

QUADRA
stainless steel heart

I KITCHEN

QUADRA
stainless steel heart

I KITCHEN



 **ILVE**

INDEX

06

TECHNO

14

TECHNO

22

MODULAR TECHNO - METRO

30

MODULAR OUTDOOR

38

QUALITY

TECHNO

ISOLA / ISLAND

**Grandi superfici dedicate alla preparazione del cibo,
elettrodomestici pensati per un uso professionale,
un materiale nobile ed indistruttibile come l'acciaio AISI 304 alleggerito:
così si presenta una cucina Ilve.**

Large food preparation areas,
appliances designed for professional use,
a noble and indestructible material like the lightened AISI 304 stainless steel:
that's a Ilve Kitchen.







Cucina isola con 6 basi contrapposte da 120 cm • Due cassettoni con apertura a gola, completamente in acciaio AISI 304 -frontale e fondo- • Tavolo pranzo in rovere affumicato che compenetra interamente il top dell'isola • Top in acciaio AISI 304, da 10 cm, con finitura scotch brite • Lavello Ilve saldato e vetroceramica ad induzione Ilve a filo • Fianchi di finitura in acciaio AISI 304, senza interruzioni con finitura scotch brite orizzontale • Zoccolo rientrato.

Island kitchen with 6 opposite bases 120 cm wide • Two handle-less large baskets, made completely of AISI 304 stainless steel -front and bottom- • Smoked oak lunch table that blends into the island's worktop • AISI 304 stainless steel worktop 10 cm wide, with scotch brite finishing • Flush Ilve welded sink and Ilve glass ceramic induction cooktop • AISI 304 stainless steel finishing side without interruption and horizontal scotch brite finishing • Inward base.



TECHNO

LINEARE / LINEAR

**L'acciaio AISI 304 si integra perfettamente con materiali altrettanto nobili
come il marmo bianco Carrara ed il Fenix che riveste i pensili;
struttura perfetta grazie alla forza dell'acciaio e materiali naturali
a completare una soluzione di grande fascino.**

The AISI 304 stainless steel is perfectly integrated with equally noble materials
such as the white Carrara marble and the Fenix finishing that covers the wall cabinets;
a perfect structure, due to the strength of stainless steel,
and natural materials complete a charming solution.







Cucina con basi in acciaio AISI 304 da 120 cm • Quattro cassettoni con gola contrapposta una da 36 e due da 18 cm • Pensili in acciaio AISI 304, finitura esterna acciaio/fenix • Nuovo sistema di apertura complanare • Colonne in acciaio AISI 304, complete di 3 forni Ilve di nuova generazione • Top in acciaio AISI 304 finitura scotch brite con lavello Ilve saldato • Piano cottura da 120 cm con nuovo sistema di fissaggio a filo-cornice saldata con possibilità di rimozione per manutenzione • Tavolo snack in cipresso americano • Interni della composizione in acciaio AISI 304.

Kitchen with AISI 304 stainless steel bases 120 cm wide • Four large baskets with opposing groove, one 36 cm and two 18 cm wide • AISI 304 stainless steel wall cabinets, with external steel/fenix finishing • New complanar opening system • AISI 304 stainless steel high cabinets equipped with 3 next generation Ilve ovens • AISI 304 stainless steel worktop, scotch brite finishing, equipped with Ilve welded sink • 120 cm wide cooktop with new flush fitting system-welded frame removable for maintenance • Bald cypress snack table • The internal sides of composition are made of AISI 304 stainless steel.



MODULAR TECHNO - METRO

DESTRUTTURATA / UNSTRUCTURED

**Sulla struttura "a cavalletto" si possono combinare
misure e soluzioni compositive infinite
per generare combinazioni perfette per ogni ambiente.
Le soluzioni destrutturate rendono Modular la proposta Ilve
che uno chef professionista vorrebbe avere a casa propria.**

On the "trestle" structure is possible to combine
infinite measures and composition
for creating the perfect solution for each context.
Modular, the unstructured solutions by Ilve, it's the recipe
that every professional chef would want to have at home.







Cucina destrutturata in acciaio AISI 304 su cavalletto in tubolare; nuova isola con cappe up-side Ilve -due elementi da 60 cm-; gruppo cottura professionale Ilve su cavalletto; doppio forno -90 cm, 60 cm- con muffola riprogettata; lavello inox Ilve saldato in un piano unico di dimensioni 150x158 cm • Quattro colonne a giorno, finitura scotch brite; forno Ilve trivalente -vapore, multifunzione, microonde-; abbattitore professionale con sistema di cottura a bassa temperatura; cantinetta vini; forno pizza Ilve; forno con temperatura massima a 400°C • Quattro colonne con anta unica su cavalletto in tubolare AISI 304 finitura scotch brite; frigorifero monoporta; sistema kessebohmer a carrello; macchina vuoto Ilve con motore 8 m³/h • Una madia formata da 8 elementi completamente in acciaio, su cavalletto in tubolare; top fianchi e slitta in acciaio AISI 304 con finitura a specchio; ante in legno rovere affumicato.

AISI 304 stainless steel unconstructed kitchen on tubular trestle; new Ilve island with up-side range-hood -two module 60 cm wide-; brand new: Ilve professional cooking range on trestle; double ovens -90 cm, 60 cm wide- with a redesigned muffle; Ilve stainless steel sink welded on an unique surface of 150x158 cm • Four open shelving high cabinets, scotch brite finishing; Ilve trivalent oven -steam, multifunction, microwave-; professional blast chiller with low temperature cooking system; wine cellar; Ilve pizza oven; household oven with maximum temperature up to 400°C • Four high cabinets with single door on AISI 304 stainless steel tubular trestle with scotch brite finishing; refrigerator cabinets; kessebohmer roll-out system; Ilve built-in sous-vide machine with 8 m³/h engine • One pantry cabinet made of 8 stainless steel elements, on tubular trestle; AISI 304 stainless steel worktop, sides and door closer with mirror finishing; smoked oak doors.



MODULAR OUTDOOR

BANCO / BANCO

**Solo l'acciaio AISI 304 offre la garanzia di durabilità e costanza
nelle performances per una cucina destinata ad un uso outdoor.
Le immagini chiariscono la soluzione "professionale" del piano cottura
e gli spazi dedicati alla preparazione del cibo.**

**A bordo, celati dalle ante in acciaio AISI 304 alleggerito,
si trovano ampi spazi di contenimento.**

The AISI 304 stainless steel is the only material that offers the guarantee
of durability and consistency of performances also in the outdoor use.

The images clarifies the professional solution of the cooktop
and the spaces dedicated to the food preparation.

Inside, hided by lightened AISI 304 steel doors,
there are ample storage spaces.





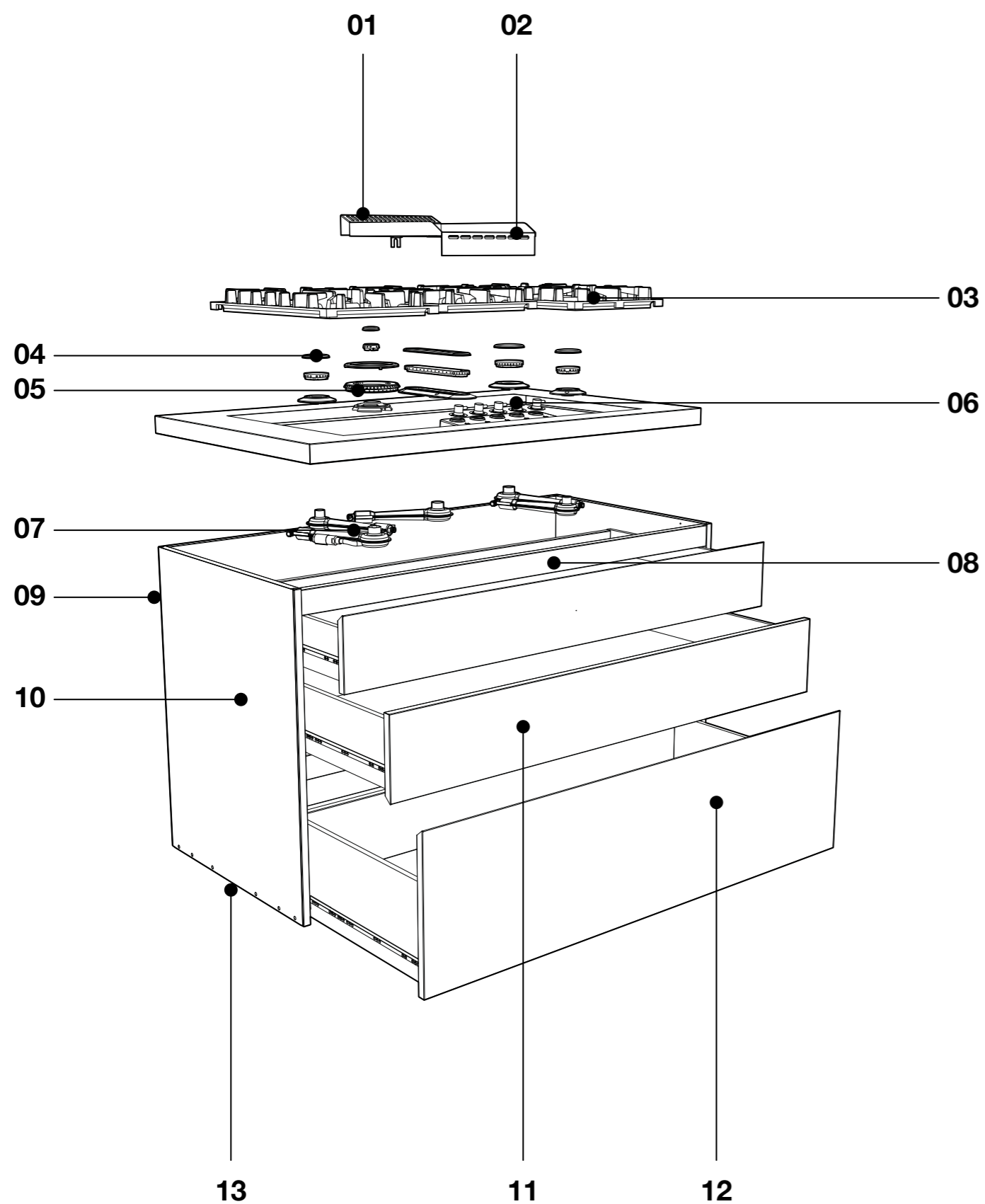
Cucina in acciaio AISI 304 alleggerito, montata su cavalletto, L 300 P 70 H 92 cm, base lavello in appoggio, piano cottura da L 120 cm • Ante battenti L 60+60 cm e maxi cestoni da L 90 H 36 cm

Lightweight AISI 304 stainless steel Kitchen installed on trestle, 300 cm width x 70 cm depth x 92 cm height, countertop sinks cabinet, cooktop 120 cm wide • Hinged doors 60+60 cm wide and large baskets 90 cm width x 36 cm height



QUALITY

TECNICA / TECHNICAL



01

Camino per fry top
Extractor for fry top

02

Fry top professionale
Professional fry top

Ampia scelta di accessori: bbq elettrico, friggitrice, tagliere, fry top con coperchio, bacinella per cottura a vapore

A wide selection of accessories: electric bbq, fryer, cutting board, fry top with cover, pan for steam cooking

03

Griglie in ghisa professionale
Professional cast iron cooktop grids

04

Bruciatore Dual 5,0 Kw potenza
Double burner with 5,0 Kw power

05

Spartifiamma in ottone
Brass gas ring

06

Manopole ergonomiche resistenti alle alte temperature
Heat-resistant ergonomic handles

07

Tubi Venturi per una cottura professionale
Venturi tubes to obtain a professional cooking

08

Catenaria in alluminio inscatolata in acciaio AISI 304
Aluminum catenary boxed with AISI 304 stainless steel

09

Schiava in acciaio AISI 304
AISI 304 stainless steel back

10

Fianco in acciaio AISI 304, sandwich materiale alleggerito -propilene alveolare + laminato-
AISI 304 stainless steel side, sandwich panels made of lightweight material -alveolar propylene + laminate-

11

Frontali in acciaio AISI 304 con applicazioni a vista di diversi materiali -legno, fenix, agglomerati + verniciatura epossidica-

AISI 304 stainless steel fronts with exposed finishing of different materials -wood, fenix, conglomerates + epoxy painting-

12

Cestoni -H 12/18/24/36 cm- con frontale e fondo in acciaio AISI 304 alleggerito, guide a sponda alta con portata fino 70 Kg e ad estrazione totale

Full extraction large baskets - 12/18/24/36 cm height – with lightweight AISI 304 stainless steel front and bottom, closing slides for high side drawer with up to 70 Kg of payload

13

Fondo in acciaio AISI 304 con sandwich alleggerito + laminato

AISI 304 stainless steel bottom with lightweight sandwich panel + laminate

Credits

Product Design

Architetto Marco Ambrosi

Agency

consilia.it

Graphics Art Direction

Carlo Busiol

Alex Nalesso

Mood and Realisation Render

Gabriottifotografi

Styling

Carla Bernardis

Separation

Lucegroup

Printing

Chinchio

April 2016

I.L.V.E. S.P.A.

Via Antoniana, 100 - 35011 Campodarsego PD - Italy

Tel. +39 049 920090 - Fax +39 049 9201010

mail@ilve.com - www.ilve.com

I.L.V.E. S.P.A.

Via Antoniana, 100 - 35011 Campodarsego PD - Italy
Tel. +39 049 920090 - Fax +39 049 9201010
mail@ilve.com - www.ilve.com