

A group of five people are gathered in a modern, bright kitchen. A man in a black chef's coat is leaning over a built-in fireplace, cooking. A woman in a white dress is holding a white bowl and talking to a man in a black shirt. Two other women are standing nearby, one holding a glass of wine. In the foreground, there are several bottles of wine and glasses on a table. The kitchen features wooden cabinets, a large range hood, and a built-in fireplace with a fire burning inside. The text "CUCINE IN MURATURA PALAZZETTI" is overlaid on the image.

CUCINE IN MURATURA **PALAZZETTI**

CUCINE IN MURATURA PALAZZETTI

SUGGERZIONI ANTICHE, SOLUZIONI CONTEMPORANEE

Una cucina in muratura Palazzetti, calda e accogliente, è il vero fulcro della casa: un posto dove riunirsi con i propri cari, luogo del racconto e della condivisione; un piccolo rifugio domestico dedicato alla convivialità, dove il rituale del pasto diventa un piacevole motivo di ritrovo, di vicinanza, di affetto.

I MOTIVI DI UNA SCELTA

- Il fuoco: grande protagonista della cottura tradizionale, con il suo fascino e la sua potenza trasmette tepore e armonia.
- Il riscaldamento: il focolare delle cucine Palazzetti permette di abbinare alla cottura diverse soluzioni di riscaldamento per più ambienti.
- La qualità: belle e resistenti, le cucine in muratura Palazzetti sono soluzioni d'arredo eterne nello stile e nei materiali.
- La progettazione: un ricercato mix di eleganza e funzionalità crea uno charme che si ispira alle suggestioni del passato per personalizzare il vivere contemporaneo.
- La versatilità: le cucine Palazzetti si prestano ad essere rivestite con materiali diversi, piastrelle, marmo o la semplice muratura a vista tinteggiata.

SIVIGLIA



ANTICO FRIULI



AMERICA





COTTURA

Cottura alla griglia, cottura su pietra ollare, cottura allo spiedo, cottura con forno a legna. Spòlert

4



QUALITÀ

6



RISCALDAMENTO

8



PROGETTAZIONE

14



GAMMA

PROGRAMMA SIVIGLIA, ANTICO FRIULI, AMERICA

16



MODULISTICA - ELETTRODOMESTICI

26



COTTURA



Il fuoco, un piacere tutto da gustare.

La vera anima delle cucine in muratura Palazzetti è il fuoco.

Il camino e il forno a legna sono infatti alleati indispensabili per sbizzarrirsi in cucina sperimentando diversi metodi di cottura pratici e veloci. Il risultato saranno sempre piatti saporiti e genuini, ottenuti facilmente senza sporcare pentole ed evitando il diffondersi di sgradevoli odori di cottura in casa. Un piacevole ritorno alla tradizione, magari reinterpretata in chiave moderna, che ti consentirà di ritrovare la naturalità delle cose, di gustare antichi sapori, di ricreare in cucina la serena atmosfera d'altri tempi.



Cottura alla griglia

consiste nel cuocere i cibi posti sopra una griglia al calore della brace. Durante la cottura è importante saper governare la brace e adoperarsi affinché i grassi liquefatti non cadano sulla fonte di calore originando dannose fiammate o fumi: per questo bisogna iniziare la cottura quando la brace è ricoperta da un sottile strato di cenere. La griglia va unta e posta sopra la brace alcuni minuti prima di iniziare la cottura affinché si riscaldi a dovere evitando in questo modo che i cibi si possano attaccare. In ogni caso la griglia è pronta per la cottura alcuni minuti dopo essere stata posta sopra le braci, quando è ben calda.



Cottura su Bioplatt

consiste nel cucinare su un piano di pietra ollare, che ha la proprietà di accumulare il calore e di trattenerlo a lungo, per poi cederlo uniformemente al cibo.

La cottura su pietra è la più antica del mondo, ma anche la più moderna, perché consente cotture gustose senza grassi.

Il Bioplatt è una pratica base di lavoro per qualsiasi cibo: pesce, carne, verdure, formaggi (persino uova), non permette in alcun modo il formarsi di fumi di cottura a contatto con i cibi, non richiede condimenti e consente anche piccole distrazioni da parte dei cuochi meno attenti o troppo indaffarati. La pietra si riscalda subito con fiamma bassa senza dover attendere il formarsi delle braci.



Cottura allo spiedo

é indubbiamente il sistema che dà le cotture più saporite (e impegnative). La vera cottura allo spiedo avviene al riverbero della viva fiamma e può avere una durata variabile: da mezz'ora a parecchie ore, a seconda del pezzo di carne che si vuole cuocere. Quasi tutto può essere cotto allo spiedo, compresi i grossi pesci (spigole, ricciole, cernie, ecc.). Un paio di consigli. Prima di accingervi a cotture complicate usate come cavia qualche innocente pollo: verificherete in questo modo la giusta distanza della fiamma, gli esatti tempi di cottura e il volume di fuoco da mantenere; gli alimenti devono essere ben fissati allo spiedo tramite gli spilloni e il filo di rete, accorgimento questo che evita che rotolino via durante la cottura.

Cottura con forno a legna

metodo affascinante e antichissimo, richiede generalmente tempi discretamente lunghi di riscaldamento perché tutta la massa sia calda in modo omogeneo (2-3 o più ore a seconda del volume utile), una volta caldo però dà le più grosse soddisfazioni: dalla semplice pizza agli arrostiti, alla frutta in genere, tutti i volatili e quant'altro cucinereste nel forno elettrico di casa; ogni cibo acquista un sapore diverso, inconfondibilmente più genuino.

Spôlert

La cucina economica spôlert riaccende le calde atmosfere di una volta consentendo di cucinare sulla piastra o nel forno piatti sani e gustosi e, al contempo, scaldando le giornate più fredde. Grazie all'ampio piano di cottura in ghisa e al forno in acciaio inox si ottengono cotture omogenee, naturali e appetitose, in linea con le attuali esigenze alimentari, ma con tutto il sapore e la genuinità delle ricette della nonna. D'altra parte, la struttura e il particolare assetto del focolare in refrattario garantiscono, con modesti consumi di legna, un elevato rendimento termico e un duraturo accumulo di calore per riscaldare l'ambiente. Per questo lo spôlert Palazzetti è un importante complemento per la cucina in muratura, dove l'affidabilità e la sicurezza della più moderna tecnologia si integrano al coinvolgente charme della tradizione e al gusto insuperabile della cucina casalinga.



QUALITÀ

Esperienza e qualità per cucine insuperabili.

Scegliere una cucina in muratura Palazzetti significa scegliere un prodotto di alta qualità, dove il lato estetico è sempre integrato all'aspetto funzionale e alla praticità di utilizzo. Grazie ad un'esperienza cinquantennale nella produzione di caminetti, Palazzetti oggi offre, anche per le cucine, una gamma infinita di rivestimenti in marmo, oltre ad una selezione davvero ampia di essenze di legno. La cura artigianale unita alla più avanzata tecnologia, i migliori materiali disponibili sul mercato e la preferenza per gli elettrodomestici prodotti e garantiti dai più noti marchi internazionali, danno vita a cucine ricercate, di assoluto pregio e dalla durata eterna.

La lavorazione del marmo richiede procedimenti accurati e controlli minuziosi in quanto da essa dipende non solo il valore estetico, ma anche la qualità generale di ogni realizzazione. Il marmo è un materiale vivo, con sfumature, venature, tonalità sempre diverse. Le tecniche di lavorazione, brevettate ed esclusive, consentono di plasmare i marmi come delle vere sculture: in questo modo ogni cucina sarà un ambiente ricercato ed inimitabile, dove il pregio dei materiali, la cura nella lavorazione e il servizio "su misura" andranno a creare un ambiente di gran classe, un progetto solo tuo.

Spesso i prodotti sono pregiati per la difficoltà nel reperimento dei materiali dai quali vengono ricavati, oltre che per i costi e la complessità di lavorazione e produzione. L'azienda Palazzetti pone particolare attenzione nel controllo della qualità e nella scelta dei marmi. A questo proposito vogliamo segnalare alcune caratteristiche del marmo che, se non vengono evidenziate preventivamente, possono essere interpretate dal cliente come difetti. Tutti i tipi di marmo presentano delle venature, più o meno accentuate a seconda del tipo e della singola lastra, naturalmente tali venature non sono ripetibili da una lastra all'altra.



MARMI



ROSSO ASIAGO

Di origine Italiana, è un materiale caratterizzato da una compattezza variabile e venature marcate. È resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni, presenta una piacevole colorazione ambra, con toni che vanno dal rosso al mattone all'arancio con una venatura naturale. Può essere caratterizzato da alcune macchie chiare dovute dalla presenza di fossili che danno notevole pregio al prodotto. La finitura del marmo può essere lucida o anticata.



GIALLO D'ISTRIA

Di origine Istriana, è un materiale caratterizzato da una compattezza variabile. È resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni, presenta una colorazione beige chiara picchiettata. La finitura del marmo può essere lucida o anticata.



GIALLO REALE

Di origine Italiana, è un materiale caratterizzato da una compattezza variabile e venature marcate. È resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni, molto apprezzato con la finitura anticata che conferisce alla pietra un "sapore" rustico e una tonalità molto calda. La colorazione è tendente al giallo con macchie rosate; alcune macchie chiare dovute dalla presenza di fossili danno notevole pregio al prodotto. La finitura del marmo può essere lucida o anticata.



GIALLO EGIZIO

Di origine Egiziana, è un materiale caratterizzato da una compattezza variabile con piccole venature, adatto a rivestimenti d'interni, molto apprezzato anche con finitura anticata. È caratterizzato dalla colorazione che va dal giallo ocra al giallo chiaro e potrebbe presentare alcune interferenze di piccoli fossili. La finitura del marmo può essere lucida o anticata.



ROSA PERLINO

Di origine Italiana, è un materiale caratterizzato da una compattezza variabile e con venature accentuate, mediamente resistente all'usura è adatto a rivestimenti d'interni. Presenta una piacevole colorazione rosa antico con una venatura naturale, molto apprezzato con finitura anticata. La finitura del marmo può essere lucida o anticata.



CHIAROFONTE

Di origine Italiana, è un materiale caratterizzato da una compattezza variabile e venature marcate, resistente all'usura è adatto a rivestimenti d'interni. Presenta una piacevole colorazione bianca-beige con una venatura naturale; molto apprezzato con finitura anticata. La finitura del marmo può essere lucida o anticata.



BIANCO CARRARA

Di origine Italiana, è un materiale compatto e mediamente resistente all'usura. Adatto a rivestimenti d'interni, è un marmo che presenta un fondo bianco ghiaccio con piccole venature o nuvolette di colore grigio-grigio scuro. La finitura del marmo può essere solo lucida.



PIETRA GRIGIA

Di origine nord Africana, è un materiale caratterizzato da una compattezza uniforme. È resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni, è un marmo che presenta una colorazione grigio scura con qualche venatura bianca. La finitura del marmo può essere levigata opaca o fiammata.

KASHMIRE WHITE

Di origine Indiana, è un materiale caratterizzato dalla sua durezza. È molto resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni; presenta una colorazione avorio con toni che vanno dal rosa al marrone caratterizzata da punti scuri. La finitura può essere solo lucida.

JUPARANA' INDIANO

Di origine Indiana, è un materiale caratterizzato dalla sua durezza. È molto resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni; presenta una colorazione rosso marrone con una concentrazione di venature grigio nere. La finitura può essere solo lucida.

ROSA PORRINO

Di origine Spagnola, è un materiale caratterizzato dalla sua durezza. È molto resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni; questo granito presenta una omogeneità di colori dal rosa antico al grigio scuro. La finitura può essere solo lucida.

ROSA SARDO

Di origine Italiana, è un materiale caratterizzato dalla sua durezza. È molto resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni; questo granito presenta una omogeneità di colori dal rosa al marrone al bianco con la presenza di lentiggini nere. La finitura può essere solo lucida.

GIALLO VENEZIANO

Di origine Brasiliana, è un materiale caratterizzato dalla sua durezza. È molto resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni; questo granito presenta una omogeneità di colori dal giallo al marrone. La finitura può essere solo lucida.

NERO ASSOLUTO

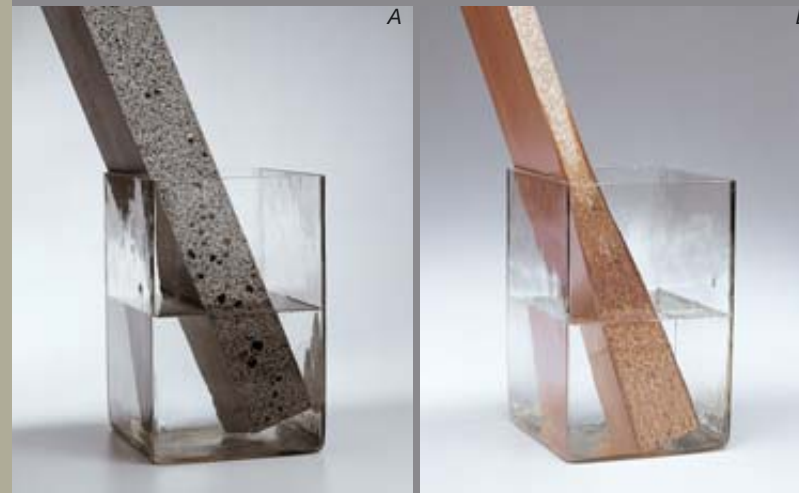
Di origine Africana, è un materiale caratterizzato dalla sua durezza. È molto resistente all'usura e adatto a rivestimenti d'interni; è un granito prezioso in quanto difficilmente reperibile, dalla colorazione nero omogeneo. La finitura può essere solo lucida.



Struttura in conglomerato cementizio alleggerito.

Le cucine in muratura Palazzetti sono cucine che durano nel tempo perché la struttura è interamente in conglomerato cementizio, materiale che non teme l'acqua, il fuoco e l'usura.

La nostra struttura in conglomerato cementizio (A) è assolutamente idrorepellente, una protezione completa contro l'acqua e l'umidità e una garanzia concreta di stabilità e durata nel tempo. La differenza con una struttura in conglomerato di legno (truciolare) è perfettamente evidenziata dalla foto (B).



La perfezione in un'anta.

Per realizzare le nostre ante ci affidiamo completamente ai nostri valenti artigiani, che sanno come accarezzare il legno massello per trasformarlo ogni volta in un piccolo capolavoro. Ogni anta è seguita con cura e con amore: si sceglie il materiale migliore e lo si lavora attentamente seguendo ogni nervatura, per offrirvi sempre un prodotto perfetto in ogni particolare.

Le nostre ante sono costruite in legno: le eventuali differenze cromatiche possono essere dovute alla naturalezza delle sue venature, al vario assorbimento, alla luce e al tempo. Questo fa parte della bellezza di un materiale "vivo" come è il legno e non è assolutamente da considerare un difetto.

Le nostre ante, come si vede dalle sezioni, sono completamente realizzate in legno massello, quindi particolarmente resistenti all'uso. Una scelta importante che privilegia la qualità, a differenza di chi utilizza solo materiale truciolare o medium density con un sottile rivestimento in essenza di legno per l'impiallacciatura.



Tutti i marmi sono trattati con un prodotto antimacchia.

RISCALDAMENTO

Calore amico, non solo in cucina.

I focolari Palazzetti, che si integrano perfettamente in tutte le cucine in muratura proposte, oltre a facilitare le operazioni di cottura con la loro ampia bocca-fuoco, servono da veri e propri impianti di riscaldamento per la casa. Oltre a scaldare la cucina, infatti, sono in grado di diffondere il loro calore anche in una o più stanze attigue, tramite un apposito sistema di canalizzazione dell'aria. Dopo avere cucinato, il fuoco potrà quindi continuare ad essere alimentato per prolungare a piacimento il tepore circostante. È così che, al gusto della cottura a legna, si unisce la soddisfazione di poter registrare un effettivo risparmio energetico e il piacere di vivere nell'abbraccio di un calore amico.

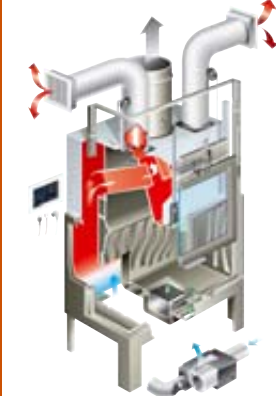
Ventilpalex

Focolare aperto, in refrattario e ghisa, per sentire il calore del fuoco sulla pelle e preparare deliziose grigliate, con un potente impianto di ventilazione che procura una gradevole ed uniforme diffusione del calore in tutta la stanza e anche in quelle attigue.

RISCALDAMENTO (oltre il)	CERTIFICAZIONI	AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO DA DMV UNI EN ISO 9001
70-80 m ² *		

Ecomonoblocco

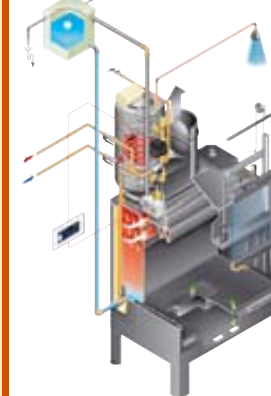
Focolare chiuso progettato per riscaldare tutta la casa con un consumo di legna veramente ridotto, sicuro ed affidabile da ogni punto di vista. La notevole potenza termica non influisce sull'impatto ambientale dell'Ecomonoblocco, che rimane minimo grazie al sistema della doppia combustione. L'ampia portina a scomparsa totale consente di utilizzare il focolare, con estrema comodità, per cucinare.



RISCALDAMENTO (oltre il)	RENDIMENTO	CONSUMO LEGNA	CERTIFICAZIONI
150 m ² *	80%	2,5-8kg/h	

Termopalex

Focolare chiuso, versatile, in grado di riscaldare i radiatori di tutta la casa, produrre acqua calda per un'intera famiglia, inserirsi in ogni rivestimento Palazzetti. Può sostituire un impianto di riscaldamento tradizionale oppure integrarlo, mantenendo i vantaggi di un vero caminetto: consumi controllati, possibilità di cuocere alla griglia, tiraggio ottimale.



RISCALDAMENTO (oltre il)	RENDIMENTO	CONSUMO LEGNA	CERTIFICAZIONI
200 m ² *	78%	3-9kg/h	

* Per abitazioni costruite secondo la legge sul risparmio energetico 10/91 e con un fabbisogno termico di 30 kcal/h e local alti 3 m



FOCOLARI PER LA COTTURA E IL RISCALDAMENTO

PABLOPALAZZETTI

Innovativo focolare, brevettato, ideale per cucinare.

Pablo® è un focolare in refrattario nato appositamente per cucinare su fuoco a legna, è infatti dotato di tutta una serie di accorgimenti per semplificare al massimo le operazioni di cottura anche per i meno esperti. Pablo® è composto da un ampio focolare in refrattario (luce interna cm 90x55) con braciere laterale, questo consente di sfruttare completamente l'area grill per posizionare la griglia/piastra/spiedo e di cucinare al riparo dal riverbero del calore.

La vera novità di Pablo® però consiste nel forno (dim. interne cm 45x52x21h), che è posto lateralmente al focolare e si scalda con i fumi del grill. Grazie ad un sistema brevettato, con un semplice gesto, è possibile convogliare gran parte del calore in un apposito scambiatore che porta velocemente in temperatura il forno per cucinare qualsiasi tipo di pietanza.

Il focolare è completo di registro per la regolazione dell'aria comburente, registro fumo, griglie e piastra in ghisa.



Focolare Pablo

Dimensioni	cm 162x74x195/216h
Presenza d'aria esterna	1 x Ø 15/20 cm
Uscita fumi	Ø 25 cm
Peso	kg 530
Per locali non inferiori a	55-60 m ³
Sezioni/altezze canna fumaria cm	Ø25 - h650÷750
	Ø30 - h450÷650
	Ø35 - h350÷450







Grande design

questi focolari si inseriscono perfettamente nei programmi di cucina in muratura Palazzetti.

Grande potenza termica

i focolari sono realizzati con materiale refrattario pregiato di elevato spessore e la loro ampiezza consente di usare legna di grande pezzatura, che brucia più lentamente.

Grande calore ad aria

nel modello Ventilpalex 92 la qualità e lo spessore del refrattario abbinati allo schienale in ghisa assicurano una notevole potenza termica che può essere utilizzata per scaldare più ambienti.



Grande calore ad acqua

nel modello Termopalex® 92 le notevoli dimensioni del focolare in refrattario e della caldaia in acciaio ermetica con scambiatore potenziato consentono di sfruttare questo focolare come impianto di riscaldamento unico per abitazioni fino a 200 m².

Grande cucina

la profondità del focolare consente di fare il fuoco sul fondo e di cucinare direttamente sulla brace, evitando qualsiasi contatto dei cibi con la fiamma.

Grandi risultati

l'ampiezza del focolare consente l'utilizzo di grandi griglie, piastre, girarosti, per risultati "professionali".

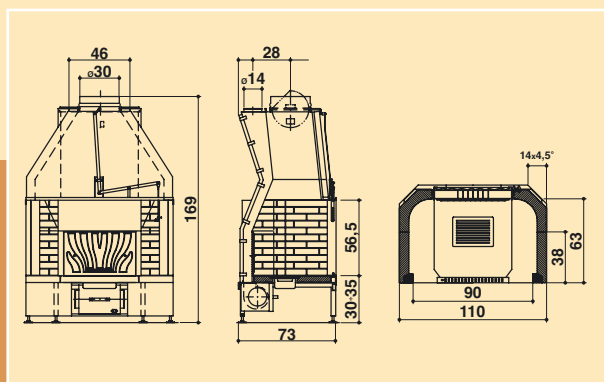
Ventilpalex

92 aria



Dati tecnici

Potenza termica globale (resa): kcal/h 14.100 - kW 16,4
 Potenza termica diretta all'aria: kcal/h 5.760 - kW 6,7
 Rendimento: ~ 63%
 Presa d'aria esterna: 2 x ø 15 cm
 Peso: 325 kg
 Quantità di legna consigliata: 4÷6 kg/h
 Dimensione canna fumaria: ø cm 25 - h cm 650 e oltre
 ø cm 30 - h cm 500÷650
 ø cm 35 - h cm 400÷550



Termopalex®

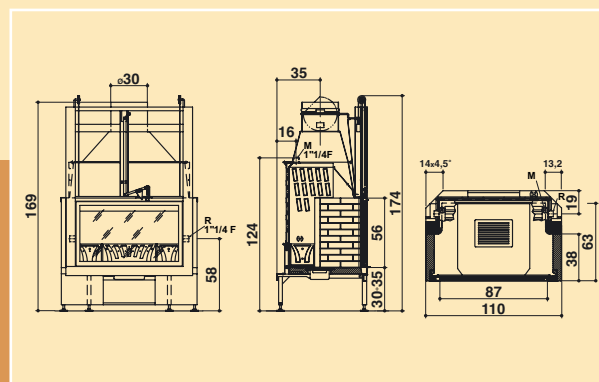
92 idro



Dati tecnici*

Potenza termica globale (resa): kcal/h 30.100 - kW 34,9
 Potenza termica diretta all'acqua: kcal/h 19.000 - kW 22
 Rendimento: ~ 74%
 Presa d'aria esterna: 1 x ø 20 cm
 Peso: 390 kg
 Quantità di legna consigliata: 5÷13 kg/h
 Dimensione canna fumaria: ø cm 25 - h cm 650 e oltre
 ø cm 30 - h cm 550÷650
 ø cm 35 - h cm 400÷550

* Riferiti alla versione con portina e ottenuta bruciando circa 10 kg di legna.



facile da installare



Fornito di serie con valvole di sicurezza e di scarico termico testate e certificate. In opzione viene fornito il kit di installazione, che contiene: la pompa, le valvole di intercettazione, la valvola di ritegno, il vaso di espansione per il sanitario, l'esclusivo collettore con tutti gli allacciamenti necessari, un bollitore da 30 lt per la fornitura dell'acqua sanitaria e la centralina elettronica che consente di gestire il funzionamento della pompa, un innovativo ed esclusivo sistema anti-condensa.

caldaia in acciaio ermetica

Ha una superficie di scambio termico di ben 3,5 m² ed è collaudata a 4,5 ATE, per garantire la massima sicurezza contro le perdite di fluido. Costituita da uno scambiatore di calore in acciaio da 3 mm con fascio tubiero posizionato trasversalmente sopra il focolare per captare tutto il calore della fiamma e dei fumi in uscita.

visione panoramica 16:9

La portina (optional) con il grande vetro ceramico e profili essenziali garantisce sempre una visione panoramica del fuoco, è scorrevole con apertura a scomparsa totale verso l'alto, il sistema di scorrimento è affidato a speciali bussole in fibra che garantiscono il minimo attrito e la massima silenziosità.



ideale per cucinare

L'ampio focolare e la portina a scomparsa totale permettono un funzionale utilizzo per gustose cotture alla griglia o alla piastra.

pomello per la regolazione dell'aria primaria

Consente di influire direttamente sulla durata della combustione, quindi di controllare i consumi, assicurandosi un'alta resa e un sicuro risparmio.

PROGETTAZIONE



**Esaudiamo “su misura”
tutti i tuoi desideri.**

Il “su misura” è un servizio pensato per soddisfare tutte le esigenze estetiche e di spazio. I designer dell’ufficio tecnico Palazzetti sono preparati per sviluppare la soluzione più consona ad ogni contesto abitativo e ad ogni gusto, studiando la collocazione ottimale del camino, del forno e di ogni singolo elemento della cucina.

Basta una piantina e, grazie alla concezione modulare dei diversi programmi d’arredo, sarà quindi possibile realizzare un progetto personalizzato, studiato ad hoc, trovando una soluzione per ogni problema. Questa grande flessibilità, unita alla vasta scelta delle essenze di legno e di marmi, permette ad ognuno di ricreare il proprio stile: dal moderno al rustico, dal classico al country, sono infinite le soluzioni d’arredo dove eleganza e funzionalità si sposano armonicamente per esaudire ogni desiderio.

CAMINO PALAZZETTI: POSTO AD UN'ALTEZZA ERGONOMICA,
FUNZIONALE ALLA COTTURA

FORNO A LEGNA

PENISOLA CON PIANO DI LAVORO
IN MARMO TRATTATO ANTIMACCHIA

CASSETTONE
ESTRAIBILE CON RUOTE:
PERMETTE UN COMODO
APPROVVIGIONAMENTO
DELLA LEGNA

ALTEZZA ERGONOMICA DEI
PIANI DI LAVORO

PROFONDITA' DELLE BASI PROGETTABILE SU MISURA

CUCINA PALAZZETTI SU MISURA

Con il servizio "su misura", Palazzetti dà forma ai tuoi desideri. I nostri architetti e designers, ascoltando i tuoi suggerimenti, svilupperanno un progetto personalizzato, che si adatti perfettamente a tutte le esigenze estetiche e di spazio di casa tua. Un servizio all'insegna della qualità: nei materiali, nella lavorazione e nel design, perchè la tua cucina sia davvero all'altezza di un sogno. Ad esempio, in questo caso, il cliente voleva ampliare la casa con un nuovo spazio aperto sull'area garden da godersi d'estate con la famiglia e gli amici. Il progetto ha previsto la realizzazione della cucina in muratura attrezzata, completa di camino e forno, del pergolato, della pavimentazione.





SIVIGLIA **PALAZZETTI** NOCE NAZIONALE

UNA TRADIZIONE SEMPRE ACCESA

Un programma che fa dello stile rustico il suo punto focale, per creare una cucina capace di trasmettere calde emozioni, diventando punto d'incontro quotidiano per tutta la famiglia. Il Programma Siviglia si snoda sulle linee della tradizione e con il suo design classico comunica un senso di rassicurante solidità. Con materiali di prima scelta e forme senza eccessi, questo programma dà vita ad uno stile e ad una qualità che non si perdono nel tempo.

1. Un'altra finezza di Palazzetti è l'impiego del marmo per i piani: la lavorazione arrotondata dei bordi crea un effetto elegante e raffinato.

2. L'elemento centrale del programma Siviglia, nella versione rinnovata, è il grande forno a legna. Una struttura bella e funzionale che definisce la personalità della cucina in muratura.

Praticissimo il grande cassetto in noce nazionale collocato sotto il forno, utile per contenere la legna o gli attrezzi e le pentole.

3. Il piano è in marmo Rosso Asiago.





ANTICOFRIULI PALAZZETTI

LA GIOIA DI UN'ARMONIA RITROVATA

Un programma versatile, modulare, funzionale, per una cucina che offre tutto lo charme del passato. Calde ed ospitali, le cucine in muratura Antico Friuli sono fortemente caratterizzate dal caminetto, che evoca momenti gioiosi e sapori genuini. Un programma che, grazie al fascino intramontabile della finitura noce e alle forme aggraziate dell'arte povera, ricrea lo stile semplice e armonioso tipico di un tempo.

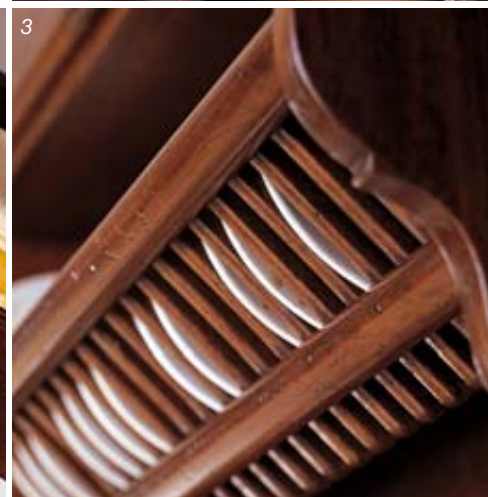
1. Ampio piano di cottura in ghisa, si scalda contemporaneamente al forno per cucinare con tutto il sapore e la genuinità delle ricette della nonna.

2-3-5-6. Tutte le soluzioni e i materiali utilizzati nel programma "Antico Friuli" sono stati pensati coerentemente con lo stile della tradizione, per ricreare i sapori, le atmosfere e i colori che hanno caratterizzato la vita genuina del passato.

4. Lo spòlert è dotato anche di un ampio forno interamente in acciaio inox per una distribuzione omogenea del calore.

7. Lavello e schienale sono in marmo Chiarofonte.

8. Le cucine in muratura Palazzetti sono anche rivestibili con piastrelle.





AMERICA PALAZZETTI CILIEGIO

MORBIDE SUGGERZIONI METROPOLITANE

Una cucina dal design moderno, dove il rigore del gusto contemporaneo si amalgama con le morbide sensazioni trasmesse dal focolare, vero fulcro del programma. La struttura in muratura, che porta in sé gli echi della tradizione, conquista nuova vita integrandosi piacevolmente in un ambiente dal gusto attuale. Le finiture in wengé, ciliegio, rovere o laccato, in abbinamento con materiali come il marmo e il vetro acidato, delineano un contesto giovane e metropolitano.

1-2-5. L'ampio focolare consente di sbizzarrirsi in diverse cotture: alla griglia e sulla pietra ollare.

3. Il vano sotto il focolare ospita un pratico cassettone dotato di ruote e completamente estraibile per facilitare le operazioni di APPROVVIGIONAMENTO della legna.

4. Il lavello, interamente scavato nel marmo Giallo d'Istria, grazie alle sue ampie dimensioni consente di operare in estrema facilità.

6. Piani in marmo Giallo d'Istria.





1. Il modello America può essere anche dotato di un pratico forno a legna per cucinare pizze, pane e quant'altro la fantasia suggerisce.

2. Le ante di questa cucina sono costruite artigianalmente, e sono disponibili in diverse finiture come il rovere tinta wengé.

3. Il modello America può montare il focolare Ecomonoblocco, l'ampia portina a scomparsa totale, infatti, consente di utilizzare il focolare con estrema comodità per cucinare.

4. Estrema varietà anche per i pensili, disponibili in alluminio, legno o laccato, a cui è possibile abbinare ben sei maniglie diverse, perché ognuno possa avere la cucina dei propri sogni, anche nel minimo dettaglio.

5. Il piano è in marmo di Carrara.



AMERICAPALAZZETTIWENGÉ



Versione con forno a legna



1. Il lavello, interamente scavato nel marmo Giallo Egizio, grazie alle sue ampie dimensioni consente di operare in estrema facilità.

2. Il programma America viene fornito con un comodo cassetto attrezzato, dotato di tutti gli utensili necessari per ottenere i migliori risultati in cucina.

3. L'ampio focolare consente di sbizzarrirsi in diverse cotture: alla griglia e sulla pietra ollare.

4. I cassettoni delle cucine Palazzetti sono ad estrazione totale con sistema di bloccaggio a fine corsa e hanno una portata collaudata di 30 kg.



5. Utile complemento il carrellino: permette il facile spostamento di vivande e oggetti.

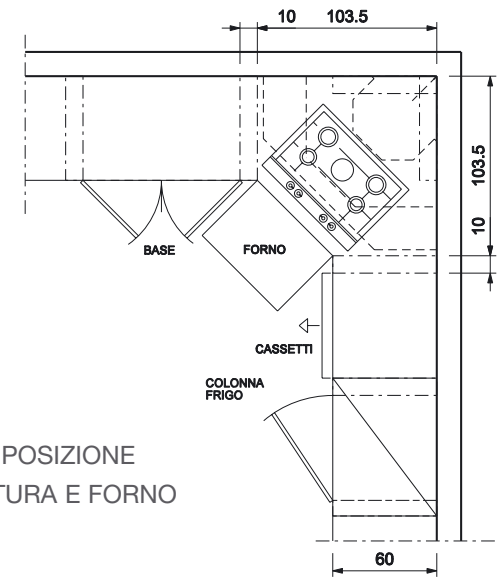
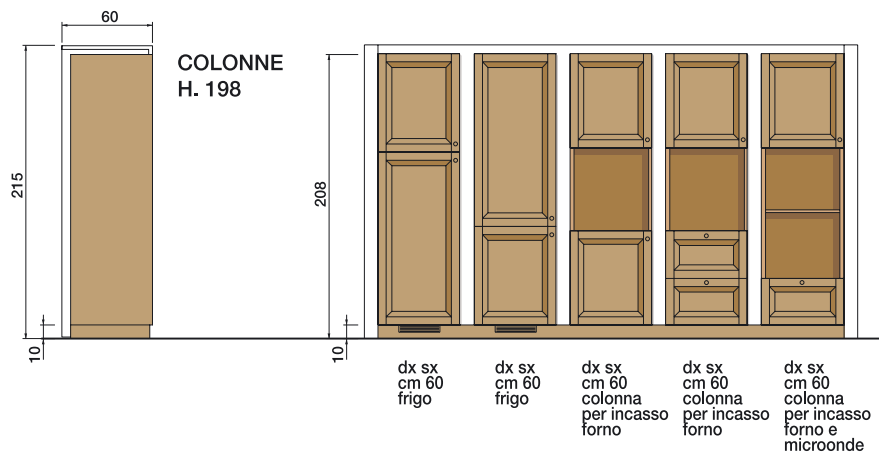
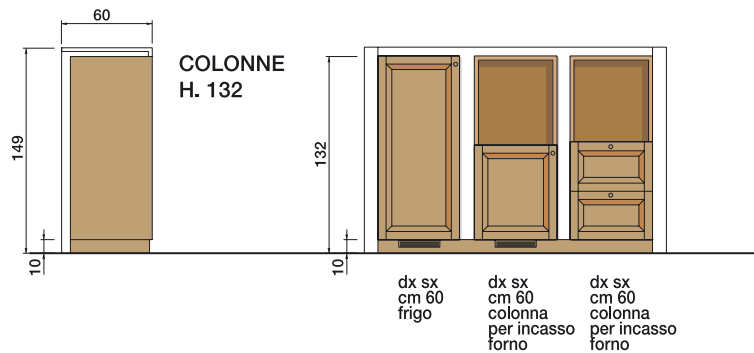
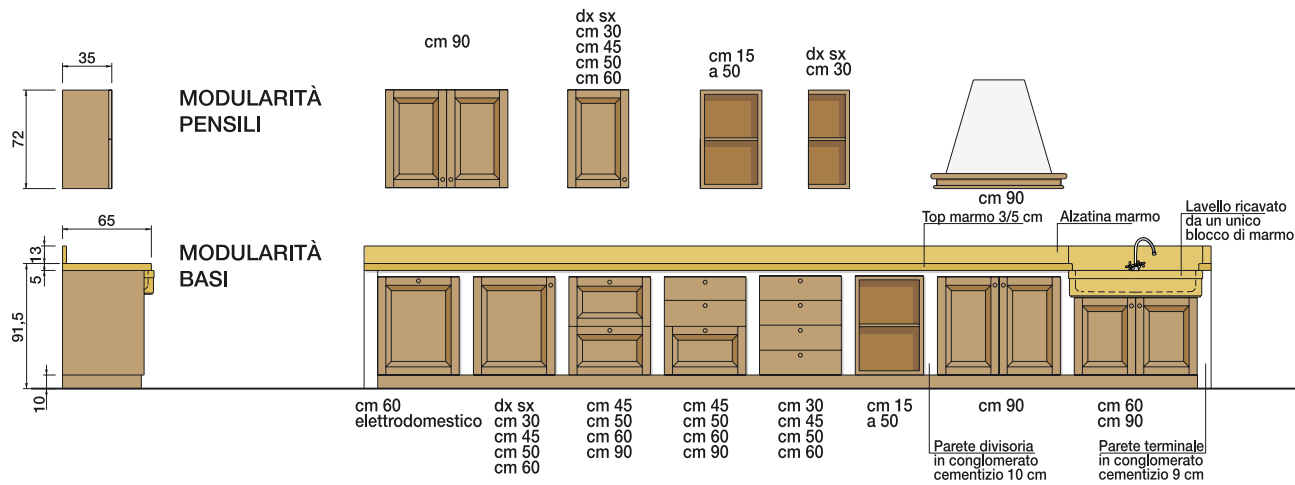
6. Il piano è in marmo Giallo Egizio.



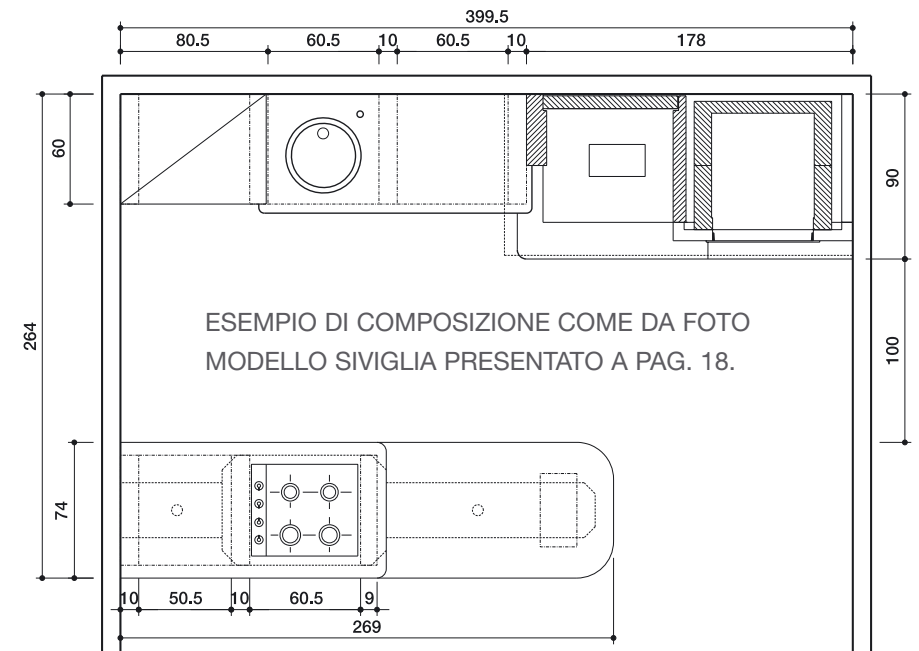
AMERICAPALAZZETTIROVERE SBIANCATO



PROGRAMMA SIVIGLIA PALAZZETTI



ESEMPIO DI COMPOSIZIONE CON PIANO COTTURA E FORNO AD ANGOLO.



Finitura ANTE:

1. **Noce nazionale** anta pannello bugnato
(disponibile anche in pannello liscio)
2. **Castagno** anta pannello bugnato
(disponibile anche in pannello liscio)
3. **Ciliegio Europeo** anta pannello liscio
(disponibile anche in pannello bugnato)



LE CARATTERISTICHE NEL DETTAGLIO

Le ante

Le ante sono costruite artigianalmente in:

NOCE NAZIONALE - ANTA PANNELLO LISCIO

Il telaio è realizzato in massello di noce nazionale sp. 24 x 70 mm. Il pannello centrale è in multistrato sp. 6 mm impiallacciato in noce nazionale 10/10. Finitura: vengono impiegate tinte a straccio e verniciature poliuretatiche opache.

NOCE NAZIONALE - ANTA PANNELLO BUGNATO

Il telaio è in massello di noce nazionale sp. 24x70 mm. Il pannello centrale è in massello di noce sp. 15 mm con bugna centrale. Finitura: vengono impiegate tinte a straccio e verniciature poliuretatiche opache.

CILIEGIO EUROPEO - ANTA PANNELLO LISCIO

Il telaio è realizzato in massello di ciliegio europeo sp. 24x70 mm. Il pannello centrale è in multistrato sp. 6 mm impiallacciato in ciliegio europeo 10/10. Finitura: vengono impiegate una tinta "ciliegio classico" a straccio e una verniciatura poliuretatica opaca.

CILIEGIO EUROPEO - ANTA PANNELLO BUGNATO

Il telaio è realizzato in massello di ciliegio europeo sp. 24x70 mm. Il pannello centrale è in massello sp. 15 mm con bugna centrale. Finitura: vengono impiegate una tinta "ciliegio classico" a straccio e una verniciatura poliuretatica opaca.

CASTAGNO - ANTA PANNELLO LISCIO

Il telaio è realizzato in massello di castagno sp. 24x70 mm. Il pannello cen-

trale è in multistrato sp. 6 mm impiallacciato in castagno. Finitura: vengono impiegate tinte a straccio e verniciature poliuretatiche opache.

CASTAGNO - ANTA PANNELLO BUGNATO

Il telaio è realizzato in massello di castagno sp. 24x70 mm. Il pannello centrale è in massello sp. 15 mm con bugna centrale. Finitura: vengono impiegate tinte a straccio e verniciature poliuretatiche opache.

Le cerniere

Le cerniere delle ante sono collaudate secondo le norme previste dal test di resistenza, che prevede cicli di prova fino a 200.000 aperture e sono dotate di certificazione di qualità Iso9001 BS5750 EN29001. Inoltre sono regolabili in tutte e tre le direzioni, per un allineamento perfetto.

I contenitori

Le strutture sono realizzate in conglomerato di legno dello spessore di 18 mm. Alle basi viene applicato un profilo perimetrale in legno 28x12 mm (rovere, ciliegio, noce ecc.). Palazzetti utilizza esclusivamente conglomerati classificati E1, ovvero i più sicuri nel rispetto delle norme europee, sul contenuto e l'emissione di formaldeide.

I cassetti e cassettoni

Le guide di ogni cassetto hanno una portata collaudata di 30 Kg la coppia. I cassetti sono ad estrazione totale ovvero escono completamente dal mobile per una maggiore praticità e, in conformità alla norma UNI EN 1153, sono dotati di un sistema di bloccaggio a fine corsa. I programmi moderni monta-

no sponde in alluminio anodizzato con sistema Speedbox e fondo cassetto nobilitato con finitura antigraffio; a richiesta le stesse finiture possono essere utilizzate anche nei programmi classici. I cassettoni porta legna sono dotati di ruote per facilitare il carico e lo scarico della legna stessa

Mensole

Le mensole sono in legno listellare di abete sp. 3 mm impiallacciato noce, ciliegio e castagno con massello applicato sui lati a vista.

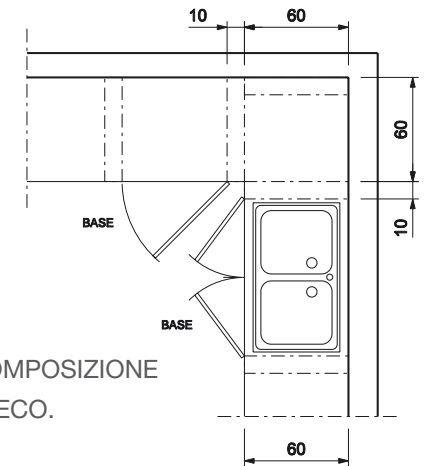
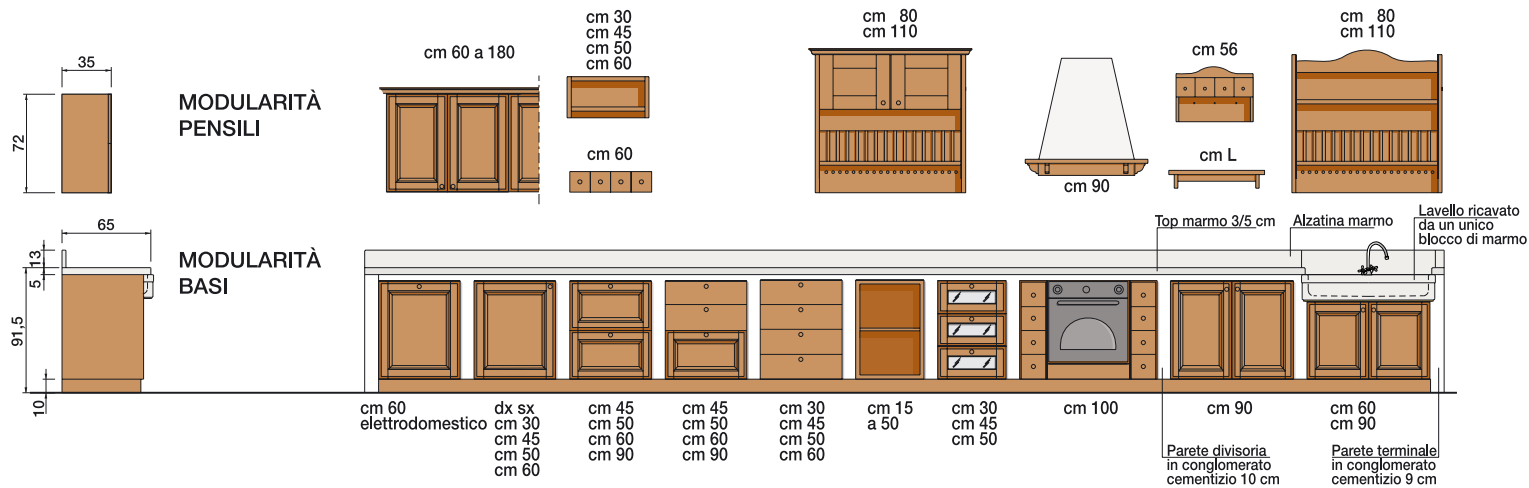
Zoccolo

Lo zoccolo è realizzato in legno listellare di abete sp. 15 mm impiallacciato noce, ciliegio e castagno.

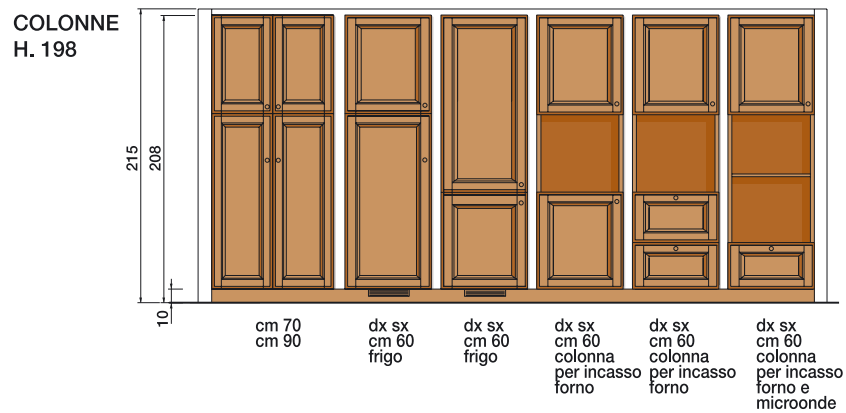
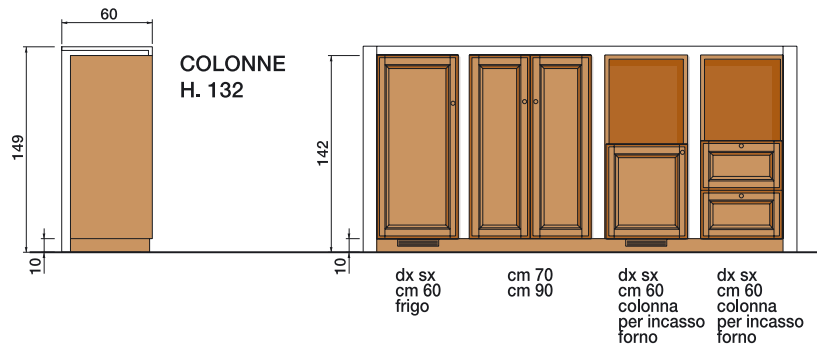
Travi cappe

Le travi delle cappe vengono realizzate in legno massello sciolto. Questo sistema di costruzione permette di bilanciare i naturali movimenti del legno massello evitando curvature o spaccature nel tempo.

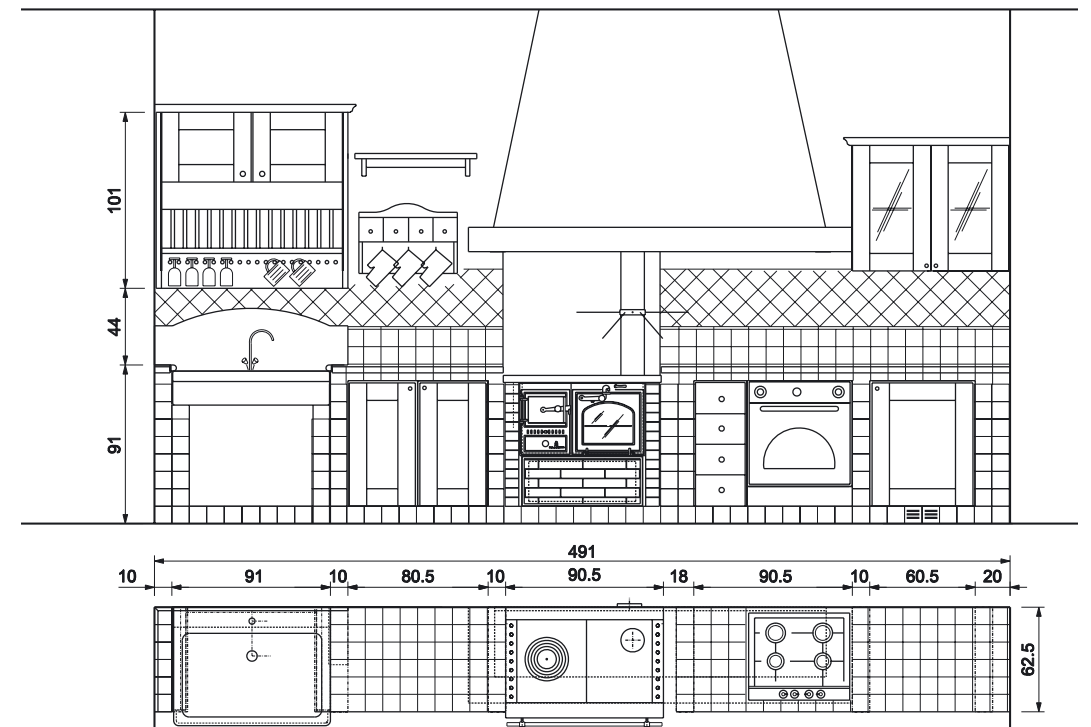
PROGRAMMA ANTICO FRIULI PALAZZETTI



ESEMPIO DI COMPOSIZIONE AD ANGOLO CIECO.



ES. DI COMPOSIZIONE COME DA FOTO MODELLO ANTICO FRIULI PRESENTATO A PAG. 20.



Finitura ANTE:

Toulipier



LE CARATTERISTICHE NEL DETTAGLIO

Le ante

Le ante sono costruite artigianalmente in TOULIPIER.

Il telaio è realizzato in massello di Toulipier sp. 30x100 mm. Il pannello centrale è in massello di Toulipier sp. 12 mm. Le ante vengono anticcate secondo un procedimento di invecchiamento del tutto artigianale capace di ricreare le suggestioni del passato. Finitura: è in tinta noce, nitro cellulosa con gomma lacca con effetto ceroso.

Le cerniere

Le cerniere sono realizzate conformemente alla semplicità e ai materiali di un tempo.

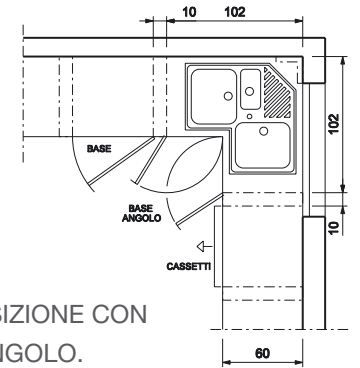
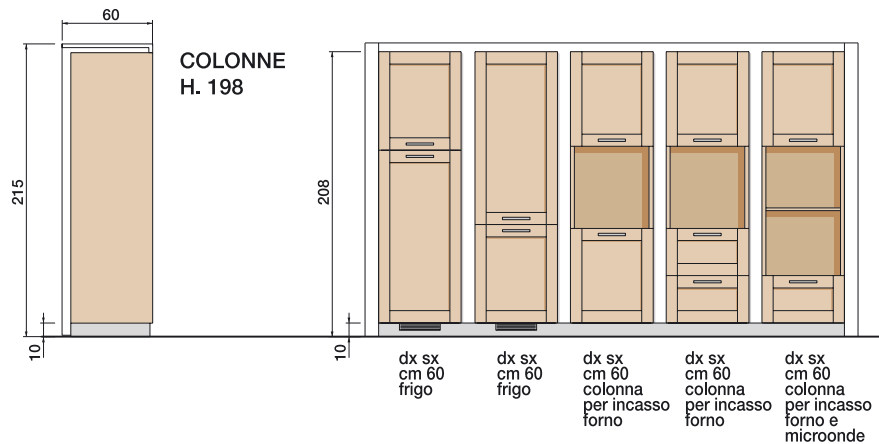
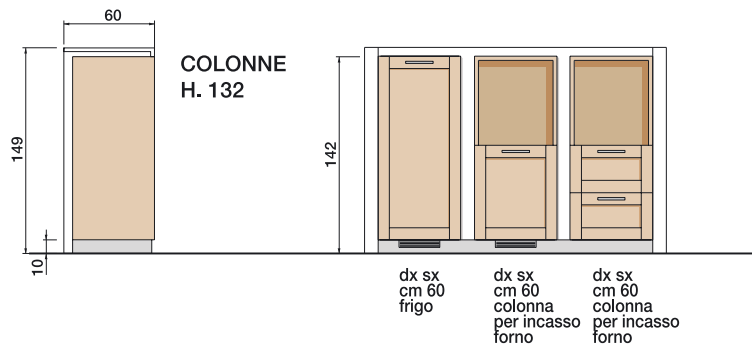
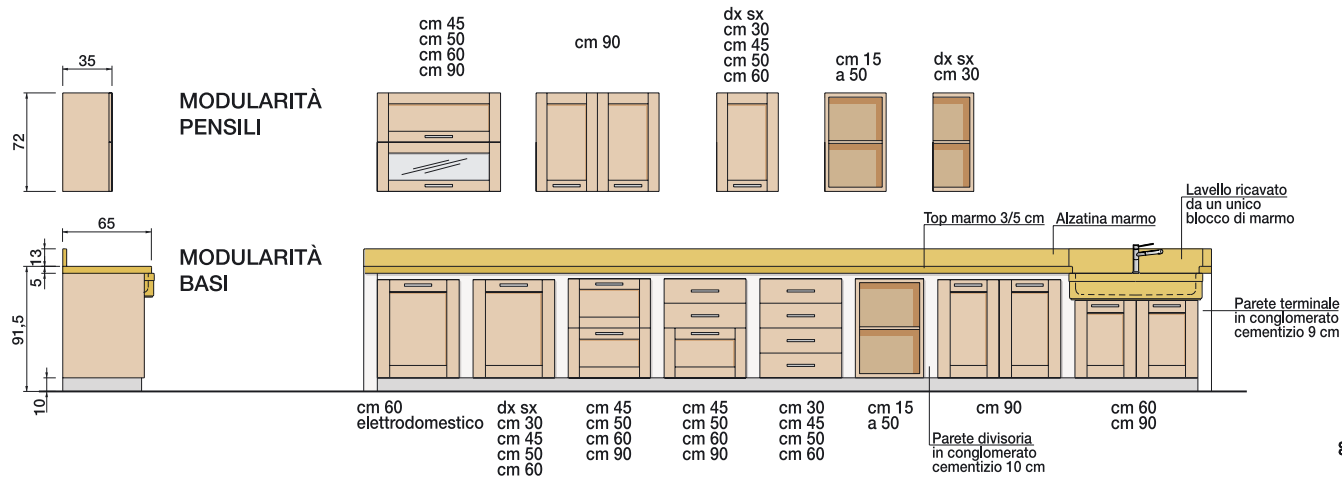
I contenitori

Le strutture sono interamente in listellare di abete sp. 20 mm impiallacciato pioppo.

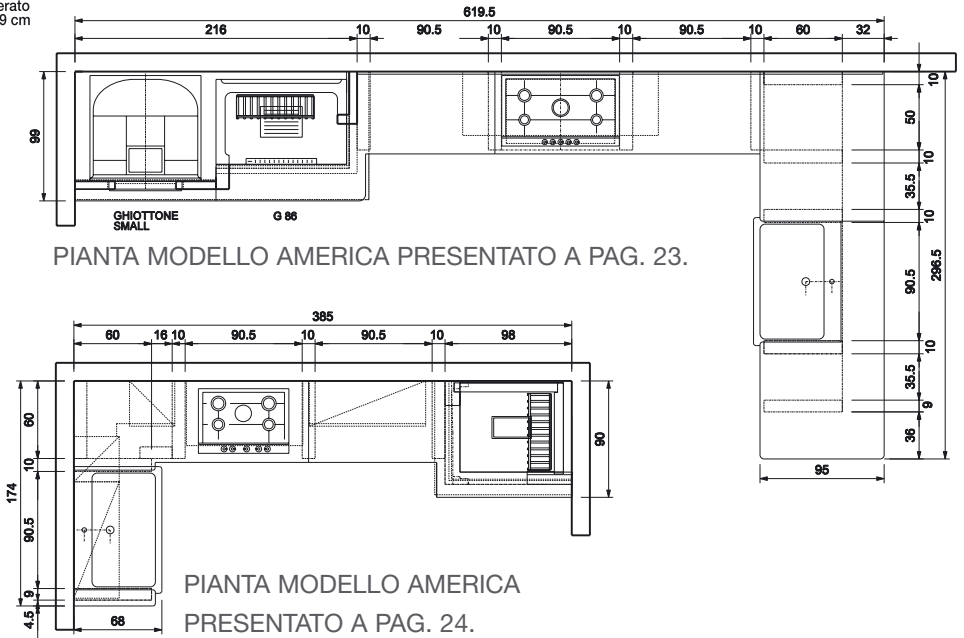
I cassetti e cassettoni

Le guide sono del tipo "scorrimento parallelo" e garantiscono a ogni cassetto una portata collaudata di 30 kg permanenti la coppia.

PROGRAMMA AMERICA PALAZZETTI



ESEMPIO DI COMPOSIZIONE CON BASE LIVELLO AD ANGOLO.



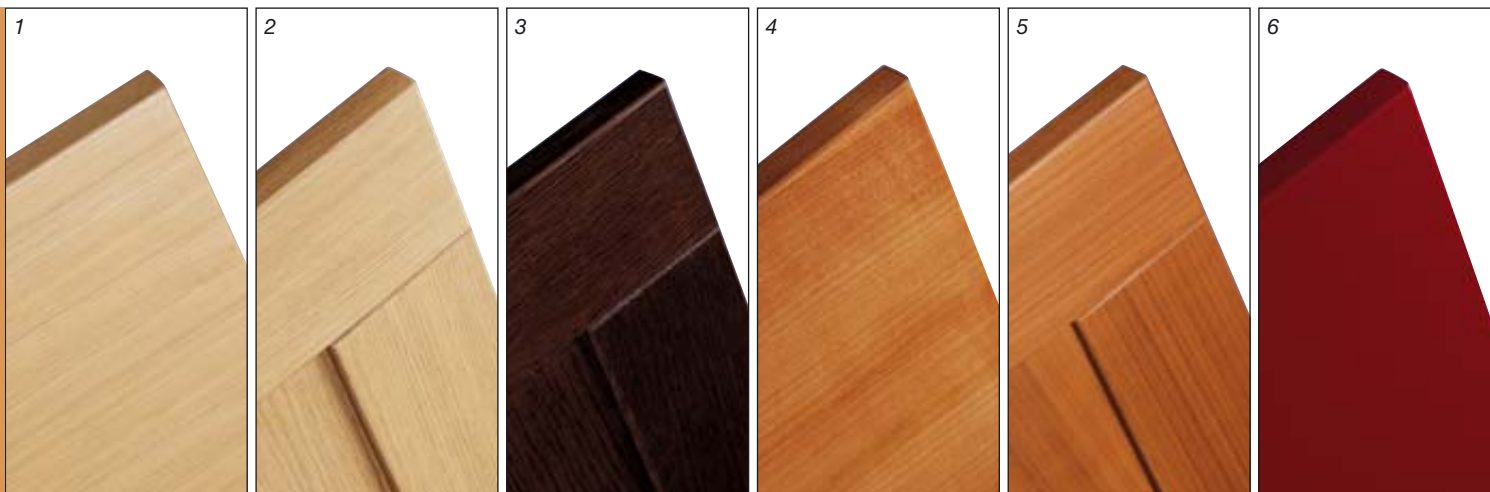
Tipologia MANIGLIE:

1. Acciaio stondata
2. Acciaio squadrata
3. Acciaio ad arco largo
4. Acciaio ad arco stretto
5. Acciaio e legno wengé squadrata
6. Acciaio a cilindro



Finitura ANTE:

1. Rovere Sbiancato anta liscia
2. Rovere Sbiancato anta telaio
3. Rovere tinta Wengé anta telaio
4. Ciliegio Europeo anta liscia
5. Ciliegio Europeo anta telaio
6. Laccato anta liscia



LE CARATTERISTICHE NEL DETTAGLIO

Le ante

Le ante sono costruite artigianalmente in:

ROVERE SBIANCATO O ROVERE TINTA WENGÉ

Il telaio è costruito in massello di rovere sp. 22x89 mm impiallacciato rovere 10/10 scelto rigatino su entrambe le facce. Il pannello centrale è realizzato in multistrato sp. 6 mm impiallacciato rovere 10/10 scelto rigatino su entrambe le facce. I frontali dei cassetti sono in massello di rovere sp. 22 mm impiallacciato rovere 10/10 scelto rigatino su entrambe le facce. Finitura: vengono utilizzate una tinta di colore bianco o moro e una verniciatura poliuretanica opaca.

CILIEGIO NATURALE

Il telaio è costruito in massello di ciliegio europeo sp. 22x89 mm impiallacciato ciliegio europeo 10/10 scelto rigatino su entrambe le facce. Il pannello centrale è realizzato in multistrato sp.6 mm impiallacciato ciliegio europeo 10/10 scelto rigatino su entrambe le facce. I frontali dei cassetti sono in massello di ciliegio europeo sp. 22 mm impiallacciato ciliegio europeo 10/10 rigatino su entrambe le facce. Finitura: vengono impiegate una tinta leggera ad effetto naturale e una verniciatura poliuretanica opaca.

LACCATI

La gamma dei colori laccati è costituita da otto tonalità con possibilità, a richiesta, di realizzare qualsiasi tipo di gradazione cromatica ricavata in base al campione che verrà fornito all'azienda. La tipologia di laccatura è poliuretanica opaca.

Le cerniere

Le cerniere delle ante sono collaudate secondo le norme previste dal test di resistenza, che prevede cicli di prova fino a 200.000 aperture, e sono dotate di certificazione di qualità Iso9001 BS5750 EN29001. Inoltre sono regolabili in tutte e tre le direzioni, per un allineamento perfetto.

I contenitori

Le strutture sono in conglomerato di legno dello spessore di 18 mm. Alle basi viene applicato un profilo perimetrale in legno 28x12 mm (rovere, ciliegio, noce ecc.). Palazzetti utilizza esclusivamente conglomerati classificati E1, ovvero i più sicuri nel rispetto delle norme europee, sul contenuto e l'emissione di formaldeide.

I cassetti e cassettoni

Le guide di ogni cassetto hanno una portata collaudata di 30 kg la coppia. I cassetti sono ad estrazione totale, ovvero fuoriescono completamente dal mobile, per una maggiore praticità di utilizzo e, in conformità alla norma UNI EN 1153, sono dotati di un sistema di bloccaggio a fine corsa. I programmi moderni montano sponde in alluminio anodizzato con sistema Speedbox e fondo cassetto nobilitato con finitura antigraffio; a richiesta le stesse finiture possono essere utilizzate anche nei programmi classici. I cassettoni porta legna sono dotati di ruote per facilitare il carico e lo scarico della legna stessa.

Pensili: apertura a ribalta

L'apertura a ribalta garantisce grande praticità, ottima visuale e libertà di

movimento. Il meccanismo che facilita la spinta dei pistoncini oleodinamici, inoltre, contribuisce a rendere il pensile uno degli elementi più funzionali della cucina.

Mensole

Le mensole sono realizzate in legno listellare di abete sp. 3 mm impiallacciato rovere, ciliegio ecc. con massello applicato sui lati a vista.

Zoccolo

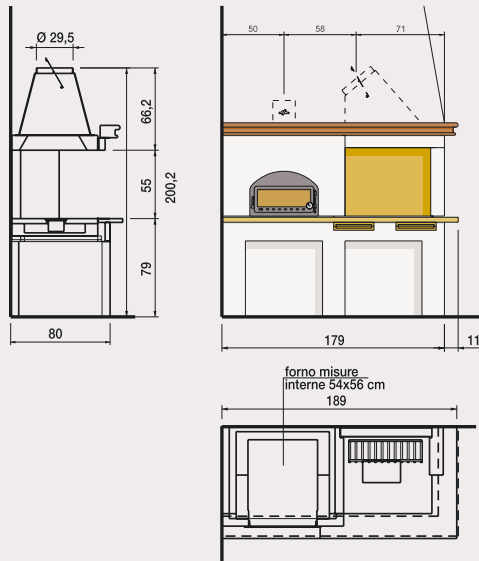
Lo zoccolo è realizzato in legno listellare di abete sp. 15 mm impiallacciato rovere, ciliegio ecc. oppure in laminato finitura acciaio.

Travi cappe

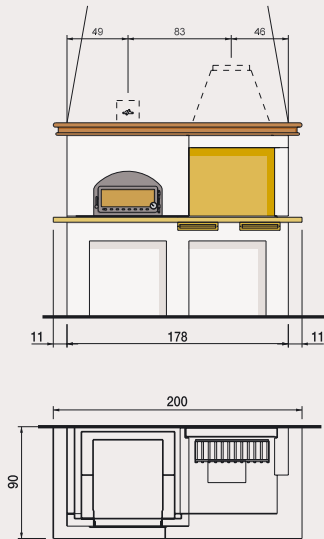
Le travi delle cappe vengono realizzate in legno massello scatolato. Questo sistema costruttivo permette di bilanciare i naturali movimenti del legno massello evitando curvature o spaccature nel tempo.

MODULI CAMINO-FORNO

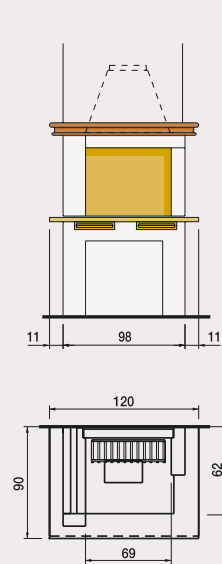
MODULO GRILL CON FORNO ANGOLO DX-SX REVERSIBILE



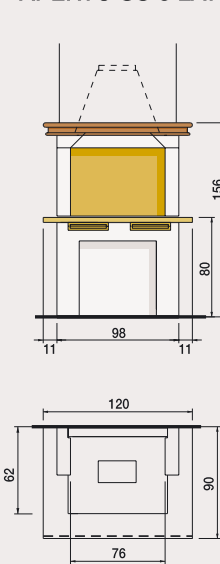
MODULO GRILL CON FORNO TOTALE INCASSO DX-SX REVERSIBILE



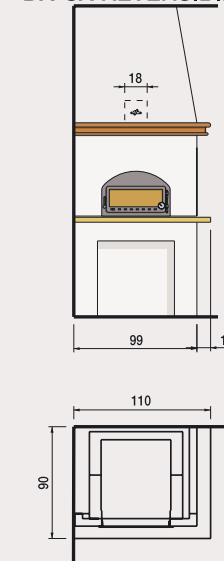
MODULO GRILL TOTALE INCASSO DX-SX REVERSIBILE



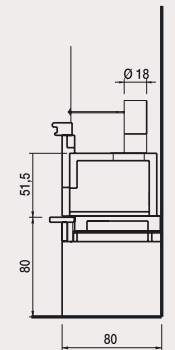
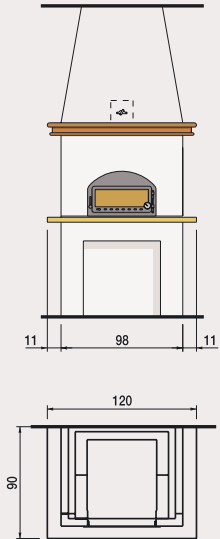
MODULO GRILL TOTALE INCASSO APERTO SU 3 LATI



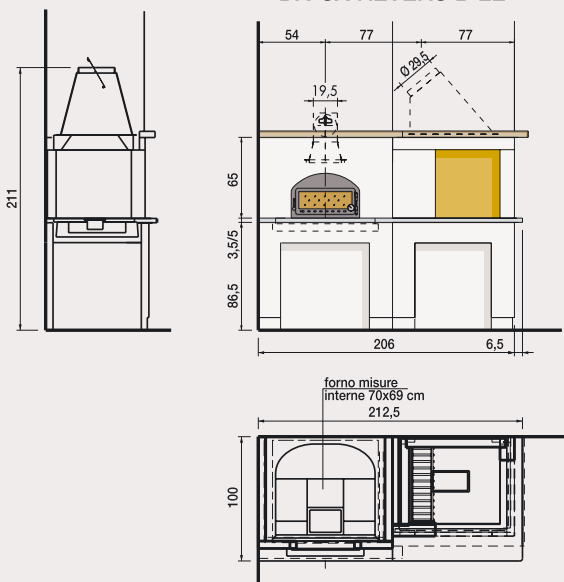
MODULO FORNO ANGOLO DX-SX REVERSIBILE



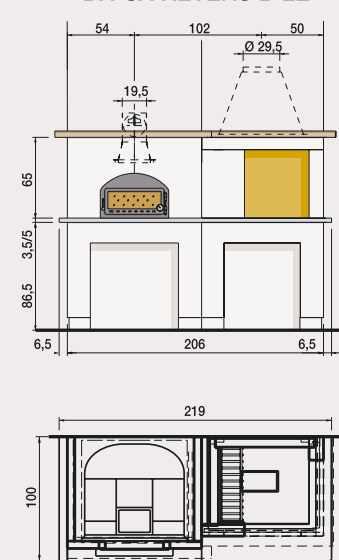
MODULO FORNO TOTALE INCASSO



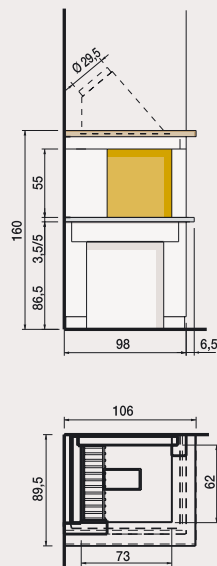
MODULO GRILL CON FORNO DX-SX REVERSIBILE



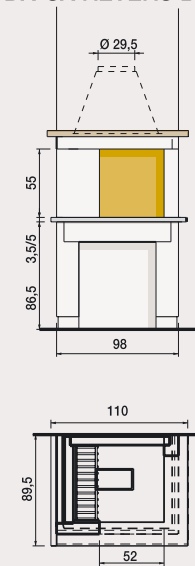
MODULO GRILL CON FORNO A PARETE DX-SX REVERSIBILE



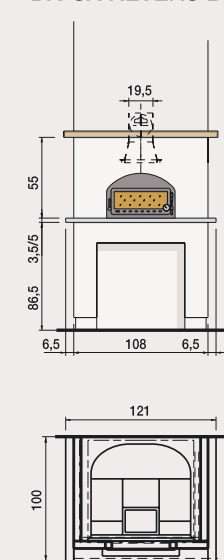
MODULO GRILL DX-SX REVERSIBILE



MODULO GRILL TOTALE INCASSO DX-SX REVERSIBILE



MODULO FORNO A PARETE GHIOTTONI SMALL DX-SX REVERSIBILE



MODULI CAMINO SENZA ZOCCOLO:

I moduli camino senza zoccolo hanno la caratteristica fondamentale che la parte terminale della struttura rimane allineata con il filo esterno delle pareti. Questo particolare viene apprezzato nel caso si voglia rivestire la struttura con piastrelle.

CANNA FUMARIA		
modulo	sezione	altezza
Barbecue senza zoccolo	25x25 Ø25 30x30 Ø30	600 cm e oltre 400 ÷ 600
Barbecue senza zoccolo con forno	25x25 Ø25 30x30 Ø30 35x35 Ø35	800 cm e oltre 600 ÷ 800 400 ÷ 600
Forno	15x15 Ø15	400 cm e oltre

MODULI CAMINO CON ZOCCOLO:

I moduli camino con zoccolo hanno la caratteristica fondamentale che la parte terminale della struttura ha una rientranza di 2xh10 cm. Questo particolare ha un ottimo riscontro se si vuole avere una continuità con lo zoccolo in legno presente nel resto della cucina.

CANNA FUMARIA		
modulo	sezione	altezza
Barbecue con zoccolo	25x25 Ø25 30x30 Ø30	600 cm e oltre 400 ÷ 600
Barbecue con zoccolo e forno Ghiottone Small	30x30 Ø30 35x35 Ø35	600 cm e oltre 400 ÷ 600
Forno Ghiottone Small	20x20 Ø20	300 cm e oltre

ELETTRODOMESTICI

**Elettrodomestici. Nella scelta dei complementi
Palazzetti vuole fornirti sempre il meglio.**

La Joint venture con i più noti marchi di elettrodomestici, come REX, AEG, ELECTROLUX, ARISTON, ILVE e FRANKE sono garanzia assoluta della grande qualità che sta alla base di queste cucine belle, solide e uniche.



La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.



PALAZZETTI
IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA

PALAZZETTI LELIO S.P.A.

Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia (PN)

tel. 0434 922922 - fax 0434 922355

internet: www.palazzetti.it

e-mail: info@palazzetti.it

Numero verde
800-018186