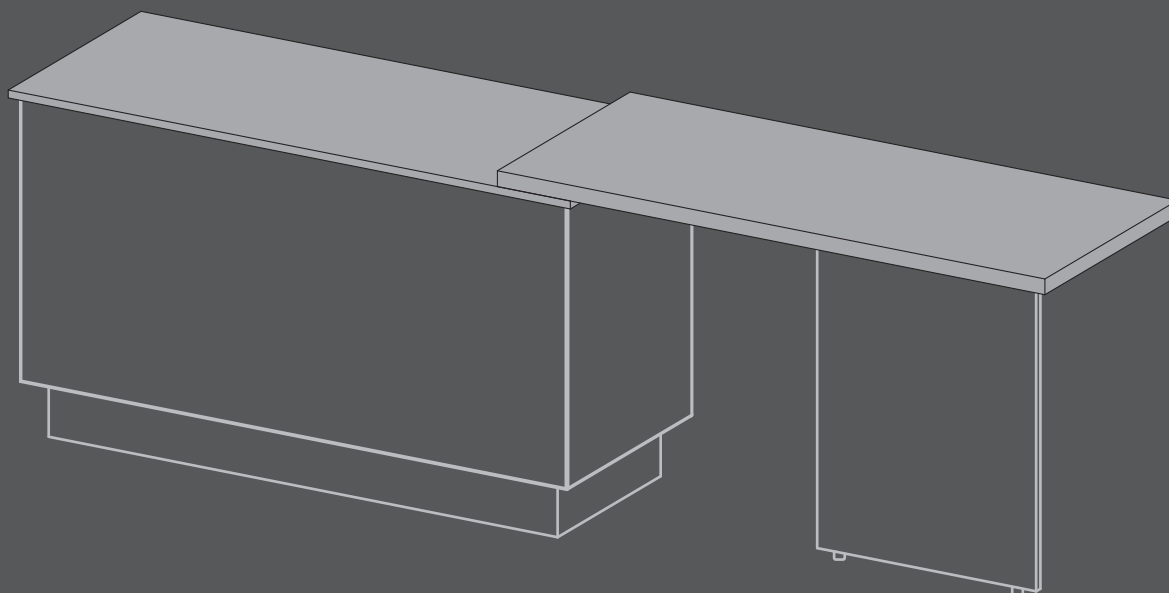




GRUPPO LUBE



TOP INOX

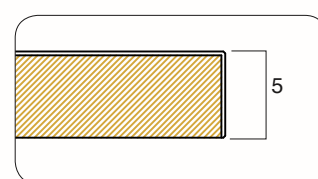
STAINLESS STEEL WORKTOP

TOP ACCIAIO INOX INFORMAZIONI TECNICHE

STAINLESS STEEL WORKTOP TECHNICAL INFORMATION



Profilo
profile



Il top in acciaio inox è composto da un supporto di particelle di legno (Classe E1) rivestito da lamiera di acciaio AISI 304 2B con finitura scotch brite spessore 1 mm; esso è perfettamente inattaccabile dalle macchie e **presenta caratteristiche di assoluta idoneità al trattamento igienico degli alimenti in cucina.**

Bisogna comunque evitare l'uso di oggetti appuntiti o prodotti abrasivi che possono rovinare la superficie in quanto l'acciaio non ha una grande resistenza al graffio.

Un grande vantaggio di tale piano è che si possono saldare direttamente le vasche del lavello e il piano cottura ottenendo continuità ed evitando punti di giunzione che possono trattenere lo sporco.

I top in acciaio inox tendono a macchiarsi con il calcare contenuto nell'acqua.

Esistono in commercio dei prodotti specifici che tolgono le macchie con poca fatica.

Attenzione a non utilizzare detersivi che contengono cloro o suoi composti e nulla di abrasivo (creme, detersivi in polvere, pagliette metalliche ecc) perché l'acciaio tende a graffiarsi facilmente.

N.B.: valutare con l'ufficio acquisti gli eventuali prodotti da saldare

The stainless steel worktop comprises a particleboard support (Class E1) coated with a grade AISI 304 2B steel plate with Scotch-Brite finish, thickness 1 mm; it is perfectly resistant to stains and **is fully hygienic for treating foodstuffs in the kitchen.**

However, sharp objects or abrasive products should not be used as they may damage the surface, as steel is poorly resistant to scratches.

A significant advantage of this worktop is that the sink bowls and hob can be welded directly onto it to create a continuous surface free of joints that may trap dirt.

Stainless steel worktops tend to stain due to the limescale deposits left by hard water.

Special products are available for easily removing stains.

Be careful not to use detergents containing chlorine or compounds of the latter, or abrasive materials (creams, powder detergents, steel wool, etc.), as steel tends to scratch easily.

Note: contact the purchasing department for assessing products to be welded.

FUORISERIE

2019



GRUPPO LUBE

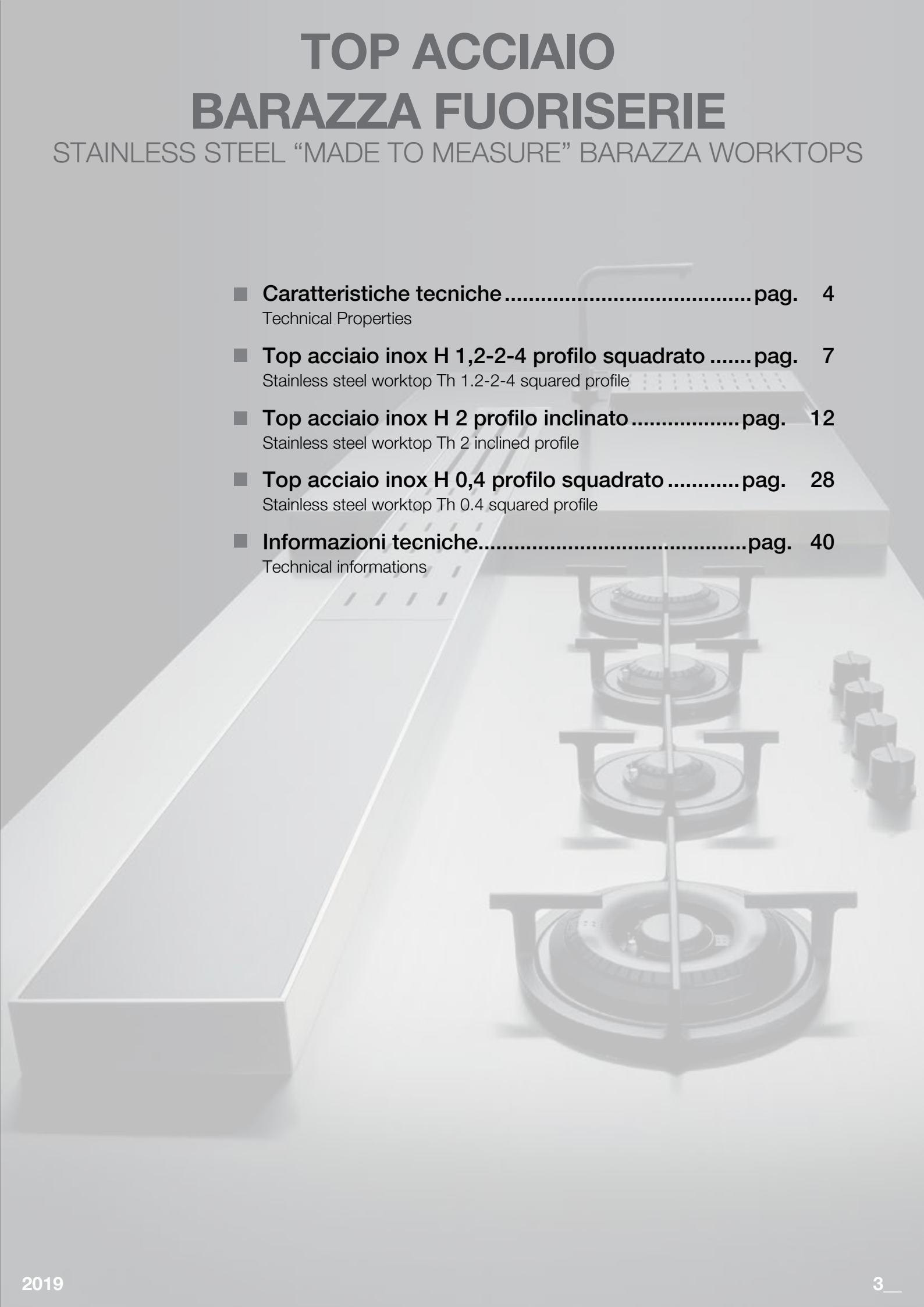


BARAZZA
taste of design

TOP ACCIAIO

BARAZZA FUORISERIE

STAINLESS STEEL "MADE TO MEASURE" BARAZZA WORKTOPS

- 
- **Caratteristiche tecniche** pag. 4
Technical Properties
 - **Top acciaio inox H 1,2-2-4 profilo squadrato** pag. 7
Stainless steel worktop Th 1.2-2-4 squared profile
 - **Top acciaio inox H 2 profilo inclinato** pag. 12
Stainless steel worktop Th 2 inclined profile
 - **Top acciaio inox H 0,4 profilo squadrato** pag. 28
Stainless steel worktop Th 0.4 squared profile
 - **Informazioni tecniche** pag. 40
Technical informations

UNA COLLEZIONE DI PRODOTTI “FUORISERIE” DEDICATI A UNA CONCEZIONE EVOLUTA E PERSONALIZZATA DELLO SPAZIO CUCINA.

50 anni di esperienza al servizio di una linea di prodotti su misura.

Cinquanta anni di esperienza nella lavorazione dell'acciaio, un personale altamente qualificato e un'elevata flessibilità produttiva sviluppata per soddisfare le richieste di un mercato sempre più orientato alla scelta di soluzioni personalizzate, permettono al brand Barazza, sinonimo da sempre di innovazione, di presentare la linea di prodotti lavaggio e cottura in edizione esclusiva. Pensati per rispondere a esigenze particolari dal punto di vista delle dimensioni, delle funzioni e del design, sono dedicati a utilizzatori esigenti, con la passione per la qualità e la bellezza, che vivono la cucina come spazio per esprimere la propria creatività.

Abilità artigianale e tecnologie evolute per soddisfare ogni richiesta di personalizzazione.

La personalizzazione, facilitata dal fatto di avere in produzione una gamma cottura e lavaggio che rende possibile lo stampaggio degli elementi direttamente sul top, abbraccia ogni aspetto del prodotto, fino a comprendere gli elementi che necessitano di lavorazioni particolari, quali bordi salvagoccia, bordi smussati e alzatine. Barazza è in grado di dare all'acciaio infinite forme, impiegando al meglio abilità artigianale e tecnologie all'avanguardia, risorse che consentono all'azienda di ottemperare anche a richieste che implicano l'esecuzione di lavorazioni diverse da quelle normalmente previste.

L'acciaio: il migliore in materia di qualità fisiche ed estetiche.

Punto di partenza è l'acciaio inossidabile AISI 304, ricco di cromo e nichel, igienico e straordinariamente resistente alla corrosione. Garantisce ottima resistenza e possiede particolare pregio estetico, a beneficio di un progetto che nasce anche dal desiderio di assegnare all'elettrodomestico un ruolo che va oltre le sue funzioni pratiche, trasformandolo in elemento di arredo di gusto hi-tech, in sintonia con una concezione più evoluta dello spazio cucina.

Le finiture.

Tre sono le finiture disponibili, tutte di particolare pregio estetico: satinata, mat e vintage.

A COLLECTION OF MADE TO MEASURE PRODUCTS DEDICATED TO THOSE LOOKING FOR THE LATEST DESIGN AND FUNCTIONALITY.

50 years of experience in the manufacturing and designing of made to measure kitchens.

With over fifty years experience in the development, design and production of stainless steel worktops, Barazza continues to be synonymous with innovation, quality and design. Highly qualified engineers, flexibility in production and high standards of workmanship are behind this exclusive edition of custom-made products for cooking and washing. This product range is bound to satisfy those looking for attractive and desirable products with superior performance, which will transform a kitchen into a personal space to express culinary creativity.

Artisan ability and advanced technology mean we can develop tailor made products to any specifications.

All our products are designed and produced in our factory which means we have the framework for creating made-to-measure worktops. Barazza tailor-made worktops offer unrivalled design freedom, because they are developed and produced in our factory, where experienced designers, skilled artisans and state of the art technology come together to create equipped worktops in one continuous flush surface, or appliances, sinks or bowls can be positioned and seamlessly integrated to give a clean visual line.

Stainless steel. The only product that can be developed into attractive and desirable products with superior performance characteristics.

AISI 304 stainless steel contains chromium and nickel which give the steel its anti-corrosive properties, and makes it totally hygienic. It guarantees optimum resistance and displays features of particular aesthetic value, providing advantages to projects which go beyond the simple practicalities of appliances, transforming every single element into a hi-tech furnishing piece, perfectly in line with a more advanced concept governing the kitchen space.

The finishes.

Three finishes are available, each boasting aesthetic value: satin finish, mat and vintage.

*** PER ACCESSORI ED ELETTRODOMESTICI INTEGRATI CONSULTARE LA PAGINA ELETTRODOMESTICI DEL SITO**

CONSIGLI PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO

Acciaio inox è il nome dato agli acciai ad alto tenore di cromo e nichel per la loro caratteristica di non arrugginire se esposti all'aria e all'acqua. Esistono vari tipi di acciaio inox; Barazza utilizza quello AISI 304 (marchio statunitense: American Iron and Steel Institute) composto per il 18% di cromo e il 10% di nichel, che assicura un'eccezionale resistenza alla corrosione, facilità di pulizia ed elevata igiene.

Per un'ottima manutenzione Barazza raccomanda:

- Dopo l'uso risciacquare bene con acqua e asciugare con un panno pulito o una pelle di daino.
- Utilizzare qualsiasi normale detersivo purché non contenga cloro o suoi composti, come candeggina o acido muriatico.
- Solo per macchie persistenti usare un po' di aceto bianco caldo.
- Non adoperare pagliette in acciaio né altri materiali abrasivi che graffierebbero inevitabilmente la superficie in acciaio.
- Non trascinare oggetti sul piano ma utilizzare tagliere e sottopentole durante le normali operazioni in cucina.
- Evitare di appoggiare pentole calde, forni e fornelli che possono causare deformazioni e ingiallimenti.
- Non lasciare a lungo sulla superficie oggetti di ferro arrugginiti.
- Non lasciare nelle vicinanze del prodotto confezioni e flaconi aperti di detersivi o altre sostanze chimiche.

Si consiglia Easy Clean formula ecologica che è un detersivo cremoso studiato esclusivamente per la pulizia delle superfici in acciaio inox in genere. Formulato con materie prime di ottima qualità, ricco di pigmenti lucidanti e di sostanze curanti, rispetta l'acciaio inox togliendo senza fatica depositi calcarei e macchie di grasso. Usato periodicamente o in caso di necessità, conferisce all'acciaio inox nuova brillantezza e una protezione che ritarda il riappannamento e il deposito dello sporco.

STEEL CLEANING TIPS

The AISI 304 stainless steel (U.S. mark: American Iron and Steel Institute), containing 18% of chromium and 10% of nickel, gives steel its anti-corrosive and antibacterial properties. It is easy to clean, superior in sturdiness and hygiene.

Barazza recommendations on how to clean stainless steel:

- To rinse well with water after use and to dry with a clean cloth or a chamois leather cloth.
- To use any normal detergent as long as it doesn't contain chlorine or its by-products, as muriatic acid or bleach.
- To use a little warm white vinegar, only for persistent stains.
- Not to use steel wool or abrasive materials which could irreparably scratch the steel surface.
- Not to drag hot pots on the top. To use chopping boards, potholders and mats while working in the kitchen.
- Not to place hot pots and ovens on the top in order to avoid buckling and blueing.
- Not to leave rusty metal objects on the surface for a long time.
- Not to leave open packets or bottles of detergents or other chemical substances near the product.
- To use periodically or in case of need Easy Clean by Barazza, the professional creamy cleaner that polishes and protects stainless steel.

Easy Clean ecological formula is a creamy cleaner developed exclusively for stainless steel surfaces in general. Formulated with top-quality ingredients, it is rich in polishing pigments and conditioning substances. It treats stainless steel gently, effortlessly removing limescale and grease stains. Used periodically or as necessary, it restores lustre to the surface and forms a protective shield that delays tarnished appearance or dirt deposits.

CREMA DETERGENTE EASY CLEAN ECO

ECO EASY CLEAN CLEANING CREAM



- **crema detersivo professionale per la pulizia dell'acciaio inox**
- **pulisce, lucida e protegge l'acciaio inox**
- **formula ecologica**
- **flacone da 150 ml cad.**

- professional stainless steel cleaning cream
- cleans, polishes and protects stainless steel
- ecological formula
- contents 150 ml each

3 flaconi 3 bottles	1ECO3	cod. 08721067	€ 53
12 flaconi 12 bottles	1ECO12	cod. 08721068	€ 192

TOP BARAZZA FUORISERIE

MADE TO MEASURE BARAZZA WORKTOP

Limiti dimensionali

Tutti i top sono personalizzabili in lunghezza, profondità e spessore.

Top in acciaio inox 10/10

Disponibili con finitura satinata, mat e vintage, hanno una dimensione massima di 4000 mm in lunghezza e 1220 mm in profondità.

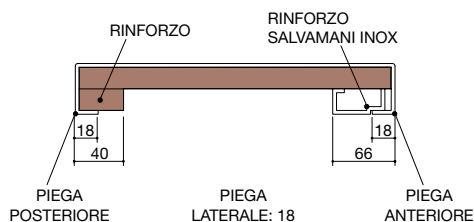
Tale sviluppo teorico è dato:

sviluppo in profondità

lunghezza top + 2 volte lo spessore + pieghe inferiori

sviluppo in larghezza

profondità top + 2 volte lo spessore + pieghe inferiori.



Tolleranze dimensionali:

Lunghezza e profondità ± 1 .

Top pieno con spessore 4mm

Disponibili con finitura satinata, mat e vintage hanno una dimensione massima di 3950 mm in lunghezza e di 1220 mm in profondità.

Rinforzi sotto top

Tutti i top sono provvisti di un supporto in nobilitato idrofugo o alveolare, escluse zone lavaggio e cottura, per dare maggiore resistenza al prodotto e per renderne più sicura la movimentazione.

Su tutti i top con profondità uguale o maggiore di 700 mm si consiglia l'applicazione di un massello longitudinale (verrà definita la posizione valutando il disegno della cucina).

Top da dima

Su richiesta possono essere realizzati top su dima fornita dal cliente con maggiorazione di costo da quantificarsi di volta in volta.

Predisposizione per giunzione

In caso di necessità di un top avente sviluppo superiore ai limiti dimensionali indicati, è possibile accostare due o più top a 90° oppure in linea, con una giunzione a "filo" o con una predisposizione per accosto ottenuta mediante fori previsti nello spessore dei top stessi.

Entrambe le soluzioni garantiscono una perfetta unione dei due pezzi.

Nella predisposizione per accosto possono essere realizzati alzatine e salvagoccia, lavorazioni non possibili nella giunzione a filo.

Dimension limits

All our worktops can be made to measure.

10/10 stainless steel worktop

Available in satin, mat and vintage finishes, worktops can have a maximum size of 4000 mm in length and 1220 mm in depth.

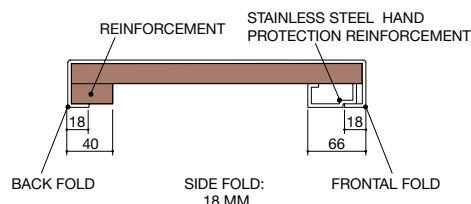
In reference to the above explanation, the development is given by:

for depth

worktop length + 2 times the thickness + lower folds

for length

worktop depth + 2 times the thickness + lower folds.



Size tolerances:

Length and depth ± 1 .

4 mm thick full worktop.

Available in the satin, mat and vintage finishes, worktops can have a maximum size of 3950 mm in length and 1220 mm in depth.

Reinforcement panels

All worktops have waterproof laminate or aluminium support to increase their resistance, stability and handling. Bowls and cooking areas excluded.

On worktops with 700 mm or more depth we suggest to position a longitudinal support (we will advise where to place it checking your kitchen drawings' design).

Made-to-measure from templates

Worktops can be made considering individual templates supplied by the customer at an extra cost, evaluated time by time.

Joints

In case of worktops longer than the dimensions explained above, 2 or more tops can be joined at a 90° angle or straight, with a flush joint where this is possible or just leaning two worktops together.

Both solutions guarantee perfect union.

Upstands and anti-spill edge cannot be made in case of flush joint.

TOP BARAZZA FUORISERIE H 1,2 - 2 - 4 PROFILO QUADRATO

MADE TO MEASURE BARAZZA WORKTOP H 1.2 - 2 - 4 SQUARED PROFILE

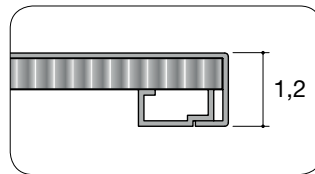


Top acciaio inox satinato (opz. ACS)

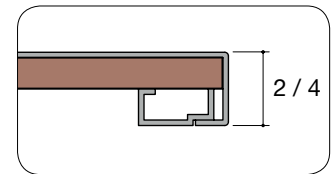
Satin stainless steel worktop (opt. ACS)

Profilo squadrato

squared profile



Supporto alluminio alveolare
Aluminium support



Supporto nobilitato idrofugo
Waterproof laminate support

FINITURE TOP ACCIAIO INOX BARAZZA FUORISERIE

FINISHES FOR MADE TO MEASURE BARAZZA STAINLESS STEEL WORKTOP



acciaio inox satinato (opz.ACS)
satin stainless steel (opt.ACS)



acciaio inox mat (opz.ACM)
mat stainless steel (opt.ACM)



acciaio inox vintage (opz.ACIV)
vintage stainless steel (opt.ACIV)

TOP BARAZZA FUORISERIE H 2 PROFILO INCLINATO

MADE TO MEASURE BARAZZA WORKTOP H 2 WITH INCLINED EDGE

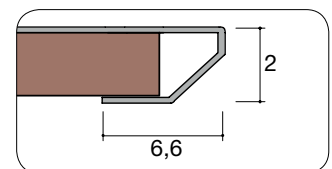


Top acciaio inox vintage (opz. ACV)

Vintage stainless steel worktop (opt. ACV)

Profilo inclinato

inclined profile



Supporto nobilitato idrofugo

Waterproof laminate support

FINITURE TOP ACCIAIO INOX BARAZZA FUORISERIE

FINISHES FOR MADE TO MEASURE BARAZZA STAINLESS STEEL WORKTOP



acciaio inox satinato (opz.ACS)
satin stainless steel (opt.ACS)



acciaio inox mat (opz.ACM)
mat stainless steel (opt.ACM)



acciaio inox vintage (opz.AC)
vintage stainless steel (opt.AC)



COTTURA**LAB SALDATA SU TOP IN ACCIAIO INOX**

Profondità minima top	600 mm
Spessore minimo top	12 mm
Distanza minima tra modulo cottura e bordo anteriore	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura e bordo laterale	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura e vasche	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura lato comandi e vasche	50 mm
Distanza minima tra due moduli cottura	50 mm

B_FREE STAMPATA SU TOP IN ACCIAIO INOX

Profondità minima top	600 mm
Spessore minimo top	12 mm
Distanza minima tra invaso e bordo anteriore	110 mm
Distanza minima tra invaso e bordo laterale	15/62 mm
Distanza tra invasi cottura B_Free	55/215 mm
Distanza minima tra invaso cottura e invasi diversi	215 mm

TAO STAMPATA SU TOP IN ACCIAIO INOX

Profondità minima top	600 mm
Spessore minimo top	12 mm
Distanza minima tra ingombro piano e bordo anteriore	40 mm (inteso come prodotto incasso)
Distanza minima tra ingombro piano e bordo laterale	30 mm (inteso come prodotto incasso)

LAVAGGIO**VASCHE QUADRE RAGGIO "0", "12", "15" SALDATE SU TOP**

Distanza minima tra vasca e bordo anteriore e/o laterale	50 mm
Distanza minima tra due vasche	40 mm

VASCHE TAO SALDATE SU TOP

Distanza minima tra vasca e bordo anteriore e/o laterale	80 mm
Distanza minima tra due vasche	50 mm

HOBS**LAB HOB WELDED ON STAINLESS STEEL WORKTOP**

Minimum worktop depth	600 mm
Minimum worktop thickness	12 mm
Minimum distance between hob and frontal edge	50 mm
Minimum distance between hob and side edge	50 mm
Minimum distance between hob and bowls	50 mm
Minimum distance between hob controls and bowls	50 mm
Minimum distance between two hobs	50 mm

B_FREE HOB MOULDED ON STAINLESS STEEL WORKTOP

Minimum worktop depth	600 mm
Minimum worktop thickness	12 mm
Minimum distance between hob mould and frontal edge	110 mm
Minimum distance between hob mould and side edge	15/62 mm
Minimum distance between B_Free moulds	55/215 mm
Minimum distance between hob mould and different moulds	215 mm

TAO HOB MOULDED ON STAINLESS STEEL WORKTOP

Minimum worktop depth	600 mm
Minimum worktop thickness	12 mm
Minimum distance between hob and frontal edge	40 mm (intended as built-in product)
Minimum distance between hob and side edge	30 mm (intended as built-in product)

SINKS**SQUARE BOWLS RADIUS "0", "12", "15" WELDED ON WORKTOP**

Minimum distance between bowl and front and/or side edge	50 mm
Minimum distance between two bowls	40 mm

TAO BOWLS WELDED ON WORKTOP

Minimum distance between bowl and front and/or side edge	80 mm
Minimum distance between two bowls	50 mm

* PER ACCESSORI ED ELETTRODOMESTICI INTEGRATI CONSULTARE LA PAGINA ELETTRODOMESTICI DEL SITO



TOP BARAZZA FUORISERIE H 0,4

MADE TO MEASURE BARAZZA WORKTOP H 0,4

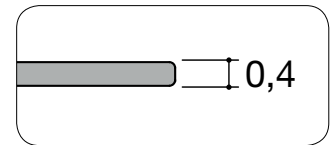


Top acciaio inox mat (opz. ACM)

Mat stainless steel worktop (opt. ACM)

Profilo squadrato

squared profile



FINITURE TOP ACCIAIO INOX BARAZZA FUORISERIE

FINISHES FOR MADE TO MEASURE BARAZZA STAINLESS STEEL WORKTOP



acciaio inox satinato (opz.ACS)
satin stainless steel (opt.ACS)



acciaio inox mat (opz.ACM)
mat stainless steel (opt.ACM)



acciaio inox vintage (opz.ACIV)
vintage stainless steel (opt.ACIV)



COTTURA**MOOD A GAS INTEGRATA SU TOP**

Profondità minima top	600 mm
Distanza minima tra modulo cottura e bordo anteriore	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura e bordo laterale	20 mm
Distanza minima tra modulo cottura e vasche	50 mm
Distanza minima tra due vasche	40 mm

LAB A GAS SALDATA SU TOP CON INVASO FINITURA SATINATA

Profondità minima top	600 mm
Distanza minima tra modulo cottura e bordo anteriore	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura e bordo laterale	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura e vasche	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura lato comandi e vasche	50 mm

INDUZIONE INSTALLATA A FILO

Profondità minima top	600 mm
Distanza fissa tra modulo cottura e bordo anteriore	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura e bordo laterale	50 mm
Distanza minima tra modulo cottura e vasche	50 mm
Distanza minima tra due moduli cottura	60 mm

LAVAGGIO**VASCHE QUADRE R"0", "12" E LAVELLI SALDATI SU TOP**

Distanza minima tra vasca e bordo anteriore e/o laterale	50 mm
Distanza minima tra due vasche	40 mm

HOBS**MOOD HOB INTEGRATED ON THE WORKTOP**

Minimum worktop depth	600 mm
Minimum distance between hob and frontal edge	50 mm
Minimum distance between hob and side edge	20 mm
Minimum distance between hob and bowls	50 mm
Distanza minima tra due vasche	40 mm

Minimum worktop depth	600 mm
Minimum distance between hob and frontal edge	50 mm
Minimum distance between hob and side edge	50 mm
Minimum distance between hob and bowls	50 mm
Minimum distance between hob controls and bowls	50 mm

FLUSH INDUCTION HOBS

Minimum worktop depth	600 mm
Fixed distance between hob and front edge	50 mm
Minimum distance between hob and side edge	50 mm
Minimum distance between hob and bowls	50 mm
Minimum distance between two hobs	60 mm

SINKS**SQUARE BOWLS R"0", "12" AND SINKS WELDED ON WORKTOP**

Minimum distance between bowl and front and/or side edge	50 mm
Minimum distance between two bowls	40 mm

* PER ACCESSORI ED ELETTRODOMESTICI INTEGRATI CONSULTARE LA PAGINA ELETTRODOMESTICI DEL SITO

PROGETTAZIONE TOP

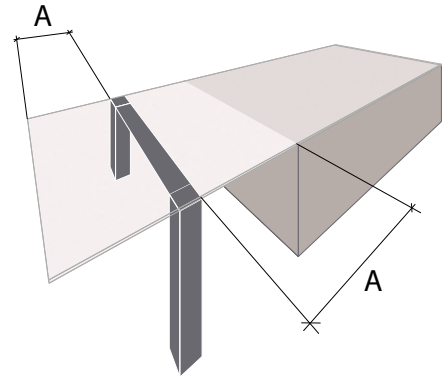
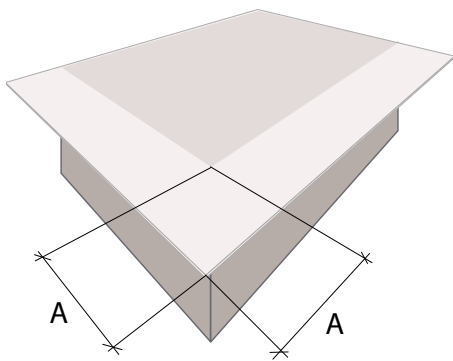
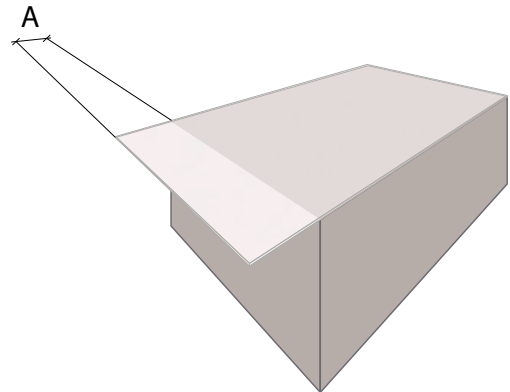
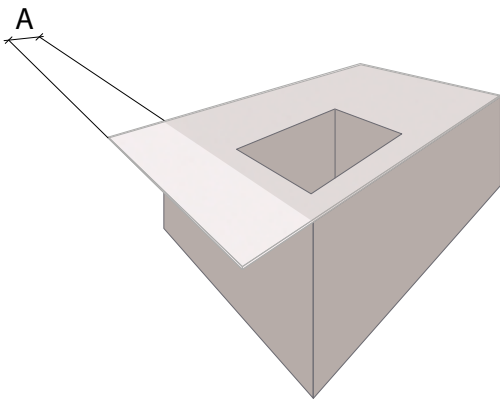
WORKTOP DESIGN

In fase di progettazione del top è opportuno dimensionare gli sbalzi seguendo le informazioni tecniche, al fine di non esporre il piano al rischio di rotture durante l'utilizzo quotidiano.

When designing the worktop, the overhangs should be sized by following the technical informations in order not to expose the worktop to the risk of breakage during daily use.

Per tutte le tipologie di top la dimensione "A" deve essere massimo 30 cm.

For all types of worktops the "A" size should be maximum 30 cm.



DETTAGLIO FIANCHI

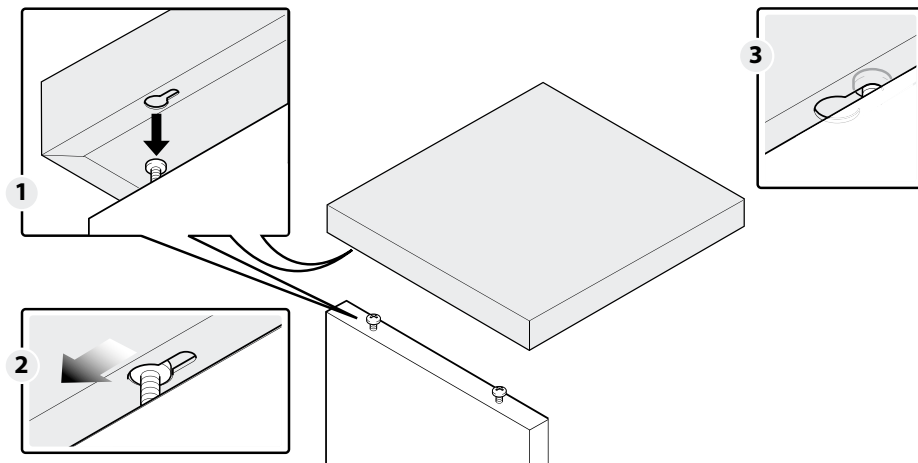
SIDE PANELS DETAIL

Tutti i fianchi/sostegni sono realizzati con dei piedini regolabili incassati nella parte inferiore, **ad esclusione di quelli con sp.1,2 cm.**

In lower part all side panels/supports realized with built-in adjustable feet, **those th.1.2 cm are not included.**

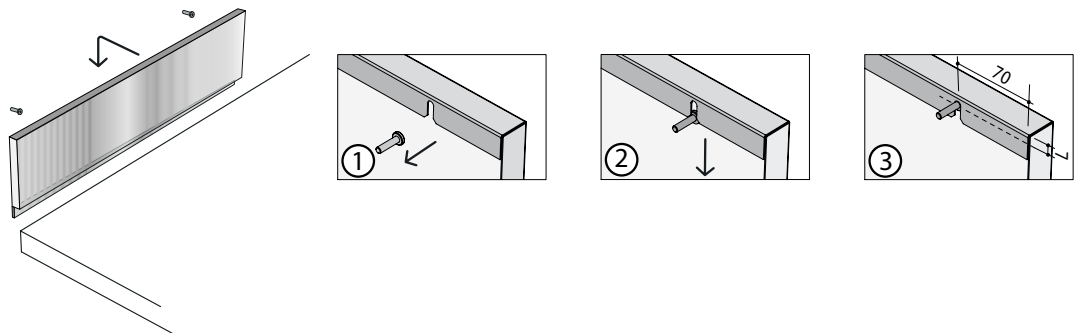
- **Sistema di montaggio top al fianco**

Assembly system of the worktop to the side



- **Sistema di montaggio dello schienale**

Assembly system of the back panel



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



LUBE INDUSTRIES srl

Via dell'Industria, 4
62010 Treia (MC) Italia
Tel. centralino 0733 8401 (r.a.)
Fax 0733 840222 - 0733 840333
info@cucinelube.it - www.cucinelube.it
info@creokitchens.it - www.creokitchens.it

La Lube Industries srl è dotata di Sistemi di Gestione per la Qualità, la salute e Sicurezza, in conformità alle norme UNI EN ISO 9001 e BS OHSAS 18001. Per maggiori informazioni visita il nostro sito www.cucinelube.it