



KiPro
Professional Kitchen





Nasce il sistema

KiPro Professional Kitchen

studiato e progettato per trasferire le caratteristiche funzionali e operative tipiche della cucina professionale,

all'interno dell'ambiente domestico

SOLIDITÀ

caratterizzato da spazi più limitati.

Mantenendo i caratteri fondamentali

di solidità, essenzialità e igienicità,

il sistema si concretizza attraverso

il concetto di modularità, che

ESSENZIALITÀ

consente lo sviluppo ottimale

dell'ambiente cucina.

Il risultato di questa ricerca

è la creazione di un articolato insieme

di elementi compatibili tra loro

IGIENICITÀ

destinati a realizzare configurazioni

pratiche e razionali, rispondendo

a concrete esigenze funzionali.

L'utilizzo integrale dell'acciaio inox

nella produzione degli elementi,

MODULARITÀ

rende evidente la completa adesione

ai principi di razionalità, modernità

e tecnicità conferendo caratteri

di unicità estetica, robustezza

e sicurezza.

KiPro Professional Kitchen

has been created, studied

and planned to transmit the functional

features and typical operations

of a professional kitchen, but situated

SOLIDITY

within the domestic environment

and characterised by smaller spaces.

By maintaining the fundamental

features of solidity, essentiality

and cleanliness, the system

ESSENTIALITY

has been realised through the concept

of modularity which allows the

optimal development of the kitchen.

The result of this research

is an arrangement of matching

CLEANLINESS

elements that realise practical

and functional arrangements,

satisfying concrete practical needs.

The integrated use of stainless steel

for the production of the elements

MODULARITY

makes a complete adhesion to the

principles of rationality, modernity

and technique, conferring unique

features such as aesthetics,

sturdiness and security.

| Dettagli professionali

Operatività
Pulibilità
Sicurezza

| Professional details

Operating
Cleaning
Security



Dalla cultura e dall'esperienza nel mondo del professionale, deriva una specifica attenzione ai particolari e ai dettagli, indispensabile per trasmettere praticità e funzionalità in cucina. L'esclusiva inclinazione dello zoccolo anteriore rispetto ai mobili tradizionali, consente un più facile accesso alla zona lavoro, favorendone l'operatività.

From culture and experience in the professional world derives a specific attention to particulars and details which are indispensable to transmit practicality and functionality in the kitchen. The exclusive inclination of the front plinth compared to the traditional cabinets allows an easier access to the work area and favours the working.



L'attività di lavaggio e di preparazione dei cibi è facilitata dalla presenza di una ampia gamma di involucri stampati a misura sul top e da un pratico profilo anti gocciola, che permettono di contenere i liquidi sul piano stesso. L'apertura degli elementi è agevole e sicura, grazie alla presenza di maniglie ricavate direttamente nello spessore dell'anta per evitare qualsiasi sporgenza.

The washing and preparing of food is facilitated by the presence of a vast range of overflow profiles pressed and customized onto the top and by a practical drip stopper profile. These profiles keep the liquids on the top. The opening of the elements is easy and secure, thanks to the grips which are pressed directly on the door in order to avoid protrusions.



L'attività di pulizia dei piani di lavoro è agevolata dalla presenza di una alzatina inclinata e arrotondata sui bordi. La cottura come elemento centrale della cucina, garantisce le potenze del professionale con la possibilità di adattare alle esigenze domestiche nella completa integrabilità del sistema modulare KiPro. Bruciatori dalle elevate capacità, dotati di pratica accensione elettrica e sistema di sicurezza mediante termocoppia insieme a robuste griglie in ghisa smaltata e a una capiente superficie anti traboccamento, garantiscono gli utilizzi di cottura più esigenti.

The cleaning of the worktops is easier thanks to an inclined splashback with rounded edges. The hob is in the centre of the kitchen; it guarantees the power of a professional kitchen with the possibility to adapt it to domestic needs using the complete integrity of the KiPro modular system. Burners of high capacity, provided with a practical electric ignition and security system. A special valve and solid glazed grids in cast iron and a large anti-overflow surface guarantee the most demanding cooking operations.



La cucina professionale si evolve e diviene componibile e modulare, nel pieno rispetto dello sviluppo logico dei volumi e del loro completo utilizzo. La razionalità e la funzionalità sono alla base del progetto e conferiscono al sistema quei caratteri di essenzialità e di design che lo permeano.

The professional kitchen evolves and becomes componible and modular, fully respecting the logical development of the volumes and their complete use. Rationality and functionality are the basic elements of the project and complete the system thanks to their features of essentiality and design.

Le attività di cucina, quali la cottura, l'aspirazione, il lavaggio, la preparazione e il contenimento trovano una naturale soluzione nel sistema KiPro attraverso la gamma e la funzionalità degli elementi proposti.

Activities in the kitchen such as cooking, exhaust, washing, preparing and maintaining are finding a natural solution in the KiPro system thanks to the range and the functionality of the proposed elements.



Sono disponibili due versioni di profondità degli elementi base: 64 e 74 centimetri, perfettamente inseriti nella modularità tipica della cucina domestica. Il risultato è quello di offrire la possibilità di progettare una configurazione personalizzata e funzionale, aperta ad ulteriori sviluppi ed evoluzioni.

Two versions of depths of the base units are available: 64 and 74 centimetres, perfectly inserted in the modularity, typical for the domestic kitchen. The aim is to offer the possibility of planning a customized and functional composition, open to further developments and evolutions.

Solidità
Durata
Modularità

Solidity
Durability
Modularity

La qualità presente nella progettazione e nella realizzazione della cucina si evince anche dai metodi di lavorazione applicati al materiale integralmente utilizzato: l'acciaio inox. L'esclusivo impiego del tipo AISI 304 con finitura Scotch Brite nella produzione degli elementi, oltre ad assicurare la massima igienicità tipica del materiale, garantisce solidità e robustezza nel tempo.



La superficie di lavoro è caratterizzata dalla presenza di una speciale satinatura che riduce la visibilità di impronte o di piccole alterazioni, favorendo una più pratica manutenzione della cucina. I piani non presentano alcuna fessura, favorendo in tal modo le operazioni di pulizia ed evitando fastidiose infiltrazioni.

The working surface is characterised by the presence of a special satin finish that reduces the visibility of fingerprints or small alterations, favouring in this way a more practical maintenance of the kitchen. The worktops do not present any crack, making the cleaning easier and avoiding annoying infiltrations.

KiPro è un sistema modulare, capace di integrare elementi pre-esistenti e di inserirli al suo interno, ottimizzandone la loro funzionalità. Gli stessi vani a giorno, apprezzati per la loro immediata accessibilità, sono predisposti per accogliere le ante anche in tempi successivi, favorendo così l'estrema personalizzazione dell'ambiente cucina, e la sua naturale evoluzione.

The quality present in the project and the realization of the kitchen can also be realised by the working methods applied to all materials: stainless steel. The exclusive use of AISI 304 steel with Scotch Brite finish for the production of the elements, besides ensuring the maximum typical hygiene of the material, stands for solidity and sturdiness over the time.

Anche le soluzioni con composizioni autonome e isolate, svincolate da altri elementi affiancati, trovano una pratica applicazione nel sistema, senza richiedere l'inserimento di fianchi speciali di chiusura. Tra le soluzioni di aspirazione sono disponibili anche cappe professionali con filtri a labirinto in acciaio inox.

Also the solutions with autonomous and separate arrangements, not needing further adjacent elements, find a practical application within the system. There is no need of inserting special side panels. Among the exhaust solutions there are also available professional hoods with labyrinth filters in stainless steel.



KiPro is a modular system, able to integrate already existing elements into the system, optimizing their functionality. The same open units, appreciated for the immediate access, are predisposed to have door fronts also later, favouring in this way the extreme customizing of the kitchen environment and its natural evolution.



| Front Cooking

Cucina Amica
Friends' Kitchen

Il Front Cooking è un'isola in acciaio composta da comodi vani con ante, uno dei quali per i rifiuti che si può aprire comodamente a pressione senza l'ausilio delle mani, e da ampi cassetti dove riporre tutto il necessario. Una doppia funzione caratterizza il Front Cooking, una parte dedicata alla preparazione del cibo, dall'altra, attraverso un prolungamento a sbalzo del top, la possibilità di avere un piano d'appoggio di 40 centimetri sul quale servire e consumare le pietanze.

The Front Cooking system is an insular arrangement in stainless steel, with comfortable spaces with door fronts, one for the waste to be opened by a slight pressure on the door (no need to use the hands) and with vast drawers for the storing of useful utensils. A double function characterises the Front Cooking, one part is dedicated to the preparation of food. From the other side you have the possibility of a 40 cm large top, at a different height, on which you can serve and consume the meals.



Il sistema Front Cooking da un punto di vista estetico raggiunge il massimo della razionalità, della pulizia formale, dell'identità con le cucine professionali. Da un lato pratico, si presenta come una vera e propria superficie di lavoro con una zona cottura a induzione divisa fra una piastra e un wok, degli elementi che permettono di razionalizzare al meglio l'organizzazione della cucina divisi secondo il criterio della praticità.

From the aesthetic point of view the Front Cooking system achieves the utmost of rationality, formal cleanliness and identity of professional kitchens. From the practical point of view, it presents itself as a real working surface with a cooking area with induction heating, divided between hot plate and wok, elements that allow to rationalise the organisation of the kitchen according to its convenience.





Il Front Cooking diventa la sintesi perfetta tra la qualità e la tecnica di una cucina professionale e la semplicità delle esigenze domestiche. Una soluzione eclettica per modularità, componibilità e funzionalità abbinata all'utilizzo dell'acciaio garantendo solidità, robustezza e durata nel tempo.



The Front Cooking system becomes a perfect synthesis between quality and technique of a professional kitchen and the simplicity of domestic needs. An eclectic solution for modularity, componibility and functionality matching the use of steel, guaranteeing solidity, sturdiness and durability over time.

Lo spazio interno è servito da una vasta gamma di sistemi di contenimento che garantiscono l'ottimale utilizzo sia delle colonne che delle basi. Gli armadi sono predisposti ad alloggiare un numero elevato di componenti, integrando al loro interno elettrodomestici, cassettiere, elementi estraibili e ripiani.

The internal space is given by a vast range of systems which guarantees the optimal use as well of tower units as well as base units. The tall cabinets are foreseen to contain a high quantity of components, integrating appliances, drawer chests, removable elements and shelves internally.





Particolare attenzione è stata posta nella progettazione degli elementi ad estrazione totale. I cassetti dispongono di pratici contenitori e accessori per la raccolta dei normali utensili di lavoro, mentre i grandi estraibili facilitano, con l'immediatezza di un unico gesto, la ricerca nella dispensa rendendo più agevole la scelta delle vivande e l'esecuzione dei lavori.

Special attention was given during the planning to total pull-out elements. The drawers are provided with practical containers and accessories to keep the usual kitchen utensils. The big pull-out elements facilitate the search inside the sideboard by only one simple gesture. This makes it easier to look for beverages and to work.

Il sistema KiPro è pensato per ogni moderna esigenza, come ad esempio la gestione dello smaltimento rifiuti, proponendo soluzioni differenziate ad incasso o free standing ed un pratico dissipatore sotto lavello per le configurazioni di cucina più complete.

The KiPro system was studied for every modern need such as the handling of the differentiated waste disposal. It proposes different built-in or free standing solutions and a practical waster underneath the sink in order to obtain more complete kitchen arrangements.

| Lavorare al centro

| Working in the center

Monoblocco
Integrazione

Monoblock
Integration



Le vasche di grandi dimensioni sono saldate a filo del top, proponendo così una superficie di lavoro liscia e completamente pulibile, evitando le tradizionali scalinature dei lavelli domestici da incasso.

The big sinks are welded flush onto the top. In this way they propose a plain and completely cleanable working surface, avoiding the traditional profile of built-in sinks.

Tra le varie possibilità di layout, la soluzione dell'isola, si caratterizza come massima espressione di professionalità di cucina, contraddistinta da una operatività totale, estesa a più persone e con accesso su più lati all'area di lavoro. Preparazione, cottura e lavaggio trovano nella sintesi del monoblocco un'unica piattaforma di lavoro integrata, in cui i collegamenti tra le diverse funzioni sono estremamente semplificati.

Among the many possibilities of layout, the insular solution is characterised as the utmost expression of professionalism in the kitchen. It stands out for total functionality, extended to several persons to work, having access from several sides of the working area. Preparing, cooking and washing find a unique integrated working surface in this monoblock with its various functions which are extremely simplified.



Il piano di cottura dispone di cinque posizioni di fuoco, ed offre specifiche soluzioni alle diverse esigenze di cucina. L'attività di cottura è assistita da un particolare centro di aspirazione, capace di grande potenza e di massima silenziosità. Le fasi conclusive dell'attività di cucina trovano una naturale e pratica soluzione nell'alloggiamento per lavastoviglie, ricavato direttamente all'interno del monoblocco.

The hob is provided with five burners and offers specific solutions to all the different needs in a kitchen. The cooking activity is supported by a special exhaust center, with high exhaust power and maximum silence. The conclusive stages of the activity find a natural and practical solution for the positioning of the dishwasher, inserted directly inside the monoblock.



Cucina leggera

Essenzialità
Funzionalità
Mobilità

Light kitchen

Essentiality
Functionality
Mobility



Questa pratica cucina soddisfa le fondamentali esigenze di lavorazione in modo essenziale in una unica soluzione di grande leggerezza formale. Le due versioni proposte, da 180 e 240 centimetri, forniscono una razionale risposta allo svolgimento dell'attività di lavaggio, preparazione e cottura. La stazione di lavoro è predisposta per integrarsi con armadi di elevata capacità contenitiva e ad un reparto refrigerante, completando così l'ambiente e fornendo valide soluzioni funzionali.

This practical kitchen satisfies the fundamental working needs in a unique solution of high, formal lightness. The two proposed versions of 180 and 240 centimetres give a rational reply to the washing activity, preparing and cooking. The work station is arranged to get integrated with tall cabinets of high capacity and a fridge area, thus completing the environment and giving valid functional solutions.



Per favorire ed agevolare le normali operazioni di cucina, la stazione di lavoro è corredata da una ampia serie di elementi mobili su ruote. Di presa agevole e di facile scorrevolezza, ma anche di grande stabilità, trovano un naturale posizionamento sotto al piano di lavoro.

In order to make the usual activities in the kitchen become easier, the work station is equipped with a vast range of mobile elements on wheels. Easily to move, but at the same time also very solid, these elements find a natural position underneath the worktop.



Sempre carrellato, è inoltre disponibile un elemento forno, indispensabile accessorio atto a potenziare ed arricchire l'attività di cottura. La sua operatività si svolge nella massima sicurezza in quanto bloccabile mediante le ruote frenanti.

A simple trolley, available with an oven, is an indispensable accessory to enrich the cooking activity. It works under maximum security as the wheels can be blocked by brakes.



| Complementi di qualità | Additional elements of quality

Rubineria • Raccolta rifiuti
Cottura • Preparazione
Stoccaggio • Igiene e sicurezza
Pentolame e coltelleria • Lavanderia

Taps • Waste disposal
Cooking • Preparing
Storing • Hygiene and security
Pots and pans, knives • Washing area



Il sistema KiPro, oltre ad essere dotato di una gamma completa di elettrodomestici, arricchisce le aree tipiche della cucina con una serie di complementi selezionati tra prodotti esclusivi presenti nelle grandi cucine professionali e caratterizzati da elevati standard qualitativi. La sezione cottura ad esempio si completa con una griglia a calore radiante o con un vero forno per pizza, mentre il lavaggio e la preparazione sono servite da una gamma completa di rubinetteria ad alte prestazioni.

La preparazione dinamica si avvale sia del supporto di macchine tradizionali quali (tritacarne, grattugie e affettatrici), che di moderni robot da cucina, mentre la raccolta dei rifiuti può avere soluzioni differenziate. Lo stoccaggio è caratterizzato da un sistema di scaffali e carrelli di assoluta praticità e pulibilità, oltre che di pedane da dispensa in policarbonato e cantine a temperatura differenziata per i vini.

A completamento di tutto ciò è presente una ampia selezione di pentole inox e in rame, coltellerie forgiate, scatole di contenimento, vassoi, caraffe, insalatiere, e contenitori gastronomici. La cultura professionale assiste anche il reparto lavanderia e stireria, tipicamente attiguo a quello della cucina, proponendo idroestrattori, mangani automatici, tavoli aspiranti e generatori di vapore.

Besides a vast range, complete with appliances, the KiPro system enriches the typical areas in the kitchen with a range of selected additional elements such as exclusive products present in big professional kitchens and characterised by a high-quality standard. The cooking area for example is completed by a radiating grill or an authentic pizza oven. The washing and preparation areas do have a complete range of high-quality taps.

The dynamic preparation makes use as well of traditional machines (mincer, grater and slicer) as of modern kitchen robots. The waste disposal can have different solutions. The storing is characterised by a shelving system and trolleys of absolute functionality and cleanliness. Furthermore it has a footboard in polycarbonate for the sideboard and wine cellar which works at differentiated temperatures for the wines.

In order to complete everything there is a vast range of pots in stainless steel and copper, knives, boxes, trays, jugs, salad bowls and gastronomic containers. The professional culture is also present in the washing and ironing area, typically adjacent to the kitchen. It proposes dehumidifier, ironing boards and tables and vapour generator.

Sistema
KiPro

KiPro
system



KiPro
è un prodotto DIGRIM

Design
Claudio Bettini
San Lazzaro di Savena - Bologna

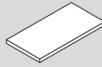
Grafica
Ubaldo Righi
Bologna

Coordinamento prodotto
A.L.INOX
Cavaso del Tomba - Treviso

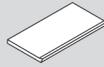
Fotografie
Alessandro Andreoli_APVD
Carpi - Modena

Stampa
IMOCO
Treviso

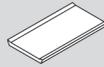
Piani di lavoro | Counter tops



L 30/360
P_D 64 74



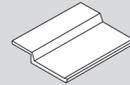
L 30/360
P_D 64 74



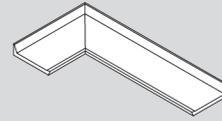
L 30/360
P_D 66 76



L 30/360
P_D 64 74



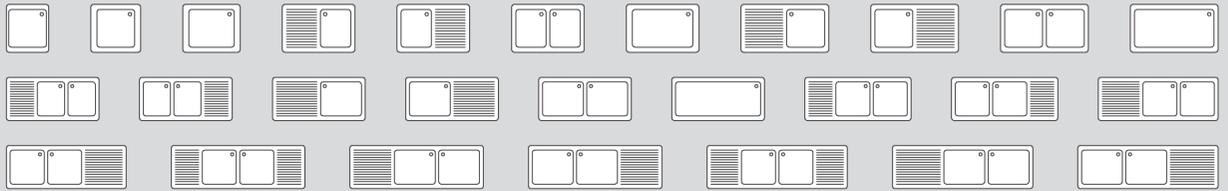
L 180/300
P_D 64 74



L da_from 109x109 a_to 424x364
P_D 64

L da_from 119x119 a_to 434x374
P_D 74

Lavatoi - Vasche - Invasi | Wash basins - Tubs - Sinks



Visualizzazione dei lavatoi completi di invaso, gocciolatoio e vasca per la profondità 74; 27 configurazioni (25 per la 64) con larghezza dell'invaso variabile da 56 a 206 cm.

Display of 74 cm deep wash basins complete with tub, drip course and sink; 27 configurations (25 of which are 64 cm deep) with a tub width variable from 56 to 206 cm.

Basi | Base units



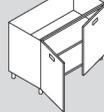
H 86
L 30 45 60
90 120 135
P_D 60 70



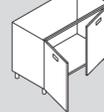
H 86
L 30 45 60
P_D 62 72



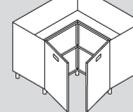
H 86
L 60
P_D 62 72



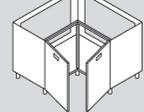
H 86
L 90 120
P_D 62 72



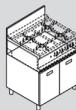
H 86
L 90 120
P_D 62 72



H 86
L da_from 109x109
a_to 124x124
P_D 62
L da_from 119x119
a_to 134x134
P_D 72



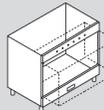
H 86
L da_from 109x109
a_to 124x124
P_D 62
L da_from 119x119
a_to 134x134
P_D 72



H 62
L 35 70
P_D 72



H 86
L 60 90
P_D 62 72



H 86
L 90
P_D 62 72



H 86
L 90 120
P_D 72



H 86
L 90 120
P_D 72



H 86
L 90
P_D 72

KiPro
è un prodotto DIGRIM

Design
Claudio Bettini
San Lazzaro di Savena - Bologna

Grafica
Ubaldo Righi
Bologna

Coordinamento prodotto
A.L.INOX
Cavaso del Tomba - Treviso

Fotografie
Alessandro Andreoli_APVD
Carpi - Modena

Stampa
IMOCO
Treviso

Cassettiere | Drawer units



H 86
L 45 60 90
P_D 62 72



H 86
L 45 60 90
P_D 62 72



H 86
L 45 60 90
P_D 62 72



H 86
L 45 60 90
P_D 62 72



H 86
L 45 60 90
P_D 62 72



H 86
L 45 60 90
P_D 62 72



H 86
L 45 60 90
P_D 62 72

Carrellati | Wheeled units



H 73
L 45 60
P_D 60



H 73
L 45 60
P_D 62



H 73
L 45 60
P_D 62



H 73
L 45 60
P_D 62

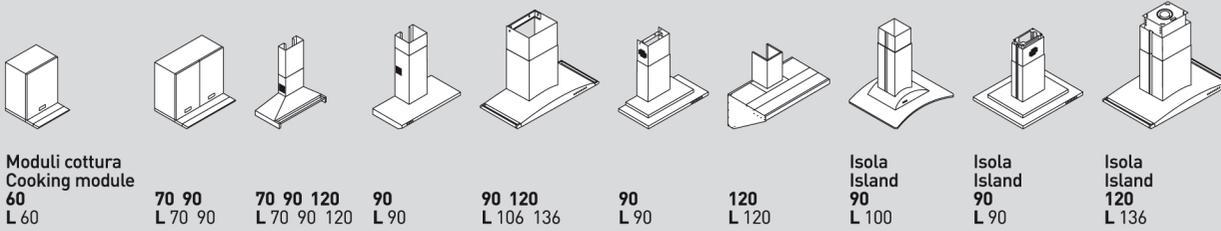


H 73
L 45 60
P_D 62

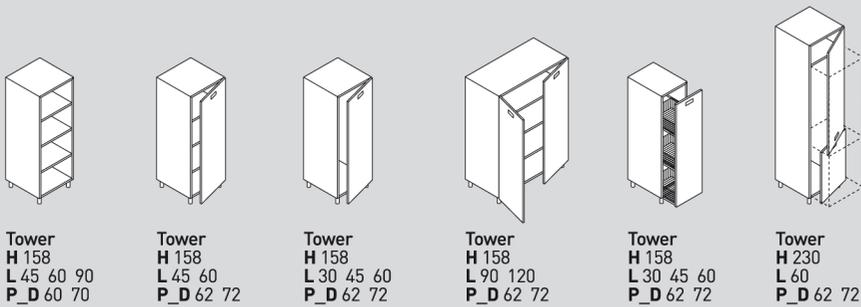
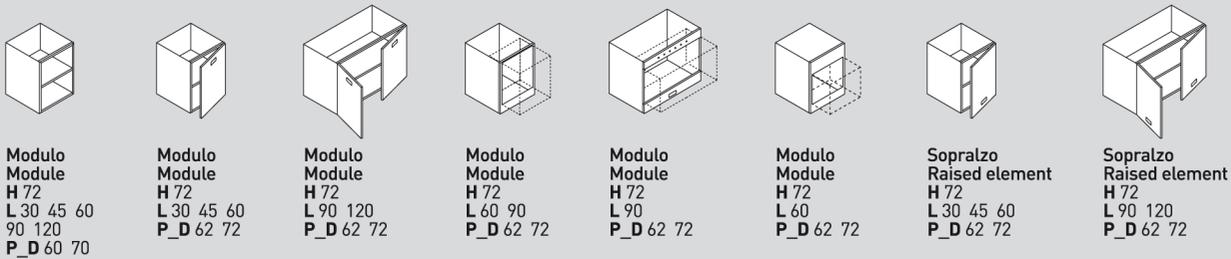
Pensili | Wall units



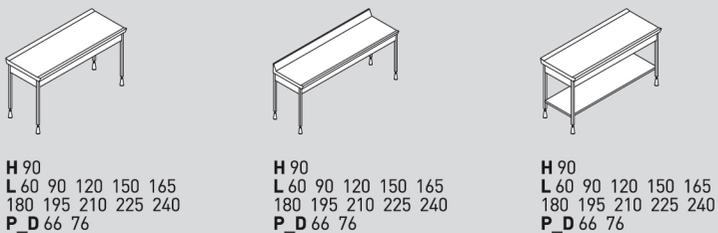
Cappe | Hood



Moduli - Sopralzi - Armadi H 158 - 230 | Modules - Raised elements - Tower H 158 - 230



Tavoli preparazione | Preparation tables



Modulo lavanderia | Sink module





Produzione

A.L.INOX

via Ponticello 35

31034 Cavaso del Tomba, Treviso ITALY

tel +39 0423 562004 fax +39 0423 562557

info@alinox.it



Ufficio commerciale

R+R partners srl

via G. Marconi 8/2

33082 Azzano X, Pordenone ITALY

tel +39 0434 640273 fax +39 0434 420985

www.errepiuerre.it

info@errepiuerre.it

