

espressione di una passione



ABIMIS



Alium sativum

Originario dell'Asia Centrale, l'aglio è una delle piante coltivate più antiche, sia come alimento sia come rimedio terapeutico. Le sue doti antibatteriche, antimicotiche e antiossidanti erano conosciute oltre 5000 anni fa dalla medicina cinese e da quella ayurvedica. Gli atleti dell'antica Grecia e i legionari romani ne consumavano in grandi quantità, in quanto ritenevano infondesse coraggio e resistenza fisica.

Originating in Central Asia, garlic is one of the oldest cultivated plants, both as a food and a therapeutic remedy. Chinese and Ayurvedic medicine first recognised its antibacterial, antifungal and antioxidant properties over 5,000 years ago. Greek athletes and Roman soldiers ate large quantities of garlic, as they believed it would boost their courage and physical strength.



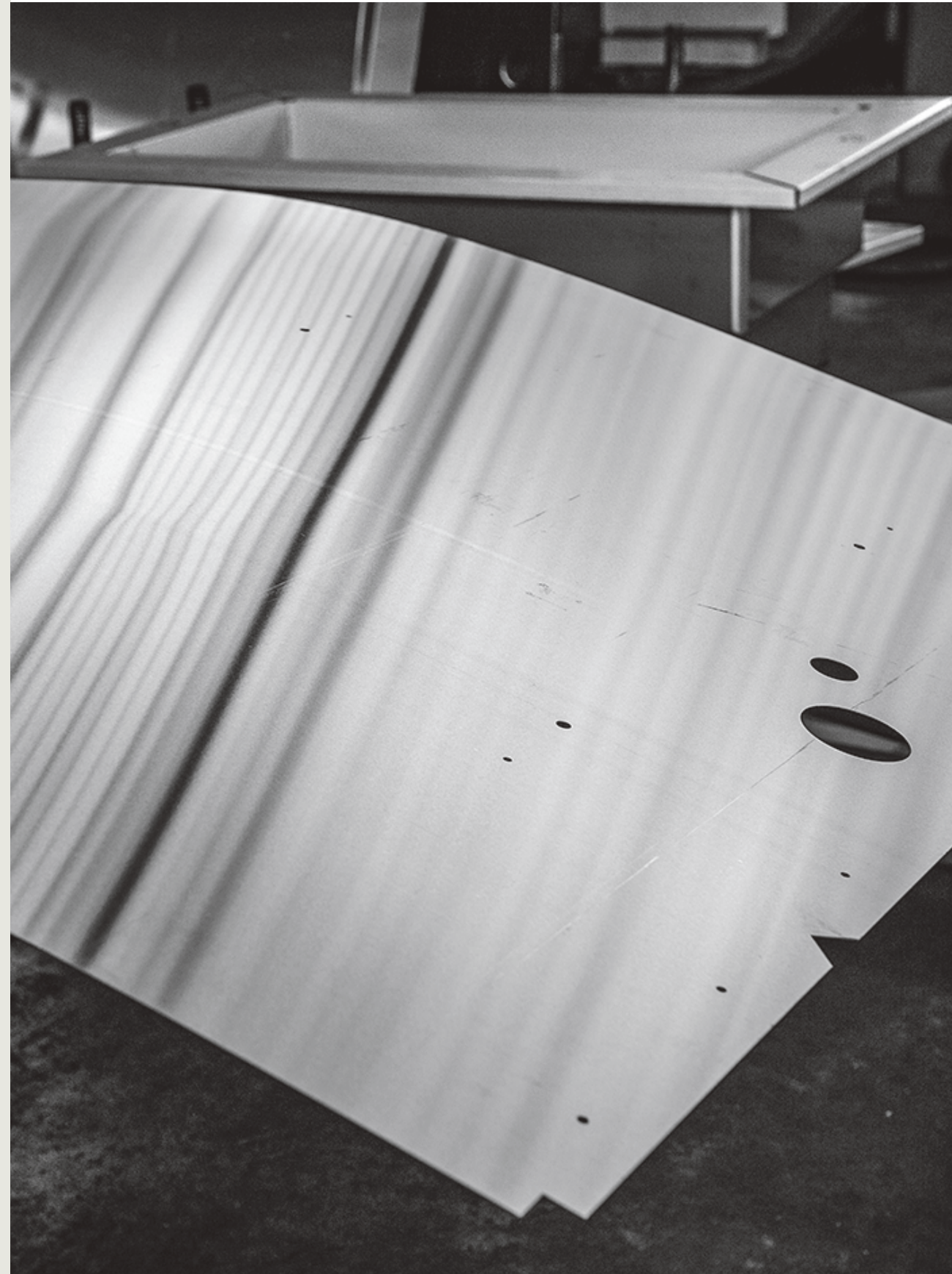
Indice | Index

4	Origine Origin
	Ambienti Locations
8	Cucina Ego Ego kitchen
68	Cucina Atelier Atelier kitchen
	Declinazioni Declinations
116	Residenziale Residential
118	Outdoor
120	Yacht
124	Anima Soul
143	Peculiarità Peculiarities
146	Moduli Modules
148	Vani Internal units
149	Sistema Gastronorm Gastronorm system
150	Ante Doors
151	Piani Tops
152	Finiture Finishes
154	Realizzazioni Projects

Abimis

Origine | Origin

Espressione di una passione



















Alla base dell'eccellenza

Abimis prende il nome dall'espressione latina "ab imis fundamentis" (che significa "dalle fondamenta"), per esprimere un rinnovamento radicale del concetto di cucina, su basi solide e profonde. Questa realtà nasce infatti dal know-how di Prisma, azienda italiana consolidata protagonista nel mondo delle cucine professionali, grazie alla speciale sintesi di sapienza artigianale e innovazione tecnologica che propone, incentrata sulla lavorazione dell'acciaio inox, sinonimo di inalterabilità, igiene e durata. Forgiate dall'esperienza e dalla passione, le creazioni Abimis trasferiscono negli spazi domestici, nelle situazioni outdoor e nei grandi yacht, i tipici valori funzionali degli ambienti professionali, non semplicemente adattandoli nella forma e nelle dimensioni, ma ripensandoli completamente. Abimis interpreta in maniera totalmente originale la cucina, giungendo a inediti traguardi d'eccellenza grazie all'interazione di tre figure cardine: i designer, che basandosi sui principi di ergonomia e razionalità hanno progettato la cucina nella sua essenza; gli artigiani, che modellando l'acciaio hanno dato forma a questo concetto; gli chef, che hanno individuato gli elementi principali della cucina in base ai movimenti di chi vi opera. Un'attenzione particolare è dedicata al modo in cui interagiscono le persone e gli elementi che compongono la cucina. Una relazione che è un microcosmo quotidiano di azioni, istanti ed emozioni, entro un unicum fluido e coinvolgente. Come in una coreografia perfetta, dietro all'apparente semplicità e immediatezza delle situazioni c'è una profonda, scrupolosa concentrazione sul tempo e sullo spazio, affinché ogni operazione si svolga secondo una logica, un ritmo e un'eleganza inappuntabili. Inoltre, una profonda cura è rivolta alla versatilità del progetto, che rende la cucina capace di assumere molteplici configurazioni. Materiale distintivo della filosofia Abimis è l'acciaio inox: resistente, sostenibile e affascinante nella sua estetica che parla di tecnica e design, con un linguaggio fatto di bagliori preziosi e superfici impeccabili nel tempo. Tutto questo con una realizzazione artigianale e custom made che rende ogni cucina Abimis unica, come l'ambiente che la accoglierà e le persone che la utilizzeranno.

Underpinning excellence

Abimis takes its name from the Latin expression "ab imis fundamentis" (meaning "from the foundations"), to express its radical overhaul of the kitchen concept, based on solid and deep foundations. As a matter of fact, this company was created after the know-how of Prisma, a well-established Italian leader in the world of professional kitchens thanks to its special combination of skills and craftsmanship, and its technological innovation focusing on stainless steel, a mostly unalterable, hygienic and long-lasting material. Forged from experience and passion, Abimis creations transfer the typical functional values of a professional kitchen to people's homes, outdoor spaces and large yachts, not by simply adapting their shape and size, but by completely rethinking them. Abimis interprets the kitchen area in a totally original way, boasting unprecedented achievements in terms of excellence, thanks to the interaction between three key figures: designers, who follow principles of ergonomics and rationality to design the kitchen in its essence; craftsmen, who work the stainless steel to allow this concept to take shape; chefs, who identified the main elements of the kitchen based on the movements of those working there. Particular attention is paid to the way in which people interact and the elements making up the kitchen. A relationship that represents a daily microcosm of actions, moments and emotions, all within a fluid and engaging environment. Just like a perfect choreography, behind the apparent simplicity and spontaneity of the scenarios, there is a profound, scrupulous focus on time and space, so that every movement is carried out accordingly to a logic and a rhythm, and with impeccable elegance. Furthermore, special care is taken to ensure that the design is versatile, meaning the kitchen can have a number of different layouts. The signature material of Abimis philosophy is stainless steel: durable, sustainable and incredibly attractive to look at, with aesthetics that speak of technicality and design using a language of precious gleams and flawless surfaces over time. All of this is achieved by expert craftsmanship and custom-made designs, making every Abimis kitchen unique, just like the room that will welcome it and the people who will enjoy it.



Brassica oleracea var. *gongylodes*

Chiamata anche “kolhrabi” da una fusione linguistica fra il tedesco “cavolo” e l’italiano “rapa”, si differenzia molto dagli altri cavoli per l’ingrossamento globoso alla base degli steli, di colore variabile dal bianco, al verde, al violetto. La testa, chiamata “torsa”, ha una consistenza carnosa e possiede un alto contenuto di vitamina C, betacarotene e acido folico, mentre le tenere foglie sono ricche di sali minerali.

The “kolhrabi” gets its name from a linguistic mix between the German word for “cabbage” and the Italian for “turnip”. It is very different from other cabbages due to the large round swelling at the base of its stele. Its colour varies from white to green to violet. The head of this vegetable has a meaty consistency and a high content of vitamin C, beta-carotene and folic acid, whereas its tender leaves are rich in mineral salts.

foto ambientata | photo set
design Alberto Torsello





Brunico — casa privata | private house
progetto | project studio EM2



Brunico — casa privata | private house
progetto | project studio EM2





Brunico — casa privata | private house
progetto | project studio EM2

Treviso — casa privata | private house
progetto | project studio Giuliano Lorenzon



Treviso — casa privata | private house
progetto | project studio Giuliano Lorenzon





Treviso — casa privata | private house
progetto | project studio Giuliano Lorenzon

Roma — casa privata | private house
progetto | project studio LAB87



Roma — casa privata | private house
progetto | project studio LAB87



Parigi — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Parigi — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis





Parigi — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Lugano — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Lugano — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Udine — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Parigi — casa privata | private house
progetto | project studio 10surdix



Parigi — casa privata | private house
progetto | project studio 10surdix



Parigi — casa privata | private house
progetto | project studio 10surdix



Parigi — casa privata | private house
progetto | project studio 10surdix





foto ambientata | photo set





Sainte Lucie de Porto Vecchio —
casa privata | private house
progetto | project studio Artedis



Sainte Lucie de Porto Vecchio —
casa privata | private house
progetto | project studio Artedis











yacht My Suerte
cantiere Tankoa Yachts

foto ambientata | photo set
progetto | project R&D Abimis



foto ambientata | photo set
progetto | project R&D Abimis



foto ambientata | photo set
progetto | project R&D Abimis



Milano — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Milano — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis





Lugano — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Lugano — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Lugano — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Pietrasanta — casa privata | private house
progetto | project studio Archea Associati



Pietrasanta — casa privata | private house
progetto | project studio Archea Associati



Pietrasanta — casa privata | private house
progetto | project studio Archea Associati



Como — casa privata | private house
progetto | project studio Associato Venini



Como — casa privata | private house
progetto | project studio Associato Venini



Argentario — casa privata | private house
progetto | project studio Filippo Bombace



Argentario — casa privata | private house
progetto | project studio Filippo Bombace



Argentario — casa privata | private house
progetto | project studio Filippo Bombace



La Thuile — casa privata | private house
progetto | project studio April di Francesco Tiribelli



La Thuile — casa privata | private house
progetto | project studio April di Francesco Tiribelli



La Thuile — casa privata | private house
progetto | project studio April di Francesco Tiribelli



Torino — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Torino — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Torino — casa privata | private house
progetto | project R&D Abimis



Brassica oleracea

Con la scoperta dell'America iniziò l'epoca dei viaggi navali su lunghe distanze. Non disporre per lunghi periodi di cibi freschi provocava carenze di vitamina C e quindi lo scorbuto. I cavoli, ricchi di questa vitamina, servirono a contrastare la malattia. A loro il capitano Cook attribuì la salute del suo equipaggio: nutriti a cavoli, in tre anni di navigazione non perse nessuno dei suoi 118 uomini.

The discovery of America marked the beginning of an era of long-distance naval voyages. Those on board went without fresh food for long periods of time and therefore suffered from a deficiency in vitamin C, causing scurvy. Cabbages, rich in this vitamin, were needed to combat the disease. Captain Cook claimed that the good health of his crew was down to cabbages: by eating them, not one of the 118 men on board came down with this disease in three years of sailing.





Residenziale — Fuoco, acqua, aria, energia: la cucina è l'ambiente più tecnico della casa e al tempo stesso quello che più si identifica con l'idea contemporanea di focolare domestico. È dove si respirano aromi e si vivono situazioni che parlano di tradizioni locali o di culture lontane; si perpetuano ricette tramandate attraverso il tempo e le generazioni. Un habitat attivo nel quale si esprimono le proprie passioni, si assapora il piacere della funzionalità, si vive secondo i propri gusti. Abimis interpreta la cucina residenziale con due linee progettuali che offrono un alto grado di personalizzazione: Ego (design Alberto Torsello), dalle forme arrotondate, con volumi importanti e gentili; Atelier, dalle linee razionali e pulite, laboratorio ad hoc per ogni spazio e desiderio. In entrambi i modelli il pregio artigianale è esaltato dalle finiture manuali e dall'acciaio AISI 304, che con le sue doti di inalterabilità, igiene e resistenza può entrare in relazione con altri materiali, sempre di alto valore estetico e funzionale, con una duttilità che si presta a creare infinite soluzioni.

Residential — Fire, water, air, energy: the kitchen is the most technical room in the house, and at the same time the one mostly identified with the modern idea of a home. It is where you can breathe in lush aromas and experience situations that tell you story of local traditions and distant cultures; recipes are passed down over time and from one generation to the next. An active environment where people are free to express their passions, savouring the pleasure of functionality, and living according to their own personal tastes. Abimis interprets the residential kitchen with two ranges, both offering a high level of customization: Ego (designed by Alberto Torsello), with rounded shapes, and large yet delicate units, and Atelier, with rational and clean lines, an ad hoc laboratory for any room and requirement. In both ranges, expert craftsmanship is enhanced by manual finishes and AISI 304 stainless steel, whose characteristic inalterability, hygiene and durability mean that it can be used together with other materials, also boasting high aesthetic quality and functionality. The adaptability of stainless steel means that it can be used to create an infinite number of solutions.



L'acciaio inox può essere orbitato o satinato, oppure laccato in qualunque colore o abbinato ad altri materiali, in sintonia con il gusto di ognuno.

Stainless steel can be orbitally polished or polished, or lacquered in any colour or combined with other materials,



Outdoor — Il desiderio di vivere all'aria aperta per ritrovare il contatto con la natura, senza rinunciare a uno stile raffinato ed evoluto in sintonia con gli altri elementi che compongono il panorama della propria vita quotidiana, è una tendenza che porta il design e la tecnologia Abimis a esprimersi anche negli scenari outdoor, con proposte su misura per ogni tipologia di spazio. Su una terrazza metropolitana, in un elegante giardino, a bordo piscina: sono tante le situazioni che Abimis può allestire, tutte nel segno della totale personalizzazione, accuratezza del design e massima resistenza agli agenti atmosferici e al tempo. Ecco perché, oltre che in acciaio AISI 304, le cucine possono essere realizzate in acciaio AISI 316, con un'aggiunta di molibdeno che lo rende ancora più resistente alla corrosione, soprattutto in contesti caratterizzati dalla presenza di cloro e salsedine. Anche gli altri materiali usati garantiscono le migliori performance di durata, igienicità e funzionalità, arricchendo ogni realizzazione di sensazioni naturali, dettagli artigianali ed emozioni estetiche in perfetto equilibrio tra loro.

Outdoor — The desire to live outdoors and get in touch with nature, without giving up on sophisticated and evolved style, in harmony with the other elements of your daily life. This trend has led Abimis designs and technology to branch out into outdoor scenarios, offering custom-made solutions for all sorts of spaces. On a city terrace, in an elegant garden, alongside a swimming pool: Abimis can provide solutions for many different scenarios, which are all characterised by complete customization, precise designs and maximum resistance to atmospheric agents and weather conditions. That is why besides AISI 304 stainless steel, kitchens can also be made from AISI 316 stainless steel, with the addition of molybdenum making it even more corrosion-resistant, above all in places characterised by the presence of chlorine and salt. The other materials used also guarantee top performance in terms of durability, hygiene and functionality, enriching every creation with a natural feel, handcrafted details and a great aesthetic impact, all in perfect harmony.



Le cucine Abimis resistono agli agenti atmosferici e all'aria salmastra delle località marine.

Abimis kitchens are resistant to atmospheric agents and to the salty air in seaside locations.



Yacht — Forte dell'esperienza di Prisma nel settore delle grandi navi, Abimis trasferisce a bordo degli yacht più prestigiosi il suo innovativo concetto di cucina, dedicando particolare attenzione all'ottimizzazione dello spazio e applicando soluzioni mirate per situazioni non statiche ma in movimento nell'ambiente marino. Le ante sono dotate di sistemi di chiusura che ne evitano l'apertura involontaria durante la navigazione. I materiali sono resistenti agli urti, oltre che all'umidità, alle escursioni termiche e naturalmente alla salsedine. In particolare viene usato l'acciaio AISI 316 che, per le sue speciali caratteristiche anticorrosione, è impiegato anche nella carpenteria navale. Dallo stivaggio e conservazione degli alimenti, alla preparazione delle pietanze, allo smaltimento dei rifiuti, ogni dettaglio è studiato per agevolare i movimenti degli operatori, l'accessibilità ai vani di servizio e lo svolgimento delle varie fasi del lavoro in cucina. In ogni progetto sono integrate inoltre le tecnologie più avanzate per risolvere qualsiasi esigenza dello chef di bordo.

Yacht — Thanks to Prisma's experience with large ships, Abimis has been able to transfer its innovative kitchen concept into the world's most prestigious yachts, dedicating particular attention to making the most of the space available and applying tailored solutions for the constant motion at sea. Doors are equipped with a closure system that prevents any involuntary from opening during sailing. The materials used are resistant to knocks and bumps and to humidity, changes in temperature and, of course, to salty air. More specifically, AISI 316 stainless steel is the material of choice, which is also used in shipbuilding thanks to its special anti-corrosion characteristics. From storing and preserving food, to preparing dishes and disposing of rubbish, every single detail is designed to make it easier to move around space, gain access to the units and carry out the various phases of work in the kitchen. Furthermore, the most advanced technology is integrated into each design in order to meet all the requirements of the chef on board.



Il sistema di chiusura sicura delle ante è pensato in maniera specifica per le cucine destinate agli yacht.

The safe door closing mechanism is designed specifically for kitchens intended for installation in yachts.



Capsicum annuum

Introdotta in Europa dal Brasile e dalla Giamaica a partire dal 1500, il peperone si diffuse con rapidità nel Vecchio Continente, inizialmente solo come pianta ornamentale. Il suo nome scientifico sembra derivare dal latino “capsa”, che significa “scatola”, forse per la sua forma particolare vuota all'interno. Si dice che Leonardo da Vinci usasse peperoni essiccati e pestati come coloranti per le tinte dei suoi affreschi.

Peppers were introduced into Europe from Brazil and Jamaica back in 1500 and quickly began to spread across the Old Continent, initially used as an ornamental plant. Their scientific name appears to derive from the Latin “capsa” meaning “box”, perhaps due to their unusual shape, which is hollow inside. It is said that Leonardo da Vinci used dried, pressed peppers to colour the paints he used for his frescoes.

I progetti Abimis nascono dallo studio dei movimenti dello chef e dalla conseguente destrutturazione funzionale dell'ambiente cucina, affinché le cinque fasi di cui si compone il cucinare -conservare, preparare, cuocere, lavare, impiattare- siano immediate e consequenziali. In questo modo lo spirito e la tecnologia professionale sono messe a disposizione di chi desidera cucinare da professionista.

Abimis designs are the result of studying chefs' movements and then breaking down the kitchen into functional areas, allowing the five phases involved with cooking -storing, preparing, cooking, washing up, serving- to be instant and sequential. In this way, a professional spirit and professional technology are brought to those wanting to cook like a real pro.

L'acciaio AISI 316, con le sue doti di inalterabilità, igienicità e facilità di pulizia, è il materiale di elezione delle cucine Abimis.

AISI 316 stainless steel, being immutable, hygienic and easy to clean, is the material of choice for Abimis kitchens.





Ogni cosa al suo posto e a portata di mano con un gesto: è la funzione dei cassetti estraibili, che possono essere allestiti anche con scomparti interni in legno massello.

Everything has its place, within easy reach: this is the purpose of the pull-out drawers, which can also be equipped with solid wood internal compartments.



Una cucina veramente al top, con piani di lavoro in acciaio spaziosi, resistenti, privi di fughe. Il sistema modulare Gastronorm consente una funzionale ottimizzazione dello spazio di contenimento.

A kitchen that is truly at the top, with spacious, hard-wearing, joint-free stainless steel worktops. The Gastronorm modular system affords functional optimisation of all storage space.





Lo smaltimento differenziato dei rifiuti è gestito in una pattumiera con temperatura interna a 6° C per evitare la proliferazione di odori e batteri.

Differentiated waste disposal is sorted thanks to a bin with an internal temperature of 6° C to avoid unpleasant odours and bacteria spreading.



I vani refrigerati impiegano tecnologie di derivazione professionale per assicurare una perfetta e sicura conservazione. L'igiene è garantita inoltre dal piano antigocciolo, con bordi rialzati e senza alcuna fuga.

The refrigerated compartments use professionally-derived technology to ensure perfect and safe preservation. Hygiene is further guaranteed by the non-drip top, with raised edges and no joints.



I fuochi e la piastra di cottura in acciaio, integrati nel piano di lavoro, sono di derivazione professionale. Su richiesta può essere inserito qualsiasi tipo di elettrodomestico.

The burners and the steel hotplate, which are built into the worktop, are professionally-derived. Any type of household appliance



Direttamente sotto la zona di lavoro, i cassetti riscaldati mantengono le stoviglie calde fino al momento dell'impattamento.

Directly underneath the workstations, the heated drawers keep the crockery warm until the food is ready to be dished up.





Conservare, preparare, cuocere, lavare, impiattare: i progetti Abimis nascono dall'analisi delle cinque fasi del lavoro in cucina, in sintonia con le esigenze di operatività e di fruizione dell'ambiente circostante.

Storing, preparing, cooking, washing, dishing up: Abimis projects are the result of a careful analysis of the five work stages in the kitchen, in keeping with the operational and usage requirements of the surroundings.

Solanum melogena

Molto diffusa nella cucina tradizionale italiana, la melanzana deriva il suo nome dall'arabo "badingian", ma nella tradizione popolare il significato inteso era quello di "mela non sana". Questo perché se consumata cruda, oltre a essere amara, la solanina che contiene può essere tossica per l'organismo. Si riteneva che potesse addirittura causare la pazzia.

Widely used in traditional Italian cuisine, aubergine gets its name from the Arab word "badingian", but in Italy the most popular explanation was that its name came from "mela non sana" "unhealthy apple". Eaten raw indeed, not only is this vegetable very bitter, but the solanine it contained could be toxic for humans. It was even thought that it could make people mad.



Brassica oleracea var. sabauda

La verza era considerata nell'antichità una pianta quasi miracolosa, capace di guarire le ferite e perfino di scacciare la malinconia. Gli antichi Romani ne mangiavano le foglie crude prima dei grandi banchetti, perché ritenevano che aiutasse l'organismo ad assorbire meglio l'alcool. Con un decotto a base di verza si può preparare una maschera di bellezza che purifica la pelle grazie al suo alto contenuto di zolfo.

In ancient times, the savoy cabbage was considered as an almost miraculous plant, able to heal wounds and even combat feelings of sadness. The Ancient Romans ate raw savoy leaves before large banquets, as they believed that it would help them to better absorb alcohol. A herbal tea made with savoy cabbage can be used to make a purifying beauty mask, thanks to its high content of sulphur.

Peculiarità | Peculiarities

143

: 1



Ego — Cassetti. Anta arrotondata e a filo. Frontale stagno, bombato e controbombato sono completamente saldati. Spessore della porta 14 mm.

Ego — Drawers. Rounded and flush-fit door. Fully welded, sealed double panelled drawer front. Door thickness 14 mm.



Atelier — Cassetti. Anta squadrata. Frontale con fuga bombato e controbombato sono puntati tra loro. Spessore della porta 25 mm.

Atelier — Drawers. Squared door. Double panelled drawer front with gap, spot-welded together. Door thickness 25 mm.

: 2



Ego — Cerniera cardine completamente invisibile, non ha bisogno di essere regolata e non si ossida. Brevetto Abimis.

Ego — Completely invisible hinging pivot, requires no adjustment and non-rusting. Abimis patent.



Atelier — Cerniere scelte tra la migliore produzione internazionale.

Atelier — Hinges chosen from the best international manufacturers.

:3



Atelier — Spessore piano 2,5 mm, la lamiera viene saldata.

Atelier — Worktop thickness 2.5 mm, the metal sheet is welded.



Ego — Spessore piano 1,5 o 2 mm, la lamiera può essere piegata.

Ego — Worktop thickness 1.5 or 2 mm, the metal sheet may be folded.



Ego — Vano completamente raggiato. R = 40 mm.

Ego — Completely rounded compartment. Radius of 40 mm.



Atelier — Vano con raggio di piega interno R = 3 mm. Vano con angoli inferiori raggiati.

Atelier — Compartment with internal bending radius of R = 3 mm. Compartment with rounded lower corners.

:4



Ego — Piano integrato al blocco basi.

Ego — Worktop built into the base unit block.



Atelier — Piano separato dal blocco basi.

Atelier — Worktop separate from the base unit block.



Ego — Spigoli saldati con R = 40 mm.

Ego — Edges welded with a radius of R = 40 mm.

:6



Atelier — Spigoli saldati a 90°.

Atelier — Edges welded at 90°.

H 464

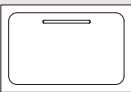
H 696

Modulo | Module 1

Ingombri frontali |
Front area
696x464 mm

Portata guide |
Guide's capacity
50 Kg

Peso modulo |
Module's weight
60 Kg

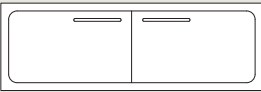


Modulo | Module 2

Ingombri frontali |
Front area
1392x464 mm

Portata ripiano |
Shelf's capacity
60 Kg

Peso modulo |
Module's weight
100 Kg



Modulo | Module 3

Ingombri frontali |
Front area
464x696 mm

Portata guide |
Guide's capacity
60 Kg

Peso modulo |
Module's weight
50 Kg



Peso modulo |
Module's weight
50 Kg



Peso modulo |
Module's weight
50 Kg



Peso modulo |
Module's weight
55 Kg



Modulo | Module 4

Ingombri frontali |
Front area
696x696 mm

Portata guide |
Guide's capacity
60 Kg

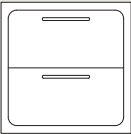
Peso modulo |
Module's weight
60 Kg



Peso modulo |
Module's weight
65 Kg



Peso modulo |
Module's weight
70 Kg



Peso modulo |
Module's weight
75 Kg

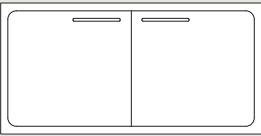


Modulo | Module 6

Ingombri frontali |
Front area
1392x696 mm

Portata guide |
Guide's capacity
60 Kg

Peso modulo |
Module's weight
110 Kg



Modulo | Module 7
Frigo, vano tecnico |
Fridges, technical compartment

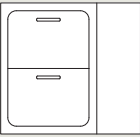
Ingombri frontali |
Front area
746x696 mm

Peso modulo |
Module's weight
65 Kg

Tensione |
Pressure
230 V / 50:60 Hz

Temperatura |
Temperature
+2° C / +8° C

Potenza assorbita |
Power absorbed
150 W



Modulo | Module 8
Pattumiera refrigerata, vano
tecnico | Refrigerated rubbish,
technical compartment

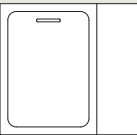
Ingombri frontali |
Front area
746x696 mm

Peso modulo |
Module's weight
65 Kg

Tensione |
Pressure
230 V / 50:60 Hz

Temperatura |
Temperature
+2° C / +8° C

Potenza assorbita |
Power absorbed
150 W



Modulo | Module 9
Scaldavivande, vano tecnico |
Warming shelf, technical
compartment

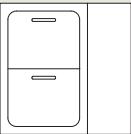
Ingombri frontali |
Front area
696x696 mm

Peso modulo |
Module's weight
65 Kg

Tensione |
Pressure
230 V / 50:60 Hz

Temperatura |
Temperature
+2° C / +8° C

Potenza assorbita |
Power absorbed
150 W



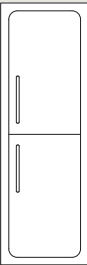
H 1392

Modulo | Module 10

Ingombri frontali |
Front area
464x1392 mm

Portata guide |
Guide's capacity
60 Kg

Peso modulo |
Module's weight
100 Kg

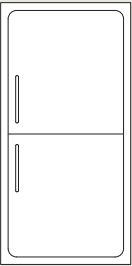


Modulo | Module 11

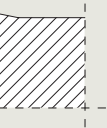
Ingombri frontali |
Front area
696x1392 mm

Portata guide |
Guide's capacity
60 Kg

Peso modulo |
Module's weight
120 Kg



Piano | Top A

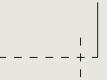


Piano | Top B



Alzatina | Splashback

H 300



Lavello | Sink

Lavello | Sink GN 1/1
325x530 mm

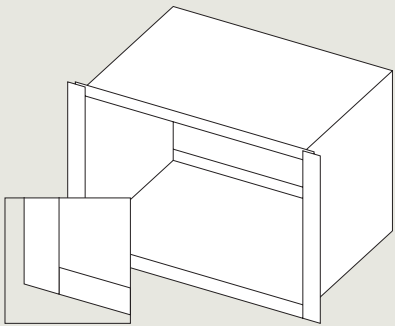


Lavello | Sink
580x530 mm

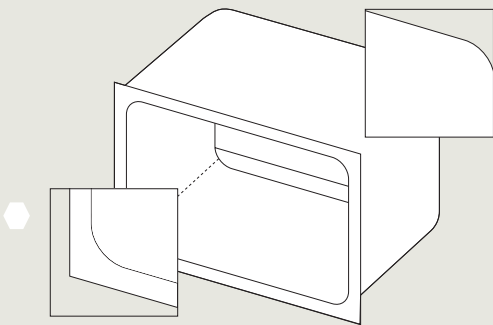


I lavelli proposti hanno
dimensioni Gastronorm,
ma possono essere
personalizzati in base
alle esigenze del cliente |
The sinks available are
Gastronorm size, but they
can be customised to suit
the customer's individual
requirements.

Ab0



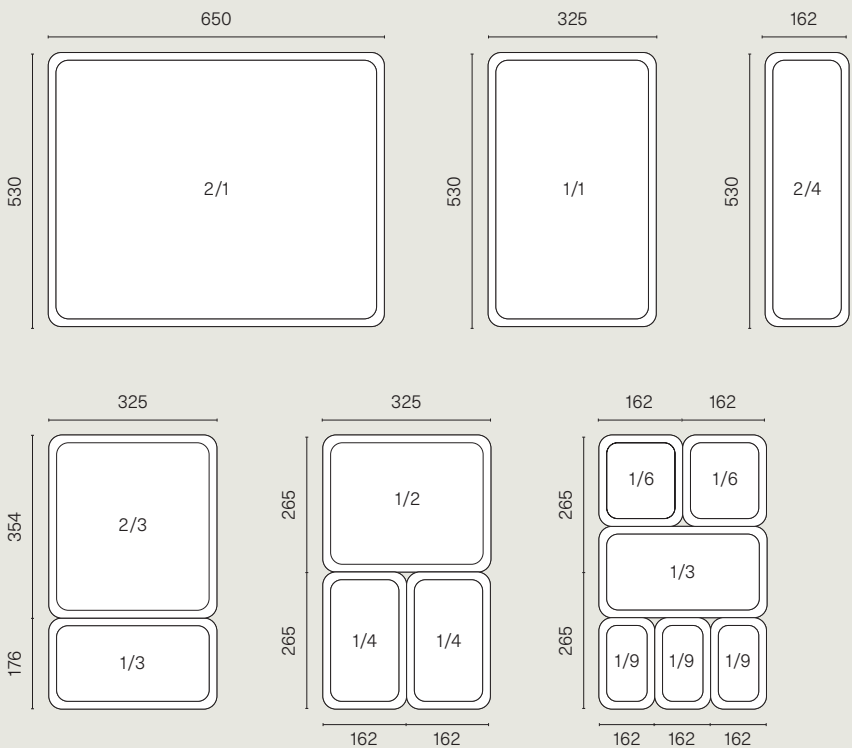
Ab3



Moduli — L'igiene è il punto di partenza nella progettazione dei vani interni delle cucine Abimis, per questo sono sempre e soltanto in acciaio. Ai tradizionali vani squadriati, Abimis affianca due soluzioni che facilitano ancor più la pulizia: il vano Abimis, top di gamma, con tutti e quattro gli angoli stondati e saldati, oppure la soluzione con i soli angoli inferiori raggiati.

Modules — Hygiene is the starting point for designing the internal units of Abimis kitchens, therefore they are always and only made of stainless steel. Alongside the traditional square units, Abimis offers two solutions to make cleaning process even easier: the top of the range Abimis unit, with all four angles rounded and welded, or the solution with just the lower angles bevelled.

Dimensioni del sistema modulare | Modular system dimensions

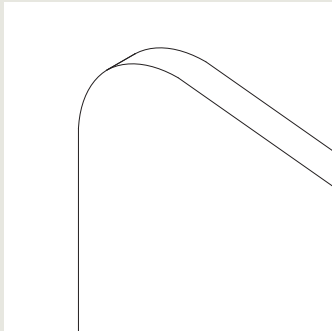


Gastronorm — Gastronorm è un sistema modulare, nato in Svizzera negli anni '60, per l'ottimizzazione degli spazi nelle cucine professionali. Con Gastronorm si intende un insieme di misure standard riferite a tutti gli elementi del cucinare, dalle attrezzature ai macchinari, che consente di utilizzare al meglio gli spazi di dispense, vani, forni, frigo e lavelli. I contenitori possono essere in acciaio o policarbonato pieni o forati così da diversificare i vari utilizzi.

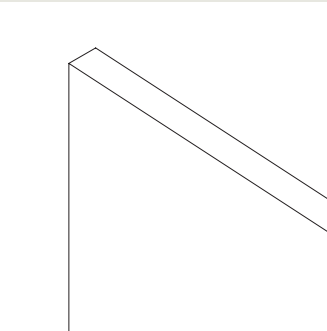
Gastronorm — Gastronorm is a modular system, born in Switzerland in the 1960s, for optimising space in professional kitchens. Gastronorm means a set of standard measurements that refer to all the cooking elements, from equipment to machinery, which allows the spaces for cupboards, units, ovens, fridges and sinks to be optimised. The containers can be made of stainless steel or polycarbonate, solid or perforated, to differentiate their use.



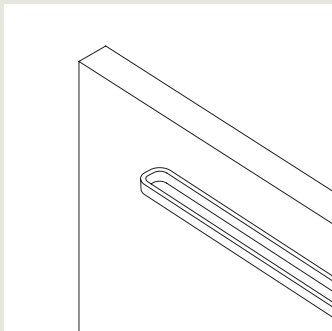
Anta arrotondata a filo | Flush rounded door



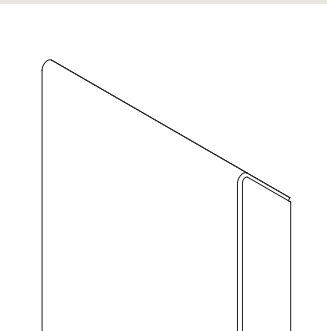
Anta squadrata | Squared door



Maniglia esterna | External handle



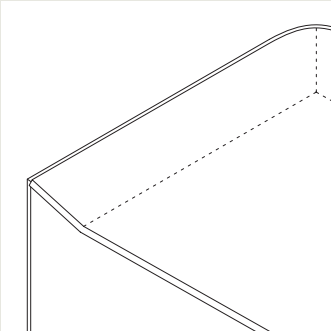
Maniglia incassata | Recessed handle



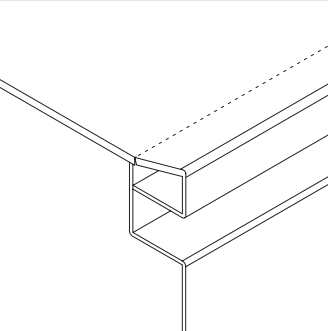
Ante — Le ante possono essere arrotondate sui 4 spigoli o squadrate, possono essere realizzate a filo con la cerniera cardine speciale brevettata della cucina Ego o sporgenti con cerniere commerciali, con o senza maniglie.

Doors — The doors can be rounded on 4 edges or squared, may be flush with the special patented hinge of the Ego kitchen or may be protruding with a commercial hinge, with or without handles.

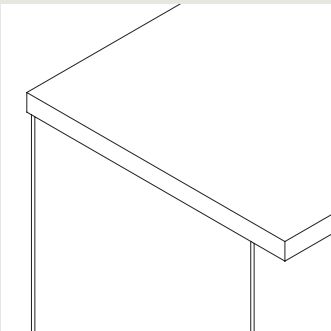
Piano Integrato | Integrated top



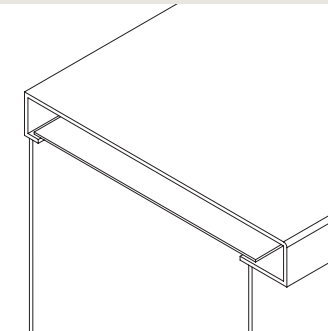
Piano riportato | Surface mounted top



Piano a lama | Flat top



Piano Scatolato | Boxed top



Piani — Le cucine Abimis hanno piani in acciaio unici, senza fughe per garantire il massimo dell'igiene. Ne esistono diverse tipologie: dal piano integrato saldato anche sul fronte in una soluzione continua della superficie, al piano riportato, a lama o scatolato. I piani hanno spessori elevati per consentire la massima robustezza.

Tops — Abimis kitchens have unique stainless steel tops, without any gaps, to guarantee the utmost hygiene. There are different types, from integrated tops, also welded onto the front in a seamless solution, to surface mounted, flat or boxed tops. Abimis tops are very thick for utmost strength.

Scotch Brite | Scotch Brite



Orbitato | Orbitally polished



Lucido a specchio | Mirror-finish



Verniciato lucido/opaco | Painted glossy/matt finish



Finiture — La finitura esterna delle ante e della cucina in generale può essere personalizzata abbinando alla struttura d'acciaio la pietra, il legno, materiali sintetici o l'acciaio verniciato nei colori proposti dal cliente. La rifinitura a mano dei piani e delle ante rende ogni cucina diversa dall'altra.

Finishes — The external finish of the doors and the kitchen in general can be customised, combining the stainless steel structure with stone, wood, synthetic materials or by painting the stainless steel in the colours chosen by the customer. The stainless steel of the tops and doors is hand finished so every kitchen is different from the others.

Cucurbita maxima

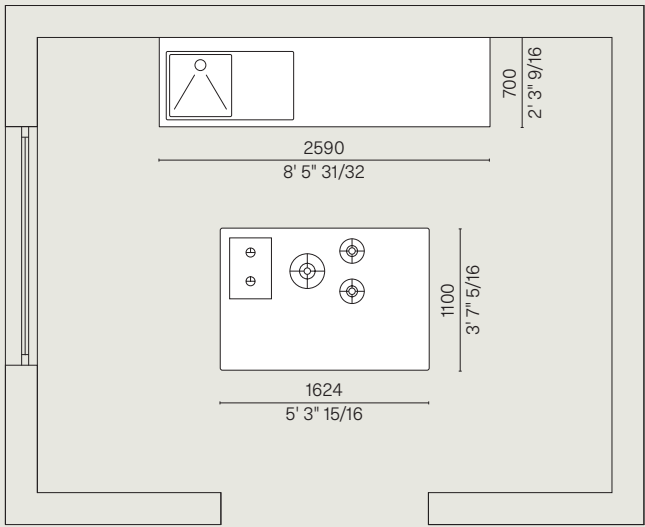
Verso la metà del Cinquecento la zucca, nelle sue numerose varianti, appare con sempre maggiore frequenza nei dipinti, rimandando a significati allegorici nascosti. Ad esempio il pittore fiammingo Pieter Aertsen e suo nipote Joachim Beuckelaer, inserendo la zucca nelle loro opere, alludevano alle rotondità del corpo femminile e in particolare alla gravidanza.

Towards the middle of the 16th century, many varieties of squash appeared increasingly often in paintings, referring to hidden meanings. The Flemish painter Pieter Aertsen and his nephew Joachim Beuckelaer, for example, inserted squash into their works of art to allude to the roundness of the female body and, in particular, to pregnancy.



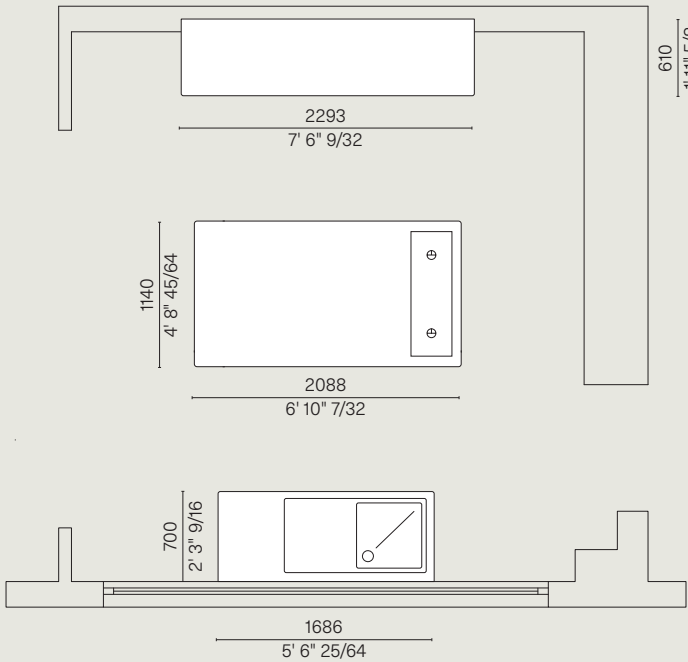
pp 24 – 27

Roma —
casa privata | private house



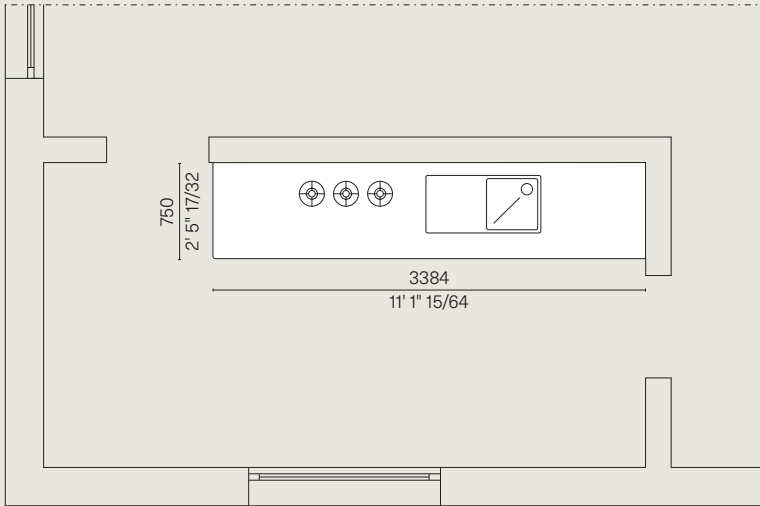
pp 28 – 35

Parigi —
casa privata | private house



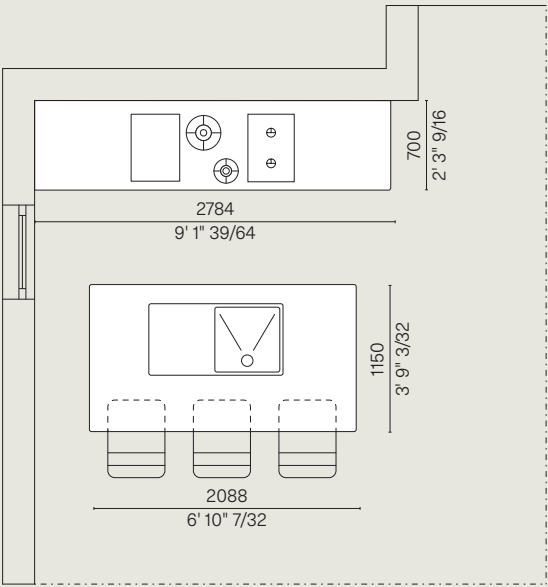
pp 36 – 39

Lugano —
casa privata | private house



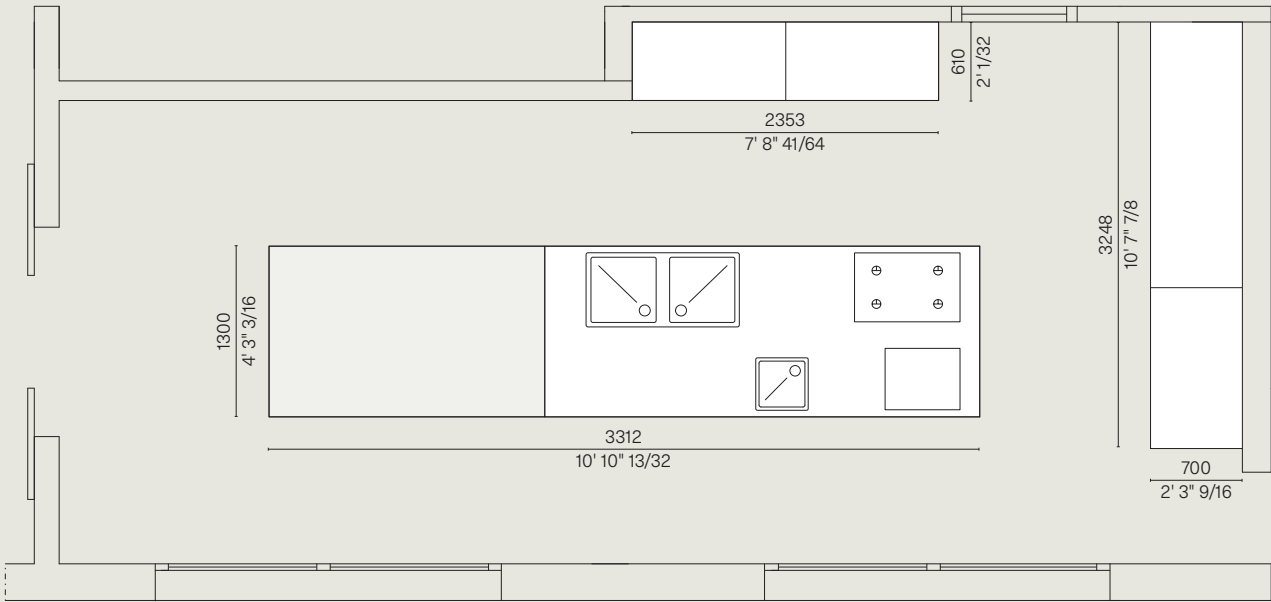
pp 42 – 49

Parigi —
casa privata | private house



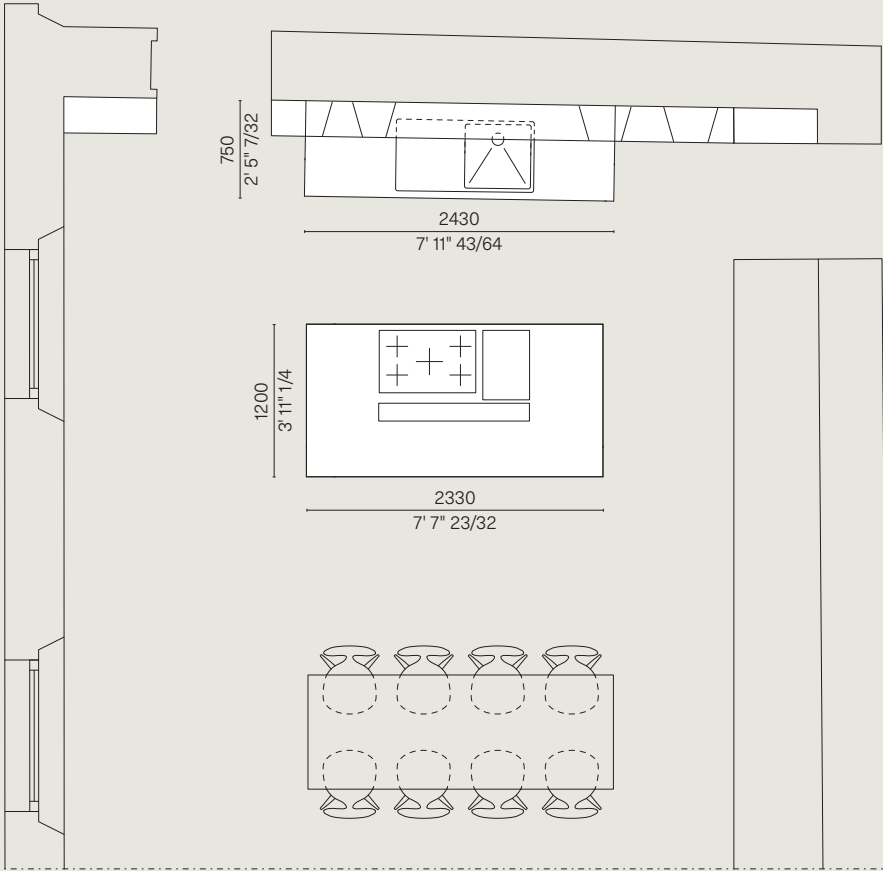
pp 80 – 85

Lugano —
casa privata | private house



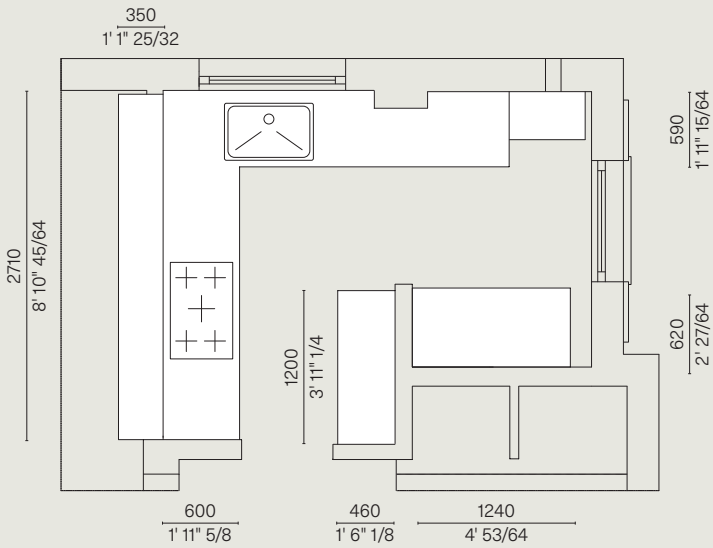
pp 86 – 91

Pietrasanta —
casa privata | private house



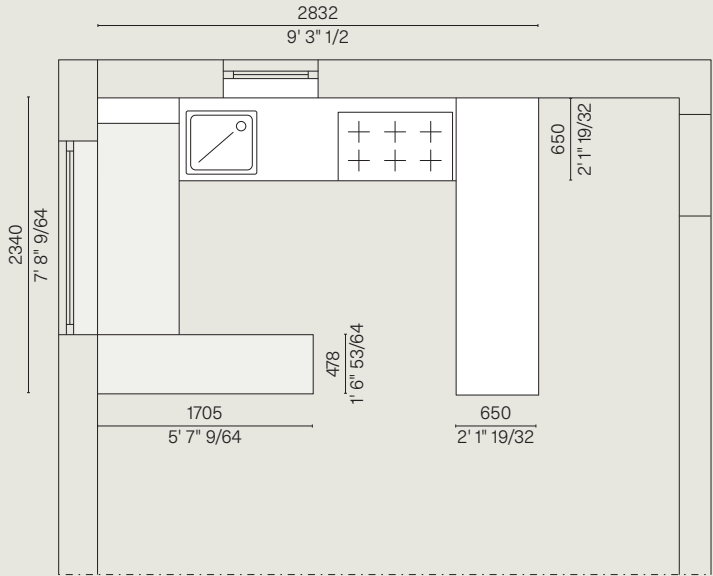
pp 96 – 101

Argentario —
casa privata | private house



pp 102 – 107

La Thuile —
casa privata | private house



Cynara scolymus

Nella mitologia greca si narra di come Zeus si innamorò perdutamente della ninfa Cynara, così chiamata per il colore cenere dei capelli, ma essendone respinto la tramutò in un carciofo. All'epoca questo ortaggio era simile a un cardo, quindi duro e spinoso, ma era considerato afrodisiaco e quindi comunque molto apprezzato. Il carciofo "moderno", dal cuore tenero, iniziò a essere coltivato a partire dal Rinascimento.

Greek mythology tells the story of how Zeus fell madly in love with the nymph Cynara, whose name came from the "cenere" ("ash") colour of her hair. However as she rejected him, he turned her into an artichoke. At the time, this vegetable was similar to a cardoon, but it was considered to be an aphrodisiac and was therefore held in high esteem. The "modern" artichoke, with a tender heart, began to be grown around the time of the Renaissance.





Concept
and graphic design
Designwork

Still life photography
Massimo Gardone
/ Azimut

Location photography
Isabella Balena
Matteo Cirenei
Paolo Contratti
/ Contratticompany
Giovanni De Sandre
Luigi Filetici
Paolo Golumelli
Charles Helleu
Maurizio Marcato
Pietro Savorelli

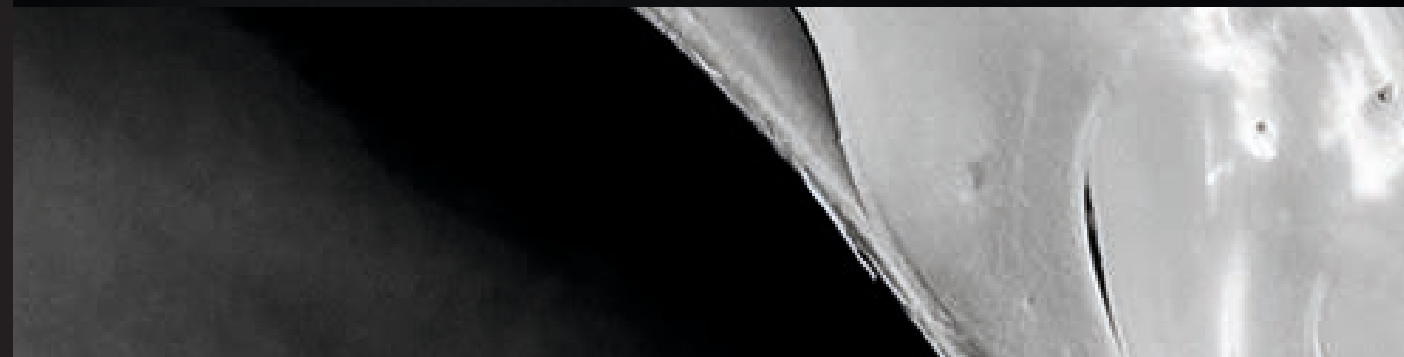
Copywriting
Daniele Varelli

Colour separation
and print
Grafiche Antiga
febbraio 2018

Abimis è un
marchio Prisma srl

Via dell'Industria, 4
31020 San Polo di Piave
Treviso – Italia

P +39 0422 8021
F +39 0422 856188
www.abimis.com



ABIMIS

