

liberi IN **cucina**

liberi di arredare la cucina con le cose che si amano
free to furnish the kitchen with the things you love

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, friggitrici, 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.

free in the kitchen

Design Nico Moretto

A new project for a freestanding stainless steel kitchen, that may be configured to fit one's personal space, personal taste and personal cooking needs. Each element is independent and includes all the vital functions in the kitchen: washing, food preparation, cooking, conservation, storage.

the value of the project

Free to design

Each element is a self-sufficient piece, ready to be placed and used straight away. Varying in width from 70 to 280 cm, or custom-built, on wheels or on feet, open to view or closed, the pieces may be aligned or positioned side by side to create compositions along the wall, as an island, or freestanding. The aesthetic versatility of steel makes it possible to add countertops, drawers and cabinet doors out of different materials too: Corian®, marble, stone and a variety of wood essences.

Free to create unique spaces

The linear design unhindered by the influence of fashion, the technical and aesthetic qualities of Alpes stainless steel and their total independence make these elements easy to fit into any context and lifestyle: minimal, retro, casual or sumptuous... a kitchen to compose following your own inclinations.

Free to choose

Tight or ample spaces, large families or demanding singles, amateurs or experienced chefs. Every function is taken care of by technologically advanced equipment that works in synergy: from food preparation (bowls, sinks, countertops, waste separation and collection) to cooking (six typologies of gas burners calibrated for various types of cooking; electric induction, grills, barbecues, fryers, steam cookers and fry tops; ovens with a 60 to 104-litre capacity, with tracks that slide out completely, chiller and vacuum cooking). From exhaust systems (concealed exhaust systems, air-purifying exhaust hoods, custom-built hoods, with remote motors, and an exhaust capacity of up to 1600 cubic metres per hour) to storage (open sliding shelving, 30-60-90-120 cm accessorized drawers and 30-45-60 cm cabinet doors).

Free to change

And if over time your needs should change... the kitchen is ready to change with them, to modify its configuration, upgrade its equipment, fit comfortably into new living spaces.

Founded in 1954 by Nico Moretto, entrepreneur and designer, the company works exclusively with stainless steel to produce freestanding kitchens, as well as specific equipment including bowls and sinks, hobs, ovens and exhaust hoods. The functionality of each component, safe usership, the durability of the materials, the flexibility in placement and respect for the environment are the guidelines for each and every project and the substance of each product. The constant search to improve its technical and formal logic, independently of fluctuating trends inspired by the chimera of fashion, has always been the "credo" underlying Alpes' interpretation of the kitchen: a philosophy that led the company to win the prestigious "Compasso d'Oro" prize for the flip-up cooking hob.

01

SMALL

cucina a funzioni separate
kitchen with separate functions



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.

Essential convenience, a concentrate of practicality.

To have all the space you will ever need.

Customized drawers and cabinet doors in stainless steel or wood, like all the Alpes kitchens.



Le bacinelle con fondo forato aggiungono ulteriori possibilità di utilizzo.
The bowls with a perforated bottom offer additional functional possibilities.



La posizione verticale lascia libero il piano di lavoro. Un grande vantaggio per chi ha problemi di spazio.
The vertical position frees up workspace. A great advantage when storage space is limited.

Il cassetto sotto lavello è fornito di serie di contenitori inox per la raccolta differenziata.
The drawer under the sink is accessorized with a series of stainless steel bins for separated waste disposal.



70



Vasca sottopiano, top in Corian®, ante inox e raccolta differenziata. Undermounted sink, Corian® countertop, stainless steel dishwasher panel and separated waste disposal system.



Top in acciaio, in Corian® o legno, a scelta. Stainless steel, Corian® or wood countertop, your choice.



Sono entrambi ribaltabili il piano a induzione e quello a gas. Both the induction hob and the gas hob flip-up.



Cinque fuochi con griglie in ghisa e forno elettrico. Five gas burners with cast-iron grids and electric oven.



Piccola cantina di vini (non inclusa nell'elemento). Small home wine cooler (not included in the unit).



Il top e il rivestimento interno del cassetto sono in legno. The countertop and lining inside the drawer are made of wood.



Grandi prestazioni, autonomia e compattezza. High performance, independence and compact size.



L'estrattibilità dei ripiani facilita l'ordine e la scelta degli utensili. The pull-out shelves make it easier to organize and select utensils.



Cassetto ad un cassetto e due ripiani estraibili. Trolley with one drawer and two pull-out shelves.

100



Grande vasca sottopiano, top in Corian® e due cassetti. Large undermounted sink, Corian® countertop and two drawers.



Piani cottura ribaltabili per liberare il top dopo il loro uso. Flip-up hobs to leave the counter underneath free after use.



Elemento lavaggio con doppia ante. Washing unit with double door.



Il carrello trova posto sotto l'elemento cottura. The trolley may be stored under the cooking element.



Cottura professionale con fuochi ben spaziosi e forno 90 cm. Professional cooking with well spaced burners and a 90 cm oven.



Forno elettrico da 60 cm e due cassetti storage alti e simmetrici. A 60 cm electric oven and two symmetrical deep storage drawers.

68 COLONNE



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, cassetto e due ripiani estraibili inox. Tutto su ruote. Column with a multifunction cold-door electric oven, one drawer and two pull-out stainless steel shelves. Entire unit on wheels.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, tre cassetti inox. Column with a multifunction cold-door electric oven, three stainless steel drawers.



Colonna con ante in laccato bianco per frigo e contenimento. Column with a painted-white wood door, suitable for refrigerator or storage.



Colonna contenimento a giorno con ripiani regolabile in altezza. Open storage column with adjustable shelves.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, tre cassetti in legno. Column with a multifunction cold-door electric oven, three stainless steel drawers.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, ante inox per lavastoviglie o frigo. Column with a multifunction cold-door electric oven, stainless steel panel for dishwasher or refrigerator.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, cantina frigo. Column with a multifunction cold-door electric oven and a wine cellar.



Colonna cantina frigo, cassetto inox. Column for refrigerator-wine cellar, one stainless steel drawer.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, tre cassetti inox. Column with multifunction cold-door electric oven, three wooden drawers.



Colonna forno elettrico multifunzione con porta fredda, cassetto e due ripiani estraibili inox. Tutto su ruote. Column with a multifunction cold-door electric oven, a drawer and two pull-out shelves in stainless steel. Entire unit on wheels.

98 COLONNE

MEDIUM

cucina a funzioni separate
kitchen with separate functions



Razionalità flessibile e "pronta in tavola".
Ogni funzione è removibile e sempre facile da riposizionare.
Sì alle ruote no alla routine.
Flexible rationality and "dinner is served".
Each function is removable and easy to return to its place.
Yes to wheels and no to routine.



Il rivestimento interno
dei cassetti
è in legno.
The drawers
are lined with
wood inside.



Buciatore a tripla corona
Dust, 4.5 kw,
e griglia in ghisa.
Triple crown
burner/Dust, 4.5 kw,
and cast iron grd.



Serie di tegami e piastre deckate ai
diversi tipi di cottura, intercambiabili
sulla superficie del grill elettrico.
A series of pots and grills for different
types of cooking are interchangeable
on the surface of the electric grill.

Cassetti attrezzati per posateria e utensili,
ripiani per contenere piatti e perole,
e cassetti pull-out abbinati a stoviglie,
piatti e pans.



130



Levello integrato al top inox, due ante inox, raccolta differenziata e lavastoviglie.
Sink integrated into the stainless steel countertop, two stainless steel doors, separated waste disposal system and dishwasher.



Top in Corian®, carrello sotto top con un cassetto e due ripiani estraibili inox.
Corian® countertop, trolley with one drawer and two stainless steel pull-out shelves.



Piani cottura ribatibili a gas, top in Corian®, due cassetti inox, raccolta differenziata.
Flip-up gas hobs, Corian® countertop, two stainless steel pull-out shelves, separated waste disposal system.



Grande piano cottura con cinque fuochi a gas, grill elettrico, griglie in ghisa e comandi frontal. Due cassetti inox.
Large hob with five gas burners, electric grill, cast iron grids and front controls. Two stainless steel drawers.



Top in legno massello, doppia cantina frigo.
Solid wood countertop, double refrigerator-freezer cabinet.



Vasca integrata al top inox, due cassetti inox e raccolta differenziata.
Sink integrated into the stainless steel countertop, two stainless steel drawers and separated waste disposal system.



Top inox, cassetto attrezzato e ripiano fessio inox. Tutto su ruote.
Stainless steel countertop, accessorized drawer and freest. shelf. Entire unit on wheels.



Top in legno massello, doppia cantina frigo.
Solid wood countertop, double refrigerator-freezer cabinet.



Levello ad incasso su top inox, due cassetti inox e raccolta differenziata.
Sink built into stainless steel countertop, two stainless steel drawers and separated waste disposal system.



Levello integrato al top inox, due cassetti inox e raccolta differenziata.
Sink integrated into the stainless steel countertop, two stainless steel drawers and separated waste disposal system.



Top in Corian®, due ante inox.
Corian® countertop, two stainless steel doors.



Grande piano cottura con cinque fuochi a gas in linea integrato al top inox.
Due cassetti inox.
Large hob with five aligned gas burners built into the stainless steel countertop. Two stainless steel drawers.



Levello integrato al top inox, ante per lavastoviglie e due cassetti inox, raccolta differenziata.
Sink integrated into the stainless steel countertop, dishwasher panel and two drawers in stainless steel, separated waste disposal system.



Levello integrato al top inox, ante inox per lavastoviglie, due cassetti inox e raccolta differenziata.
Sink integrated into the stainless steel countertop, dishwasher panel and two drawers in stainless steel, separated waste disposal system.



Tre piani cottura integrati al top inox, ripiani estraibili inox.
Three hobs built into the stainless steel countertop, pull-out stainless steel shelves.



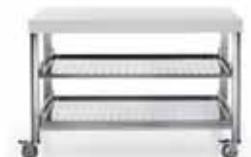
Piani cottura integrati al top inox, carrello sotto top con un cassetto e due ripiani estraibili inox.
Hobs built into the stainless steel countertop, trolley under the countertop with one drawer and two pull-out shelves in stainless steel.



Top in Corian®, tre cassetti inox.
Corian® countertop, three stainless steel drawers.



Piani cottura ribatibili, top in Corian®, forno elettrico multifunzione, due cassetti inox.
Flip-up hobs, Corian® countertop, multifunction electric oven, two stainless steel drawers.



Top in Corian®, due ripiani estraibili inox.
Tutto su ruote.
Corian® countertop, two pull-out stainless steel shelves. Entire unit on wheels.



Tre piani cottura ribatibili, top inox, due forni elettrici multifunzione con porta fredda.
Three flip-up hobs, stainless steel countertop, two multifunction cool-door electric ovens.

outdoor 130



Carrello con top inox, grill elettrico con griglia in ghisa, friggitrice elettrica, comandi frontal.
Trolley with stainless steel countertop, electric grill with a cast-iron grid, electric fryer and front controls.



Carrello con top inox, comandi frontal, cassetto attrezzato e ripiano estraibile inox.
Trolley with stainless steel countertop, front controls, accessorized drawer and stainless steel pull-out shelf.



Carrello con top inox, piastra cottura inox a gas, friggitrice elettrica, comandi frontal.
Trolley with stainless steel countertop, stainless steel gas plancha, electric fryer, front controls.



Carrello con top inox, comandi frontal, due cassetti inox, ripiano estraibile e porta bombola.
Trolley with stainless steel countertop, front controls, two stainless steel drawers, a pull-out shelf and gas cylinder storage.

LARGE

cucina a funzioni separate
kitchen with separate functions



Una vera e propria 'macchina da cucina'.
Soluzioni uniche offrono piani di lavoro inaspettati.
Elementi altamente tecnologici per elevare al massimo le prestazioni.
A perfect 'kitchen machine'.
Unique solutions provide unexpected counter space.
Highly technological elements offer top performance.



Una completa stazione di lavoro dove svolgere al meglio le funzioni di lavaggio, preparazione e separazione dei rifiuti.
A complete workstation in which the functions of washing, food preparation and waste separation may be performed at their best.



Raccolta differenziata con cassa dall'alto e con contenitori inox dotati di coperchio.
Separated waste disposal from above featuring stainless steel bins with lids.

