



# Atelier

**Tailor-made Innovation**



# ELECTRODOMÉSTICOS PARA COCINAS DE LUJO CON DISEÑOS MODERNOS Y CLÁSICOS

Electrodomésticos de máxima calidad para complementar el diseño exclusivo de su cocina de lujo con diseños modernos y clásicos. Tenemos gran variedad de productos de las firmas de electrodomésticos más prestigiosas.



SUB-ZERO



BORA

MONOLITH  
Cooling Redefined



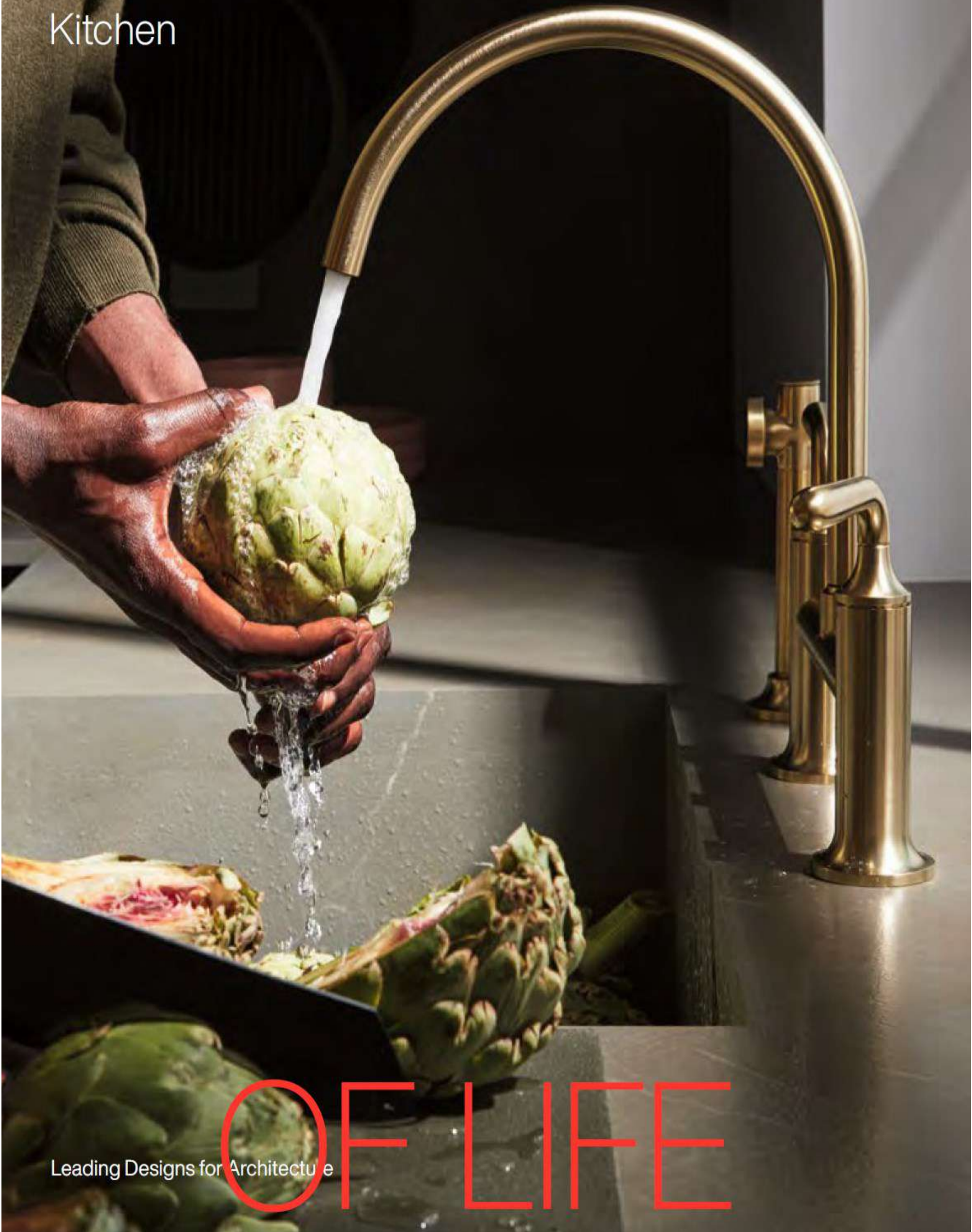
BORA

Miele

DORN  
BRACHT

# YOUR SPACE

Kitchen



Leading Designs for Architecture

# OF LIFE



VAIA combines tradition and modernity. Its graceful design language with the filigree lines and open silhouette creates a balance between the familiar and the new.

VAIA unisce tradizione e modernità. Il suo linguaggio di design aggraziato dalla silhouette aperta crea un equilibrio tra familiarità e novità.

VAIA combina tradición y modernidad. Su encanto formal de líneas interesantes y una silueta abierta crea un equilibrio entre lo conocido y lo nuevo.

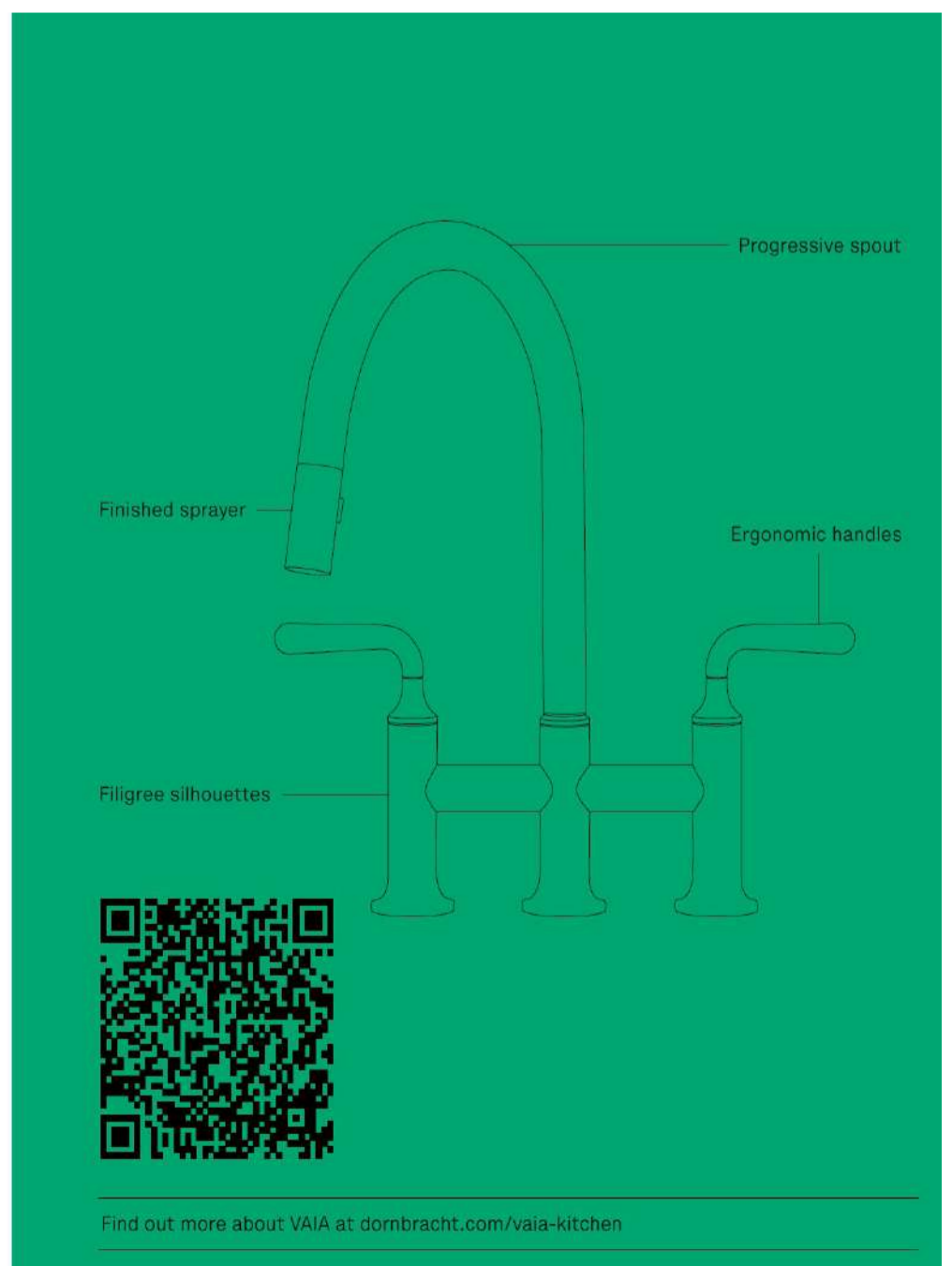
DORN  
BRACHT

The Graceful



VAIA BRUSHED PLATINUM

graceful  
delicate  
balanced



DORN  
BRACHT

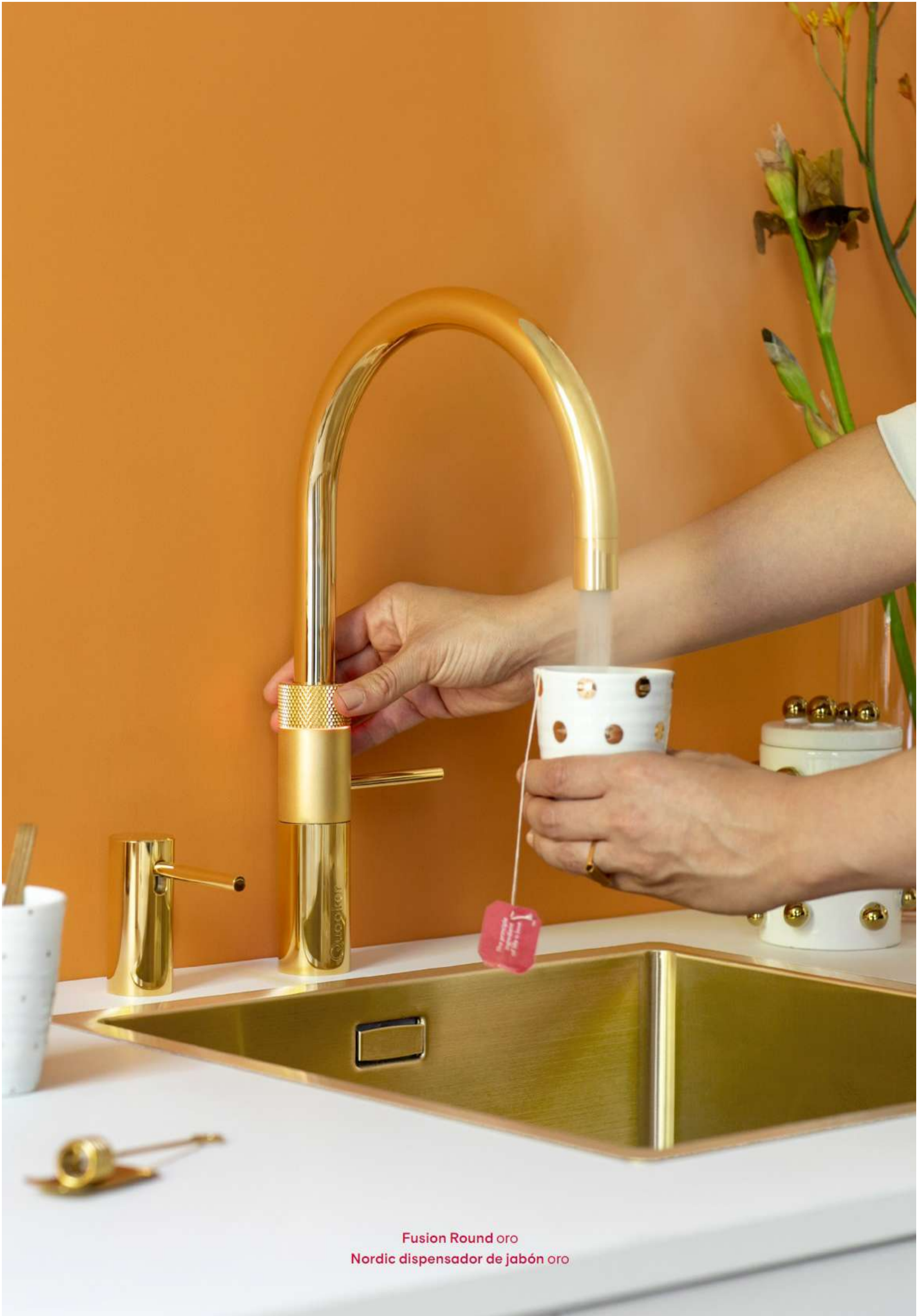


# El grifo que lo hace todo

Agua 100°C hirviendo, caliente, fría,  
fría con gas - toda filtrada



Quooker®



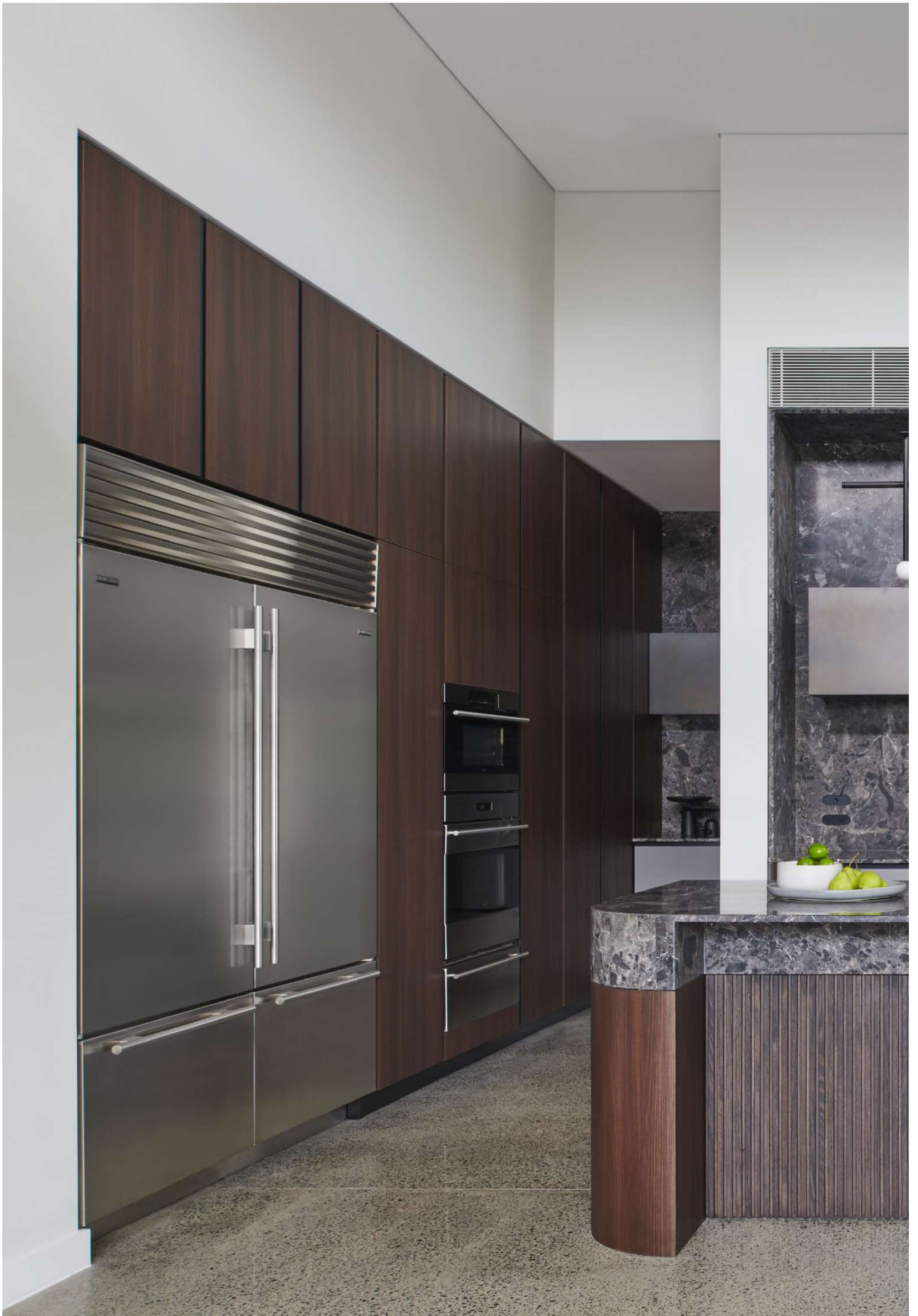
Fusion Round oro  
Nordic dispensador de jabón oro



**NEW** *Classic Series*  
**Full-Size Refrigeration**

THE ICONIC SUB-ZERO LOOK, REIMAGINED







**SUB-ZERO** Premier  
**WOLF** Dealer



**SUB-ZERO**



 **WOLF**



**SUBZERO** **WOLF**



**SUB-ZERO**



**SUB\*ZERO**





# Desate su espíritu aventurero

SAQUE AL EXTERIOR SU CURIOSIDAD CULINARIA.



**REJILLAS DE ACERO**  
Las recias rejillas de acero inoxidable de 10 mm de grosor conservan e irradian más calor para asar más homogéneamente y crear las típicas rayas en los alimentos. Las rejillas de acero inoxidable no se herrumbrarán ni se descascarilarán, y pueden limpiarse fácilmente con un cepillo de alambre.



**SISTEMA DE ENCENDIDO**  
Wolf ha diseñado su sistema de encendido pensando en la fiabilidad. Pulse la maneta y una bobina caliente encenderá el gas. Las briquetas Wolf emiten calor radiante constantemente y, en conjunción con los quemadores, proporcionan una distribución uniforme de la temperatura.



**CAJA AHUMADORA**  
La parrilla también sirve de ahumador utilizando la caja ahumadora sellada incluida. Agregue las virutas de madera de su elección para conseguir un aroma ahumado a sus creaciones favoritas de parrilla y barbacoa.

Lavavajillas de carga frontal  
Serie UC

winterhalter®

Alcanzar la máquina deseada en tres pasos





**ICE MAKERS**  
MAQUINAS  
PRODUCTORAS  
DE HIELO



---

## KITCHEN ICE

---

TIMER CONTROL PROGRAMMABLE  
ICE BIN STORAGE CAPACITY UP 8KG. AUTOMATIC STOP  
ICE THICKNESS ADJUSTABLE

## SuperOven

Unox Casa presenta SuperOven: una auténtica innovación que revoluciona radicalmente la manera de experimentar la cocina.

Diseñado para satisfacer los paladares más refinados, SuperOven combina la alta tecnología de los hornos profesionales utilizados por los grandes chefs con un diseño italiano icónico ideal para los hogares más exclusivos.

No había nada similar hasta que UNOX decidió aceptar el reto: reunir 30 años de experiencia en la cocina profesional en un producto inteligente y refinado para el mercado residencial de lujo.

Con una interfaz intuitiva y siempre conectada, SuperOven sigue actualizando sus programas de cocina para una experiencia culinaria siempre de vanguardia.

Todas estas funciones están totalmente automatizadas y disponibles con un simple toque de pantalla.

Además de ciencia y tecnología, la cocina es también y sobre todo un arte. Gracias a la plataforma digital Cook Like a Chef, SuperOven permite desarrollar la creatividad encontrando inspiración continua y el apoyo 24/7 de nuestros chefs profesionales.

### Campana con filtro de carbón activo

SuperOven cuenta con un sistema de ventilación integrado que elimina todos los olores y vapores sin necesidad de limpieza durante años. Los filtros profesionales de carbón activo garantizan un rendimiento impecable y mantienen el aire siempre fresco y limpio en la cocina.

### Lavado automático

Con un simple toque en la pantalla, SuperOven se limpia con una solución de agua y detergente suave y ecológico patentado por UNOX. La cámara de cocción de acero estará siempre limpia y brillante, lista para volver a utilizarse.



**UNOX**  
CASA



## Interfaz digital intuitivo

Selecciona el tipo de alimento y el resultado de cocción deseado. SuperOven determinará automáticamente el programa ideal, adaptándolo a la cantidad de alimentos que se estén cocinando. Deja que la inteligencia artificial haga el trabajo duro y disfruta de la magia.

## Tecnología de restaurantes con estrellas

SuperOven está equipado con la misma tecnología, inteligencia artificial y conocimientos culinarios que se utilizan actualmente en las cocinas de los mejores restaurantes del mundo. Ahora tú también puedes cocinar obras maestras culinarias en casa gracias a la amplia colección de programas automáticos disponibles.

**PITT**  
COOKING



**veravent**  
we are kitchen

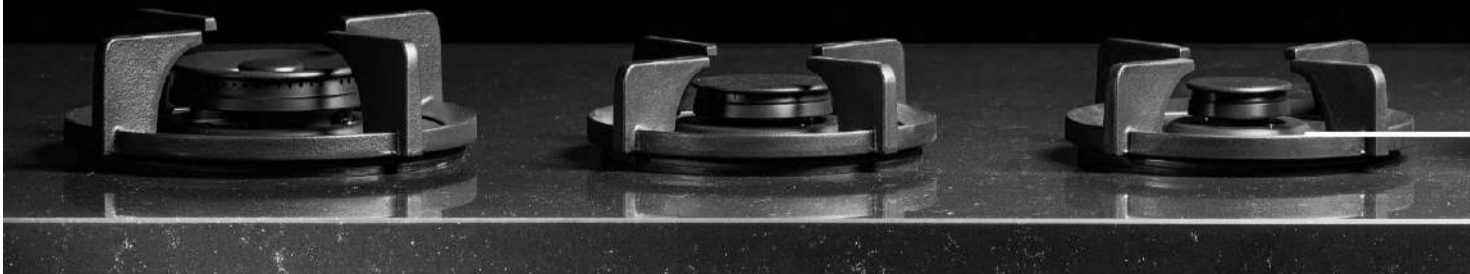


# PITT

COOKING

Quemadores

## Elige tu quemador favorito



**Black Edition**  
Quemadores de hierro fundido  
en acabado negro.

**FULL BLACK**



**Edición Profesional**  
Quemadores de latón  
y hierro fundido.



01

10



04

10



**falmec**



**Miele**

## Miele Proyectos, tu mejor aliado.

Elegir Miele es sinónimo a un diseño elegante en todas las gamas de productos, la posibilidad de personalización, y atención a detalle. Todo esto aliado a un alto nivel de innovación y una sofisticada ingeniería alemana.

Apoyamos en tus proyectos desde el primer hasta el último día.



Miele. Immer Besser.

# Miele

## MASTERCool



### Impresionante por fuera

La precisión y dedicación puesta en la elección y el procesamiento de cada material se perciben a simple vista, con tan solo echar un vistazo al exterior. Un diseño que se consigue prestando atención a cada detalle.

### Push2open

Cómodo y fiable: una suave presión en el frontal basta para que se abra la puerta de tu aparato MasterCool de Miele. Gracias a Push2open, MasterCool se integra a la perfección en un diseño de cocina purista, sin tiradores. ¿Se adaptan mejor a tus necesidades los clásicos? Push2open se puede convertir con facilidad en Pull2open a través del panel de mandos. Al hacerlo, en lugar de presionar, es necesario tirar y la puerta se abre igualmente de forma automática.

### MasterFresh

Alimentos frescos hasta el triple de tiempo: gracias a la temperatura óptima de almacenamiento para fruta, verdura, pescado, carne y productos lácteos.

302 VI - FN 2812 VI



### Calidad inigualable

Con perfección y precisión hacia la máxima calidad. Todo empieza con la selección de los materiales adecuados. El cristal de las baldas es de la máxima calidad, el plástico resistente a los rayones y el aluminio macizo de los marcos son indicadores de esa calidad máxima.



### Máximo confort

Los modelos MasterCool te ofrecen el máximo confort para el día a día con las mejores opciones de almacenamiento de alimentos, el dispensador de hielo y agua, una iluminación brillante que no deslumbra o un sencillo manejo. Los MasterCool cumplen con las máximas expectativas a todos los niveles.



### Diseño perfecto

El interior está equipado con todo lo que necesitas. Las líneas horizontales subrayan su diseño purista. El diseño atemporal del interior potencia la iluminación perfecta.



### Iluminación fascinante

En la gama MasterCool, BrilliantLight se convierte en una de sus características principales. Varios LED iluminan a la perfección cada rincón del recinto frigorífico y presentan los alimentos con la luz adecuada.

MasterCool

**Miele**



ASESOR DE COMPRA

Descubre qué frigorífico o congelador que mejor encaja contigo

Estás a tan solo un par de clics del frigorífico o congelador que mejor se adapta a tus necesidades. Si necesitas ayuda, consulta nuestro Asesor de compra.



# MasterCool de Miele

Diseño y tecnología prémium en formato grande

**Miele**



## MasterCool de Miele

Diseño y tecnología prémium en formato grande

**Miele**

# ACONDICIONADORES DE VINO

Los acondicionadores de vino Miele nos ayudan a conservar nuestros vinos en condiciones óptimas, y su diseño les convierte en una pieza protagonista en el hogar para los amantes del vino.

**Miele**

KWT 6422 iG · H7840 BMX · DGC 7840 HCX



## Set Sommelier

Adapta tu vinoteca a tus gustos individuales con el set Sommelier exclusivo de Miele. Preparación profesional de los vinos de alta calidad para su decantación. **Regalo de un set Sumiller al comprar una vinoteca KWT 6722 iGS o KWT 6834 SGS (set valorado en 499€).**



## Zona de temperatura

Personalizable: es posible almacenar y atemperar hasta tres tipos de vino diferentes.



## FlexiFrame Plus

Perfectamente combinado: los listones móviles se pueden mover en sentido longitudinal y transversal, y permiten almacenar incluso botellas del tamaño magnum.



## FlexiFrame

Adaptación perfecta de los listones individuales para almacenar las botellas de vino grandes con flexibilidad.



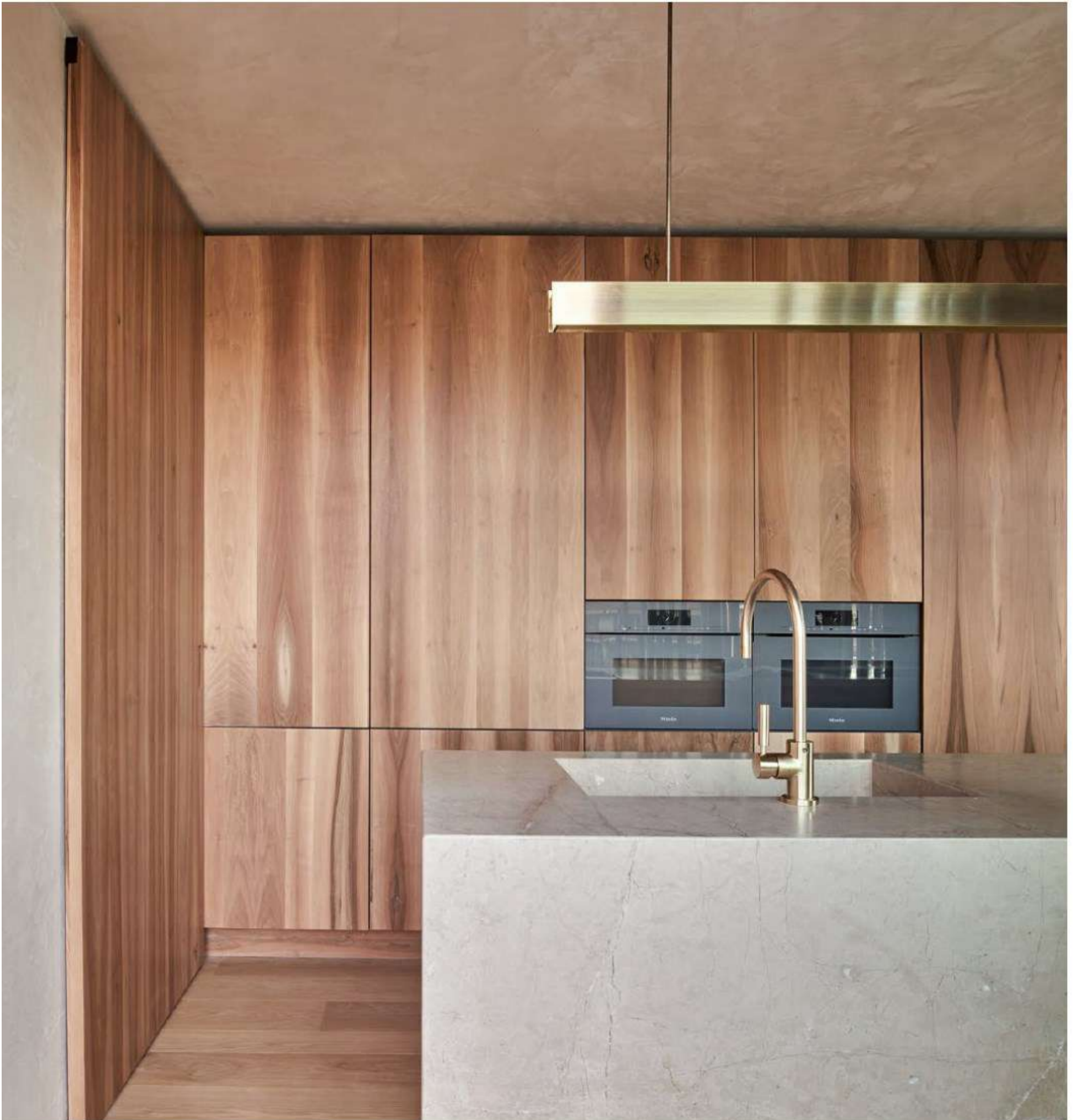
## Presentador de botellas «Selector»

Presentación con estilo: las botellas aparecen ligeramente espaciadas e iluminadas.



## NoteBoard

Para un etiquetado individual: los listones magnéticos extraíbles se encuentran en el frontal de las baldas.



DESIGN **ART** LINE

- Diseño minimalista
- Sin tiradores
- Perfecta integración en la cocina



**Miele**



**Miele**

## KMDA 7473 FL-U Silence

Placa de inducción con extractor integrado con motor Silence y 2 zonas Flex. Para instalación en modo recirculación de aire

# LAVAVAJILLAS



**Solo en Miele**  
**Dotación de los cestos FlexLine**  
De la flexibilidad a la comodidad: ajuste fácil, colocación flexible y los mejores resultados de limpieza.



**Lavavajillas con Knock2open**  
Con tan solo dos toques en la puerta, el lavavajillas se abre de forma automática, ¡sin tirador!



**Lavavajillas XXL**  
Los lavavajillas XXL ofrecen hasta un 25% más de volumen de carga en el cesto superior para una mayor flexibilidad, p. ej., para copas de pie alto, tazas de café grandes y piezas de hasta 23 cm de diámetro.



**AutoDos**  
El primer sistema de dosificación automática con PowerDisk integrado. Así, el lavavajillas y el exclusivo detergente en polvo granulado se convierten en un sistema de dosificación preciso en función del programa y del grado de suciedad de la vajilla.



**Secado**  
AutoOpenSecado óptimo: la puerta se abre automáticamente al finalizar el programa de lavado.



**QuickPowerWash**  
Programa corto: resultados perfectos en solo 58 minutos para vajilla con un grado de suciedad normal.



ASESOR DE COMPRA

Descubre qué lavavajillas que mejor encaja contigo  
¿Buscas un lavavajillas nuevo? Responde a un par de preguntas y nuestro Asesor de compra te propondrá el modelo que encaja contigo.

> AYÚDAME A ELEGIR

# COMPLEMENTOS

Eleva tu cocina a un nivel superior. Descubre los productos ideales para que tu equipación Miele ofrezca resultados sorprendentes y propios de un auténtico chef y barista. ¿Preparado para vivir la experiencia más premium?

**Miele**



## CALIENTAPLATOS

Los calentaplatos Gourmet de Miele están disponibles en tres tamaños (14, 29 y 32cm): para aprovechar al máximo en combinación con otro electrodoméstico un hueco de 60 o 90 cm. Situaciones de montaje y medidas diferentes y para lograr un aspecto armonioso en tu cocina.

### 4 funciones en 1

Precalienta tus tazas para disfrutar de un café perfecto. Simplemente puedes mantener calientes tus platos una vez cocinados para que no se enfríen. La función Cocción a baja temperatura conservando el aroma y los nutrientes para un resultado siempre tierno, y jugoso.



## ENVASADOR AL VACÍO

Ofrece una gran variedad de aplicaciones: preserva la calidad de los alimentos, los conserva durante más tiempo o los prepara para utilizar después la cocción Sous-vide. Podrás, envasar al vacío los alimentos que no has utilizado y congelarlos: los nutrientes, el sabor y las vitaminas se conservan durante mucho más tiempo que con la congelación tradicional. Además puedes envasar líquidos al vacío sin problema.

## MÁQUINAS DE CAFÉ UNA EXPERIENCIA DE SABOR ÚNICA

Disfruta del café en toda su plenitud con las máquinas de café de Miele. Gracias a AromaticSystemFresh los granos de café se muelen directamente para cada café y después se aromatizan para conseguir que desprendan todo su sabor.

Con CoffeeSelect tendrás la ventaja de contar con tres depósitos de café para introducir hasta tres tipos de café diferentes y tenerlos siempre a tu disposición. Tanto si te apetece un Espresso, un Latte macchiato o un Cappuccino, todos los parámetros están preajustados y los puedes adaptar con facilidad a tus preferencias. Máximo confort y personalización.



### Manejo fácil

La mejor degustación de café: lo prepararás de forma muy sencilla y rápida gracias a las funciones inteligentes.



Solo en Miele

### Sistema de depósito de leche EasyClick

Podrás cambiar el tipo de leche sin complicaciones y siempre la podrás conservar en perfecto estado en el frigorífico.



### CoffeeSelect

Tú eliges: tres depósitos de café diferentes para poder elegir siempre el que mejor se adapte a tu gusto.



Solo en Miele

### Limpieza automática

Cómoda y sin esfuerzo: tu máquina de café Miele se encarga de realizar la limpieza por ti.

 **BORA**



 **BORA**





 **BORA**





Ecotube wall module „wood“

# Sistemas de vapor y horneado

Hornear, cocer al vapor y mucho más con aparatos de alta gama para el hogar.

BORA X BO es un auténtico todoterreno. Reúne vaporera y horno en un mismo aparato. Con la innovadora tecnología de vapor y aire caliente y el manejo intuitivo se consiguen unos resultados de cocción profesionales en casa. El complemento perfecto para el sistema es el multicajón BORA. Tiene diversos usos: precalentar la vajilla, regenerar comidas, descongelar, cocinar a baja temperatura, y mucho más.

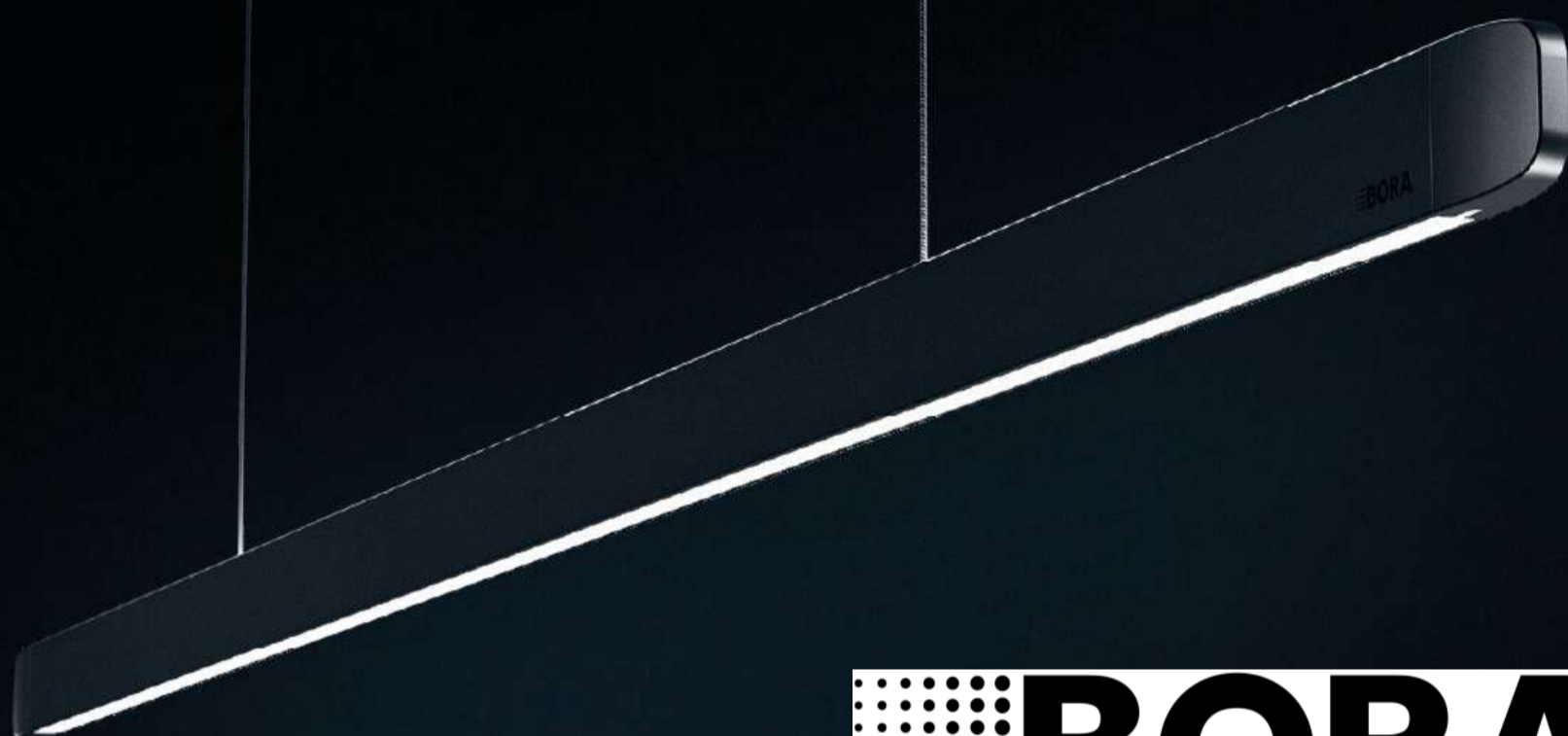


# Sistemas de refrigeración y congelación

 **BORA**

Diseño inteligente y refrigeración efectiva.





 **BORA**

# Iluminación

Diseño minimalista e  
iluminación máxima.

Funcional y acorde al ambiente por igual. Discreta y de una elegancia natural. No solo las personas que se mueven en él dan vida al espacio de la cocina. ¿Cómo sería cocinar sin la iluminación adecuada? ¿Cómo sería una comida con invitados a oscuras? La iluminación BORA garantiza la luz ambiental perfecta para cada situación.

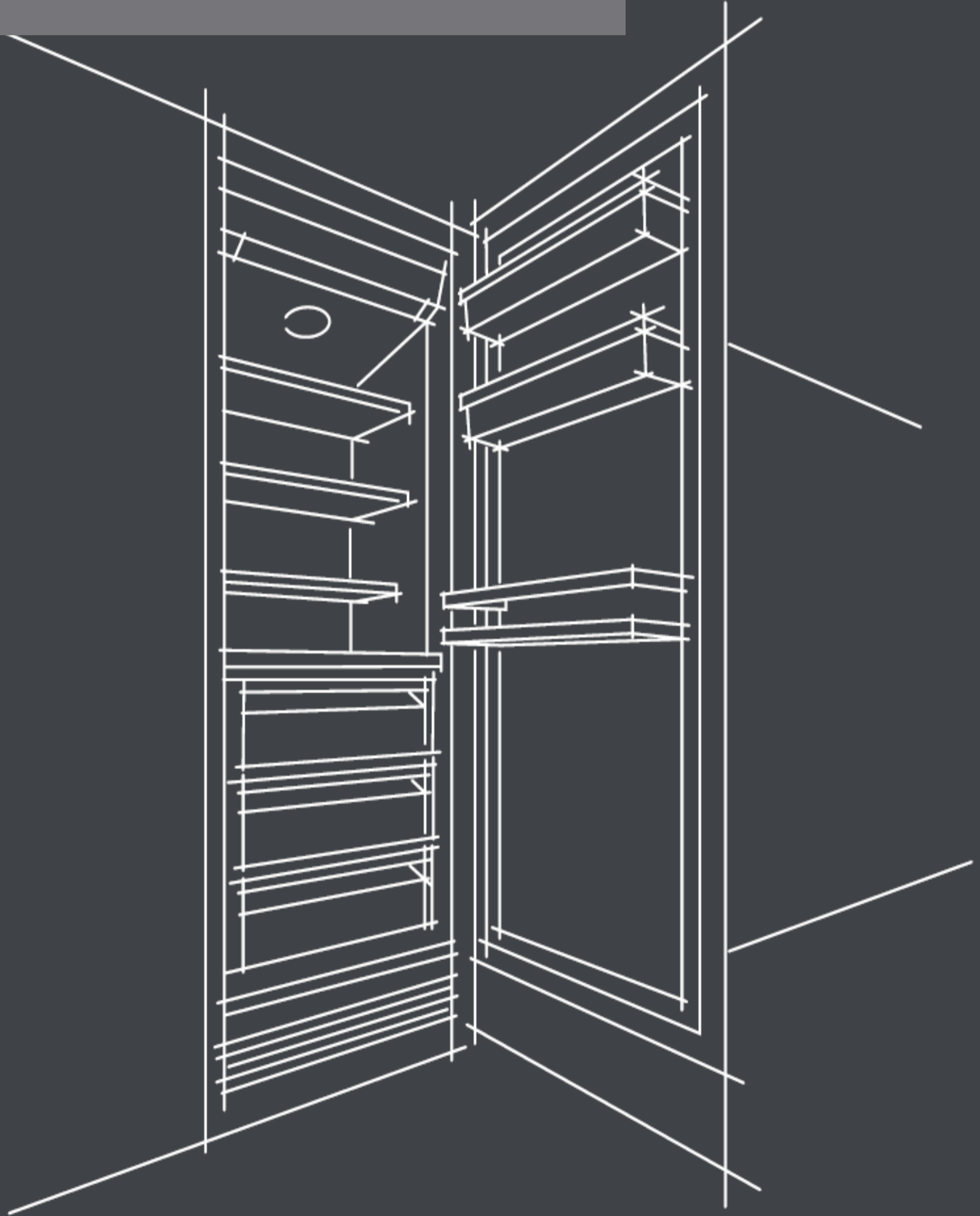
# BORA QVac

La envasadora al vacío integrada que le permite disfrutar de alimentos más duraderos y de un sabor extraordinariamente fresco.



# MONOLITH

Cooling Redefined



MONOLITH  
Cooling Redefined



MONOLITH

THE NEXT GENERATION OF HOME REFRIGERATION IS HERE

**FREEZER**

**WINE**

**REFRIGERATOR**



18" - 24" - 30" - 36"



18" - 24"



24" - 30" - 36"



MONOLITH  
Cooling Redefined



MONOLITH  
Cooling Redefined

SUBZERO

WOLF

Miele

BORA

MONOLITH  
Cooling Redefined

Quooker

DORN  
BRACHT

PITT  
COOKING

Dirección; Avda. Albufereta, 3  
Alicante 03016  
Tlf. 647 293 936  
info@atelier-living.com