

liberi IN **cucina**

liberi di arredare la cucina con le cose che si amano
Freie Gestaltung der Küche mit den Dingen, die man wirklich liebt

ALPES

liberi in cucina

Design Nico Moretto

Un nuovo progetto di cucine in acciaio inox ad installazione libera, configurabili in base al proprio spazio, al proprio gusto e alle proprie esigenze culinarie. Ogni elemento è indipendente e racchiude tutte le funzioni vitali della cucina: lavaggio, preparazione, cottura, conservazione, stivaggio.

il valore del progetto

Libertà di progettazione

Ogni elemento è un arredo compiuto, pronto per essere collocato e utilizzato subito. Larghi dai 70 ai 280 cm o realizzati su misura, su ruote o su piedini, a vista o chiusi, possono essere allineati o accostati fra loro per creare composizioni a parete, ad isola oppure disposti liberamente. La versatilità estetica dell'acciaio permette l'accostamento di top, cassetti e ante realizzati anche in materiali diversi: Corian®, marmo, pietra e varie essenze di legno.

Libertà di creare ambienti unici

Il design lineare e non soggetto all'influenza delle mode, le qualità tecniche ed estetiche dell'acciaio Alpes e la totale autonomia rendono questi elementi facilmente inseribili in qualsiasi contesto e stile abitativo: minimal, rétro, informale o sontuosa... una cucina da comporre secondo le proprie inclinazioni.

Libertà di scelta

Spazi grandi o piccoli, famiglie numerose o single esigenti, dilettanti o chef provetti. Ogni funzione è assolta da attrezzature tecnologicamente evolute e capaci di lavorare in sinergia: dalla preparazione (vasche, lavelli, piani d'appoggio, separazione e raccolta differenziata dei rifiuti) alla cottura (sei tipologie di fuochi gas calibrate per i diversi tipi di cottura; fuochi elettrici a induzione, grill, barbecue, friggitrice, cottura a vapore e fry top; forni da 60 a 104 litri di capacità, muniti di guide a scorrimento totale, abbattitori di temperatura e sottovuoto). Dall'aspirazione (gruppi aspiranti a scomparsa, cappe aspiranti e depuranti, cappe su misura, anche con motore remoto, con potere aspirante fino a 1600 mc d'aria all'ora) al contenimento (piani scorrevoli a vista, cassettiere attrezzate da 30-60-90-120 cm e ante da 30-45-60 cm).

Libertà di cambiare

E se nel tempo le esigenze dovessero cambiare... la cucina è pronta a cambiare con loro modificando la sua configurazione, arricchendo le sue dotazioni, collocandosi agevolmente in nuovi spazi abitativi.

ALPES

Fondata nel 1954 da Nico Moretto, imprenditore e designer, lavora esclusivamente l'acciaio inox producendo cucine ad installazione libera, oltre ad attrezzature specifiche tra cui vasche e lavelli, piani cottura, forni e cappe aspiranti. Funzionalità di ogni componente, sicurezza nell'uso quotidiano, durata dei materiali, flessibilità nelle destinazioni e rispetto dell'ambiente sono le linee guida di ogni progetto e il valore di ogni prodotto.

La costante ricerca del perfezionamento di logiche tecniche e formali, indipendenti dalle oscillazioni del gusto legate ai capricci della moda, costituisce da sempre il "credo" di Alpes nell'interpretazione della cucina: una filosofia che ha portato al conseguimento del prestigioso premio "Compasso d'Oro" per il piano cottura ribaltabile.

Freiheit in der Küche

Design Nico Moretto

Ein neues Projekt von unabhängigen Edelstahl-Küchenelementen, die in Funktion des vorhandenen Raumes, des persönlichen Geschmacks und der kulinarischen Vorlieben kombiniert werden können. Alle Elemente sind voneinander unabhängig und erfüllen wesentliche Küchenfunktionen: Spülen, Zubereiten, Kochen, Konservieren, Lagern.

Die Werte des Projekts

Frei zu planen

Jedes Element ist ein unabhängiger Einrichtungsgegenstand und kann als solcher aufgestellt und unmittelbar verwendet werden. Die Einzelteile mit Breiten von 70 bis 280 cm oder maßgefertigt, auf Rollen oder mit Stellfüßen, offen oder geschlossen, können aneinander gereiht oder miteinander kombiniert werden, um als Wand- oder Inselkompositionen, oder unabhängig verwendet zu werden. Die ästhetische Vielseitigkeit des Stahles gestattet die Verwendung von Arbeitsplatten, Schubladen und Türen aus unterschiedlichen Materialien: Corian®, Marmor, Stein oder diverse Holzessenzen.

Frei, einzigartige Umgebungen zu schaffen

Durch das lineare und von Modetrends unabhängige Design, die technischen und ästhetischen Merkmale des Alpes-Stahles und die vollständige Autonomie fügen sich diese Elemente problemlos in jede Umgebung ein und passen zu jedem Einrichtungsstil, vom Minimalstil bis zum Retro, vom informellen bis zum prunkreichsten Geschmack: Jede Küche entspricht den persönlichen Wünschen.

Frei zu wählen

Große und kleine Räume, für Großfamilien genauso wie für anspruchsvolle Singles, für Hobbyköche, aber auch für Küchenchefs. Technisch hochwertige Geräte, harmonisch aufeinander abgestimmt, erfüllen alle erforderlichen Funktionen: von der Zubereitung (Spülen, Becken, Arbeitsflächen, Mülltrennung und differenzierte Sammlung) über das Kochen (sechs verschiedene Arten von Gasbrennern

für verschiedene Zubereitungsarten; elektrische Induktionsplatten, Grill, Barbecue, Fritteuse, Dampfkochen und Fry-Top; Backöfen von 60 bis 104 Litern Größe, ausgestattet mit vollständig ausziehbaren Führungen, Schnellabkühler und Vakuumanlagen); von der Entlüftung (versenkbare Dunstabzugseinheiten, Abzugshauben als Abluft- oder Umluftversion, nach Maß gefertigt, auch mit ferngesteuertem Motor und Saugleistungen bis 1600 m³ Luft pro Stunde) bis zur Aufbewahrung (offene Gleitregale, Schubfächer mit Einsätzen zu 30-60-90-120 cm und Türen zu 30-45-60 cm).

Frei zu ändern

Und wenn sich die Bedürfnisse im Laufe der Zeit ändern, ist die Küche für alle Änderungen bereit: neue Konfigurationen, reichere Ausstattungen und die Möglichkeit, sich problemlos in gewandelte Wohngegebenheiten zu integrieren.

Das 1954 vom Unternehmer und Designer Nico Moretto gegründete Unternehmen verarbeitet ausschließlich Edelstahl zur Herstellung von frei gestaltbaren Küchen und spezifischen Küchengeräten, wie z. B. Becken und Spülen, Kochfelder, Backöfen und Abzugshauben. Beste Funktionalität der einzelnen Elemente, Sicherheit im täglichen Gebrauch, Beständigkeit der Werkstoffe, vielseitige Anwendungsmöglichkeiten und Schutz der Umwelt stehen bei allen Projekten im Vordergrund und garantieren die Wertbeständigkeit der Produkte. Die konstante Suche nach der Perfektionierung der technischen und ästhetischen Merkmale, unabhängig von den veränderlichen Modetrends, ist seit jeher das Credo der Alpes beim Konzept ihrer Küchen: eine Philosophie, für welche das Unternehmen mit dem prestigereichen Preis „Compasso d'Oro“ für das Klappkochfeld ausgezeichnet wurde.

01

SMALL

cucina a funzioni separate
Küche mit separaten Funktionselementen



Comodità essenziale, praticità concentrata.

Per fare bastare sempre lo spazio.

Cassetti e ante personalizzabili in acciaio inox o in legno, come per tutte le cucine Alpes.

Essentieller Komfort, beste Funktionalität.

Damit der vorhandene Platz immer ausreicht.

Individuell gestaltbare Schubladen und Türen aus Edelstahl oder Holz, ein Grundmerkmal aller Alpes-Küchen.



Le bacinelle con fondo forato aggiungono ulteriori possibilità di utilizzo. Die Schalen mit gelochtem Boden können vielfach verwendet werden.

La posizione verticale lascia libero il piano di lavoro. Un grande vantaggio per chi ha problemi di spazio. In hochgeklappter Position wird die darunterliegende Arbeitsfläche frei. Ein großer Vorteil bei eingeschränkten Platzverhältnissen.

Il cassetto sotto lavello è fornito di serie di contenitori inox per la raccolta differenziata. Die Schublade unter der Spüle ist serienmäßig mit Edelstahlbehältern für die getrennte Müllsammlung ausgestattet.



70



Vasca sottopiano, top in Corian®, anta inox e raccolta differenziata. Unterbaubecken, Arbeitsplatte in Corian®, Edelstahltür und getrennte Müllsammlung.



Top in acciaio, in Corian® o legno, a scelta. Arbeitsplatten je nach Belieben in Edelstahl, Corian® oder Holz.



Sono entrambi ribaltabili il piano a induzione e quello a gas. Sowohl das Induktions- als auch das Gaskochfeld können hochgeklappt werden.



Cinque fuochi con griglie in ghisa e forno elettrico. Fünf Kochstellen mit Gussrosten und Elektro-Backofen.



Piccola cantina di casa (non inclusa nell'elemento). Ein kleiner Weinschrank (nicht im Element enthalten).



Il top e il rivestimento interno del cassetto sono in legno. Die Arbeitsplatte und die Innenverkleidung der Schublade sind aus Holz.



Grandi prestazioni, autonomia e compattezza. Hohe Leistungen, kompakte Abmessungen, unabhängige Position.



L'estraibilità dei ripiani facilita l'ordine e la scelta degli utensili. Durch die herausziehbaren Ablagen sind viel Ordnung und das schnelle Auffinden der Arbeitsgegenstände gewährleistet.



Carrello ad un cassetto e due ripiani estraibili. Wagen auf Rollen mit einer Schublade und zwei herausziehbaren Ablagen.

100



Grande vasca sottopiano, top in Corian® e due cassetti. Großes Unterbaubecken, Arbeitsplatte in Corian® und zwei Schubladen.



Piani cottura ribaltabili per liberare il top dopo il loro uso. Klappkochfelder, um mehr Arbeitsfläche verfügbar zu haben.



Elemento lavaggio con doppia anta. Spülelement mit doppelter Tür.



Il carrello trova posto sotto l'elemento cottura. Der Wagen findet unter dem Kochelement Platz.



Cottura professionale con fuochi ben spazati e forno 90 cm. Professionelles Kochen mit weit auseinanderliegenden Kochstellen und Backofen zu 90 cm.



Forno elettrico da 60 cm e due cassetti storage alti e simmetrici. Elektro-Backofen breit 60 cm und zwei hohe, symmetrische Schubladen als Staufächer.

68 COLONNE / HOCHSCHRÄNKE



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, cassetto e due ripiani estraibili inox. Tutto su ruote. Hochschrank mit Multifunktions-Elektrobackofen mit gekühlter Tür, Schublade und zwei herausziehbaren Edelstahlablagen. Auf Rollen fahrbar.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, tre cassetti inox. Hochschrank mit Multifunktions-Elektrobackofen mit gekühlter Tür, drei Edelstahlschubladen.



Colonna con anta in laccato bianco per frigo o contenimento. Hochschrank mit weiß lackierter Tür für den Einbau eines Kühlschranks oder als Lagerraum.



Colonna contenimento a giorno con ripiani regolabili in altezza. Lagerhochschrank mit höhenverstellbaren Sichtregalen.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, tre cassetti in legno. Hochschrank mit Elektro-Multifunktionsbackofen mit gekühlter Tür, drei Holzschubladen.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, anta inox per lavastoviglie o frigo. Hochschrank mit Multifunktions-Elektrobackofen mit gekühlter Tür, Edelstahltür für das Geschirrspüler- oder Kühlschrankmodul.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, cantina frigo. Hochschrank mit Elektro-Multifunktionsbackofen mit gekühlter Tür, Weinkeller.



Colonna cantina frigo, cassetto inox. Hochschrank mit Weinkeller, Edelstahlschublade.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, tre cassetti inox. Hochschrank mit Elektro-Multifunktionsbackofen mit gekühlter Tür, drei Edelstahlschubladen.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, cassetto e due ripiani estraibili inox. Tutto su ruote. Hochschrank mit Elektro-Multifunktionsbackofen mit gekühlter Tür, Schublade und zwei herausziehbare Edelstahlablagen. Auf Rollen fahrbar.

98 COLONNE / HOCHSCHRÄNKE

MEDIUM

cucina a funzioni separate
Küche mit separaten Funktionselementen



Razionalità flessibile e 'pronta in tavola'.
Ogni funzione è removibile e sempre facile da riposizionare.
Si alle ruote no alla routine.
Rationell flexibel und „gebrauchsoptimiert“.
Jedes Funktionselement kann entfernt und bei Bedarf wieder angebracht werden.
Rollen ja, Routine nein.



Il rivestimento interno
dei cassetti
è in legno.
Innenverkleidung der
Schubladen aus Holz.



Bruciatore a tripla corona
Dual, 4,5 kw,
e griglia in ghisa.
Dualbrenner mit dreifachem
Flammenkreis, 4,5 kW und
Gussrost.



Serie di tegami e piastre dedicate ai
diversi tipi di cottura, intercambiabili
sulla superficie del grill elettrico.
Pfannenset und spezielle Platten
für verschiedene Kocharten, die je
nach Bedarf auf der Oberfläche des
Elektrogrills montiert werden.

Cassetti attrezzati per posateria e utensili,
ripiani per contenere piatti e pentole.
Schubladen mit Einsätzen für Besteck
und Zubehör, Ablagen für Teller und
Kochgeschirr.



130



Lavello integrato al top inox, due ante inox, raccolta differenziata e lavastoviglie.
In die Edelstahlplatte eingeschweißte Spüle, zwei Edelstahltüren, differenzierte Müllsammlung und Geschirrspüler.



Top in Corian®, carrello sotto top con un cassetto e due ripiani estraibili inox.
Corian®-Arbeitsplatte, Wagen unter der Arbeitsplatte mit einer Schublade und zwei Edelstahlablagen.



Piani cottura ribaltabili a gas, top in Corian®, due cassetti inox, raccolta differenziata.
Gas-Klappkochfelder, Corian®-Arbeitsplatte, zwei Edelstahlschubladen, differenzierte Müllsammlung.



Grande piano cottura con cinque fuochi a gas, grill elettrico, griglie in ghisa e comandi frontali. Due cassetti inox.
Großes Kochfeld mit fünf Gas-Brennern, Elektrogrill, Gussroste und stirnseitige Bedienelemente. Zwei Edelstahlschubladen.



Top in legno massello, doppia cantina frigo. Massivholz-Arbeitsplatte, doppelter Weinkeller.



Vasca integrata al top inox, due cassetti inox e raccolta differenziata.
In die Edelstahlplatte eingeschweißte Spüle, zwei Edelstahlschubladen und differenzierte Müllsammlung.



Top inox, cassetto attrezzato e ripiano fisso inox. Tutto su ruote. Edelstahlplatte, Schublade mit Einsätzen und fixe Edelstahlablage. Auf Rollen fahrbar.



Top in legno massello, doppia cantina frigo. Massivholz-Arbeitsplatte, doppelter Weinkeller.



Lavello ad incasso su top inox, due cassetti inox e raccolta differenziata.
Einbauspüle auf Edelstahl-Arbeitsplatte, zwei Edelstahlschubladen und differenzierte Müllsammlung.



Lavello integrato al top inox, due cassetti inox e raccolta differenziata.
In die Edelstahlplatte eingeschweißte Spüle, zwei Edelstahlschubladen und differenzierte Müllsammlung.



Top in Corian®, due ante inox. Corian®-Arbeitsplatte, zwei Edelstahltüren.



Grande piano cottura con cinque fuochi a gas in linea integrato al top inox. Due cassetti inox.
Großes Kochfeld mit fünf aneinandergereihten Gasbrennern, eingeschweißte in die Edelstahlplatte. Zwei Edelstahlschubladen.



Top in Corian®, tre cassetti inox. Corian®-Arbeitsplatte, drei Edelstahlschubladen.



Piani cottura ribaltabili, top in Corian®, forno elettrico multifunzione, due cassetti inox.
Klappkochfelder, Corian®-Arbeitsplatte, Elektro-Multifunktionsbackofen, zwei Edelstahlschubladen.



Top in Corian®, due ripiani estraibili inox. Tutto su ruote.
Corian®-Arbeitsplatte, zwei herausziehbare Edelstahlablagen. Auf Rollen fahrbar.

160



Lavello integrato al top inox, anta per lavastoviglie e due cassetti inox, raccolta differenziata.
In die Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweißte Spüle, Tür für Geschirrspülmodul und zwei Edelstahlschubladen, differenzierte Müllsammlung.



Lavello integrato al top inox, anta inox per lavastoviglie, due cassetti inox e raccolta differenziata.
In die Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweißte Spüle, Tür für Geschirrspülmodul, zwei Edelstahlschubladen und differenzierte Müllsammlung.



Tre piani cottura integrati al top inox, ripiani estraibili inox.
Drei in die Edelstahl-Arbeitsplatte integrierte Kochfelder, herausziehbare Edelstahlablagen.



Piani cottura integrati al top inox, carrello sotto top con un cassetto e due ripiani estraibili inox.
In die Edelstahl-Arbeitsplatte integrierte Kochfelder, Wagen unter der Arbeitsplatte mit einer Schublade und zwei herausziehbaren Edelstahlablagen.



Tre piani cottura ribaltabili, top inox, due forni elettrici multifunzione con porta fredda.
Drei Klappkochfelder, Edelstahl-Arbeitsplatte, zwei Elektro-Multifunktionsbacköfen mit gekühlter Tür.

outdoor 130 / Outdoor 130



Carrello con top inox, grill elettrico con griglia in ghisa, friggitrice elettrica, comandi frontali.
Wagen mit Edelstahl-Arbeitsplatte, Elektrogrill mit Gusseisenplatte, elektrische Fritteuse, stirnseitige Bedienelemente.



Carrello con top inox, comandi frontali, cassetto attrezzato e ripiano estraibile inox.
Wagen mit Edelstahl-Arbeitsplatte, stirnseitige Bedienelemente, Schublade mit Einsätzen und herausziehbare Edelstahlablage.



Carrello con top inox, piastra cottura inox a gas, friggitrice elettrica, comandi frontali.
Wagen mit Edelstahl-Arbeitsplatte, Edelstahl-Gaskochplatte, elektrische Fritteuse, stirnseitige Bedienelemente.



Carrello con top inox, comandi frontali, due cassetti inox, ripiano estraibile e porta bombola.
Wagen mit Edelstahl-Arbeitsplatte, stirnseitige Bedienelemente, zwei Edelstahlschubladen, herausziehbare Ablage und Gasflaschenablage.

03

LARGE

cucina a funzioni separate
Küche mit separaten Funktionselementen



Una vera e propria 'macchina da cucina'.
Soluzioni uniche offrono piani di lavoro inaspettati.
Elementi altamente tecnologici per elevare al massimo le prestazioni.
Eine authentische „Großküche“.
Außergewöhnliche Lösungen bieten unvermutete Arbeitsflächen.
Die technisch hochwertigen Elemente bieten beste Leistungen.



Una completa stazione di lavoro dove svolgere al meglio le funzioni di lavaggio, preparazione e separazione dei rifiuti. Eine komplette Arbeitsstation: Spülen, Zubereiten und Mülltrennen auf höchstem Niveau.



Raccolta differenziata con carica dall'alto e con contenitori inox dotati di coperchio. Differenzierte Müllsammlung mit Einwurf von oben und Edelstahlbehältern mit Deckeln.





Piano cottura ad incasso con cinque fuochi a gas in linea e quattro ripiani estraibili inox. Einbaukochfeld mit fünf aneinandergereihten Gasbrennern und vier herausnehmbaren Edelstahlablagen.



Vasca sottopiano, top in Corian®, due ante e due cassetti inox, raccolta differenziata. Unterbaubecken, Corian®-Arbeitsplatte, zwei Edelstahltüren und zwei Schubladen, getrennte Müllsammlung.



Piano cottura ad incasso con cinque fuochi a gas, griglia in ghisa, comandi laterali e quattro ripiani estraibili inox. Einbaukochfeld mit fünf Gasbrennern, Gussroste, seitliche Bedienknöpfe und vier herausziehbare Edelstahlablagen.



Piano cottura ad incasso e quattro ripiani estraibili inox. Einbaukochfeld und vier herausziehbare Edelstahlablagen.



Top in Corian®, sei cassetti inox. Corian®-Arbeitsplatte, sechs Edelstahlschubladen.



Top inox, quattro cassetti in laccato bianco. Edelstahlplatte, vier weißlackierte Schubladen.



Piano cottura con cinque fuochi a gas, griglia in ghisa, comandi frontali, top inox. Grande forno elettrico e cassetti attrezzati. Kochfeld mit fünf Gasbrennern, Gussroste, stirnseitige Bedienknöpfe, Edelstahlplatte. Großer Elektrobackofen und Schubladen mit Einsätzen.



Vasca sottopiano, top in Corian®, due cassetti e anta per lavastoviglie inox, raccolta differenziata. Unterbaubecken, Corian®-Arbeitsplatte, zwei Edelstahlschubladen und Tür für das Geschirrspülmodul, getrennte Müllsammlung.



Piano cottura ad incasso con cinque fuochi a gas, top in Corian®, grande forno elettrico, due ante inox. Einbaukochfeld mit fünf Gasbrennern, Corian®-Arbeitsplatte, großer Elektrobackofen, zwei Edelstahltüren.



Forno elettrico multifunzione con porta fredda, tre cassetti inox. Elektro-Multifunktionsbackofen mit gekühlter Tür, drei Edelstahlschubladen.



Top in Corian®, sei cassetti inox. Corian®-Arbeitsplatte, sechs Edelstahlschubladen.



Carrello sotto top con un cassetto e due ripiani estraibili inox. Wagen unter der Arbeitsplatte mit einer Schublade und zwei herausziehbaren Edelstahlablagen.



Lavello integrato al top inox con due vasche e due scivoli, due cassetti e anta per lavastoviglie inox. In die Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweißte Spüle mit zwei Becken und zwei Tellerablagen, zwei Schubladen und Tür für das Geschirrspülmodul.



Piano cottura ribaltabile con cinque fuochi a gas in linea, top in Corian®, cassetti attrezzati. Klappkochfeld mit fünf aneinandergereihten Gasbrennern, Corian®-Arbeitsplatte, Schubladen mit Einsätzen.



Lavello integrato al top inox con raccolta differenziata dall'alto, due cassetti e anta per lavastoviglie inox. In die Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweißte Spüle mit differenzierter Müllsammlung von oben, zwei Edelstahlschubladen und Tür für das Geschirrspülmodul.

outdoor 190 / Outdoor 190



Carrello con top inox, piastra cottura inox a gas, piano cottura fuoco singolo con tripla corona, friggitrice elettrica. Wagen mit Edelstahl-Arbeitsplatte, Gas-Edelstahlkochplatte, Einzelkochfeld mit Dreifachbrenner, elektrische Fritteuse.



Carrello con top inox, due piastre cottura inox a gas, friggitrice elettrica. Auf Rollen montierte Arbeitsbank mit Edelstahl-Arbeitsplatte, zwei Edelstahl-Gaskochfelder, elektrische Fritteuse.



Carrello con top inox, piastra cottura inox a gas, friggitrice, due cassetti inox, ripiano estraibile e porta bombola. Auf Rollen montierte Arbeitsbank mit Edelstahl-Arbeitsplatte, Gaskochplatte, Fritteuse, zwei Edelstahlschubladen, herausziehbare Ablage und Gasflaschenablage.

04

SMALL

cucina a funzioni unite
Küche mit kombinierten Funktionselementen



Compattezza, eleganza, purezza del design.
Un concentrato di contenuti. La cucina in due pezzi.
Lo strumento perfetto per chef appassionati.
Kompakt und elegant.
Essentielles Design, hohe Funktionalität. Eine Küche in zwei Teilen.
Das perfekte Arbeitswerkzeug für passionierte Köche.



Il controllo indipendente della corona interna da quella esterna nel bruciatore a tripla corona Dual, consente di utilizzare pentole di grande o piccolo diametro.
Durch die unabhängige Regulierung des inneren Flammenkreises vom äußeren des dreistufigen Dual-Brenners können sowohl große als auch kleine Kochtöpfe verwendet werden.



Tanti accessori per tante azioni completano l'area lavaggio. Ein reiches Angebot von Zubehör für verschiedene Funktionen runden den Spülbereich ab.

I due bruciatori allineati e ben distanziati tra loro, si possono utilizzare simultaneamente.
Die zwei großzügig voneinander distanzieren Brenner können problemlos gleichzeitig verwendet werden.



I cassetti hanno, di serie, allestimenti interni in legno e diverse suddivisioni. Die Schubladen sind serienmäßig mit Holzeinsätzen und verschiedenen Unterteilungen ausgestattet.

100



Top inox, vasca ad incasso, piano cottura ribaltabile a tre fuochi, due ante inox. Edelstahl-Arbeitsplatte, Einbaubecken, Klappkochfeld mit drei Brennern, zwei Edelstahltüren.



Top inox, lavello ad incasso, piano cottura ribaltabile ad induzione, carrello sotto top. Edelstahl-Arbeitsplatte, Einbaubecken, Induktions-Klappkochfeld, Wagen unter der Arbeitsplatte.



Top in Corian®, vasca, piano cottura ribaltabile, due cassetti inox e raccolta differenziata. Corian®-Arbeitsplatte, Becken, Klappkochfeld, zwei Edelstahlschubladen und differenzierte Müllsammlung.

130



Top inox, vasca ad incasso, piano cottura ribaltabile a tre fuochi, carrello sotto top. Edelstahl-Arbeitsplatte, Einbaubecken, Klappkochfeld mit drei Brennern, Wagen unter der Arbeitsplatte.



Top inox con vasca integrata, piano cottura integrato con cinque fuochi a gas in linea, cassetti inox su ambo i lati. Edelstahl-Arbeitsplatte mit eingeschweißtem Becken, integriertes Kochfeld mit fünf aneinandergereihten Gasbrennern, beidseitig Edelstahlschubladen.



Top inox con vasca e piano cottura integrati, cassetti inox su ambo i lati. Edelstahl-Arbeitsplatte mit integriertem Becken und Kochfeld, auf beiden Seiten. Edelstahlschubladen.



Top in Corian®, vasca tonda sottopiano, piano cottura ribaltabile ad induzione, due cassetti inox e raccolta differenziata. Corian®-Arbeitsplatte, rundes Unterbaubecken, Induktions-Klappkochfeld, zwei Edelstahlschubladen und differenzierte Müllsammlung.



Top in legno massello, cantine frigo. Massivholz-Arbeitsplatte, Weinschränke.



Top in legno massello, doppia cantina frigo. Massivholz-Arbeitsplatte, doppeltes Kühlelement mit Kellertemperatur.



Top inox con lavello integrato, piano cottura ribaltabile a gas, due cassetti inox. Edelstahl-Arbeitsplatte mit eingeschweißter Spüle, Gas-Klappkochfeld, zwei Edelstahlschubladen.



Top in Corian®, cassetti attrezzati su ambo i lati, ripiano inox fisso. Corian®-Arbeitsplatte, auf beiden Seiten, Schubladen mit Einsätzen, fixe Edelstahlablage.



Top in Corian®, cassetti attrezzati su ambo i lati, ripiano inox fisso. Tutto su ruote. Corian®-Arbeitsplatte, auf beiden Seiten, Schubladen mit Einsätzen, fixe Edelstahlablage. Fahrbar auf Rollen.

128



Colonna con ante in legno per contenimento, ripiani inox regolabili in altezza. Lager-Hochschrank mit Holztüren, höhenverstellbare Edelstahlablagen.



Colonna contenimento, ripiani e cassetti inox. Lager-Hochschrank, Edelstahlregale und -schubladen.



Colonna con ante inox per frigo e/o contenimento. Hochschrank mit Edelstahltüren, als Kühlschrankmodul oder Lager-schrank verwendbar.



Colonna doppia cantina frigo, cassetto inox. Doppelter Hochschrank zur Weinlagerung, Edelstahlschublade.



Colonna inox frigo, forno e lavastoviglie. Edelstahlhochschrank für Kühlschrank, Backofen und Geschirrspüler.



Colonna inox a quattro ante per contenimento. Edelstahlhochschrank mit vier Türen als Lagermodul.



Colonna con ante in laccato bianco per frigo e/o contenimento. Hochschrank mit weiß lackierten Türen für Kühlschrank oder als Stauraum.



Colonna con ante in laminato per frigocongelatore e/o contenimento. Hochschrank mit Schichtpresstüren für Kühl-/Gefrierschrank oder als Stauraum.

05

MEDIUM

cucina a funzioni unite
Küche mit kombinierten Funktionselementen



Un nucleo compatto per la cottura e il lavaggio.
Grande capacità contenitiva e insolite possibilità operative.
Con un semplice gesto il piano cottura lascia il posto al piano preparazione.
Ein kompakter Bereich mit Koch- und Spülfunktionen.
Großzügiger Stauraum und ungewohnte Arbeitslösungen.
Mit einem einfachen Handgriff schafft man unter dem Kochelement Platz für die Zubereitung.



I piani cottura ribaltabili possono essere posizionati in verticale lasciando libero lo spazio sottostante. Die Kochklappfelder können hochgeklappt und der darunterliegende Platz als Arbeitsfläche genutzt werden.

Una ampia serie di cassetti ad hoc per ottimizzare gli spazi e le funzioni. Zahlreiche spezifisch ausgerüstete Schubladen optimieren den Raum und die Funktionalität.

Ogni cosa trova il proprio spazio nei cassetti internamente rifiniti in legno. Alles ist übersichtlich und leicht auffindbar in den mit Holz verkleideten Schubladen angeordnet.



160



Top in Corian®, vasche tonde sottopiano, due piani cottura ribaltabili, due cassetti inox, forno elettrico. Corian®-Arbeitsplatte, runde Unterbaubecken, zwei Klappkochfelder, zwei Edelstahlschubladen, Elektrobackofen.



Top inox, vasca ad incasso, piano cottura ribaltabile, cinque cassetti inox. Edelstahl-Arbeitsplatte, Einbaubecken, Klappkochfeld, fünf Edelstahlschubladen.



Top inox, vasca integrata, due piani cottura ribaltabili a gas, tre ante inox per lavastoviglie e raccolta differenziata. Edelstahl-Arbeitsplatten, integriertes Becken, zwei Gas-Klappkochfelder, drei Edelstahltüren für das Geschirrspülmodul und die differenzierte Müllsammlung.



Top inox, vasca integrata, due piani cottura ribaltabili a gas, due cassetti e anta per lavastoviglie inox. Edelstahl-Arbeitsplatte, integriertes Becken, zwei Gas-Klappkochfelder, zwei Schubladen und Edelstahltür für das Geschirrspülmodul.



Top inox, lavello integrato, tre piani cottura ad incasso, ripiani estraibili inox. Edelstahl-Arbeitsplatte, integriertes Becken, drei Einbaukochfelder, herausziehbare Edelstahlablagen.



Top inox, grande forno elettrico multifunzione con porta fredda, tre cassetti inox. Edelstahl-Arbeitsplatte, großer elektrischer Multifunktionsbackofen mit gekühlter Tür, drei Edelstahlschubladen.

190



Top inox con vasca integrata, piano cottura con cinque fuochi a gas, griglia in ghisa, comandi frontali. Edelstahl-Arbeitsplatte mit integriertem Becken, Kochfeld mit fünf Gasbrennern, Gussroste, stirnseitige Bedienknöpfe.



Top inox, comandi frontali, grande forno elettrico multifunzione con porta fredda, due cassetti in legno, raccolta differenziata. Edelstahl-Arbeitsplatte, stirnseitige Bedienknöpfe, großer elektrischer Multifunktionsbackofen mit gekühlter Tür, zwei Holzschubladen, differenzierte Müllsammlung.



Top inox con lavello integrato, due piani cottura ribaltabili, quattro cassetti in legno e cassetto interno attrezzato. Edelstahl-Arbeitsplatte mit integriertem Becken, zwei Klappkochfelder, vier Holzschubladen und eine Innenschublade mit Einsätzen.



Top inox con vasca integrata, piano cottura, quattro cassetti inox e cassetto interno attrezzato. Edelstahl-Arbeitsplatte mit integriertem Becken, Kochfeld, vier Edelstahlschubladen und Innenschublade mit Einsätzen.



Top inox con vasca integrata, piano cottura ad incasso con quattro fuochi a gas, due cassetti e anta per lavastoviglie in laccato bianco. Edelstahl-Arbeitsplatte mit integriertem Becken, Einbaukochfeld mit vier Gasbrennern, zwei Schubladen und weiß lackierte Tür für das Geschirrspülmodul.



Top inox con lavello integrato, due piani cottura ribaltabili, quattro cassetti in legno e cassetto interno attrezzato. Edelstahl-Arbeitsplatte mit integriertem Becken, zwei Klappkochfelder, vier Holzschubladen und eine Innenschublade mit Einsätzen.

220



Top in Corian® con vasca ad incasso, piano cottura con cinque fuochi a gas in linea. Quattro cassetti inox. Corian®-Arbeitsplatte mit Einbaubecken, Kochfeld mit fünf nebeneinander angeordneten Gasbrennern. Vier Edelstahlschubladen.



Top inox, comandi frontali, cinque cassetti, raccolta differenziata, anta inox per lavastoviglie. Edelstahl-Arbeitsplatte, stirnseitige Bedienknöpfe, fünf Schubladen, differenzierte Müllsammlung, Edelstahltür für das Geschirrspülmodul.



Top inox, vasca e piano cottura integrato con cinque fuochi in linea, cinque cassetti e anta per lavastoviglie inox. Edelstahl-Arbeitsplatte, integriertes Becken und Kochfeld mit fünf nebeneinander angeordneten Brennern, fünf Schubladen und Edelstahltür für das Geschirrspülmodul.



Top in Corian®, sei cassetti inox. Corian®-Arbeitsplatte, sechs Edelstahlschubladen.



Top inox con vasca integrata, piani cottura ribaltabili, due cassetti, anta lavastoviglie, forno elettrico multifunzione con porta fredda. Edelstahl-Arbeitsplatte mit integriertem Becken, Klappkochfelder, zwei Schubladen, Tür für das Geschirrspülmodul, elektrischer Multifunktionsbackofen mit gekühlter Tür.



Top inox, vasca tonda integrata, tre piani cottura ribaltabili, quattro cassetti inox. Edelstahl-Arbeitsplatte, integriertes Rundbecken, drei Klappkochfelder, vier Edelstahlschubladen.

LARGE

cucina a funzioni unite
Küche mit kombinierten Funktionselementen



La grande cucina. La ricetta per puntare in alto.
Ogni elemento è calibrato per la massima comodità e libertà di movimento.
Gli elettrodomestici sono integrati con armonia e articolati con funzionalità.
Die Großküche. Das richtige Rezept für hohe Ansprüche.
Jedes Element ist für höchsten Komfort und maximale Bewegungsfreiheit ausgelegt.
Die Küchengeräte sind harmonisch integriert und überzeugen durch ihre Funktionalität.



Il rubinetto Alpes (design di Giulio Gianurco) è dotato di comando remoto, getto idroprogressivo, doccetta e canna estraibile, ideale per l'installazione sotto finestra. Die Alpes-Armatur (Design von Giulio Gianurco) ist mit Fernbedienung, progressivem Wasserstrahl, Dusche und herausziehbarem Schlauch ausgestattet und kann optimal auch unter einem Fenster installiert werden.

Forni multifunzione con capiente camera di cottura completamente in acciaio inox. Multifunktionsbacköfen mit großer, vollständig aus Edelstahl hergestellter Backkammer.



I vassoi dei forni sono dotati di guide di scorrimento ad estensibilità totale per ridurre il rischio di scottature e rovesciamenti, di porta fredda a triplo vetro e blocco di sicurezza. Die Backbleche gleiten auf vollständig herausziehbaren Führungen. Dadurch wird die Gefahr von Verbrennungen oder dem Herabfallen auf ein Minimum reduziert. Gekühlte Tür mit Dreifachglas und Sicherheitssperre.

250



Top inox con lavello integrato e piano cottura ad incasso con cinque fuochi, due cassetti inox e anta per lavastoviglie inox, grande forno elettrico multifunzione.
Edelstahl-Arbeitsplatte mit integrierter Spüle und Einbaukochfeld mit fünf Brennern, zwei Edelstahlschubladen und Edelstahltür für das Geschirrspülmodul, großer Elektro-Multifunktionsbackofen.



Top inox, lavello integrato, piano cottura ad incasso con cinque fuochi a gas, quattro cassetti in legno attrezzati internamente.
Edelstahl-Arbeitsplatte, integriertes Becken, Einbaukochfeld mit fünf Gasbrennern, vier Holzschubladen, alle mit Einsätzen.



Top inox, lavello integrato, piano cottura ribaltabile con cinque fuochi a gas in linea, due cassetti e anta per lavastoviglie inox, grande forno elettrico.
Edelstahl-Arbeitsplatte, integrierte Spüle, Klappkochfeld mit fünf nebeneinander angeordneten Brennern, zwei Schubladen und Edelstahltür für das Geschirrspülmodul, großer Elektrobackofen.



Top inox, vasca e piano cottura ad incasso, quattro ante inox.
Edelstahl-Arbeitsplatte, Einbaubecken und -kochfeld, vier Edelstahltüren.



Top inox, due vasche integrate, tre piani cottura a gas e un piano cottura ad induzione incassati, cassetti attrezzati.
Edelstahl-Arbeitsplatte, zwei integrierte Becken, drei Gaskochfelder und ein Einbau-Induktionskochfeld, Schubladen mit Einsätzen.

280



Top inox, vasca integrata, due piani cottura ribaltabili a gas, grill elettrico con griglia in ghisa, friggitrice.
Edelstahl-Arbeitsplatte, integriertes Becken, zwei Gas-Klappkochfelder, Elektrogrill mit Gusseisenplatte, Fritteuse.



Top inox, vasca integrata, piani cottura gas ribaltabili, grill e friggitrice da incasso, forno multifunzione, due ante e due cassetti.
Edelstahl-Arbeitsplatte, integriertes Becken, Gas-Klappkochfelder, Grill und Einbaufritteuse, Multifunktionsofen, zwei Türen und zwei Schubladen.



Top inox, lavello integrato con raccolta differenziata dall'alto, piano cottura integrato con cinque fuochi a gas in linea, due cassetti e anta per lavastoviglie inox, grande forno elettrico multifunzione.
Edelstahl-Arbeitsplatte, integrierte Spüle mit differenzierter Müllsammlung und Einwurf von oben, integriertes Kochfeld mit fünf nebeneinander angeordneten Gasbrennern, zwei Schubladen und Edelstahltür für das Geschirrspülmodul, großer Elektro-Multifunktionsbackofen.



Top inox, lavelli integrati e piano cottura con griglia in ghisa, comandi frontali, sette cassetti inox.
Edelstahl-Arbeitsplatte, integrierte Spülen und Kochfeld mit Gussrosten, stirnseitige Bedienknöpfe, sieben Edelstahlschubladen.



Top inox, lavelli integrati con raccolta differenziata dall'alto, piano cottura con cinque fuochi a gas e due grill elettrici, griglia in ghisa, comandi frontali.
Edelstahl-Arbeitsplatte, integrierte Spülen mit differenzierter Müllsammlung und Einwurf von oben, Gas-Kochfeld mit fünf nebeneinander angeordneten Brennern und zwei Elektrogrills, Gusseisenplatte, stirnseitige Bedienknöpfe.

coordinamento: B. Marsiletti - foto: E. Tortora, M. Zagnoli, Photopiu - traduzioni: Technolab Communication S.r.l. - progetto grafico: studiomama, - stampa: chinchio industria grafica
Gesamtprojekt: B. Marsiletti - Fotos: E. Tortora, M. Zagnoli, Photopiu - Übersetzungen: Technolab Communication S.r.l. - Grafisches Projekt: studiomama, - Druck: chinchio industria grafica

ALPES

ALPES-INOX S.p.A.
via Monte Pertica, 5
36061 Bassano del Grappa, Vicenza - Italy
tel. +39 0424 513500 - fax +39 0424 36634
info@alpesinox.com
www.alpesinox.com - www.liberincucina.com