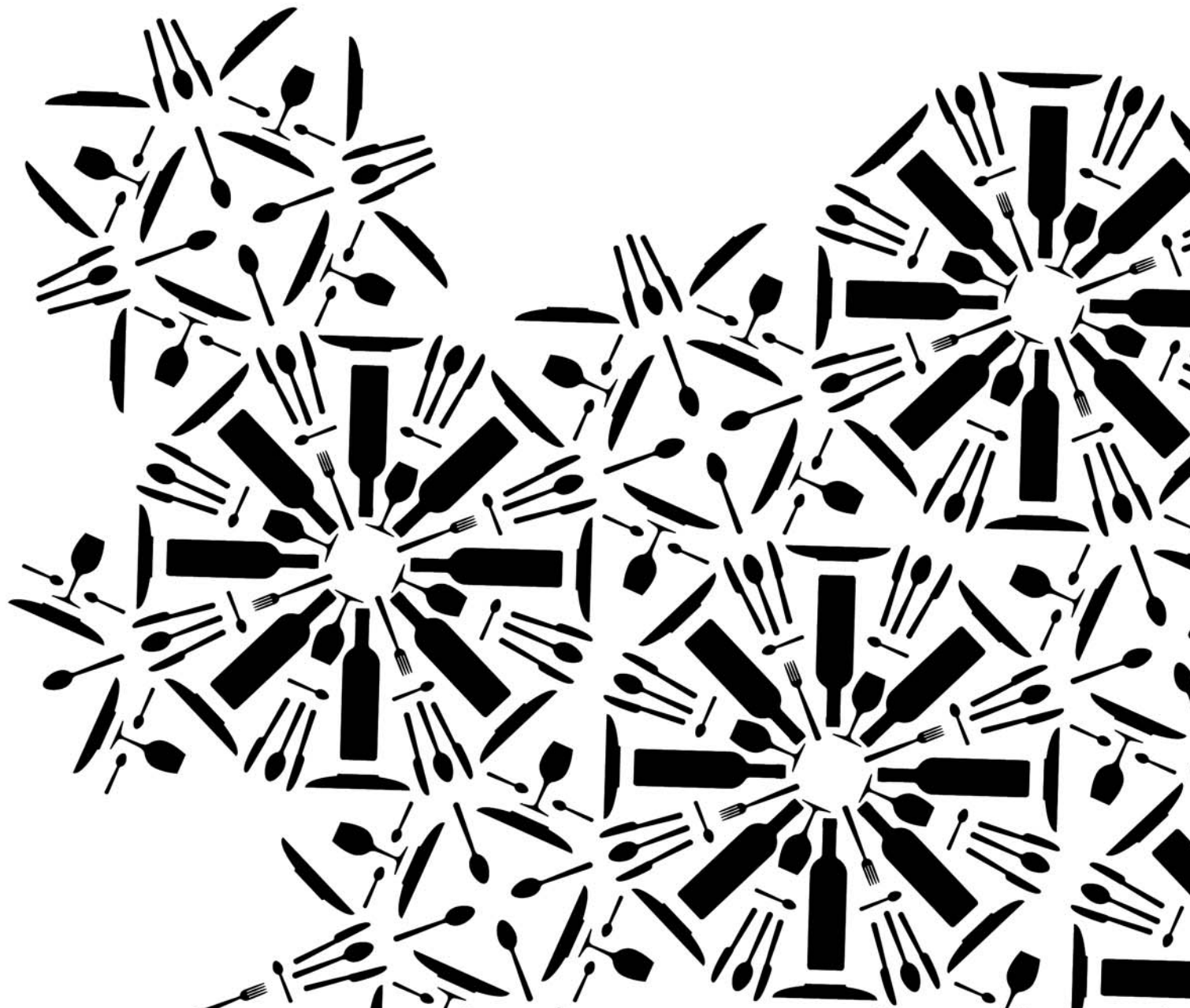


Arclinea[®]





Lignum et Lapis







Con Lignum et Lapis la pietra e il legno diventano protagonisti, attraverso disegni esclusivi e creatività progettuale di grande equilibrio e valore, nel rispetto dell'ambiente. Nella pagina precedente, struttura auto-portante in marmo Gra Bla, piano con invaso e zona snack sagomata, anta in larice a listelli e maniglia Greca in acciaio inox. In questa pagina, la versione con isola in acciaio inox, cottura e lavello saldati, per un prodotto elegante, igienico, professionale. Dettagli del capiente WIC (Walk-In-Closet) e della zona snack. Lignum et Lapis è disponibile con anta in legno larice, mogano e rovere nordico oppure con anta laccata in tutte le finiture della Collezione.

In Lignum et Lapis, stone and wood become protagonists thanks to exclusive designs and well-balanced, very valuable project creativity that respect the environment. Previous page: self-supporting structure in Gra Bla marble, worktop with drip guard and shaped snack bar area, doors in larch staves and Greca handle in stainless steel. This page: an elegant, hygienic, professional version with island in stainless steel and welded hob top and sink. Details of the spacious WIC (Walk-In-Closet) and snack bar area. Lignum et Lapis is available with doors in larch, mahogany, Nordic Oak or the full range of lacquered finishes from the Collection.

En Lignum et Lapis la piedra y la madera se transforman en protagonistas a través de diseños exclusivos y de una creatividad proyectual de gran equilibrio y valor, en pleno respeto del medio ambiente. En la página anterior, estructura autoportante en mármol Gra Bla, encimera con canal recoge gotas y zona snack perfilada, puerta de alerce en listones y tirador Greca en acero inoxidable. En esta página, la versión con isla en acero inoxidable, placa de cocción y fregadero soldados, para un producto elegante, higiénico, profesional. Detalles del amplio WIC (Walk-In-Closet) y de la zona snack. Lignum et Lapis está disponible con puerta de madera de alerce, caoba y roble nórdico o con puerta lacada en todos los acabados de la Colección.

Mit dem Modell Lignum et Lapis werden Stein und Holz zu Protagonisten durch exklusives Design und planerische Kreativität von besonderer Ausgewogenheit und hohem Wert, und dies bei voller Umweltfreundlichkeit. Auf der vorherigen Seite selbsttragende Struktur aus Marmor Gra Bla, Arbeitsplatte mit Innenabsenkung und vorgeformter Snack-Bereich, Leistenholz-Türen in der Ausführung Lärchenholz und Edelstahl-Griff Greca. Auf dieser Seite zeigen wir die Ausführung mit Insel aus Edelstahl, eingeschweißter Kochstelle und Spüle als elegantes, hygienisches und sehr professionelles Produkt. Dazu Detailansichten vom geräumigen Wandschrank Walk-In-Closet und vom Snack-Bereich. Lignum et Lapis ist mit Holztüren in den Ausführungen Lärchenholz, Mahagoni und Nordische Eiche oder mit lackierten Türen in allen Lackausführungen Arclinea erhältlich.

Les protagonistes de Lignum et Lapis sont la pierre et le bois, mis en valeur par un design exclusif et une créativité conceptuelle alliant équilibre et qualité, mais aussi respect de l'environnement. Sur la page précédente, structure autoporteuse en marbre Gra Bla, plan de travail avec rainure antigouttes et zone comptoir façonnée, portes en mélèze à lattes et poignée Greca en acier inox. Sur cette page, la version avec îlot en acier inox, table de cuisson et évier soudés, pour un produit élégant, hygiénique, professionnel. Détails de l'ample WIC (placard Walk-In-Closet) et de la zone comptoir. Lignum et Lapis est disponible avec portes en bois de mélèze, acajou et chêne nordique ou avec portes laquées dans toutes les finitions de la Collection.



Isola Lignum et Lapis con anta in rovere nordico, piano in marmo Carrara con invaso salvagocce, lavello e piano cottura inox incassati e cappa da top Hide con illuminazione LED. Elementi portanti (fianchi, terminali) e zoccolo in marmo Carrara lucido. Doppia mensola in acciaio inox con tiranti regolabili, sistema d'illuminazione, scaldavivande e serra domestica integrati. Parete di contenitori chiusi con il sistema Pocket ad ante rientranti a scomparsa. A destra: anta in larice Lignum et Lapis e Pocket con blocco contenimento/forni.

Lignum et Lapis island with door in Nordic Oak, Carrara marble worktop with drip guard, built-in stainless steel sink and hob and Hide hood for top with LED lighting. Supporting elements (side and end panels) and plinth in glossy Carrara marble. Double shelf in stainless steel with adjustable tie-rods, built-in lighting system, food warmer and indoor miniature greenhouse. Wall of tall units closed with the Pocket recessed door system. Right: Lignum et Lapis door in larch wood and Pocket with storage/ovens units.

Isla Lignum et Lapis con puerta en roble nórdico, encimera de mármol de Carrara con canal recoge gotas, fregadero y placa de cocción en acero inoxidable empotrados, y campana para encimera Hide con iluminación LED. Elementos portantes (laterales, terminales) y zócalo en mármol de Carrara brillante. Doble repisa en acero inoxidable con tirantes regulables, sistema de iluminación, calentacomidas e invernadero doméstico incorporados. Pared de elementos columna cerrados con sistema Pocket de puertas entrantes escamoteables. A la derecha: puerta Lignum et Lapis de madera de alerce y Pocket con bloque conservación/hornos.



Insel Lignum et Lapis mit Tür in Nordischer Eiche, Arbeitsplatte aus Carrara-Marmor glänzend mit Innenabsenkung, eingebauter Spüle und Kochstelle aus Edelstahl und Abzugshaube für Arbeitsplatte Hide mit LED-Beleuchtung. Tragende Elemente (Zwischen- und Sichtseiten) und Sockel aus Carrara-Marmor glanzpoliert. Doppelbord aus Edelstahl mit verstellbaren Deckenbefestigungen, Beleuchtungssystem, mit integriertem Wärmeplattenelement und Mini-Treibhaus. Schrankwand mit Pocket-System mit Schiebe-Faltdüren. Rechts: Tür Lignum et Lapis in Lärchenholz und Pocket mit Block für Vorräte/Backofen.

Îlot Lignum et Lapis avec porte en chêne nordique, plan de travail en marbre de Carrare avec rebord antigouttes, évier et table de cuisson en acier inox encastrés et aspiration sur plan de travail Hide avec éclairage à LED. Éléments porteurs (côtés, éléments de finition) et socle en marbre de Carrare poli. Baldaquin équipé en acier inox avec montants réglables, système d'éclairage, chauffe-plats et serre domestique intégrés. Paroi de colonnes avec système à portes rentrantes Pocket. Sur la droite : porte Lignum et Lapis en mélèze et Pocket avec bloc de rangement/fours.





STATO DI
A BACCHIO



Italia è la cucina professionale per l'ambiente domestico, perfetta per chi vuole in casa le prestazioni della cucina di un ristorante. Grandi piani di lavoro affiancati da contenitori capienti e internamente attrezzati in modo organizzato ed efficiente, piani cottura ampliati, lavaggio differenziato e separato, per le stoviglie da un lato e per i cibi dall'altro, pronta visibilità e accessibilità degli utensili e degli strumenti. L'acciaio è il protagonista: duttile, igienico, indistruttibile. Italia è il fulcro operativo dell'attività familiare. La maniglia incassata Italia, brevetto esclusivo Arclinea, è disponibile su legni, laccati, laminati, laminato su multistrato marino, Solid Ray, acciaio inox.

Italia is a professional kitchen for the home, perfect for home chefs who want to experience restaurant-style performance within their own four walls. Generous worktops alongside spacious tall units with efficient, well-planned internal accessories, extended hob tops; separate sinks with one for pots and pans and the other for food preparation and instant visibility and access to tools and equipment. Steel is the main player: tensile, hygienic and indestructible. Italia is the operational hub of family life. The Italia recessed handle, an exclusive Arclinea patent, is available on wood, lacquered, laminate, laminate on marine ply, Solid Ray and stainless steel doors.

Italia es la cocina profesional para el ambiente doméstico, perfecta para quienes desean tener en casa las prestaciones de la cocina de un restaurante. Grandes encimeras de trabajo acompañadas de grandes elementos columna equipados internamente de modo organizado y eficiente, amplias placas de cocción, zona de lavado diferenciada y separada, para las vajillas por un lado y para los alimentos por el otro, utensilios e instrumentos rápidamente visibles y accesibles. El acero es protagonista: dúctil, higiénico, indestructible. Italia es el eje operativo de la actividad familiar. El tirador empotrado Italia, patente exclusiva de Arclinea, está disponible en maderas, lacados, laminados, laminado sobre madera contrachapada marina, Solid Ray y acero inoxidable.



Italia ist die professionelle Küche für den Privathaushalt, perfekt für alle, die auch bei sich Zuhause die Leistung einer Restaurantküche haben möchten. Große Arbeitsplatten neben geräumigen, innen organisierten und effizient ausgestatteten Hochschränken, erweiterte Kochstellen, differenzierter, getrennter Spülenbereich, auf der einen Seite für Geschirr und auf der anderen Seite für Zutaten, übersichtlich und schnell erreichbar angeordnete Küchenutensilien und -geräte. Protagonist ist dabei immer Edelstahl: formbar, hygienisch und unzerstörbar. Italia ist der funktionelle Mittelpunkt des Familienlebens. Die Griffmulde Italia, ein exklusives Patent von Arclinea, ist für Holz- und Lackfronten, Fronten aus Kunststofflaminat, Mehrschichtholzfronten mit Kunststoffbeschichtung sowie für Solid Ray- bzw. Edelstahlfronten erhältlich.

Italia est la cuisine professionnelle appliquée à l'espace domestique, idéale pour qui veut chez soi les performances d'une cuisine de restaurant. De grands plans de travail et d'amples rangements, aménagés efficacement, des tables de cuisson, elles aussi amples, une zone de lavage différenciée et séparée, pour la vaisselle d'un côté et les aliments de l'autre, une visibilité et accessibilité immédiates des ustensiles et équipements. Le protagoniste est l'acier : ductile, hygiénique et indestructible. Italia est le centre opérationnel des travaux domestiques. La poignée encastrée Italia, un brevet exclusif Arclinea, est disponible pour les portes en bois, laquées, en stratifié, stratifié sur multiplis marine, Solid Ray, acier inox.







Convivium





Convivium





Convivium è un luogo aperto, una cucina come spazio organizzato, dove le soluzioni nascono in funzione dell'area che le accoglie. Nella progettazione ad isola, questa diventa un vero centro relazionale tra chi cucina e gli ospiti: tutti intorno al tavolo, nella versione integrata ad altezza variabile Up-Down, oppure nella versione ad estrazione laterale. Nella progettazione lineare a parete, in questa pagina, Convivium presenta uno stile pulito e di estrema eleganza. Design e tecniche di produzione esclusivi consentono la realizzazione dell'anta Elegant di Convivium: monomateria, disponibile su laccati opachi e lucidi, legni e Solid Ray, oltre che nella versione inox.

Convivium is open living space, a kitchen as an organised area, where solutions are the outcome of their location. In the layout with island, the latter becomes the true centre for rapport between the cook and the others: all around the table with the variable height Up-Down integrated or pull-out side versions. In the linear wall layout on this page, Convivium features clean-cut style and extreme elegance. Exclusive design and production techniques have resulted in the Convivium Elegant door: single material, available in the range's matt and glossy lacquers, wood and Solid Ray, as well as in a stainless steel version.

Convivium es un lugar abierto, una cocina como espacio organizado, donde las soluciones nacen en función del área que las acoge. En la proyección como isla, ésta se convierte en un verdadero centro de relaciones entre el cocinero y los invitados: todos alrededor de la mesa, en la versión integrada de altura variable Up-Down, o en la versión de extracción lateral. En la proyección lineal de pared, en esta página, Convivium presenta un diseño limpio de extrema elegancia. Diseño y técnicas de producción exclusivos permiten la realización de la puerta Elegant de Convivium: monomateria, disponible en lacados mate y brillantes, maderas y Solid Ray, además de la versión inoxidable.



Convivium ist ein offenes Ambiente, eine Küche als frei organisierter Raum, wo die Lösungen stets angepasst an den vorhandenen Platz entwickelt werden. Bei der Planung als Insel wird diese zum eigentlichen Verbindungsglied zwischen Koch und Gästen: Alle versammeln sich um den großen Tisch Up-Down in der integrierten Ausführung mit variierbarer Höhe oder in der Version als seitlicher Ausziehtisch. In schlichtem, äußerst elegantem Design zeigt sich Convivium bei der Planung als lineare Komposition auf dieser Seite. Exklusives Design und exklusive Produktionstechniken machen die Realisierung der Tür Elegant von Convivium möglich. Sie besteht aus einheitlichem Material, ist in allen matten und glänzenden Lackausführungen, aus Holz und aus Solid Ray sowie in der Ausführung Edelstahl erhältlich.

Convivium est un espace ouvert, où la cuisine devient organisation et où les solutions sont conçues en fonction de la pièce destinée à les accueillir. Dans l'implantation en îlot, celui-ci devient un véritable centre relationnel entre la personne qui cuisine et les convives : tous autour de la table, disponible dans les versions intégrée à hauteur réglable Up-Down ou à extraction latérale. Sur cette page, Convivium est présentée dans l'implantation linéaire murale, qui se distingue par son dessin net et élégant. La porte Elegant de Convivium est réalisée avec un design et des techniques de production exclusifs : en monomatériau, disponible dans les finitions laquées mates et brillantes, en bois, en Solid Ray et dans la version inox.







Artusi è forza, rigore e apertura progettuale. Tenace, potente ma flessibile, pensata per organizzare cucine domestiche in assoluta libertà. Legni, laccati, laminati si uniscono all'acciaio inox, offrendo ampia possibilità di personalizzazione. Nelle pagine seguenti, la Stufa Artusi con piano in acciaio inox h. 12 cm con invaso, fuochi e lavello professionali saldati. In questa pagina: mensolone aspirante in acciaio inox al centimetro, per l'integrazione di accessori, cappa con filtri multipli e canalizzazione remota esterna dei fumi. A destra: anta in rovere nero con maniglia Artusi in acciaio inox e WIC.

Artusi is strength, rigour and design awareness. Resolute and powerful, yet flexible, Artusi offers complete freedom for personalised kitchen layout and design. Wood, lacquers and laminates join forces with stainless steel to give a wide range of personal solutions. Next pages: the Artusi stove has a 12 cm thick stainless steel recessed top, welded professional burners and sink. This page: the made-to-measure extraction canopy shelf in stainless steel that can be fitted with various accessories, multiple-filter hood and external remote channelling of fumes. Right: door in Black Oak with Artusi handle in stainless steel and WIC.

Artusi es fuerza, rigor y apertura proyectual. Tenaz, potente y sin embargo flexible, pensada para organizar cocinas domésticas en absoluta libertad. Maderas, lacados y laminados se unen al acero inoxidable y ofrecen una amplia posibilidad de personalización. En la siguiente página doble: la estufa Artusi con encimera en acero inoxidable h. 12 cm con chafán interno, fuegos y fregadero profesionales soldados. En esta página: repisa aspirante en acero inoxidable al centímetro, para la integración de accesorios, campana con filtros múltiples y canalización remota exterior de los humos. A la derecha: puerta en roble negro con tirador Artusi en acero inoxidable y WIC.

Artusi verkörpert Stärke, formale Strenge und offenes Projekt. Formfest, kräftig, dabei jedoch immer flexibel, für völlig freie Organisation von Küchen im Privathaushalt entworfen. Türen aus Holz, lackiert oder aus Kunststofflaminaten werden mit Edelstahl kombiniert und bieten große individuelle Gestaltungsfreiheit. Auf der folgenden Doppelseite: Der Herd Artusi mit Arbeitsplatte aus Edelstahl 12 cm hoch mit Tropfschutzkante mit eingeschweißter Kochstelle und Spüle. Auf dieser Seite: Dazu die große Regal-Abzugshaube aus Edelstahl, zentimetergenau nach Maß, zum Integrieren von verschiedenem Zubehör, Abzugshaube mit Mehrfachfiltern und Dunstableitung nach außen. Rechts: Tür in Eiche schwarz mit Edelstahlgriff Artusi und WIC.

Artusi est synonyme de force, rigueur et ouverture conceptuelle ; à la fois tenace, puissante et souple, elle est conçue pour organiser les cuisines domestiques en toute liberté. Les bois, les laqués et les stratifiés s'unissent à l'acier inoxydable, en offrant d'amples possibilités de personnalisation. Sur les pages suivantes : la cuisinière Artusi avec plan de travail en acier inox h. 12 cm avec rebord, feux gaz et évier professionnels soudés. Sur cette page : étagère aspirante en acier inox, réalisable sur mesure, prévue pour l'intégration des accessoires, de la hotte avec filtres multiples et du conduit d'évacuation des fumées à l'extérieur. Sur la droite : porte en chêne noir avec poignée Artusi en acier inox et WIC.





Artusi



L'isola Stufa Artusi, disponibile in tre varianti e in due profondità, ha l'anta in acciaio spessore 4 cm con maniglia incassata. È sempre sospesa su piedini regolabili in acciaio inox, alti 35 cm.

The Artusi Stove island, available in three variants and two depths. It has 4 cm thick stainless steel doors with recessed handles. It always stands on 35 cm tall adjustable feet in stainless steel.

La isla Estufa Artusi está disponible en tres variantes y con dos profundidades; puerta en acero de 4 cm de espesor, tirador empotrado. Suspendida sobre pies regulables en acero inoxidable de 35 cm de altura.

Die Herd-Insel Artusi ist erhältlich in drei Varianten und zweierlei Tiefen. Die Tür besteht aus Edelstahl 4 cm stark und ist mit Griffmulde versehen. Die Insel steht immer bodenfrei auf verstellbaren 35 cm hohen Füßen aus Edelstahl.

L'îlot Cuisinière Artusi est disponible en trois variantes et en deux profondeurs, la porte est en acier de 4 cm d'épaisseur avec poignée encastrée. L'îlot repose toujours sur des pieds réglables en acier inox, de 35 cm de hauteur.











Spatia





Spatia è la cucina diffusa, sempre più al centro della casa, che evolve e diventa discreta. Celando le funzioni operative nell'estensione degli orizzonti del living, attraverso ambienti leggeri e luminosi, basi sospese, sistemi scorrevoli e ante rientranti, Spatia offre una perfetta integrazione tra i diversi ambienti della casa, le aree storage e di servizio. Nelle pagine precedenti: Spatia con basi sospese e ante in termoplastico lucido bianco, maniglia verticale Elipsia, sistema di ante scorrevoli laterali, isola con piano in marmo Carrara con tavolo liscio in laminato bianco oppure rovere nordico.

Spatia is the all-pervading kitchen, increasingly the hub of the home, it evolves and becomes discreet. Pushing living horizons to conceal its functions, with weightless light-filled rooms, suspended base units, sliding systems and recessed doors, Spatia allows the different rooms in the home, storage and service areas to integrate perfectly. Previous pages: Spatia featuring suspended base units and doors in white glossy thermoplastic, vertical Elipsia handle, sliding side door system, island with Carrara marble top and smooth table in white laminate or Nordic Oak.



Spatia es la cocina extendida, cada vez más en el centro de la casa, que evoluciona y se vuelve discreta. Celando las funciones operativas en la extensión de los horizontes del living, a través de ambientes ligeros y luminosos, elementos bajos suspendidos, sistemas correderos y puertas entrantes, Spatia ofrece una perfecta integración entre los distintos ambientes de la casa, las áreas de despensa y las de servicio. En las páginas anteriores: Spatia con elementos bajos suspendidos y puertas en termoplástico brillante blanco, tirador vertical Elipsia, sistema de puertas correderas laterales, isla con encimera de mármol Carrara con mesa lisa en laminado blanco o roble nórdico.

Spatia ist das neue, raumdurchdringende Küchenkonzept: Die Küche wird immer stärker zum lebendigen Mittelpunkt des Hauses, sie entwickelt sich weiter und wird diskreter. Durch Verbergen ihrer Funktionen und die daraus entstehende Ausweitung des Wohnraums entfaltet sich Spatia mit luftig-leichten, heimeligen Räumen mit Hänge-Unterschrank, Schiebesystemen und Schiebe-Falttüren und bietet eine perfekte Integration der verschiedenen Räume im Haus, von Vorrats- und Stauraum sowie Funktionsbereichen. Auf den vorherigen Seiten Spatia mit Hänge-Unterschrank und Fronten aus glänzendem Thermoplastmaterial, mit senkrechtem Griff Elipsia, Schiebetürensysteem an der Seite, Insel mit Arbeitsplatte aus Marmor Carrara mit glattem Tisch aus weißem Kunststofflaminat oder Nordischer Eiche.



Spatia est la cuisine élargie : encore plus au centre de la maison, encore plus évoluée, elle sait cependant se faire discrète. Spatia réalise une intégration parfaite entre les différentes pièces de la maison et entre les zones de rangement et de service en étendant l'implantation aux confins de la zone jour au moyen de compositions agiles et lumineuses, d'éléments-bas suspendus, de systèmes coulissants et de portes rentrantes. Sur les pages précédentes : Spatia avec éléments-bas suspendus et portes en thermoplastique brillant blanc, poignée verticale Elipsia, système de portes coulissantes latérales, îlot avec plan de travail en marbre Carrara et table avec plateau lisse en stratifié blanc ou chêne nordique.

Nella doppia pagina precedente, Spatia nella versione rovere brown con maniglia Easy Box. La parete di contenitori con sistema ad ante rientranti Pocket ospita le funzioni storage, lavanderia e i blocchi cottura e lavaggio. In questa pagina, sistema Pocket con anta in rovere nero e varie proposte di contenimento: basi, pensili, cantina vini, piccoli e grandi elettrodomestici.

Previous double page: Spatia in the Brown Oak version with Easy Box handle. Wall of units with Pocket recessed door system houses storage, laundry and cooking and washing units. This page: Pocket system with Black Oak doors and various accessories, including base, wall and wine storage units, large and small household appliances.

En la doble página anterior, Spatia en la versión roble brown con tirador Easy Box. La pared de elementos columna con sistema de puertas entrantes Pocket aloja las funciones de despensa, lavandería y bloques de cocción y lavado. En esta página, sistema Pocket con puerta en roble negro y varias propuestas de almacenamiento: elementos bajos, elementos altos, bodega para vinos, pequeños y grandes electrodomésticos.

Auf der vorherigen Doppelseite, Spatia in der Ausführung Eiche Brown mit Griff Easy Box. In der Schrankwand mit Schiebe-Faltdüren Pocket sind die Funktionen wie Aufbewahrung von Vorräten, Waschen sowie die Blöcke zum Kochen und Spülen verborgen. Auf dieser Seite das Pocket-System mit Tür aus Eiche schwarz und verschiedenen Schranklösungen: Unterschränke, Oberschränke, Weinmöbel, mit kleinen und großen Elektrogeräten.

Sur la double page précédente, Spatia dans la version chêne brown avec poignée Easy Box. La paroi de colonnes avec système à portes rentrantes Pocket accueille les fonctions rangement, buanderie et les blocs cuisson et lavage. Sur cette page, le système Pocket avec porte en chêne noir et différentes propositions de rangement : éléments-bas, éléments-hauts, casier à vins, petits et grands électroménagers.







Spatia con doppio sistema Pocket in finitura rovere nordico, maniglia integrata Pocket. Al suo interno, blocchi cottura e lavaggio, con anta in acciaio inox e maniglia Elipsia. Top e schienale con mensole in acciaio inox, illuminazione a LED. Ai lati, il sistema WIC (Walk-In-Closet) con funzioni storage, lavanderia e ripostiglio. Il WIC nella versione Maxi ha una capienza equivalente a 21 pensili.

Spatia with double Pocket system in Nordic Oak finish with integrated Pocket handle. It hides cooking and washing units with stainless doors and Elipsia handle. Worktop and open-shelf unit in stainless steel with LED lighting system. To the sides, the WIC (Walk-In-Closet) system for storage and laundry. The Maxi version of the WIC offers the equivalent space of 21 wall units.

Spatia con doble sistema Pocket en acabado roble nórdico, tirador integrado Pocket. En su interior, bloques de cocción y lavado, con puertas en acero inoxidable y tirador Elipsia. Encimera y panel posterior con repisas en acero inoxidable, iluminación de LED. A los costados, el sistema WIC (Walk-In-Closet), con funciones de despensa, lavandería y trastero. El sistema WIC en la versión Maxi tiene una capacidad equivalente a 21 elementos altos.

Spatia mit doppeltem Pocket-System in der Ausführung Nordische Eiche mit integriertem Griff Pocket. In seinem Innern Blöcke zum Kochen und Spülen, mit Tür aus Edelstahl und Griff Elipsia. Arbeitsplatte und Rückwand mit Borden aus Edelstahl, LED-Beleuchtung. An den Seiten das Walk-In-Closet-Wandschranksystem mit den Funktionen zum Aufbewahren von Vorräten, zum Waschen und als Abstellraum. In der Ausführung Maxi entspricht der Wandschrank Walk-In-Closet dem Stauvolumen von 21 Oberschränken.

Spatia avec double système Pocket en finition chêne nordique, avec poignée intégrée Pocket. Dedans, blocs cuisson et lavage, avec portes en acier inox et poignée Elipsia. Plan de travail et dossier avec étagères en acier inox, éclairage à LED. Sur les côtés, le système WIC (Walk-In-Closet) avec fonctions rangement, buanderie et débarras. Dans sa version Maxi, le placard WIC a une capacité équivalente à 21 éléments-hauts.

Warum Arclinea anders ist - Arclinea, ce qui fait la différence



Garantía y calidad. Desde 1925, una constante búsqueda de excelencia. Gracias a la gran fiabilidad de Arclinea, los productos están cubiertos por una garantía de 5 años en caso de defectos de fabricación. El desarrollo de la calidad comienza por el proyecto, pasa por la atenta selección de los materiales y los productos acabados, y se certifica con pruebas físico-mecánicas realizadas por el personal del laboratorio de la empresa y por laboratorios externos calificados (Certo, Catas). Una seria política de empresa garantiza la adecuación constante de productos, sistemas productivos y procedimientos a un sistema responsable para con las generaciones futuras, partiendo de un principio claro: el primer gesto concreto es realizar productos durables que realmente sirven para mejorar la calidad de la vida humana. Desde el 24 de mayo de 2010, Arclinea es una de las primeras industrias del sector cocinas de Italia que ha obtenido la Certificación OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series), norma internacional que establece los requisitos del sistema de gestión para la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores. El sistema de gestión reglamentado por la norma OHSAS se inspira en la Norma ISO 14001 de Seguridad y Medio Ambiente. La iniciativa responde perfectamente a la filosofía de la empresa, orientada al individuo, seguida desde siempre con continuidad, profunda convicción y atenta responsabilidad, comprobable en la actitud para con los empleados, los colaboradores comerciales y los consumidores.

(2)



Garantie und Qualität. Seit 1925 konstante Suche nach Spitzenqualität. Dank der großen Zuverlässigkeit von Arclinea sind die Produkte durch 5-jährige Garantie gegen ursprüngliche Mängel abgedeckt. Qualitätsorientierte Entwicklung bereits in der Projektphase durch aufmerksame Wahl und Kombination der Materialien und der Fertigprodukte, physikalisch-mechanische Prüfungen werden von unserem Team im unternehmenseigenen Labor und bei den zertifizierten externen Prüflabors Certo und Catas ausgeführt. Eine seriöse Unternehmenspolitik garantiert die ständige Anpassung von Produkten, Produktionssystemen und Prozeduren an ein bewusstes, auch den zukünftigen Generationen gegenüber verantwortungsvolles System und geht dabei von einem klaren Prinzip aus: Das erste konkrete Ziel ist das Realisieren von langlebigen Produkten, die das Leben der Menschen auch wirklich verbessern helfen. Seit dem 24. Mai 2010 ist Arclinea eines der ersten industriellen Unternehmen im Küchenbau in Italien, das die OHSAS-Zertifizierung 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) erlangt hat. Dabei handelt es sich um einen internationalen Standard, der die Anforderungen für ein Arbeitsschutzmanagementsystem (AMS) zur Sicherheit am Arbeitsplatz und Verbesserung der Gesundheit der Beschäftigten festlegt. Das von der OHSAS-Norm geregelte Managementsystem lehnt sich bei Sicherheit und Umweltschutz eng an die ISO 14001 an. Diese Initiative entspricht vollkommen der auf das Individuum gerichteten Unternehmensphilosophie, die seit jeher von Arclinea mit großer Überzeugung und ausgeprägtem Verantwortungsbewusstsein gegenüber Beschäftigten, Geschäftspartnern und Verbrauchern kontinuierlich gelebt wird.

Garantie et qualité. Une recherche constante de l'excellence depuis 1925. Grâce à la grande fiabilité d'Arclinea, les produits sont couverts par 5 ans de garantie pour les défauts d'origine. Le développement de la qualité commence dès le projet, grâce au choix attentif des matériaux et des produits finis ; ensuite, elle est certifiée par des essais physiques et mécaniques effectués dans le laboratoire interne et auprès d'organismes certificateurs externes (Certo, Catas). Une politique d'entreprise rigoureuse garantit l'évolution constante des produits, des systèmes de production et des procédures vers un système responsable vis-à-vis des générations futures, selon un critère très clair : le premier objectif concret est celui de réaliser des produits qui durent longtemps et qui sont effectivement en mesure d'améliorer la qualité de la vie. Depuis le 24 mai 2010, Arclinea est l'un des premiers fabricants italiens de cuisines à avoir obtenu la Certification OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series), un référentiel international qui fixe des critères pour l'évaluation d'un système de management de la santé et de la sécurité au travail. Le système de management préconisé par le référentiel OHSAS s'inspire de la Norme ISO 14001 relative au management environnemental. Cette initiative s'inscrit dans la philosophie d'entreprise Arclinea, orientée vers l'individu, soutenue avec continuité, conviction et responsabilité, comme on peut le constater dans l'attitude envers les salariés, les partenaires commerciaux et les consommateurs.



(3)



(4)



Funzionalità e tecnologia. Contenuti innovativi si traducono in prestazioni operative uniche. Cappe professionali con elevata capacità di aspirazione, cappe da top, integrate, soffitti o mensoloni aspiranti, con motore remoto per portare all'esterno i fumi e la fonte del rumore. Lavelli accessoriati e rubinetterie esclusive, diversa scelta di attrezzature interne per l'organizzazione di cassetti, basi, pensili e contenitori. Serre domestiche per la crescita di piante aromatiche, scaldavivande a raggi infrarossi, scaldapiatti, warming top e cooling top applicati ai piani in acciaio inox e delimitati da serigrafia laser. Tavoli ad altezza variabile, piani estraibili con funzione "table" o "snack", cantine per la conservazione dei vini: funzionalità e tecnologia al servizio del cliente.

Functionality and technology. Innovative products delivering unique performance. Professional hoods with high extraction capacity, hoods for tops, built-in hoods, extraction canopy shelves and ceiling-mounted models, with detached motors to take fumes and noise outside. Exclusive accessorised sinks, taps and fittings, a wide selection of internal accessories for organising drawers, base, wall and tall units. Indoor miniature greenhouses for growing herbs, infra-red food warmers, dishwarmers, warming tops and cooling tops with laser edging that can be installed on stainless steel worktops. Variable height tables, pull-out tops to be used as tables or snack bars, wine storage solutions - functionality and technology at the service of the client.



Funcionalidad y tecnología. Contenidos innovadores se traducen en prestaciones operativas únicas. Campanas profesionales de alta capacidad de aspiración, campanas de encimeras, integradas, techos o repisas aspirantes, con motor remoto para llevar al exterior los humos y la fuente del ruido. Fregaderos equipados y grifos exclusivos, amplia variedad de accesorios internos para la organización de cajones, elementos bajos, elementos altos y elementos columna. Invernaderos domésticos para el cultivo de plantas aromáticas, calentacomidas de rayos infrarrojos, calentaplatos, warming top y cooling top aplicados a las encimeras de acero inoxidable y delimitados por serigrafía láser. Mesas de altura regulable, encimeras extraíbles con función «mesa» o «banco snack», bodegas para la conservación de vinos: funcionalidad y tecnología al servicio del cliente.

Funktionalität und Technologie. Innovative Inhalte, umgesetzt in einzigartige funktionelle Leistung. Professionelle Abzugshauben mit sehr hoher Saugleistung, Abzugshauben für Arbeitsplatten, integrierte Abzugshauben, Absaugung an der Decke oder Regal-Abzugshauben mit fernmontiertem Motor, um Küchendunst und Geräuschquelle nach außen zu bringen. Exklusiv ausgestattete Spülen und Mischarmaturen, diverse Auswahl bei den Ausstattungen zur Einteilung von Unterschränken, Oberschränken und Hochschränken. Mini-Treibhäuser für Kräuter, Infrarot-Speisewärmer, Tellerwärmer, die Wärmeplatte „Warming Top“ und die Kühlplatte „Cooling Top“, beide auf Edelstahl-Arbeitsplatten angebracht und jeweils durch Lasersiebdruck markiert. Tische mit variierbarer Höhe, Ausziehplatten, die als „Tische“ oder „Snackbar Theke“ dienen, Schränke zur Aufbewahrung von Wein: Funktionalität und Technologie im Dienste des Kunden.

Fonctionnalité et technologie. Les contenus novateurs se traduisent par des éléments et accessoires aux performances exceptionnelles. Hottes professionnelles au débit d'aspiration élevé, aspiration sur plan de travail, hottes intégrées, plafonds ou étagères aspirantes, moteur séparé pour évacuer les fumées à l'extérieur et déplacer la source du bruit. Éviers équipés et robinetterie exclusive, différents choix d'accessoires internes pour l'organisation des tiroirs, éléments-bas, éléments-hauts et colonnes. Serres domestiques pour les plantes aromatiques, chauffe-plats à rayons infrarouges, chauffe-assiettes, warming top (plan de travail chauffe-plat) et cooling top (système de réfrigération) appliqués aux plans de travail en acier inox et délimités par une sérigraphie laser. Tables à hauteur réglable, plans extractibles avec fonction « table » ou « comptoir », caves à vin : la fonctionnalité et la technologie au service du client.





Ergonomia. Ogni cosa al posto giusto, ogni funzione all'altezza delle prestazioni. Ricerca del corretto posizionamento delle attrezzature, dei piani, degli elettrodomestici per facilitare il lavoro, la visuale, gli spostamenti. Maniglie con prese comode, zoccoli rientrati, corretti sistemi d'illuminazione della zona tecnica e dei contenitori, differenti altezze e profondità dei piani lavoro, lavastoviglie in colonna, MAC (Mini-Appliances-Container), studio dei percorsi e dei flussi caldo-freddo: dalla preparazione delle materie prime alla decorazione finale del piatto, perché l'ergonomia è sempre un ingrediente essenziale di un progetto cucina eccellente.

Ergonomics. Everything in the right place, every function matching performance. Accessory, worktop and appliance positioning stems from careful research to make work easy, while improving visibility and movement. Easy-to-grasp handles, recessed plinths, the right lighting for the technical zone and inside tall units, worktops in different heights and depths, in-wall dishwashers, MAC (Mini-Appliances-Container), study of work paths and hot-cold preparation flows: from initial food preparation to decoration of the finished dish, because ergonomics are always an essential ingredient of an excellent kitchen project.

(9)



Ergonomía. Cada cosa en su lugar, cada función a la altura de las prestaciones. Elección de la posición correcta para los accesorios, las encimeras, los electrodomésticos, para facilitar el trabajo, la visual, los desplazamientos. Tiradores cómodos, zócalos entrantes, sistemas de iluminación adecuados para la zona técnica y de los elementos columna, diferentes alturas y profundidades para las encimeras de trabajo, lavavajillas en columna, MAC (Mini-Appliances-Container), estudio de los recorridos y flujos del calor y el frío: desde la preparación de las materias primas hasta la decoración final del plato, porque la ergonomía siempre es un ingrediente esencial para un proyecto de cocina excelente.

(10)



Ergonomie. Jedes Ding am richtigen Platz, jede Funktion ist leistungsgerecht. Die Suche nach der richtigen Position von Ausstattungen, Arbeitsplatten und Elektrogeräten, um die Arbeit zu erleichtern, bessere Übersichtlichkeit zu haben und unnütze Wege zu vermeiden. Handfreundliche Griffe, zurückgesetzte Sockelleisten, korrekte Beleuchtungssysteme im technischen Bereich und in den Hochschränken, unterschiedliche Höhen und Tiefen der Arbeitsplatten, Geschirrspüler im Hochschrank, MAC (Mini-Appliances-Container), Studium der Bewegungsabläufe und der Warm-Kalt-Arbeitsrichtung: Angefangen bei der Vorbereitung der Zutaten bis zur abschließenden Tellerdekoration, denn Ergonomie ist immer ein wesentlicher Bestandteil eines hervorragenden Küchenprojekts.

Ergonomie. Chaque objet à sa place, chaque fonction à la hauteur des performances globales. Le positionnement correct des accessoires, des plans et des électroménagers est étudié afin de faciliter le travail et d'optimiser la visibilité et les déplacements. Poignées avec une prise confortable, plinthes en retrait, systèmes d'éclairage efficaces des zones techniques et de rangement, hauteurs et profondeurs différenciées des plans de travail, lave-vaisselle en colonne, élément MAC (Mini-Appliances-Container), étude des parcours et des flux chaud-froid : de la préparation des matières premières à la décoration finale des plats, l'ergonomie est toujours un ingrédient essentiel d'un excellent projet de cuisine.





Progettazione degli spazi. Soluzioni architettoniche al servizio dello spazio che le accoglie. Un progetto attento utilizza e organizza al meglio lo spazio disponibile, per una perfetta integrazione di tutti gli ambienti della casa. Comodi vani dispensa chiusi da ante scorrevoli o rientranti, Closet ad ante battenti con apertura a 180°, contenitori alti comodamente raggiungibili con scala integrata scorrevole su binario, WIC (Walk-In-Closet), disponibile nella versione "storage" oppure "passaggio". Dallo studio degli spazi abitativi e delle esigenze di chi li abiterà, il progetto Arclinea propone sempre soluzioni complete.

Space design. Architectonic solutions to fit the space they occupy. Careful design uses and organises available space in the best possible way, allowing the different rooms in the home to integrate perfectly. Handy pantry units with sliding or recessed doors, Closets fitted with 180° opening side-hung doors, tall units easy to reach thanks to integrated stepladders that slide on rails and the WIC (Walk-In-Closet), available in storage and "walk-through" versions. Thanks to careful study of interiors and the needs of their inhabitants, the Arclinea project always comes up with complete solutions.

Proyecto de espacios. Soluciones arquitectónicas al servicio del espacio que las acoge. Un proyecto atento utiliza y organiza el espacio disponible de la mejor manera posible, para una perfecta integración de todos los ambientes de la casa. Cómodos espacios de despensa cerrados por puertas correderas o entrantes, Closet con puertas batientes que se abren a 180°, elementos columna altos cómodamente accesibles con una escalera integrada que se desplaza por un carril, WIC (Walk-In-Closet), disponible en la versión «despensa» o «pasaje». Desde el estudio de los espacios de la vivienda hasta el análisis de las necesidades de quienes vivirán en ella, el proyecto Arclinea siempre propone soluciones completas.

Raumprojekte. Architektonische Lösungen im Dienste der Raumplanung. Optimale Nutzung und Organisation des verfügbaren Platzes für eine harmonische Verschmelzung aller Räume im Hause. Bequeme Schrankwände für Vorräte mit Schiebetüren oder Schiebe-Falлтüren, der Wandschrank Closet mit seinen Türen, die sich um 180° öffnen, sehr hohe Hochschränke, bequem erreichbar über eine integrierte, an einer Schiene sicher verschiebbare Leiter, der Wandschrank Walk-In-Closet, erhältlich in der Ausführung „Storage“ für Vorräte oder in der Ausführung „Passage“ als begehbare Kabine. Ausgehend vom Studium der Wohnräume und den Anforderungen ihrer Bewohner bietet das Arclinea-Projekt immer Komplettlösungen.

Conception des espaces. Des solutions architectoniques au service de l'espace qui les accueille. Un projet bien conçu utilise et organise au mieux l'espace disponible, de manière à obtenir une intégration parfaite de toutes les zones de la maison. De pratiques colonnes à provisions fermées par des portes coulissantes ou rentrantes, des placards Closet à portes battantes avec ouverture à 180°, des colonnes hautes faciles à atteindre grâce à l'échelle coulissante sur rail intégrée, le WIC (placard Walk-In-Closet), disponible dans la version « rangement » ou « passage ». Grâce à l'étude des espaces d'habitation et des exigences de leurs occupants, le projet Arclinea propose toujours des solutions complètes.



Filosofia eco-compatibile. La filosofia di Arclinea si fonda sul rispetto e sulla protezione dell'ambiente. L'azienda da anni si è impegnata ad utilizzare sempre più materiali eco-compatibili e ad adottare pratiche eco-sostenibili quali, ad esempio, il ricorso a materiali riciclabili (acciaio inossidabile, alluminio, Solid Ray, vetro), la riduzione delle emissioni di formaldeide (i mobili Arclinea sono certificati in classe E1, emissione inferiore a 6,5 mg HCOH/100g), l'uso di vernici e lacche a base acqua. Le essenze di legno includono larice, mogano e rovere, provenienti da foreste certificate FSC. Tra i materiali selezionati per i mobili Arclinea spiccano i pannelli ecologici, costituiti al 100% da legno riciclato e rigenerato. Per Arclinea il tema ecologico non è uno slogan promozionale, bensì una politica seria di rispetto dello sviluppo sostenibile come responsabilità verso le generazioni future.

Eco-friendly philosophy. The Arclinea philosophy respects and protects the environment. For years now the company has undertaken to make increasing use of eco-friendly materials and to adopt eco-friendly practices such as, for example, choosing recyclable materials (stainless steel, aluminium, Solid Ray, glass), the reduction of formaldehyde emissions (Arclinea units are class E1 certified, with emissions below 6.5 mg HCOH/100g) and water-based paints and lacquers. Wood used includes larch, mahogany and oak from FSC-certified forests. Ecological panels, made from 100% recycled regenerated wood, stand out as an example of materials selected for Arclinea furniture. Ecology for Arclinea is not just a promo slogan, it is a serious policy of respect for sustainable development as a responsibility towards future generations.

Filosofía compatible con el medio ambiente. La filosofía de Arclinea se basa en el respeto y la protección del medio ambiente. La empresa se compromete desde hace años a utilizar cada vez más materiales compatibles con el medio ambiente y a adoptar prácticas sostenibles como, por ejemplo, el recurso a materiales reciclables (acero inoxidable, aluminio, Solid Ray, vidrio), la reducción de las emisiones de formaldehído (los muebles Arclinea han obtenido la certificación de clase E1, emisión inferior a 6,5 mg HCOH/100g), el uso de pinturas y lacas a base de agua. Las maderas incluyen alerce, caoba y roble provenientes de bosques certificados FSC. Entre los materiales seleccionados para los muebles Arclinea, destacan los paneles ecológicos, constituidos al 100% por madera reciclada y regenerada. Para Arclinea, el tema de la ecología no es un eslogan promocional sino una política seria de respeto del desarrollo sostenible como responsabilidad para con las generaciones futuras.



Nachhaltige Unternehmensphilosophie. Die Unternehmensphilosophie von Arclinea beruht ganz auf Schonung und Schutz der Umwelt. Das Unternehmen setzt sich seit Jahren bewusst dafür ein, immer mehr umweltverträgliche Materialien einzusetzen und umweltgerechte Verfahren anzuwenden, wie beispielsweise: Verwendung von Recyclingprodukten (Edelstahl, Aluminium, Solid Ray, Glas), Reduktion der Formaldehydemissionen (Arclinea-Möbel erfüllen die Anforderungen der Formaldehyd-Emissionsklasse E1, niedrige Emission unter 6,5 mg HCOH/100 g), Verwendung von Farben und Lacken auf Wasserbasis. Die verwendeten Holzarten umfassen Lärche, Mahagon und Eiche, die aus FSC-zertifizierten Waldbeständen stammen. Unter den für Arclinea-Möbel verwendeten Materialien zeichnen sich die „Öko-Spanplatten“ besonders aus, die zu 100% aus recyceltem, wieder aufbereitetem Holz bestehen. Für Arclinea ist das Umweltschutzthema kein Werbeslogan, sondern vielmehr eine seriöse, Unternehmenspolitik für eine nachhaltige Entwicklung in bewusster Verantwortung gegenüber zukünftigen Generationen.

Philosophie écologique. La philosophie d'Arclinea met au premier rang le respect et la protection de l'environnement. Depuis plusieurs années, l'entreprise s'est engagée à utiliser de plus en plus des matériaux écologiques et à mettre en œuvre des pratiques durables, comme l'emploi de matériaux recyclables (acier inoxydable, aluminium, Solid Ray, verre), la réduction des émissions de formaldéhyde (les meubles Arclinea sont certifiés en classe E1, avec une émission inférieure à 6,5 mg HCOH/100g), l'utilisation de peintures et laques à base d'eau. Les essences de bois comprennent le mélèze, l'acajou et le chêne, provenant de plantations durables certifiées FSC. Parmi les matériaux sélectionnés pour les meubles Arclinea, on peut en particulier mentionner les panneaux écologiques, entièrement constitués de bois recyclé et régénéré. L'intérêt d'Arclinea pour l'écologie n'est pas feint, pour des raisons promotionnelles, mais il se traduit par une politique durable conséquente, entendue comme responsabilité vis-à-vis des générations futures.



(19)



Materiali e finiture. Scelte attente, lavorazioni accurate, progetti unici. Attenzione nella scelta delle materie e nelle loro lavorazioni: artigianali, ad esempio, come per le maniglie incassate e l'invaso salvagocce dei piani in acciaio inox AISI 304 (18/8). Finiture del fusto: Titan (melaminico bordato, resistente all'acqua e al calore fino a 150°C, bordo anti-scheggia), Okoumé (compensato multistrato marino resistente all'acqua) o bianco. Varietà di materiali per i piani: acciaio inox, solid core, legni, quarzi, marmi e graniti, laminati HPL con bordo legno, acciaio o alluminio. Completano la gamma un'ampia possibilità di personalizzazione delle finiture e la massima cura dei particolari: dai sistemi di illuminazione LED alla ferramenta, dai profili, ai fianchi, alle cerniere "soft closure" con regolazioni personalizzate. Tutto nella massima affidabilità e in sicurezza: perché chi sceglie Arclinea conosce l'importanza dei dettagli.

Materials and finishes. Careful choices, accurate production processes, unique designs. Care taken in the choice of materials and how they are processed. Craftsmanship that shows in recessed handles and worktops in AISI 304 (18/8) stainless steel. Carcass finishes: Titan (edged melamine, water resistant and heat resistant to 150°C, anti-splinter edging), Okoumé (waterproof marine multiply panel) or white. A variety of materials for worktops: stainless steel, solid core, wood, quartz, marble and granite, HPL edged in wood, steel or aluminium. The range is completed by a wide selection of customisation options for finishes and maximum attention to detail: from LED lighting to hardware, from edgings to sides and "soft-closure" hinges with personalised adjustment. All ensuring maximum reliability and safety: because those who choose Arclinea know the importance of details.

Materiales y acabados. Elecciones atentas, mecanizados precisos, proyectos únicos. Atención en la elección y en el mecanizado de las materias primas: artesanales, por ejemplo, en el caso de los tiradores empotrados y el chaflán interno recogegotas en las encimeras de acero inoxidable AISI 304 (18/8). Acabados del cuerpo: Titan (melaminico con cantos, resistente al agua y a temperaturas de hasta 150°C, canto paracascos), Okoumé (madera contrachapada marina resistente al agua) o blanco. Variedad de materiales para las encimeras: acero inoxidable, solid core, maderas, cuarzos, mármoles y granitos, laminados a alta presión (HPL) con canto de madera, acero o aluminio. La gama se completa con amplias posibilidades de personalización de los acabados y el máximo esmero en los detalles: desde los sistemas de iluminación de LED hasta los herrajes, desde los perfiles hasta los paneles laterales y las bisagras de cierre amortiguado con regulaciones personalizadas. Todo con la máxima fiabilidad y seguridad: porque quien elige Arclinea conoce la importancia de los detalles.

Materialien und Frontausführungen. Aufmerksame Auswahl, sorgfältige Verarbeitung, einzigartige Projekte. Sorgfalt bei der Wahl der Materialien und bei ihrer Verarbeitung. Handwerkliche Verarbeitungen wie zum Beispiel die eingearbeitete Griffmulde sowie die Tropfschutzkante der Arbeitsplatten aus Edelstahl AISI 304 (18/8). Korpusausführungen: Titan (rundum mit Melaminharzbeschichtung, wasserfest und hitzebeständig bis 150°C mit splittersicherer Kante), Okoumé (wasserfeste Mehrschichtholz-Sperrholzplatte) oder weiß. Große Auswahl an Materialien für die Arbeitsplatten: Edelstahl, Solid Core, Holz, Quarz, Marmor und Granit sowie Kunststofflaminat (wasserabweisende Spanplatten mit HPL-Kunststofflaminatbeschichtung) mit Holz- Edelstahl- oder Aluminiumkante. Vervollständigt wird das Programm durch die weitgefächerten Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung der Ausführungen und die Verwendung höchster Sorgfalt bei den Details: Von den LED-Beleuchtungssystemen bis zu den Metallteilen, von den Profilen bis zu den Seitenwänden und zu den Scharnieren mit Soft-Schließung mit individueller Justierung. Alles bei höchster Zuverlässigkeit und unter voller Sicherheit: Denn wer Arclinea wählt, kennt die Wichtigkeit der Details.

Matériaux et finitions. Choix médités, projets uniques, attention à la sélection des matières et à leur transformation, exécution soignée, parfois artisanale, comme pour les poignées encastrées et le rebord antigouttes des plans en acier inox AISI 304 (18/8). Finitions du corps : Titan (mélaminé avec chants plaqués, résistant à l'eau et à la chaleur jusqu'à 150°C, chant anti-ébrèchement), Okoumé (multiplis marine résistant à l'eau) ou blanc. Variété de matériaux pour les plans : acier inox, solid core, bois, quartz, marbres et granits, stratifiés HPL avec chant bois, acier ou aluminium. La gamme est complétée par les amples possibilités de personnalisation des finitions et par le soin des détails : des systèmes d'éclairage LED à la visserie, des chants aux côtés, aux charnières à fermeture progressive avec réglage personnalisé. Le tout avec la plus grande fiabilité et en totale sécurité : car qui choisit Arclinea ne néglige pas l'importance des détails.

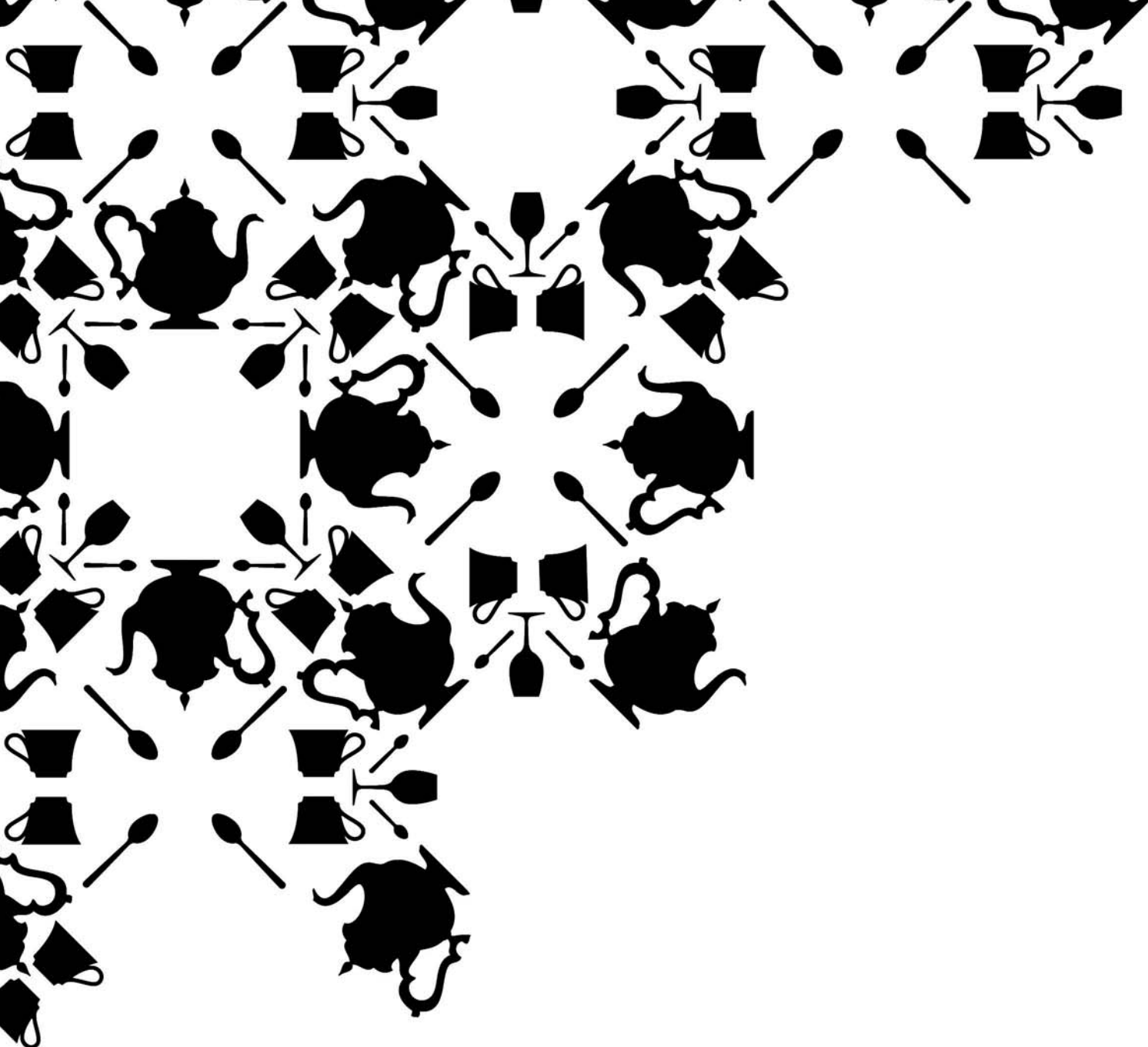
(1) (2) Serie di attrezzature interne per cassetti in legno: portaposate, portapentole, portapiatti, portaspezie, portafilmi, portautensili. **(3)** Cappa da top Hide in vetro temperato e acciaio, illuminazione LED, comando "touch-control" su presa Totem. **(4)** Soffitto aspirante modulare con aspirazione perimetrale, carter in acciaio inox AISI 304, illuminazione LED su cornice. Motore remoto con telecomando. Possibilità di abbinare la doppia mensola in acciaio inox. **(5)** Tavolo Up-Down ad altezza variabile da 75 a 90 cm, per utilizzo differenziato del piano cucina. **(6)** Tavolo con piano ad estrazione elettrica, comandi "touch" a due posizioni di estrazione: snack e table. **(7)** Mobile conservazione vini con unità refrigeranti e ante coplanari a chiusura ammortizzata. **(8)** Base Rack Vini in acciaio inox. **(9)** Lavastoviglie in colonna per progettazione ergonomica fronte isola. **(10)** Il MAC (Mini Appliances Container), disponibile nelle misure 60-90-120 cm, accoglie su un ripiano estraibile i piccoli elettrodomestici d'uso quotidiano. È completo di prese per l'alimentazione elettrica. Impugnatura integrata per l'anta realizzata in vetro temperato Stopsol in finitura specchio. **(11)** Accessori tra basi e pensili: portarotoli (A), schermo lavagna (B), portabarattoli (C), leggio (D), portacoltelli (E), portapiatti (F), appendioggetti (G), paraspruzzi (H), portamestoli (I), mensola in filo (J). **(12)** Contenitore dispensa da 180 cm con ante a soffietto. **(13)** Contenitore d'angolo 90x90 cm, ante cieche e cesti girevoli. **(14)** Warming top (+40°C) e Cooling top (+4°C), delimitati da serigrafia laser su piani in acciaio, con comando su presa Totem. **(15)** Base per la raccolta differenziata, da 60-90 e 120 cm e capacità, rispettivamente, pari a 59 lt., 102 lt. e 118 lt. **(16)** Serra domestica a ridotto consumo energetico, con luce a tecnologia LED, per la crescita delle piante aromatiche. **(17)** Applicazione dello scaldavivande al mensoluce in alluminio anodizzato. **(18)** Fusto in finitura Titan, realizzato con pannelli ecologici di classe E1. Ripiani interni regolabili in altezza, con illuminazione LED sopra/sotto. **(19)** Serie di carrelli su ruote: enodispenser, tagliere e portavivande. Disponibili in tutte le finiture legno della Collezione.

(1) (2) Series of internal accessories for wooden drawers: cutlery insert, pan and plate holders, spice racks, kitchen film and utensil holders. **(3)** Hide hood for top in tempered glass and steel, LED lighting system, "touch-control" on Totem plug socket element. **(4)** Ceiling-mounted extraction unit with perimeter extraction, casing in AISI 304 stainless steel, LED lighting on the frame. Detached motor with remote control. For combination with the double shelf in stainless steel. **(5)** Variable height (75 to 90 cm) Up-Down table, so that the kitchen worktop can be used for different purposes. **(6)** Electric pull-out table with "touch-control" and two positions: snack bar and table. **(7)** Wine storage unit with refrigerating zone and soft-close coplanar doors. **(8)** Wine Rack base unit in stainless steel. **(9)** In-wall dishwasher for ergonomic positioning opposite the island. **(10)** The MAC (Mini Appliances Container), available in 60-90-120 centimetre options, has a pull-out shelf for storing small everyday use appliances. It is fitted with electric sockets. The door, with built-in grip, is in mirror-finish Stopsol tempered glass. **(11)** Accessories between base and wall units: roll holder (A), blackboard (B), jar holder (C), kitchen book holder (D), knife holder (E), dish-drainer (F), hooks for utensil rail (G), spray protection (H), utensil holder (I), tray rack (J). **(12)** 180 cm tall pantry unit with folding doors. **(13)** 90x90 cm corner unit, plain doors and carousels. **(14)** Warming top (+40°C) and Cooling top (+4°C), with laser edging on steel tops and controls on the Totem plug socket element. **(15)** Base unit for separate waste disposal, 60-90 and 120 cm with a capacity of 59 l, 102 l and 118 l respectively. **(16)** Low-consumption indoor miniature greenhouse with LED lighting for growing herbs. **(17)** Installation of the food warmer on the lighting shelf in anodised aluminium. **(18)** Titan-finish carcass, made from class E1 ecological panels. Height-adjustable internal shelves with LED lighting above/below. **(19)** Series of trolleys on wheels: wine rack, chopping board and hostess. Available in all the wood finishes from the Collection.

(1) (2) Serie de accesorios internos para cajones de madera: cuberteros, portacacerolas, portaplatos, portaespecies, portarrollos, portautensilios. **(3)** Campana para encimera Hide en cristal templado y acero, con iluminación de LED, mando táctil en elemento enchufes Totem. **(4)** Techo aspirante modular con aspiración perimétrica, cárter en acero inoxidable AISI 304, iluminación de LED sobre marco. Motor remoto con mando a distancia. Posibilidad de añadir la doble repisa en acero inoxidable. **(5)** Mesa Up-Down de altura regulable de 75 a 90 cm, para el uso diferenciado de la encimera cocina. **(6)** Mesa de extracción eléctrica con mandos táctiles y dos posiciones de extracción: banco snack y mesa. **(7)** Mueble para la conservación de vinos, con unidades refrigerantes y puertas coplanares de cierre amortiguado. **(8)** Elemento bajo Rack Vinos en acero inoxidable. **(9)** Lavavajillas en columna para la proyección ergonómica del frente de la isla. **(10)** El MAC (Mini Appliances Container), disponible en las medidas de 60-90-120 cm, aloja los pequeños electrodomésticos de uso cotidiano sobre un estante extraíble. Dotado de tomas para la alimentación eléctrica. Tirador incorporado en la puerta de cristal templado Stopsol con acabado espejado. **(11)** Accesorios entre los elementos bajos y los elementos altos: portarrollos (A), pantalla pizarra (B), portabotes (C), atril (D), portacuchillos (E), escurrer platos (F), ganchos para tubo (G), protección contra las salpicaduras de agua (H), portacucharones (I), rejilla-estante (J). **(12)** Elemento columna dispensa de 180 cm con puertas de acordeón. **(13)** Elemento columna angular 90x90 cm, puertas ciegas y cestos giratorios. **(14)** Warming top (+40°C) y Cooling top (+4°C), delimitados por serigrafía láser sobre encimeras de acero, con mando en elemento enchufes Totem. **(15)** Elemento bajo para la recogida diferenciada de 60, 90 y 120 cm, con capacidades de 59, 102 y 118 litros respectivamente. **(16)** Invernadero doméstico de bajo consumo energético, con luz de tecnología LED, para el cultivo de plantas aromáticas. **(17)** Aplicación del calentacomidas al estante de luz en aluminio anodizado. **(18)** Cuerpo en acabado Titan, realizado con paneles ecológicos de clase E1. Estantes internos de altura regulable, con iluminación LED arriba / abajo. **(19)** Serie de carritos sobre ruedas: bodega para vinos, tajo y portacomidas. Disponibles en todos los acabados de madera de la Colección.

(1) (2) Serie von Innenausstattungen für Schubkästen: Besteckeinsatz, Inneneinteilung für Töpfe, Tellerhalter, Gewürzhalter, Folienhalter, Küchenutensilienfach. **(3)** Abzugshaube für Arbeitsplatten-Hide aus gehärtetem Glas und Edelstahl, LED-Beleuchtung, Touch-Control-Bedienung am Steckerturm Totem. **(4)** Modularer Hängedunstabzug mit Rundumabsaugung, Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, LED-Beleuchtung im Rahmen. Fernmontierter Motor mit Fernbedienung. Kombinierbar mit dem Edelstahl-Doppelbord. **(5)** Tisch Up-Down mit variierbarer Höhe von 75 bis 90 cm, zur differenzierten Nutzung der Arbeitsfläche in der Küche. **(6)** Tisch mit elektrisch ausziehbarer Platte, Touchbedienung für zwei Auszugstiefen: als Snackbar-Theke und als Tisch. **(7)** Weinelagerschrank mit Kühlung und flächenbündigen Türen mit Soft-Schießung. **(8)** Edelstahl-Weinregal. **(9)** Geschirrspüler im Hochschrank zur ergonomischen Planung gegenüber der Insel. **(10)** Der MAC (Mini Appliances Container) ist in den Abmessungen 60-90-120 cm erhältlich und enthält auf einer Ausziehplatte die kleinen Elektrogeräte für den täglichen Gebrauch. Er ist komplett mit Steckdosen für die Stromversorgung der Geräte ausgestattet. Die Tür ist komplett mit integriertem Griff und besteht aus gehärtetem, spiegelndem Stopsol-Schutzglas. **(11)** Zubehörelemente zwischen Unter- und Oberschränken: Papierrollenhalter (A), Tafel (B), Dosenkorb (C), Kochbuchablage (D), Messerhalter (E), Abtropfgestell (F), Haken für Funktionsreling (G), Spritzschutz (H), Kochlöffelköcher (I), Gitter-Einlegeboden (J). **(12)** Vorratsschrank 180 cm mit Falttüren. **(13)** Eck-Hochschrank 90x90 cm mit Türen in Frontausführung und Drehkörben. **(14)** Wärmeplatte Warming Top (+40°C) und Kühlplatte Cooling Top (+4°C), jeweils markiert durch Lasersiebedruck auf Edelstahl mit Bedienung am Steckdosenturm Totem. **(15)** Unterschrank zur umweltgerechten Abfalltrennung in den Maßen 60-90 und 120 cm mit Fassungsvermögen von 59 Liter, 102 Liter bzw. 118 Liter. **(16)** Mini-Treibhaus mit reduziertem Stromverbrauch mit LED-Beleuchtung, um Kräuter in der Küche selbst zu ziehen. **(17)** Speisewärmer-Einbauelement aus Aluminium eloxiert im Lichtregal. **(18)** Korpus in der Ausführung Titan aus Öko-Spanplatten der Klasse E1. Höhenverstellbare Einlegeböden mit LED-Beleuchtung oben und unten. **(19)** Serie von Wagen auf Rädern: Als Weinservierwagen, als Wagen mit Schneidebrett und als Speiseservierwagen. Erhältlich in allen Holzausführungen Arclinea.

(1) (2) Série d'accessoires internes pour tiroirs en bois : range-couverts, porte-casserolles, range-assiettes, porte-épices, dérouleur de film, porte-ustensiles. **(3)** Aspiration sur plan de travail Hide en verre trempé et acier, éclairage LED, commande sensitive sur bloc prise/interrupteur Totem. **(4)** Plafond aspirant modulaire avec aspiration périmétrique, carter en acier inox AISI 304, éclairage à LED sur le cadre. Moteur séparé avec télécommande. Possibilité d'association avec le baldaquin équipé en acier inox. **(5)** Table Up-Down à hauteur réglable de 75 à 90 cm, pour un usage différencié du plateau. **(6)** Table avec plateau à extraction électrique, commandes sensibles à deux positions d'extraction : comptoir snack et table. **(7)** Cave à vin avec unités de réfrigération et portes affleurantes à fermeture amortie. **(8)** Élément-bas Casier à vins en acier inox. **(9)** Lave-vaisselle en colonne pour implantation ergonomique en face de l'îlot. **(10)** L'élément MAC (Mini Appliances Container), disponible dans les largeurs 60-90-120 centimètres, accueille sur une étagère extractible les petits électroménagers d'usage quotidien. Il comprend les prises pour l'alimentation électrique. Porte en verre trempé Stopsol finition miroir avec poignée intégrée. **(11)** Accessoires entre éléments-bas et éléments-hauts : porte-rouleau papier (A), tableau noir (B), porte-pots (C), porte-livre de cuisine (D), porte-couteaux (E), égouttoir (F), crochets pour tringle porte-ustensiles (G), écran protecteur (H), porte-ustensiles (I), grille-étagère (J). **(12)** Colonne à provisions de 180 cm avec portes pliantes. **(13)** Colonne d'angle 90x90 cm, portes pleines et corbeilles pivotantes. **(14)** Warming top (plan de travail chauffe-plat) (+40°C) et Cooling top (système de réfrigération) (+4°C), délimités par une sérigraphie laser sur les plans en acier, avec commande sur bloc interrupteur/prise Totem. **(15)** Élément-bas pour le tri des déchets, de 60-90 et 120 cm et capacité, respectivement, de 59 l, 102 l et 118 l. **(16)** Serre domestique à faible consommation d'énergie, avec éclairage à technologie LED, pour les plantes aromatiques. **(17)** Application du chauffe-plats sur l'étagère éclairée en aluminium anodisé. **(18)** Corps en finition Titan, réalisé avec panneaux écologiques de classe E1. Étagères internes réglables en hauteur, avec éclairage LED dessus-dessous. **(19)** Série de serveurs sur roulettes : service vin, planche à découper et desserte. Disponibles dans toutes les finitions bois de la Collection.



Art Direction: Antonio Citterio
Photography: Gionata Xerra
Photo Details: Gionata Xerra, Stefan Kirchner, Arclinea archive
Styling: Ravaioli Silenzi Studio
Art Buying: Bruno Tarsia, Ilaria Gerli
Photo Assistants: Pierpaolo Mazzola, Leonardo Pelucchi
Cover graphics: Studio FM

Copyright 2011 Arclinea all rights reserved
Arclinea può apportare ai prodotti modifiche, migliorie tecniche, annullamenti di articoli
fine serie che siano ritenuti opportuni in qualsiasi momento, senza alcun preavviso.
Arclinea reserves the right to modify its products, apply technical improvements or cancel
end-of-series articles when deemed opportune and at any time, without prior notice.