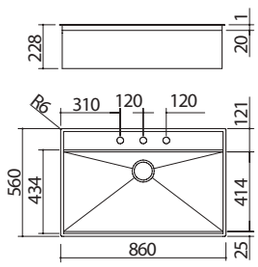
Évier Flexi Kit à encastrement et au ras du plan de 86x56
1 cuve avec abaissement + Kit d'accessoires et robinet





EBP RP **Accessoires :** 8 17 20 25 40 62 66

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x41,4x20,7 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3” ½ 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** **€ 1.727,00**

ÉVIERS FLEXI
à encastrement et au ras du plan

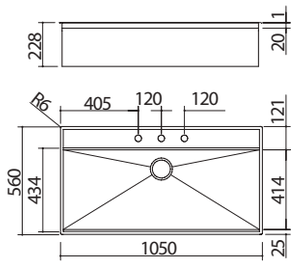
Évier Flexi à encastrement et au ras du plan de 105x56
1 cuve avec abaissement





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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 102x41,4x20,7 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 963,00**

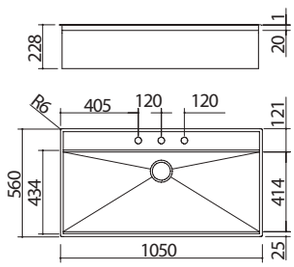
Évier Flexi Kit à encastrement et au ras du plan de 105x56
1 cuve avec abaissement + Kit d'accessoires et robinet





EBP RP **Accessoires : 8 17 20 25 40 61 66**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 102x41,4x20,7 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" ½ 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** **€ 1.777,00**

Accessoires :



8
code **1TOF26**
€ 90,00



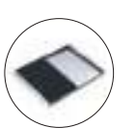
17
code **1VOF**
€ 123,00



20
code **1VSOF**
€ 183,00



25
code **1CIVQ**
€ 120,00



40
code **1CITN**
€ 187,00



43
code **1TOF26N**
€ 110,00



61
code **1CIFX**
€ 298,00



62
code **1VSFX**
€ 301,00



66
code **1GLN**
€ 173,00

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.

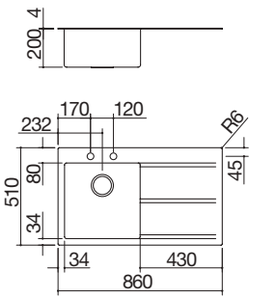
ÉVIERS MOOD
encastrement bord 4 mm

Évier Mood à encastrement de 86x51
1 cuve + plan d'appui creux



EB4 — **Accessoires :** 45 46 47 71

- plan en acier inox AISI 304 de 4 mm d'épaisseur
- cuve rayon « 12 » appliquée
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, tirette Smart, 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** **€ 1.173,00**

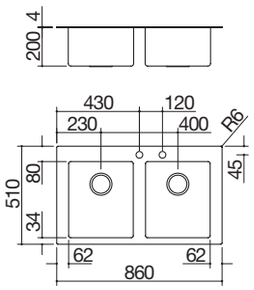
ACIER INOX SATINÉ 4 mm plan d'appui gauche code **1LMDR91S** **€ 1.173,00**

Évier Mood à encastrement de 86x51
2 cuves



EB4 — **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
- dimensions des cuves : 34x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, tirette Smart, 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



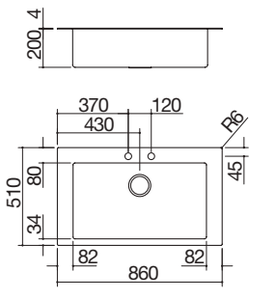
ACIER INOX SATINÉ 4 mm code **1LMDR92** **€ 1.459,00**

Évier Mood à encastrement de 86x51
1 cuve



EB4 — **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
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, tirette Smart, 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** **€ 1.319,00**

MOOD

Lorsque le design ne renonce pas à la fonctionnalité. Cuve simple avec plan d'appui creux, double cuve ou cuve grande. Les cuves sont équipées de cache-bonde, vidage périmétral et tirette pneumatique Smart.



Accessoires :



8
code **1TOF26**
€ 90,00



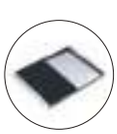
17
code **1VOF**
€ 123,00



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**
€ 298,00



62
code **1VSFX**
€ 301,00



66
code **1GLN**
€ 173,00

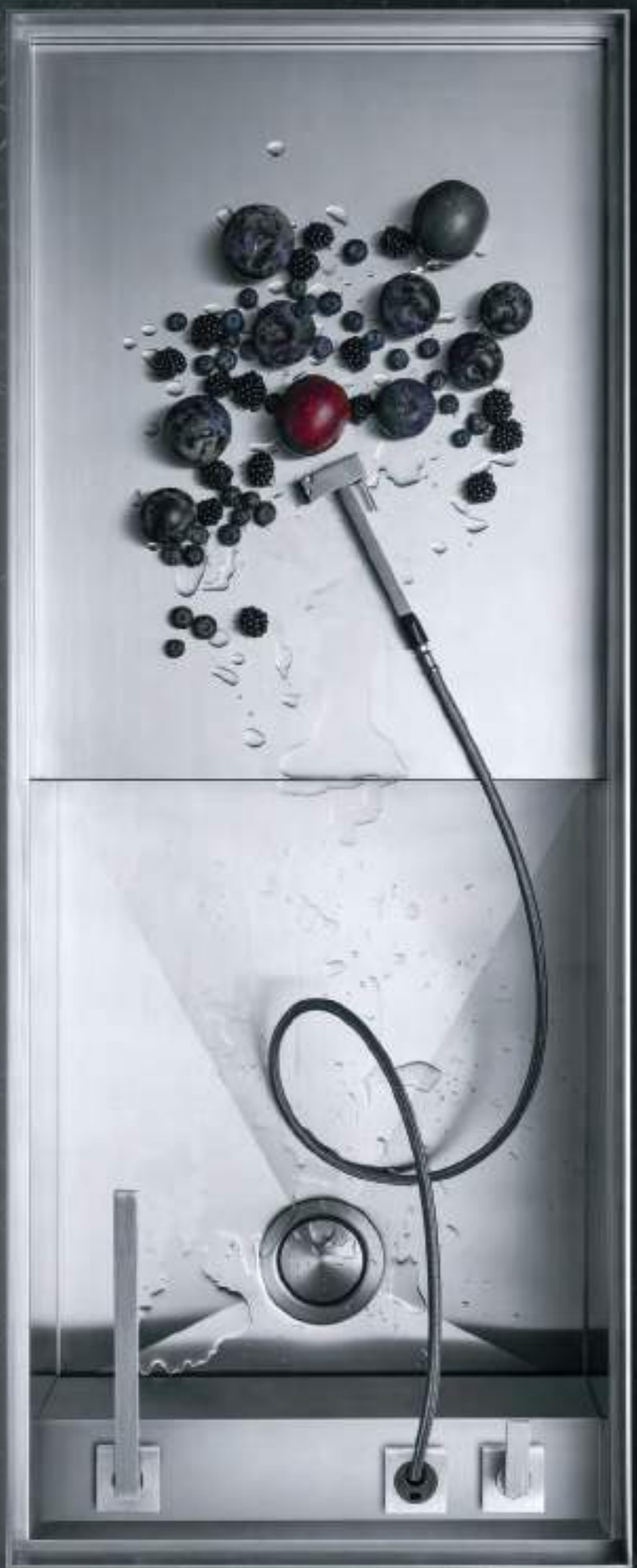


71
code **1GQRN**
€ 177,00

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

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. Les éviers Mizu sont disponibles en trois versions pour une personnalisation totale du propre espace cuisine.



1) TOTAL
2) PLAN
3) STEEL







ÉVIERS MIZU
encastrement bord 40 mm

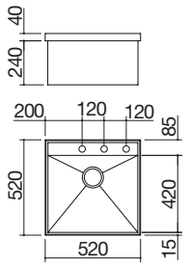
Évier Mizu de 52x52
1 cuve avec abaissement



EMK

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" ½, 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** **€ 1.129,00**



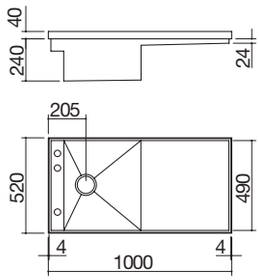
ÉVIERS MIZU
encastrement bord 40 mm

Évier Mizu de 100x52
1 cuve avec abaissement + égouttoir



EMK **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 pour le coulissement des accessoires
- dimensions de la cuve : 42x49x17,2 h
- équipement : bonde 3" ½, 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



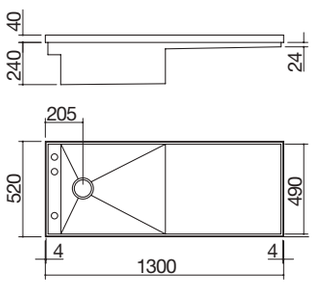
ACIER INOX SATINÉ code **1LMZ105** **€ 1.435,00**

Évier Mizu da 130x52
1 cuve avec abaissement + égouttoir



EMK **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 pour le coulissement des accessoires
- dimensions de la cuve : 57x49x17,2 h
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 1.662,00**

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 Teflon, caoutchoucs, primer)	code **1KRLMZ**	**€ 87,00**

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

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
à encastrement et au ras du plan

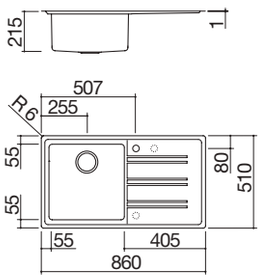
Évier Easy à encastrement et au ras du plan de 86x51
1 cuve + égouttoir





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" ½, 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** **€ 498,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code **1LES91PS** **€ 498,00**

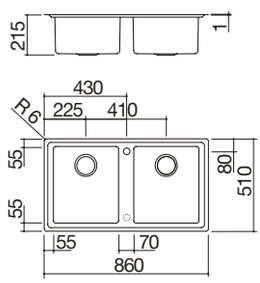
Évier Easy à encastrement et au ras du plan de 86x51
2 cuves





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" ½, 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** **€ 711,00**

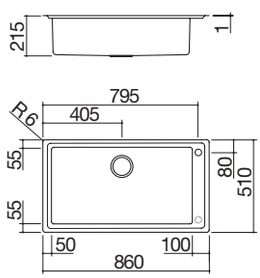
Évier Easy à encastrement et au ras du plan de 86x51
1 cuve





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 : 71x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 728,00**

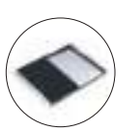
Accessoires :


8 code **1TOF26** **€ 90,00**


17 code **1VOF** **€ 123,00**

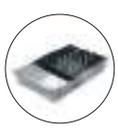

20 code **1VSOF** **€ 183,00**

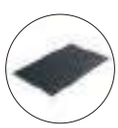

25 code **1CIVQ** **€ 120,00**

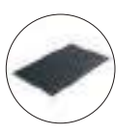

40 code **1CITN** **€ 187,00**


43 code **1TOF26N** **€ 110,00**


61 code **1CIFX** **€ 298,00**


62 code **1VSFX** **€ 301,00**


66 code **1GLN** **€ 173,00**


71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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

ÉVIERS EASY
encastrement bord rabaissé

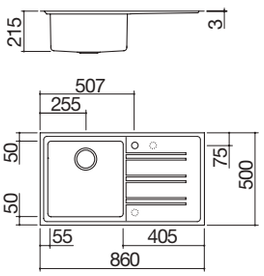
Évier Easy à encastrement de 86x50
1 cuve + égouttoir



AISI 304 · R 15

EBR — **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” ½, 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** — **€ 426,00**

ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche — code **1LES91RS** — **€ 426,00**

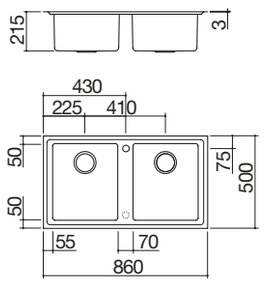
Évier Easy à encastrement de 86x50
2 cuves



AISI 304 · R 15

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” ½, 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** — **€ 632,00**

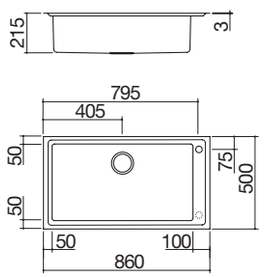
Évier Easy à encastrement de 86x50
1 cuve



AISI 304 · R 15

EBR — **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” ½, 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** — **€ 650,00**

ÉVIERS EASY
encastrement bord rabaissé

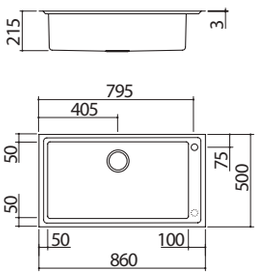
Évier Easy Kit à encastrement de 86x50
1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



AISI 304 · R 15 · 360°

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" ½, 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 Doccia 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** **€ 1.235,00**

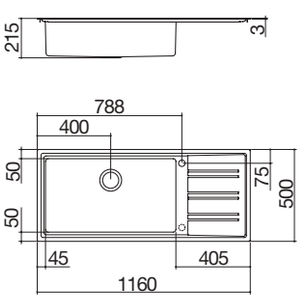
Évier Easy à encastrement de 116x50
1 cuve + égouttoir



AISI 304 · R 15

EBR — **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" ½, 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** **€ 680,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code **1LES121RS** **€ 680,00**

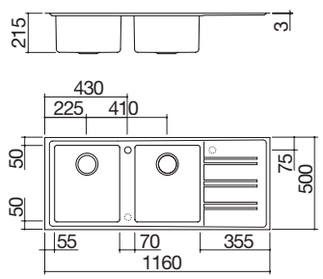
Évier Easy à encastrement de 116x50
2 cuves + égouttoir



AISI 304 · R 15

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" ½, 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** **€ 665,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code **1LES12RS** **€ 665,00**

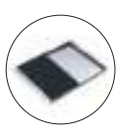
Accessoires :


8 code **1TOF26** **€ 90,00**


17 code **1VOF** **€ 123,00**

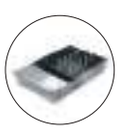

20 code **1VSOF** **€ 183,00**


25 code **1CIVQ** **€ 120,00**


40 code **1CITN** **€ 187,00**


43 code **1TOF26N** **€ 110,00**


61 code **1CIFX** **€ 298,00**


62 code **1VSFX** **€ 301,00**


66 code **1GLN** **€ 173,00**


71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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
à encastrement et au ras du plan

Évier B_Smart à encastrement et au ras du plan de 39x50,5
1 cuve

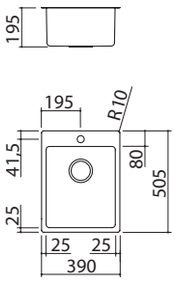




EBP RP

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" ½, 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** **€ 378,00**

Évier B_Smart à encastrement et au ras du plan de 55x50,5
1 cuve

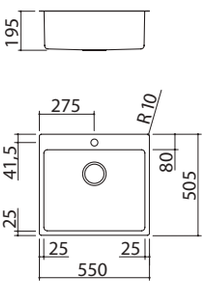




EBP RP

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" ½, 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** **€ 425,00**

Évier B_Smart à encastrement et au ras du plan de 67x50,5
1 cuve

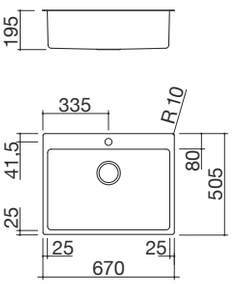




EBP RP NEW

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 : 62x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- trou robinet
- base pour insertion cuve : 75
- encastrement : 65x49 cm
  au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code **1LBS71** **€ 498,00**

Évier B_Smart à encastrement et au ras du plan de 76x50,5
1 cuve

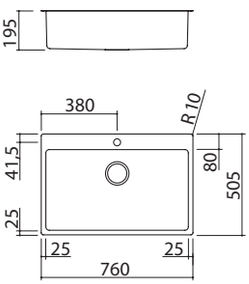




EBP RP

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" ½, 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** **€ 601,00**

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 multifonctionnel.

Accessoires :



8
code **1TOF26**
€ 90,00



17
code **1VOF**
€ 123,00



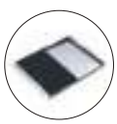
20
code **1VSOF**
€ 183,00



25
code **1CIVQ**
€ 120,00



38
code **1CPI**
€ 20,00



40
code **1CITN**
€ 187,00



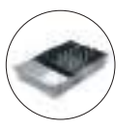
43
code **1TOF26N**
€ 110,00



45
code **1GSPA**
€ 70,00



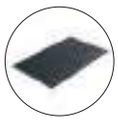
61
code **1CIFX**
€ 298,00



62
code **1VSFX**
€ 301,00



66
code **1GLN**
€ 173,00



71
code **1GQRN**
€ 177,00

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

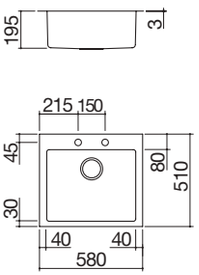
ÉVIERS B_OPEN
encastrement bord rabaissé

Évier B_Open à encastrement de 58x51
1 cuve



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” ½, 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



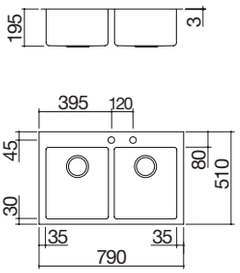
ACIER INOX SATINÉ code **1LBO61** **€ 588,00**

Évier B_Open à encastrement de 79x51
2 cuves



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” ½, 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



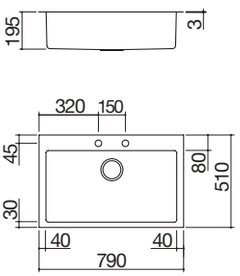
ACIER INOX SATINÉ code **1LBO82** **€ 670,00**

Évier B_Open à encastrement de 79x51
1 cuve



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” ½, 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** **€ 770,00**

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.

Accessoires :



8 code **1TOF26** **€ 90,00**



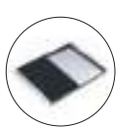
17 code **1VOF** **€ 123,00**



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** **€ 298,00**



62 code **1VSFX** **€ 301,00**



66 code **1GLN** **€ 173,00**



71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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

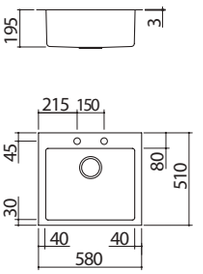
ÉVIERS UNIQUE
encastrement bord rabaissé

Évier Unique à encastrement de 58x51
1 cuve



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” ½, 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



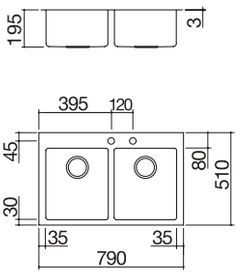
ACIER INOX VINTAGE code **1LUN61** **€ 637,00**

Évier Unique à encastrement de 79x51
2 cuves



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” ½, 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



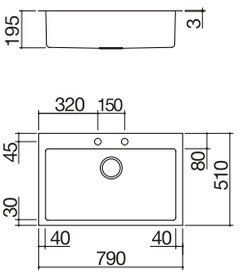
ACIER INOX VINTAGE code **1LUN82** **€ 751,00**

Évier Unique à encastrement de 79x51
1 cuve



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” ½, 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** **€ 842,00**

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



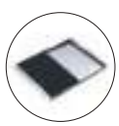
17
code **1VOF**
€ 123,00



20
code **1VSOF**
€ 183,00



25
code **1CIVQ**
€ 120,00



40
code **1CITN**
€ 187,00



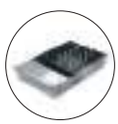
43
code **1TOF26N**
€ 110,00



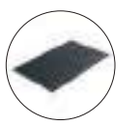
45
code **1GSPA**
€ 70,00



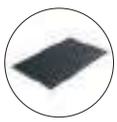
61
code **1CIFX**
€ 298,00



62
code **1VSFX**
€ 301,00



66
code **1GLN**
€ 173,00



71
code **1GQRN**
€ 177,00

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



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 et multifonctionnel.

ÉVIERS LAB AVEC ABAISSEMENT

encastrement bord plat, au ras du plan et sous plan

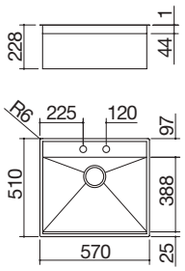
Évier Lab à encastrement, au ras du plan et sous plan de 57x51

1 cuve avec abaissement



EBP RP SP **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" ½, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 912,00**

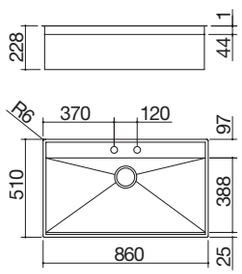
Évier Lab à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51

1 cuve avec abaissement



EBP RP SP **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" ½, tirette Smart, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 994,00**

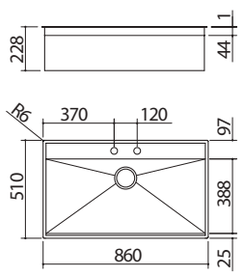
Évier Lab Kit à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51

1 cuve avec abaissement + Kit d'accessoires et robinet



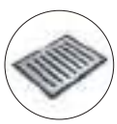
EBP RP SP **Accessoires : 67 71**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- cuve rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" ½, 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 :
  - à 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** **€ 1.755,00**

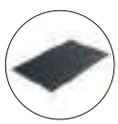
Accessoires :



6 code **1TBF** **€ 173,00**



19 code **1VBF** **€ 123,00**



67 code **1GQN** **€ 214,00**



71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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 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 à encastrement et au ras du plan

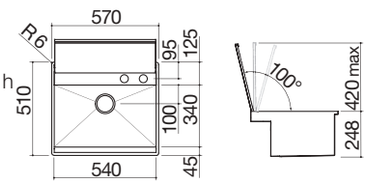
Évier Lab Cover à encastrement et au ras du plan de 57x51

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" ½, 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** **€ 2.244,00**

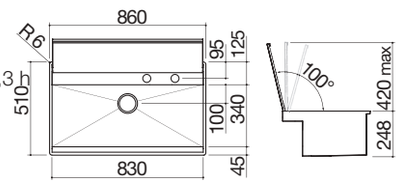
Évier Lab Cover à encastrement et au ras du plan de 86x51

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 : 83x34x18,3 h
- couvercle en acier inox équilibré amovible avec ouverture manuelle
- équipement : bond 3" ½, 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

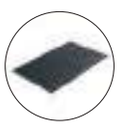


ACIER INOX SATINÉ code **1LLB90** **€ 2.310,00**

Accessoires :



38
code **1CPI**
€ 20,00



71
code **1GQRN**
€ 177,00

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

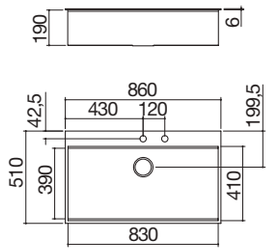
Évier B_Free à encastrement de 86x51
1 cuve avec abaissement



EBC

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" ½, 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**

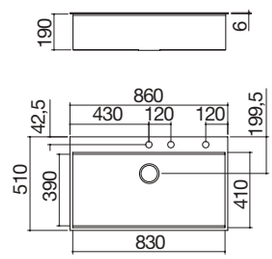
Évier B_Free Kit à encastrement de 86x51
1 cuve avec abaissement + Kit d'accessoires et robinet



EBC

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" ½, 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** **€ 2.121,00**

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 cache-cuve et égouttoir.



Accessoires :



6
code **1TBF**
€ 173,00



19
code **1VBF**
€ 123,00



71
code **1GQRN**
€ 177,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le robinet 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

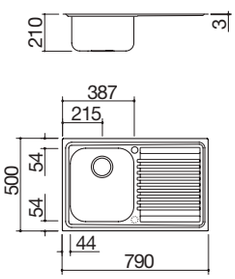
Évier B_Fast à encastrement de 79x50 blanc
1 cuve + égouttoir



EBR

Accessoires : 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 221,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code **1LFS81S** **€ 221,00**

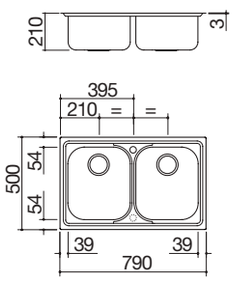
Évier B_Fast à encastrement de 79x50 blanc
2 cuves



EBR

Accessoires : 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 272,00**

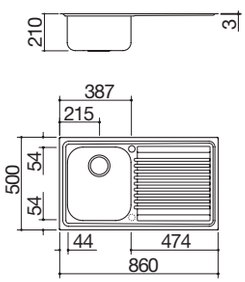
Évier B_Fast à encastrement de 86x50
1 cuve + égouttoir



EBR

Accessoires : 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 218,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche code **1LFS91S** **€ 218,00**

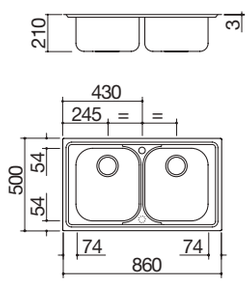
Évier B_Fast à encastrement de 86x50
2 cuves



EBR

Accessoires : 5 12 14 24 38

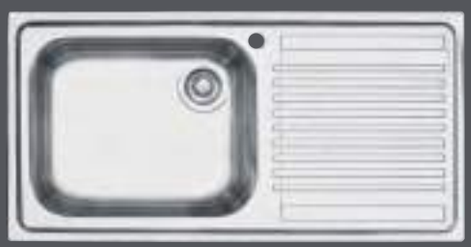
- acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 84x48 cm



ACIER INOX SATINÉ code **1LFS92** **€ 271,00**

ÉVIERS B_FAST
encastrement bord rabaissé

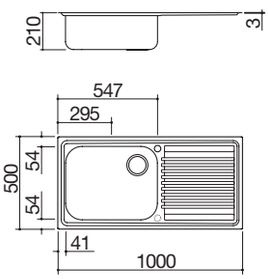
Évier B_Fast à encastrement de 100x50
1 cuve + égouttoir



EBR

Accessoires : 38

- acier inox AISI 304
- dimensions de la cuve : 50x40x21 h
- équipement : bonde 3" ½, 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**	**€ 467,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche	code **1LFS10S**	**€ 467,00**

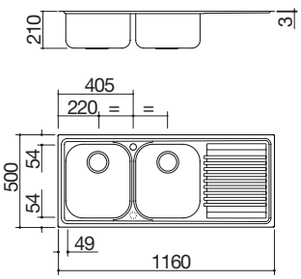
Évier B_Fast à encastrement de 116x50
2 cuves + égouttoir



EBR

Accessoires : 5 12 14 24 38

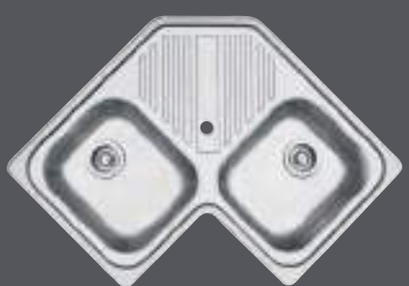
- acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 80
- encastrement : 114x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit	code **1LFS12D**	**€ 292,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche	code **1LFS12S**	**€ 292,00**

ÉVIER B_FAST
encastrement bord standard

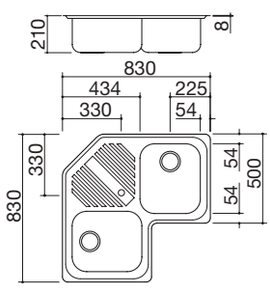
Évier B_Fast à encastrement de 83x83
2 cuves d'angle + égouttoir



EBS

Accessoires : 5 12 14 24 38

- acier inox AISI 304
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, 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**	**€ 626,00**

Accessoires :



5 code **1CREIM** **€ 99,00**



12 code **1TRE** **€ 72,00**



14 code **1TREP** **€ 81,00**



24 code **1CI91** **€ 38,00**



38 code **1CPI** **€ 20,00**

Équipement standard : crochets de fixation, joint, siphon économiseur d'espace avec raccord pour lave-vaisselle, emballage en carton.
Le mitigeur n'est pas compris.



ÉVIERS B_LEVEL
encastrement bord rabaissé

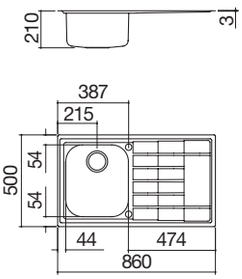
Évier B_Level à encastrement de 86x50
1 cuve + égouttoir





EBR — **Accessoires : 5 12 14 24**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, tirette, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 45
- encastrement : 84x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit	code **1LLV90/1D**	**€ 257,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche	code **1LLV90/1S**	**€ 257,00**

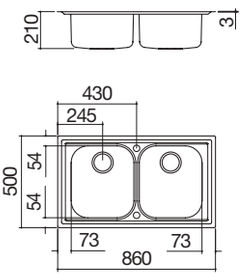
Évier B_Level à encastrement de 86x50
2 cuves





EBR — **Accessoires : 5 12 14 24**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, tirette, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 84x48 cm



ACIER INOX SATINÉ	code **1LLV90/2**	**€ 324,00**

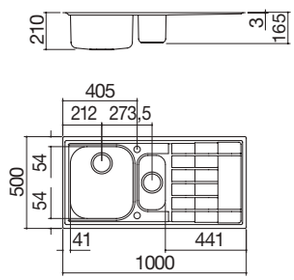
Évier B_Level à encastrement de 100x50
1 cuve et demie + égouttoir





EBR — **Accessoires : 5 12 13 14 24**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x39x21 h et 15x30x16,5 h
- équipement : bonde 3" ½, tirette, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 60
- encastrement : 98x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit	code **1LLV100/D**	**€ 348,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche	code **1LLV100/S**	**€ 348,00**

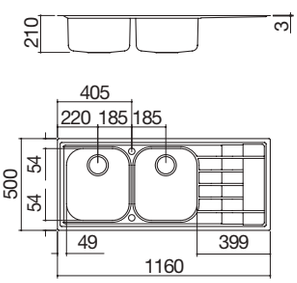
Évier B_Level à encastrement de 116x50
2 cuves + égouttoir





EBR — **Accessoires : 5 12 14 24**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x39x21 h
- équipement : bonde 3" ½, tirette, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion des cuves : 80
- encastrement : 114x48 cm



ACIER INOX SATINÉ égouttoir droit	code **1LLV120/2D**	**€ 351,00**
ACIER INOX SATINÉ égouttoir gauche	code **1LLV120/2S**	**€ 351,00**

B_LEVEL

Les éviers B_Level, équipés de tirette et trop-plein avec vidage périmétral, se distinguent pour leur fonctionnalité et versatilité unies au design fortement reconnaissable.

Accessoires :



5 code **1CREIM**
€ 99,00



12 code **1TRE**
€ 72,00



13 code **1TREPM**
€ 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, caractérisées par la texture particulière avec motif circulaire. Un design fortement avancé, pour un consommateur qui recherche l'exclusivité des détails.

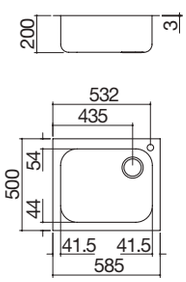
ÉVIERS SELECT
encastrement bord rabaissé

Évier Select à encastrement de 58,5x50
1 cuve



EBR — **Accessoires : 38**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 56x48 cm



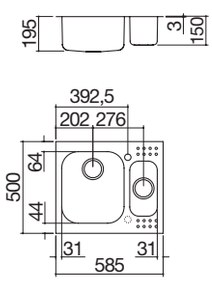
ACIER INOX SATINÉ code **1IS6060/1** **€ 474,00**

Évier Select à encastrement de 58,5x50
1 cuve et demi



EBR — **Accessoires : 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" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : 1 trou de série, 2ème trou sur demande
- base pour insertion des cuves : 60
- encastrement : 56x48 cm



ACIER INOX SATINÉ code **1IS6060** **€ 360,00**

ÉVIERS SELECT
encastrement bord rabaissé

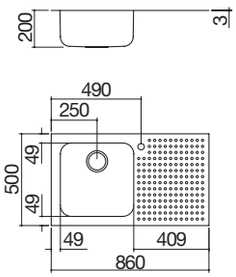
Évier Select à encastrement de 86x50
1 cuve + plan d'appui



AISI 304

EBR — **Accessoires : 38**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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 **1IS9060/1D**	**€ 348,00**
ACIER INOX SATINÉ plan d'appui gauche	code **1IS9060/1S**	**€ 348,00**

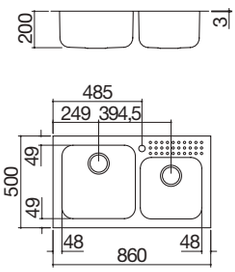
Évier Select à encastrement de 86x50
2 cuves



AISI 304

EBR — **Accessoires : 2 23 38**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 40x40x20 h et 33x33x20 h
- équipement : bonde 3" ½, trou pour trop-plein
- trou de robinet : 1 trou de série
- base pour insertion des cuves : 90
- encastrement : 84x48 cm



ACIER INOX SATINÉ	code **1IS9060/2**	**€ 507,00**

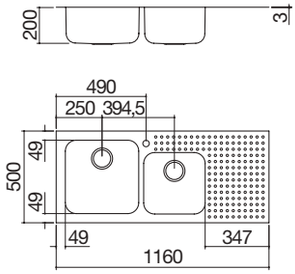
Évier Select à encastrement de 116x50
2 cuves + plan d'appui



AISI 304

EBR — **Accessoires : 2 23 38**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 40x40x20 h et 33x33x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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 **1IS12060/2D**	**€ 559,00**
ACIER INOX SATINÉ plan d'appui gauche	code **1IS12060/2S**	**€ 559,00**

Accessoires :



2 code **1CQI** **€ 81,00**



5 code **1CREIM** **€ 99,00**



12 code **1TRE** **€ 72,00**



13 code **1TREPM** **€ 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. Robinet 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.





CUVES
FLEXI R. « 0 »

Essentielle, minimaliste, ouverte à d'infinies 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.

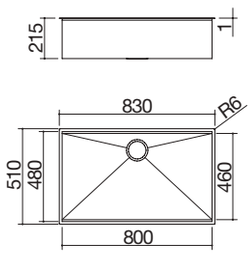
CUVES FLEXI R. « 0 »
à encastrement et au ras du plan

Cuve carrée Flexi R. « 0 » de 80x46
encastrement et ras du plan, 1 cuve avec abaissement



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" ½, 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

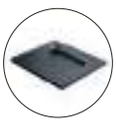


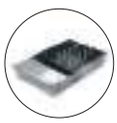
ACIER INOX SATINÉ code **1QA841I** **€ 683,00**

Accessoires :


18 code **1VLB** **€ 139,00**

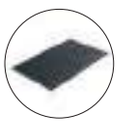

21 code **1VSLB** **€ 202,00**


44 code **1TGSL** **€ 143,00**


63 code **1VSVQ** **€ 323,00**


64 code **1SPSI** **€ 87,00**


65 code **1SPSN** **€ 189,00**


67 code **1GQN** **€ 214,00**

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

Les cuves Flexi peuvent enrichies d'
un exclusif kit comprenant tirette Smart, bonde et
trop-plein avec vidage périmétral,
le tout dans une élégante finition noire.

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 le design, disposent de fonction de trop-plein avec vidage.



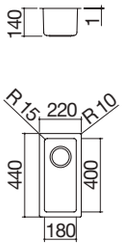
CUVES CARRÉES R. « 15 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 15 » de 18x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



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" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à encastrement et au ras du plan : 30
  - sous plan de travail : 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** **€ 303,00**

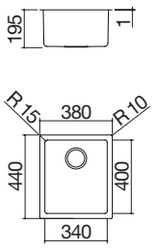
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1X1840S** **€ 253,00**

Cuve Carrée R. « 15 » de 34x40
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**

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 311,00**

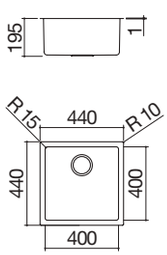
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1X3440S** **€ 271,00**

Cuve Carrée R. « 15 » de 40x40
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 : 40x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 323,00**

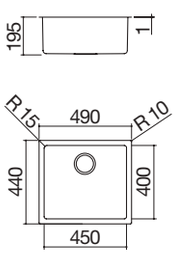
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1X4040S** **€ 285,00**

Cuve Carrée R. « 15 » de 45x40
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 : 45x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 332,00**

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1X4540S** **€ 291,00**

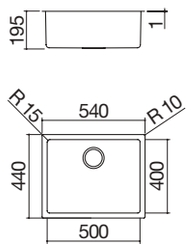
CUVES CARRÉES R. « 15 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 15 » de 50x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



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" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à encastrement et au ras du plan : 60
  - sous plan de travail : 75
- 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 **1X5040I** **€ 358,00**

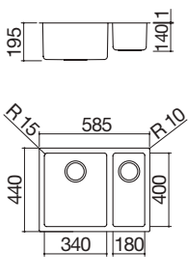
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1X5040S** **€ 314,00**

Cuve Carrée R. « 15 » de 58,5x44
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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x40x19,5 h et 18x40x14 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à encastrement et au ras du plan : 60
  - sous plan de travail : 75
- 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** **€ 817,00**

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1X642S** **€ 752,00**

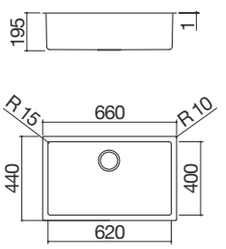
Cuve Carrée R. « 15 » de 62x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP **Accessoires :** 8 17 20 25 38 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 62x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve : 75
- encastrement : 64x42 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 **1X6240I** **€ 429,00**

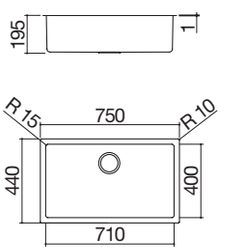
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1X6240S** **€ 360,00**

Cuve Carrée R. « 15 » de 71x40
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 : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 541,00**

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1X7040S** **€ 443,00**

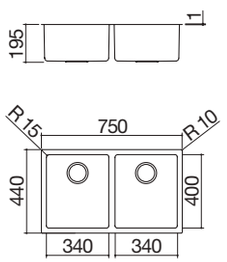
CUVES CARRÉES R. « 15 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

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

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions des cuves : 34x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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**	**€ 801,00**
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail	code **1X842S**	**€ 747,00**



Accessoires :

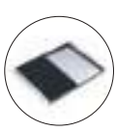

8 code **1TOF26** **€ 90,00**


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**

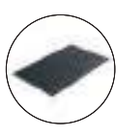

61 code **1CIFX** **€ 298,00**


62 code **1VSFX** **€ 301,00**


64 code **1SPSI** **€ 87,00**


65 code **1SPSN** **€ 189,00**


66 code **1GLN** **€ 173,00**


71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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

CUVES CARRÉES
R. « 15 » VINTAGE
encastrement bord plat, ras du plan et sous plan

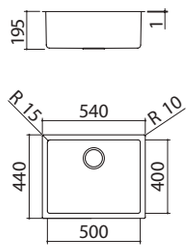
Cuve Carrée R. « 15 » Vintage de 50x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan





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" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à encastrement et au ras du plan : 60
  - sous plan de travail : 75
- 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** **€ 491,00**

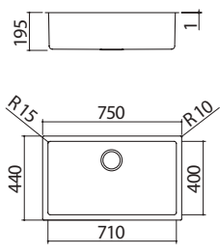
Cuve Carrée R. « 15 » Vintage de 71x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan





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 : 71x40x19,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 682,00**

CUVES CARRÉES R. « 15 » VINTAGE

Toutes les fonctionnalité 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.

Accessoires :



8 code **1TOF26** **€ 90,00**



17 code **1VOF** **€ 123,00**



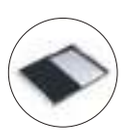
20 code **1VSOF** **€ 183,00**



25 code **1CIVQ** **€ 120,00**



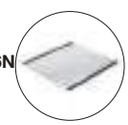
38 code **1CPI** **€ 20,00**



40 code **1CITN** **€ 187,00**



43 code **1TOF26N** **€ 110,00**



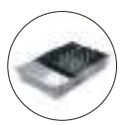
45 code **1GSPA** **€ 70,00**



54 code **1SPR** **€ 63,00**



61 code **1CIFX** **€ 298,00**



62 code **1VSFX** **€ 301,00**



64 code **1SPSI** **€ 87,00**



65 code **1SPSN** **€ 189,00**



66 code **1GLN** **€ 173,00**



71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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

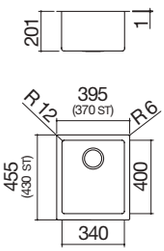
CUVES CARRÉES R. « 12 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 12 » de 34x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP **Accessoires :** 8 17 20 25 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 34x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 573,00**

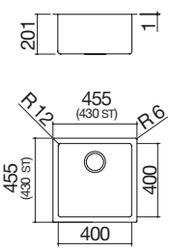
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1QR34S** **€ 486,00**

Cuve Carrée R. « 12 » de 40x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP **Accessoires :** 8 17 20 25 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 593,00**

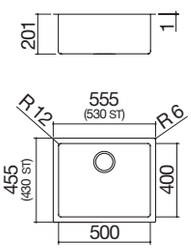
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1QR40S** **€ 513,00**

Cuve Carrée R. « 12 » de 50x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



EBP RP SP **Accessoires :** 8 17 20 25 40 43 45 54 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à encastrement et au ras du plan : 60
  - sous plan de travail : 75
- 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** **€ 631,00**

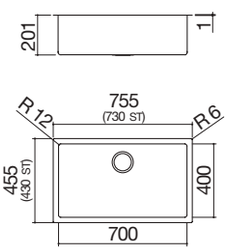
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1QR50S** **€ 557,00**

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 61 62 64 65 66 71

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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** **€ 710,00**

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1QR70S** **€ 649,00**

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.

Accessoires :



8 code **1TOF26** **€ 90,00**



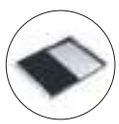
17 code **1VOF** **€ 123,00**



20 code **1VSOF** **€ 183,00**



25 code **1CIVQ** **€ 120,00**



40 code **1CITN** **€ 187,00**



43 code **1TOF26N** **€ 110,00**



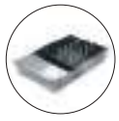
45 code **1GSPA** **€ 70,00**



54 code **1SPR** **€ 63,00**



61 code **1CIFX** **€ 298,00**



62 code **1VSFX** **€ 301,00**



64 code **1SPSI** **€ 87,00**



65 code **1SPSN** **€ 189,00**



66 code **1GLN** **€ 173,00**



71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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

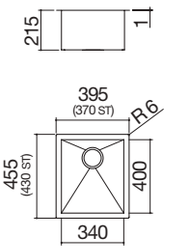
CUVES CARRÉES R. « 0 » encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 0 » de 34x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan



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 : 34x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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 **1Q3440I** **€ 485,00**

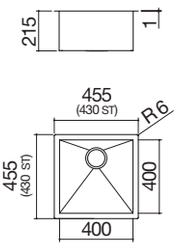
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1Q3440S** **€ 385,00**

Cuve Carrée R. « 0 » de 40x40
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 : 40x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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 **1Q4040I** **€ 502,00**

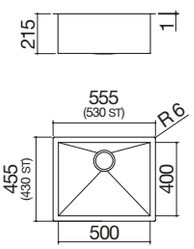
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1Q4040S** **€ 406,00**

Cuve Carrée R. « 0 » de 50x40
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 : 50x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à encastrement et au ras du plan : 60
  - sous plan de travail : 75
- 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 **1Q5040I** **€ 535,00**

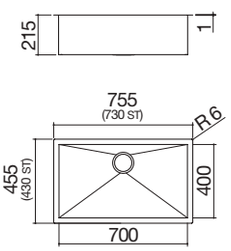
ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1Q5040S** **€ 442,00**

Cuve Carrée R. « 0 » de 70x40
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 : 70x40x21,5 h
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein avec vidage périmétral
- base pour insertion cuve :
  - à 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 **1Q7040I** **€ 612,00**

ACIER INOX SATINÉ sous plan de travail code **1Q7040S** **€ 519,00**

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 :

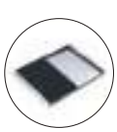

8 code **1TOF26** **€ 90,00**


17 code **1VOF** **€ 123,00**


20 code **1VSOF** **€ 183,00**


25 code **1CIVQ** **€ 120,00**


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** **€ 298,00**


62 code **1VSFX** **€ 301,00**


64 code **1SPSI** **€ 87,00**


65 code **1SPSN** **€ 189,00**


66 code **1GLN** **€ 173,00**


71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES B_GRANITE

Le design le plus essentiel se revêt d'une nouvelle matière pour étonner encore. Les éviers et les cuves carrées Barazza en B_Granite associent les caractéristiques esthétiques de la pierre naturelle avec la résistance offerte pas les polymères. Le résultat sont des éviers au sûr impact visuel et aux innovantes propriétés fonctionnelles.

ÉVIERS

CITY
pag. 292



SOUL
pag. 294



CUVES CARRÉES

SOUL
pag. 298



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'élevée 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 plateaux, planches à découper et passoire 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" ½

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 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.



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		 p.293  p.293  p.293
Éviers **SOUL**	EBAS	 p.295  p.295	 p.296  p.295  p.296  p.295
Cuves carrées **SOUL**	SP	 p.299  p.299  p.299	 p.299  p.300  p.300  p.299  p.300



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 éviers 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 versions de coloris noir et blanc pour s'adapter à chaque contexte de goût et style.

ÉVIERS CITY
encastrement bord haut
B_Granite

Évier City à encastrement de 86x51
1 cuve

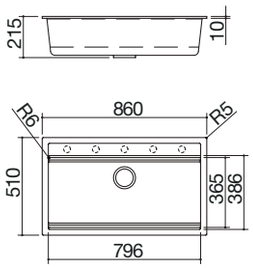




EBAS

Accessoires : 71

- dimensions de la cuve : 79,6x36,5x20 h
- équipement : bonde 3" ½, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral
- trou de robinet : prédispositionpour 5 trous
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x48 cm



B_GRANITE NOIR code **1LCY91N** **€ 487,00**

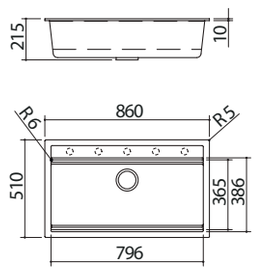
B_GRANITE BLANC code **1LCY91B** **€ 487,00**

Évier City Kit à encastrement de 86x51
1 cuve + Kit d'accessoires et robinet



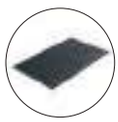
EBAS

- dimensions de la cuve : 79,6x36,5x20 h
- équipement : bonde 3" ½, cache-bonde en acier inox, trop-plein avec vidage périmétral, 2 grilles à poser sur fond de cuve en HPL 1GQRN, robinet mitigeur Soul avec commande à distance et douchette extractible 1RUBSORN
- trou de robinet : prédispositionpour 5 trous
- base pour insertion cuve : 90
- encastrement : 84x48 cm



B_GRANITE NOIR code **1LCY91NK** **€ 1.310,00**

Accessoires :



71
code **1GQRN**
€ 177,00

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Le robinet mitigeur n'est pas compris avec l'évier code 1LCY91N et 1LCY91B.





SOUL

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



ÉVIERS SOUL
encastrement bord haut
B_Granite

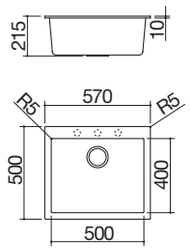
Évier Soul à encastrement de 57x50
1 cuve





EBAS

- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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**	**€ 433,00**
B_GRANITE BLANC	code **1LSO61B**	**€ 433,00**

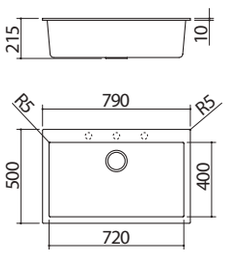
Évier Soul à encastrement de 79x50
1 cuve





EBAS **Accessoires : 8 20 25 40 43 45 61 62**

- dimensions de la cuve : 72x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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**	**€ 456,00**
B_GRANITE BLANC	code **1LSO81B**	**€ 456,00**

ÉVIERS SOUL
encastrement bord haut
B_Granite

Évier Soul à encastrement de 79x50
2 cuves

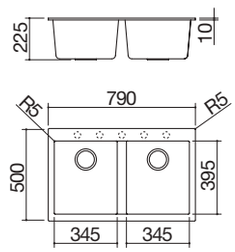




EBAS

Accessoires : 8 25 40 43 61

- dimensions des cuves : 34,5x39,5x21 h
- équipement : bonde 3" ½, 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**	**€ 517,00**
B_GRANITE BLANC	code **1LSO82B**	**€ 517,00**

Accessoires :



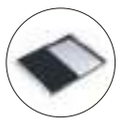
8
code **1TOF26**
€ 90,00



20
code **1VSOF**
€ 183,00



25
code **1CIVQ**
€ 120,00



40
code **1CITN**
€ 187,00



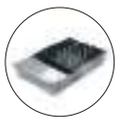
43
code **1TOF26N**
€ 110,00



45
code **1GSPA**
€ 70,00



61
code **1CIFX**
€ 298,00



62
code **1VSFX**
€ 301,00

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

Cuve Carrée Soul de 50x40
sous plan de travail



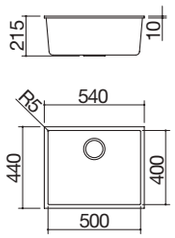




SP

Accessoires : 8 20 25 40 43 45 61 62

- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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**	**€ 456,00**
B_GRANITE GRIS	code **1QSO61GS**	**€ 456,00**
B_GRANITE BLANC	code **1QSO61BS**	**€ 456,00**

Double Cuve Carrée Soul de 72x39,5
sous plan de travail

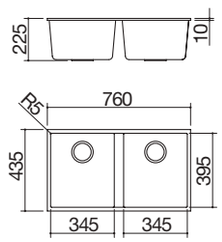




SP

Accessoires : 8 25 40 43 61

- dimensions des cuves : 34,5x39,5x21 h
- équipement : bonde 3" ½, 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**	**€ 541,00**
B_GRANITE BLANC	code **1QSO82BS**	**€ 541,00**

CUVES CARRÉES SOUL sous plan B_Granite

Cuve Carrée Soul de 72x40
sous plan de travail



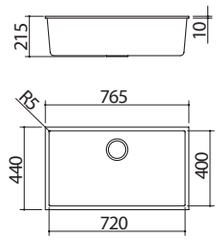




SP

Accessoires : 8 20 25 40 43 45 61 62

- dimensions de la cuve : 72x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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**	**€ 477,00**
B_GRANITE GRIS	code **1QSO81GS**	**€ 477,00**
B_GRANITE BLANC	code **1QSO81BS**	**€ 477,00**

Accessoires :



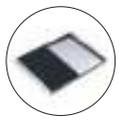
8 code **1TOF26** **€ 90,00**



20 code **1VSOF** **€ 183,00**



25 code **1CIVQ** **€ 120,00**



40 code **1CITN** **€ 187,00**



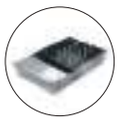
43 code **1TOF26N** **€ 110,00**



45 code **1GSPA** **€ 70,00**



61 code **1CIFX** **€ 298,00**



62 code **1VSFX** **€ 301,00**

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




Bakepizza

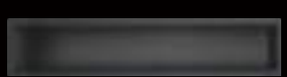
CANAUX ÉQUIPÉS

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 l'ergonomie près de la zone de lavage et de cuisson.

ACIER INOX H.7
page 316



ACIER INOX NOIR MAT H.7
page 319



ACIER INOX ET ACIER INOX NOIR MAT PRÉVUS POUR HOTTE LAB EVOLUTION
page 322



ACIER INOX H.20
page 328



ACIER INOX NOIR MAT H.20
page 330



ÉLÉMENTS MODULAIRES CANAUX H.7
page 324



ÉLÉMENTS MODULAIRES CANAUX H.20
page 332



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 (code 1PMA) et un détergent neutre, comme le spray professionnel Multi Clean Barazza (cod. 1MC3).









La proposition de Barazza s’enrichit de solutions en acier inox aussi bien dans l’élégante finition satinée que dans l’exclusive finition noire mate. La gamme des éléments modulaires s’agrandit par ailleurs avec des accessoires au goût technologique.

CANAUX ÉQUIPÉS
éléments

Fonctionnalité et design à portée de main

Chaque détail trouve son espace idéal, en parfaite harmonie avec tous les besoins. Les canaux équipés Barazza, disponibles en acier inox et en acier noir mat, transforment le plan de travail en un espace à la fois rationnel et élégant, où technologie et fonctionnalité se conjuguent dans un design contemporain.
Avec deux hauteurs distinctes, H.7 et H.20, les canaux s'adaptent à chaque configuration, en offrant des solutions personnalisées pour votre cuisine.
La version H.7, de plus petites dimensions et sans vidage, peut accueillir des cuvettes avec fond ou couvercle, des égouttoirs, des porte-couteaux et des compléments tels que des robinets et des distributeurs.



Hotte Lab Evolution

Dans son expression la plus avancée, le canal H.7 intègre la hotte Lab Evolution, un élément qui allie performances exceptionnelles et esthétique minimaliste. Son aspiration puissante et silencieuse maintient l'environnement pur, tandis que le design se fond harmonieusement avec le plan de travail.







CANAUX ÉQUIPÉS
éléments

Robinets, distributeur et douchette intégrés

L'élégance s'exprime à travers les détails les plus fonctionnels. Le robinet, le distributeur et la douchette intégrés directement dans le canal équipé créent une composition harmonieuse qui élimine le besoin de trous supplémentaires entre la cuve carrée et le canal. Chaque élément est conçu pour être exactement là où il est nécessaire : les commandes d'eau sont à portée de main, dans un équilibre parfait entre forme et fonction. Le plan de travail se présente ainsi dans son essence la plus pure.









CANAUX ÉQUIPÉS
éléments modulaires

Cuvettes avec couvercle en acier inox AISI 304

Ici, chaque instrument trouve sa place idéale, dans un dialogue constant entre beauté et fonctionnalité. Les cuvettes, disponibles en acier inox et noir mat, transforment le canal équipé en un système dynamique qui répond à tous vos besoins.







Cuvettes non perforées avec fond en acier inox AISI 304

Les cuvettes non perforées avec fond accueillent les ustensiles, deviennent des égouttoirs pratiques ou se transforment en petits jardins aromatiques.



Cuvette porte-couteaux en inox AISI 304

La cuvette, dans sa fonction porte-couteaux, maintient les lames les plus précieuses toujours prêtes à l'emploi, en toute sécurité.

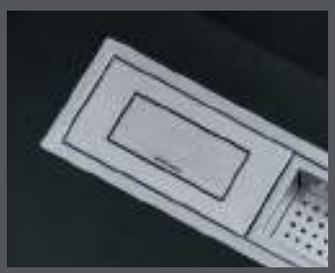


CANAUX ÉQUIPÉS
éléments modulaires

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 finition, 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-ustentiles à poser sur le plan.





Tablette/petit égouttoir pour verres 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 modulaires

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 foncitons 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 transmettere, 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)

Cuvette à glaçons ou porte-bouteilles en acier inox AISI 304

Le plaisir de recevoir s'exprime aussi à travers les détails les plus raffinés. La cuvette à glaçons et porte-bouteilles transforme le canal équipé en un coin élégant dédié aux moments conviviaux. Réalisée avec le même soin que les canaux, en inox ou noir mat, cette cuvette spéciale offre un espace dédié pour conserver les glaçons ou conserver les vins à bonne température. Fonctionnalité au quotidien et plaisir de recevoir, toujours en parfaite harmonie avec le plan de travail.



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.



CANAUX ÉQUIPÉS
éléments modulaires

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.





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.





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 de main 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 fissures 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.

Égouttoirs avec tiges en acier inox AISI 304 noir et Fenix



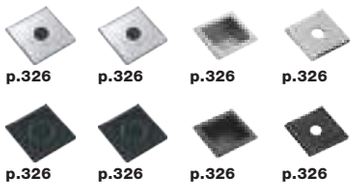
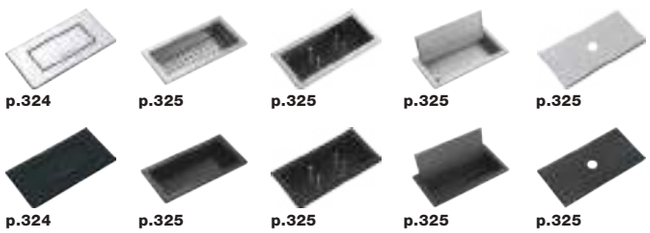
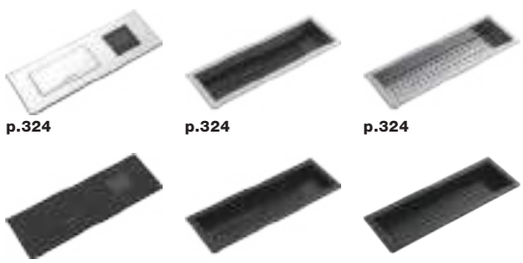
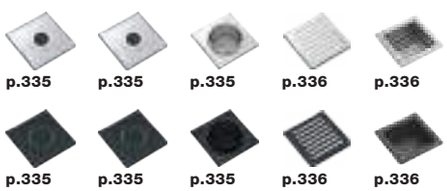
Cet élément, minimal et élégant, permet d'accueillir, de manière facile et rangée, jusqu'à 3 assiettes creuses ou plates.
Grâce aux trous pratiqués sur la partie inférieure du produit, les liquides qui coulent des plats ne stagnent pas, mais coulent directement dans la cuve sous-jacente. La cuvette de 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.



CANAUX ÉQUIPÉS

	Acier inox satiné	Acier inox noir mat
H.7 encastrement et au ras du plan	90 cm - 3 modules  **p.316**	90 cm - 3 modules  **p.319**
	120 cm - 4 modules  **p.316**	120 cm - 4 modules  **p.319**
	150 cm - 5 modules  **p.316**	150 cm - 5 modules  **p.319**
	180 cm - 6 modules  **p.318**	180 cm - 6 modules  **p.320**
H.7 prévus pour hotte Lab Evolution à encastrement et au ras du plan	180 cm - module hotte + 3 modules  **p.323**	180 cm - module hotte + 3 modules  **p.323**
H.20 encastrement et au ras du plan	90 cm - 3 modules  **p.328**	90 cm - 3 modules  **p.330**
	120 cm - 4 modules  **p.328**	120 cm - 4 modules  **p.330**
	150 cm - 5 modules  **p.328**	150 cm - 5 modules  **p.330**
H.20 pour insertion	180 cm - 6 modules  **p.328**	

ÉLÉMENTS MODULAIRES

de ½ module	 p.326 p.326 p.326 p.326 p.326 p.326 p.326 p.326
de 1 module	 p.324 p.325 p.325 p.325 p.325 p.324 p.325 p.325 p.325 p.325
de 1 module et ½	 p.324 p.324 p.324 p.324 p.324 p.324
de 3 modules	 323
de ½ module	 p.335 p.335 p.335 p.336 p.336 p.335 p.335 p.335 p.336 p.336
de 1 module	 p.333 p.333 p.333 p.334 p.334 p.334 p.334 p.335 p.333 p.333 p.333 p.334 p.334 p.334 p.334 p.335
de 1 module et ½	 p.332 p.332 p.332 p.333 p.332 p.332 p.332 p.333

CANAUX ÉQUIPÉS H.7
à encastrement et au ras du plan

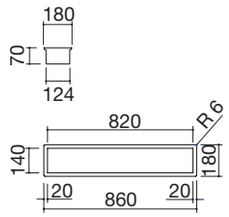
Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 90





EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 3 modules
- base pour insertion : 90
- encastrement : 84x16 cm
  au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code **1CI97** **€ 406,00**

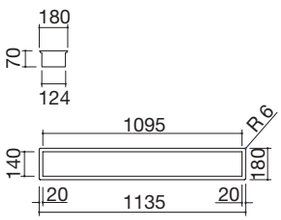
Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 120





EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 4 modules
- base pour insertion : 120
- encastrement : 111,5x16 cm
  au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code **1CI127** **€ 460,00**

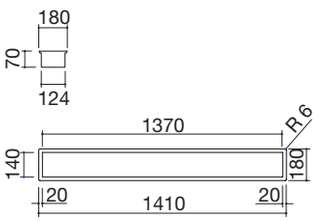
Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 150





EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 5 modules
- base pour insertion : 150
- encastrement : 139x16 cm
  au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code **1CI157** **€ 484,00**







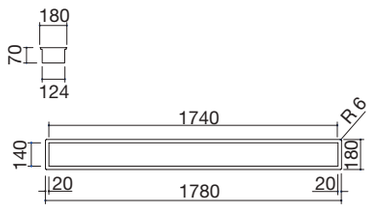
CANAUX ÉQUIPÉS H.7 à encastrement et au ras du plan

Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 180



EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 6 modules
- équipement : tablette amovible de 10x13,8 cm
- encastrement : 176x16 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX SATINÉ code **1CI187** **€ 528,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, emballage en carton.





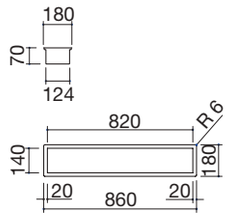
CANAUX ÉQUIPÉS H.7 à encastrement et au ras du plan

Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 90



EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 3 modules
- base pour insertion : 90
- encastrement : 84x16 cm
  au ras du plan : consulter le site web



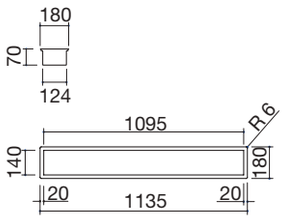
ACIER INOX NOIR MAT code **1CI97N** **€ 458,00**

Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 120



EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 4 modules
- base pour insertion : 120
- encastrement : 111,5x16 cm
  au ras du plan : consulter le site web



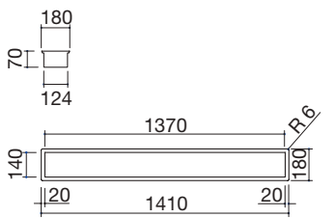
ACIER INOX NOIR MAT code **1CI127N** **€ 522,00**

Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 150



EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 5 modules
- base pour insertion : 150
- encastrement : 139x16 cm
  au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX NOIR MAT code **1CI157N** **€ 556,00**



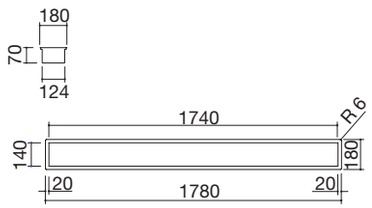
CANAUX ÉQUIPÉS H.7
à encastrement et au ras du plan

Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 180



EBP RP NEW

- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 6 modules
- équipement : tablette amovible de 10x13,8 cm
- encastrement : 176x16 cm au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX NOIR MAT code **1CI187N** **€ 608,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, emballage en carton.









CANAUX ÉQUIPÉS H.7 PRÉVUS POUR HOTTE LAB EVOLUTION à encastrement et au ras du plan

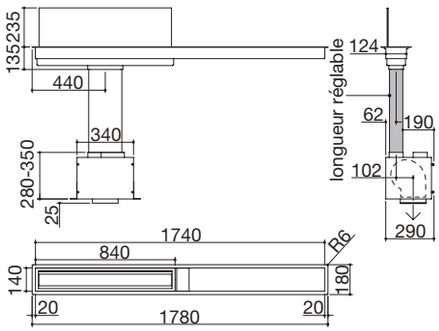
Canal h.7 à encastrement et au ras du plan de 180
prévu pour hotte Lab Evolution





EBP RP NEW

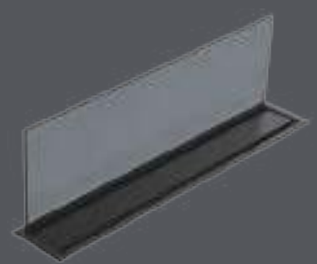
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prédisposition pour l'insertion de 3 modules plus module hotte à droite ou à gauche
- équipement : tablette amovible de 7,5x13,8 cm
- encastrement : 176x16 cm au ras du plan : consulter le site web
- le canal est réversible



ACIER INOX SATINÉ	code **1CKI187**	**€ 555,00**
ACIER INOX NOIR MAT	code **1CKI187N**	**€ 637,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, emballage en carton.

Hotte Lab Evolution
pour canal



NEW **Accessoires : 41**

- acier inox AISI 304 noir mat
- verre déflecteur fixe
- aspiration filtrante en option
- vitesse : 3+1
- pression : 334 Pa
- débit : 800 m³/h
- niveau de bruit : 41 - 66 Lw (dBA)
- sortie d'aspiration : ø150 mm + raccord pour tuyaux section rectangulaire 220x90 mm
- filtres : acier inox
- fonctions d'alarme sonore pour le nettoyage des filtres
- radiocommande : fournie
- classe C
- prédisposition pour radiocommande à distance de la balance Barazza
- compatible avec tables de cuisson à induction avec zones alignées
- compatible avec tables de cuisson à gaz Barazza code 1PLE2D et 1PLB2T
- puissance maximale absorbée : 0,275 kW

ACIER INOX NOIR MAT/VERRE GREY	code **1CKLE97**	**€ 2.321,00**

Radiocommande fournie



Accessoires :

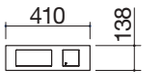


41
code **1FC1**
€ 60,00

CANAUX ÉQUIPÉS H.7
éléments modulaires

Balance en acier inox



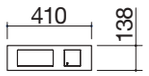


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- intervalle de pesée : 0-20 kg
- unité : g, kg, lb, oz
- précision : ± 1g
- fonctions : tare, somme, minute minder, multi-timer
- commande à distance pour hottes Barazza
- interrupteur point de lumière cuisine 5 A 250 V
- extinction automatique
- alimentation 100-240 V
- absorption maximum 0,2 A

ACIER INOX SATINÉ code **1CBL** **€ 562,00**

Balance en acier inox noir





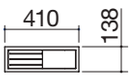
- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- intervalle de pesée : 0-20 kg
- unité : g, kg, lb, oz
- précision : ± 1g
- fonctions : tare, somme, minute minder, multi-timer
- commande à distance pour hottes Barazza
- interrupteur point de lumière cuisine 5 A 250 V
- extinction automatique
- alimentation 100-240 V
- absorption maximum 0,2 A

ACIER INOX NOIR MAT code **1CBLN** **€ 578,00**

Cuvette non perforée en acier inox avec porte-couteaux en Fenix

NEW





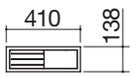
- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- Fenix noir
- prévu pour 3 couteaux

ACIER INOX SATINÉ/FENIX code **1CVP** **€ 405,00**

Cuvette non perforée en acier inox noir avec porte-couteaux en Fenix

NEW





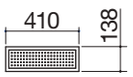
- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- Fenix noir
- prévu pour 3 couteaux

ACIER INOX NOIR MAT/FENIX code **1CVPN** **€ 431,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox

NEW





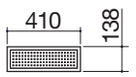
- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ code **1CVFG** **€ 240,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox noir

NEW



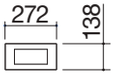


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVFGN** **€ 277,00**

Porte-prises rabattable en acier inox



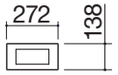


- 1 module
- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur avec système rabattable à 180°
- 2 prises de courant Schuko
- 1 prise USB pour alimenter les dispositifs électroniques

ACIER INOX SATINÉ code **1CPP** **€ 558,00**

Porte-prises rabattable en acier inox noir





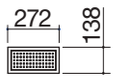
- 1 module
- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur avec système rabattable à 180°
- 2 prises de courant Schuko
- 1 prise USB pour alimenter les dispositifs électroniques

ACIER INOX NOIR MAT code **1CPPN** **€ 567,00**

CANAUX ÉQUIPÉS H.7
éléments modulaires

Cuvette non perforée avec fond en acier inox NEW



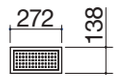


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ code **1CVF** **€ 191,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox noir NEW



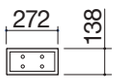


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVFN** **€ 225,00**

Cuvette non perforée en acier inox avec égouttoir avec tiges en acier inox et Fenix NEW



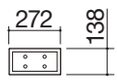


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévue pour 3 assiettes creuses ou plates

ACIER INOX SATINÉ/FENIX code **1CSPF** **€ 244,00**

Cuvette non perforée en acier inox noir avec égouttoir avec tiges en acier inox et Fenix NEW



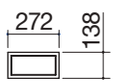


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévue pour 3 assiettes creuses ou plates

ACIER INOX NOIR MAT/FENIX code **1CSPFN** **€ 267,00**

Cuvette non perforée avec couvercle en acier inox NEW



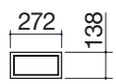


- 1 module
- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur avec système d'ouverture push-pull

ACIER INOX SATINÉ code **1CVCC** **€ 258,00**

Cuvette non perforée avec couvercle en acier inox noir NEW



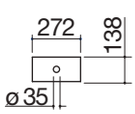


- 1 module
- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur avec système d'ouverture push-pull

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVCCN** **€ 293,00**

Support en acier inox pour robinet/distributeur/douchette NEW



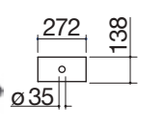


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- système de fixation pour robinet/distributeur/ douchette
- installation : consulter le site web

ACIER INOX SATINÉ code **1CSR7** **€ 62,00**

Support en acier inox noir pour robinet/distributeur/douchette NEW





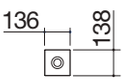
- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- système de fixation pour robinet/distributeur/ douchette
- installation : consulter le site web

ACIER INOX NOIR MAT code **1CSR7N** **€ 74,00**

CANAUX ÉQUIPÉS H. 7
éléments modulaires

Chargeur de batterie à induction en acier inox

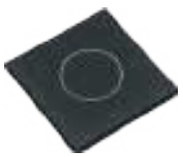


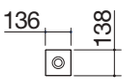


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : supporte la recharge rapide, haute efficacité de recharge (79%), indicateur LED, détection sélective de dispositifs, extinction de sécurité
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output : 5 V / 9 V - 1.1 A
- puissance max : 10 W

ACIER INOX SATINÉ code **1CCB** **€ 242,00**

Chargeur de batterie à induction en acier inox noir



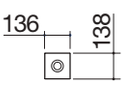


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : supporte la recharge rapide, haute efficacité de recharge (79%), indicateur LED, détection sélective de dispositifs, extinction de sécurité
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output : 5 V / 9 V - 1.1 A
- puissance max : 10 W

ACIER INOX NOIR MAT code **1CCBN** **€ 250,00**

Enceinte Bluetooth en acier inox



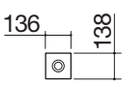


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : Bluetooth 5.0, égaliseur hardware numérique à 5 bandes
- champ Bluetooth : 10 m
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- puissance max : 3 W

ACIER INOX SATINÉ code **1CCA** **€ 303,00**

Enceinte Bluetooth en acier inox noir



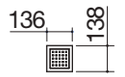


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : Bluetooth 5.0, égaliseur hardware numérique à 5 bandes
- champ Bluetooth : 10 m
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- puissance max : 3 W

ACIER INOX NOIR MAT code **1CCAN** **€ 313,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox NEW



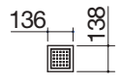


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ code **1CVFP** **€ 150,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox noir NEW



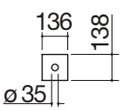


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVFPN** **€ 179,00**

Support en acier inox pour robinet/distributeur/douchette NEW



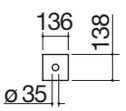


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- système de fixation pour robinet/distributeur/douchette
- installation : consulter le site web

ACIER INOX SATINÉ code **1CSRP7** **€ 56,00**

Support en acier inox noir pour robinet/distributeur/douchette NEW





- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- système de fixation pour robinet/distributeur/douchette
- installation : consulter le site web

ACIER INOX NOIR MAT code **1CSRP7N** **€ 62,00**

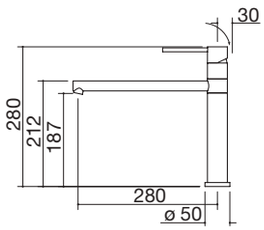
CANAUX ÉQUIPÉS H. 7
éléments modulaires

Mitigeur Max Steel

NEW



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



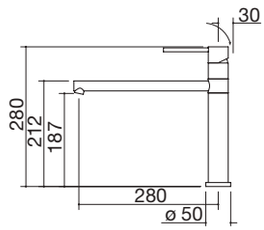
FINITION INOX SATINÉ code **1RUBMXS** **€ 543,00**

Mitigeur Max Black

NEW



- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



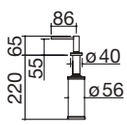
NOIR code **1RUBMXK** **€ 524,00**

Distributeur Smart Steel

NEW



- acier inox AISI 304
- distributeur avec récipient pour savon liquide/détergent avec remplissage par le haut, capacité : 250 ml
- dimensions du récipient : ø 56x150 h mm
- base distributeur : ø 40 mm
- trou distributeur : ø 35 mm



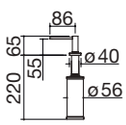
ACIER INOX SATINÉ code **1DSS** **€ 136,00**

Distributeur Smart Black

NEW



- distributeur avec récipient pour savon liquide/ détergent avec remplissage par le haut, capacité : 250 ml
- dimensions du récipient : ø 56x150 h mm
- base distributeur : ø 40 mm
- trou distributeur : ø 35 mm

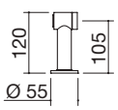


NOIR code **1DSK** **€ 147,00**

Douchette extractible



- douchette extractible
- compatibilité avec : mitigeur standard, mitigeur avec commande à distance, alimentation indépendante
- base douchette : Ø 55 mm
- trou douchette : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ code **1DCE** **€ 369,00**



CANAUX ÉQUIPÉS H.20 encastrement bord plat, au ras de plan et à insérer

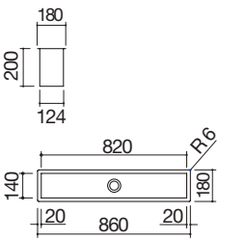
Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 90





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** **€ 495,00**

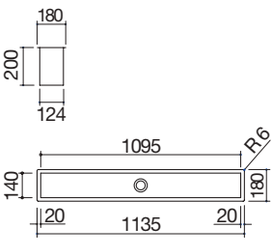
Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 120





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** **€ 565,00**

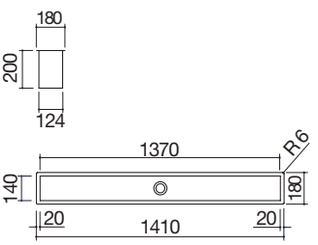
Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 150





EBP RP

- 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



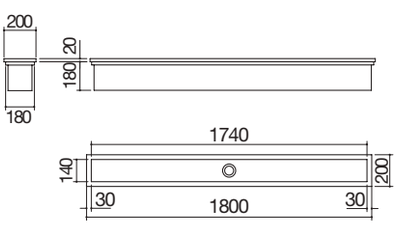
ACIER INOX SATINÉ code **1CI150** **€ 597,00**

Canal pour insertion de 180





- 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** **€ 725,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, emballage en carton.

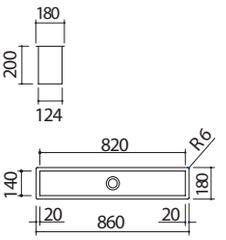
CANAUX ÉQUIPÉS H.20
à encastrement et au ras du plan

Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 90



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



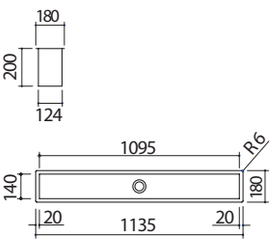
ACIER INOX NOIR MAT code **1CI90N** **€ 563,00**

Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 120



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



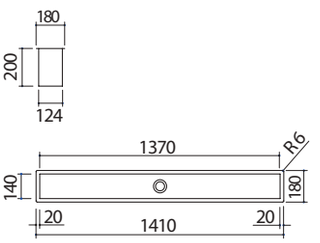
ACIER INOX NOIR MAT code **1CI120N** **€ 647,00**

Canal h.20 à encastrement et au ras du plan de 150



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 NOIR MAT code **1CI150N** **€ 688,00**

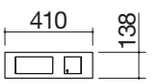
Caractéristiques standard : crochets de fixation, emballage en carton.



CANAUX ÉQUIPÉS H.20
éléments modulaires

Balance en acier inox



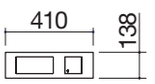


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- intervalle de pesée : 0-20 kg
- unité : g, kg, lb, oz
- précision : ± 1g
- fonctions : tare, somme, minute minder, multi-timer
- commande à distance pour hottes Barazza
- interrupteur point de lumière cuisine 5 A 250 V
- extinction automatique
- alimentation 100-240 V
- absorption maximum 0,2 A

ACIER INOX SATINÉ code **1CBL** **€ 562,00**

Balance en acier inox noir



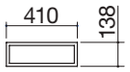


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- intervalle de pesée : 0-20 kg
- unité : g, kg, lb, oz
- précision : ± 1g
- fonctions : tare, somme, minute minder, multi-timer
- commande à distance pour hottes Barazza
- interrupteur point de lumière cuisine 5 A 250 V
- extinction automatique
- alimentation 100-240 V
- absorption maximum 0,2 A

ACIER INOX NOIR MAT code **1CBLN** **€ 578,00**

Cuvette non perforée à glaçons/porte-bouteilles en acier inox NEW



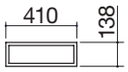


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ code **1CVBG2** **€ 287,00**

Cuvette non perforée à glaçons/porte-bouteilles en acier inox noir NEW



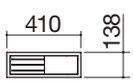


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVB-G2N** **€ 320,00**

Cuvette non perforée en acier inox avec porte-couteaux en Fenix NEW



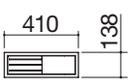


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- Fenix noir
- prévu pour 3 couteaux

ACIER INOX SATINÉ/FENIX code **1CVP** **€ 405,00**

Cuvette non perforée en acier inox noir avec porte-couteaux en Fenix NEW





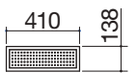
- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- Fenix noir
- prévu pour 3 couteaux

ACIER INOX NOIR MAT/FENIX code **1CVPN** **€ 431,00**

CANAUX ÉQUIPÉS H.20
éléments modulaires

Cuvette non perforée avec fond en acier inox NEW



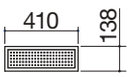


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ code **1CVFG** **€ 240,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox noir NEW



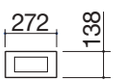


- 1 module et ½
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVFGN** **€ 277,00**

Porte-prises rabattable en acier inox



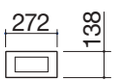


- 1 module
- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur avec système rabattable à 180°
- 2 prises de courant Schuko
- 1 prise USB pour alimenter les dispositifs électroniques

ACIER INOX SATINÉ code **1CPP** **€ 558,00**

Porte-prises rabattable en acier inox noir



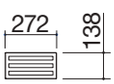


- 1 module
- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur avec système rabattable à 180°
- 2 prises de courant Schuko
- 1 prise USB pour alimenter les dispositifs électroniques

ACIER INOX NOIR MAT code **1CPPN** **€ 567,00**

Porte-planche à découper en acier inox avec planche à découper en Fenix



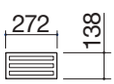


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- 3 planches à découper en Fenix noir

ACIER INOX SATINÉ / PLANCHES À DÉCOUPER EN FENIX code **1CPT** **€ 337,00**

Porte-planche à découper en acier inox noir avec planche à découper en Fenix



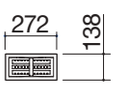


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- 3 planches à découper en Fenix noir

ACIER INOX NOIR MAT / PLANCHES À DÉCOUPER EN FENIX code **1CPTN** **€ 345,00**

Égouttoir en acier inox



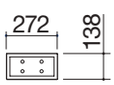


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévu pour 3 assiettes creuses ou plates

ACIER INOX SATINÉ code **1CSP** **€ 178,00**

Égouttoirs avec tiges en acier inox noir et Fenix





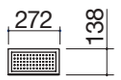
- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévu pour 3 assiettes creuses ou plates

ACIER INOX NOIR MAT / FENIX code **1CSPN** **€ 223,00**

CANAUX ÉQUIPÉS H.20
éléments modulaires

Cuvette perforée en acier inox



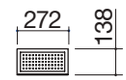


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ code **1CVS** **€ 135,00**

Cuvette perforée en acier inox noir



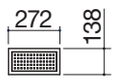


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVSN** **€ 148,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox NEW



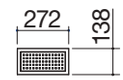


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ code **1CVF** **€ 191,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox noir NEW



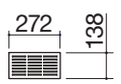


- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVFN** **€ 225,00**

Tablette / égouttoir pour verres en acier inox





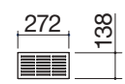
- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur



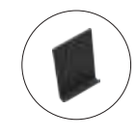
ACIER INOX SATINÉ code **1CRG** **€ 58,00**

Tablette / égouttoir pour verres en acier inox noir





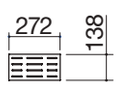
- 1 module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur noir



ACIER INOX NOIR MAT code **1CRGN** **€ 70,00**

Porte-couteaux en Fenix



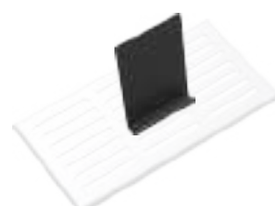


- 1 module
- Fenix noir
- prévu pour12 couteaux



FENIX code **1CPC** **€ 127,00**

Support pour tablette et smartphone en acier inox noir



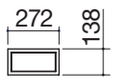
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- compatible avec les codes 1CRG, 1CRGN, 1CPC, 1CRP, 1CRPN

ACIER INOX NOIR MAT code **1CSTN** **€ 49,00**

CANAUX ÉQUIPÉS H.20
éléments modulaires

Cuvette non perforée avec couvercle en acier inox NEW



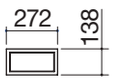


- 1 module
- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur avec système d'ouverture push-pull

ACIER INOX SATINÉ code **1CVCC** **€ 258,00**

Cuvette non perforée avec couvercle en acier inox noir NEW



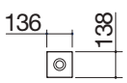


- 1 module
- couvercle en acier inox AISI 304 de forte épaisseur avec système d'ouverture push-pull

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVCCN** **€ 293,00**

Chargeur de batterie à induction en acier inox

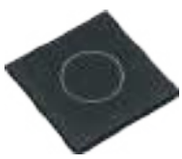


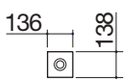


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : supporte la recharge rapide, haute efficacité de recharge (79%), indicateur LED, détection sélective de dispositifs, extinction de sécurité
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output : 5 V / 9 V - 1.1 A
- puissance max : 10 W

ACIER INOX SATINÉ code **1CCB** **€ 242,00**

Chargeur de batterie à induction en acier inox noir



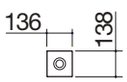


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : supporte la recharge rapide, haute efficacité de recharge (79%), indicateur LED, détection sélective de dispositifs, extinction de sécurité
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- output : 5 V / 9 V - 1.1 A
- puissance max : 10 W

ACIER INOX NOIR MAT code **1CCBN** **€ 250,00**

Enceinte Bluetooth en acier inox



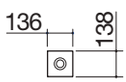


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : Bluetooth 5.0, égaliseur hardware numérique à 5 bandes
- champ Bluetooth : 10 m
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- puissance max : 3 W

ACIER INOX code **1CCA** **€ 303,00**

Enceinte Bluetooth en acier inox noir



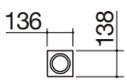


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- fonctions : Bluetooth 5.0, égaliseur hardware numérique à 5 bandes
- champ Bluetooth : 10 m
- input : 110-240 V ac, 50/60 Hz
- puissance max : 3 W

ACIER INOX NOIR MAT code **1CCAN** **€ 313,00**

Porte-bouteilles en acier inox



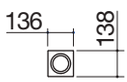


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévu pour contenir différents ustensiles ou une bouteille de maximum 90 mm de diamètre

ACIER INOX SATINÉ code **1CPB** **€ 133,00**

Porte-bouteilles en acier inox noir





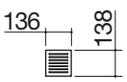
- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- prévu pour contenir différents ustensiles ou une bouteille de maximum 90 mm de diamètre

ACIER INOX NOIR MAT code **1CPBN** **€ 154,00**

CANAUX ÉQUIPÉS H.20
éléments modulaires

Tablette / égouttoir pour verres en acier inox





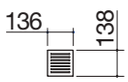
- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur



ACIER INOX SATINÉ code **1CRP** **€ 52,00**

Tablette / égouttoir pour verres en acier inox noir





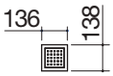
- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur



ACIER INOX NOIR MAT code **1CRPN** **€ 58,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox NEW



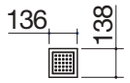


- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX SATINÉ code **1CVFP** **€ 150,00**

Cuvette non perforée avec fond en acier inox noir NEW





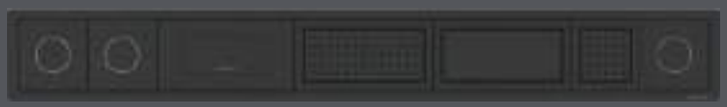
- ½ module
- acier inox AISI 304 de forte épaisseur

ACIER INOX NOIR MAT code **1CVFPN** **€ 179,00**

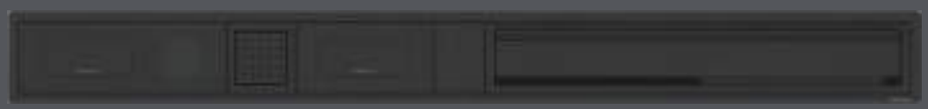
CANAUX ÉQUIPÉS H.7
EXEMPLES DE COMPOSITION
Acier inox noir mat et acier inox satiné



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 150 avec 3 éléments de 1 module et 4 éléments de 1/2 module



Canal équipé à encastrer et au ras de 180 avec 1 élément de 1 module et ½, 1 élément de 1 module et 1 élément de ½ module, hotte Lab Evolution de 3 modules et tablette amovible



Canal équipé à encastrer et au ras de 120 avec 3 éléments de 1 module et 2 éléments de 1/2 module



Canal équipé à encastrer et au ras de 180 avec 1 élément de 1 module et 1/2, 3 éléments de 1 module, 3 éléments de 1/2 module et tablette amovible

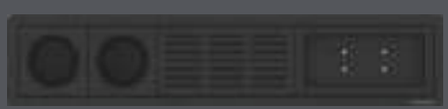


Canal équipé à encastrer et au ras de 180 avec 1 élément de 1 module et 1/2, 1 élément de 1 module et 1 élément de 1/2 module, hotte Lab Evolution de 3 modules et tablette amovible



Canal équipé à encastrer et au ras de 180 avec 2 éléments de 1 module, 2 éléments de 1/2 module, hotte Lab Evolution de 3 modules et tablette amovible

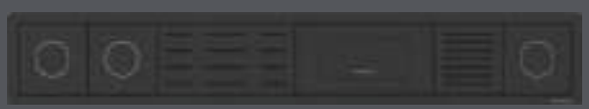
CANAUX ÉQUIPÉS H.20
EXEMPLES DE COMPOSITION
Acier inox noir mat et acier inox satiné



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 1 élément de 1 module et 1/2, 2 éléments de 1 module et 1 élément 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 encastrer et au ras de 150 avec 2 éléments de 1 module et 1/2, 2 éléments de 1 module



Canal équipé à insérer de 180 avec 4 éléments de 1 module et 4 éléments de 1/2 module et tablette amovible



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'infinies 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 lus 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 344



TABLES DE CUISSON THALAS À ENCASTREMENT
page 348



ÉVIERS ET CUVES CARRÉES 316
page 352



ROBINETS
page 360







TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING ET À ENCASTREMENT
légende des icônes

Double couronne 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 Thalas 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 roche lavique, 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.

Cover à usages multiples



La cover à usages multiples Thalas 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.



THALAS FREESTANDING

La collection Outdoor présente une gamme complète de tables de cuisson Thalas 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 favorisant l'utilisation dans n'importe quel endroit. La pratique couvercle à usages multiples complète l'offre.



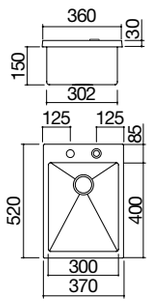
NEWS OUTDOOR 2026

40 cm built-in Thalas sink
1 bowl



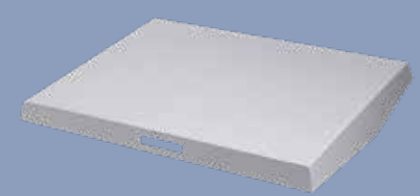
TEB

- extra-thick AISI 316 stainless steel
- bowl with radius “0”
- 30x40x18 h bowl
- equipment: 3½” basket strainer waste, stainless steel drain cover, Smart pop-up plug, B overflow
- tap hole: 2 holes as standard
- base unit for bowl: 45
- 34x49 cm cut out

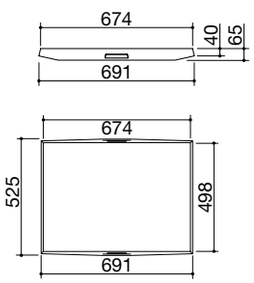


SATIN AISI 316 STAINLESS STEEL **code 1LTI40** **€ 851,00**

Thalas multipurpose cover for 70 cm Barbecue hob
waterproof cover/ serving tray

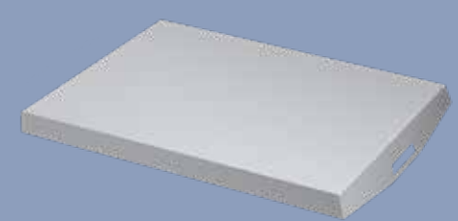


- extra-thick AISI 316 stainless steel
- dual function: cover and serving tray
- compatible with the 70 cm Thalas Barbecue hob
- compatible with waterproof cover

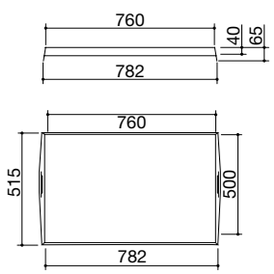


SATIN AISI 316 STAINLESS STEEL **code 1C706** **€ 340,00**

Thalas multipurpose cover for 80 cm Teppanyaki hob
waterproof cover/ serving tray



- extra-thick AISI 316 stainless steel
- dual function: cover and serving tray
- compatible with the 80 cm Thalas Teppanyaki hob
- compatible with waterproof cover



SATIN AISI 316 STAINLESS STEEL **code 1C806** **€ 360,00**



TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING

Table de cuisson Thalas freestanding de 40
double couronne 4,7 kW

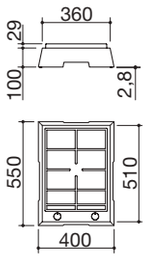




FST 100 — **Accessoires : 35**

- 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** **€ 874,00**

Table de cuisson Thalas freestanding de 40
1 gaz + double couronne Chef

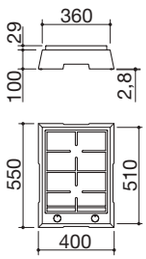




FST 100

- 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** **€ 905,00**

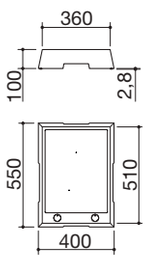
Table de cuisson Thalas freestanding de 40
2 zones à induction





FST 100

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, maintien de la chaleur, préchauffage automatique
- dispositifs de sécurité : 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 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 **1PTFID** **€ 1.396,00**



TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING

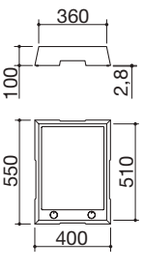
Table de cuisson Thalas freestanding de 40
teppanyaki





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 50° à 270 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- puissance maximale absorbée : 1 kW
- équipement : fiche de courant avec Schuko
- toile imperméable de couverture
- planche à découper Thalas 1TTH



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1PTFTK1** **€ 1.618,00**

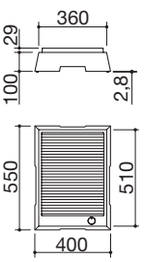
Table de cuisson Thalas freestanding de 40
barbecue





FST

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- barbecue avec résistance électrique
- grille : fonte
- pierre lavique 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 : 1,75 kW
- équipement : fiche de courant avec Schuko
- toile imperméable de couverture



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1PTFBQ** **€ 1.210,00**

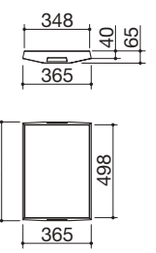
Cover à usages multiples Thalas
couvercle imperméable / plateau de service





Accessoires : 73

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- double fonction : couvercle et plateau de service
- compatible avec toutes les tables de cuisson Thalas freestanding et à encastrement
- compatible avec la toile imperméable de couverture



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1C306** **€ 194,00**



Accessoires :



35 code **1RWJ** **€ 34,00**



73 code **1TTH** **€ 94,00**



THALAS 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 Thalas à encastrement de 37
double couronne 4,7 kW



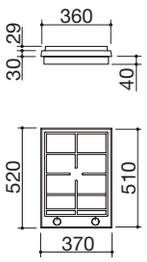


EBT

Accessoires : 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 **1PTI1** **€ 831,00**

Table de cuisson Thalas à encastrement de 37
1 gaz + double couronne Chef

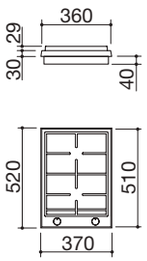




EBT

- 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 **1PTI2** **€ 862,00**

Table de cuisson Thalas à encastrement de 37
2 zones à induction



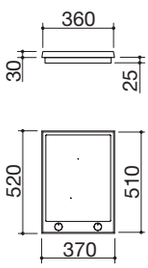


EBT

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, maintien de la chaleur, préchauffage automatique
- dispositifs de sécurité : 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 Thalas 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 **1PTIID** **€ 1.326,00**



TABLES DE CUISSON THALAS ENCASTREMENT

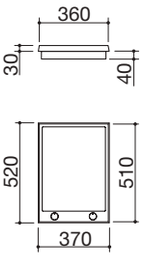
Table de cuisson Thalas à encastrement de 37
teppanyaki





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 50° à 270 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- puissance maximale absorbée : 1 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- planche à découper Thalas 1TTH
- encastrement : 34x49 cm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1PTITK1** **€ 1.559,00**

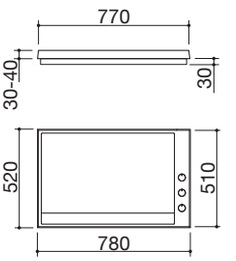
Table de cuisson Thalas à encastrement de 80
teppanyaki





EBT NEW **Accessoires : 81**

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- monoplaque en acier inox AISI 304 épaisseur 6 mm
- double thermostat
- 2 zones de cuisson
- contrôle électronique de la température de 50° à 270 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko, cuvette de récupération des liquides amovible, crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- puissance maximale absorbée : 2 kW
- encastrement : 76x49 cm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1PTI8TK** **€ 2.280,00**

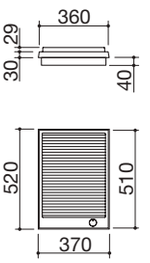
Table de cuisson Thalas à encastrement de 37
barbecue





EBT

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- barbecue avec résistance électrique
- grille : fonte
- pierre lavique 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 : 1,75 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** **€ 1.139,00**

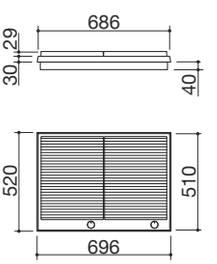
Table de cuisson Thalas à encastrement de 70
barbecue





EBT NEW

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- barbecue avec résistance électrique
- grilles : fonte
- 2 zones de cuisson
- pierre lavique pour absorption des liquides de cuisson
- plateaux amovibles en acier inox AISI 304
- réglage progressif de 0 à 9
- leds d'allumage de la résistance
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW
- encastrement : 66,5x49 cm



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1PTI7BQ** **€ 1.610,00**

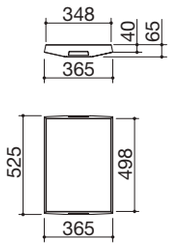
TABLES DE CUISSON THALAS ENCASTREMENT

Cover à usages multiples Thalas
couvercle imperméable / plateau de service



Accessoires : 73

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- double fonction : couvercle et plateau de service
- compatible avec toutes les tables de cuisson Thalas freestanding et à encastrement
- compatible avec la toile imperméable de couverture



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1C306** **€ 194,00**

Accessoires :


35 code **1RWJ** **€ 34,00**


73 code **1TTH** **€ 94,00**


81 code **1PST** **€ 141,00**



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

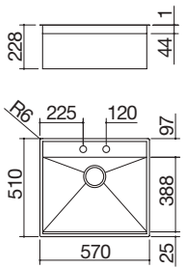
encastrement bord plat, au ras du plan et sous plan

Évier Lab 316 à encastrement, au ras du plan et sous plan de 57x51
1 cuve avec abaissement



EBP RP SP **Accessoires : 6 19 71**

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 54x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" ½, cache-bonde en acier inox, tirette Smart, 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



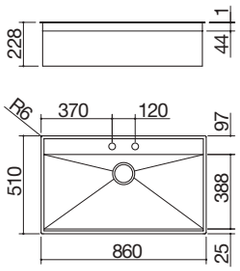
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1LLB616** **€ 953,00**

Évier Lab 316 à encastrement, au ras du plan et sous plan de 86x51
1 cuve avec abaissement



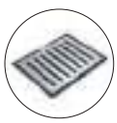
EBP RP SP **Accessoires : 6 19 67 71**

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" ½, cache-bonde en acier inox, tirette Smart, 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** **€ 1.050,00**

Accessoires :



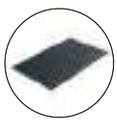
6 code **1TBF** **€ 173,00**



19 code **1VBF** **€ 123,00**



67 code **1GQN** **€ 214,00**



71 code **1GQRN** **€ 177,00**

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





ÉVIERS LAB COVER 316
encastrement bord plat et au ras du plan

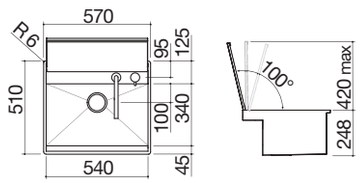
Évier Lab Cover 316 à encastrement et au ras du plan de 57x51
1 cuve avec couvercle + robinet





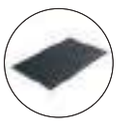
EBP RP **Accessoires : 71**

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 54x34x18,3 h
- couvercle en acier inox AISI 316 équilibré amovible avec ouverture manuelle
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein B, mitigeur Thalas 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** **€ 2.361,00**

Accessoires :



71
code **1GQRN**
€ 177,00

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





CUVES CARRÉES R. « 12 » 316 à encastrement, au ras du plan et sous plan

Cuve Carrée R. « 12 » 316 de 40x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan

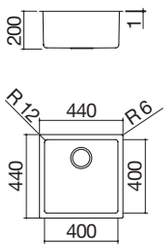


AISI 316 · R 12

EBP RP SP

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

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 688,00**

Cuve Carrée R. « 12 » 316 de 50x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan

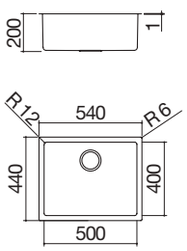


AISI 316 · R 12

EBP RP SP

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

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 739,00**

Cuve Carrée R. « 12 » 316 de 70x40
à encastrement, au ras du plan et sous plan

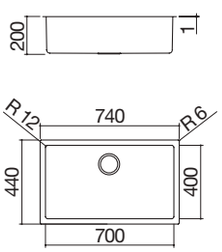


AISI 316 · R 12

EBP RP SP

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

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" ½, 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** **€ 847,00**

Accessoires :



8 code **1TOF26** **€ 90,00**



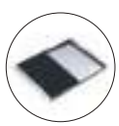
17 code **1VOF** **€ 123,00**



20 code **1VSOF** **€ 183,00**



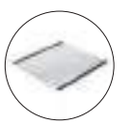
25 code **1CIVQ** **€ 120,00**



40 code **1CITN** **€ 187,00**



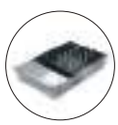
43 code **1TOF26N** **€ 110,00**



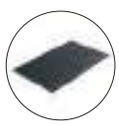
45 code **1GSPA** **€ 70,00**



61 code **1CIFX** **€ 298,00**



62 code **1VSFX** **€ 301,00**



66 code **1GLN** **€ 173,00**



71 code **1GQRN** **€ 177,00**

Caractéristiques standard : crochets de fixation, siphon économiseur d'espace avec connexion, emballage en carton. Robinet 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 juxtaposition moyennant trous 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 Thalas (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

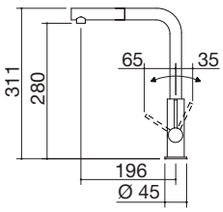
ROBINETS MITIGEURS
une commande

Mitigeur Officina Doccia 316
avec douchette extractible





- 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



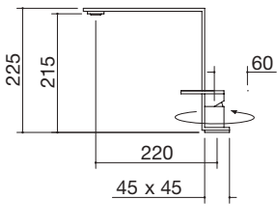
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1RUBOF316** **€ 850,00**

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** **€ 1.385,00**



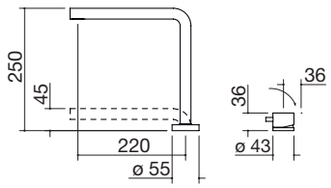
MITIGEURS
avec commande à distance

Mitigeur Thalas Rabattable
avec commande à distance



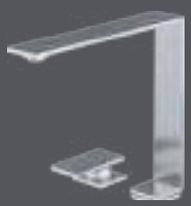


- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 45 mm
- base robinet : Ø 55 mm
- base commande : Ø 43 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm



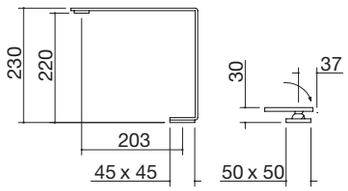
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1RUBTH** **€ 838,00**

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



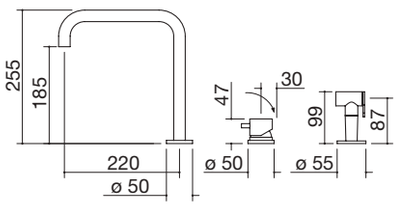
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1RUBMDT** **€ 1.240,00**

Mitigeur Kit Top
avec commande à distance et douchette extractible





- 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** **€ 1.031,00**





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 366



ROBINETS RABATTABLES
page 382



ROBINETS AVEC COMMANDE À DISTANCE ET DOUCHETTE EXTRACTIBLE
page 384



ROBINETS 3 VOIES
page 388



ROBINETS DOUCHETTES
page 390



DISTRIBUTEUR
page 392



DOUCHETTE EXTRACTIBLE
page 394



PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES ET TOURELLES
page 396



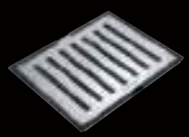
BALANCE
page 404



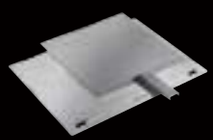
CHARGEUR DE BATTERIE ET ENCEINTE BLUETOOTH
page 406



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES
page 408



ACCESSOIRES FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS
page 414



ACCESSOIRES HOTTES
page 414



ACCESSOIRES TABLES DE CUISSON
page 415



PRODUITS POUR LE NETTOYAGE
page 416



ROBINETS

	MONOCOMMANDE	MONOCOMMANDE AVEC DOUCHE EXTRACTIBLE
FINITION INOX SATINÉ	 p.367  p.369  p.369	 p.369
FINITION INOX CHROMÉ	 p.370  p.370  p.371	 p.370  p.371
ACIER INOX AISI 304	 p.373  p.375  p.375  p.375	 p.373  p.373  p.376  p.376
ACIER INOX AISI 316	 p.367	 p.377
NOIR	 p.378  p.378  p.379	 p.378  p.379
GRIS		 p.380
BLANC		 p.381

RABATTABLES



p.382



p.382



p.383



p.383



p.383

COMMANDE À DISTANCE ET DOUCHETTE EXTRACTIBLE



p.385



p.385



p.385



p.386



p.387

3 VOIES



p.389

GRANDES DOUCHETTES



p.391



p.391



p.391



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.

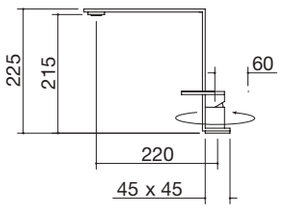
MITIGEURS
monocommande

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



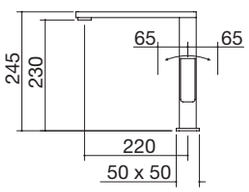
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1RUBMD1** **€ 1.385,00**

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** **€ 604,00**

Mitigeur Mood One





Mitigeur Lab In





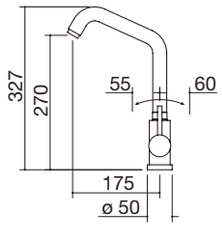
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur Select Two





- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



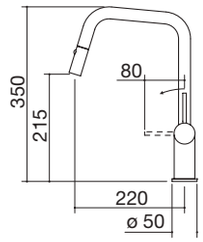
FINITION INOX SATINÉ code **1RUBMS2** **€ 277,00**

Mitigeur Evo Duche
avec douchette extractible avec double distribution





- douchette 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** **€ 520,00**

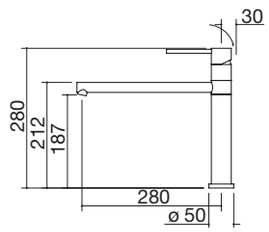
Mitigeur Max Steel

NEW





- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ code **1RUBMXS** **€ 543,00**

Mitigeur Select Two



Mitigeur Max Steel



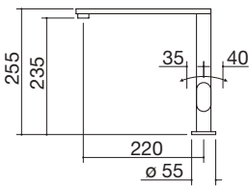
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur B_Free One





- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



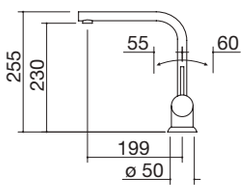
FINITION INOX CHROMÉ code **1RUBMBF1C** **€ 379,00**

Mitigeur B_Fast





- 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**

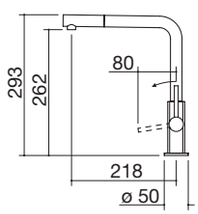
Mitigeur Lab One Duche
avec douchette extractible





NEW

- douchette extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



FINITION INOX CHROMÉ code **1RUBL1D** **€ 287,00**

Mitigeur Lab One Douchette



Mitigeur B_Fast



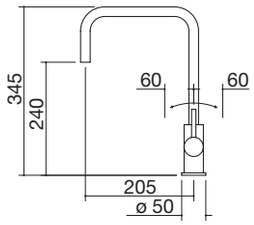
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur B_Level





- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



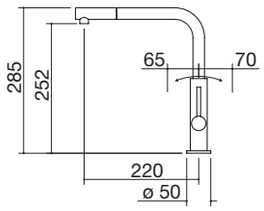
FINITION INOX CHROMÉ code **1RUBMBLC** **€ 190,00**

Mitigeur Officina Duche
avec douchette extractible





- douchette 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 B_Level



Mitigeur Officina Douche





MITIGEURS
monocommande

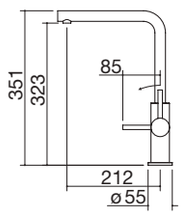
Mitigeur Steel One





NEW

- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



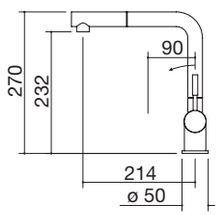
ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1RUBS1** **€ 249,00**

Mitigeur Steel Duche
avec douchette extractible





- douchette extractible
- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 180°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



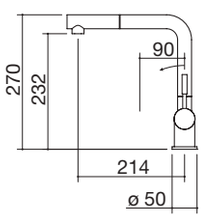
ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1RUBMSTD** **€ 429,00**

Mitigeur Steel Duche Vintage
avec douchette extractible





- douchette 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** **€ 671,00**

Mitigeur Steel Douchette





Mitigeur Steel Douchette Vintage





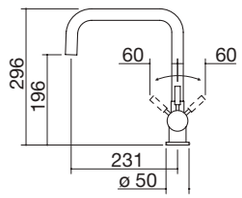
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur Easy Steel





- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



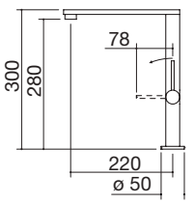
ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1RUBESS** **€ 345,00**

Mitigeur B_Free 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 **1RUBBFS** **€ 331,00**

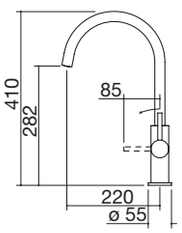
Mitigeur B_Open One Steel

NEW





- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1RUBBO1S** **€ 228,00**

Mitigeur Easy Steel



Mitigeur B_Free Steel



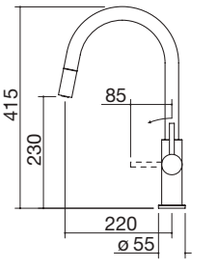
MITIGEURS monocommande

Mitigeur Select One Duche Steel
avec douchette extractible



NEW

- douchette extractible
- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



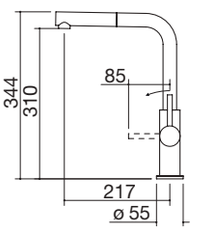
ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1RUBS1DS** **€ 278,00**

Mitigeur Officina One Duche Steel
avec douchette extractible



NEW

- douchette extractible
- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1RUBO1DS** **€ 282,00**

Mitigeur Select One Douche Steel



Mitigeur Officina One Douche Steel



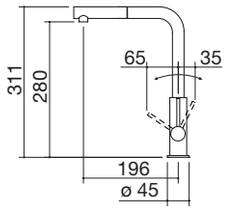
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur Officina Duche 316
avec douchette extractible





- douchette 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**



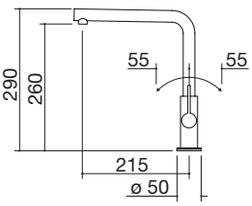
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur Unique Two





- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



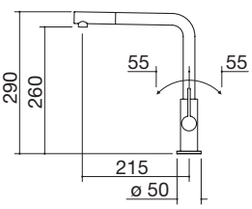
NOIR code **1RUBUN2** **€ 406,00**

Mitigeur Unique Two Duche
avec douchette extractible





- douchette extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



NOIR code **1RUBUN2D** **€ 520,00**

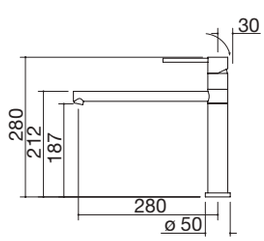
Mitigeur Max Black





NEW

- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



NOIR code **1RUBMXK** **€ 524,00**

Mitigeur Unique Two Douche



Mitigeur Max Black



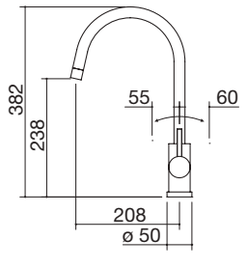
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur City One





- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



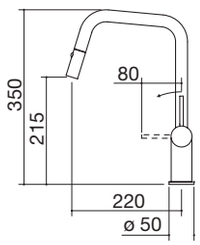
NOIR code **1RUBCY1** **€ 280,00**

Mitigeur Evo Duche Black
avec douchette extractible avec double distribution





- douchette 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** **€ 511,00**

Mitigeur City One



Mitigeur Evo Douchette Black



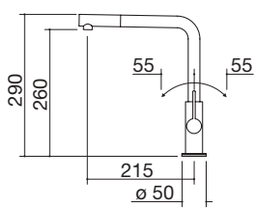
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur Soul Duche
avec douchette extractible





- douchette extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



GRIS code **1RUBSODG** **€ 542,00**

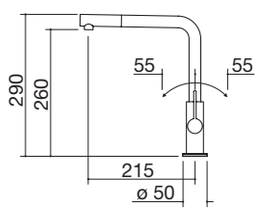
MITIGEURS
monocommande

Mitigeur Soul Duche
avec douchette extractible





- douchette extractible
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 50 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm



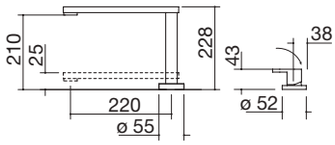
BLANC code **1RUBSODB** **€ 522,00**

MITIGEURS rabattables

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

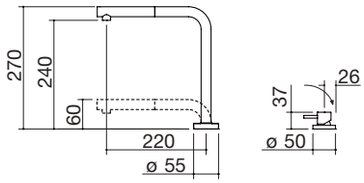


FINITION INOX SATINÉ code **1RUBMBFA** **€ 660,00**

Mitigeur B_Open Rabattable
avec commande à distance et douchette extractible



- douchette 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** **€ 675,00**

Mitigeur B_Free Rabattable



Mitigeur B_Open Rabattable



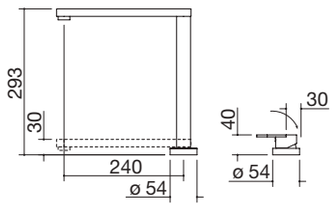
MITIGEURS rabattables

Mitigeur Space Steel Rabattable
avec commande à distance



NEW

- acier inox AISI 304
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- hauteur minimale : 40 mm
- base robinet : Ø 54 mm
- base commande : Ø 54 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm



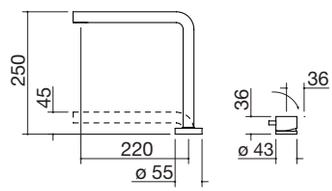
ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1RUBSSA** **€ 599,00**

Mitigeur Thalas Rabattable
avec commande à distance





- 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



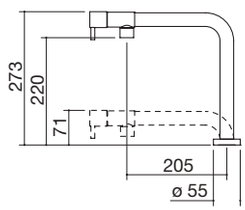
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1RUBTH** **€ 838,00**

Mitigeur B_Smart Rabattable





- 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** **€ 632,00**

Mitigeur Space Steel Rabattable



Mitigeur Thalas Rabattable



Mitigeur B_Smart Rabattable





ROBINETS COMMANDE À DISTANCE ET DOUCHETTE EXTRACTIBLE

Les robinets avec commande à distance et douchette 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 normales possibilités des robinets traditionnels.

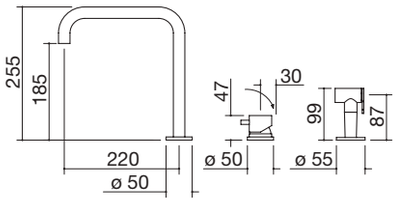
MITIGEURS
avec commande à distance et douchette extractible

Mitigeur Kit Top
avec commande à distance et douchette extractible





- 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



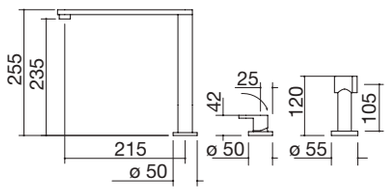
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ code **1RUBMRKT** **€ 1.031,00**

Mitigeur B_Free Kit
avec commande à distance et douchette extractible





- 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



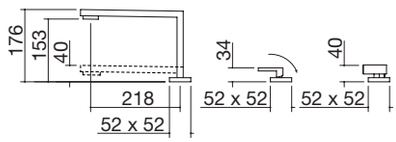
FINITION INOX SATINÉ code **1RUBMBFRK** **€ 927,00**

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 Kit



Mitigeur Mizu Kit Rabattable





ROBINETS COMMANDE À DISTANCE

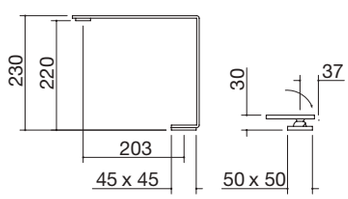
MITIGEURS
commande à distance

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** **€ 1.240,00**



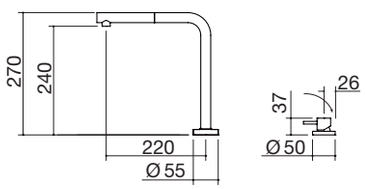


MITIGEURS
commande à distance

Mitigeur Soul
avec commande à distance et douchette extractible



- douchette 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** **€ 615,00**



ROBINETS 3 VOIES



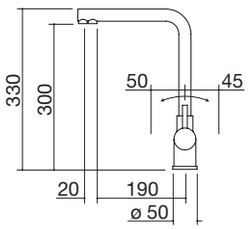
MITIGEURS
3 voies

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 :

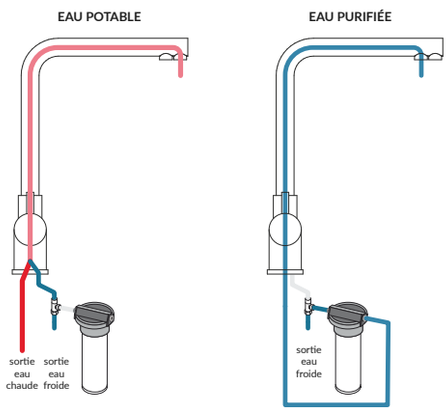
Filtre (comprenant cartouche et minuteur)	code **1FGL**	**€ 554,00**
Cartouche de rechange (comprenant minuteur pour filtre code 1FGL)	code **1CGL**	**€ 184,00**

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 7000 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 GRANDES DOUCHETTES

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.



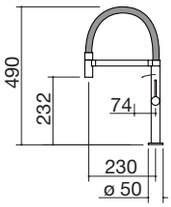
MITIGEURS
grandes douchettes

Mitigeur Flexi





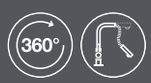
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : ø 50 mm
- trou de robinet : ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ code **1RUBMFX** **€ 752,00**

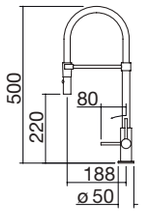
Mitigeur Spring One
avec douchette avec double distribution





NEW

- douchette avec double distribution
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : ø 50 mm
- trou de robinet : ø 35 mm



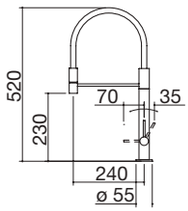
FINITION INOX CHROMÉ code **1RUBSP1** **€ 312,00**

Mitigeur City





- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : ø 55 mm
- trou de robinet : ø 35 mm



NOIR code **1RUBCY** **€ 614,00**

Mitigeur Spring One



Mitigeur Flexi





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 permet d'avoir moins d'encombrement sur le plan de travail en le rendant plus propre et fonctionnel.



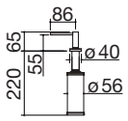
DISTRIBUTEUR

Distributeur Smart Steel



NEW

- acier inox AISI 304
- distributeur avec récipient pour savon liquide/détergent avec remplissage par le haut, capacité : 250 ml
- dimensions du récipient : ø 56x150 h mm
- base distributeur : ø 40 mm
- trou distributeur : ø 35 mm
- installable sur plan de travail avec épaisseur inférieure ou égale à 65 mm



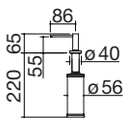
ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1DSS** **€ 136,00**

Distributeur Smart Black



NEW

- distributeur avec récipient pour savon liquide/détergent avec remplissage par le haut, capacité : 250 ml
- dimensions du récipient : ø 56x150 h mm
- base distributeur : ø 40 mm
- trou distributeur : ø 35 mm
- installable sur plan de travail avec épaisseur inférieure ou égale à 65 mm



NOIR code **1DSK** **€ 147,00**

Distributeur Smart Black



Distributeur Smart Steel



DOUCHETTE EXTRACTIBLE

La douchette 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.

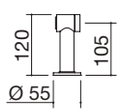


DOUCHETTE EXTRACTIBLE

Douchette extractible



- douchette extractible
- compatibilité avec :
  mitigeur standard, mitigeur avec commande à distance, alimentation indépendante
- base douchette : Ø 55 mm
- trou douchette : Ø 35 mm



FINITION INOX SATINÉ code **1DCE** **€ 369,00**





PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES POUR PLAN DE TRAVAIL

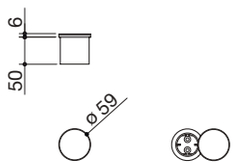
Barazza propose des solutions technologiques de haut niveau esthétique et fonctionnel qui permettent d'électrifier les plans de cuisine sans renoncer au nettoyage nécessaire.

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

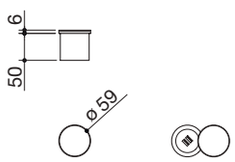


COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1PSS** **€ 164,00**

Porte-prises Smart avec port USB
encastrement



- 2 ports USB (1 type A, 1 type C)
- dimension : Ø 59 mm
- encastrement : ø 54 mm



COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1PSU** **€ 305,00**





TOURELLES PORTE-PRISES

La technologie ne se révèle qu’en cas de besoin. La nouvelle tourelle électrifiée, au design circulaire et essentiel, émerge du plan de travail d'un geste fluide et silencieux et disparaît lorsqu'elle n'est plus nécessaire, redonnant au plan de travail sa pureté originelle. Dans la version Black Power, le couvercle, équipé d'un chargeur à induction, se transforme en une élégante base de chargement sans fil pour votre smartphone.

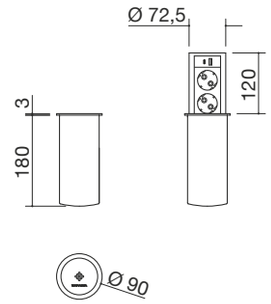
TOURELLES PORTE-PRISES

Tourelle porte-prises extractible Black Power
encastrement



NEW

- 2 prises de courant Schuko
  + 2 ports USB (1 type A, 1 type C)
  + chargeur de batterie à induction
- dimension : Ø 90 mm
- encastrement : ø 82 mm



COUVERCLE NOIR code **1TPKP** **€ 356,00**









TOURELLES PORTE-PRISES
caractéristiques

Tourelle porte-prises extractible Steel





La perfection d'un élément circulaire dialogue avec la fonctionnalité, dans une harmonie de formes qui met en valeur la beauté de l'acier et célèbre l'innovation.

Tourelle porte-prises Black Matt





Un mouvement fluide et silencieux transforme les prises Schuko et USB en éléments discrets et sophistiqués, toujours prêts à l'emploi, mais jamais envahissants.

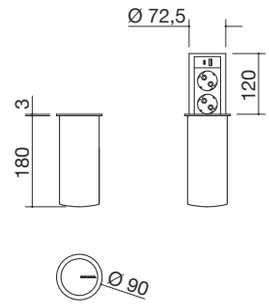
TOURELLES PORTE-PRISES

Tourelle porte-prises extractible Steel
encastrement



NEW

- 2 prises de courant Schuko + 2 ports USB (1 type A, 1 type C)
- dimension : Ø 90 mm
- encastrement : ø 82 mm



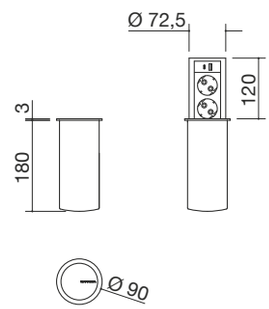
COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1TPS** **€ 279,00**

Tourelle porte-prises extractible Black Matt
encastrement



NEW

- 2 prises de courant Schuko + 2 ports USB (1 type A, 1 type C)
- dimension : Ø 90 mm
- encastrement : ø 82 mm



COUVERCLE NOIR MAT code **1TPKM** **€ 279,00**

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





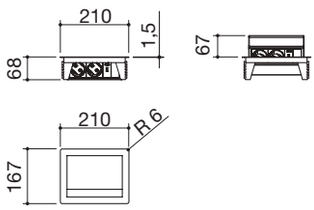
Solution technologique qui permet d'ajouter des prises électriques là où elles servent. Le pratique système de rotation à 180° permet de faire disparaître les prises sous l'élégant couvercle en acier inox, disponible dans les finitions Satiné, Vintage et dans l'exclusive finition Noire.

PORTE-PRISES ÉLECTRIQUES POUR PLAN DE TRAVAIL

Porte-prises pour plan de travail Up
à encastrement et au ras du plan



- 2 prises de courant Schuko + 1 Port USB
- dimensions : 210x167 mm
- encastrement : 195x157 mm
  au ras du plan : consulter le site web

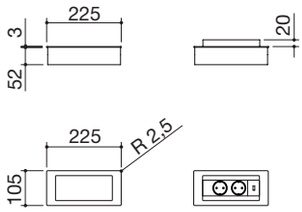


COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1PPTU** **€ 455,00**

Porte-prises pour plan de travail rabattable
encastrement



- 2 prises de courant Schuko + 1 Port USB
- couvercle avec système rabattable à 180°
- dimensions : 225x105 mm
- encastrement : 215x88 mm

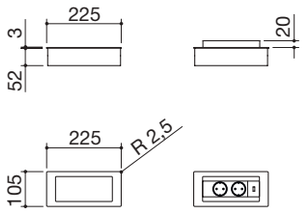


COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 SATINÉ code **1PPB** **€ 417,00**

Porte-prises pour plan de travail rabattable
encastrement



- 2 prises de courant Schuko + 1 Port USB
- couvercle avec système rabattable à 180°
- dimensions : 225x105 mm
- encastrement : 215x88 mm

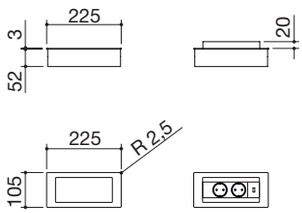


COUVERCLE EN ACIER INOX AISI 304 VINTAGE code **1PPBV** **€ 433,00**

Porte-prises pour plan de travail rabattable
encastrement



- 2 prises de courant Schuko + 1 Port USB
- couvercle avec système rabattable à 180°
- dimensions : 225x105 mm
- encastrement : 215x88 mm



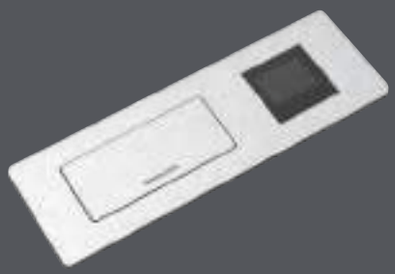
COUVERCLE NOIR code **1PPBN** **€ 440,00**

BALANCE

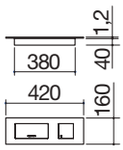
Ce n’est pas une simple balance, mais une véritable centrale technologique pour le plan de travail.
En plus des fonctions de pesage, avec possibilité de configurer différentes unités de mesure, des foncitons de tare et somme et un intervalle de pesée qui va de 0 à 20 kg, la balance est en mesure aussi 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
à encastrement et au ras du plan



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- intervalle de pesée : 0-20 kg
- unité : g, kg, lb, oz
- précision : ± 1g
- fonctions : tare, somme, minute minder, 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**



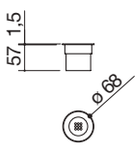
CHARGEUR DE BATTERIE À INDUCTION ETENCEINTE BLUETOOTH

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



- 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



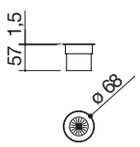
FINITION INOX SATINÉ code **1CBI** **€ 254,00**



Enceinte Bluetooth
encastrement



- 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



FINITION INOX SATINÉ code **1CAB** **€ 314,00**

ACCESSOIRES

Un ample choix d'accessoires fait de l'espace cusine un véritable lieu de travail fonctionnel. Rien n'est laissé au hasard, il y a un accessoire pour chaque exigence de la zone de lavage à la zone de cuisson, fours et hottes compris.



ACCESSOIRES
ÉVIERS ET CUVES CARRÉES

Panier en acier inox brillant AISI 304



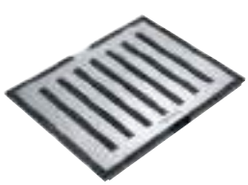
2 **dimension panier 32,5x32,5x14 h** code **1CQI** **€ 81,00**

Panier suspendu en acier inox brillant AISI 304



5 **dimension panier 36,5x23,5x15 h** code **1CREIM** **€ 99,00**

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**

Planche à découper en polyéthylène



8 **dimensions planche à découper 26x43** code **1TOF26** **€ 90,00**

Planche à découper en iroko



12 **dimensions planche à découper 40x35** code **1TRE** **€ 72,00**

Planche à découper en polyéthylène



13 **dimensions planche à découper 31,9x17,1** code **1TREPM** **€ 50,00**

Planche à découper multifonctions B_Free



Planche à découper en polyéthylène



ACCESSOIRES
ÉVIERS ET CUVES CARRÉES

Planche à découper en polyéthylène



14	**dimensions planche à découper 40x35**	code **1TREP**	**€ 81,00**

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**

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**	**€ 139,00**
19	**dimension de la cuvette 12x41x6 h**	code **1VBF**	**€ 123,00**

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 AISI 304



20	**dimension du plateau 25x43x7 h**	code **1VSOF**	**€ 183,00**
21	**dimension du plateau 25x48x7 h**	code **1VSLB**	**€ 202,00**

Cache-bonde avec panier en acier inox AISI 304



38		code **1CPI**	**€ 20,00**

Grille à usages multiples Roll-Up en acier inox



Plateau perforé avec égouttoir amovible en acier inox



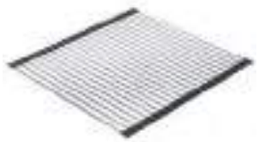
ACCESSOIRES
ÉVIERS ET CUVES CARRÉES

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**

Planche à découper coulissante en HPL noir



44 **dimensions planche à découper 48x40** code **1TGSL** **€ 143,00**

Planche à découper coulissante en HPL noir



47 **dimensions planche à découper 52x30** code **1TGS** **€ 162,00**

Cache-cuve perforée en acier inox avec planche à découper en HPL noir

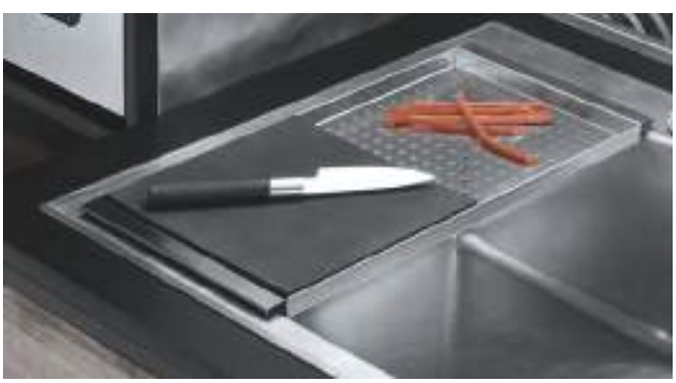


Planche à découper en HPL noir



ACCESSOIRES
ÉVIERS ET CUVES CARRÉES

Cache-cuve perforé en acier inox AISI 304 avec égouttoir amovible en HPL noir



61 **dimension cache-cuve 25x43** code **1CIFX** **€ 298,00**

Plateau perforé en acier inox AISI 304 avec égouttoir amovible en HPL noir



62 **dimension du plateau 25x43x7 h** code **1VSFX** **€ 301,00**

63 **dimension du plateau 25x48x7 h** code **1VSVQ** **€ 323,00**

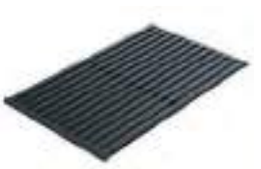
Grille d'appui en HPL noir



66 **dimensions grille 26,5x43** code **1GLN** **€ 173,00**

67 **dimensions grille 26,5x48** code **1GQN** **€ 214,00**

Grille d'appui fond de cuve en HPL noir



71 **dimensions grille 33,8x38,3** code **1GQRN** **€ 177,00**

Planche à découper Thalas en chêne massif

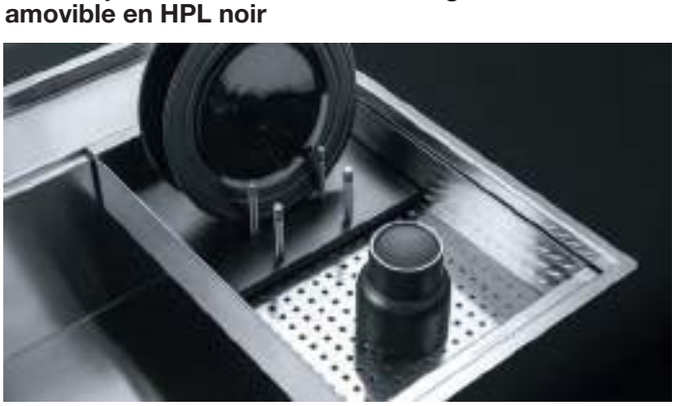


73 **dimensions planche à découper 25x35,9** code **1TTH** **€ 94,00**

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 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 en acier inox AISI 304 NEW



28 dimensions de la plaque : 44,4x33,5 code **1PPI** **€ 110,00**

Pelle à pizza en acier inox AISI 304 NEW



79 dimension de la pelle : 44,7x30 code **1PPZ** **€ 63,00**

Kit de 2 paires de glissières extractibles



29 pour fours de 60 (sauf Officina Advance) code **1CG6** **€ 127,00**

33 pour fours City de 90 code **1CG9** **€ 216,00**

Panier pour friture à air en acier inox AISI 304 NEW



80 dimensions panier : 35,5x19x9,5 h code **1CFFA** **€ 108,00**

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

ACCESSOIRES
HOTTES

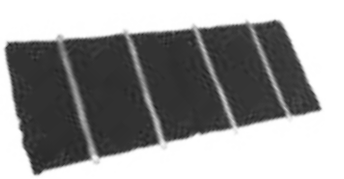
Double filtre à charbon



41 pour hottes Lab Evolution, Mood, Unique, Steel code **1FC1** **€ 60,00**

72 pour hottes B_Ambient code **1FCA1** **€ 75,00**

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**

Plaque et pelle à pizza



Kit de 2 paires de glissières extractibles



Kit de récipients pour sous vide



ACCESSOIRES POUR TABLE DE CUISSON AVEC HOTTE INTÉGRÉE

Kit filtres à charbon pour table de cuisson Zero Advance NEW



76 code **1FZA** **€ 129,00**

Kit filtres céramiques pour table de cuisson Zero Advance NEW



75 code **1FCZA** **€ 477,00**

Kit canalisation rectangulaire pour table de cuisson Zero Advance NEW



77 code **1TPZA** **€ 209,00**

Grille du socle de sortie de la table de cuisson Zero Advance NEW



78 code **1UZA** **€ 172,00**

ACCESSOIRES TABLES DE CUISSON

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**

Pare-éclaboussures en acier inox AISI 316



81 **pour Teppanyaki Thalas de 80** code **1PST** **€ 141,00**

Cartouche étanche



pour tables de cuisson et éviers installés au ras du plan code **1CSF** **€ 35,00**

Grill viande en fonte 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 antirouille 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-casseroles 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 ml 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 surfacessans 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**

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m^3)	Poids (kg)
1BID	415	51x41x8	0,02	6
1BL	405	51x41x8	0,02	3,5
1C306	346/351	57x75x18	0,08	6
1CAB	407	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CBI	406	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CBK	417	27x26x11	0,01	0,7
1CBL	324/332	51x41x8	0,02	3,5
1CBLN	324/332	51x41x8	0,02	3,5
1CCA	326/335	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCAN	326/335	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCB	326/335	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CCBN	326/335	30x23,5x11,5	0,01	0,8
1CEEVEN	126	70x70x22	0,11	14,5
1CEEVG	126	70x70x22	0,11	14
1CEEVS	126	70x70x22	0,11	14,5
1CFEVEN	124	65x50x53	0,17	26,5
1CFEVG	124	65x50x53	0,17	26
1CFEVS	124	65x50x53	0,17	26,5
1CFFA	414	32,5x20x36	0,02	1,1
1CG6	414	50x16x13	0,01	1,5
1CG9	414	50x16x13	0,01	1,6
1CGL	389	37,5x15x7	0,01	0,7
1CI120	328	125x24x27	0,08	8
1CI120N	330	125x24x27	0,08	8
1CI127	316	125x24x27	0,08	7
1CI127N	319	125x24x27	0,08	7
1CI150	328	155x24x27	0,1	10
1CI150N	330	155x24x27	0,1	10
1CI157	316	155x24x27	0,1	9
1CI157N	319	155x24x27	0,1	9
1CI187	316	190x24x27	0,12	11
1CI187N	320	190x24x27	0,12	11
1CI33	410	35x34x2	0,01	0,5
1CI90	328	125x24x27	0,08	6
1CI90N	330	125x24x27	0,08	6
1CI91	410	50x39x2	0,01	0,5
1CI97	316	125x24x27	0,08	5
1CI97N	319	125x24x27	0,08	5
1CIA180	328	190x24x27	0,12	14
1CIFX	412	50,5x28x8	0,01	1,9
1CITN	411	50,5x28x8	0,01	1,9
1CIVQ	410	50,5x28x8	0,01	1,1
1CKI187	323	190x24x27	0,12	10,5
1CKI187N	323	190x24x27	0,12	10,5
1CKLE97	323	106x63x47	0,31	18
1CPB	335	30x23x12	0,01	1
1CPBN	335	30x23x12	0,01	1
1CPC	334	34x18x3,5	0,01	1
1CPI	410	10x10x10	0,01	0,2
1CPP	324/333	30x23x12	0,01	2

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m^3)	Poids (kg)
1CPPN	324/333	30x23x12	0,01	2
1CPT	333	30x23x12	0,01	3,4
1CPTN	333	30x23x12	0,01	3,4
1CQI	409	33x33x14	0,02	1
1CREIM	409	37x24x14	0,01	1
1CRG	334	34x18x3,5	0,01	1
1CRGN	334	34x18x3,5	0,01	1
1CRP	336	34x18x3,5	0,01	1
1CRPN	336	34x18x3,5	0,01	1
1CSEVEN	125	70x70x22	0,11	14,5
1CSEVG	125	70x70x22	0,11	14
1CSEVS	125	70x70x22	0,11	14,5
1CSF	415	22x5x5	0,01	0,3
1CSP	333	30x23x12	0,01	1,5
1CSPF	325	30x23x12	0,01	1,5
1CSPFN	325	30x23x12	0,01	1,5
1CSPN	333	30x23x12	0,01	1,5
1CSR7	325	30x23x12	0,01	2
1CSR7N	325	30x23x12	0,01	2
1CSRP7	326	30x23x12	0,01	1,5
1CSRP7N	326	30x23x12	0,01	1,5
1CSTN	334	34x18x3,5	0,01	0,2
1CVBG2	332	44x58x18,5	0,05	2,5
1CVBG2N	332	44x58x18,5	0,05	2,5
1CVCC	325/335	30x23x12	0,01	2,5
1CVCCN	325/335	30x23x12	0,01	2,5
1CVF	325/334	30x23x12	0,01	1,5
1CVFG	324/333	43,5x12,5x15,5	0,01	2
1CVFGN	324/333	43,5x12,5x15,5	0,01	2
1CVFN	325/334	30x23x12	0,01	1,5
1CVFP	326/336	30x23x12	0,01	1
1CVFPN	326/336	30x23x12	0,01	1
1CVP	324/332	43,5x12,5x15,5	0,01	3,5
1CVPN	324/332	43,5x12,5x15,5	0,01	3,5
1CVS	334	30x23x12	0,01	1,5
1CVSN	334	30x23x12	0,01	1,5
1DCE	327/394	32x14x7	0,01	0,9
1DSK	327/393	19,5x13,5x6,5	0,01	0,4
1DSS	327/393	19,5x13,5x6,5	0,01	0,4
1ECO12	417	27x26x11	0,01	3,1
1ECO3	417	27x26x11	0,01	0,9
1FC1	414	17x17x9	0,01	0,5
1FC3	414	55x23x2	0,01	0,6
1FC4	414	53x29x5	0,01	0,9
1FCA1	414	20x20x9	0,01	0,7
1FCA6I	221	58x57x186	0,62	53
1FCE6I	222	58x57x186	0,62	53
1FCOMI	140	64x64x67,5	0,28	43,9
1FCOPI	139	64x64x67,5	0,28	43,9
1FCOPN	139	64x64x67,5	0,28	43,9

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m^3)	Poids (kg)
1FCYP9	141	96x65x57,5	0,36	50,8
1FCZA	415	40x20x12	0,01	1,9
1FEVEMCN	122	65x65x53	0,22	38,5
1FEVEPN	121	64x64x67,5	0,28	48
1FEVEVCN	123	65x65x53	0,22	39
1FEVGMC	122	65x65x53	0,22	38,5
1FEVGP	121	64x64x67,5	0,28	48
1FEVGVC	123	65x65x53	0,22	39
1FEVSMC	122	65x65x53	0,22	38,5
1FEVSP	121	64x64x67,5	0,28	48
1FEVSVC	123	65x65x53	0,22	39
1FGL	389	44x19x8,5	0,01	1
1FICN9E	133	93x71x64	0,42	48
1FICN9EI	133	93x71x64	0,42	60
1FICNE9EN	133	93x71x64	0,42	60
1FIOEPN	129	64x64x67,5	0,28	48
1FIOGP	129	64x64x67,5	0,28	48
1FIOSP	129	64x64x67,5	0,28	48
1FIXEPN	131	65x80x66	0,34	50
1FIXGP	131	65x80x66	0,34	48
1FIXSP	131	65x80x66	0,34	50
1FOAM	145	64x64x67,5	0,28	43,9
1FOAP	145	64x64x67,5	0,28	43,9
1FUOM	143	64x64x67,5	0,28	44
1FVAPEN	137	64x64x67,5	0,28	48
1FVAPI	137	64x64x67,5	0,28	48
1FVAPN	137	64x64x67,5	0,28	48
1FZA	415	56x24x2,5	0,01	0,5
1GLN	412	51x41x8	0,02	2,5
1GQN	412	50x28x8	0,01	3,2
1GQRN	412	51x41x8	0,02	3
1GSPA	411	50x8x8	0,01	0,8
1IS12060/2D	273	121x53x22	0,14	10,4
1IS12060/2S	273	121x53x22	0,14	10,4
1IS6060	272	63x53x22	0,07	5,9
1IS6060/1	272	63x53x22	0,07	5,3
1IS9060/1D	273	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/1S	273	91x53x22	0,11	7,1
1IS9060/2	273	91x53x22	0,11	8,6
1KBAS12	209	135x58x36	0,28	27,9
1KBAS9	209	106x62x38	0,25	25,5
1KBDD12	206	128x88x59,5	0,67	67
1KBDD9	206	99x88x59,5	0,52	57,3
1KCYP12	211	127x64x61	0,5	38,1
1KCYP9	211	96x64x61	0,37	31
1KLE9	205	106x63x47	0,31	21
1KMDP12	212	127x64x61	0,5	48,1
1KMDP9	212	96x64x61	0,37	36,7
1KRLMZ	249	35x15x5	0,01	0,5
1KS3	414	30x23x16	0,01	1,3
1KSTP12	213	127x64x61	0,5	41,1
1KSTP9	213	96x64x61	0,37	34
1KUNP121	214	127x64x61	0,5	41,1
1KUNP91	214	96x64x61	0,37	34
1LBF9	265	104x55x28	0,16	12,7
1LBF9K	265	104x55x28	0,16	19,9
1LBO61	256	62,5x55x28	0,1	8
1LBO81	256	89,5x55x28	0,14	10,5
1LBO82	256	89,5x55x28	0,14	10,5
1LBS41	254	59,5x49,5x27	0,08	7
1LBS61	254	62,5x55x28	0,1	9
1LBS71	254	90x55x28	0,14	10,3
1LBS81	254	89,5x55x28	0,14	11
1LCY91B	293	94x58x29	0,16	17,5
1LCY91N	293	94x58x29	0,16	17,5
1LCY91NK	293	102x69x47	0,33	20,5
1LES121RD	253	121x53x22	0,14	12
1LES121RS	253	121x53x22	0,14	12
1LES12RD	253	121x53x22	0,14	12
1LES12RS	253	121x53x22	0,14	12
1LES91P	251	95x60x30	0,17	9,9
1LES91PD	251	95x60x30	0,17	9,2
1LES91PS	251	95x60x30	0,17	9,2
1LES91R	252	91x53x22	0,11	9,1
1LES91RD	252	91x53x22	0,11	7,9
1LES91RK	253	102x69x47	0,33	19
1LES91RS	252	91x53x22	0,11	7,9
1LES92P	251	95x60x30	0,17	10,8
1LES92R	252	91x53x22	0,11	10,5
1LFS10D	268	105x53x22	0,12	6,2
1LFS10S	268	105x53x22	0,12	6,2
1LFS12D	268	121x53x22	0,14	6,9
1LFS12S	268	121x53x22	0,14	6,9
1LFS81D	267	87x53x22	0,10	4,5
1LFS81S	267	87x53x22	0,10	4,5
1LFS82	267	87x53x22	0,10	5,7
1LFS82A	268	87x84,5x22	0,16	9,2
1LFS91D	267	91x53x22	0,11	5
1LFS91S	267	91x53x22	0,11	5
1LFS92	267	91x53x22	0,11	5,9
1LFX101	242	115x66x32	0,24	14
1LFX101NK	242	119x69x47	0,39	24
1LFX91	241	66x97x32	0,20	11
1LFX91NK	241	102x69x47	0,33	21
1LLB60	263	66x61x31	0,12	19,5
1LLB606	355	66x61x31	0,12	19,5
1LLB61	261	66x61x31	0,12	8,5
1LLB616	353	66x61x31	0,12	11
1LLB90	263	95x60x30	0,17	23
1LLB91	261	95x61x31	0,18	12,5

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m^3)	Poids (kg)
1LLB916	353	95x61x31	0,18	12,5
1LLB91K	261	102x69x47	0,33	20,6
1LLV100/D	270	105x53x22	0,12	7,5
1LLV100/S	270	105x53x22	0,12	7,5
1LLV120/2D	270	121x53x22	0,14	8,4
1LLV120/2S	270	121x53x22	0,14	8,4
1LLV90/1D	270	91x53x22	0,11	6
1LLV90/1S	270	91x53x22	0,11	6
1LLV90/2	270	91x53x22	0,11	7,1
1LMDR91	244	95x60x32	0,18	15,2
1LMDR91D	244	95x60x32	0,18	17
1LMDR91S	244	95x60x32	0,18	17
1LMDR92	244	95x60x32	0,18	17,5
1LMZ105	249	110x62x38	0,26	18
1LMZ135	249	140x62x38	0,33	23
1LMZ51	248	62x62x38	0,15	12
1LSO61B	295	69x59x30	0,12	11,5
1LSO61N	295	69x59x30	0,12	11,5
1LSO81B	295	87x58x29	0,15	17,5
1LSO81N	295	87x58x29	0,15	17,5
1LSO82B	296	87x58x29	0,15	17,6
1LSO82N	296	87x58x29	0,15	17,6
1LUN61	258	62,5x55x28	0,1	8
1LUN81	258	89,5x55x28	0,14	10,5
1LUN82	258	89,5x55x28	0,14	10,5
1LVA6I	227	66x64,5x88	0,38	49
1LVE6I	228	66x64,5x88	0,38	49
1MC12	417	27x26x11	0,01	3,1
1MC3	417	27x26x11	0,01	1,4
1MOEN	147	50x65x45,5	0,15	21
1MOGN	147	50x65x45,5	0,15	20,6
1MOI	147	50x65x45,5	0,15	21
1MOIV	147	50x65x45,5	0,15	21
1MOXEN	132	82x54x52	0,23	23,5
1MOXI	132	82x54x52	0,23	23,5
1PBF1	173	44x58x18,5	0,05	10,1
1PBF104	174	106x52x16,5	0,09	17,7
1PBF2	173	44x58x18,5	0,05	9,7
1PBF3ID	199	44x58x18,5	0,05	8,1
1PBF64	174	68x58x16,5	0,07	14,8
1PBF74	174	76x57x16,5	0,07	16,6
1PBF7ID	199	76x57x16,5	0,07	15,2
1PBF95	174	95x59x17	0,1	21,7
1PBFBQ	173	44x58x18,5	0,05	18,3
1PBFTK1	173	44x58x18,5	0,05	13,3
1PIDC120N	195	57x128x10,5	0,08	16,5
1PIDC30N	193	60x39x13	0,03	6,1
1PIDC60N	193	67x60x12,5	0,05	10
1PIDC75N	194	87x61x13	0,07	11,6
1PIDC80N	194	61x86x12,5	0,07	12

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m^3)	Poids (kg)
1PIDC90N	194	57x100x10,5	0,06	12
1PIDGP6B	196	69x60x13	0,05	8,9
1PIDGP6N	196	69x60x13	0,05	8,9
1PIDI9	185	99x64x14	0,09	18
1PIDS90N	190	100x62x13	0,08	18,1
1PKS90N	191	99x64x14	0,09	23
1PLB2T	164	94x51x16	0,08	17,6
1PLB3T	164	120x52x16	0,1	22,4
1PLB4	164	68x58x16	0,06	14,1
1PLB5	164	95x58x17	0,09	20,1
1PLE12ID	187	124x59x16	0,12	27,6
1PLE2D	163	97x59x16	0,09	25
1PLE3D	163	124x59x16	0,12	30,6
1PLE9ID	187	97x59x16	0,09	22,5
1PMA	417	27x26x11	0,01	0,3
1PMA3	417	27x26x11	0,01	0,5
1PMD104	167	123x52x14	0,09	27,3
1PMD104N	170	125x54x25	0,17	22
1PMD64	166	72x64x14	0,06	21
1PMD64N	170	75x66x25	0,12	17,2
1PMD70	166	87x64x14	0,08	24,3
1PMD70B	169	91x66x25	0,15	19,5
1PMD70N	170	91x66x25	0,15	19,5
1PMD75	166	87x64x14	0,08	24,5
1PMD95	166	99x64x14	0,09	27
1PMD95B	169	102x66x25	0,17	22,5
1PMD95N	170	102x66x25	0,17	22,5
1POF80	181	92,5x57x16	0,08	22,6
1POF90	181	92,5x57x16	0,08	22
1PPB	403	29,5x20x17	0,01	1
1PPBN	403	29,5x20x17	0,01	1
1PPBV	403	29,5x20x17	0,01	1
1PPI	414	40,5x7x49,5	0,01	5
1PPTU	403	38x26,5x16	0,02	1,9
1PPZ	414	40,5x7x49,5	0,01	2,5
1PSP105	179	106x52x16,5	0,09	26
1PSP75	179	77x57x16,5	0,07	20,9
1PSP95	179	92x57x16,5	0,09	26
1PSPT64	179	65x57x16,5	0,06	17,5
1PSS	397	29x13x9	0,01	0,5
1PST	415	72x64x14	0,06	6
1PSU	397	29x13x9	0,01	0,5
1PTF1	345	57x75x18	0,08	12
1PTF2	345	57x75x18	0,08	12
1PTFBQ	346	57x75x18	0,08	18
1PTFID	345	57x75x18	0,08	12
1PTFTK1	346	57x75x18	0,08	18
1PTI1	349	57x75x18	0,08	11
1PTI2	349	57x75x18	0,08	11
1PTI7BQ	350	96x68x18	0,12	32

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m^3)	Poids (kg)
1PTI8TK	350	96x68x18	0,12	35
1PTIBQ	350	57x75x18	0,08	17
1PTIID	349	57x75x18	0,08	11
1PTITK1	350	57x75x18	0,08	17
1PUN105	176	106x52x16,5	0,09	25,7
1PUN64	176	65x57x16,5	0,06	17,5
1PUN75	176	77x57x16,5	0,07	20,9
1PUN95	176	92x57x16,5	0,09	26
1PZA8N	189	110x71x34	0,27	26
1Q3440I	286	43x49,5x27	0,06	6,4
1Q3440S	286	43x49,5x27	0,06	5,8
1Q4040I	286	49,5x49,5x27	0,07	7
1Q4040S	286	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1Q5040I	286	59,5x49,5x27	0,08	8,4
1Q5040S	286	59,5x49,5x27	0,08	7,4
1Q7040I	286	79,5x49,5x27	0,11	10,2
1Q7040S	286	79,5x49,5x27	0,11	9
1QA841I	309	95x60x30	0,17	9,5
1QR34I	284	43x49,5x27	0,06	6,7
1QR34S	284	43x49,5x27	0,06	5,8
1QR406	357	49,5x49,5x27	0,07	6,5
1QR40I	284	49,5x49,5x27	0,07	7
1QR40S	284	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1QR506	357	59,5x49,5x27	0,08	8,5
1QR50I	284	59,5x49,5x27	0,08	8,4
1QR50S	284	59,5x49,5x27	0,08	7,4
1QR706	357	79,5x49,5x27	0,11	10,3
1QR70I	284	79,5x49,5x27	0,11	10,2
1QR70S	284	79,5x49,5x27	0,11	9
1QSO61BS	299	69x59x30	0,12	11,4
1QSO61GS	299	69x59x30	0,12	11,4
1QSO61NS	299	69x59x30	0,12	11,4
1QSO81BS	300	87x58x29	0,15	14,3
1QSO81GS	300	87x58x29	0,15	14,3
1QSO81NS	300	87x58x29	0,15	14,3
1QSO82BS	299	87x58x29	0,15	16,9
1QSO82NS	299	87x58x29	0,15	16,9
1RUBBFS	375	38x27,5x5,5	0,01	1,5
1RUBBO1S	375	44x34,5x7	0,01	2,2
1RUBBSM	383	58x37x8	0,02	3
1RUBCY	391	61x38x8,5	0,02	3
1RUBCY1	379	45,5x27,5x8,5	0,01	2
1RUBESS	375	56x27x11	0,02	2
1RUBEVD	369	43x33,5x6,5	0,01	3
1RUBEVDK	379	43x33,5x6,5	0,01	3
1RUBL1D	370	44x34,5x7	0,01	2,4
1RUBMBF1C	370	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMBFA	382	50,5x30x8,5	0,01	3,7
1RUBMBFRK	385	42,5x27x6,5	0,01	3,9
1RUBMBLC	371	46,5x24x6,5	0,01	1,8

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m^3)	Poids (kg)
1RUBMBOA	382	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBMD1	360/367	48x31x9	0,01	2,8
1RUBMDT	361/386	48x31x10	0,01	2,9
1RUBMFSC	370	37,5x20x7,5	0,01	1,5
1RUBMFX	391	80x32,5x8,5	0,02	2,9
1RUBMGL	389	46x29x8,5	0,01	2,6
1RUBMLBI	367	27,5x26,5x8	0,01	3,4
1RUBMOF1C	371	50,5x30x8	0,01	3
1RUBMRKT	361/385	58x29x15	0,03	3,3
1RUBMS2	369	43x27x6	0,01	2,2
1RUBMSTD	373	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBMSTDV	373	59x25x9,5	0,01	2,7
1RUBMXK	327/378	56x30x7,5	0,01	2
1RUBMXS	327/369	56x30x7,5	0,01	2
1RUBMZK	385	80x32x8	0,02	4,6
1RUBO1DS	376	44x34,5x7	0,01	2
1RUBOF316	360/377	56x30x7	0,01	2,5
1RUBS1	373	44x34,5x7	0,01	2,2
1RUBS1DS	376	44x34,5x7	0,01	2,5
1RUBSODB	381	50x31x9	0,01	2,6
1RUBSODG	380	50x31x9	0,01	2,6
1RUBSORN	386	56x30x6,5	0,01	2,4
1RUBSP1	391	57,5x35,5x8	0,02	2,2
1RUBSSA	383	42,5x30,5x6,5	0,01	2,2
1RUBTH	361/383	56x30x7	0,01	3
1RUBUN2	378	50x30,5x8	0,01	2
1RUBUN2D	378	50x30,5x8	0,01	2,6
1RWJ	415	27x26x11	0,01	1
1SPR	413	38x38x8	0,01	1
1SPSI	413	38x33x8	0,01	1
1SPSN	413	38x33x8	0,01	1
1TBF	409	51x41x8	0,02	3,5
1TGMD	411	51x41x8	0,02	1,8
1TGS	411	58x44x18,5	0,05	3,7
1TGSL	411	58x44x18,5	0,05	3,9
1TMZ1	249	65x57x16,5	0,06	5,5
1TMZ2	249	77x57x16,5	0,07	6,5
1TOF26	409	43x26x2	0,01	2
1TOF26N	411	51x41x8	0,02	3,2
1TPKM	401	35x14x13,5	0,01	1,5
1TPKP	399	35x14x13,5	0,01	1,5
1TPS	401	35x14x13,5	0,01	1,5
1TPZA	415	122x33x37	0,15	5,2
1TRE	409	40x35x2	0,01	2
1TREP	410	40x35x2	0,01	2
1TREPM	409	32x17x2	0,01	1
1TTH	412	51x41x8	0,02	2
1UZA	415	51x26x12,5	0,02	1,7
1VBF	410	50,5x13,5x16	0,01	1
1VLB	410	51x16x13	0,01	1,5

POIDS ET COLUMES recherche par code

Code	Page	Dim. de l'emballage (cm)	Volume (m^3)	Poids (kg)
1VOF	410	50x16x13	0,01	1,4
1VSFX	412	50,5x28x8	0,01	2,7
1VSLB	410	50,5x28,5x8	0,01	2,2
1VSOF	410	50x28x8	0,01	2
1VSVQ	412	50,5x28x8	0,01	2,9
1X1840I	279	26x49,5x27	0,03	3,8
1X1840S	279	26x49,5x27	0,03	3,3
1X3440I	279	43x49,5x27	0,06	5,5
1X3440S	279	43x49,5x27	0,06	5
1X4040I	279	49,5x49,5x27	0,07	6,4
1X4040S	279	49,5x49,5x27	0,07	5,5
1X4540I	279	59,5x49,5x27	0,08	6,8
1X4540S	279	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X5040I	280	59,5x49,5x27	0,08	7,2
1X5040S	280	59,5x49,5x27	0,08	6,3
1X50V	282	59,5x49,5x27	0,08	7,2
1X6240I	280	79,5x49,5x27	0,11	8
1X6240S	280	79,5x49,5x27	0,11	7,5
1X642I	280	64x49,5x27	0,09	8,2
1X642S	280	64x49,5x27	0,09	7,7
1X7040I	280	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X7040S	280	79,5x49,5x27	0,11	8,2
1X70V	282	79,5x49,5x27	0,11	9,1
1X842I	281	79,5x49,5x27	0,11	10,3
1X842S	281	79,5x49,5x27	0,11	9,8







L'ATTENTION DE *FAIRE*, LE SOIN DE *SUIVRE*

Une attention portée au client conçue pour garantir que chaque produit Barazza témoigne de la perfection artisanale et de la fonctionnalité dans le temps. De la conception à la réalisation jusqu'à la satisfaction du client : chaque création Barazza est façonnée avec soin et excellence au sein du site de production de l'entreprise et est suivie d'un service après-vente attentionné.

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.

Shop en ligne

Consultez le Shop On-Line Barazza www.barazza.shop où acheter les produits spécifiques pour le nettoyage et une vaste gamme d'accessoires pour éviers, cuves, tables de cuisson, fours et hottes et toute une ligne complète de porte-prises électriques et compléments pour canaux équipés.

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 du tarif doivent être considérés hors taxe, transport et éventuelle ECO-contribution RAEE.

Art Direction : Claim.Brandindustry
Photography : Photografica Di Riccardo Munarin R. snc,
Studio B2, Varianti, Franco Zanussi
Digital render outdoor : Nudesign s.r.l.
Lithography, post production : Daniele Casarsa
Technical Layout Editor : Artlinea - PN

Paper : papier Couché mat 130g
Cover : carton Fedrigoni Symbol Card 350gr
Printed in Italy : Grafiche Antiga Spa – 05.2025



LÉGENDE DES ICÔNES

TRANSVERSAUX

- ACIER INOX AISI 304
- ACIER INOX AISI 304 ÉPAISSEUR 4 MM
- ACIER INOX AISI 316
- ACIER INOX DE FORTE ÉPAISSEUR
- CLASSE A
- MODULE LARGEUR
- MODULE HAUTEUR
- ÉCLAIRAGE À LEDS
- PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE
- VERROUILLAGE DES FONCTIONS DE SÉCURITÉ
- TOUCH CONTROL
- TOUCH SCREEN
- FINITION SOFT-TOUCH
- FERMETURE HERMÉTIQUE
- MODALITÉ VEGGY
- PORTE FROIDE
- CHARNIÈRES SOFT-CLOSE
- TOURNEBROCHE
- 2 PAIRES DE GLISSIÈRES EXTRACTIBLES
- THERMO-SONDE
- PLAT TOURNANT

FOURS ET ÉLÉMENTS ASSORTIS

- SYSTÈME ZEFIRO
- CAPACITÉ DU FOUR
- INTÉRIEUR EASY CLEAN
- FONCTIONS À CONVECTION
- FONCTIONS À MICRO-ONDES
- FONCTIONS VAPEUR
- MACHINE À CAFÉ
- TIROIR CHAUFFE-PLATS
- TIROIR SOUS VIDE
- SOUS VIDE DANS ENVELOPPE
- SOUS VIDE DANS RÉCIPIENT

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 DÉBORDEMENT
- TÉMOIN LUMINEUX DE CHALEUR RÉSIDUELLE
- MINUTE MINDER
- ASPIRATION INTÉGRÉE
- 8 VITESSES + ASPIRATION INTENSIVE

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 RENOUVELLEMENT D'AIR
- RADIOCOMMANDE FOURNIE
- HAUTEUR DE LA CHEMINÉE RÉGLABLE

RÉFRIGÉRATEURS

- ADVANCED NO FROST
- TROPICAL 43 °C
- METAL COOLING
- ÉCRAN TOUCH SCREEN AVEC DUAL CONTROL
- V-LIFT
- ÉCLAIRAGE À LED
- VITAMOD
- TECHNOLOGIES DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ
- ZEROGRADI
- FONCTION SUPER COOL
- FRUIT&VEG
- FAST FREEZE
- DRINK COOL

LAVE-VAISSELLE

- 15 COUVERTS
- INFOLED
- MOTEUR INVERTER
- AUTODOOR
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
- SILENT WASH
- SLIDING DOOR
- RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU PANIER
- PANIER À COUVERTS SUPÉRIEUR COULISSANT
- SMART WASH
- ECO WASH
- AQUAZONE
- SÉCHAGE TURBO
- TRIPLE WASH & DIRECT WASH

ÉVIERS ET CUVES

- RAYON DES CUVES
- GRANDES CUVES
- COUVERCLE EN ACIER INOX
- TROP-PLEIN AVEC VIDAGE PÉRIMÉTRAL
- CACHE-BONDE EN ACIER INOX
- TIRETTE
- TIRETTE SMART

ROBINETS ET ACCESSOIRES

- ROTATION DE LA CANNE
- MITIGEUR AVEC COMMANDE À DISTANCE
- ROBINET RABATTABLE
- DOUCHETTE EXTRACTIBLE
- DOUCHETTE EXTRACTIBLE

INSTALLATION

- SP — SOUS PLAN DE TRAVAIL
- RP — AU RAS DU PLAN
- EBP — ENCASTREMENT BORD PLAT
- EBAS — ENCASTREMENT BORD HAUT SOUL
- EBR — ENCASTREMENT BORD RABAISSÉ
- EBS — ENCASTREMENT BORD STANDARD
- EBC — ENCASTREMENT BORD CARRÉE
- EVP — ENCASTREMENT VERRE BORD PLAT
- EB4 — ENCASTREMENT BORD 4 MM
- EMK — ENCASTREMENT MIZU KASAI
- EBT — ENCASTREMENT BORD THALAS
- FST — FREESTANDING THALAS

BARAZZA
taste of design

Barazza srl
31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALY
Via Risorgimento, 14
Tel. +39 0438 62888 - Fax +39 0438 64901
info@barazzasrl.it - www.barazzasrl.it

Sistema di management certificato SQS ISO 9001 / ISO 14001

IQNET CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM