



Outdoor



BARAZZA
taste of design



Outdoor



LA LIBERTÉ EST UN FEU QUI ALLUME L'IMAGINATION.

Un désir de liberté imprègne 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 imprègne chacun de nous et se concrétise en d'innombrables possibilités de gérer son temps dans de nouveaux espaces. D'inédits horizons de soleil, de mer et de vert servent de décor aux moments les plus émouvants, à vivre en toute insouciance grâce à la résistance de l'acier inox AISI 316, une matière particulièrement belle à regarder et extrêmement résistante aux intempéries.





Table de cuisson Thalys freestanding double couronne 4,7 kW de 40 cm code 1PTF1
Table de cuisson Thalys freestanding barbecue de 40 cm code 1PTFBQ
Table de cuisson Thalys freestanding teppanyaki de 40 cm code 1PTFTK
Évier Lab 316 avec abaissement de 86x51 cm code 1LLB916
Mitigeur Mood Top avec commande à distance code 1RUBMDT

LE DÉSIR DE NOUVEAUX HORIZONS.

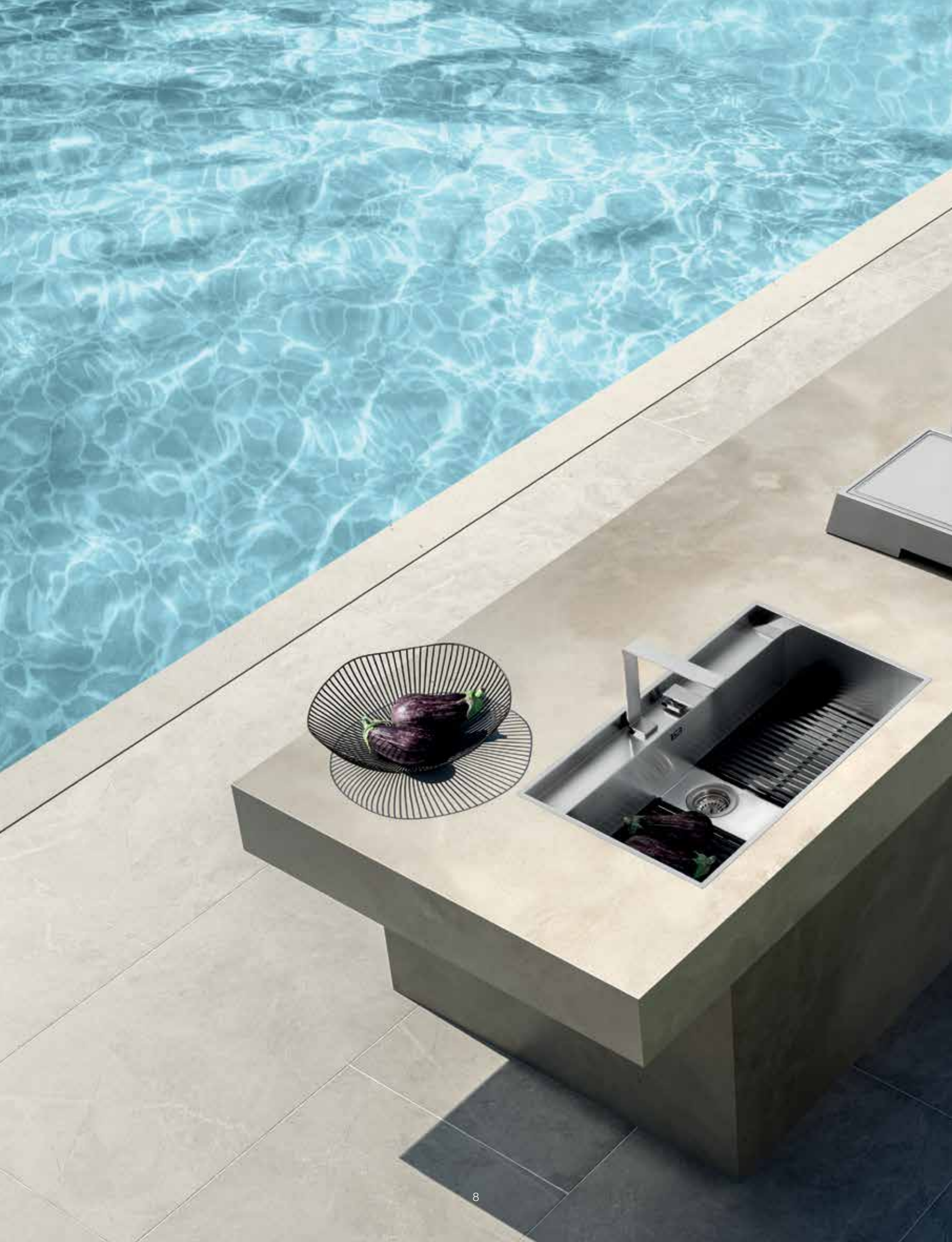
Face à la nature, la créativité trouve sa source d'inspiration et éveille un fort sentiment de convivialité pour créer de nouveaux scénarios d'exceptions grâce aux tables de cuissons Thalas. Cette collection puise ses origines dans la mythologie grecque et l'univers de la mer. Les tables de cuisson Thalas freestanding sont le cœur de la collection Outdoor. Belles, résistantes aux intempéries et à la salinité de l'air marin, elles vous accompagnent n'importe où. Avec Thalas vous pouvez donner libre cours à vos envies et techniques de cuisson préférées.



La matière, résistante et ductile, de l'acier inox AISI 316 se décline également dans les formes de l'évier Lab 316 avec abaissment installable, à encastrément ou sous le plan de travail. Le nouvel accessoire grille en HPL, qui a pour avantage de pouvoir être positionné à l'intérieur de l'évier, le rend encore plus versatile et pratique : un support utile tant pour le nettoyage et lavage des aliments que pour protéger le fond de la cuve.









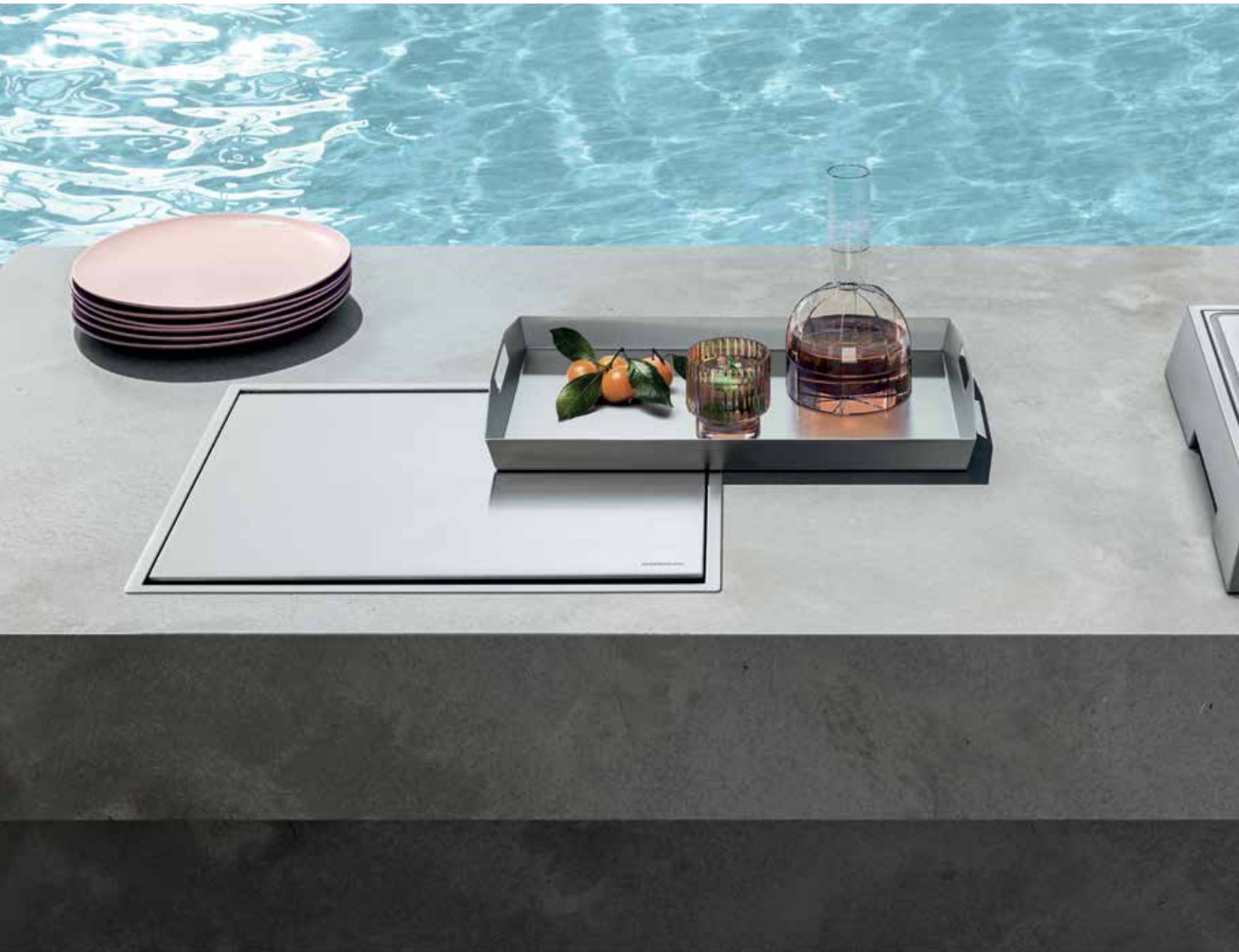
L'ESSENTIEL DEVIENT INVISIBLE.

Le sens de liberté retrouvée offert par la collection Outdoor se concrétise également dans la pratique Cover à usages multiples des tables de cuisson Thalas. Un accessoire qui a pour triple tâche de se transformer en un pratique plateau pour transporter les plats de la table de cuisson à la table, de protéger les tables de cuisson lorsque non utilisées et de donner un aspect plus net aux lignes. L'essentialité également rendue possible par l'évier Lab Cover 316 avec mitigeur Thalas rabattable, qui disparaît sous son pratique couvercle.



Table de cuisson Thalas freestanding barbecue de 40 cm code 1PTFBQ
Table de cuisson Thalas freestanding teppanyaki de 40 cm code 1PTFTK
Cover à usages multiples Thalas code 1C306
Évier Lab Cover 316 da 57x51 cm avec mitigeur Thalas rabattable
avec commande à distance code 1LLB606





Le nouveau mitigeur Thalys en acier inox AISI 316, avec commande à distance et entièrement rabattable, est le complément parfait pour l'évier Lab Cover 316. Il se loge parfaitement sous le couvercle de l'évier Lab Cover 316 pour optimiser le plan de travail et obtenir une cuisine d'extérieur épurée. La forme spéciale du trop-plein B a été conçue pour donner une signature exclusive à tous les éviers et les vasques en acier inox AISI 316 de la ligne Outdoor.



UNE NOUVELLE DIMENSION DU TEMPS ET DE L'ESPACE.

Il n'y a pas qu'un lieu où se sentir chez soi. Les tables de cuisson Thalys freestanding ouvrent d'infinies occasions et de nouveaux moments de partage. Tout lieu peut devenir votre nouveau lieu pour la convivialité grâce à la facilité avec laquelle il est possible de les transporter et de les repositionner à votre gré.



Table de cuisson Thalys freestanding induction de 40 cm code 1PTFID
Table de cuisson Thalys freestanding barbecue de 40 cm code 1PTFBQ
Table de cuisson Thalys freestanding teppanyaki de 40 cm code 1PTFTK
2x cover à usages multiples Thalys code 1C306





Même là où ils n'ont pas pour tâche de protéger les tables de cuisson contre les intempéries, les Cover à usages multiples se révèlent indispensables pour créer d'utiles plans d'appui et donner à l'espace ambiant un aspect plus épuré.



AU-DELÀ DE L'ASPECT PRATIQUE ET DE L'APPARENCE.

Le design compact et les exceptionnelles qualités de résistance aux intempéries des tables de cuisson Thalass savent conquérir même ceux qui ne nécessitent pas de les déplacer dans différents espaces. La version à encastrement offre les mêmes fonctionnalités que celles des tables de cuisson freestanding et un exceptionnel rendement esthétique aux plans de travail.





Cuve Carrée R. « 12 » 316 de 70x40 cm code 1QR706
Mitigeur Officina Douche 316 code 1RUBOF316
Planche à découper en HPL noir code 1TOF26N
Cover à usages multiples Thalas code 1C306
Planche à découper Thalas en chêne massif code 1TTH
Table de cuisson Thalas à encastrement induction de 37 cm code 1PTIID
Table de cuisson Thalas à encastrement teppanyaki de 37 cm code 1PTITK



Une bonne équipe dispose toujours d'éléments valables sur lesquels pouvoir compter : la planche à découper en chêne massif offre un contraste matérielle intéressant avec l'acier et se révèle un excellent accessoire, aux dimensions compactes et avec une exceptionnelle résistance. Parfaite pour être insérée à l'intérieur de la Cover, lorsque utilisée dans la version plateau.







UNE NOUVELLE ÉVOLUTION DE L'ESPÈCE.

La possibilité d'intégrer les éléments de la ligne Outdoor sur des plans de travail sur mesure, réalisés en acier inox AISI 316, dépasse également les visions les plus ambitieuses pour s'ouvrir vers de nouvelles perspectives du goût. C'est le moment de savourer le plaisir d'un sens exclusif, absolument unique, incroyablement personnel.





Îlot en acier inox AISI 316 avec finition satinée de 270x80 cm avec bord de 3 cm.
Rehausse arrière de 27 cm et portes, façades de tiroir, tablettes et côtés personnalisés en acier inox AISI 316 avec finition satinée. Cuve Carrée R. « 12 » 316 de 50x40 cm soudée.
Mitigeur Kit Top avec commande à distance et douchette extractible code 1RUBMRKT.
Table de cuisson Thalys teppanyaki de 37 cm installé a encastrement.
Table de cuisson Thalys barbecue de 37 cm installé a encastrement.
Table de cuisson Thalys double couronne 4,7 kW de 37 cm installé a encastrement.
Cover à usages multiples Thalys code 1C306.



Une figure qui émerge du fond : le bord de 3 cm de hauteur sert de cadre aux tables de cuisson dans la version à encastrement, afin de permettre à leur design de créer d'intéressants contrastes géométriques avec le plan de travail. La finition satinée ou Vintage de l'acier inox, utilisé pour la réalisation de plans de travail, façades, tiroirs, côtés, tablettes, éviers et cuves soudées contribue également à mettre en relief les caractéristiques uniques des tables de cuisson Thalas.



LA BEAU AU SERVICE DE L'UTILE.

L'essentialité des lignes de la cuve carrée R. « 12 » et du pratique mitigeur Kit Top avec commande à distance et douchette extractible complètent un plan de travail fonctionnel et parfaitement en équilibre entre design et praticité.





TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING

La collection Outdoor présente une gamme complète de tables de cuisson Thalass 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 résistants à la corrosion de la salinité en favorisant l'utilisation dans n'importe quel endroit. La pratique Cover à usages multiples complète l'offre.

1 GAZ



code 1PTF1
Page 34

2 GAZ



code 1PTF2
Page 34

INDUCTION



code 1PTFID
Page 34

TEPPANYAKI



code 1PTFTK
Page 35

BARBECUE



code 1PTFBQ
Page 35

COUVERCLE PLURIFONCTIONNEL



code 1C306
Page 35

TABLES DE CUISSON THALAS À ENCASTREMENT

Les tables de cuisson à encastrement Thalass 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 de plats. La particulière composition chimique de l'acier inox AISI 316 des tables de cuisson les rend encore plus résistants à la corrosion provoquée par la salinité et adaptés à tout espace ambiant.

1 GAZ



code 1PTI1
Page 36

2 GAZ



code 1PTI2
Page 36

INDUCTION



code 1PTIID
Page 36

TEPPANYAKI



code 1PTITK
Page 37

BARBECUE



code 1PTIBQ
Page 37

COUVERCLE PLURIFONCTIONNEL



code 1C306
Page 37

ÉVIERS ET CUVES 316

Les éviers et les cuves de la collection Outdoor sont différents en dimensions et typologies d'installation 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.

**ÉVIER LAB 316
AVEC ABAISSEMENT
DE 57 X 51**



code 1LLB616
Page 39

**ÉVIER LAB 316
AVEC ABAISSEMENT
DE 86 X 51**



code 1LLB916
Page 39

**ÉVIER LAB COVER 316
DE 57 X 51**



code 1LLB606
Page 41

**CUVE CARRÉ R. « 12 » 316
DE 40 X 40**



code 1QR406
Page 43

**CUVE CARRÉ R. « 12 » 316
DE 50 X 40**



code 1QR506
Page 43

**CUVE CARRÉ R. « 12 » 316
DE 70 X 40**



code 1QR706
Page 43

MITIGEURS

Une ample proposition en acier inox AISI 316, aux différentes formes et dimensions, mais avec la même capacité de compléter les éviers et les cuves carrées avec le maximum de fonctionnalité et efficacité.

OFFICINA DOUCHE 316



code 1RUBOF316
Page 46

MOOD ONE



code 1RUBMD1
Page 46

THALAS RABATTABLE



code 1RUBTH
Page 47

MOOD TOP



code 1RUBMDT
Page 47

KIT TOP



code 1RUBMRKT
Page 47



TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING À ENCASTREMENT

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 Thalass 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 de la table de cuisson reste froide afin de garantir plus de sécurité 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.

Couvercle multifonctionnel



La couvercle multifonctionnel Thalass 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.

TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING

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



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



Table de cuisson Thalys freestanding de 40
2 zones à induction

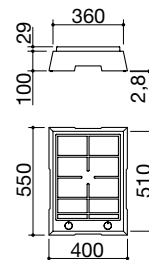


Toile de couverture imperméable



Accessoires : 34 35

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- grilles et chapeau : fonte
- brûleur avec double commande
- équipement : allumage électronique avec batterie, soupape de sécurité, éco-flamme
- prédisposition pour alimentation au GPL
- toile imperméable de couverture



Puissances des brûleurs :

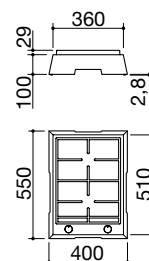
- 1 double couronne : 4,7 kW
- (centrale 0,8 kW et couronne 3,9 kW)

ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTF1



- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- grilles et chapeau : fonte
- équipement : allumage électronique avec batterie, soupape de sécurité, éco-flamme
- prédisposition pour alimentation au GPL
- toile imperméable de couverture



Puissances des brûleurs :

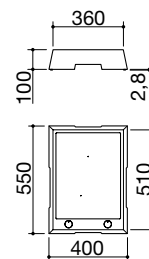
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW

ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTF2



- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, réglage progressif de 0 à 9, maintien de la chaleur, préchauffage automatique, verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 – 2,0 – 2,4 – 2,8 – 3,2 – 3,7 kW
- puissance maximale absorbée : 3,7 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko
- toile imperméable de couverture
- Planche à découper Thalys 1TTH



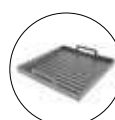
Puissances des zones à induction :

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

ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTFD

Accessoires :



34
code 1BSIJ



35
code 1RWJ



73
code 1TTH

TABLES DE CUISSON THALAS FREESTANDING

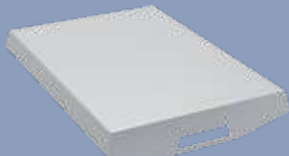
Table de cuisson Thalys freestanding de 40 teppanyaki



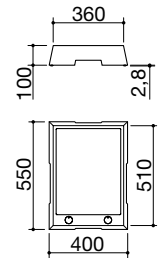
Table de cuisson Thalys freestanding de 40 barbecue



Couvercle plurifonctionnel Thalys
couvercle imperméable / plateau de service



- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- monoplaque en acier inox AISI 304 épaisseur 6 mm
- thermostat
- 2 zones de cuisson
- contrôle électronique de la température de 0° à 250 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- puissance maximale absorbée : 3 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko
- toile imperméable de couverture
- Planche à découper Thalys 1TTH

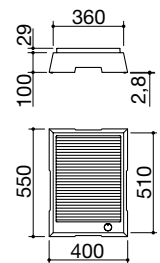


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTFTK



- 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 : 2,4 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko
- toile imperméable de couverture

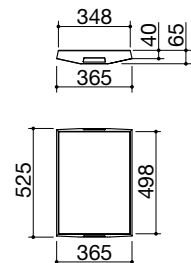


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTFBQ

Accessoires : 73

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



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1C306



TABLES DE CUISSON THALAS ENCASTREMENT

Table de cuisson Thalys à encastrement de 37
double couronne 4,7 kW



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

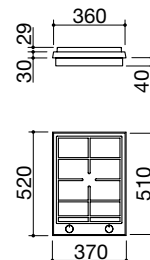


Table de cuisson Thalys à encastrement de 37
2 zones à induction



Accessoires : 34 35

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- grilles et chapeau : fonte
- brûleur avec double commande
- équipement : allumage électronique avec batterie, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation, joint
- prédisposition pour alimentation au GPL
- toile imperméable de couverture
- encastrement : 34x49 cm



Puissances des brûleurs :

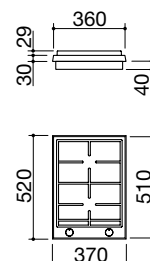
- 1 double couronne : 4,7 kW
- (centrale 0,8 kW et couronne 3,9 kW)

ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTI1



- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- grilles et chapeau : fonte
- équipement : allumage électronique avec batterie, soupape de sécurité, éco-flamme, crochets de fixation, joint
- prédisposition pour alimentation au GPL
- toile imperméable de couverture
- encastrement : 34x49 cm

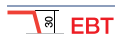


Puissances des brûleurs :

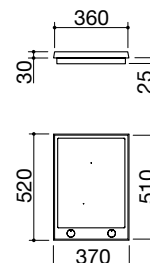
- 1 semi-rapide : 1,75 kW
- 1 double couronne Chef : 3,5 kW

ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTI2



- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, réglage progressif de 0 à 9, maintien de la chaleur, préchauffage automatique, verrouillage électronique des fonctions pour sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : ø 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 – 2,0 – 2,4 – 2,8 – 3,2 – 3,7 kW
- puissance maximale absorbée : 3,7 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko, crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- Planche à découper Thalys 1TTH
- encastrement : 34x49 cm



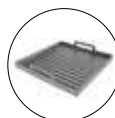
Puissances des zones à induction :

- 1 zone ø 200 mm : 2,3-3 kW (*)
- 1 zone ø 160 mm : 1,4-2,1 kW (*)
- (*) Booster en marche

ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTIID

Accessoires :



34
code 1BSIJ



35
code 1RWJ



73
code 1TTH

TABLES DE CUISSON THALAS ENCASTREMENT

Table de cuisson Thalys à encastrement de 37 teppanyaki



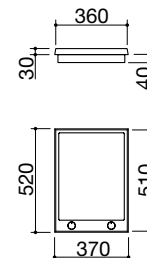
Table de cuisson Thalys à encastrement de 37 barbecue



Couvercle plurifonctionnel Thalys
couvercle imperméable / plateau de service

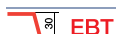


- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- monoplaque en acier inox AISI 304 ép. 6 mm
- thermostat
- 2 zones de cuisson
- contrôle électronique de la température de 0° à 250 °C
- témoin lumineux d'allumage de la plaque et thermostat
- puissance maximale absorbée : 3 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko, crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- Plaque à découper Thalys 1TTH
- encastrement : 34x49 cm

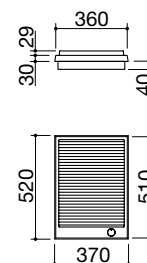


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTITK



- 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 : 2,4 kW
- équipement : fiche de courant avec prise Schuko, crochets de fixation, joint
- toile imperméable de couverture
- encastrement : 34x49 cm

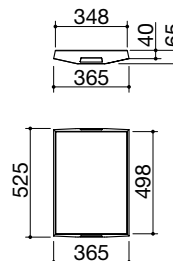


ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1PTIBQ

Accessoires : 73

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



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1C306





ÉVIERS LAB 316 AVEC ABAISSEMENT encastr. bord plat, au ras de plan et sous plan

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



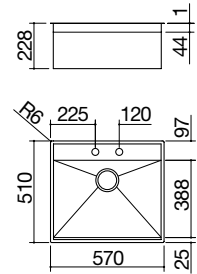
Évier Lab 316 à encastr. au ras du plan et sous plan de 86x51
1 cuve avec abaissement



EBP RDP SP

Accessoires : 6 19 71

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 54x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le positionnement / coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, trop-plein B
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
- encastr. et au ras du plan : 60
- sous plan : 80
- encastr. : 56x49 cm
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



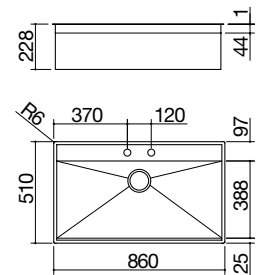
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1LLB616

EBP RDP SP

Accessoires : 6 19 67 71

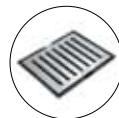
- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 83x38,8x18,3 h
- cuve avec abaissement pour le positionnement / coulissement des accessoires
- équipement : bonde 3" 1/2, tirette, trop-plein B
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve :
- encastr. et au ras du plan : 90
- sous plan : 100
- encastr. : 85x49 cm
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1LLB916

Accessoires :



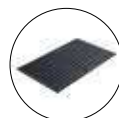
6
code 1TBF



19
code 1VBF



67
code 1GQN



71
code 1GQRN

Caractéristiques standard :

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





ÉVIERS LAB COVER 316 à encastrement et au ras du plan

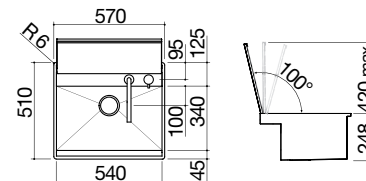
Évier Lab Cover 316 à encastrement et au ras du plan de 57x51
1 cuve avec couvercle + robinet



EBP RDP

Accessoires : 71

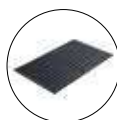
- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve avec rayon « 0 »
- dimensions de la cuve : 54x34x18,3 h
- couvercle en acier inox AISI 316 équilibré amovible avec ouverture manuelle
- équipement : bonde 3" ½, trop-plein B, mitigeur Thalys rabattable avec commande à distance 1RUBTH
- trou de robinet : 2 trous de série
- base pour insertion cuve : 60
- encastrement : 56x49 cm
au ras du plan : consulter le site web



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1LLB606

Accessoires :



71

code 1GQRN

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
encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan



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



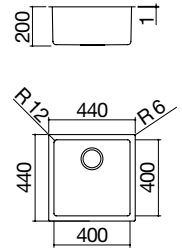
Cuve Carrée R. « 12 » 316 de 70x40
encastrement bord plat, au ras de plan et sous plan



EBP RDP SP

Accessoires : 8 17 20 25 40 43
45 61 62 66 71 72

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve rayon « 12 »
- dimensions de la cuve : 40x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein B
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 50
 - sous plan : 60
- encastrement : 42x42 cm
+ découpe pour trop-plein
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



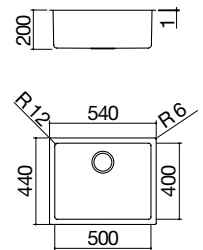
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1QR406

EBP RDP SP

Accessoires : 8 17 20 25 40 43
45 61 62 66 71 72

- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve rayon « 12 »
- dimensions de la cuve : 50x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein B
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 60
 - sous plan : 80
- encastrement : 52x42 cm
+ découpe pour trop-plein
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



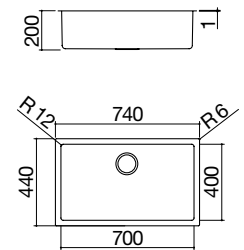
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1QR506

EBP RDP SP

Accessoires : 8 17 20 25 40 43
45 61 62 66 71 72

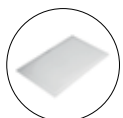
- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- cuve rayon « 12 »
- dimensions de la cuve : 70x40x20 h
- équipement : bonde 3" 1/2, trop-plein B
- base pour insertion cuve :
 - encastrement et au ras du plan : 80
 - sous plan : 90
- encastrement : 72x42 cm
+ découpe pour trop-plein
au ras du plan et sous le plan de travail :
consulter le site web



ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1QR706

Accessoires :



8
code 1TOF26



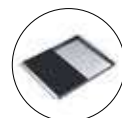
17
code 1VOF



20
code 1VSOF



25
code 1CIVQ



40
code 1CITN



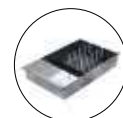
43
code 1TOF26N



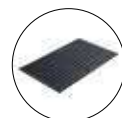
45
code 1GSPA



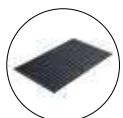
61
code 1CIFX



62
code 1VSFX



66
code 1GLN



71
code 1GQRN



72
code 1SPX

Caractéristiques standard :

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



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 forme de « L » ou en ligne. Les plans de travail de 40 et 60 mm d'épaisseur seront équipés d'un système de jonction.

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 avec R. « 0 » et abaissement, les éviers avec R. « 0 » et couvercle et les cuves carrées R. « 12 », finition satinée ou Vintage.

Autres façonnages

Il est également possible de réaliser des crédences, des rehausses, des côtés, des portes et des tablettes en acier inox AISI 316.



ACIER INOX SATINÉ



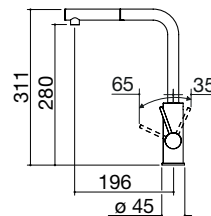
ACIER INOX VINTAGE

MITIGEURS monocommande

Mitigeur Officina Douche 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



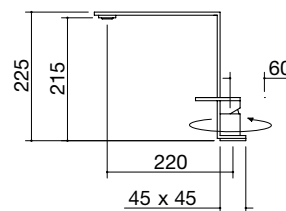
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBOF316

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

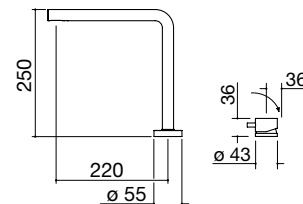


MITIGEURS avec commande à distance

Mitigeur Thalys Rabattable avec commande à distance



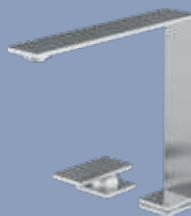
- acier inox AISI 316
- cartouche : disques céramiques
- rotation de la canne : 360°
- base robinet : Ø 55 mm
- base commande : Ø 43 mm
- trou de robinet : Ø 35 mm
- trou commande : Ø 35 mm



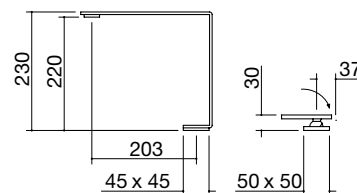
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBTH

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



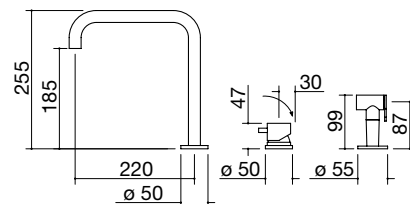
ACIER INOX AISI 316 SATINÉ

code 1RUBMDT

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



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES

Planche à découper à usages multiples B_Free en acier inox AISI 304 et HPL noir



6 dimensions planche à découper 33x41 code 1TBF

Cuvette perforée en acier inox AISI 304



17 dimension de la cuvette 15x43x12 h code 1VOF

19 dimension de la cuvette 15x41x12 h code 1VBF

Cache-cuve perforé en acier inox AISI 304



25 dimension cache-cuve 25x43 code 1CIVQ

Planche à découper en polyéthylène



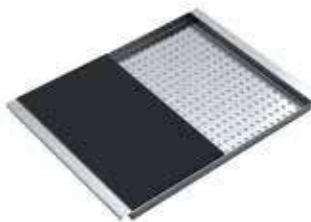
8 dimensions planche à découper 26x43 code 1TOF26

Plateau perforé avec égouttoir en acier inox AISI 304



20 dimension du plateau 25x43x7 h code 1VSOF

Cache-cuve en acier inox AISI 304 avec planche à découper en HPL noir



40 dimension cache-cuve 25x43 code 1CITN



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES

Planche à découper en HPL noir



43 dimensions planche à découper 26x43 code 1TOF26N

Grille à usages multiples Roll-Up en acier inox



45 dimensions grille 46x44 code 1GSPA

Cache-cuve en acier inox AISI 304 avec égouttoir en HPL noir



61 dimension cache-cuve 25x43 code 1CIFX

Plateau perforé en acier inox AISI 304 avec égouttoir en HPL noir



62 dimension du plateau 25x43x7 h code 1VSFX

Grille d'appui en HPL noir



66 dimensions grille 26,5x43 code 1GLN

67 dimensions grille 26,5x48 code 1GQN

Grille d'appui fond de cuve en HPL noir



71 dimensions grille 33,8x38,3 code 1GQRN



ACCESSOIRES ÉVIERS ET CUVES

Kit tirette Thalys



72 avec bonde 3¹/₂ et trou pour trop-plein code 1SPX



ACCESSOIRES TABLES DE CUISSON

Grill en acier inox AISI 304



34 dimension du grill 27x26 code 1BSIJ

Planche à découper Thalys en chêne massif



73 dimensions planche à découper 25x35,9 code 1TTH

Réducteur en fonte pour wok



35 pour double couronne code 1RWJ



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

paquet de 12 pièces

code 1ECO12

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

paquet de 12 pièces

code 1MC12

Chiffon professionnel en microfibre Easy Clean



-
- antibactérien
 - nettoie et désinfecte en un seul passage toutes les surfaces sans détergents
 - dimensions : 40x40 cm

1 pièce

code 1PMA

paquet de 3 pièces

code 1PMA3

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

LÉGENDE DES ICÔNES

	ACIER INOX AISI 316		BRÛLEUR CHEF 3,5 KW		BOOSTER		POIGNÉE ERGONOMIQUE	ROBINETS	
	ACIER INOX DE FORTE ÉPAISSEUR		ÉCO-FLAMME		DÉTECTION SÉLECTIVE DES CASSEROLES	ÉVIERS			ROTATION DE LA CANNE
TABLES DE CUISSON			ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE AVEC BATTERIE		MAINTIEN DE LA CHALEUR		CUVE RAYON « 0 »		ROBINET RABBATABLE
	MODULE LARGEUR		TEPPANYAKI		PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE		CUVE RAYON « 12 »		COMMANDE À DISTANCE
	MANETTES EN ACIER INOX		BARBECUE		VERROUILLAGE DES FONCTIONS POUR SÉCURITÉ ENFANTS		GRANDES CUVES		DOUCHETTE EXTRACTIBLE
	GRILLES EN FONTE		INDUCTION		TÉMOIN LUMINEUX RÉSIDUEL		TIRETTE		DOUCHETTE EXTRACTIBLE
	BRÛLEUR 4,7 KW		LIMITEUR DE PUISSANCE		EXTINCTION DE SÉCURITÉ		COUVERCLE ÉQUILIBRÉ EN ACIER INOX		

LÉGENDE DES INSTALLATIONS



THALAS
FREESTANDING



ENCASTREMENT
BORD THALAS



ENCASTREMENT
BORD PLAT



AU RAS DU PLAN



SOUS PLAN DE
TRAVAIL

POIDS ET VOLUMES

CODE PRODUIT	PAGE	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE (cm)	VOLUME (m³)	POIDS (kg)
1C306	35/37	57x75x18	0,08	6
1LLB606	41	66x61x31	0,12	19,5
1LLB616	39	66x61x31	0,12	8,5
1LLB916	39	95x61x31	0,18	12,5
1PTF1	34	57x75x18	0,08	12
1PTF2	34	57x75x18	0,08	12
1PTFID	34	57x75x18	0,08	12
1PTFBQ	35	57x75x18	0,08	18
1PTFTK	35	57x75x18	0,08	18
1PTI1	36	57x75x18	0,08	11
1PTI2	36	57x75x18	0,08	11
1PTIID	36	57x75x18	0,08	11
1PTIBQ	37	57x75x18	0,08	17
1PTITK	37	57x75x18	0,08	17
1QR406	43	49,5x49,5x27	0,07	6,5
1QR506	43	59,5x49,5x27	0,08	8,5
1QR706	43	79,5x49,5x27	0,11	10,5
1RUBMD1	46	31x48x9	0,01	2,9
1RUBMDT	47	31x48x10	0,01	2,7
1RUBMRKT	47	30x56x7	0,01	2,7
1RUBOF316	46	30x56x7	0,01	2,5
1RUBTH	47	30x56x7	0,01	3

GARANTIE

Les électroménagers Barazza sont conformes aux directives CEE et garantis sur le territoire national pendant 2 ans.

CERTIFICATIONS

Outre la certification UNI EN ISO 9001, qui garantit le contrôle de la qualité et l'optimisation des processus de production et a pour objectif primaire la satisfaction des clients, Barazza est conforme à la UNI EN ISO 14001 avec pour but de maintenir actif et d'améliorer son propre système environnemental en gérant de manière efficace et durable les impacts de ses propres activités, en optimisant les ressources naturelles et énergétiques et en réalisant des systèmes de contrôle ponctuels pour l'élimination des déchets et la prévention de la pollution environnementale.



NOTES GÉNÉRALES

Barazza se réserve la faculté d'apporter, à tout moment et sans préavis, toute modification considérée comme utile pour améliorer ses propres produits. La reproduction des coloris doit être considérée comme purement indicative. Toute reproduction du présent catalogue, même partielle, pour des fins commerciales sans autorisation spécifique de la part de Barazza est strictement interdite. Les prix publics s'entendent HT, port et ECO-Contribution DEEE en sus (Dans les CGE).

BARAZZA
taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888 - Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it - www.barazzasrl.it

