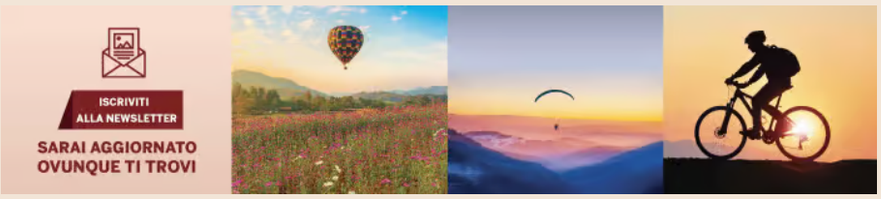
ildenaro.it



adnkronos-ildenaro

Design: in estate l'ufficio si rifa il look, anche con la cucina

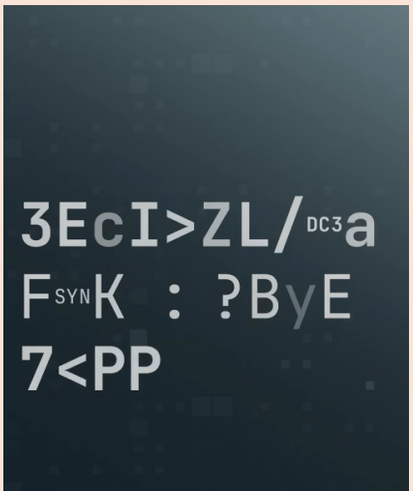
ildenaro.it 29 Luglio 2024 16

(Adnkronos) – Per arrivare pronti a settembre e partire con il piede giusto, la pausa estiva rappresenta il momento ideale per eseguire piccoli lavori di manutenzione anche per migliorare l'ufficio. Sempre più aziende propongono soluzioni per rendere questi spazi sempre più funzionali, tecnologici, sostenibili ed esteticamente eleganti. E, in linea con la crescente attenzione verso uno stile di vita sano e sostenibile, è sempre più diffusa la presenza di piccole cucine a disposizione dei dipendenti. Il design gioca un ruolo fondamentale in questo contesto offrendo una gamma di accessori e arredi che ottimizzano lo spazio in ottica green e high-tech, migliorando il benessere e la produttività di tutti.

"L'obiettivo che si pone l'architetto quando progetta spazi lavorativi è di generare benessere tangibile per le persone che lo occupano, immergendoli in un'atmosfera rasserenante e sempre gradevole", afferma Nicola De Pellegrini, architetto olistico e founder di Anidride Design. "Nel mio approccio alla progettazione, lo scopo è proprio quello di disegnare benessere, senza sacrificare la sostenibilità, per me fondamentale in ogni progetto. Disegniamo cucine e spazi conviviali dedicati ai lavoratori sempre nel rispetto della minimizzazione dei consumi, oltre che con un'accurata scelta dei materiali con i quali vengono realizzati. Elettrodomestici come il dissipatore alimentare e gli erogatori e refrigeratori di acqua filtrata sono accessori imprescindibili per una perfetta cucina funzionale e green, soprattutto negli uffici", aggiunge.

Fondamentale per mantenere un ufficio pulito e inodore, la gestione tempestiva degli scarti alimentari. I dissipatori alimentari di InSinkErator, in primis il potentissimo Evolution 250, consentono di trattare i rifiuti alimentari in modo istantaneo, igienico e sostenibile, con l'ulteriore vantaggio di risparmiare spazio, tempo e migliorare la pulizia e l'igiene della cucina in ufficio. Posizionato sotto il lavello, il dissipatore alimentare tritura silenziosamente ogni tipo di avanzo organico direttamente nel lavandino riducendo il residuo in particelle finissime che vengono eliminate nelle acque chiare.

Negli ambienti di lavoro contemporanei la connessione e la socializzazione tra colleghi sono diventate imprescindibili per favorire un clima collaborativo che alimenti la creatività. Fondamentale in questo contesto è l'area break, un luogo di incontro e di condivisione. Per soddisfare le esigenze di spazi multifunzionali e moderni Martex presenta Fluido Kitchenette: la compatta cucina modulare della linea Fluido. La Fluido Kitchenette è il risultato di un connubio tra design raffinato e funzionalità pratica, confermandosi la soluzione



perfetta per gli ambienti ufficio-break e hospitality. Inoltre, grazie a un brevetto d'ingegno, si monta a mani nude, senza nessuna vite e senza bisogno di utensili di alcun tipo. Questa compatta cucina può essere completamente equipaggiata con lavello, lavastoviglie, piano cottura a induzione e minibar, garantendo un'esperienza culinaria completa. Installabile come unità fissa o su ruote, la kitchenette può adattarsi perfettamente alle esigenze di ogni spazio.

Zerica, marchio siciliano specializzato da oltre 90 anni nella creazione di erogatori e refrigeratori d'ultima generazione, presenta soluzioni per un ufficio dove l'acqua sia buona, controllata e di facile accesso. Ne sono due esempi i-Wall e Omnia, due macchine moderne ed eleganti che permettono di monitorare i consumi garantendo qualità ed efficienza Made in Italy. Il nuovo sistema di erogazione ad incasso i-Wall, già trionfatore ai prestigiosi Red Dot Awards, è estremamente semplice e silenzioso, ed è capace di adattarsi meravigliosamente a ogni modulo da cucina da 60 cm. La sua estrema funzionalità consente di riempire anche caraffe e bottiglie di ampio formato con filtro e bombola che possono essere cambiati in totale autonomia.

Oltre ad assicurare la massima personalizzazione, grazie alla possibilità di scegliere anche il livello di gasatura, è abbinato all'app Auxilia che offre la possibilità di gestire e monitorare l'impianto a distanza, anche da un punto di vista dell'assistenza: un tecnico potrà intervenire in tempo reale per individuare eventuali anomalie o problemi nell'utilizzo dell'erogatore. Un elemento d'arredo a tutti gli effetti per uno spazio office smart ed elegante.

La cucina dell'ufficio si è ormai trasformata in un laboratorio dove sperimentare le ultime e più avanzate tecnologie. Accanto ad apparati digitali, controlli in remoto e bluetooth vi sono altri componenti che sono in grado di fare più che mai la differenza. E quando si parla di cucina a gas si parla ovviamente dei bruciatori, un elemento indispensabile, come dimostra l'ingegneria Made in Italy. Ingegneria interpretata da Arc, brand di riferimento nel settore dei componenti per la cucina professionale e parte integrante del Gruppo Sabaf, che propone per esempio i sofisticati bruciatori Serie 41 HE.

I bruciatori Serie 41 HE, con candeletta di accensione o con fiamma pilota, sono progettati per assicurare prestazioni particolarmente elevate. Realizzati completamente in ottone, sono idonei per un uso intenso e di lunga durata. Molto eleganti nella forma e nell'aspetto, questi bruciatori coniugano prestazioni professionali e dimensioni ridotte che soddisfano gli amanti della buona cucina anche in ufficio. La conformazione degli spartifiamma favorisce la concentrazione del calore al centro della pentola. Sviluppati per il montaggio diretto sul piano di lavoro, semplificano l'installazione e facilitano le operazioni di pulizia garantendo la massima igiene. La doppia fiamma sovrapposta, oltre all'elegante effetto visivo, permette di raggiungere elevate potenze con ingombro dei bruciatori ridotto.

Anche in tema di rivestimenti, la cucina in ufficio si dota di materiali nuovi e più resistenti. Listone Giordano, marchio di pavimentazioni lignee d'alta gamma, propone la collezione Graphit, un legno con un brevetto unico che ricicla la polvere di grafite dell'industria aereospaziale per creare un pavimento ancora più resistente ed elegante. Realizzato in collaborazione con Alisea, interpreta i dettami dell'economia circolare applicandoli al legno e creando una cucina e prova di macchia e umidità. Un elemento, l'acqua, che da risorsa può diventare un inconveniente nella cucina di un ufficio per questo il marchio Terratinta Group offre una carta da parati pensata appositamente per ambienti umidi. Wallpapers, così si chiama questo rivestimento del marchio di Fiorano Modenese, offre l'opportunità di colorare lo spazio con fantasie allegri e moderne ma, allo stesso tempo, è realizzata con materiali impermeabili capaci di resistere al fumo, alle alte temperature e al vapore mantenendosi intatta e esteticamente affascinante.

Articolo precedente

Finanza sostenibile: tutti gli strumenti per orientare la transizione green delle aziende in un libro

Prossimo articolo

Caldo, domani 13 città da bollino rosso: anche Napoli, Roma e Torino

Ricevi notizie ogni giorno

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Articoli correlati | Di più dello stesso autore

adnkronos-ildenaro
Ucraina, Zelensky: "Arrivano F16 ma

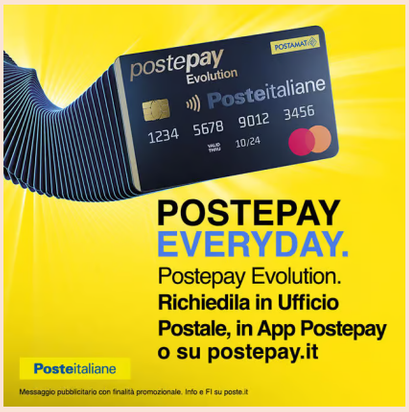
adnkronos-ildenaro
Israele, allerta per attacco Iran: "Oggi

adnkronos-ildenaro
Parigi 2024, domenica azzurra:

non bastano contro Russia”

giorno chiave”

Errani-Paolini d’oro, Paltrinieri super, applausi per Jacobs



bankor
Le vie del Denaro sono infinite

Impegna al meglio il tuo tempo, investi sulla tua formazione.
Studia online dove vuoi e quando vuoi con la migliore formazione universitaria online d'Italia.

Da oggi studi e sostieni gli esami online.

www.unipegaso.it
Numero Verde 800.185.095

Assocamerestero

Blog

Esperienze cognitive dall'albero della vita di Claudio Quintano

Da "Notizie Asvis": Lasciar evolvere la lingua vuol dire accompagnare le trasformazioni sociali

Uno sguardo da Ponte di Domenico Ocone

Ferragosto, il prototipo di tutte le vacanze, è in dirittura di arrivo: invito al relax, ma solo di maniera

Italians of the world

Usa, all'Iic New York la presentazione del saggio di Biagio Maimone dedicato a Papa Francesco

Cronache d'Oriente di Alfonso Vitiello

Napoli e Giappone sempre più vicini

Pezzi di vetro di Alfonso Ruffo

Spacca Italia, dalla difesa all'attacco

L'Occhio di Leone di Giuseppe Leone

Mary Cinque, da Londra ad Agerola alla ricerca della sua arte visiva

Bazar delle Follie di Piero Formica

Il futuro tra la gravità dei fatti e l'antigravità dell'immaginazione

Questioni di stile di Erica Di Santo

Saldi estivi: è tempo di fare scorta di capi passepartout

I caffè liberali di Antonluca Cuoco

Polarizzare per fatturare

Osservatorio Globale di Giancarlo Elia Valori

Alla ricerca di un nuovo ordine mondiale

Pagine Sociali di Maria Rosaria Mandiello

Bambini assassini. Viaggio nel mondo dei minorenni a mano armata

Progettualità di Francesco Garibaldi

Ftts: Fiber To The School, scuola e imprese unite nella digitalizzazione

Tutto fa spettacolo di Maridì Vicedomini

Mele Pizza & Grill, in tavola i colori e i sapori della Costiera amalfitana

Youth Opinion di Ettore Nardi

Ischia celebra la Mediterraneità: al via da oggi la 14ª edizione di "Torri in festa,Torri in luce"

Le leve dell'innovazione di Federico D'Aniello

Tra i doveri della società moderna: quello fondamentale della conoscenza del mondo in cui vive

Diario Liberale di Roberto Tumbarello

Continuano i femminicidi e ci si chiede a che cosa servano i braccialetti elettronici agli assassini

I nipotini di Hayek di Società libera

Summit di Pietroburgo: l'Africa fa sentire la sua voce

Cultura 2.0 di Fabiana Gardini

Esplosiva Kazuko, con l'interpretazione sarebbe irresistibile

Napoli in campo di Raffaele De Santis

Un Napoli sempre più maturo vola verso l'ultimo impegno dell'anno

Covid e altre storie di Flavio de Luca

La Guerra, la Russia e la sindrome da accerchiamento

Non solo economia di Mariapaola Ruffo

Catcalling

Next GenDeration di Margherita Interlandi

Università strategiche per attuare il piano Next Generation Eu

Oltremanica di Villy de Luca

Bitcoin, l'oro del 21esimo secolo?

Food & Green di Adolfo Bottazzo

Economia circolare e pandemia: bisogna che tutto cambi nei modelli di business

L'Isola che c'è di Federica Cigala

Maradona e quell'incontro sul mare d'Ischia nell'estate del 1984. Era già uno di noi....

Presi in Castagna di Francesco Castagna

Come sta cambiando il significato ed il ruolo dell'innovazione nell'era della pandemia

Appunti d'impresa di Clio Giusti

15mila visitatori e una menzione d'onore

Viaggio a Food a cura di Pino Melara

Viaggio a Londra

Il Fisco dalla parte del cittadino di Dario Festa

Regime forfettario, per I medici di base serve una richiesta all'Asl

Diritto digitale di Annarita Pucillo

#10yearchallenge: un gioco per tanti o un business per pochi?

inArte di Angela Cerritello

La grande Guerra vista da Giuseppe Leone

Sette Giorni di Antonio Arricale

Fanno più danno le parole che il Governo

In cibo veritas di Michele Armano

Wapo Natural Food, nasce a Napoli un nuovo ristorante gourmet

Punti di vista di Franco Iacono

La fine di un'epoca

Occhio al mattone di Antonio Leone

Real Estate: 5 guru da seguire su Twitter e quali consigli offrono

ildenaro.it

Economia, politica, professioni, mercati: il quotidiano delle imprese campane, della finanza, che guarda all'Europa e al Mediterraneo

Email: info@ildenaro.it

SEGUICI SU

Copyright © 2015-2024 - Denaro Progetti Srl | P.Iva 07183740633