



- Nome** : Grand Chef
- Prodotto** : sistema cucina
- Design** : Pepe Tanzi
- Descrizione** : cucina dal rigore geometrico, squadrata, essenziale. Molto flessibile a livello di tipologie e di finiture (laminati, vernici, lacche, legni, inox) con conseguenti livelli di prezzi articolati. È caratterizzata da un piano inox sp. 110 mm. esclusivo design Boffi con saldati cotture variabili per numero di fuochi e lavaggi proponibili con una gamma di numerose tipologie di vasche saldate. Risulta avere, correttamente progettata, un'immagine molto semplice e coerente. A livello funzionale consente possibili proposte progettuali adattabili alle esigenze del cliente.

**Caratteristiche tecniche** :

**Contenitori:** realizzati in pannelli di particelle di legno, spessore 19 mm., a norme europee (classe 1, a basso contenuto di formaldeide), nobilitati con resina melaminica ad alta grammatura, in finitura colore grigio antracite o rovere grafite a poro aperto.

**Zoccoli:** realizzati in profilato di alluminio con un sistema esclusivo di regolazione in altezza e profondità. Altezza zoccoli h= 120 e 150 mm.

**Ante e frontali:** realizzati in

- medium density sp. 23 mm., nella gamma di colori Boffi, finitura setasil (vernice goffrata colorata), laccato opaco (verniciati MATT PLUS con due mani la prima colorata, la seconda trasparente con funzione di opacizzazione del colore) e laccato lucido (in lacca poliestere con 3 mani di lacca per ogni superficie, 320 gr./mq. ognuna, levigata, lucidata e brillantata).
- laminato con pannelli di particelle di legno, bordati con bordi legno o alluminio e placcati con due laminati HPL, in 26 colori, sp. 0,9 mm. Il bordo è contenuto tra i due laminati
- pannelli in particelle di legno sp. 23 mm. impiallacciati in legno (rovere sbiancato, rovere tinto moro e grafite; ecowood: nero, noce, ebano, abete sbiancato) con bordo in legno
- acciaio inox AISI 304 sui due lati, presatinato, sp. 20 mm., scatorlato con all'interno un materiale espanso leggero

**Maniglia:** in tondo acciaio inox satinato

**Moduli:**

contenitori base H= 720 mm. L= 150 – 300 – 400 – 450 – 500 - 600 – 750-900 mm.

contenitori pensile H= 440 - 600 – 720 - 880 – 1160 mm., la modulistica in larghezza è come le basi

contenitori colonna H= 1900 – 2060 - 2340 mm. L= 300 – 450 – 600 - 900 mm.

**Piani di lavoro:** è un'autentica macchina per cucinare, esclusivo, design Boffi, in acciaio inox sp. 110 mm. a misura cliente con un doppio effetto vasca su tutto il perimetro del piano che consente l'utilizzo di accessori (pietra lavica, ghisa striata, tagliere in legno o polietilene alimentare, griglie inox porta piatti) con possibilità di saldare, a richiesta, cotture a gas da 2 a 5 fuochi e lavaggi con 2 o più vasche. Disponibile anche stampato L= 2400 mm. e L= 3000 mm. con saldati 5 fuochi gas e 2 vasche con o senza botola di collegamento piano-pattumiera.

**Name** : Grand Chef  
**Product** : kitchen system  
**Design** : Pepe Tanzi  
**Description** : very essential kitchen system, available in different finishes (laminate, varnishes, lacquers, wood and stainless steel). The stainless steel 110mm. worktop, design Boffi, can be used with different welded hob units and sinks.

**Technical features**

**Carcasses:** made of 19mm wood-particles panels and treated with high basic weight, melamine resin. European Regulation Class E1 compliant. Finishes: antrachite grey or graphite grey open-pore oak.

**Plinths:** in aluminium profiles, height and depth adjustable. H= 120 or 150 mm.

**Doors:**

- made of 23mm. medium density panels, in Boffi range colours. Finishes: setasil, mat+ (mat lacquer), polyester (polished lacquer).
- in laminate made of wood-particles panels, with wood or aluminium trims covered by 0,9mm. HPL laminate available in 26 colours.
- made of 23mm wood-particles veneer (bleached oak, dark oak, graphite grey oak; ecowood: black, walnut, ebony, bleached pinewood) with wood trim
- 20mm. box-type-structured stainless steel AISI 304 on both surfaces, inner structure filled with plastic inert material.

**Handles:** in satinised stainless steel

**Modules:**

base units H= 720 mm. W= 150 – 300 – 400 – 450 – 500 - 600 – 750-900 mm.

Wall units H= 440 - 600 – 720 - 880 – 1160 mm., width as base units.

Tall units H= 1900 – 2060 - 2340 mm. W= 300 – 450 – 600 - 900 mm.

**Worktop:** customised stainless steel top, th. 110mm., design Boffi, with double basin effect that can be equipped with different accessories (lava stone, grids, wood or polyethylene chopping board, dish drainers and so on). It can be used with welded hob units (2-5 burners) and welded sinks (2 or more basins) or with pressed inset (W=2400 or 3000mm.) with welded 5 burners and 2 sinks, with or without trapdoor for dustbin.