



ITALIA

designed and coordinated by Antonio Citterio

**Arclinea**

Presentato nel 1988, il modello Italia sancisce l'inizio della collaborazione con Antonio Citterio, che in seguito acquisirà il ruolo di art director e designer dell'intera Collezione. Anticipando di diversi anni la tendenza, oggi largamente diffusa, di portare in ambito domestico funzioni e modi tipici della cucina professionale, Italia ne ripropone fin dall'esordio, l'estetica e le soluzioni tecniche: dalla caratteristica maniglia, all'uso prevalente dell'acciaio, dai piani più profondi, attrezzati con grandi cotture in ghisa e doppio lavello, alle cappe sospese, fino all'iconico layout a doppia isola. Fedele al concept originario, Italia si è evoluta negli anni con l'aggiunta di nuovi dettagli tecnici, attrezzature più performanti, finiture più sofisticate, confermando la propria vocazione alla massima performance funzionale.

Presented in 1988, the Italia model marked the start of collaboration with Antonio Citterio, who was then to take over as art director and designer for the entire Collection. Right from its debut, Italia embraced the aesthetics and technical solutions typical of professional kitchens, bringing their functions and typical methods into the home years before this became a widespread trend: the characteristic handle, the prevailing use of steel, deeper worktops fitted with large cast iron hobs and double sinks, suspended hoods, and the iconic double-island layout. While staying loyal to its original concept, over the years Italia has evolved with the addition of new technical details, better-performing equipment, and more sophisticated finishes, confirming its vocation for maximum functional results.

BEYOND THE PROJECT 4-9  
HOME PROJECT 10-45  
FOCUS ON 46-71  
TECHNICAL DATA 72-75

## PROFESSIONALISM IN THE KITCHEN ANTONIO CITTERIO TALKS ABOUT THE CONCEPT AND DEVELOPMENT OF ITALIA

*La tua collaborazione con Arclinea inizia nel 1986. Raccontaci il contesto dell'epoca, sociale e di mercato, e quindi come è nato il concept della cucina Italia.*

L'obiettivo con Arclinea è stato da subito chiaro e cioè proseguire un percorso di innovazione, da sempre nel DNA dell'azienda. A metà degli anni 80 la "cucina moderna", che la stessa Arclinea aveva contribuito a diffondere, aveva raggiunto una fase di evidente maturità. Si avvertivano i primi segnali di una rinnovata cultura del cibo, che superando i confini elitari delle 3 stelle Michelin, sarebbe poi diventata autentica cultura glamour di massa; e questo a partire proprio dalla cucina italiana, riuscita a conservare la sua tradizione e supremazia gastronomica a tutti i livelli. Probabilmente si trattò di un'intuizione piuttosto che di una lucida consapevolezza, ma l'ispirazione venne proprio da lì, dal mondo professionale. Così nacque Italia, accompagnata da un claim ancora oggi attuale: "La professionalità in cucina."

### EVERY DESIGN CHOICE WAS GUIDED BY THE PRIMARY OBJECTIVE OF PROVIDING THE CORRECT TOOLS FOR MAXIMUM QUALITY RESULTS.

*Quali in generale le caratteristiche del progetto?*

Le cucine professionali si distinguono per la funzionalità e l'efficienza che sono in grado di garantire. Da qui la scelta dell'acciaio, inalterabile, puro e resistente ad acqua e fuoco, lavorato tecnicamente con la precisione necessaria alla migliore performance funzionale. Seguendo lo stesso principio, abbiamo dedicato grande attenzione all'aspetto operativo, con piani più profondi, razionalizzati e organizzati per la preparazione e la cottura, con un doppio lavaggio per il cibo e le stoviglie. Ogni scelta progettuale è stata guidata dall'obiettivo primario di fornire i giusti strumenti di lavoro per la massima qualità del risultato. Non è un caso che queste caratteristiche, poi estese a tutta la Collezione, siano state la ragione della scelta degli arredi Arclinea da parte di diverse scuole di cucina.

*You started collaborating with Arclinea in 1986. Tell us about the social and market context at that time, and how the concept of the Italia kitchen came about.*

With Arclinea, there was a clear objective from the start, namely to follow a path of innovation, something that had always been part of the company's DNA. By the mid-eighties, the "modern kitchen" that Arclinea itself had helped to spread, had reached a phase of manifest maturity. We were seeing the first signs of a new-found culture of food that went beyond elite Michelin-starred borders and was destined to become a real mass glam culture. It all stemmed from Italian cuisine, which had managed to preserve its tradition and gastronomic supremacy at every level. Probably more of an intuition than full awareness, the world of professional cooking was what provided our inspiration. This was the birth of Italia, accompanied by a claim that is still modern today: "Professionalism in the kitchen."

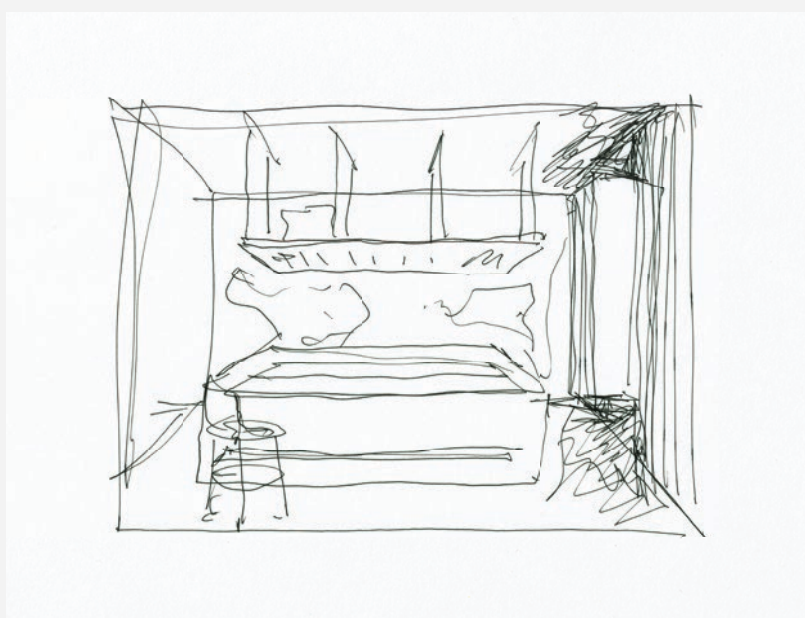
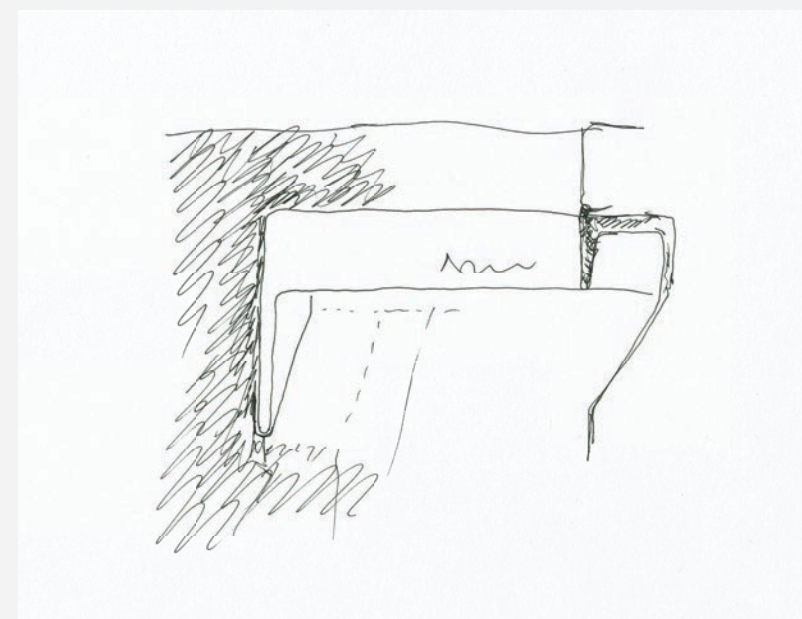
*What are the general characteristics of this project?*

Professional kitchens stand out for the functionality and efficiency they manage to guarantee. Hence the choice of steel: inalterable, pure and resistant to water and flame, and technically worked with the precision required for optimum functional performance. Following the same principle, we focused much of our attention on the operational aspect: deeper worktops, rationalised and organised for preparation and cooking, with double sinks, one for food and one for pots and pans. Every design choice was guided by the primary objective of providing the correct tools for maximum quality results. These characteristics, then extended to the entire Collection, are the reason Arclinea is deliberately chosen by many cookery schools.





## ITALIA



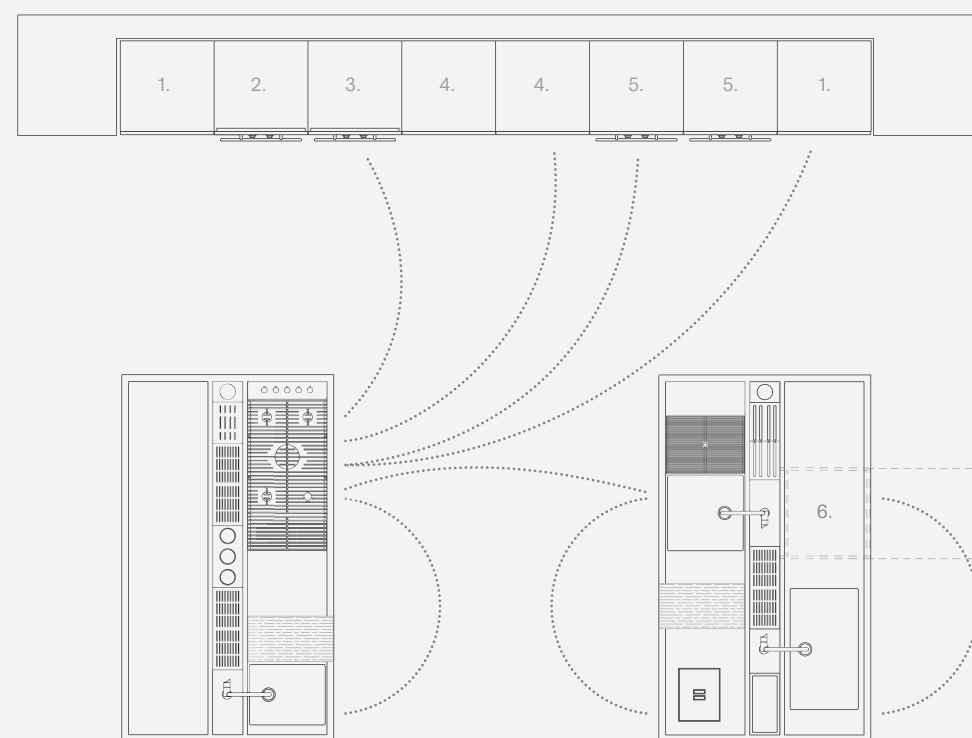
Disegnare modelli e soluzioni funzionali nel rispetto di una logica industriale, ma soprattutto interpretare le nuove esigenze abitative, risultato dei cambiamenti degli stili di vita e del costante sviluppo della tecnologia: la collaborazione tra Antonio Citterio e Arclinea ha

permesso la definizione di nuove tipologie che hanno contribuito all'evoluzione della cucina contemporanea. Un percorso iniziato nel 1986, fatto di idee, progetti e continue verifiche, basato su un dialogo costante con la divisione Ricerca e Sviluppo Arclinea.

Designing functional models and solutions while respecting an industrial logic, but above all interpreting new residential needs, the result of changing lifestyles and constantly developing technology: collaboration between Antonio Citterio and Arclinea enabled

definition of new typologies that contributed to the evolution of the contemporary kitchen. A partnership that started in 1986, a path of ideas, projects and continual testing, based on constant dialogue with the Arclinea R&D division.





Flussi – descrizione elementi

1. Dispensa
2. Forno vapore
3. Forno microonde
4. Frigorifero
5. Forno
6. Lavastoviglie

Flows – description of elements

1. Pantry
2. Steam oven
3. Microwave oven
4. Refrigerator
5. Oven
6. Dishwasher

*Il valore del progetto Italia è quindi strettamente legato alle sue qualità tecniche e funzionali, alle performance che è in grado di offrire?*

Sono convinto che il mondo della cucina professionale a cui ci siamo ispirati rappresenti anche un riferimento estetico ideale, al quale tendere per soddisfare desideri e aspettative intangibili. Come il piacere di interpretare la gestualità tipica dello chef che prende i suoi strumenti dall'alto, dalle attrezzature di cui sono dotate le cappe ad isola, o che sposta in libertà i piatti e le pentole sui grandi piani di lavoro, in un ambiente operativo in cui tutto è a vista.

### THE EXPERIENCE OF THE ITALIA PROJECT HAS DEFINITELY BEEN FUNDAMENTAL FOR DEVELOPMENT OF THE ENTIRE COLLECTION.

*Le esigenze del settore professionale sono diverse, sia sul piano funzionale che dimensionale, da quelle domestiche. Come hai gestito questo aspetto?*

Naturalmente l'impegno è stato tradurre questi aspetti su una scala ridotta, proporzionata ad una dimensione residenziale, oltre alla necessità di intervenire sull'affinamento del dettaglio formale. Come nel caso della maniglia, ispirata a quelle professionali, ma reinventata sul piano costruttivo, così da raggiungere gli standard di qualità tipici di una cucina di alta gamma: ancora oggi per la sua produzione è previsto un importante intervento manuale.

*Oggi la Collezione Arclinea è composta da diversi modelli, affiancati da attrezzature e sistemi tra loro trasversali. In questo scenario, estremamente complesso e articolato, quale ruolo credi che interpreti Italia?*

Senz'altro l'esperienza vissuta con il progetto di Italia, accompagnata da una profonda analisi degli aspetti tecnici e funzionali del mondo professionale, è stata fondamentale per lo sviluppo dell'intera Collezione. Nel tempo abbiamo elaborato un unico e grande sistema che prevede modelli diversi da affiancare a soluzioni attrezzate complementari: dai piani di lavoro alle cappe di aspirazione sospese, dagli accessori interni ai tavoli integrati. Tutto questo garantisce senz'altro un'estrema libertà progettuale, ma sempre nel rispetto delle reali esigenze dell'ambiente cucina. Considero Italia come la vera capostipite della Collezione; mi piace pensare a lei come a un modello senza tempo, proprio perché esprime un'idea di qualità concreta ed evidente, in cui nulla appare superfluo.

*So is the value of the Italia project closely linked to its technical and functional qualities, to the performance it offers?*

I am convinced that the world of the professional kitchen, our source of inspiration, is also an ideal aesthetic benchmark offering suggestions to satisfy desires and immaterial expectations. Like the pleasure of interpreting the typical gestures of chefs reaching up for their tools hung from accessorised island hoods, free to move pots and pans around on large worktops, in an operational environment where everything is on view.

*The professional sector has different requirements, in terms of both function and size, to the home kitchen. How did you tackle this aspect?*

We obviously strived to translate these aspects on a smaller scale, in proportion to the home dimension, as well as perfecting details of form. As with the handle, inspired by professional models, but with a construction reworked to quality standards typical of a top-end kitchen: still today a large part of its manufacturing process is manual.

*Today the Arclinea Collection comprises various models that share equipment and system options. In this extremely complex, multi-faceted scenario, what role do you think Italia plays?*

The experience of the Italia project accompanied by in-depth analysis of the technical and functional aspects of the world of professional cooking has definitely been fundamental for development of the entire Collection. Over time we have elaborated a single, huge system that includes different models to be used together with complementary accessory solutions: from worktops to suspended extractor hoods, internal accessories and built-in tables. Without doubt, all this guarantees extreme design freedom, while still respecting the real needs of the kitchen environment. I see Italia as the true precursor of the Collection; I like to think of her as a timeless model, precisely because she expresses a tangible, obvious idea of quality where nothing appears superfluous.



Uno spazio che diventa architettura, nel progetto di una cucina professionale, che si collega al living. Gli strumenti e le funzioni operative e conviviali delle due isole Italia in acciaio inox Vintage, dialogano con le eleganti pareti di contenimento laterali, chiuse da ante Lignum, dall'originale disegno a listelli verticali di larghezza e distanza variabili, in frassino nero opaco NTF. La boiserie a tutta altezza accoglie al centro, da un lato la cantina refrigerata Vina, dall'altro un'inedita proposta di doppia anta del Sistema Frame integrata, che si apre sulla zona pranzo, dove continua la boiserie e dove diventa protagonista, all'interno della parete di contenimento, il mobile Madia, con ante in vetro ad apertura complanare, con interni in fossil oak NTF.

A space that becomes architecture in the design of a professional kitchen connected to the living area. The work and socialising tools and functions of the two Italia islands in Vintage stainless steel dialogue with the elegant walls of tall units to the sides, with Lignum et Lapis doors featuring a characteristic original design of vertical staves, variable in widths and distances, in matt NTF black ash. The floor-to-ceiling wood panelling houses, in the centre, the Vina refrigerated wine unit to one side and to the other an unusual built-in double door Frame System that opens onto the dining area. Here the wood panelling continues and the Madia unit stands out in the wall of tall units, with its coplanar opening glass door and interiors in NTF fossil oak.



ITALIA, PROFESSIONAL KITCHEN.  
WINERY COLLECTION, LIGNUM, FRAME SYSTEM









Compatta e funzionale l'isola operativa in acciaio inox Vintage, piano in marmo Pietra Gray opaco h 8 cm con invaso 1,2 cm, Canale Attrezzato centrale, doppio lavello, preparazione e lavaggio integrati, griglie in PaperStone® e tagliere, scorrevoli. Doppia Mensola sospesa in acciaio inox Vintage profonda 60 cm con LED 3000K integrati.

Compact and functional, the work island in Vintage stainless steel, 8 cm thick matt Pietra Gray marble worktop with 1.2 cm drip guard, central Accessorised Channel, double sink, built-in preparation and washing area, sliding PaperStone® grids and chopping board. Suspended Double Shelf in Vintage stainless steel, 60 cm deep with built-in 3000K LED lighting.









L'isola operativa lunga 242 cm, basi da 60 cm cassetti e cassettoni attrezzati con interni Moka Box System, elegante e completo

sistema di organizzazione in legno rovere scuro, sponde in metallo nero e accessori in vetro, ceramica e metallo.

242 cm long work island, 60 cm base units with drawers and deep drawers fitted with Moka Box System organising elements,

elegant and complete in dark oak with black metal sides and glass, ceramic and metal accessories.

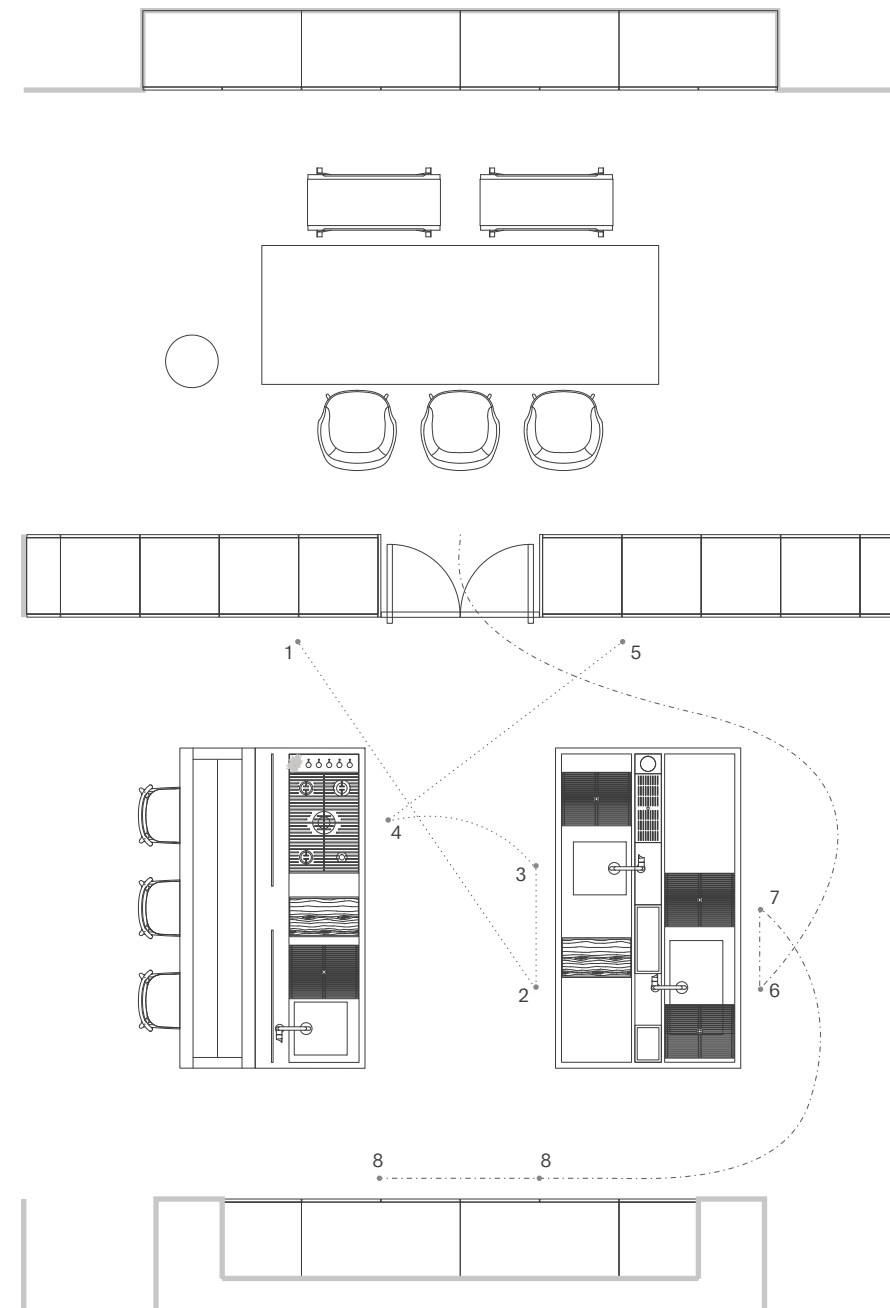




L'isola di preparazione e cottura Italia ha ante e fianchi in acciaio inox Vintage, piano in marmo Pietra Gray opaco h 8 cm con involucro 1,2 cm, lavello e cottura Specialty Arclinea, griglie in PaperStone® scorrevoli, vetro paraspruzzi; zona conviviale con snack Era in legno fossil oak NTF e comodo poggiatesta in acciaio e legno. Sopra l'isola, la Mensola Singola in acciaio inox Vintage con cappa e profili LED 3000K, integrati.

Italia prepping and cooking island has doors and side panels in Vintage stainless steel, 8 cm thick matt Pietra Gray marble worktop with 1.2 cm drip guard, sink and Arclinea Specialty hob, sliding PaperStone® grids, and glass splash guard; socialising area with Era snack bar in NTF fossil oak and handy footrest in steel and wood. Over the island, Single Shelf in Vintage stainless steel with hood and built-in 3000K LED profiles.





1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori  
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units  
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle  
 ----- Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

La maniglia incassata Italia, qui in finitura nickel perla integrata all'anta in acciaio inox Vintage, è un brevetto Arlinea: prodotta artigianalmente in azienda, con un processo di lavorazione unico ed esclusivo.

Italia recessed handle, here in nickel pearl finish built into the door in Vintage stainless steel, is an Arlinea patent and is artisanally produced in-house using an exclusive unique process.









Funzionalità e convivialità sono strettamente collegate tra loro per consentire un facile utilizzo degli strumenti e nello stesso tempo permettere un'accogliente vivibilità degli spazi. Al centro della parete boiserie di contenimento (l 660 x p 60 x h 285 cm) Vina, la cantina refrigerata a doppia temperatura (240 cm), ante coplanari in vetro Stopsol, interni legno fossil oak NTF, rastrelliera in acciaio inox, luce LED 3000K, integrata.

Functionality and socialising are closely linked to allow for easy use of tools and at the same time create welcoming living spaces. In the centre of the wall of wood panelled tall units (l 660 x d 60 x h 285 cm) Vina, the dual-temperature refrigerated wine unit (240 cm) with coplanar doors in Stopsol glass, linings in NTF fossil oak, bottle rack in stainless steel, built-in 3000K LED lighting.







Vina, nella versione da 240 cm nella pagina precedente, può contenere 132 bottiglie da 0,75 l. e quattro magnum da 1,5 l. Le ante in vetro Stopsol, complanari, hanno un sistema di apertura motorizzato. All'interno, rastrelliera e struttura in acciaio inox, schienali e fianchi, disponibili anche nelle finiture in legno della Collezione.

Vina, the refrigerated wine unit in the 240 cm version can hold 132 0.75 l bottles and four 1.5 l magnums. The coplanar doors in Stopsol glass have a motorised opening system. Inside, a bottle rack and structure in stainless steel, back and side panels, also available in the wood finishes in the Collection.





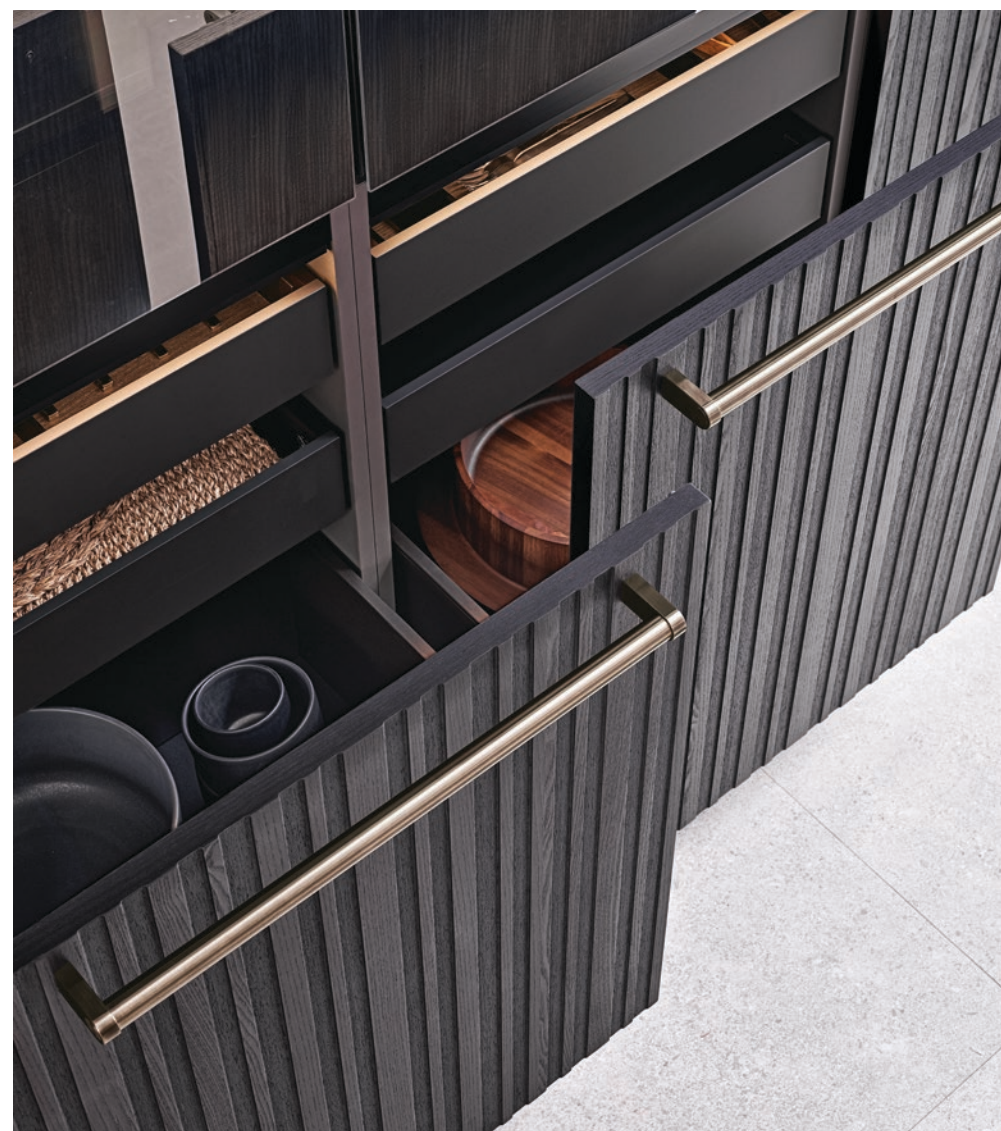




La grande parete boiserie che divide lo spazio operativo dal living, integra contenitori funzionali chiusi da ante a terra Lignum in frassino nero verticale NTF, maniglia Artusi PVD nero. Al centro della parete a sinistra, il contenitore dispensa attrezzato da 120 cm, completo di cesti estraibili, sponde in alluminio grigio materico, fondo in melamina grigia, illuminazione integrata LED Sky 3000K.

The large wall of wood panelling that separates the work space from the living area has functional built-in tall units, closed behind Lignum full-length doors in vertical NTF black ash, with Artusi handle in black PVD. On the left, in the centre of the wall, 120 cm pantry unit with accessories, complete with pull-out racks, sides in textured grey aluminium, base panel in grey melamine, and built-in Sky 3000K LED lighting.





Contenimento attrezzato per basi e contenitori anta Lignum frassino nero verticale NTF, maniglia Artusi PVD nero. In questa pagina, cassetti e cassettoni interni Moka Box System con sponde e frontale nero. A destra, contenitore con cassetti interni Blum h 18 cm, ripiano fisso, profilo LED Sky 3000K su cielo del mobile e Profilo LED 3000K Kiton sul divisorio.

Storage accessories for base units and tall units with Lignum door in vertical NTF black ash and Artusi handle in black PVD. On this page, Moka Box System internal drawers and deep drawers with black front and sides. On the right, tall unit with 18 cm deep Blum internal drawers, fixed-position shelf, Sky 3000K LED profile on the top of the unit and Kiton 3000K LED Lighting Profile on the divider.







Fa da filtro tra lo spazio operativo della cucina e il living, la doppia porta anta Lignum in frassino nero verticale NTF, bifacciale (60+60 cm): integra la maniglia Modus finitura bronzo ed è progettata ad altezza contenitore (285 cm), con apertura a spingere e a tirare.

The two-sided double Lignum door in vertical NTF black ash (60+60 cm) acts as a filter between the work area in the kitchen and the living area. It has a Modus handle with bronze finish and is designed to the same height as the tall unit (285 cm), with push-pull opening.











Protagonista della zona pranzo, al centro della boiserie Lignum in legno frassino nero verticale NTF, la doppia Madia (240+240 cm), ante in vetro Stopsol con sistema apertura motorizzato complanare, interni e cassetti attrezzati in legno fossil oak NTF, luce LED 3000K integrata.

Main player in the dining area, in the centre of the Lignum wood panelling in vertical NTF black ash, the double Madia (240+240 cm), doors in Stopsol glass with coplanar motorised opening system, linings and accessorised drawers in NTF fossil oak, and built-in 3000K LED lighting.





Elegante la zona pranzo adiacente all'ambiente cucina, nell'abbinamento del legno chiaro del tavolo e delle due Madia con il nero delle pareti boiserie di contenimento, realizzate con l'anta Lignum che, con il suo esclusivo disegno a listelli verticali di larghezza e distanza variabili, esalta il pregio del legno.

An elegant look for the dining area adjacent to the kitchen thanks to the combination of the light wood used for the table and two Madia units and the black wood panelling of the wall of tall units with Lignum doors featuring a characteristic original design of vertical staves, variable in widths and distances, that enhances the beauty of the wood.

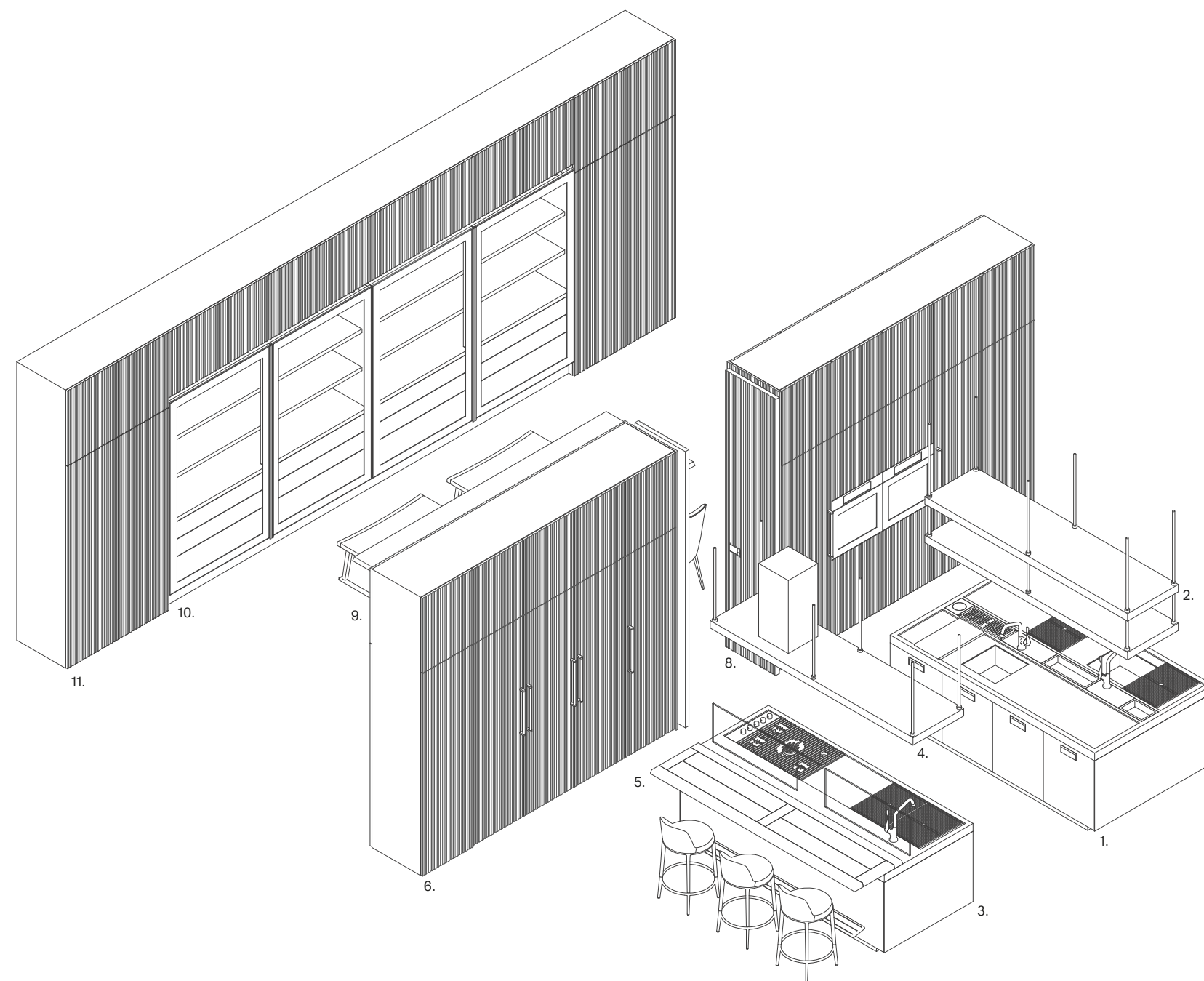




## TECHNICAL DATA

- Doppia isola Italia
- Isola preparazione – lavaggio** l 242 x p 140 x h 90 cm  
anta acciaio inox Vintage  
maniglia incassata Italia nickel perla  
cassetti interni con sponde nere frontale nero attrezzati  
con accessori Moka Box  
top marmo Pietra Gray opaco h 8 cm con vaso h 1,2 cm  
Canale Attrezzato centrale in acciaio inox Vintage  
lavello lato preparazione e lato lavaggio  
griglie in PaperStone® e tagliere scorrevoli  
zoccolo acciaio inox Vintage h 10 cm
  - Doppia Mensola** l 210 x p 60 cm  
struttura acciaio inox Vintage  
con profili LED integrati 3000K
  - Isola cottura – snack** l 242 x p 140 x h 90 cm  
anta acciaio inox Vintage  
maniglia incassata Italia nickel perla  
cassetti interni con sponde nere frontale nero attrezzati  
con accessori Moka Box  
top marmo Pietra Gray opaco h 8 cm con vaso h 1,2 cm  
lavello e piano cottura Specialty con griglie in ghisa  
griglie in PaperStone® e tagliere scorrevoli  
doppio vetro paraspruzzi  
zoccolo acciaio inox Vintage h 10 cm  
poggiapiedi in legno fossil oak NTF ed inserti acciaio
  - Mensola Singola** l 210 x p 60 cm  
struttura in acciaio inox Vintage  
con cappa e profili LED integrati 3000K
  - Snack Era** l 242 x p 52 x h 4 cm  
in legno fossil oak NTF
  - Parete contenitori** l 660 x p 60 x h 285 cm  
anta a terra Lignum legno frassino nero verticale NTF  
maniglia Artusi PVD nero
  - Vina (lato cucina)** l 240 x p 60 x h 213 cm  
cantina refrigerata doppia temperatura  
interni legno fossil oak NTF  
luce LED 3000K integrata
  - Sistema Frame** l 60 + 60 h 285 cm  
anta frassino nero NTF  
maniglia Modus finitura bronzo
  - Contenitori complanari (lato living)** l 480 x p 60 x h 213 cm  
interni e cassetti in legno fossil oak NTF  
luce LED 3000K integrata
  - Madia** 240 cm sistema complanare  
ante vetro Stopsol  
interno in legno fossil oak NTF  
luce LED integrata 3000K
  - Boiserie**  
Lignum in legno frassino nero verticale NTF

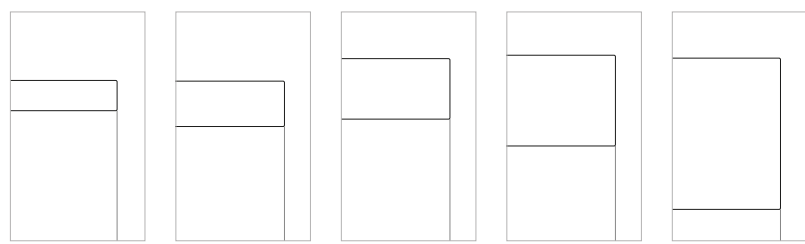
- Italia double island
- Preparation and washing** w 242 x d 140 x h 90 cm  
door in Vintage stainless steel  
recessed Italia handle in nickel pearl  
internal drawers with black sides, black front and fitted  
with Moka Box accessories  
8 cm thick matt Pietra Gray marble worktop with 1.2 cm drip guard  
Central Accessorised channel in Vintage stainless steel  
double prep and washing sinks  
sliding PaperStone® grids and chopping board  
10 cm tall plinth in Vintage stainless steel
  - Double Shelf** w 210 x d 60 cm  
structure in Vintage stainless steel  
with built-in 3000K LED profiles
  - Cooking island – snack bar** w 242 x d 140 x h 90 cm  
door in Vintage stainless steel  
Italia recessed handle in nickel pearl  
internal drawers with black sides, black front and fitted  
with Moka Box accessories  
8 cm thick matt Pietra Gray marble worktop with 1.2 cm drip guard  
sink and Specialty gas hob with cast iron pan supports  
sliding PaperStone® grids and chopping board  
double glass splash guard  
10 cm tall plinth in Vintage stainless steel  
footrest in NTF fossil oak with steel inserts
  - Single Shelf** w 210 x d 60 cm  
structure in Vintage stainless steel  
with hood and built-in 3000K LED profile
  - Era Snack Bar** w 242 x d 52 x h 4 cm  
in NTF fossil oak
  - Wall of tall units** w 660 x d 60 x h 285 cm  
Lignum door to floor in vertical NTF black ash  
Artusi handle in black PVD
  - Vina (kitchen side)** w 240 x d 60 x h 213 cm  
dual temperature refrigerated wine unit  
linings in NTF fossil oak  
built-in 3000K LED light
  - Frame System** w 60 + 60 h 285 cm  
door NTF black ash  
Modus handle in bronze finish
  - Coplanar tall units (living side)** w 480 x d 60 x h 213 cm  
linings and drawers in NTF fossil oak  
built-in 3000K LED light
  - Madia** 240 cm coplanar system  
doors in Stopsol glass  
linings in NTF fossil oak  
built-in 3000K LED lighting
  - Wood panelling**  
Lignum in vertical NTF black ash



WORKTOPS  
WINERY COLLECTION  
FRAME SYSTEM  
FINISHES

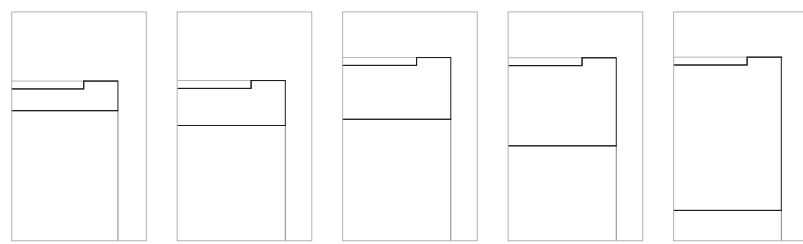
PIANI DI LAVORO  
WORKTOPS

PIANO/WORKTOP



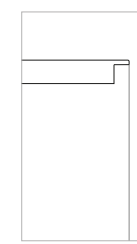
h 4 cm	h 6 cm	h 8 cm	h 12 cm	h 20 cm
acciaio/steel Vintage steel marmi/marble Quarzforms Granito/Granite	- - marmi/marble Quarzforms Granito/Granite	- - marmi/marble Quarzforms Granito/Granite	acciaio/steel Vintage steel marmi/marble Quarzforms Granito/Granite	- - marmi/marble Quarzforms Granito/Granite

PIANO CON INVASO/WORKTOP WITH RECESS 12 MM



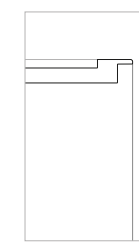
h 4 cm	h 6 cm	h 8 cm	h 12 cm	h 20 cm
acciaio/steel Vintage steel marmi/marble Quarzforms Granito/Granite	- - marmi/marble Quarzforms Granito/Granite	- - marmi/marble Quarzforms Granito/Granite	acciaio/steel Vintage steel marmi/marble Quarzforms Granito/Granite	- - marmi/marble Quarzforms Granito/Granite

PIANO STRUTTURATO/STRUCTURED WORKTOP



h 3,1 cm
acciaio/steel Vintage steel Fenix NTM® Quarzforms

PIANO STRUTTURATO CON INVASO/STRUCTURED WORKTOP WITH RECESS 12 MM



h 3,1 cm
acciaio/steel Vintage steel

I piani di lavoro esclusivi Arclinea, con invaso e lisci, pensati per consentire progettazioni dedicate e l'integrazione degli elementi operativi e funzionali, sono disponibili per progetti cucina a parete e isola/penisola, inseribili su tutti i modelli della Collezione.

The worktops exclusive to Arclinea, flat and with recesses or drip guards, are engineered to allow for dedicated design and for their integration with functional elements. They are available for wall-mounted and island/peninsula kitchen projects and can be applied to any model of the Collection.





Isola operativa (l 362 p 140 cm), piano in acciaio inox spessore 3,1 cm, con doppio involucro profondo 1,2 cm. Integra la cottura a gas Specialty Arclinea con griglie in ghisa, doppio lavello, taglieri in legno e griglie in PaperStone® posizionabili a scorrere.

Al centro, il Canale Attrezzato largo 20 cm, in acciaio inox, ospita rubinetti, prese Totem elettrificate e si completa di accessori progettabili secondo le specifiche esigenze: scolapiatti e bicchieri, portacoltelli, porta mestoli, vaschette porta spugne.

Work island (w 362 d 140 cm), 3.1 cm thick stainless steel worktop, with double 1.2 cm recess. It integrates the Arclinea Specialty gas hob with cast iron pan supports, double sink, and sliding wooden chopping boards and PaperStone® grids. The central Accessorised

Channel in stainless steel is 20 cm wide and houses the mixer and the electrified Totem plug socket elements and can be completed with further accessories designed to meet specific requirements: dish and glass drainer, and knife, utensil or sponge holders.





Doppia isola, preparazione-lavaggio e preparazione-cottura (l 242,4 p 140 cm), entrambe con piano strutturato quarzotech Gravel opaco 8 cm con doppio vaso profondo 1,2 cm; piano cottura induzione,

lavelli sotto top in acciaio finitura gun metal, Canale Attrezzato centrale in acciaio inox, tagliere in legno e griglie in PaperStone®, posizionabili a scorrere.



Double prep-washing and prep-cooking islands, (w 242.4 d 140 cm), both with 8 cm thick matt Gravel quarzotech structured worktop with double 1.2 cm drip guard; induction hob, undertop sinks in gun metal finish steel,

central Accessorised Channel in stainless steel, sliding wooden chopping board and PaperStone® grids.





Doppia isola, preparazione-lavaggio e preparazione-cottura-pranzo (l 242,4 p 140 cm), entrambe con piano strutturato marmo Gray opaco h 8 cm con doppio vaso profondo 1,2 cm, taglieri in legno e griglie

in PaperStone®, posizionabili a scorrere. A sinistra, l'isola preparazione-lavaggio integra al centro il Canale Attrezzato. A destra, l'isola preparazione-cottura, ha snack Era in fossil oak e doppio vetro di separazione paraspruzzi.

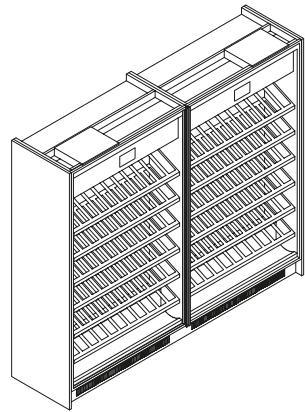


Double islands, prep-washing and prep-cooking-lunch (w 242.4 d 140 cm), both with 8 cm thick matt Pietra Gray marble structured worktop with double 1.2 cm drip guard, sliding wooden chopping board and

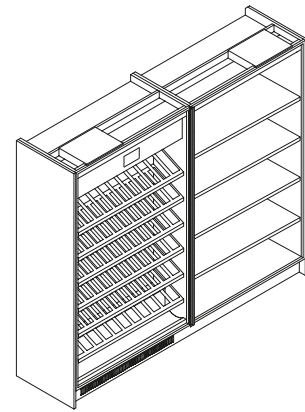
PaperStone® grids. On the left, the prep-washing island has a built-in Accessorised Channel in the centre. On the right, the prep-cooking island has an Era snack bar in fossil oak and double glass splash guard.

## WINERY COLLECTION

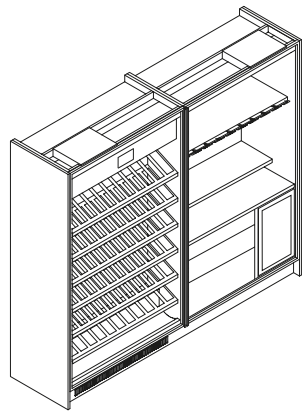
VINA



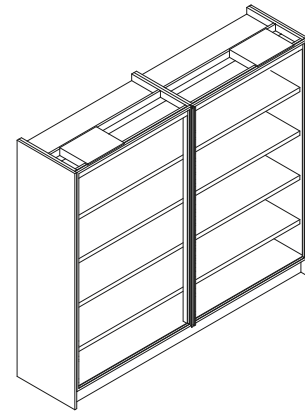
VINA &amp; CONTENITORE



VINA EPICURE



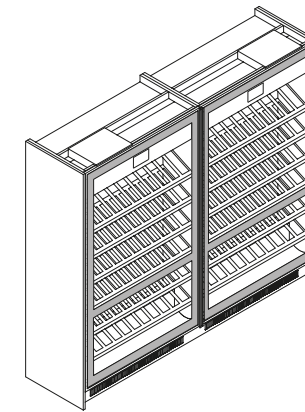
MADIA



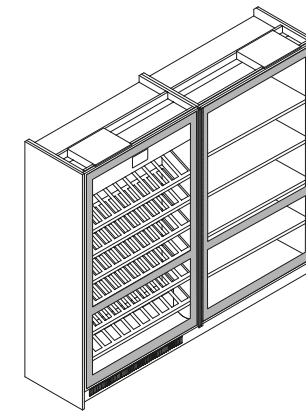
Collezione di mobili per la conservazione ottimale del vino, che nel tempo ha integrato utilizzi funzionali differenziati. Le soluzioni, disponibili in due misure, da 180 e 240 cm, p 60 cm, h 213 cm, hanno doppia anta in vetrocamera Stopsol, sistema di chiusura complanare, illuminazione interna LED 3000K, sensore volumetrico, maniglia profilo a tutta altezza. Vina, Vina Epicure, Vina & Contenitore, Madia, sono utilizzabili singolarmente,

aggregati o integrati nelle pareti di contenimento. Le tipologie con cantina refrigerata Vina hanno interni in finitura inox ripiani in acciaio inox porta bottiglie. Sono disponibili in due versioni: a doppia temperatura (da 12°C a 18°C e da 4° C a 12° C) e a temperatura unica (da 12°C a 18°C). I mobili Epicure e Madia hanno interni in legno, nelle finiture della Collezione.

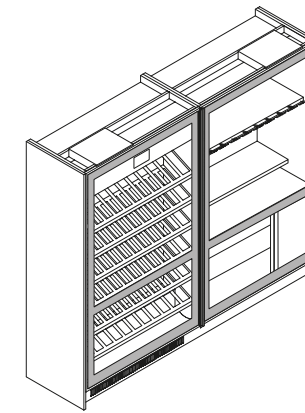
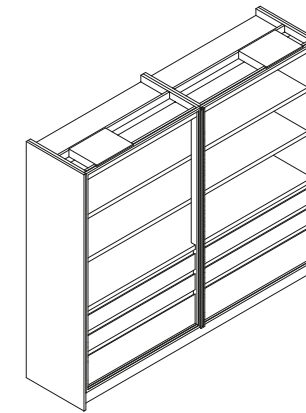
VINA, DOPPIA TEMPERATURA | DOUBLE TEMPERATURE



VINA &amp; CONTENITORE, DOPPIA TEMPERATURA | DOUBLE TEMPERATURE



VINA EPICURE, DOPPIA TEMPERATURA | DOUBLE TEMPERATURE

MADIA, PER COMPOSIZIONI CON SOLUZIONE VINA DOPPIA TEMPERATURA  
MADIA, FOR COMPOSITION WITH VINA DOUBLE TEMPERATURE SOLUTIONS

A Collection of units for the perfect conservation of wine, that in time has grown through the addition of functional, differentiated uses. The solutions, available in two widths, 180 and 240 cm, d 60 cm, h 213 cm, have a double door in Stopsol double-glazing, coplanar closing system, internal 3000K LED lighting, volumetric sensor, full-height profile handle. Vina, Vina Epicure, Vina & Contenitore, Madia, can be used individually, together or built into the walls of tall units.

The types with Vina refrigerating wine units have linings and bottle shelves in stainless steel, and are available in two versions: dual temperature (from 12°C to 18°C and from 4°C to 12°C) and single temperature (from 12°C to 18°C). Epicure and Madia units have linings in the wood finishes from the Collection.



## VINA EPICURE

Nello spazio organizzato di un progetto architettonico, i flussi operativi e i percorsi da vivere devono rispondere con armonia alle funzioni, come al vissuto della casa. I mobili della Winery Collection si integrano all'architettura e agli elementi d'arredo. In queste pagine Vina Epicure: un mobile originale, sofisticato ed elegante: capace di diventare protagonista dello spazio living.

In the planned space of an architectonic project, the workflows and living paths must provide a harmonious solution to the functions and the history of the home. The Winery Collection units fit in beautifully with the architecture and other furnishing elements. On these pages, Vina Epicure: an original, sophisticated, elegant unit that steals the spotlight in any living area.







Vina Epicure, disponibile in due misure (180 e 240 cm), abbina la cantina di conservazione vini Vina, disponibile a doppia e a singola temperatura, al mobile Beverage Center. Come tutti gli elementi della Winery Collection, ha ante in vetro Stopsol ad apertura con sistema complanare motorizzato, illuminazione indiretta LED 3000K integrata sui fianchi.

Available in two sizes (180 and 240 cm), Vina Epicure combines the Vina wine storage unit, available with dual or single temperature, with the Beverage Center unit. Like all the elements in the Winery Collection, it has doors in Stopsol glass with motorised coplanar opening, indirect 3000K LED lighting built into the side panels.





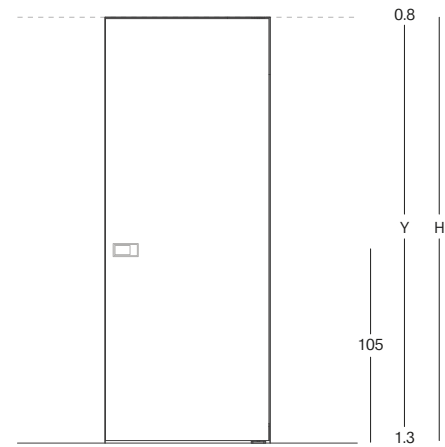
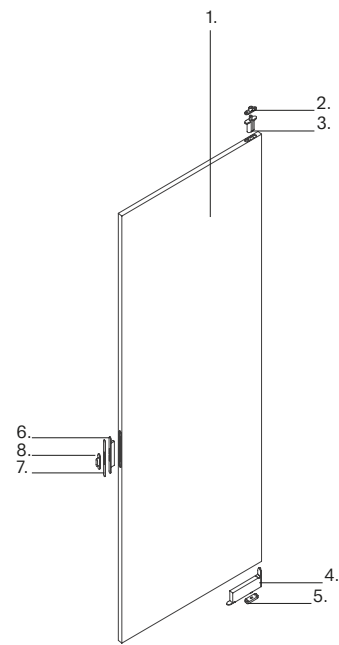
Il mobile Beverage Center, qui in legno fossil oak NTF, è disponibile in tutti i legni della Collezione. Ha un ripiano porta bicchieri integrato alla mensola interna e cassetteria. Si completa con Humidor, il mobile per la conservazione corretta dei sigari.

The Beverage Center unit, here shown in NTF fossil oak, is available in all the wood finishes in the Collection. It has a glass shelf built into the inside shelf and drawer unit. It is completed with Humidor, the unit for the correct storage of cigars.

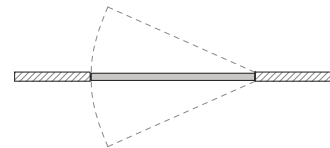




SISTEMA FRAME  
FRAME SYSTEM DOORS

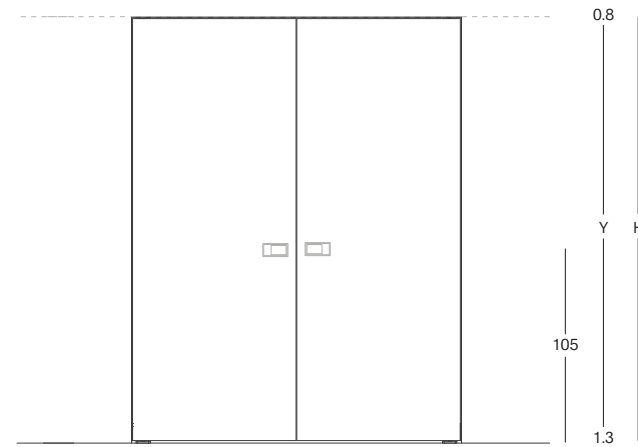


$$\begin{array}{c} 0.3 \text{---} X \text{---} 0.6 \\ \text{---} W \text{---} \end{array}$$

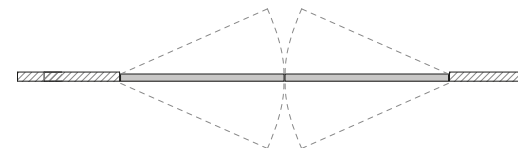


$$\begin{array}{l} X = W - 0.9 \text{ cm} \\ H = Y (\text{min } 208 \text{ max } 300 \text{ cm}) - 2.1 \text{ cm} \end{array}$$

W = vano porta/width of opening  
X = larghezza porta/width of door  
H = altezza vano/height of opening  
Y = altezza porta/height of door



$$\begin{array}{c} 0.6 \text{---} X \text{---} 0.4 \text{---} X \text{---} 0.6 \\ \text{---} W \text{---} \end{array}$$



$$\begin{array}{l} X = (W - 1.6 \text{ cm}) / 2 \\ H = Y (\text{min } 208 \text{ max } 300 \text{ cm}) - 2.1 \text{ cm} \end{array}$$

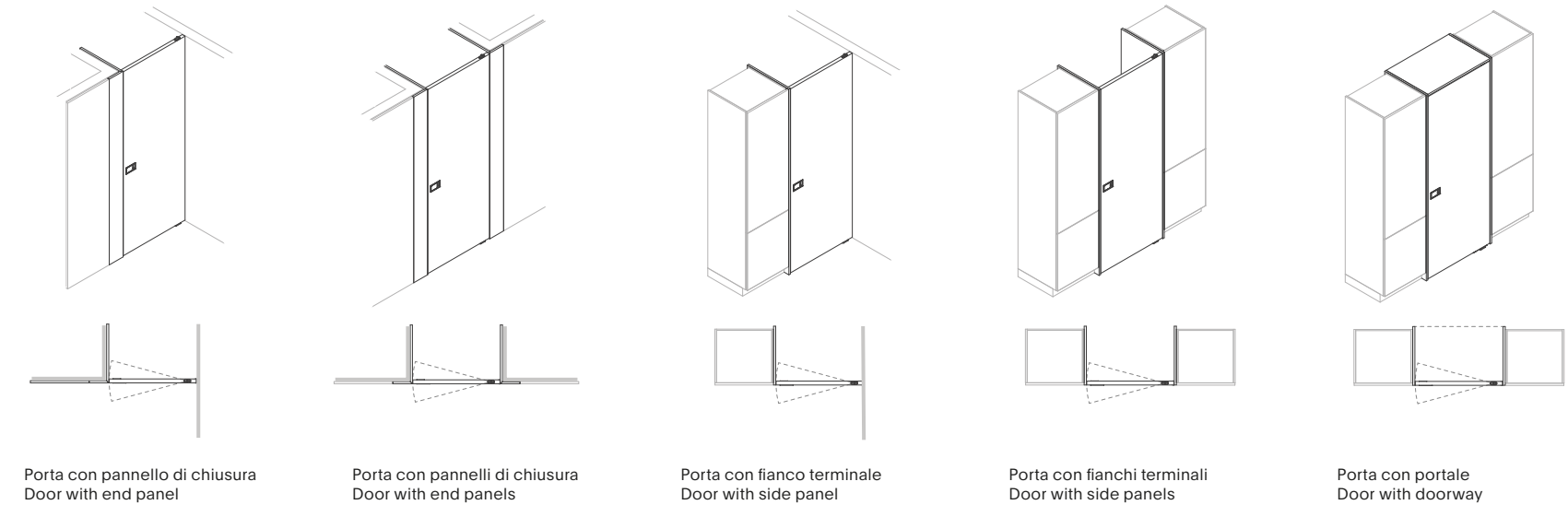
W = vano porta/width of opening  
X = larghezza porta/width of door  
H = altezza vano/height of opening  
Y = altezza porta/height of door

1. Porta Frame/Frame Door
2. Incasso superiore porta/Door top pivot hinge
3. Incasso a soffitto/Ceiling pivot hinge
4. Incasso inferiore porta/Door bottom pivot hinge
5. Piastra a terra/Floor plate
6. Ritenuta magnetica/Magnetic latch
7. Frontalino/Cover plate
8. Incontro/Strike plate

Integrato alle pareti di contenimento, il sistema di porte Frame a soffitto è uno strumento progettuale flessibile e articolato per definire e congiungere gli spazi della casa. Integra la maniglia Modus nelle finiture bronzo e acciaio.

È disponibile per progettazione di vani da 70, 80, 90 cm con porta singola e da 120, 140, 160, 180 cm con doppia porta, fino a 300 cm di altezza.

PORTA SINGOLA  
SINGLE DOOR



Porta con pannello di chiusura  
Door with end panel

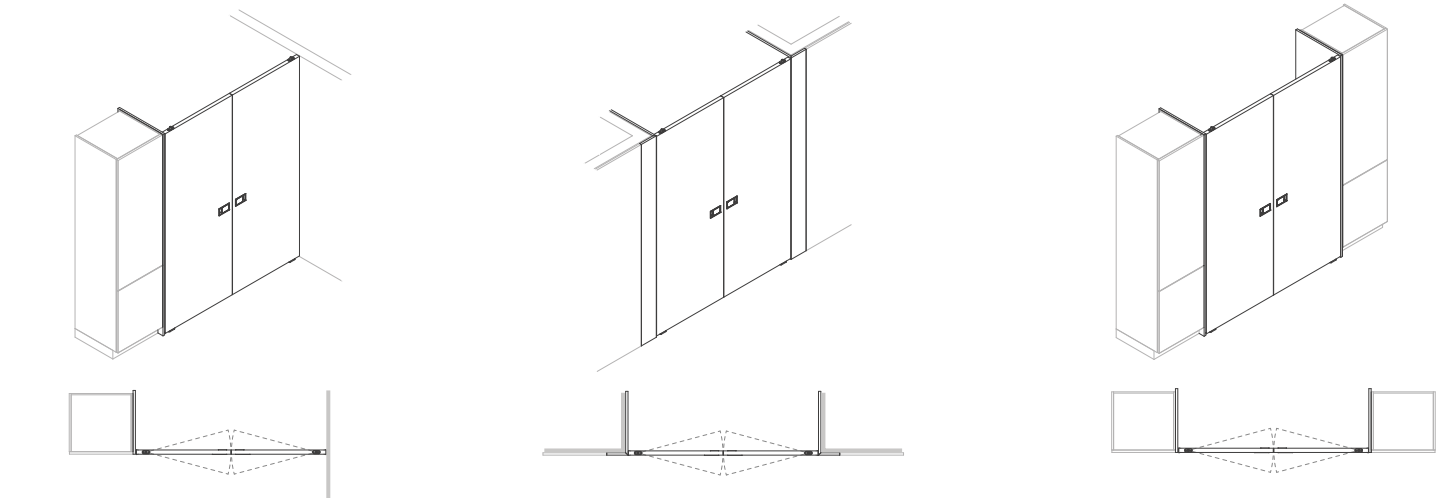
Porta con pannelli di chiusura  
Door with end panels

Porta con fianco terminale  
Door with side panel

Porta con fianchi terminali  
Door with side panels

Porta con portale  
Door with doorway

PORTA DOPPIA  
DOUBLE DOOR



Porta doppia con fianco terminale  
Double door with end panel

Porta doppia con pannelli di chiusura  
Double door with end panels

Porta doppia con fianchi terminali  
Double door with side panels

Built into the wall of tall units, the Frame ceiling door system is a versatile comprehensive design tool for defining and combining spaces in the home. It is fitted with Modus handle in bronze and steel finishes.

It is available with a single door for the design of spaces measuring 70, 80, and 90 cm and with a double door for 120, 140, 160, 180 cm spaces, up to 300 cm in height.

Frame, il sistema di apertura integrato alle pareti di contenitori attrezzati, collega in modo semplice ed essenziale gli spazi all'interno della casa. A destra, la porta in legno fossil oak NTF (l 80 h 285 cm): inserita tra i volumi dei contenitori, ha apertura a spingere e a tirare e maniglia Modus finitura acciaio.

Frame, the opening system built into the accessorised wall of tall units, is a simple minimal way to connect spaces in the home. On the right, the door in NTF fossil oak (w 80 h 285 cm): inserted between the volumes of the tall units, it has a push-pull opening system with steel-finish Modus handle.







La porta Frame in laminato Fenix NTM® grigio (l 80 h 285 cm) è progettata ad angolo e integrata ai contenitori. Ha apertura a spingere e a tirare e maniglia Modus finitura bronzo.

The Frame door in grey Fenix NTM® laminate (w 80 h 285 cm) is designed for corners and built into the tall units. It has a push-pull opening system and bronze-finish Modus handle.



La doppia porta Frame in legno frassino nero NTF Lignum bifacciale (l 60+60 h 285 cm), è inserita tra i volumi di contenimento. Ha apertura a spingere e a tirare e maniglia Modus finitura bronzo.

Frame double door in two-sided Lignum NTF black ash (w 60+60 h 285 cm), is inserted between the volumes of the tall units. It has a push-pull opening system and bronze-finish Modus handle.





GLI ACCIAI DELLA COLLEZIONE: INOX, INOX VINTAGE E INOX PVD  
 STEEL TYPES IN THE COLLECTION: STAINLESS STEEL, VINTAGE STAINLESS STEEL AND PVD STAINLESS STEEL



acciaio inox  
stainless steel

acciaio inox Vintage  
Vintage stainless steel

Duttile, resistente, igienico, l'acciaio appartiene alla storia progettuale di Arclinea, fin dagli anni '60. Utilizzare un materiale così inimitabile in cucina, ha imposto la ricerca e uno studio costante, che promuovesse la sua evoluzione e un utilizzo più ampio e stilisticamente esclusivo. Lo studio ha condotto all'acciaio 'Vintage', una finitura opaca e materica, calda e professionale insieme, utilizzabile, come per l'acciaio tradizionale, su piani, ante, cappe, schienali, zoccoli e particolari di finitura.

Tensile, resistant, and hygienic, steel has been a part of the Arclinea design story since the sixties. The use of such an inimitable material in the kitchen has called for constant research and study to promote its evolution and wider, stylistically exclusive use. This study has led to the creation of 'Vintage' steel, a matt, textured finish that is warm and yet professional that can be used for the same purposes as traditional steel on worktops, doors, hoods, back panels, plinths and finishing details.



acciaio inox PVD bronzo  
stainless steel bronze PVD

acciaio inox PVD champagne  
stainless steel champagne PVD

acciaio inox PVD nero  
stainless steel black PVD

Il PVD è un trattamento che utilizza una speciale tecnologia (Physical Vapour Deposition), consentendo di colorare l'acciaio a livello molecolare, rendendolo ancora più resistente. Il processo garantisce piena sicurezza, anche nel contatto con gli alimenti. È utilizzabile, come gli acciai inox e inox Vintage, su ante, cappe, schienali, zoccoli e particolari di finitura, ad esclusione dei piani di lavoro.

PVD is a treatment that uses the special technology of Physical Vapour Deposition to colour steel at a molecular level, making it even more resistant. This process guarantees total safety, even in contact with foodstuffs. Just like stainless steel and Vintage stainless steel, it can be used for doors, hoods, back panels, plinths and finishing details, but not for worktops.



ITALIA: GLI ACCIAI DELLA COLLEZIONE  
ITALIA: STEEL TYPES IN THE COLLECTION



acciaio inox  
stainless steel



acciaio inox Vintage  
Vintage stainless steel



acciaio inox PVD  
stainless steel PVD

L'anta Italia nelle finiture acciaio inox, acciaio inox Vintage, acciaio inox PVD, ha maniglia integrata. Brevetto esclusivo Arclinea, realizzata con un processo di lavorazione manuale, è frutto di un lungo periodo di test sul prodotto e della volontà di Arclinea di realizzare soluzioni uniche e originali. La maniglia è disponibile con inserto in finitura acciaio o Dark Silver.

Italia door in the finishes stainless steel, Vintage stainless steel, and PVD stainless steel, has a recessed handle. Exclusive Arclinea patent, produced using a manual process, it is the result of lengthy product testing and the Arclinea's desire to come up with unique, original solutions. The handle is available with an insert in a steel or Dark Silver finish.

ITALIA: ESSENZE, LACCATI E LAMINATI DELLA COLLEZIONE  
ITALIA: WOOD, LACQUERS AND LAMINATES IN THE COLLECTION



Essenza venatura verticale, finitura NTF  
Vertical grain wood, NTF finish



Essenza venatura orizzontale, finitura NTF  
Horizontal grain wood, NTF finish



Laccato opaco e lucido  
Lacquered matt and polished



Laminato Fenix NTM®  
Fenix NTM® laminate

Oltre all'acciaio, l'anta Italia è disponibile nelle finiture della Collezione: legno, laccato opaco e lucido, laminato Fenix NTM®. L'esclusiva maniglia integrata è disponibile con inserto in finitura acciaio o Dark Silver.

In addition to steel, Italia door is also available in the finishes in the Collection: wood, matt and glossy lacquer, laminate, and Fenix NTM®. The exclusive recessed handle is available with insert in steel or Dark Silver finish.



Art direction and graphic design: Juma  
Photography: Federico Cedrone  
Styling: simonasilenzi Studio with Alessandra Chiarelli, Gaia Marchesini, Giordano Sarno

Postproduction: Studio Dilux  
Prepress: AltraLuce  
Printing: Grafiche Antiga  
Translations: Studio Centro Personale e Traduzioni s.r.l.

Special thanks to:  
Azucena  
B&B Italia  
Flos  
Maxalto

Thanks to:	
Afolki	Lasvit
Alessi	Lorenzo Franceschinis
Bitossi Ceramiche	Louis Roe
Ca' del Bosco	Marmolove
Cantina Mesa	Martina Geroni
Compasso Gallery	Mepra
ESPI design	Noleggiocose
Fili	Nude Glass
Fragile	Paola C.
Garage Gallery	Serafino Zani
Hands on Design	Skagerak
Ichendorf	Tom Dixon
Kn Industrie	valerie_objects
Kose	when objects work

Others:  
p 74-75 digital images by VirtualDesign

November 2021

Arclinea può apportare ai prodotti modifiche, migliorie tecniche, annullamenti di articoli di fine serie che siano ritenuti opportuni, in qualsiasi momento e 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.

COPYRIGHT 2021 ARCLINEA ALL RIGHTS RESERVED.



