



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAMERINO
dipartimento Scuola di Architettura e Design

Corso di Laurea triennale in Disegno Industriale e Ambientale

SLAIT

Modulo standardizzato che implementa le funzionalità di un ufficio
integrato nell'ambiente cucina

Relatore: Prof. Jacopo Mascitti

Candidata: Maria Campodonico

Correlatore: Valentina Pampano

Anno Accademico 2020-2021

INDICE

ESPERIENZA DI TIROCINIO	4
1. CONTESTUALIZZAZIONE DEL TEMA PROGETTUALE	5
1.1 Cambiamenti sociali, verso una nuova cucina	
1.2 Pandemia, una nuova concezione di spazio domestico e ufficio	
1.3 Tipologie di ufficio in cucina esistenti oggi	
1.4 Ambiente ufficio	
1.5 Ambiente cucina	
2. CASI STUDIO	20
2.1 Analisi di cucine in funzione di uno spazio ufficio	
3. REQUISITI DI PROGETTO	26
4. SLAIT	27
4.1 Requisiti di dettaglio	
4.2 Modalità di estrazione	
4.3 Parti variabili del modulo	
4.4 Aspetti tecnici	
SITOGRAFIA	95
RINGRAZIAMENTI	

ESPERIENZA DI TIROCINIO

La mia esperienza di tirocinio si è svolta presso l'azienda di cucine TMIItalia situata a Campolungo-Villa Sant'Antonio (AP). Il mio percorso ha avuto come oggetto un'attività di supporto allo sviluppo di una nuova collezione di materiali e di strumenti di ausilio alla progettazione. Grazie al mio tutor aziendale ho potuto studiare e conoscere da vicino vari materiali utilizzati all'interno dell'azienda ed assistere a nuovi studi e ricerche per materiali futuri da utilizzare per le prossime collezioni. Oltre trecento materiali tra cui pietre, marmi ed essenze di legno diverse vengono analizzati e scelti per offrire combinazioni sempre all'avanguardia e continue innovazioni in termini di ergonomia, inclusività e sostenibilità ambientale. Questo lavoro mi ha permesso di conoscere in maniera molto più approfondita ogni singolo progetto sviluppato all'interno dell'azienda dovendolo catalogare e descrivere nel dettaglio con le informazioni di ciascuna; andando nello specifico ad analizzare spazi, volumi, dimensioni, dettagli, finiture e funzionalità. Tutto questo ha portato ad un'analisi approfondita di una determinata cucina: Off Kitchen. Grazie allo studio effettuato su di essa è nata la volontà di analizzare in maniera più dettagliata ogni sua parte e costruire poi le basi per sviluppare il progetto di tesi.



Cucina Off Kitchen

1.1 CAMBIAMENTI SOCIALI, VERSO UNA NUOVA CUCINA

LA CUCINA RECUPERA LO SPAZIO CENTRALE IN CASA E ASSUME IL RUOLO DI PROTAGONISTA NEI PROGETTI DI DESIGN DELL'ABITAZIONE.

Il luogo destinato alla cottura degli alimenti storicamente ha sempre occupato la **posizione centrale della casa** - essendo l'ambiente in cui era presente il fuoco, epicentro del calore - ma la diffusione di sistemi di riscaldamento domestico provocarono la perdita di questa posizione privilegiata. Oggi, aspetti come la riduzione della superficie dell'abitazione, lo sviluppo professionale della donna, la necessità di conciliare vita familiare e vita lavorativa, i nuovi modelli di alimentazione, o l'evoluzione della tecnologia e dei materiali di equipaggiamento della cucina hanno permesso alla cucina di recuperare il ruolo di **spazio principale di incontro e rapporto** intergenerazionale della casa. Questa recuperata importanza farà in modo che si terrà molto più in considerazione il design della cucina - sia a livello estetico che funzionale - nei progetti di costruzione e ristrutturazione di un'abitazione.

IL CONSOLIDARSI COME SPAZIO PER IL RAPPORTO FAMILIARE E PER IL TEMPO LIBERO INDURRÀ A UNA MAGGIORE INTEGRAZIONE DELLA CUCINA NEL RESTO DELLA CASA.

Il consolidarsi della cucina come centro della casa comporterà che, oltre a conservare la sua funzione di spazio per l'elaborazione e cottura degli alimenti, questo spazio diventerà anche la sede dei rapporti familiari e del tempo libero collettivo, ruoli che finora venivano svolti in altre stanze della casa. Così la cucina sarà uno **spazio polivalente** dove mangiare, guardare la televisione, navigare in internet, lavorare o, semplicemente, riunirsi con la famiglia e gli amici. Di conseguenza ci sarà una progressiva estensione di un modello di cucina pienamente integrato nel resto delle stanze della casa. In questo senso si prevede la **scomparsa della cucina come spazio completamente indipendente** e l'integrazione nella sala da pranzo o, a seconda della superficie e distribuzione della casa, come parte di un **unico ambiente** con sala da pranzo e soggiorno. Questa progressiva integrazione implicherà, da un lato, l'applicazione di nuove soluzioni per **garantire l'igiene e la sicurezza e, dall'altro, una maggiore personalizzazione e flessibilità nel design di questo spazio multifunzionale**, per garantire la comodità e il benessere di chi ne usufruisce. In questo senso gli esperti consultati enfatizzano il **valore emotivo** dei nuovi modelli di cucina, potenziandone la funzione di spazio di rilassamento, ma anche di fomento della comunità e dei rapporti interpersonali.

LA CONNETTIVITÀ E GLI ELETTRODOMESTICI INTELLIGENTI, PRINCIPALI AMBITI DI SVILUPPO TECNOLOGICO IN CUCINA.

La trasformazione del ruolo della cucina passa, inevitabilmente, attraverso l'evoluzione tecnologica e l'impatto della digitalizzazione sia in rapporto con l'alimentazione sia nell'uso crescente della cucina come spazio di lavoro e per il tempo libero. Le innovazioni tecnologiche devono anche agevolare l'uso degli elettrodomestici e di altri equipaggiamenti da parte di tutti i membri della casa. Questi cambiamenti andranno particolarmente a vantaggio di bambini e anziani che attualmente si scontrano con dei limiti nell'uso della cucina per ragioni di sicurezza e accesso. Anche i **social network** svolgono un'azione importante e di cambiamento all'interno dello spazio cucina.

Diventano un motivo per dedicarci più tempo, esplorando nuovi piatti o ricette, per cui diventano essenziali per visionare qualsiasi procedura di preparazione.

È CONCEPITO COME UNO SPAZIO PER L'ASSISTENZA SANITARIA E IL BENESSERE.

Il **binomio cibo-salute**, pienamente interiorizzato, si riflette anche in cucina. La preoccupazione per uno stile di vita più sano, sia fisico che mentale, si evidenzia nell'**interesse a conoscere sia l'origine che le proprietà nutritive degli alimenti**. A ciò si aggiunge la diminuzione del consumo di cibi lavorati e precotti.

I MATERIALI DOVRANNO EVOLVERE VERSO UNA MAGGIORE FLESSIBILITÀ E FUNZIONALITÀ.

La centralità della cucina in casa e la molteplicità degli usi avranno un impatto sull'evoluzione dei materiali che dovranno permettere la flessibilità d'uso, senza metterne a rischio durabilità, sicurezza e igiene. Allo stesso tempo e avvalendosi delle innovazioni tecnologiche, dovranno includere progressivamente funzionalità inimmaginabili pochi anni fa: **connettività, integrazione di schermi ed elementi di controllo, funzioni tattili, ecc.**

IL DESIGN DEL NUOVO MODELLO DI CUCINA PASSA NECESSARIAMENTE PER UN INTERVENTO MULTIDISCIPLINARE.

La coincidenza quasi unanime con cui il settore della cucina vivrà una trasformazione nei prossimi anni e la diversità delle tendenze osservate (evoluzione tecnologica, digitalizzazione, integrazione in casa, professionalizzazione culinaria, ecc.) obbligheranno ad affrontare la progettazione di questo nuovo **modello di cucina con un approccio interdisciplinare**. Necessariamente, i progetti dovranno contare sull'apporto di designer, architetti e designer di interni, ma anche - almeno nella definizione dei vari modelli da impiegare - di esperti in ambiti quali scienza dell'alimentazione, sociologia, psicologia o protezione ambientale. Di fronte a questa sfida, i professionisti del settore considerano in maggioranza di essere preparati a rispondere alle nuove esigenze degli utenti, anche se si osserva una certa reticenza ad accettare la portata di questa trasformazione.

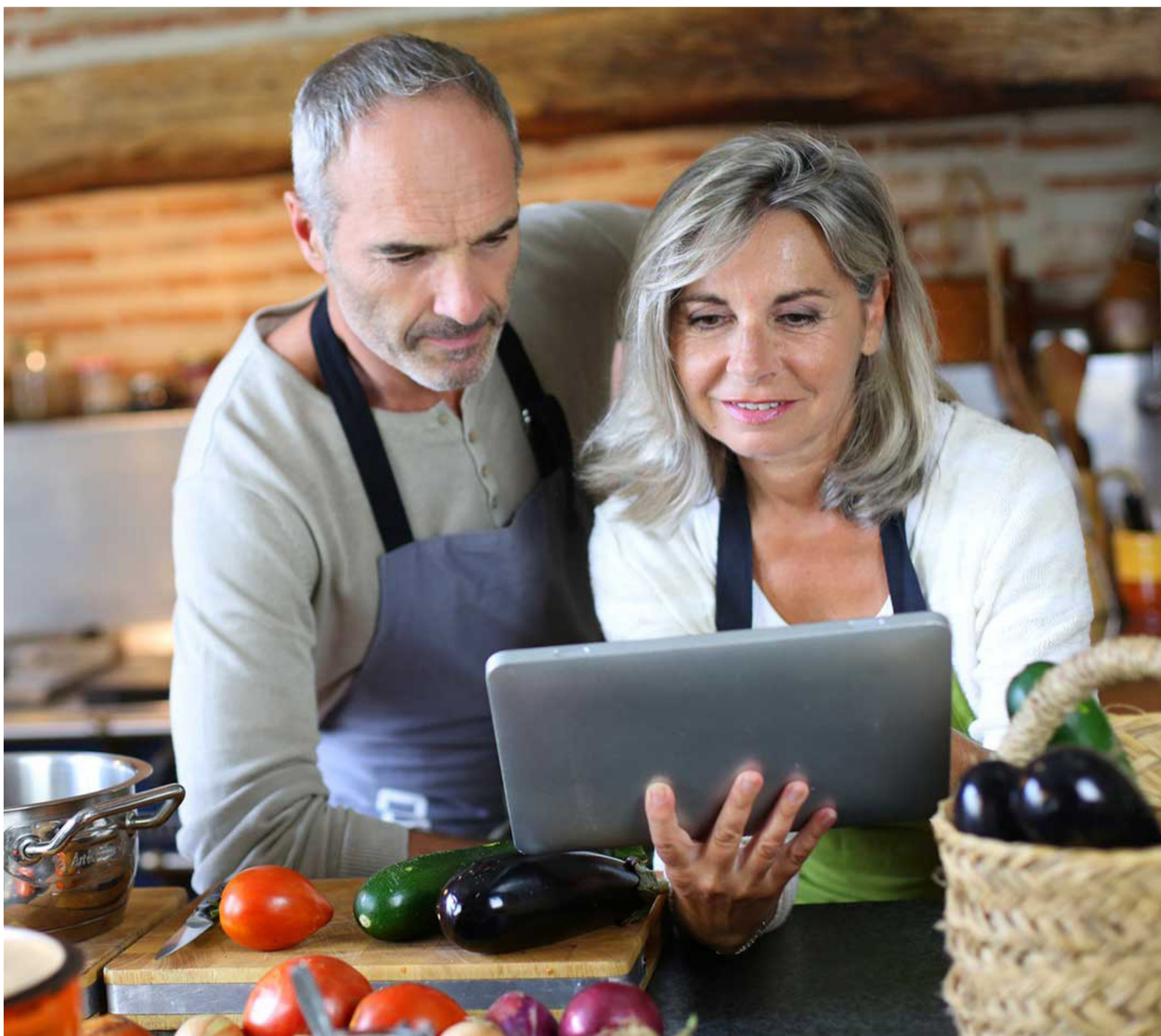
L'EVOLUZIONE DELLO SPAZIO DELLA CUCINA PUÒ DARE IMPULSO AL MIGLIORAMENTO DELLA SALUTE E ALLO SVILUPPO DELL'ECONOMIA LOCALE.

- Miglioramento della **salute**: l'impulso viene dato sia dalla generalizzazione dei metodi di cottura più sani, sia attraverso il consolidamento del movimento foodie, che fa propria la tendenza degli chef professionisti verso una cucina più sana;
- Impulso della **coltivazione a casa**: parallelamente e grazie anche all'accesso a nuove tecnologie, alcuni esperti prevedono l'auge della coltivazione degli alimenti a casa;
- Trasmissione delle **conoscenze**: infine, come tendenza trasversale, è opportuno insistere sul ruolo della cucina come spazio collaborativo e creativo per apprendimento e trasmissione di nozioni di tutela della salute e culturali.

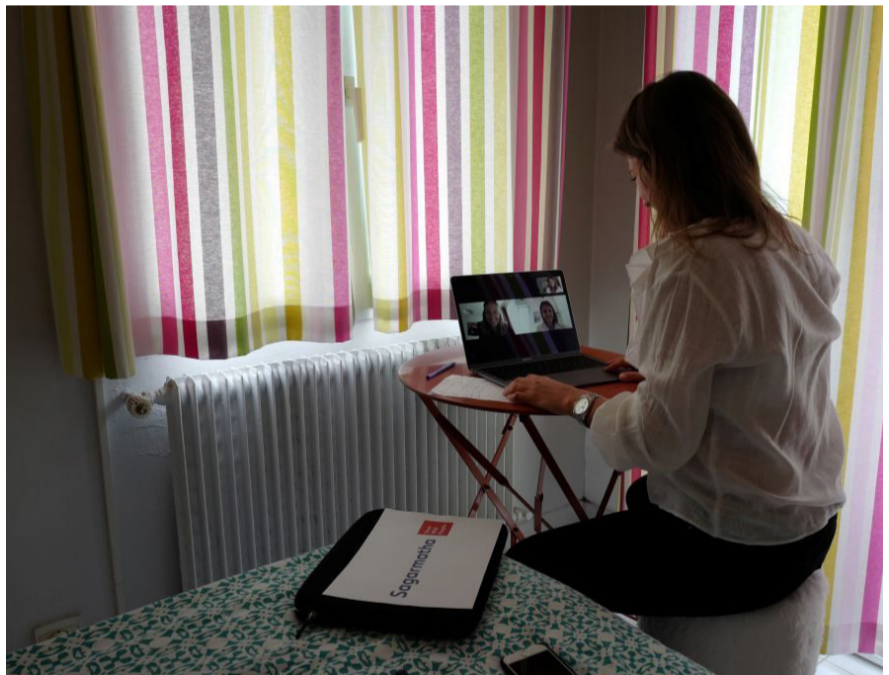
1.2 PANDEMIA, UNA NUOVA CONCEZIONE DI SPAZIO CUCINA E UFFICIO

La cucina diventa oggetto scientifico di studio, rarefatto status symbol e sfida tecnologica competitiva in un mondo saturo, catalizza la ricerca continua di confort ed efficienza a cui l'industria risponde con linee e materiali talmente nuovi da invecchiare in fretta. Le trasformazioni dell'ambiente culinario intercettano sempre forti cambiamenti nella storia sociale e incarnano spesso facili stereotipi di genere e loro dissoluzione. Nuove esigenze e nuovi modelli, dovuti all'emergere di nuovi profili di utenza e di abitazione, si stanno imponendo all'attenzione dei progettisti e delle aziende: basti pensare alle nuove esigenze derivanti dalla diversa composizione dei nuclei familiari, con la crescente percentuale di nuclei composti da singles, coppie e famiglie di anziani, e da nuove forme di convivenza. Analizzando le tendenze socio-culturali riguardanti il nostro paese, in particolare quelle relative alla cultura della casa in generale e all'ambiente cucina, emerge che la società italiana negli ultimi anni è cambiata notevolmente.

Cucinare in casa, sperimentare e condividere ricette, profumi, racconti, con la famiglia o con gli amici, è da sempre un momento di creatività e di calore che permette di "staccare la spina", rilassarsi, gratificarsi. Negli ultimi due anni, **il rito del cucinare a casa è diventato addirittura una tendenza, una nuova fonte di stimoli, occasioni di convivialità e attenzioni verso i propri cari.** Le scelte e lo stile di vita degli italiani sono mutati profondamente, portandoli a riscoprire il ruolo del cucinare i pasti come momento fondamentale nella vita quotidiana. Cucinare è infatti un piacere e un divertimento, ma soprattutto è un'occasione di incontro, un modo piacevole di stare insieme e di socializzare. Gli italiani sono dei veri e propri amanti de focolare, sinonimo di pace e tranquillità.



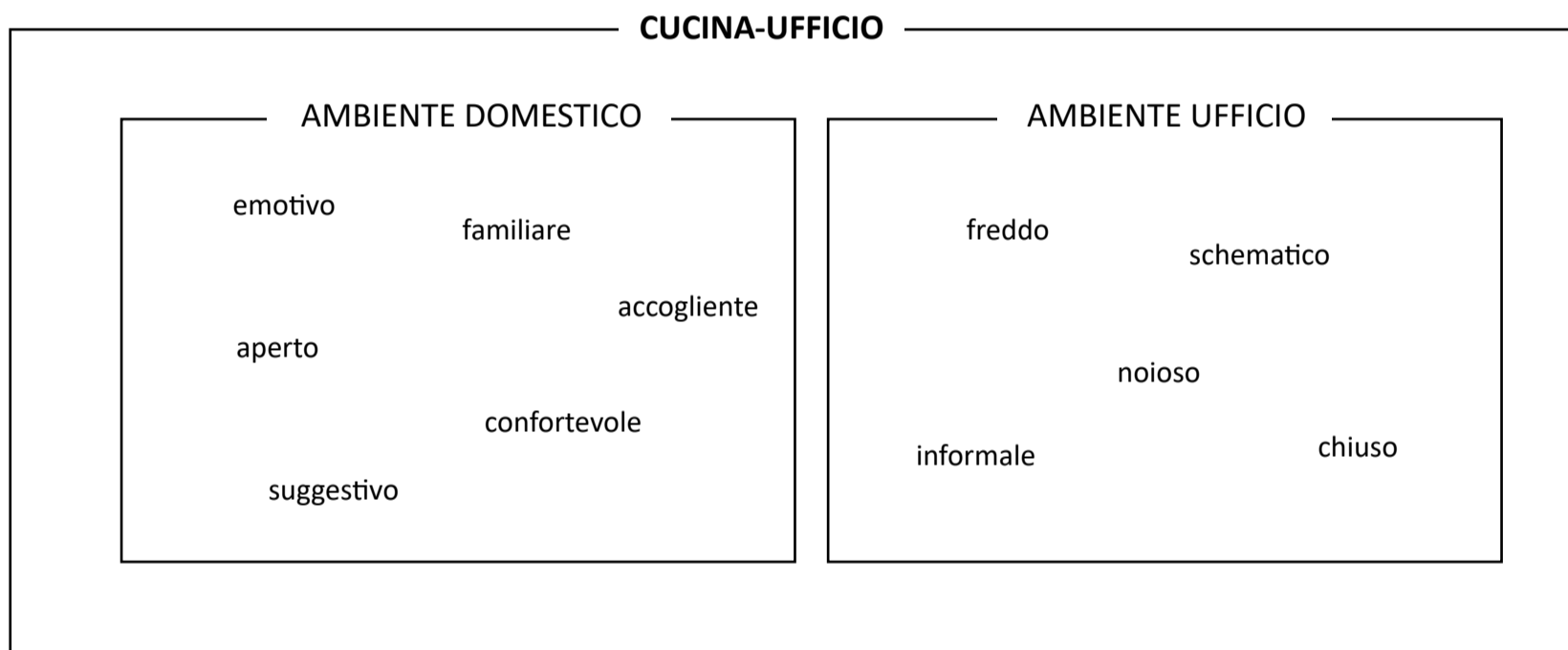




Da un punto di vista umano-psicologico

L'ibrido tra lo spazio cucina e quello per il lavoro può riunire il meglio di entrambi i luoghi. Avrebbe la qualità ergonomica che siamo soliti avere nei mobili per ufficio, abbinata al calore e alla cura sottile che vorremmo trovare negli oggetti della propria casa. **Un luogo funzionale, ma confortevole, accogliente e che ci faccia stare bene.** Sostituire il concetto di status con quello di benessere e di comfort dove le persone scoprono il piacere di stare insieme, ma che rispettino anche il desiderio di intimità e di raccoglimento. E' importante che gli spazi trasmettano empatia. Un'estetica più vicina al "sentire" rispetto all' "apparire". **Da pensare come un sistema, dalle virtù camaleontiche che riesca ad integrarsi, a confondersi, a mimetizzarsi con quello che è lo spazio e l'arredo naturale che già è presente all'interno della casa.** La flessibilità tra il mondo del lavoro, dell'ufficio e il mondo della casa residenziale, è in effetti un "ostacolo" che sta emergendo per diversi motivi.

Lavoriamo in modo diverso e con nuovi strumenti e in continua evoluzione. Questi strumenti di connessione che abbiamo dalla mattina alla sera ci permettono di scambiare e comunicare ma comunque di lavorare in spazi completamente diversi. Con l'arrivo del digitale, con l'aumento della potenza degli strumenti digitali abbiamo assistito all'avvio di un nuovo modo di approcciare l'arredamento in cerca di più trasversalità. Non c'è nulla di rivoluzionario in questo. Ma forse c'è più accesso a prodotti più sensibili, più domestici con un'ergonomia non tanto diversa quanto più flessibile e rilassata. La nozione di comfort dovrebbe essere la chiave per qualsiasi prodotto sul mercato. Questa nozione domina l'ergonomia del lavoro e spinge i lavoratori a lavorare da casa cercando di svolgere le proprie mansioni all'interno di uno spazio conviviale.

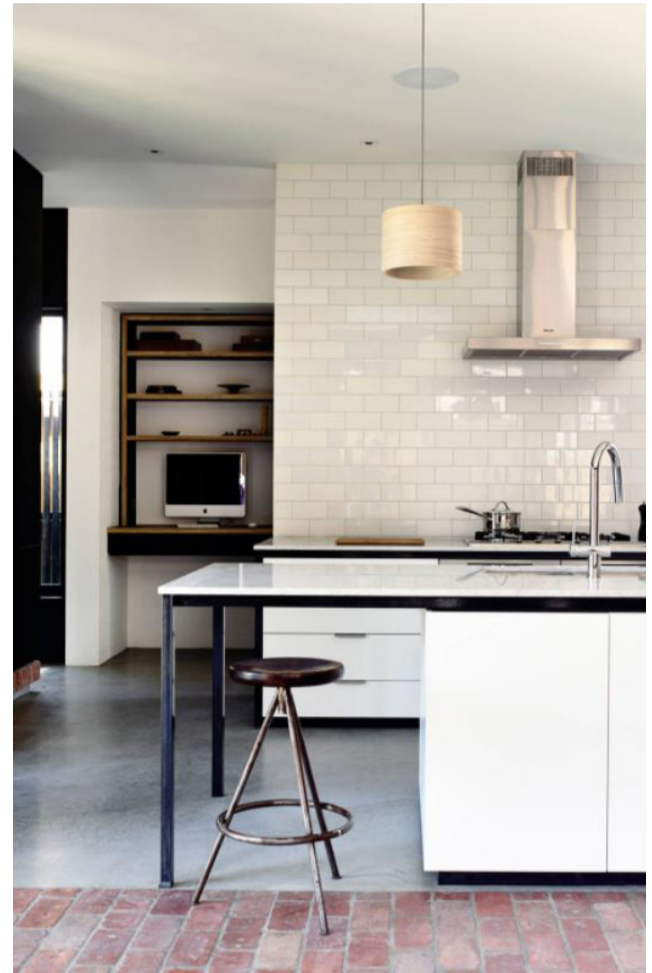


L'ambiente cucina come abbiamo analizzato in precedenza, è uno spazio conviviale che permette di svolgere molte attività; tuttavia non è ancora un luogo progettato per essere realmente ergonomico ad altre attività oltre alla preparazione dei cibi. Ad esempio, se si prende in considerazione il caso di un genitore lavoratore, che ha la necessità di concludere il lavoro a casa, ed in contemporanea preparare la cena per la famiglia, risulta poco ergonomico e funzionale. Questo aspetto è poco sviluppato e studiato. L'utente, ciò nonostante, raramente è a conoscenza di quali prestazioni gli occorrono per lavorare in condizioni di sicurezza e comfort. Mentre lo spazio per la cottura e dei cibi si sta evolvendo sempre più, con spazi più fluidi e funzionali, lo stesso non si può dire per lo spazio di lavoro. Lavorare in cucina richiede delle **prese di corrente**

elettrica, una buona illuminazione, una postazione corretta per evitare fastidiosi mal di schiena e soprattutto, per garantire lo svolgimento del lavoro, bisogna installare un certo tipo di apparecchi che esteticamente possono andare a "rovinare" la leggerezza e lo stile delle cucine moderne. Per questo è bene pensare ad un tipo di installazioni che siano a scomparsa o integrate, ad esempio le prese di corrente, possono essere risolte con la ricarica wireless estesa su tutto il bancone, evitando il caos che si creerebbe con fili, inoltre se si vuole cucinare è possibile spostarsi sul bancone a piacere senza vincoli.

1.3 TIPOLOGIE DI UFFICIO IN CUCINA ESISTENTI OGGI





1.4 AMBIENTE UFFICIO

PARAMETRI DI RIFERIMENTO

-Lo **spazio sul piano di lavoro** deve consentire un **appoggio degli avambracci** davanti la tastiera nel corso della digitazione, tenendo conto delle caratteristiche antropometriche dell'operatore

-Il **mouse** o qualsiasi dispositivo di puntamento in dotazione alla postazione di lavoro deve essere posto **sullo stesso piano della tastiera**, in posizione facilmente raggiungibile e disporre di uno spazio adeguato per il suo uso

-Il **piano di lavoro** deve avere una **superficie a basso indice di riflessione**, essere stabile, di dimensioni sufficienti a permettere una disposizione flessibile dello schermo, della tastiera, dei documenti e del materiale accessorio

-L'**altezza del piano di lavoro** fissa o regolabile deve essere indicativamente compresa fra **70 e 80 cm**. Lo spazio a disposizione deve permettere l'alloggiamento e il movimento degli arti inferiori, nonché l'ingresso del sedile e dei braccioli se presenti

-La **profondità del piano di lavoro** deve essere tale da assicurare un'adeguata distanza visiva dallo schermo. Si va da una profondità **minima di 50 cm a una massima di 80 cm**

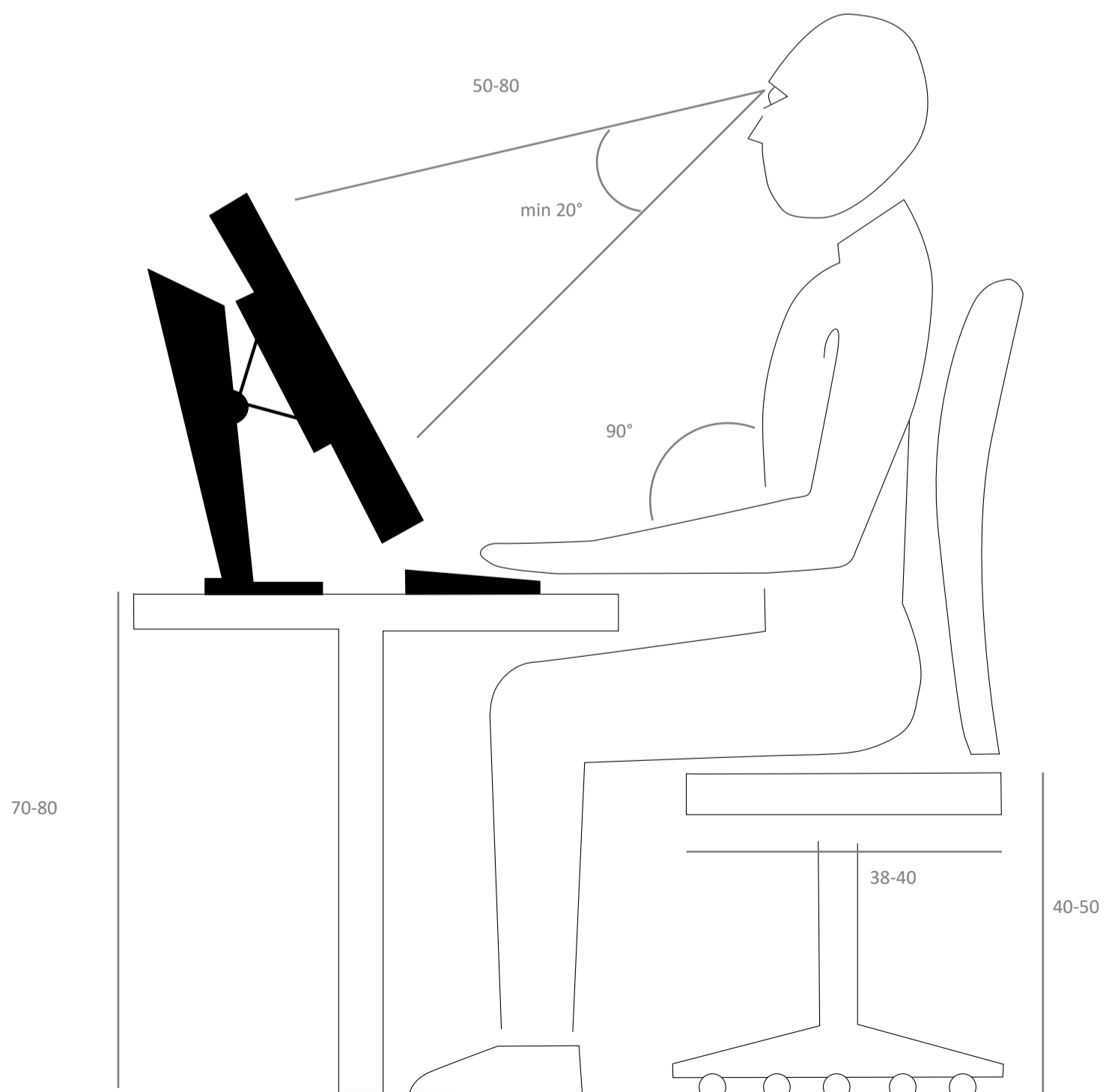
-Il **supporto per i documenti** deve essere **stabile e regolabile** e deve essere collocato in modo tale da **ridurre al minimo i movimenti** della testa e degli occhi.

-L'**illuminazione** generale e specifica (lampade da tavolo) deve garantire un **illuminamento sufficiente e un contrasto appropriato tra lo schermo e l'ambiente circostante**, tenendo conto delle caratteristiche del lavoro e delle esigenze visive dell'utilizzatore.

-**Gli impianti elettrici** per gli uffici non si discostano da quelli per le abitazione e viene realizzato di tipo incassato sottotraccia, con cavi sfilabili in tubo rigido o pieghevole; comandi e prese incassate, o con tubo rigido o canaletta posati esternamente, a vista; comandi e prese con scatole esterne.

-Il **posto di lavoro** deve essere **ben dimensionato e allestito** in modo che vi sia spazio sufficiente per permettere **cambiamenti di posizione e movimenti operativi**

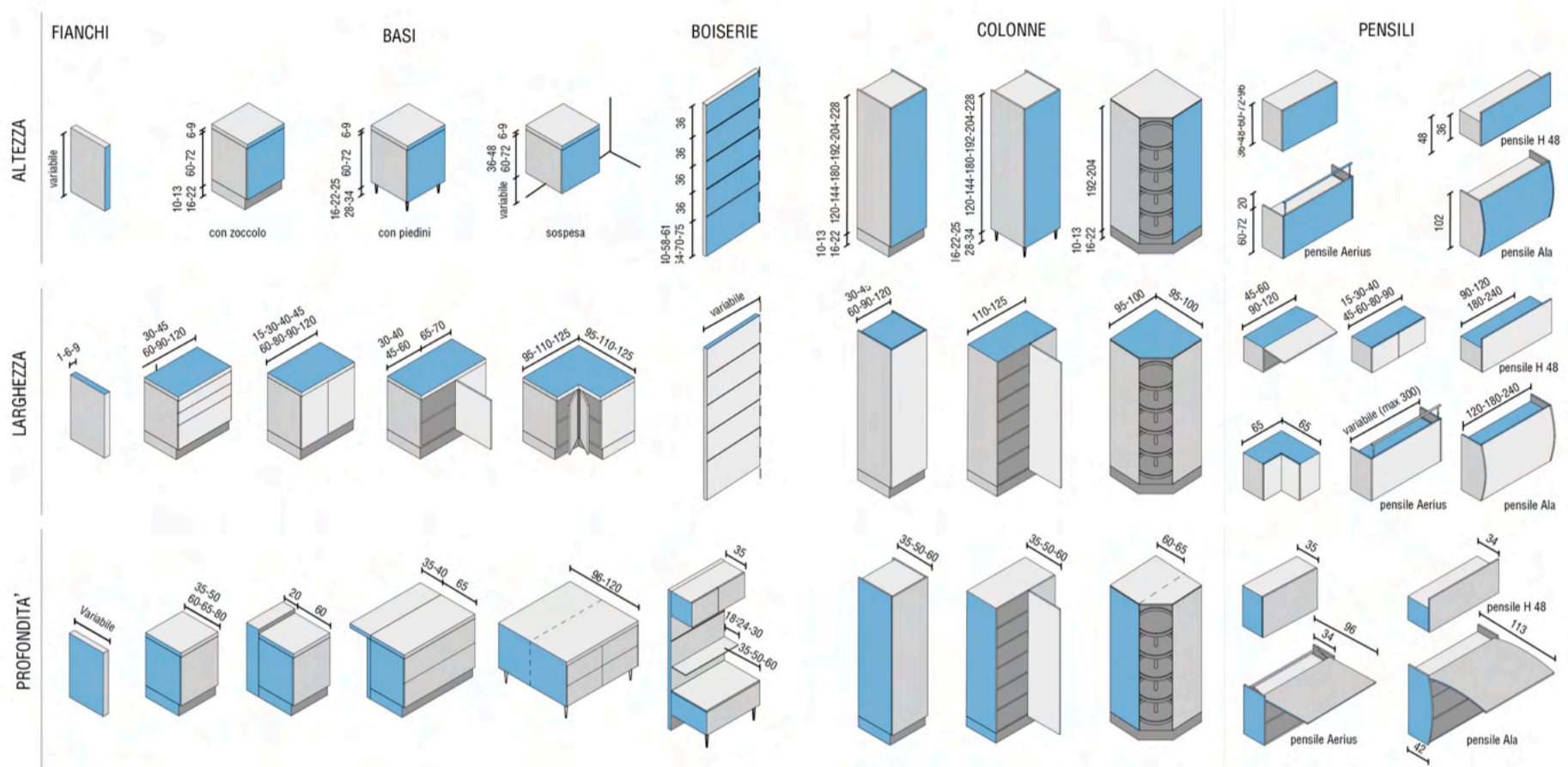
-**Le scrivanie non vanno poste** in prossimità dei balconi/finestre o delle porte o in qualunque altro punto dove possano intralciare il passaggio o l'areazione.



1.5 AMBIENTE CUCINA

PARAMETRI DI RIFERIMENTO

-Moduli cucina



-Altezza cucina

	Statura persona (cm)	Altezza (cm)
caso 1	150/160	75/80
caso 2	160/170	85/90
caso 3	170/180	90/95
caso 4	180/190	94/96
caso 5 (isola-penisola)		100

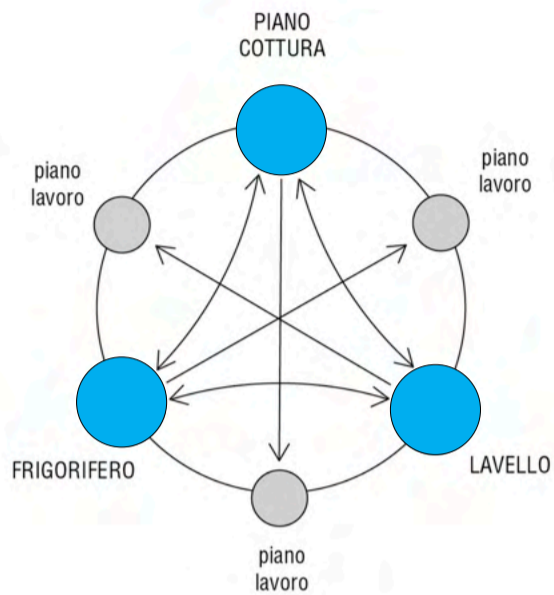
-Profondità cucina

Profondità della base (cm)	Distanza Pensile-Base (cm)
60	55
65	50
80 (60+20 di canale attrezzato)	40
90 (isola-penisola)	

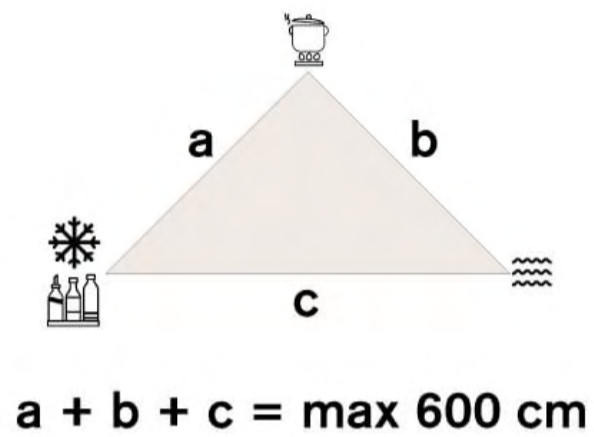
-Disposizione delle zone

L'ergonomia della cucina dipende dal corretto dimensionamento dei lati e dallo studio del naturale flusso di lavoro. Una buona organizzazione degli spazi può ridurre i percorsi "ad ostacoli" ed i movimenti innaturali e inutili. Intorno agli anni '20 nasce la teoria del triangolo di lavoro. Il compito di tale regola è quello di individuare la corretta disposizione delle tre fondamentali aree presenti in ogni cucina. Ovvero:

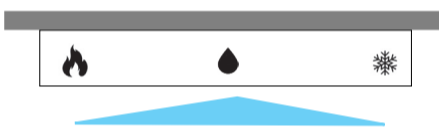
- la zona di conservazione (dispensa, frigorifero),
- la zona di lavaggio (lavello, lavastoviglie)
- la zona di cottura (forno, microonde e piano cottura).



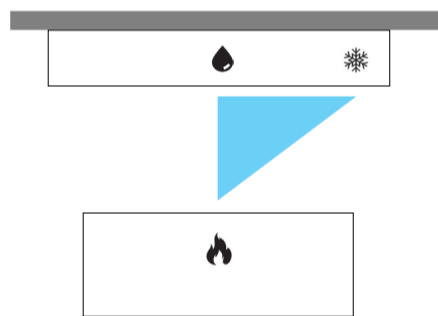
Tale ordine non è casuale ma è determinato dal naturale utilizzo di sequenzialità delle aree. La somma dei tre lati che le uniscono non dovrebbe superare i 650cm. In una disposizione ottimale della cucina le tre zone devono essere intervallate da piani di lavoro. La sequenza ideale degli arredi/elettrodomestici per una cucina funzionale è: frigorifero, piano di appoggio, lavello, zona preparazione, piano cottura, piano d'appoggio. Eseguendo tale sequenza, i passaggi da fare per cuinare saranno per 90%: estrarre i prodotti dal frigo, appoggiarli a fianco al lavello, lavarli, preparare le varie pietanze, cuocerle ed impiattarle.



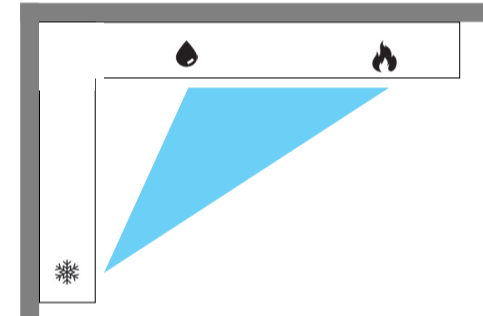
CUCINA LINEARE



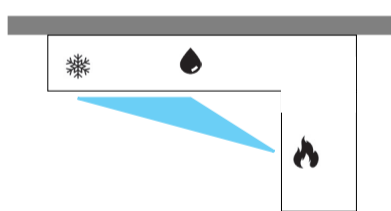
CUCINA CON ISOLA



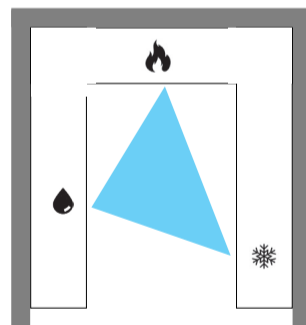
CUCINA AD ANGOLO



CUCINA CON PENISOLA



CUCINA AD U



-Spazi di manovra

- Per garantire anche il passaggio di una persona lo spazio libero da lasciare è di 70 cm.

- 100 cm di spazio servono se di fronte ai mobili posti in linea c'è una parete. Così sarà facile aprire, caricare e scaricare anche la lavastoviglie.

- 30 cm di spazio vanno lasciati fra piano cottura e fianchi delle colonne, se posti uno di seguito all'altro, per evitare dannosi surriscaldamenti.

- 120 cm di spazio consentono, nelle cucine lineari doppie, di passare e aprire le ante fra gli elementi posti in parallelo sulle due pareti.

- Prevedere una distanza minima fra isola e colonne di:

-120 cm per aprire in contemporanea le ante

-120 cm per lavorare in coppia in cucina

(se tra isola e muro sono presenti altri elementi, ai 120 cm bisogna aggiungere lo spazio della loro profondità)

- Nelle cucine a golfo è consigliabile prevedere uno spazio minimo fra pareti parallele di 120- 165 cm; ci sarà così spazio per muoversi e anche per aprire allo stesso tempo le ante di due elementi posti l'uno di fronte all'altro.

Cucina lineare

Le cucine lineari, o "in linea" si sviluppano su un'unica parete oppure su due pareti contrapposte e allora sono denominate "cucine lineari doppie" o "cucine a binario". Pur dando la possibilità di arredare una sola parete, riservano diverse possibilità di configurazione, tutte da personalizzare.



Cucina ad angolo

Le cucine ad angolo posizionano tutti gli elementi su due pareti, disposte l'una di seguito all'altra, così impiegano al meglio lo spazio d'angolo fra le due. Sono una configurazione molto comoda da scegliere, rispetto ad altre tipologie di cucine, in caso di spazi ristretti. Arredano bene anche cucine di ampie dimensioni, quando piace l'idea della continuità degli elementi.



Cucina a golfo

La cucina a golfo, detta anche “a U” e “a ferro di cavallo”, richiede ampi spazi. Si sviluppa su tre lati consecutivi fra loro e spesso racchiude al centro la zona pranzo.



Cucina con isola

Le cucine a isola sono caratterizzate da una postazione a centro stanza, separata dal resto. A differenza della penisola non è collegata al corpo centrale della cucina ma è isolata e utilizzabile su tutti e quattro i lati. Le cucine a isola vengono usate nei casi in cui vi sia una lunga parete dove mettere la cucina e la realizzazione di una penisola verrebbe troppo ingombrante.



Cucina con penisola

La penisola è un prolungamento della cucina: questo dà la possibilità di essere utilizzata da entrambe le parti. Normalmente un lato è detto operativo, è la parte che guarda il resto della cucina, e viene di solito utilizzata per preparare i cibi. L'altro lato viene invece a volte utilizzato come tavolo o piano snack per consumare pasti veloci. La cucina a penisola è molto utilizzata nelle case con ampi open space. La sua funzione è infatti quella di dividere gli spazi, lasciando comunque a vista la cucina senza creare l'impedimento di una parete che toglie luminosità agli ambienti e continuità di stile.



2.1 ANALISI DI CUCINE IN FUNZIONE DI UNO SPAZIO UFFICIO

CASO 1_Movimento frontale- il piano esce da sopra il top

CUCINA
illuminazione poco
efficiente nel
momento in cui apro il
tavolo ufficio poichè
illumina solo la parte
avanti



PIANO UFFICIO

utilizzabile solo se apro il piano sopra perchè da chiuso non c'è lo spazio per le gambe



ISOLA
utilizzabile da
aperta ma
anche da
chiuso per
svolgere altre
funzioni

CUCINA
sfondo neutro dato dal tipo di cucina a scomparsa
(ambiente di lavoro)

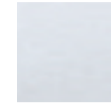


PIANO UFFICIO
è lo so stesso del
top cucina, poco
igienico



CASO 2_Movimento laterale- il piano esce da sotto il top

CUCINA
colori neutri adatti per una postazione
lavoro



CUCINA
ante a ribalta per accedere al
piano cottura e lavandino.
Quando sono chiuse ho un altro
piano di appoggio libero

PIANO UFFICIO
spazio aperto per le gambe

CUCINA
scarico del lavandi-
no nella gamba
lasciando libero
spazio al di sotto

PIANO UFFICIO
da aprire all'occorrenza,
posso cucinare e lavorare
contemporaneamente

CUCINA
cappa sospesa
con illuminazione
integrata utile per
entrambe le azioni:
cucinare e lavorare



PIANO UFFICIO
quando chiuso forma un tutt'uno con l' isola
non distinguendo le due parti
ad occhio nudo
cucino o lavoro

CUCINA+PIANO UFFICIO
quando l'isola è chiusa e il tavolo
sottostante aperto, lo spazio ufficio si
raddoppia

CASO 3_Movimento laterale- il piano esce da sopra il top

CUCINA
l'azione di cucinare non è consentita senza far scorrere il piano sopra



PIANO UFFICIO
utilizzabile solo da aperto facendolo scorrere lateralmente perchè da chiuso non ho lo spazio per le gambe



PIANO UFFICIO
illuminazione scarsa quando il tavolo viene fatto scorrere lateralmente

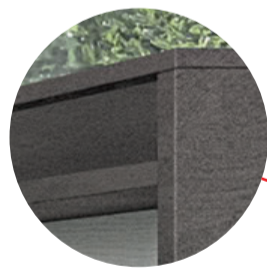


CUCINA
colori neutri adatti per una postazione lavoro



PIANO UFFICIO
due possibili postazioni ufficio perchè aperto da entrambi i lati

PIANO UFFICIO
possibilità di sporcarsi perchè sopratop



PIANO UFFICIO
spazio per riporre oggettistica d'ufficio



CASO 4_Movimento laterale- il piano esce da sotto il top

PIANO UFFICIO
 cappa con illuminazione scarsa quando il tavolo viene fatto scorrere lateralmente. Lampadario più di valenza estetica che funzionale

CUCINA
 l'azione di cucinare è consentita sempre indipendentemente se il piano ufficio è aperto o chiuso

PIANO UFFICIO
 essendo sotto top il piano non si sporca perché aperto solo all'occorrenza



PIANO UFFICIO
 due possibili postazioni ufficio perché aperto da entrambi i lati, ma troppo vicino ai fornelli



PIANO UFFICIO
 utilizzabile solo da aperto



Possibile movimento alternativo



CASO 5_Cucine a scomparsa con piano nascosto

PIANO UFFICIO
trovandosi all'interno di una struttura
a scomparsa posso sfruttare
le mensole per riporre i documenti

PIANO UFFICIO
-utilizzabile solo da aperto perchè
nascosto all'interno di un'anta
-poca possibilità di sporcarsi essen-
do lontano dalla cucina



CUCINA
l'azione di cucinare è consentita sempre indipen-
dentemente se il piano ufficio è aperto o chiuso
poichè lascia libero il passaggio

PIANO UFFICIO
due possibili postazioni
ufficio perchè aperto da
entrambi i lati



PIANO UFFICIO
utilizzabile solo da aperto
perchè nascosto all'interno
di un cassetto

CUCINA
l'azione di cucinare è consentita ma non contem-
poraneamente al lavorare nel piano ufficio perchè
troppo vicini

PIANO UFFICIO
due possibili postazioni
ufficio perchè aperto da
entrambi i lati

Conclusioni

CUCINA CON TAVOLO FRONTALE SOPRATOP



CUCINA CON TAVOLO FRONTALE SOTTOTOP



CUCINA CON TAVOLO LATERALE SOPRATOP



CUCINA CON TAVOLO LATERALE SOTTOTOP



CUCINA CON TAVOLO A SCOMPARSA



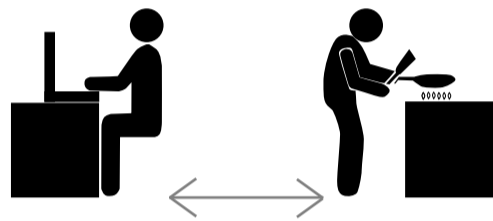
CUCINA CON TAVOLO A SCOMPARSA



CUCINA	UFFICIO	CUCINA/ UFFICIO INSIEME
<p>-posso usare il lavandino e piano cottura solo se faccio il piano ufficio</p> <p>-posso utilizzare il piano ufficio per altre attività</p>	<p>-utilizzabile solo da aperto perchè non ho lo spazio per le gambe</p> <p>-utilizzabile solo da un lato</p> <p>-può sporcarsi perchè utilizzato anche per cucinare</p> <p>-poca luce</p> <p>-ambiente idoneo al lavoro</p>	NO
<p>-posso usare il lavandino e piano cottura indipendentemente dal tavolo ufficio</p>	<p>-utilizzabile sia da aperto che chiuso</p> <p>-utilizzabile da un lato</p> <p>-ambiente idoneo al lavoro</p>	SI
<p>-posso usare il lavandino e piano cottura solo se faccio scorrere il piano ufficio</p> <p>-posso utilizzare il piano ufficio per altre attività</p>	<p>-utilizzabile solo da aperto perchè non ho lo spazio per le gambe</p> <p>-utilizzabile da entrambi i lati</p> <p>-può sporcarsi perchè utilizzato anche per cucinare</p> <p>-poca luce</p> <p>-ambiente non idoneo al lavoro</p>	NO
<p>-posso usare il lavandino e piano cottura indipendentemente dal tavolo ufficio</p>	<p>-utilizzabile solo da aperto</p> <p>-utilizzabile da entrambi i lati ma troppo vicino al piano cottura</p> <p>-poca luce</p> <p>-ambiente non idoneo al lavoro</p>	SI
<p>-posso usare il lavandino e piano cottura indipendentemente dal tavolo ufficio</p>	<p>-utilizzabile solo da aperto perchè nascosto in una cucina a scomparsa</p> <p>-utilizzabile da entrambi i lati</p> <p>-poca luce</p> <p>-ambiente non idoneo al lavoro</p>	SI
<p>-non posso usare il lavandino e piano cottura se il tavolo ufficio è aperto</p>	<p>-utilizzabile solo da aperto perchè nascosto in una cucina a scomparsa</p> <p>-utilizzabile da entrambi i lati</p> <p>-poca luce</p> <p>-ambiente non idoneo al lavoro</p>	NO

3. REQUISITI DI PROGETTO

E'importante **garantire il passaggio** in cucina nonostante vengano svolte allo stesso tempo l'azione di cucinare e lavorare. Non devono esserci vincoli che impediscano le due operazioni.



Il piano di lavoro non si deve sporcare,quindi la sua **posizione** deve rimanere **nascosta** e lontano da fonti di calore o acqua.



Il piano da lavoro deve garantire la **continuità estetica della cucina**



Avere un **supporto per documenti e accessori** riducendo al minimo



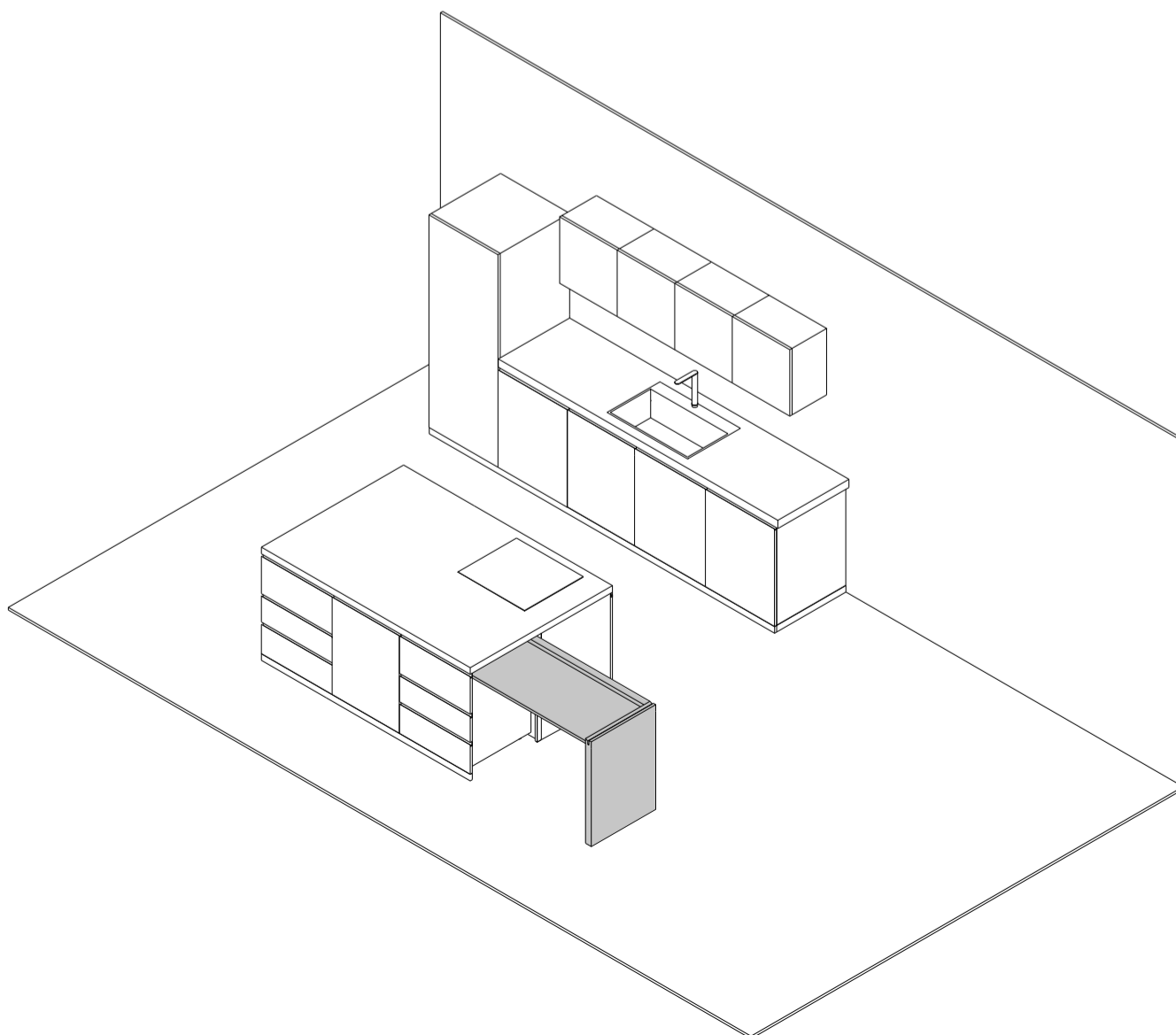
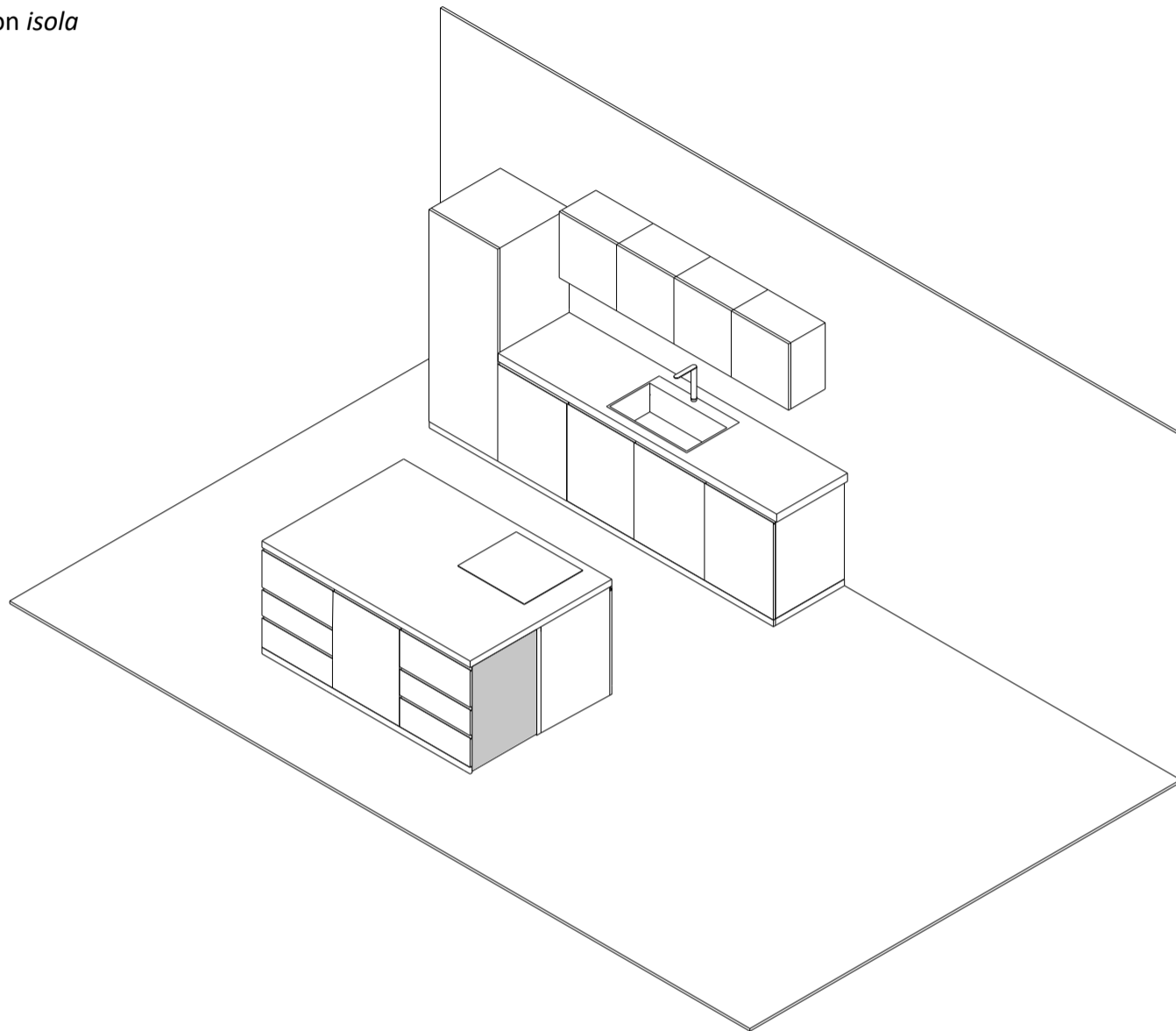
4. SLAIT

Modulo standardizzato che implementa le funzionalità di un ufficio integrato nell'ambiente cucina.

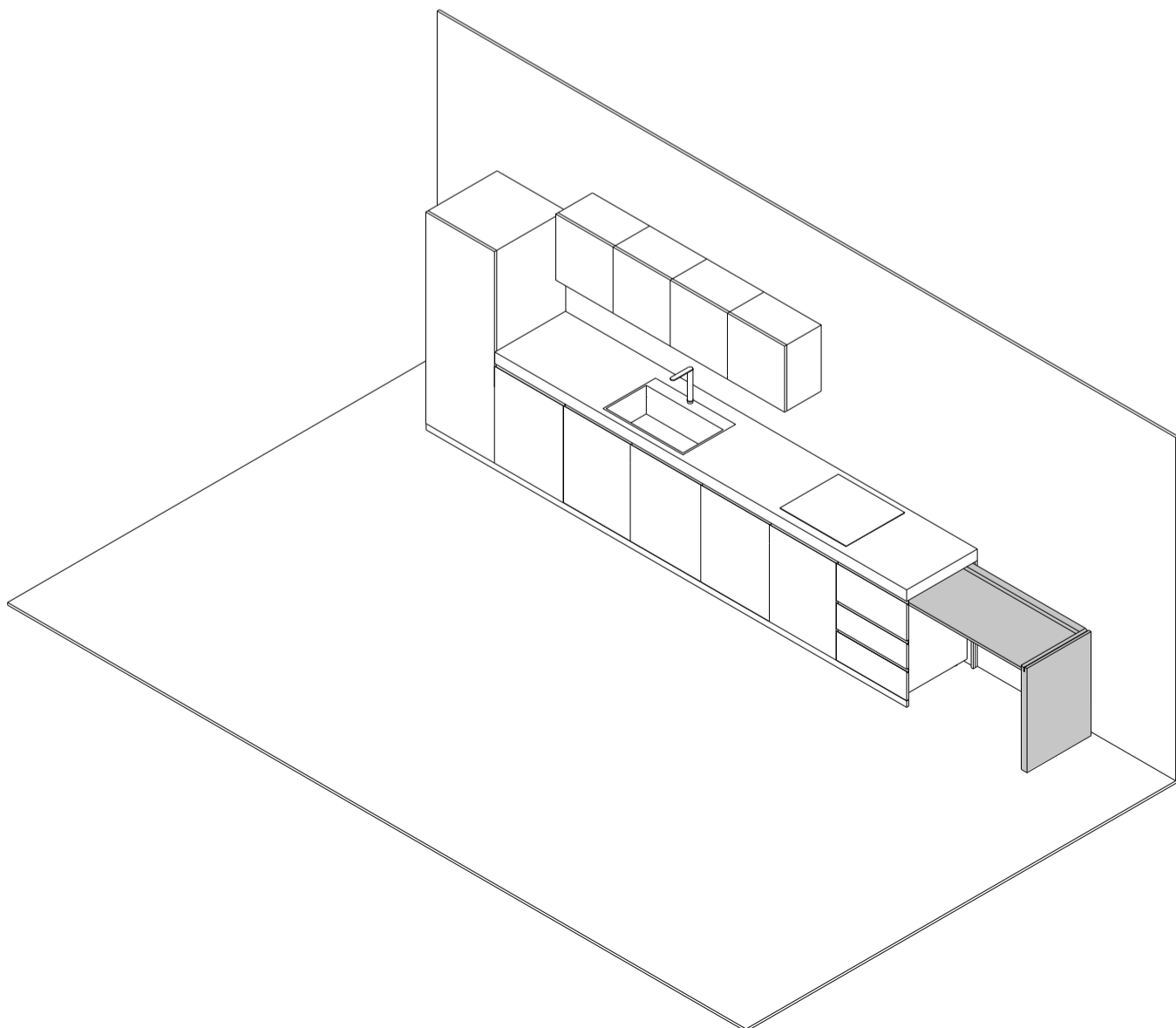
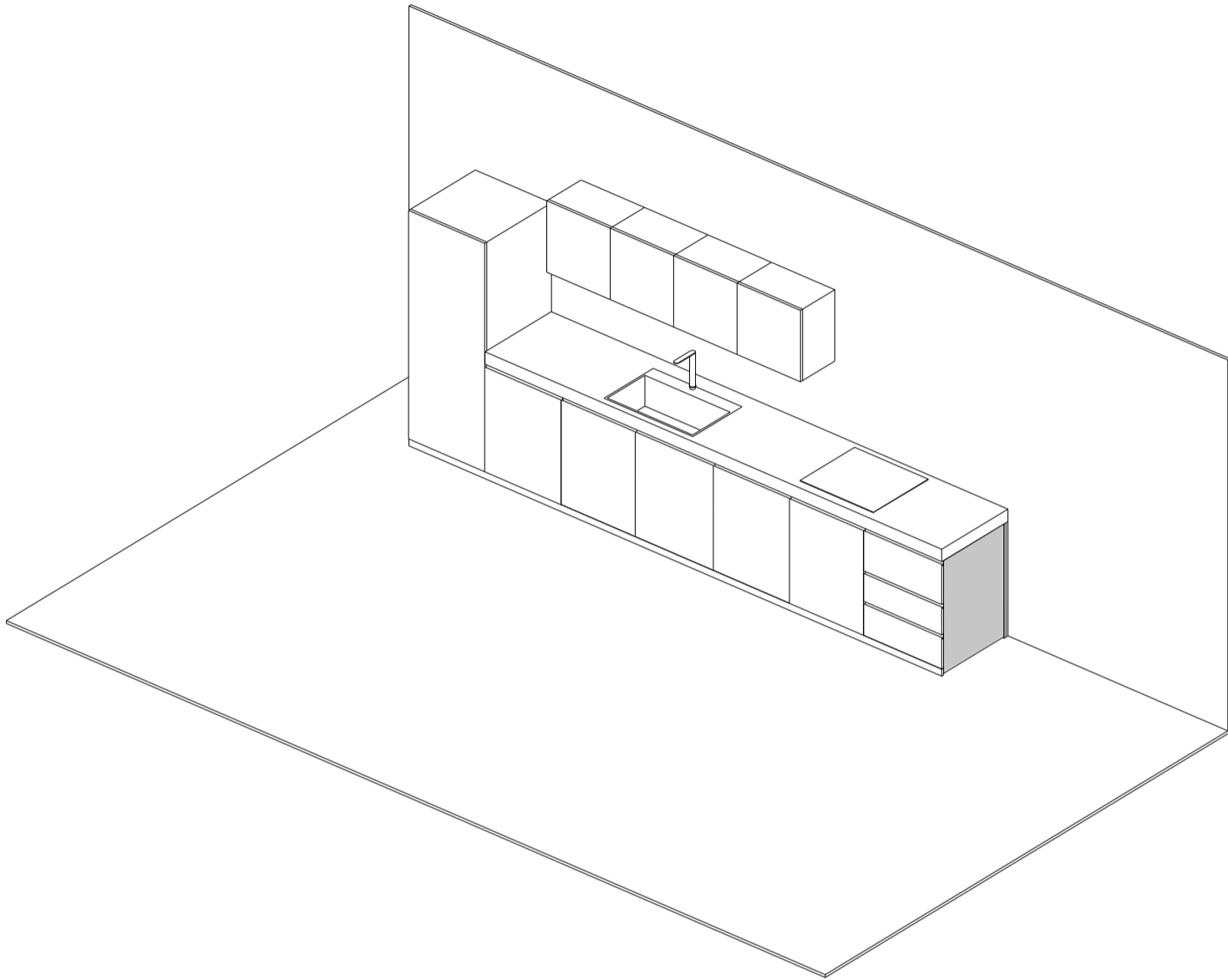




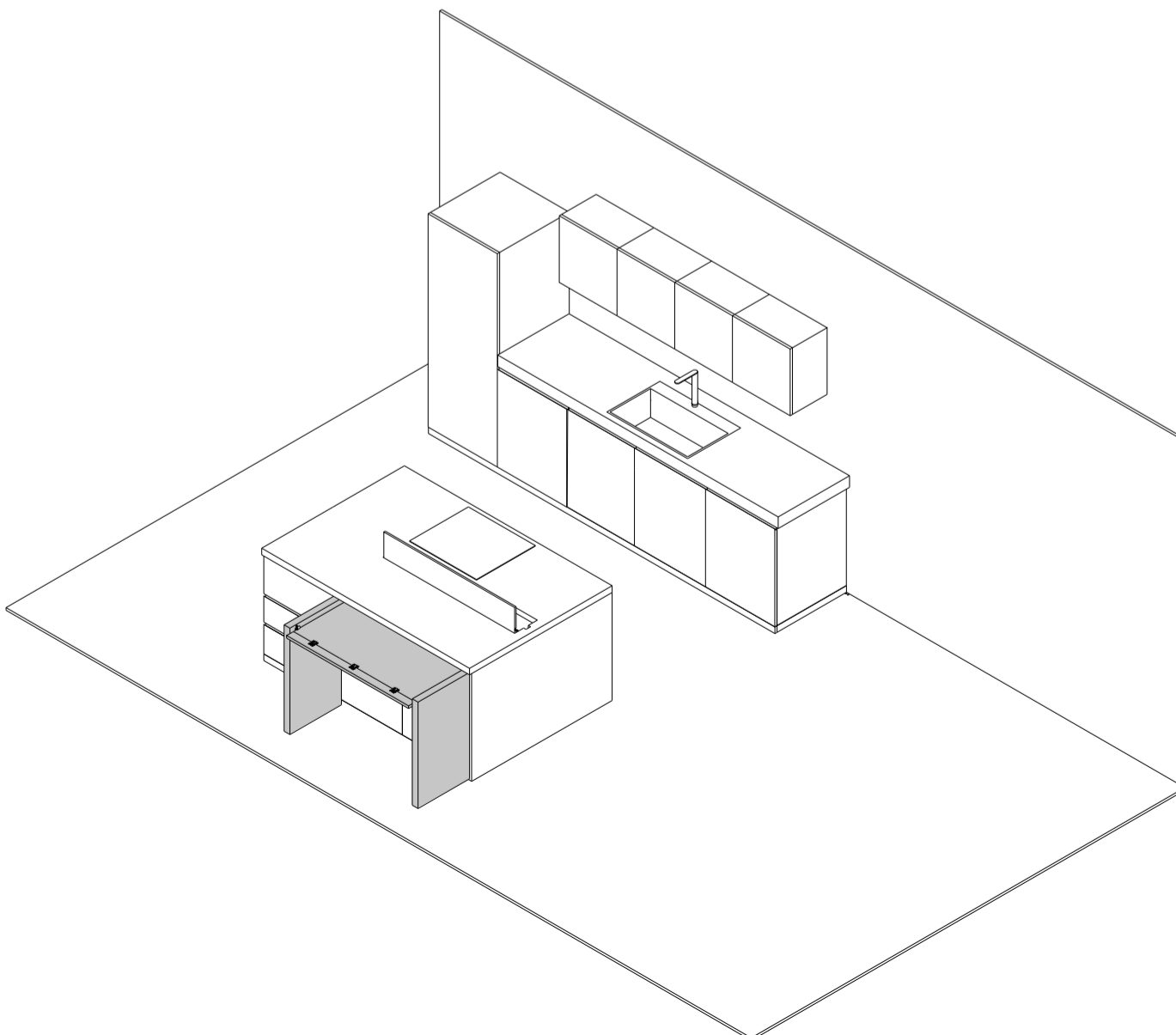
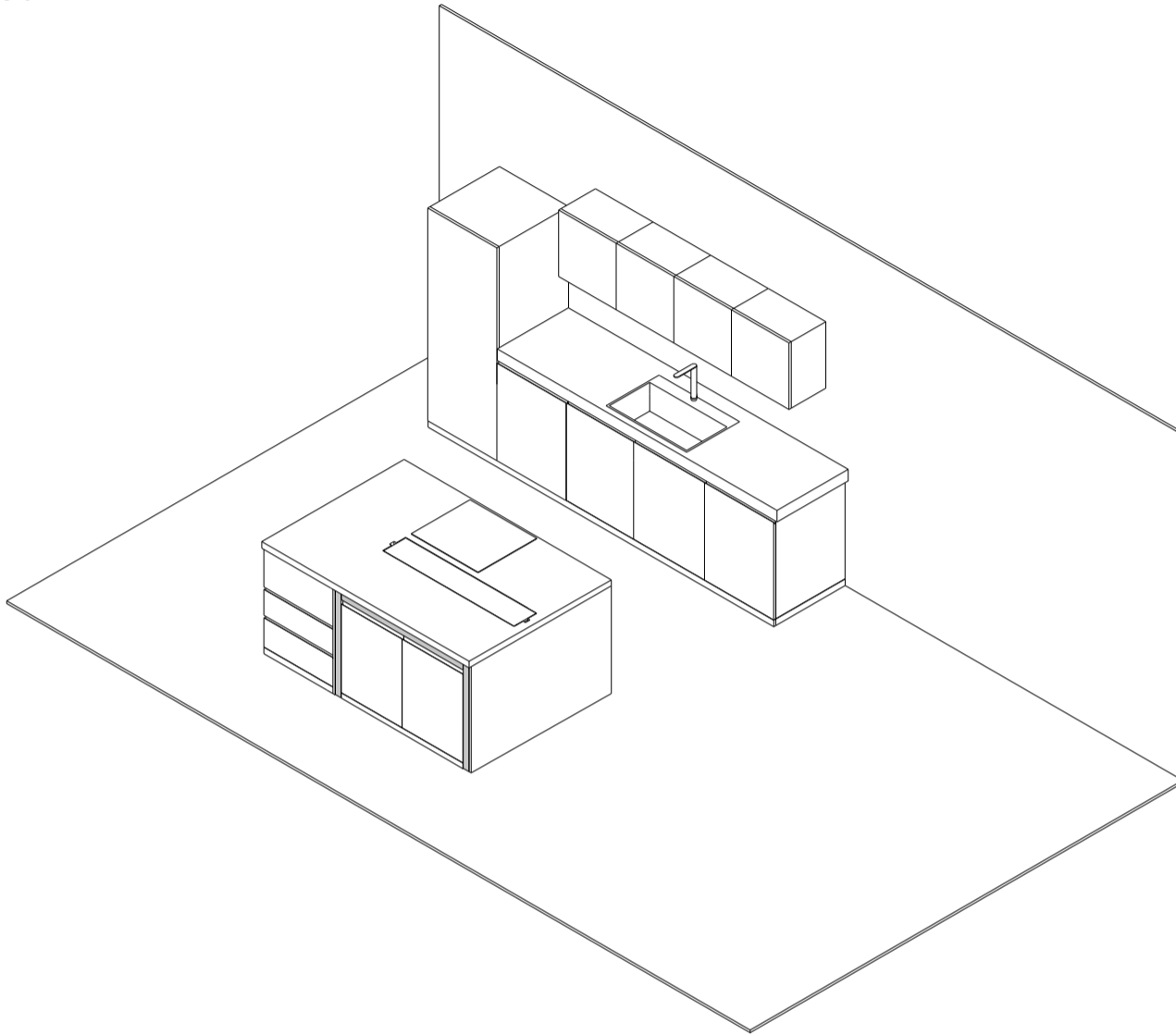
MOVIMENTO LATERALE
Cucina con *isola*



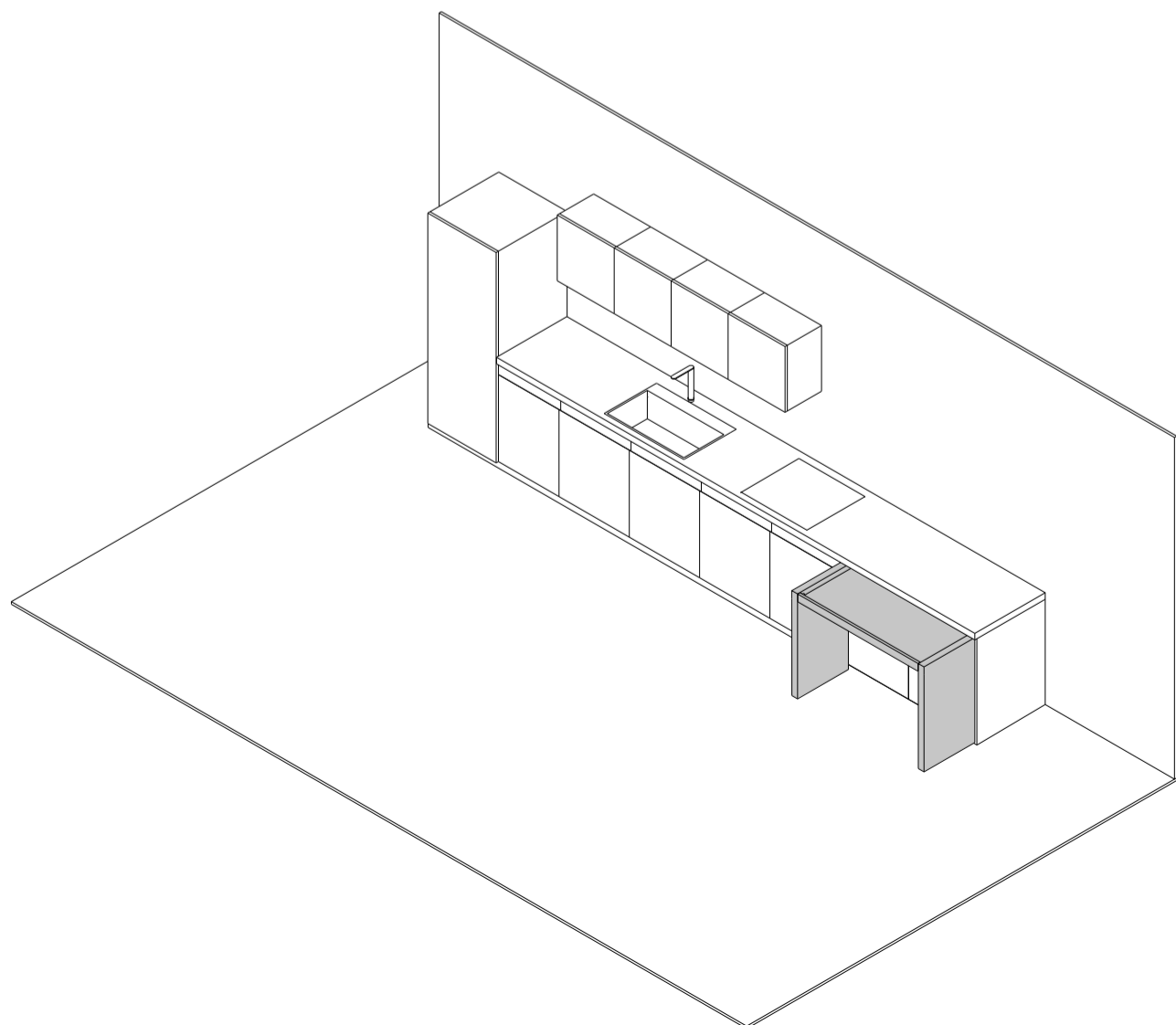
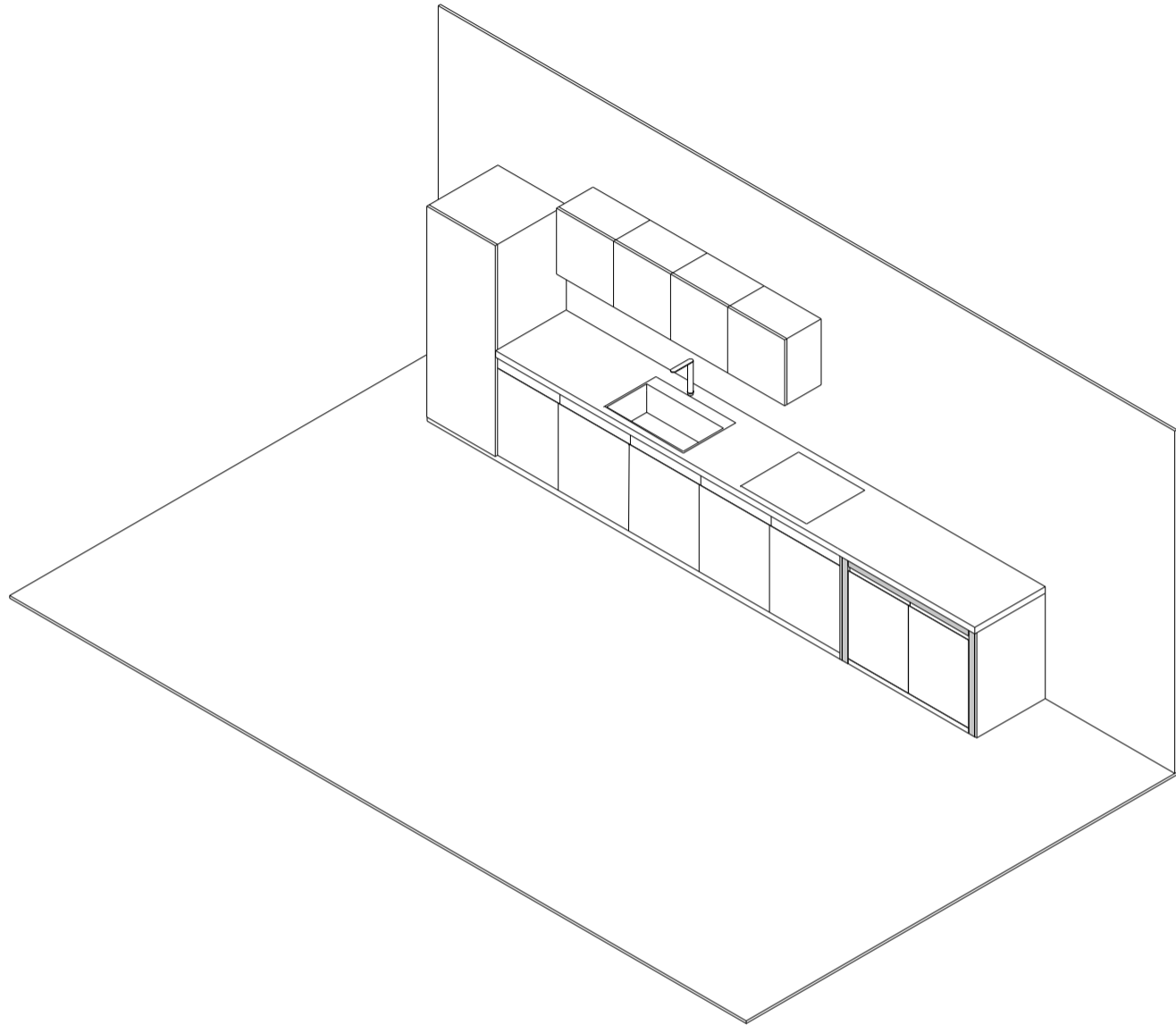
MOVIMENTO LATERALE
Cucina *lineare*



MOVIMENTO FRONTALE
Cucina con *isola*



MOVIMENTO FRONTALE
Cucina *lineare*

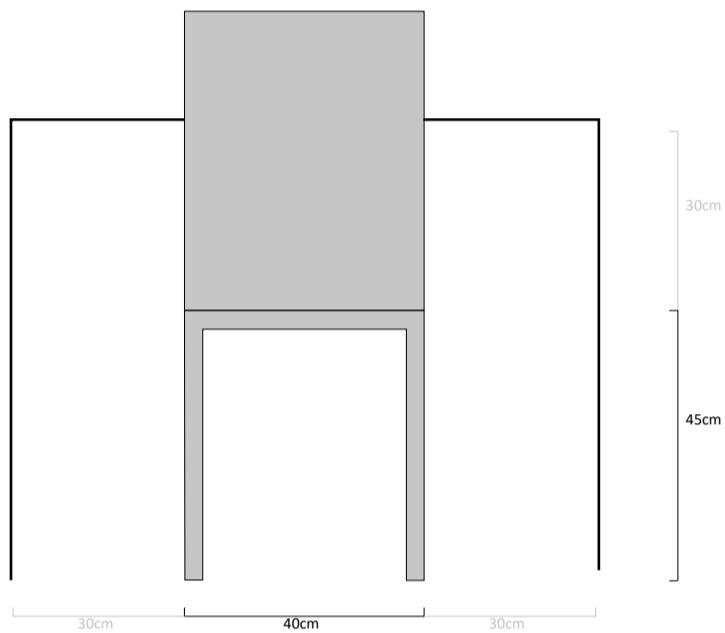


4.1 REQUISITI DI DETTAGLIO

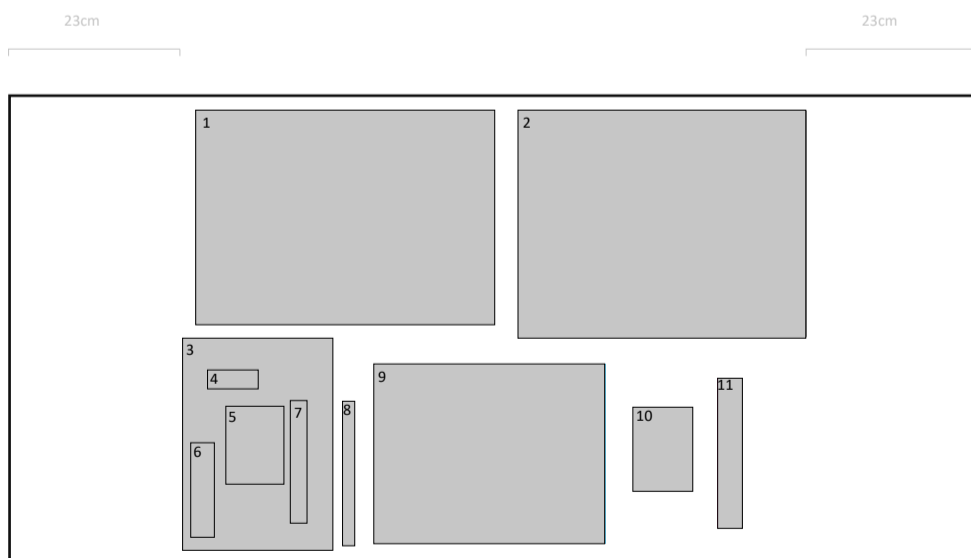
1 NASCOSTO ALL'INTERNO DI UN MODULO CUCINA SOTTOTOP 1200mm X 600mm x 850mm

Modulo ufficio 1180mm x 560mm x 800mm

A) SEDUTA



B) PIANO DI LAVORO
Accessori più utilizzati

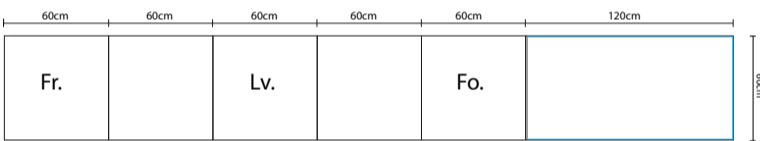


- 1) Computer
- 2) Quaderno ad anelli
- 3) Agenda
- 4) Gomma da cancellare
- 5) Calcolatrice
- 6) Evidenziatore
- 7) Penna
- 8) Matita
- 9) Ipad
- 10) Mouse
- 11) Righello

Studio dei possibili movimenti in relazione alle diverse tipologie di cucine

Cucina lineare

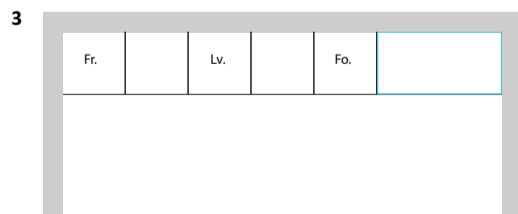
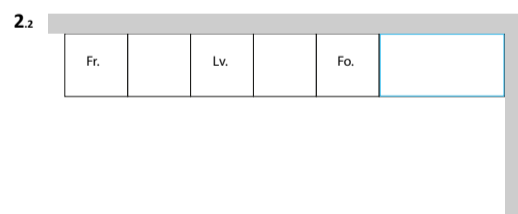
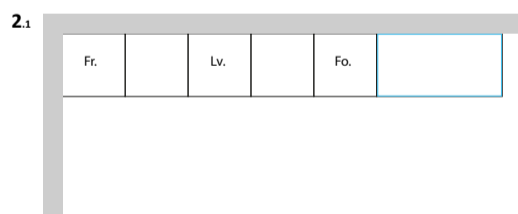
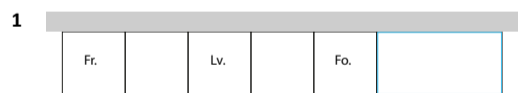
Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



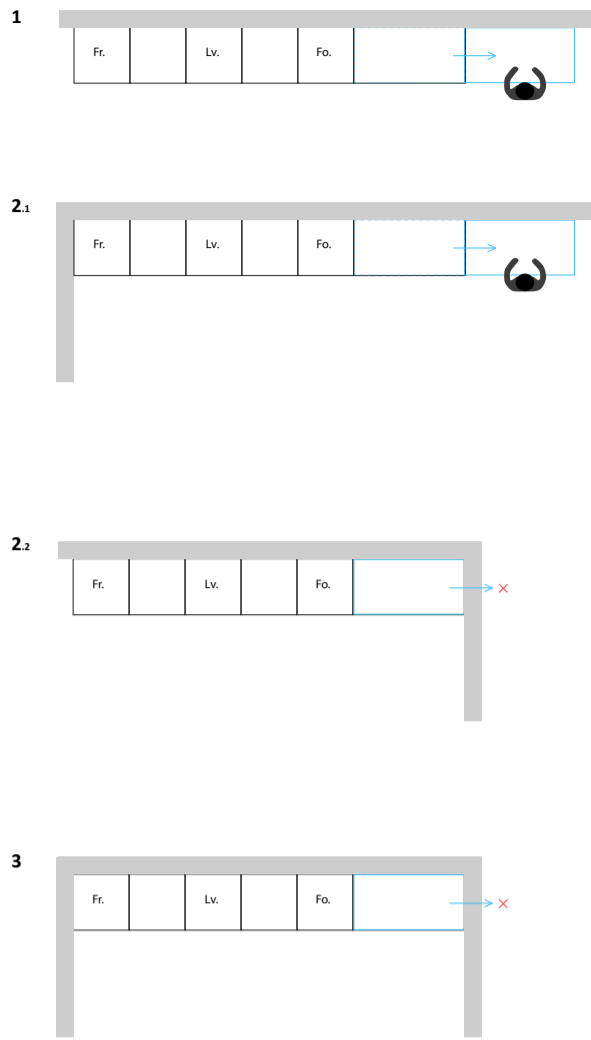
Movimenti tavolo

- A: scorrevole →
- B: avanti ↓
- C: ruota ↻

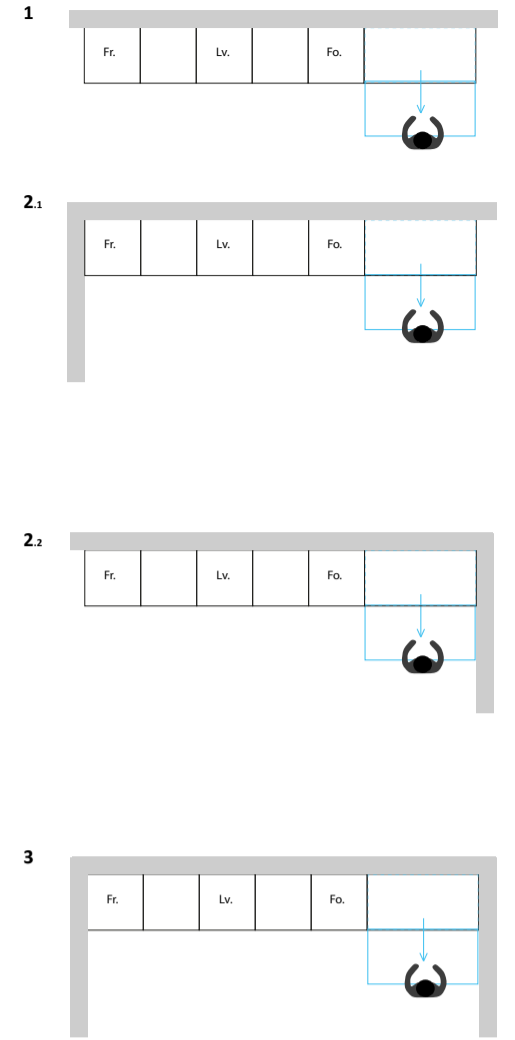
n° pareti:



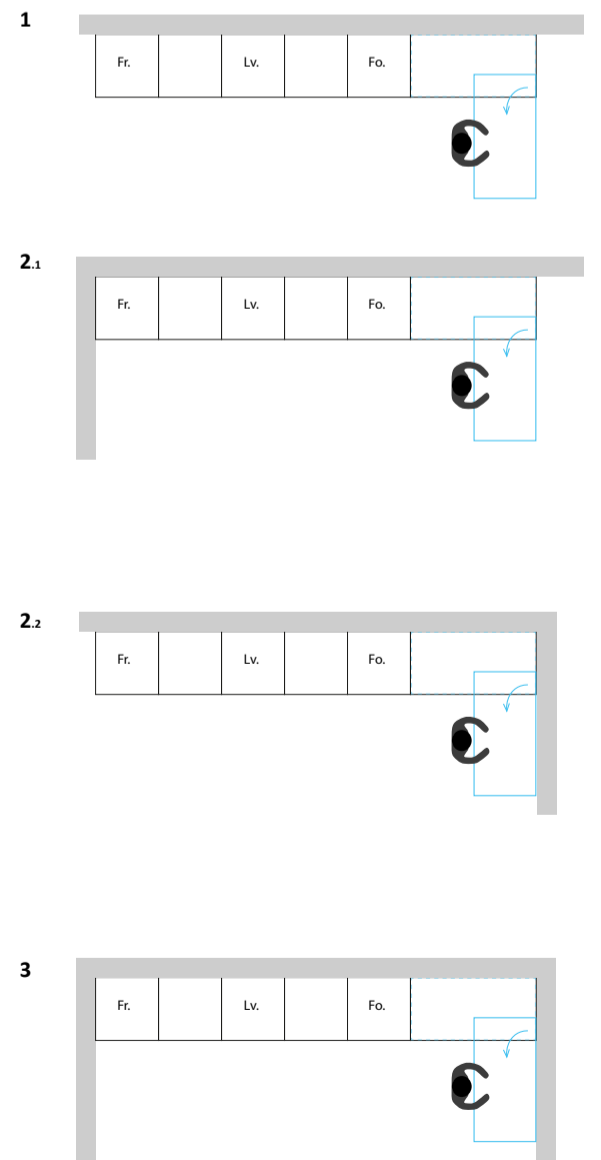
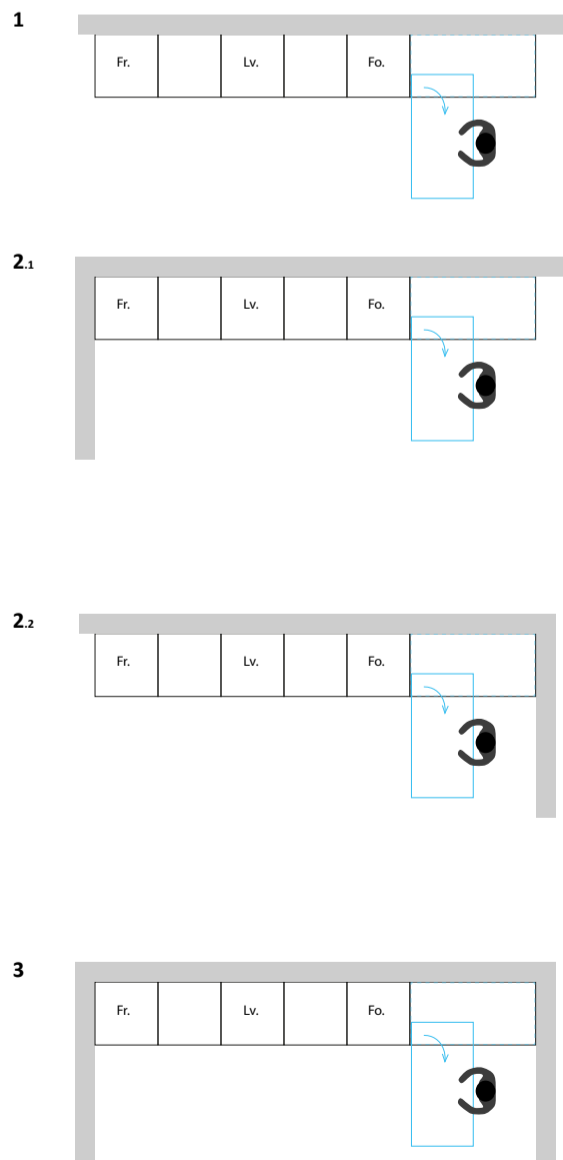
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

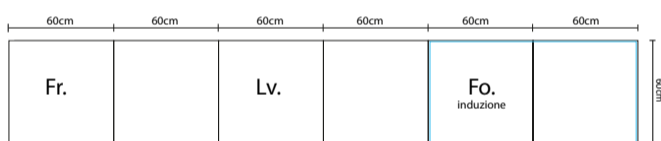
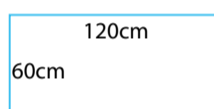


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Cucina lineare

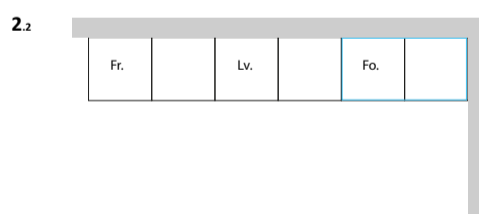
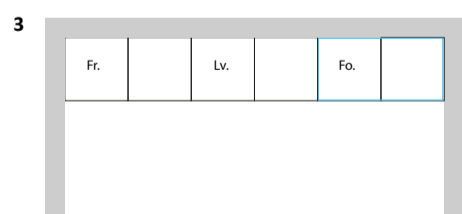
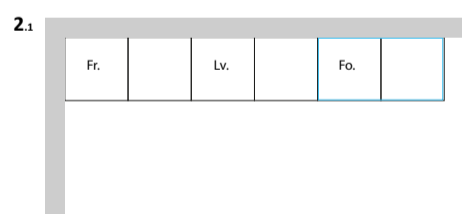
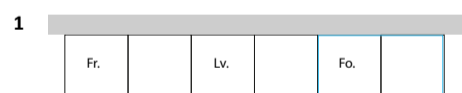
Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



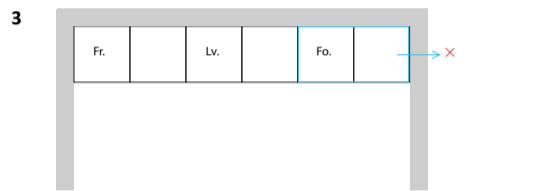
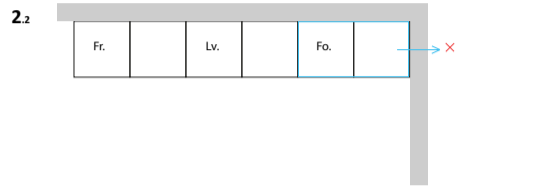
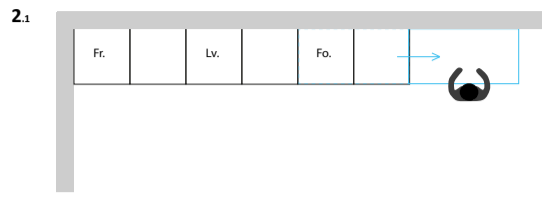
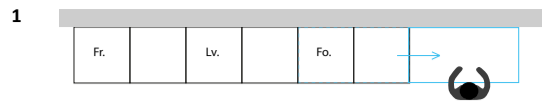
Movimenti tavolo

- A: scorrevole
- B: avanti
- C: ruota

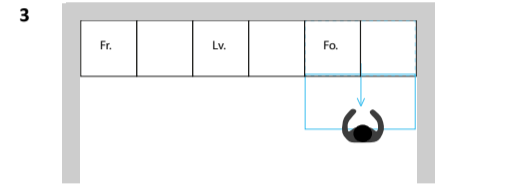
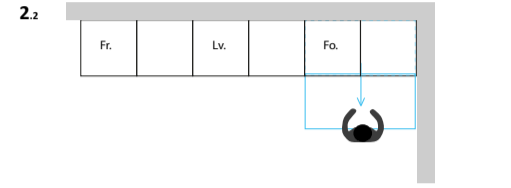
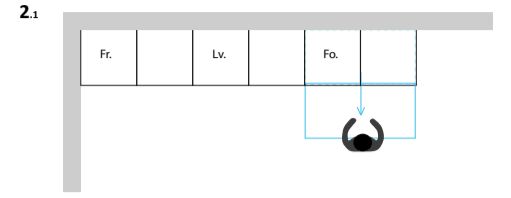
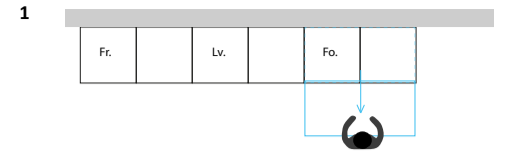
n° pareti:



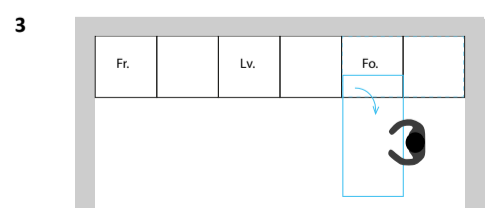
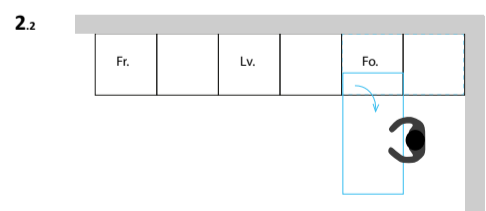
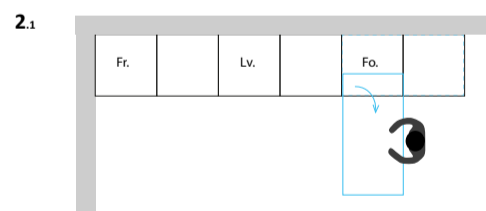
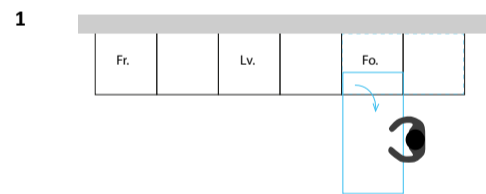
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



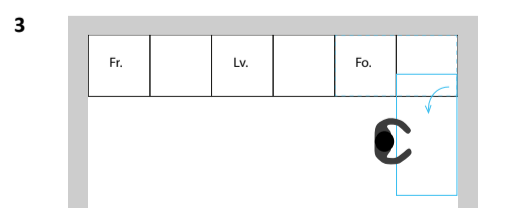
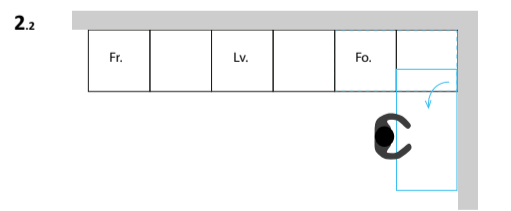
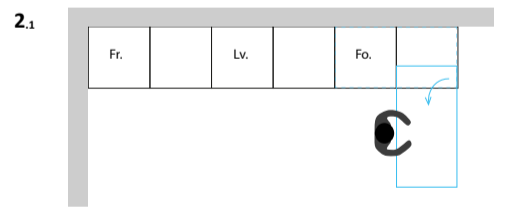
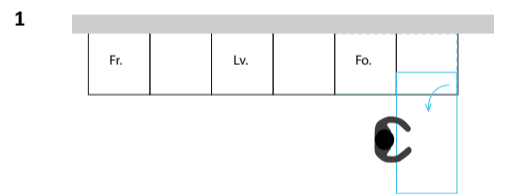
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

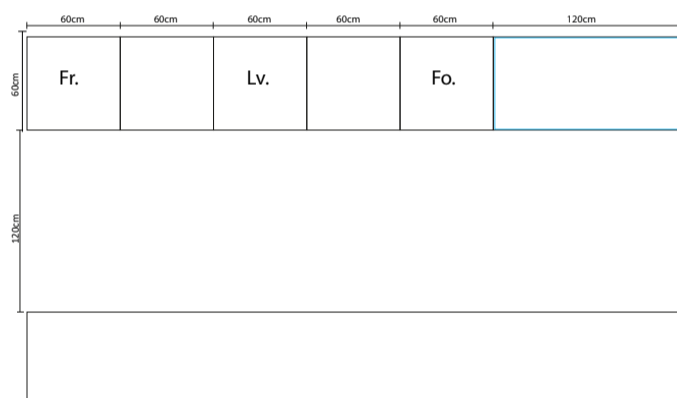


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Cucina lineare doppia

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



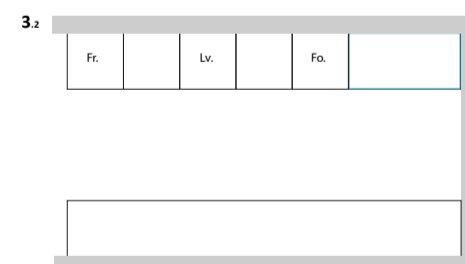
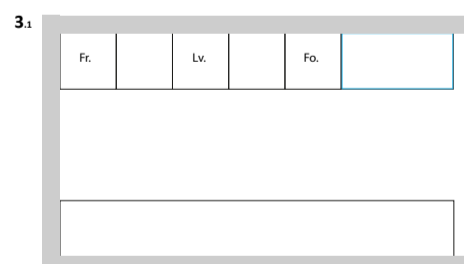
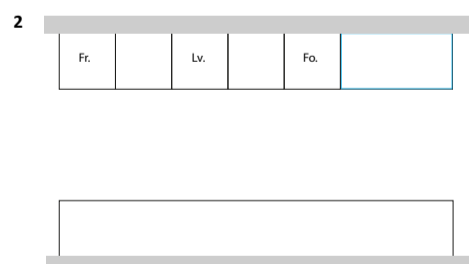
Movimenti tavolo

A: scorrevole

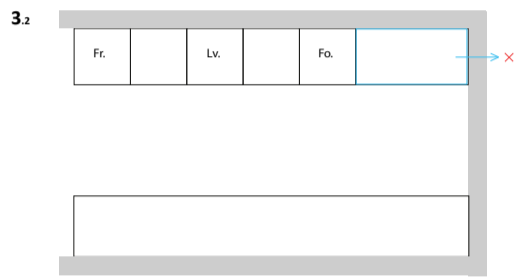
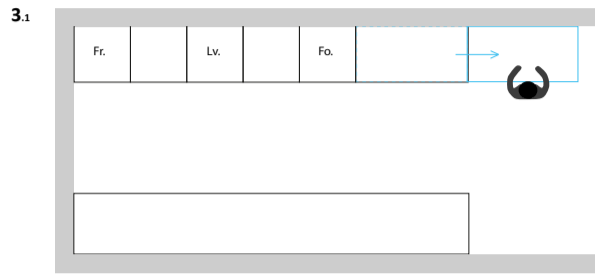
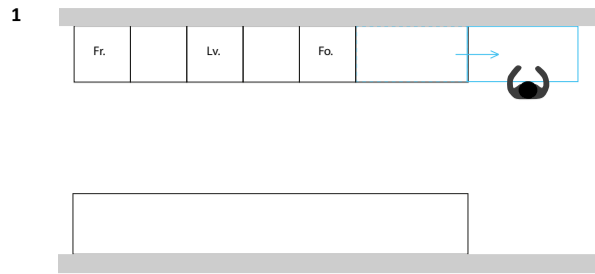
B: avanti

C: ruota

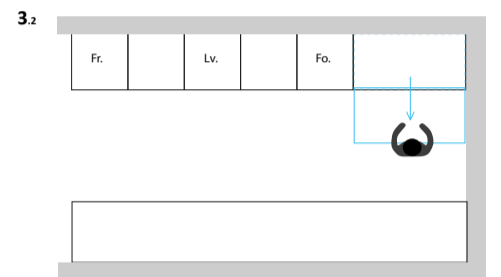
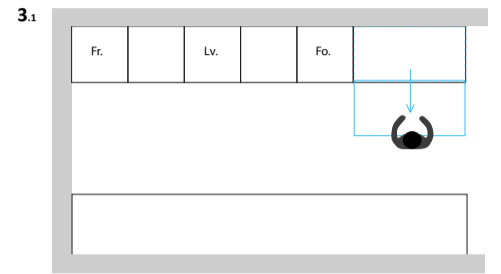
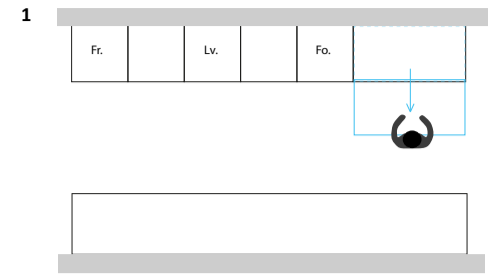
n° pareti:



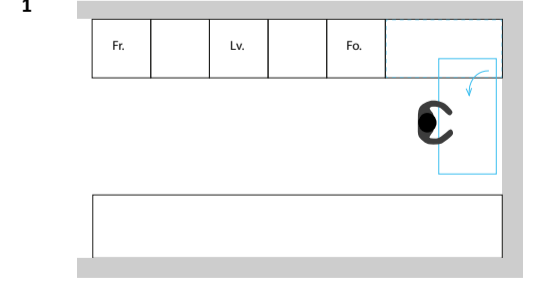
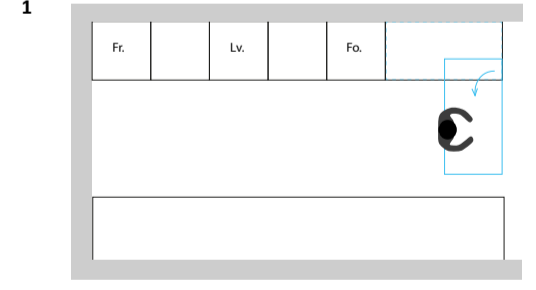
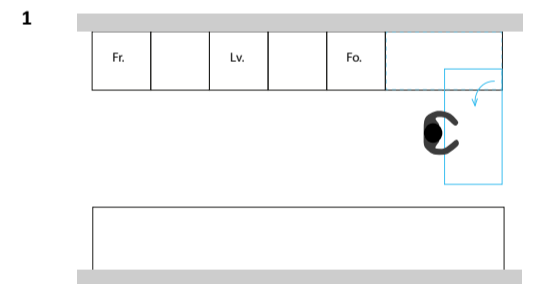
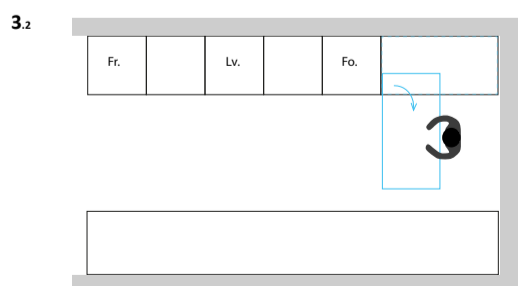
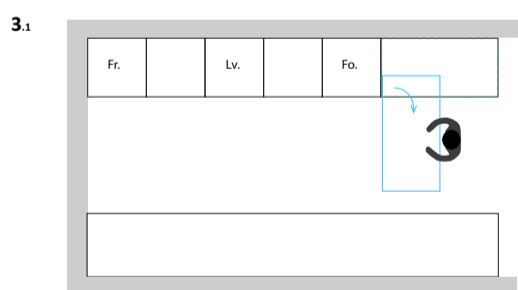
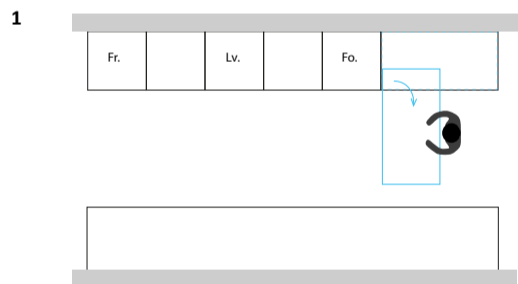
Movimenti tavolo
A: scorrevole
 B: avanti
 C: ruota



Movimenti tavolo
 A: scorrevole
B: avanti
 C: ruota

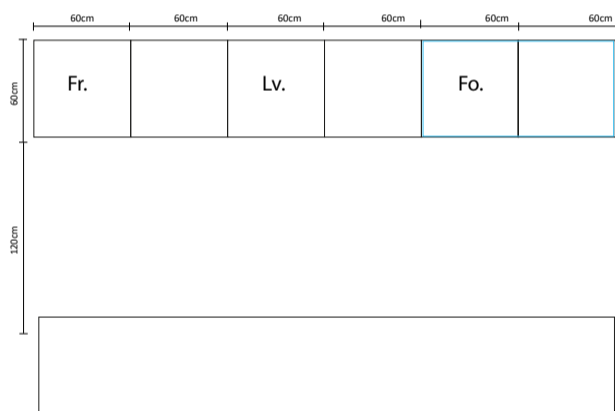


Movimenti tavolo
 A: scorrevole
 B: avanti
C: ruota



Cucina lineare doppia

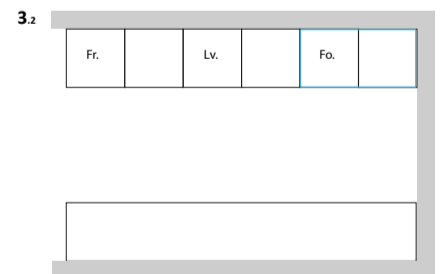
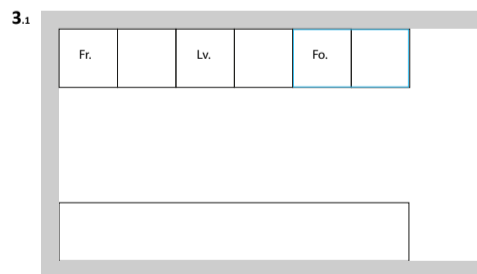
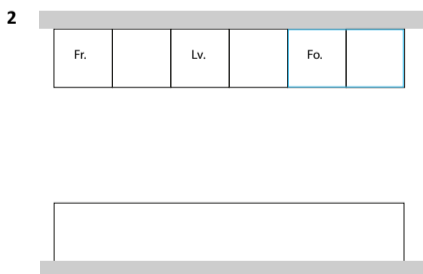
Tavolo ufficio sotto un modulo 60libero e 60
fornelli



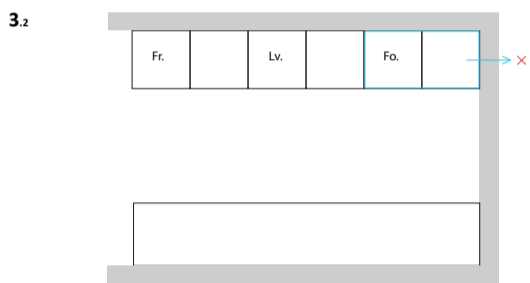
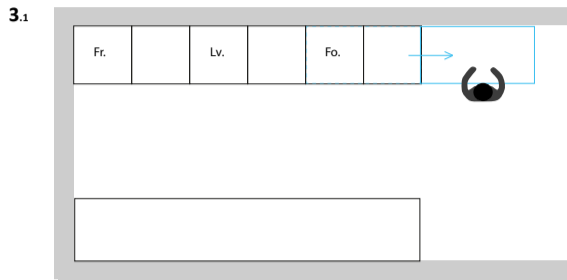
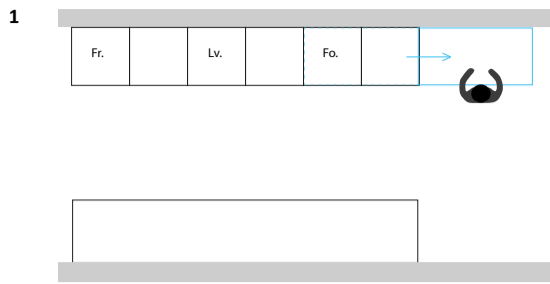
Movimenti tavolo

- A: scorrevole
- B: avanti
- C: ruota

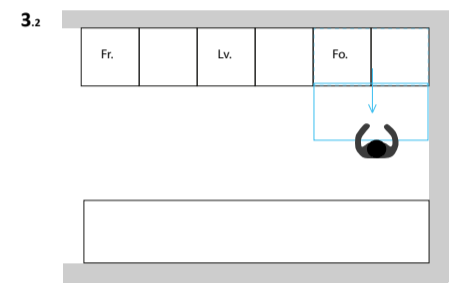
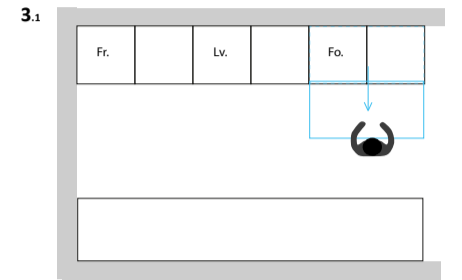
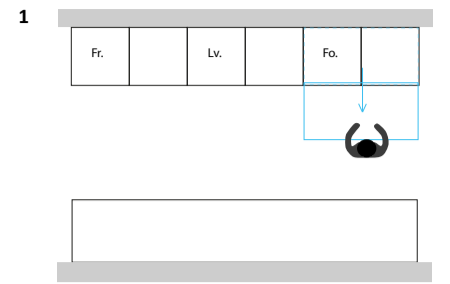
n° pareti:



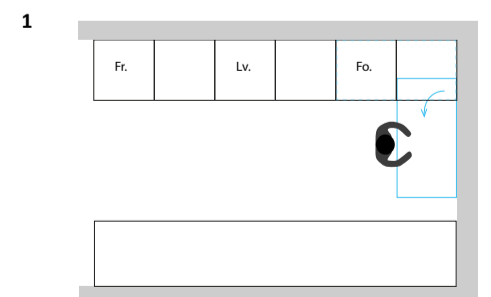
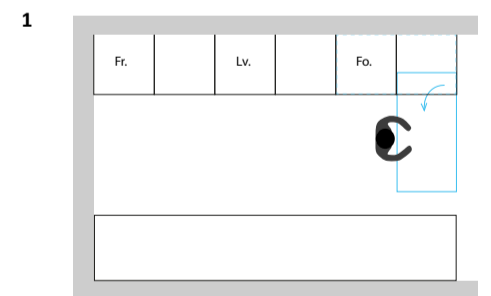
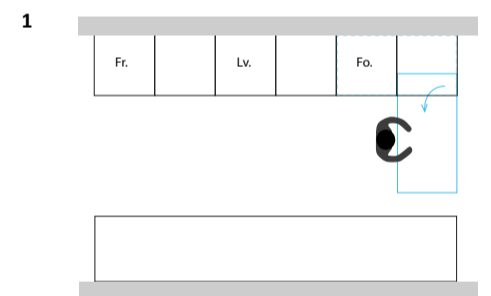
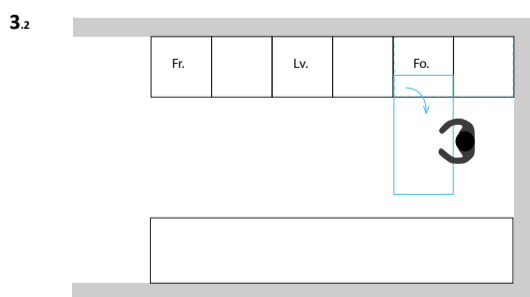
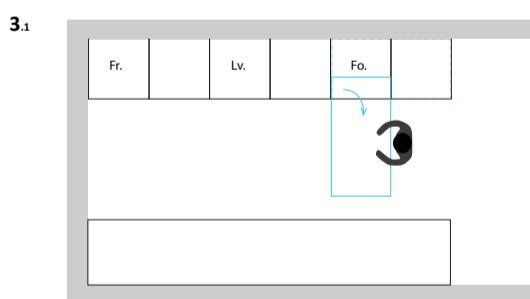
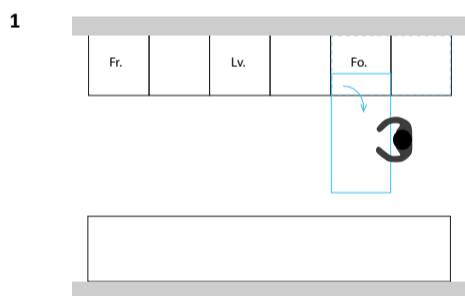
Movimenti tavolo
A: scorrevole
 B: avanti
 C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
 C: ruota



Movimenti tavolo
 A: scorrevole
 B: avanti
C: ruota

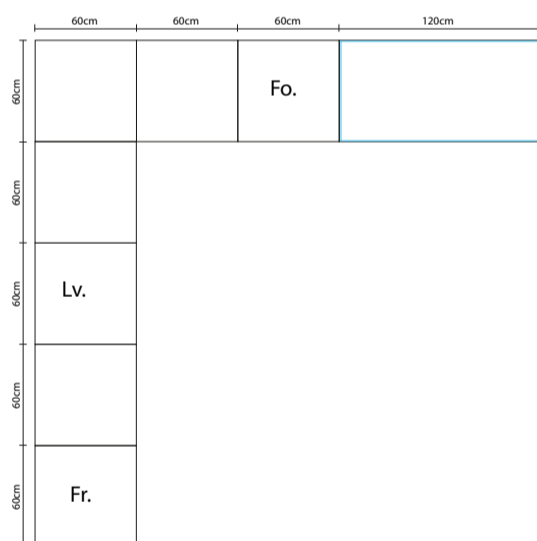


Cucina ad angolo

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



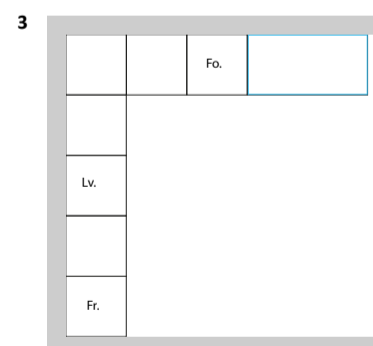
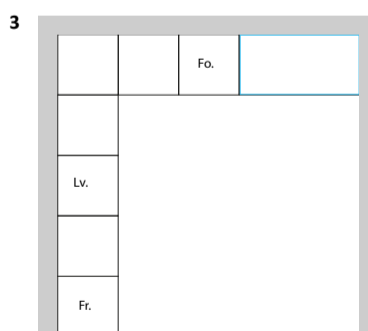
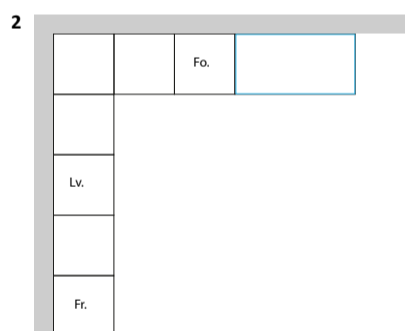
Cucina angolare



Movimenti tavolo

- A: scorrevole →
- B: avanti ↕
- C: ruota ↻

n° pareti:

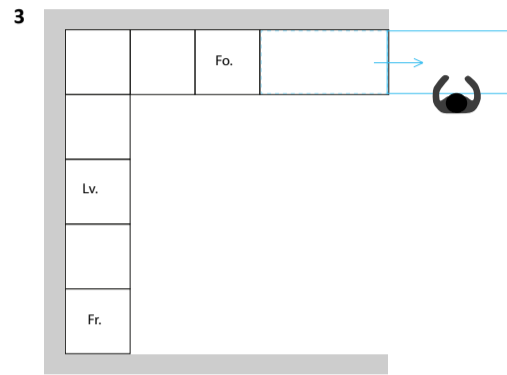
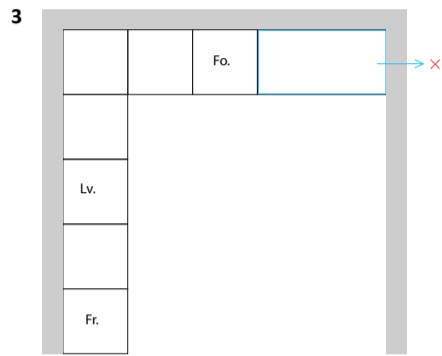
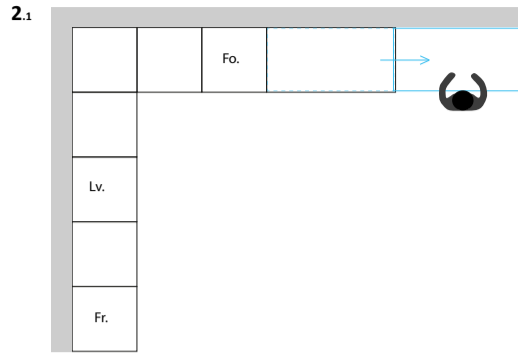


Movimenti tavolo

A: scorrevole

B: avanti

C: ruota

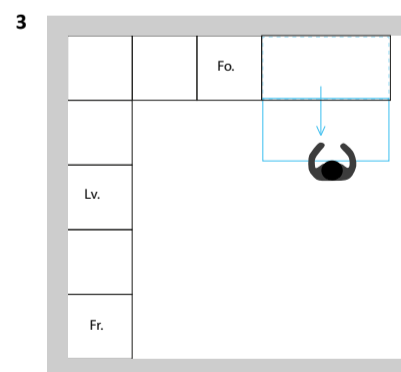
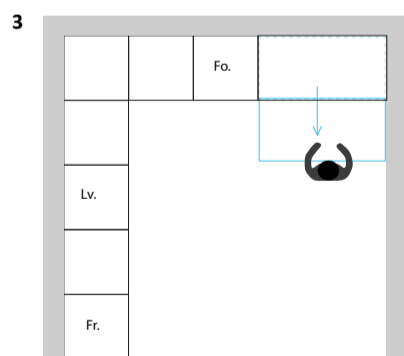
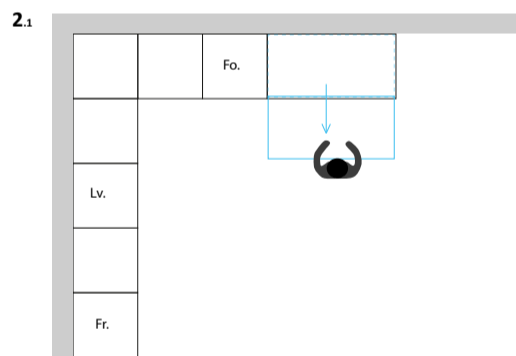


Movimenti tavolo

A: scorrevole

B: avanti

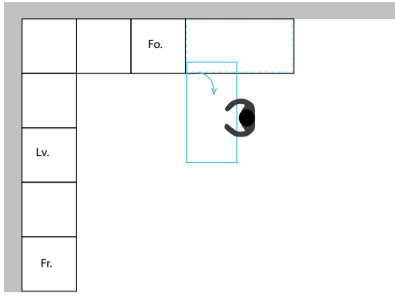
C: ruota



Movimenti tavolo

A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

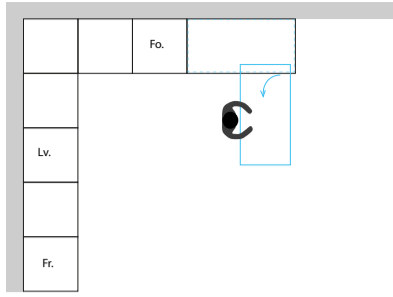
2.1



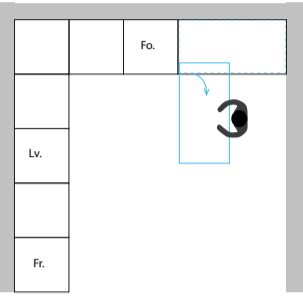
Movimenti tavolo

A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

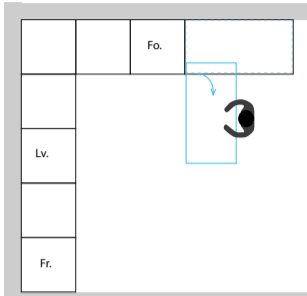
2.1



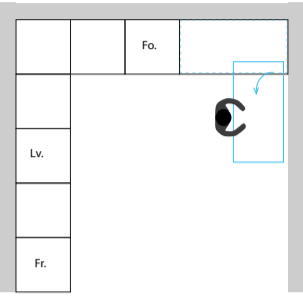
3



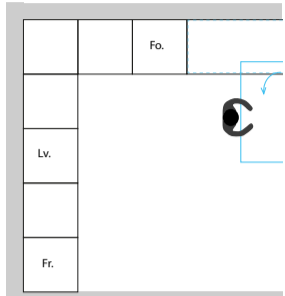
3



3



3

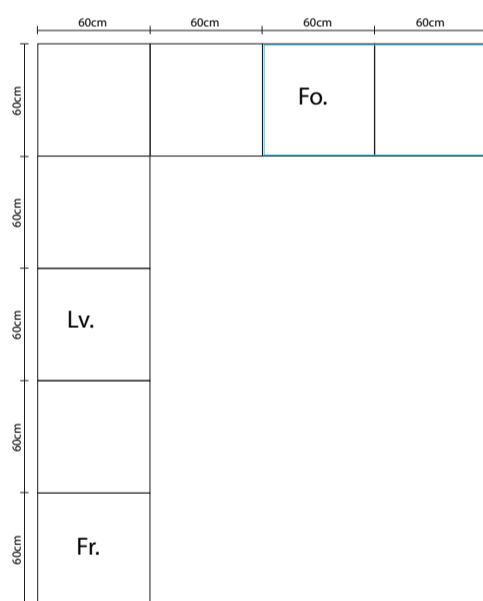


Cucina ad angolo

Tavolo ufficio sotto un modulo 60libero e 60
fornelli



ina angolare



Movimenti tavolo

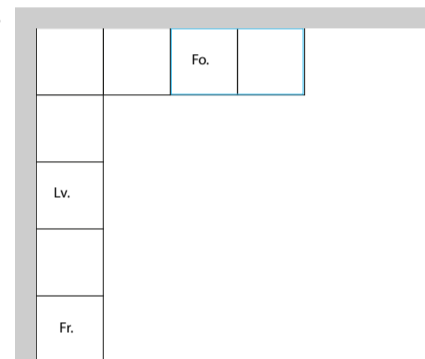
A: scorrevole

B: avanti

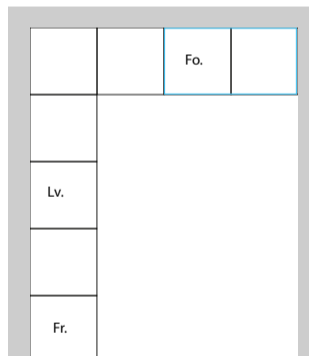
C: ruota



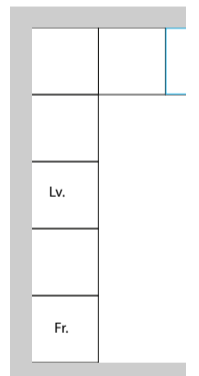
n° pareti: 2



3



3

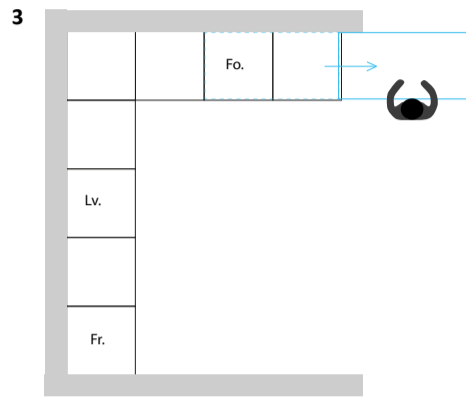
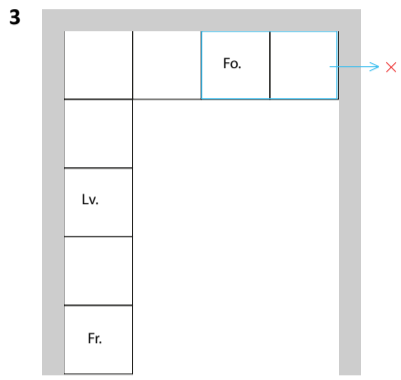
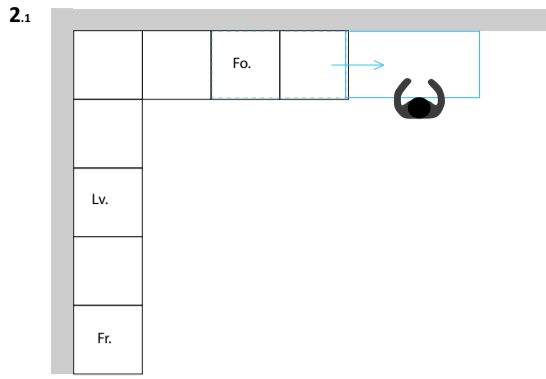


Movimenti tavolo

A: scorrevole

B: avanti

C: ruota

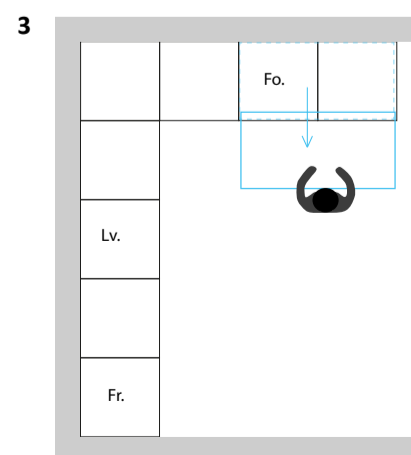
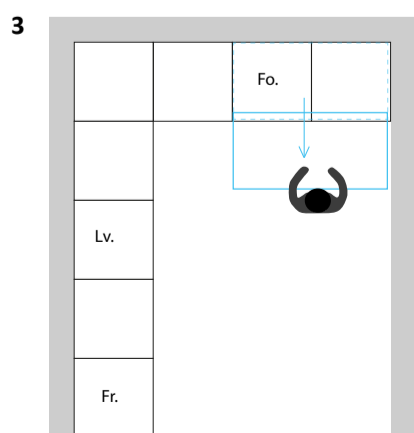
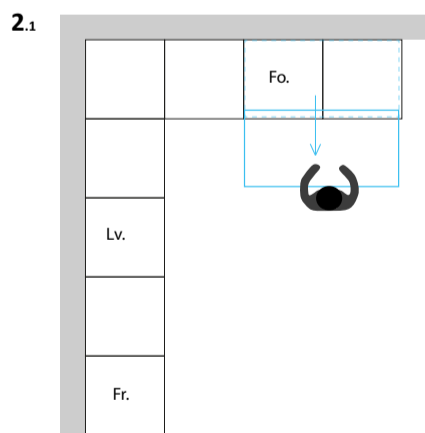


Movimenti tavolo

A: scorrevole

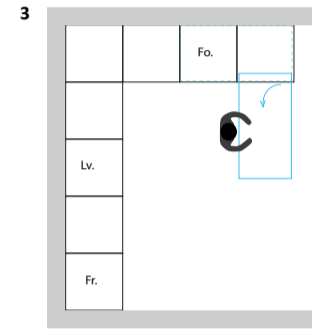
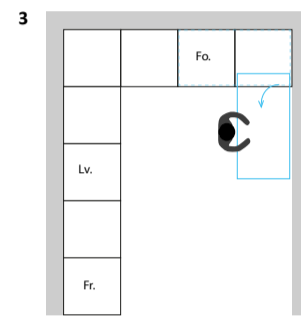
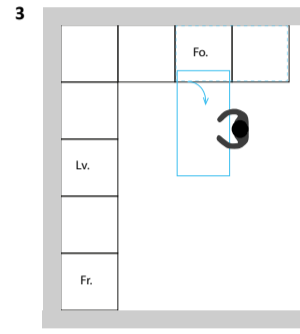
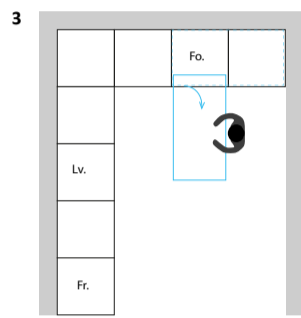
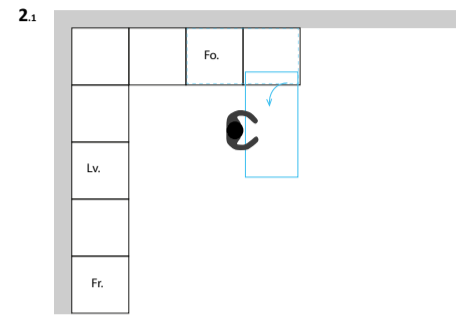
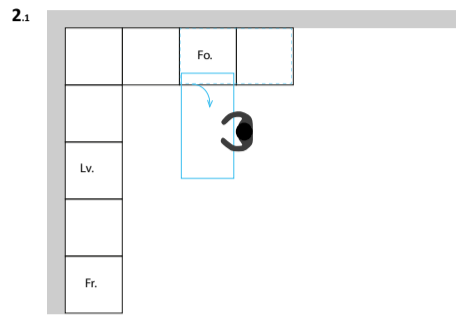
B: avanti

C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

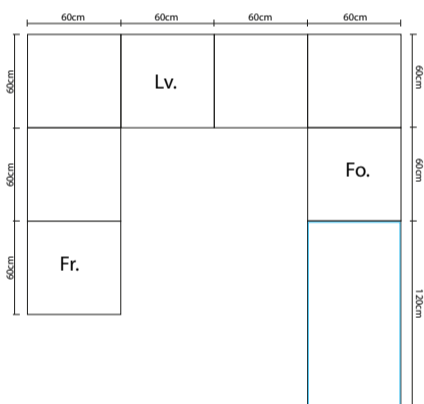


Cucina a golfo

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm

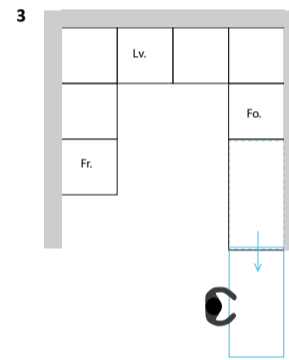


Cucina a golfo

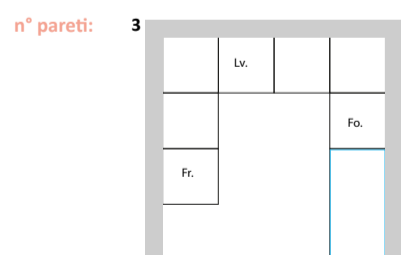
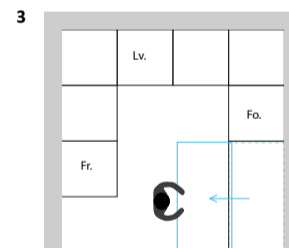


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

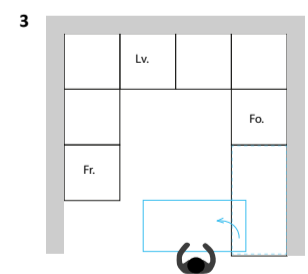
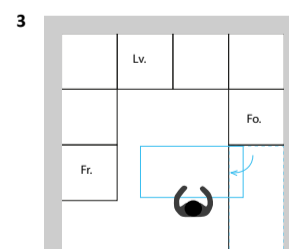
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

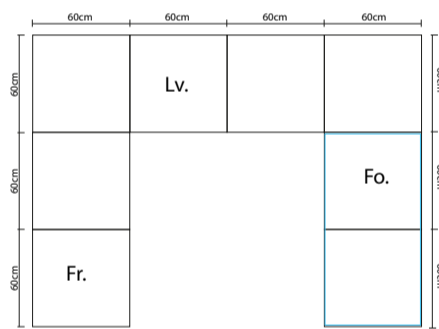


Cucina a golfo

Tavolo ufficio sotto un modulo 60libero e 60
fornelli



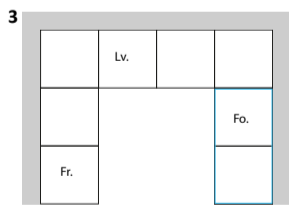
Cucina angolare



Movimenti tavolo

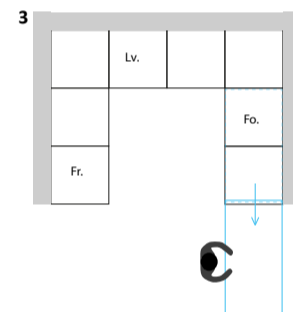
- A: scorrevole →
- B: avanti ↓
- C: ruota ↻

n° pareti: 3



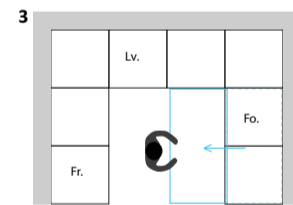
Movimenti tavolo

- A: scorrevole
- B: avanti
- C: ruota



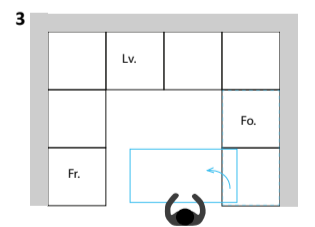
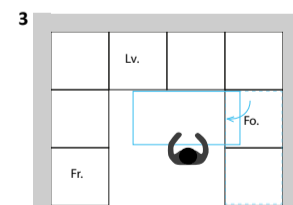
Movimenti tavolo

- A: scorrevole
- B: avanti
- C: ruota



Movimenti tavolo

- A: scorrevole
- B: avanti
- C: ruota

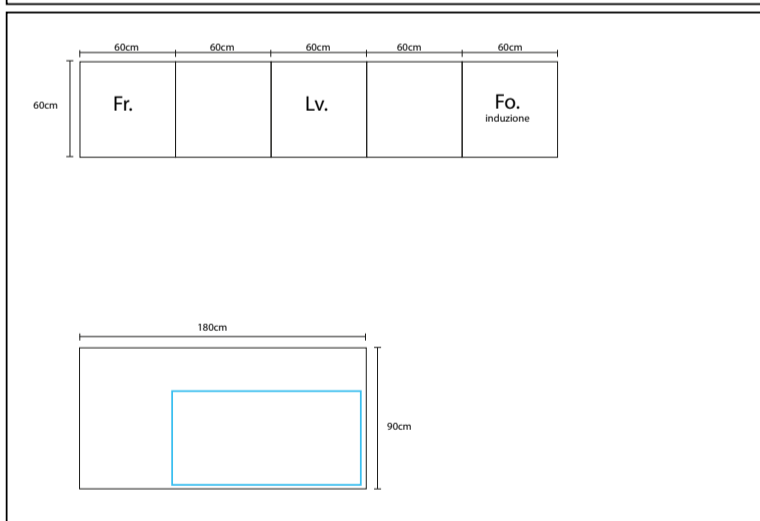
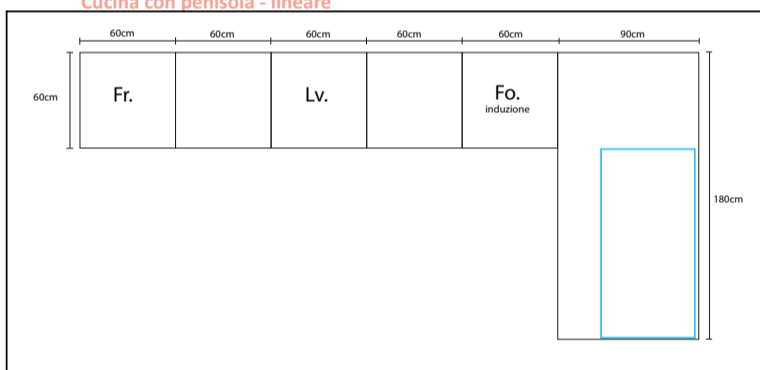


Cucina lineare con penisola non operativa

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



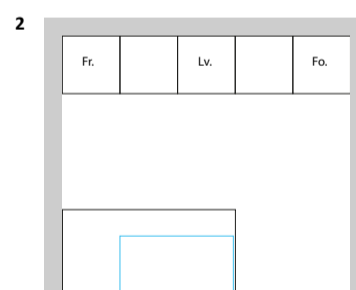
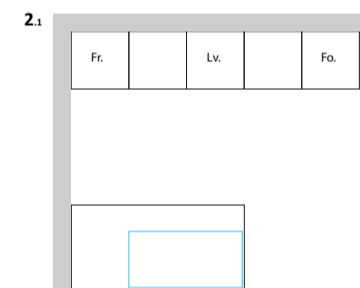
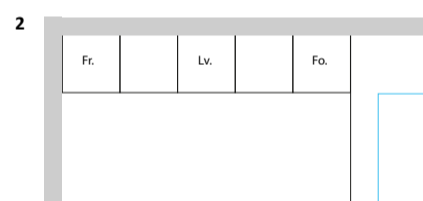
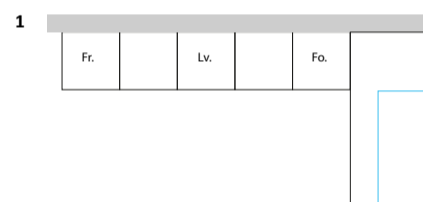
Cucina con penisola - lineare



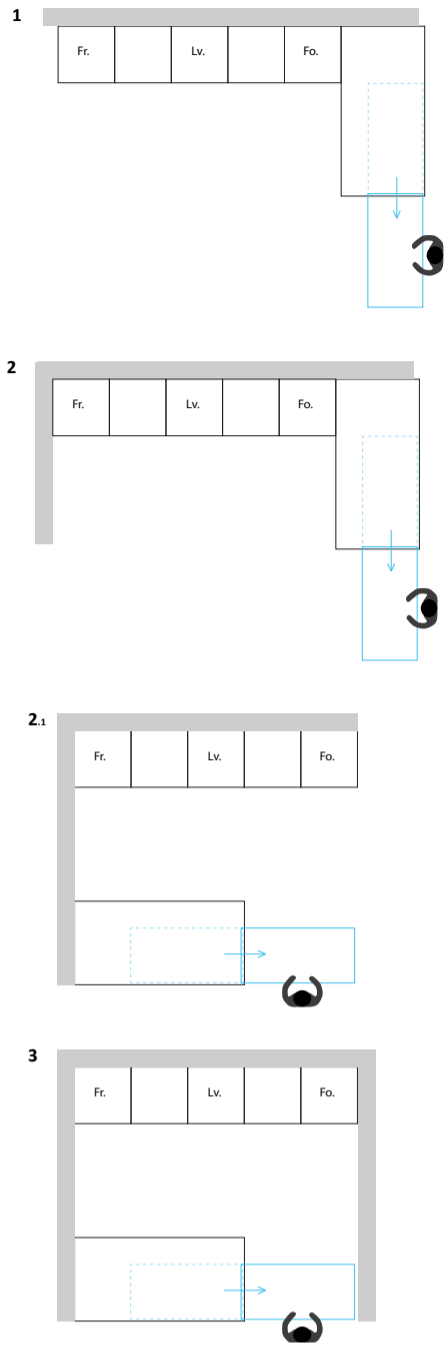
Movimenti tavolo

- A: scorrevole →
- B: avanti ↘
- C: ruota ↻

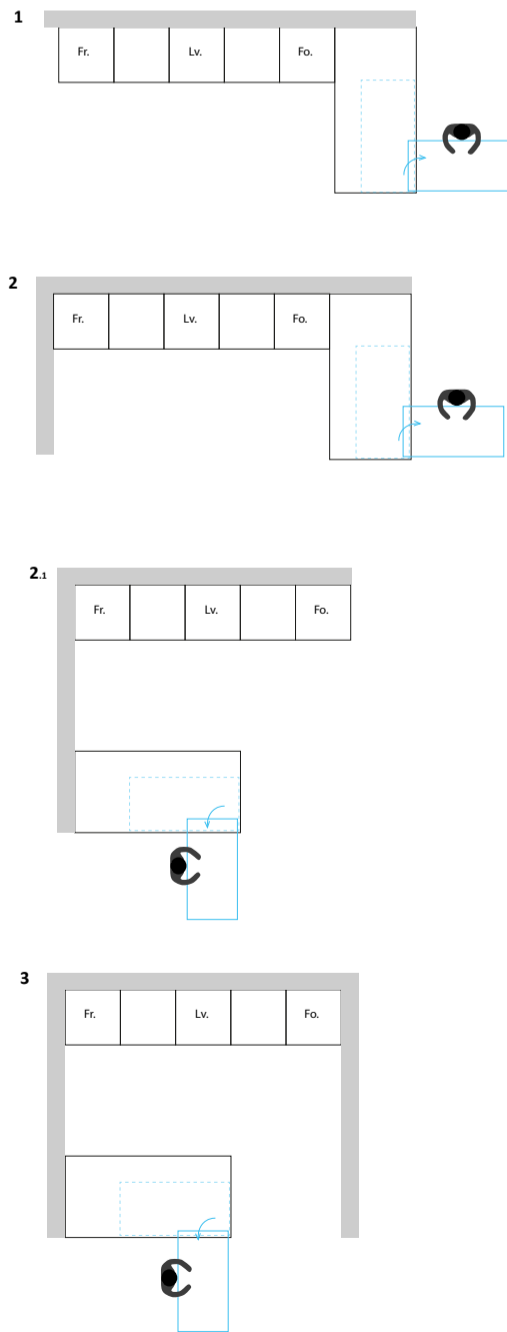
n° pareti:



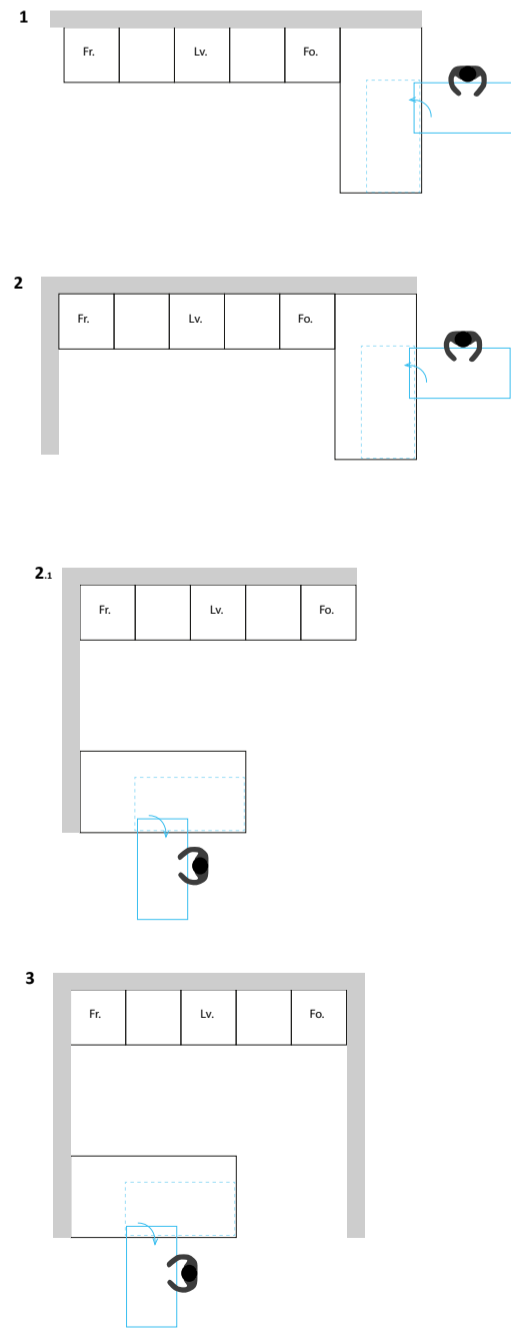
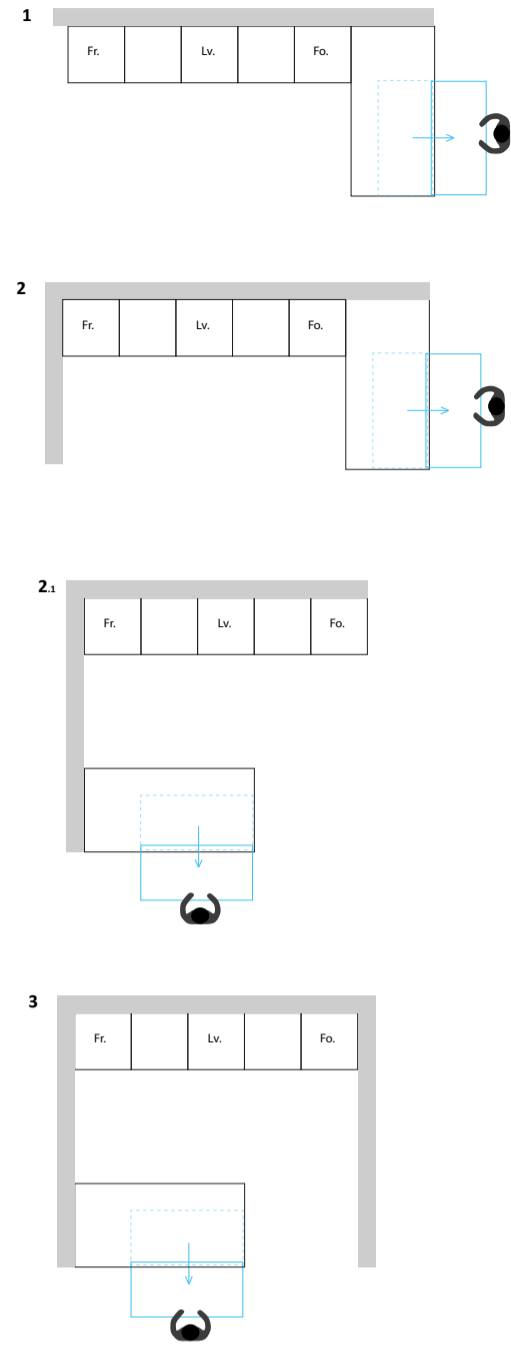
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

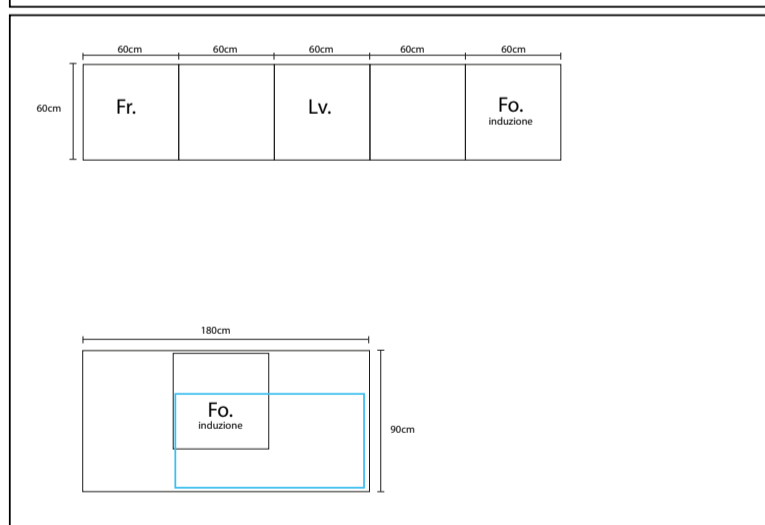
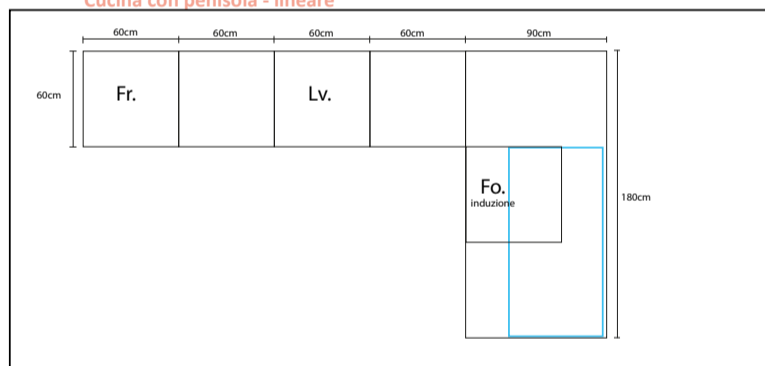


Cucina lineare con penisola operativa

Tavolo ufficio sotto un modulo 60libero e 60
fornelli



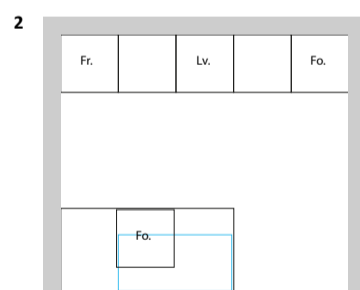
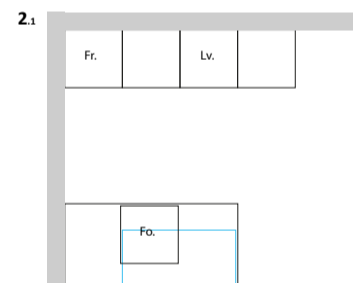
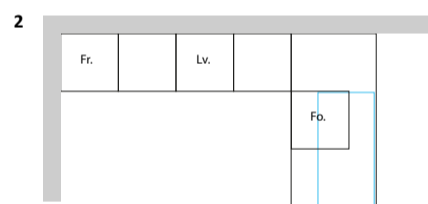
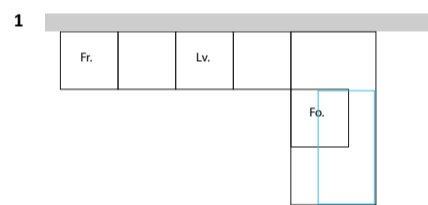
Cucina con penisola - lineare



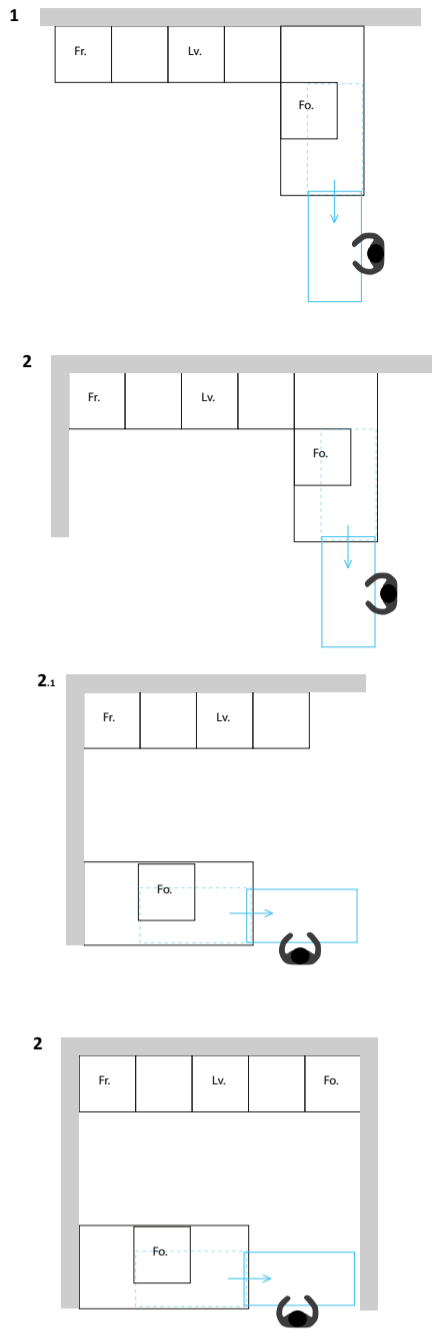
Movimenti tavolo

- A: scorrevole
- B: avanti
- C: ruota

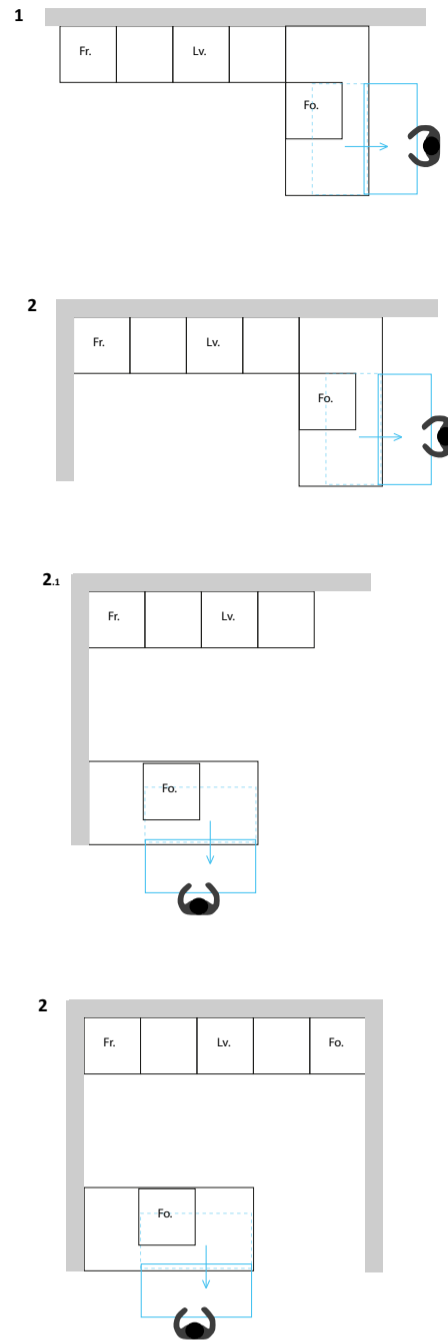
n° pareti:



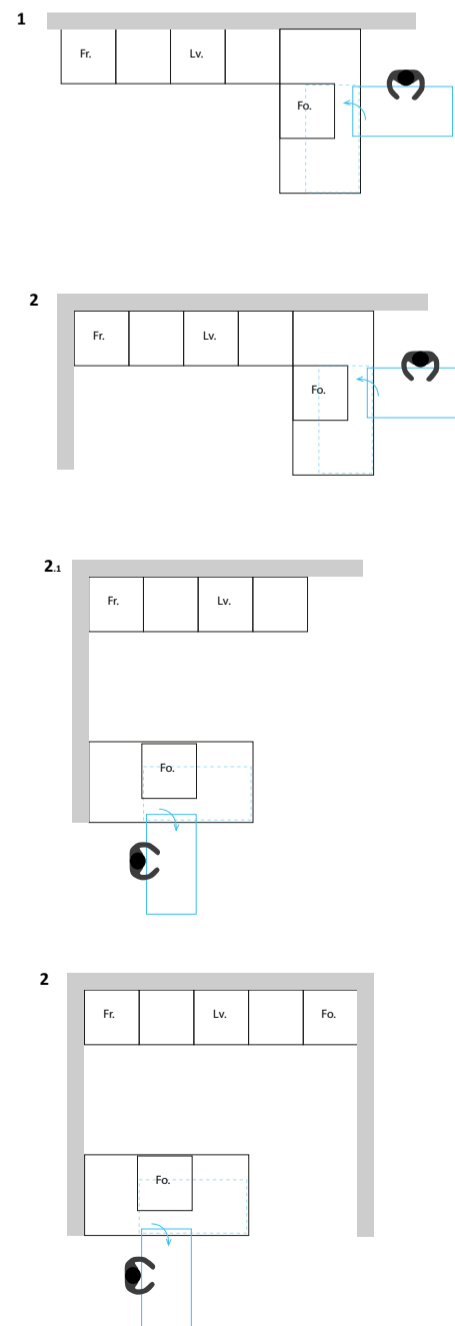
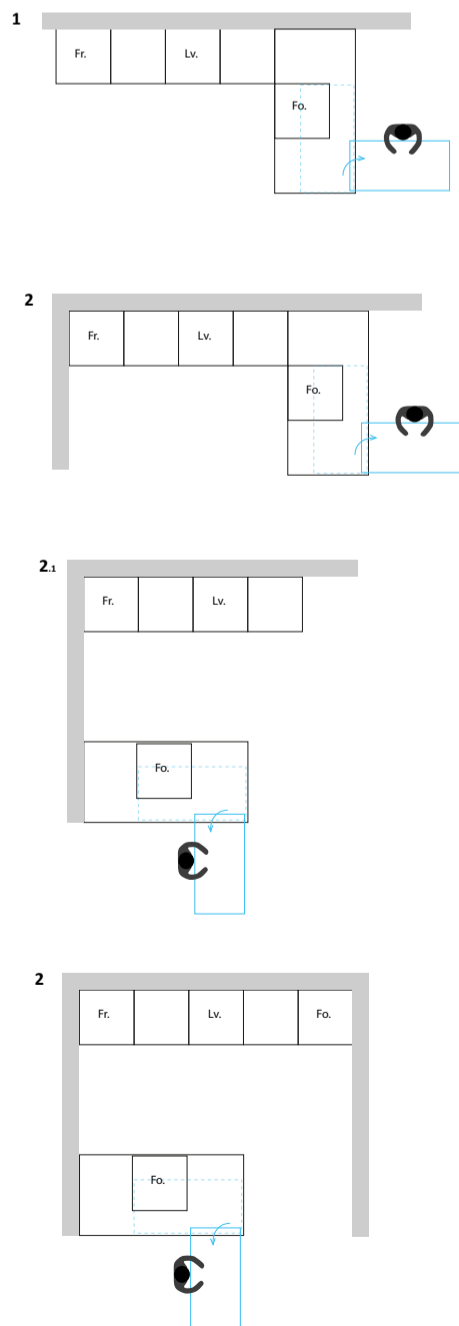
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

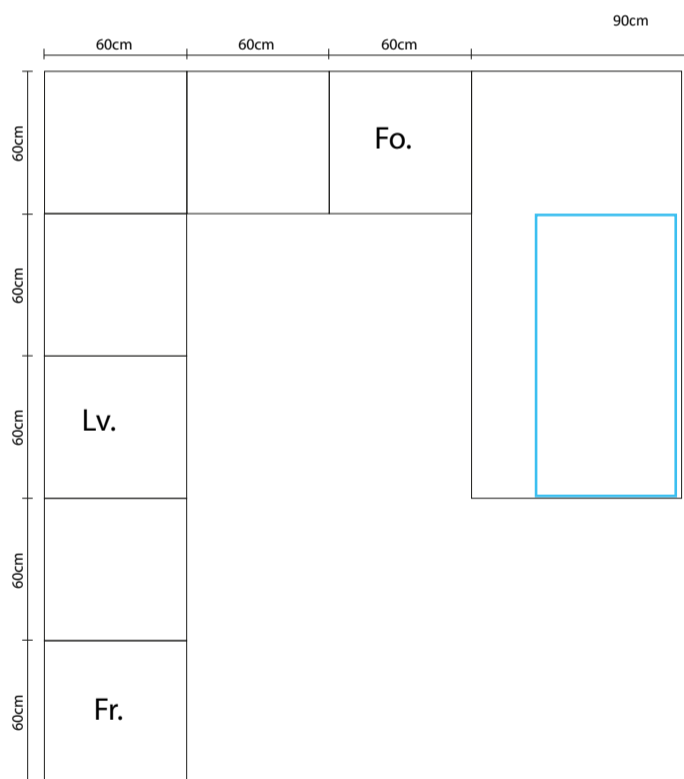
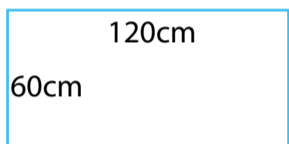


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Cucina angolare con penisola non operativa

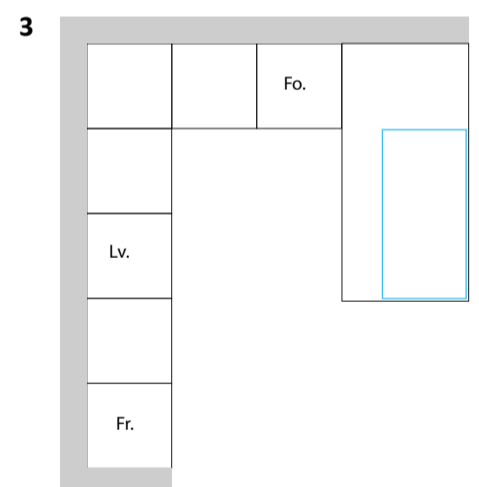
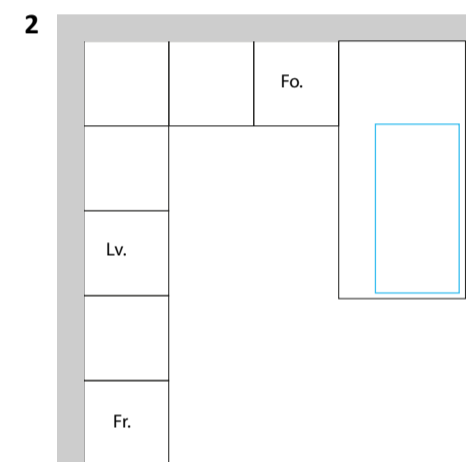
Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



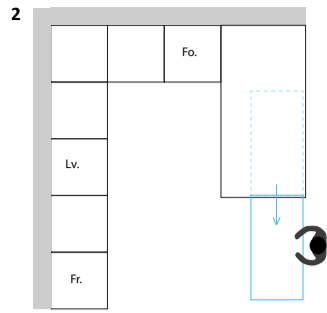
Movimenti tavolo

- A: scorrevole →
- B: avanti ↕
- C: ruota ↻

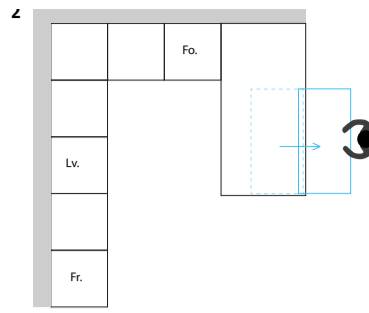
n° pareti:



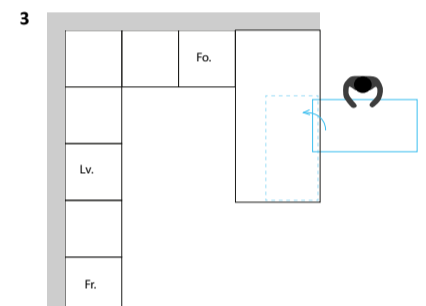
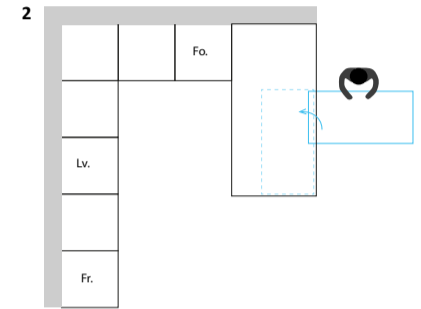
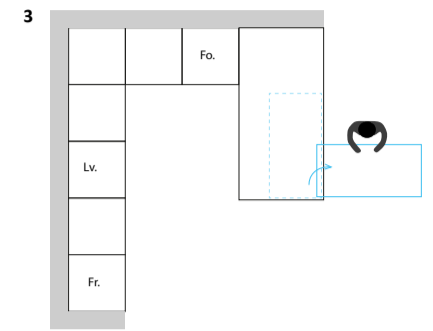
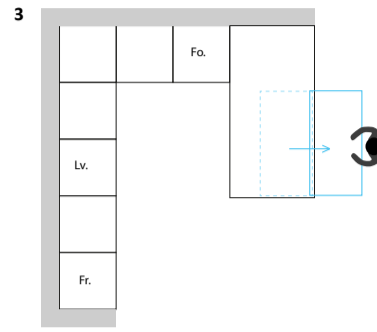
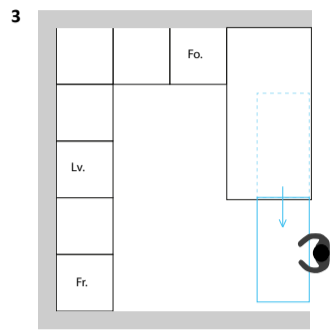
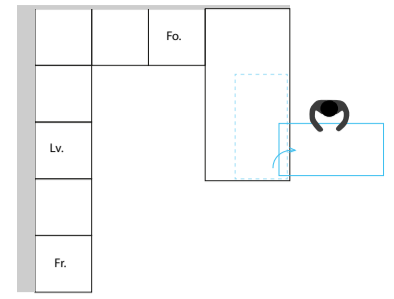
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

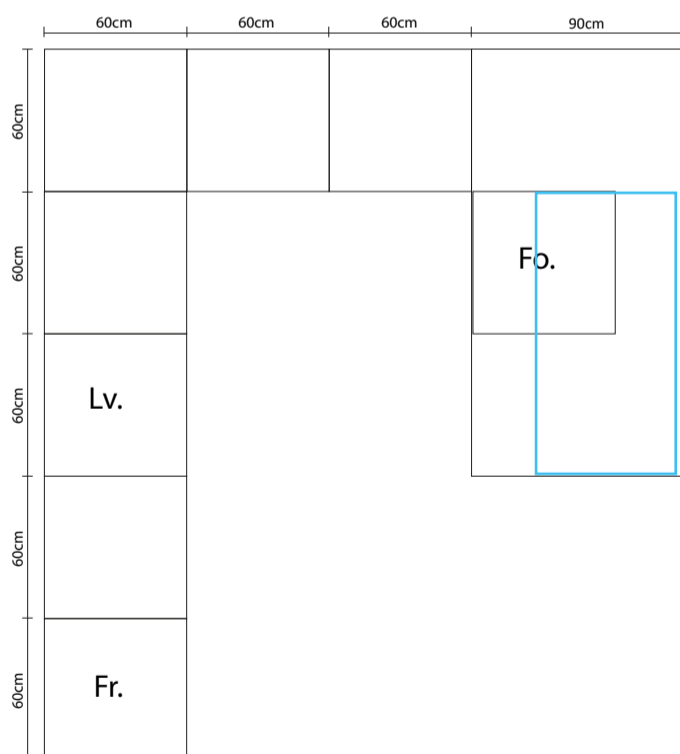
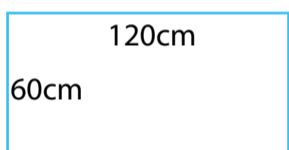


A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Cucina angolare con penisola operativa

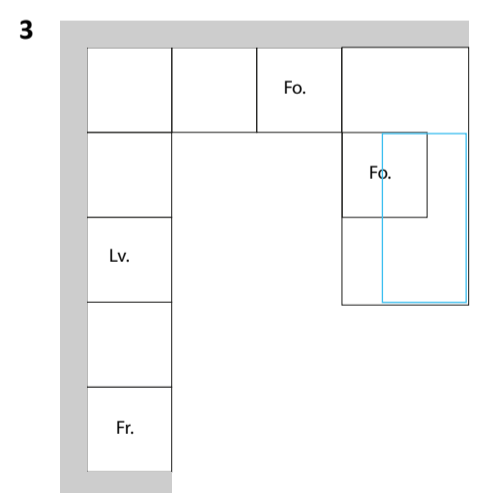
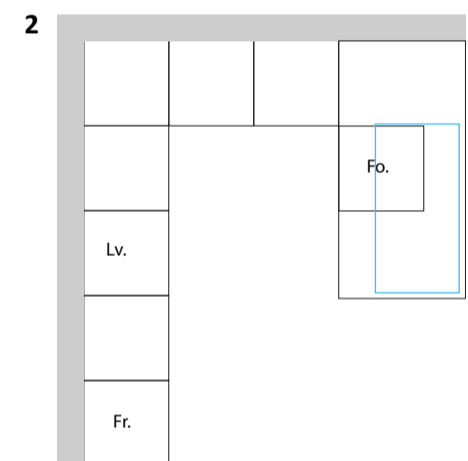
Tavolo ufficio sotto un modulo 60libero e 60
fornelli



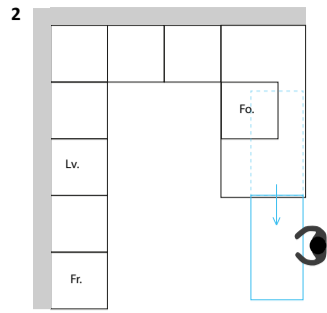
Movimenti tavolo

- A: scorrevole →
- B: avanti ⇕
- C: ruota ↻

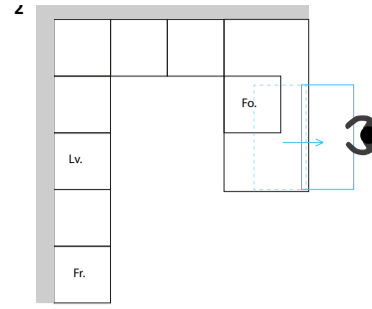
n° pareti:



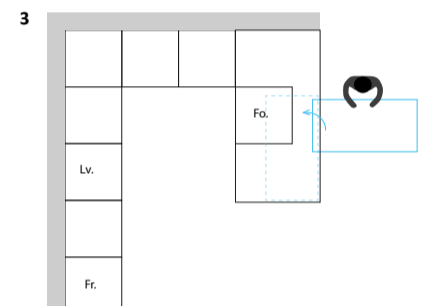
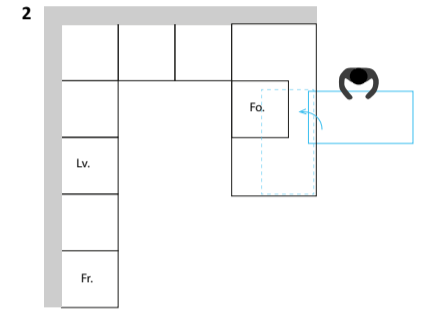
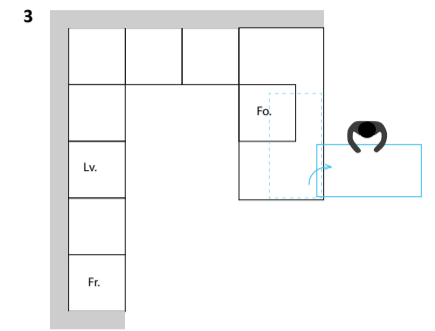
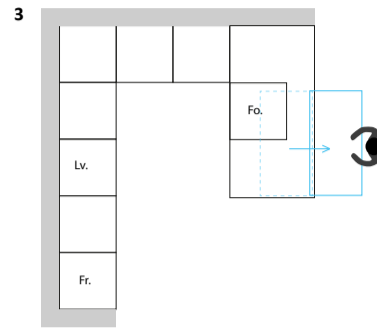
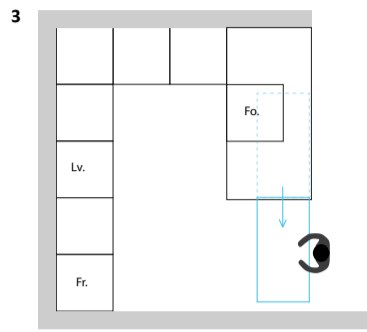
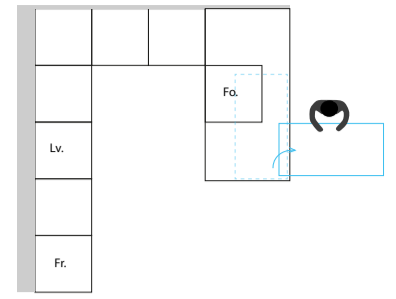
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

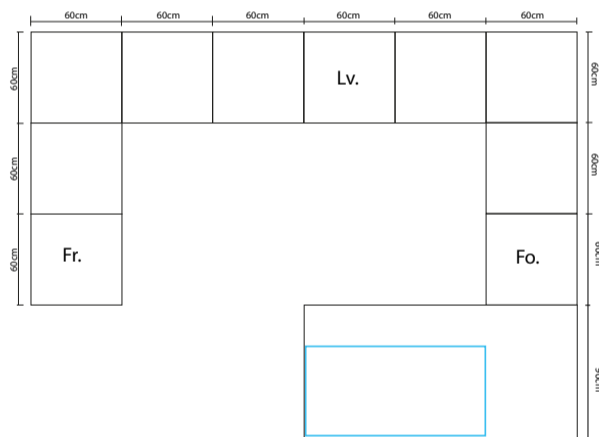


Cucina a golfo con penisola non operativa

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm

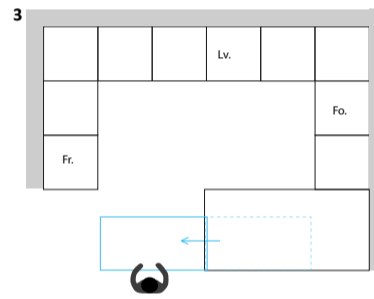


Cucina con penisola - a golfo

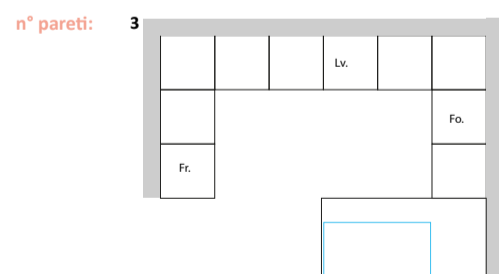
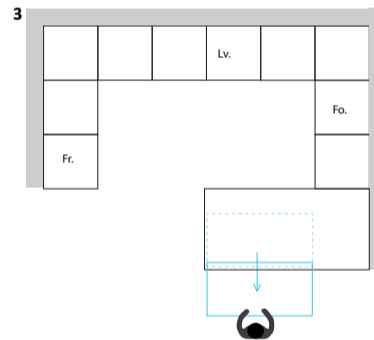


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

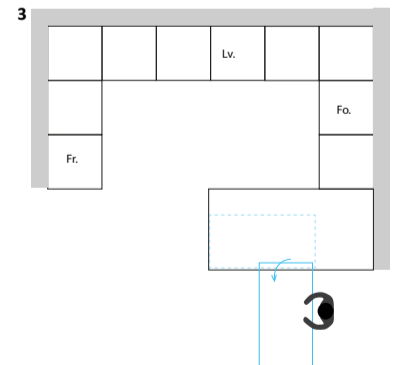
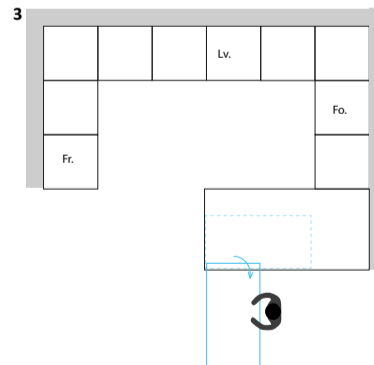
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

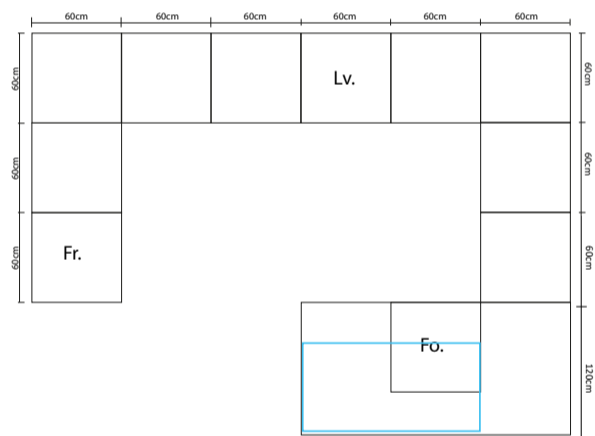
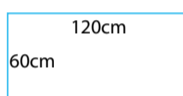


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



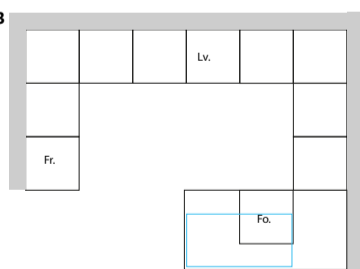
Cucina a golfo con penisola operativa

Tavolo ufficio sotto un modulo 60libero e 60
fornelli

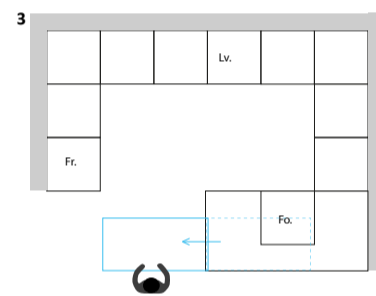


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

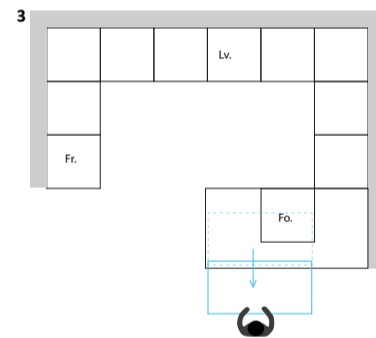
n° pareti: 3



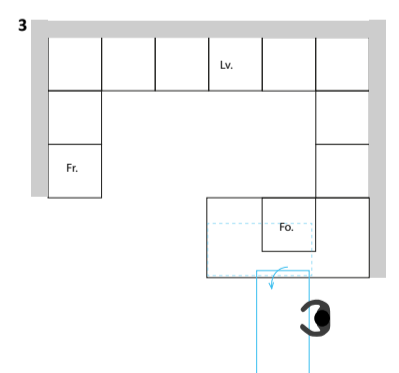
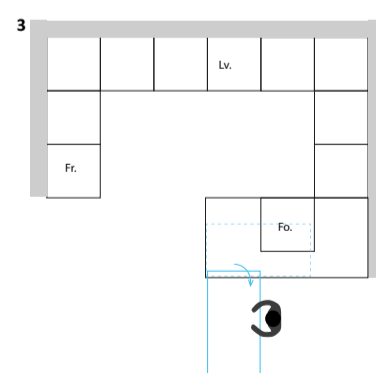
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

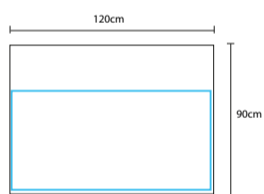
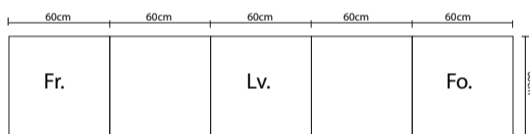


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

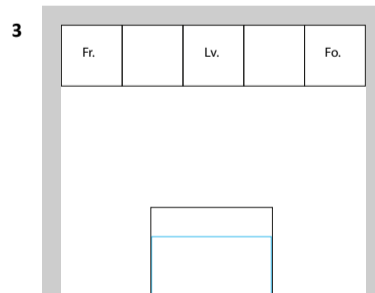
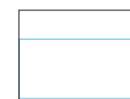
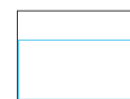
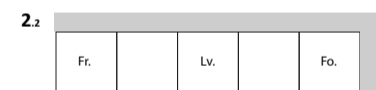
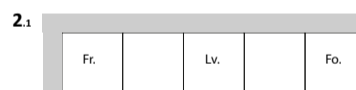
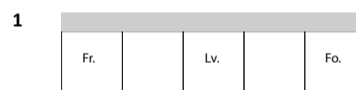


Cucina lineare con isola non operativa

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



n° pareti:



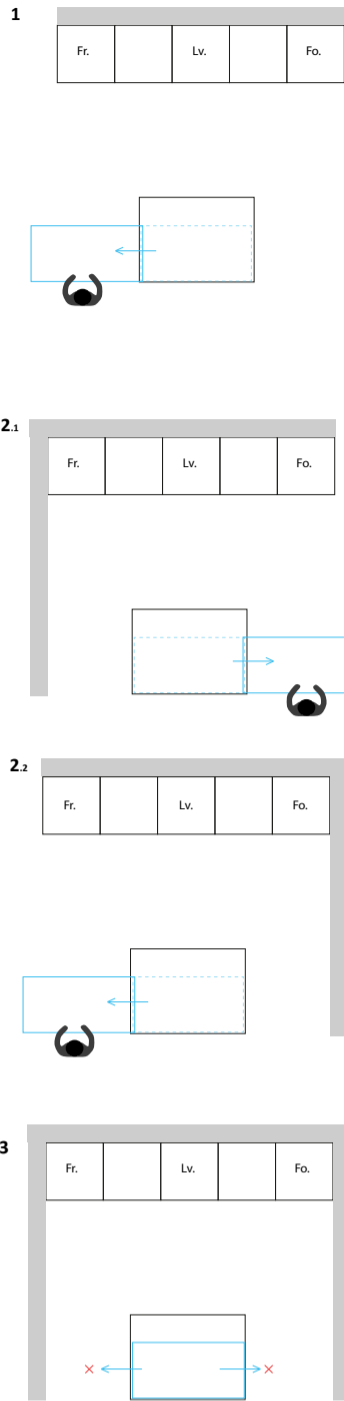
Movimenti tavolo

A: scorrevole

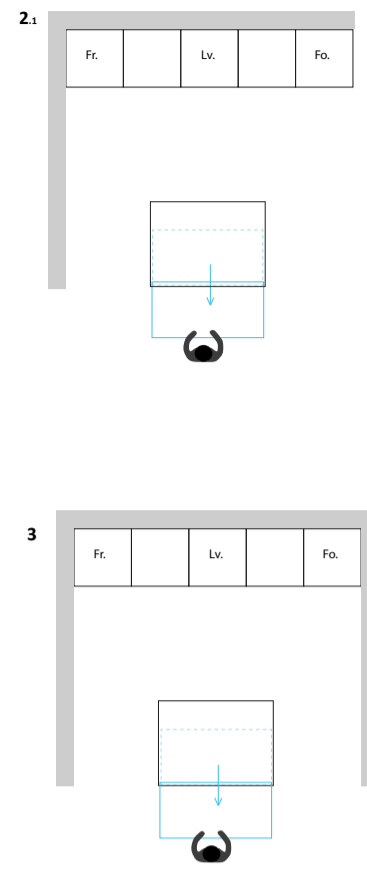
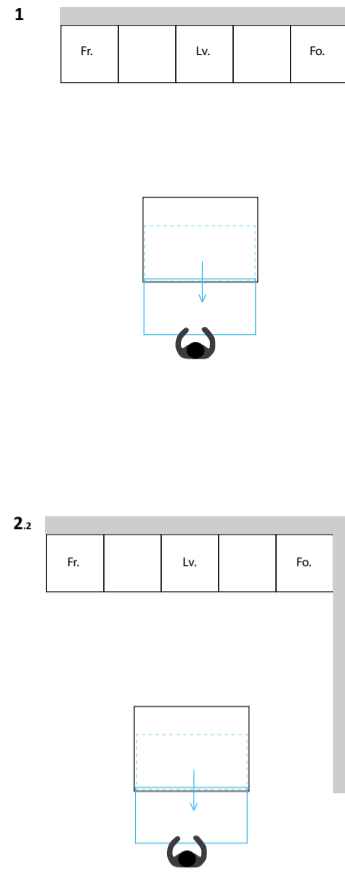
B: avanti

C: ruota

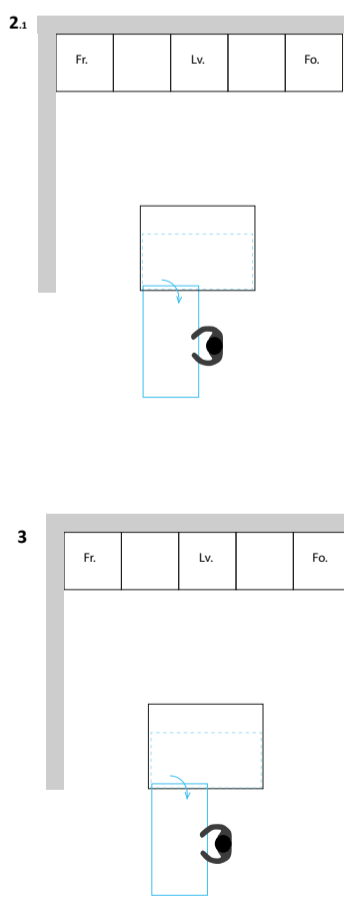
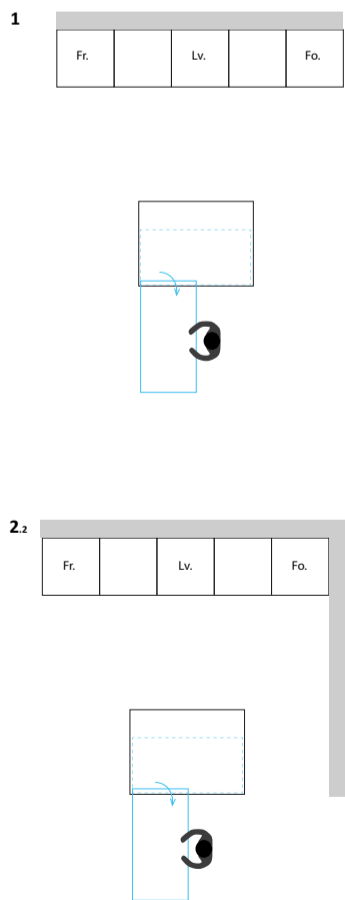
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



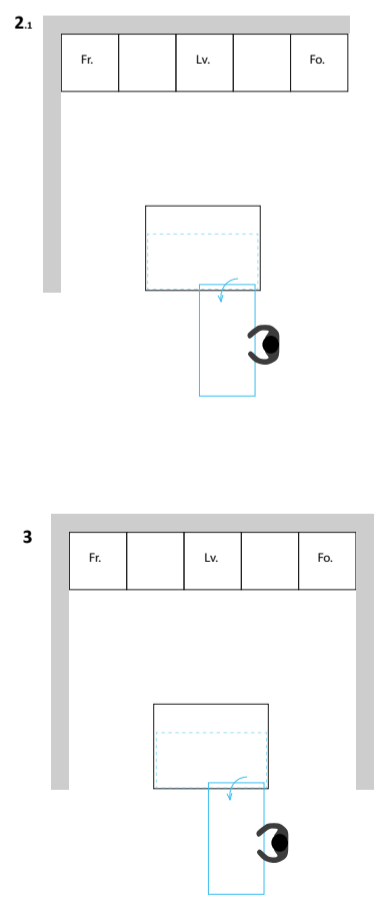
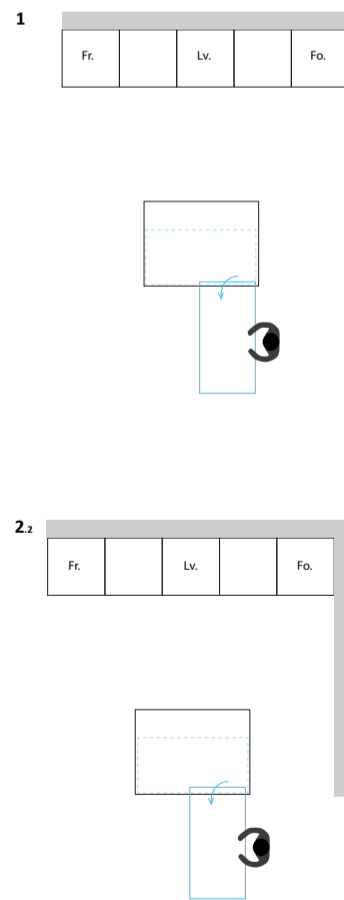
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

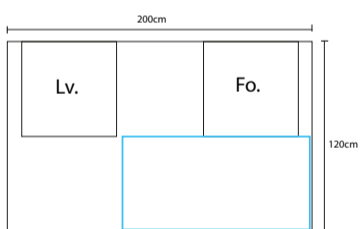
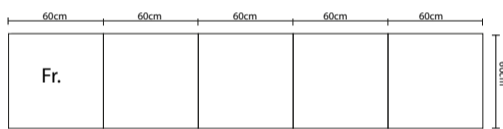
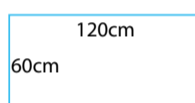


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

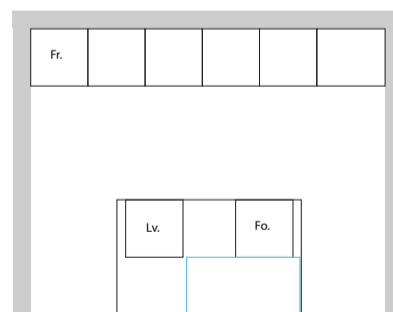
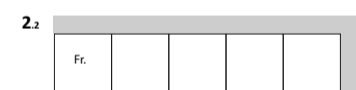
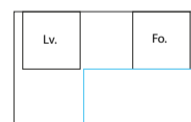
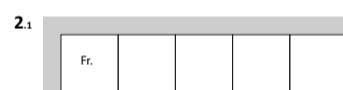


Cucina lineare con isola operativa

Tavolo ufficio sotto isola operativa



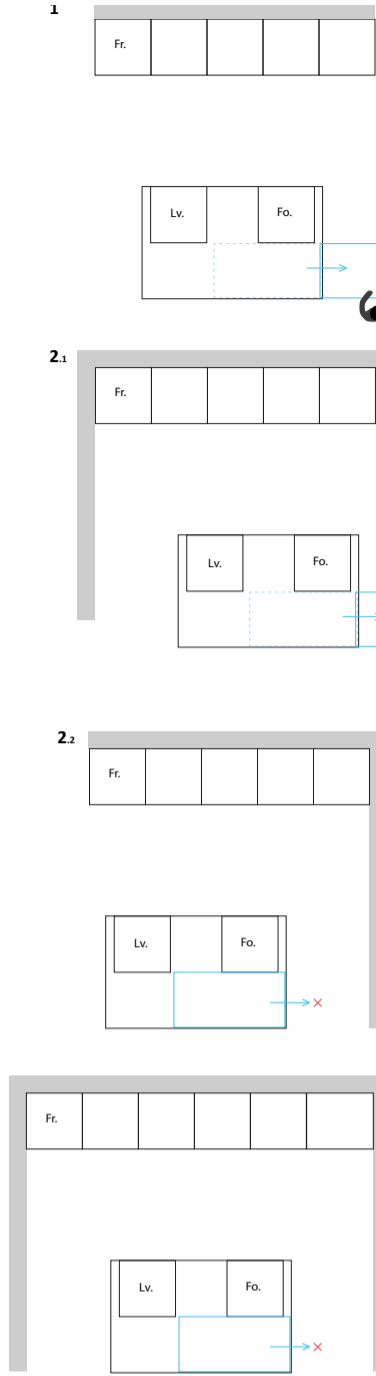
n° pareti:



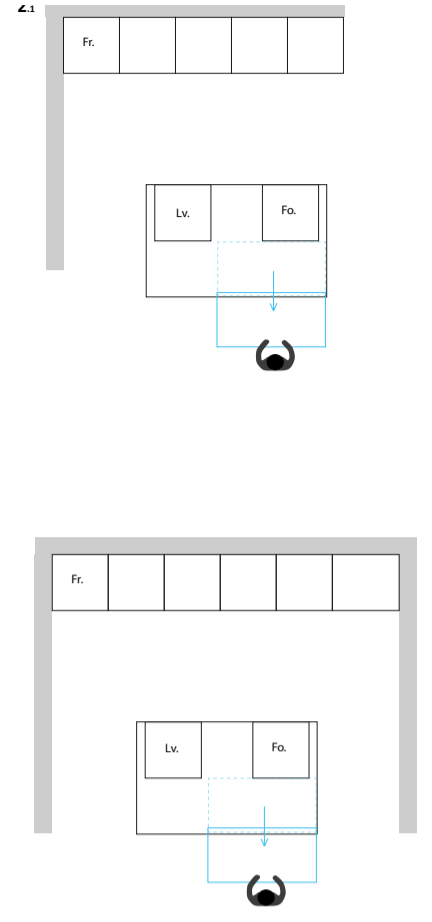
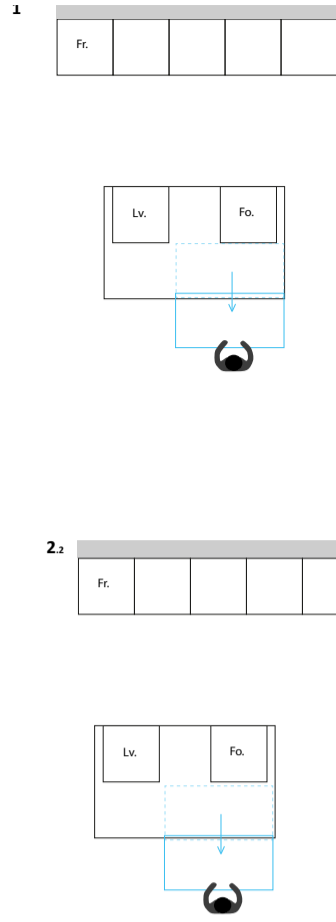
Movimenti tavolo

- A: scorrevole →
- B: avanti ↓
- C: ruota ↻

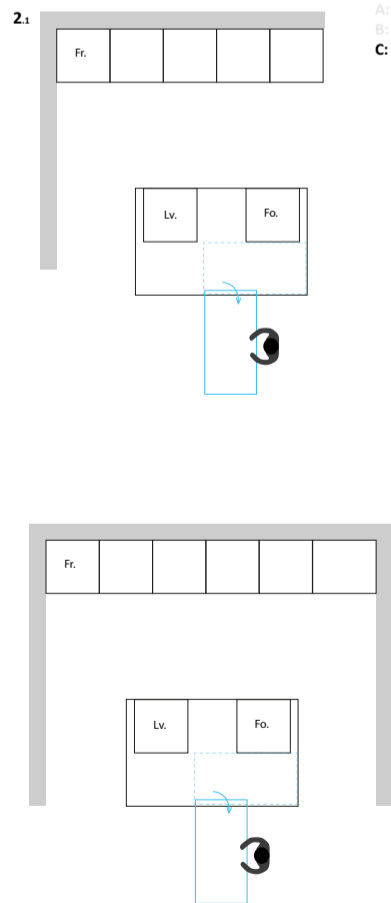
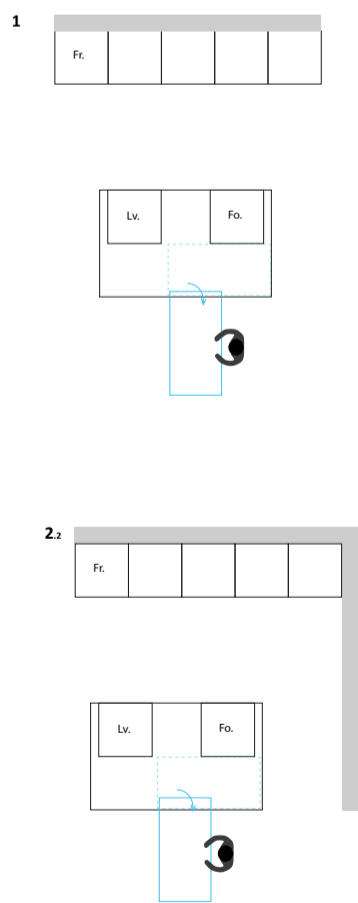
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



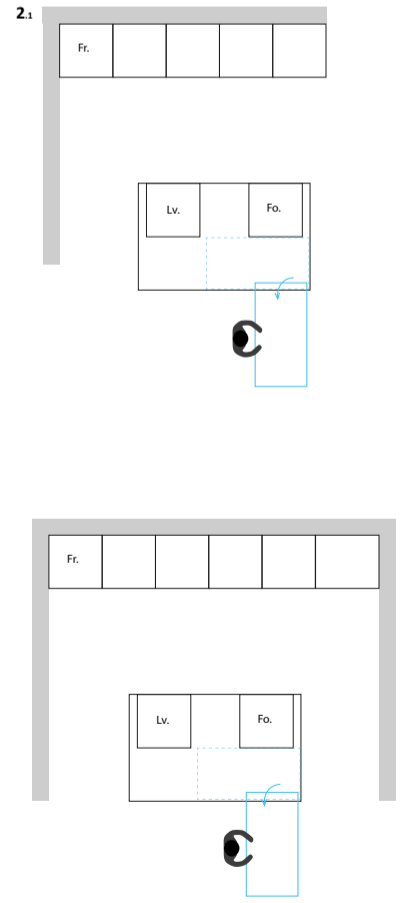
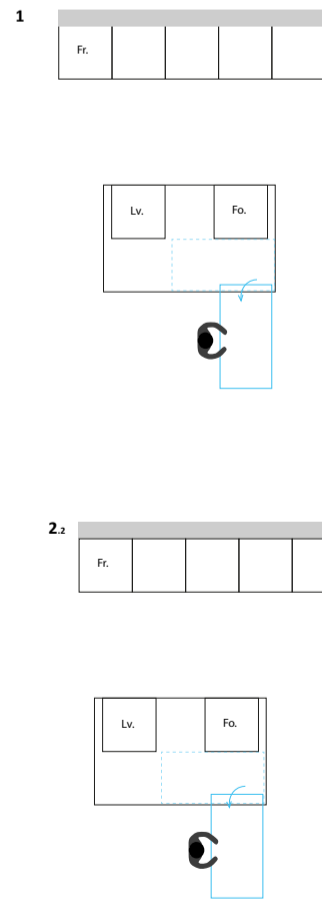
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

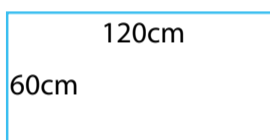


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

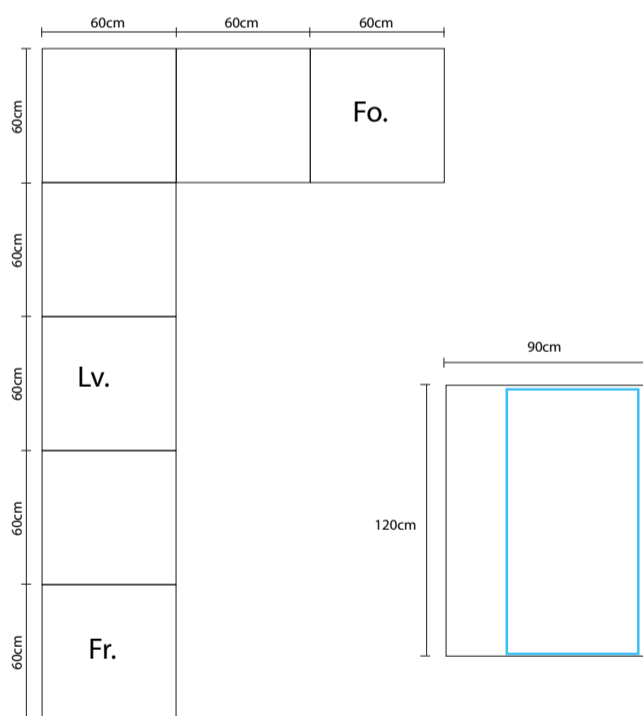


Cucina angolare con isola non operativa

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



Cucina angolare

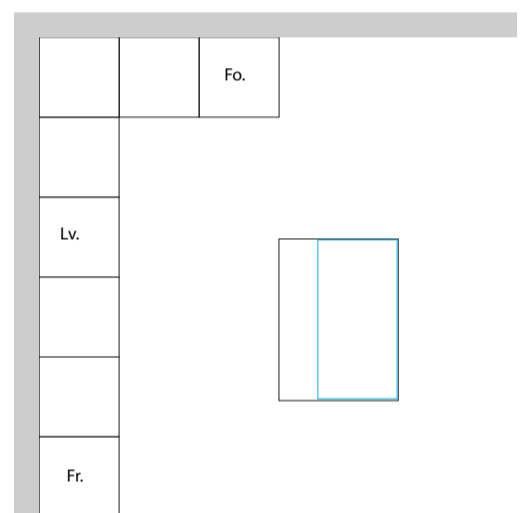


Movimenti tavolo

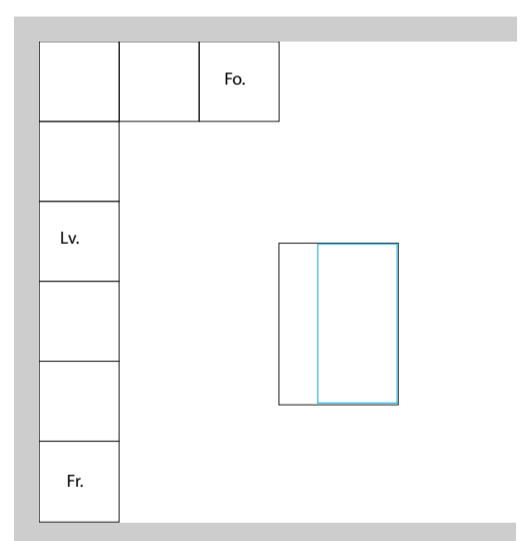
- A: scorrevole
- B: avanti
- C: ruota

n° pareti:

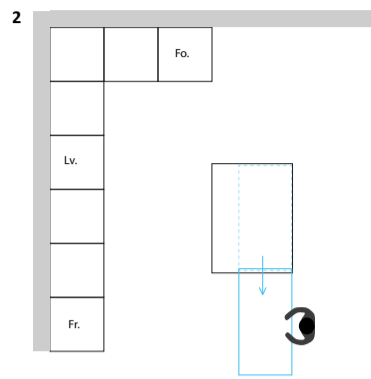
2



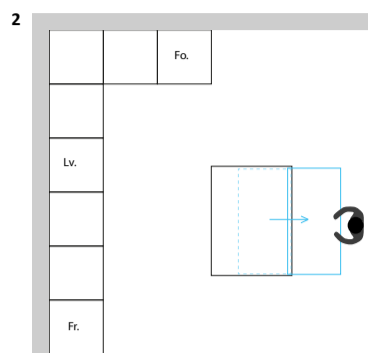
3



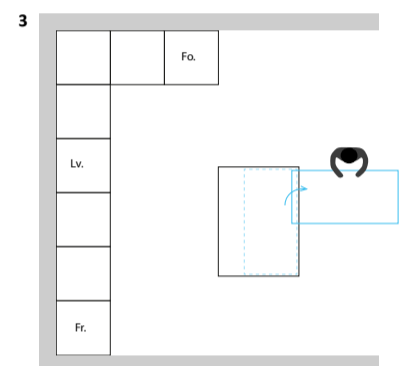
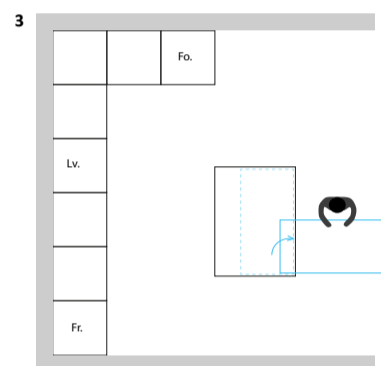
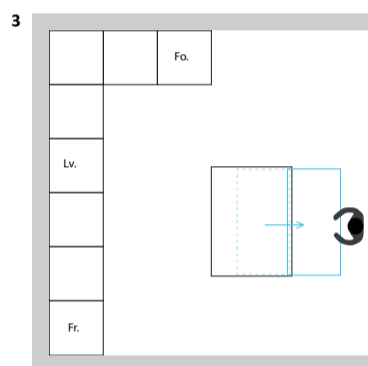
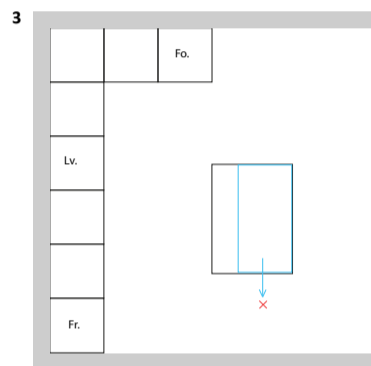
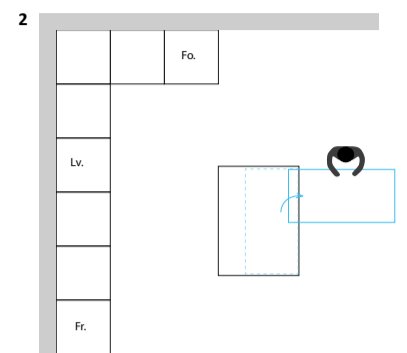
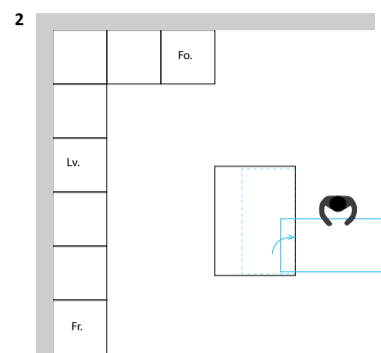
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

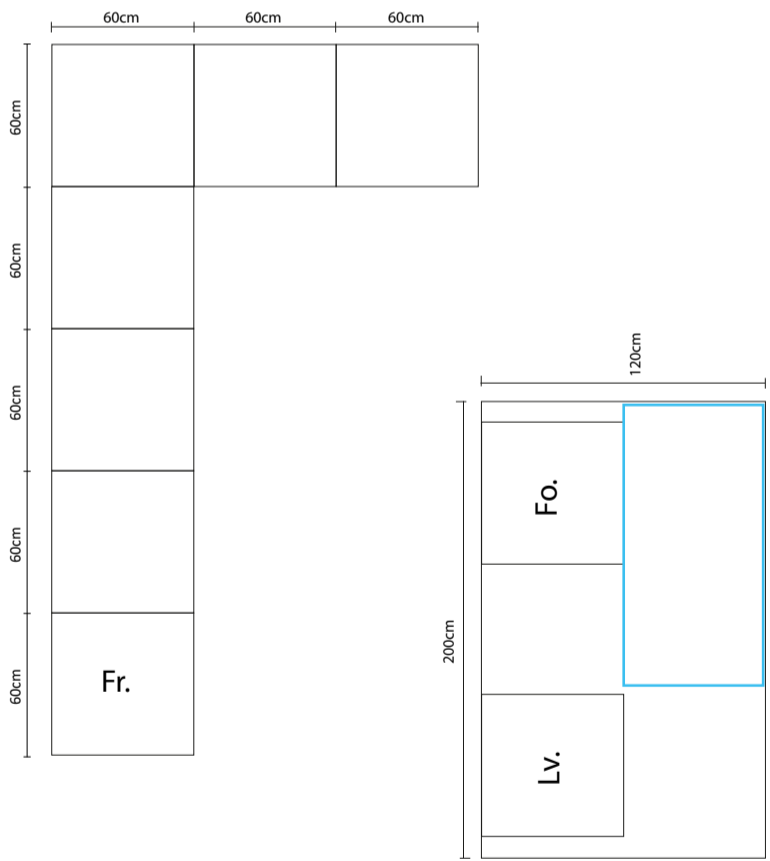
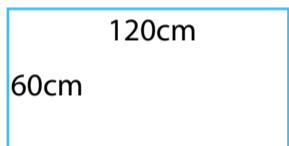


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



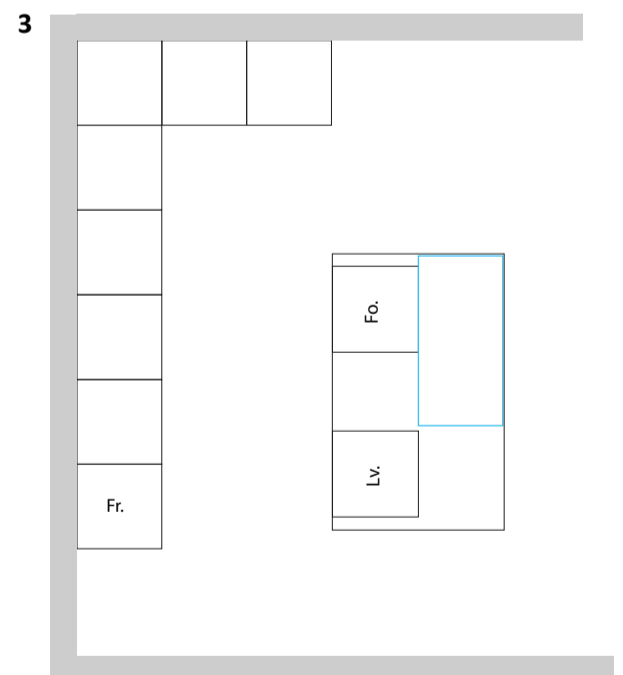
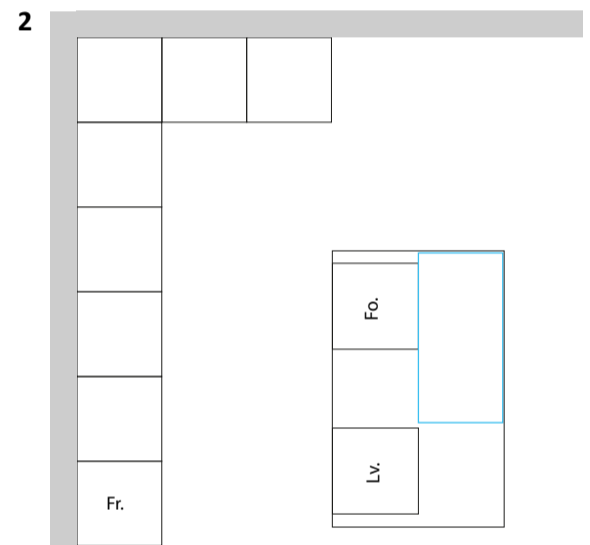
Cucina angolare con isola operativa

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm

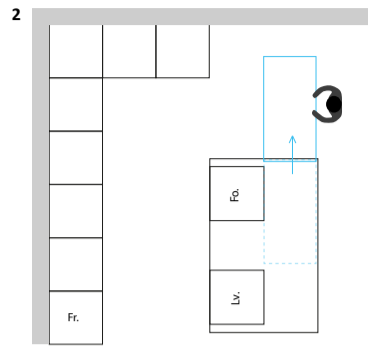


Movimenti tavolo
A: scorrevole →
B: avanti ↕
C: ruota ↻

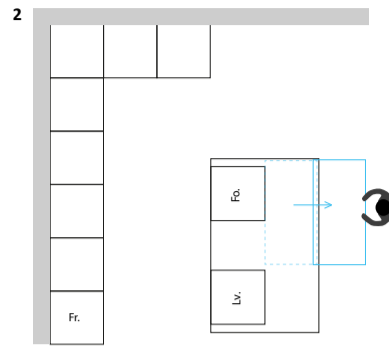
n° pareti:



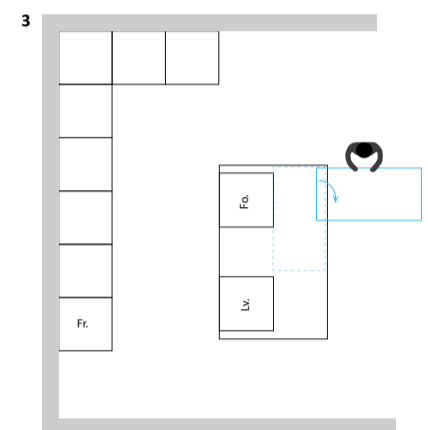
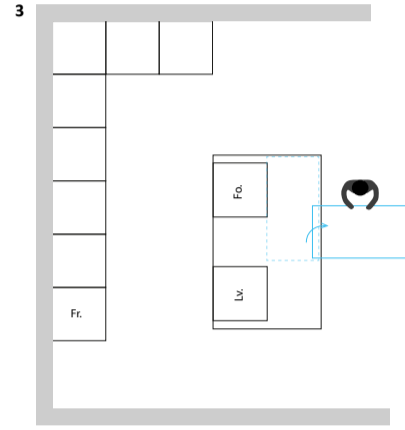
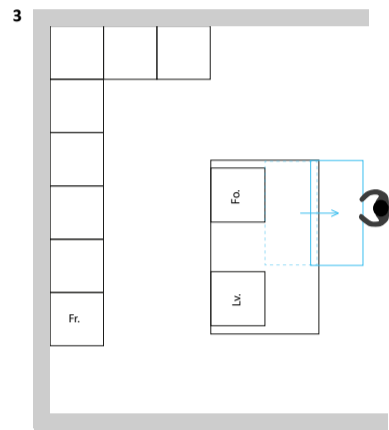
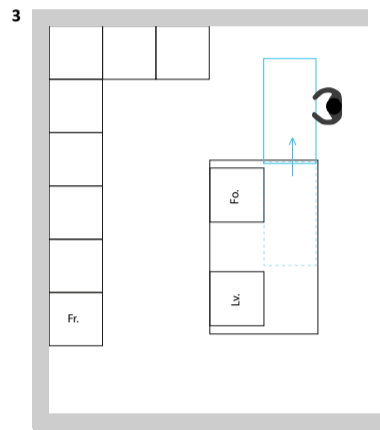
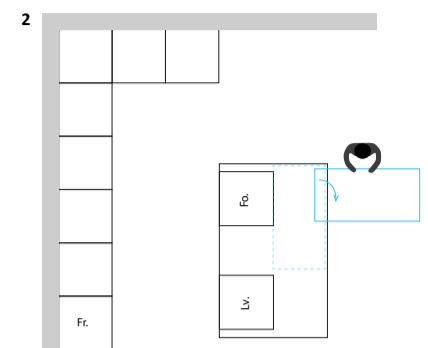
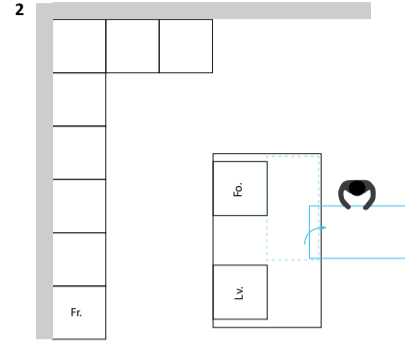
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

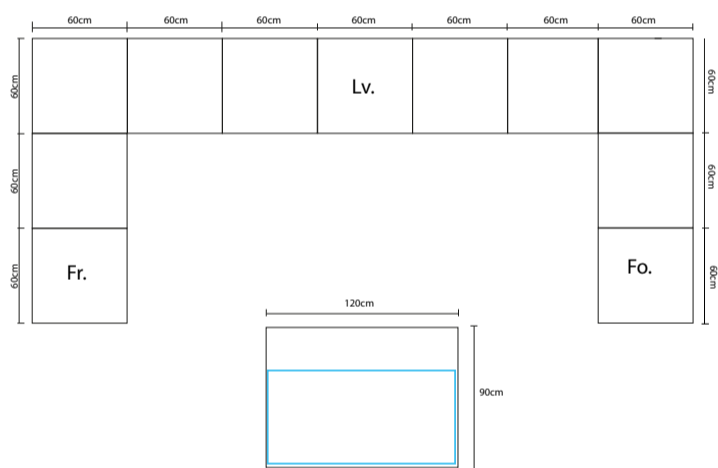


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



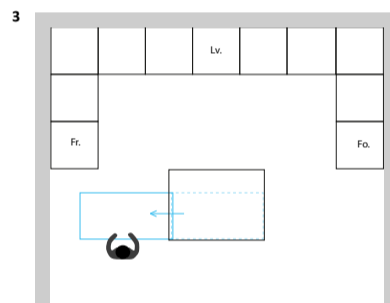
Cucina a golfo con isola non operativa

Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm

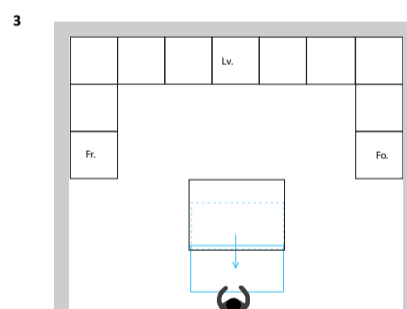


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota

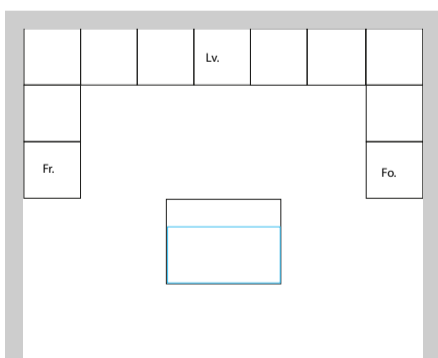
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



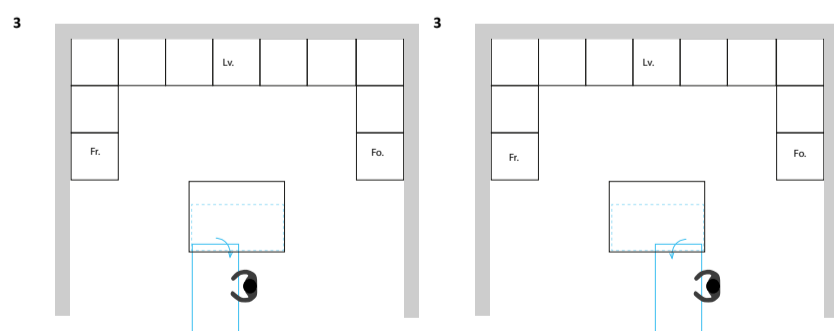
Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



n° pareti: 3

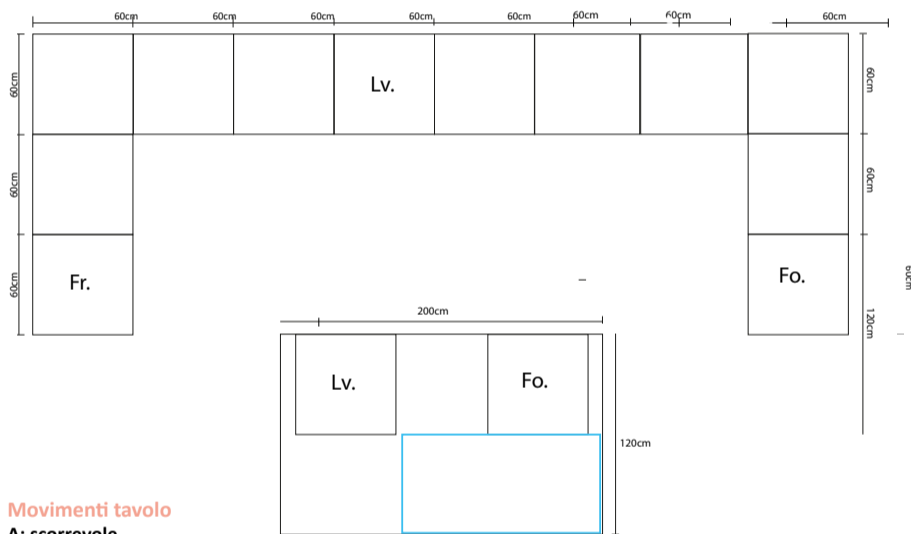


Movimenti tavolo
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Cucina a golfo con isola operativa

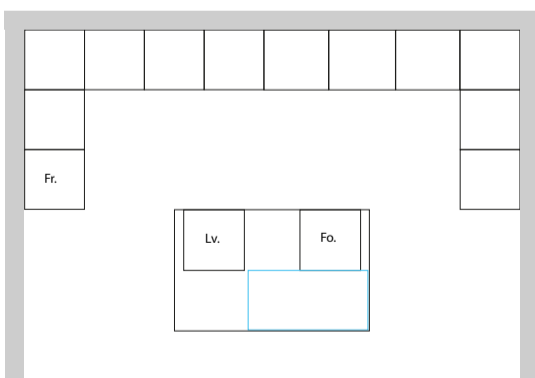
Tavolo ufficio sotto un modulo libero di 120cm



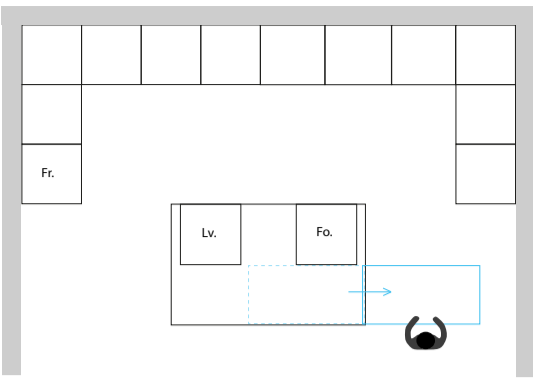
Movimenti tavolo

- A: scorrevole
- B: avanti
- C: ruota

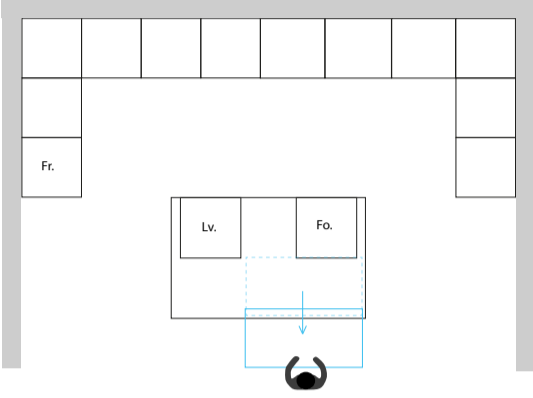
n° pareti: 3



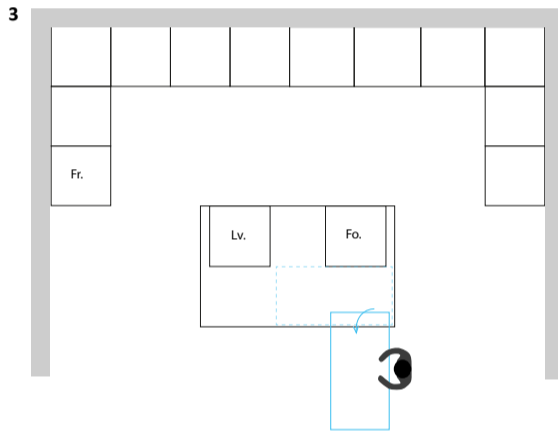
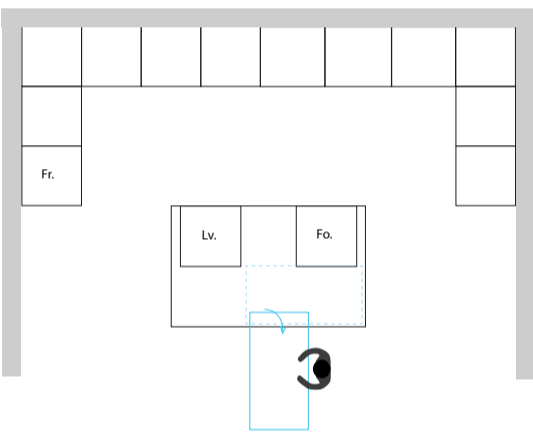
Movimenti tavolo
3
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



Movimenti tavolo
3
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota






Movimenti tavolo
3
A: scorrevole
B: avanti
C: ruota



CONCLUSIONI

Considerazioni per la scelta:

- possibilità di lavorare e cucinare contemporaneamente
- distanza dal fornello
- libera circolazione in cucina

Modulo senza piano cottura	MOVIMENTI								
									
	N° PARETI								
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
LINARE	●	●	●	●	●	●	●	●	●
LINEARE DOPPIA	∕	●	●	∕	●	●	∕	●	●
ANGOLARE	∕	●	●	∕	●	●	∕	●	●
A GOLFO	∕	∕	●	∕	∕	●	∕	∕	●
PENISOLA - LINEARE	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PENISOLA - ANGOLARE	∕	●	●	∕	●	●	∕	●	●
PENISOLA - A GOLFO	∕	∕	●	∕	∕	●	∕	∕	●
ISOLA - LINEARE	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ISOLA - ANGOLARE	∕	●	●	∕	●	●	∕	●	●
ISOLA - GOLFO	∕	∕	●	∕	∕	●	∕	∕	●



posso lavorare e cucinare contemporaneamente

non sono troppo vicino ai fornelli

la circolazione in cucina è permessa



posso lavorare e cucinare contemporaneamente

non sono troppo vicino ai fornelli

la circolazione in cucina è permessa



posso lavorare e cucinare contemporaneamente




non sono troppo vicino ai fornelli

la circolazione in cucina è permessa

CONCLUSIONI

Considerazioni per la scelta:

- possibilità di lavorare e cucinare contemporaneamente
- distanza dal fornello
- libera circolazione in cucina

Modulo con piano cottura	MOVIMENTI								
									
	N° PARETI								
TIPOLOGIE DI CUCINE	1	2	3	1	2	3	1	2	3
LINEARE	●	●	●	●	●	●	●	●	●
LINEARE DOPPIA	∕	●	●	∕	●	●	∕	●	●
ANGOLARE	∕	●	●	∕	●	●	∕	●	●
A GOLFO	∕	∕	●	∕	∕	●	∕	∕	●
PENISOLA - LINEARE	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PENISOLA - ANGOLARE	∕	●	●	∕	●	●	∕	●	●
PENISOLA - A GOLFO	∕	∕	●	∕	∕	●	∕	∕	●
ISOLA - LINEARE	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ISOLA - ANGOLARE	∕	●	●	∕	●	●	∕	●	●
ISOLA - GOLFO	∕	∕	●	∕	∕	●	∕	∕	●



posso lavorare e cucinare contemporaneamente

non sono troppo vicino ai fornelli

la circolazione in cucina è permessa



posso lavorare e cucinare contemporaneamente

non sono troppo vicino ai fornelli

la circolazione in cucina è permessa



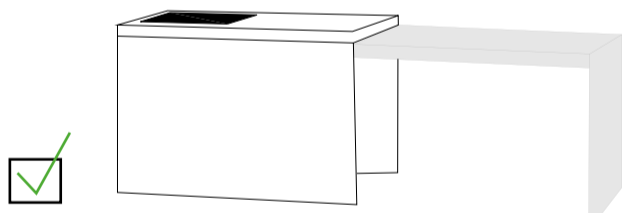
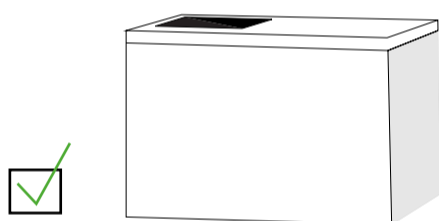
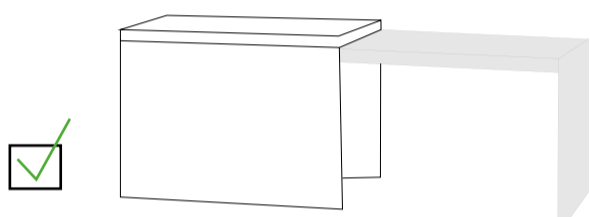
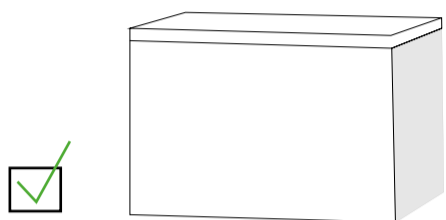
posso lavorare e cucinare contemporaneamente

non sono troppo vicino ai fornelli

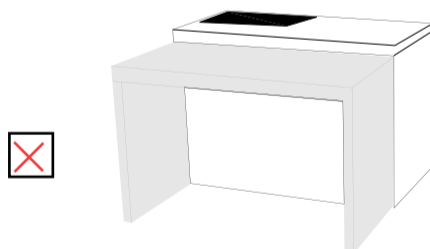
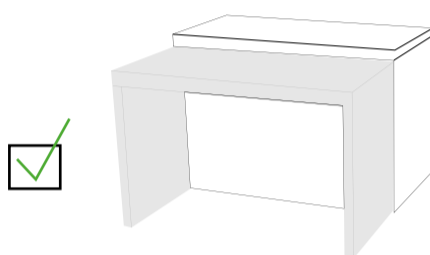
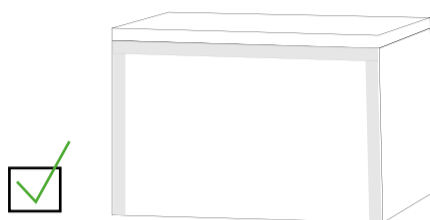
la circolazione in cucina è permessa

SCELTA DEI MOVIMENTI PIU' OPPORTUNI

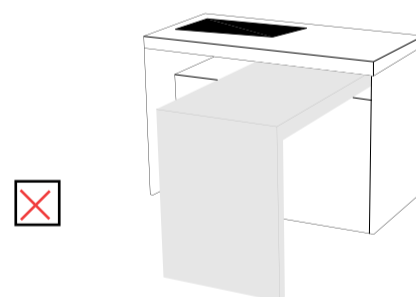
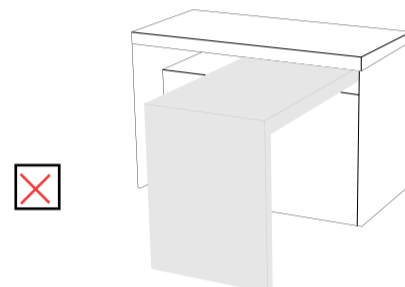
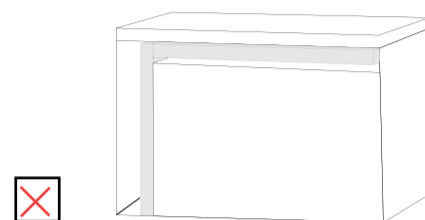
MOVIMENTO LATERALE



MOVIMENTO FRONTALE

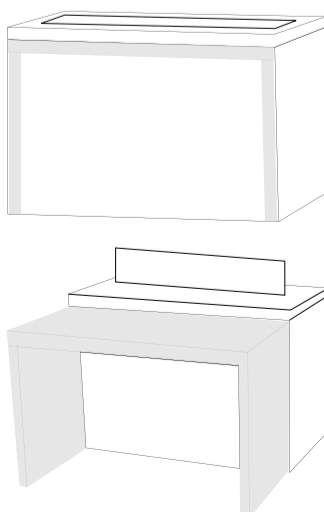


MOVIMENTO LATERALE



Il movimento frontale non può essere effettuato nel caso in cui ci fosse il piano cottura a induzione perchè risulta essere troppo vicino al piano ufficio. La soluzione è quella che di inserire un pannello nel top che viene aperto nel momento in cui il piano a induzione viene utilizzato

Movimento non idoneo perchè rimane troppo spazio vuoto lateralmente quando viene chiuso, e poco spazio per lavorare una volta fatto ruotare





PIANO DI LAVORO CONTENITIVO NON DISALLESTIBILE

Evitare spostamenti di oggetti e ridurre al minimo i movimenti. Gestire quindi lo spazio interno al tavolo in modo da poterci lavorare direttamente da dentro e riporre il tutto una volta finito il lavoro.

DISALLESTIBILE

Devo sempre rimettere al loro posto gli accessori una volta finito di lavorare.



Tavolo con ripiano sottostante e cassetti



Tavolo con piano scorrevole



Tavolo con piano a ribalta



Tavolo allungabile telescopico

NON DISALLESTIBILE

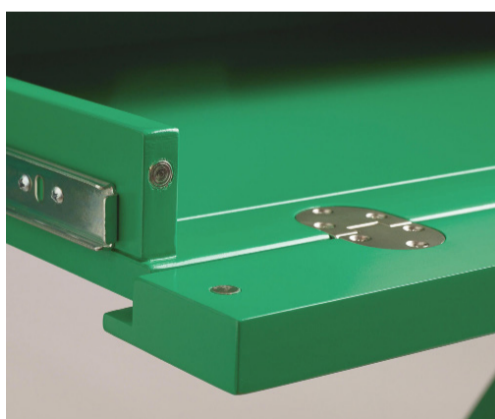
Lo spazio per contenere i miei accessori è il piano stesso.



Tavolo con coperchio a ribalta



Tavolo scrittoio



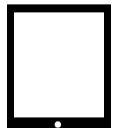









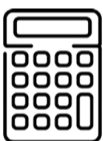
Tavolo con coperchio e parte frontale a ribalta



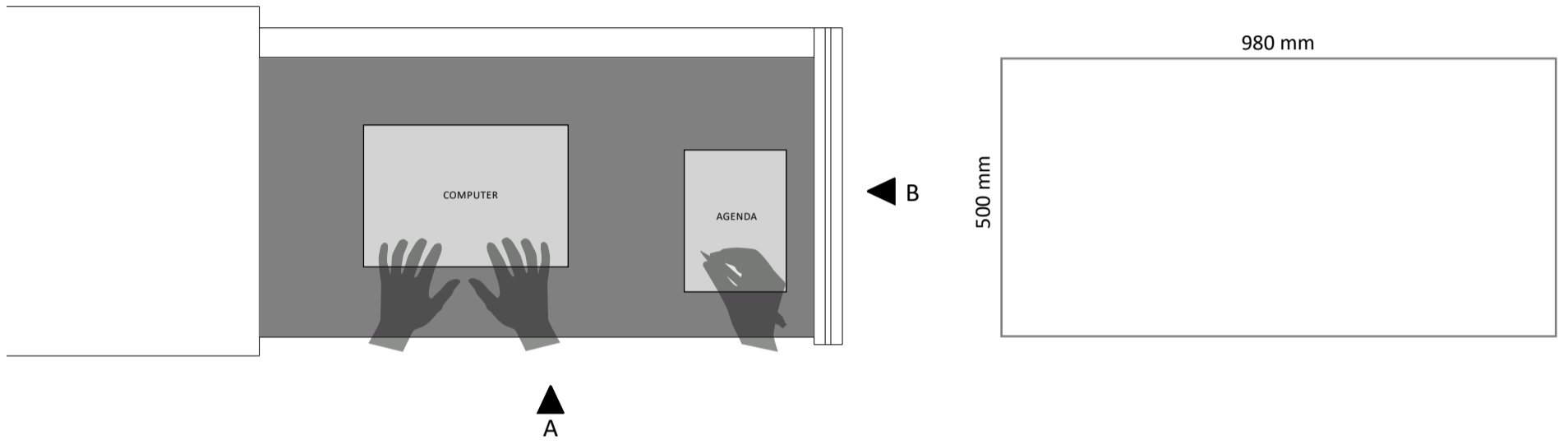
Tavolo con coperchio reclinabile

ACCESSORI

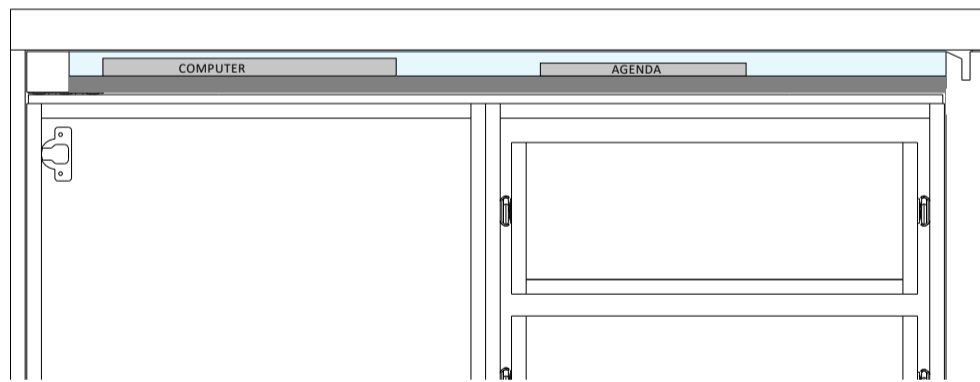
	ALTEZZA	LARGHEZZA	SPESSORE
	25 cm	36 cm	2 cm
	7 cm	10 cm	3 cm
	22 cm	28 cm	0,6 cm
	17 cm	0,7 cm	0,7 cm
	32 cm	27 cm	3,5 cm 5 cm
	25 cm	18cm	1,5 cm

	ALTEZZA	LARGHEZZA	SPESSORE
	6 cm	2 cm	1 cm
	14 cm	1 cm	1 cm
	11cm	2,5cm	1 cm
	3 cm	18 cm	0,2 cm
	9 cm	7 cm	1 cm

MODULO NOME?
Movimento laterale



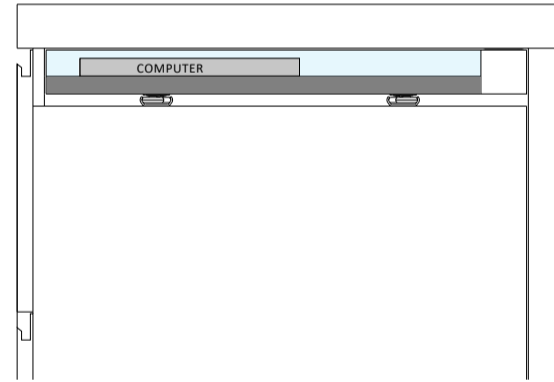
A)



spazio d'aria 10 mm

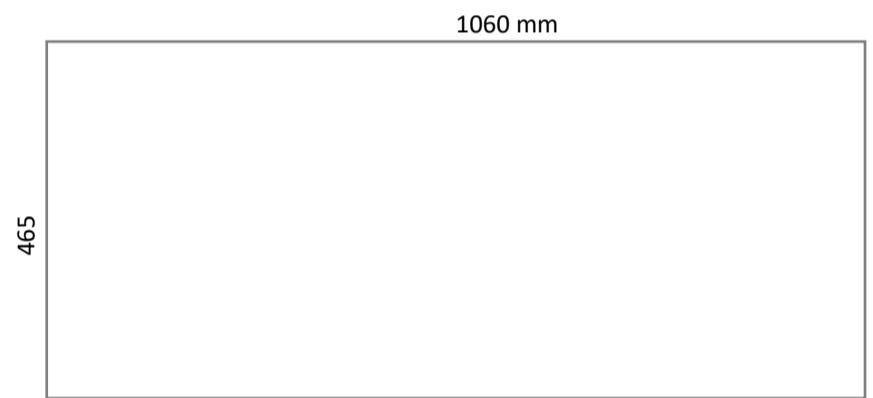
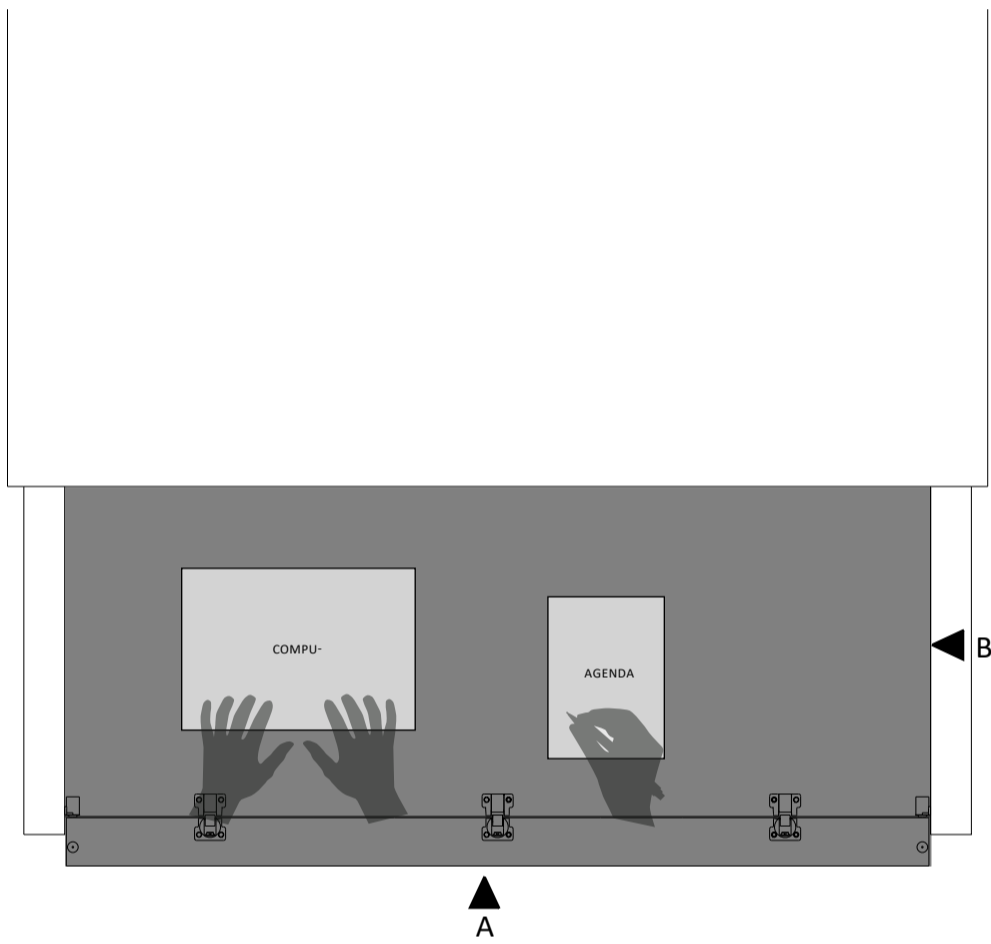
spazio d'aria 15 mm

B)

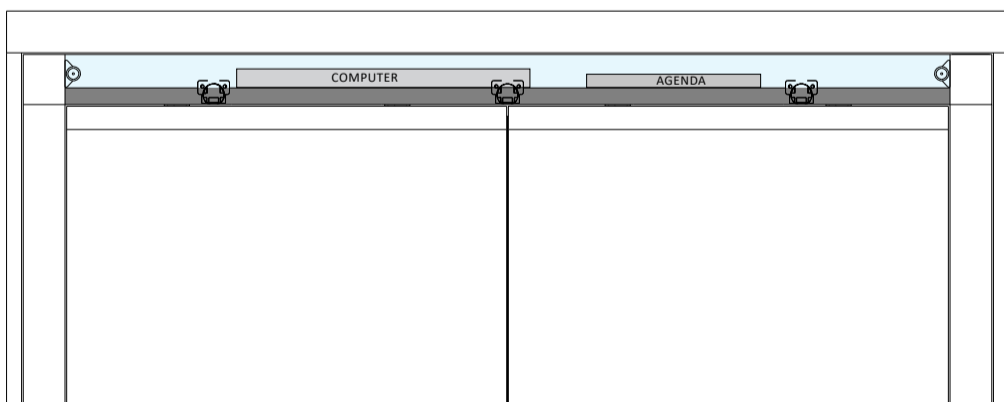


spazio d'aria 10 mm

MODULO NOME?
Movimento frontale



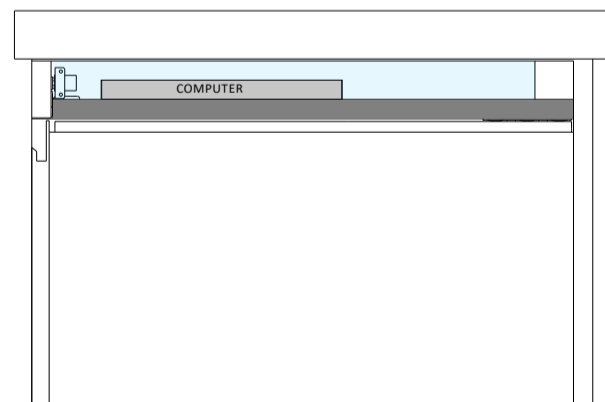
A)



COMPUTER spazio d'aria 20 mm

AGENDA spazio d'aria 25 mm

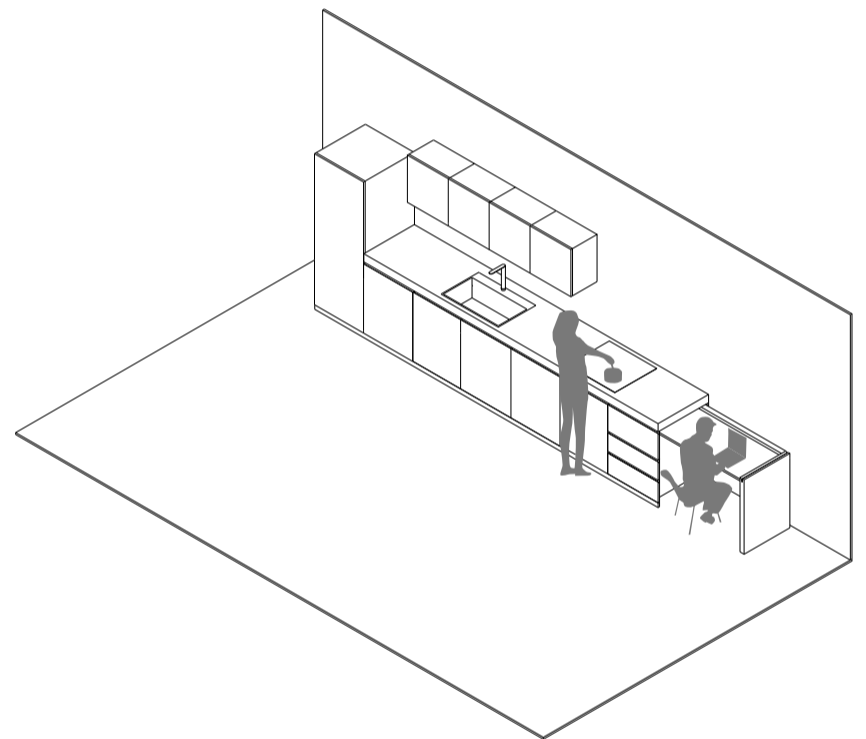
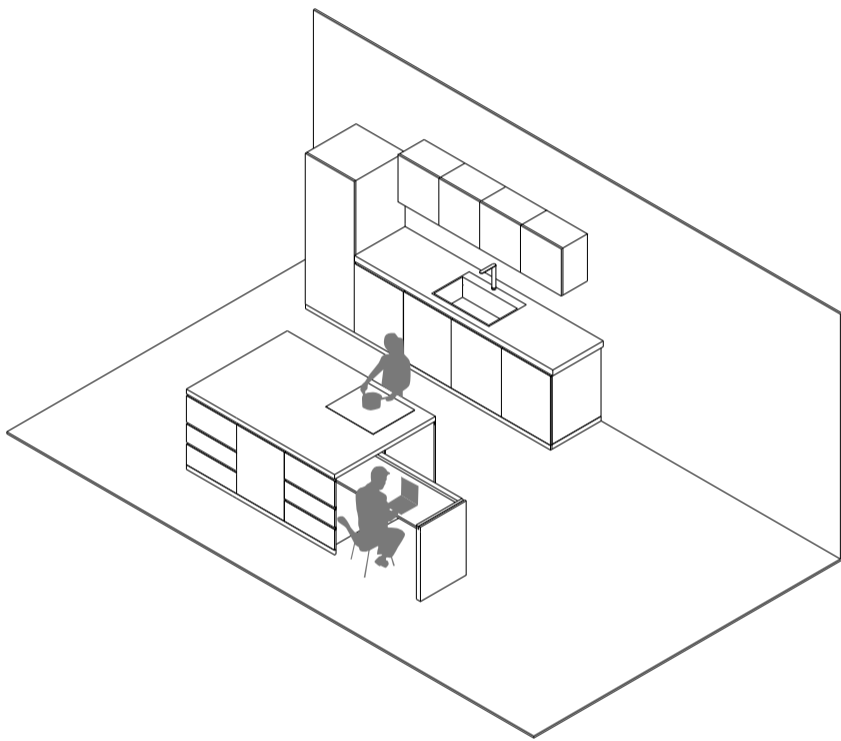
B)



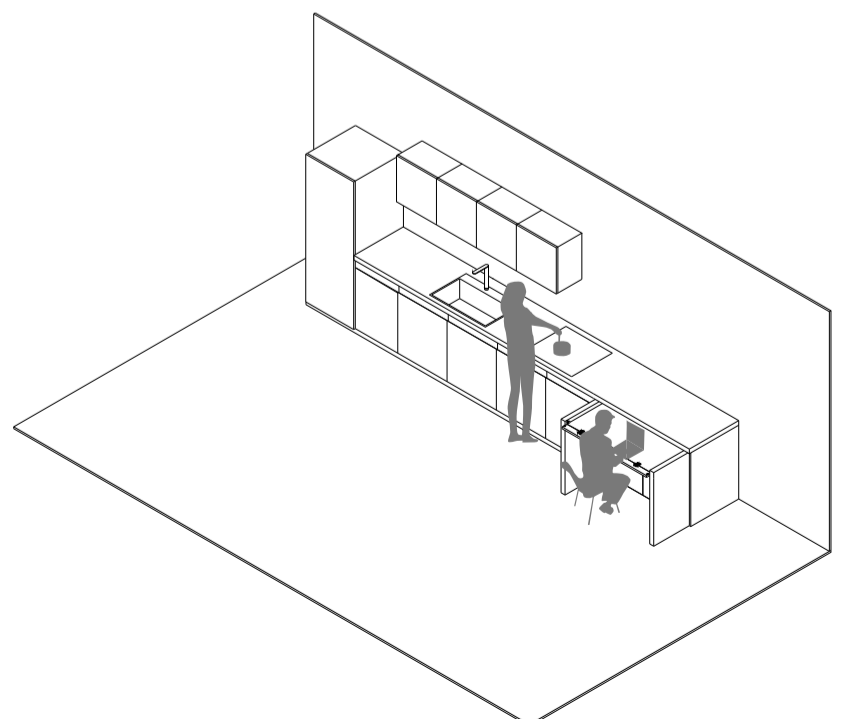
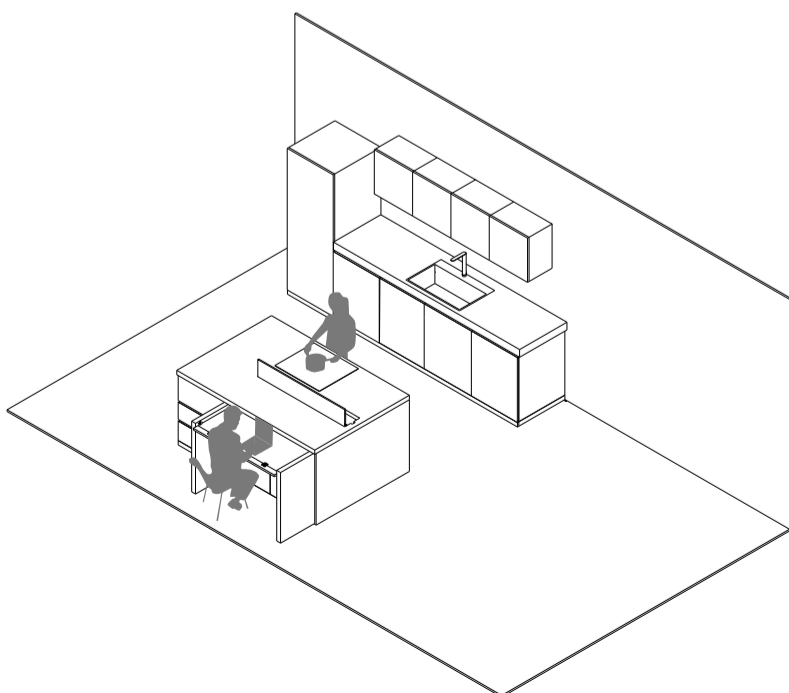
COMPUTER spazio d'aria 20 mm

3 CONTEMPORANEITA' DELLE AZIONI: CUCINARE E LAVORARE

Movimento laterale

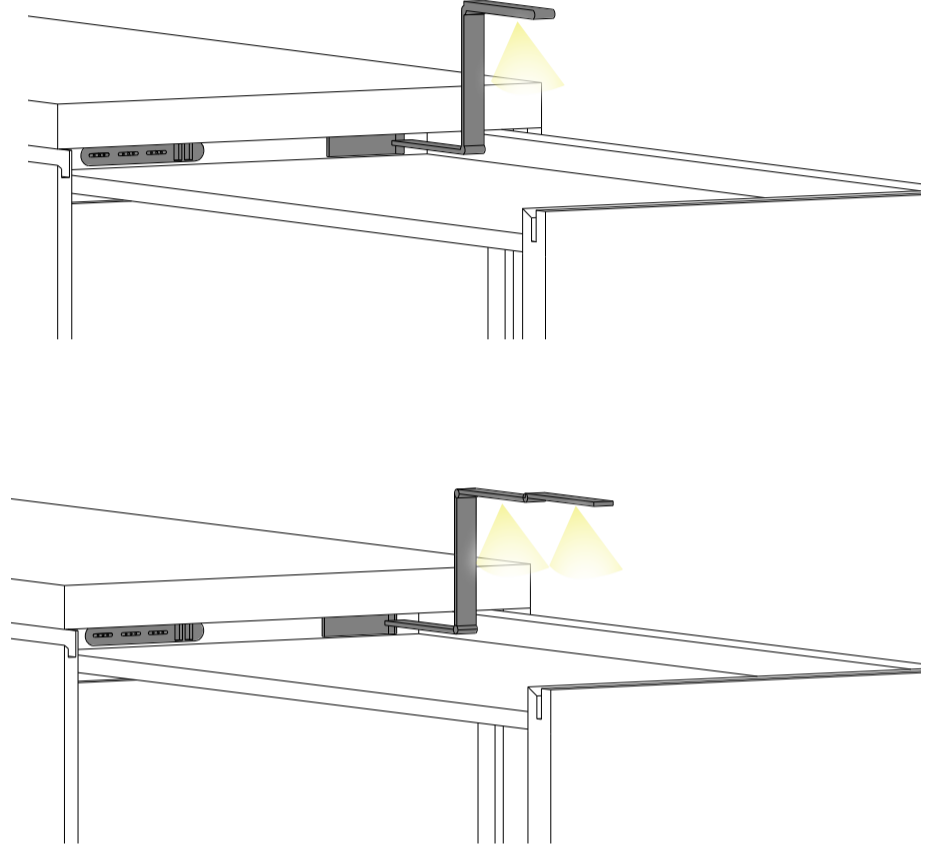
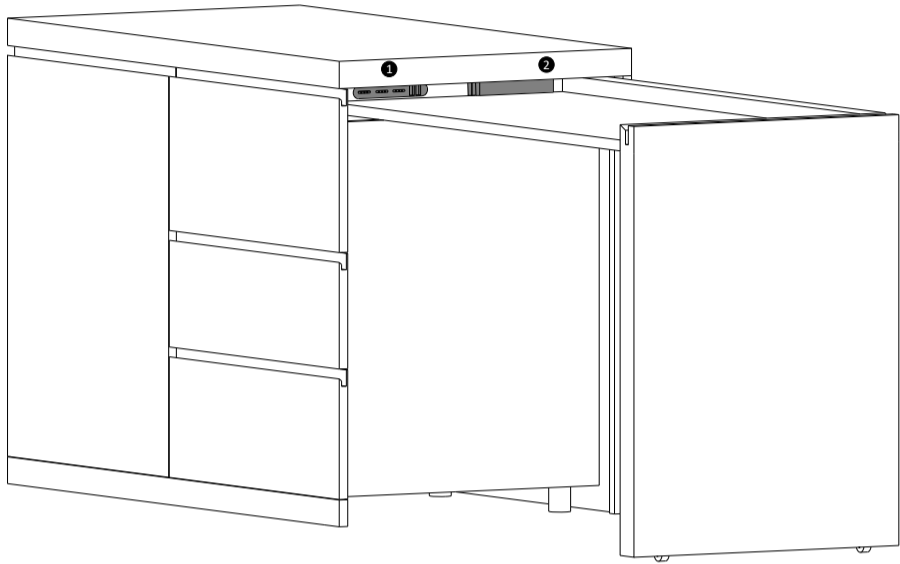


Movimento frontale

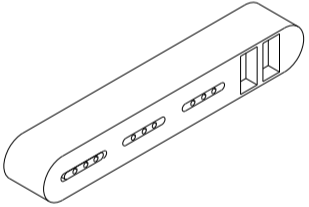


4 DEVICE DI SUPPORTO AL LAVORO

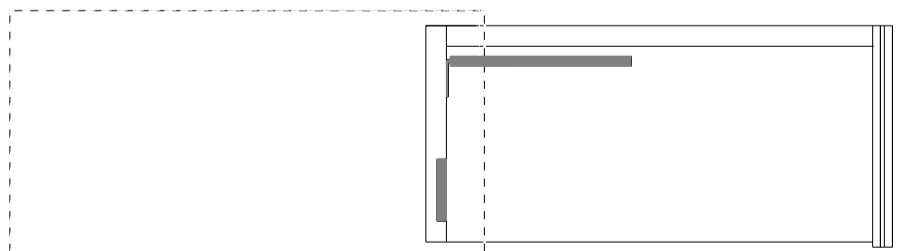
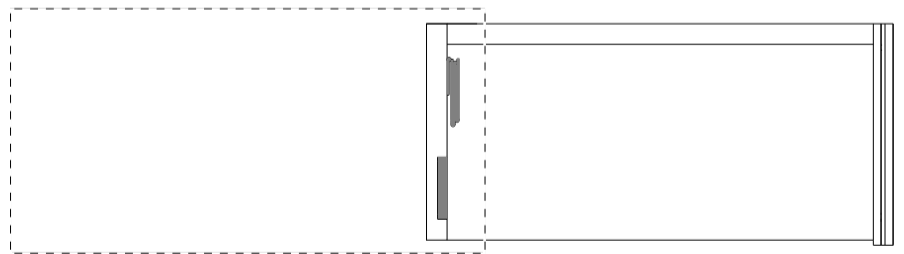
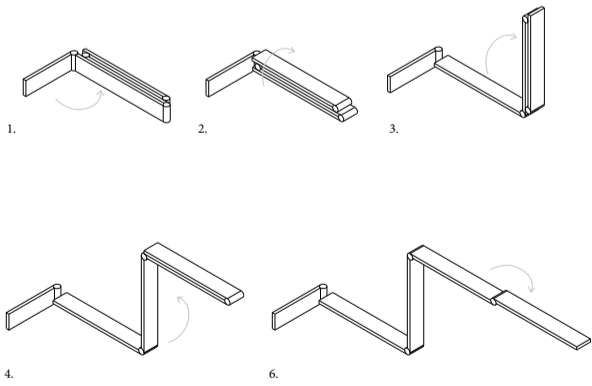
Movimento laterale



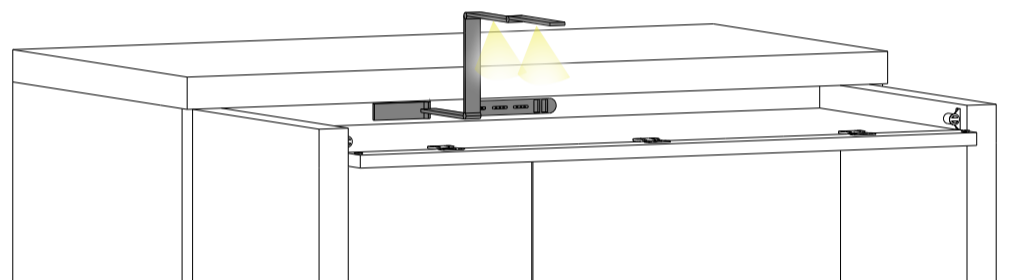
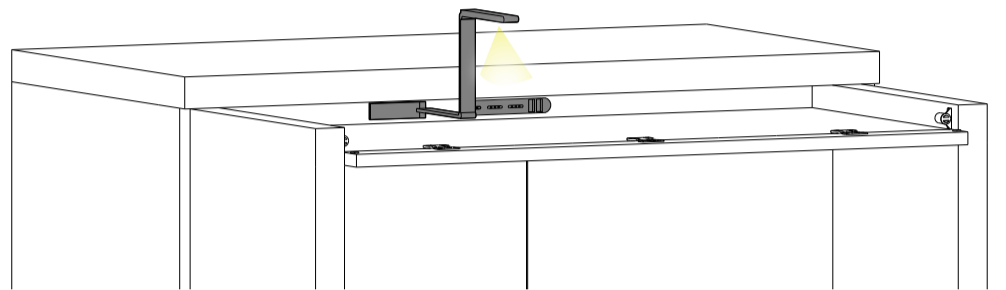
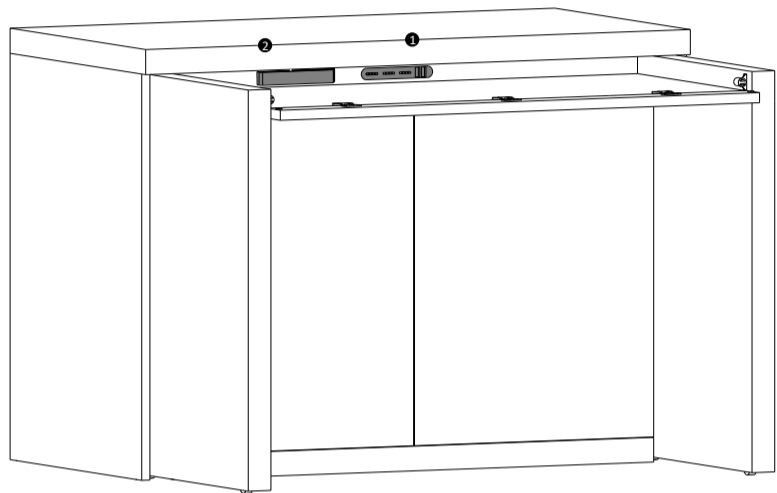
- 1
3 prese elettriche
2 prese USB



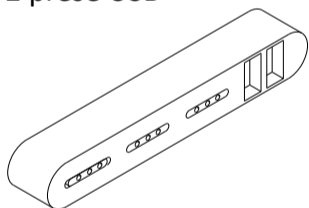
- 2
Lampada led



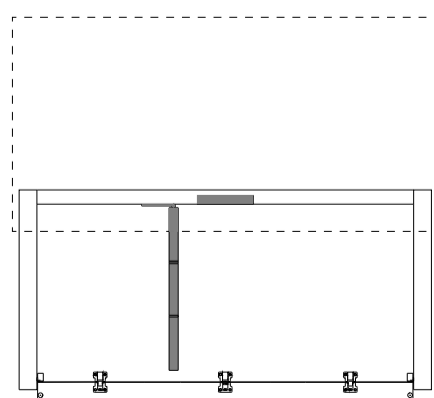
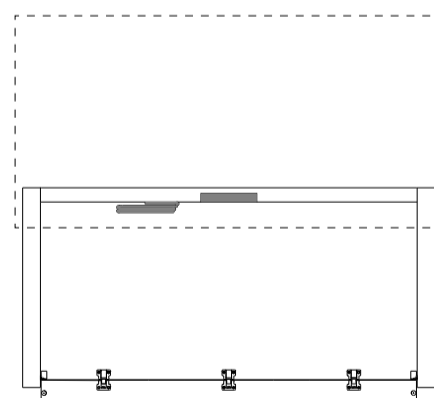
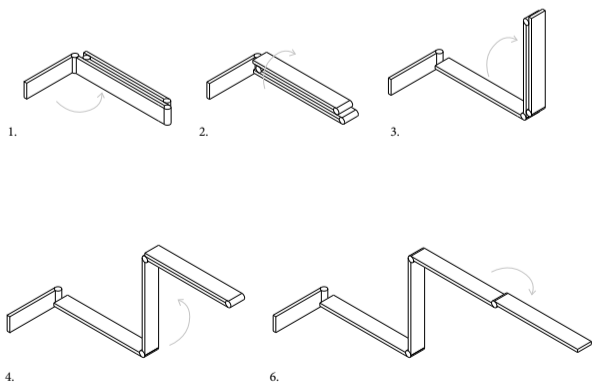
Movimento frontale



- 1
3 prese elettriche
2 prese USB

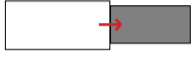


- 2
Lampada led

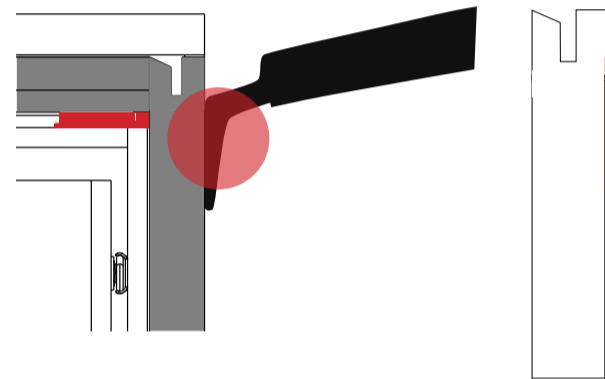
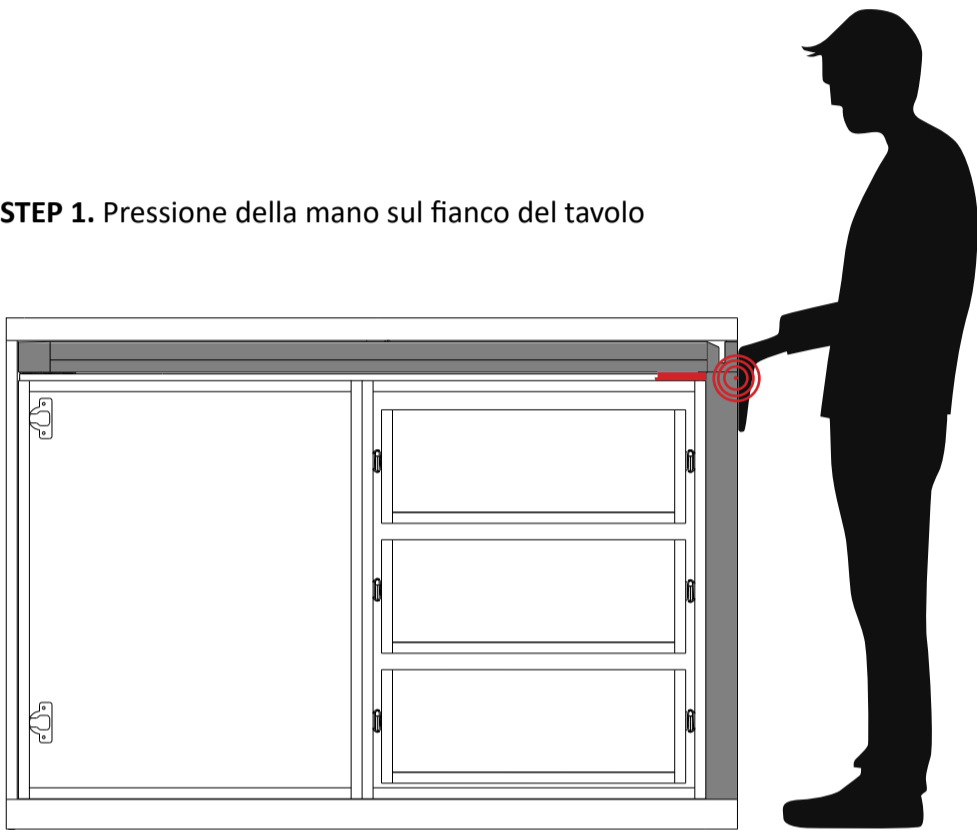


4.2 MODALITA' DI ESTRAZIONE

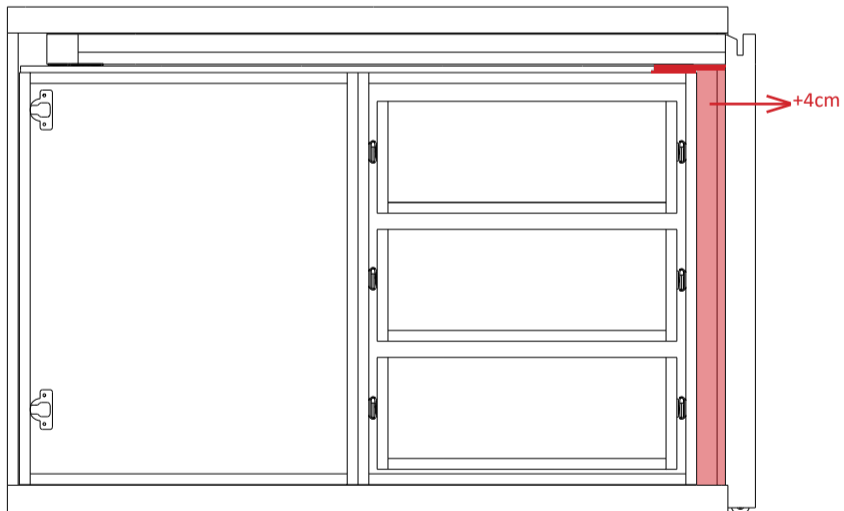
Movimento laterale



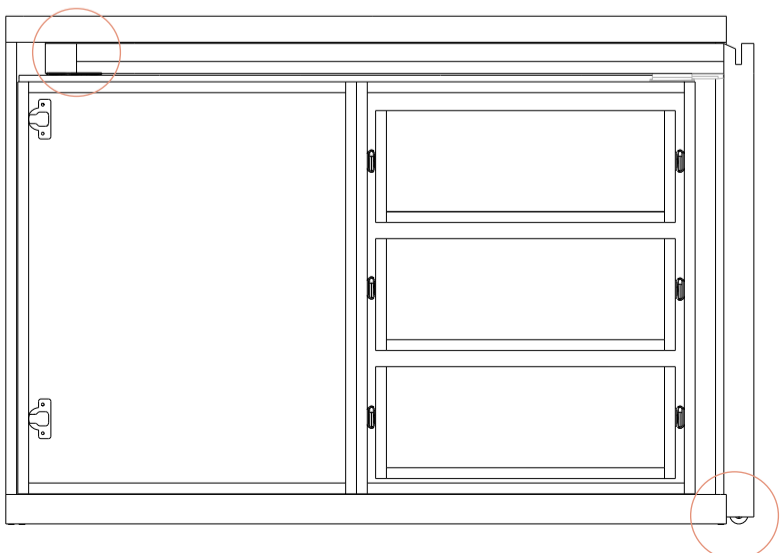
STEP 1. Pressione della mano sul fianco del tavolo



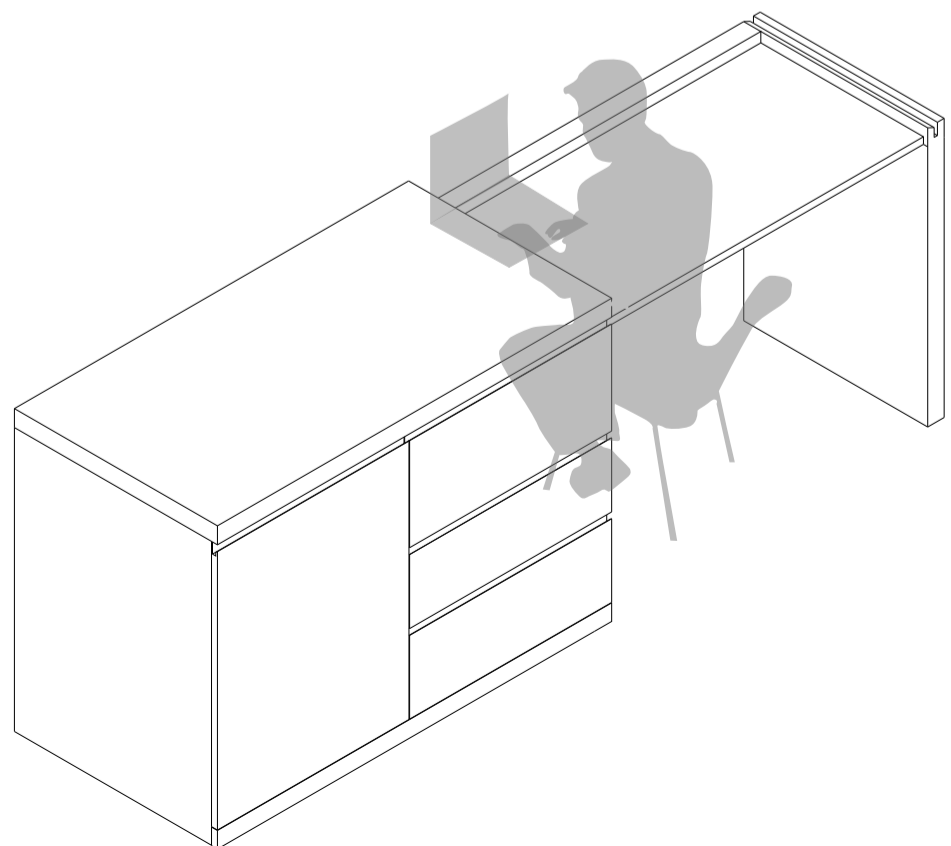
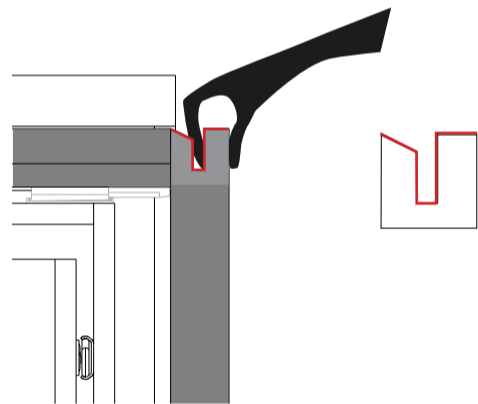
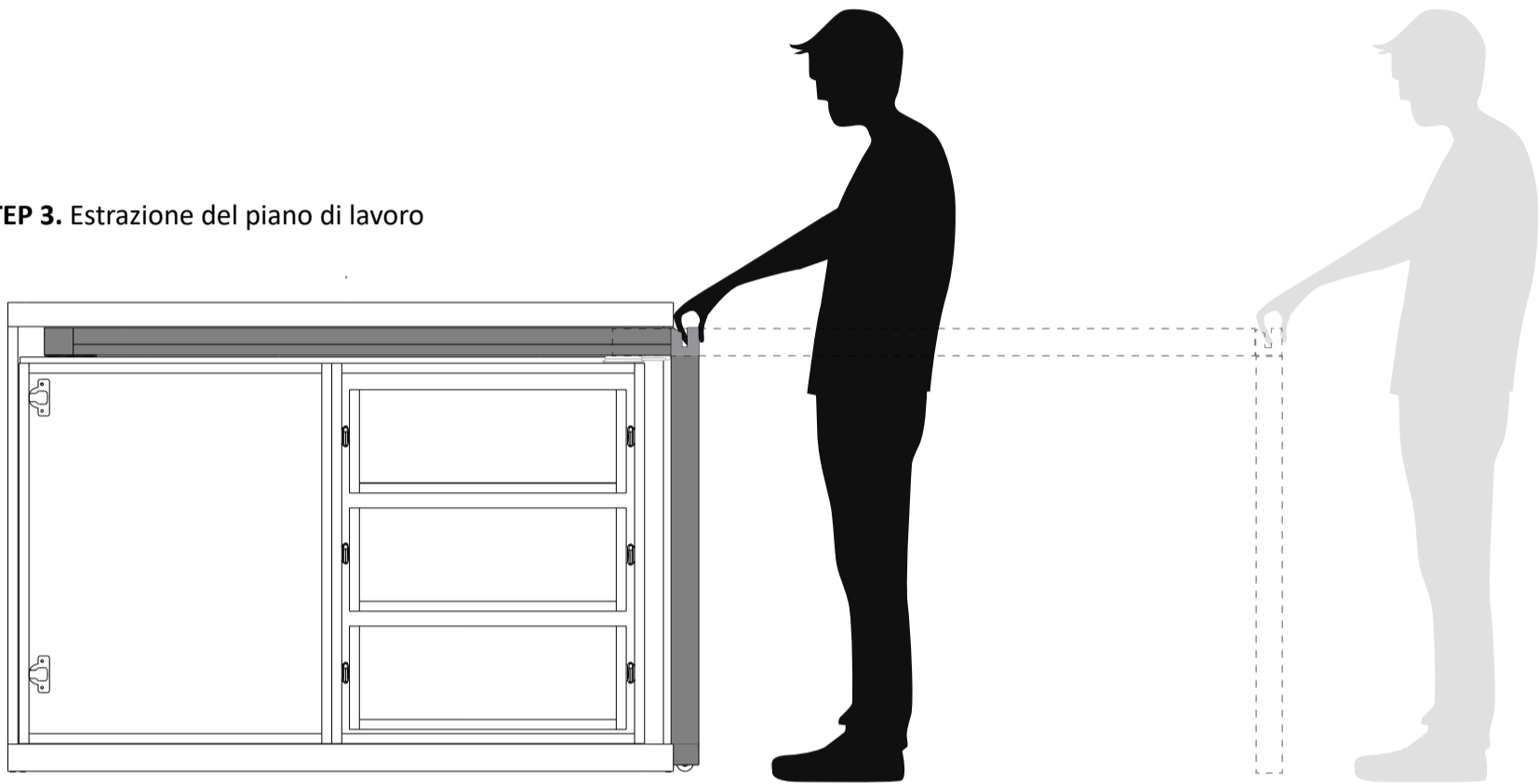
STEP 2. Tramite sistema di apertura a spinta push & pull con calamita il piano avrà una corsa di espulsione di 4 cm



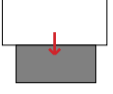
Grazie all'azione delle due ruote e i binari di scorrimento, l'utente sarà agevolato all'estrazione del piano



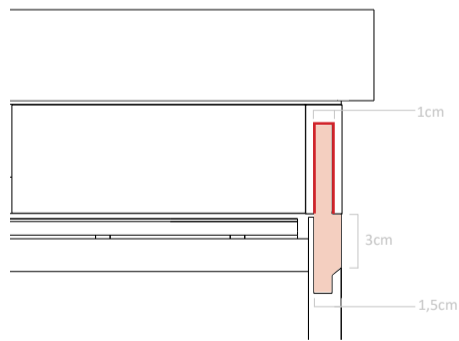
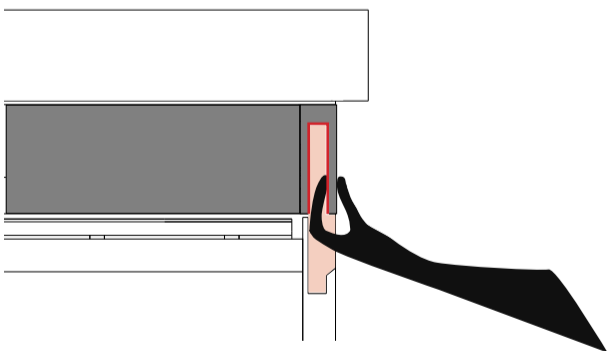
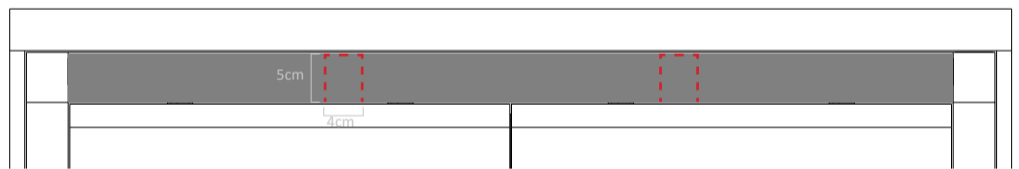
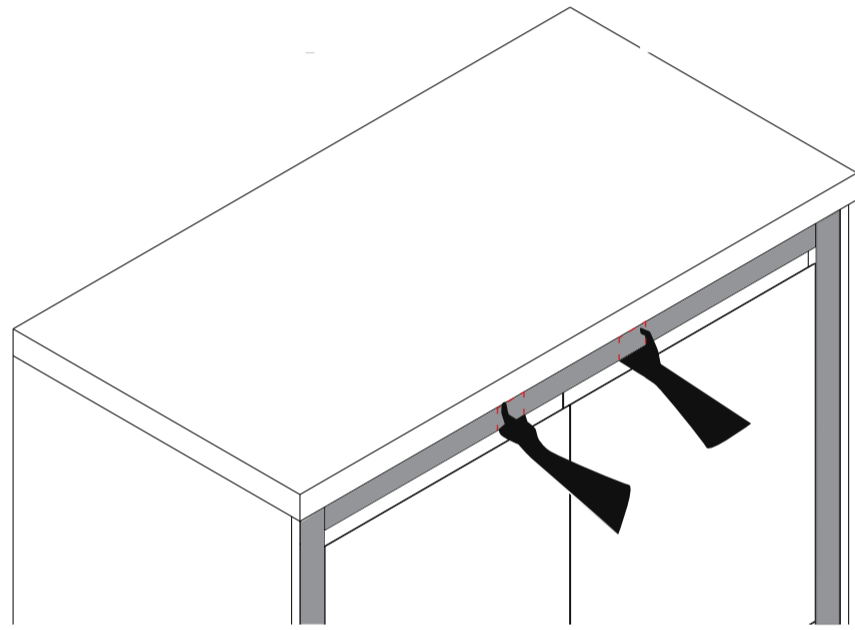
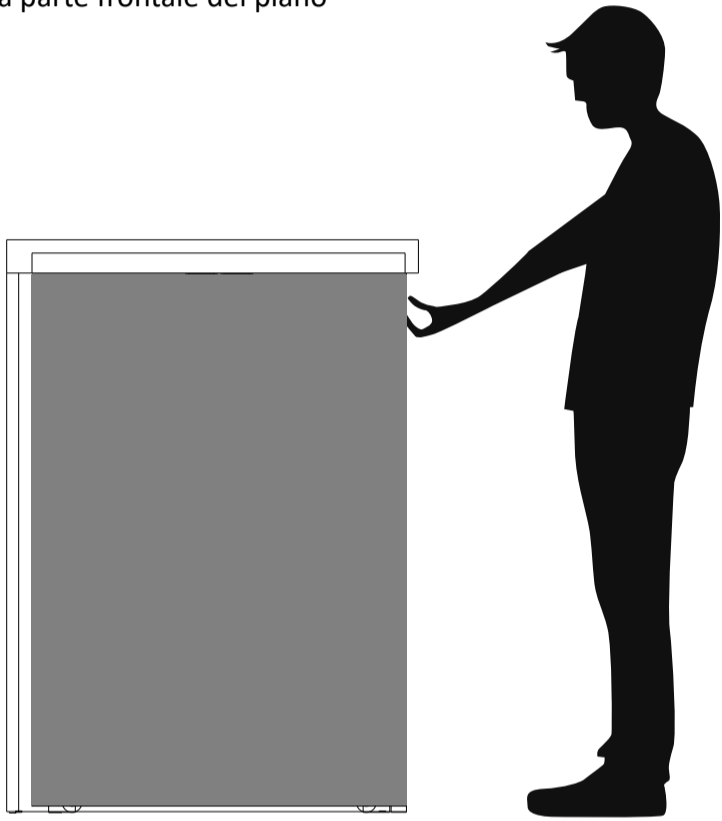
STEP 3. Estrazione del piano di lavoro



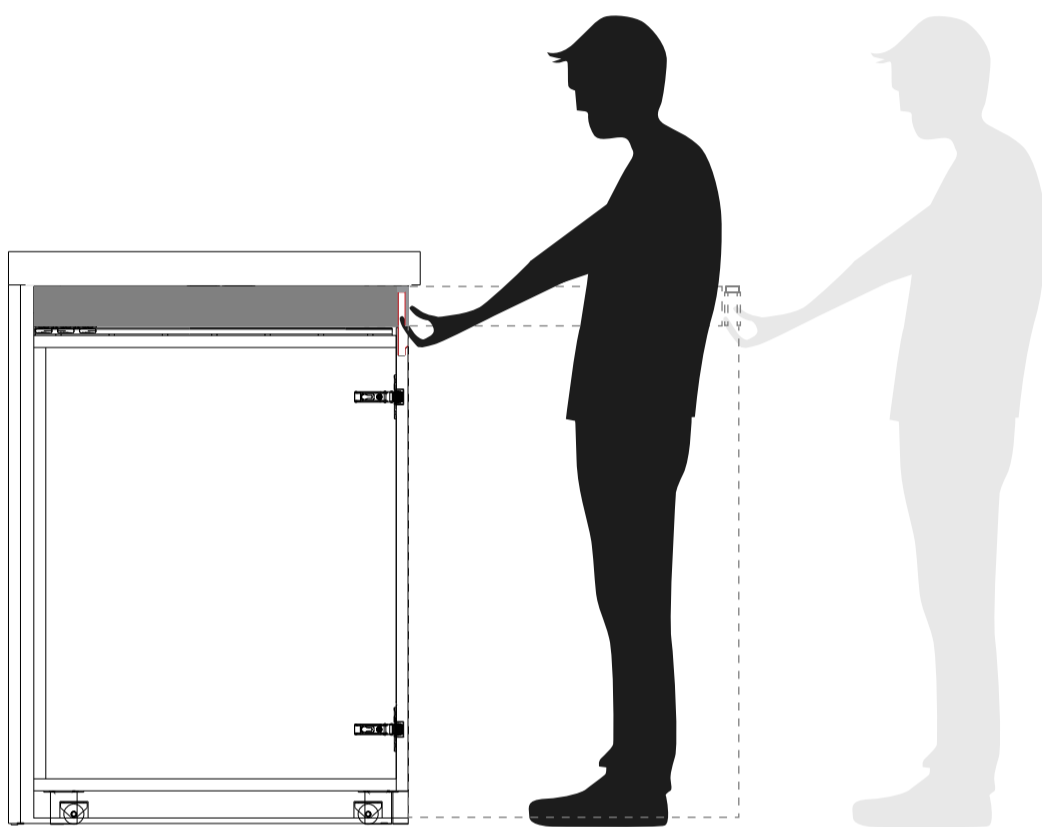
Movimento frontale



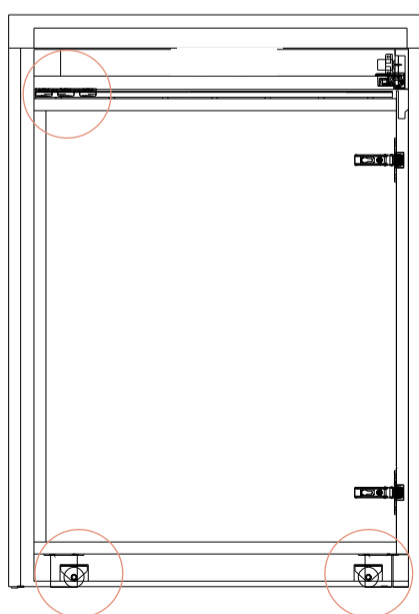
STEP 1. Inserimento delle mani all'interno delle due fessure sottostanti la parte frontale del piano



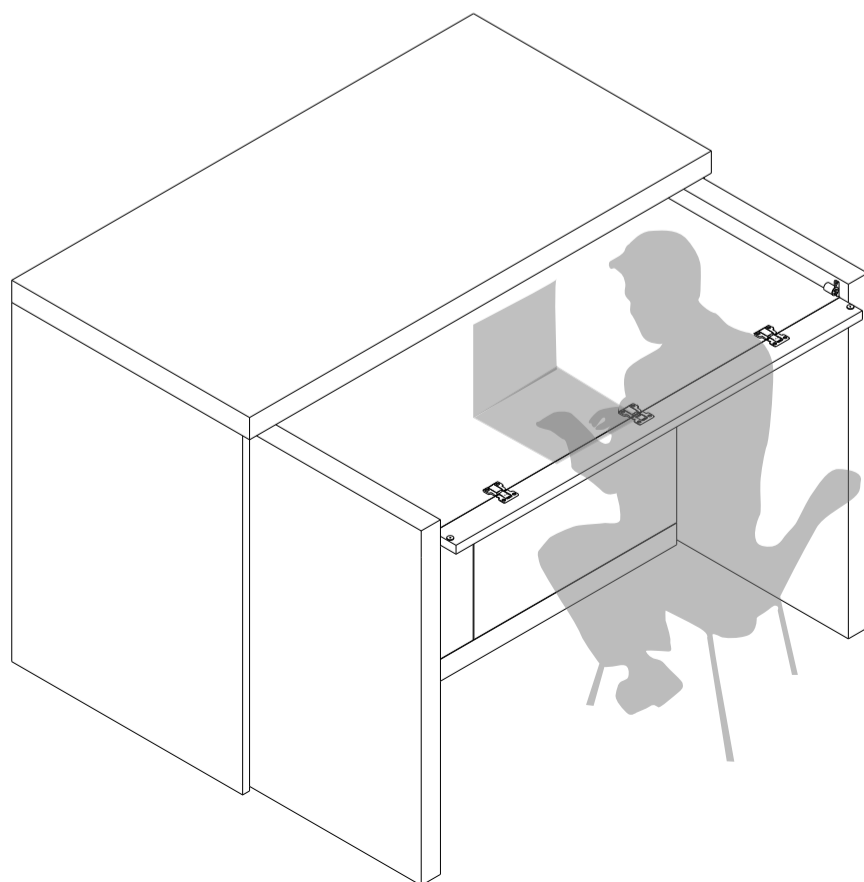
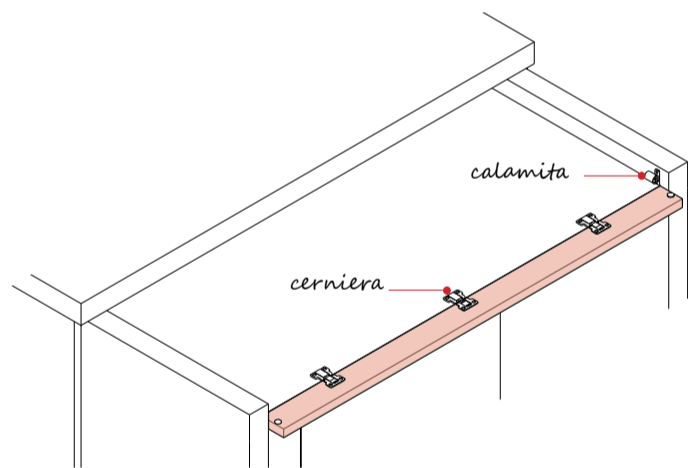
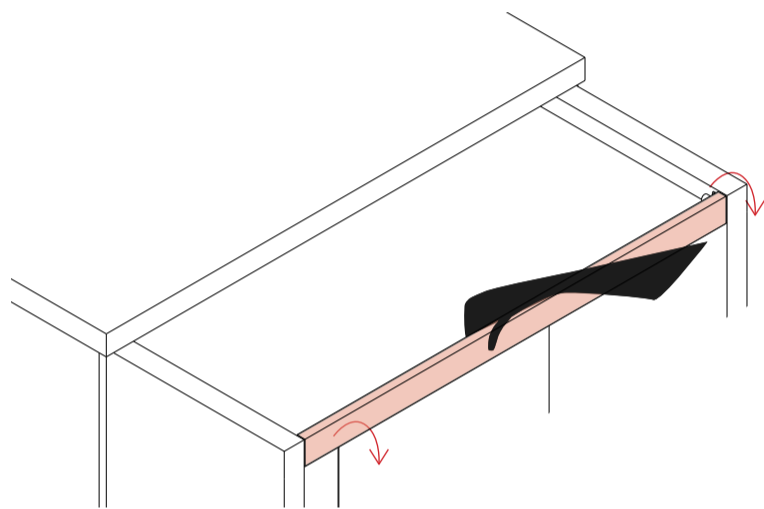
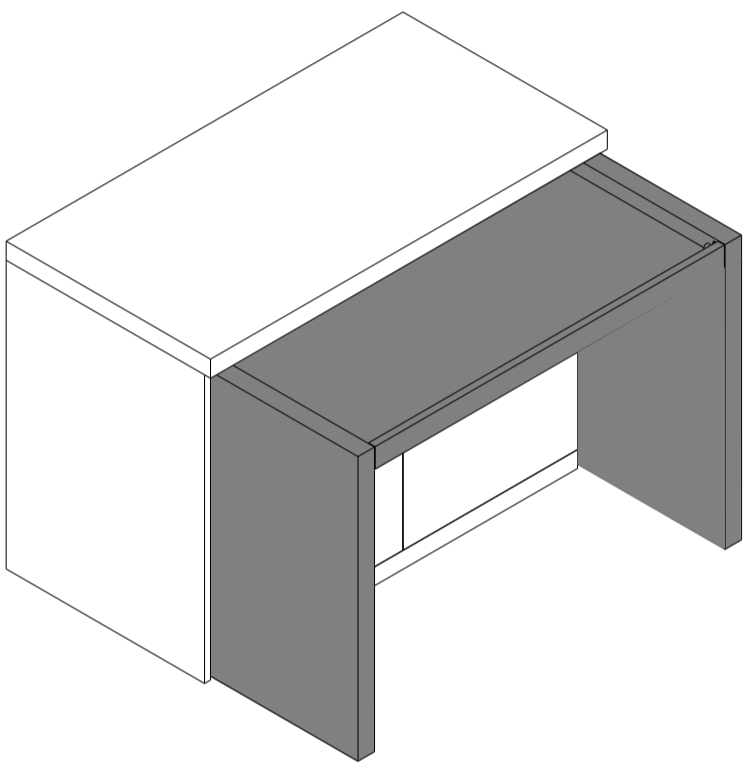
STEP 2. Estrazione del piano lavoro



Grazie all'azione delle 4 ruote e i binari di scorrimento, l'utente sarà agevolato all'estrazione del piano

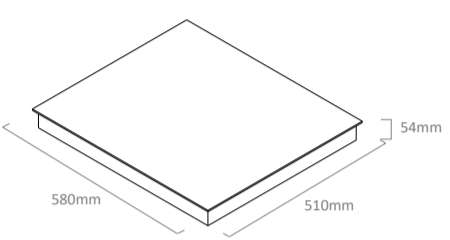
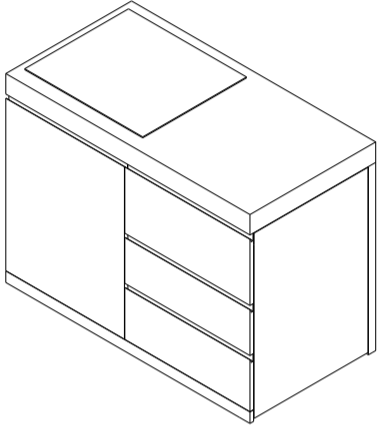
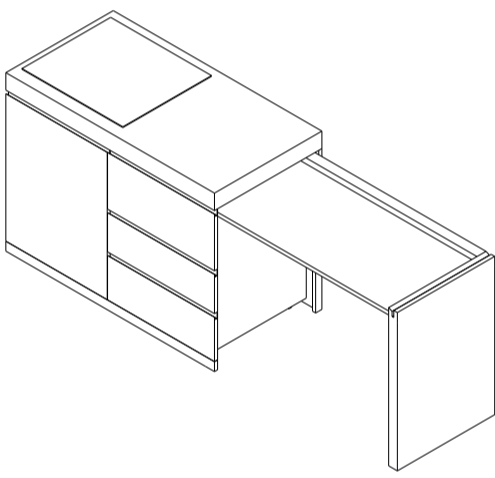
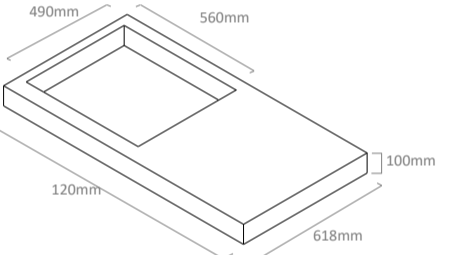


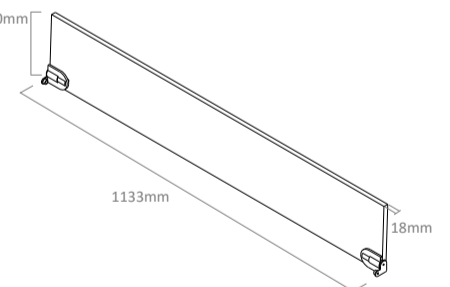
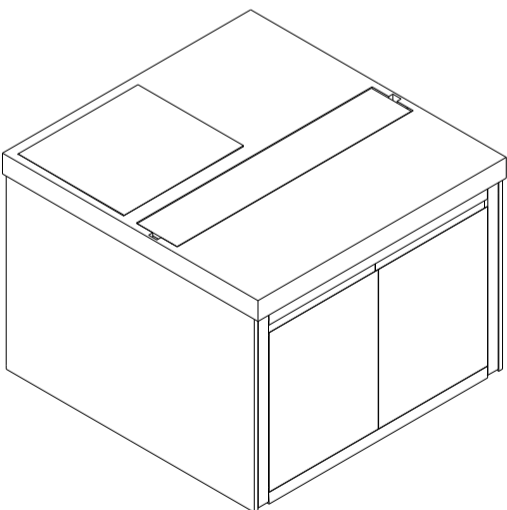
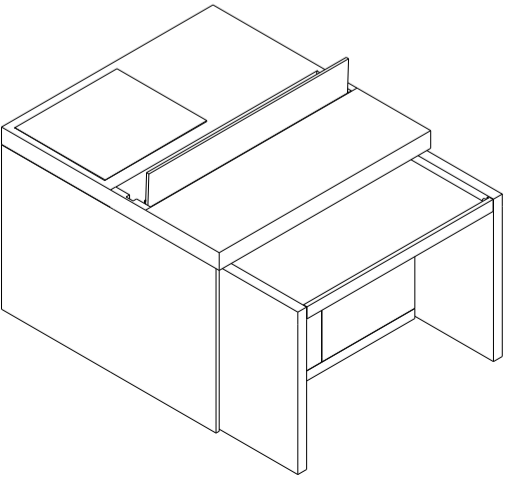
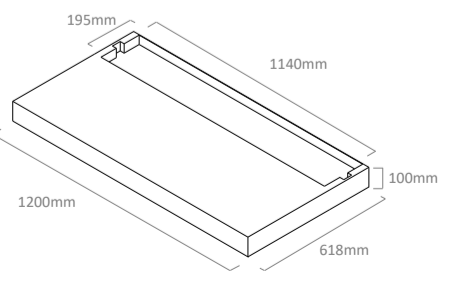
STEP 3. Grazie al sistema di chiusura a calamita e l'inserimento cerniere con rotazione 180°, l'utente sarà agevolato nel riuscire ad abbassare la parte di piano frontale



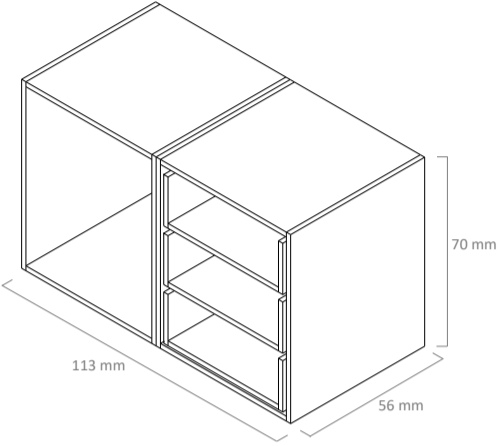
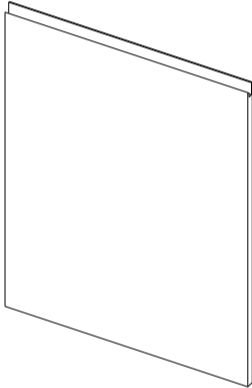
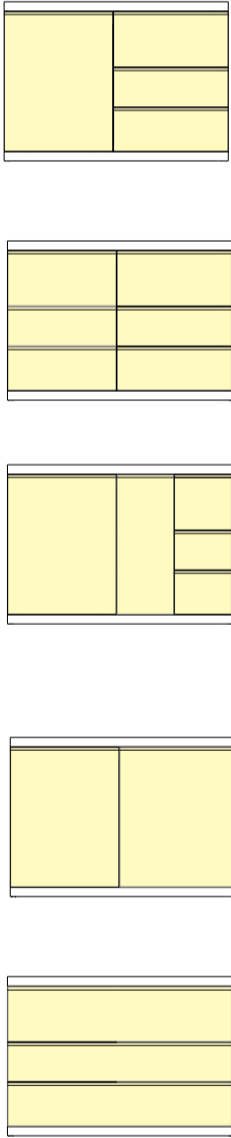
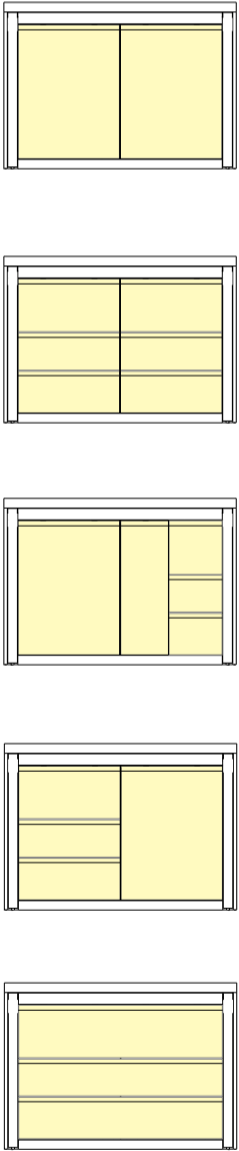
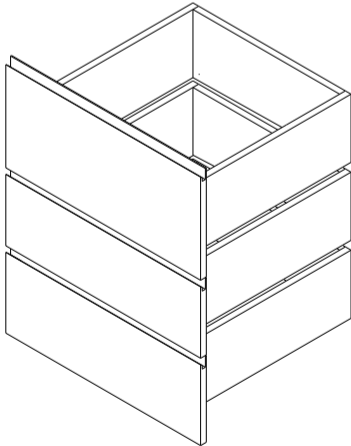
4.3 PARTI VARIABILI DEL MODULO

A) PIANO COTTURA A INDUZIONE

COMPONENTI	MOVIMENTO	LAYOUT CUCINA
 <p>Piano cottura induzione</p>	<p>Laterale</p>  	<p>LINEARE</p> <p>LINEARE DOPPIA</p> <p>ANGOLARE</p> <p>A GOLFO</p> <p>ISOLA - LINEARE</p> <p>PENISOLA - LINEARE, ANGOLARE</p>
 <p>Top cucina</p>		

COMPONENTI	MOVIMENTO	LAYOUT CUCINA
 <p>Coperchio paraschizzi</p>	<p>Frontale</p>  	<p>ISOLA - LINEARE, ANGOLARE, GOLFO</p> <p>PENISOLA - LINEARE, ANGOLARE, GOLFO</p>
		

B) ANTE-CASSETTI

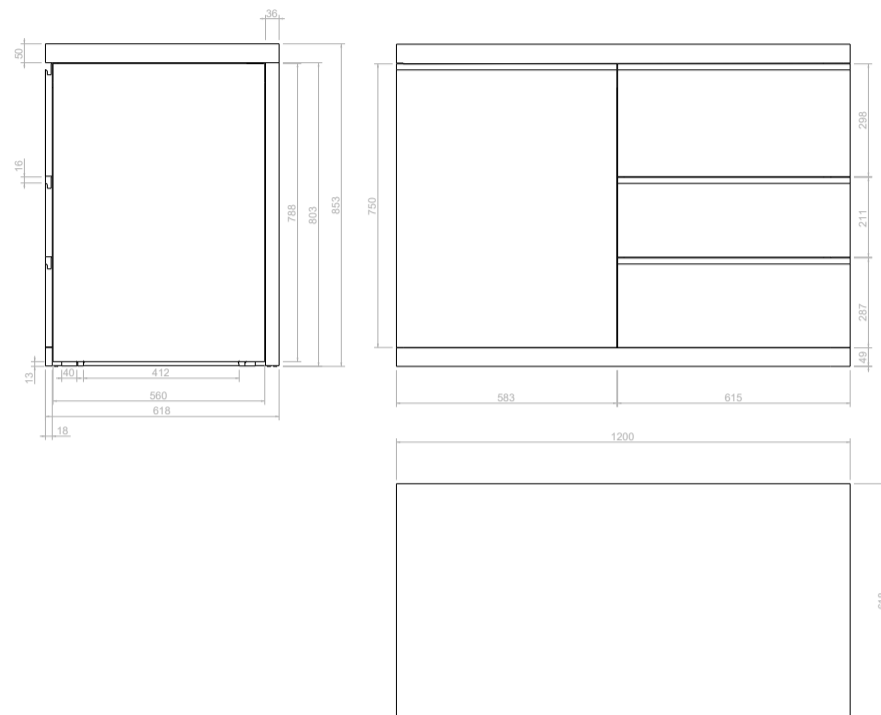
	MOVIMENTO	
COMPONENTI	Laterale	Frontale
 <p>113 mm 70 mm 56 mm</p>		
<p>Anta</p> 		
<p>Cassetti</p> 		



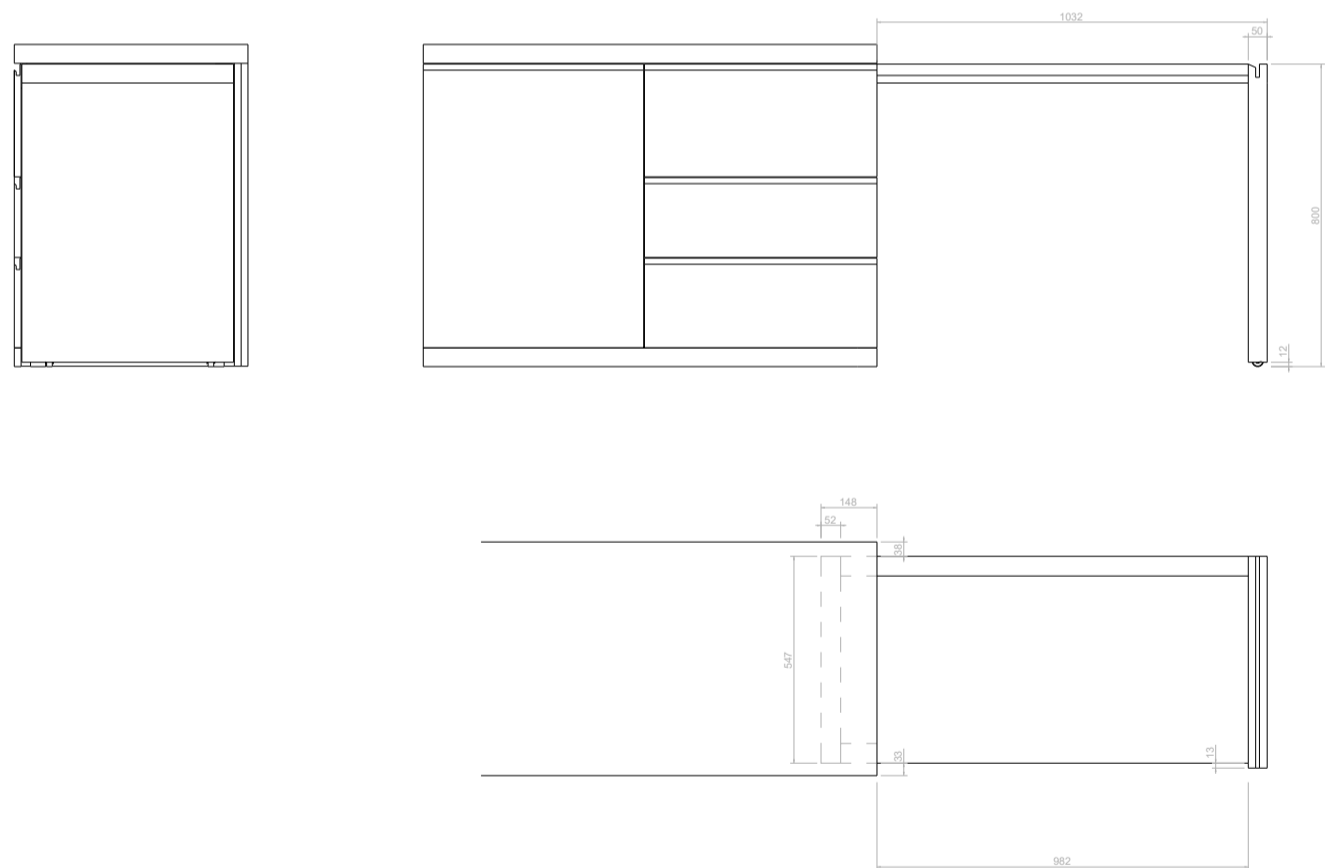


4.4 ASPETTI TECNICI

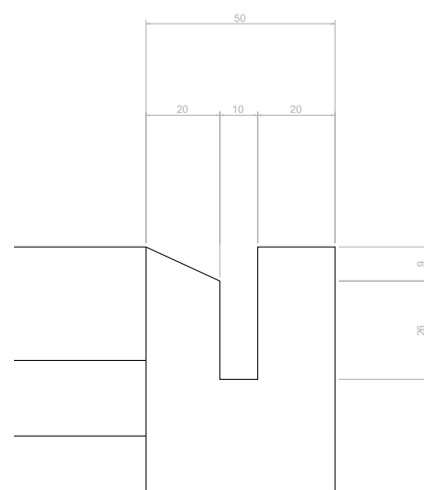
Movimento laterale: chiuso
SCALA 1:20



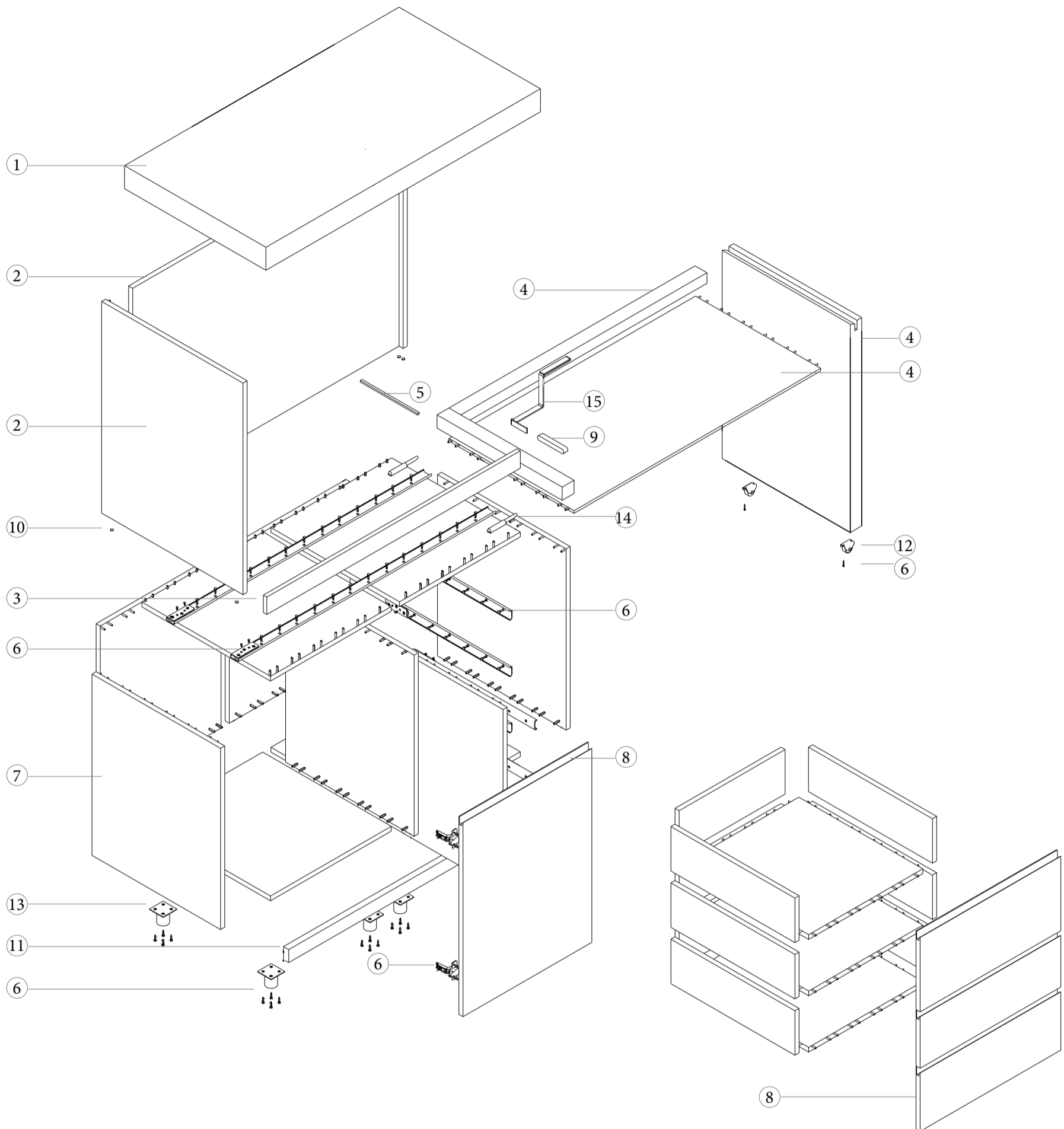
Movimento laterale: aperto
SCALA 1:20



Movimento laterale: maniglia tavolo ufficio
SCALA:1:2



Slait

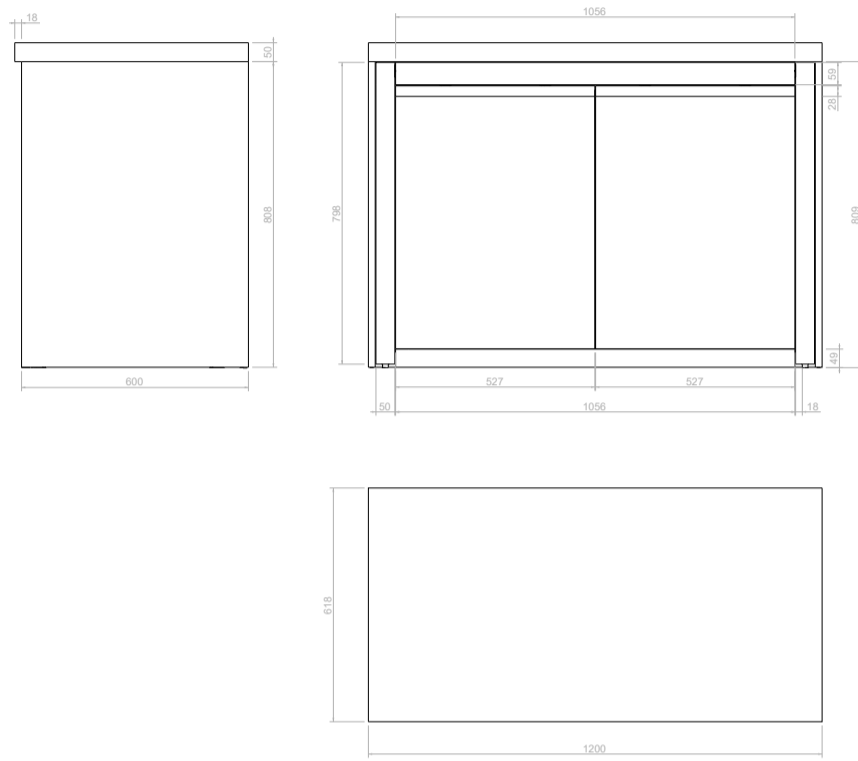


top cucina ①
 struttura cucina x2 ②
 sostegno top ③
 ufficio
 -spallete ④
 -gamba
 -piano

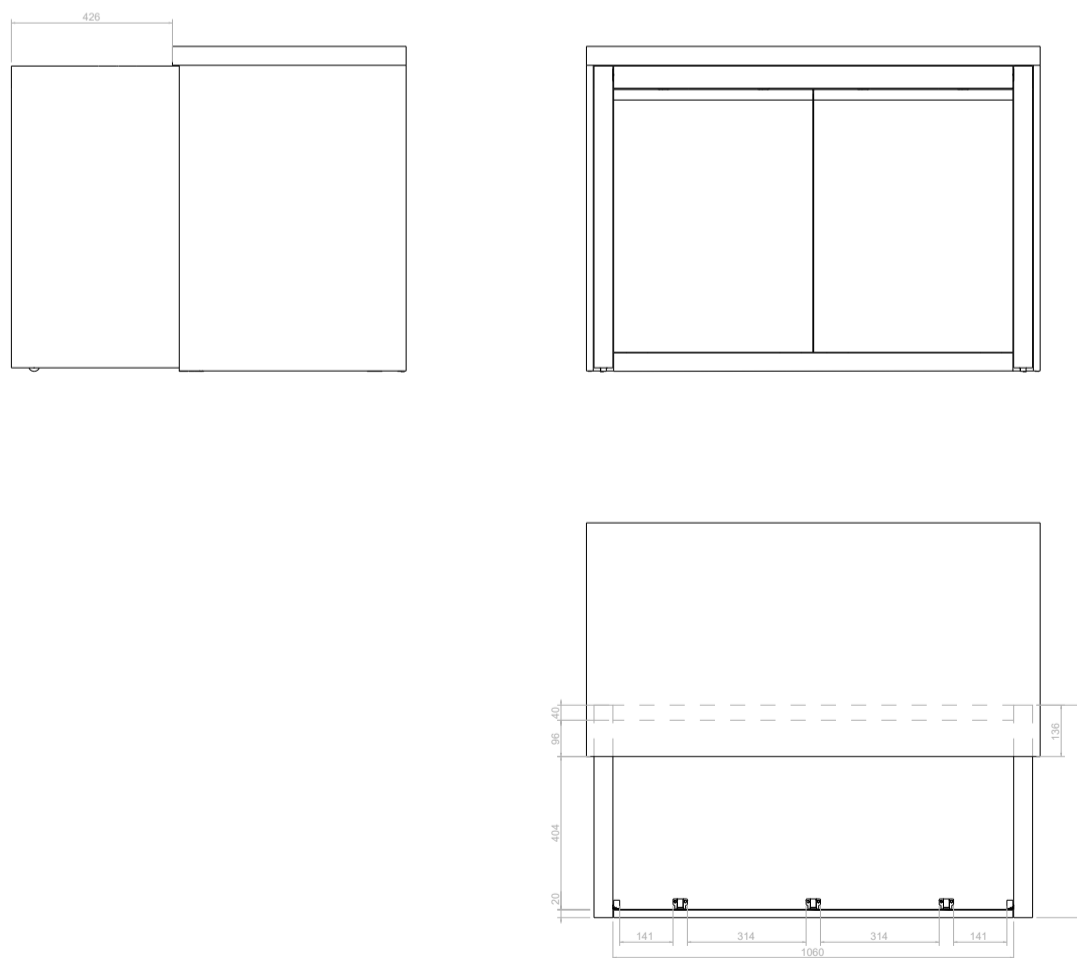
binario elettrificato ⑤
 giunzioni ⑥
 struttura pensile x8 ⑦
 ante e cassetti ⑧
 prese elettriche ⑨
 piedini di sostegno x5 ⑩

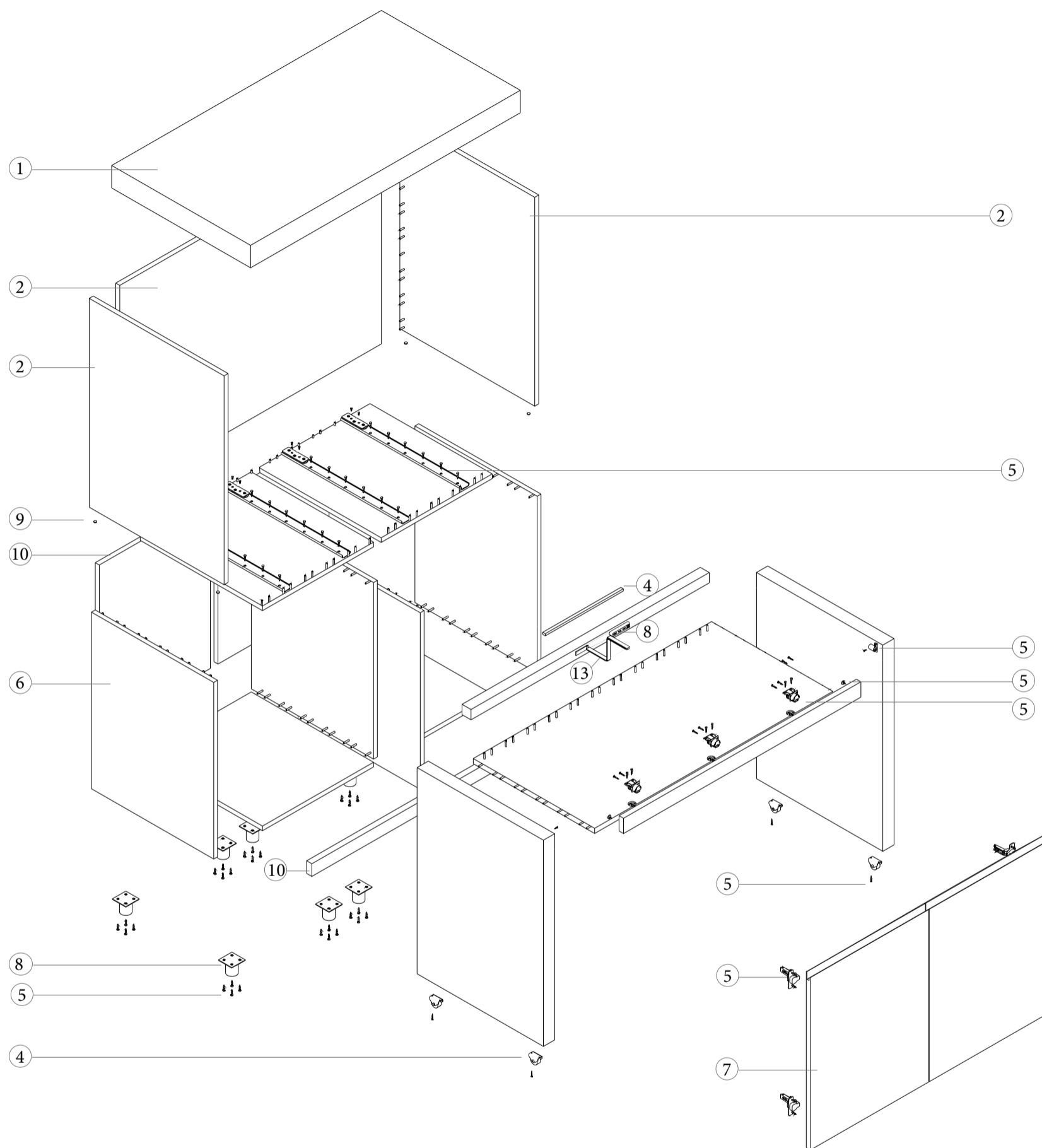
zoccolo ⑪
 ruote x2 ⑫
 piedini per struttura x8 ⑬
 cricchetto a pressione ⑭
 lampada led ⑮

Movimento frontale: chiuso
SCALA 1:20



Movimento frontale: aperto
SCALA 1:20

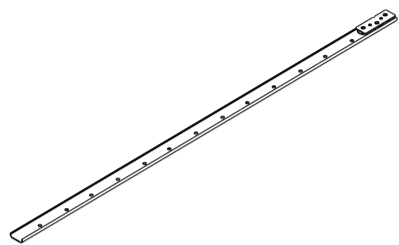
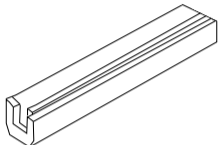
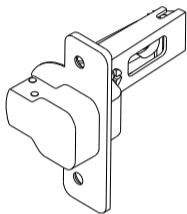

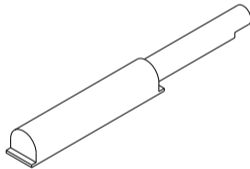
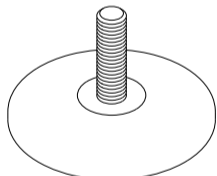
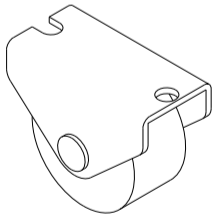


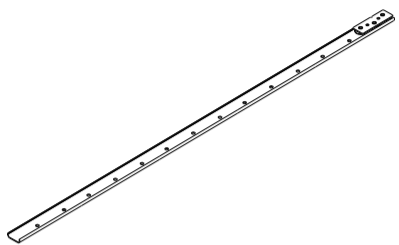
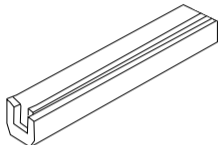
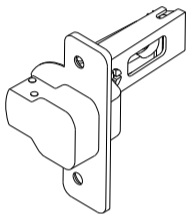
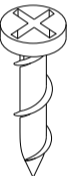
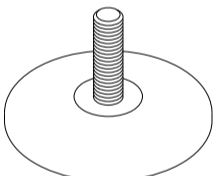
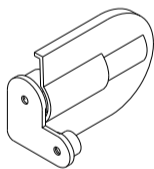
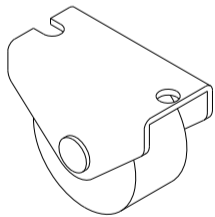
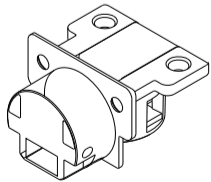
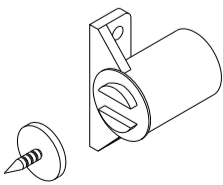


top cucina ①
 struttura cucina x3 ②
 ufficio ③
 -spallete
 -gamba
 -piano
 -frontale del piano
 binario elettrificato ④

giunzioni ⑤
 struttura pensile x8 ⑥
 ante ⑦
 prese elettriche ⑧
 piedini di sostegno x6 ⑨
 zoccolo ⑩

ruote x4 ⑪
 piedini per struttura x8 ⑫
 lampada led ⑬

MOVIMENTO LATERALE	
Articolo Hafele	Codice
	Binario scorrimento 421.85.105 portata 120kg Carrello 421.85.803
	832.00.415
	329.11.601
	015.31.255
	356.01.550 forza di rilascio/ tenuta max. ca.
	650.220.420
	661.05.341 portata 40kg

MOVIMENTO FRONTALE	
Articolo Hafele	Codice
	Binario scorrimento 421.85.105 portata 120kg Carrello 421.85.803
	832.00.415
	329.11.601
	015.31.255
	650.220.420
	356.53.330
	661.05.341 portata 40kg
	342.78.700 portata 3kg
	246.09.730 forza magnetica 4kg

SITOGRAFIA

<https://www.ambientecucinaweb.it/la-cucina-del-21-secolo/>

<https://www.realsimple.com/>

<https://www.eizo.it/>

<https://tmitalia.it/>

<https://www.valcucine.com/>

<https://www.doimocucine.com/>

<https://www.stosacucine.com/it>

<https://www.scrivaniadesign.it/>

<https://www.unifi.it/>

<https://www.catas.com/>

<https://www.arredoufficiolab.com/>

<https://www.ilfoglio.it/economia/2021/08/09/news/l-hackeraggio-nel-lazio-rivela-l-urgenza-di-normare-lo-smart-working-2765425/>

<https://www.insidemarketing.it/lavoro-da-remoto-e-smart-working-durante-la-pandemia-in-italia/>

<https://www.ambientecucinaweb.it/parisotto-e-formenton-convivialita-ibrida/>

<https://www.snatertlclazio.it/telelavoro-leuropa-in-ordine-sparso-francia-e-finlandia-leader/>

<https://www.assolombarda.it/centro-studi/smart-working-2021>

<https://www.openpolis.it/il-telelavoro-necessita-una-regolamentazione/>

<https://www.houzz.it/magazine/angoli-studio-creativi-come-lavorare-dalla-cucina-di-casa-stsetivw-vs~96492010>

<https://www.houzz.it/magazine/come-creare-un-ufficio-in-cucina-e-lavorare-bene-stsetivw-vs~47462861>

RINGRAZIAMENTI

Il mio ringraziamento in assoluto va alla mia famiglia che, con tanti sacrifici, hanno cercato sempre di darmi il massimo senza impedimenti, ostacoli, condizionamenti sulle mie scelte. Nonostante i miei stati d'animo li abbiano facilmente influenzati, hanno sempre cercato di arginare le mie ansie e preoccupazioni, supportandomi passo passo ogni giorno, costantemente e prudentemente. Durante questi anni il loro aiuto è stato fondamentale, non solo mediante consigli e gesti d'affetto, ma anche rispetto ad alcuni conseguimenti di esami in cui, richiesta la sezione pratica, si sono dati da fare per offrirmi il meglio.

Un grazie particolare lo devo a chi ha seguito il mio percorso di crescita, non soltanto universitario. Dico quindi "grazie a Martina". Una coinquilina di casa ma divenuta ormai una coinquilina di vita. Un'amica, una sorella e a volte mamma con cui ho vissuto pienamente il mio percorso di crescita, condividendone successi e insuccessi. Senza di lei non ce l'avrei mai fatta. Con lei ho capito quanto sia importante la sinergia di un team; il connubio di due menti che proseguono verso lo stesso punto di arrivo. Grazie per esserci stata sempre nonostante tutto, e per esserci ancora perchè avrò sempre bisogno di una persona come te al mio fianco capace di darmi la forza e il coraggio di non arrendermi mai. Anche se la vita ci porterà ad intraprendere strade diverse, ci saremo sempre una per l'altra.

Non posso che ringraziare il mio ragazzo Giorgio, punto di riferimento per me. La distanza nel vivere fuori casa non ci ha allontanati nemmeno per un secondo. La fiducia, il rispettarci a vicenda è stato ciò che ci ha uniti e fatti andare avanti. Grazie per avermi supportato e sopportato in tutti i momenti difficili in questi tre anni, per aver gioito con me in tutti i miei successi. Grazie per avermi fatta sentire a casa anche quando non lo ero e per avermi capita sempre e appoggiata in ogni situazione.

Un ringraziamento speciale lo devo anche ai miei amici che sono stati fondamentali per me. Nonostante la lontananza e il vedersi poco non mi hanno mai fatto sentire sola. Sono stati sempre presenti e pronti a strapparmi un sorriso anche nei periodi più difficoltosi. Per qualsiasi cosa sapevo che potevo contare su di loro.

Non posso che ringraziare il contesto che mi ha consentito di perseguire la mia crescita creativa e capacità di adattamento, una città che mi ha cambiata totalmente come persona e che mi ha imparato cosa significa vivere ed essere indipendente. Mi ha permesso di conoscere persone che oramai sono parte della mia vita.

Infine, ringrazio me stessa, con lamentele ed insicurezze a parte, ho saputo gestirmi il percorso universitario fissandomi degli obiettivi e malgrado le difficoltà sono riuscita a conseguire nel migliore dei modi. Sono pienamente soddisfatta del corso dei tre anni, inserendo all'interno tutte le esperienze, soprattutto le negative, sviluppando l'atteggiamento del non arrendersi mai perchè se c'è passione e voglia di fare, dunque, ci sarà tutto il resto.

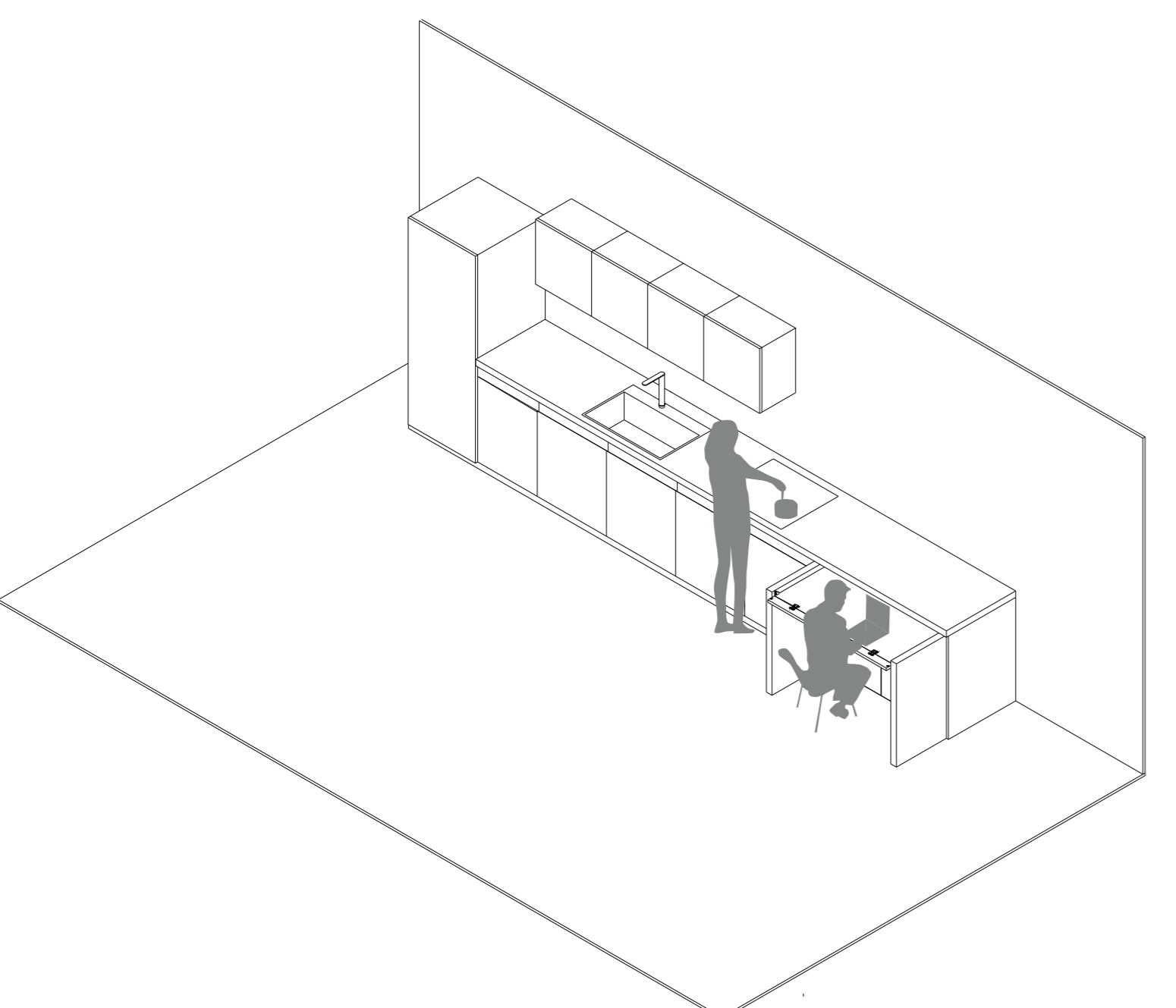
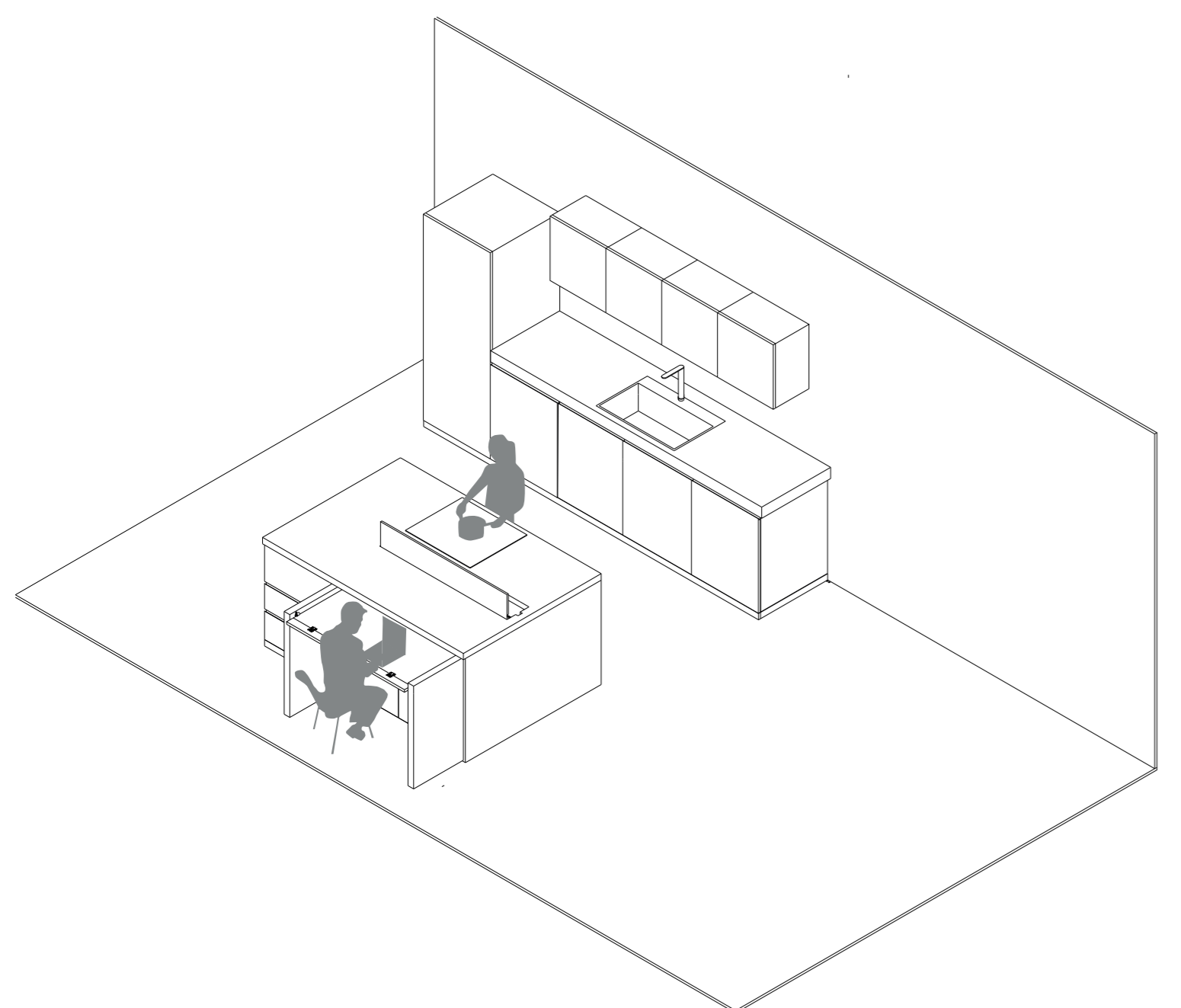
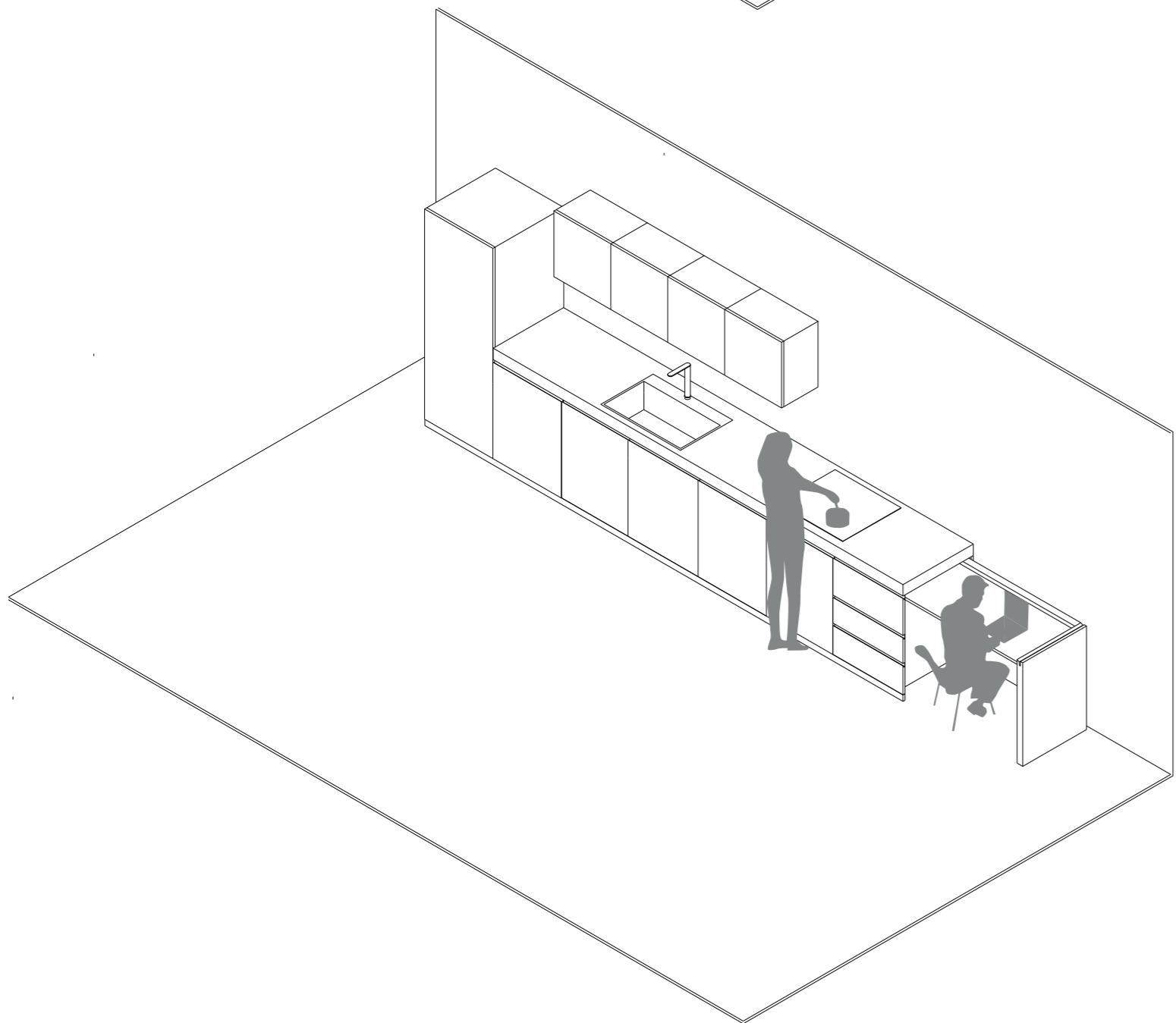
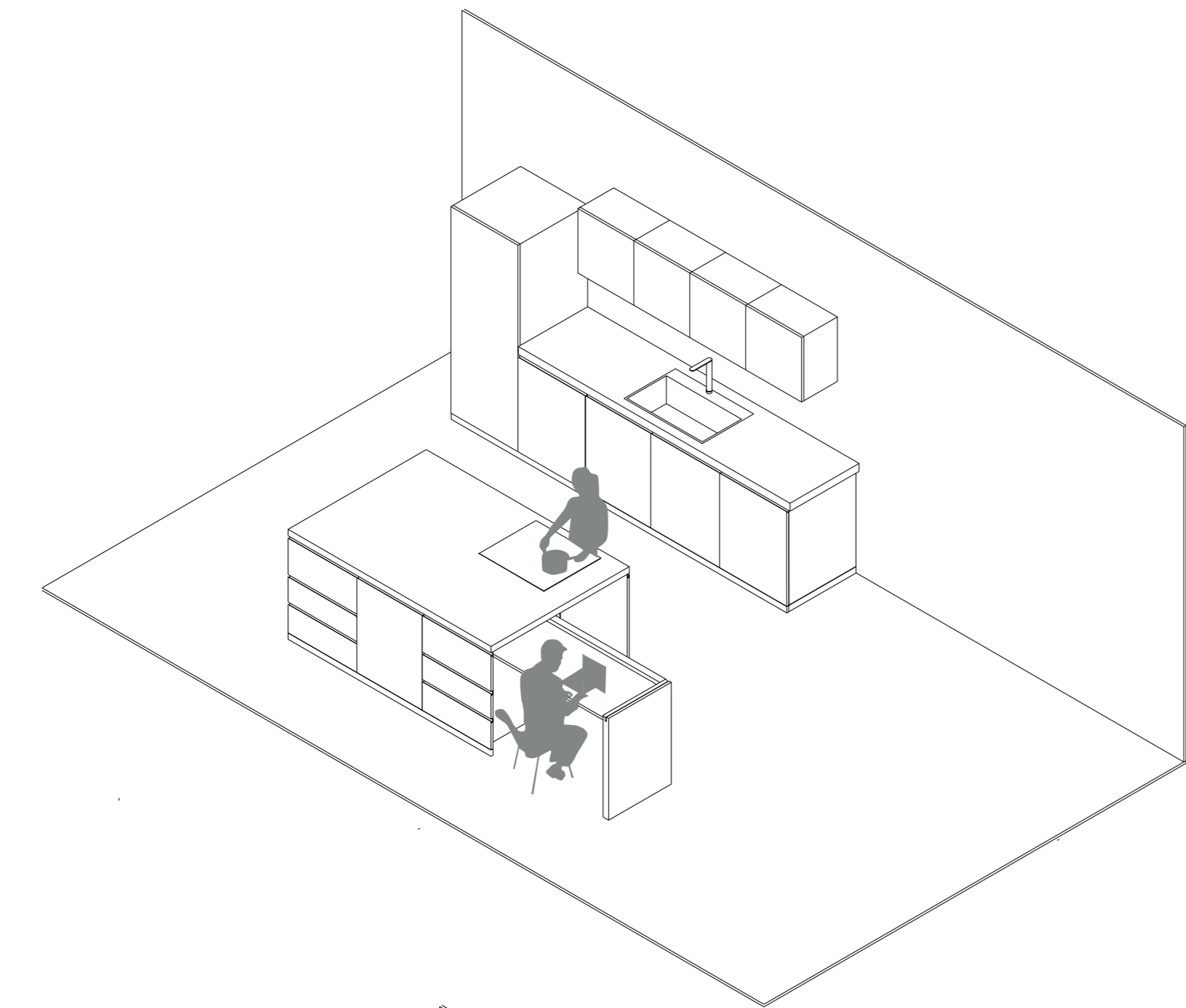
SLAIT



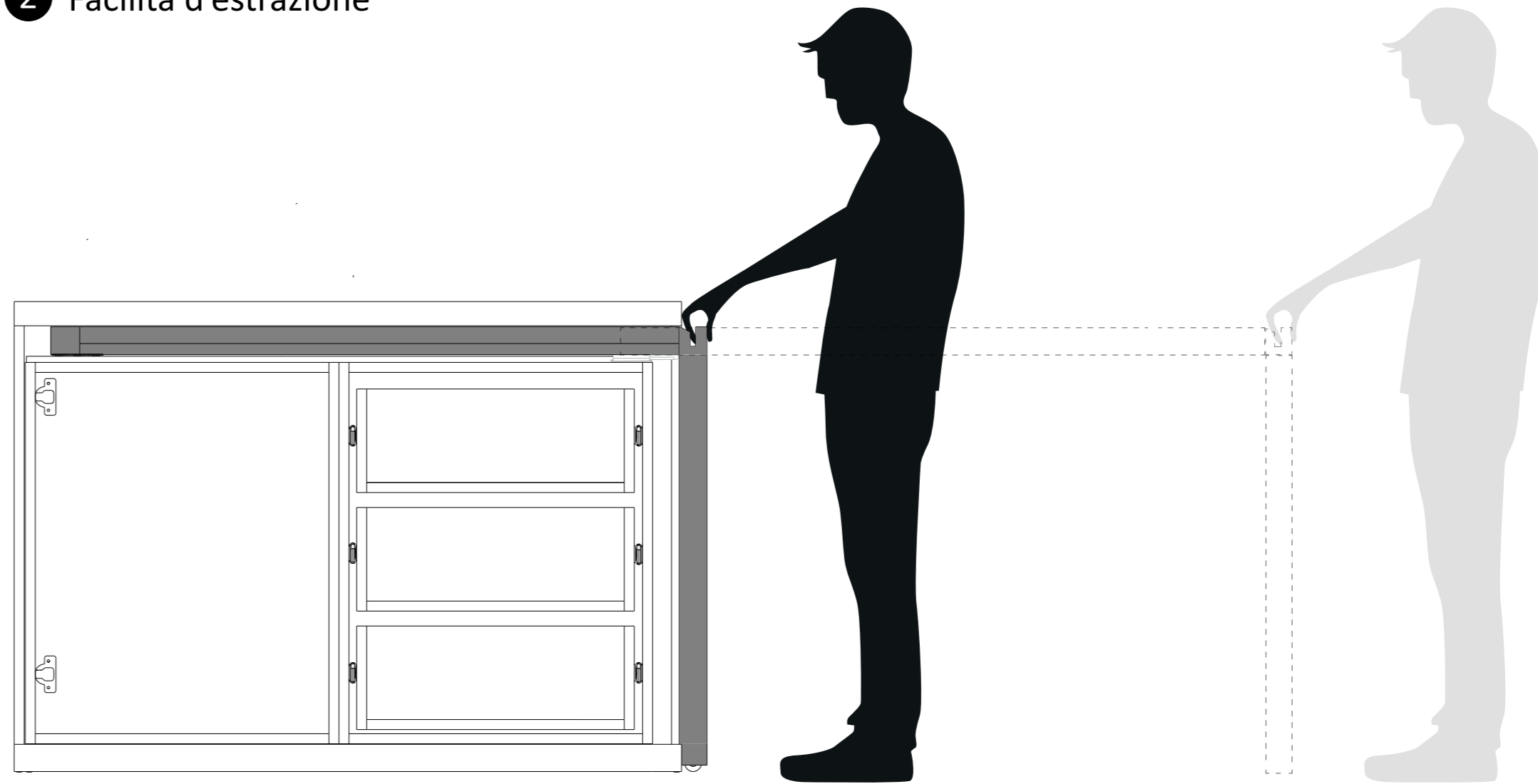
SLAIT

Modulo standardizzato che implementa le funzionalità di un ufficio integrato nell'ambiente cucina.

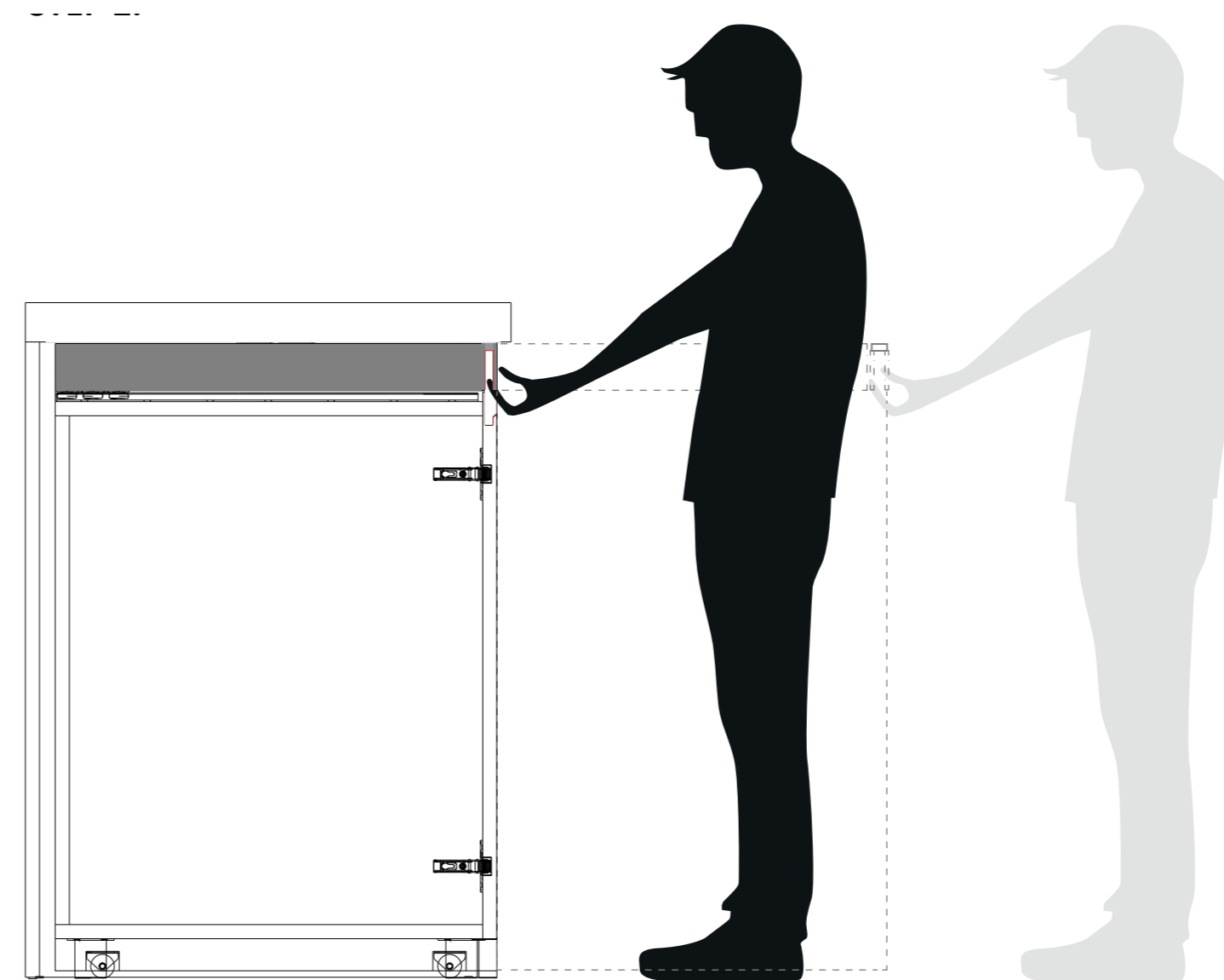
1 Contemporaneità delle azioni, cucinare e lavorare



2 Facilità d'estrazione

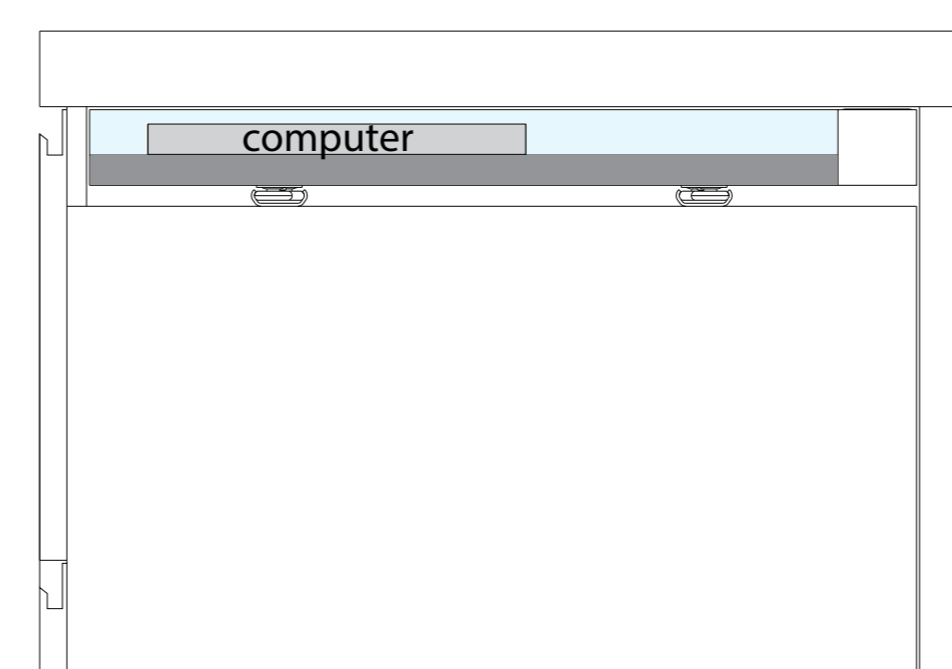


Modulo laterale

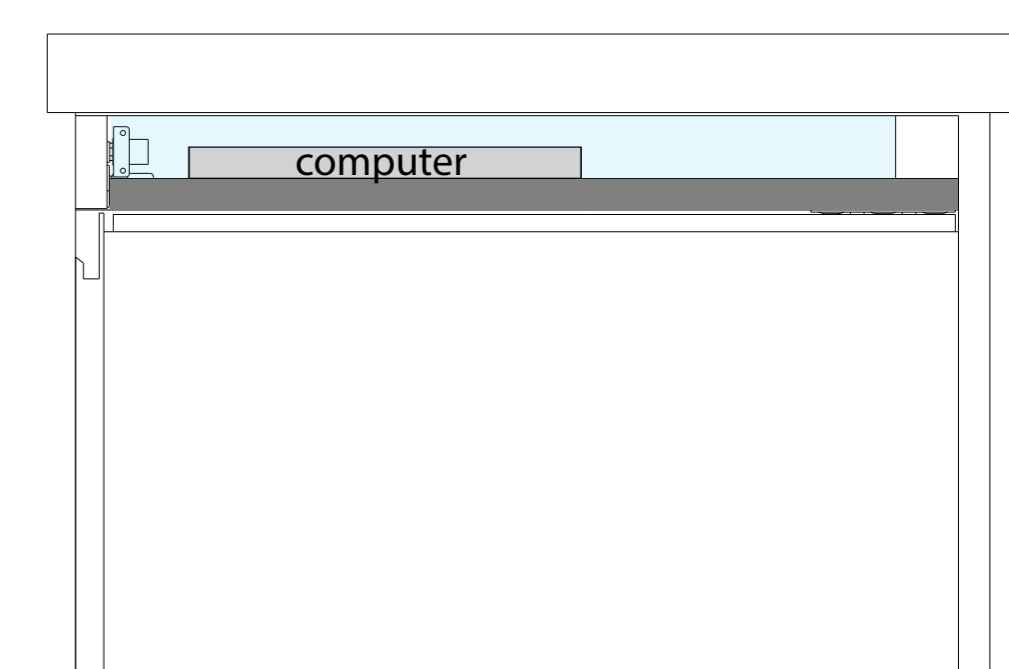


Modulo frontale

3 Piano contenitore non disallestibile

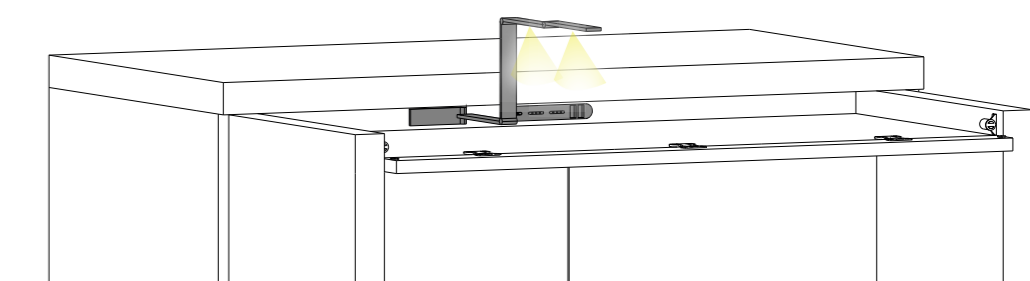
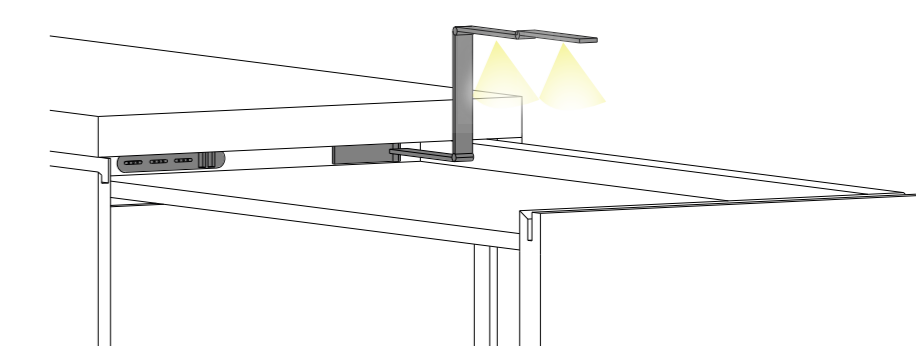
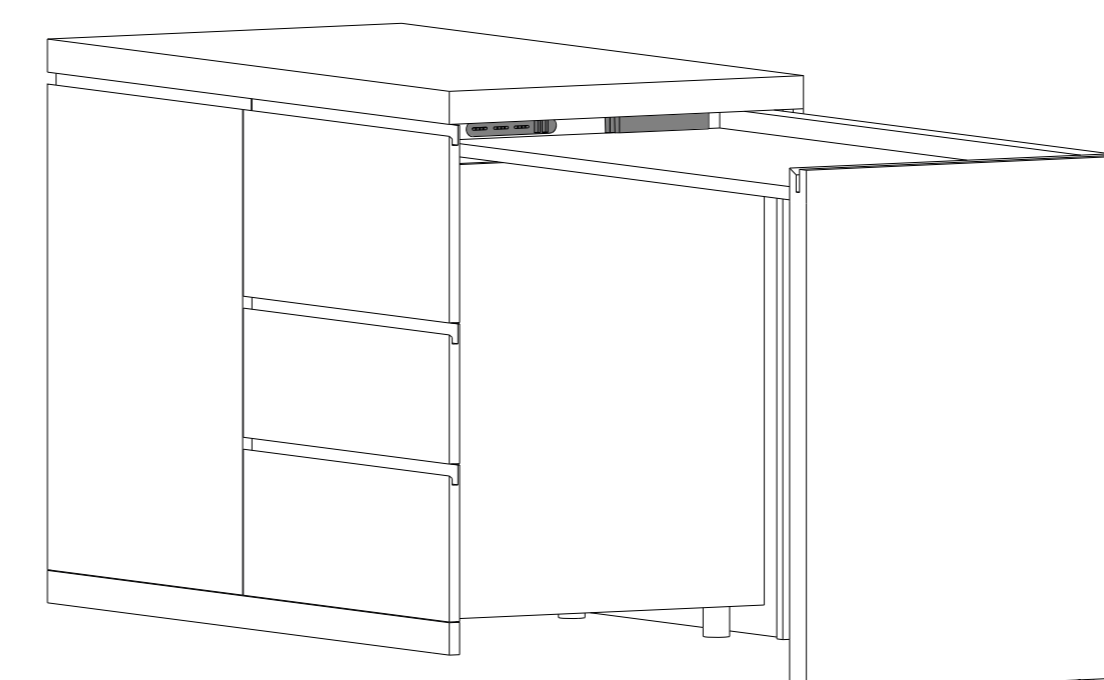


Modulo laterale



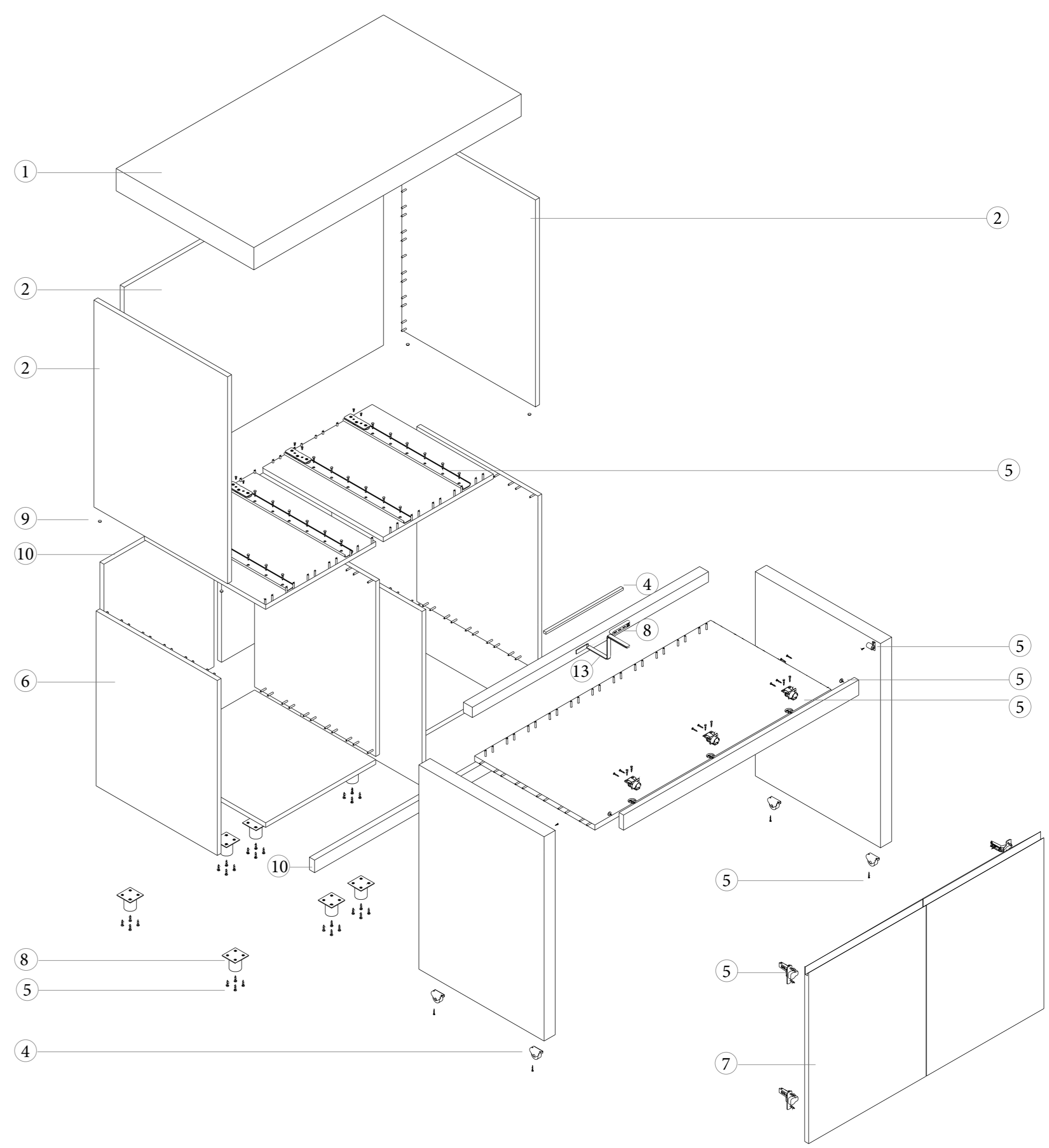
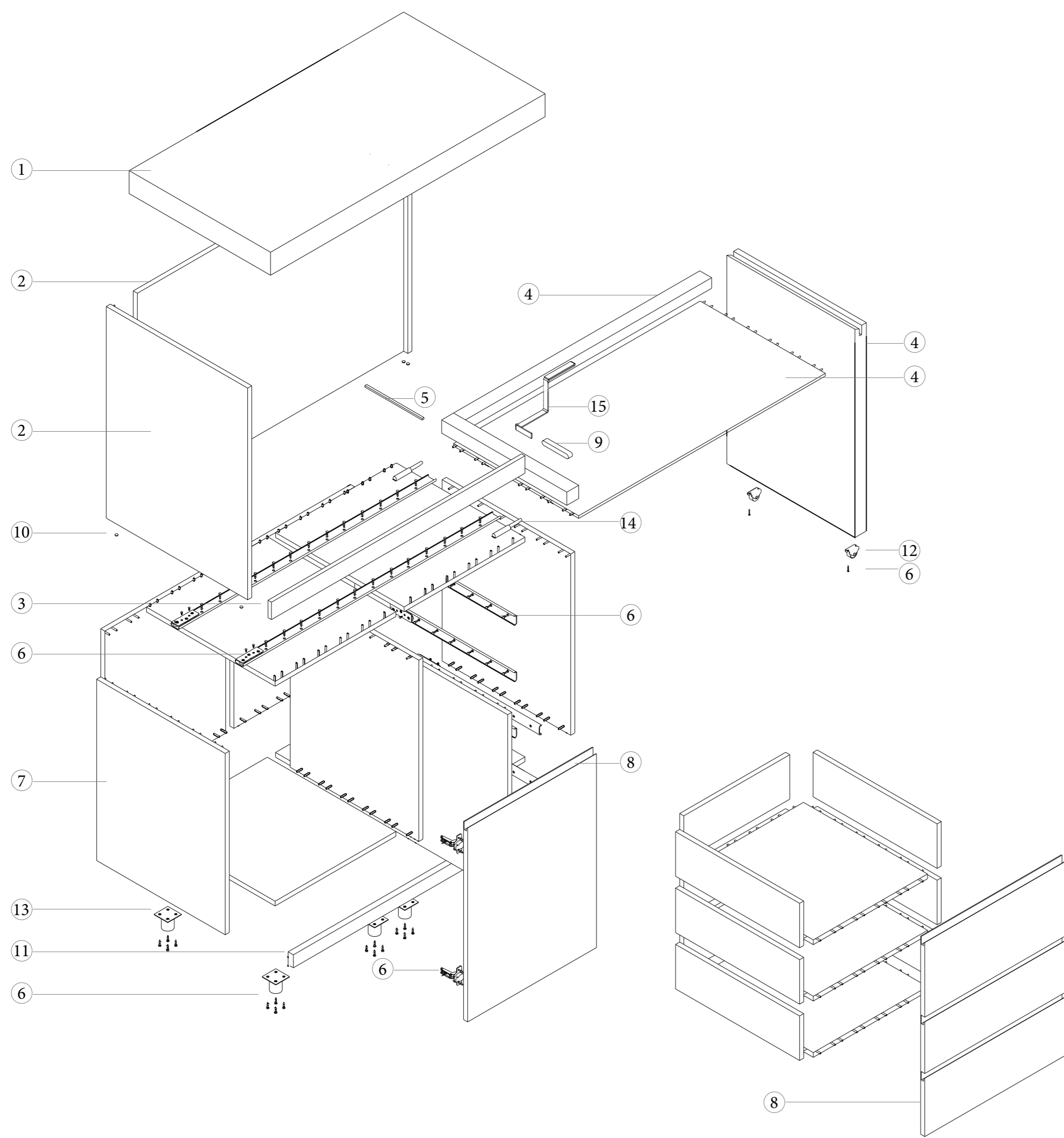
Modulo frontale

4 Device di supporto al lavoro



Modulo da lavoro senza piano cottura	MOVIMENTI					
	LATERALE			FRONTALE		
	PARETI					
TIPOLOGIE DI CUCINA	1	2	3	1	2	3
LINEARE						
LINEARE DOPPIA						
ANGOLARE						
A GOLFO						
PENISOLA - LINEARE						
PENISOLA - ANGOLARE						
PENISOLA - A GOLFO						
ISOLA - LINEARE						
ISOLA - ANGOLARE						
ISOLA - A GOLFO						

Modulo da lavoro con piano cottura	MOVIMENTI					
	LATERALE			FRONTALE		
	PARETI					
TIPOLOGIE DI CUCINA	1	2	3	1	2	3
LINEARE						
LINEARE DOPPIA						
ANGOLARE						
A GOLFO						
PENISOLA - LINEARE						
PENISOLA - ANGOLARE						
PENISOLA - A GOLFO						
ISOLA - LINEARE						
ISOLA - ANGOLARE						
ISOLA - A GOLFO						

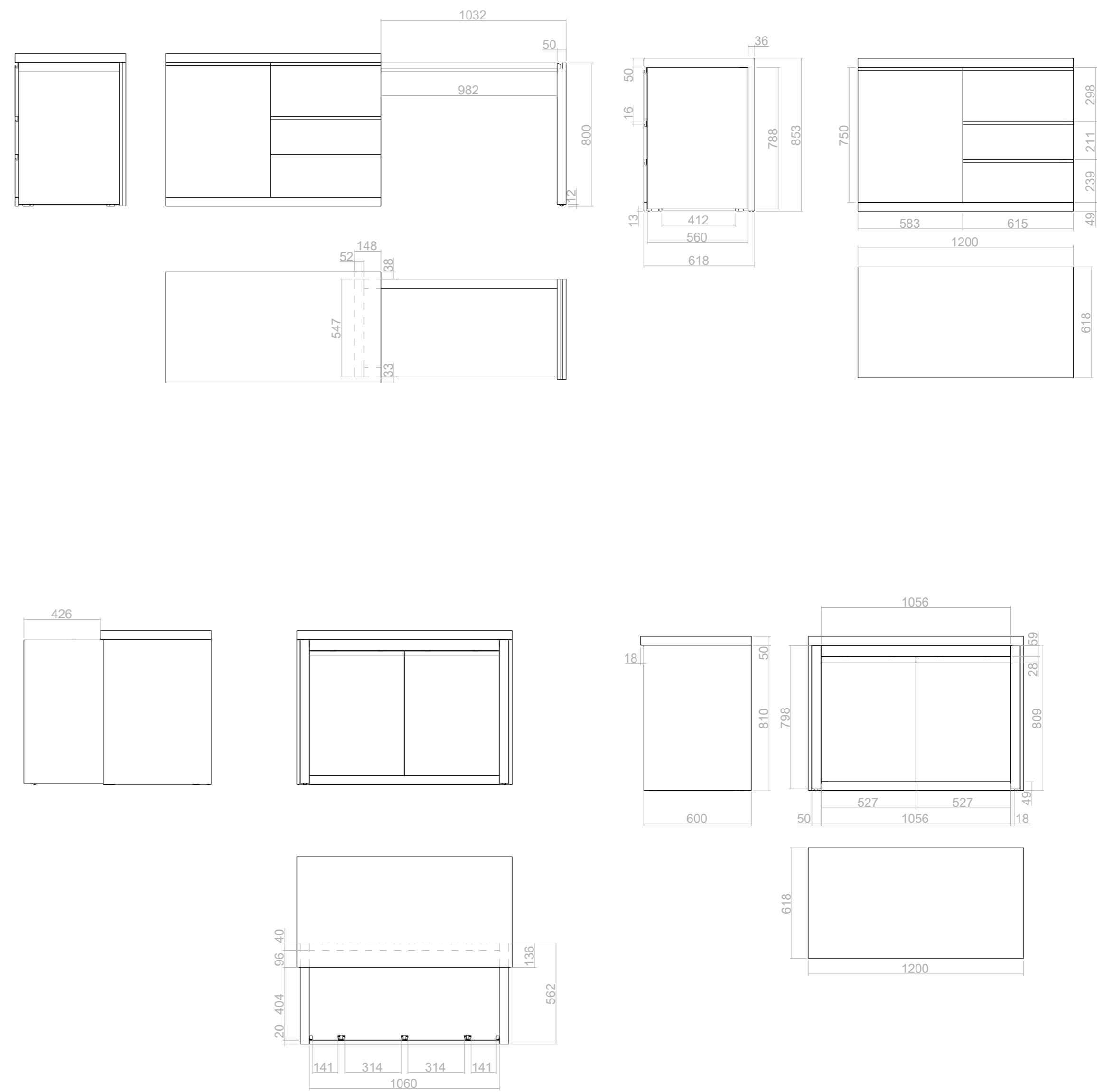


- top cucina ①
- struttura cucina x2 ②
- sostegno top ③
- ufficio -spallette -gambo -piano ④
- binario elettrificato ⑤
- giunzioni ⑥
- struttura pensile x8 ⑦
- ante e cassetti ⑧
- prese elettriche ⑨
- pedini di sostegno x5 ⑩
- zoccolo ⑪
- ruote x2 ⑫
- pedini per struttura x8 ⑬
- cricchetto a pressione ⑭
- lampada led ⑮

- top cucina ①
- struttura cucina x3 ②
- ufficio -spallette -gambo -piano -morsetta ④
- binario elettrificato ④
- giunzioni ⑤
- struttura pensile x8 ⑥
- ante ⑦
- prese elettriche ⑧
- pedini di sostegno x6 ⑨
- zoccolo ⑩
- ruote x4 ⑪
- pedini per struttura x8 ⑫
- lampada led ⑬

MODULO LATERALE	
Articolo	Codice
	421.85.105 portata120kg 421.85.803 portata20kg)
	832.00.415
	329.11.601
	015.31.255
	356.01.550 forza di rilascio/tenuta max.36N
	650.220.420
	661.05.341 portata 40Kg

MODULO FRONTALE	
Articolo	Codice
	421.85.105 portata120kg 421.85.803 portata20kg)
	832.00.415
	329.11.601
	015.31.255
	650.220.420
	356.53.330
	661.05.341 portata 40Kg
	342.78.700 portata 3Kg
	246.09.730 forza magnetica 4Kg



Scala 1:20