

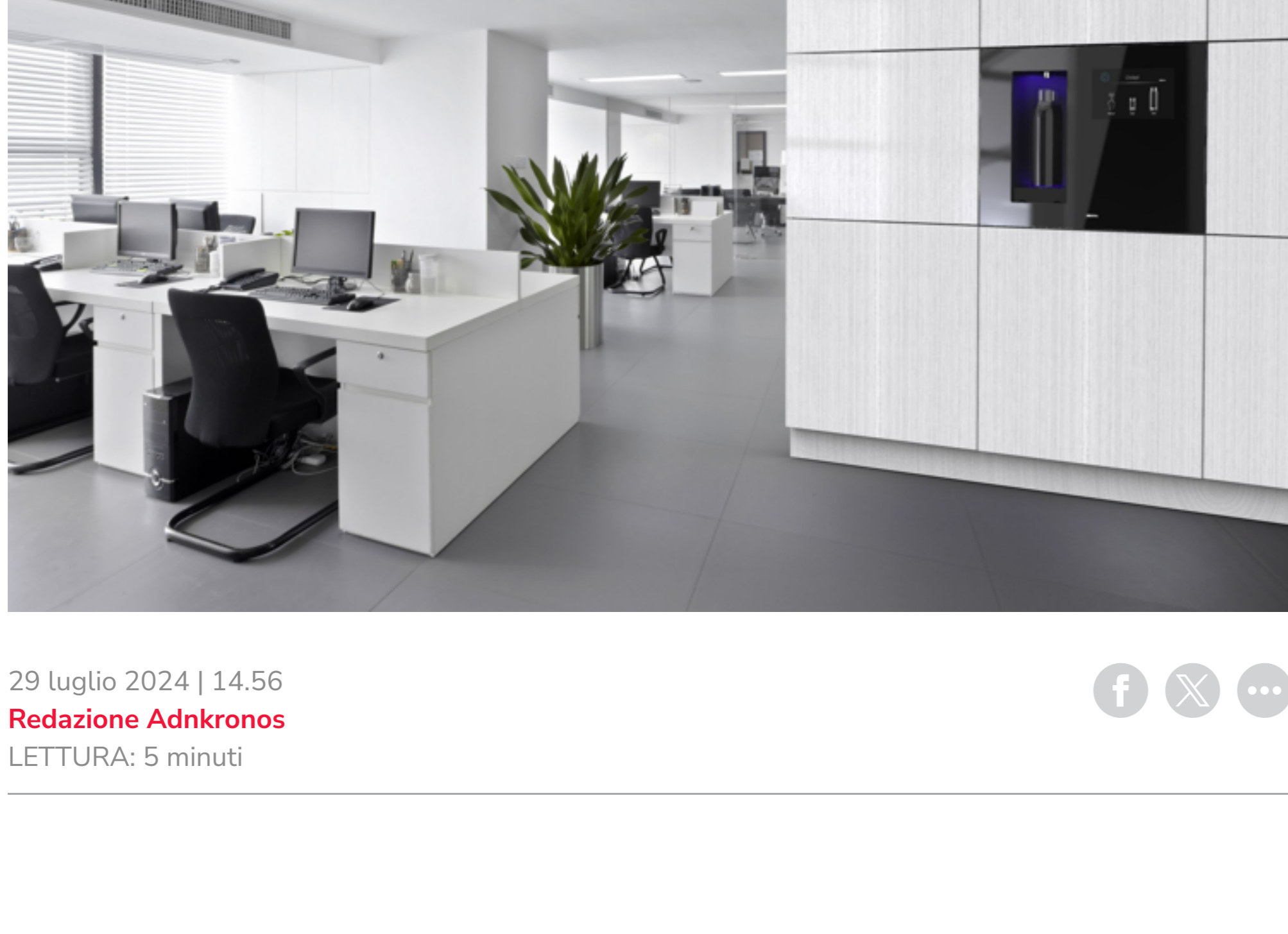
Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri 894 partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi.

PIU OPZIONI

ACCETTO

Le soluzioni più efficienti proposte dai brand made in Italy



29 luglio 2024 | 14.56 Redazione Adnkronos LETTURA: 5 minuti

Per arrivare pronti a settembre e partire con il piede giusto, la pausa estiva rappresenta il momento ideale per eseguire piccoli lavori di manutenzione anche per migliorare l'ufficio.

Sempre più aziende propongono soluzioni per rendere questi spazi sempre più funzionali, tecnologici, sostenibili ed esteticamente eleganti.

"L'obiettivo che si pone l'architetto quando progetta spazi lavorativi è di generare benessere tangibile per le persone che lo occupano, immergendoli in un'atmosfera rasserenante e sempre gradevole", afferma Nicola De Pellegrini, architetto olistico e founder di Anidride Design.

"Nel mio approccio alla progettazione, lo scopo è proprio quello di disegnare benessere, senza sacrificare la sostenibilità, per me fondamentale in ogni progetto. Disegniamo cucine e spazi conviviali dedicati ai lavoratori sempre nel rispetto della minimizzazione dei consumi, oltre che con un'accurata scelta dei materiali con i quali vengono realizzati. Elettrodomestici come il dissipatore alimentare e gli erogatori e refrigeratori di acqua filtrata sono accessori imprescindibili per una perfetta cucina funzionale e green, soprattutto negli uffici", aggiunge.

Fondamentale per mantenere un ufficio pulito e inodore, la gestione tempestiva degli scarti alimentari. I dissipatori alimentari di InSinkErator, in primis il potentissimo Evolution 250, consentono di trattare i rifiuti alimentari in modo istantaneo, igienico e sostenibile, con l'ulteriore vantaggio di risparmiare spazio, tempo e migliorare la pulizia e l'igiene della cucina in ufficio.

Posizionato sotto il lavello, il dissipatore alimentare tritura silenziosamente ogni tipo di avanzo organico direttamente nel lavandino riducendo il residuo in particelle finissime che vengono eliminate nelle acque chiare.

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

La Fluido Kitchenette è il risultato di un connubio tra design raffinato e funzionalità pratica, confermandosi la soluzione perfetta per gli ambienti ufficio-break e hospitality. Inoltre, grazie a un brevetto d'ingegno, si monta a mani nude, senza nessuna vite e senza bisogno di utensili di alcun tipo.

Questa compatta cucina può essere completamente equipaggiata con lavello, lavastoviglie, piano cottura a induzione e minibar, garantendo un'esperienza culinaria completa. Installabile come unità fissa o su ruote, la kitchenette può adattarsi perfettamente alle esigenze di ogni spazio.

Zerica, marchio siciliano specializzato da oltre 90 anni nella creazione di erogatori e refrigeratori d'ultima generazione, presenta soluzioni per un ufficio dove l'acqua sia buona, controllata e di facile accesso. Ne sono due esempi i-Wall e Omnia, due macchine moderne ed eleganti che permettono di monitorare i consumi garantendo qualità ed efficienza Made in Italy.

Il nuovo sistema di erogazione ad incasso i-Wall, già trionfatore ai prestigiosi Red Dot Awards, è estremamente semplice e silenzioso, ed è capace di adattarsi meravigliosamente a ogni modulo da cucina da 60 cm. La sua estrema funzionalità consente di riempire anche caraffe e bottiglie di ampio formato con filtro e bombola che possono essere cambiati in totale autonomia.

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

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

I bruciatori Serie 41 HE, con candeletta di accensione o con fiamma pilota, sono progettati per assicurare prestazioni particolarmente elevate. Realizzati completamente in ottone, sono ideali per un uso intenso e di lunga durata. Molto eleganti nella forma e nell'aspetto, questi bruciatori coniugano prestazioni professionali e dimensioni ridotte che soddisfano gli amanti della buona cucina anche in ufficio.

La conformazione degli spartifiamma favorisce la concentrazione del calore al centro della pentola. Sviluppati per il montaggio diretto sul piano di lavoro, semplificano l'installazione e facilitano le operazioni di pulizia garantendo la massima igiene. La doppia fiamma sovrapposta, oltre all'elegante effetto visivo, permette di raggiungere elevate potenze con ingombro dei bruciatori ridotto.

Anche in tema di rivestimenti, la cucina in ufficio si dota di materiali nuovi e più resistenti. Listone Giordano, marchio di pavimentazioni lignee d'alta gamma, propone la collezione Graphit, un legno con un brevetto unico che ricicla la polvere di grafite dell'industria aerospaziale per creare un pavimento ancora più resistente ed elegante.

Realizzato in collaborazione con Alisea, interpreta i dettami dell'economia circolare applicandoli al legno e creando una cucina e prova di macchia e umidità. Un elemento, l'acqua, che da risorsa può diventare un inconveniente nella cucina di un ufficio per questo il marchio Terratinta Group offre una carta da parati pensata appositamente per ambienti umidi.

Wallpapers, così si chiama questo rivestimento del marchio di Fiorano Modenese, offre l'opportunità di colorare lo spazio con fantasie e moderne ma, allo stesso tempo, è realizzata con materiali impermeabili capaci di resistere al fume, alle alte temperature e al vapore mantenendosi intatta e esteticamente affascinante.

RIPRODUZIONE RISERVATA © COPYRIGHT ADNKRONOS

Demografica, leggi lo Speciale

Persone, popolazione, natalità: Noi domani. Notizie, approfondimenti e analisi sul Paese e della Cambia.

Tag

LAVORI DI MANUTENZIONE GAMMA DI ACCESSORI UFFICIO MIGLIORARE L'UFFICIO

Vedi anche

Infostream Demografica | Adnkronos

Infostream Demografica | Adnkronos

NEWS TO GO Caldo non dà tregua, anticiclone infiamma l'Italia

NEWS TO GO Ue, pressione fiscale in leggero calo

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO

NEWS TO GO