



La cucina Open space è la soluzione sempre più diffusa nelle case moderne. Ambiente unico, che non ha pareti divisorie o elementi strutturali, e che ospita, al suo interno, funzioni abitative differenti.

La cucina è lo spazio più importante della casa, non è vista solo come luogo per cuocere cibi e preparare dei piatti, ma anche come zona di ritrovo con amici e familiari, un'area di relax studio o lavorare, in particolar modo se associata al soggiorno.

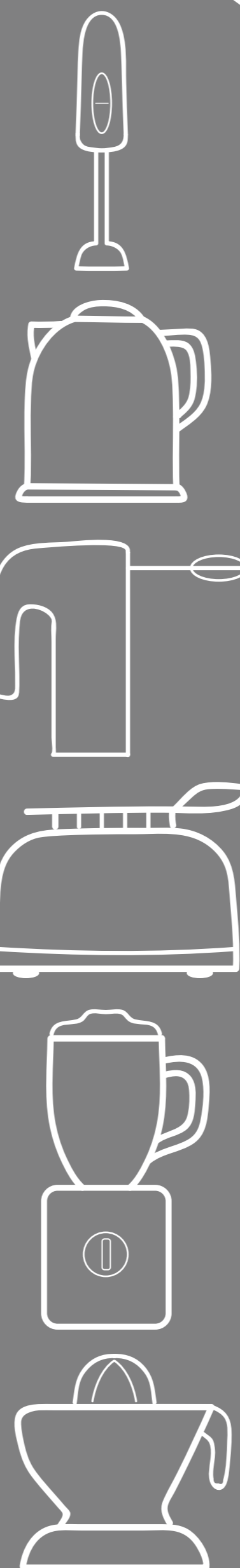
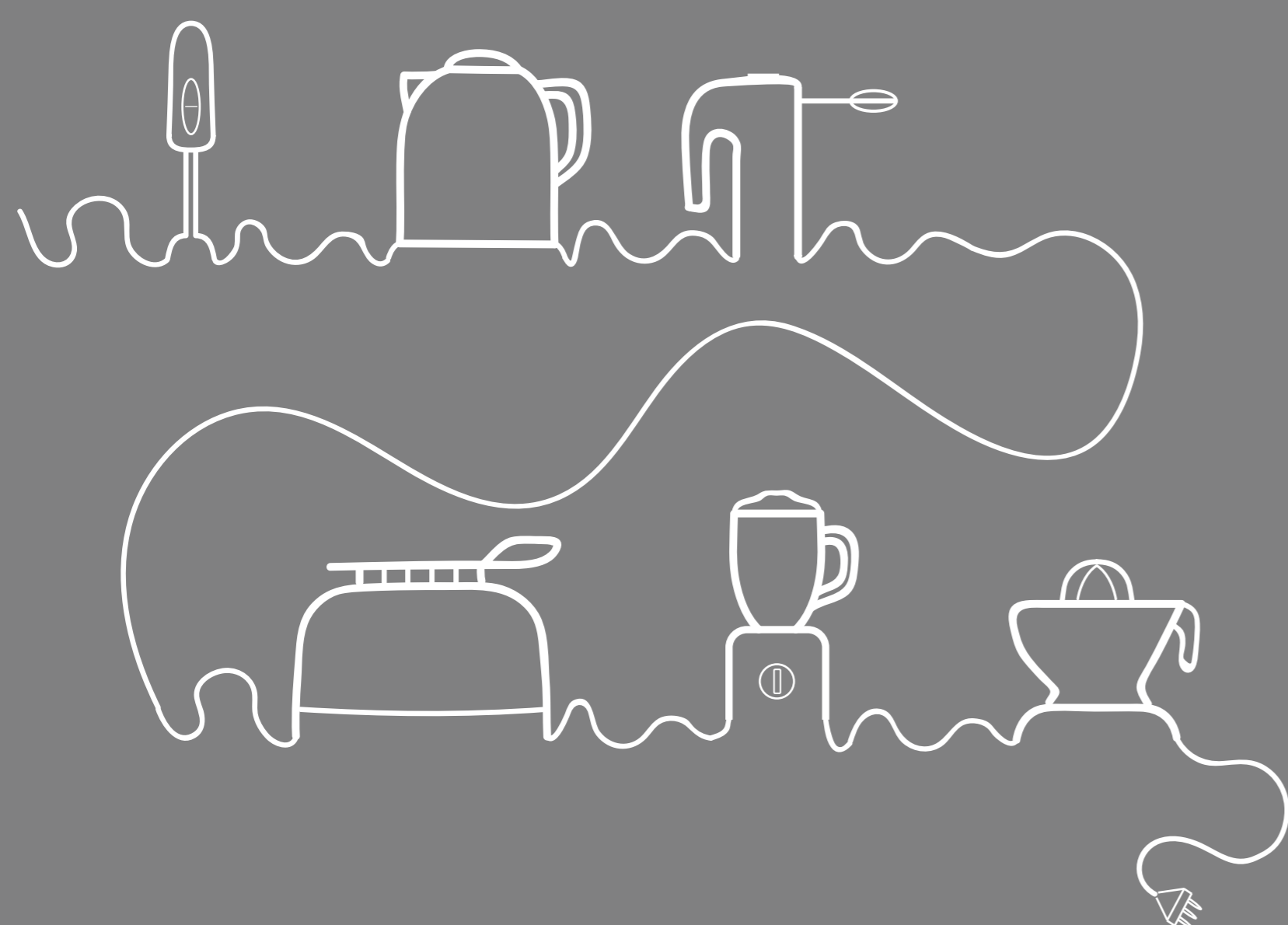


### Organizzazione dello spazio e l'ordine in cucina

- **Organizzazione della dispensa**
- **Sistemare le pentole e utensili vari**
- **Spazio sotto il lavello (Raccolta differenziata, ripiani detersivi)**
- **Utilizzo del ripostiglio**



### Disposizione dei piccoli elettrodomestici

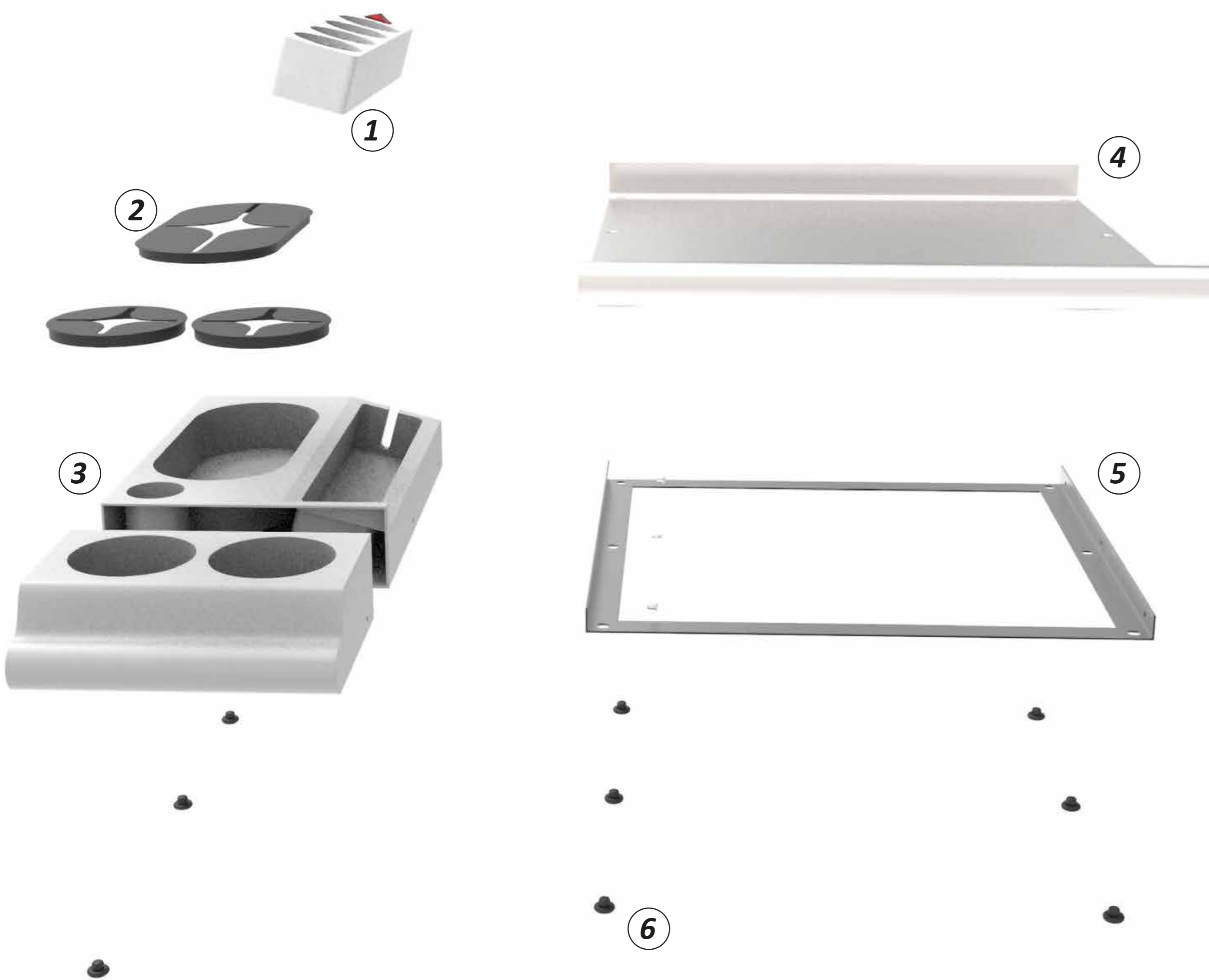
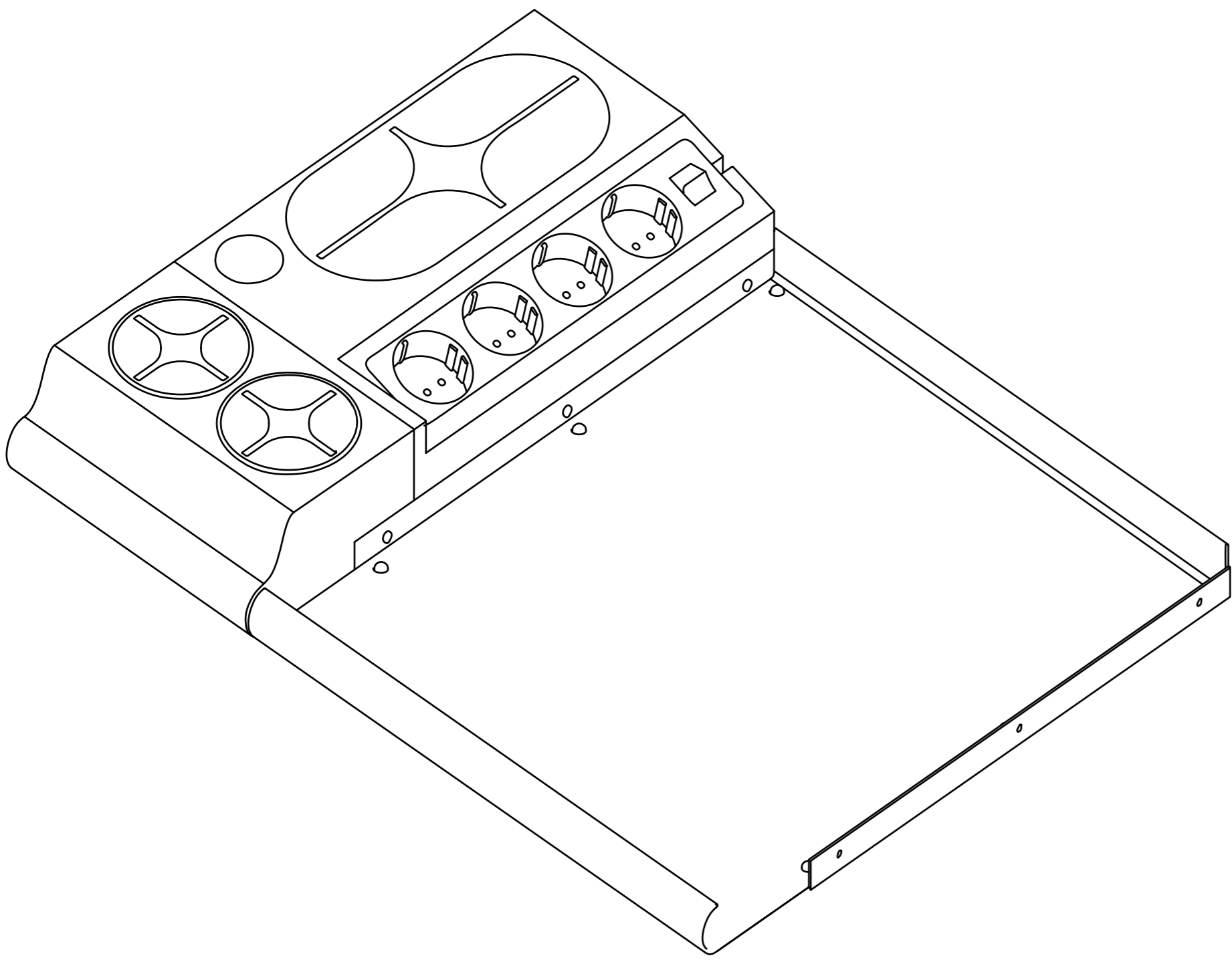


### Incremento vendite degli strumenti per l'eat at home (periodo gennaio - settembre 2021)

- **Robot da cucina (+4,8%)**
- **Impastatrici (+7,4)**
- **Sbattitori (+21%)**
- **Frullatori a immersione (+34,1%)**
- **Incremento dei prodotti legati al "baking" (torte, dolci...) e alla lavorazione di pizza e pane**

*I piccoli elettrodomestici da cucina fanno risparmiare tempo e danno un valido aiuto pratico per realizzare piatti speciali. Dove possiamo metterli quando non li usiamo? Come possiamo tenerli a portata di mano senza occupare lo spazio prezioso per cucinare?*

Organizer in grado di disporre in ordine i vari piccoli elettrodomestici, riuscendo a garantire il loro funzionamento tramite l'utilizzo di una multipresa, con la possibilità di usarlo come cassetto da sistemare nella dispensa o sul piano della cucina.



## Esploso componenti

- ① **Multipresa**
- ② **Dischetti bloccaggio**
- ③ **Supporti frullatore a immersione e sbattitore**
- ④ **Vassoio**
- ⑤ **Supporto vassoio**
- ⑥ **Piedini**

Top



Cassetto



**Per il futuro**

*Variante in grado di ricaricare i prodotti senza l'utilizzo dei cavi, attraverso sistemi wireless.*



*Università degli studi di Camerino  
Scuola di Ateneo Architettura e Design Eduardo Vittoria-Ascoli Piceno  
Corso di Laurea in Disegno Industriale e ambientale*

# ELETRICK



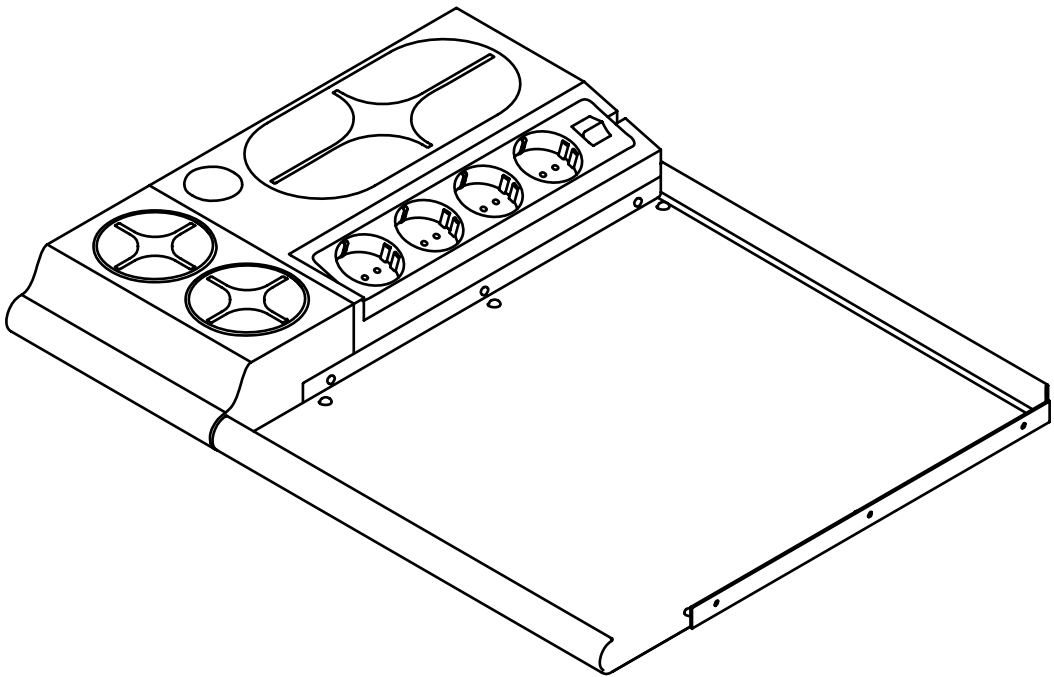
*Sistema per l'organizzazione  
dei piccoli elettrodomestici da cucina*

Sessione di laurea: 8 Giugno 2022  
Relatore: Carlo Vannicola  
Correlatore: Manuel Scortichini  
Candidato: Alessandro Galìè



# INDICE

<b>Abstract</b>	
<i>Abstract</i>	7
<b>1. Ricerca</b>	
<i>Introduzione</i>	9
<i>Organizzazione dello spazio</i>	12
<i>L'ordine in cucina</i>	15
<i>Conclusioni</i>	23
<b>2. Gli elettrodomestici</b>	
<i>Gli elettrodomestici</i>	25
<i>Analisi di mercato</i>	26
<b>3. Analisi prodotti</b>	
<i>I piccoli elettrodomestici</i>	29
<i>Le multiprese elettriche</i>	34
<b>4. Concept</b>	
<i>Concept</i>	41
<b>5. Nome prodotto</b>	
<i>Caratteristiche prodotto</i>	45
<i>Analisi ergonomica</i>	55
<i>Disegni tecnici</i>	56
<i>Ambientazioni</i>	61
<b>6. Variante</b>	
<i>Variante</i>	65
<b>7. Sitografia</b>	
<i>Sitografia</i>	71



# Abstract

Questo progetto nasce da vari spunti di riflessione sul tema dell'organizzazione degli spazi e dell'ordine in cucina. La prima fase di ricerca si è concentrata sui vari tipi di cucine disponibili sul mercato, osservando sul campo la loro produzione presso TM Italia, azienda dove ho svolto il tirocinio.

Il passo successivo è stato quello di analizzare l'organizzazione dello spazio in cucina e le situazioni di disordine che si possono creare, dal momento della preparazione dei piatti alla sistemazione degli oggetti. Dopo aver analizzato le varie condizioni è stata scelta una problematica da risolvere, in particolare la progettazione di un prodotto che permette la sistemazione dei piccoli elettrodomestici usati frequentemente.

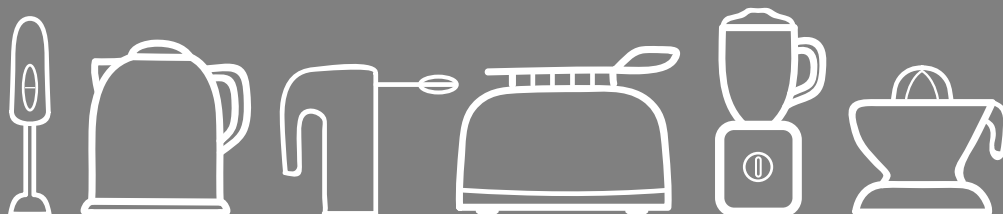
Lo sviluppo del progetto si è concentrato, successivamente, sullo studio dei dati delle vendite e dei consumi dei piccoli elettrodomestici e sull'analisi delle varie tipologie dei prodotti.

Alla fine del processo ricerca, ho iniziato lo sviluppo del progetto studiando la disposizione più appropriata degli elettrodomestici, integrando un sistema elettrico che permette il loro funzionamento diretto.

In seguito alla realizzazione del prodotto, si è optato alla creazione di una variante pensata ad un suo futuro utilizzo, dove è possibile ricaricare i vari elettrodomestici senza l'uso di caricatori, attraverso sistemi wireless.



# 1. Ricerca



# Introduzione

La cucina è lo spazio più importante della casa, non è vista solo come luogo per cuocere cibi e preparare dei piatti, ma anche come zona di ritrovo con amici e familiari, un'area di relax studio o lavorare, in particolar modo se associata al soggiorno. Infatti viene pensata come luogo confortevole e accogliente, dove potersi muovere liberamente e avere a disposizione tutto ciò che è indispensabile per assolvere alle varie funzioni preposte: piano cottura, forno, frigorifero, cappa, volumi contenitori e piani d'appoggio.

Con il tempo l'attività principale, cucinare, è diminuita per il poco tempo a disposizione, dovuto al continuo movimento; e alla forte crescita della ristorazione. Nonostante questo, la cucina è rimasta sempre l'ambiente cardine dello stare in casa.

Il periodo di lockdown dovuto alla pandemia ci ha permesso di riscoprire la passione dei fornelli e ha portato le persone a riflettere sulle necessità di cambiamento o perlomeno di revisione dell'ambiente cucina e soprattutto degli spazi dedicati alla cottura, alla conservazione e al consumo del cibo. Queste riflessioni hanno portato a delineare le tendenze che possiamo aspettarci nel futuro, tra cui soluzioni che riflettano le crescenti necessità in materia di igiene, sostenibilità e benessere, che ci aiuteranno ad affrontare nuovi problemi.





# Organizzazione dello spazio

Il punto principale nella progettazione delle cucine è l'organizzazione dello spazio, dividendo l'ambiente in 5 aree funzionali: area preparazione, area cottura, area utensili, area dispensa e area lavaggio. Le varie aree vengono disposte nella stanza rispettando le varie esigenze ergonomiche, e per questo esistono diverse tipologie di cucine.

## *Tipologie Cucine*



### **Lineare**

Questo tipo di disposizione cucina è la più comune e conosciuta, adatta ai piccoli spazi ma che ben si adatta anche a quelli grandi.

Gli elementi d'arredo vengono posizionati lungo una sola parete, mentre viene lasciato libero uno spazio per spostarsi. La zona cottura e la zona lavaggio sono diposte al centro della parete, mentre ai lati c'è la zona conservazione.



### **Lineare doppia**

Quando la cucina lineare è collocata su due fronti paralleli, adatta ad ambienti di forma allungata ma sufficientemente profonda. In questo tipo di disposizione, possibilmente, le zone funzionali andranno disposte su entrambi i lati, così come i piani di lavoro.



### **Ad angolo**

Questa disposizione è adatta sia in ambienti di dimensioni ridotte, sia in ambienti piuttosto ampi. La disposizione ideale dei moduli e delle aree di lavoro vedrà frigorifero e piano cottura posti alle due estremità della composizione e in posizione centrale il lavello. Si realizzerà un triangolo di lavoro molto efficiente, rendendo più agevole le varie attività.



## A “U”

Questo tipo di soluzione prevede che il lavello e il piano cottura siano posti l'uno di fronte all'altro. In questa tipologia di cucina è importante valutare le distanze tra i lati, per favorire i movimenti, le aperture delle ante e l'utilizzo degli elettrodomestici.



## Con isola

È la scelta ideale quando l'ambiente destinato alla cucina è molto ampio e spazioso. E' una soluzione d'arredo di grande livello, che apre ad un concetto più libero e flessibile di convivialità. L'isola è il fulcro della cucina, ed è un elemento che può fungere sia da zona operativa oppure, al contrario, da piano d'appoggio per la preparazione o consumazione dei pasti.



## Con penisola

La penisola è un elemento versatile, che può essere configurato sia come un piano di lavoro o semplicemente come un bancone in cui consumare agilmente i pasti in famiglia. In tal caso, la disposizione ottimale sarebbe avere la zona cottura vicino al tavolo mentre lavello e frigorifero posizionati sul lato opposto.

## *La cucina Open space*

Si definisce Open space, quando la cucina presenta al suo interno uno spazio aperto, che solitamente è presente nella zona giorno dell'abitazione. Ambiente unico, che non ha pareti divisorie o elementi strutturali, e che ospita, al suo interno, funzioni abitative differenti. Solitamente include cucina, soggiorno e zona pranzo.



# L'ordine in cucina

Mantenere l'ambiente domestico in ordine è fondamentale per diverse motivazioni, dal fatto che si trascorre grandissima parte della propria giornata e rispecchia la personalità di chi lo abita al miglioramento delle condizioni di vivibilità . In una casa ben ordinata si ricevono gli eventuali ospiti senza alcun disagio, si risparmia il tempo a cercare le cose e le pulizie sarò sempre più rapide.

Tra tutti gli ambienti domestici, la cucina è quella che riesce a creare il maggior disordine, per questo ci sono diverse accortezze da prendere:

*Organizzazione della dispensa*

*Sistemare le pentole e utensili e vari*

*Disposizione dei piccoli elettrodomestici*

*Spazio sotto il lavello*

*Utilizzo del ripostiglio*



## *Organizzazione della dispensa*

Una dispensa in cucina si presenta come una soluzione molto comoda per avere uno spazio ove contenere tutto l'occorrente per le normali attività quotidiane, come provviste di scorta ma anche utensili da cucina e prodotti per la pulizia.

I vantaggi ottenibili con un'ottima gestione della dispensa sono diversi. In primo luogo, raggruppando i cibi per tipologia, sarà sempre facile trovare in maniera immediata quello che si sta cercando.

Utilizzare scaffali specifici per ogni tipologia di alimento permette poi di evitare contaminazioni.

Sistemando gli alimenti acquistati da tempo davanti e quelli più nuovi dietro, sarà più facile mantenere la loro freschezza e verrà scongiurato il rischio di farne scadere alcuni e di buttare via quindi soldi. Avere una dispensa ben organizzata è infine la soluzione ideale per evitare sprechi.

A seconda dello spazio a disposizione esistono diverse tipologie:

- Dispense integrate nella cucina

Queste sono la soluzione migliore per le cucine di piccole dimensioni. Prima di definire gli spazi occorre riservare una zona destinata alla dispensa che dovrà essere organizzata con mensole, contenitori e con ripiani dell'altezza giusta per l'inserimento di tutto quello che occorre.

- Dispense a colonna

Le dispense a colonna sono dei veri e propri salvaspazio poiché, invece di sfruttare le larghezze, sfruttano le altezze. All'interno delle stesse sarà possibile riservare i ripiani ad alimenti specifici.

- Armadi dispense

Gli armadi dispense sono delle soluzioni ottimali per chi ha molto spazio a disposizione. Negli armadi dispense potranno essere collocati cibi, utensili, attrezzi da cucina di scorta e, se viene fatta una corretta divisione, anche accessori per le pulizie.

- Dispense a vista

La dispensa a vista è perfetta per dare un tocco di modernità e calore alla casa ma, per fare in modo che l'insieme risulti raffinato ed elegante, occorre sistemare tutti gli alimenti, accessori e occorrente in maniera ordinata utilizzando contenitori e scatole. Inoltre, una dispensa a vista deve essere pulita più frequentemente rispetto a una chiusa perché polvere e impurità si depositano più facilmente su superfici aperte.



## *Sistemare le pentole e utensili e vari*

Quando si cucina, un problema sempre presente è il disordine che si crea dalla presenza di pentole, stoviglie e i vari strumenti usati. Vengono lasciati nel lavello, sopra il piano di lavoro o addirittura sporchi in bella vista. Ciò è dovuto dalla quantità di stoviglie presenti e non sempre riusciamo a disporle in modo ordinato.



## *Disposizione dei piccoli elettrodomestici*

I piccoli elettrodomestici da cucina fanno risparmiare tempo e danno un valido aiuto pratico per realizzare piatti speciali. Tostapane, macchine da caffè, mixer, frullatori, spremiagrumi, estrattori, robot da cucina, macchine per preparare la pasta o il pane, e tanti altri sono diventati una parte importante delle nostre cucine ma occupano anche molto spazio, spesso vitale nelle nostre cucine.

Dove possiamo metterli quando non li usiamo? Come possiamo tenerli a portata di mano senza occupare lo spazio prezioso per cucinare?



## *Il sottolavello*

Uno spazio in cucina che troppo spesso si tende a sottovalutare è il lavello, un mobile grande abbastanza da poter tranquillamente accogliere tutto quello che, per forza di cose, non riusciamo a riporre altrove. Di solito viene sfruttato per la raccolta rifiuti e per riporre gli strumenti per la pulizia come i detersivi.



## Bidoni salvaspazio per la differenziata



Il sotto lavello un tempo serviva sostanzialmente a nascondere alla vista il bidone dell'immondizia. Da quando la raccolta differenziata si è diffusa solo contenitore non è tuttavia più sufficiente: ne servono almeno quattro e non sempre nel mobile lo spazio è sufficiente per tutti.

## Mensole e ripiani per i detersivi



Organizzare i detersivi nel sotto lavello senza occupare tutta la superficie a disposizione significa perdere spazio indispensabile in altezza. Per far fronte al problema si possono utilizzare mensole organizer sulle quali poter conservare il sapone per i piatti, le spugne e le pagliette che occorrono per la pulizia della cucina dopo aver preparato i cibi.

## Utilizzo del ripostiglio



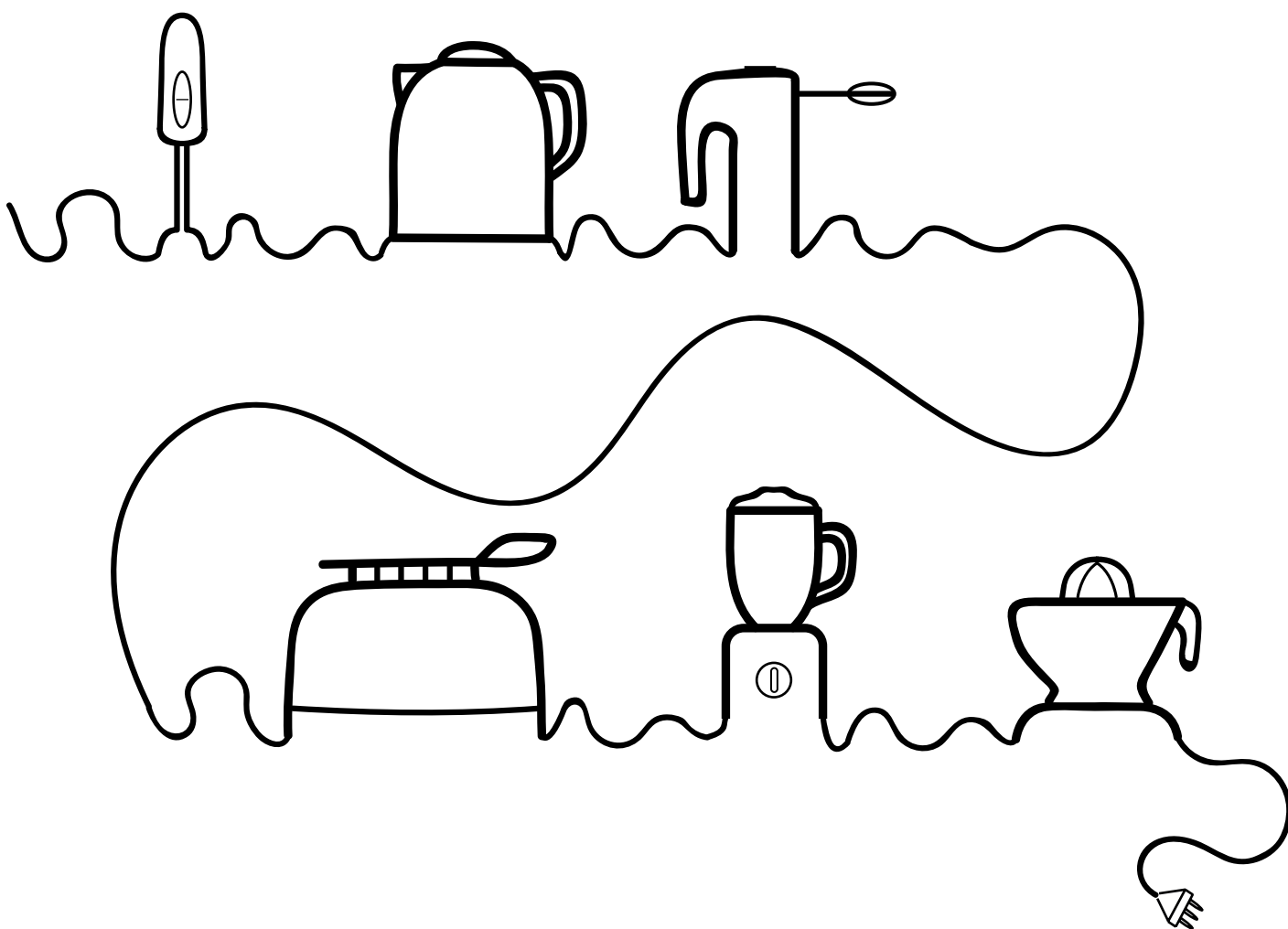
Oggi molti di noi vivono in mono o bilocali e di solito quando si ha a che fare con pochi metri quadrati ci si vede costretti a rinunciare ai locali di servizio, come il ripostiglio o la lavanderia. In realtà, con un po' di ingegno e un'attenta progettazione, anche nelle abitazioni più piccole possiamo ricavare uno stanzino dove riporre tutto ciò che vogliamo nascondere alla vista. Sin dall'antichità esisteva il ripostiglio monetario o monetale. Si trattava di un antro, di un piccolo spazio ricavato nelle dimore, sconosciuto ai più, dove venivano riposti "i tesori di famiglia". Divenuto poi con il passare del tempo, "sgabuzzino", ovvero stanza per lo più al buio dove si riponevano gli oggetti non più utilizzati. Nel dopoguerra veniva chiamato "stanzino" e assolveva il compito di conservare gli alimenti non deteriorabili e nascondere gli utensili ingombranti. Nelle case di oggi, o meglio negli appartamenti che sono stati realizzati recentemente, il ripostiglio sta scomparendo. Chi ancora riesce a ricavare uno spazio apposito, dovrà pensare a ottimizzarne l'apertura. In mancanza di tale possibilità, per un breve e veloce intervento, si può sostituire l'anta a battuta con una tenda.

# Conclusioni

Al termine della ricerca, è stato scelto di risolvere il problema riguardante l'ordine degli elettrodomestici, per diversi fattori, tra cui il continuo aumento di dispositivi per l'eat at home e il tema di carenza innovativa dal punto di vista tecnologico.

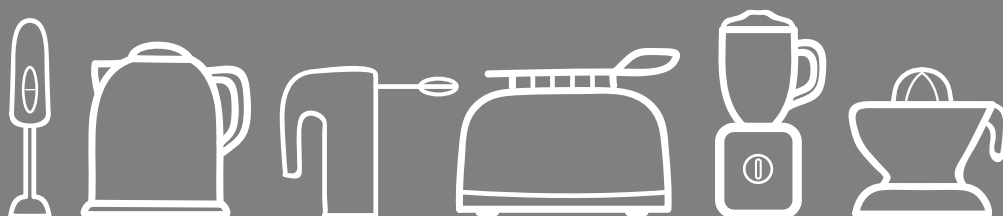
La progettazione è divisa in prima parte dall'analisi di mercato dei vari piccoli elettrodomestici poi dalla ricerca dei vari prodotti realizzati dalle aziende del settore e sull'organizzazione dei cavi elettrici, che risultano ingombranti sul piano di lavoro della cucina.

Quest'ultima parte, si concentra sulla ricerca di soluzioni sul mercato per la disposizione dei cavi .





## 2. Gli elettrodomestici



# Elettrodomestici

Apparecchi o piccole macchine alimentate ad energia elettrica destinati all'uso domestico.

Si dividono in:

- Bianchi (o Grandi): frigorifero, lavatrice, congelatore, lavastoviglie, lavasciuga, aspirapolvere, condizionatore ecc.
  - da appoggio
  - da incasso
- Piccoli: frullatore, spremiagrumi, ventilatore, estrattore di succo ecc.
- Bruni (apparacchiature elettroniche): radio, televisore, telefono, computer, cellulare ecc.

## Piccoli Elettrodomestici

Tutte le apparecchiature elettriche trasportabili con relativa facilità, generalmente utilizzate in casa come per esempio spremiagrumi, ferri da stiro o phon per capelli. La definizione di "piccoli" non deve trarre in inganno perché spesso la loro classificazione energetica è pari se non superiore agli elettrodomestici di dimensioni fisiche superiori. In inglese sono conosciuti come SDA, ovvero "Small Domestic Appliance".



# Analisi di mercato

GfK ha diffuso i dati sul mercato italiano della Tecnologia di consumo nel 2021 dai quali emerge che le vendite sono cresciute del +9,2% ed il valore complessivo del mercato ha raggiunto i 17,5 miliardi di euro. A trainare la crescita il comparto dell'Elettronica di consumo (+35,9%), il Grande Elettrodomestico (+9,7%) e la Telefonia (+6,6%)

In un anno caratterizzato dal ritorno alla crescita per l'economia italiana, il settore della Tecnologia di consumo non fa eccezione e registra incrementi record: secondo le rilevazioni GfK, le vendite sono cresciute del +9,2% ed il valore complessivo del mercato ha raggiunto i 17,5 miliardi di euro. Ancora più rilevante, il dato paragonato all'anno 2019 e quindi al periodo post pandemico, dove la crescita è addirittura del +18,5%.

Le vendite nei punti vendita tradizionali hanno evidenziato una performance superiore alle vendite Online, per effetto dei forti trend registrati a Marzo e Aprile e al "rimbalzo" rispetto le chiusure e le limitazioni del 2020. La crescita delle vendite tradizionali è stata del +9,5% mentre la crescita del canale online si è fermata al +8,1% per il motivo opposto ossia a un forte incremento che aveva già caratterizzato l'anno 2020. Secondo GfK, il peso del canale online scende leggermente, al 24,2%, rispetto al 24,4% del totale delle vendite a valore del 2020.

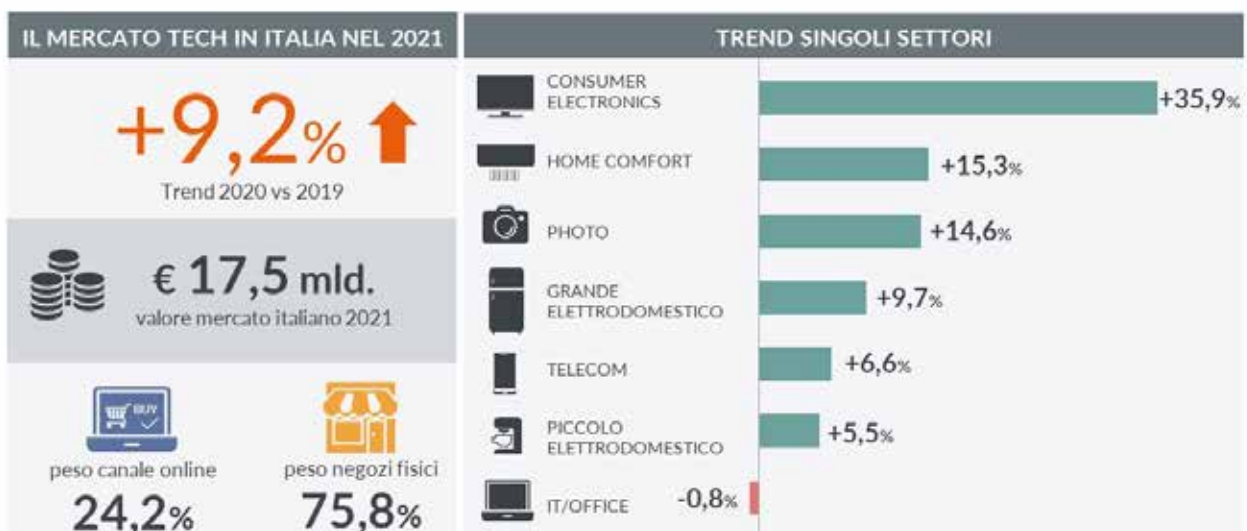
A condurre la crescita del mercato è la performance molto positiva del comparto Elettronica di Consumo (+35,9%), che include al proprio interno le categorie del Video e i TV (+38%) che, grazie allo switch-off, a fine 2021 arrivano a generare il 13,5% del valore complessivo del mercato italiano.

L'anno è stato caratterizzato da Trend in crescita per tutti i settori: Grande Elettrodomestico (+9,7%), Telefonia (+6,6%), che si conferma il settore più importante per fatturato con un peso sul totale del 34%, il Piccolo elettrodomestico, che cresce del +5,5%. L'Information Technology/Office rappresenta l'unico settore in decrescita (-0,8%) ma occorre ricordare che lo scorso anno aveva fatto registrare vendite record.

Ottime le prestazioni anche dei settori più marginali come Home Comfort (+15,3%) e Photo (+14,6%) che, però, non tornano ai fatturati del 2019.

Si conferma l'importanza delle vendite effettuate nell'ultimo trimestre dell'anno che generano quasi il 33% del totale delle vendite a valore.

## 2021 MOLTO POSITIVO PER LA TECNOLOGIA DI CONSUMO: VENDITE IN CRESCITA DEL +9,2%



Fonte: GfK Market Intelligence - Trend a valore 2021 vs 2020

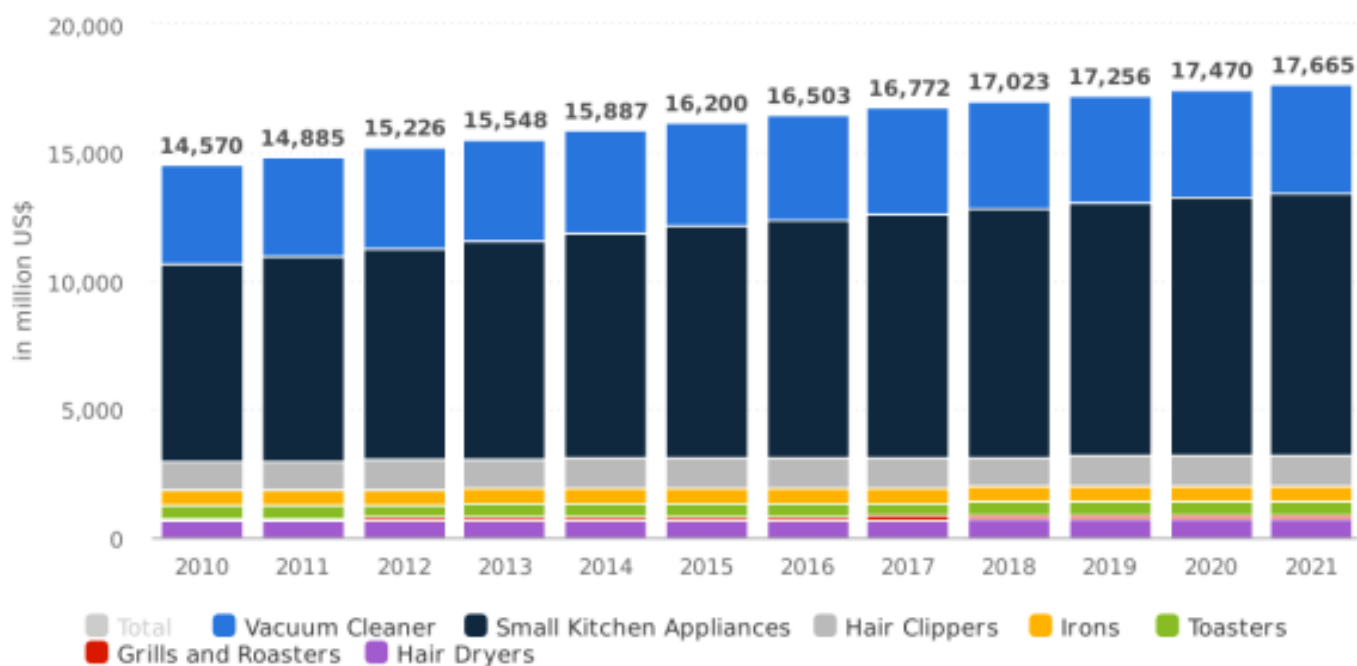
© GfK 2022

## Vendite strumenti per l'eat home

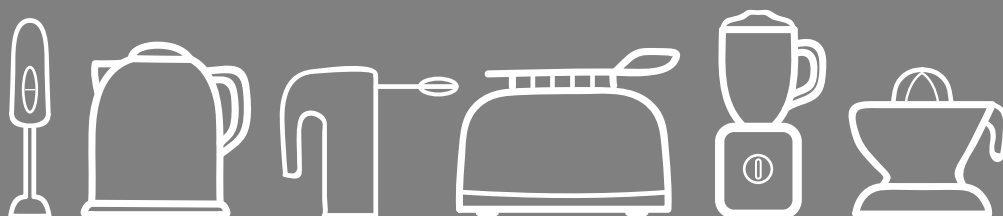
Dal periodo gennaio - settembre 2021:

- Robot da cucina (+4,8%)
- Impastatrici (+7,4)
- Sbattitori (+21%)
- Frullatori a immersione (+34,1%)
- Incremento dei prodotti legati al "banking" (torte, dolci...) e alla lavorazione di pizza e pane

### Revenue in the Small Appliances market in million US\$ (Europe)



# 3. Analisi prodotti



# I piccoli elettrodomestici



# PHILIPS



# KENWOOD



# BRAUN



# BOSCH





# KitchenAid®









- Prima collezione senza fili di KitchenAid include il tritatutto, il frullatore a immersione e lo sbattitore.

- La batteria ricaricabile agli ioni di litro offre prestazioni e autonomia ottimali, ricaricandosi completamente in 2 ore.

La spia della batteria indica quando occorre ricaricarla.

- Ricarica rapida di 20 minuti

*Tabella ingombro e peso massimo dei prodotti*

	<b>Dimensioni mm (LxPxH)</b>	<b>Peso Kg</b>
 Frullatore a immersione	ø80 x 415	1,2
 Sbattitore	100 x 220 x 190	1,2
 Frullatore	ø220 x 300	3,4
 Spremiagrumi	180 x 200 x 300	2
 Tostapane	350 x 215 x 250	2
 Bollitore	270 x 170 x 290	1

# Le multiprese elettriche

**bticino**

Il sistema multiprese BTicino dispone di 4 linee di prodotto, ben differenziate tra loro con in grado di rispondere a tutti i bisogni del consumatore all'interno della sua casa.

## Slim 6



La gamma SLIM6 dal disegno classico ha una linea ancora più snella e funzionale grazie anche all'interruttore posizionato lateralmente. 6 prese per un impiego da tavolo o da parete, grazie al suo spessore ridotto.

## Compatte



Le multiprese compatte dispongono di prese posizionate sui 3 lati; ciò consente il massimo sfruttamento dell'involucro.

- MINI6 SLOT 3/6/9 con prese standard italia e standard tedesco
  - SAFE con interruttore automatico di sicurezza
- Possono disporre anche di ventose che consentono il fissaggio su superfici lisce quali vetro, piastrelle e simili.

## Poker



La gamma POKER è compatta e accessoriata. Poker è prevista con 4 prese multistandard adatta per il collegamento di apparecchi dal consumo elevato.

## Casa e ufficio



Una nuova concezione di multipresa da esibire: un oggetto di design che si armonizza con lo stile e l'arredamento di casa. Dotate di un cavo da 2 metri per essere comodamente alloggiare su tavolo o scrivania, offrono il massimo in termini di ergonomia e funzionalità. Nelle versioni con prese USB permettono la ricarica di telefoni cellulari, apparecchi fotografici digitali e lettori audiovideo.

## Star desk



Realizzata in materiali antiscivolo e antigraffio, permette una corretta inclinazione a 30° del tablet per un perfetto angolo di visione.

- SAFE

Dotata di interruttore automatico intelligente previene sovraccarichi (oltre 2500 W) ed è riattivabile dopo pochi secondi

- RAPIDA E INNOVATIVA

La presa USB 2.4 A Quick Charge ricarica i dispositivi compatibili fino al 75% più velocemente della presa tradizionale.



## Multipresa verticale VANPOO

- Materiali: ABS + materiale ignifugo
- Misure: 160 x 125 x 200 mm

Il design 12 in 1 con 8 prese di corrente e 4 ports USB può alimentare contemporaneamente 12 dispositivi elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer e utensili da cucina.

La torretta multipresa USB è realizzata in speciale ABS e materiali resistenti al fuoco e ha un guscio di sicurezza ignifugo. Il dispositivo di sovraccarico nella parte inferiore spegnerà automaticamente l'alimentazione quando si verifica una sovratensione o un cortocircuito, fornendo protezioni multiple come protezione da sovratensione, protezione da sovraccarico, protezione da cortocircuito e protezione da fulmini.





## Multipresa verticale rimovibile BEVA

- Materiali: materiale ignifugo ABS + PC
- Misure: 112 x 112 x 190 mm

Questa presa multipla è dotata di 10 prese, 2 porte di ricarica USB e 1 porta USB-C, che possono caricare rapidamente più dispositivi elettronici, come laptop, telefoni cellulari e lampade...

È possibile utilizzare la presa di corrente in diversi modi, montarla sul muro come presa o impilarla per caricare i dispositivi.





### **Multipot**

*Dante Donegani, Giovanni Lauda*

- Anno:2005
- Materiali:Policarbonato.Vassoio a multipresa in policarbonato colorato
- Vaso in policarbonato stampato ad iniezione
- Misure:  $\varnothing$  min 140 mm,  $\varnothing$  max 235 mm, 190 mm

Prima lampada multifunzionale prodotta da Rotaliana, MultiPot è una innovativa tipologia di oggetto luminoso, capace di integrare con intelligenza la luce ad altre prestazioni. Da porre tra i progetti che individuano nuove condizioni di confort e nuove esperienze relazionali. La forma del vaso, archetipo del contenere, combina una luce d'atmosfera a LED con più funzioni: la presa multipla a 5 uscite, integrata nel coperchio, elude il suo aspetto tradizionale; il vaso raccoglie gli alimentatori e i cavi in eccesso; il coperchio luminoso e quindi visibile al buio, serve da vassoio porta oggetti. Di dimensioni contenute, è facilmente collocabile in ogni ambiente. Due le linee di colore: "Classic" (bianco, nero, cromo, trasparente, ambra) colori tecnici e eleganti adatti al contemporaneo paesaggio domestico; "Glam" (oro, oro rosa, perla nera e rosso glam) ranata e scintillante, si ispira al fascino sensuale e magnetico dei metalli.



## Joyo

*Samuel Codegoni*

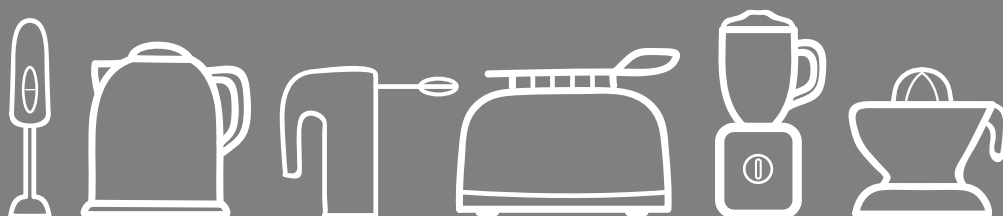
- Materiali: Abs Laccato/Satinato
- Misure: 250 x 270 mm

Lampada realizzata da Vivida Technology in due versioni una standard e una con sistema audio bluetooth. Joyo è un nuovo concetto di lampada, creata ponendo grande attenzione al design, all'estetica dei materiali, alle esigenze funzionali. Joyo è cinque funzioni in un unico oggetto: lampada, carica dispositivi USB, svuotatasche, connettore Bluetooth, dispositivo audio. Caratteristica principale è quella di contenere i dispositivi in carica.



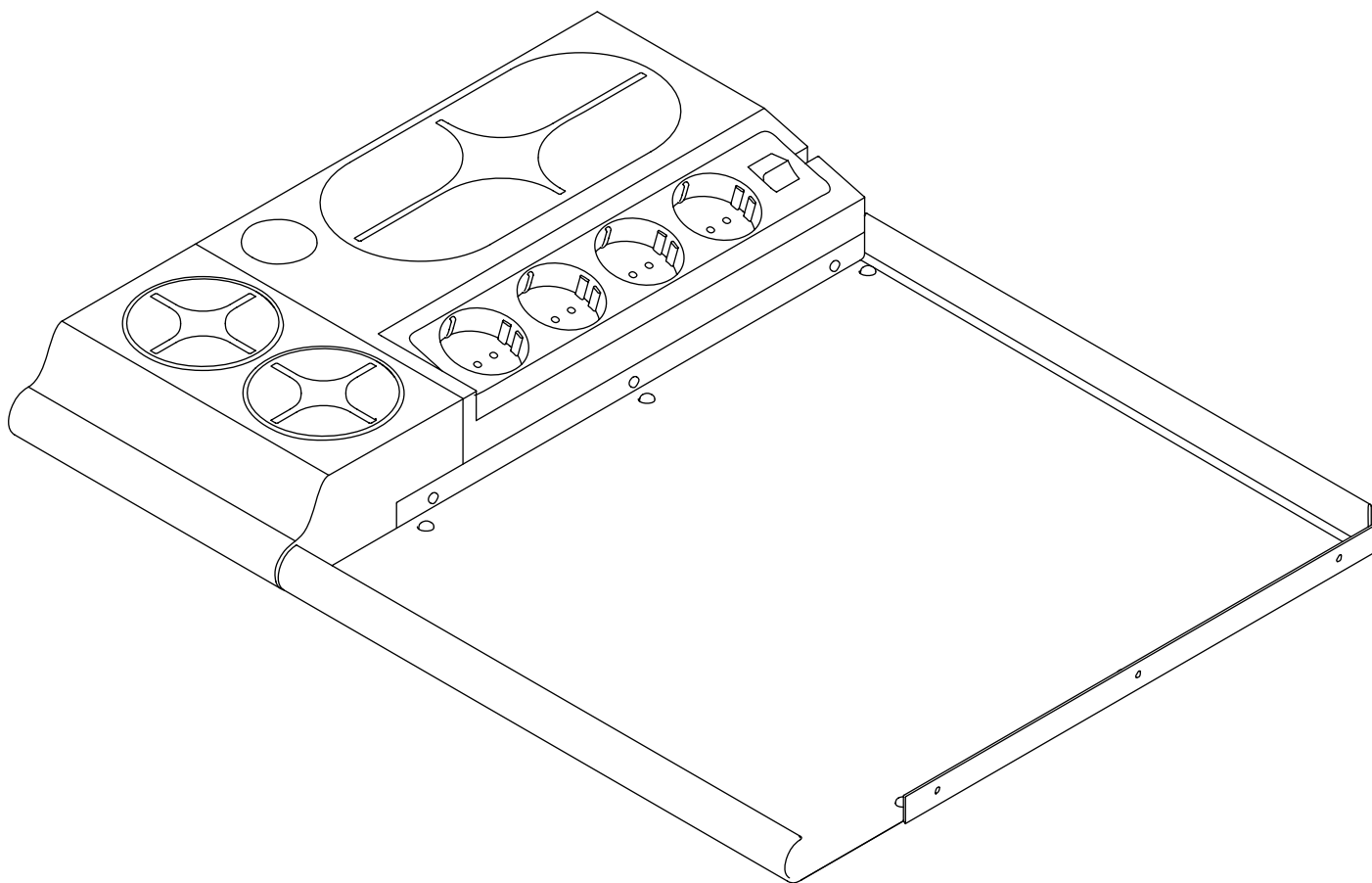


# 4. Concept

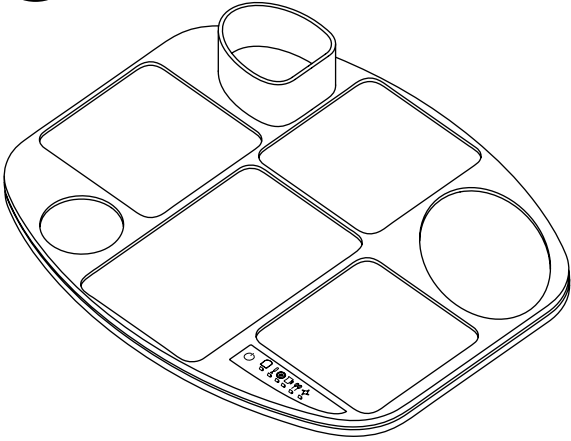


# Concept

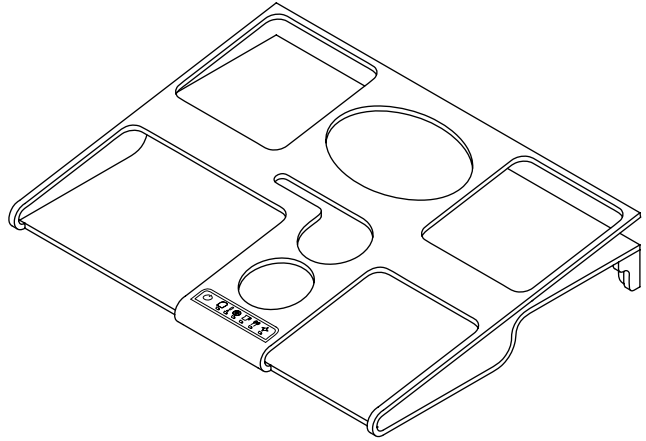
Il concept consiste nel realizzare un organizer in grado di disporre in ordine i vari piccoli elettrodomestici, riuscendo a garantire il loro funzionamento tramite l'utilizzo di una multipresa, con la possibilità di usarlo come cassetto da sistemare nella dispensa o sul piano della cucina.



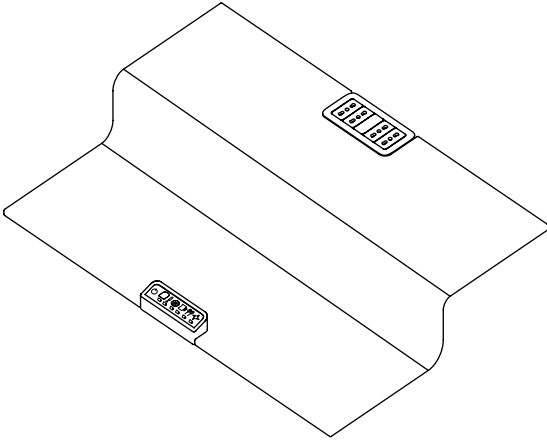
1



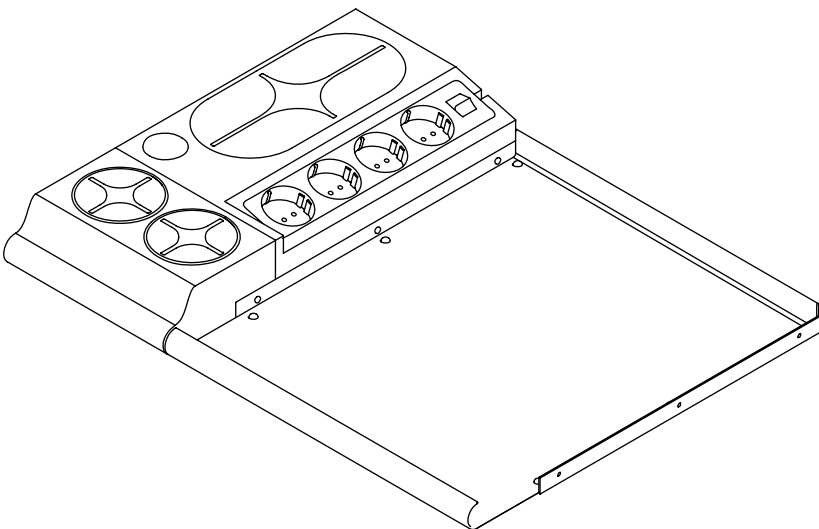
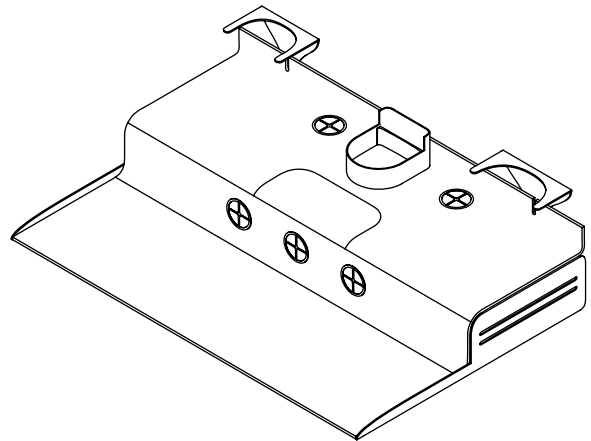
2



3

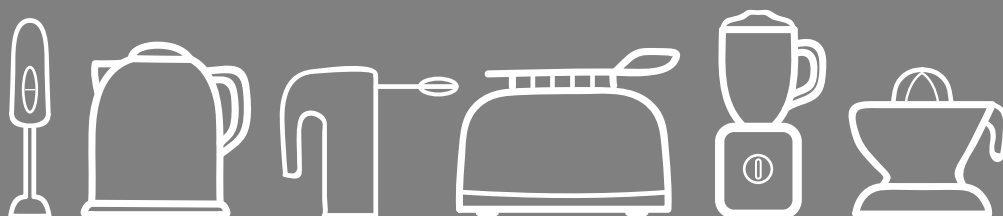


4





# 5. Sviluppo progetto

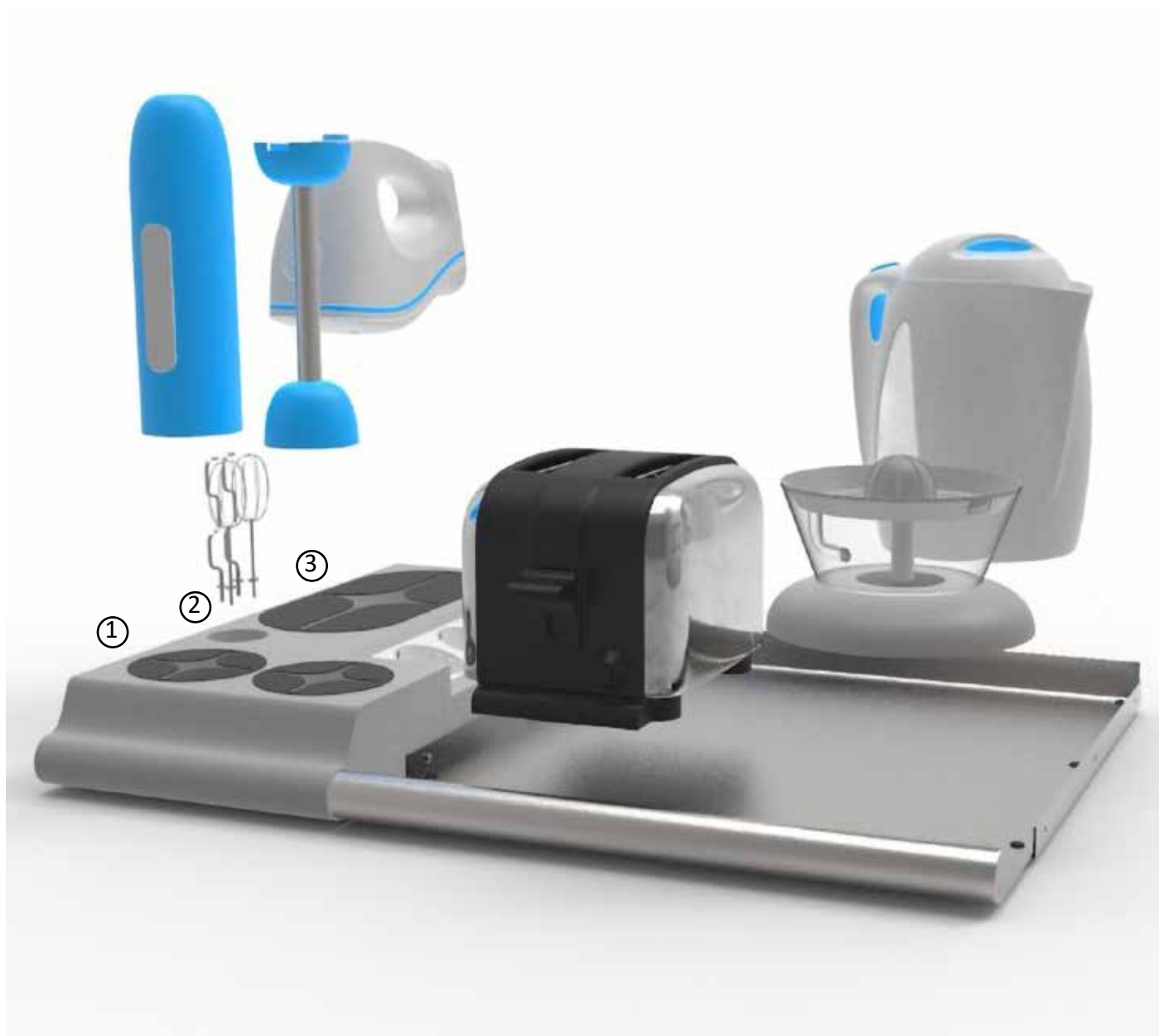


## Caratteristiche prodotto

ELETRICK

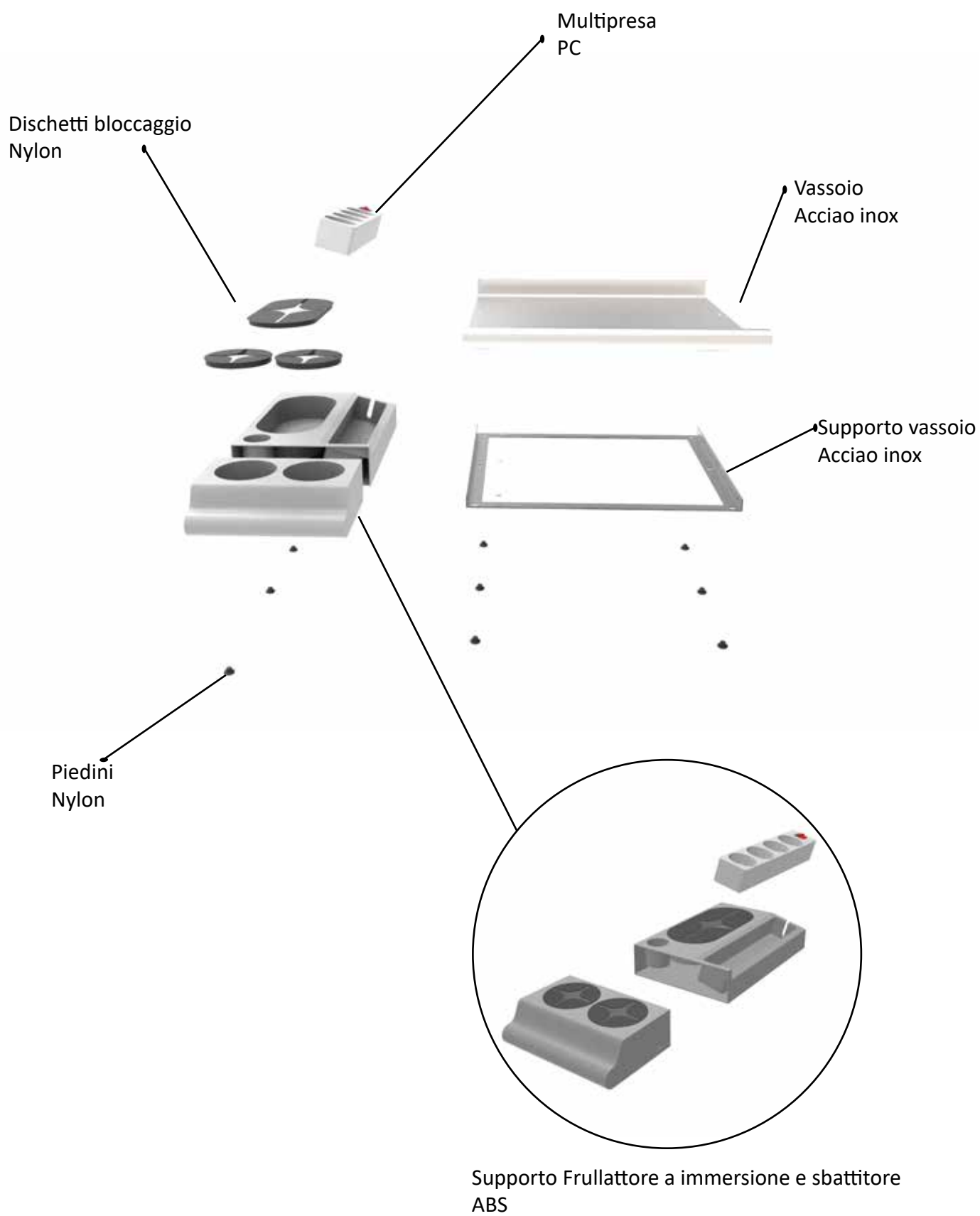


## Disposizione piccoli elettrodomestici



- ① Slot Frullatore a immersione
- ② Slot accessori (ganci e fruste)
- ③ Slot Sbattitore

## Esploso componenti



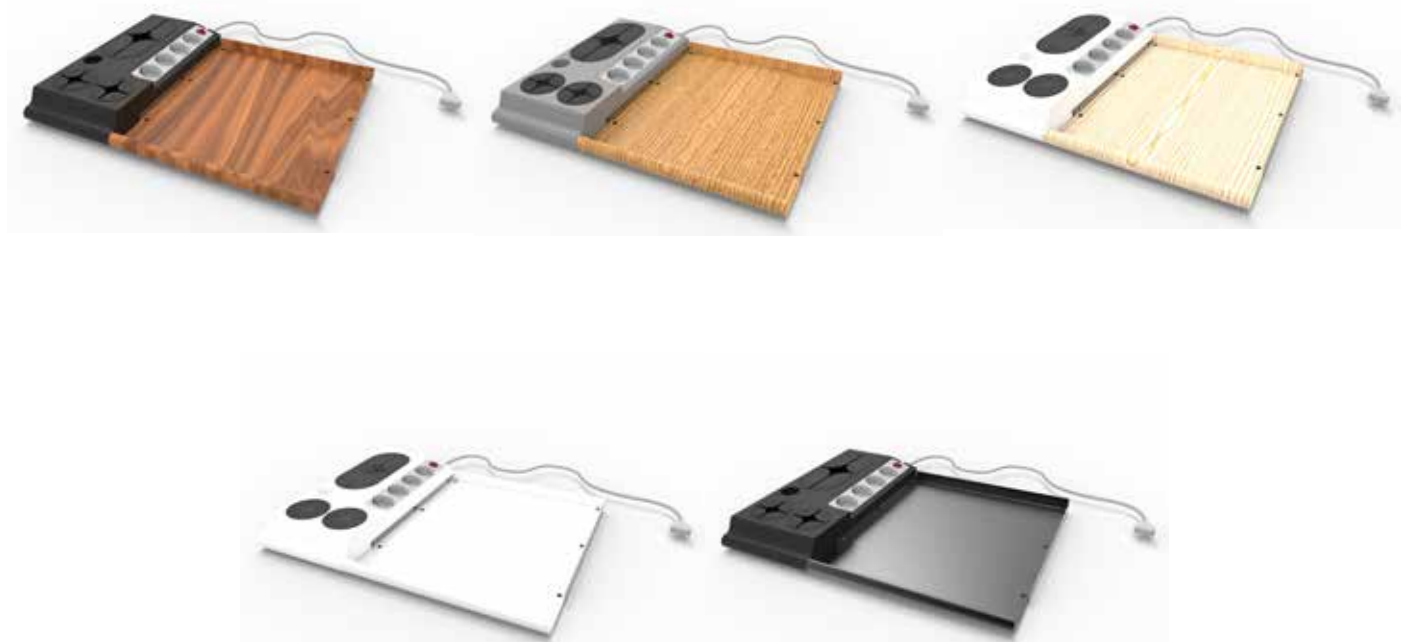




## *Vassoio estraibile*



## *Varianti vassoio*



*Top*



# Cassette

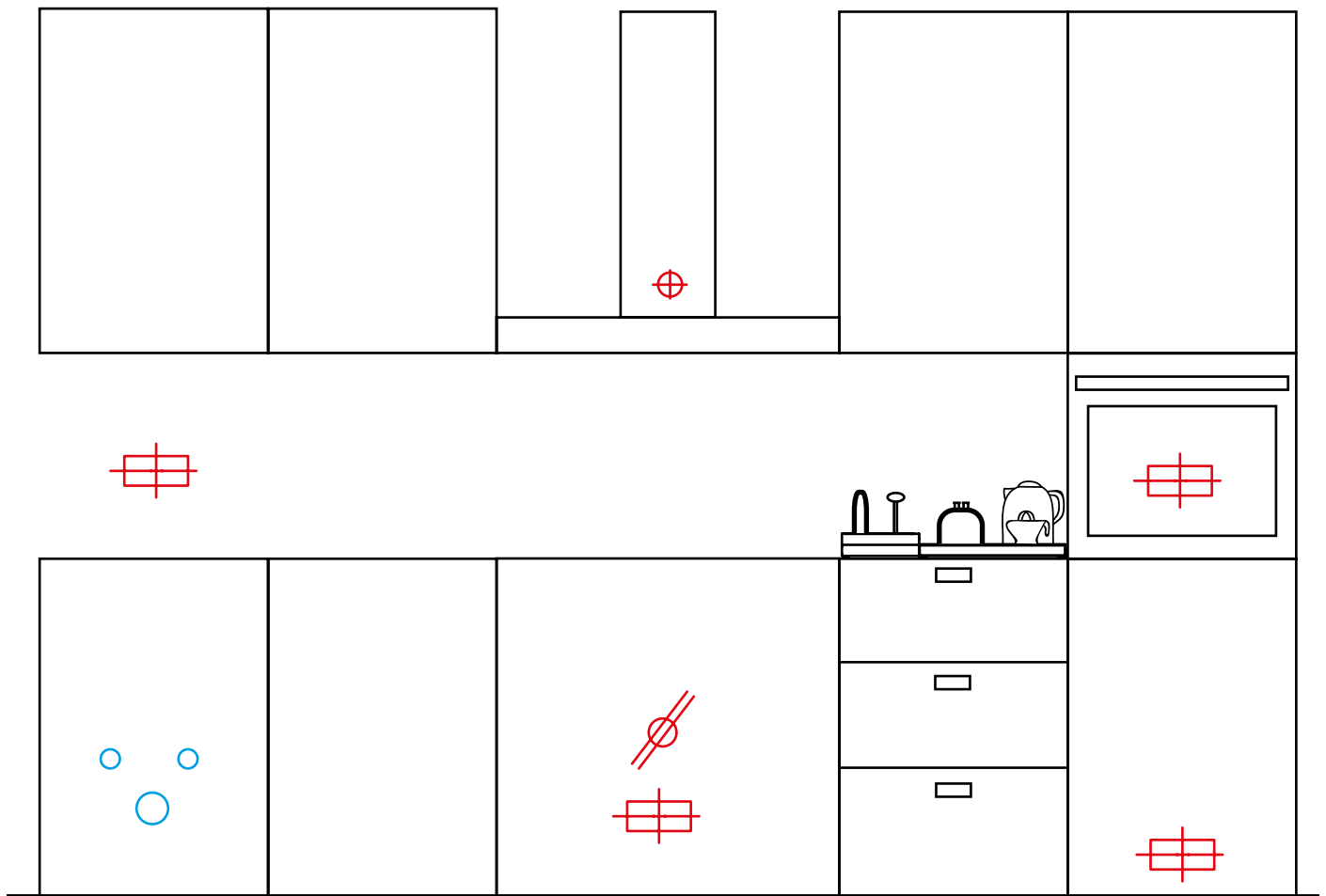


*Anta scorrevole*



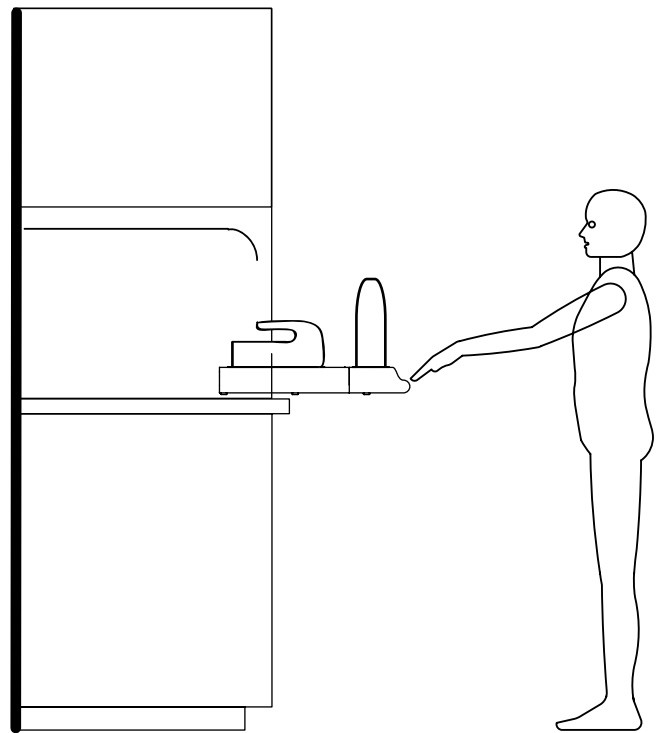
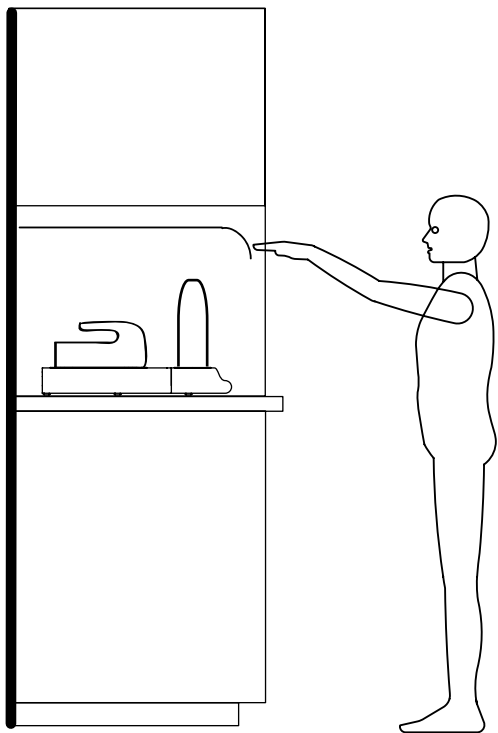
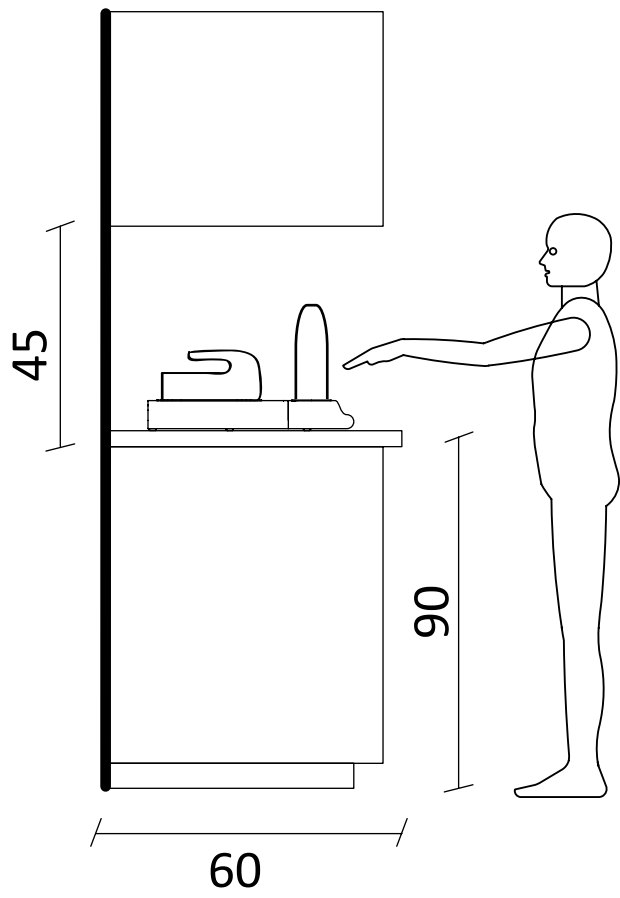


## Schema impianto cucina



-  Mandante acqua
-  Scarico acqua
-  Allaccio gas
-  Linea cappa
-  Presa elettrica

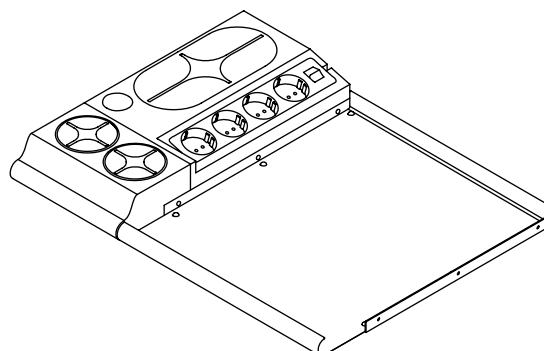
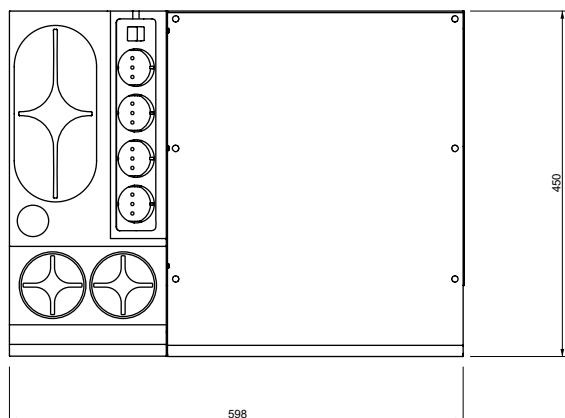
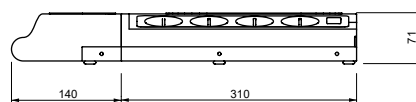
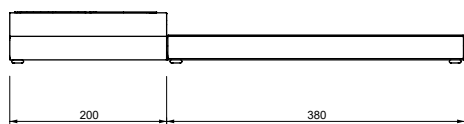
# Analisi ergonomica



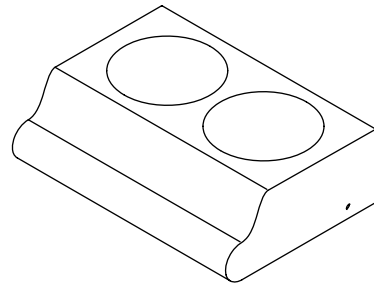
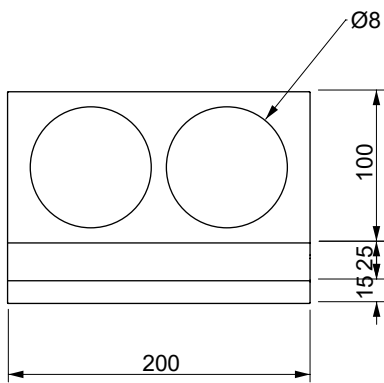
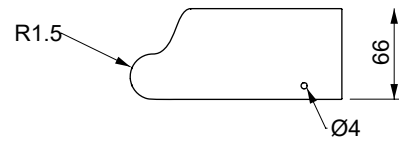
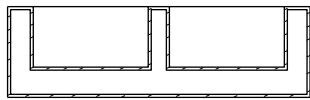


# Disegni tecnici

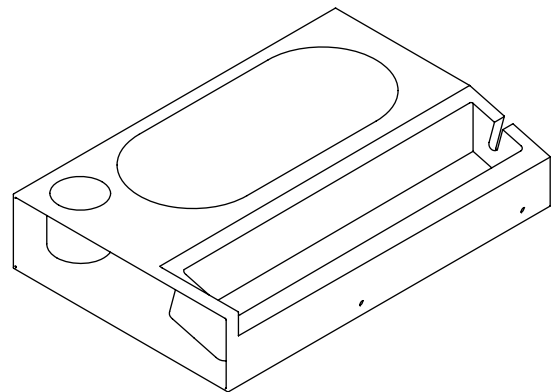
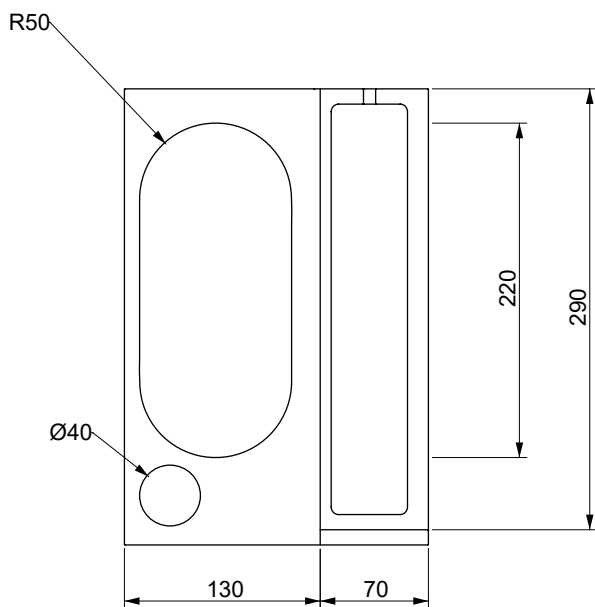
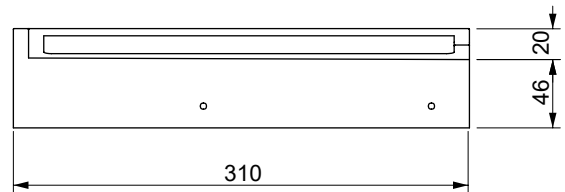
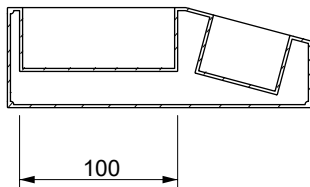
## Tavola assieme



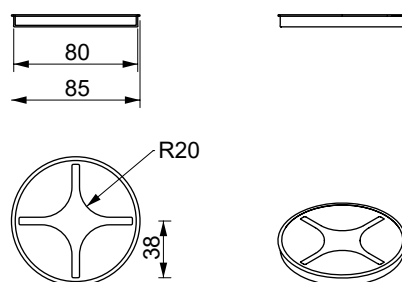
## Supporto frullatore a immersione



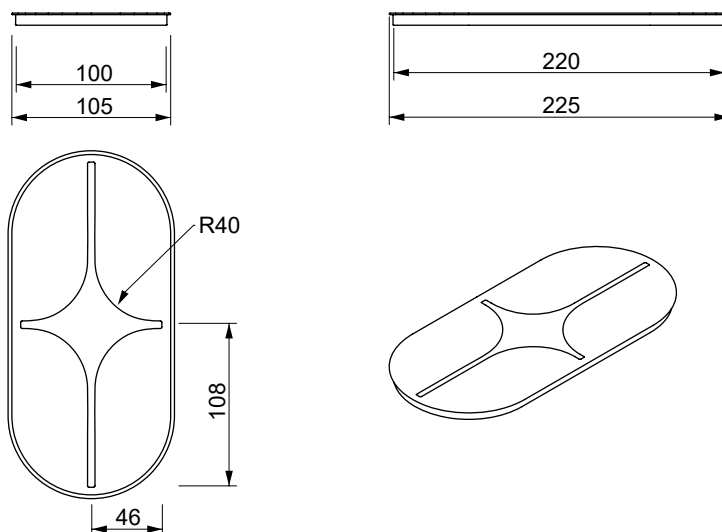
## Supporto sbattitore



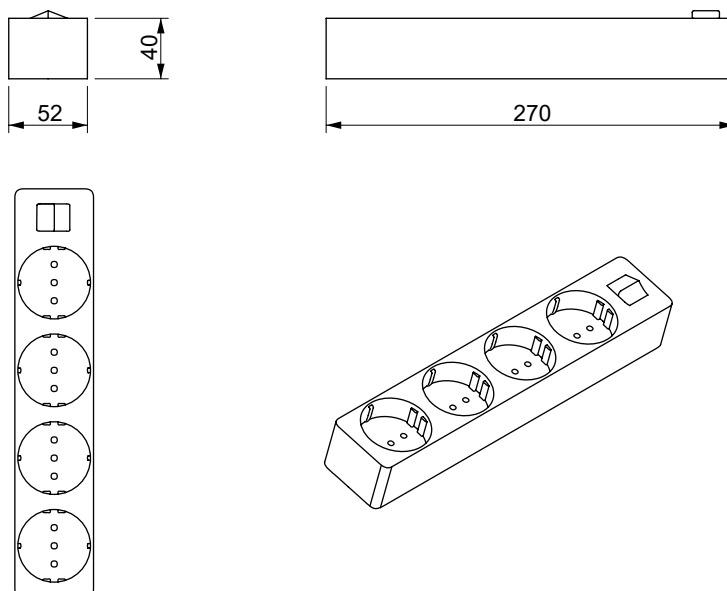
## Dischetto bloccaggio frullatore a immersione



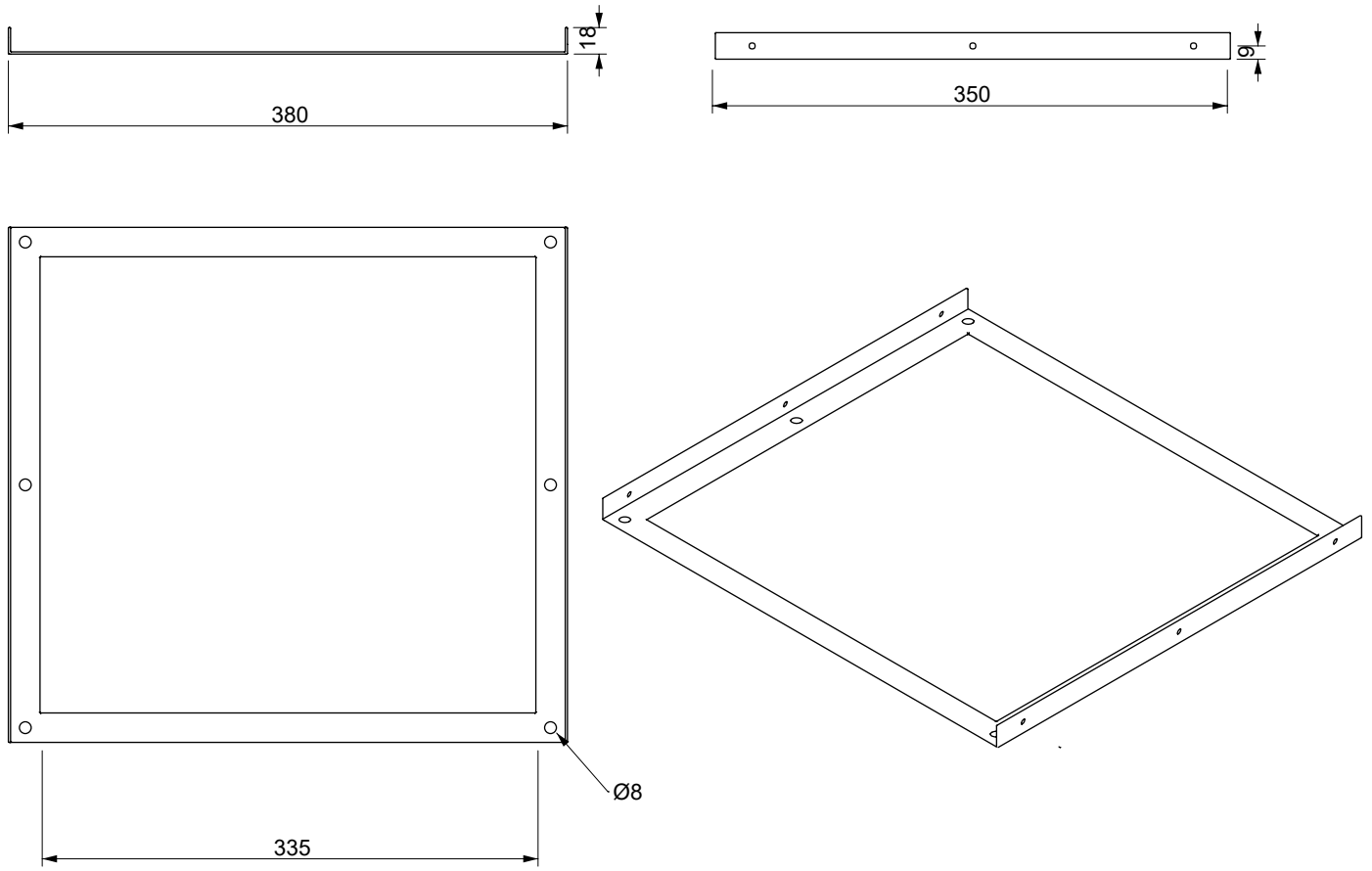
## Dischetto bloccaggio sbattitore



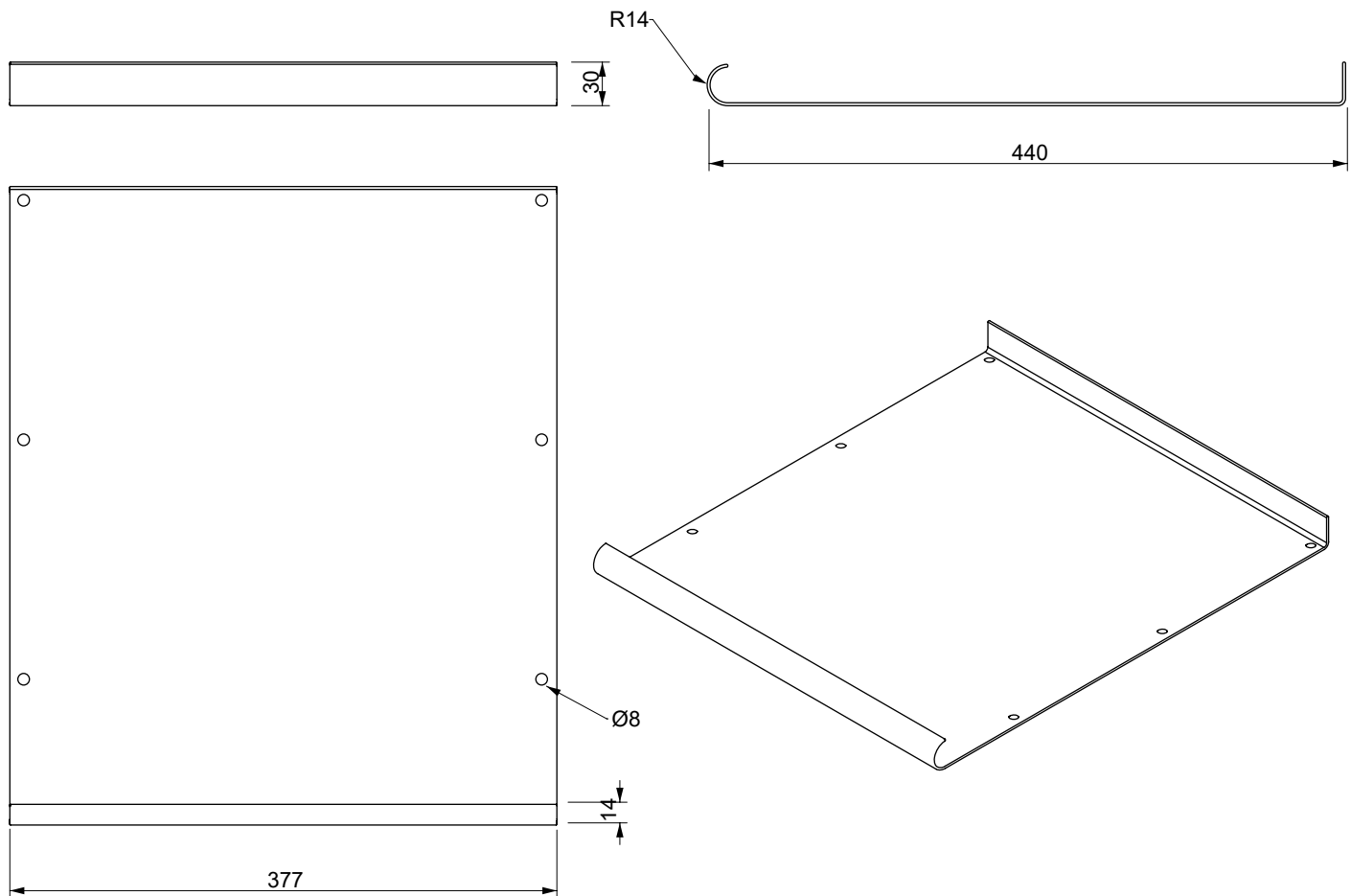
## Multipresa



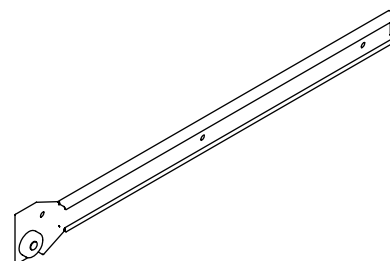
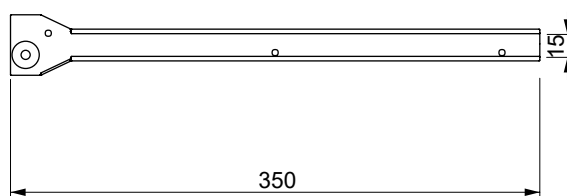
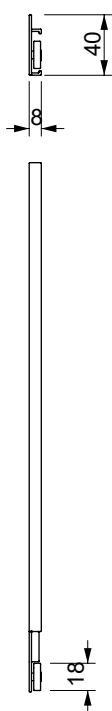
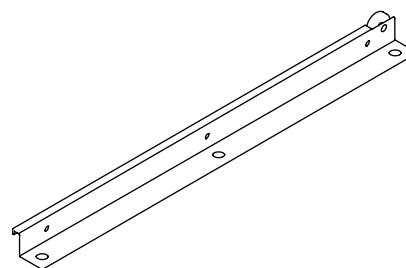
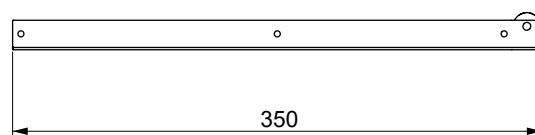
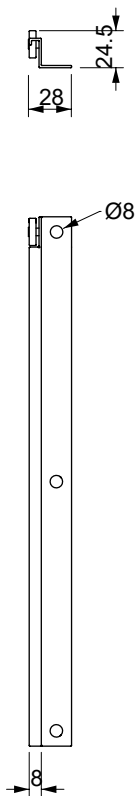
## Supporto vassoio



## Vassoio



# Guide scorrevoli



# Ambientazioni

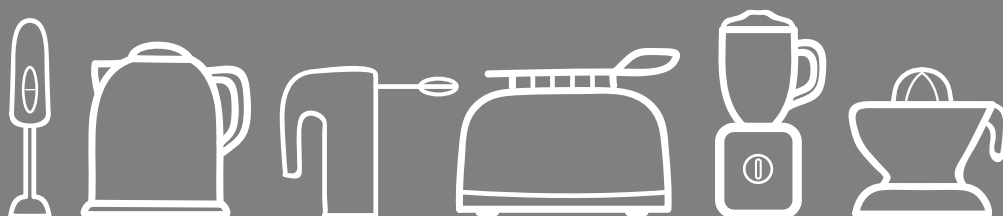








# 6. Variante



Un possibile sviluppo progettuale futuro del prodotto è quello di realizzare una variante in grado di ricaricare i prodotti senza l'utilizzo dei cavi, attraverso sistemi wireless.



## Ricarica wireless

### A induzione

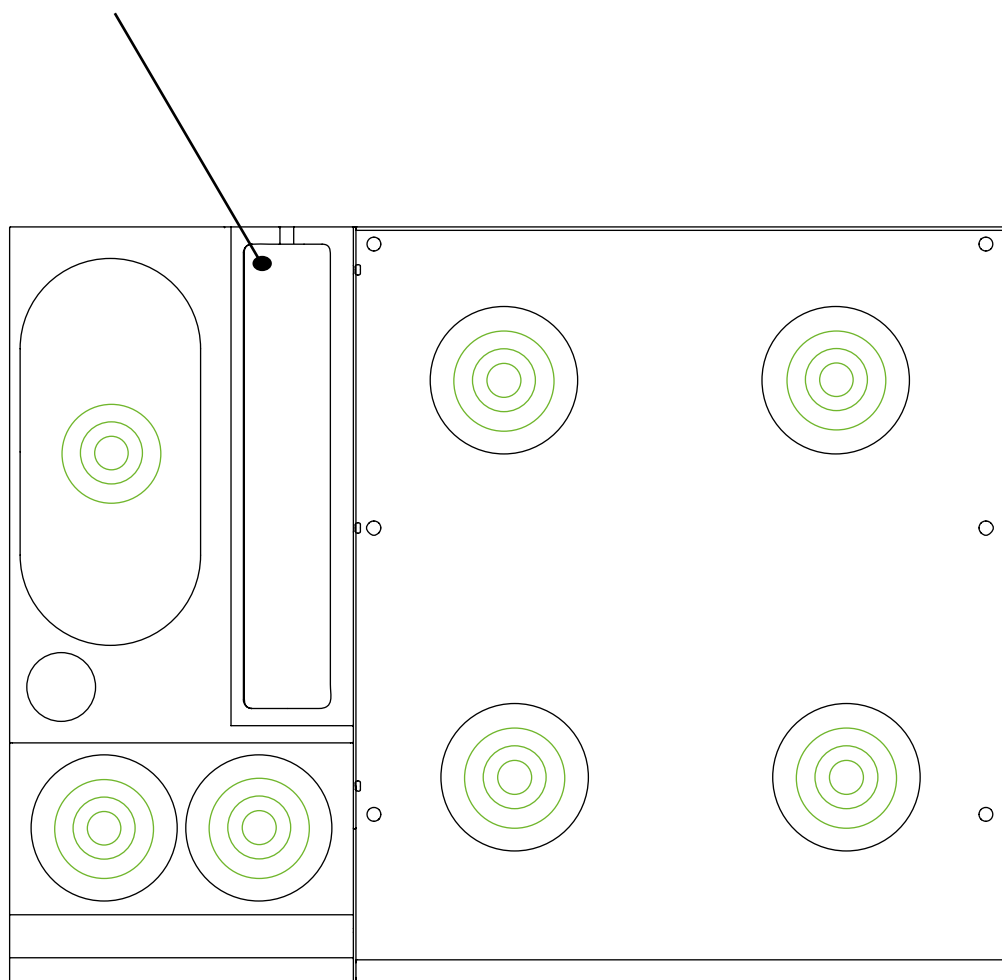
Richiede il contatto fisico tra l'oggetto e il caricabatterie wireless. Le bobine di ricarica dell'oggetto e del caricabatterie devono essere connesse e allineate.



### A Risonanza

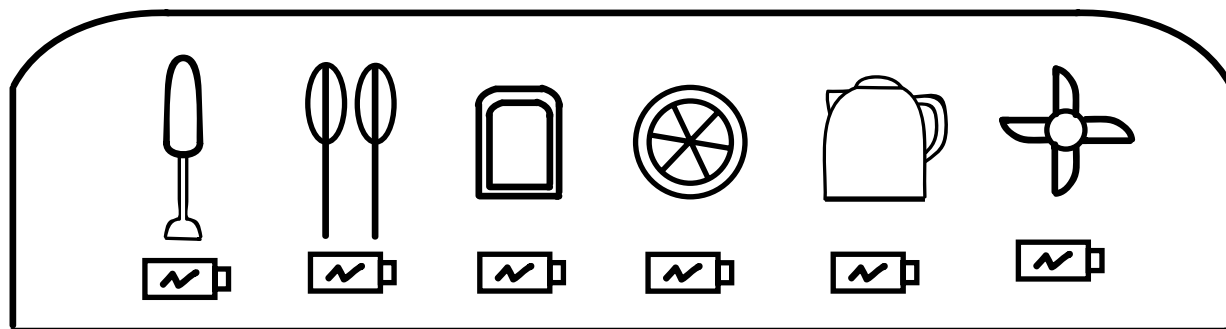
Richiede che l'oggetto, il caricabatterie e le bobine di ricarica si trovino ad una specifica distanza, ma non è necessario che si tocchino.

Le varie bobine sono collegate ad un alimentatore



## Display

Nella variante è previsto l'utilizzo di un display touch che attiva e disattiva i slot di ricarica e indica il livello di carica di ciascun elettrodomestico.



Frullatore a  
immersione

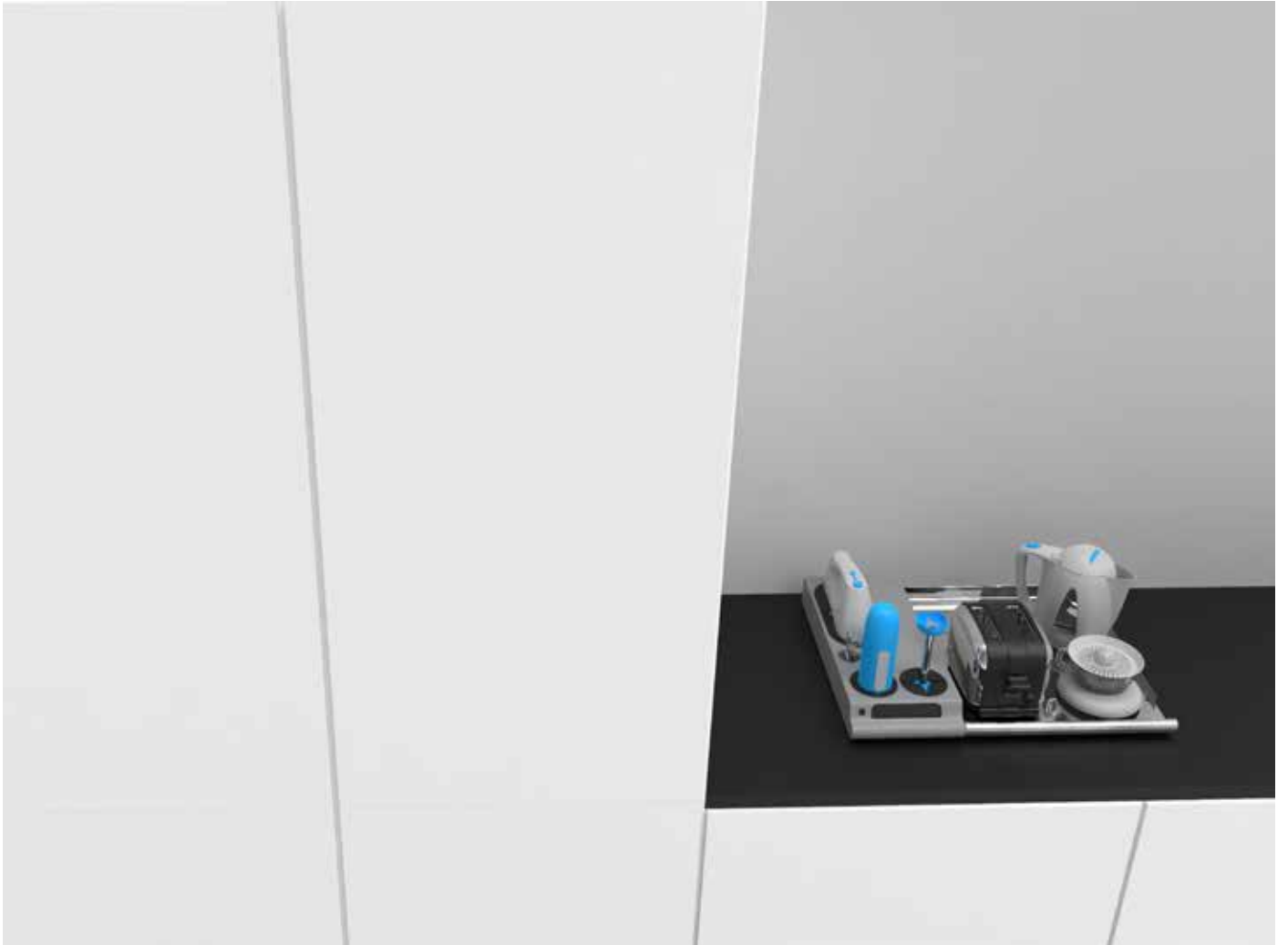
Sbattitore

Tostapane

Spremiagrumi

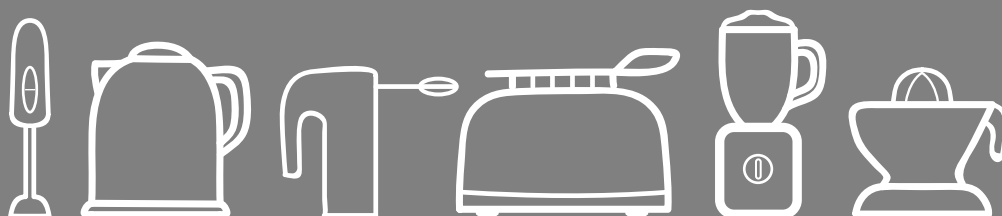
Bollitore

Frullatore





# 7. Sitografia



- <https://tmitalia.it/>
- <https://www.concretacucine.it/lifestyle/ambiente-cucina-nella-storia/>
- <https://www.ambientecucinaweb.it/la-casa-post-lockdown-lo-racconta-uno-studio-realizzato-da-beko/>
- <https://www.pianetadesign.it/consigli/idee-pratiche-per-casa-sempre-in-ordine.php>
- <https://www.gfk.com/it/home>
- <https://www.ambientecucinaweb.it/elettrodomestici-risultati-2020-e-trend-2021/>
- <https://www.kitchenaid.it/landings/cordless>
- <https://www.bticino.it/>
- <https://www.rotaliana.it/it/prodotti/tavolo/multipot-plus/>
- <https://www.joyo.it/>