

Redefining The Cooking Space

Quando tecnologia e design si incontrano

Elica CORE: *"extraordinary everywhere"*



elica®

Progetto di Tesi

Studente: Salvatore Mattia Ravi

Relatrice: Prof.ssa Lucia Pietroni

Corso di Laurea Magistrale in
Design per l'Innovazione Digitale

A.A. 2024-2025



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAMERINO

SCUOLA DI ARCHITETTURA E DESIGN “E. VITTORIA”

**CORSO DI LAUREA IN
DESIGN PER L'INNOVAZIONE DIGITALE**

Redefining the Cooking Space.
La cucina mobile per ogni ambiente di vita:
Design di un nuovo prodotto per Elica

Laureando/a
Nome.....Salvatore Mattia Ravi

Firma.....*Salvatore Mattia Ravi*

Relatore
Nome.....Prof.ssa Lucia Pietroni

Firma.....*Lucia Pietroni*

ANNO ACCADEMICO
2024-2025

Indice

Introduzione

6

- Premessa e motivazioni di progetto
- Obiettivi e finalità della ricerca
- Il ruolo del design nei processi di innovazione industriale
- Abstract

La Cucina: Storia ed Evoluzione

14

- Breve storia della cucina domestica
- Cucina da spazio funzionale a luogo dell'esperienza
- Joe Colombo e la rivoluzione dello spazio domestico
- L'evoluzione della tecnologia nell'ambiente cucina
- Trasformazioni funzionali e sociali
- Visioni sul design della cucina ed i suoi trend

42

Elica: Una Storia Di Innovazione

- Storia e filosofia aziendale
- Nascita di nuovi linguaggi di prodotto
- Il design come driver strategico per l'innovazione
- Storytime e sviluppo delle linee di prodotto
- Analisi gamma prodotti di punta e dei linguaggi formali
- Processi di innovazione e ricerca tecnologica

78

Mercato & Competitor Analysis

- Competitors nel settore kitchen appliances
- Benchmark di aziende e prodotti innovativi
- Analisi dei trend emergenti
- Tendenze per Eurocucina 2026
- Posizionamento e opportunità per Elica
- Sintesi e direzioni progettuali

124

Ricerca Progettuale

- Analisi degli utenti e bisogni emergenti
- Target e personas
- Design opportunity: spazi di intervento
- Definizione di progetto: la cucina del futuro secondo Elica e Fabrizio Crisà
- Analisi di mercato
- Analisi e linguaggi visivi per il progetto

Sviluppo Concettuale	196
- Concept briefing: idee e proposte di prodotto - Sketch Concept - Proposte progettuali - Valutazione comparativa e selezione del concept finale	
Prodotto finale: Elica CORE	250
- Presentazione concept definitivo - Descrizione tecnica e funzionale di prodotto - Linguaggio formale e configurazioni del prodotto - Trasporto ed installazione - Scenari di utilizzo ed ambientazioni - Tecnologie integrate e interazione con l'utente - Specifiche e dati tecnici di prodotto - Albero dei componenti - Distinte dei componenti - Tavole tecniche - Materiali principali, colorazioni e finiture - Analisi tecnologie di produzione - Valore simbolico e comunicativo del prodotto - Render e particolari	
Validazione e Sviluppi Futuri	462
- Valutazione del progetto - Possibili sviluppi industriali e commerciali - La cucina come continuo spazio di innovazione	
Conclusioni	468
- Sintesi del percorso di ricerca e progettazione - Contributo alla visione ed identità di Elica - Valore innovativo del progetto e ringraziamenti	
Fonti	474

elica®





Introduzione

Premessa e motivazione del progetto

Con il presente progetto si intende indagare in profondità lo spazio della cucina, osservandolo non soltanto come luogo funzionale della casa, ma come ambiente simbolico, culturale e relazionale, capace di riflettere i mutamenti della società nel tempo.

Sin dalle sue origini, la cucina è stata il cuore pulsante dell'abitare: prima focolare domestico, poi laboratorio tecnico e infine spazio di convivialità e sperimentazione. Analizzarne la storia significa quindi comprendere come le persone, le tecnologie e le abitudini quotidiane abbiano costantemente ridefinito il modo di vivere questo ambiente.

Il progetto quindi si propone di tracciare un percorso evolutivo che evidenzia come le trasformazioni sociali, economiche e tecnologiche abbiano inciso sulla configurazione della cucina, sui suoi oggetti, sui materiali e sulle pratiche che la abitano. Oggi, in un contesto in cui i confini tra spazi domestici si fanno sempre più fluidi e le tecnologie diventano parte integrante dell'esperienza abitativa, la cucina assume un nuovo ruolo: quello di ecosistema intelligente, dove estetica, sostenibilità e interazione si intrecciano.

Come designer, ci poniamo l'obiettivo di osservare questi cambiamenti non solo per descriverli, ma per interpretarli criticamente e tradurli in opportunità progettuali concrete. Analizzando i comportamenti, le esigenze e i desideri delle persone, vogliamo comprendere quali direzioni future potrà assumere la cucina e come il design possa contribuire a migliorarne l'esperienza d'uso, l'efficienza e il valore simbolico.

Riteniamo che il ruolo del designer, oggi più che mai, sia quello di mediatore tra l'uomo e il cambiamento: una figura capace di unire empatia, visione e competenza tecnica per dare forma a prodotti che rispondano non solo ai bisogni funzionali, ma anche a quelli emotivi e sociali.

Attraverso questo percorso di ricerca e progetto, intendiamo quindi esplorare nuove modalità di abitare la cucina del futuro, individuando soluzioni che siano innovative, sostenibili e in grado di restituire centralità alla persona; vero punto di partenza e di arrivo di ogni processo di design.

Obiettivi e finalità della ricerca

La ricerca, dunque, ha come finalità quella di indagare e ridefinire il ruolo della cucina all'interno dell'abitare contemporaneo, ponendo l'attenzione sul suo futuro sviluppo e sulle potenzialità progettuali che ne derivano. In particolare, il progetto si concentra sull'analisi dei cambiamenti in atto nello spazio cucina — dal punto di vista tecnologico, sociale, culturale e ambientale — al fine di individuare nuove opportunità di innovazione di prodotto per il gruppo Elica, oggi leader nel campo aspirazione e cooking.

L'obiettivo generale è esplorare come il design possa guidare un'evoluzione consapevole e sostenibile del settore del cooking, contribuendo a rafforzare l'identità di Elica come azienda pioniera nell'interpretare le esigenze dell'abitare futuro.

Attraverso una riflessione critica e una successiva fase progettuale, il lavoro mira a delineare una visione evolutiva del prodotto Elica, capace di integrare estetica, tecnologia, benessere e interazione in un sistema coerente con i valori fondanti dell'azienda.

Gli obiettivi specifici presi in considerazione sono:

- Analizzare l'evoluzione dello spazio cucina e i principali fattori di trasformazione (stili di vita, sostenibilità, digitalizzazione, nuove abitudini d'uso);
- Indagare l'identità e i valori aziendali, individuandone i tratti distintivi e le direzioni di sviluppo possibili;
- Confrontare le strategie e i linguaggi progettuali di Elica con quelli dei principali competitor internazionali;
- Definire le nuove esigenze e i desideri degli utenti rispetto al concetto di cucina del futuro;
- Elaborare una proposta progettuale innovativa, coerente con la visione aziendale e con le sfide emergenti del settore.

Come designer, il nostro ruolo si concretizza nell'agire come ponte tra visione e realtà, traducendo i bisogni delle persone e le strategie aziendali in forme di prodotto significative, sostenibili e capaci di generare valore nel tempo.

L'obiettivo finale non è soltanto quello di immaginare un nuovo prodotto coerente con il timbro dell'azienda, ma di delineare una direzione evolutiva per Elica, contribuendo a ripensare il modo in cui viviamo, percepiamo e interagiamo con lo spazio cucina del futuro.

In questa prospettiva, il design diventa un motore di cambiamento culturale e tecnologico, capace di costruire connessioni tra l'innovazione e la dimensione umana dell'abitare.



Il ruolo del design nei processi di innovazione industriale

Nel contesto contemporaneo, il design non rappresenta più soltanto una fase estetica o di definizione formale del prodotto, ma un motore strategico dell'intera innovazione industriale. Le aziende più competitive hanno compreso sempre più che il valore del design risiede nella sua capacità di integrare visione, tecnologia e significato, generando prodotti che rispondono non solo a bisogni funzionali, ma anche a valori culturali, sociali, sensoriali, capaci di generare emozioni all'utente finale.

Il design, infatti, opera sempre più come ponte tra discipline: traduce le potenzialità tecnologiche e produttive in esperienze comprensibili e desiderabili per le persone. All'interno dei processi industriali, assume il ruolo di attivatore di innovazione, capace di individuare bisogni emergenti, anticipare scenari futuri e rendere accessibili le trasformazioni tecnologiche attraverso un linguaggio formale e funzionale coerente.



L'approccio del design contemporaneo è sempre più sistemico e strategico: non riguarda soltanto l'oggetto finale, ma l'intero processo che porta alla sua realizzazione; dall'ideazione alla produzione, dalla comunicazione all'esperienza d'uso. In questo senso, il design si configura come strumento di governance dell'innovazione, in grado di orientare le scelte aziendali verso soluzioni sostenibili, integrate e centrate sull'esperienza dell'utente.

Per un'azienda come Elica, il design rappresenta un elemento distintivo della propria identità e un fattore chiave di competitività. La continua ricerca formale e tecnologica ha permesso al brand di trasformare l'elettrodomestico in un oggetto d'arredo e di esperienza, ridefinendo il modo di percepire e vivere lo spazio cucina. L'innovazione, in questo contesto, non è solo tecnica ma anche emozionale e relazionale: mira a migliorare la qualità dell'interazione tra l'utente e l'ambiente domestico.

Noi designer, quindi, diventiamo mediatori del cambiamento: figure capaci di interpretare i bisogni delle persone e tradurli in progetti che anticipano il futuro. Attraverso strumenti di ricerca, sperimentazione e visione, il design contribuisce a generare valore duraturo, stimolando l'industria a evolversi in modo responsabile e coerente con le trasformazioni della società.

In un'epoca segnata da transizioni ecologiche, digitali e culturali, il design si conferma dunque come motore dell'innovazione sostenibile: un processo creativo e strategico che unisce intuizione, tecnica e responsabilità.

Nel caso specifico di Elica, questo significa immaginare nuovi modi di vivere il cooking, dove tecnologia, forma e benessere si fondono per creare prodotti che non solo rispondono ai bisogni contemporanei, ma ispirano i comportamenti del futuro.

Abstract

Il mondo del cooking esercita oggi un fascino sempre più profondo. Sempre più persone desiderano entrarne a far parte, attratte da immagini, racconti e gesti che trasformano la cucina in un linguaggio universale. Basta uno show televisivo per accendere l'immaginazione: la preparazione di un piatto diventa poesia visiva, un atto creativo che invita chi osserva a mettersi in gioco, a sperimentare, a costruire la propria esperienza culinaria.

Parallelamente, le abitudini contemporanee sono in costante trasformazione. C'è chi trascorre gran parte della giornata in azienda, chi vive viaggiando tra città e hotel, chi lavora in modo indipendente in contesti urbani di grande valore storico e culturale. Stili di vita diversi generano nuove esigenze, nuove forme di relazione con lo spazio domestico e, in particolare, con la cucina. È in questo scenario dinamico che il design incontra la tecnologia e la fa propria, dando origine a soluzioni capaci di adattarsi ai cambiamenti e di offrire risposte concrete ai bisogni emergenti.

In questo percorso, Elica si pone l'obiettivo di affermarsi come brand di riferimento nel settore cooking, superando il ruolo tradizionale legato al solo ambito dell'aspirazione. La cappa, spesso percepita come un elemento secondario della cucina, viene reinterpretata come componente essenziale dell'esperienza culinaria. L'aspirazione quindi diventa parte integrante del gesto del cucinare, poiché non è possibile vivere un'esperienza di alto livello senza una gestione altrettanto elevata di odori, vapori e qualità dell'aria.

Il progetto nasce quindi con l'intento di rendere possibile il cucinare ovunque e in ogni condizione, grazie all'integrazione tra design e tecnologia. Attraverso questa sinergia, si propone una visione in cui l'oggetto non è più soltanto strumento, ma mediatore di emozioni, funzionalità ed estetica.

L'obiettivo finale è restituire all'utente un'esperienza completa, capace di coniugare innovazione, qualità e valore simbolico, trasformando l'atto quotidiano del cucinare in qualcosa di straordinario.



elica®

La Cucina: Storia ed Evoluzione



Breve storia della cucina domestica

Fin dalla preistoria l'uomo ha mostrato la necessità di cuocere il cibo: grazie alla scoperta del fuoco, ha iniziato a scottare la cacciagione e il pescato.

L'arte della preparazione del cibo, una cultura culinaria ed un'abitudine alimentare risale ai popoli mediterranei, greci e romani, incentivando lo sviluppo di un ambiente dedicato all'interno delle proprie abitazioni. La cultura del banchetto e, di conseguenza, della sperimentazione in cucina era molto ambita. Si cominciò adibendo un ambiente per la preparazione, cottura e conservazione del cibo e la costruzione di veri e propri mobili per riporre tegami e pentoloni.

Con il diffondersi di questa cultura, dal Medioevo in poi, la cucina era vissuta prevalentemente dalla servitù che si occupava della preparazione di grandissimi banchetti e dei pasti del palazzo. Difatti questi ambienti erano nascosti, solitamente nei sotterranei, lontano dagli occhi degli ospiti.

Tra il Settecento e l'Ottocento gli ambienti cucine erano sempre più attrezzati con piani cottura e spazi di lavoro, ed entrarono a far parte del living.

Nella metà dell'Ottocento ormai in tutte le case si trovavano piccoli mobili cucina alimentati a legna, carbone o gas. Tutto ciò portò il buon gusto ad abbellire ed impreziosire lo spazio che era a vista e parte integrante della casa.





IL NOVECENTO IN CUCINA

La fine della guerra aveva lasciato l'Europa in uno stato di totale devastazione. Il cibo scarseggiava e vigeva il regime di razionamento. Questo non consentiva una progressione nello sviluppo tra i fornelli. La ripresa gastronomica dovette aspettare gli anni Sessanta per riscoprire un forte dinamismo.

Il boom economico che avvenne in seguito portò quasi in ogni casa il frigorifero, il forno, e tutti i piccoli elettrodomestici. I materiali utilizzati nella progettazione si rinnovano con materiali all'avanguardia come l'inossidabile.

L'ingresso nel mondo del lavoro, da parte della donna, ha innescato un cambiamento nel modo di mangiare e la cucina ha subito molteplici e radicali innovazioni, a seconda delle esigenze. Il tempo sempre più limitato per cucinare fa sostituire i piatti di lunga preparazione come la polenta, i legumi frattaglie, con fettine di bovino e petti di pollo da cucinare velocemente ai ferri.

Negli edifici destinati ad abitazione la cucina diventa l'ambiente di servizio più importante e presenta caratteri diversi a seconda del grado di ricchezza e di comodità dell'appartamento; nelle abitazioni di lusso diviene un luogo piuttosto appartato da quello riservato alla vita familiare ed è usata esclusivamente per la preparazione del cibo; nelle abitazioni borghesi e ancora di più in quelle popolari, invece, essa riassume in sé varie altre funzioni, quali quella di stanza da pranzo, di locale per provviste, di camera per lavare e stirare, ecc.

CUCINA RAZIONALE

La diffusione dell'arte gastronomica, in Italia, avviene durante l'epoca fascista attraverso la propaganda statale, con un primo abbattimento delle barriere regionali grazie alla rivista "La cucina italiana", un mensile italiano che incoraggia cambiamenti dietetici nell'alimentazione popolare proponendo soluzioni gastronomiche molto innovative ed economiche, in linea con il regime del tempo.

Nell'Italia fascista, la cucina razionale era vista come un'imposizione dell'ordine. L'autore della rivista proponeva il ritorno ai grandi banchetti come punto di incontro civile e conviviale, luogo di discussione di temi gastronomici che coinvolgessero anche l'aspetto "umanistico" del mangiare.

Questo interessante esperimento non trovò subito un terreno fertile di diffusione e dovette aspettare gli anni del secondo dopoguerra e del boom economico per emergere in modo rilevante.

Non mancavano, in quegli anni, luoghi nei quali esporre e discutere le novità in tema di cucina e architettura. Le esposizioni della Triennale di Milano si presentavano come luogo ideale per la ricerca e l'innovazione. Dalla IV Triennale, si avviò un percorso di sperimentazione legato al locale cucina che si protrasse fino ai tardi anni '60: questi furono gli anni più fecondi per le trasformazioni dello spazio cucina in Italia.



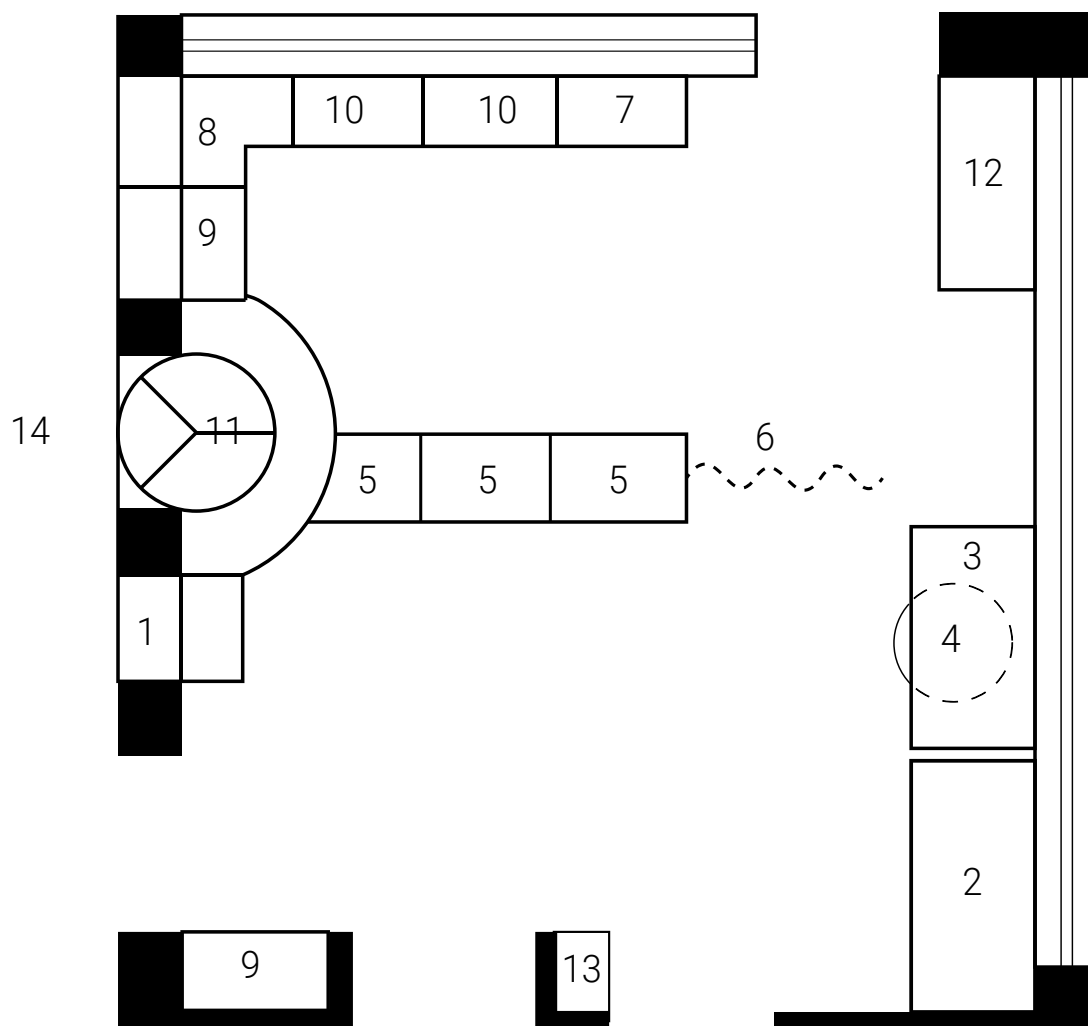


Uno degli esempi più significativi è la “Casa Elettrica”, un prototipo presentato alla Triennale di Monza del 1930 realizzato dagli architetti Luigi Figini e Gino Pollini, con la collaborazione di Piero Bottoni. Circa quaranta elettrodomestici distribuiti in tutta la casa sostituivano il personale di servizio e promettevano di aumentare la qualità della vita dell'uomo. La cucina, sviluppata interamente da Bottoni, fu concepita come un laboratorio suddiviso in tre zone: l'office, la cucina vera e propria e la zona dell'acquaio.

Pur trattandosi di tre zone separate, la loro connessione reciproca era garantita da un sistema di mobili comunicanti, ogni ambiente venne dunque posto in contatto con quello adiacente, in modo da evitare inutili spostamenti.

La disposizione fu studiata sulla base dei movimenti dell'uomo nello spazio; il passavivande, un importante mobile d'angolo di forma cilindrica, divideva gli ambienti cucina/sala da pranzo ed era il fulcro dell'intero sistema. Il mobile poteva ospitare un ricco buffet e al contempo assumere la funzione di credenza sul lato della cucina.

Il tavolo dotato di ripiani laterali mobili venne posizionato contro la parete, in modo da ridurre i percorsi, ed era utilizzato unicamente come piano di lavoro. Il progetto, che mirava a razionalizzare e semplificare totalmente il lavoro della massaia, si scontrò con l'arretratezza dello sviluppo industriale, tecnologico ed energetico del Paese.



Planimetria "Casa Elettrica"

- 1.** Stufa
- 2.** Fornelli
- 3.** Piccoli elettrodomestici e piano di lavoro (frullatore, macchina del caffè...)
- 4.** Sgabello
- 5.** Armadio per il cibo che funge da parete
- 6.** Tenda
- 7.** Spazzatura
- 8.** Scolapiatti
- 9.** Lavello
- 10.** Armadi per le pentole
- 11.** Credenza/passavivande - fulcro della stanza
- 12.** Frigo
- 13.** Armadio delle scope
- 14.** Sala da pranzo

STANDARDIZZAZIONE AMERICANA

Negli Stati Uniti, tra il 1948 e il 1954, emerse una nuova concezione della cucina come spazio attivo e vitale della casa, luogo centrale delle attività domestiche e della vita familiare. In questo periodo la cucina cessò di essere un semplice ambiente tecnico, diventando il cuore della quotidianità, dove la famiglia trascorreva gran parte del tempo domestico.

Parallelamente, si svilupparono movimenti sociali e comunità progressiste che sostennero la battaglia femminile per l'emancipazione dal ruolo tradizionale della madre casalinga. Moltissime donne americane iniziarono a contestare lo stereotipo della "regina della cucina", rivendicando una partecipazione più equa alla vita lavorativa e sociale.

Tra le figure più influenti di questa rivoluzione culturale si distingue Dolores Hayden, professoressa di architettura, urbanistica e studi americani, autrice di numerosi saggi sulla storia dell'ambiente costruito e sulle politiche del design. Nel suo libro "The Grand Domestic Revolution" (1981), Hayden ricostruisce la storia di un movimento femminista sviluppatosi tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, in cui due generazioni di donne cercarono di ripensare lo spazio domestico come spazio collettivo, proponendo quartieri dotati di cucine comuni, lavanderie, sale da pranzo e asili nido condivisi.

L'obiettivo non era semplicemente quello di promuovere la socialità o il senso di comunità, ma di liberare le donne dalla servitù domestica, attraverso una nuova organizzazione dello spazio e dei servizi. Hayden teorizzò anche il concetto di co-housing, un modello abitativo cooperativo in cui ogni nucleo familiare mantiene una propria abitazione privata, ma condivide alcune funzioni comuni, ottimizzando tempi, risorse e strumenti.

Nel secondo dopoguerra, queste riflessioni trovarono terreno fertile: la donna americana lavoratrice aveva sempre meno tempo da dedicare alle faccende domestiche, e l'industria del food rispose offrendo cibi già pronti o semilavorati, che richiedevano solo la cottura. Questo cambiamento, unito all'avvento degli elettrodomestici bianchi, favorì la nascita della cucina moderna americana: ergonomica, funzionale, standardizzata e accessibile.

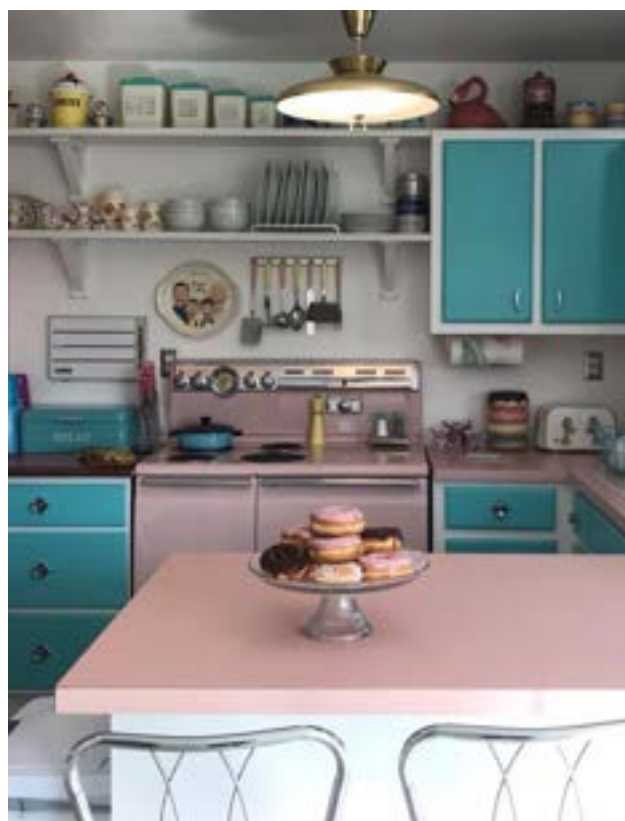


Grazie anche agli studi condotti da architetti e designer europei e statunitensi, la progettazione della cucina raggiunse un livello di maturità tale da consentire una riflessione sulla standardizzazione e modularità. Già negli anni Venti, la Germania si era imposta come punto di riferimento internazionale per innovazione tecnologica e progettuale; tuttavia, con l'avvento del nazismo, furono gli Stati Uniti a proseguire la ricerca sull'arredo da cucina, orientandola verso la produzione di massa. L'industria americana colse rapidamente il potere di acquisto della donna emancipata e puntò sulla serializzazione dei moduli: inizialmente solo per gli accessori, poi per l'intero arredo.

L'obiettivo era ottenere compatibilità tra elementi, economia costruttiva e rapidità di montaggio, aprendo la strada a una produzione industriale su larga scala. Gli elettrodomestici divennero strumenti indispensabili, simboli di efficienza e status symbol della modernità domestica. I progettisti lavorarono per integrare questi nuovi dispositivi all'interno dei mobili, creando spazi continui e superfici unificate: i fornelli vennero allineati ai piani di lavoro e armonizzati con l'arredo, migliorando ergonomia e comfort.

La serializzazione e il design modulare portarono a un netto miglioramento della qualità e dell'organizzazione dello spazio cucina, che divenne più pratico, pulito e funzionale. In pochi anni, la cucina americana si affermò come icona di prestigio e modernità, modificando profondamente il rapporto tra utente ed elettrodomestico.

Negli anni Cinquanta, con l'espansione economica e il dominio industriale statunitense, questo modello di arredo si diffuse anche in Europa, imponendosi come la celebre "cucina all'americana": un ambiente aperto, modulare e coordinato, dove materiali, colori e volumi dialogavano per creare continuità visiva e spaziale.



Cucina da spazio funzionale a luogo dell'esperienza

Nel corso del Novecento, la cucina ha rappresentato uno degli spazi domestici più emblematici del cambiamento sociale, culturale e tecnologico dell'abitare. La sua evoluzione riflette l'evoluzione stessa della famiglia, dei ruoli sociali e delle abitudini quotidiane. Per decenni, si sono confrontate due visioni opposte: da un lato la cucina-laboratorio, pensata come luogo di lavoro esclusivo della massaia, e dall'altro la cucina abitabile e conviviale, dove il cucinare diventa un atto condiviso e parte integrante della vita domestica.

Già nel 1921, l'architetto Adolf Loos sosteneva la necessità di superare il modello della cucina separata, proponendo spazi abitabili in cui la donna potesse vivere e non soltanto lavorare. Nei suoi appartamenti realizzati per il quartiere sperimentale di Amburgo, Loos mise in diretta comunicazione la cucina con il soggiorno-pranzo, anticipando una concezione più fluida e relazionale dello spazio domestico (Bassani, 1985).

A questa visione si affianca quella di Frank Lloyd Wright, che negli stessi anni colloca la cucina all'interno di un ambiente più ampio e aperto, in continuità con il soggiorno. La figura della padrona di casa sostituisce quella della cuoca, e con essa cambia anche il significato sociale e simbolico del cucinare: la cucina diventa luogo di presenza, rappresentazione e partecipazione.

*Spazio progettato
da Adolf Loos*



Negli anni successivi, la cucina inizia a trasformarsi da ambiente tecnico a luogo di relazione e socialità. Solo negli anni Ottanta questa tendenza si consolida definitivamente: la cucina torna ad essere il cuore della casa, assumendo una dimensione conviviale e affettiva. La sua configurazione spaziale diventa più aperta, spesso integrata al soggiorno, e la progettazione assume una valenza sempre più scenografica e decorativa. Pur mantenendo un alto contenuto tecnologico, la cucina contemporanea abbandona l'ostentazione tecnica fine a sé stessa, per concentrarsi sul benessere dell'utente e sulla qualità dell'esperienza d'uso. Cresce l'attenzione per i materiali, le finiture e le possibilità di personalizzazione, rendendo la cucina uno spazio con una grande identità.

Negli anni Novanta, con la diffusione del concetto di "Tailor made", la cucina diventa una microarchitettura conviviale configurata su misura, come un abito sartoriale. Gli ambienti si aprono verso il living, condividendone linguaggi, materiali e proporzioni. Emergono volumi lineari, piani snack, sistemi a giorno e soluzioni modulari che fondono cucina e soggiorno in un unico spazio fluido.

L'utente assume un ruolo sempre più attivo nel processo progettuale, desiderando un ambiente che rifletta il proprio stile di vita e le proprie preferenze estetiche. L'attenzione si concentra sui materiali naturali — come marmi, pietre, legni e vetro — e sulla cura del dettaglio costruttivo, trasformando la cucina in un luogo esperienziale e di rappresentanza.





*La Cucina di Francoforte ,
Margarete Schütte-Lihotzky*

La storia della cucina può essere letta come una storia sociale della famiglia: il luogo dove si prepara e si condivide il cibo è da sempre il centro simbolico della casa, dal focolare primitivo alla tavola contemporanea. Alcuni principi ricorrenti — come la concentrazione delle funzioni e l'efficienza dello spazio — si sono mantenuti nel tempo, pur assumendo forme e significati diversi a seconda delle epoche.

Una tappa fondamentale di questa evoluzione è la Cucina di Francoforte (1926), progettata da Margarete Schütte-Lihotzky. Considerata il primo esempio di cucina componibile moderna, rappresenta una svolta metodologica e culturale: un modello razionale e funzionale concepito per le abitazioni popolari, ma divenuto presto archetipo per la produzione industriale di mobili modulari.

La cucina di Francoforte incarna l'ideale razionalista di ottimizzazione del lavoro domestico, ma anche le sue contraddizioni. Se da un lato valorizza il ruolo della donna come “manager” dello spazio domestico, dall'altro finisce per isolarla, confinandola in un ambiente efficiente ma separato dal resto della casa.

Negli anni Quaranta e Cinquanta, con l'emancipazione femminile e la diffusione degli elettrodomestici, soprattutto negli Stati Uniti e poi in Europa, la cucina si apre nuovamente al resto dell'abitazione. Diventa un luogo condiviso, simbolo di modernità e di partecipazione familiare. L'arrivo del frigorifero, del forno elettrico e di nuove tecnologie domestiche contribuisce a ridisegnare l'immaginario dello spazio cucina come centro di comfort e innovazione.

Da un punto di vista socioculturale, la cucina è sempre stata uno specchio delle disuguaglianze e delle trasformazioni sociali. Se nelle abitazioni aristocratiche era un ambiente di servizio, riservato alla servitù e separato dalle sale di rappresentanza, con la borghesia ottocentesca e il Novecento essa si riappropria del suo ruolo centrale.

La classe media ne fa un luogo di identità e libertà quotidiana, in contrapposizione ai rigidi formalismi del salotto borghese. Oggi, questa evoluzione trova compimento nel recupero della ricchezza funzionale, psicologica e culturale della cucina, intesa come spazio aperto, inclusivo e multi-sensoriale.



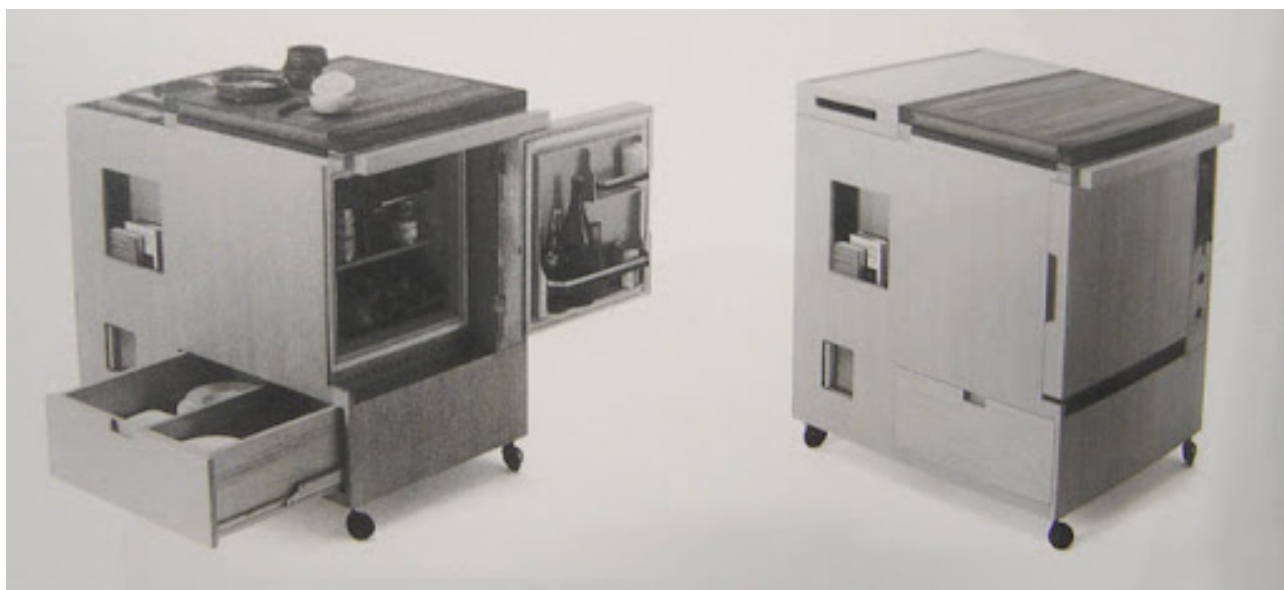
Joe Colombo e la rivoluzione dello spazio domestico

Joe Colombo (1930-1971), architetto e designer italiano, è una delle figure più emblematiche del design del Novecento. La sua produzione, definita spesso "futuribile", si caratterizza per un linguaggio progettuale innovativo, fatto di forme dinamiche, soluzioni modulari, materiali tecnologici e un uso audace del colore. Colombo concepisce gli ambienti domestici come sistemi flessibili, in grado di adattarsi alle esigenze dell'uomo contemporaneo attraverso un design dinamico e trasformabile.



La sua ricerca sullo spazio abitativo prende forma in una serie di progetti che anticipano la visione della casa del futuro, intesa come un organismo funzionale e integrato. L'idea di fondo è quella di superare il concetto tradizionale di arredo statico, immaginando lo spazio domestico come una macchina per abitare, capace di evolversi con chi la vive.

Già con la *Mini-Kitchen* (1967, per Boffi), Colombo sperimenta un concetto di cucina compatta e mobile: un monoblocco autonomo su ruote che integra piano cottura, frigorifero, spazio di conservazione e vani per gli utensili. Questa microcucina rappresenta una rivoluzione nel modo di intendere la preparazione del cibo, anticipando l'idea di flessibilità e mobilità domestica che diventerà centrale nei suoi progetti successivi. "Le cose devono essere flessibili", aveva affermato il progettista nel 1966, "la mia cucina si muove da una stanza all'altra e, quando si ha finito di utilizzarla, si richiude come una scatola".





*Rotoliving,
Joe Colombo*

Nel 1969, Colombo progetta per il proprio appartamento il sistema Rotoliving, successivamente prodotto in serie. Si tratta di una macchina abitativa polifunzionale che integra le funzioni del soggiorno e della zona giorno in un unico blocco rotante, capace di adattarsi alle diverse attività quotidiane: sedersi, lavorare, mangiare o rilassarsi.

Rotoliving nasce da un'intensa ricerca sull'ergonomia e sull'uso razionale dello spazio, proponendo una nuova idea di abitare compatto e dinamico.

Nello stesso anno, su incarico di Bayer, Colombo realizza Visiona 1, un prototipo di habitat futuribile che segna una svolta nel pensiero progettuale dell'epoca. All'interno di questo spazio sperimentale scompare completamente la suddivisione tradizionale in stanze: non esistono pareti né confini rigidi, ma un ambiente fluido articolato da mobili-blocco che definiscono le diverse funzioni — giorno, notte e cucina — all'interno di un unico microcosmo in plastica.

Visiona 1 rappresenta la concretizzazione della sua visione di un abitare libero e trasformabile, dove la tecnologia e i nuovi materiali (soprattutto le materie plastiche) sono al servizio dell'uomo e della sua libertà di movimento.

*Visiona 1, 1969,
Joe Colombo*



Due anni più tardi, nel 1972, Colombo realizza il progetto Total Furnishing Unit per la mostra Italy: The New Domestic Landscape al MoMA di New York. Quest'opera è l'evoluzione ultima del suo pensiero: un ambiente abitativo completo di soli 28 m², organizzato attraverso quattro blocchi funzionali — Kitchen, Cupboard, Bed and Privacy, Bathroom — liberamente posizionabili nello spazio.

Originariamente, Colombo aveva ideato un unico blocco multifunzionale (Uniblock), ma successivamente optò per una struttura modulare e componibile, che offrisse maggiore libertà di configurazione. Ogni modulo rispondeva a una funzione specifica e poteva essere adattato a differenti tipologie di spazi abitativi.

Il risultato è una visione radicale dello spazio domestico: una casa totale, compatta e tecnologica, in cui le attività quotidiane — cucinare, dormire, lavorare, rilassarsi — si fondono in un unico sistema coerente. L'armadio funge da diaframma tra la zona notte e la cucina, mentre il blocco centrale sintetizza tutte le funzioni dell'abitare, configurandosi come un ambiente integrato e flessibile, espressione di un nuovo modo di vivere lo spazio.

Con questi progetti, Joe Colombo sancisce il superamento definitivo del mobile-oggetto a favore di un arredamento dinamico e modulare, fondato sull'interazione tra uomo, tecnologia e spazio. La sua opera anticipa di decenni i temi oggi centrali nel design contemporaneo: l'abitare flessibile, la sostenibilità, la multifunzionalità e l'ergonomia.

*Total Furnishing Unit,
Joe Colombo*





L'evoluzione della tecnologia nell' ambiente cucina

L'ambiente cucina, tradizionalmente inteso come spazio fisico per la preparazione dei pasti, ha attraversato una trasformazione significativa con l'avvento delle tecnologie digitali: dall'introduzione del controllo elettronico negli elettrodomestici fino agli ecosistemi intelligenti integrati. Di seguito viene descritta l'evoluzione in fasi, con le relative caratteristiche.

1. Prime automazioni e controlli digitali (anni '80-'90)

In questa fase gli elettrodomestici cominciano a dotarsi di microprocessori e display digitali: ad esempio forni multifunzione, timer digitali, bilance elettroniche. L'obiettivo principale era migliorare la precisione nella cottura e semplificare l'interazione rispetto ai comandi puramente manuali.

Fonti accennano all'evoluzione delle cucine intelligenti già a partire dal modello "Kitchen Computer" del 1969, e prototipi di frigoriferi "smart" negli anni '90.

2. Automazione e sensori (anni 2000-2010)

Con la maturazione della elettronica e dei sensori, gli elettrodomestici iniziano a integrare funzioni avanzate: ad esempio sensori di carico, monitoraggio automatico, preimpostazioni smart. Sebbene non ancora fortemente connessi, questi apparecchi marciano il passaggio dalla "macchina passiva" alla "macchina interattiva".

Un'indagine sul mercato rileva che già nel 2015 la maggior parte delle aziende riteneva obbligatorio proporre apparecchi connessi.



*Foto 1
Forno Lofra anni '80.*



*Foto 2
Forno Smeg anni 2000.*

3. Connettività e Internet of Things (2010-2020)

Con l'arrivo della connettività WiFi, degli smartphone e delle app, la cucina diventa "connessa":

- Forni, piani di cottura e frigoriferi che possono essere controllati da app o da remoto.
- Bilance e robot da cucina connessi, gestione digitale delle ricette, assistenza vocale.
- Emergere dell'Internet of Things (IoT) nell'ambiente domestico, con il settore cucina che inizia a essere identificato come "smart kitchen".

In questa fase l'obiettivo passa anche dalla semplice automazione all'esperienza utente e integrazione nel contesto domestico connesso.

4. Intelligenza, sostenibilità e ambienti cucina integrati (2020-oggi)

Negli ultimi anni il digitale in cucina ha fatto due salti qualitativi: integrazione dell'intelligenza artificiale (IA) e attenzione alla sostenibilità.

- Alcuni degli elettrodomestici "smart" ora possono riconoscere il tipo di alimento, suggerire ricette in base agli ingredienti disponibili e adattarsi alle esigenze dell'utente.
- L'IoT in cucina viene visto anche come mezzo per ottimizzare il consumo energetico, ridurre gli sprechi alimentari e rendere la cucina più efficiente.
- Il mercato delle "cucine intelligenti" è in forte crescita: ad esempio il mercato dei sistemi IoT per cucina era valutato intorno ai 20 miliardi USD nel 2023, con un tasso di crescita stimato oltre il 15% fino al 2032.

In questa fase la cucina non è solo "elettrodomestici" ma un ecosistema integrato: mobili, superfici, apparecchiature, interfacce digitali, tutti coordinati.

*Foto 3
Frigorifero Samsung "Side by Side" (2024) con AI integrata.*



*Foto 3
Elica Snap (2014). Purificatore per ambiente.*



Guardando al futuro e seguendo i trend tecnologici e di innovazione, si può immaginare una cucina sempre più intelligente e integrata. Le cucine del prossimo futuro saranno ambienti in cui l'intelligenza artificiale dialogherà in modo naturale con l'utente, adattando le ricette in base ai gusti personali, suggerendo modifiche in tempo reale e gestendo automaticamente la spesa e l'inventario degli ingredienti.

Accanto a questa evoluzione, emergeranno robot da cucina autonomi o semi-autonomi, capaci di preparare, cuocere e persino pulire in totale autonomia. Un esempio significativo è il sistema sviluppato da Moley Robotics, considerato il primo vero robot-chef al mondo, in grado di cucinare piatti complessi e mantenere pulito il piano di lavoro.

Le cucine saranno inoltre progettate come "ambienti intelligenti" (smart kitchen), in cui mobili, superfici e apparecchi comunicheranno tra loro, perfettamente integrati con i sistemi domotici della casa. Questo approccio olistico — come evidenziato in studi pubblicati da Jomard Publishing — mira a creare uno spazio interattivo, efficiente e adattivo, in grado di rispondere ai comportamenti e alle esigenze dell'utente.

*Moley Robotics:
A-AiR Robotic Kitchen*





*User Interface di Lhov,
Elica*

Parallelamente, si assisterà a una crescente attenzione verso la sostenibilità, con un uso più consapevole delle risorse, una gestione energetica ottimizzata, la tracciabilità digitale degli ingredienti e l'integrazione con catene di approvvigionamento intelligenti (smart supply chain).

L'evoluzione del digitale in cucina può essere letta come un percorso a tappe: dalla digitalizzazione dei comandi (anni '80-'90), all'automazione sensoriale (anni 2000), passando per la connettività e l'Internet of Things (2010-2020), fino all'attuale fase di integrazione dell'intelligenza artificiale e della sostenibilità (2020-oggi).

Oggi la cucina digitale non è più soltanto un insieme di dispositivi connessi, ma un ecosistema intelligente capace di interagire con l'utente, con l'ambiente e con l'intera abitazione in modo armonico e dinamico.

Trasformazioni funzionali e sociali

La cucina contemporanea è in continua evoluzione grazie alle principali tendenze ed innovazioni che la stanno rivoluzionando. L'integrazione di elettrodomestici intelligenti, come forni e frigoriferi connessi, sta semplificando la preparazione dei pasti e migliorando l'efficienza energetica.

Gli ingredienti sostenibili stanno diventando sempre più popolari, rispondendo alla crescente consapevolezza ambientale ed al desiderio di una dieta più salutare.

Le tecniche culinarie avanzate, come la cottura sous vide e la fermentazione, stanno ampliando le possibilità gastronomiche. Il design della cucina invece si evolve con spazi aperti e materiali innovativi per combinare funzionalità ed estetica. Questi cambiamenti stanno ridefinendo l'esperienza culinaria, rendendo ogni pasto un'occasione di creatività e benessere.

Gli elettrodomestici intelligenti rappresentano una delle principali innovazioni nella cucina moderna. Dispositivi come forni connessi, frigoriferi intelligenti e robot da cucina multifunzione permettono di semplificare molte operazioni, offrendo maggiore controllo e precisione.

Tra gli elettrodomestici intelligenti vi sono: forni intelligenti, i quali consentono di programmare la cottura a distanza, monitorare la temperatura e ricevere notifiche sullo smartphone. Frigoriferi connessi, dotati di telecamere interne e sensori, permettono di controllare gli alimenti disponibili, suggerendo ricette basate sugli ingredienti presenti. Robot da cucina multifunzione combinano diverse funzioni come tritare, mescolare, cuocere a vapore e impastare, facilitando la preparazione di piatti complessi.



*Piano cucina
in Corian®*

APP ED ASSISTENTI VIRTUALI

Le applicazioni e gli assistenti virtuali come Google Assistant e Amazon Alexa stanno diventando parte integrante della cucina. Possono fornire ricette, promemoria per le cotture ed addirittura guidare passo dopo passo nella preparazione dei piatti.

DESIGN E FUNZIONALITÀ DELLA CUCINA MODERNA

Il design e la funzionalità della cucina moderna si fondono per creare spazi che sono sia esteticamente piacevoli sia estremamente pratici. Le cucine a pianta aperta continuano a dominare, favorendo l'interazione sociale e rendendo l'ambiente più luminoso e arioso.

I materiali innovativi come il quarzo o il Corian vengono scelti per i piani di lavoro e i rivestimenti grazie alla loro durabilità e facilità di manutenzione. L'illuminazione intelligente, con luci a LED regolabili e sistemi connessi, permette di adattare l'atmosfera della cucina a diverse esigenze ed occasioni, migliorando sia la funzionalità che l'estetica.

Le soluzioni di archiviazione intelligenti ed i mobili modulari ottimizzano lo spazio, rendendo la cucina un luogo efficiente e organizzato, perfetto per qualsiasi attività culinaria.

Visioni sul design della cucina ed i suoi trend

Nel panorama contemporaneo del design, la cucina rappresenta uno degli ambiti più significativi e complessi, in cui convergono valori funzionali, sociali, culturali, tecnologici ed etici. Non è più concepita esclusivamente come spazio operativo destinato alla preparazione del cibo, ma come ambiente centrale dell'abitare, capace di riflettere stili di vita, identità e trasformazioni sociali. Il design della cucina diventa così un campo privilegiato di osservazione delle evoluzioni del progetto contemporaneo.

Una delle principali visioni che caratterizzano il design attuale della cucina è la sua progressiva trasformazione in spazio ibrido e fluido. La tradizionale separazione tra cucina e zona giorno tende a scomparire, lasciando spazio a configurazioni aperte e integrate, in cui cucinare, mangiare, lavorare e socializzare convivono nello stesso ambiente. Questa apertura non è solo spaziale, ma anche simbolica: la cucina assume un ruolo rappresentativo, diventando luogo di relazione, condivisione e visibilità del gesto quotidiano del cucinare. Il design interpreta questa visione attraverso layout aperti, soluzioni architettoniche leggere e sistemi che permettono di celare o mostrare la funzione a seconda dei momenti della giornata.

Un esempio di spazio cucina integrata alla zona living.





*Un esempio di isola
cucina, cuore pulsante
della casa.*

Parallelamente, si afferma un minimalismo evoluto, che non si limita alla riduzione formale, ma mira a semplificare l'esperienza d'uso e la percezione dello spazio. Superfici continue, assenza di maniglie, elettrodomestici integrati e volumi puri contribuiscono a ridurre il rumore visivo e a creare ambienti ordinati e rassicuranti. In questa visione, il design della cucina risponde a un'esigenza di controllo e chiarezza, offrendo all'utente uno spazio che favorisce concentrazione, benessere e comfort domestico.

All'interno di questo scenario, l'isola centrale assume un ruolo sempre più rilevante, diventando il fulcro funzionale ed emotivo della cucina. Non più semplice piano di lavoro, l'isola si configura come elemento multifunzionale, capace di accogliere preparazione, consumo del cibo, lavoro e interazione sociale.

Dal punto di vista del design, essa assume spesso un carattere scultoreo e monolitico, enfatizzato dall'uso di materiali continui e volumi decisi. L'isola rappresenta simbolicamente la centralità della cucina nella vita domestica contemporanea.



Un esempio di cucina di oggi, dove verte un design super minimal.

Accanto alla semplificazione formale, emerge con forza una visione orientata alla riscoperta della materia e della sensorialità. In risposta a una quotidianità sempre più digitale e immateriale, il design della cucina valorizza materiali naturali e superfici tattili, come legno, pietra, ceramica e finiture opache.

La materia diventa portatrice di significato, evocando autenticità, memoria e relazione con la tradizione. Il progetto non ricerca la perfezione assoluta, ma un equilibrio tra controllo industriale e imperfezione percepita, capace di rendere lo spazio più umano e accogliente.

La tecnologia, elemento imprescindibile della cucina contemporanea, viene reinterpretata secondo una visione di integrazione invisibile. Elettrodomestici intelligenti, sistemi di illuminazione adattiva e soluzioni per il controllo dei consumi sono progettati per essere intuitivi e poco invasivi. Il design non celebra la tecnologia come elemento esibito, ma la rende silenziosa e discreta, mettendola al servizio dell'esperienza dell'utente. Il valore tecnologico risiede nella sua capacità di semplificare la vita quotidiana, migliorando efficienza, sicurezza e comfort.

Un altro trend significativo è la crescente attenzione alla personalizzazione e modularità. La cucina viene sempre più concepita come un sistema flessibile, adattabile a spazi, esigenze e stili di vita differenti. Moduli componibili, soluzioni su misura e configurazioni personalizzate rispondono a una società meno standardizzata, in cui il design deve confrontarsi con abitazioni di dimensioni variabili e con utenti dalle esigenze eterogenee. In questo contesto, il progetto diventa un processo aperto, capace di evolvere nel tempo.

La sostenibilità rappresenta oggi un valore imprescindibile nel design della cucina. La scelta di materiali durevoli e riciclabili, la progettazione orientata alla riparabilità e alla lunga durata, così come la riduzione degli sprechi energetici e alimentari, definiscono una nuova responsabilità del progetto. La cucina diventa un luogo in cui il design può influenzare comportamenti più consapevoli, trasformandosi in strumento educativo oltre che funzionale.

Infine, una delle visioni più avanzate del design della cucina riguarda la dimensione emotiva ed esperienziale. La cucina è uno spazio carico di ricordi, rituali e significati affettivi legati al cibo e alla condivisione. Il design lavora quindi su luce, proporzioni, materiali e acustica per costruire un'esperienza multi sensoriale, capace di generare benessere e senso di appartenenza. In questa prospettiva, progettare una cucina significa progettare un'atmosfera e uno stato emotivo, non solo un ambiente funzionale.

Le visioni contemporanee sul design della cucina delineano un ambiente complesso e stratificato, in cui funzione, estetica, tecnologia ed etica si intrecciano. I trend attuali non possono essere letti come semplici mode, ma come risposte progettuali ai profondi cambiamenti sociali, culturali e ambientali del nostro tempo. La cucina diventa così uno dei luoghi più rappresentativi del design contemporaneo, capace di raccontare il modo in cui viviamo, abitiamo e ci relazioniamo con gli altri.



elica[®]

***Una storia di
Innovazione***

Storia e filosofia aziendale

Elica S.p.A. è un'azienda italiana fondata nel 1970 a Fabriano, nelle Marche, da Ermanno Casoli. Fin dalle origini, l'obiettivo di Elica è stato quello di migliorare la qualità della vita domestica attraverso l'innovazione tecnologica e il design applicati all'ambiente cucina. Oggi il gruppo è leader mondiale nel settore delle cappe aspiranti e dei sistemi di aspirazione e cottura integrati, oltre a essere un importante produttore di motori elettrici per apparecchi domestici e caldaie.

La storia dell'azienda segue un percorso di crescita e trasformazione costante. Dopo la fondazione, nel 1972 Elica presenta la sua prima cappa aspirante a Parigi e firma un contratto con Philips, segnando l'inizio della sua espansione internazionale. Dopo la morte prematura del fondatore nel 1978, la direzione passa prima alla moglie e poi al figlio Francesco Casoli, che guiderà l'azienda verso una nuova fase di sviluppo. Negli anni '80 e '90 Elica si distingue per il suo approccio creativo, introducendo design iconici come la cappa "Lego" del 1982 e ampliando progressivamente la produzione.

Ermanno Casoli (a destra), padre di Francesco (a sinistra), dal 1978 CEO aziendale. Simboli di innovazione e storia aziendale.





*Stabilimento Elica in
fiamme, 1995
Fabriano (AN)*

Nel 1995 è un anno orribile per l'azienda: un incendio rade al suolo lo stabilimento di Fabriano, ricostruito in soli 3 mesi grazie all'aiuto di tutti i dipendenti.

Nel corso degli anni 2000 l'azienda consolida la sua leadership mondiale per numero di cappe prodotte, e diversifica l'attività con la creazione di FIME (oggi EMC FIME), dedicata ai motori elettrici. Nel 2006 Elica viene quotata alla Borsa Italiana nel segmento STAR, un riconoscimento del suo valore industriale e della solidità gestionale. Nel 2020, in occasione del 50° anniversario, l'azienda celebra il proprio percorso con un rinnovato impegno verso il design, la sostenibilità e l'internazionalizzazione. Attualmente Elica conta sette stabilimenti produttivi distribuiti tra Italia, Polonia, Messico, India e Cina, e una rete commerciale che copre tutti i principali mercati globali.

*Stabilimento produttivo
di Elica, Mergo (AN)*



La filosofia di Elica si fonda sull'unione tra tecnologia, arte e qualità della vita. Il design è al centro dell'identità aziendale: le cappe e i sistemi aspiranti non sono pensati solo come elettrodomestici, ma come veri e propri elementi d'arredo capaci di trasformare l'esperienza in cucina ed emozionare l'utilizzatore. L'arte è considerata un modello per l'innovazione, una fonte d'ispirazione per i processi creativi e per la cultura d'impresa. L'innovazione tecnologica, d'altra parte, rappresenta una costante: Elica investe in Ricerca e Sviluppo per creare soluzioni efficienti, integrate e sostenibili, come i sistemi di aspirazione e cottura combinati e i motori ad alta efficienza energetica.

Tra i valori fondamentali dell'azienda emergono la passione, la creatività, l'intuizione e il forte legame con il territorio marchigiano, da cui Elica continua a trarre ispirazione. Negli ultimi anni, la società ha rafforzato la propria visione strategica, evolvendo verso un modello di "Cooking Company" integrata, in cui i prodotti non sono più singoli dispositivi, ma parte di un ecosistema intelligente, connesso e coerente con la domotica domestica.

*Nikola Tesla Switch,
uno tra i primi piani ad
induzione di Elica.*





*35cc, Elica.
Cappa aspirante con
modulo LED ultra
compatta.*

Il contributo di Elica all'innovazione è riconosciuto a livello internazionale: l'azienda ha trasformato la cappa da semplice elemento tecnico a oggetto di design e benessere, puntando su estetica, efficienza e sostenibilità. È inoltre impegnata in pratiche di produzione responsabile, con attenzione al riciclo dei materiali, alla riduzione degli sprechi e al risparmio energetico. Anche la governance aziendale è orientata alla trasparenza e all'etica, con l'adozione del Corporate Governance Code di Borsa Italiana.

L'esperienza di Elica offre spunti preziosi anche per chi, come te, si occupa di progettazione tecnologica e di dispositivi innovativi. L'integrazione tra design, ergonomia, esperienza utente e sostenibilità è un approccio che può essere applicato anche a prodotti come dispositivi di sicurezza acquatica o robot educativi. L'esempio di Elica mostra come un oggetto tecnico possa diventare qualcosa di più: un'esperienza estetica e sensoriale, capace di migliorare la vita quotidiana e di connettere funzionalità, bellezza e innovazione.

Nascita di nuovi linguaggi di prodotto

Elica, nel corso della sua storia, ha sviluppato una vasta gamma di prodotti innovativi capaci di rompere le regole tradizionali del prodotto cappa. Attraverso un approccio progettuale orientato alla sperimentazione e alla ricerca, l'azienda ha progressivamente superato i confini tipologici e formali del settore, trasformando la cappa da elemento puramente tecnico a sistema integrato, capace di dialogare con l'architettura e con l'ambiente domestico.



Nel 1982 viene presentata la prima cappa **Lego**, esempio che segnerà una storia di innovazione e successi.

Nel 2005 viene sviluppato **STAR**, un sistema che ridefinisce il concetto di cappa aspirante tradizionale: la funzione di aspirazione non è più espressa come elemento autonomo, ma viene integrata in modo discreto all'interno di un corpo illuminante, consentendo l'occultamento dell'apparato tecnico e una piena integrazione formale e funzionale nell'ambiente domestico.





Nel 2010 vengono introdotti nuovi prodotti iconici, tra cui **FEEL**, la prima cappa sensoriale. Con questo modello, Elica propone una nuova interpretazione della cappa come oggetto interattivo, capace di instaurare un dialogo diretto con l'utente.

Attraverso il semplice sfioramento dei tre pannelli, è possibile attivare o disattivare le diverse funzioni del prodotto e selezionare il livello di aspirazione: bassa intensità (blocco arancione), alta intensità (blocco viola) o aspirazione massima, ottenuta dalla combinazione dei due blocchi. Il sistema di controllo consente inoltre l'accensione della luce dedicata all'illuminazione del piano di lavoro (blocco verde), integrando in modo intuitivo funzione aspirante e illuminazione.

*FEEL (2010), Elica.
Dettaglio del modulo LED della cappa in funzione.*



Il 2012 segna l'introduzione di **35CC**, una cappa dal design compatto con una profondità di soli 35 cm — da cui il nome — mentre “CC” fa riferimento alle due scocche distintive che caratterizzano il prodotto. Con questo modello, l'azienda realizza un sistema altamente versatile, progettando diverse configurazioni di installazione — a parete, a isola e altre soluzioni personalizzabili — in grado di adattarsi a esigenze funzionali, spaziali ed estetiche differenti, offrendo così una risposta efficace a una vasta gamma di contesti e tipologie di utenza.



Nello stesso periodo viene presentata anche **SWEET**, un modello che rilegge e reinterpreta il design del passato in chiave contemporanea, combinando riferimenti formali tradizionali con soluzioni tecnologiche e funzionali attuali, dando vita a un prodotto capace di coniugare memoria estetica e innovazione progettuale.



*NikolaTesla Unplugged,
versione con manopole*

Nel 2016 viene lanciata **NikolaTesla**, la gamma rivoluzionaria di piani a induzione con aspirazione integrata, che ha visto la sua prima versione, NikolaTesla One, premiata con il Compasso d'Oro. Con questo prodotto, Elica inaugura lo sviluppo di un'intera famiglia di soluzioni NikolaTesla, pensata per rispondere a diverse esigenze di mercato e a specifici requisiti regionali: ad esempio, sono state realizzate versioni dedicate ai mercati spagnolo e tedesco, progettate in base alle preferenze e alle abitudini dei rispettivi utenti target.

*Premio Compasso d'Oro a
NikolaTesla One.*





*Lhov, Elica.
Un prodotto innovativo
"all in one".*

Nel 2024 Elica rivoluziona nuovamente il mercato con **Lhov**, un prodotto che integra tre elettrodomestici in un'unica soluzione: forno, piano a induzione e cappa. Con questa innovazione nasce una categoria di prodotto completamente nuova, senza precedenti.

Le prestazioni sono eccellenti, l'innovazione è dirompente e il design rimane unico e riconoscibile, coerente con il linguaggio estetico della gamma Elica, offrendo esperienze in cucina "straordinarie".



Il design come driver strategico per l'innovazione

Per Elica, il design è molto più di una scelta estetica: è una leva strategica centrale nell'innovazione. Nella filosofia aziendale il design si intreccia con arte e tecnologia, guidando lo sviluppo di prodotti capaci di ridefinire l'esperienza in cucina. In particolare, Elica ha investito in figure di design interne di alto profilo e ha raccolto numerosi riconoscimenti prestigiosi, dimostrando che il loro approccio valorizza sia la forma che la funzione.

Uno dei protagonisti di questa strategia è **Fabrizio Crisà**, Chief Design Officer di Elica. È lui l'ideatore ed il progettista dietro il rivoluzionario sistema Lhov, che integra forno, piano cottura e cappa in un unico elettrodomestico compatto. Crisà ha già vinto con Elica il Compasso d'Oro nel 2018 con il modello NikolaTesla, e nel 2024 ha conquistato di nuovo il premio per Lhov, dimostrando continuità e visione innovativa.

Fabrizio Crisà, Chief Design Officer di Elica (a destra) premiato con il Compasso d'Oro insieme al CEO Francesco Casoli (a sinistra)





*Lhov: un prodotto ed
una scelta vincente.*

Lhov, oltre al Compasso d'Oro, ha collezionato una serie impressionante di premi internazionali: Red Dot Award, iF Design Award, German Design Award, German Innovation Award e molti altri. Inoltre, ha vinto il prestigioso Good Design Award nella categoria "Kitchen & Appliances", assegnato dal Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design, confermando la sua eccellenza globale.

Non solo premi di design puri: Lhov ha ricevuto anche il Premio Nazionale per l'Innovazione ("Premio dei Premi"), un riconoscimento istituzionale molto importante in Italia, promosso da Fondazione Cotec su concessione del Presidente della Repubblica. Questo premio sottolinea come Elica non stia solo facendo design bello, ma anche innovazione rilevante sul piano industriale e tecnologico.

Dal punto di vista progettuale, il design di Lhov è fortemente minimal: superfici in vetro nero, senza manopole né pulsanti fisici, uno schermo digitale intuitivo e un'ergonomia moderna. Il risultato è un elettrodomestico che non solo occupa poco spazio (dimensioni compatte), ma integra funzioni avanzate — come un sistema aspirante che estrae fumi anche dal forno, zone di cottura a induzione combinabili, modalità di cottura tradizionali e a vapore — e un'interfaccia connessa che permette il controllo anche via assistente vocale.



*EPL (Elica Propulsion Laboratory),
Fabriano (AN).*

Dietro questa innovazione c'è l'**Elica Propulsion Laboratory**, il centro R&S dove si testano componenti, motori e sistemi di aspirazione sotto i profili di efficienza energetica, sicurezza e compatibilità. Il dialogo tra il design (rappresentato da Crisà e dal suo team) e l'ingegneria dell'EPL consente di trasformare le idee di concept in soluzioni tecniche reali e performanti.

EPL è una struttura certificata UNI EN/IEC ISO 17025 e si configura come polo tecnologico di ricerca, verifica e certificazione di materiali, componenti e prodotti finiti. È caratterizzato da dotazioni tecnologiche all'avanguardia e costituito da un team di ingegneri elettrotecnici, meccanici, fisici, periti elettrotecnici e chimici. Le aree di test attengono alla sicurezza elettrica e meccanica, l'efficienza energetica, l'analisi e la misurazione del rumore, la compatibilità elettromagnetica, l'affidabilità dei materiali, dei componenti e dei prodotti finiti.

Nel complesso, il ruolo del design in Elica è duplice: da un lato è motore creativo, che porta a immaginare categorie di prodotto completamente nuove (come Lhov), e dall'altro è strumento strategico, capace di rafforzare il brand mediante premi prestigiosi, reputazione e visione di lungo termine. Il design, dunque, non è un "vestito" dell'innovazione: è il suo cuore pulsante.



Storytime e sviluppo delle linee di prodotto

Dagli inizi, tra gli anni Settanta e Novanta, Elica concentra la propria attività sulla produzione e sullo sviluppo delle cappe aspiranti, individuate come core business aziendale.

In questa fase il design assume un ruolo distintivo, seppur con un linguaggio formale ancora essenziale, fortemente orientato all'estetica e all'efficienza per l'aspirazione.

Questo approccio consente all'azienda una significativa crescita a livello nazionale e un progressivo consolidamento nei mercati europei. La cappa non viene concepita come un elemento da occultare all'interno della cucina, ma come un oggetto da valorizzare visivamente, espressione di una costante ricerca del "bello" applicato alla funzione tecnica.

Elica Edith, 2005





*Haiku, Elica.
Una delle cappe più
silenziose sul mercato.*

Anni 2000 – 2015

Nel periodo compreso tra i primi anni Duemila e il 2015, Elica avvia un processo di internazionalizzazione attraverso l'acquisizione di stabilimenti produttivi all'estero, rafforzando al contempo il valore del design e del Made in Italy come elementi distintivi del brand. Parallelamente, l'azienda investe in modo significativo nell'innovazione tecnologica, con particolare attenzione allo sviluppo dei motori, al miglioramento dell'efficienza energetica e alla riduzione della rumorosità dei prodotti.

Questo cambiamento è stato guidato da diversi fattori: la crescente globalizzazione e la pressione competitiva internazionale; l'evoluzione del quadro normativo in materia di efficienza energetica; l'esigenza di contenere i costi di produzione; e i mutamenti nei modelli di consumo, sempre più orientati a soluzioni caratterizzate da qualità estetica, comfort acustico ed elevate prestazioni.

Dal 2015 al 2020

In questa fase Elica concentra la propria attività sullo sviluppo e sul lancio dei piani a induzione con aspirazione integrata, come la gamma NikolaTesla, segnando un'importante evoluzione del proprio portafoglio prodotti e ampliando il perimetro di intervento oltre la cappa tradizionale.

Dal 2022 a oggi

A partire dal 2022 si assiste alla principale transizione strategica dell'azienda: Elica orienta con decisione la propria visione verso il cooking full-range e il cooking integrato, proponendo soluzioni sempre più complete e sistemiche per l'ambiente cucina.

Questa evoluzione è stata determinata da una pluralità di fattori convergenti:

- Il cambiamento delle abitudini dei consumatori, sempre più orientati verso soluzioni integrate, un'estetica pulita e funzioni intelligenti;
- L'intensificarsi della concorrenza, in particolare da parte di brand globali e produttori a basso costo, che ha reso necessaria una strategia basata sulla differenziazione attraverso design, innovazione e qualità;
- L'inasprimento delle normative ambientali e dei requisiti di efficienza energetica e sostenibilità, che spingono verso motori più efficienti, sistemi filtranti evoluti e una riduzione degli sprechi;
- La crescente pressione sui costi di materie prime, trasporti ed energia, che impone l'ottimizzazione dei processi, la riduzione della dipendenza da OEM esterni, lo sviluppo del marchio proprietario e un maggiore controllo della catena del valore;
- La volontà strategica di sostenere una crescita internazionale orientata non solo ai volumi, ma anche al miglioramento dei margini e del posizionamento competitivo.



*Cantinetta e forno targate Elica.
Transizione strategica sulla linea prodotti e sfocio
nel mondo cooking.*



Analisi gamma prodotti di punta e dei linguaggi formali

Nel corso degli anni Elica ha sviluppato un portafoglio prodotti ampio e strutturato, oggi organizzato in diverse categorie tipologiche. Nell'ambito dell'aspirazione, l'offerta comprende cappe a parete, cappe a isola, cappe a soffitto, cappe sospese, cappe a scomparsa e cappe da incasso, ciascuna progettata per rispondere a specifiche esigenze funzionali, spaziali ed estetiche dell'ambiente cucina.

A queste soluzioni si affiancano i prodotti nati per affrontare in modo strategico il mondo del cooking, tra cui forni, cantinette per la conservazione del vino, piani a induzione e i sistemi NikolaTesla, che integrano piano cottura e aspirazione in un'unica soluzione. Questo percorso evolutivo culmina con Lhov, una nuova categoria di prodotto che supera i confini tradizionali dell'elettrodomestico, introducendo un approccio fortemente integrato.

La seguente analisi si propone di approfondire i prodotti più rappresentativi e strategicamente rilevanti presenti nel catalogo dell'azienda.

Elica Nuage, 2014.





OM (2004)

Presentata nel 2004, OM si distingue per un linguaggio di design essenziale e rigoroso, in cui la funzione primaria — l'aspirazione — viene interpretata in modo diretto e intuitivo. Il prodotto è progettato per essere semplice nell'utilizzo, riducendo la complessità formale e funzionale a favore di un'esperienza immediata.

Il design si fonda sull'uso di geometrie pure, in particolare il cerchio e il quadrato, elementi che contribuiscono a definire un'estetica pulita e iconica. OM rappresenta inoltre la prima cappa verticale al mondo, introducendo una tipologia completamente nuova nel settore.

Anche la scelta dei materiali e delle finiture contribuisce al carattere innovativo del prodotto: l'impiego del vetro, disponibile nelle varianti nero, bianco o colorato, rafforza l'impatto visivo e la versatilità estetica. Il sistema consente inoltre l'installazione con back aspiration, ampliando le possibilità di integrazione progettuale. L'inserimento di illuminazione a LED completa il progetto, enfatizzando l'eleganza e la raffinatezza complessiva del prodotto.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 1150 €



STAR (2005)

STAR rappresenta un'importante innovazione progettuale, segnando l'inizio di una ricerca orientata all'integrazione di componenti d'arredo con funzioni differenti all'interno di un unico prodotto. In questo modello, Elica combina per la prima volta in modo sistemico una lampada e una cappa da cucina, superando la separazione tradizionale tra illuminazione e aspirazione.

Il prodotto è progettato per garantire un'elevata flessibilità di installazione, con la possibilità di montaggio sia a parete sia a isola, adattandosi a diverse configurazioni dell'ambiente cucina. Dal punto di vista funzionale, STAR è dotata di filtri smontabili e lavabili, facilitando le operazioni di manutenzione e garantendo prestazioni costanti nel tempo.

L'aspirazione e l'illuminazione vengono gestite attraverso un'innovativa interfaccia di comando a sfioramento, denominata MAGIC WAND, che consente un controllo intuitivo e coerente con il carattere evoluto del prodotto.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 2500 €

SPACE (2008)

SPACE segna il ritorno all'utilizzo della forma pura del cerchio e alla configurazione di cappa con installazione fissa a parete. Il progetto si distingue per un linguaggio formale essenziale, in cui la geometria diventa elemento centrale dell'identità del prodotto.

Dal punto di vista tecnologico, SPACE introduce la tecnologia Elica Deep Silence (EDS3), studiata per ridurre in modo significativo la rumorosità durante il funzionamento. Questo sistema consente un abbattimento dell'inquinamento acustico, permettendo alla cappa di operare in maniera estremamente silenziosa, fino a risultare quasi impercettibile alle basse velocità di aspirazione.

Il prodotto è inoltre dotato di faretti integrati per l'illuminazione del piano cottura, garantendo un adeguato supporto visivo durante le attività in cucina. SPACE viene immessa sul mercato con il Long Life Filter, un filtro anti odori altamente innovativo, caratterizzato da un'elevata efficienza e da una capacità di rigenerazione che ne estende la durata fino a un massimo di tre anni, rispetto ai filtri tradizionali che generalmente richiedono la sostituzione ogni 3-6 mesi.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 800 €



FEEL (2010)

Presentata nel 2010, FEEL riprende le geometrie fondamentali del cerchio e del quadrato/rettangolo, evolvendole in un linguaggio ancora più essenziale e controllato. Con questo modello la cappa entra nell'era del touch, ponendo al centro del progetto l'esperienza sensoriale e instaurando nuove modalità di relazione tra persona e oggetto.

FEEL si configura come un gioco di geometrie e superfici: un semplice sfioramento della mano anima tre ampi pannelli frontali che, emergendo da una lastra di vetro monocromatica, attivano in modo intuitivo le funzioni di aspirazione e illuminazione. L'interazione diventa così parte integrante del linguaggio di prodotto, trasformando l'uso quotidiano in un'esperienza immediata e coinvolgente.

Rispetto ai modelli precedenti, FEEL accentua ulteriormente la ricerca sulla linearità e sulla pulizia formale, riducendo al minimo gli elementi visivi superflui e rafforzando l'eleganza complessiva del sistema.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 1200 €





ICO (2010)

Si caratterizza per un linguaggio formale basato sulle geometrie del quadrato e del rettangolo, che definiscono un design pulito, rigoroso e fortemente geometrico. In questo prodotto la ricerca progettuale si orienta verso un'estrema essenzializzazione delle forme, affiancata a una particolare attenzione all'elevata efficienza energetica.

Dal punto di vista tecnologico, introduce il nuovo motore Synairgy, che garantisce prestazioni aspiranti elevate abbinate a un funzionamento particolarmente silenzioso. Il sistema è arricchito da funzioni avanzate come "ChefControl", che consente di regolare automaticamente il livello di aspirazione in base alle fasi di cottura, e la modalità intelligente Pure, progettata per assicurare un ricambio continuo dell'aria, mantenendo l'ambiente cucina costantemente pulito.

Il prodotto adotta inoltre un sistema di aspirazione perimetrale, che convoglia i fumi lungo il perimetro esterno della cappa, aumentando la capacità di captazione e riducendo la dispersione degli odori all'interno della cucina.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 700 €



BUBBLE (2010)

Si distingue per un linguaggio formale ispirato alle geometrie del cerchio e della sfera, che conferiscono al prodotto un carattere fortemente iconico e riconoscibile. A differenza dei modelli precedenti, l'innovazione di BUBBLE si concentra principalmente sull'aspetto espressivo e materico piuttosto che sull'introduzione di nuove funzioni.

La cappa è realizzata in materiale tecnopolimero, una scelta che consente maggiore libertà formale, leggerezza visiva e una forte identità plastica, rafforzando il legame tra design e oggetto scultoreo. Dal punto di vista funzionale, le prestazioni e i sistemi di aspirazione risultano in continuità con i prodotti coevi, confermando soluzioni già consolidate nel catalogo Elica.

BUBBLE rappresenta quindi un esercizio di stile e sperimentazione formale, in cui il design diventa elemento centrale del progetto, trasformando la cappa in un vero e proprio elemento di arredo.

Design by Stefano Giovannoni.

Prezzo: 1000 €

35CC (2012)

È un oggetto di design dal cuore tecnologico, caratterizzato da dimensioni compatte e da un linguaggio formale semplice, preciso e incisivo, capace di valorizzare l'ambiente cucina. Il prodotto si presenta come un piccolo cubetto di 35 cm di lato, vivace e riconoscibile, nato dall'intersezione di due gusci a "C": uno estetico e colorato, l'altro funzionale, realizzato in acciaio liscio o forato.

La versatilità è uno degli elementi distintivi di 35CC: il prodotto può essere installato sia a parete sia a isola, adattandosi a differenti configurazioni della cucina. Dal punto di vista funzionale, è dotato di quattro faretti LED che assicurano un'illuminazione efficace del piano cottura.

Grazie alla combinazione di innovazione tecnologica, qualità estetica e compattezza, 35CC è stato selezionato per la categoria "Design per l'abitare" nell'edizione 2013 di ADI Design Index.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 800 €



SWEET (2012)

SWEET è una cappa a parete caratterizzata da forme morbide e curve, progettata per reinterpretare l'estetica tradizionale in chiave contemporanea. Le linee avvolgenti conferiscono al prodotto un'eleganza raffinata, mentre la potenza di aspirazione elevata garantisce prestazioni eccellenti, in grado di coniugare estetica e funzionalità.

Il concept di SWEET si basa sul principio della "memoria del passato, prestazioni del futuro", integrando riferimenti formali classici con tecnologie avanzate per l'aspirazione e l'efficienza in cucina.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 500 €





YE (2014)

Rappresenta una significativa innovazione sia dal punto di vista della forma sia dei materiali. Per la prima volta, Elica realizza una cappa che si discosta dalle geometrie tradizionali sferiche o cubiche, proponendo linee morbide e organiche ottenute grazie all'impiego del Cristalplant®, materiale che consente libertà espressiva e continuità estetica.

Dal punto di vista funzionale, è dotata di un sistema di doppia aspirazione, progettato per ottimizzare l'efficienza del filtraggio e garantire elevate prestazioni di captazione dei fumi. L'illuminazione del piano di lavoro è affidata a faretto LED by iGuzzini, integrati in modo discreto: pur essendo nascosti alla vista, assicurano una luce uniforme e precisa, ideale per la preparazione dei cibi.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 2900 €



IKONA MAXXI PURE (2021)

IKONA MAXXI PURE è una cappa con purificatore integrato, progettata specificamente per ambienti cucina open-space. Il prodotto combina funzionalità aspirante e filtrante avanzata, garantendo aria pulita e comfort acustico negli spazi aperti, senza compromettere l'estetica.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 1020 €

OPEN SUITE (2021)

Rappresenta un'evoluzione significativa nel concetto di cappa modulare, pensata per rispondere alle esigenze di flessibilità e personalizzazione dei moderni ambienti cucina. Il sistema permette di combinare diversi moduli funzionali e decorativi, tra cui pannelli luminosi a LED, moduli aspiranti ad alte prestazioni e ripiani accessori, creando configurazioni su misura in base allo spazio, allo stile e alle necessità operative.

Grazie alla modularità, è possibile adattare la cappa a cucine di dimensioni e disposizioni differenti, combinando estetica e funzionalità senza compromessi. I pannelli luminosi integrati offrono un'illuminazione uniforme e calibrata sul piano di lavoro, mentre i moduli aspiranti garantiscono prestazioni di cattura dei fumi e degli odori ottimali, anche in contesti open-space.

Il design lineare e rigoroso, tipico del linguaggio Elica, si sposa con la tecnologia avanzata e la modularità, facendo di OPEN SUITE un sistema altamente flessibile e contemporaneo, capace di dialogare con diversi stili di arredamento e configurazioni architettoniche.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 2000 €



NIKOLATESLA (2022)

NIKOLATESLA è un sistema innovativo che integra perfettamente piano cottura e cappa, creando un unico prodotto in cui funzionalità e design operano in simbiosi. Il prodotto si distingue per linee decise, materiali di alta qualità e una progettazione che unisce le prestazioni di due elettrodomestici in un unico dispositivo, semplificando l'esperienza in cucina.

Tra le caratteristiche tecnologiche più avanzate, il piano rileva automaticamente la presenza delle pentole sulle zone di cottura, ottimizzando il consumo energetico e riducendo gli sprechi. Inoltre, il sistema è in grado di ricevere informazioni dalle diverse zone del piano e regolare automaticamente l'aspirazione ideale, permettendo all'utente di concentrarsi sulla preparazione dei cibi senza doversi preoccupare del funzionamento della cappa, garantendo al contempo maggiore efficienza e risparmio energetico.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: 1500 €





LHOV (2023)

LHOV rappresenta una vera innovazione nel panorama degli elettrodomestici, integrando in un unico prodotto forno, piano a induzione e cappa. Questo sistema All-in-One inaugura una nuova categoria di prodotto per l'azienda, ridefinendo il concetto tradizionale di elettrodomestico da cucina.

Il design di LHOV si caratterizza per forme inusuali per un forno, pensate per coniugare estetica contemporanea e funzionalità avanzata. L'interno è progettato per ospitare due teglie contemporaneamente, con la possibilità di selezionare differenti modalità di cottura su entrambe le metà dello spazio, offrendo massima flessibilità e precisione.

LHOV combina tecnologia, innovazione e design, permettendo di ottimizzare lo spazio e le prestazioni in cucina, semplificando al contempo l'esperienza di cottura integrata.

Design by Fabrizio Crisà.

Prezzo: tra 7300 e 8000€

Processi di innovazione e ricerca tecnologica

Nel panorama del design industriale italiano, **Elica** rappresenta uno dei casi più emblematici di come il design possa diventare un vero driver strategico per l'innovazione. Fin dalla sua nascita, l'azienda ha trasformato un oggetto tecnico come la cappa aspirante in un elemento d'arredo, un dispositivo capace di fondere estetica, tecnologia e qualità dell'aria in modo armonico. Questo approccio ha imposto un nuovo paradigma: la cappa non è più un prodotto "nascosto", ma un oggetto iconico che dialoga con lo spazio domestico e ne definisce l'identità.

Alla base di questa visione vi è un processo di ricerca e sviluppo strutturato, che integra competenze ingegneristiche, attenzione ai materiali, sperimentazione sui motori e continua innovazione digitale. Elica investe costantemente in tecnologie di aspirazione avanzata, sistemi filtranti ad alta efficienza, motori a basso consumo e soluzioni intelligenti che ottimizzano il comfort domestico. L'introduzione di tecnologie come i sensori per la qualità dell'aria, l'automatizzazione dei flussi, l'integrazione IoT dimostra un impegno costante nel trasformare l'esperienza quotidiana in un processo semplice, intuitivo e sostenibile.

Il ruolo del design in questo percorso è stato fondamentale. Elica ha costruito la propria identità attraverso una forte cultura progettuale, guidata soprattutto dal lavoro del suo Chief Design Officer Fabrizio Crisà, che ha rivoluzionato la cappa da semplice elettrodomestico tecnico a oggetto d'arredo, integrato, sensoriale e altamente tecnologico. Sotto la sua direzione sono nati prodotti iconici come Édith, Star, Haiku, Interstellar e, più recentemente, il sistema integrato Lhov, premiato con il Compasso d'Oro 2024.



Elica Seashell.

Questa combinazione di ricerca, artigianalità evoluta e visione progettuale ha portato Elica a ottenere numerosi riconoscimenti internazionali. L'azienda è stata più volte premiata ai Red Dot Design Award, iF Design Award, Good Design Award e ha ricevuto diversi Compassi d'Oro ADI o menzioni d'onore, confermando la capacità di trasformare innovazione e cura progettuale in prodotti iconici. Tra i modelli più premiati figurano Star, Edith, Interstellar, Seashell, Summilux e Feel, testimonianza di una ricerca continua che unisce qualità tecnica e identità estetica. L'approccio all'innovazione di Elica non riguarda solo l'oggetto finale, ma anche i processi. L'azienda utilizza sistemi avanzati di prototipazione, test aerodinamici, analisi fluidodinamiche, sviluppo di motori proprietari e materiali innovativi, con particolare attenzione all'eco-efficienza e alla riduzione dell'impatto ambientale. La sostenibilità è infatti parte integrante della strategia: dai filtri rigenerabili ai materiali riciclabili, fino alla riduzione dei consumi energetici e all'ottimizzazione dei cicli produttivi.

Oggi Elica si colloca come un vero e proprio esempio emblematico di come il design possa guidare l'innovazione industriale, trasformando un settore maturo attraverso estetica, tecnologia e qualità della vita. L'azienda ha saputo anticipare e plasmare le tendenze dell'abitare: cucine sempre più aperte, ibride, interconnesse, dove la cappa diventa un elemento di equilibrio tra aria, luce e spazio. La sua storia dimostra come il design, quando integrato in maniera strategica nei processi aziendali, possa diventare un motore di cambiamento culturale, oltre che produttivo.

MERCATO & COMPETITOR ANALYSIS



Competitors nel settore kitchen appliances

Nel panorama internazionale degli elettrodomestici da cucina, Elica si confronta con un sistema competitivo molto articolato. Tra i principali attori globali emergono gruppi come BSH Hausgeräte (**Bosch-Siemens**), **Whirlpool**, **Electrolux** e **Samsung**, che presidiano il mercato con ampie gamme di prodotti, forte integrazione tecnologica e sistemi di cucina connessi. Accanto a questi colossi si collocano marchi premium come **Miele**, riconosciuto per la qualità e la durata, e **BORA**, specializzata nei piani aspiranti ad alta innovazione, vero concorrente diretto di Elica sul fronte della ventilazione integrata.

Nel contesto europeo e italiano, la competizione si intensifica con aziende storiche come **Smeg**, **Teka**, **AEG**, **Zanussi**, e con marchi del distretto di Fabriano come **Faber**, **Indesit** e **Hotpoint-Ariston**, che condividono cultura produttiva, know-how e mercati di riferimento affini. A livello globale cresce anche la presenza di brand asiatici come **FOTILE**, molto forti sul fronte della tecnologia smart applicata alla cucina.

In questo scenario, Elica si distingue grazie alla specializzazione nella gestione dell'aria, alla forte identità di design e alla capacità di innovare attraverso ricerca, estetica e integrazione tecnologica.



Benchmark di aziende e prodotti innovativi

BSH HAUSGERÄTE

BSH Hausgeräte è uno dei principali gruppi europei nel settore degli elettrodomestici e riunisce al proprio interno marchi storici e di rilevanza internazionale come Bosch e Siemens.

In particolare, Bosch vanta una lunga tradizione nell'innovazione tecnologica, testimoniata da un portafoglio di decine di migliaia di brevetti e da un costante investimento nello sviluppo di tecnologie sensoriali applicate agli elettrodomestici domestici.

All'interno del gruppo, la divisione dedicata ai prodotti da incasso Bosch/Siemens si distingue per un forte orientamento al design sofisticato e alle tecnologie smart, espresse in modo emblematico dalle linee Siemens StudioLine. Questa gamma propone forni, piani cottura, cappe e altri elettrodomestici in cui estetica e prestazioni vengono integrate in modo coerente, con un posizionamento premium orientato all'innovazione e alla qualità percepita.



Piano ad induzione BSH





*Lavastoviglia da
incasso super compatta
e silenziosa, BSH*

Innovazione tecnologica

L'innovazione in casa BSH si concretizza in soluzioni tecnologiche avanzate, in particolare nel settore della cottura e del lavaggio. Nei forni Bosch, sistemi intelligenti come PerfectBake e PerfectRoast utilizzano sensori per monitorare il processo di cottura e regolare automaticamente tempi e temperature in base al tipo di alimento, migliorando il risultato finale e semplificando l'esperienza d'uso.

Nel campo del lavaggio, un esempio significativo è la tecnologia PerfectDry, che sfrutta la zeolite, un minerale naturale in grado di assorbire l'umidità e trasformarla in aria calda e secca. Questo sistema consente un'asciugatura più efficace, riducendo al contempo i consumi energetici.

Tra i prodotti rappresentativi del catalogo Bosch si possono citare la lavastoviglie da incasso v, caratterizzata da elevata efficienza energetica, funzionamento silenzioso e sistemi di asciugatura avanzati, e il piano cottura a induzione PVS61RBB5E, dotato di comandi touch, sistemi di sicurezza per bambini e prestazioni di riscaldamento elevate.

Evoluzione strategica nel tempo

Osservando l'evoluzione dell'innovazione in BSH, è possibile individuare alcune fasi chiave. In una prima fase, l'attenzione era principalmente rivolta al miglioramento dell'efficienza di base — riduzione dei consumi di acqua ed energia, affidabilità e ottimizzazione delle funzioni fondamentali. Successivamente, l'azienda ha progressivamente integrato la digitalizzazione, introducendo app dedicate, sistemi di controllo remoto, funzioni assistite e automatismi basati su sensori intelligenti.

Negli ultimi anni, l'attenzione si è ulteriormente spostata verso l'interoperabilità all'interno dell'ecosistema smart home e verso una concezione più ampia di sostenibilità, che non riguarda più solo il prodotto in sé, ma l'intero ciclo di vita: materiali, processi produttivi, riciclabilità e nuovi modelli di utilizzo come il noleggio. Parallelamente, BSH ha orientato parte della propria strategia di innovazione verso una maggiore personalizzazione per i singoli mercati, sviluppando soluzioni specifiche per aree geografiche come Cina e India, superando l'approccio del prodotto globale uniforme.

A questo si affiancano nuovi modelli di business basati su servizi a valore aggiunto, come la manutenzione predittiva, il monitoraggio dei dispositivi, le dashboard digitali, le collaborazioni con startup e le formule di affitto o abbonamento. BSH si posiziona oggi come uno dei gruppi più avanzati in termini di digitalizzazione, intelligenza artificiale, connettività e sostenibilità circolare. Emblematico è il ruolo pionieristico nell'introduzione del protocollo Matter, che consente ai dispositivi intelligenti di comunicare in modo interoperabile, permettendo il controllo remoto e integrato anche tra prodotti di produttori differenti.

*In foto, ecosistema
smart home BSH*



TEKA GROUP

TEKA Group è un'azienda storica fondata negli anni Venti del Novecento, che ha avviato la propria attività nel settore delle macchine agricole per poi specializzarsi, a partire dalla metà del secolo, nella lavorazione dell'acciaio inox. Questo passaggio ha rappresentato la base per lo sviluppo del core business attuale, incentrato sugli elettrodomestici da cucina, in particolare lavelli, forni, piani cottura e cappe.



Nel corso del tempo, ha costruito una forte presenza globale, con numerosi stabilimenti produttivi distribuiti in diversi Paesi, combinando efficienza industriale e un approccio progettuale orientato alla funzionalità e alla qualità costruttiva. L'acciaio inox rimane un elemento identitario del marchio, sia dal punto di vista tecnico che estetico.

Innovazione tecnologica e design

L'innovazione in Teka si sviluppa lungo due direttrici principali: design e sostenibilità. L'azienda ha ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali per il design dei propri prodotti e investe costantemente nel miglioramento dei materiali, delle finiture e della durabilità. Particolare attenzione è dedicata allo sviluppo di cappe performanti, piani cottura integrati e soluzioni in acciaio di alta qualità, con un forte focus sull'affidabilità nel tempo e sull'estetica pulita e funzionale.

*Van Gogh Museum
Edition. Multifunction
forno compatto by Teka
Group*





*Cappa telescopica,
Teka Group.*

Evoluzione storica e strategica

L'evoluzione del gruppo può essere sintetizzata in alcune fasi chiave:

- **1924-1957:** nascita dell'azienda come produttore di macchine agricole e successivo avvio della lavorazione dell'acciaio inox;
- **1958-1970:** ingresso nel settore degli elettrodomestici con la produzione di lavelli, seguita da forni, cappe e cucine complete;
- **2016:** lancio della gamma Wish, che segna un importante rinnovamento del linguaggio di design e delle linee di apparecchi domestici, con un significativo salto qualitativo sotto il profilo estetico e progettuale;
- **2019-2020:** introduzione di prodotti innovativi come il piano cottura The Hybrid, che combina tecnologia a gas e induzione in un'unica soluzione;
- **2021-2022:** lancio della Smart Appliances Range (Teka Home), con integrazione di app dedicate, connettività e controllo da dispositivi mobili;
- **2022-2023:** rafforzamento del posizionamento premium attraverso nuove linee di design e collaborazioni con designer di rilievo, tra cui Giugiaro, e lo sviluppo del concept Infinity Design;
- **2025:** acquisizione da parte del gruppo Midea, finalizzata all'integrazione delle competenze tecnologiche, produttive e di ricerca e sviluppo, con l'obiettivo di accelerare l'innovazione e l'espansione verso nuovi mercati e categorie di prodotto.

Ricerca e proprietà intellettuale

A testimonianza dell'impegno nel campo dell'innovazione, Teka è titolare di un brevetto particolarmente rilevante (CA2681846A1), che descrive un metodo per il rilevamento della presenza delle pentole sui piani cottura a induzione, contribuendo all'ottimizzazione dei consumi energetici e al miglioramento della sicurezza e dell'esperienza d'uso.

Miele & Cie. KG

Fondata nel 1899 a Gütersloh, in Germania, Miele si è progressivamente affermata come uno dei principali brand premium nel settore degli elettrodomestici di alta qualità. L'identità dell'azienda è fortemente legata alla filosofia "Built to Last", che pone al centro la durata e l'affidabilità del prodotto: molti elettrodomestici Miele vengono infatti testati per garantire prestazioni equivalenti a 20 anni di utilizzo, a conferma di un posizionamento orientato all'eccellenza costruttiva e alla qualità nel lungo periodo.



Innovazione tecnologica

L'innovazione in Miele si sviluppa come evoluzione continua della qualità, con un forte equilibrio tra tecnologia, usabilità ed esperienza. Un passaggio chiave è rappresentato dal lancio, nel 2019, della Generazione 7000, che segna un profondo rinnovamento dell'offerta da incasso: circa 3.000 modelli tra forni, piani cottura, lavastoviglie e macchine da caffè, caratterizzati da un design aggiornato e dall'integrazione di assistenti intelligenti in grado di supportare l'utente durante le diverse fasi di utilizzo.

Tra le soluzioni più avanzate spicca il Dialog Oven, un forno che utilizza onde elettromagnetiche per dialogare con la struttura molecolare del cibo, adattando dinamicamente la cottura. Questa tecnologia consente, ad esempio, di cucinare alimenti differenti nello stesso momento o di mantenere alcune parti intenzionalmente non cotte, introducendo un nuovo paradigma nella preparazione dei cibi. Miele estende inoltre la propria ricerca anche al contesto outdoor, sviluppando soluzioni come grill intelligenti in grado di regolare automaticamente la temperatura e di essere gestiti tramite app, ampliando l'esperienza di cottura oltre l'ambiente domestico tradizionale.

*Dialog Oven,
Miele*



Piano cottura ad induzione indipendente KM 7373 FR, Miele



Evoluzione del marchio nel tempo

L'evoluzione di Miele può essere letta attraverso alcune tappe fondamentali:

- **1900-1950:** produzione iniziale di centrifughe e lavatrici a manovella, con un forte focus sull'affidabilità meccanica;
- **1950-1980:** ampliamento del portafoglio verso lavastoviglie, frigoriferi, cucine e aspirapolveri, segnando il passaggio da specialista del lavaggio a fornitore di soluzioni per l'intera casa; emergono le prime innovazioni in termini di design ed ergonomia, con comandi più intuitivi e indicatori luminosi;
- **1980-2000:** centralità dell'efficienza energetica, riduzione dei consumi e sviluppo di un design funzionale ed elegante, pensato per cucine sempre più integrate;
- **2000-2015:** introduzione di display digitali, aumento della connettività e ricerca su sistemi di dosaggio automatico;
- **2015-2020:** utilizzo crescente di materiali riciclabili, programmi di ricondizionamento, ampliamento del controllo remoto e sviluppo di soluzioni premium orientate all'esperienza;
- **Dal 2020 a oggi:** introduzione di tecnologie avanzate come il riconoscimento automatico dei cibi in forno, steam drawers compatti, cucine outdoor con grill intelligenti e aspirapolveri cordless con funzione di lavaggio (wet cleaning).

Miele orienta la propria ricerca verso un'affidabilità sempre maggiore del prodotto e verso la semplificazione dell'esperienza d'uso, offrendo soluzioni tecnologicamente avanzate ma intuitive, estendendo al contempo il proprio know-how anche a nuovi contesti, come quello outdoor, senza rinunciare al posizionamento premium che ne caratterizza l'identità storica.

Smeg S.p.A.

Fondata nel 1948 a Guastalla, in Emilia-Romagna, Smeg nasce inizialmente come smalteria metallica, per poi evolversi in uno dei marchi più riconoscibili del panorama internazionale degli elettrodomestici. Nel corso della sua storia, l'azienda ha saputo coniugare in modo distintivo design italiano e tecnologia, collaborando con architetti e designer di rilievo come Mario Bellini e Renzo Piano, contribuendo a rafforzare un'identità fortemente legata alla cultura del progetto.

Smeg è particolarmente nota per il suo stile retrò "50's Style", diventato un vero e proprio marchio di fabbrica, soprattutto grazie ai frigoriferi della linea FAB, considerati oggi icone di design a livello globale. Accanto ai grandi elettrodomestici, l'azienda ha sviluppato anche una vasta gamma di small appliances — come bollitori, tostapane e mixer — caratterizzati da una forte identità estetica e da un'attenzione crescente alla sostenibilità, certificata attraverso specifici report ambientali.



*Macchinetta per il caffè
in collaborazione Smeg
con Porsche*

Cappa a muro, Smeg





*Dolce & Gabbana con
SMEG presentano la
linea di elettrodomestici
"Blu Mediterraneo"*

Innovazione tecnologica

L'innovazione in Smeg si esprime attraverso l'integrazione di tecnologie moderne all'interno di un linguaggio estetico fortemente caratterizzato. Motori efficienti, funzioni digitali e sistemi di controllo avanzati vengono declinati in prodotti che mantengono riferimenti stilistici riconoscibili e coerenti con l'identità del brand.

Un aspetto peculiare dell'approccio Smeg è la concezione dell'innovazione come espressione culturale, oltre che tecnologica. Ne sono esempio le collaborazioni con Dolce & Gabbana, che hanno dato vita a edizioni artistiche di elettrodomestici, in cui il prodotto diventa veicolo di narrazione, artigianalità e tradizione italiana. Parallelamente, l'azienda dimostra una crescente attenzione ai temi dell'efficienza energetica e della riduzione dell'impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto.



*Forno a vapore, Smeg
(R)evolutionary cooking*

Evoluzione del marchio

L'evoluzione di Smeg può essere letta attraverso alcune fasi principali:

- **Anni '50-'70:** produzione di elettrodomestici standard con particolare attenzione ai materiali; inizia la costruzione dell'identità visiva del brand, basata su forme arrotondate, utilizzo dell'acciaio e cromature;
- **Anni '80-'90:** ampliamento delle linee di prodotto, con un focus crescente sui piccoli elettrodomestici e sulle macchine da caffè (anche brevettate); introduzione del frigorifero in stile retrò, destinato a diventare un'icona del marchio;
- **Anni 2000-2010:** integrazione di display più evoluti e funzioni digitali di base; il design assume un ruolo sempre più centrale, mentre nel 2019 l'acquisizione di La Pavoni segna un rafforzamento nel settore delle macchine da caffè; in questa fase l'innovazione tecnica diventa più rilevante, rispondendo a un'utenza che richiede non solo estetica, ma anche funzionalità e facilità d'uso;
- **Dal 2020 a oggi:** sviluppo di smart appliances con tecnologie integrate, menù interattivi, funzioni di multiple-step cooking, display touchscreen, aggiornamenti software e connettività Wi-Fi tramite app; introduzione di gamme evolute come Galileo, soluzioni portatili a induzione e nuovi piccoli elettrodomestici, accompagnati da un'intensificazione delle collaborazioni artistiche e di design.

*Immagini a destra:
In alto - piano ad
induzione portatile
Smeg Pic01.*

*In basso - Frigorifero
realizzato per
la collezione in
collaborazione con
Coca-Cola.*



Coca-Cola

1971

THE UNITY COLLECTION

© The Coca-Cola Company

Electrolux

Electrolux è uno dei principali gruppi mondiali nel settore degli elettrodomestici e rappresenta uno dei casi più emblematici di integrazione tra industria, design e innovazione tecnologica. Fondata nel 1919 in Svezia da Axel Wenner-Gren, l'azienda nasce con una visione fortemente orientata all'accessibilità e al miglioramento della qualità della vita domestica, obiettivo che ha guidato lo sviluppo del marchio per oltre un secolo. Fin dalle prime fasi, Electrolux adotta una strategia internazionale, espandendosi rapidamente in Europa e successivamente nei mercati extraeuropei, fino a diventare un gruppo globale.



L'identità del brand si fonda su alcuni pilastri chiave: funzionalità, affidabilità, sostenibilità e attenzione all'utente. A differenza di marchi esclusivamente orientati al lusso o alla sperimentazione formale, Electrolux si posiziona come un produttore capace di portare innovazione concreta su larga scala, rendendo tecnologie avanzate accessibili a un pubblico ampio. Il design, spesso di matrice nordica, è sobrio, razionale e orientato alla chiarezza d'uso, con un forte equilibrio tra estetica e prestazioni.

*Electrolux cooker
hoods.*





Electrolux, piano ad induzione.

Innovazione tecnologica

Dal punto di vista tecnologico, Electrolux ha costruito la propria evoluzione attraverso un'innovazione progressiva e sistemica. In ambito cooking, il gruppo ha sviluppato forni e piani cottura dotati di sensori intelligenti in grado di monitorare e adattare automaticamente tempi, temperature e modalità di cottura, riducendo il margine di errore e semplificando l'esperienza dell'utente. Tecnologie come il vapore combinato, le sonde di temperatura e i programmi assistiti testimoniano una ricerca costante volta a migliorare la qualità del risultato finale, mantenendo un'interazione semplice e intuitiva.

Un ruolo centrale nell'evoluzione recente del brand è svolto dalla digitalizzazione. Electrolux ha progressivamente integrato sistemi di connettività e controllo remoto, sviluppando piattaforme smart che permettono di monitorare e gestire gli elettrodomestici tramite app. Tuttavia, a differenza di approcci puramente tecnologici, l'azienda mantiene una forte attenzione all'esperienza d'uso, evitando soluzioni eccessivamente complesse e privilegiando interfacce chiare e funzionali. La tecnologia diventa così uno strumento di supporto, non un elemento invasivo.

Parallelamente, la sostenibilità rappresenta uno dei principali driver strategici del gruppo. Electrolux investe da anni nello sviluppo di prodotti a basso consumo energetico, nell'uso di materiali riciclati e riciclabili e nell'ottimizzazione dei processi produttivi lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. Questo approccio si riflette sia nelle prestazioni energetiche degli elettrodomestici sia nella progettazione di soluzioni pensate per ridurre sprechi, consumi idrici e impatto ambientale complessivo.



Piano con aspirazione integrata.

Evoluzione del marchio

Nella prima metà del Novecento, Electrolux si concentra sull'innovazione meccanica e sulla diffusione di elettrodomestici destinati a semplificare il lavoro domestico, come aspirapolvere, frigoriferi e cucine. Tra gli anni Cinquanta e Ottanta, il gruppo consolida la propria presenza internazionale, ampliando il catalogo prodotti e migliorando progressivamente efficienza e affidabilità. A partire dagli anni Novanta e Duemila, l'attenzione si sposta sempre più su design, ergonomia ed efficienza energetica, accompagnata dall'introduzione delle prime interfacce digitali.

Negli ultimi anni, Electrolux ha accelerato la transizione verso una visione più ampia dell'ecosistema domestico, integrando smart home, sostenibilità e servizi digitali in un'unica strategia. L'obiettivo non è solo quello di produrre elettrodomestici performanti, ma di offrire soluzioni capaci di adattarsi alle abitudini contemporanee, migliorando il comfort, riducendo l'impatto ambientale e semplificando la quotidianità.

Si configura quindi come un brand maturo e strutturato, capace di evolversi nel tempo senza perdere coerenza identitaria. La sua forza risiede nella capacità di tradurre l'innovazione in valore concreto, rendendola accessibile, affidabile e sostenibile, e ponendosi come uno degli attori più rilevanti nel panorama globale degli elettrodomestici.

Forno ad incasso e particolare della manopola di controllo.



Faber S.p.A.

Faber è un'azienda italiana leader nella produzione di cappe aspiranti, con sede storica a Fabriano, territorio che rappresenta uno dei principali poli industriali italiani per l'elettrodomestico. Fin dalle origini, il brand ha costruito la propria identità su una forte specializzazione nel trattamento dell'aria in cucina, distinguendosi per competenze tecniche, ricerca sui materiali e attenzione al design.



Nel 2017 Faber avvia il J Project, un programma di ricerca orientato allo sviluppo di cappe connesse e intelligenti, segnando un passaggio strategico dal semplice elettrodomestico a un sistema evoluto di gestione dell'aria. In questo contesto nasce anche il concetto K Air, sviluppato in collaborazione con il Politecnico di Milano, che amplia la visione della cappa come dispositivo di "air treatment" domestico.

Innovazione tecnologica

Il sistema K Air rappresenta uno dei contributi più avanzati di Faber in ambito tecnologico. Integra:

- un modulo di rilevamento della qualità dell'aria, basato su sensori di particolato;
- un monitor con interfaccia da 21", che consente di visualizzare e gestire in tempo reale i livelli di inquinanti, allergeni e odori presenti nell'ambiente cucina.

L'aspirazione viene così regolata in modo automatico e intelligente, trasformando la cappa in un vero e proprio sistema attivo di monitoraggio e purificazione dell'aria.

Parallelamente, Faber ha sperimentato soluzioni di sanificazione dell'aria attraverso tecnologie UV-C, applicate ad alcuni modelli di cappa, introducendo il tema della salubrità indoor come valore aggiunto dell'elettrodomestico.

Faber piano aspirante.





Faber Beat, cappa a parete.

Evoluzione del marchio

L'evoluzione di Faber può essere letta attraverso diverse fasi storiche:

- **Anni '50-'60:** nascita dei prodotti di base (cappe aspiranti) e prime sperimentazioni su materiali e forme, come l'uso del plexiglas e soluzioni decorative. L'innovazione è principalmente legata a materiali, forma e funzionamento aspirante essenziale;
- **Anni '70-'90:** fase di espansione produttiva e industriale, con automazione dei processi, internazionalizzazione e presenza crescente sui mercati esteri. Migliorano le prestazioni grazie a motori più efficienti, sistemi di filtraggio evoluti e materiali più performanti;
- **Anni 2000:** acquisizione da parte del Gruppo Franke, che porta maggiori risorse, standard internazionali e una spinta significativa verso efficienza, qualità estetica e diversificazione del design. Le cappe diventano prodotti sempre più tecnologici e integrati nell'ambiente cucina;
- **Ultimi anni:** forte orientamento verso smart technology e connettività, con progetti come K Air e J Project. Cresce l'attenzione al comfort acustico, ai materiali hi-tech, al design di superficie (Soft Line), alle funzioni anticondensa, all'illuminazione LED integrata e all'introduzione di interfacce touch, indicatori luminosi e spie di manutenzione.

BORA

Fondata nel 2007 da Willi Bruckbauer, BORA nasce con una visione radicalmente innovativa: eliminare la cappa tradizionale e ripensare l'aspirazione come funzione integrata direttamente nel piano cottura. Questa intuizione ha segnato una svolta nel settore kitchen, ridefinendo l'architettura dello spazio cucina e il rapporto tra cottura, aspirazione ed estetica.



Il nome BORA richiama il vento di bora, simbolo della forza naturale che viene "aspirata verso il basso", concetto chiave del brand e metafora della sua filosofia progettuale: massima efficacia tecnica, minima invasività visiva.

Innovazione tecnologica

L'innovazione rappresenta il fulcro dell'identità BORA ed è fortemente orientata all'integrazione sistemica:

- BORA Professional 2.0 è un sistema modulare completo, composto da piano cottura, aspiratore, motore, filtro, condotti e pannello a parete, progettati per dialogare tra loro come un unico ecosistema tecnico.
- Il sistema è dotato di una cover flap elettrica automatizzata, che si apre all'avvio della cottura e si richiude al termine, garantendo pulizia formale e continuità estetica.
- L'interfaccia di controllo utilizza una manopola intelligente che combina rotazione meccanica e comandi touch, permettendo una gestione precisa di temperatura, aspirazione e programmazione.
- Grande attenzione è rivolta a silenziosità, facilità di pulizia, efficienza del flusso d'aria e filtraggio degli odori, elementi che hanno contribuito al successo internazionale del marchio.

*Piano ad induzione con
modulo di aspirazione
(cappa) integrato.*





BoraBasic Hyper.

BORA ha ricevuto numerosi riconoscimenti di prestigio, tra cui Red Dot “Best of the Best”, German Design Award, Good Design Award e Plus X Award. Nel 2025 è stata premiata come “Best Brand of the Year” nella categoria dei sistemi aspiranti da piano, a conferma del suo ruolo di riferimento nel settore.

Evoluzione del marchio

- **2005–2007:** fase di ricerca e sviluppo dei primi prototipi di aspirazione downdraft integrata nel piano; formalizzazione del concetto BORA e fondazione ufficiale dell'azienda nel 2007.
- **2008–2015:** ampliamento della gamma con diverse linee (Professional, Classic), miglioramenti continui su rumorosità, efficienza energetica, filtraggio e manutenzione.
- **2016–2022:** estensione dell'offerta oltre il piano aspirante, con l'introduzione di forni a vapore, sistemi di refrigerazione, congelamento e soluzioni di illuminazione integrate, mantenendo una forte coerenza estetica e progettuale.
- **2023–oggi:** consolidamento del brand a livello globale, collaborazioni strategiche (tra cui partnership industriali con grandi gruppi), rafforzamento del posizionamento premium e ulteriore sviluppo di sistemi cucina integrati.

BORA si distingue come uno dei casi più emblematici di innovazione di rottura nel settore degli elettrodomestici da cucina, capace di trasformare una funzione tecnica in un vero e proprio nuovo paradigma progettuale

FOTILE

Fondata nel 1996, FOTILE è un brand cinese di fascia alta specializzato in elettrodomestici da cucina, con un portafoglio che comprende cappe aspiranti, piani cottura, forni tradizionali e a vapore, lavelli e sistemi di sterilizzazione. Fin dalle origini, l'azienda ha costruito la propria identità su un forte orientamento tecnologico e su una profonda comprensione delle esigenze della cucina contemporanea, in particolare di quella asiatica, caratterizzata da elevata produzione di fumi, vapori e odori.



FOTILE dispone di centri di ricerca e sviluppo in Cina, Germania e Giappone e investe in R&D oltre l'8% del fatturato, posizionandosi tra i brand più avanzati del settore dal punto di vista ingegneristico. Il gruppo detiene migliaia di brevetti ed è stato più volte premiato a livello internazionale con riconoscimenti come Red Dot Design Award e iF Design Award, a conferma di una strategia che integra prestazioni, tecnologia e qualità progettuale.

Innovazione tecnologica

L'innovazione FOTILE è fortemente concentrata sulla gestione dell'aria in cucina, ambito in cui l'azienda è riconosciuta come leader:

- sviluppo di cappe aspiranti ad alte prestazioni, caratterizzate da elevata potenza, silenziosità e capacità di catturare rapidamente i fumi di cottura;
- introduzione di forni combinati vapore + convezione e dispositivi multifunzione, progettati per ottimizzare spazio e versatilità;

FOTILE ha inoltre contribuito all'evoluzione degli standard internazionali IEC per le cappe aspiranti, proponendo specifiche più adeguate agli stili di cucina ad alta intensità, dimostrando un ruolo attivo non solo come produttore, ma anche come innovatore di sistema.

Fotile HoodPlus.





Evoluzione del marchio

- *Fine anni '90 – primi anni 2000*: sviluppo delle prime deep range hoods, progettate specificamente per cucine con elevata produzione di fumi e odori, tipiche della tradizione asiatica.
- *Anni 2000*: promozione di nuovi standard tecnici internazionali per le cappe, adattati a contesti di cottura più complessi rispetto a quelli occidentali.
- *2001*: introduzione del primo modello in stile europeo per il mercato cinese e lancio della “Little Breeze”, cappa a aspirazione laterale (side-suction).
- *2009*: presentazione della Magic Wind Cube, tecnologia per la deviazione controllata dei fumi e una captazione più efficace.
- *2013*: lancio del sistema EPS (Efficient Perpendicular System) e della cappa CHS9006W con tecnologia 3D Air Curtain.
- *2017-2018*: introduzione delle cappe smart con sollevamento automatico e delle serie HoodPlus e V-Series; collaborazioni progettuali con IDEO e sviluppo di funzioni di aspirazione intelligente.
- *2020*: debutto globale in Nord America con la serie Pixie Air™, il Tri-Ring Cooktop e la lavastoviglie 3-in-1 da incasso nel lavello.
- *2022-2023*: ampliamento della gamma premium da 36”, introduzione di cappe intelligenti con regolazione automatica di altezza e inclinazione, motori DC sincroni e modalità di illuminazione ambientale.
- *2025*: lancio della FreshBake™ Range, che integra cottura di livello professionale e purificazione dell'aria tramite tecnologia catalitica porosa, con controllo automatico della cappa e superfici in vetro ceramico ad alta resistenza.

*Fotile FreshBake
Range.*

ASKO

ASKO è un brand scandinavo di elettrodomestici di fascia premium, con una storia che affonda le radici negli anni Cinquanta. L'azienda ebbe origine nel 1950 in Svezia, quando un giovane agricoltore nella zona di Jung (Municipalità di Vara) costruì la sua prima lavatrice front-loading per alleviare il duro lavoro manuale di sua madre; questo prototipo, robusto, affidabile e progettato per durare nel tempo, segnò l'inizio dell'attività produttiva dell'azienda.



Nel tempo ASKO ha ampliato la propria offerta includendo non solo prodotti per la lavanderia, ma anche elettrodomestici da cucina di alto livello, con un linguaggio progettuale che riflette i valori del design scandinavo – minimalista, funzionale e attento alla qualità dei materiali e dei dettagli.

Oggi il marchio progetta e sviluppa elettrodomestici per uso domestico e professionale, caratterizzati da un design pulito, estetica senza tempo e un elevato livello di rifinitura, allineando forma e funzione secondo la sensibilità nordica.

Innovazione tecnologica

L'approccio tecnologico di ASKO combina funzionalità avanzate, sostenibilità e design rigoroso. Tra le novità più rilevanti si segnalano:

- sistemi di cottura avanzati con tecnologia Celsius°Cooking™, che garantiscono precisione e controllo nella preparazione dei cibi;
- sviluppo di piattaforme come Scandinavian Laundry Care 2.0, che integrano tecnologie come Steel Seal™ per igiene ottimale e durabilità nelle soluzioni per il bucato;
- gamme di refrigerazione come Nordic Fresh 2.0, progettate per conservare freschezza, efficienza e organizzazione interna;
- applicazione di interfacce smart e connettività, con prodotti pensati per dialogare nell'ecosistema digitale domestico.

Il design è coerente con la filosofia scandinava di “quiet being the new loud”: un minimalismo umano, attento ai dettagli, che privilegia funzionalità, durata e comfort d'uso.





*Piano ad induzione
ASKO.*

Evoluzione del marchio

ASKO ha attraversato diverse fasi storiche che ne hanno definito l'identità e lo sviluppo tecnologico:

- **Anni '50-'60:** fondazione e primi prodotti — la lavatrice front-loading progettata per durare e performare in modo affidabile.
- **Anni '70-'90:** ampliamento della gamma con dishwashers, elettrodomestici da cucina e consolidamento a livello internazionale.
- **Anni 2000-2010:** integrazione di tecnologie digitali e miglioramento delle prestazioni energetiche; espansione dell'attenzione al design minimalista.
- **2010-2020:** sviluppo di soluzioni smart e piattaforme connesse, insieme a un aumento dell'impegno verso sostenibilità e durata.
- **2025 e oltre:** celebrazione dei 75 anni di innovazione, con la presentazione di nuove piattaforme e prodotti premiati dal mondo del design (es. iF Design Awards) e un focus su design, tecnologia e sostenibilità, senza rinunciare all'esperienza d'uso intuitiva.

ASKO si distingue per un approccio progettuale in cui attento minimalismo scandinavo, innovazione tecnologica e sostenibilità si combinano per creare elettrodomestici pensati per durare, performare e integrarsi armonicamente negli ambienti domestici moderni.

Analisi dei trend emergenti

Negli ultimi anni, l'evoluzione della cucina non riguarda più solo l'efficienza e la funzionalità, ma anche l'esperienza, la sostenibilità e l'integrazione tecnologica. Le tendenze emergenti mostrano come l'ambiente cucina stia diventando sempre più intelligente, personalizzabile e sensoriale.

DESIGN

Il design contemporaneo si muove verso un minimalismo caldo, caratterizzato da linee pulite abbinate a materiali naturali e tonalità calde come legno chiaro e travertino. Cresce la domanda di cucine eleganti e discrete, dove gli elettrodomestici sono nascosti dietro pannelli senza maniglie o perfettamente integrati nei mobili, secondo il trend del "quiet luxury". Le forme arrotondate stanno sostituendo gli angoli vivi, rendendo gli spazi più fluidi, ergonomici e moderni. Le isole diventano multifunzionali: non solo piani di lavoro, ma anche aree per socialità, dining e lavoro, grazie a soluzioni modulari ed elettrodomestici integrati.

MATERIALI

I materiali emergenti puntano su sostenibilità e durevolezza. Si prediligono legni certificati, pietre naturali, gres porcellanato e superfici riciclate. Materiali avanzati come Fenix offrono resistenza a graffi, calore e abrasioni, con proprietà di autoregolazione ("thermo-repair"). Anche superfici tridimensionali, pannellature con rilievi e texture fresate permettono giochi di luce e ombra, conferendo eleganza e personalizzazione. Tendenze emergenti includono l'uso di pietra lavica, terracotta, metalli ossidati (bronzo antico, ferro), ceramiche smaltate e cemento decorativo.

Cucina realizzata in Fenix, materiale innovativo e resistente a graffi, con proprietà thermo-repair





TECNOLOGIE

Le cucine diventano sempre più smart e interconnesse. L'IoT permette il controllo centralizzato di forni, piani e cappe tramite app o assistenti vocali. L'intelligenza artificiale analizza abitudini e preferenze, suggerendo ricette, ottimizzando consumi e tempi di cottura. Sistemi di riconoscimento visivo identificano gli alimenti in frigorifero, aiutando a ridurre gli sprechi. La robotica entra in cucina con bracci autonomi capaci di cucinare in modo semi-automatico, mentre la realtà aumentata supporta la preparazione dei piatti e migliora l'accessibilità per utenti con esigenze speciali. I frigoriferi intelligenti monitorano scadenze e quantità degli alimenti, ottimizzando la conservazione.

SOSTENIBILITÀ E CIRCOLARITÀ

La sostenibilità è al centro della progettazione: materiali riciclabili, produzione a basso impatto, energia rinnovabile e design circolare. Gli elettrodomestici adottano modalità "eco", sensori intelligenti per ridurre consumi, e progettazioni facilitate per manutenzione e riciclo. Queste soluzioni non solo riducono l'impatto ambientale, ma promuovono anche una nuova cultura della responsabilità domestica.



ESPERIENZA UTENTE E PERSONALIZZAZIONE

La tecnologia diventa invisibile, integrata in modo discreto, con pannelli touch nascosti, interfacce vocali e superfici personalizzabili. L'illuminazione avanzata, con LED regolabili per intensità e temperatura colore, crea ambienti funzionali e accoglienti. Gli utenti possono scegliere finiture, colori, texture e materiali in base al proprio stile, rendendo la cucina un luogo altamente personale.

Le cucine del futuro saranno spazi multifunzionali, sostenibili e intelligenti, dove il design, i materiali e le tecnologie si integrano per offrire un'esperienza completa. Non saranno più semplici luoghi per cucinare, ma ambienti sensoriali e relazionali, capaci di adattarsi allo stile di vita dell'utente, ottimizzare le risorse, ridurre gli sprechi e valorizzare l'interazione umana. L'innovazione tecnologica non domina l'esperienza, ma la supporta, restituendo alla cucina il suo ruolo più autentico: un luogo di incontro, benessere e creatività.



Tendenze per EuroCucina 2026

Dal 1974, *EuroCucina* è il salone internazionale di riferimento per il design della cucina che, ogni due anni, attrae appassionati del settore e dei professionisti del design. Quest'anno, la manifestazione ha confermato il suo ruolo di palcoscenico privilegiato per le novità e le tendenze del settore cucina, coinvolgendo circa un centinaio di espositori di spicco.

Materiali sostenibili, soluzioni ad alto contenuto tecnologico e proposte dedicate alla vita outdoor sono stati alcuni dei temi protagonisti di EuroCucina 2024.

Raccontando le ultime tendenze del settore, la più attuale direzione della ricerca dei brand e le abitudini e i rituali della vita quotidiana, EuroCucina ha ribadito anche quest'anno la centralità dell'ambiente della cucina nell'abitare contemporaneo. Grazie alla domotica, le cucine si trasformano in veri e propri ecosistemi viventi, caratterizzati da dispositivi interconnessi che semplificano la vita quotidiana e promuovono un utilizzo efficiente dell'energia.

*CUCINAnD'O,
ARAN Cucine;
Presentata ad
Eurocucina 2024.*



Whirlpool, l'innovazione per il benessere delle persone

Whirlpool ha lanciato la nuova Kitchen Suite W-Collection, innovativa gamma di elettrodomestici built-in che testimonia l'impegno di Whirlpool nel soddisfare le esigenze dei clienti attraverso prodotti di alta qualità che ottimizzano la routine quotidiana.

Alla rassegna biennale milanese è stato presentato inoltre il nuovo forno della linea W-Collection, che rappresenta perfettamente il concetto di semplificazione della user experience semplificata. Grazie alla sonda Food Sensing Probe e alla Tecnologia 6° Senso, il forno è in grado di monitorare la cottura dei cibi, degli impasti e le basi liquide. La versione compatta con microonde offre un'ottima combinazione di dimensioni e funzionalità nella sua cavità da 45 cm, ottimizzando lo spazio e lo stile della cucina.

Appartiene sempre alla linea W-Collection la nuova generazione di piani a induzione, che introduce la funzione HeatControl, tramite la quale è possibile impostare la temperatura desiderata e cucinare senza dover costantemente controllare il processo, garantendo risultati eccellenti con il minimo sforzo.

*Suite W Collection di
Whirlpool.*





*Enfasi Mistral, Steel.
Eurocucina 2024.*

Steel: l'estetica classica senza tempo di Oxford Mistral

Il marchio Steel ha portato a Eurocucina 2024 Oxford Mistral, importante aggiunta alla linea lanciata con successo al Salone del Mobile 2022, quando è stata presentata Enfasi Mistral, caratterizzata da un design pulito e minimale perfetto per gli interni contemporanei. Quest'anno, Steel ha ampliato la linea Mistral con la collezione Oxford, pensata per ambienti cucina dal gusto più tradizionale, essendo contraddistinta da un'estetica più romantica, che conferisce alla cucina un'affascinante aura retro.

Il blocco cottura Oxford Mistral è una soluzione completa dotata di piano cottura a induzione versatile, dotato di quattro zone flex, forno multifunzione, dotato del sistema brevettato Innvent per una distribuzione uniforme del calore, e cappa integrata, con motore Brushless ad alte prestazioni.

LG Signature Kitchen Suite, la tecnologia smart potenziata dall'AI

Signature Kitchen Suite, il marchio di elettrodomestici di alta gamma di LG, ha presentato alla Milano Design Week il nuovo French Door 48, un frigorifero combinato che offre spazi ampi e versatili, con scompartimenti personalizzabili e tecnologia all'avanguardia. Con una capacità totale di 735 litri e cinque vani separati, comprende un frigorifero a doppia porta, tre cassetti freezer e un cassetto convertibile.

Un'altra novità è il Forno 24" con intelligenza artificiale. Dotato di tecnologia Gourmet AITM, il forno riconosce in automatico ciò che viene cucinato e seleziona la modalità di cottura appropriata, scegliendo fra 130 ricette preimpostate. Inoltre, tramite l'app ThinQTM, è possibile monitorare attivamente il processo di cottura con un controllo preciso e pratico.

Tra le novità LG, c'è anche la nuova collezione di frigoriferi InstaView with MoodUPTM caratterizzati da altoparlanti integrati e porte luminose personalizzabili sempre attraverso l'app LG ThinQ. Questa innovativa serie ha fatto il suo debutto sul mercato italiano proprio in occasione del Salone del Mobile.

*Frigorifero InstaView,
LG.*



*Forno con tecnologia
Gourmet AITM, LG.*





Forni Haier ID SERIE.

ID SERIE di Haier, design minimal e tecnologie premium

Protagonisti dello stand di Haier sono stati i forni ID SERIE, caratterizzati prestazioni corrispondenti alla classe energetica A++ e dotati della tecnologia Bionic Vision, con una telecamera interna che riconosce gli alimenti e imposta automaticamente il ciclo di cottura ideale, offrendo un controllo costante e personalizzabile con la possibilità di usare l'app del gruppo hOn.

A completare l'esposizione i frigoriferi della serie ID, caratterizzati da un'estetica curata nei dettagli e dotati delle avanzate Fresher Techs per garantire la migliore conservazione degli alimenti. Queste funzioni, già apprezzate nelle referenze free standing, sono state per la prima volta integrate nelle soluzioni built-in.

Gessi, la macchina del caffè che salvaguarda l'ambiente

Il sistema multifunzione Vita Gessi CaffèTM, con la sua innovativa interfaccia digitale brevettata, si arricchisce di una nuova funzionalità per l'erogazione del caffè: una tecnologia che non solo contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente riducendo l'uso della plastica e risparmiando acqua ed energia, ma celebra anche il rituale iconico del caffè italiano.

Vita Gessi CaffèTM, oltre a fornire acqua liscia e gassata, fredda e bollente, con diverse opzioni di personalizzazione e la possibilità di memorizzare fino a ventiquattro livelli di quantità, integra anche la funzione caffè tramite l'utilizzo di capsule. Caratterizzato da un design elegante, il prodotto è disponibile in due modelli e sette diverse finiture; l'interfaccia digitale permette una doppia erogazione, caffè corto o lungo.

*Gessi CaffèTM.
Eurocucina 2024.*



Barazza, design e diverse funzionalità

Tra le novità portate da Barazza c'è Aura, la nuova linea di elettrodomestici da incasso che comprende lavastoviglie e frigoriferi, dotati di una tecnologia all'avanguardia per garantire massima igiene e praticità.

Inoltre, la collezione dei forni Icon è stata completata con modelli di altre dimensioni, tra cui il forno Icon XL da 90x60 cm e il forno Icon X da 75, con microonde coordinato. I forni sono disponibili in tre diverse finiture: Exclusive, Steel e Glass. È stata ampliata anche la linea outdoor introducendo due nuovi piani cottura a incasso Thalass, realizzati in acciaio AISI 316. Questi nuovi modelli includono un piano teppanyaki da 80 cm e un barbecue da 70 cm.

In occasione di EuroCucina, Barazza ha presentato anche la nuova finitura Soft-V, che unisce eleganza e praticità, aggiungendo ulteriore appeal ai suoi prodotti.

*Aura, collezione di
Barazza.
Eurocucina 2024.*





*Luce di ARAN Cucine
in collaborazione con
Marco Piva.*

Luce di ARAN Cucine, un equilibrio perfetto tra forma e funzione

Luce, la nuova cucina di ARAN Cucine nata dalla collaborazione con Marco Piva, converte gli spazi domestici in veri e propri racconti di vita attraverso l'uso della luce. Dall'architettura alla disposizione degli elementi, ogni dettaglio è pensato per massimizzare comfort ed efficienza.

La maestosa boiserie, oltre a conferire raffinatezza all'ambiente, agisce come sfondo artistico, creando coesione e armonia visiva. Le luci perimetrali incassate, con la loro illuminazione soffusa e scenografica, esaltano ulteriormente gli elementi decorativi e funzionali della cucina, dalla cantinetta illuminata a parete, circondata da contenitori aperti e luminosi, al particolare vano in vetro dell'isola centrale, arricchito da una luce radente che dona leggerezza e modernità.

Le luci LED incassate tra i pannelli aggiungono dinamicità e contemporaneità, offrendo la possibilità di regolare l'intensità luminosa da remoto per adattare lo spazio a diverse esigenze e occasioni.

EuroCucina 2026: visioni e trend

Uno dei temi più significativi degli ultimi anni è la “tecnologia invisibile”: elettrodomestici e sistemi di cottura integrati nell'arredo, capaci di sparire visivamente e lasciare protagonisti i materiali. Piani a induzione nascosti sotto superfici continue, cappe inglobate nelle strutture architettoniche e componenti tecniche che non vengono mostrati sono diventati segnali concreti di un design che rifiuta l'ostentazione tecnologica e punta a superfici pulite e ambienti domestici più eleganti. Questa tendenza è strettamente legata ad un altro elemento centrale: la richiesta di materiali tattili, opachi e materici, in contrasto con il linguaggio lucido e high-tech che ha dominato il settore fino a pochi anni fa.

Parallelamente, la sostenibilità ha smesso di essere una narrazione generica e si sta trasformando in progettazione concreta: materiali rigenerabili, filiere più trasparenti e soprattutto prodotti pensati per essere riparati, aggiornati o disassemblati. L'economia circolare entra così non solo nell'immagine dell'azienda ma nel ciclo di vita reale degli elettrodomestici e delle cucine. In questo quadro la connettività non viene più mostrata come gadget, ma come strumento per ridurre consumi, ottimizzare manutenzioni e prolungare la vita del prodotto: l'AI non è usata per “sorprendere”, ma per migliorare l'efficienza domestica.

*Piano cottura invisibile
a induzione proposto
da ABK GROUP*





*IKONA MAXXI PURE di
Elica, Cappa ad isola
con purificatore di aria.*

Un altro fenomeno emergente è l'attenzione alla qualità dell'aria domestica. La cappa non è più vista soltanto come un accessorio tecnologico, ma come un dispositivo di benessere: purificazione, filtrazione di odori e particelle, controllo dei VOC e riduzione dell'inquinamento indoor diventano elementi di valore culturale e commerciale. Contemporaneamente si afferma una nuova nicchia di mercato, quella delle micro-attività culinarie legate alla convivialità e ai rituali quotidiani: piccole cotture, spazi "intelligenti" per il caffè, soluzioni compatte per living e terrazzi, dove non esiste una cucina tradizionale ma si desidera cucinare comunque.

Questi orientamenti indicano con buona precisione cosa verrà presentato ad EuroCucina 2026. La tecnologia invisibile diventerà più industrializzata, non più solo installazioni sperimentali: piani a induzione sotto materiali compositi, cappe integrate nei bordi, comandi ridotti al minimo. La modularità e la sostituibilità entreranno nella logica produttiva, con componenti riparabili e aggiornabili nel tempo. L'intelligenza artificiale verrà applicata alla gestione dei consumi e alla manutenzione predittiva, non a funzioni spettacolari. Crescerà infine l'ibridazione tra indoor e outdoor: elettrodomestici e sistemi di cottura pensati anche per terrazzi, giardini e spazi condivisi.

Tutte queste tendenze spingono verso una nuova concezione del prodotto cucina: non più un oggetto da mostrare, ma un'infrastruttura domestica silenziosa, efficiente, sana e materica. L'innovazione maggiore non sarà visibile: sarà nascosta dentro materiali, superfici e sistemi che migliorano vita, sostenibilità e benessere, senza voler apparire. Questa "innovazione invisibile" non riguarda una tecnologia che stupisce, ma una tecnologia che scompare.

Posizionamento e opportunità per Elica

Oggi Elica cerca di trovare un posizionamento come leader nel settore del cooking, puntando a trasformare la cucina in uno spazio innovativo, integrato e al passo con le nuove tendenze. Storicamente riconosciuta per la qualità, il design e l'innovazione delle cappe aspiranti, l'azienda vuole ampliare il proprio ruolo, proponendo soluzioni che riformolino l'intero ambiente cucina, rendendolo intelligente, sostenibile e altamente personalizzabile.

La strategia di Elica combina tre pilastri fondamentali: design distintivo, tecnologia avanzata e sostenibilità. Il design resta un driver competitivo centrale; l'azienda continua a proporre linee eleganti, minimaliste e modulari, in grado di integrarsi con gli altri elementi della cucina e rispondere ai nuovi stili abitativi.

Sul fronte tecnologico, Elica mira a trasformare la cappa in un hub intelligente per la cucina. Sensori avanzati e connettività permettono il monitoraggio della qualità dell'aria, la gestione ottimale dei consumi e l'interazione con altri elettrodomestici. L'obiettivo è offrire esperienze utente sempre più personalizzate, dove illuminazione regolabile, interfacce touch e configurazioni minimal, pulite visivamente rendono la cucina non solo funzionale, ma anche emozionalmente coinvolgente.

Ecosistema di prodotti interconnessi Elica.





La sostenibilità rappresenta un altro pilastro strategico. Elica investe in materiali riciclabili e certificati, filtri a lunga durata e design circolare, riducendo l'impatto ambientale e promuovendo una cultura della responsabilità domestica. L'azienda integra questi principi con proposte innovative come cappe multifunzionali, sistemi di purificazione avanzati e tecnologie per ottimizzare la qualità dell'aria, anticipando la crescente attenzione degli utenti a salute e benessere.

*Nikola Tesla Switch,
cappa integrata al
piano cottura, Elica.*

Guardando al futuro, Elica sfrutta le opportunità offerte dai trend emergenti: cucine multifunzionali, ecosistemi smart, materiali innovativi, robotica domestica e interfacce digitali evolute. L'azienda punta a creare ambienti in cui tecnologia, design e sostenibilità si fondono, trasformando la cucina in un luogo esperienziale e relazionale, capace di adattarsi ai diversi stili di vita e di rispondere alle esigenze del mercato.

La visione di Elica, dunque, va ben oltre la cappa aspirante: l'azienda si propone come innovatore e punto di riferimento, guidando la trasformazione dello spazio cucina attraverso soluzioni estetiche, tecnologiche e sostenibili. L'obiettivo è offrire un'esperienza integrata, moderna e al centro delle case contemporanee, valorizzando il know-how acquisito dai partner e dai fornitori per internalizzarlo e applicarlo all'interno dell'azienda stessa. In questo modo, Elica punta a crescere nel nuovo settore del cooking, affermandosi come leader di innovazione e consolidando la propria presenza anche in questo mercato emergente.

Sintesi e direzioni progettuali

Elica sta progressivamente ampliando il proprio posizionamento nel cooking, con l'obiettivo di trasformare la cucina in un ecosistema esperienziale, integrato e intelligente, capace di rispondere ai bisogni della vita contemporanea. La strategia è quella di evolvere da leader nell'aspirazione a protagonista del settore elettrodomestico premium, progettando prodotti in cui estetica, tecnologia invisibile, qualità dell'aria e sostenibilità costruiscano un'unica esperienza d'uso.

L'azienda punta a internalizzare il know-how tecnologico per consolidare la leadership anche nella progettazione degli elettrodomestici, costruendo un modello in cui hardware, interfaccia e prestazioni diventano patrimonio progettuale interno. Questa scelta permette di proporre soluzioni complete, scalabili e coerenti, creando una nuova generazione di prodotti Elica: non più solo cappe, ma oggetti domestici ibridi e multifunzionali, capaci di adattarsi a diverse configurazioni d'uso e ambienti.

*Fabrizio Crisà (Chief
Design Officer di Elica)
con Lhov.*



DIREZIONI PROGETTUALI PRINCIPALI

1. Funzione al centro, tecnologia invisibile

La tecnologia dovrà essere presente ma non mostrarsi: integrata nella forma, silenziosa, autonoma. Il prodotto deve attivarsi quando serve — cucinare, aspirare, purificare — e scomparire quando non è in uso. Le superfici diventano pulite, continue, prive di complessità espressiva, lasciando che l'esperienza sia fluida e immediata.

2. Poli-funzionalità e ibridazione degli ambienti

La cucina non è più solo un luogo di preparazione dei pasti, ma uno spazio in cui si conversa, si vive, si mixano le abitudini. Il prodotto deve rispondere a questa trasformazione offrendo funzioni multiple — supporto alla cottura, aspirazione, luce, appoggio, connessione — adattandosi naturalmente a momenti d'uso diversi. Un unico elemento deve poter svolgere diversi ruoli.

3. Integrazione architettonica e minimalismo formale

La forma deve essere essenziale, unica e coerente, capace di contenere tutte le componenti tecniche senza mostrarle. Il prodotto deve fondersi con l'ambiente, diventando parte dell'arredo più che un dispositivo da esibire. Le linee pulite, i volumi compatti e l'uso di materiali contemporanei permettono di inserirlo senza fratture visive in spazi lineari, open space, spazi ristretti e/o misti.

4. Adattabilità a contesti e stili di vita diversi

Il prodotto non dovrà appartenere solo alla cucina: deve poter migrare nel living, dialogare con l'home office, vivere al centro della casa come oggetto multifunzione.

Leggerezza, facilità di posizionamento, modularità o espansione delle funzioni rendono il dispositivo capace di adattarsi ai nuovi modi di abitare.



Cucina con ecosistema di prodotti Elica.

5. Ecosistema Elica e coerenza esperienziale

La nuova generazione di prodotti Elica dovrà costruire un ecosistema domestico coerente, in cui piani cottura, sistemi di aspirazione, illuminazione e funzioni smart lavorano insieme. L'esperienza deve essere controllabile in modo semplice, tramite gesture, comandi intuitivi, sempre in modo discreto e non invasivo, in modo da lasciare all'utente la decisione e la personalizzazione degli elementi stessi.

6. Benessere e qualità dell'aria come pilastri

L'attenzione alla purificazione, al comfort acustico, alla climatizzazione soft e alla gestione degli odori diventa centrale, come da prassi del brand. Il prodotto dovrà saper interpretare automaticamente il contesto — temperatura, umidità, fumi, odori — e modulare la risposta, garantendo una qualità dell'aria costante e un ambiente sempre piacevole.

7. Progettare emozioni, non semplici macchine

Il cuore del progetto non è la prestazione tecnica, ma la capacità di generare atmosfera, relazione e comfort. Il prodotto deve accompagnare gesti quotidiani come preparare una pietanza. La tecnologia dovrà diventare un'estensione naturale del vivere, non un elemento da mostrare.

*Nelle immagini di
destra:*

*– In alto: schizzi e
bozzetti di Lhov,
prodotto all'in-
one concepito per
emozionare il cuciniere.*

*– In basso: dettaglio
del prodotto Lhov a
marchio Elica.*



 elica

LHOV

design FABRIZIO CRISA



Hood



Hob



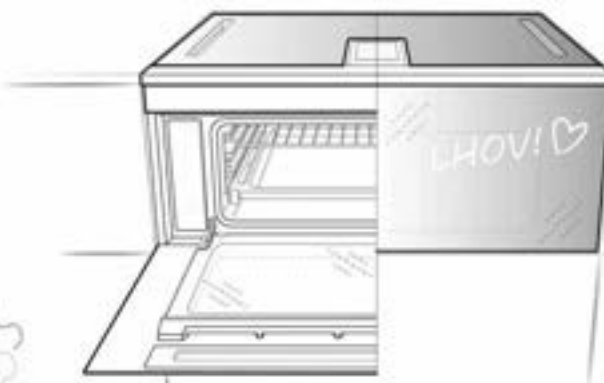
Oven



Ventilation



RESHAPE YOUR RELATIONSHIP WITH COOKING



Love LHOV LOVE LHOV LHOV LHOV LHOV LHOV LHOV LHOV LHOV LHOV





RICERCA PROGETTUALE

Analisi degli utenti e bisogni emergenti

Il mercato degli elettrodomestici da cucina sta vivendo una fase di forte crescita, guidata dalla richiesta di soluzioni smart, sostenibili e multifunzionali. Gli utenti moderni non cercano più semplici strumenti per cucinare, ma dispositivi che integrino tecnologia, design e funzionalità in grado di migliorare l'esperienza domestica complessiva. Secondo le analisi di mercato, il segmento degli elettrodomestici intelligenti è destinato a crescere da circa 23,7 miliardi di dollari nel 2025 a oltre 40 miliardi entro il 2030, con un aumento della domanda di dispositivi connessi e interattivi, controllabili tramite app, comandi vocali o sistemi integrati di smart home.

Un driver fondamentale per gli utenti è la sostenibilità. I consumatori chiedono materiali riciclabili, componenti durevoli, filtri rigenerabili e soluzioni capaci di ridurre consumi energetici e sprechi alimentari. Le scelte eco-friendly non sono più un optional, ma un requisito percepito come essenziale, soprattutto nei segmenti premium, dove l'innovazione deve coniugarsi con responsabilità ambientale.

Parallelamente, emerge la necessità di design discreto, pulito e multifunzionale. Le cucine contemporanee privilegiano l'estetica minimalista e integrata: elettrodomestici che si mimetizzano nei mobili, linee pulite e soluzioni modulari sono apprezzate sia per spazi ridotti sia per open space moderni. Gli utenti richiedono inoltre prodotti versatili, capaci di adattarsi a diversi contesti domestici e di combinare più funzioni: illuminazione, purificazione dell'aria, supporto alla cottura e gestione intelligente degli ingredienti.

Una altra tendenza emergente riguarda personalizzazione e inclusività. I dispositivi intelligenti devono adattarsi alle abitudini, ai gusti e alle esigenze individuali: dalla gestione delle scorte alimentari alla cottura ottimizzata, fino al supporto per utenti anziani o con esigenze particolari. L'integrazione di AI e sensori consente di offrire esperienze personalizzate, predittive e più intuitive, trasformando l'elettrodomestico in un vero assistente domestico.

Target e Personas

Per definire il target è innanzitutto necessario partire da un ragionamento legato al contesto aziendale. Elica è oggi leader nel settore delle cappe domestiche e negli ultimi anni ha avuto un notevole successo grazie a prodotti capaci di integrarsi, fino quasi a scomparire, dentro l'ambiente cucina. Le soluzioni più apprezzate dal mercato sono infatti quelle che mimetizzano la tecnologia, offrendo funzioni avanzate senza imporsi visivamente. L'introduzione di sistemi come i piani aspiranti o, più recentemente, LHOV – piano a induzione, aspirazione e forno integrati – conferma la direzione verso una nuova tipologia di elettrodomestici: ibridi, compatti, performanti ma discreti.

A partire da questo scenario, è fondamentale comprendere a chi rivolgere un nuovo prodotto e in quali condizioni di vita esso potrà realmente fare la differenza. I dati demografici mostrano un cambiamento significativo: le famiglie composte da una sola persona sono in costante aumento e rappresentano già il 33% del totale in Italia; una persona su cinque ha meno di 45 anni. Le stime indicano che nei prossimi vent'anni i single aumenteranno del 17%, mentre le coppie con figli diminuiranno del 18%. Allo stesso tempo cresce il fenomeno delle coppie LAT (Living Apart Together), che scelgono relazioni senza convivenza, e il fenomeno opposto delle convivenze "forzate" per motivi economici.

In questo contesto, il bisogno non riguarda esclusivamente persone che vivono da sole, ma un insieme eterogeneo di utenti accomunati da modalità abitative flessibili e in continua evoluzione. Si tratta di professionisti che vivono in appartamenti di dimensioni ridotte, tipici delle grandi città, dove la cucina è spesso limitata o a uso comune. A questi si affiancano le realtà aziendali che mettono a disposizione cucine attrezzate per i propri dipendenti, trasformandole in spazi quotidiani di utilizzo. Infine, rientrano in questo scenario anche i grandi viaggiatori, costretti a vivere frequentemente fuori casa tra hotel e B&B, ma che desiderano mantenere un rapporto personale con la cucina come elemento di comfort e continuità, per sentirsi ovunque "a casa".



La cucina però, nella cultura contemporanea, non è più uno spazio marginale: diventa centro della vita quotidiana, luogo conviviale, punto di incontro. È il luogo dove si cucina, ma anche dove si conversa, si passa il tempo. Questo spostamento fa emergere un utente che vive tale spazio in modo fluido e che chiede soluzioni altrettanto fluide.

Il target, quindi, è rappresentato da una nuova generazione di utenti che non cerca oggetti da mostrare, ma funzioni utili. Non desidera accumulare tecnologia visibile, ma preferisce soluzioni intelligenti e integrabili, capaci di semplificare la quotidianità senza alterare l'estetica della casa e dello spazio che lo circonda. L'esperienza, più dell'oggetto, diventa la dimensione centrale del valore.

Si tratta di persone che considerano la cucina un ambiente ibrido; cercano prodotti polifunzionali, capaci di adattarsi a diverse attività senza creare disordine visivo. Allo stesso tempo sono attenti al design, ai materiali, alla qualità dell'aria, al silenzio, e più in generale al benessere ambientale.





Questo profilo comprende professionisti, coppie contemporanee, viaggiatori e piccoli nuclei familiari che vivono in appartamenti moderni, open space o in contesti abitativi temporanei legati alla mobilità lavorativa. Al di là delle differenze, emerge una tendenza comune: sempre più persone desiderano sperimentare in cucina, replicare ricette ed esprimere la propria creatività ai fornelli.

In questo scenario, Elica punta a offrire un servizio completo, capace di garantire la possibilità di cucinare ovunque mantenendo una qualità dell'aria top di gamma: in una cucina aziendale, in un hotel o nella propria abitazione.

Gli utenti di riferimento hanno un'età compresa tra i 25 e i 60 anni, un livello di istruzione medio-alto e una forte attenzione a sostenibilità, estetica minimale e tecnologia discreta.

Il valore del prodotto non risiede nella sua presenza fisica, ma nella capacità di migliorare l'esperienza quotidiana: cucinare senza preoccuparsi dei forti odori, vivere uno spazio ordinato e condividere momenti unici senza percepire la tecnologia come invasiva. La cucina diventa così un ecosistema domestico performante e accogliente.

PERSONA 1

Marco

Impiegato aziendale

Parole chiave:

- Cucina rapida
- Compattezza
- Semplicità



Età: 32 anni

Professione: dipendente aziendale nel settore digitale

Dove vive: monolocale a Milano

Reddito indicativo: medio

Stile di vita / routine quotidiana:

Conduce una vita urbana fortemente orientata al lavoro e trascorre la maggior parte del tempo in ufficio, dove utilizza le cucine aziendali per pasti e pause rapide. La cucina domestica è secondaria, rendendo necessari in ufficio strumenti efficienti, semplici e a basso ingombro.

Rapporto con la tecnologia: usa quotidianamente smartphone e device digitali, preferisce interfacce intuitive, immediate e affidabili, senza complessità. Apprezza la tecnologia quando è discreta e integra perfettamente nell'ambiente.

Pain points:

- Dispositivi ingombranti e poco compatti, che occupano spazio e compromettono l'ordine degli spazi dedicati a cucine condivise.
- Funzioni non intuitive, rumori e fumi che disturbano l'ambiente e rallentano l'esperienza d'uso.

Bisogni concreti:

- Prodotti compatti e salva-spazio, adatti a cucine condivise in contesti aziendale.
- Prestazioni efficaci (aspirazione odori/fumi, cottura rapida) senza rumore eccessivo.

Implicazioni di design: interfaccia minimale, indicatori guida non invasivi, manutenzione semplice (filtri accessibili), estetica che non "mostra" la tecnologia.

PERSONA 2

Sara

Professionista Single



Parole chiave:

- *Easy Usability*
- *Qualità*
- *Eleganza*

Età: 33 anni

Professione: product manager in una startup / lavora spesso da casa alcune giornate alla settimana.

Dove vive: Piccolo appartamento in centro Roma

Reddito indicativo: medio-alto

Stile di vita / routine quotidiana:

Sara alterna giornate di lavoro remoto e riunioni, cerca ambienti belli e ordinati. Per lei la casa è "biglietto da visita": cura estetica, pochi oggetti selezionati. Ama fare aperitivi e brunch. Cucina per piacere personale e predilige soluzioni rapide nella sua routine.

Rapporto con la tecnologia: tecnologicamente competente, apprezza l'automazione utile ma disdegna gadget invasivi. Vuole semplicità e controllo.

Pain points:

- Elementi visivi che rompano l'armonia dell'arredo.
- Rumore e odori che disturbano lo smart-working o incontri.
- Soluzioni difficili da integrare con l'estetica del living.

Bisogni concreti:

- Tecnologia invisibile, attivabile solo quando serve.
- Prestazioni da 'pro' in form factor elegante (buona aspirazione, induzione efficace, silenzio).
- Interazione discreta: comandi tattile sotto superficie, app per personalizzazioni, modalità "work/quiet".

Implicazioni di design: materiali premium, UI facili e nascoste, funzionalità di scheduling, integrazione estetica con mobilio e spazio casa.

PERSONA 3

Asia

Creativa Social

Parole chiave:

- *Minimalismo*
- *Accoglienza*
- *Raffinatezza*



Età: 45 anni

Professione: freelance creativa / influencer / organizza cene e piccoli eventi

Dove vive: formalmente a Bologna, ma trascorre la maggior parte del tempo viaggiando tra diverse città nel mondo

Reddito indicativo: alto

Stile di vita / routine quotidiana:

Vive tra hotel di lusso e appartamenti temporanei. Appassionata di cucina, cerca di esprimere la propria creatività culinaria anche durante i viaggi di lavoro. Nel suo appartamento valorizza una cucina scenografica, pensata come set per foto e video. L'esperienza e l'atmosfera sono centrali: la casa è uno spazio narrativo oltre che funzionale.

Rapporto con la tecnologia: ama dispositivi ad alto impatto estetico e "instagrammabili", senza rinunciare alle prestazioni. Desidera controllo su luce, atmosfera e parametri d'uso, con una tecnologia elegante e non invasiva.

Pain points:

- Gestione complessa di odori e fumi durante le preparazioni.
- Ingombro degli apparecchi.
- Sensazione di disordine quando l'attrezzatura è visibile o temporanea.

Bisogni concreti:

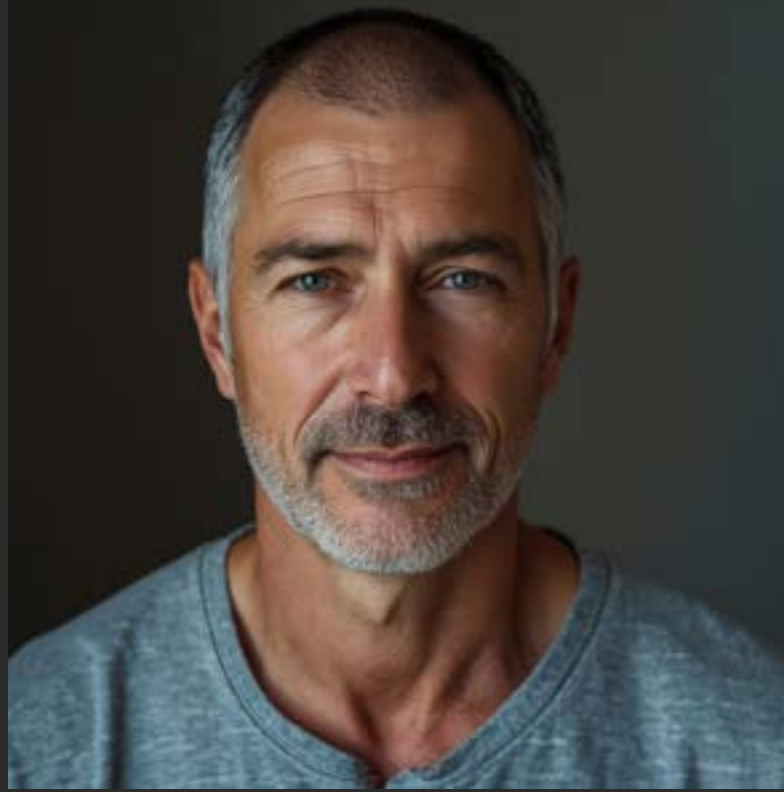
- Elemento centrale pulito e tech (arredo che "fa scena").
- Sistema efficace di aspirazione degli odori.
- Piani multifunzione per preparare e presentare il cibo senza mostrare la tecnologia.

Implicazioni di design: atmosfera accogliente, linee formali pulite, aspirazione odori.

PERSONA 4

Luca

Professionista autonomo



Parole chiave:

- *Frenetico*
- *Smart Tech*
- *Praticità*

Età: 42 anni

Professione: proprietario di uno studio privato

Dove vive: Appartamento medio a Torino

Reddito indicativo: medio

Stile di vita / routine quotidiana:

Marco è un architetto e proprietario di uno studio privato a Torino. Appassionato di cucina, segue spesso programmi culinari e ama sperimentare nuove ricette. Trascorre gran parte della giornata nel suo ufficio e utilizza lo spazio cucina condiviso dello studio per preparare piatti da condividere con i colleghi. Per lui, la cucina è sia uno spazio operativo sia creativo, e cerca soluzioni sicure, durevoli e capaci di fargli risparmiare tempo.

Rapporto con la tecnologia: Adotta la tecnologia quando è realmente utile. Apprezza funzioni automatiche e programmi intelligenti che semplificano le attività quotidiane, ma predilige sistemi semplici, affidabili e immediati, senza complessità superflue.

Pain points:

- Pulizia dopo preparazioni, odori persistenti.
- Spazi limitati che si saturano facilmente con dispositivi multifunzione
- Difficoltà a mantenere ordine e controllo con ritmi quotidiani intensi.

Bisogni concreti:

- Funzioni sicure e automatiche (blocco bambini, spegnimento, filtri facili da sostituire).
- Superfici facili da pulire, aspirazione che rimuova odori domestici.
- Un "compagno" che renda la cucina ordinata anche quando è in uso.

Implicazioni di design: Comandi chiari con indicatori non invasivi, Design solido e affidabile, pensato per un utilizzo frequente e duraturo.

Design opportunity: Spazi di intervento

L'evoluzione della cucina contemporanea sta progressivamente ridefinendo lo spazio domestico come un ambiente fluido, condiviso e multifunzionale. Nonostante ciò, molti prodotti dedicati al cooking restano ancorati a una logica tradizionale: dispositivi specialistici, rigidi e autonomi, spesso percepiti come presenze tecnologiche estranee all'equilibrio del living.

Gli utenti non richiedono un incremento della complessità tecnologica, bensì soluzioni capaci di integrarsi in modo naturale nell'arredo, nella socialità e nei ritmi quotidiani degli spazi, fino quasi a scomparire. Da questa esigenza emerge un bisogno ancora inesplorato: un elemento ibrido che unisca funzione, estetica e atmosfera, adattandosi a diversi scenari di utilizzo. Di seguito possiamo analizzare fattori congrui che si pongono come spazi di intervento.



1. Opportunità per il Design

La cucina, sempre più integrata con le dimensioni del living e del lavoro domestico, richiede una rilettura degli oggetti che la compongono. L'opportunità progettuale consiste nello sviluppo di un prodotto capace di riunire le funzioni legate al cooking in modo discreto e coerente, superando la concezione dell'elettrodomestico come elemento tecnico, statico e autoreferenziale.

Si tratta di un elemento pensato come parte integrante dell'arredo, in grado di contribuire alla qualità percettiva e all'atmosfera dello spazio. Il valore non risiede nella semplice accumulazione di funzioni, ma nella loro sintesi all'interno di un unico oggetto polifunzionale, dove esperienza d'uso, estetica e utilità convivono in modo equilibrato.

Il prodotto dovrà inoltre dimostrare una forte adattabilità ai diversi contesti d'uso, dai piccoli ambienti domestici agli spazi più dinamici e complessi. Allo stesso tempo, dovrà essere capace di trasmettere passione e coinvolgimento a chi lo utilizza: Elica non realizza semplici oggetti, ma prodotti in grado di generare emozioni. Come espresso nel claim "Extraordinary Cooking", l'atto quotidiano del cucinare diventa un'esperienza straordinaria, memorabile, capace di lasciare un segno e di creare il desiderio di essere vissuta ancora ed ancora.



2. Spazi di Intervento

Gli ambiti in cui questa innovazione può trovare applicazione sono molteplici e riflettono le trasformazioni in atto nello spazio domestico contemporaneo:

- *Confine fluido tra cucina e living*

I prodotti non devono più appartenere rigidamente a un'unica stanza, ma inserirsi con naturalezza in ambienti ibridi. Devono comportarsi come elementi d'arredo, rimanendo discreti e non invasivi, per poi rivelare la propria funzione solo nel momento del bisogno.

- *Spazi ridotti e multifunzionali*

In abitazioni sempre più compatte, così come in hotel, B&B ed aree aziendali o uffici privati, il singolo elemento è chiamato a svolgere ruoli diversi nel corso della giornata. La sfida progettuale consiste nel garantire flessibilità d'uso senza compromettere estetica, ordine e qualità percepita dello spazio.

- *Dimensione sociale del cucinare*

La tecnologia deve sostenere e amplificare l'interazione tra chi cucina e chi partecipa alla convivialità, favorendo il dialogo e la condivisione. La preparazione dei pasti si trasforma così da gesto funzionale a esperienza relazionale.

- *Tecnologia silenziosa e invisibile*

Le funzioni non devono essere esibite, ma operare in modo discreto e autonomo, regolando prestazioni e comfort senza distrarre l'utente o sovraccaricarlo di stimoli e interfacce.

- *Qualità dell'aria e benessere ambientale*

La gestione degli odori e della qualità dell'aria diventa parte integrante dell'esperienza sensoriale del cucinare, contribuendo in modo concreto al comfort domestico. Spesso questo aspetto viene sottovalutato e la cappa finisce per essere percepita come un oggetto marginale, poco utilizzato o addirittura dimenticato. Elica, al contrario, intende restituire centralità a questo elettrodomestico di vitale importanza, rispettando al contempo il desiderio diffuso di nascondere alla vista. Una gestione efficace dell'aria consente di cucinare senza limitazioni, evitando rinunce legate a odori persistenti — come nel caso di pesce o verdure — che spesso spingono le persone a ridurre le proprie scelte culinarie o a spostarsi in cucine secondarie, quando disponibili.



La cucina del futuro non sarà più soltanto il luogo dedicato alla preparazione dei pasti all'interno della casa, ma un ecosistema dinamico composto da dispositivi intelligenti, integrati e celati all'interno di forme essenziali e altamente estetiche, adatte a qualsiasi contesto: dall'ufficio a una stanza d'hotel.

Per un brand come Elica, le opportunità progettuali risiedono nella capacità di andare oltre l'identità tradizionale della cappa o del piano cottura, dando vita a oggetti ibridi e riconoscibili, in grado di interpretare e anticipare i nuovi modi di abitare la casa.

Intervenire su esigenze concrete — come l'integrazione in diversi contesti, la mobilità quando necessaria, la semplicità d'uso, le gestioni intuitive, la flessibilità funzionale e l'estetica contemporanea — significa aprire la strada a una nuova generazione di prodotti. Soluzioni capaci non solo di innovare il cooking, ma di ridefinire la percezione stessa della cucina come spazio abitativo, relazionale e in continua evoluzione.



Definizione di progetto: La cucina del futuro secondo Elica e Fabrizio Crisà

Grazie a un costante confronto con Fabrizio Crisà, Chief Design Officer di Elica, e il suo team, è stato possibile cogliere il cuore della direzione progettuale che l'azienda intende perseguire a supporto del seguente progetto.

Secondo la visione di Crisà, la cucina del futuro non è più uno spazio isolato o puramente tecnico, ma un ambiente fluido, condiviso e profondamente integrato con il living. Essenziale, lineare e ordinato, questo spazio fonde estetica e funzionalità in un equilibrio naturale, dove la tecnologia smette di essere protagonista per diventare una presenza silenziosa, quasi invisibile. Gli elettrodomestici oggi non sono più oggetti da esporre, ma elementi che si integrano nell'architettura: come una cappa che diventa lampada da salotto, un tavolo che si trasforma in piano cottura, superfici che inglobano funzioni e le rendono disponibili solo quando necessario.

L'approccio progettuale si basa quindi su un principio di fondamentale importanza: creare non un oggetto, ma un'esperienza capace di suscitare emozioni e rispondere in modo naturale ai bisogni contemporanei.

Oggi le persone non cercano prodotti da accumulare né tecnologia da mostrare; desiderano funzioni semplici, intuitive e immediate, capaci di inserirsi in spazi sempre più essenziali e ordinati. La forma diventa così il mezzo per raccogliere, integrare e nascondere la complessità tecnica, emergendo solo quando la funzione lo richiede.

*Fabrizio Crisà,
Chief Designer Officer
di Elica e visionario
sullo spazio cucina e
su nuovi prodotti del
brand.*





Viviamo in case che non tollerano più la proliferazione di oggetti: la tendenza è semplificare, eliminare il superfluo e mostrare solo ciò che ha reale valore. La cucina si trasforma in uno spazio pratico e ordinato, curato nei dettagli, che esalta chiarezza ed equilibrio. È anche uno scenario sociale, dove cucinare e conversare avvengono simultaneamente: un'isola centrale o un elemento focale diventa punto d'incontro per gesti quotidiani, relazioni e momenti di condivisione.

In questo contesto, la tecnologia è centrale ma discreta. Deve supportare l'utente senza richiederne l'attenzione, integrandosi con superfici e volumi, attivandosi autonomamente e ritraendosi quando non serve. L'obiettivo non è ostentare innovazione, ma farla vivere attraverso comfort, silenzio, qualità ambientale e semplicità dei gesti: una tecnologia percepita, ma non visibile, che arricchisce l'esperienza senza condizionarla.

Così concepita, la cucina del futuro diventa uno spazio polifunzionale, presente in un numero sempre maggiore di contesti. Non è più soltanto un luogo per preparare e consumare cibi, legato alla propria abitazione, ma un ambiente che si integra in diversi spazi, offrendo atmosfera ed esperienza sensoriale: una sintesi contemporanea tra design, tecnologia e vita quotidiana. In questa visione, la forma contiene tutto, mentre la presenza dell'oggetto svanisce, lasciando spazio alla funzione, all'emozione e alla libertà di vivere il cooking in modo completo e armonioso.

Analisi di mercato

Nel seguente paragrafo vengono analizzati i prodotti che, analogamente a Elica, orientano la propria ricerca verso una visione evolutiva dell'ambiente cucina. Soluzioni che interpretano il futuro dello spazio cooking, talvolta rompendo schemi consolidati, altre volte rileggendo in chiave contemporanea quei criteri e quei valori che richiamano il concetto di "casa".

L'analisi si propone di individuare sia le principali criticità sia gli aspetti più innovativi e virtuosi, con l'obiettivo di trarne spunti utili alla definizione di un nuovo prodotto. Un prodotto capace di collocarsi in una categoria inedita, in grado di superare le regole attuali senza rinunciare ai valori fondamentali che un ambiente cucina deve sempre garantire in termini di funzionalità, comfort ed esperienza d'uso.

I casi studio presi in esame includono sia concept progettuali, che prodotti già presenti sul mercato, offrendo una panoramica ampia e articolata delle tendenze, delle strategie e delle sperimentazioni più rilevanti nel panorama contemporaneo.





Fold

Tipologia: Cucina con superficie touch high-tech

Anno di produzione: 2019

Designer: Martin Steininger

FOLD afferma con forza il primato delle forme con una superficie in acciaio dall'effetto cubista. Con una speciale tecnica di piegatura, l'acciaio si trasforma in iconico blocco cucina le cui forme sembrano fluttuare. Il design è netto, sobrio, essenziale e al contempo altamente funzionale. Una prestigiosa soluzione in acciaio nello spazio vitale della cucina. La cucina rappresenta il centro vitale della casa. Spesso viene collegata con il soggiorno per dare vita a uno spazio centrale per cucinare, incontrarsi e rilassarsi. Da tempo, nella moderna food factory, oltre a cucinare si fa anche altro.

Questa evoluzione ha a che fare soprattutto con il cambio di percezione relativo all'attività di preparazione dei cibi. Cucinare, un'attività che per molto tempo è stata considerata solo come un male necessario, ha ormai raggiunto un certo livello di considerazione e di prestigio. Il piacere di mangiare e di cucinare è sempre in primo piano. Oggi cucinare insieme in famiglia o tra amici è un'attività importante nella vita sociale e questo si riflette anche nel design delle cucine.

Samsung Slim Fit

Collezione: Samsung Slim Fit

Tipologia: Piano ad induzione connesso (SmartThings Cooking)

Anno di produzione: 2023

Designer: Samsung Design Hub

Progettato per garantire prestazioni elevate, grande flessibilità operativa ed un'estetica moderna, il piano cottura a induzione Slim Fit è la soluzione ideale per cucine contemporanee. La superficie in vetroceramica nera conferisce eleganza e facilità di pulizia, mentre il design Slim Fit a spessore ridotto consente un'installazione agevole e un migliore sfruttamento dello spazio nel mobile sottostante. Le quattro zone di cottura a induzione con tecnologia Dual Flex Zone Plus si adattano automaticamente a pentole di diverse dimensioni e forme, assicurando una distribuzione uniforme del calore. La funzione Power Boost e i 15 livelli di potenza permettono riscaldamenti rapidi e un controllo preciso della cottura. Il piano è dotato di Assist Cook, sensori di temperatura intelligenti e connettività Wi-Fi per il controllo tramite app SmartThings.

I comandi touch con manopola magnetica garantiscono un utilizzo intuitivo, mentre i sistemi di sicurezza integrati, come blocco bambini, spegnimento automatico, rilevamento pentole e indicatore di calore residuo, assicurano affidabilità e sicurezza nell'uso quotidiano.



Le dimensioni del piano possono ospitare sia pentole che teglie più grandi.

Manopole magnetiche per una pulizia facile e veloce.





High-Chest

Collezione: Progetto nazionale (UniFi)

Tipologia: Congelatore e spazio frigo orizzontale

Anno: 2018

Designer: Vincenzo Legnante, Francesca Tosi

La ricerca si proponeva di innovare i congelatori orizzontali creando una gamma di prodotti ad elevata sostenibilità ambientale, ciò attraverso la ricerca, l'applicazione ed il trasferimento di tecnologie e materiali speciali, la progettazione di nuovi processi industriali, la creazione di nuove funzioni per l'utente, il tutto sintetizzato mediante una azione mirata esercitata dal design, dalla fase di concept del prodotto fino alla progettazione esecutiva e produzione di campioni prototipo.

A tutto tondo

Collezione: Progetto di tesi magistrale (Politecnico di Milano)

Tipologia: Tavolo - Cucina

Anno: 2013

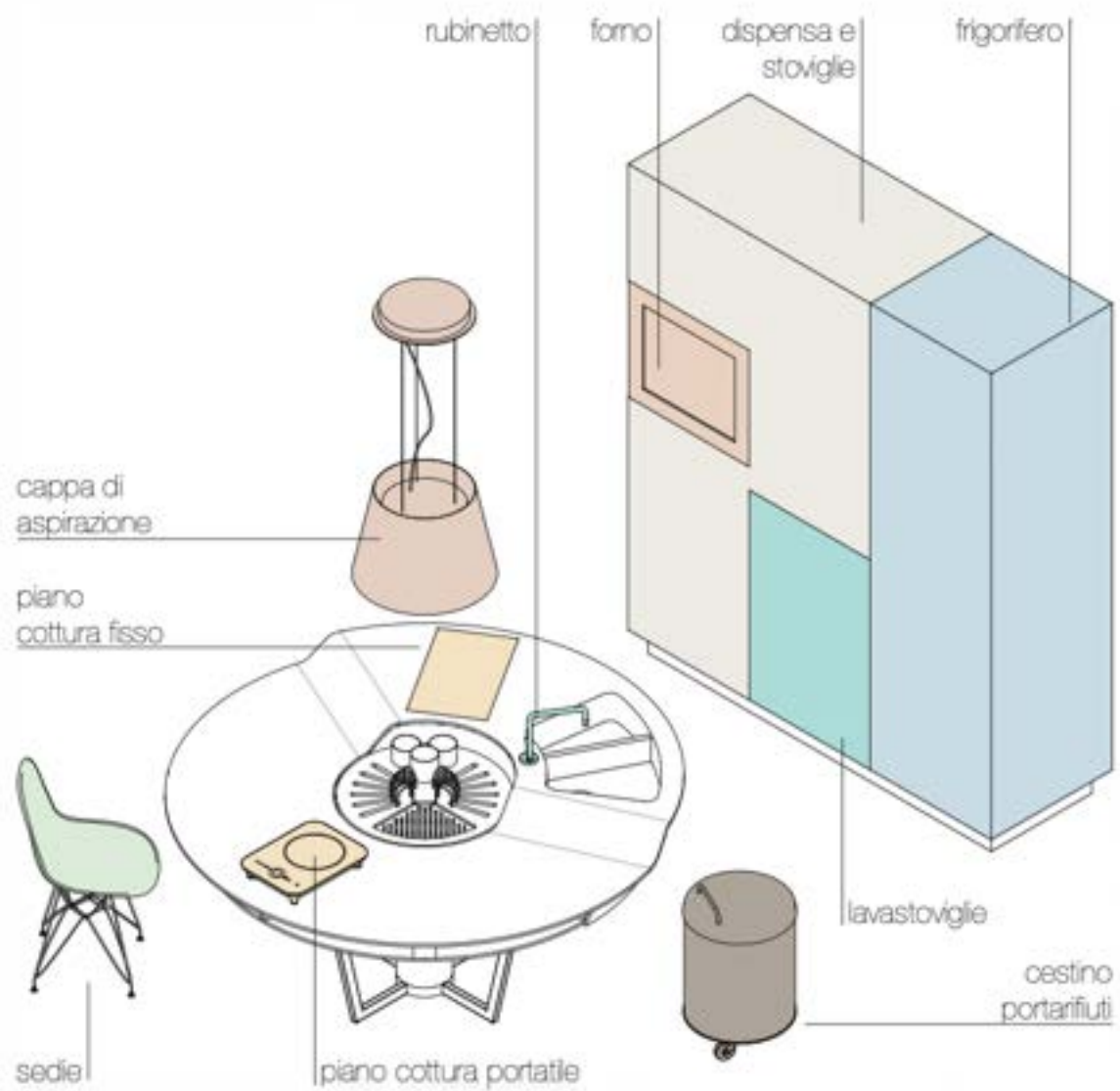
Designer: Claudio Avetta

Lo sviluppo della tesi si è basato su una ricerca metodologica ampia sulle tematiche legate all'ambiente cucina, analizzandone le tendenze contemporanee e integrandole con le consolidate considerazioni dimensionali ed ergonomiche del modello componibile.

La fase progettuale ha preso avvio dalla sintesi delle analisi e dalla loro traduzione in requisiti progettuali, dando origine a un concept che, attraverso l'impiego di tecnologie futuribili, ipotizza nuovi scenari d'uso e configurazioni spaziali coerenti con l'abitare contemporaneo.

Il progetto è stato quindi sviluppato come proposta concreta e realizzabile, basata su materiali, lavorazioni ed elementi reperibili nel settore. Il risultato è un sistema di arredo completo che mantiene l'essenza del concept, declinandola secondo criteri di fattibilità tecnica, e che esprime la propria versatilità principalmente nell'utilizzo quotidiano.





Minikitchen

Collezione: Cucine Boffi

Tipologia: Minikitchen

Anno: 1963 / 2014 rivisitazione del brand

Designer: Joe Colombo

Fu nel 1963 che Joe Colombo progettò per Boffi la Minikitchen, un cubo da cucina mobile su ruote. Si tratta di una visione da profeta, capace di anticipare di oltre mezzo secolo l'evoluzione della cucina compatta e, più in generale, dell'abitare contemporaneo. "Le cose devono essere flessibili", diceva il designer nel 1966, "la mia cucina si sposta facilmente quando non viene utilizzata, si chiude in un unico volume compatto come una scatola".

Minikitchen è un'unità completa su ruote e alimentata elettricamente che comprende tutto il necessario per una cucina, anche se in miniatura: frigorifero, piano cottura, contenitori, cassetti per pentole e stoviglie per sei persone, vassoio estraibile, prese per piccoli elettrodomestici, taglieri. Vinse la medaglia d'argento alla XIII Triennale di Milano nel 1964 e fu esposto al MoMA nella leggendaria mostra del 1972 'Italia: The New Domestic Landscape'; oggi fa parte della collezione permanente del museo di New York e di altri importanti musei nel mondo. Oggi questa cucina compatta è proposta in una versione realizzata in Corian® bianco con due ruote piroettanti e due con freno a ceppi: ma se sono state apportate modifiche agli aspetti tecnici e ai materiali, la forma e il concetto rimangono intatti.

Contiene un frigorifero da 60 litri e una piastra di cottura elettrica, oltre a vani portaoggetti, tagliere, piano estraibile e prese di corrente per piccoli elettrodomestici. Misura poco più di un metro di larghezza, un metro di altezza, 650 mm di profondità.

La Minikitchen è più di una semplice cucina: è una testimonianza dell'ingegno e dell'avanguardia nel design. Perfetta per spazi moderni e dinamici, rappresenta una soluzione unica per chi cerca funzionalità, design e flessibilità in un unico prodotto compatto.



Salinas

Collezione: Cucine Boffi

Tipologia: Monoblocco cucina

Anno: 2024

Designer: Patricia Urquiola

Questo sistema consente una gamma di opzioni sofisticate pur mantenendo il suo carattere forte e lineare. Salinas può essere allestita secondo una composizione che enfatizza un singolo materiale o colore oppure secondo una combinazione di materiali e colori per ciascuno dei diversi elementi per creare un vero e proprio progetto su misura. Una nuova finitura della gamma Boffi, il 3D Striped in MDI, caratterizza le ante, mentre il banco snack scorrevole in legno massello, con le sue nuove dimensioni, è posizionato sul top ed è dotato di un supporto tecnico per alleggerirne presenza e movimento. Concepita per essere estremamente applicabile e personalizzabile, Salinas si distingue per la sua struttura a giorno. La cucina si basa su un sistema modulare che offre la possibilità di nascondere il piano di lavoro dietro un'anta a pacchetto. Questo design intelligente consente una trasformazione fluida della cucina da spazio operativo a contenitore monolitico.





Bio-Flame System

Collezione: Tesi magistrale (UniFi)

Tipologia: Monoblocco cucina

Anno: 2016

Designer: Andrea Innocenti

Sistema cucina pensato per rendere semplici e gradevoli le attività connesse alla conservazione e preparazione dei cibi e stimolare chi lo usa verso una vita sana nel rispetto dell'ambiente.

L'obiettivo è realizzare una cucina ecologica di dimensioni ridotte, ma che al suo interno racchiuda un grande potenziale per l'utente. Sfruttando infatti i rifiuti che si producono giornalmente, un meccanismo chiamato "digestore" genera energia pulita a costo zero, il bio metano che alimenta così la zona cottura, creando un'indipendenza da ogni fonte energetica. L'indipendenza da allacci domestici valorizza due fattori: un notevole risparmio nei costi di gestione e la possibilità di spostare la cucina in qualsiasi luogo.



Mini Cucina EM38

Collezione: Eugenia Manetti Firenze

Tipologia: Mini cucina a blocco

Anno: Non specificato dal produttore

Designer: Progetto interno all'azienda

La mini cucina EM38 è una minicucina monoblocco a scomparsa trasportabile concepita per chi ama uno stile di vita dinamico senza rinunciare alla funzionalità completa di una cucina domestica. Prodotta artigianalmente in Italia, EM38 si caratterizza per il suo design industrial-chic dallo spirito libero, che combina finiture robuste, materiali di alta qualità e un'estetica dal forte impatto visivo, ideale per spazi contemporanei, monolocali, uffici o ambienti ricettivi.

La struttura, disponibile con ruote o piedini per massima mobilità e adattabilità, integra in un unico elemento piano cottura a induzione a due zone, frigorifero con celletta freezer, lavello in acciaio inox con miscelatore abbattibile e piano di lavoro in acciaio spazzolato, garantendo tutte le funzioni essenziali di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti in spazi ridotti. Interamente realizzata a mano, la EM38 è costruita con materiali resistenti come multistrato marino e profili in alluminio portanti, conferendo solidità costruttiva insieme a un'estetica industriale contemporanea.



Cove

Collezione: Cucine Boffi

Tipologia: Monoblocco cucina

Anno: primo modello presentato nel 2017, rivisitata nel 2025

Designer: Zaha Hadid

La Cove Kitchen, nata dalla visione innovativa di Zaha Hadid, rappresenta un punto di riferimento nel design di cucine di lusso. Questo monoblocco si distingue per le sue forme sinuose e semplici, realizzate con materiali plasmabili come il Corian® e il legno, che riflettono un approccio unico e all'avanguardia nel design di interni. Cove Kitchen non è solo una cucina, ma un'opera d'arte che trasforma lo spazio in un ambiente di convivialità e stile.

Oltre alla sua bellezza estetica, la Cove Kitchen offre funzionalità complete per ogni necessità culinaria. Dallo snack integrato alla zona pranzo, fino al sistema modulare di contenitori per composizioni ad isola, ogni elemento è pensato per massimizzare l'efficienza e la comodità. La Cove Kitchen è stata riconosciuta con premi internazionali come il Muuz International Awards (MIAW) e l'ELLE DECO INTERNATIONAL DESIGN AWARDS (EDIDA), testimoniando il suo impatto nel mondo del design. L'apertura dei frontali, caratterizzata da un profilo perimetrale con smusso verso l'interno, è un ulteriore esempio di design funzionale ed elegante.





K6

Collezione: Cucine Boffi

Tipologia: Monoblocco cucina per esterno

Anno: 2019

Designer: Norbert Wangen

Ridefinisce l'esperienza della cucina all'aperto grazie a una struttura indipendente realizzata con materiali resistenti come il Corian® e l'acciaio inox, garantendo durabilità contro gli agenti atmosferici. Il suo tratto distintivo è il piano scorrevole, che svela un sistema di preparazione dei cibi completamente attrezzato, trasformandosi in una comoda area snack e servizio quando esteso. Questa fusione di tecnologia innovativa e design elegante soddisfa le esigenze della vita contemporanea all'aperto.

Proponendo una fusione armoniosa di estetica e funzionalità, il design minimalista della K6 esalta qualsiasi contesto esterno, conferendogli un tocco moderno. Gli ampi spazi di archiviazione e i compartimenti specializzati rispondono a diverse esigenze culinarie, migliorando l'esperienza culinaria. La cucina da esterno K6 di Boffi non solo arricchisce i vostri spazi esterni con eleganza e raffinatezza, ma introduce anche un nuovo standard di praticità culinaria grazie alla sua disposizione intuitiva e alla robusta lavorazione, ridefinendo il modo in cui i pasti vengono preparati e goduti sotto il cielo aperto.





Kitchoo K6 Collection

Collezione: Kitchoo

Tipologia: Minicucina

Anno: 2020

Designer: Peter Locher

Definita anche “cucina tascabile”, Kitchoo rappresenta una sintesi di ingegno svizzero e design minimalista, racchiusa in una mini-cucina dalle dimensioni compatte ma dalle prestazioni elevate. Le mini-cucine Kitchoo incarnano pienamente la filosofia del marchio, combinando un approccio progettuale non convenzionale con una lavorazione artigianale di alta qualità.

La struttura è realizzata in HPL di ultima generazione (laminato ad alta pressione), un materiale altamente resistente a graffi, abrasioni, calore secco e solventi acidi, utilizzato sia per le superfici esterne sia per il rivestimento interno delle due cappe. Il piano cucina integra un lavello dal design originale con miscelatore retraibile, ottimizzando funzionalità e pulizia formale. Le cerniere e guide made in germany garantiscono inoltre un movimento fluido e preciso di ante e cassetti, mentre gli elettrodomestici dei principali marchi, selezionati con attenzione, assicurano affidabilità e prestazioni elevate nonostante le dimensioni ridotte.





Ordine

Collezione: Fabita

Tipologia: Minicucina

Anno: 2019

Designer: Adriano Design

Rappresenta un esempio di design industriale contemporaneo applicato all'ambiente cucina. Il progetto nasce con l'obiettivo di combinare funzionalità, ergonomia e flessibilità in un'unica soluzione modulare, pensata per rispondere alle esigenze di spazi moderni e abitazioni dinamiche. La struttura del prodotto integra materiali resistenti e di alta qualità, con superfici facilmente pulibili e durature nel tempo, pensate per un utilizzo quotidiano senza compromessi estetici. Il design minimale e lineare è accompagnato da soluzioni tecnologiche avanzate, come piani cottura modulari, sistemi di stoccaggio ottimizzati e componenti integrati che uniscono efficienza e praticità.

Ordine si distingue per la sua modularità, che permette di configurare la cucina secondo le diverse necessità abitative, e per l'attenzione al dettaglio, caratteristica distintiva dello studio Adriano Design. La combinazione tra estetica contemporanea e funzionalità avanzata rende questo prodotto adatto sia a contesti residenziali che a spazi professionali di design.





Sorpresa

Collezione: Fabita

Tipologia: Piano cucina ibrido

Anno: 2019

Designer: Adriano Design

Il sistema si presenta inizialmente come un elemento compatto ed essenziale, caratterizzato da un'immagine ordinata e discreta. Attraverso un meccanismo di apertura studiato per essere immediato e fluido, Sorpresa svela la propria funzione operativa, integrando superfici e componenti utili alla preparazione o alla cottura. Questa doppia natura consente di ottimizzare lo spazio e di ridurre l'impatto visivo degli elementi tecnici quando non sono in uso, rispondendo alle esigenze dell'abitare contemporaneo.

Dal punto di vista formale, il progetto adotta un linguaggio minimale e rigoroso, coerente con la filosofia di Adriano Design e con l'identità di Fabita. I materiali e le finiture sono selezionati per garantire solidità, durabilità e qualità percettiva, contribuendo a un equilibrio tra innovazione funzionale e pulizia estetica. Sorpresa interpreta così la cucina come un luogo dinamico, in cui funzione e gesto progettuale dialogano per offrire un'esperienza d'uso sorprendente e consapevole.



Ribalto

Collezione: Fabita

Tipologia: Piano cucina ibrido

Anno: 2020

Designer: Adriano Design

Il sistema si configura come una superficie compatta e multifunzionale che, attraverso un meccanismo di apertura e chiusura semplice e intuitivo, consente di alternare differenti modalità d'uso, passando da elemento chiuso e ordinato a piano operativo attivo. Questa soluzione permette di ridurre l'ingombro visivo e fisico quando il prodotto non è in uso, rispondendo alle esigenze dell'abitare contemporaneo e degli spazi ridotti.

Dal punto di vista formale, Ribalto adotta un linguaggio pulito e rigoroso, in linea con la filosofia progettuale di Adriano Design e con l'identità di Fabita. I materiali e le finiture sono selezionati per garantire resistenza, durabilità e facilità di manutenzione, mantenendo al tempo stesso un'elevata qualità percettiva. Il progetto coniuga così funzione, gesto e design, trasformando un'azione quotidiana in un'esperienza d'uso consapevole e caratterizzante.



Comodo

Collezione: Fabita

Tipologia: Piano ad induzione ibrido

Anno: 2020

Designer: Adriano Design

Pur richiamando un oggetto familiare, Comodo è una vera mini cucina a induzione, adatta a spazi interni o esterni, grandi o piccoli, classici o moderni, domestici o professionali. Il design minimale e funzionale rende il prodotto trasversale e facilmente integrabile, coerente con il suo nome, "comodo".

La versione Comodo XL offre un piano di lavoro più ampio per appoggi, piccole preparazioni o utensili, mantenendo tutte le caratteristiche della versione base. Inoltre, grazie al modulo batteria integrato, è possibile cucinare senza cavo, liberamente in qualsiasi punto della casa o dell'ufficio: questa evoluzione prende il nome di Comodissimo, esprimendo pienamente la filosofia di mobilità e flessibilità che caratterizza il progetto.

Comodo interpreta così la cucina come un oggetto funzionale, mobile e destrutturato, dove la leggerezza del gesto, la praticità e l'innovazione tecnologica si combinano per offrire un'esperienza d'uso semplice, immediata e sorprendentemente comoda.





27 OTT
SAB

Eccolo

Collezione: Fabita

Tipologia: Piano ad induzione

Anno: 2021

Designer: Adriano Design

Pensato per rispondere alle esigenze di un abitare contemporaneo sempre più flessibile e nomade, Eccolo propone una reinterpretazione del piano cottura tradizionale: la piastra tonda a induzione è montata su un stelo verticale di 70 cm sorretto da una base circolare, che funge anche da vano per l'avvolgimento del cavo e ne facilita lo spostamento all'interno della casa o anche all'esterno. Questo design leggero e dinamico permette di cucinare ovunque, favorendo sia preparazioni rapide sia la cottura vicino al tavolo da pranzo o in contesti informali come sale da tè o coffee lab.

La struttura di Eccolo è interamente realizzata in alluminio per garantire leggerezza e resistenza, mentre il piano di cottura in vetroceramica con comandi touch retroilluminati e manopola frontale analogica assicura un'interazione intuitiva e immediata con la potenza di cottura.



Mammamia

Collezione: Fabita

Tipologia: Tavolo con piano induzione integrato

Anno: 2022

Designer: Adriano Design

Mammamia è un tavolo-cottura a induzione integrata progettato da Adriano Design per Fabita, pensato per reinterpretare il gesto del cucinare come atto conviviale e fluido all'interno dell'abitare contemporaneo. La soluzione sfrutta un sistema di induzione filo-top con due piastre integrate nel piano, che permette di cuocere o completare le preparazioni direttamente sul tavolo da pranzo, promuovendo un modo di vivere la cucina più sociale, dinamico e integrato con gli spazi di convivialità.

La struttura combina materiali selezionati, come l'acciaio per la componente portante con gambe in legno massello, e un piano personalizzabile in gres porcellanato, marmo, legno o vetro, con comandi centralizzati per un controllo intuitivo.

Mammamia fa parte della gamma innovativa di prodotti Fabita presentata tra il 2021 e il 2022, in un periodo in cui l'azienda ha ampliato la sua proposta di elementi cucina «nomadi, leggeri e flessibili», rispondendo alle esigenze di spazi e comportamenti abitativi contemporanei.



Bulthaup B2

Collezione: Bulthaup

Tipologia: Spazio lavoro

Anno: 2008

Designer: EOOS Group

La b2 si struttura in tre elementi monolitici indipendenti — la stazione di lavoro (che integra piano di lavoro, punto acqua e zona cottura), la madia di contenimento (che organizza utensili, stoviglie e provviste) e la stazione per elettrodomestici (che ospita forno, frigorifero e lavastoviglie). Questi elementi possono essere combinati liberamente nel volume abitativo, svincolandosi dalle pareti statiche e adattandosi alle esigenze spaziali e funzionali dell'ambiente.

Il progetto privilegia la chiarezza funzionale e l'essenzialità formale: l'accessibilità degli strumenti di lavoro, la visibilità degli spazi di stoccaggio e la semplicità d'uso sono aspetti centrali della filosofia d'uso. Le superfici pulite e i materiali pregiati, come l'acciaio inox per il piano di lavoro e legni selezionati per i contenitori, concorrono a un'estetica moderna e duratura, interpretando la cucina non solo come zona operativa ma anche come componente architettonica all'interno dello spazio vivibile.





Analisi e linguaggi visivi per il progetto

La direzione progettuale del prodotto Elica privilegia una linearità formale e stilistica coerente con l'identità del brand. Durante i mesi trascorsi in azienda è stato possibile comprendere le linee di design, i trend strategici, le scelte di marketing adottate nelle diverse linee prodotto e il modo in cui questi elementi dialogano e si influenzano reciprocamente.

Il paragrafo seguente ha l'obiettivo di tradurre queste conoscenze in un percorso visivo e concettuale, attraverso la creazione di moodboard, immagini di riferimento, suggestioni progettuali, palette cromatiche, materiali e finiture innovative. Questo insieme di strumenti consente di raccogliere e analizzare sia i linguaggi progettuali propri di Elica sia riferimenti esterni al brand. Le riflessioni emerse, integrate con una visione progettuale personale, permettono di definire un prodotto dalla forte identità e personalità, capace di offrire all'utente un'esperienza d'uso distintiva e fuori dall'ordinario. La cifra stilistica che ne emerge è fortemente tecnologica, ma sempre veicolata attraverso forme pure, lineari e pulite, dove il vero cuore è la funzionalità e la capacità di "fare tutto con un unico oggetto" in maniera innovativa e mai vista in precedenza.



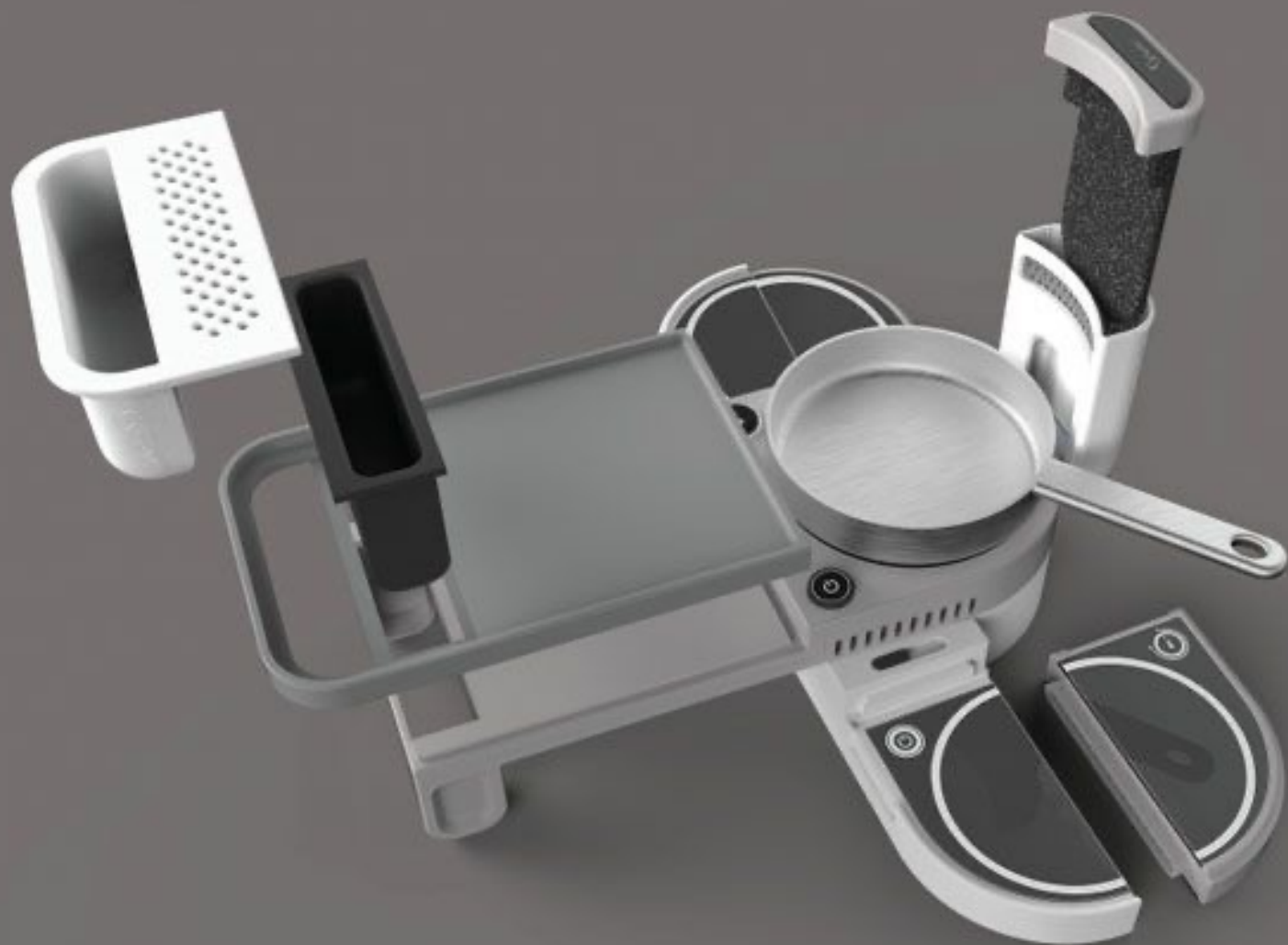
35CC di Elica



NikolaTesla di Elica



Lhov di Elica



Split™



1 Induction, 1 Preparation Area Layout (Top view)



2 Induction, 1 Preparation Area Layout (Top view)



Place your hand at the side of the platform and pull to extend out the lower platform for 2nd induction hole to be use.



To expand the 2nd induction platform, ensure there is sufficient space around it. Push the product forward to create clearance.



Pull open the middle of the 2nd induction platform, and remove the two half apart.



To release the extension induction component, slide the surface button towards right to unlock the mechanism, then simply pull it upwards.



Rotate the extension platform and bring it closer to connect with the lower platform. The platform will snap fit with magnets and connector to allow electricity to pass to the extension induction.



Now you have 2 induction to use and can be shared with your love ones. Enjoy!



Il Cook Nook si distingue dai tradizionali piani cottura a gas poiché integra, nella parte inferiore, una funzione di forno tostapane, configurandosi come una soluzione multifunzionale e salvaspazio.

Questo concept di prodotto si è rivelato particolarmente utile ai fini dell'analisi, in quanto esplora l'integrazione di molteplici funzioni all'interno di un dispositivo estremamente compatto e facilmente trasportabile.



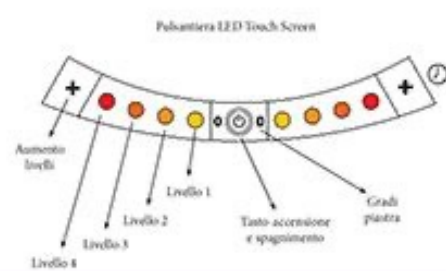


Le diverse proposte di concept analizzate hanno consentito di esplorare tematiche innovative, già affrontate da altri designer e progettisti, permettendo così di comprendere e valutare meglio i processi progettuali e i relativi target di riferimento.





MINIMIZE





Lily pad Levitating Speaker

The Lily pads are basically floating above water. The idea of this product is from the concept that people want to touch the floating Lily pads. So, I suggest levitating system for touchable floating speaker.

"물 위에 떠 있는 수련의 잎을 건드리 보고 싶은 심리에서부터"

이 잎은 물위를 건너지 않고 싶은 심리는 누구나 가지고 있다. 수련의 잎이 그 동안 해안대, 무려가 수련을 건너지고 싶어하는 이유는 두 가지가 있다. 먼저, 떠 있는 물위를 건너지고 싶은 심리는 누구나 가지고 있기 때문이다. 떠 있는 물위를 건너지고 싶은 심리는 누구나 가지고 있기 때문이다.



"컨트롤러가 빛이다."



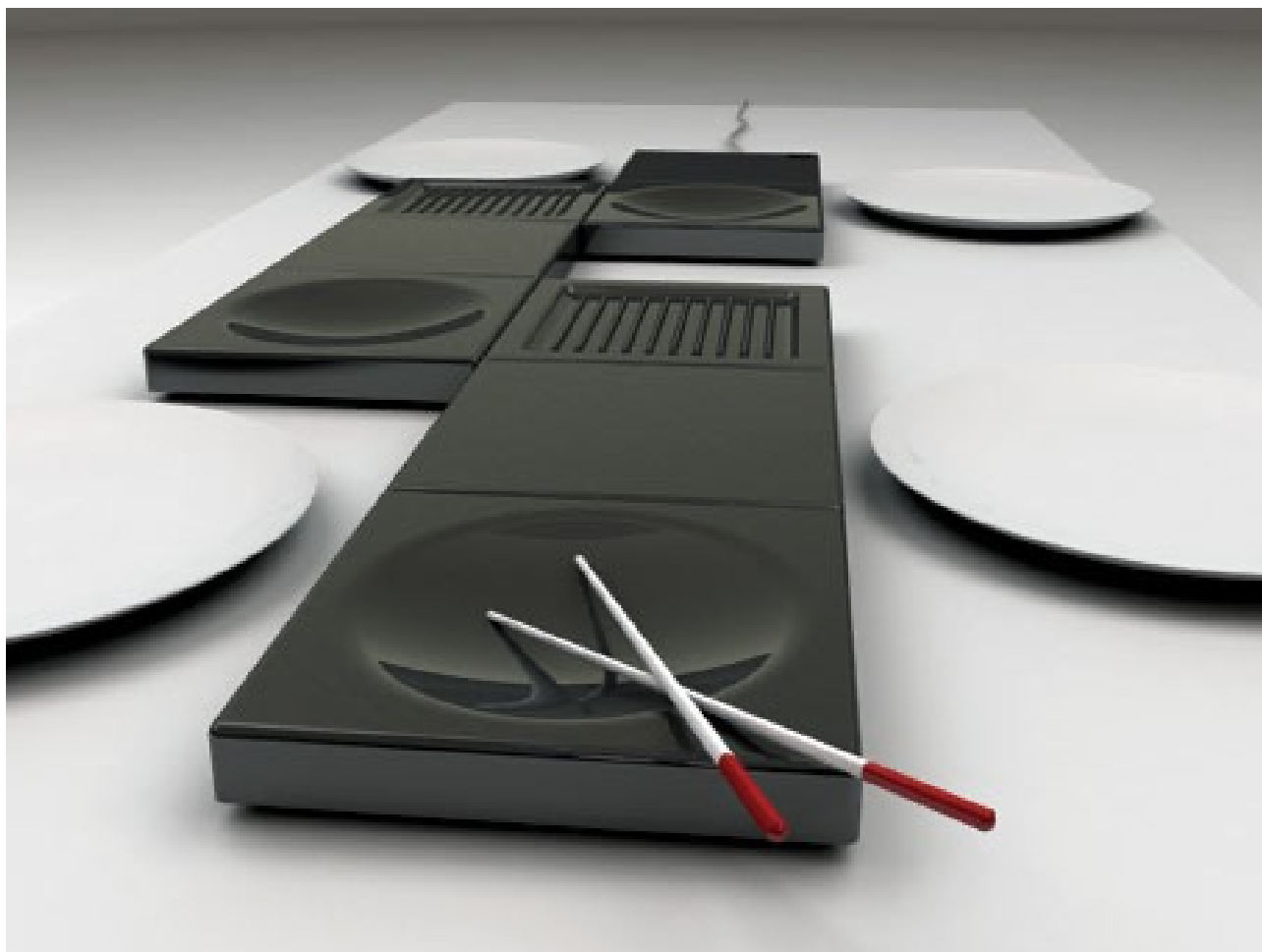
수련 잎의 특이한 구조 때문에 빛나는 소리들이 빛으로 된 형태로 물위를 건너지고 싶어하는 심리를 자극하는 것이다. 이런 장치를 디자인적으로 만들어 줄 수 있게 되었다.

"손의 언어를 조작과 연결짓다."



"접촉, 그리고 반응"

수련의 특징과 접촉을 통해 반응하는 원리를 바탕으로 디자인을 완성시켰다. 제품을 조작할 때 소리가 들리지 않도록 하였다. 이 잎은 물을 건너지고 싶어하는 심리를 자극하는 것이다. 이런 장치를 디자인적으로 만들어 줄 수 있게 되었다.



In questo concept di prodotto si intende proporre una soluzione che valorizzi la dimensione sociale del cucinare con gli amici, senza rinunciare al significato più intimo e personale legato alla preparazione del proprio pasto.

Allo stesso tempo, per chi non apprezza la permanenza prolungata in cucine affollate, risulta particolarmente interessante l'idea di un sistema modulare integrato che permetta di cucinare direttamente sul tavolo da pranzo, coniugando convivialità, funzionalità e ottimizzazione dello spazio.





Particolarmente utili e stimolanti sono state le analisi formali del marchio Bang & Olufsen, che mi hanno introdotto a uno stile di progettazione senza tempo.

Fri

Retro Design

A
P
P
L
I
A
N
C
E



The 1950s were a strange time, but appliance makers and consumers can't seem to get enough of the era's design

Technology can be overwhelming

01
02
03
04
05
06
07
08
09



Fri

Retro Design

A
P
P
L
I
A
N
C
E



RETRO DESIGN IN APPLIANCE



Technology can be
overwhelming

consumer tech itself
has given birth to
a retro-inspired niche community

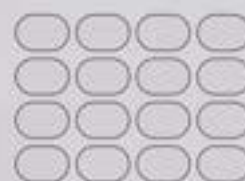
01
02
03
04
05
06
07
08
09



Fri

Retro Design

A
P
P
L
I
A
N
C
E



01
02
03
04
05
06
07
08
09

The 1950s were a strange time, but appliance makers and consumers can't seem to get enough of the era's design

Technology can be overwhelming

o /







Anche prodotti di Nintendo e sistemi come Amazon Alexa hanno contribuito a rafforzare l'interesse verso la progettazione di un prodotto intuitivo e facile da usare, caratterizzato da icone chiare e da forme pure e minimali.







Senza tralasciare i prodotti di marchi iconici come Apple, (in foto con Vision Pro e iPhone), e Mercedes-Benz, simboli riconosciuti di design, funzionalità e innovazione.









Hanno rivestito un ruolo significativo nello studio dei concept e delle proposte progettuali anche i prodotti portatili legati al tema del cooking.







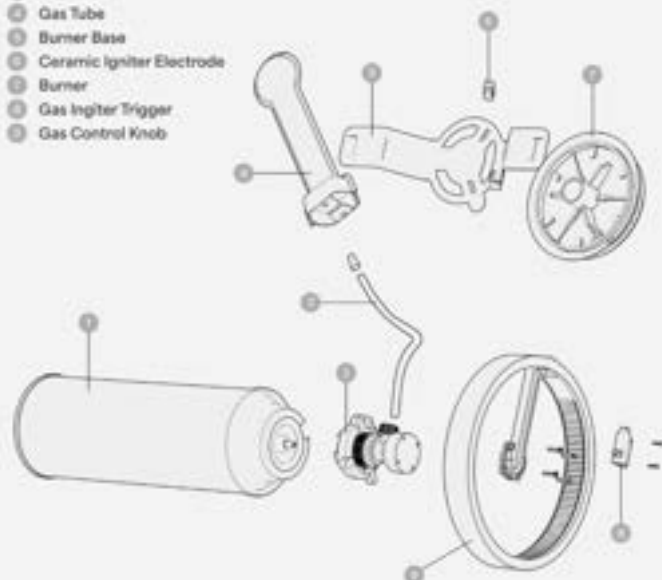
THE KOKOR



System Breakdown

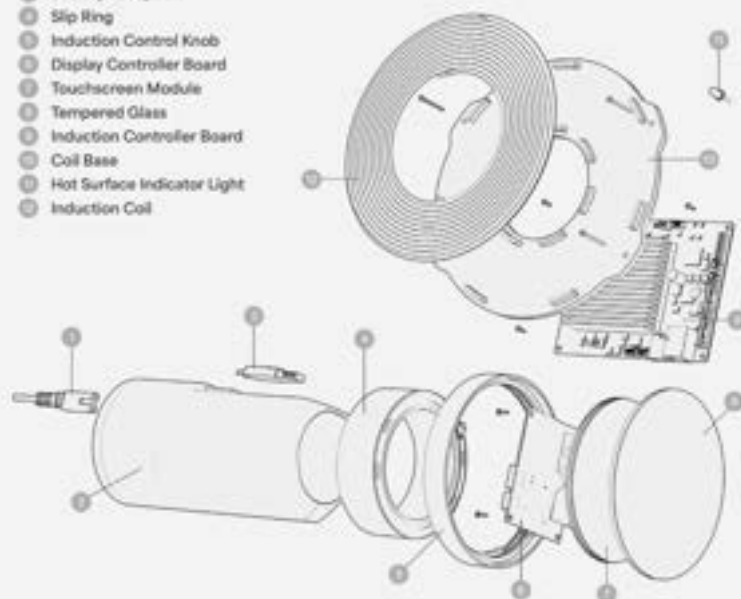
Gas System

- 1 Butane Can
- 2 Butane Fuel Inlet
- 3 Copper Tube
- 4 Gas Tube
- 5 Burner Base
- 6 Ceramic Igniter Electrode
- 7 Burner
- 8 Gas Igniter Trigger
- 9 Gas Control Knob



Induction System

- 1 Power Cord
- 2 Lithium-ion Battery
- 3 Battery Receptacle
- 4 Slip Ring
- 5 Induction Control Knob
- 6 Display Controller Board
- 7 Touchscreen Module
- 8 Tempered Glass
- 9 Induction Controller Board
- 10 Coil Base
- 11 Hot Surface Indicator Light
- 12 Induction Coil



modul'air

Modul'air is a system of devices designed to enhance the quality of air. Its main function consists of cooling, heating and humidifying air. Thanks to the base with exchangeable power cartridges the device is mobile and wireless. The air module can be used both indoors and outdoors, passive modules use the properties of clay to increase indoor humidity. The system provides a wide range of additional functions such as inductive charging, outdoor cooking or movie projecting. Unobtrusive interface and simple, non-technical form qualifies design as calm technology where the user's attention is focused on the air experience rather than the device itself. The modular design together with post-purchase service including repair or battery exchange aims to be in line with sustainable development and circular economy.



Outdoor set

The outdoor set has an inductive lid on top of the module, that creates convenient table top for wireless charging your smartphone and other electrical appliances. The air module can be used for example to heat your tent a bit, or dry wet shoes. Other modules, such as air compressor, inductive cooker, or movie projector, can also enhance product functionality.

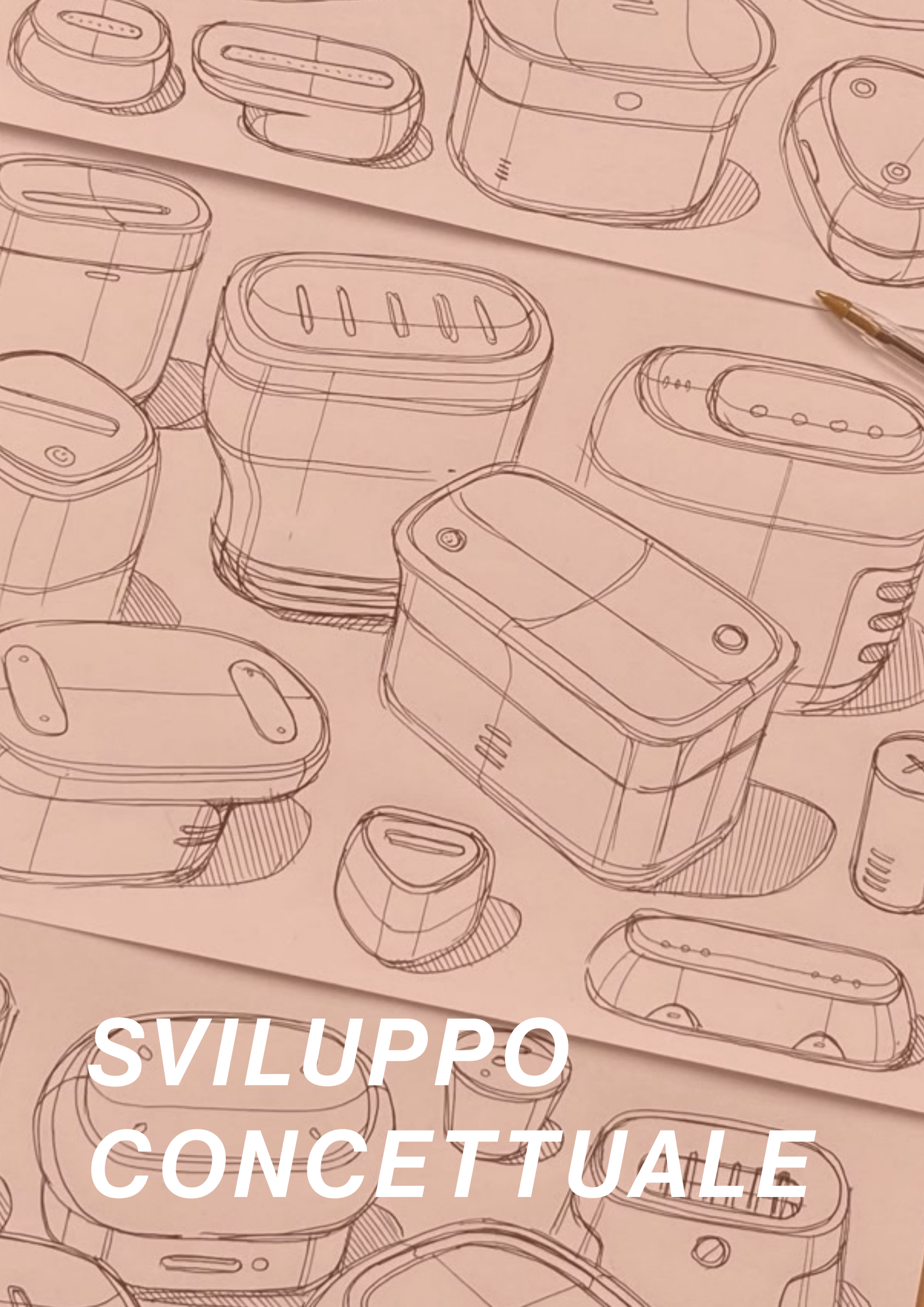












SVILUPPO CONCETTUALE

Concept briefing: idee e proposte di prodotto

Il presente capitolo ha l'obiettivo di illustrare l'intera fase creativa e ideativa che ha accompagnato lo sviluppo del prodotto, ripercorrendone le principali tappe progettuali. In particolare, viene approfondita la fase di sketching preliminare, attraverso l'analisi delle numerose varianti esplorate, delle idee emerse e delle scelte progressivamente operate in termini di funzioni, tecnologie, finiture e palette cromatiche.

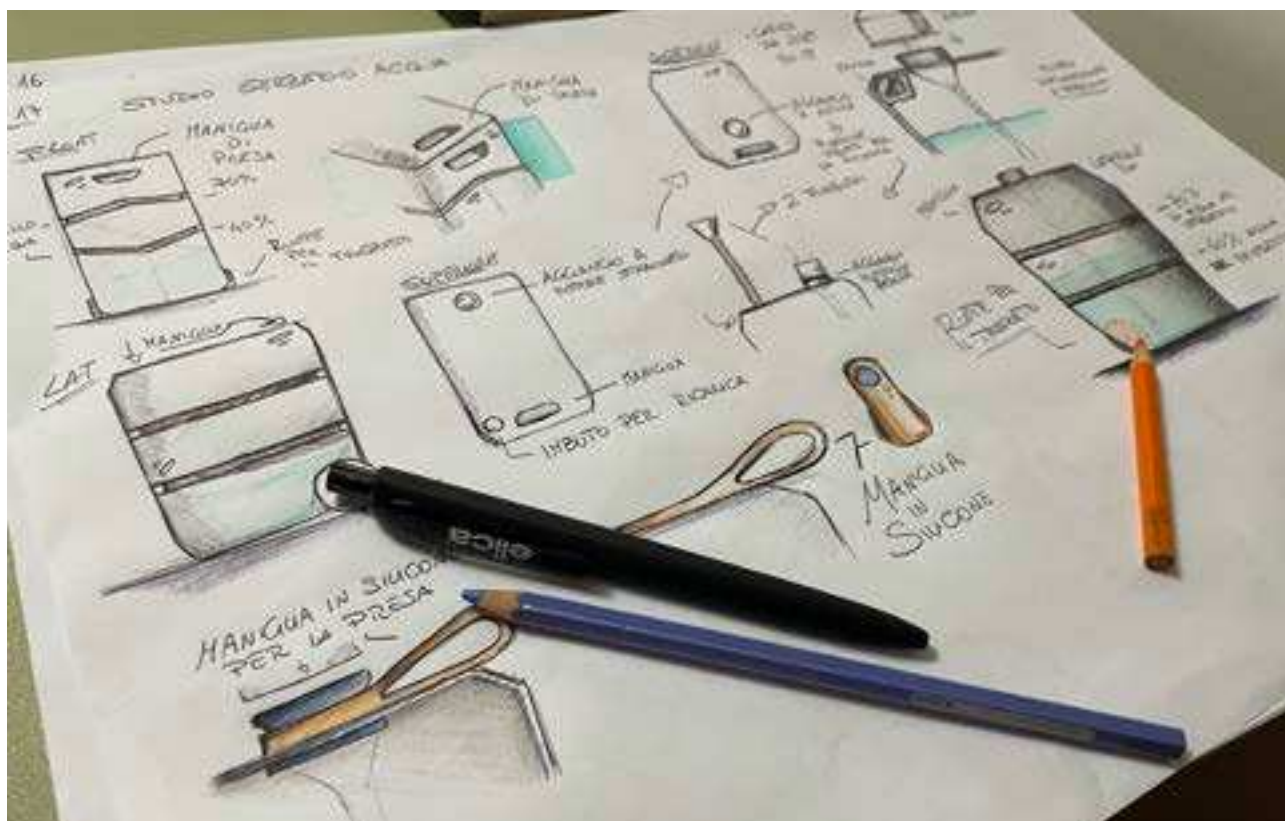
Questa fase di disegno iniziale, sviluppata durante il periodo di stage sotto la guida di Fabrizio Crisà (Chief Design Officer di Elica), rappresenta un momento centrale del processo progettuale, in cui la ricerca prende forma attraverso il disegno come strumento di indagine e verifica. Gli sketch non sono intesi come semplici rappresentazioni formali, ma come mezzi di esplorazione concettuale, capaci di mettere in relazione esigenze funzionali, soluzioni tecnologiche e linguaggi estetici.

Il paragrafo intende quindi restituire l'intero processo di ricerca funzionale e formale, evidenziando come questi due ambiti si intreccino e si influenzino reciprocamente fino alla definizione di un prodotto dotato di forte identità e riconoscibilità. Un prodotto che risulti coerente e significativo per l'azienda, capace di interpretare e rafforzare la visione attuale di Elica, da alcuni anni orientata ad ampliare il proprio campo di azione verso il mondo del cooking.

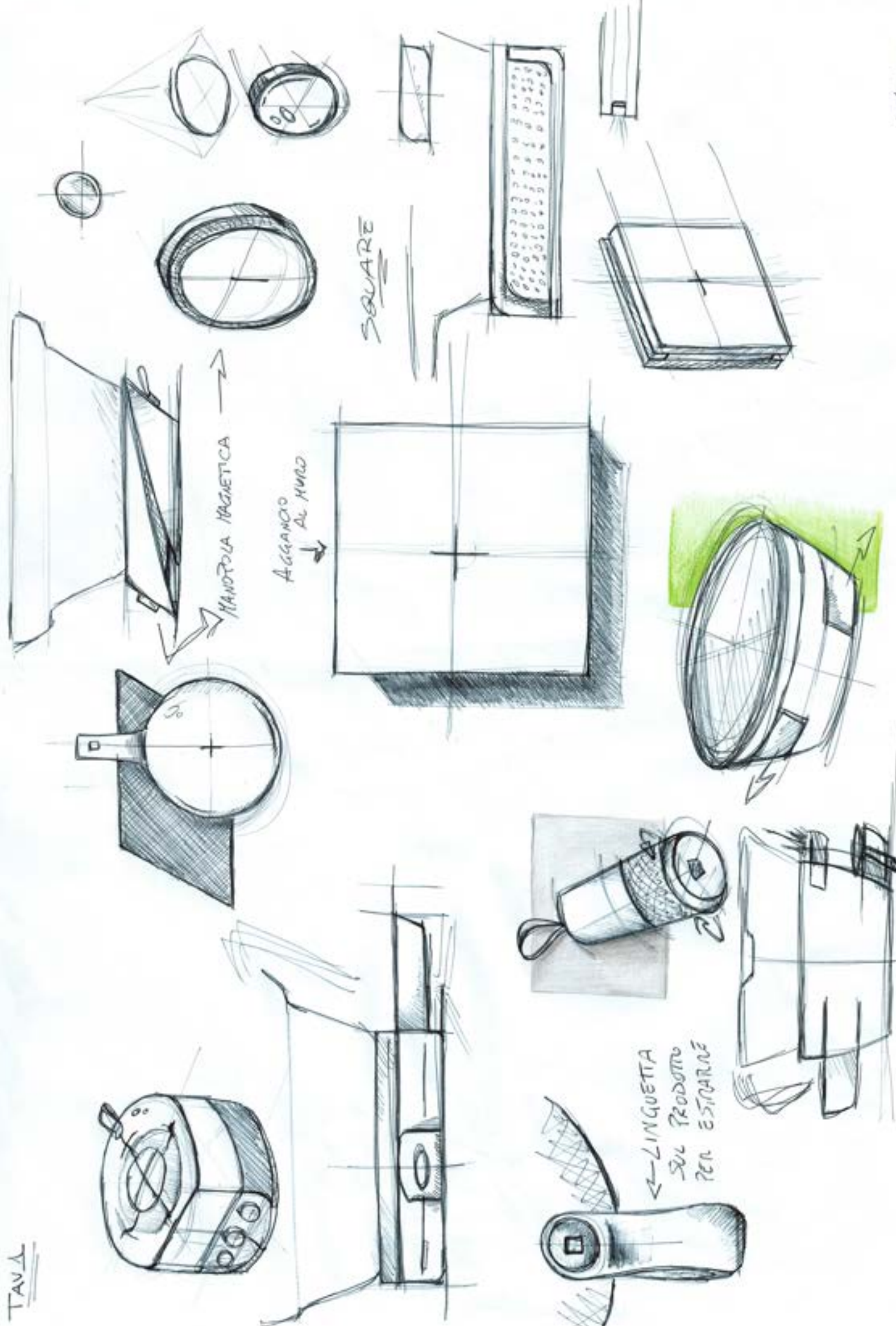
Questo percorso progettuale si inserisce in una strategia aziendale fondata sull'accettazione della sfida come motore di innovazione: ogni nuova sfida introduce un punto di vista inedito, genera conoscenza e contribuisce all'evoluzione del know-how. Elica ha storicamente interpretato questo approccio come un'opportunità di crescita, affrontando anche momenti di criticità e incertezza con la consapevolezza che solo attraverso il confronto con il nuovo sia possibile generare risultati *"straordinari"*.

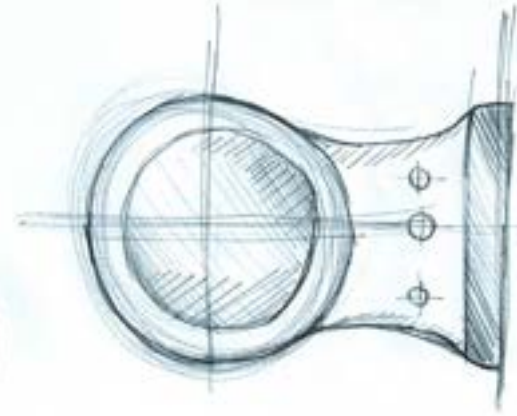
Nelle fasi iniziali del progetto, le indicazioni condivise dall'azienda e soprattutto da Fabrizio erano orientate a liberare il processo creativo da vincoli prematuri, incoraggiando l'esplorazione della massima libertà ideativa. In questa fase sono state deliberate anche proposte caratterizzate da una fattibilità ridotta o puramente ipotetica, con l'obiettivo di costruire un ampio patrimonio di idee da analizzare, filtrare e progressivamente selezionare.

Questo approccio ha permesso di generare una base progettuale ricca e diversificata, indispensabile per affrontare in modo consapevole le successive fasi di valutazione critica. Solo attraverso una fase di esplorazione così ampia è infatti possibile sviluppare un giudizio progettuale maturo, capace di individuare i punti di forza e le criticità di ciascuna proposta, orientando il lavoro verso soluzioni concrete, coerenti e realizzabili, senza rinunciare al valore innovativo delle intuizioni iniziali.

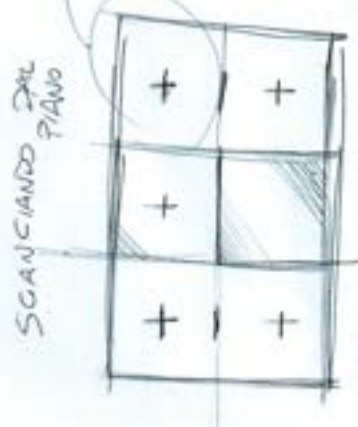






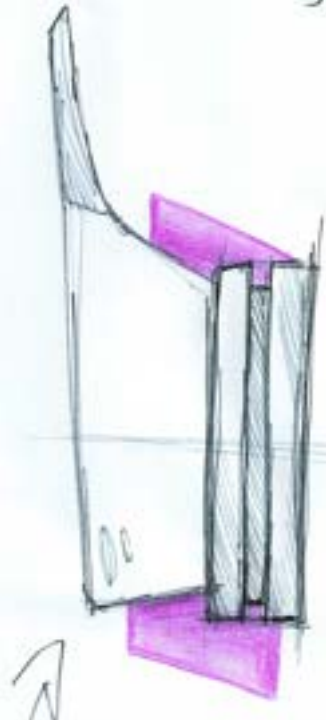


① PORTABLES
STAND-ALONE



SCANCIANDO DAL PIANO

② 2 IN 1
PIANO + PORTATILI



USER INTERFACE
COME SI UTILIZZA?

- ↳ MANOPOLA DAL PIANO (MAGNETE/CUP)
- ↳ APP SMART PHONE
- ↳ DISPLAY INTEGRATO



TOP

LAT



1 -> PIANO

↳ ESTRAIBILE



MODULO

2 MODULI

SEPARATI

BENE LA CAPPARE
ESTRAIBILE E SI
AFFIANCA AL PIANO

OPZIONE 1:



AIR

OPZIONE 2 - LA CAPPARE
FUNZIONA CON
UN CUCK



2 -> START

HA E LUCE LED?



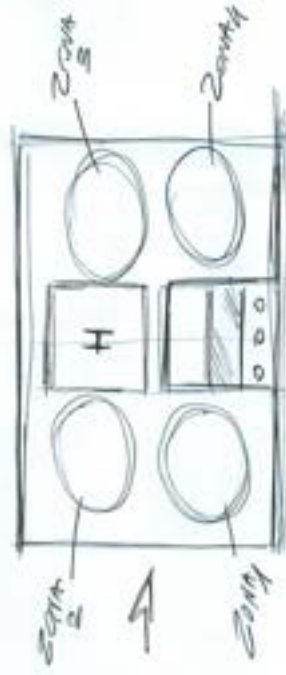
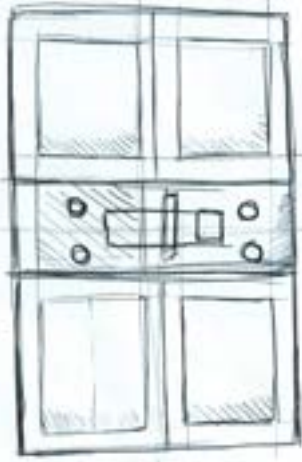
SIDE



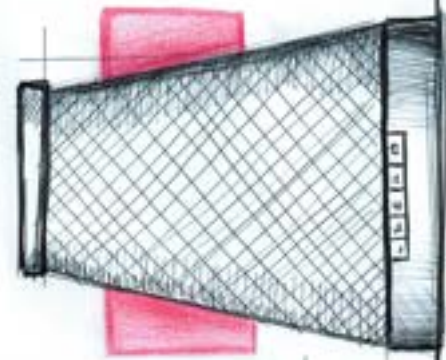
MODULO
CAPPARE
ESTRAIBILE



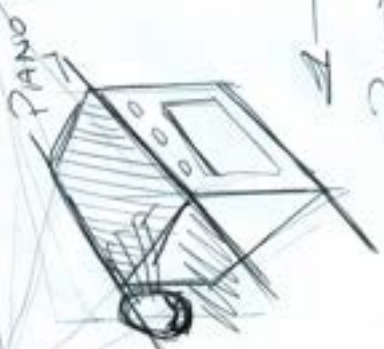
ESEMPIO PIANO INDUZIONE



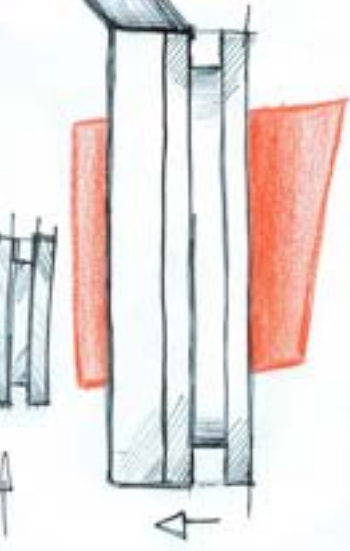
MODULO ASPIRAZIONE AUTONOMO



MODULO ESEMPIO



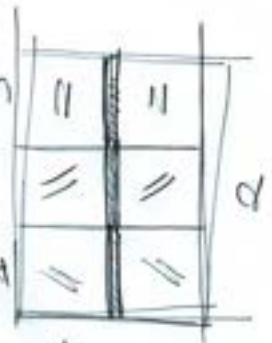
PIANO INDUZIONE
- PENTOLA / PADELLA



MANICO
RIPETIBILI
MODULABILI

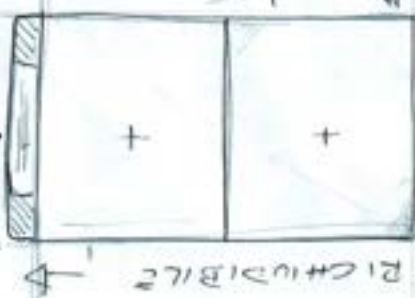


LATERALE

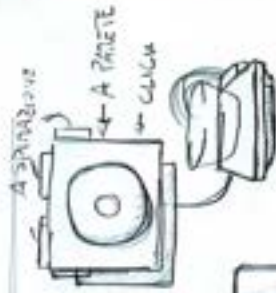




CANALI PER ATTENDERE
CLICK ? COMPOSIZIONE
A PANNELLO



RICHIUDIBILE



PER COMPOSIZIONE
PIU' PANNELLI
MAGNETI
ACCANNO
L'ASPIRAZIONE



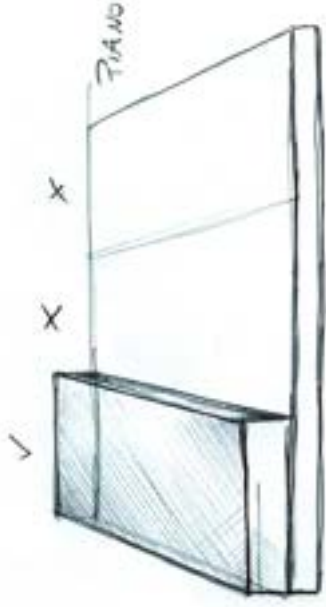
ASPIRAZIONE



COMUNICAZIONE
TRA PI LORO



PIANI INCLINATI

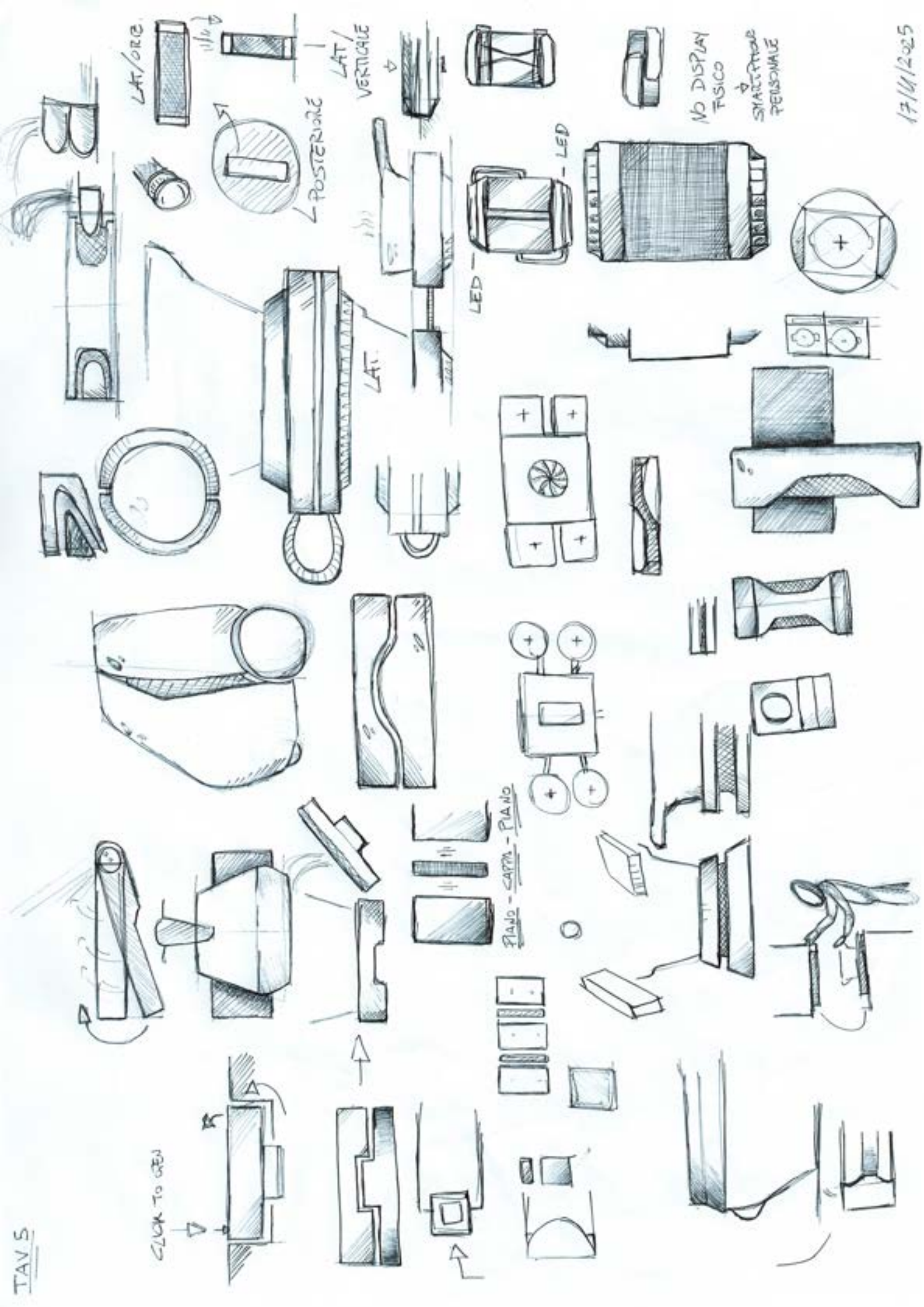


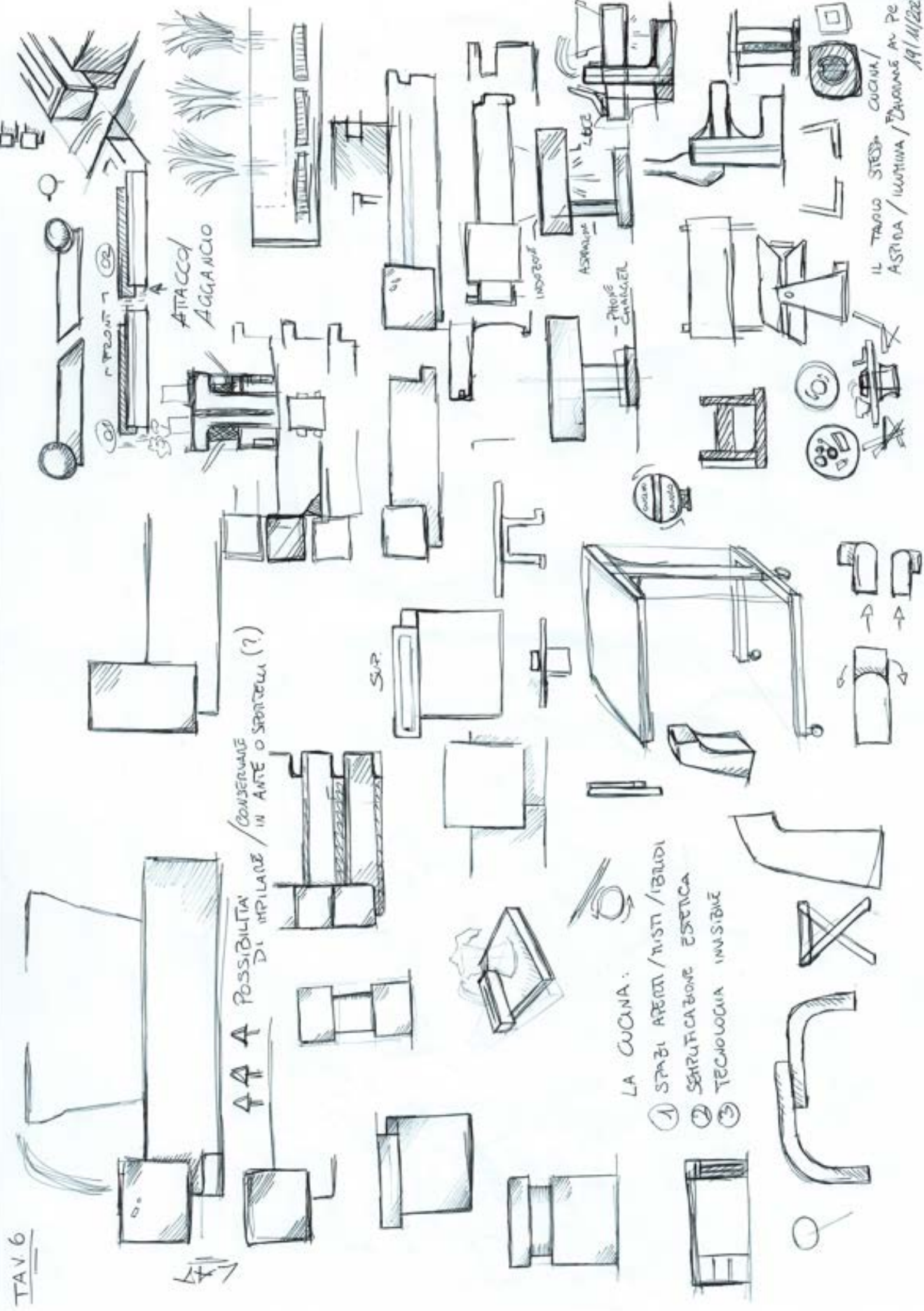
CLICK TO OPEN

PIANO - CARRA - PIANO

NO DISPLAY
FUSICO
SMARTPHONE
PERSONALE

17/11/2025

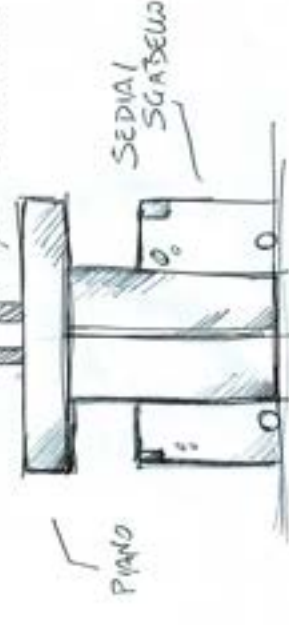




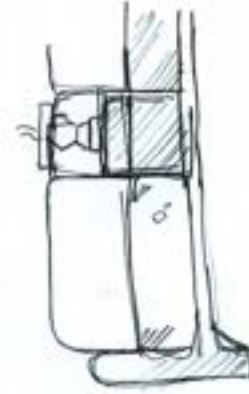
TAVOLO + PIANO



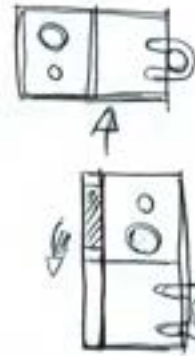
CARRA — PIANO / IND.

SEDIAL
SGABELO

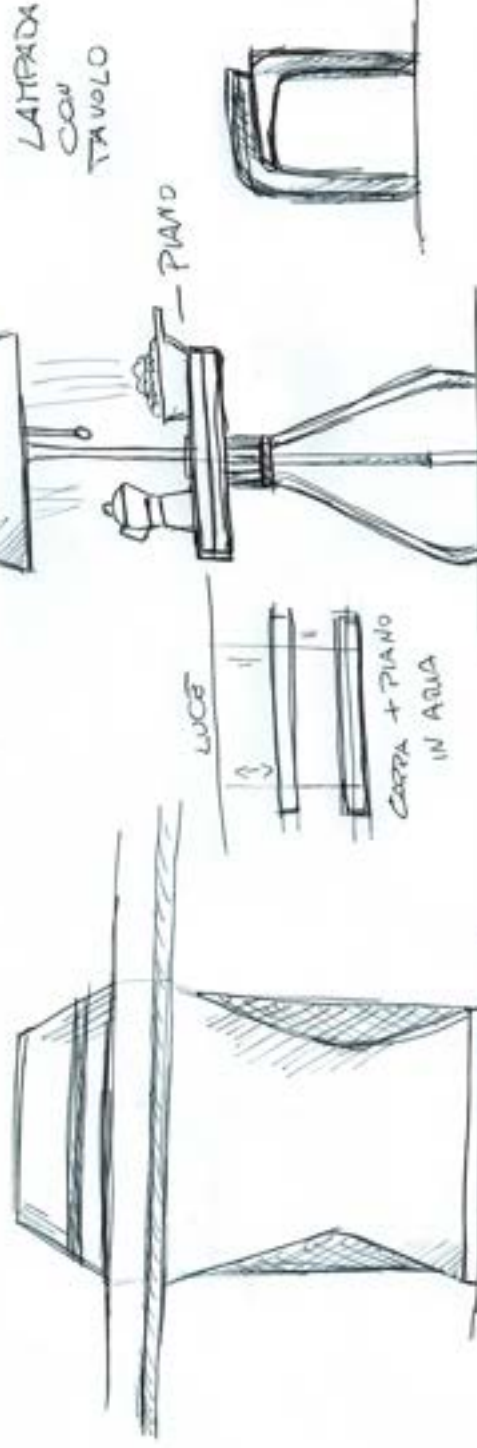
DIVANO



CENTRAL



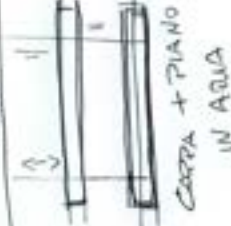
TAVOLO

— LUCE
— CARRALAMPADA
CON
CARRA
TAVOLO

— PIANO



LUCE

CARRA + PIANO
IN AQUA

TAVOLO DA SOGGIORNO

PROF.



BY SIDE

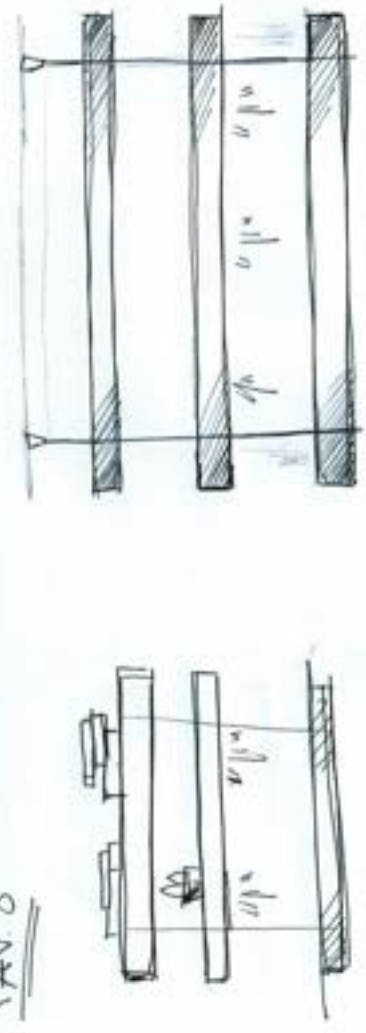


TOP

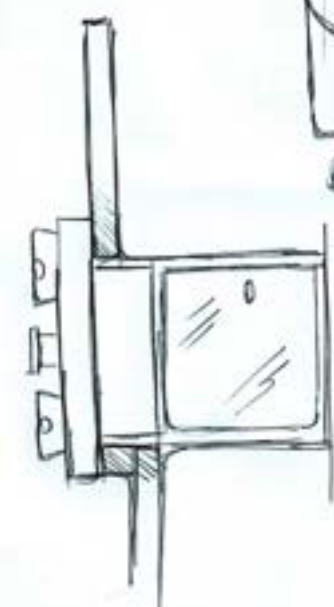
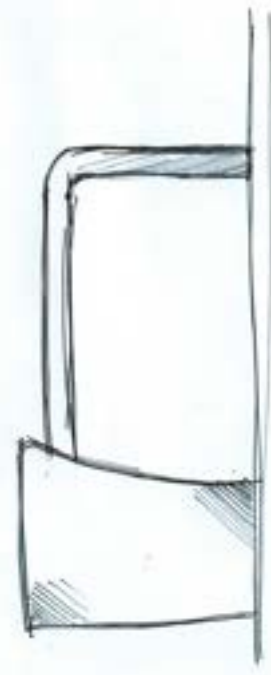


SIDE

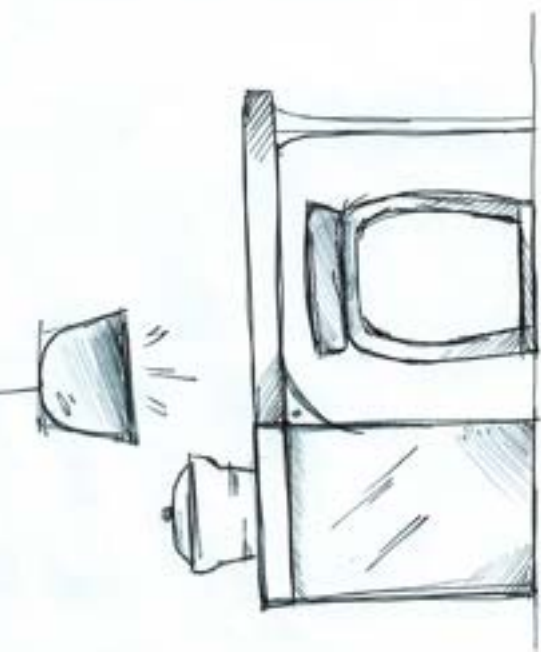




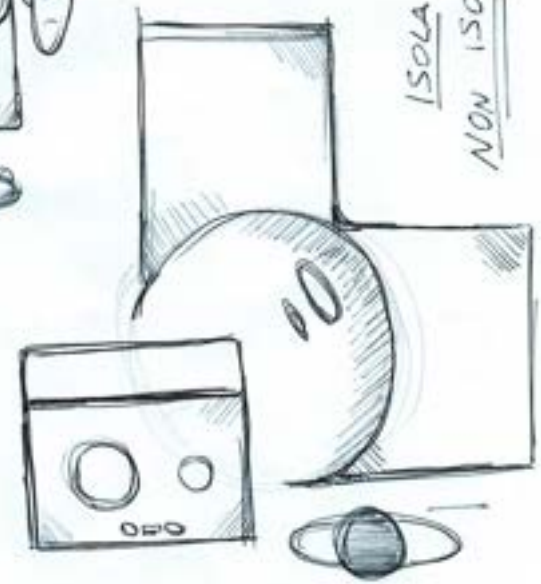
SCAFFALATURA



CASSETTI
PER OGGETTI

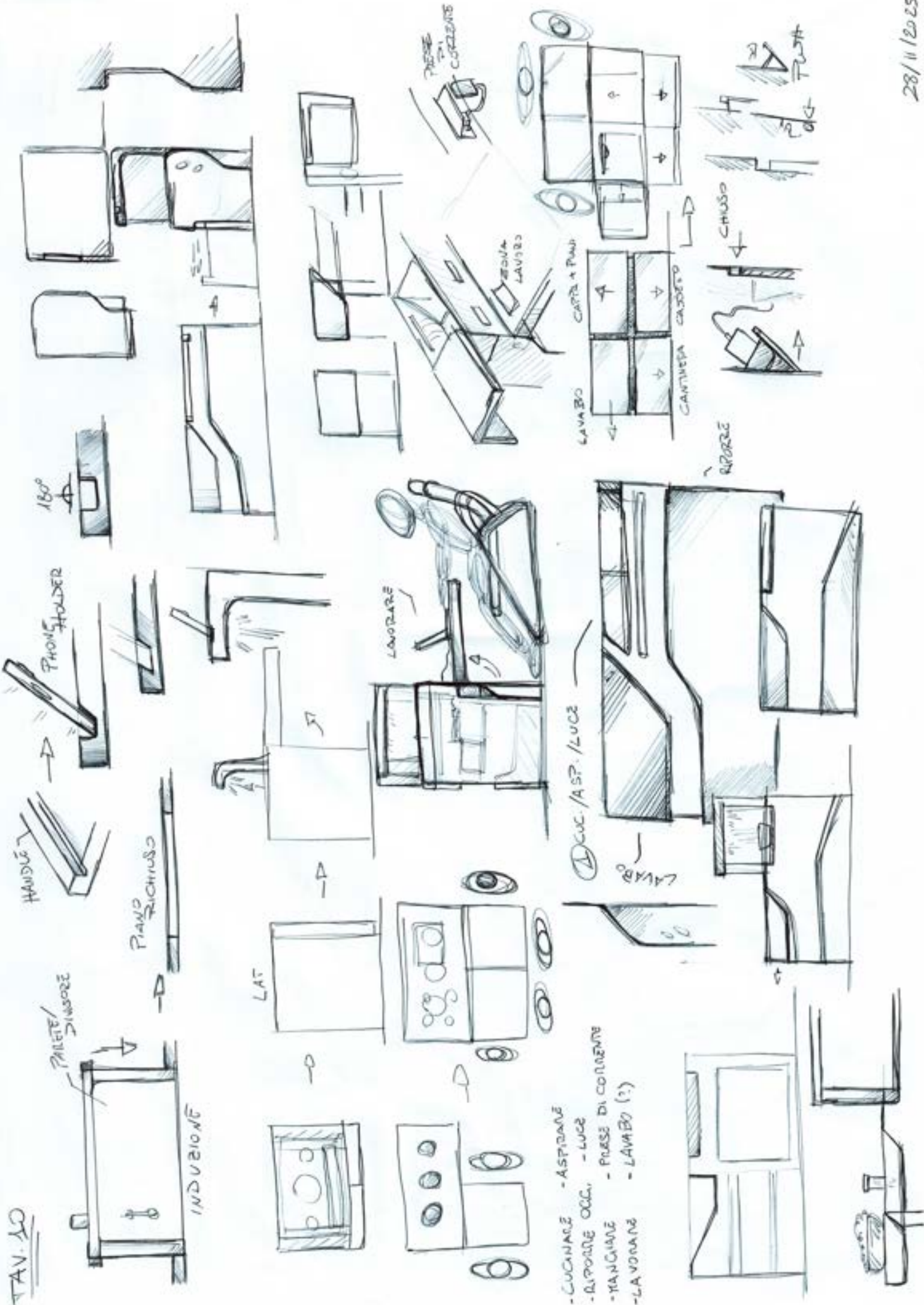


SIDE

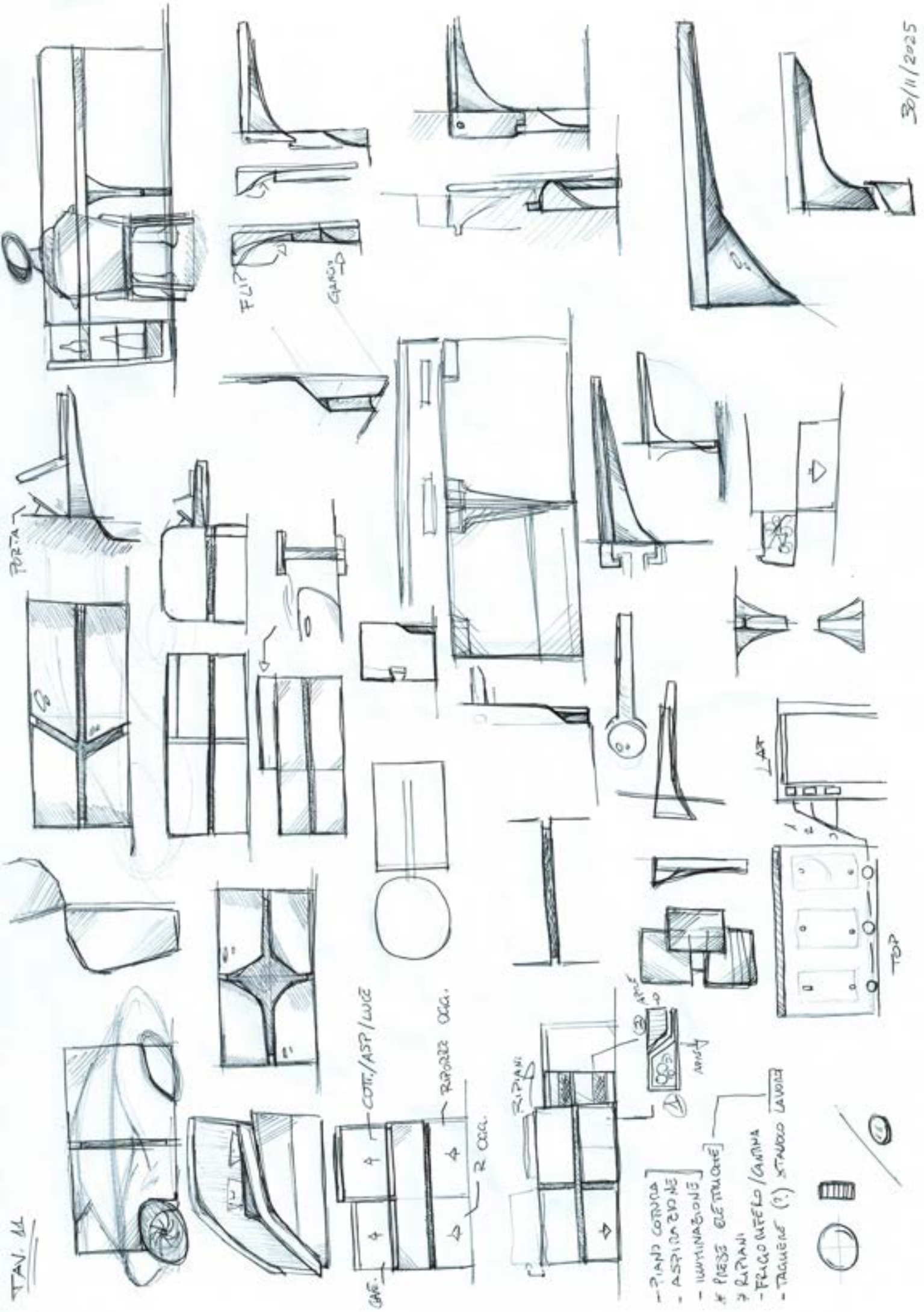


ISOLA
NON ISOLA





TAV. 11



COTT./ASP./LUC.

RIPARI OGG.

R. OGG.

RIPARI

ARE

ARE

ARE

ARE

ARE

ARE

TOP

LAT

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

PORTA

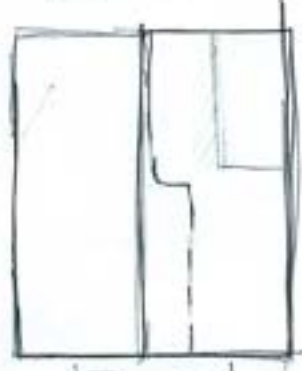
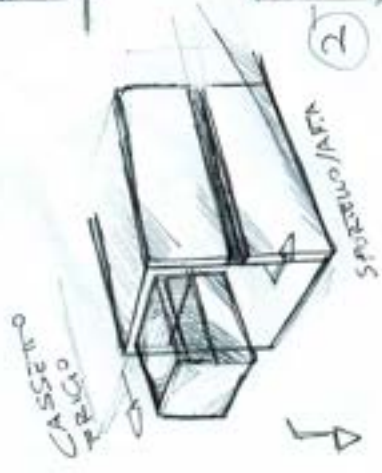
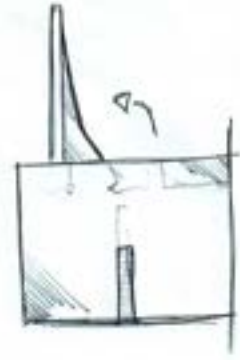
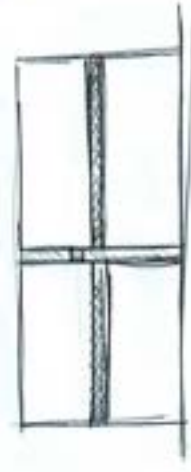
PORTA

PORTA

PORTA

ASPIRAZIONE

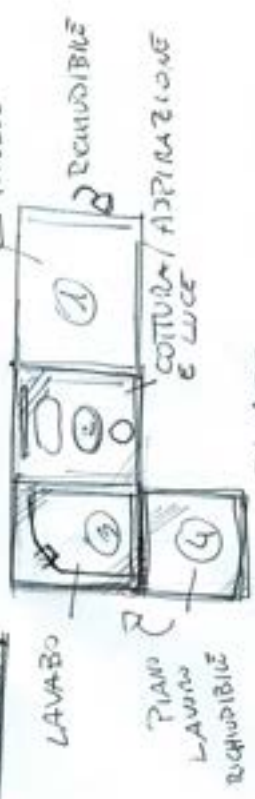
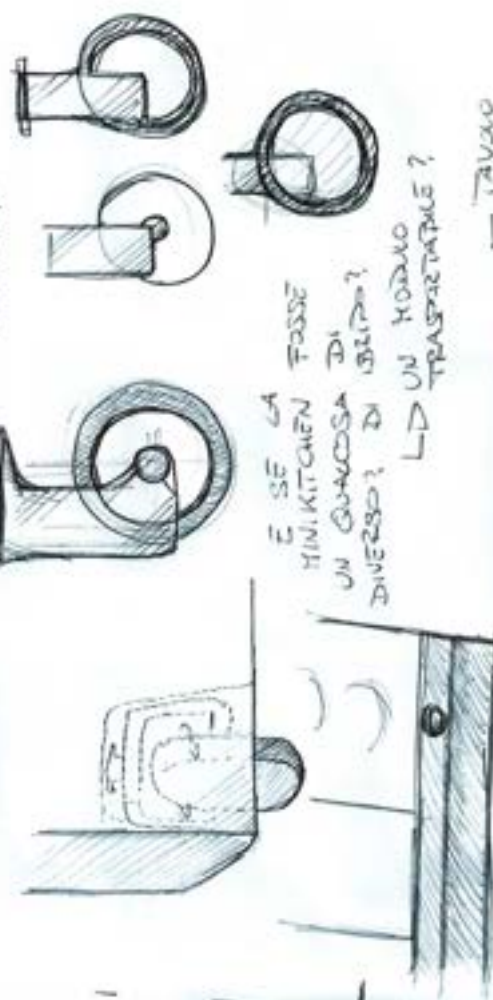
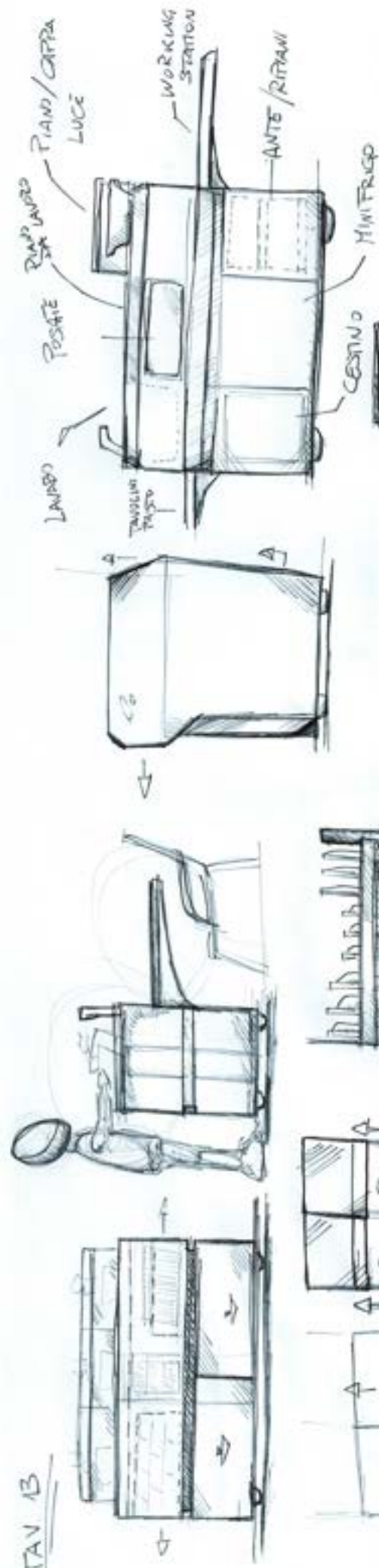
ZONA
COTTURA



CASA 6/7 m. TOR
Piano 2da
0,5 m. COLORE IN.
0,5 m. COLORE IN.
0,5 m. COLORE IN.
0,5 m. COLORE IN.



TAV. 13

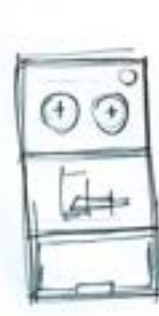
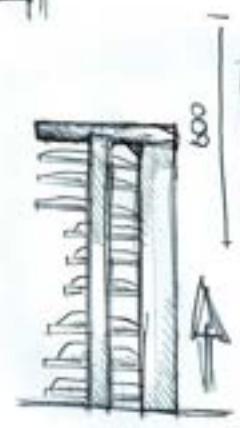


LA VOGLIA DI AVERE
UN PROPRIO SPAZIO DI
CUCINA E DESIGN

IN GRANDI SPAZI CASA
PICCOLI
- MONOLOCAL
- BILocale
- PICCOLI APPARTAMENTI

ANCHE HOTEL
STANZE E B&B

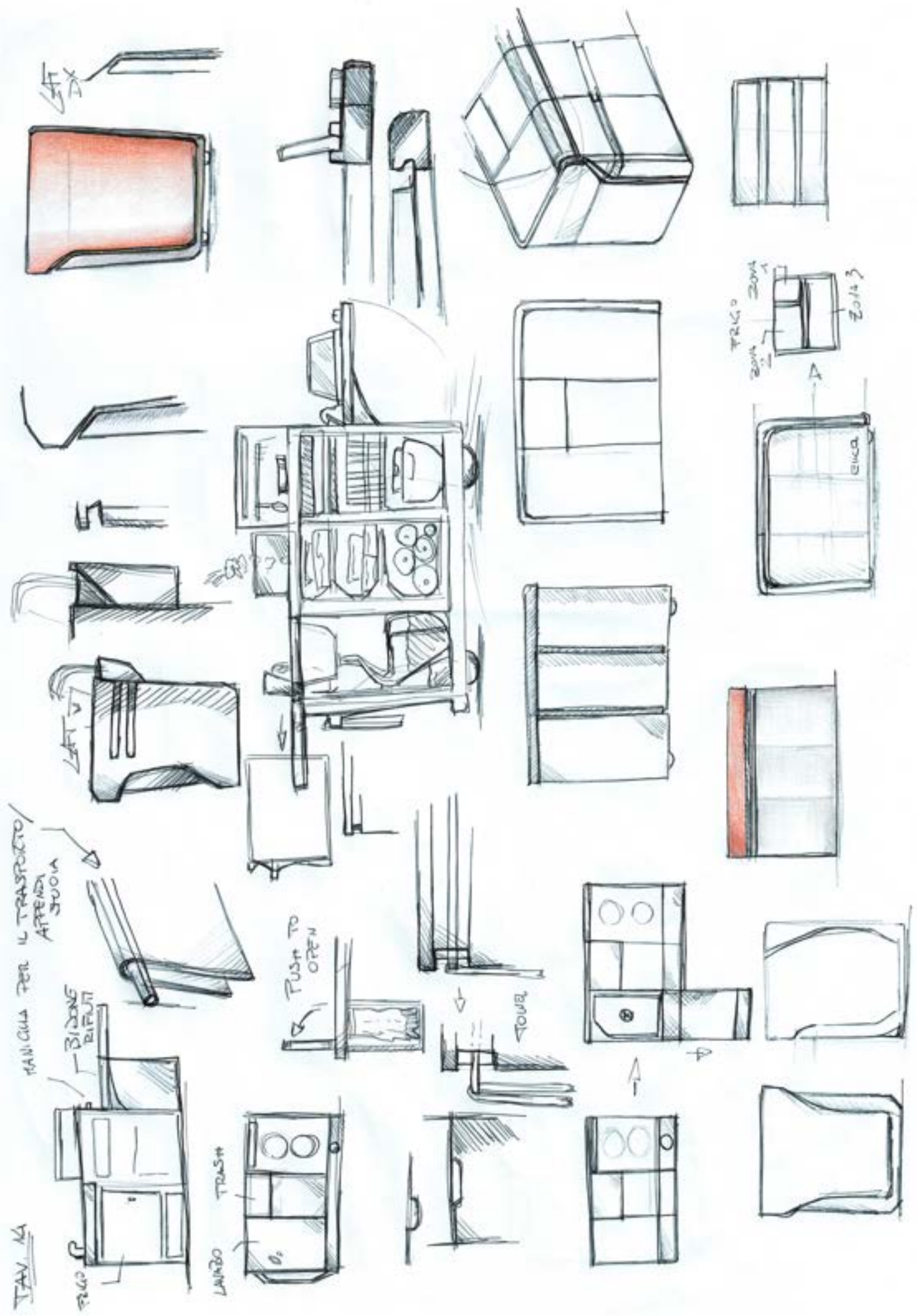
PIU' ECONOMICI

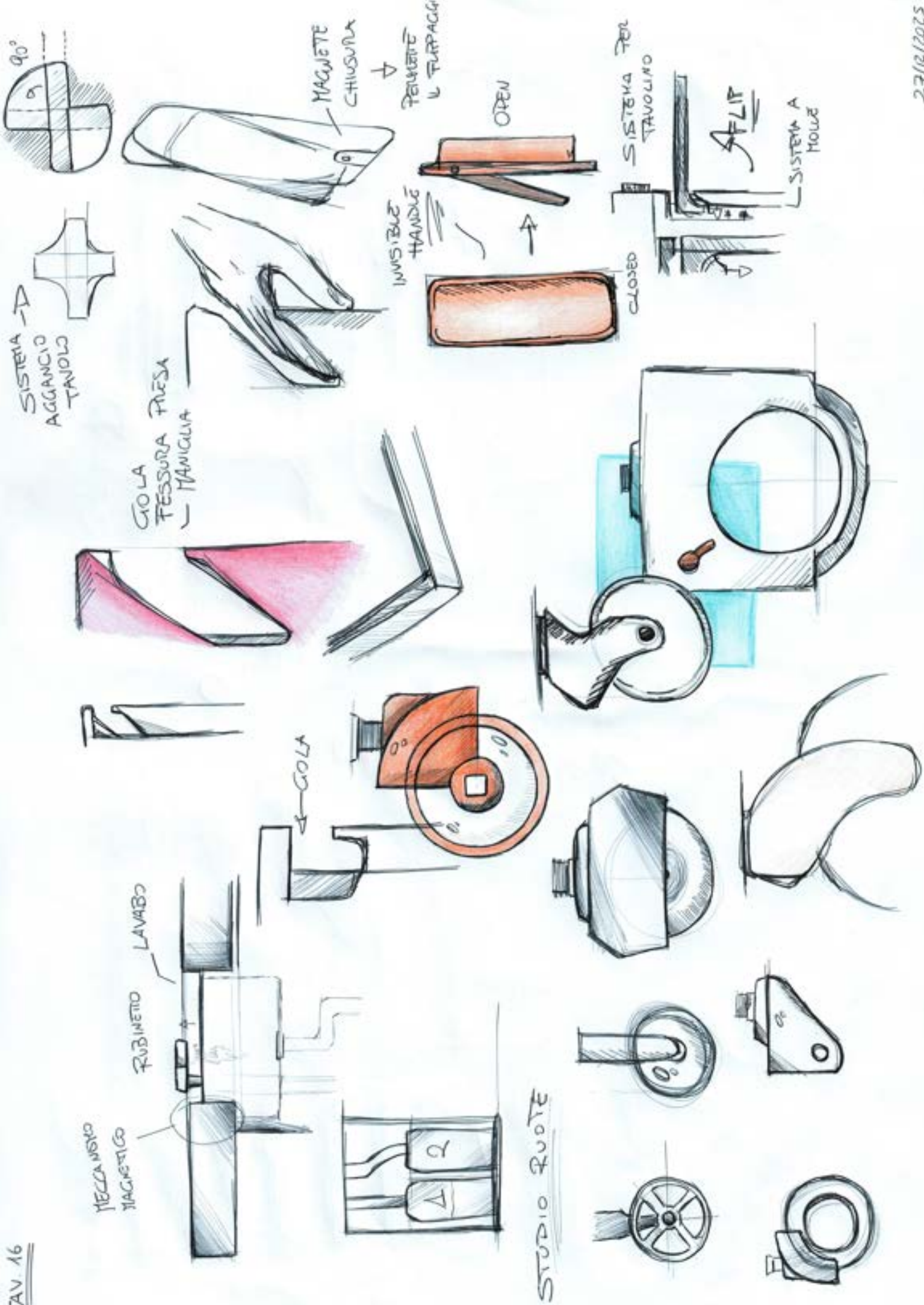


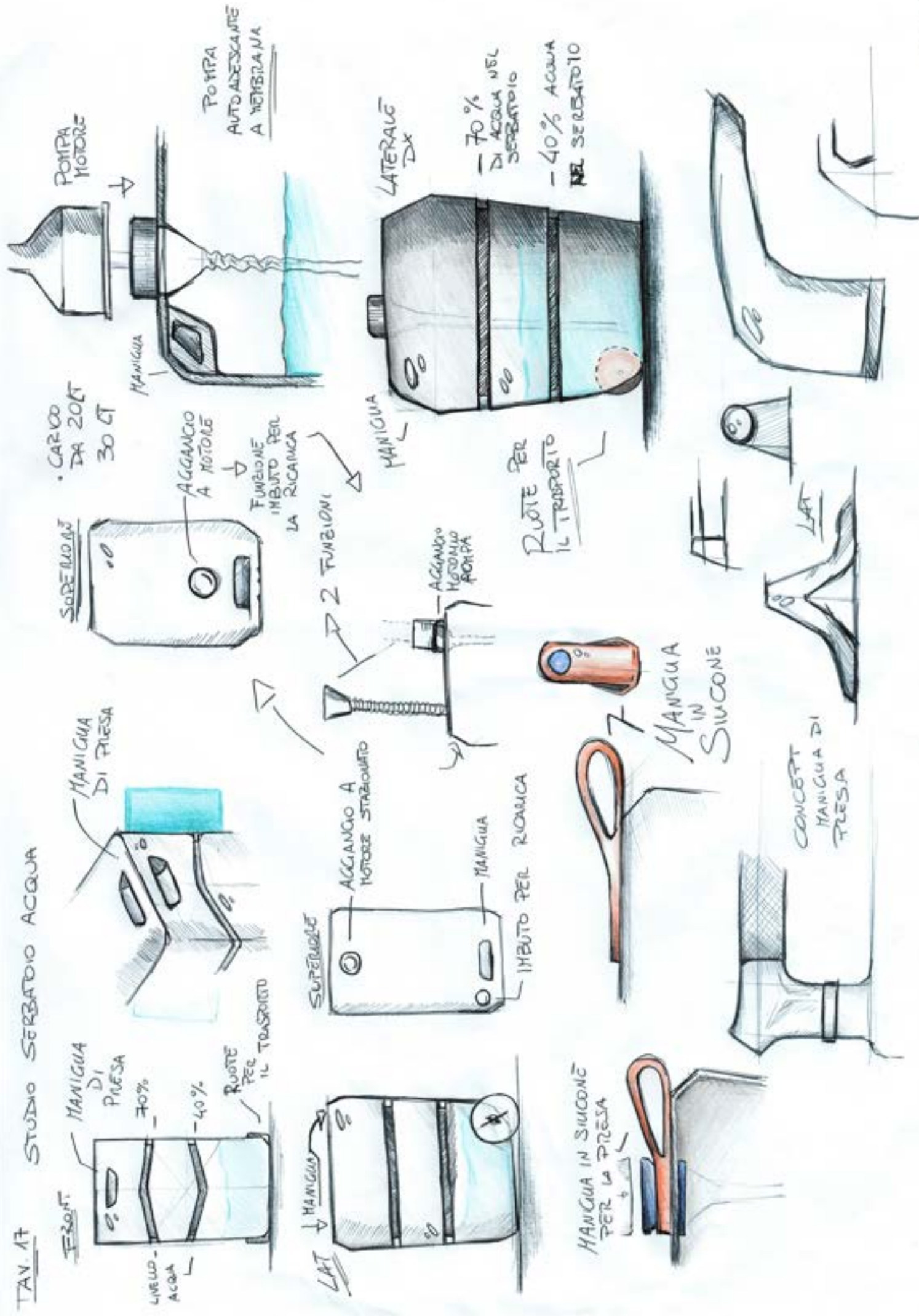
PER CHI PROGETTA
DESIGN ED INNOVAZIONE

ELICA -> OGNI NEL MONDO -> UTENTI/TARGET
CAPP
COOKING

DAI 20 AI 50
FAMIGLIE PICCOLE (MAX 2/3 PERS)
STUDENTI, SINGLE (ROOM PER LAVORO)
COPPIE





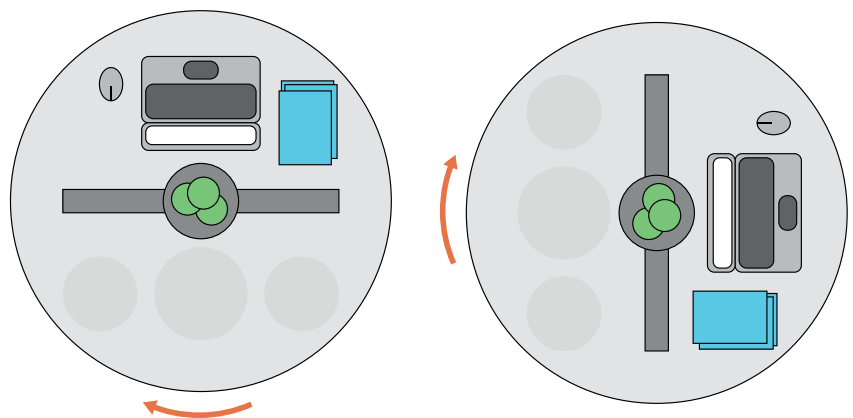


Sviluppo Concept_01

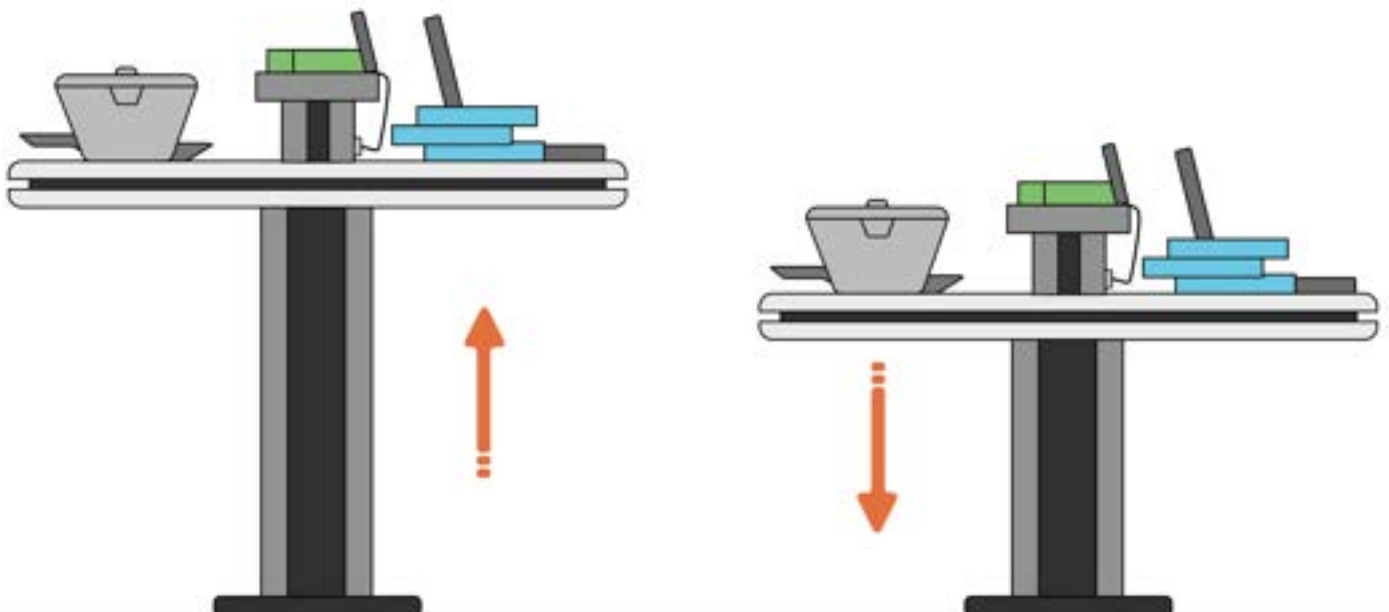
Il primo concept propone un prodotto ibrido tra un'isola e un tavolo, pensato per unire funzionalità operative e spazi di lavoro in un unico elemento integrato. Da un lato, il piano ospita tre piastre a induzione, mentre dall'altro si estende un ampio workspace, pensato per preparazioni e attività complementari. Al centro, una torretta rialzata integra sia la funzione di aspirazione che un sistema di illuminazione LED, con una presa orientata verso la workstation per garantire praticità e accessibilità.

Il concept introduce un sistema di alzata e abbassamento, che consente di cucinare o lavorare sia da seduti sia in piedi, offrendo massima flessibilità nell'uso quotidiano. Un meccanismo di rotazione permette inoltre all'utente seduto di operare senza doversi spostare, ottimizzando ergonomia e comfort.

Lo stile segue un minimalismo rigoroso, volto a nascondere le funzioni e rivelarle solo quando necessario, trasformando il gesto della cucina in un'esperienza fluida e discreta. In questo modo, il prodotto unisce tecnologia avanzata, praticità operativa e pulizia estetica, interpretando la cucina come uno spazio modulare e dinamico, in linea con i principi del design contemporaneo.

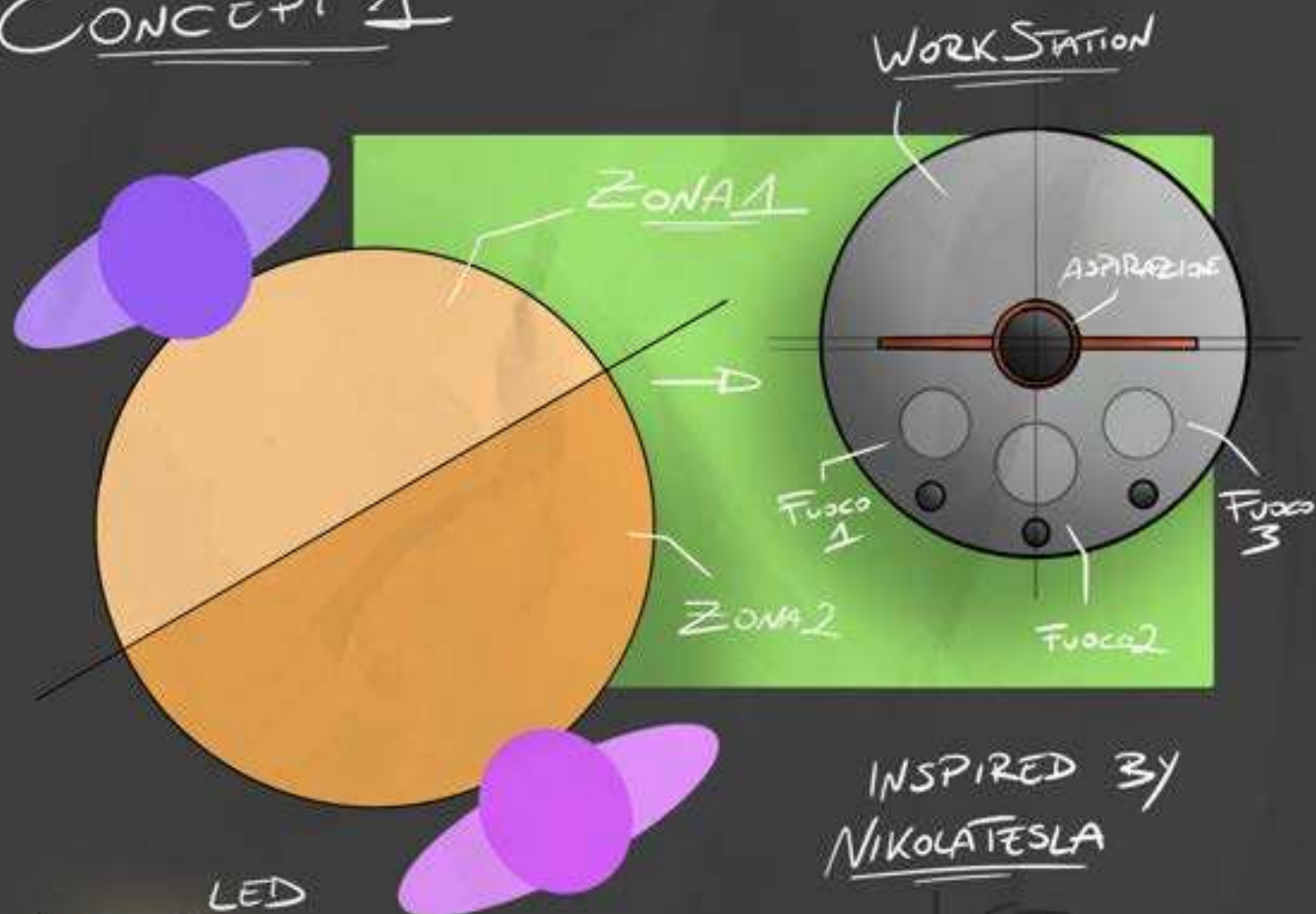


Concept 01: illustrazione dei sistemi di rotazione e alzata/abbassamento per una workstation flessibile e modulare.





CONCEPT 1



INSPIRED BY
NIKOLA TESLA

LED

FLAP SWITCH



FLAP OPEN

COOKING

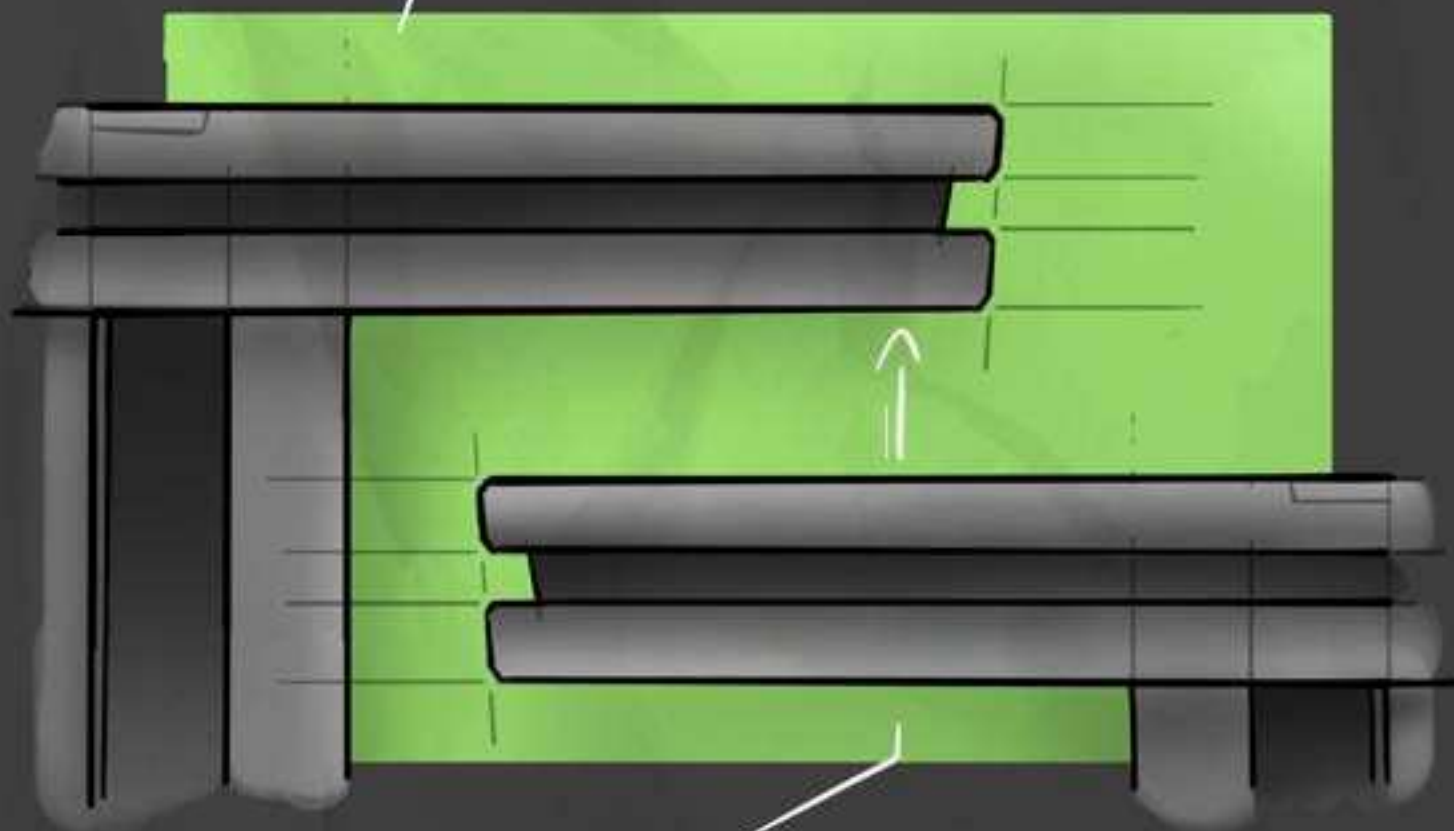
PIANO

ASPIRAZIONE

ILLUMINAZIONE



ALTEZZA 1



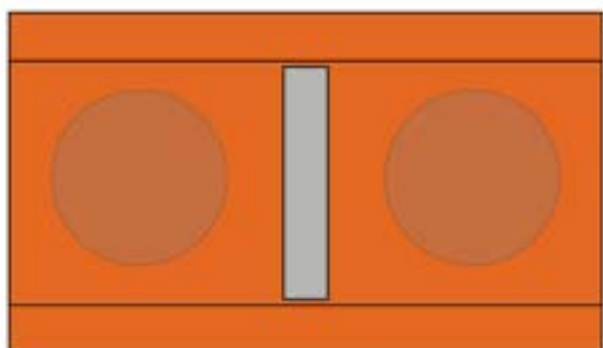
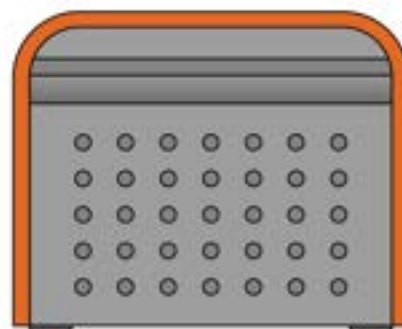
ALTEZZA 0

WORKSTATION

DESK

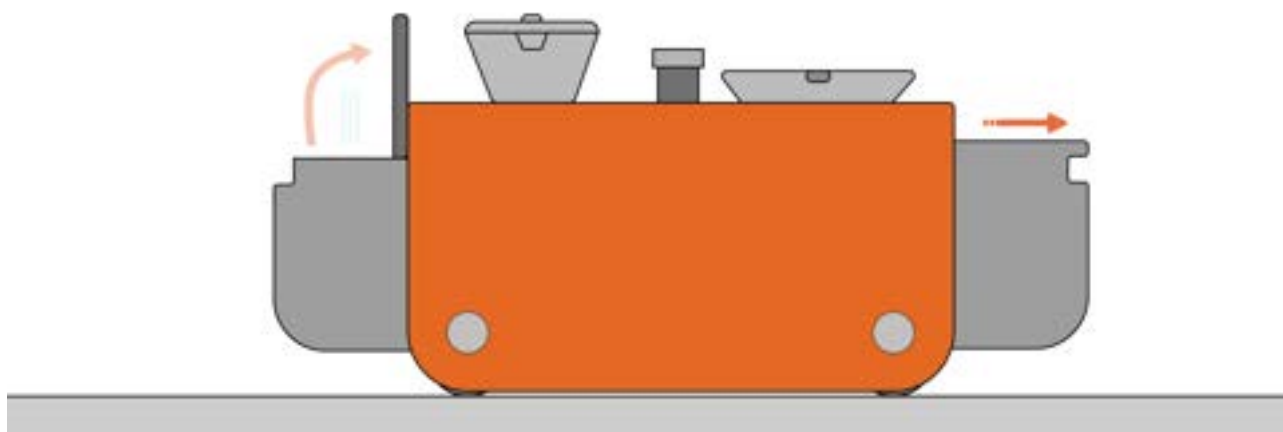


Sviluppo Concept_02



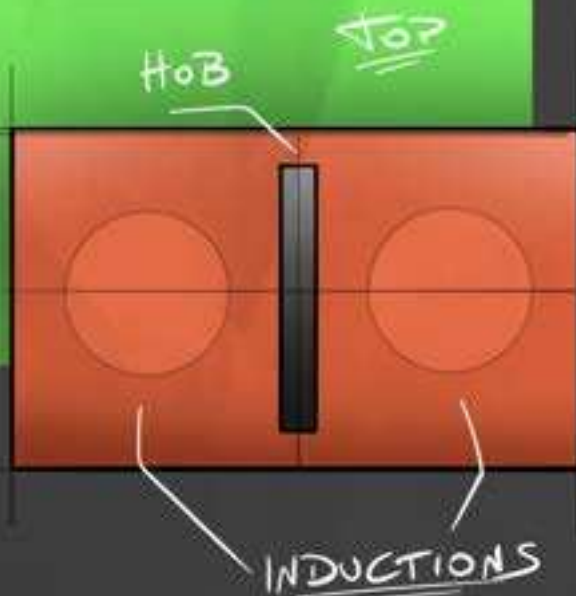
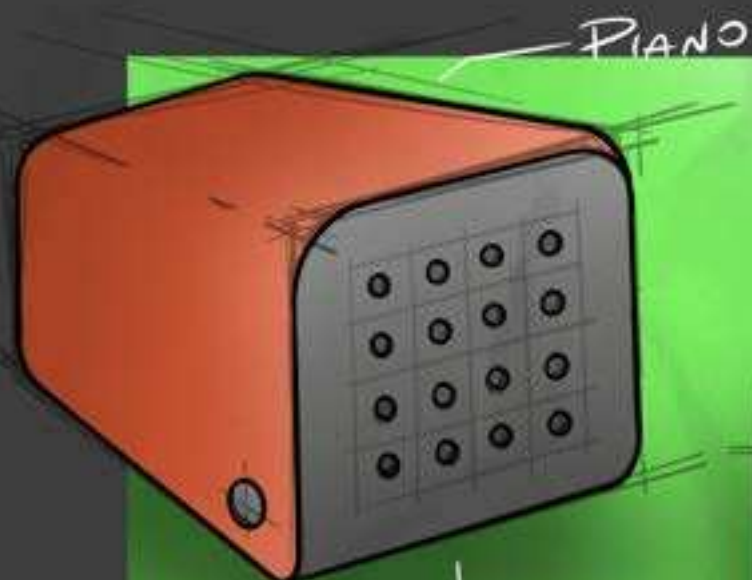
Il secondo concept supera l'idea della cucina come stanza dedicata, proponendo un oggetto funzionale e mobile in grado di adattarsi a diversi spazi del living. La proposta integra un tavolino con due piastre a induzione, un sistema di aspirazione a scomparsa, un mini frigorifero e una capiente anta contenitiva, sfruttando le tecnologie più avanzate e la qualità dei prodotti Elica.

Pensata per colazione, pranzo veloce o aperitivi, la soluzione unisce praticità e flessibilità, reinterpretando la cucina con uno sguardo al passato grazie all'uso di colori dal carattere pop.





CONCEPT 2



LATERALE

RUOTE



CLICK

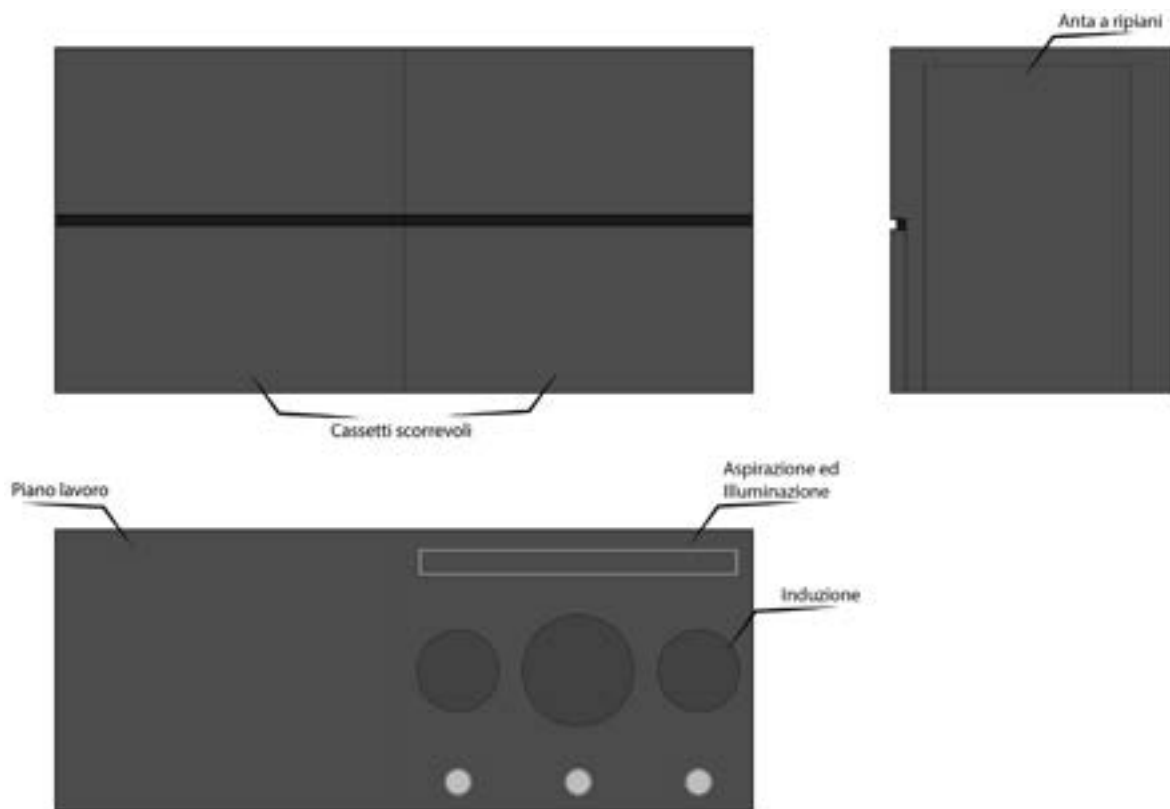
ASPIRAZIONE

CANTINETTA

CASSETTO

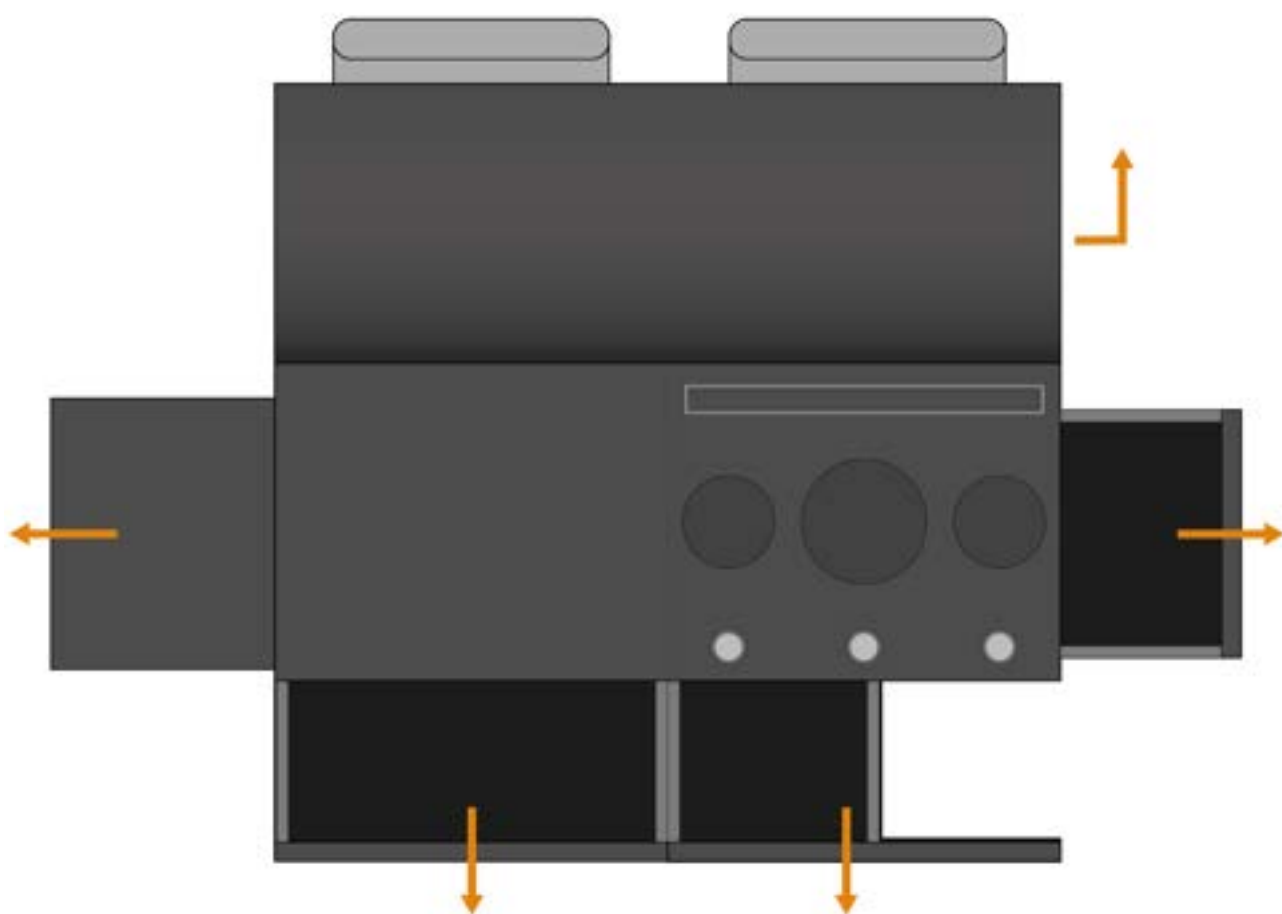


Sviluppo Concept_03



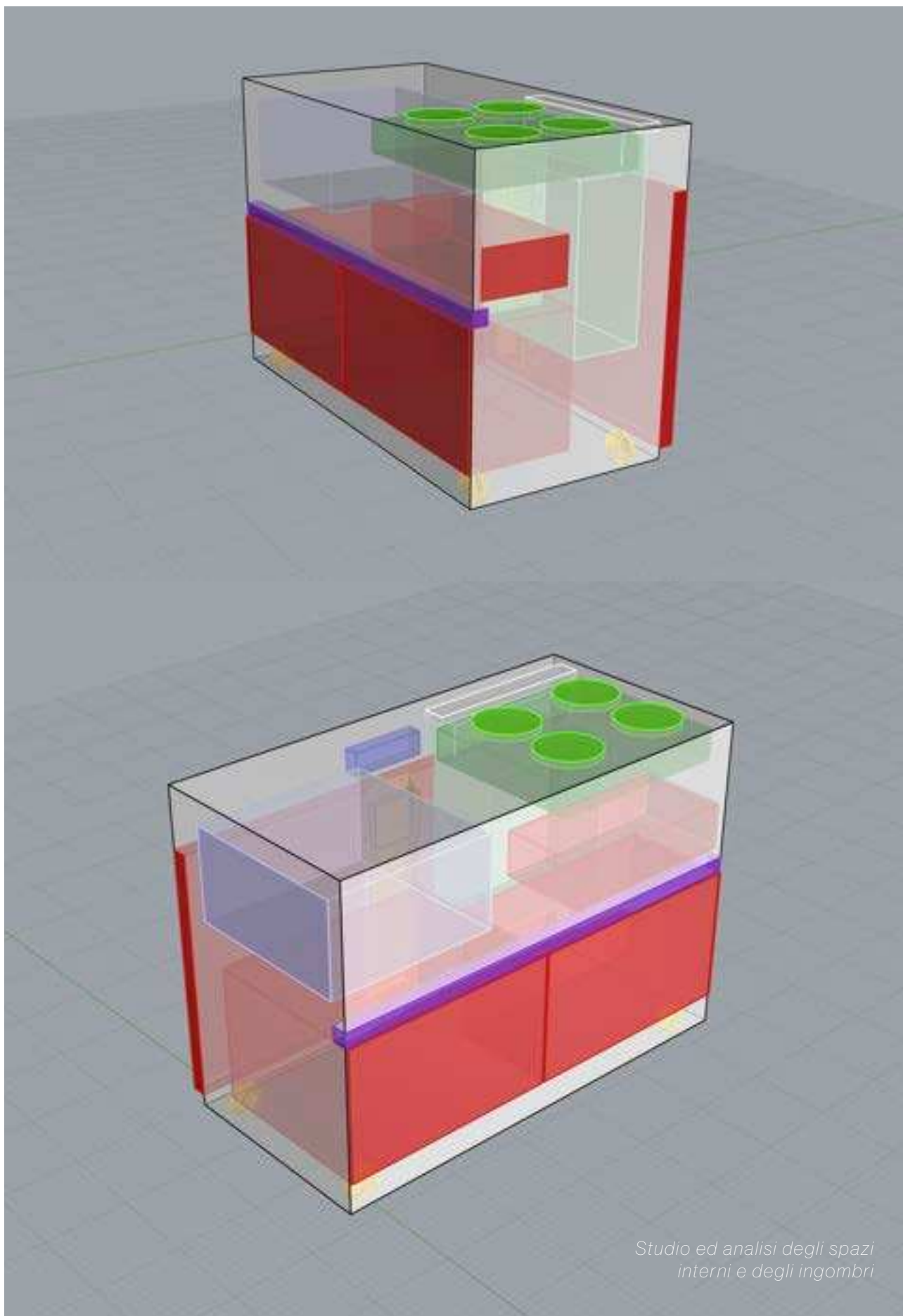
Il concept si configura come una tipologia autonoma, distinta dai tradizionali tavoli da pranzo e da salotto, assumendo la forma di un'isola non convenzionale: una cucina completa in un unico elemento. Il progetto integra una workstation funzionale e propone una visione dello spazio cucina più flessibile, in linea con gli stili di vita del target analizzato.

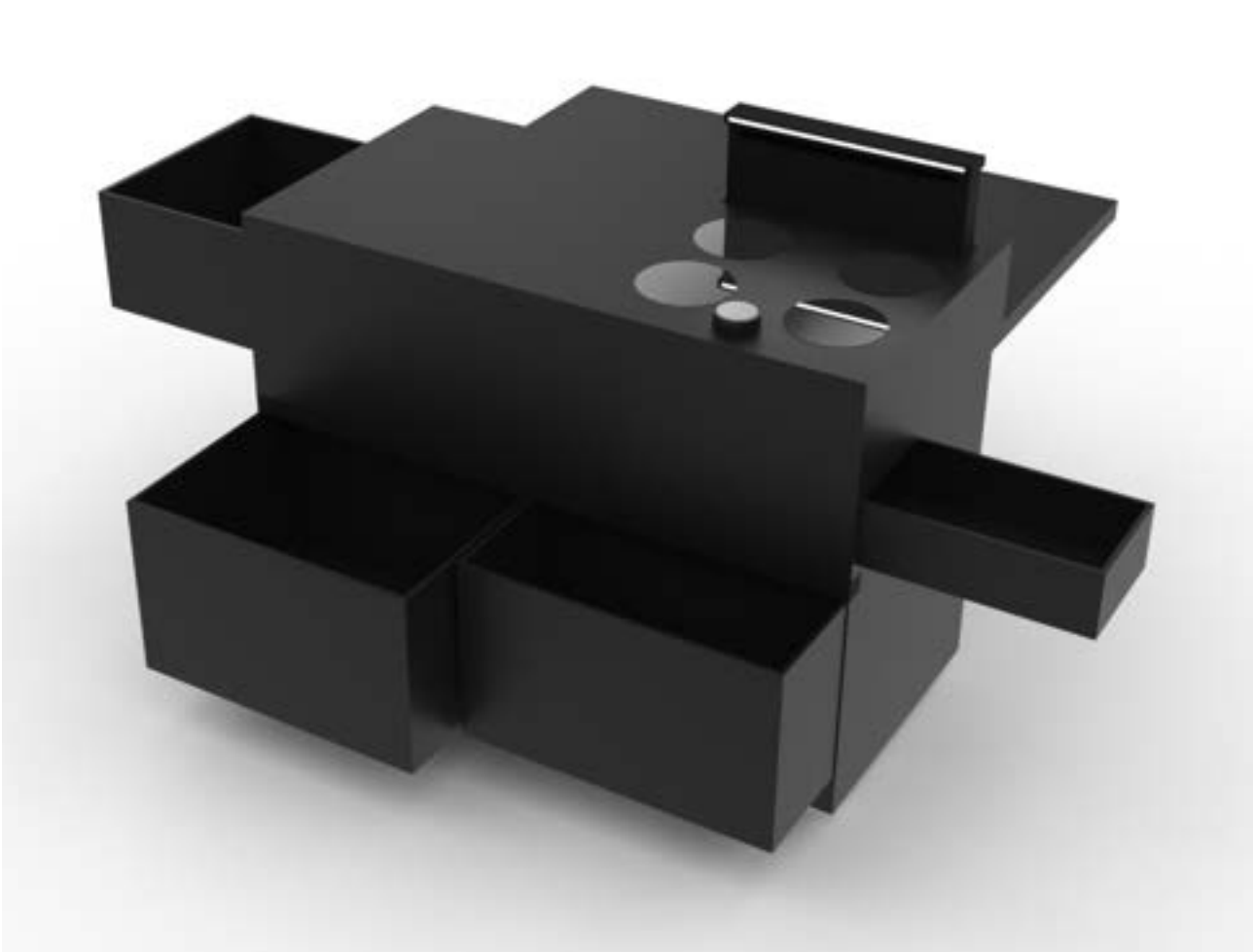




Cantinetta







CONCEPT 3

ZONA 1
(FRIGO)

ZONA 2

(PIANO COOKING)

ZONA 3

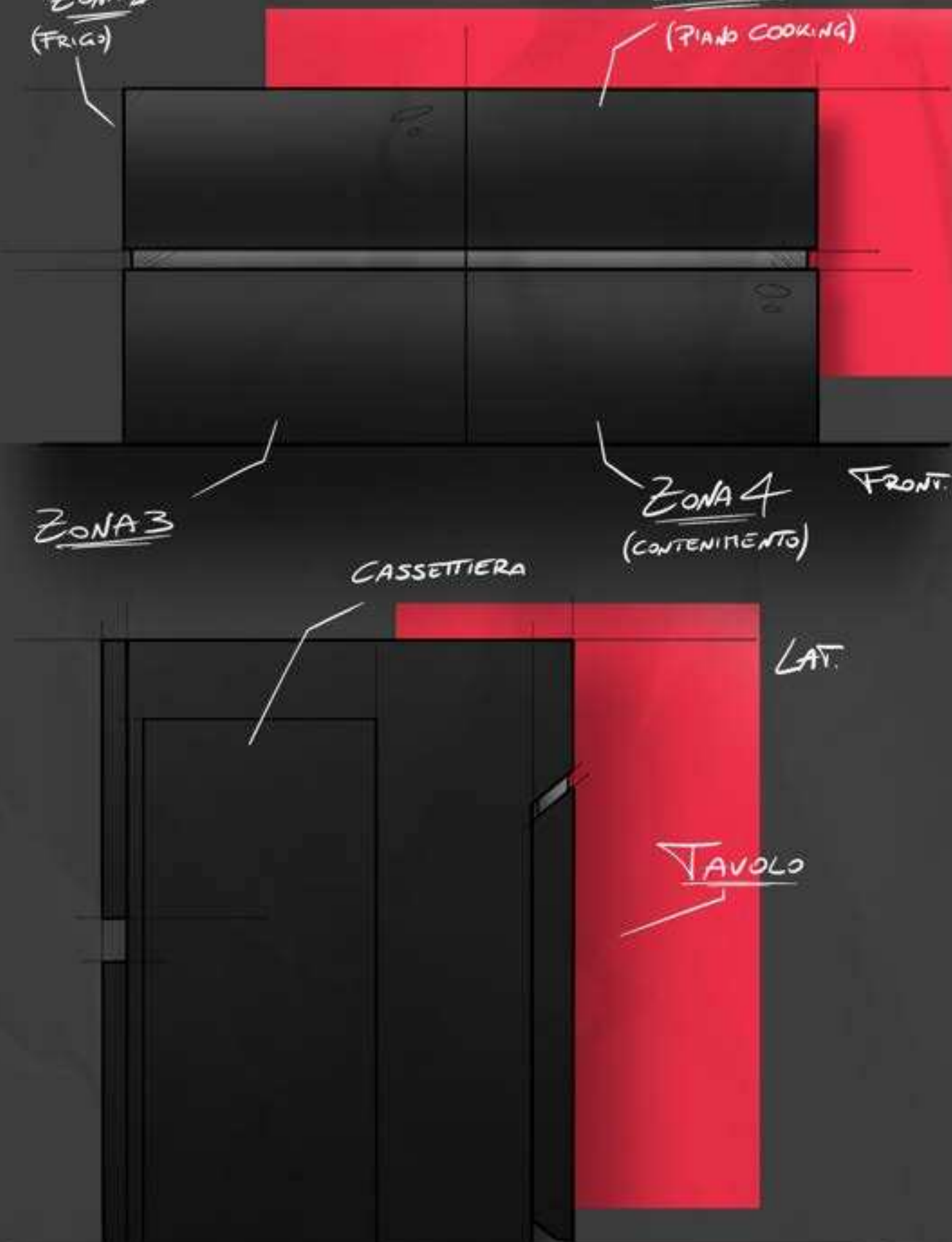
CASSETTIERA

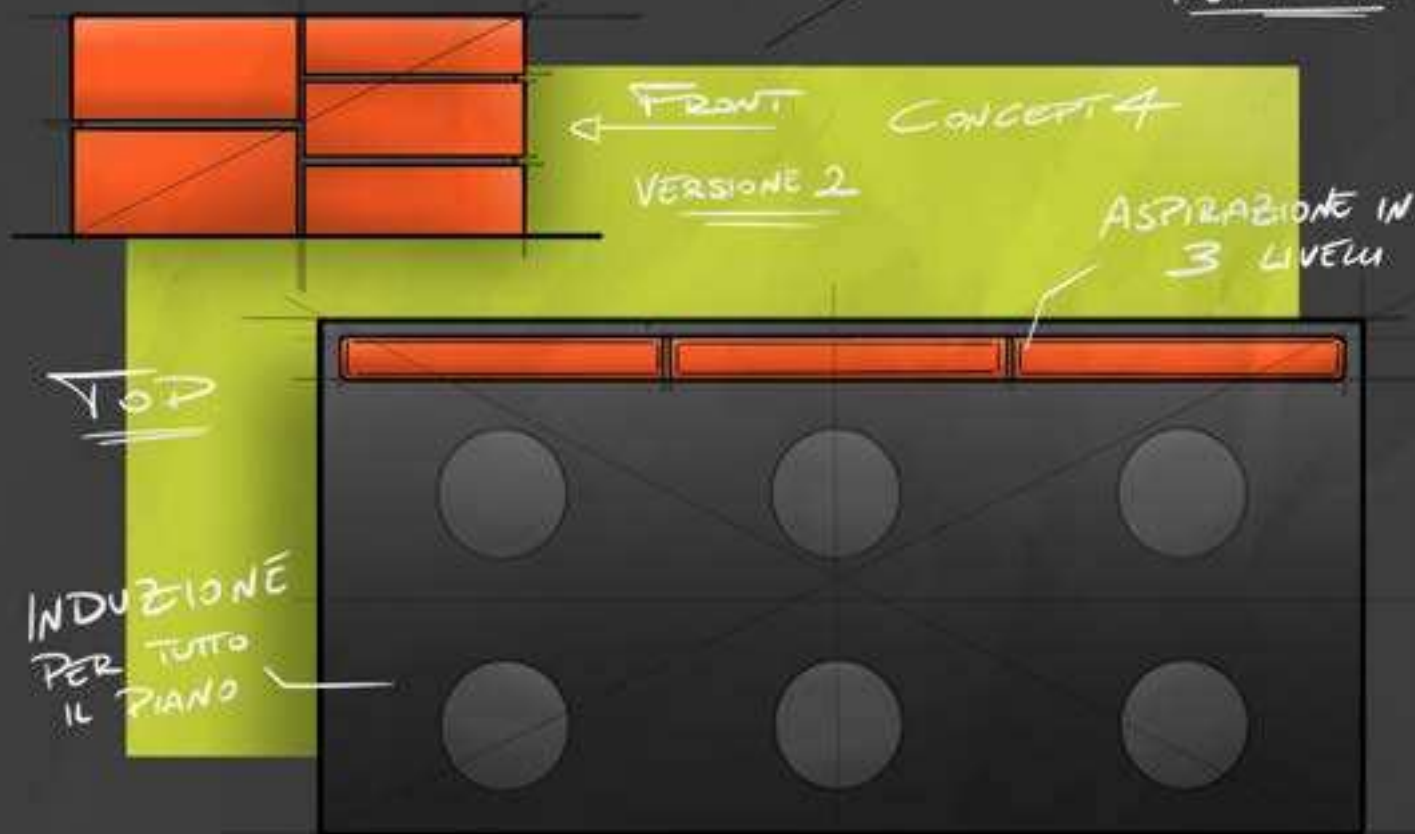
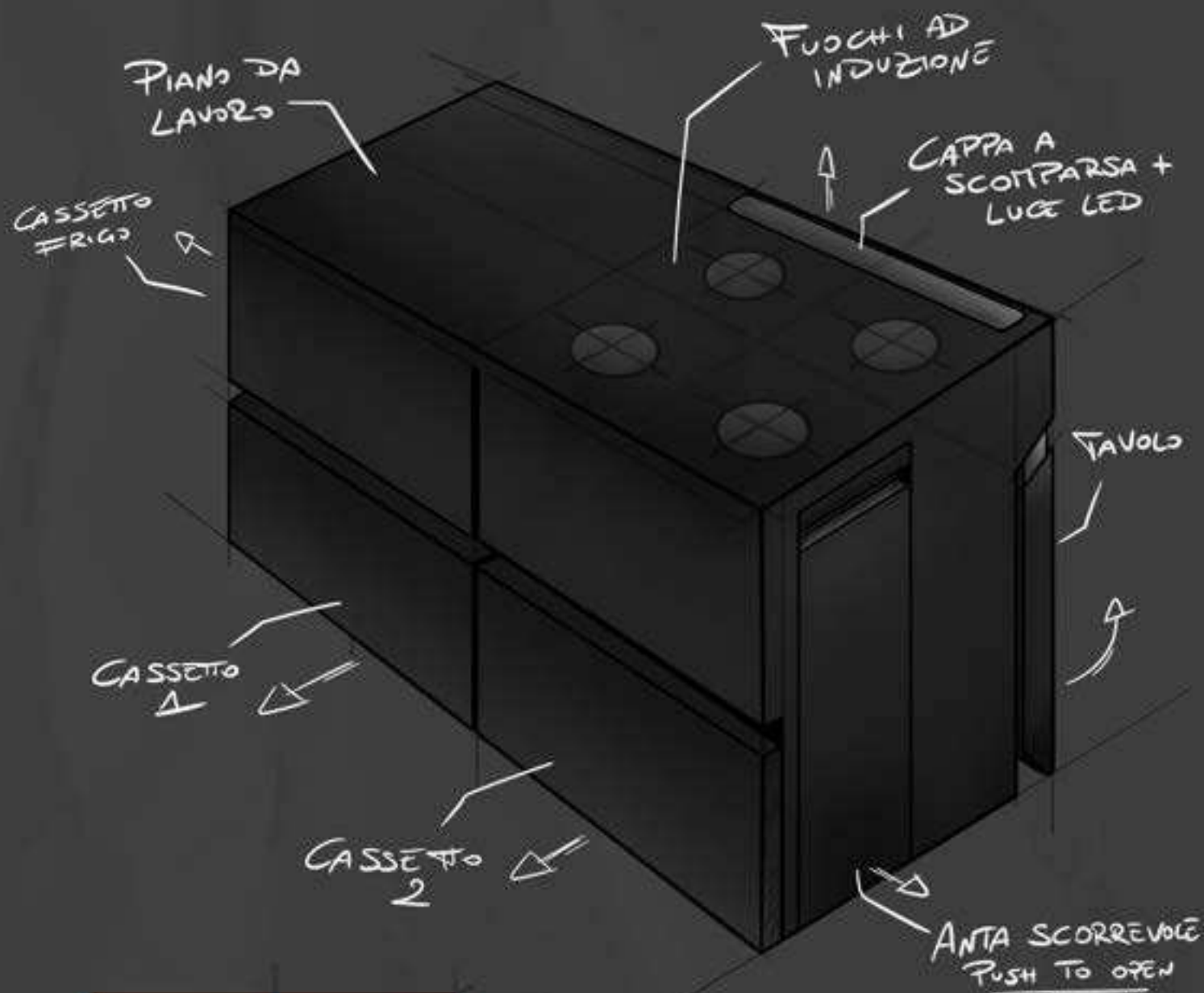
ZONA 4
(CONTENIMENTO)

FRONT.

LAT.

TAVOLO

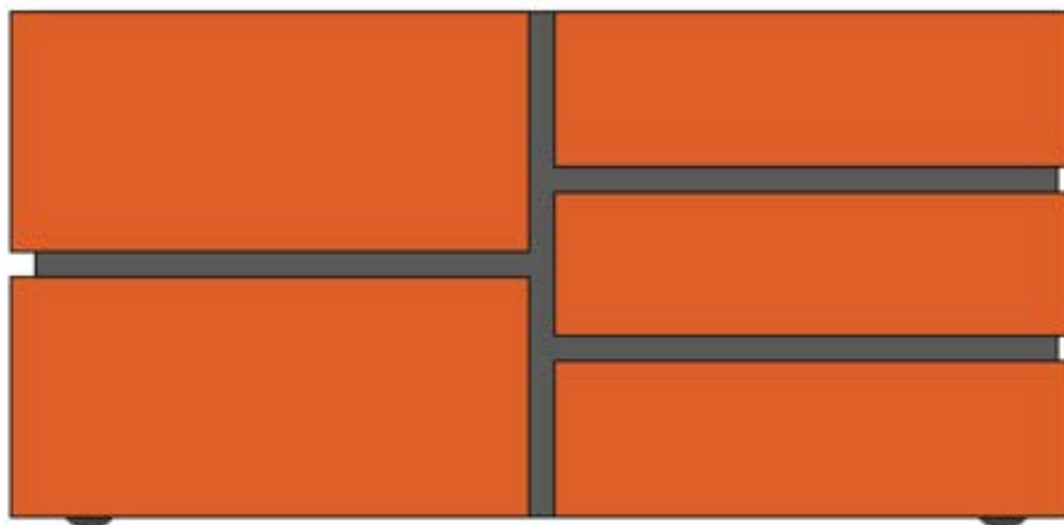
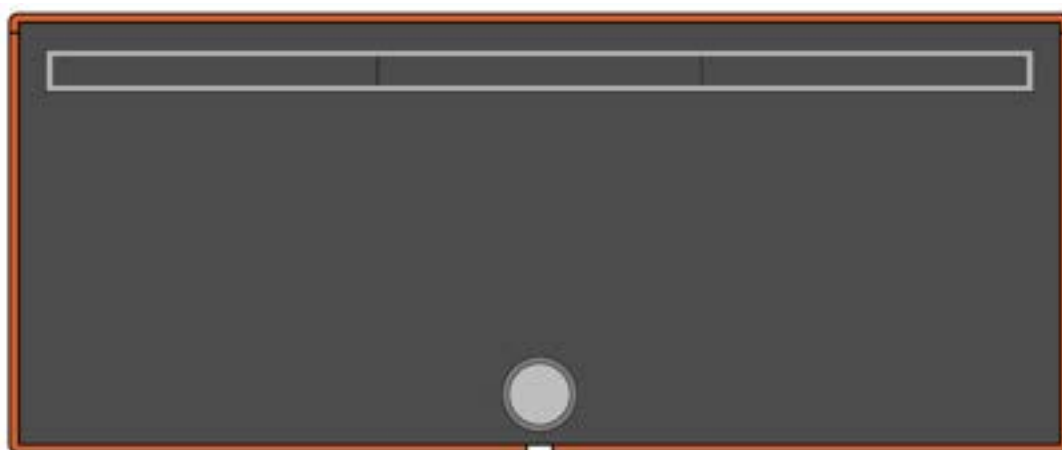




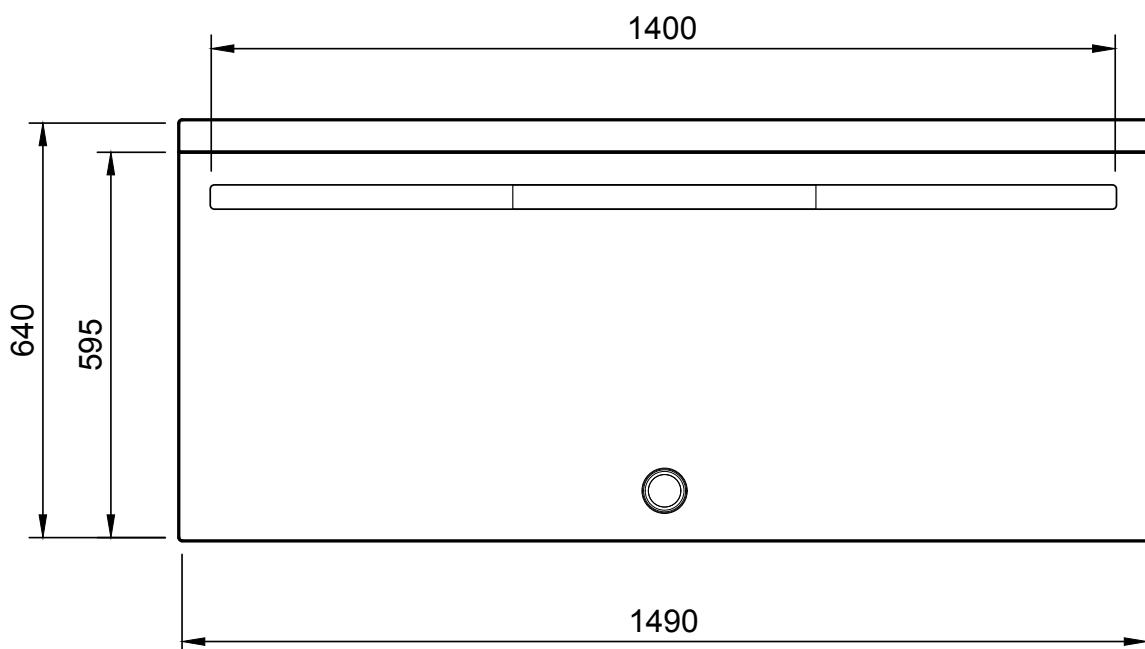
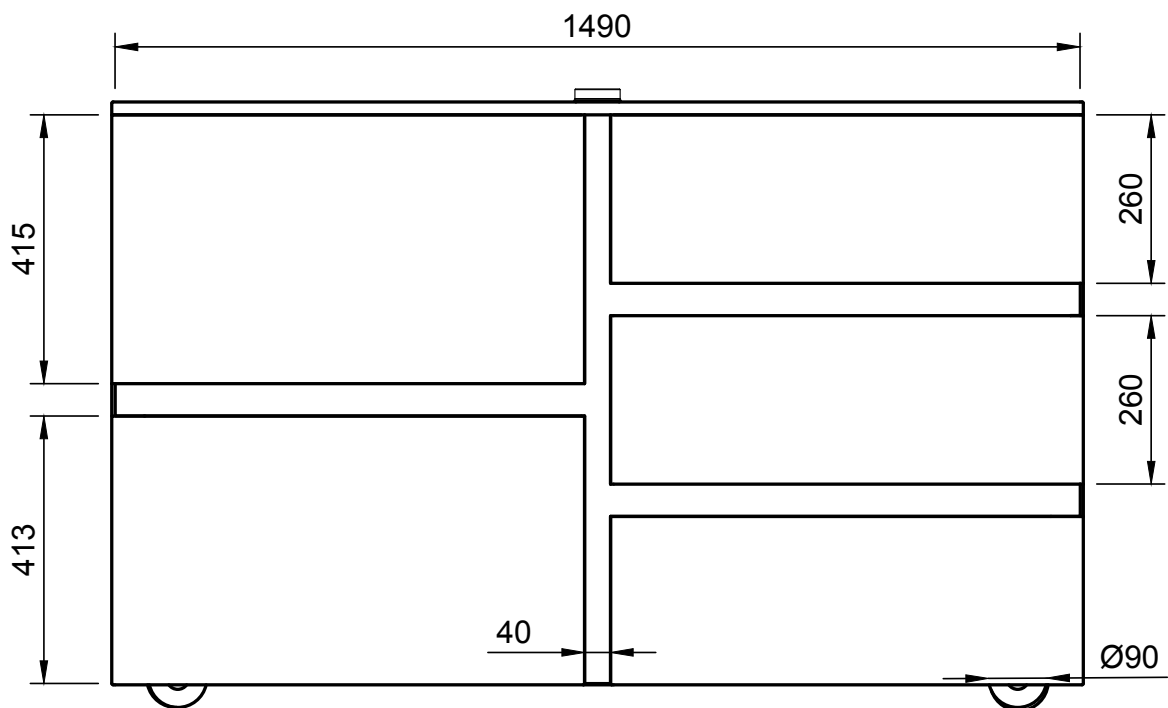
Sviluppo Concept_04

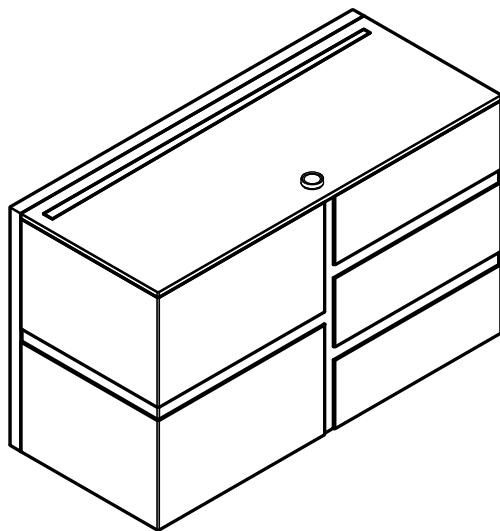
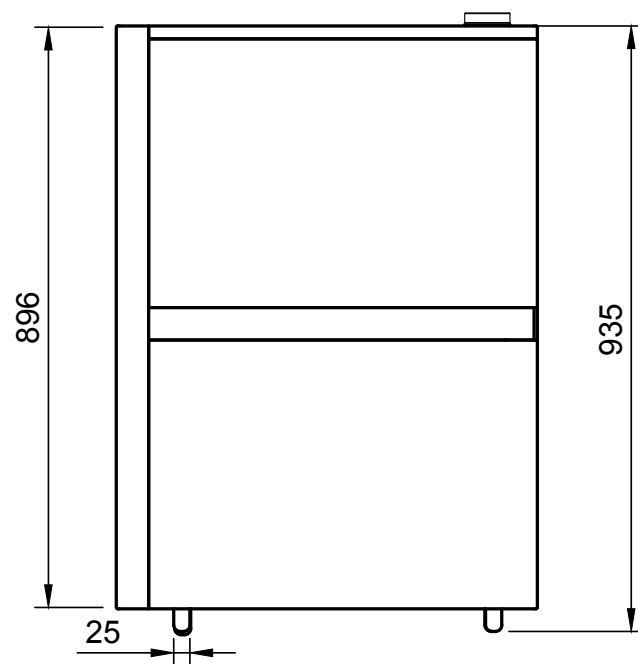
Il concept presenta una configurazione molto simile al Concept 03, ma concentra l'attenzione sullo spazio del top, reinterpretato come un unico piano cottura continuo. La superficie diventa così completamente libera e flessibile: è possibile cucinare in qualsiasi punto semplicemente appoggiando una padella, trasformando l'atto della cottura in un'esperienza dinamica e scenografica.

La cappa, ispirata alle funzionalità di Elica Feel, è suddivisa in tre moduli indipendenti a scomparsa, attivabili singolarmente o simultaneamente in base alle esigenze, garantendo prestazioni modulabili fino al massimo livello di aspirazione. Il design del blocco comunica inoltre in modo intuitivo l'organizzazione interna del prodotto, rendendo leggibile la suddivisione delle diverse aree funzionali e rafforzando il dialogo tra forma e funzione.









Dept.	Technical reference SCALE 1:10	Created by Mattia Ravi	05/12/25			Approved by
		Document type				Document status
		Title Assieme01 Concept_04				DWG No.
			Rev.	Date of issue	Sheet 1/1	

Sviluppo Concept_05

La proposta si differenzia nettamente dalle precedenti per dimensioni e approccio, dando origine a una cucina trasportabile, compatta e versatile. Nonostante la riduzione di scala, il prodotto integra tutte le funzioni di una cucina completa: piano cottura con cappa e luce a scomparsa, piano di lavoro, lavello nascosto, frigorifero, spazi contenitivi, cestino per l'organico e un tavolo rialzabile per il consumo individuale, il tutto su quattro ruote.

La cucina si configura così come un sistema completo, compatto, ergonomico e mobile, capace di spostarsi e adattarsi a qualsiasi ambiente: una cucina che non appartiene più a un luogo specifico, ma che può essere ovunque.

Tutte le funzioni selezionabili del prodotto – dall'accensione della luce all'aspirazione, fino al piano cottura – sono governate da un'unica interfaccia centrale, rappresentata da un oggetto iconico per lo spazio cucina: la manopola. Questo elemento viene reinterpretato e riprogettato secondo le esigenze contemporanee, diventando il vero cuore del prodotto. La manopola, di tipo magnetico, risiede lateralmente quando non è in uso e si posiziona al centro del piano durante l'utilizzo; è dotata di tecnologia a ricarica continua a induzione, che ne garantisce il funzionamento costante. In questa visione, il futuro della cucina non è altro che straordinario.



Illustrazione viste del prodotto.

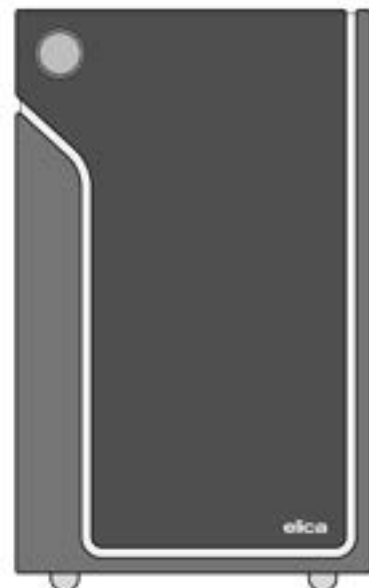


Illustrazione della funzione della manopola: interfaccia e posizionamento per l'utilizzo

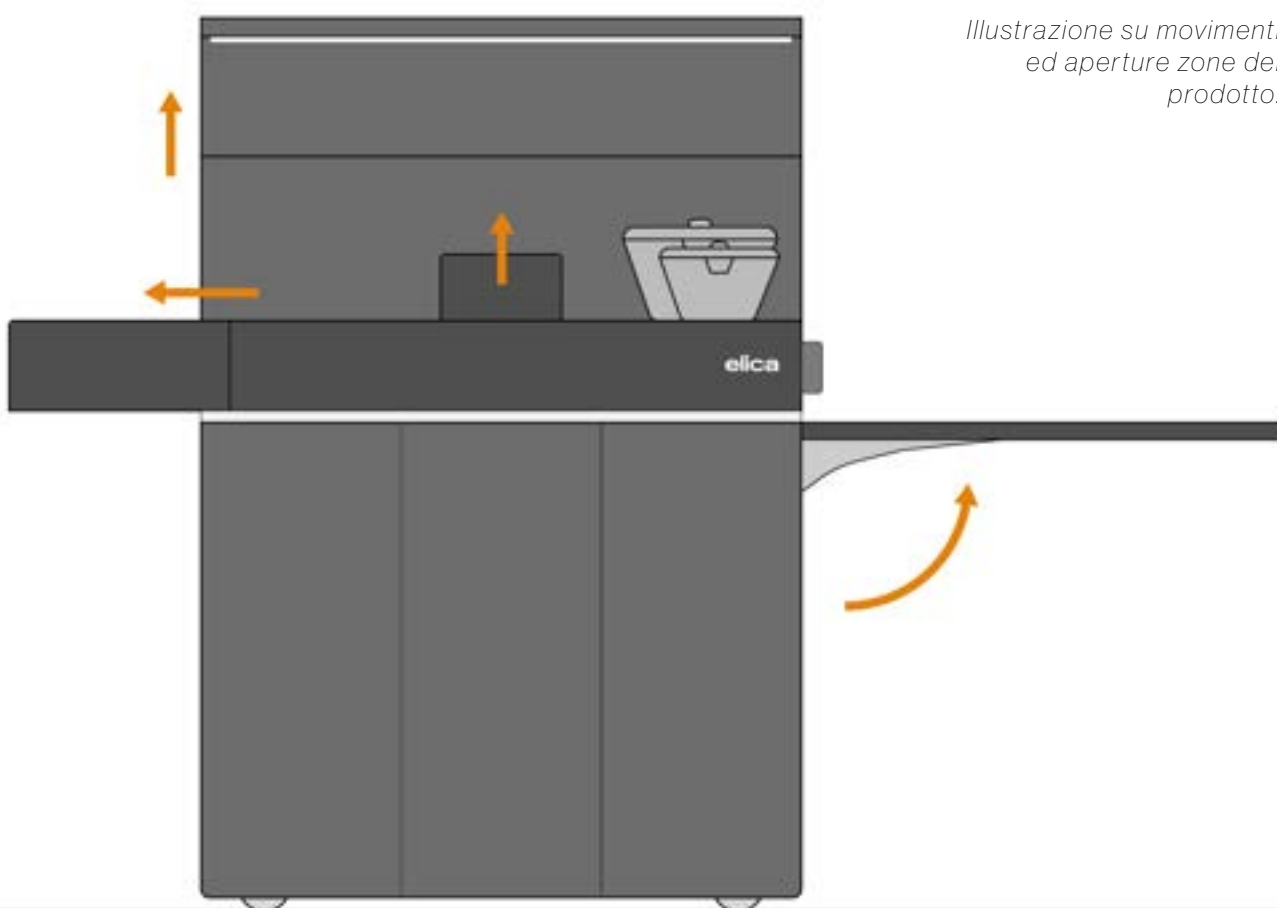
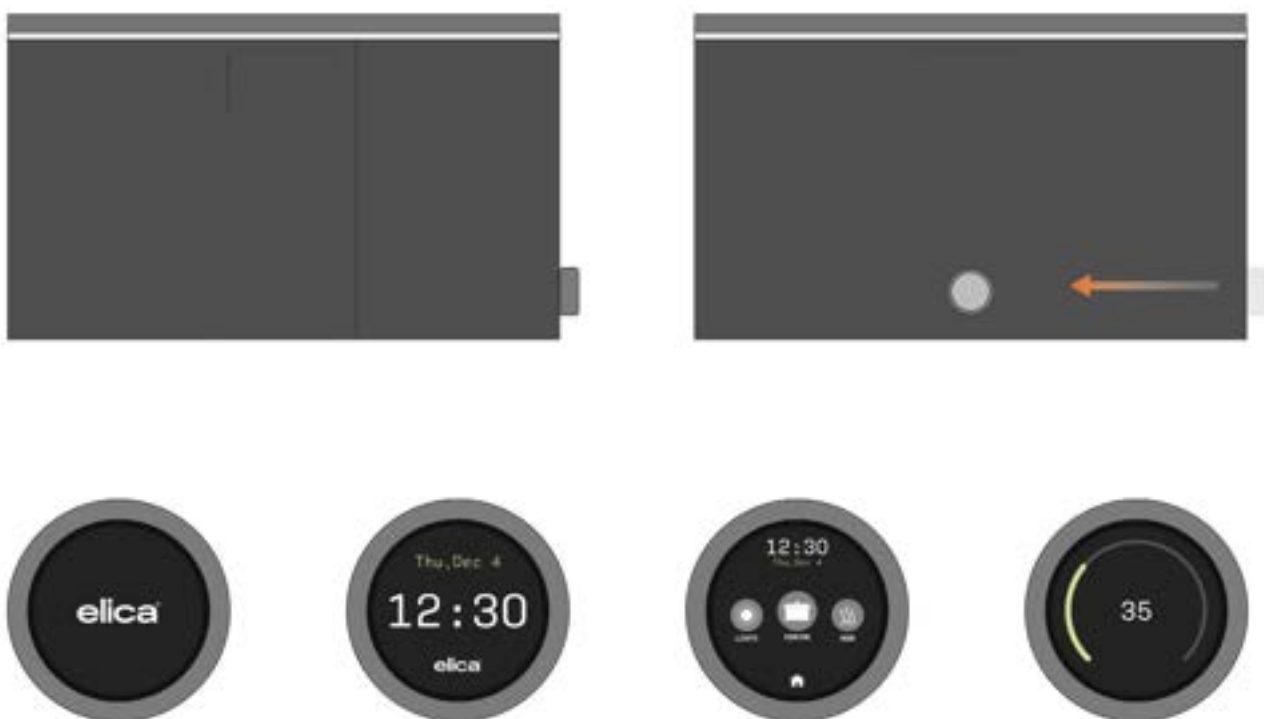
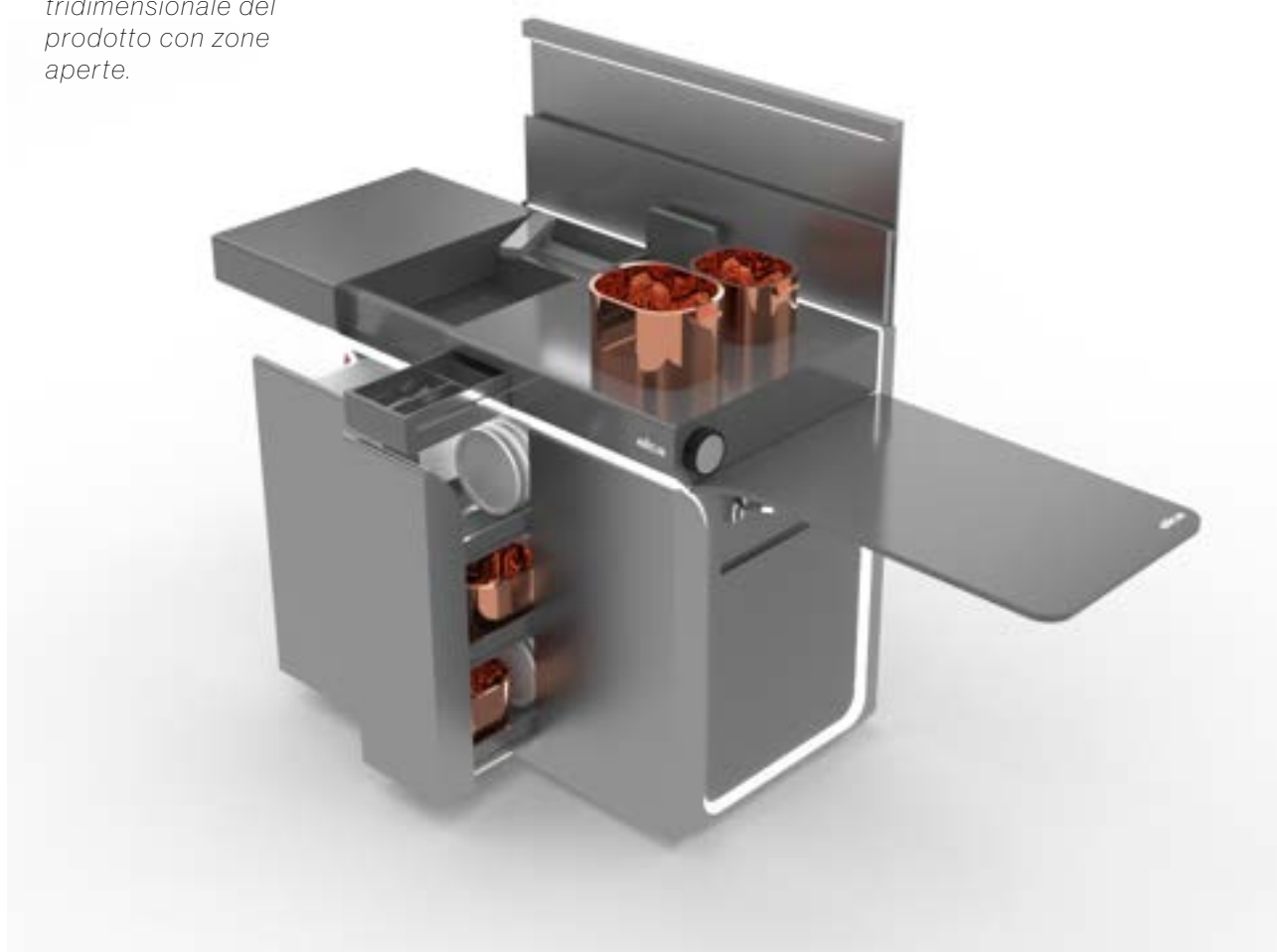


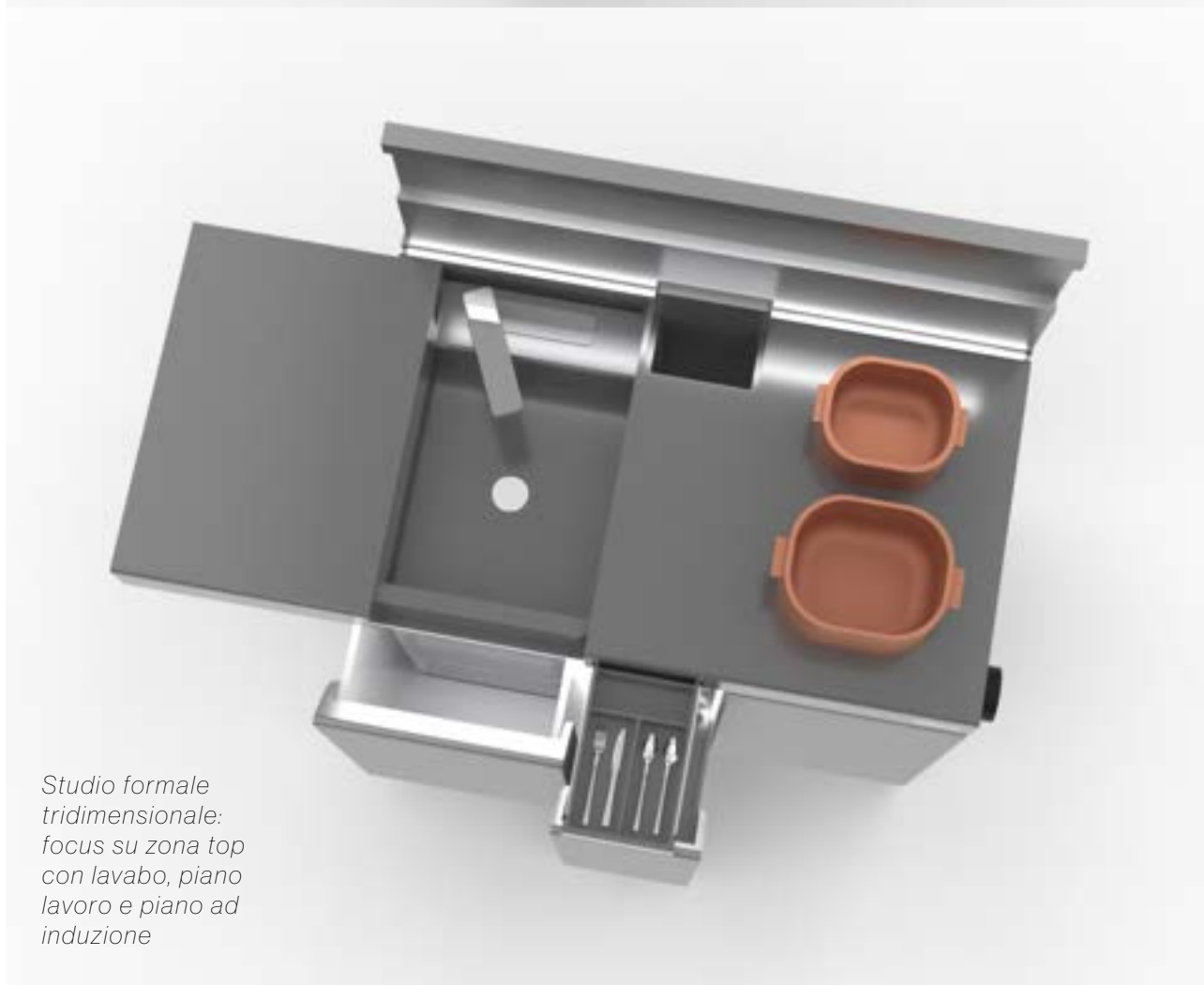
Illustrazione su movimenti ed aperture zone del prodotto.

*Studio formale
tridimensionale del
prodotto chiuso.*

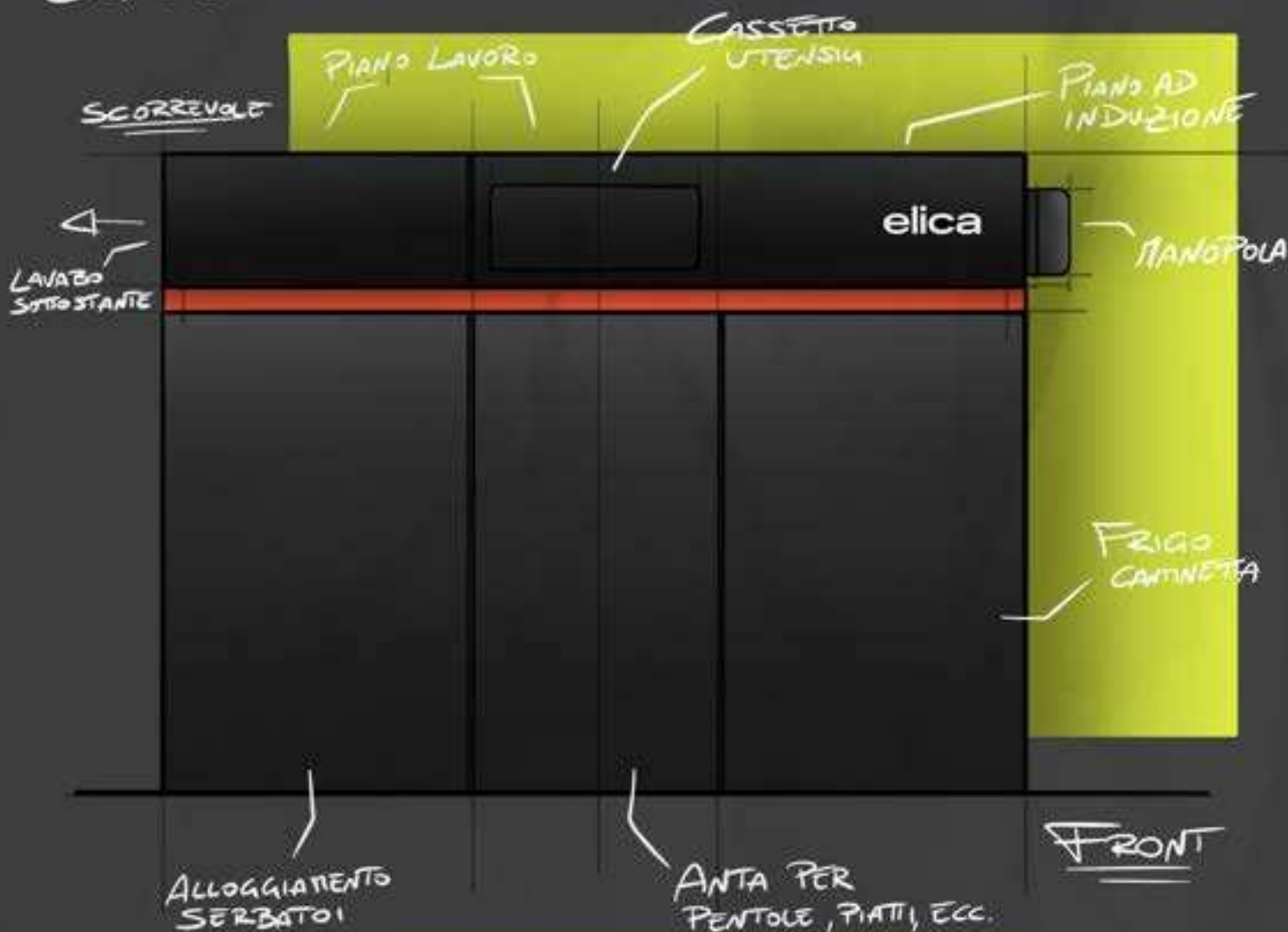


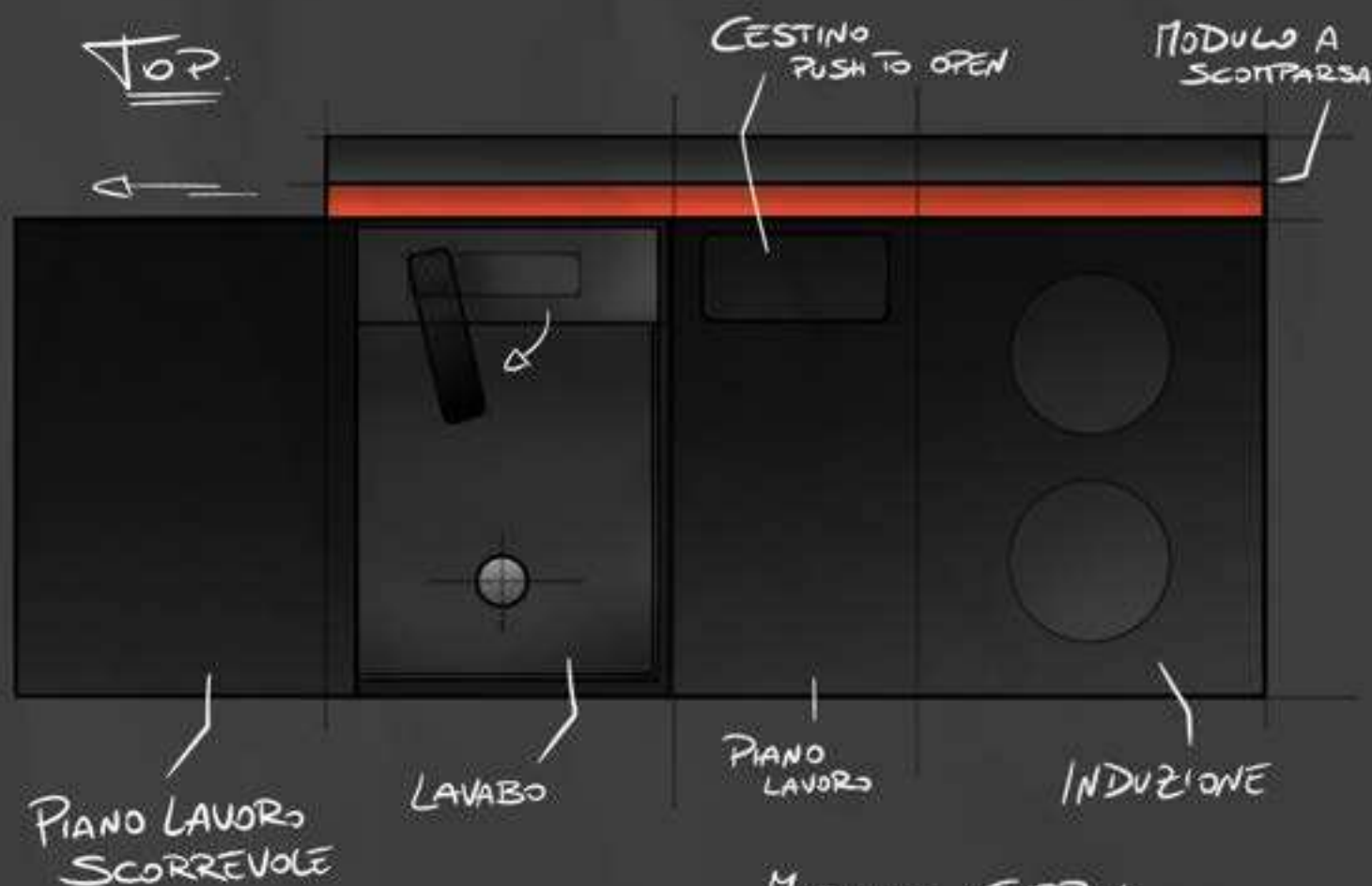
*Studio formale
tridimensionale del
prodotto con zone
aperte.*





CONCEPT 5





STUDIO MANOPOLA



TOP PIANO



CAVITÀ



TOP PIANO

DESIGN BY
MATIA RAVI

AN EXTRAORDINARY SHAPE

FRONT VIEW

elica

MANOPOLA
ATTACCATA
AL PIANO
(LATO DX)

NON IN USO = ⚡
RICARICA AUTONOMA

TOP VIEW

CESTINO
A SCOMPARSA

ZONA 3
ASPIRAZIONE +
ILLUMINAZIONE



FRONT SIDE

ZONA 2
LAVORO +
LAVABO (SCOMPARSA)

TO THE
HEART ❤️

ZONA 1
COOKING
INDUCTION

STUDIO RUOTA

FRONT.

FERMA
RUOTA

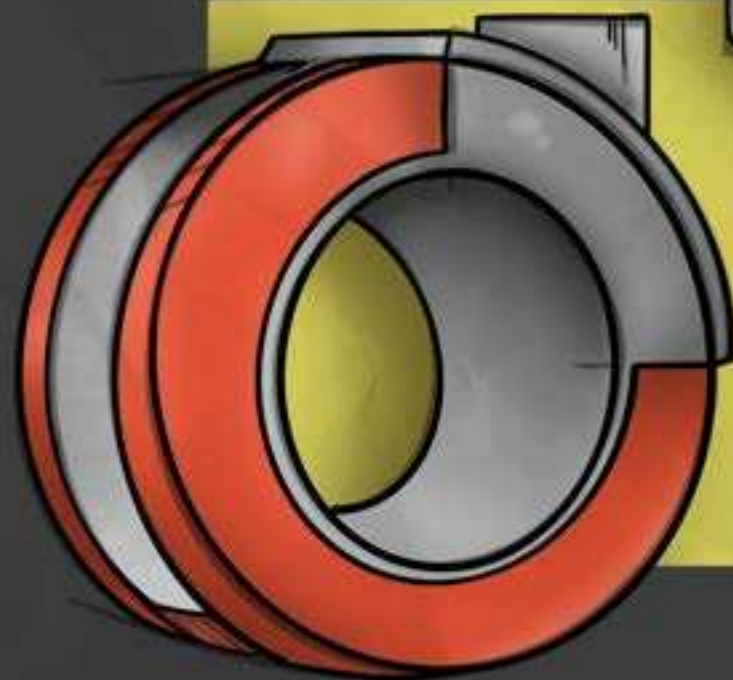


AGGANCIO A
STRUTTURA



LAT.

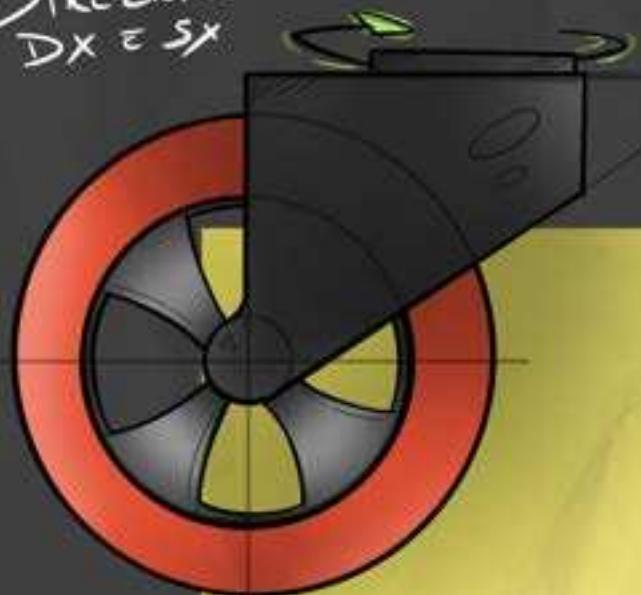
FERMA
RUOTA



FRONT.

DIREZIONE
DX E SX

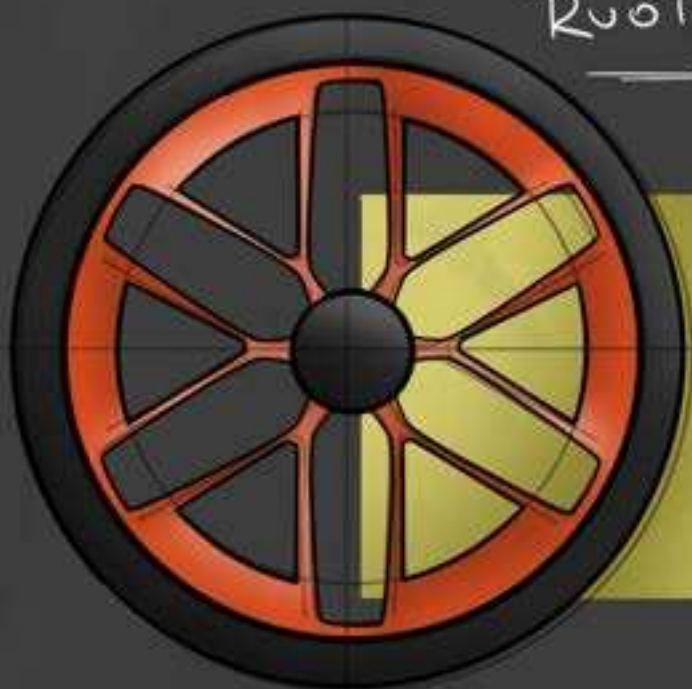
RUOTA 1



RUOTA 2



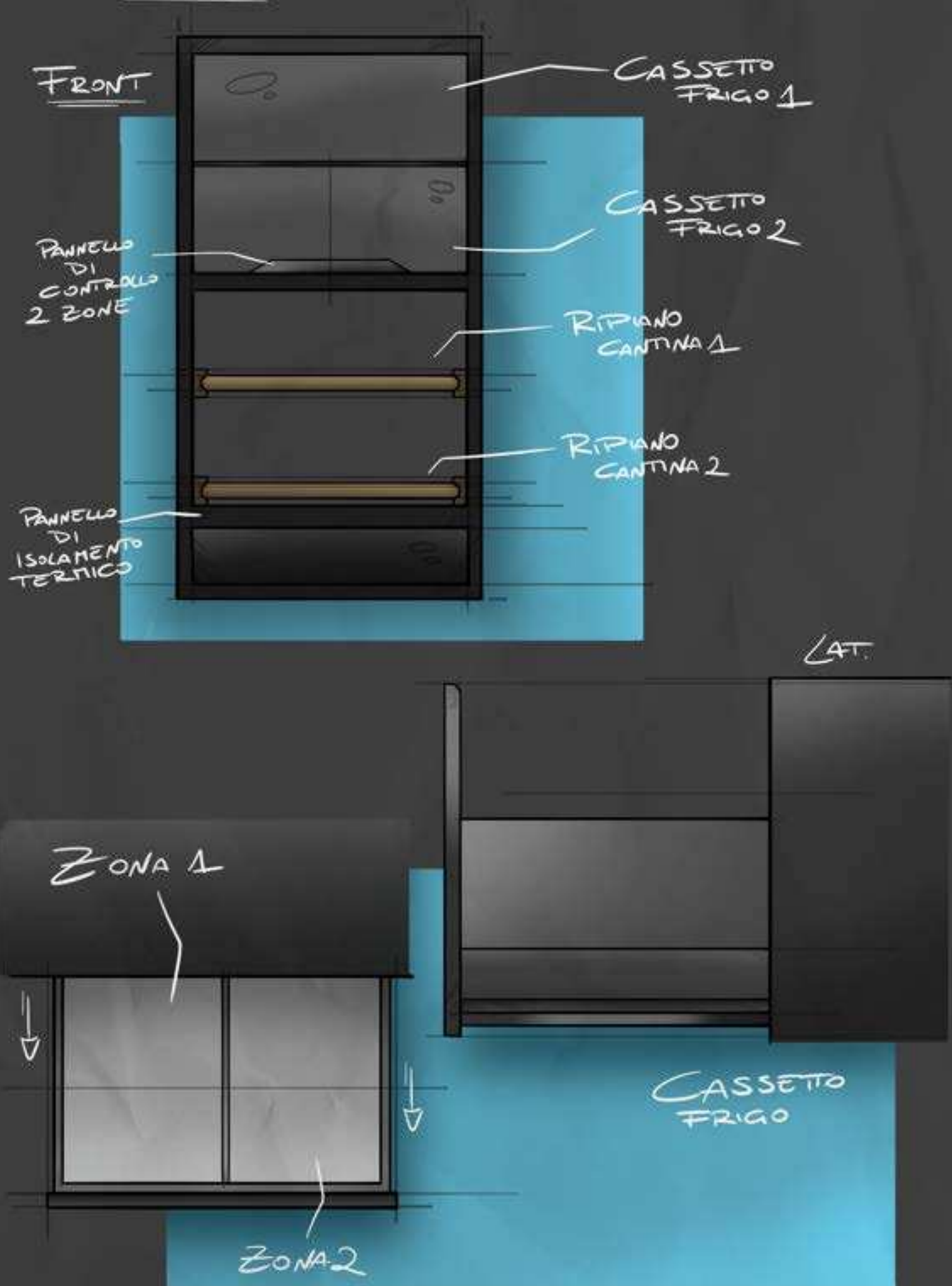
RUOTA 3



RUOTA 4



STUDIO FRIGO - CANTINETTA



PANNELLO
DI CONTROLLO
DUAL ZONE

ZONA
CANTINETTA

+4°C +14°C

FRONT

VISTA

LATERALE

EVAPORATORE
FRIGO

CASSETTO 1

ZONA 1
FRIGO

CASSETTO 2

CONDENSATORE

PANNELLO DI
ISOLAMENTO TERMICO

EVAPORATORE
CANTINETTA

RIPIANO 1

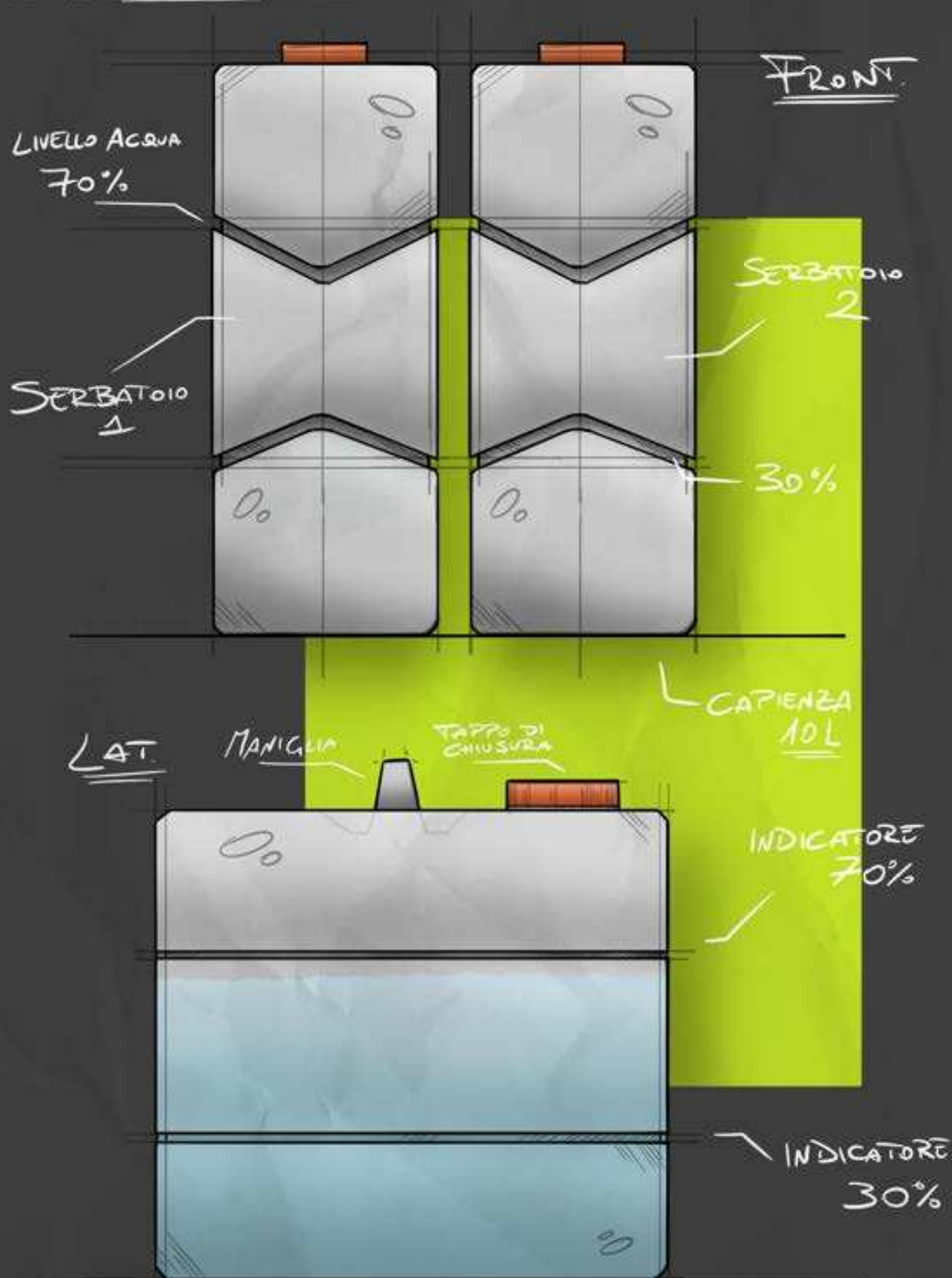
ZONA 2
CANTINETTA

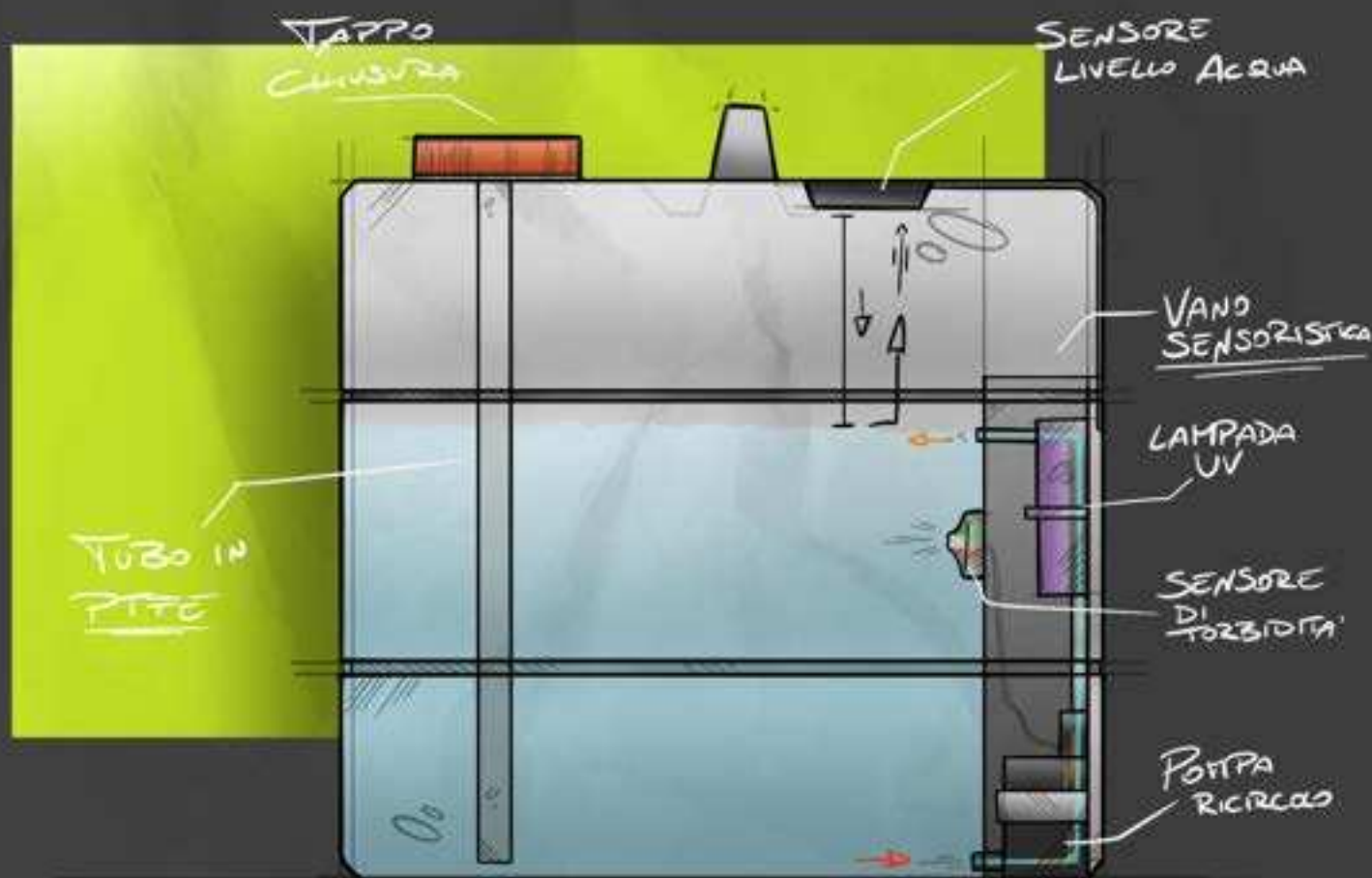
RIPIANO 2

PANNELLO DI
ISOLAMENTO
TERMICO

COMPRESSORE

STUDIO SERBATOI





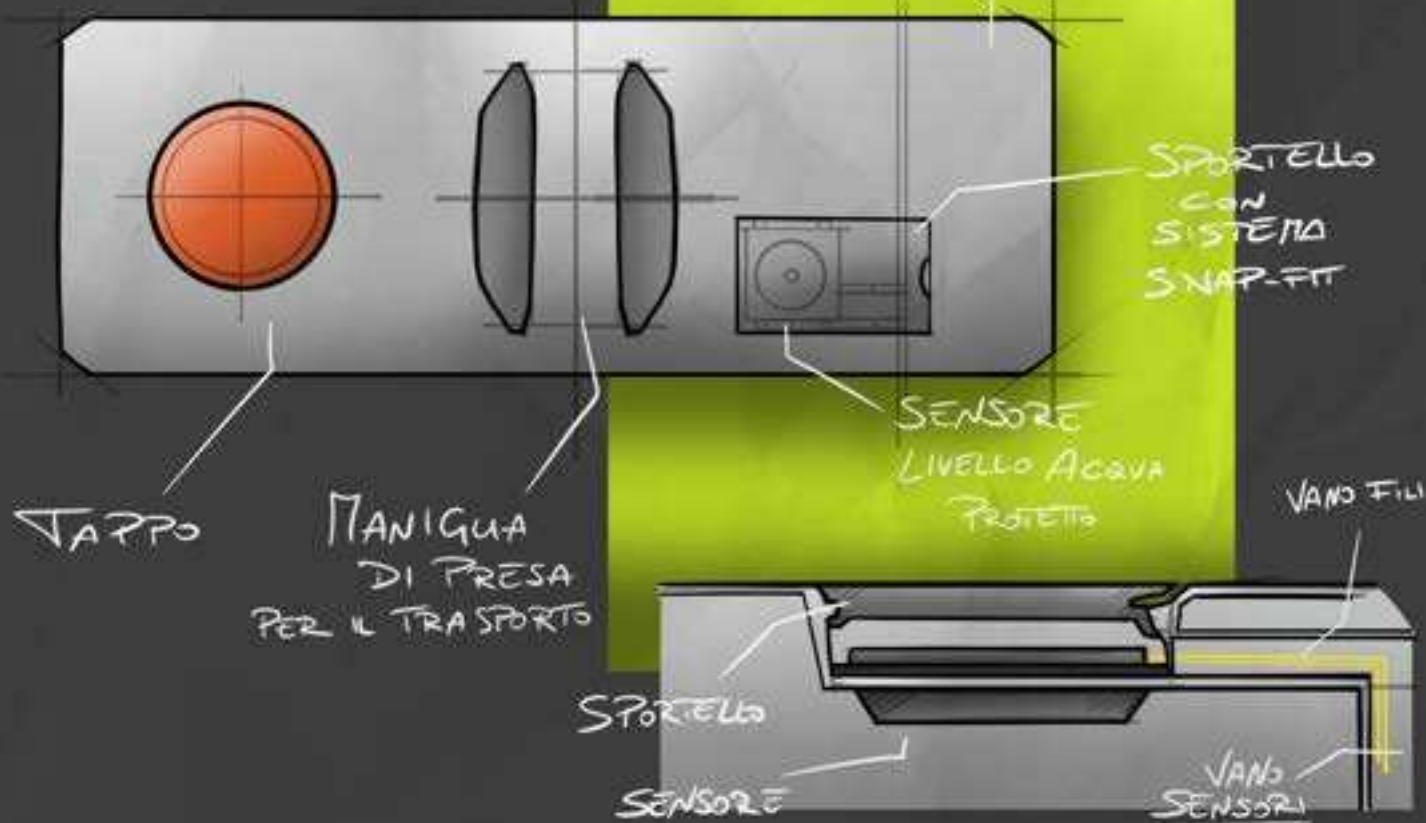
LAT.

SISTEMA SERBATOIO INTELLIGENTE

PULIZIA
CONTROLLO
RICIRCOLO
SICUREZZA

VANO SENSORISTICA

TOP.



Valutazione comparativa e selezione del concept finale

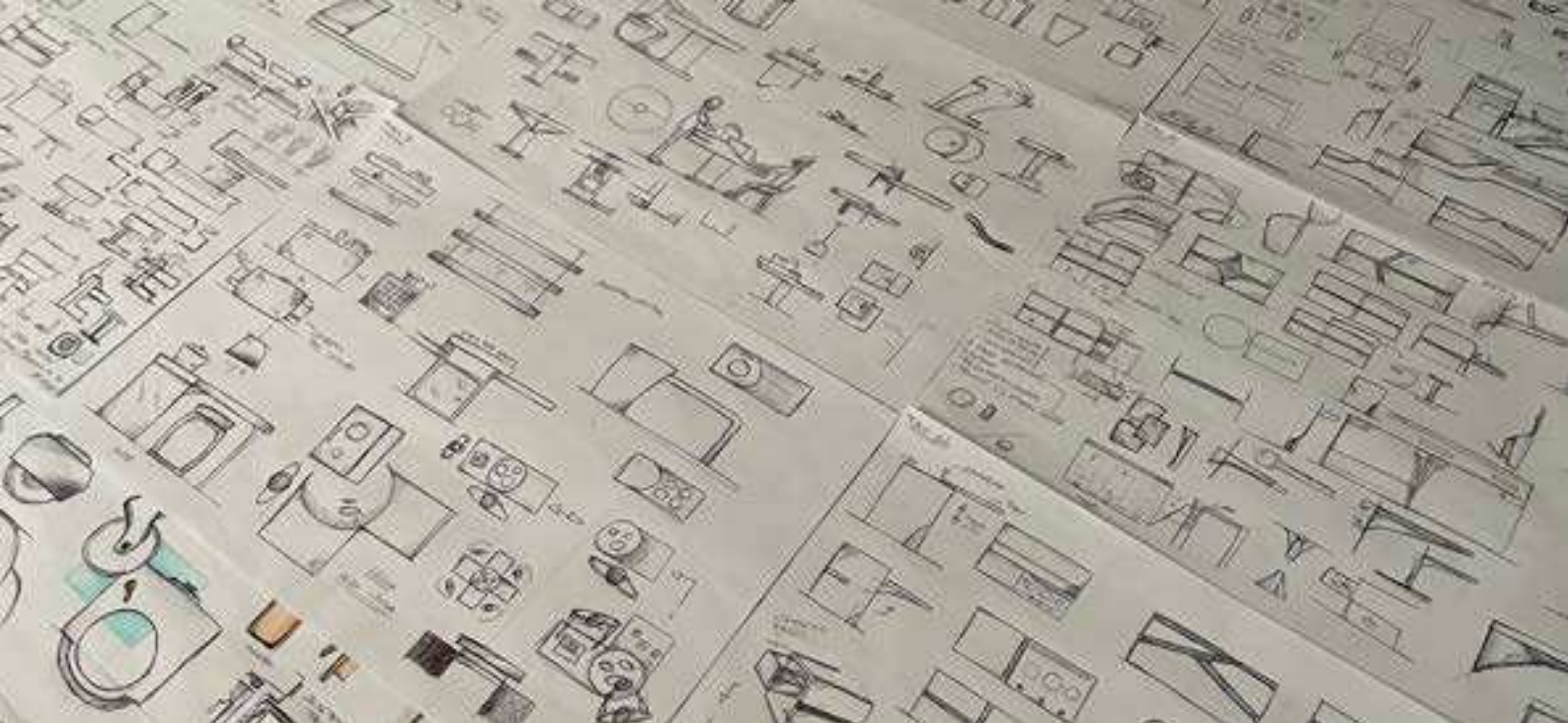
La fase di concept ha rappresentato un momento fondamentale del progetto, caratterizzata da un ampio ventaglio di idee, proposte e soluzioni, tutte orientate a un unico obiettivo: creare un prodotto innovativo nel mondo del cooking per Elica, rispettando pienamente i criteri di innovazione aziendale, la coerenza della linea di design, la funzionalità intuitiva e la qualità intrinseca del prodotto.

Durante lo sviluppo concettuale, l'attenzione si è concentrata su ogni componente, parte e funzione del prodotto, con un approccio analitico e creativo. Ci si è posti due domande fondamentali: cosa deve offrire il prodotto e come farlo in modo semplice, ergonomico e accattivante. Il risultato atteso doveva coniugare estetica e funzionalità, due elementi imprescindibili del design e della progettazione di qualità.

Il concept ha attraversato numerose fasi di evoluzione: alcune soluzioni sono state integrate, altre modificate o eliminate, con l'obiettivo di indirizzare il progetto verso una direzione chiara, precisa e soddisfacente.

Il primo concept si è concentrato sulla ridefinizione dello spazio della cucina, proponendo un prodotto versatile che potesse combinare più funzioni: un tavolo operativo, un sistema di aspirazione e filtraggio degli odori, e uno spazio funzionale per cucinare, il tutto con un approccio semplice e intuitivo. L'intento era chiaro fin dall'inizio: aprire la strada a una nuova "categoria" di prodotto, in linea con l'approccio innovativo già sperimentato da Elica con Lhov.

Il secondo concept ha introdotto un linguaggio più giocoso e colorato, pensato per inserirsi in diversi contesti domestici. La proposta era interessante per la sua versatilità e il carattere vivace, ma non raggiungeva ancora pienamente le ambizioni del prodotto finale, pur presentando elementi degni di conservazione e sviluppo.



Il quarto concept, invece, ha puntato a una soluzione estremamente sofisticata, con tutte le funzioni desiderate da un appassionato di cucina, pur mantenendo dimensioni importanti. Qui il progetto ha invitato a ripensare le azioni quotidiane in cucina, combinando ogni elemento in maniera armonica per offrire un'esperienza straordinaria. Questo concept ha introdotto un principio di minimalismo assoluto: una "scatola" da scoprire, elegante e affascinante, che ha gettato le basi per una versione successiva con funzione di induzione a tutta lunghezza. L'idea centrale era semplice: "Dove posso cucinare?" – la risposta: ovunque si desideri, grazie a un sistema integrato di aspirazione e cottura versatile, pur richiedendo una verifica attenta dei criteri tecnici.

Il quinto concept ha rappresentato la sintesi emotiva e funzionale di tutte le precedenti versioni. Qui lo studio è stato più meticoloso, coordinato con le esigenze del target di riferimento. Il prodotto finale integra funzioni scopribili e intuitive, aggiunte selezionate e criteri stilistici ridotti all'essenziale, ottenendo una purezza formale unica e riconoscibile, fedele allo spirito Elica. La proposta include un sistema smart integrato, con interfaccia e gestualità che richiamano la tradizione, come la manopola, simbolo di controllo e piacere tattile.

Il prodotto finale si propone come una cucina polivalente, adatta a spazi domestici ridotti, loft, camere di hotel, B&B, uffici o studi privati, ovunque sia necessario un luogo funzionale per cucinare. Si distingue per la sua tecnologia avanzata, la silenziosità e l'eleganza, incarnando l'innovazione e la qualità che da sempre contraddistinguono Elica.

elica[®]_CORE

extraordinary_everywhere



Presentazione concept definitivo

Dopo un articolato percorso di ricerca e sviluppo di molteplici concept, sono emerse numerose funzionalità di particolare interesse per la definizione del prodotto finale. Parallelamente, altre soluzioni sono state oggetto di revisione, ripensamento e riprogettazione sulla base di criteri progettuali ben definiti: in primo luogo, l'analisi approfondita del contesto di utilizzo del nuovo prodotto; in secondo luogo, lo studio accurato ed esaustivo del target di riferimento.

Le scelte progettuali sono state quindi orientate verso una progettazione consapevole e coerente con la vision di un'azienda come Elica, ponendo particolare attenzione alla sua identità attuale, al panorama competitivo e alla sua mission. Questo processo ha portato a formulare una serie di interrogativi tipici di una riflessione interna aziendale: chi è oggi Elica, quali competitor osserva e in quale direzione intende evolvere. Da tali domande ha preso forma un concept capace di rispondere in modo concreto a queste esigenze strategiche e progettuali.

Il prodotto nasce con l'obiettivo di generare una nuova categoria di elettrodomestico. Non è un tavolo, non è un'isola e non è una minikitchen. Ma allora, che cos'è? Si configura come un oggetto ibrido e inedito, capace di integrare un elevato contenuto tecnologico e funzionalità, proponendo modalità di interazione mai sperimentate prima in un formato così compatto, caratterizzato da una pulizia formale lineare e da un design fortemente iconico.

Una scelta progettuale centrale è rappresentata dalla manopola, vero cuore pulsante del prodotto. Oggetto simbolico e universalmente riconoscibile nella sua gestualità, oggi si trasforma in un elemento "smart", diventando emblema di innovazione. Attraverso di essa è possibile controllare tutte le funzioni: è intuitiva, immediata e si comporta come un vero e proprio assistente per l'utente durante ogni fase di utilizzo. La possibilità di agganciarla e sganciarla continuamente, come un magnete da frigorifero, rafforza il rapporto fisico con l'oggetto, mentre la rotazione restituisce un feedback aptico distintivo, pensato per imprimersi nella memoria dell'utente e diventare parte integrante dell'esperienza.

Il prodotto è stato progettato per adattarsi a diversi contesti d'uso, rendendo il cooking accessibile a utenti esperti e non, senza generare senso di inadeguatezza. L'obiettivo è offrire un'esperienza di alto livello in ogni scenario — dall'ufficio alle strutture ricettive — grazie ad un sistema che integra semplicità, tecnologia e piacere d'uso.

Descrizione tecnica e funzionale di prodotto

Elica CORE nasce da un'idea chiara e da un'esigenza profonda, analizzata e costruita con attenzione meticolosa. Oggi la casa non è più soltanto un luogo: è un concetto in continua trasformazione, così come lo è la vita delle persone. Ed è proprio in questo cambiamento che Elica CORE trova la sua ragion d'essere.

Se gli spazi si evolvono e le abitudini si ridefiniscono, ciò che resta immutato è il valore del cibo. La cultura culinaria non è mai stata un semplice gesto quotidiano: è identità, è tradizione, è piacere. È qualcosa a cui non si rinuncia, né tra le mura domestiche né quando si è in viaggio, al lavoro o nel proprio studio privato. Il cibo è arte, è emozione pura, è un linguaggio universale al quale non si può e non si vuole resistere.

Da qui nasce il desiderio di reinterpretare uno degli spazi più amati in assoluto: la cucina. Quello spazio che dà vita alla casa, che ne rappresenta il cuore pulsante. Che ci si trovi nel proprio appartamento, in azienda, in una stanza d'hotel dall'altra parte del mondo o nel proprio studio a lavorare fino a tarda notte, Elica CORE vuole far sentire chiunque sempre a casa.



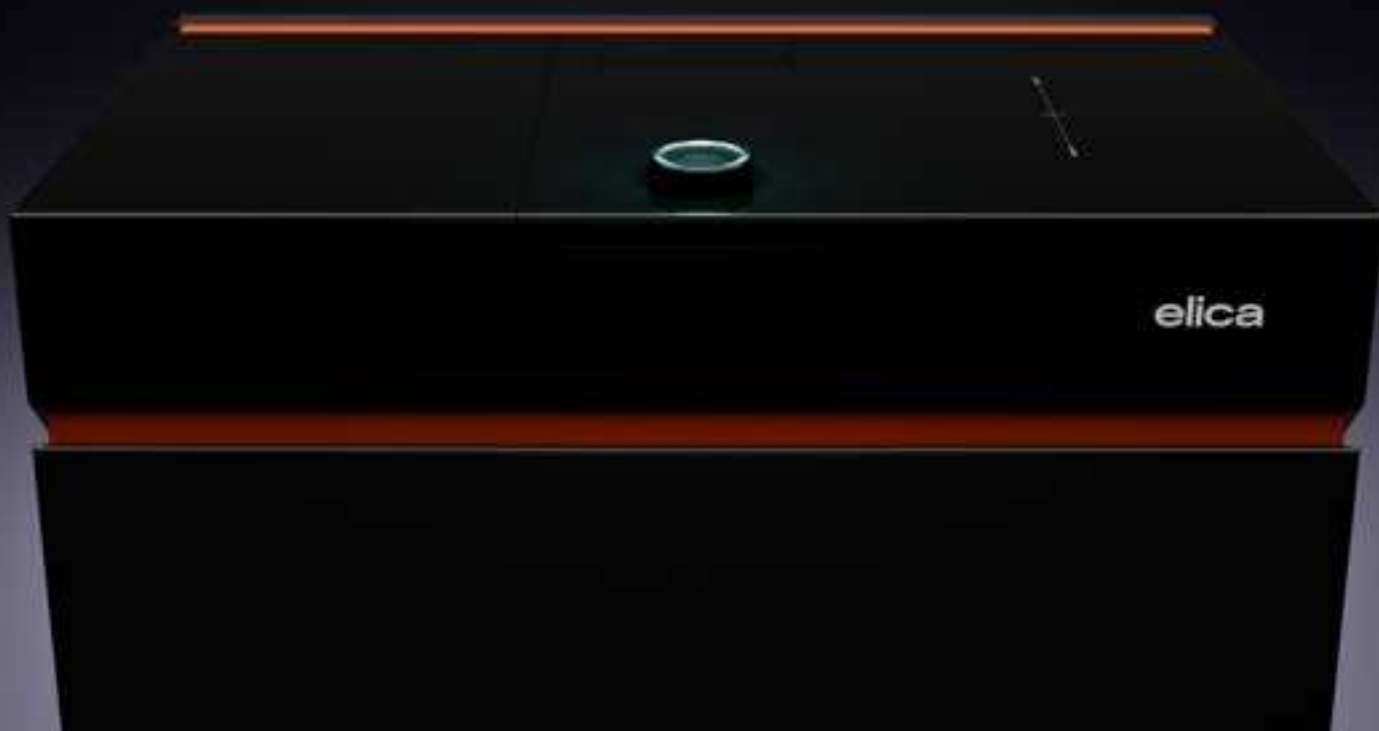


*Elica CORE
"extraordinary,
everywhere"*

Il prodotto prende forma come un volume essenziale, una scatola dalle geometrie pure, dalle linee decise ma armoniose, pensata per incuriosire lo sguardo e conquistare l'utente giorno dopo giorno. Esso punta sulle emozioni e sull'usabilità, creando un legame autentico con chi lo utilizza, fino a diventare una presenza indispensabile. Ovunque sia installato, il suo obiettivo è uno solo: offrire comfort, familiarità, intimità.

Grazie a Elica CORE lo spazio si trasforma, le abitudini cambiano, ma ciò che rimane è la gestualità, il rito quotidiano del cucinare, indipendentemente dal luogo in cui ci si trova. Perché la verità è semplice: ovunque sia, il suo utilizzo sarà sempre un'esperienza, un'emozione straordinaria.

Il nome CORE non è solo un acronimo che racchiude Cooking, Organization, Refrigeration ed Environment, ma trae ispirazione dalla lingua siciliana: "Core", ovvero cuore. È stato scelto per rappresentare l'essenza del prodotto, evidenziando la funzione principale della manopola, che è davvero "u cori" dell'intero sistema. Proprio come un cuore dà vita e ritmo a tutto ciò che lo circonda, u cori guida ogni funzione del prodotto, diventando il simbolo di controllo, centralità e connessione tra tecnologia e passione. CORE non è solo un nome: è l'anima pulsante del sistema.



*La manopola come
cuore pulsante.*

Il prodotto si presenta come una box compatta, high-tech e sorprendentemente funzionale, capace di fondere in un unico oggetto *designed innovation digitale*. Al centro dell'esperienza vive un'icona intramontabile del mondo cooking, un simbolo che non ha mai perso il suo fascino e che le persone fanno fatica ad abbandonare: la manopola. Un gesto antico, istintivo, che reinterpreta in chiave contemporanea, fondendolo con uno schermo touch in un'interfaccia ibrida e rivoluzionaria.

Le diverse zone del prodotto dialogano costantemente con la manopola attraverso uno scambio continuo di informazioni, trasformandola nel vero cervello del sistema: un unico punto di controllo, intuitivo e potente, capace di governare ogni funzione con naturalezza e precisione.

Cucinare diventa un'esperienza fluida e coinvolgente. La zona a induzione con due piastre si adatta intelligentemente alle dimensioni delle pentole: una teglia ampia o una padella importante non sono più un limite. Le funzioni integrate del piano sorprendono per flessibilità e prestazioni, mentre il sistema di aspirazione a scomparsa entra in azione con discrezione, eliminando gli odori e garantendo una qualità dell'aria eccellente, nel pieno rispetto degli standard e dell'eccellenza del marchio Elica.

Attorno a questo cuore tecnologico prende forma un ecosistema completo: un piano di lavoro illuminato che invita alla creazione, un lavabo funzionale, una zona frigo refrigerata e aree dedicate allo stoccaggio di stoviglie, posate e utensili. Ogni elemento è progettato per dialogare con gli altri, per accompagnare il gesto, per rendere naturale ciò che è complesso.

Il tutto è racchiuso in dimensioni sorprendentemente compatte. Elica CORE nasce per abitare ogni spazio e per muoversi insieme ad esso: grazie al sistema su ruote può essere spostato con estrema facilità da un ambiente all'altro, adattandosi con naturalezza a contesti domestici, lavorativi o temporanei, mantenendo sempre la stessa eleganza e coerenza formale.

Ma CORE supera il concetto tradizionale di elettrodomestico. Non può essere inserito in una categoria già esistente, perché nasce per crearne una nuova, mai vista prima. È un'entità inedita, un punto di convergenza tra cucina, tecnologia e progetto dello spazio, dove funzione ed emozione si fondono in un equilibrio armonico.

Inaugura una tipologia di prodotto completamente nuova: un sistema capace di unire il gesto umano all'intelligenza digitale, trasformando il controllo in esperienza e l'utilizzo in relazione. Non è semplicemente uno strumento per cucinare, ma un modo radicalmente nuovo di abitare gli ambienti, di vivere il cibo e di dialogare con la tecnologia.

È un linguaggio contemporaneo che mette al centro la persona, rendendo ogni azione più intuitiva, ogni spazio più vivo, ogni momento più intenso.

*Elica CORE
"extraordinary,
everywhere"*



Linguaggio formale e configurazioni del prodotto

Il linguaggio formale di CORE nasce da una scelta precisa: ridurre per valorizzare, semplificare per emozionare. In un'epoca in cui le persone cercano chiarezza, ordine e leggerezza visiva, il progetto abbraccia l'essenza delle forme pure e delle linee continue, costruendo un oggetto che comunica equilibrio e serenità fin dal primo sguardo. Nulla è superfluo, nulla è lasciato al caso: ogni superficie è pulita, ogni volume è misurato, ogni raccordo è pensato per trasmettere armonia.

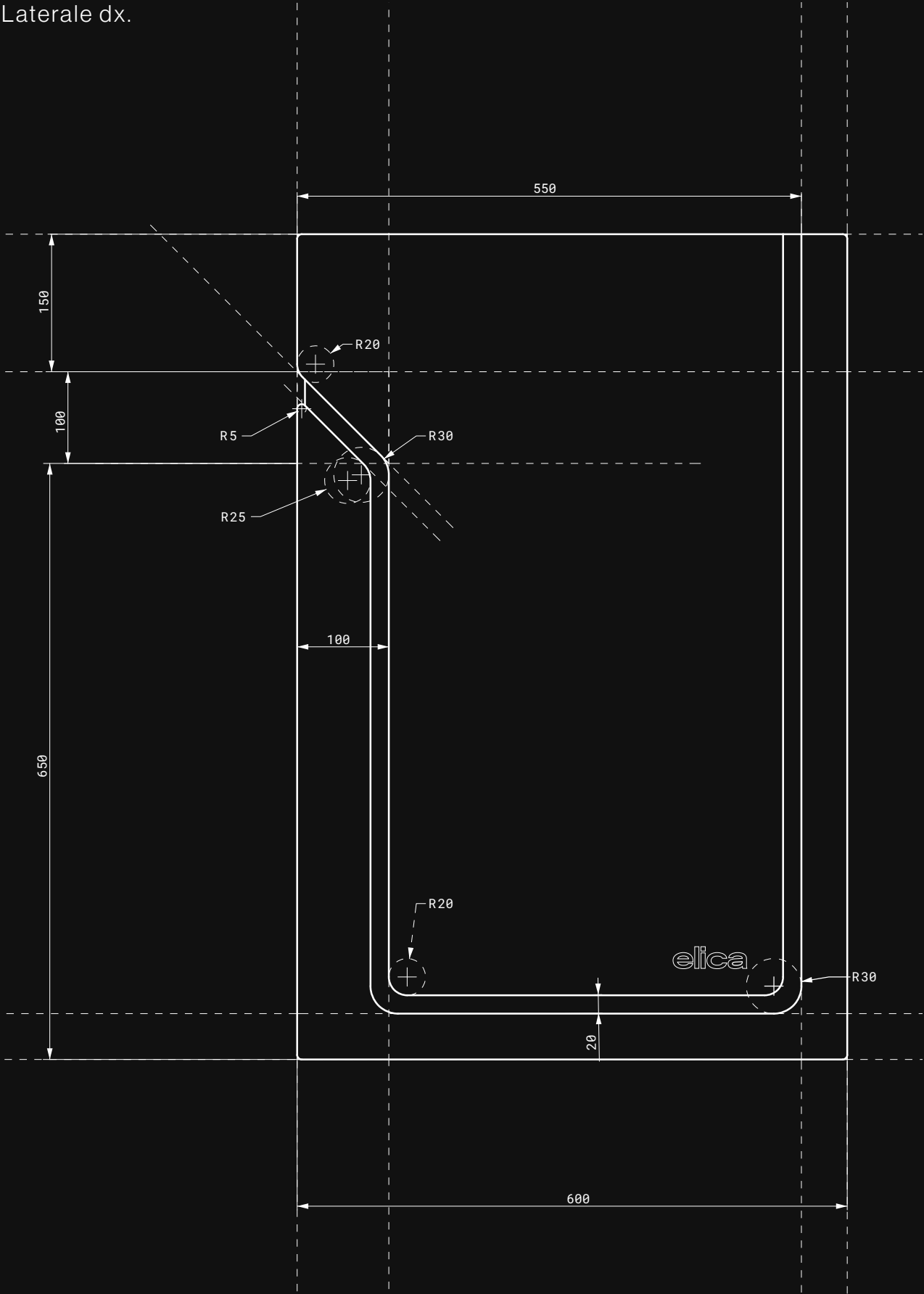
Al prodotto è stata assegnata una vera e propria anima, quella parte invisibile che crea relazione con chi lo utilizza. È un oggetto che non si impone, ma si lascia scoprire, che conquista lentamente attraverso i suoi dettagli, le sue proporzioni, la cura delle finiture. Ogni elemento trova il suo posto naturale, perché ogni scelta formale nasce da una funzione e da un'esigenza precisa: la forma non è mai decorazione, ma conseguenza del gesto e dell'uso.

La forma dialoga perfettamente con l'identità dell'azienda e ne reinterpreta i valori in chiave contemporanea, trasformandoli in un linguaggio visivo chiaro, riconoscibile e coerente. Esprime una visione del design che va oltre l'estetica pura per diventare esperienza concreta: un design che migliora la vita quotidiana, che semplifica i gesti, che rende ogni interazione più intuitiva, ogni spazio più ordinato, ogni momento più fluido e naturale.

In Elica CORE la forma diventa racconto e funzione allo stesso tempo, la materia si carica di significato e si trasforma in emozione. L'oggetto non è più soltanto un elemento tecnico, ma una presenza discreta e consapevole, un compagno silenzioso che accompagna l'utente nei suoi gesti quotidiani, guidandolo verso un modo più armonico di abitare gli spazi e di vivere il rapporto tra persona, ambiente e tecnologia.

STUDIO DELLA GEOMETRIA DEL PRODOTTO

Laterale dx.





Il prodotto è stato progettato per offrire supporto e facilità d'uso al maggior numero possibile di persone, tenendo conto dei diversi scenari di utilizzo e delle molteplici esigenze legate a limiti, contesti e criteri specifici. Ogni scelta progettuale nasce dall'osservazione dei comportamenti reali e dalla volontà di rendere l'esperienza accessibile, intuitiva e adattabile.

Per questo motivo Elica CORE viene proposto in diverse configurazioni, pensate per rispondere in modo mirato alle necessità di chi lo utilizza e di chi lo sceglie. Ogni versione mantiene la stessa identità, la stessa anima e lo stesso sistema centrale, offrendo però soluzioni differenti in base allo spazio, alla funzione e al contesto in cui viene inserito.

Il cuore del prodotto rimane invariato: è sempre lui, riconoscibile e coerente, ma capace di trasformarsi per integrarsi ovunque. Ancora una volta, la poli-funzionalità diventa valore, permettendo al prodotto di adattarsi a qualsiasi ambiente senza perdere la propria essenza, portando con sé la stessa esperienza, la stessa emozione, la stessa idea di cucina, ovunque venga collocato.

CONFIGURAZIONE_01

La prima configurazione di Elica CORE prende il nome di versione ibrida. In questa proposta il prodotto si presenta come un blocco mobile, libero di muoversi nello spazio grazie all'integrazione di un sistema su ruote. Una versatilità mai vista prima: si prende, si sposta da una stanza all'altra, si posiziona dove si desidera e, con un semplice gesto, si blocca grazie all'apposita levetta posta sui due lati. A quel punto, lo spazio cambia e l'esperienza inizia. Una scena che si accende, un momento che diventa spettacolo, un utilizzo che si trasforma in emozione.

Questa configurazione nasce per garantire in modo completo tutti i servizi fondamentali del prodotto. Per questo è stato progettato e integrato un sistema lavabo evoluto con serbatoio interno. All'interno dell'anta sinistra trova posto un vano dedicato che ospita quattro serbatoi da 15 litri ciascuno: due per l'acqua pulita e due per l'acqua di scarico. Una volta riempiti i serbatoi di acqua pulita, l'utente può utilizzare il lavello in totale sicurezza, senza vincoli esterni.

*Elica CORE
Configurazione 1*





Il sistema di filtrazione, il ricircolo controllato dell'acqua e la sensoristica integrata in ciascun serbatoio garantiscono un funzionamento affidabile e costante. Ogni parametro viene monitorato e comunicato alla manopola centrale, che diventa il punto di dialogo tra l'utente e il prodotto: acqua in esaurimento? Nessun problema. Il sistema invia un messaggio di avviso in tempo reale. Attraverso la manopola è inoltre possibile controllare lo stato dei serbatoi, la capienza residua, il livello di pulizia interna e la qualità dell'acqua, trasformando un servizio tecnico in un'esperienza semplice e trasparente.

Questa configurazione mantiene invariati tutti gli elementi chiave del prodotto: una zona frigo integrata, un piano a induzione con due fuochi, sportello per i rifiuti, cassetti e ante dedicate alla conservazione di pentole e utensili, e un sistema di aspirazione a scomparsa con modulo LED a tutta lunghezza. A completare il sistema, è presente la funzione di **"cappa filtrante"** con aspirazione e filtrazione dei fumi, che permette di reimmettere l'aria nell'ambiente completamente purificata.

Una configurazione che unisce autonomia, tecnologia e comfort, rendendo Elica CORE una cucina completa, indipendente e pronta a vivere in qualsiasi spazio.

CONFIGURAZIONE_02

La seconda configurazione nasce per rispondere a scenari ed esigenze differenti, pur mantenendo inalterate le funzionalità principali del prodotto. Questa versione, definita stazionata, rinuncia alla mobilità tipica della configurazione ibrida per offrire una maggiore stabilità e un'integrazione più profonda con le infrastrutture dell'ambiente in cui viene inserita. È una scelta che privilegia la continuità d'uso e la solidità del sistema, garantendo prestazioni costanti e affidabili nel tempo.

In questa configurazione il prodotto è dotato di allaccio fisso alla rete idrica. L'acqua non viene più gestita tramite il sistema a serbatoi, ma arriva direttamente dalle tubature tradizionali, con accesso collocato nel vano dell'anta sinistra. Grazie al collegamento alla rete, il rubinetto miscelatore è integrato con una manopola dedicata che consente l'erogazione sia di acqua calda sia di acqua fredda. Questa soluzione garantisce un utilizzo continuo del lavabo, senza limiti di autonomia, trasformando il prodotto in una vera stazione cucina stabile e pienamente integrata nello spazio.

Sempre all'interno dell'anta sinistra compare un elemento aggiuntivo rispetto alla prima configurazione: una zona supplementare dedicata allo stoccaggio di attrezzature o alla conservazione di materiali e risorse utili alla preparazione dei cibi. Uno spazio in più che rafforza il carattere funzionale del prodotto e ne amplia le possibilità operative.

*Elica CORE
Configurazione 2*



Restano invariati tutti gli altri elementi fondamentali: l'anta centrale dedicata allo stoccaggio dell'attrezzatura da lavoro come pentole, padelle e piatti; l'anta destra che ospita il modulo frigo; il piano cottura; e il vano dedicato alla raccolta di rifiuti e scarti durante la preparazione.

Anche in questa configurazione è presente il modulo a scomparsa con funzione di aspirazione e il sistema LED per l'illuminazione del piano di lavoro. La differenza sostanziale risiede nella possibilità di scelta del tipo di aspirazione: l'utente può optare per un sistema filtrante, come nella prima configurazione, oppure per una modalità aspirante con espulsione verso l'esterno, qualora sia possibile predisporre le tubazioni a pavimento. Nel caso si scelga la versione filtrante, il funzionamento rimane invariato rispetto alla configurazione precedente.

La seconda configurazione rappresenta così l'evoluzione stazionaria di Elica CORE: una soluzione pensata per ambienti che richiedono stabilità, continuità e integrazione impiantistica, senza rinunciare all'esperienza, alla tecnologia e al linguaggio formale che definiscono l'identità del prodotto.



Tabella comparativa configurazioni

Elica CORE	Configurazione_01	Configurazione_02
Piano cottura	si	si
Zona frigo	si	si
Anta centrale per stoccaggio	si	si
Sistema lavandino	Con sistema a serbatoi	Allaccio a rete idrica
Cestino per rifiuti	si	si
Modulo LED	si	si
Cappa aspirante	Sistema cappa filtrante	Sistema cappa filtrante o aspirante con allaccio
Manopola smart	si	si
Sistema ruote per lo spostamento	si	no
Presa di alimentazione	si	si
Cassetto centrale	si	si

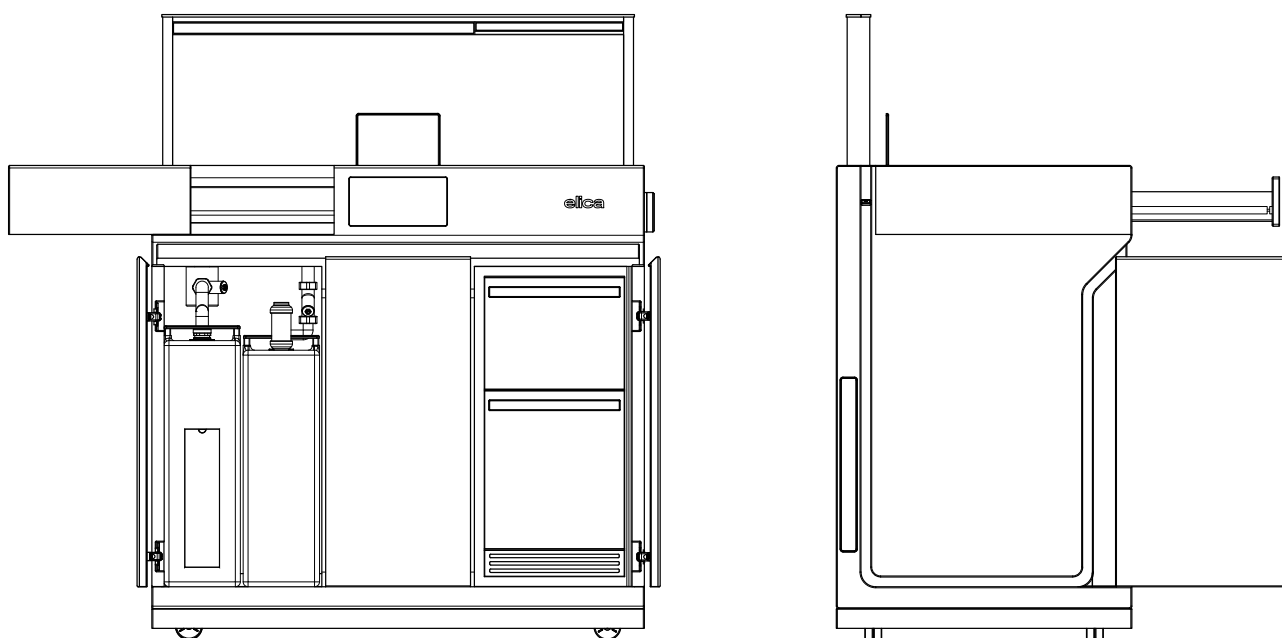
Configurazioni di prodotto disponibili per l'utente

CORE nasce con un obiettivo chiaro: adattarsi alle esigenze di tutti, trasformando e reinventando lo spazio cucina attraverso funzionalità evolute, affidabilità assoluta e prestazioni tecnologiche d'avanguardia.

Al centro del prodotto pulsa un cuore instancabile, progettato per non smettere mai di battere. È da qui che prende forma l'esperienza dell'utente: un sistema vivo, capace di essere configurato e personalizzato in ogni sua funzione, modellandosi sulle necessità quotidiane, sui gesti e sulle abitudini di chi lo utilizza.

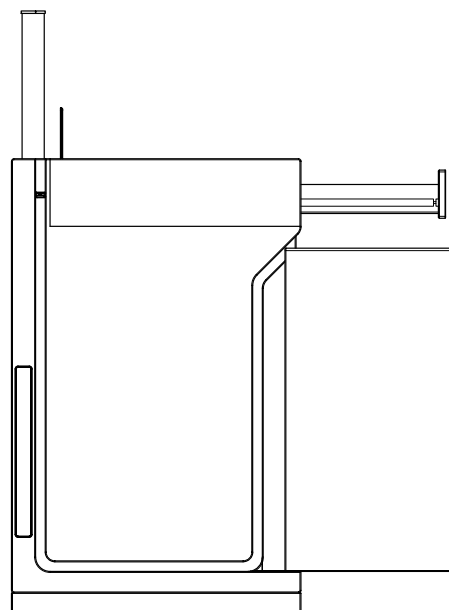
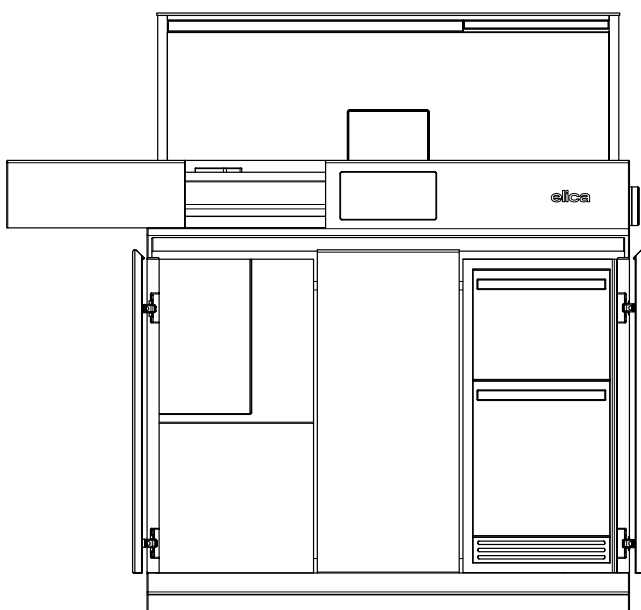
Ogni scelta diventa parte di un progetto su misura. CORE non impone un modo di vivere la cucina: lo ascolta, lo interpreta e lo realizza.

Di seguito sono presentate tutte le possibili configurazioni, pensate per rispondere a ogni scenario d'uso e a ogni esigenza, trasformando la cucina in uno spazio che riflette davvero chi la vive.



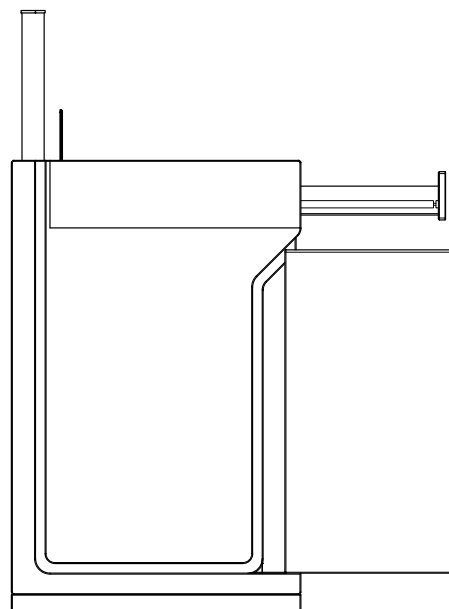
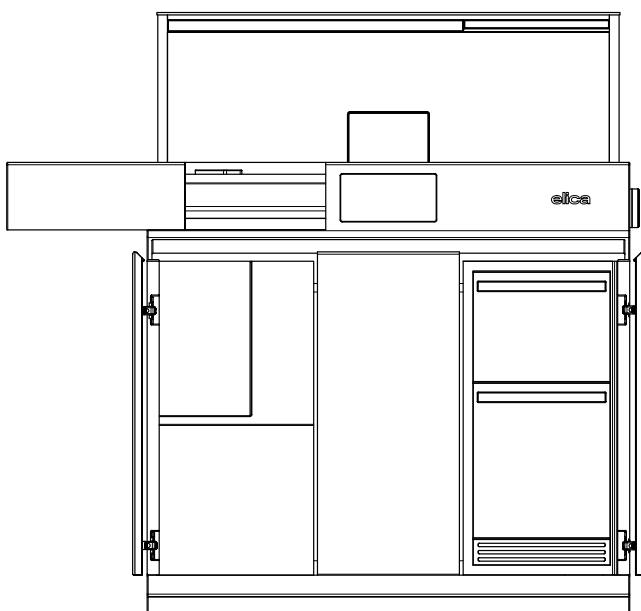
Configurazione_01

- Piano cottura ad induzione
- Zona frigo
- Anta centrale per lo stoccaggio
- Sistema lavandino con serbatoi
- Cassetto centrale
- Cestino per scarti e piccoli rifiuti
- Modulo LED
- Cappa con modalità filtrante
- Sistema ruote per lo spostamento



Configurazione_02

- Piano cottura ad induzione
- Zona frigo
- Anta centrale per lo stoccaggio
- Sistema lavandino a rete fissa
- Cassetto centrale
- Cestino per scarti e piccoli rifiuti
- Modulo LED
- Cappa con modalità filtrante
- Zona anta sx con vano aggiuntivo



Configurazione_03

- Piano cottura ad induzione
- Zona frigo
- Anta centrale per lo stoccaggio
- Sistema lavandino a rete fissa
- Cassetto centrale
- Cestino per scarti e piccoli rifiuti
- Modulo LED
- Cappa con modalità aspirante
- Zona anta sx con vano aggiuntivo

Trasporto ed installazione

Le seguenti vignette raccontano le fasi di trasporto e di installazione del prodotto, mostrando come l'operatore interviene e come il sistema viene correttamente posizionato e messo in funzione.

L'operatore specializzato Elica trasporta il prodotto fino al luogo di installazione.



Arrivato a destinazione, l'operatore muove la scatola con il carrello.



L'operatore elimina i sigilli di sicurezza e libera la scatola tramite le linguette dedicate.



L'operatore procede al montaggio del prodotto nella posizione richiesta da parte del cliente.



Quando richiesto, l'operatore provvede agli allacci idrici e al collegamento della tubazione per l'aspirazione.

Scenari di utilizzo

Il prodotto non è stato concepito per rispondere a un singolo scenario applicativo specifico, ma è stato progettato secondo un approccio sistemico e trasversale, in grado di adattarsi a una pluralità di contesti d'uso caratterizzati da differenti configurazioni spaziali, impiantistiche e funzionali. La sua struttura modulare e la flessibilità di installazione consentono infatti l'inserimento sia in ambienti dotati di allaccio alla rete idrica, sia in contesti in cui tale predisposizione risulta assente, limitata o tecnicamente complessa da realizzare, ampliando significativamente il campo applicativo del prodotto.

In ambito residenziale, il prodotto si presta all'integrazione all'interno di abitazioni unifamiliari, in spazi domestici tradizionali e contemporanei, nonché in ambienti caratterizzati da una distribuzione interna fluida, come *loft* e *open space*. In tali contesti, il prodotto assume un duplice ruolo: da un lato risponde a specifiche esigenze funzionali dell'utente, dall'altro contribuisce alla definizione dell'identità dello spazio, configurandosi come elemento attrezzato capace di dialogare con l'architettura interna.

Particolare rilevanza assume l'applicazione in *edifici storici* o soggetti a vincoli strutturali e conservativi, nei quali l'implementazione di nuovi impianti risulta spesso invasiva o non consentita. In questi casi, la possibilità di funzionare anche in assenza di un collegamento diretto alla rete idrica rende il prodotto una soluzione compatibile con contesti ad alta complessità progettuale, riducendo l'impatto degli interventi sull'esistente.





Nel settore professionale, il prodotto può essere collocato in *studi privati, spazi di lavoro condivisi e uffici*, oltre che in aree attrezzate aziendali destinate al benessere del personale o a funzioni di servizio.

In tali ambiti, il sistema si configura come un dispositivo funzionale integrabile in ambienti ad elevata frequentazione, in cui risultano determinanti aspetti quali la robustezza costruttiva, la facilità di manutenzione e la compatibilità con layout interni variabili. La sua adattabilità consente inoltre di essere inserito sia come elemento permanente dell'allestimento, sia come unità riconfigurabile all'interno di spazi soggetti a modifiche nel tempo.

Nel *contesto ricettivo e alberghiero*, il prodotto trova applicazione in *camere, suite e spazi privati di hotel* di fascia medio-alta e di lusso, nonché in *ambienti attrezzati* all'interno di grandi strutture ricettive.

In tali scenari, il prodotto assume una valenza strategica sia in termini funzionali sia in termini percettivi, contribuendo alla qualificazione dell'esperienza dell'utente e alla costruzione di un'immagine coerente con il posizionamento della struttura. La possibilità di installazione in ambienti privi di predisposizione impiantistica consente inoltre l'inserimento del prodotto in edifici esistenti, riducendo i costi e i tempi di intervento e favorendo operazioni di riqualificazione senza modifiche strutturali rilevanti.





Ulteriori ambiti applicativi comprendono spazi attrezzati all'interno di grandi strutture pubbliche o private, quali *complessi direzionali*, *centri polifunzionali* e *aree di servizio*, nei quali il prodotto può essere adottato come elemento funzionale standardizzato, capace di adattarsi a differenti configurazioni spaziali e a differenti profili di utenza. In tali contesti, il prodotto si inserisce come componente di un sistema più ampio di arredi tecnici e dispositivi di servizio, contribuendo alla razionalizzazione delle dotazioni e alla definizione di ambienti maggiormente fruibili.

La pluralità degli scenari di utilizzo individuati evidenzia come il prodotto sia stato sviluppato secondo una logica progettuale orientata alla flessibilità e alla compatibilità ambientale, piuttosto che alla specializzazione su un singolo ambito.

Questa impostazione consente al sistema di consolidarsi in contesti domestici, professionali e ricettivi, rispondendo a esigenze differenti in termini di spazio, impiantistica e modalità d'uso, mantenendo al contempo coerenza formale, funzionale e tecnologica.

Configurazioni del prodotto: scenari e soluzioni

Il prodotto si configura come una nuova categoria di elettrodomestico smart ad alta integrazione tecnologica, capace di concentrare in un unico volume funzioni normalmente distribuite nello spazio: cottura, aspirazione, illuminazione del piano, refrigerazione, lavaggio, conservazione e gestione intelligente dell'acqua. La sua identità è definita da due configurazioni complementari: **una versione mobile**, autonoma grazie a serbatoi interni, e **una versione fissa**, connessa direttamente alla rete idrica ed opzionale a tubo di scarico per i fumi.

Nel contesto di un *loft* o di un *open space contemporaneo*, l'assenza di partizioni e la volontà di preservare la fluidità spaziale rendono problematica l'introduzione di una cucina tradizionale, che richiederebbe opere murarie e vincoli impiantistici permanenti. In questo scenario, la configurazione mobile del prodotto viene collocata come elemento centrale e autosufficiente: grazie ai serbatoi integrati, il lavandino può essere utilizzato senza allacci fissi, mentre la cappa e la luce sul piano creano un'isola funzionale autonoma. Il problema della frammentazione dello spazio viene così risolto trasformando la cucina in un oggetto tecnologico riconfigurabile, capace di offrire servizi senza diventare infrastruttura edilizia.

*Loft openspace a
New York, USA.*





*Edificio storico,
Roma, Italia.*

Una situazione analoga si presenta in molti edifici storici di città iconiche come Roma, Parigi o Firenze, dove i vincoli architettonici impediscono interventi invasivi sugli impianti.

Qui la criticità principale è l'impossibilità di introdurre nuovi scarichi o reti idriche senza compromettere il valore dell'immobile. La configurazione mobile risponde a questa problematica proponendosi come elemento reversibile e autonomo: non richiede modifiche strutturali e consente di integrare funzioni contemporanee in spazi storici, dimostrando come la tecnologia possa adattarsi al patrimonio senza alterarlo.



*Suite di hotel,
Tokyo, Giappone.*

All'interno di un hotel di design o di un boutique hotel orientato a soggiorni medio-lunghi, emerge invece l'esigenza opposta: gli ospiti richiedono maggiore autonomia, pur in assenza di una cucina completa in camera.

In questo caso la configurazione fissa del prodotto viene integrata come elettrodomestico smart all'interno della stanza. L'allaccio alla rete idrica consente di offrire acqua potabile di qualità direttamente dal modulo, mentre il piano cottura e la refrigerazione permettono preparazioni rapide e conservazione di alimenti personali.

La criticità legata alla mancanza di servizi viene risolta concentrando in un solo oggetto funzioni che normalmente richiederebbero più apparecchi, migliorando l'esperienza dell'ospite e riducendo la dipendenza dai servizi alberghieri tradizionali.

Un principio simile si applica agli uffici e ai complessi direzionali, dove le aree break risultano spesso sottodimensionate e poco efficienti. Il problema principale è la dispersione dei servizi e la scarsa qualità dell'acqua disponibile.

La configurazione fissa del prodotto diventa qui un nodo funzionale centralizzato: cucina rapida e modulo di cappa aspirante convivono in un unico elemento gestito in modo intelligente. La criticità organizzativa viene superata attraverso la concentrazione dei servizi e il controllo dei flussi d'uso, mentre la riduzione delle bottiglie in plastica introduce un beneficio ambientale diretto.

*Ufficio aziendale,
spazio condiviso.*





*Area attrezzata,
Bed & Breakfast*

Nelle strutture ricettive diffuse, come B&B o piccoli complessi turistici, la criticità non è soltanto economica ma anche spaziale e identitaria: introdurre cucine tradizionali all'interno delle stanze o delle aree comuni comporta un aumento della complessità impiantistica e altera la percezione domestica e accogliente degli ambienti.

In questo scenario il prodotto, nella sua configurazione fissa, si colloca come dispositivo ibrido tra servizio e arredo: una micro infrastruttura compatta che concentra in un unico oggetto le funzioni di preparazione, lavaggio, accesso all'acqua ed un sistema di aspirazione completo. Il problema della dispersione funzionale viene risolto attraverso la concentrazione tecnologica, mantenendo gli spazi leggibili, ordinati e coerenti con l'esperienza di ospitalità.

Negli spazi pubblici e nelle aree di servizio – lounge, aree di attesa, ambienti di transizione tra lavoro e relax – la criticità principale è offrire servizi di base senza introdurre apparati invasivi tipici della ristorazione tradizionale.

Qui il prodotto, sempre nella configurazione fissa, agisce come infrastruttura leggera ad alta densità funzionale: piano di cottura con cappa aspirante e lavabo con allaccio a rete idrica sono integrati in un unico corpo tecnologico che non richiede l'organizzazione di nient'altro intorno a lui.

Il problema della sovrastruttura viene risolto con un oggetto che fornisce funzione senza imporre un linguaggio tecnico, adattandosi a contesti ad alta qualità spaziale.

Spazio lounge e relax.





Camera di hotel.

Infine, all'interno delle camere d'hotel, caratterizzate da superfici ridotte e da impianti minimali, il problema è l'impossibilità di integrare una cucina vera e propria. Qui la configurazione mobile consente di introdurre temporaneamente un modulo tecnologico autonomo, utilizzabile solo quando necessario. L'assenza di interventi sugli impianti e la possibilità di rimozione immediata trasformano un limite strutturale in un'opportunità di servizio premium.

Nel complesso, la configurazione mobile risponde ai problemi di vincolo, temporaneità e reversibilità, mentre la configurazione fissa risponde alle esigenze di integrazione permanente, qualità dell'acqua ed efficienza d'uso. Il prodotto si colloca quindi come infrastruttura domestica e collettiva al tempo stesso, capace di adattarsi a spazi ibridi tra casa, lavoro e ospitalità, definendo una nuova categoria di elettrodomestico smart orientata non solo alla funzione, ma alla trasformazione del contesto in cui viene inserito.











Tecnologie integrate e interazione con l'utente

Il prodotto integra un numero elevato di funzioni in un unico sistema compatto. Si presenta come un elettrodomestico monoblocco dall'estetica estremamente minimale, caratterizzato da linee pulite e continue, concepito per inserirsi in modo neutro e coerente in contesti architettonici e stilistici differenti. Questa apparente semplicità formale cela in realtà un'elevata densità tecnologica: al suo interno il prodotto concentra soluzioni avanzate in termini di innovazione, funzionalità e gestione intelligente delle risorse.

Di seguito vengono descritte le principali tecnologie integrate e le modalità di interazione messe a disposizione dell'utente.





MANOPOLA MAGNETICA

La manopola magnetica rappresenta il fulcro dell'interazione utente-prodotto ed il cuore del prodotto stesso. Attraverso di essa è possibile impostare i tempi di cottura, attivare e regolare l'intensità del sistema di aspirazione, controllare il livello di illuminazione del piano di lavoro, monitorare lo stato dei serbatoi dell'acqua e segnalazioni di manutenzione, oltre a gestire la temperatura e il funzionamento della zona di refrigerazione.

La manopola è stata progettata a partire da una chiara esigenza di semplificazione dell'esperienza d'uso (UX) e di chiarezza dell'interfaccia (UI). Si configura come un oggetto immediatamente riconoscibile, simbolico e intuitivo, che concentra il controllo delle funzioni principali in un unico elemento fisico, riducendo la frammentazione dei comandi.

Grazie al sistema magnetico, la manopola può essere posizionata sul piano top del prodotto durante l'utilizzo e riposizionata sui fianchi quando non è necessaria. Questo consente di mantenere la superficie principale visivamente libera, senza rinunciare alla presenza di un'interfaccia fisica. La manopola non è concepita come un elemento da nascondere, ma come un componente dichiarato del linguaggio formale del prodotto: ovunque venga collocata, si integra con le linee del volume e ne valorizza il disegno complessivo.

L'interazione che ne deriva non è esclusivamente funzionale, ma anche sensoriale e percettiva, trasformando l'atto del controllo in un'esperienza consapevole e qualificante, in cui tecnologia e gesto manuale trovano un equilibrio tra immediatezza d'uso ed un valore simbolico straordinario.

SCHERMATE E UI DELLA MANOPOLA

La manopola, essendo interconnessa con tutte le aree funzionali del sistema, rappresenta il principale fulcro di innovazione in termini di usabilità e di interazione tra prodotto e utente finale. È in questo punto che il design fisico si integra con la dimensione digitale e con l'innovazione tecnologica, mettendosi al servizio dell'esperienza d'uso.

Il sistema si configura come un vero e proprio hub digitale: attraverso un unico elemento di controllo, la manopola, l'utente è in grado di gestire tutte le funzioni del prodotto in modo intuitivo e immediato.

Di seguito sono presentate le schermate progettate, che la manopola restituisce all'utilizzatore. Ciascuna interfaccia è stata concepita ponendo al centro l'esperienza emotiva dell'utente durante l'interazione con Elica Core. Una delle missioni principali del prodotto, infatti, è quella di rendere l'esperienza d'uso straordinaria e coinvolgente, consentendo all'utente di esprimersi pienamente *"cu tuttu u core"*.



Schermata 01

Accensione: la manopola viene messa sul piano top

Delay di 3sec



Schermata 02

La manopola restituisce la schermata con ora e data



Tocco sullo schermo



Schermata 03

Home Menu: l'utente potrà scegliere tra le funzioni presenti



Gestione piano

Slider visivo verde



Gestione cappa e modulo LED

Slider visivo rosso



Gestione zona frigo

Slider visivo azzurro



Gestione serbatoi

Eventuale notifica per riempimento o pulizia verrà mostrata sullo schermo

PIANO AD INDUZIONE

Il piano a induzione è caratterizzato da due zone di cottura dedicate all'alloggiamento di padelle, pentole e utensili di diverse dimensioni. Il sistema è gestito tramite la manopola magnetica del prodotto, attraverso la quale l'utente può selezionare le funzioni operative, impostare la temperatura, regolare i tempi di cottura e attivare le modalità automatiche, ottenendo un controllo preciso e intuitivo del processo culinario.

Il piano integra la tecnologia Elica **Silent Pro**, sviluppata per ridurre in modo significativo la rumorosità generata dagli elettrodomestici anche alle massime potenze operative. Tale soluzione consente di migliorare il comfort acustico dell'ambiente, permettendo all'utente di mantenere una comunicazione naturale o un sottofondo musicale senza interferenze, valorizzando al contempo la dimensione sensoriale dell'esperienza di cottura.

In parallelo, la tecnologia **Eco Fair** è orientata all'ottimizzazione dei consumi energetici. Il sistema è progettato per garantire il massimo rendimento sia nelle funzioni di cottura sia in quelle di aspirazione, riducendo gli sprechi e favorendo un utilizzo più consapevole delle risorse. In questo modo, l'efficienza tecnica si traduce direttamente in un beneficio ambientale ed economico per l'utente.





Il piano è inoltre dotato della funzione **Bridge Zone**, che consente di unire due aree di cottura in un'unica superficie ampliata, adatta all'utilizzo di pentole di grandi dimensioni o di forma allungata. Questa modalità garantisce una distribuzione uniforme della potenza e una temperatura costante su tutta la superficie utile, assicurando una cottura omogenea anche con utensili non standard.

A completamento del sistema sono presenti le funzioni dedicate **Melting**, **Warming** e **Simmering**, pensate per specifiche esigenze culinarie: sciogliere ingredienti delicati come burro o cioccolato, mantenere in temperatura salse e creme, oppure far sobbollire zuppe e verdure evitando fuoriuscite e interventi continui da parte dell'utente.

Le modalità automatiche di cooking permettono inoltre di ottenere risultati controllati e ripetibili, riducendo la variabilità legata all'esperienza dell'utilizzatore e garantendo un elevato livello qualitativo nelle preparazioni.

SISTEMA DI ASPIRAZIONE E MODULO LUCE

Il sistema di aspirazione è costituito da una cappa a scomparsa, ispirata a soluzioni esistenti (come il modello Pandora di Elica), ma ri-progettata nelle dimensioni e nell'integrazione con il volume del prodotto. Il meccanismo a scomparsa integra in un unico elemento la bocchetta di aspirazione e un modulo LED a sviluppo longitudinale, progettato per illuminare in modo uniforme il piano di lavoro durante le fasi di cottura, preparazione degli alimenti e utilizzo del lavabo.

Sia la cappa sia il modulo luminoso sono controllabili attraverso la manopola magnetica, che consente di selezionare la modalità di aspirazione e il livello di intensità luminosa. Grazie alla tecnologia **Dim Light** di Elica, l'utente può modulare l'emissione luminosa in base alle esigenze operative o ambientali, passando da un'illuminazione intensa e funzionale a una luce più soffusa e diffusa, adatta a contesti domestici o serali.

La cappa può essere configurata in due differenti modalità operative, in funzione delle esigenze del cliente. Nel primo caso può essere installata in versione aspirante, convogliando i fumi e gli odori verso l'esterno dell'ambiente. Nel secondo caso, invece, può funzionare in modalità filtrante: l'aria aspirata viene depurata tramite appositi filtri e successivamente reimmessa nell'ambiente attraverso una fessura collocata sul lato sinistro del prodotto.





Questa soluzione elimina la necessità di canalizzazioni esterne, rendendo il sistema compatibile con contesti architettonici complessi o soggetti a vincoli strutturali. Il principio di funzionamento adottato favorisce inoltre l'integrazione del prodotto in spazi open space e ambienti a vista, nei quali la cucina non rappresenta più un ambiente separato, ma diventa parte integrante dell'area living.

Bocchetta di aria laterale nella versione con cappa filtrante.

La tecnologia **Comfort Silence** consente di ottenere elevate prestazioni di aspirazione riducendo significativamente la percezione acustica del sistema. In questo modo, la potenza operativa è presente ma non invasiva, garantendo un elevato comfort sonoro e permettendo di cucinare e conversare contemporaneamente senza interferenze. La riduzione della rumorosità assume un ruolo centrale in ambienti ibridi e multifunzionali, dove il controllo acustico contribuisce direttamente alla qualità dell'esperienza spaziale.

Il prodotto è inoltre classificabile come **Easy to Maintain**, grazie a un sistema di gestione intelligente della manutenzione. Attraverso la manopola magnetica, l'utente riceve notifiche dedicate alla pulizia e alla sostituzione dei componenti filtranti, favorendo un utilizzo corretto e prolungando il ciclo di vita del dispositivo. I filtri antigrasso e antiodori sono progettati per essere facilmente rimovibili, lavabili e sostituibili, semplificando le operazioni di manutenzione ordinaria e garantendo elevati standard igienici nel tempo.



PIANO LAVORO E ZONA LAVABO

Il piano collocato nella zona sinistra integra un sistema a cassetto con chiusura magnetica che consente di celare il lavabo quando non è in uso. Facendo scorrere il piano, il lavabo viene reso accessibile; in posizione chiusa, invece, la superficie si configura come un piano continuo, utilizzabile per il taglio degli alimenti, la preparazione delle pietanze o come area di appoggio. Questa soluzione progettuale ottimizza lo spazio disponibile e garantisce un'immagine formale ordinata e compatta, mantenendo una superficie uniforme e coerente con il linguaggio minimale del prodotto.

Il sistema lavabo è declinato in due configurazioni operative, corrispondenti alle due versioni del prodotto. La prima configurazione riguarda la versione ibrida con alimentazione idrica tramite serbatoi intelligenti collocati nel vano inferiore. Grazie a questo sistema, il prodotto acquisisce un'elevata autonomia funzionale, che consente l'installazione in contesti privi di allaccio diretto alla rete idrica. I serbatoi sono dotati di un sistema di monitoraggio smart, controllabile direttamente tramite la manopola magnetica. Attraverso l'interfaccia, l'utente potrà visualizzare il livello dell'acqua pulita e delle acque grigie, lo stato di pulizia interna del sistema e i parametri relativi alla torbidità e alla qualità dell'acqua contenuta.

La manopola restituisce inoltre notifiche relative alla necessità di effettuare operazioni di manutenzione ordinaria, come la pulizia interna dei condotti e dei filtri e lo svuotamento del serbatoio delle acque reflue.

Nella configurazione con installazione fissa, collegata direttamente alla rete idrica, viene meno il limite legato alla capacità dei serbatoi, garantendo una disponibilità continua di acqua. Anche in questo caso, tuttavia, il sistema mantiene una gestione intelligente delle informazioni, fornendo tramite la manopola magnetica indicazioni relative alla qualità dell'acqua e allo stato di funzionamento dell'impianto.

In questa seconda configurazione è prevista inoltre una manopola dedicata alla regolazione del flusso e della temperatura dell'acqua (caldo-freddo) direttamente sul rubinetto miscelatore.

In entrambe le versioni, il rubinetto è dotato invece di un sistema di attivazione tramite rotazione: in *posizione orizzontale* il flusso è interrotto, mentre la rotazione in *posizione verticale* consente l'erogazione dell'acqua. Tale soluzione riduce l'uso di comandi separati, semplifica l'interazione e rafforza la coerenza tra gesto, funzione e forma del componente.

*Dettaglio lavabo
configurazione 2 con
rubinetto miscelatore.*



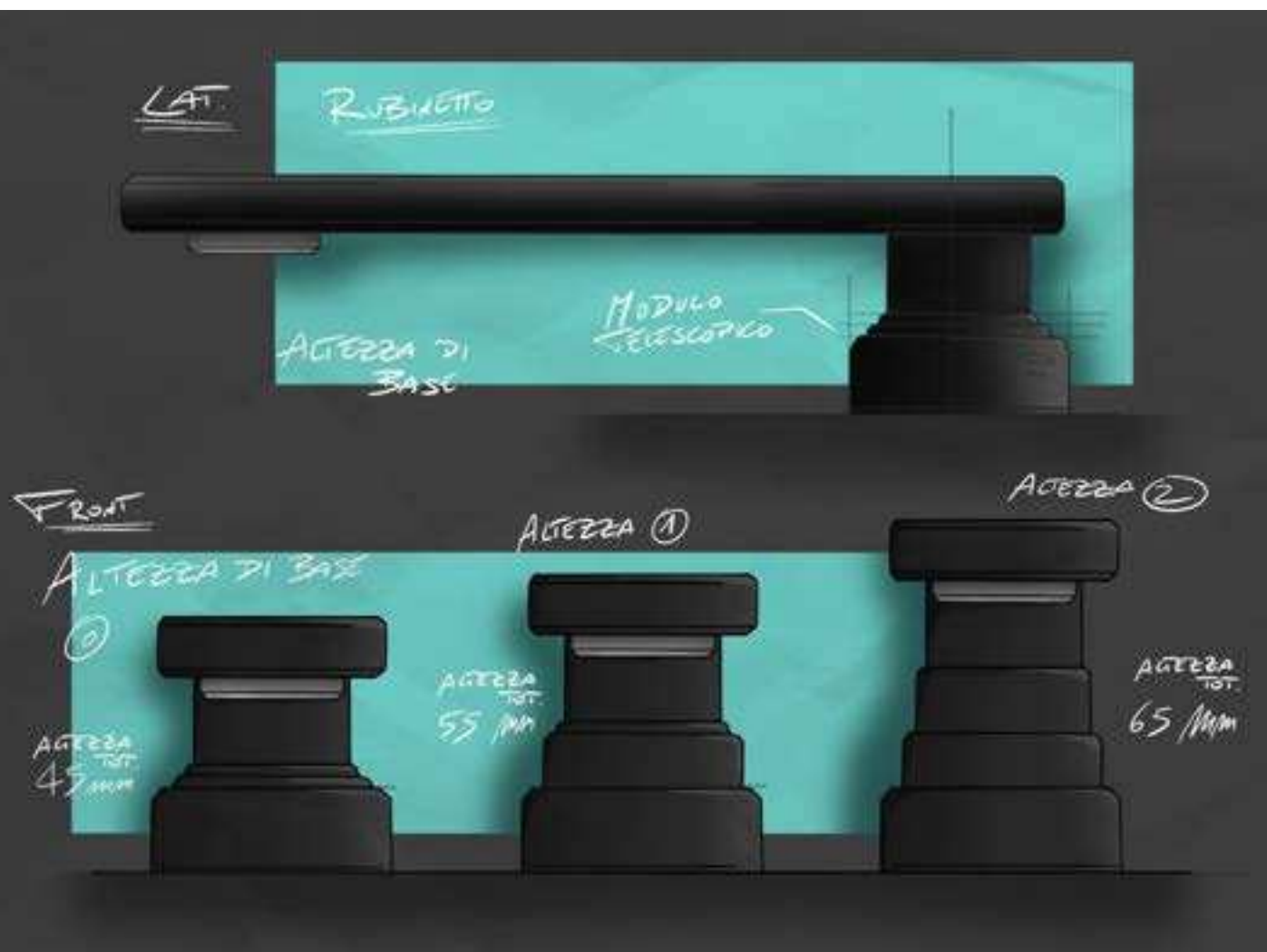
Il rubinetto del lavello, inoltre, è stato progettato per garantire un'elevata ergonomia e adattabilità alle diverse esigenze d'uso. Si configura come un modello telescopico a tre livelli di altezza: una posizione di base, in cui il rubinetto giace in configurazione orizzontale, e due ulteriori livelli di estensione verticale.

L'intero sistema è concepito per offrire un'esperienza d'uso semplice e intuitiva, a partire dall'analisi dei bisogni reali dell'utente contemporaneo in ambito domestico. Per questo motivo, il rubinetto risulta disattivato nella posizione base e si attiva esclusivamente mediante rotazione, evitando accensioni accidentali e migliorando il controllo del flusso.

Nella configurazione di prodotto mobile, l'erogazione dell'acqua avviene in modo uniforme; nella configurazione con allaccio alla rete idrica, invece, è prevista una manopola collocata al di sotto del rubinetto, che consente di regolare sia il flusso sia la temperatura dell'acqua.

Questa soluzione introduce una gesture iconica, richiamando ancora una volta un elemento tipico del mondo del cooking: la manopola, che attraverso la rotazione restituisce un'interazione naturale e un'esperienza d'uso distintiva e coerente con il linguaggio formale e funzionale di Elica CORE.

Sketch di particolari e funzioni del rubinetto



LED
VISIVO

IL LED INDICHERA'
LA SOGLIA DI TEMPERATURA
E POTENZA
DELL'ACQUA

TOP.

MANOPOLA

RUBINETTO
CON APERIURA AUTOMATICA

FRONT.

LAT.

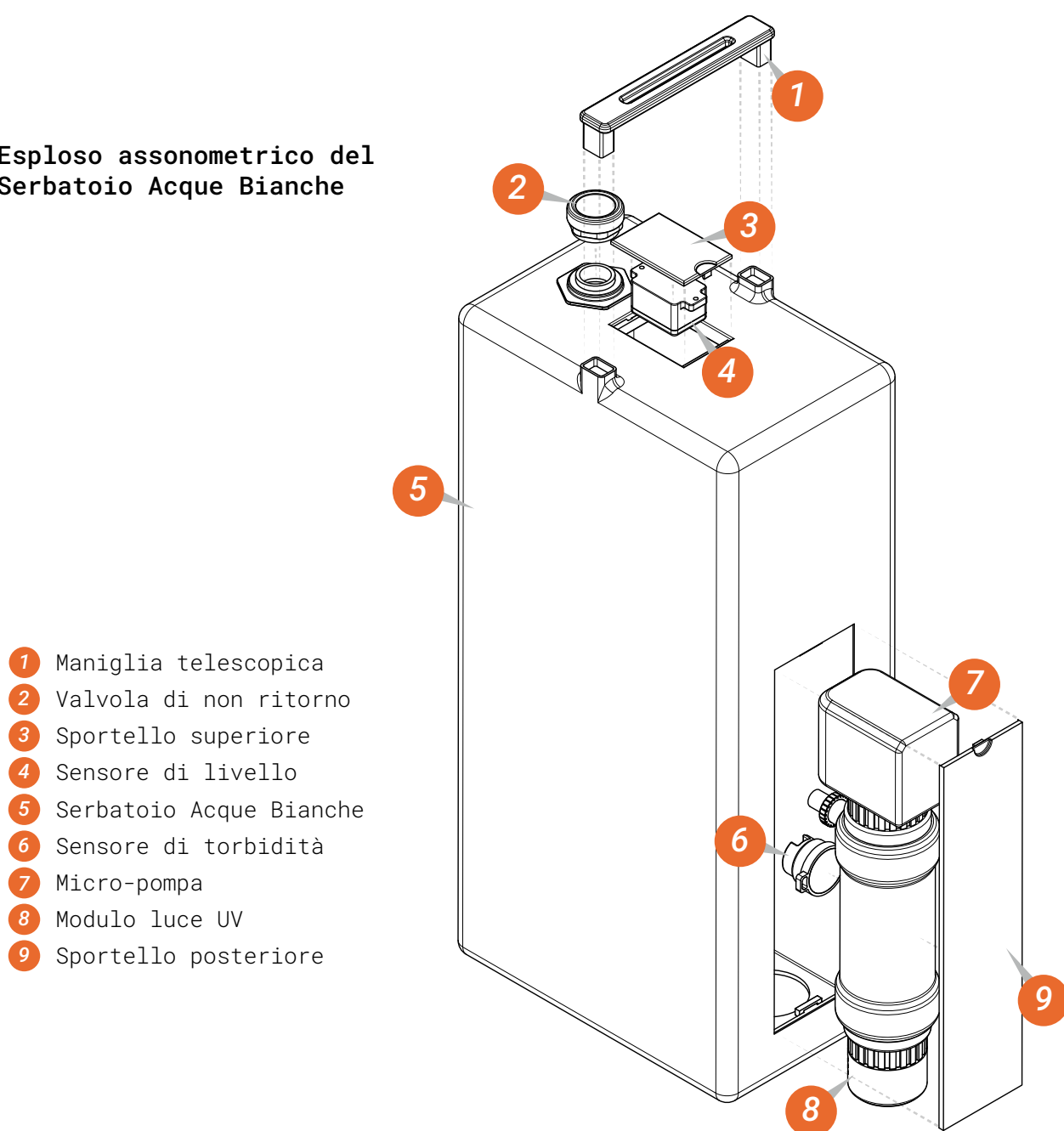
MANOPOLA
FLUSSO-TEMPERATURA

Per quanto riguarda la prima configurazione del prodotto, è stato progettato un sistema di autonomia idrica basato su serbatoi dedicati, ciascuno con una capacità di 15 litri. Il sistema prevede complessivamente quattro serbatoi: due destinati alle acque bianche e due alle acque grigie.

Entrambe le coppie di serbatoi sono dotate di un sistema intelligente di gestione, controllabile attraverso la manopola del prodotto, che consente il monitoraggio della capacità residua, dello stato dell'acqua e delle eventuali necessità di manutenzione.

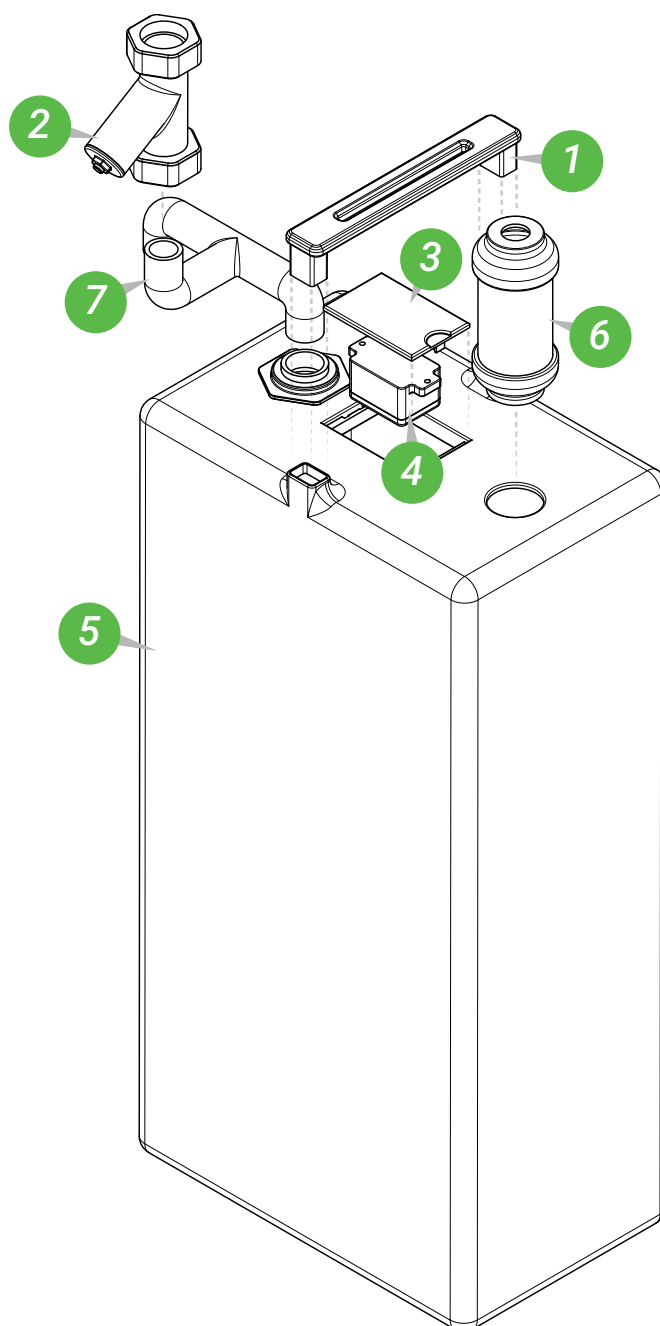
I serbatoi destinati alle acque bianche sono equipaggiati con un sistema di rilevazione del livello dell'acqua, un sensore di torbidità, una sorgente di luce UV e una micro-pompa, al fine di garantire un ricircolo interno continuo e mantenere l'acqua in condizioni igieniche sempre ottimali.

Esploso assonometrico del Serbatoio Acque Bianche



I serbatoi dedicati alle acque grigie, a differenza di quelli per le acque bianche, sono dotati di un sistema di sfiato con filtri a carboni attivi, che consente l'eliminazione dei cattivi odori, nonché di un sistema di filtrazione per impedire l'ingresso di impurità. Rimane invariato il modulo di rilevazione del livello dell'acqua, analogo a quello utilizzato per i serbatoi delle acque bianche.

Tutti i componenti risultano intercambiabili e facilmente accessibili grazie a sportellini dedicati con sistema di incastro snap-fit, che permettono operazioni rapide di controllo e manutenzione.



Esploso assonometrico del Serbatoio Acque Grigie

- ① Maniglia telescopica
- ② Filtro tipo Y
- ③ Sportello superiore
- ④ Sensore di livello
- ⑤ Serbatoio Acque Bianche
- ⑥ Sfiato a carbone attivo
- ⑦ Tubatura

ZONA DI REFRIGERAZIONE FRIGO

L'accesso alla zona di refrigerazione avviene tramite l'anta a sportello situata sul lato destro del prodotto. Questa area è organizzata in due vani principali a cassette scorrevoli, ciascuno dotato di un sistema di refrigerazione indipendente e controllabile in modo personalizzato tramite la manopola magnetica centrale. La regolazione della temperatura può essere effettuata consentendo di adattare le condizioni di conservazione in base alla tipologia di alimento – ad esempio frutta e verdura in un vano, carne o pesce nell'altro – garantendo freschezza e sicurezza alimentare ottimali.

I due cassette offrono una spaziosità studiata per contenere una varietà di alimenti e bevande, consentendo di organizzare frutta, verdura di stagione, latticini, carne, pesce, bevande e prodotti confezionati in maniera ordinata.

Il design interno dei cassette è caratterizzato da un'elevata flessibilità. Il cassetto superiore è destinato alla conservazione di carne, pesce e latticini, grazie alla sua configurazione uniforme. Il cassetto inferiore, invece, presenta una struttura modulare con un divisore regolabile per l'alloggiamento delle bottiglie e un ripiano dedicato a frutta e verdura. Questa soluzione consente di personalizzare lo spazio in base alle esigenze quotidiane, migliorando l'efficienza dello stoccaggio e contribuendo alla riduzione degli sprechi alimentari.

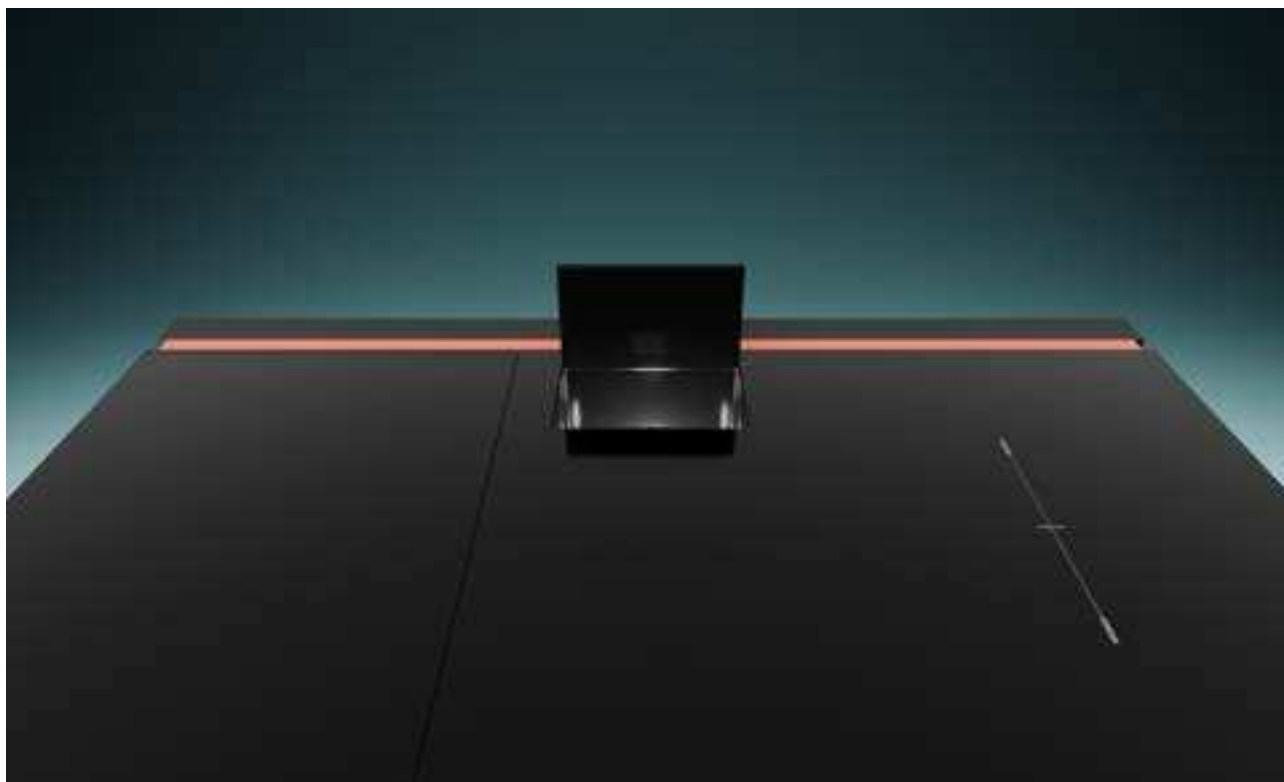




La configurazione dei cassetti è pensata per ospitare comodamente alimenti e bevande sufficienti per due persone, con la possibilità di estendere la capacità fino a tre commensali. Questa scelta dimensionale garantisce un equilibrio tra compattezza, ergonomia e funzionalità, rendendo la zona frigo ideale sia per ambienti domestici ridotti sia per spazi collettivi o temporanei, come B&B, camere di hotel o uffici con angolo ristoro.

Dal punto di vista dell'interazione utente, la manopola magnetica rappresenta il principale strumento di controllo: consente di impostare la temperatura desiderata, visualizzare lo stato di funzionamento e ricevere notifiche relative alla manutenzione preventiva, come lo sbrinamento automatico o la pulizia dei cassetti e dei filtri interni. Questa integrazione smart permette di semplificare le operazioni di gestione del frigorifero, ridurre i rischi di deterioramento degli alimenti e migliorare l'esperienza complessiva di utilizzo, trasformando un modulo tradizionale in un elemento tecnologico e interattivo.

La progettazione del vano frigorifero tiene conto dell'accessibilità e della facilità d'uso: i cassetti scorrono agevolmente, consentendo di raggiungere anche gli alimenti posti sul fondo senza sforzi eccessivi. L'insieme di queste soluzioni assicura un equilibrio tra efficienza, ergonomia e qualità dell'esperienza, coerente con l'approccio minimale e tecnologico dell'intero prodotto.



ZONE DI STOCCAGGIO E GESTIONE DEI RIFIUTI

Al di sopra del piano superiore del prodotto è stato previsto un vano dedicato alla raccolta dei rifiuti e degli scarti prodotti durante le fasi di preparazione e cottura degli alimenti. Anche questo sistema è dotato di apertura push to open dall'alto ed è concepito come un modulo con funzione di contenitore per gli scarti di lavorazione.

Il vano è progettato per ospitare un sacchetto estraibile, al fine di facilitare le operazioni di svuotamento e il successivo trasferimento del contenuto verso contenitori di raccolta secondari. Questa soluzione consente una gestione degli scarti discreta ed efficiente, evitando interferenze con il piano di lavoro e contribuendo al miglioramento dell'ergonomia complessiva del gesto culinario.

Per lo stoccaggio e la conservazione delle posate e degli utensili da cucina è previsto un cassetto con sistema Push to Open, collocato nella zona centrale del prodotto. Questo alloggiamento è progettato per contenere l'intero set di strumenti necessari alla preparazione degli alimenti, quali posate, utensili manuali e accessori di lavoro, consentendo un accesso immediato e ordinato durante le diverse fasi operative.

Nella zona frontale, in posizione centrale, è collocato uno sportello dotato di sistema push-to-open, destinato allo stoccaggio di stoviglie, piatti, pentole, padelle e delle attrezzature necessarie alle operazioni di preparazione e impiattamento. Il vano interno è organizzato su due livelli, così da garantire uno spazio adeguato alla conservazione delle stoviglie destinate a due o tre persone. Il ripiano superiore è dotato di un sistema scorrevole che consente un accesso completo e agevole al livello sottostante.

Lo spazio è inoltre configurabile attraverso moduli (venduti separatamente) divisorii interni, che permettono la separazione funzionale delle diverse tipologie di oggetti, come bottiglie di olio, saliere, macinapepe e contenitori per spezie e condimenti secchi. Questa articolazione interna consente una gestione ordinata e razionale degli elementi, riducendo i tempi di ricerca e favorendo una maggiore efficienza durante le operazioni di preparazione.

Nel complesso, le zone di stoccaggio sono progettate per accogliere l'essenziale di una cucina compatta, rendendo disponibile tutto ciò che è necessario sia all'utente esperto che i più dilettanti. L'organizzazione degli spazi interni, unita alla semplicità dei sistemi di apertura delle ante, mira a trasformare l'atto del cucinare in un'esperienza accessibile, ordinata e continua, dove l'oggetto tecnologico supporta il gesto senza sostituirsi ad esso.

Elica CORE (seconda configurazione), con anta sinistra, centrale e cassetto per posate aperti.

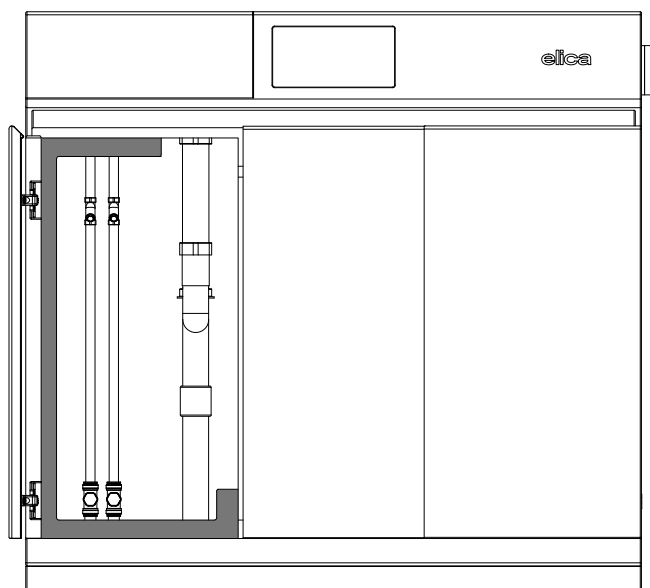


MODULO AGGIUNTIVO - CONFIGURAZIONE FISSA

Nella configurazione “fissa” del prodotto è previsto un modulo aggiuntivo dotato di un vano di contenimento, destinato allo stoccaggio di oggetti e utensili per la preparazione dei cibi, nonché di confezioni d’acqua, scatole e bottiglie di olio e altri condimenti. Questo spazio supplementare è reso disponibile dall’assenza dei serbatoi d’acqua presenti nella configurazione mobile del sistema.

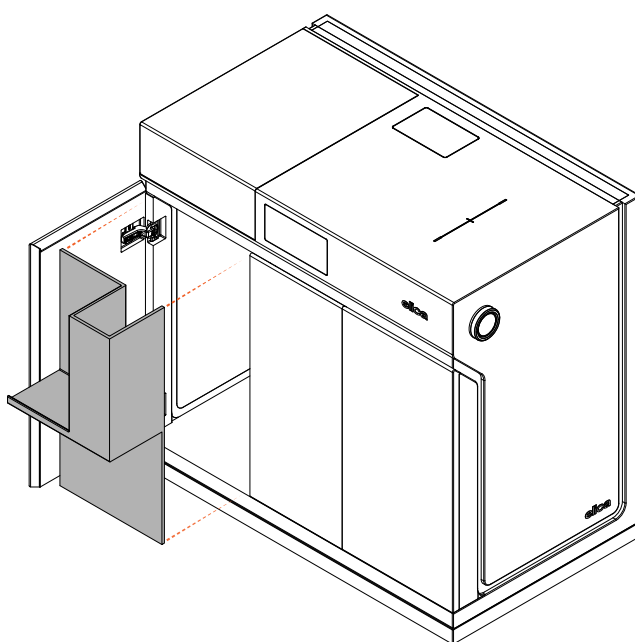
Il modulo è inoltre progettato per alloggiare e mascherare l’impiantistica e le tubazioni connesse al lavello in presenza di allaccio alla rete idrica fissa. A tal fine, è stato concepito con un sistema di installazione e rimozione semplificato, che consente un montaggio agevole e uno smontaggio rapido in caso di interventi di manutenzione o di verifica dei componenti.

Grazie al sistema di fissaggio magnetico, il modulo aderisce in modo stabile alla struttura del mobile, garantendo robustezza durante l’uso e, al contempo, elevata praticità nelle operazioni di montaggio e smontaggio.



Dettaglio 01

Nella seguente vista frontale è evidenziato il posizionamento della staffa magnetica, installata all'interno del vano sinistro in corrispondenza degli elementi di allaccio alla rete idrica.



Dettaglio 02

Il modulo, anch'esso dotato di magneti ad alta tenuta, viene inserito all'interno del vano e agganciato rapidamente, risultando immediatamente pronto all'uso.

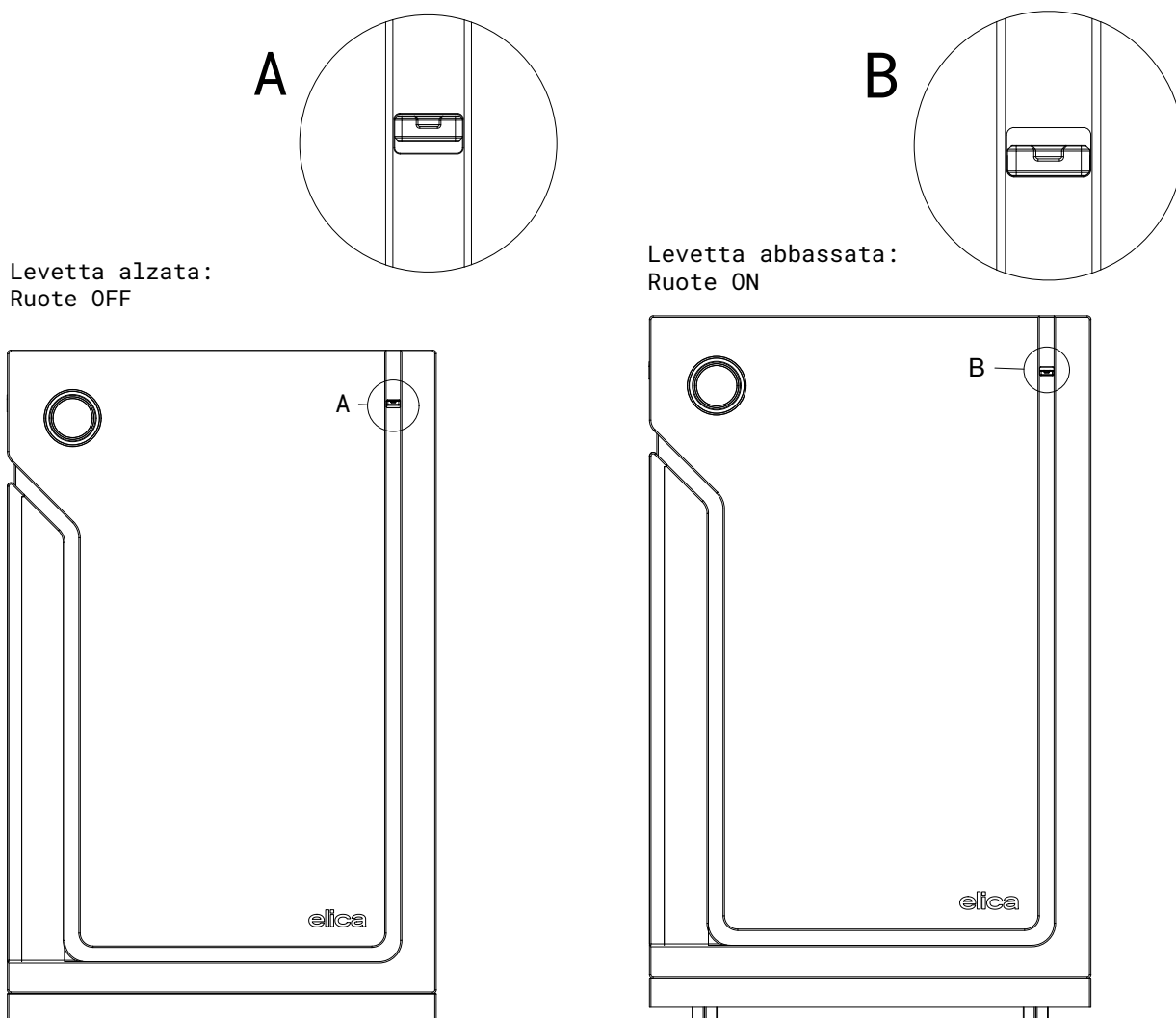
SISTEMA RUOTE - CONFIGURAZIONE MOBILE

Nella configurazione “mobile” del prodotto è stato sviluppato un sistema di intelaiatura collocato alla base della struttura e visivamente mascherato da uno zoccolo, al fine di mantenere un aspetto formale pulito e continuo.

Il sistema consente l'attivazione e la disattivazione delle ruote in funzione delle esigenze di movimentazione del prodotto. L'operazione avviene mediante due leve di comando posizionate sui lati destro e sinistro della struttura, che permettono l'abbassamento o il sollevamento delle ruote.

In fase di spostamento, l'abbassamento delle leve comporta l'attivazione delle ruote; al contrario, il loro sollevamento determina l'appoggio diretto del mobile a terra, garantendone la stabilità in fase di utilizzo.

Le levette sono collocate in posizione strategica, all'interno della gola laterale del corpo del prodotto, in modo da risultare immediatamente visibili e facilmente accessibili, consentendo lo spostamento agevole del mobile da entrambi i lati.

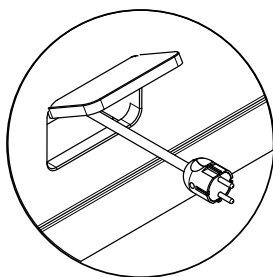
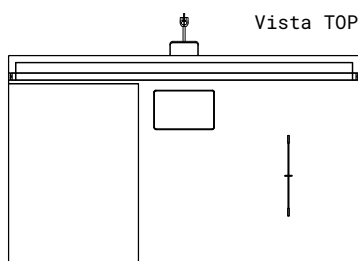


CONNESSIONI IMPIANTISTICHE

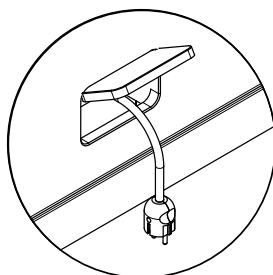
Il funzionamento del prodotto è garantito mediante collegamento alla rete elettrica tramite presa di corrente, sistema che assicura l'alimentazione e il corretto funzionamento di tutte le componenti dei Elica CORE. La presa elettrica è accessibile attraverso uno sportellino collocato sul retro del prodotto; tale soluzione risulta particolarmente idonea anche nel caso in cui lo spazio di installazione sia dotato di prese a pavimento.

Per quanto riguarda la seconda configurazione di prodotto, sono state previste e progettate specifiche vie di allaccio collocate nella parte inferiore del prodotto, in prossimità del piano di appoggio a terra, al fine di mantenere un'estetica pulita e priva di elementi impiantistici a vista.

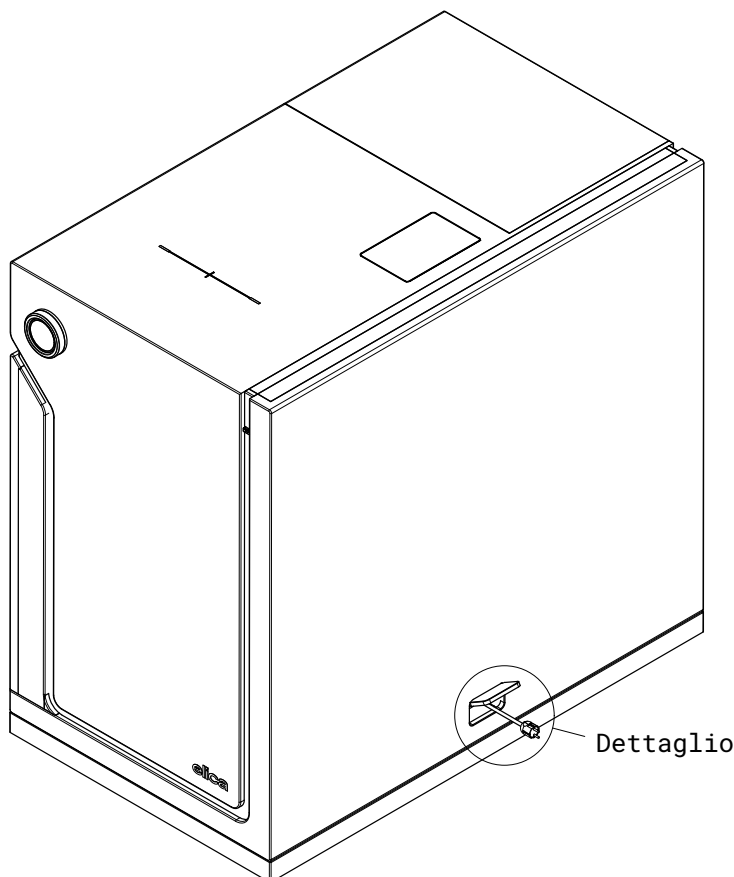
Tali allacci comprendono il collegamento alla rete idrica e, qualora previsto dalla configurazione scelta dall'utente, anche quello relativo al modulo cappa. In questa configurazione, il sistema di aspirazione convoglia i fumi e i vapori direttamente verso l'esterno dell'ambiente, consentendo un'espulsione diretta e migliorando l'efficienza complessiva del sistema di ventilazione.



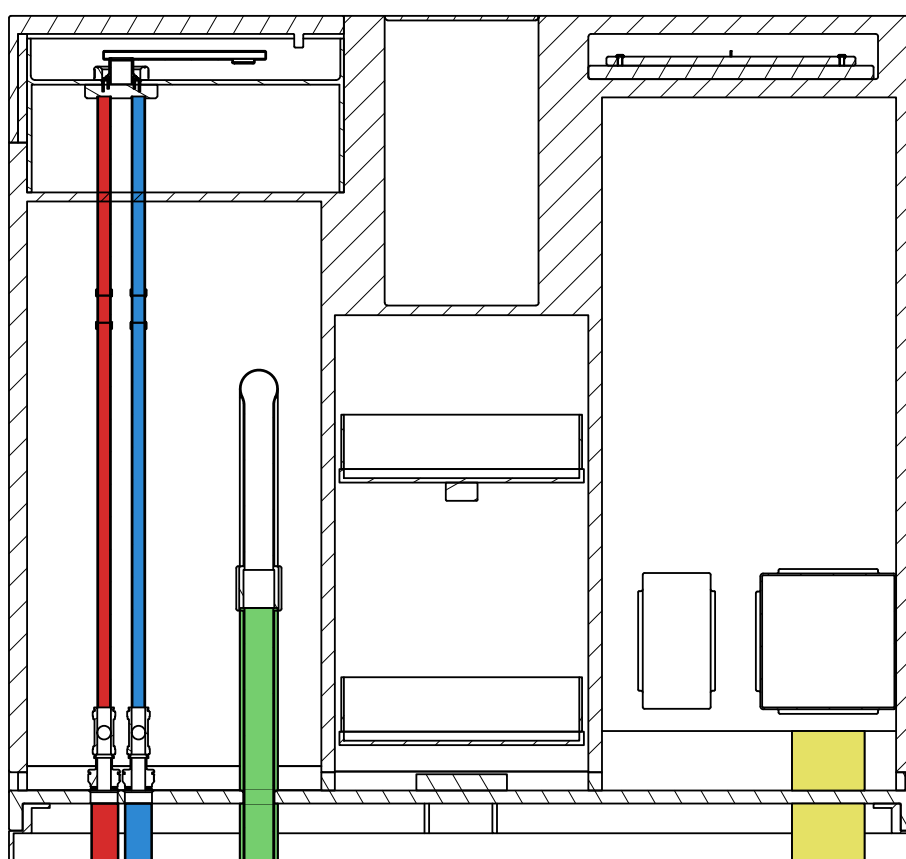
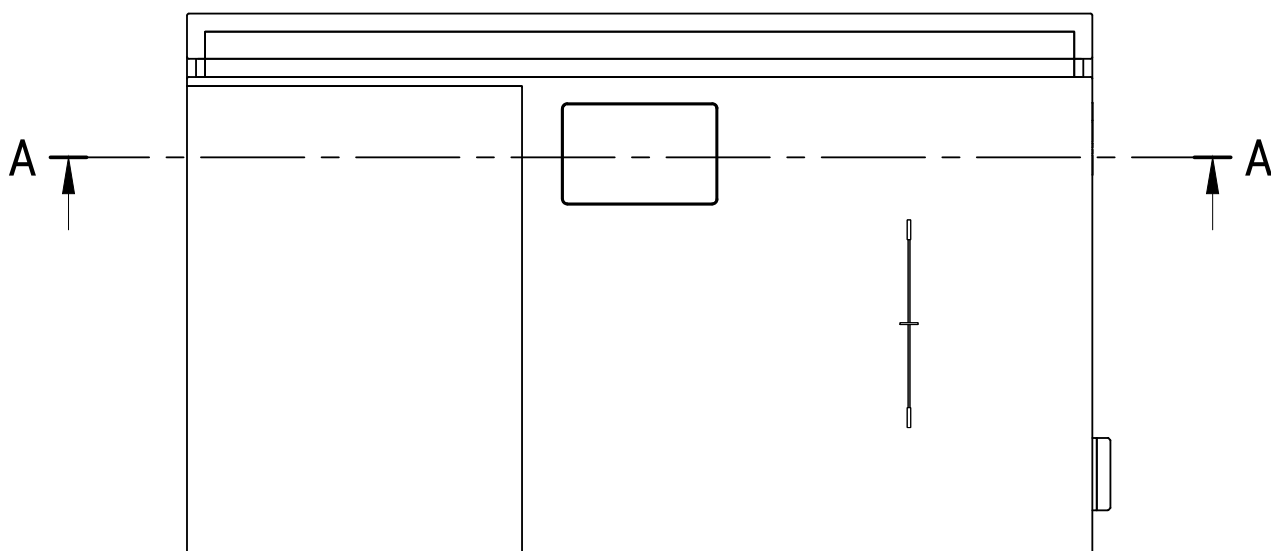
Soluzione A:
Attacco orizzontale
a parete.



Soluzione B:
Attacco a presa
al pavimento.



Dettaglio

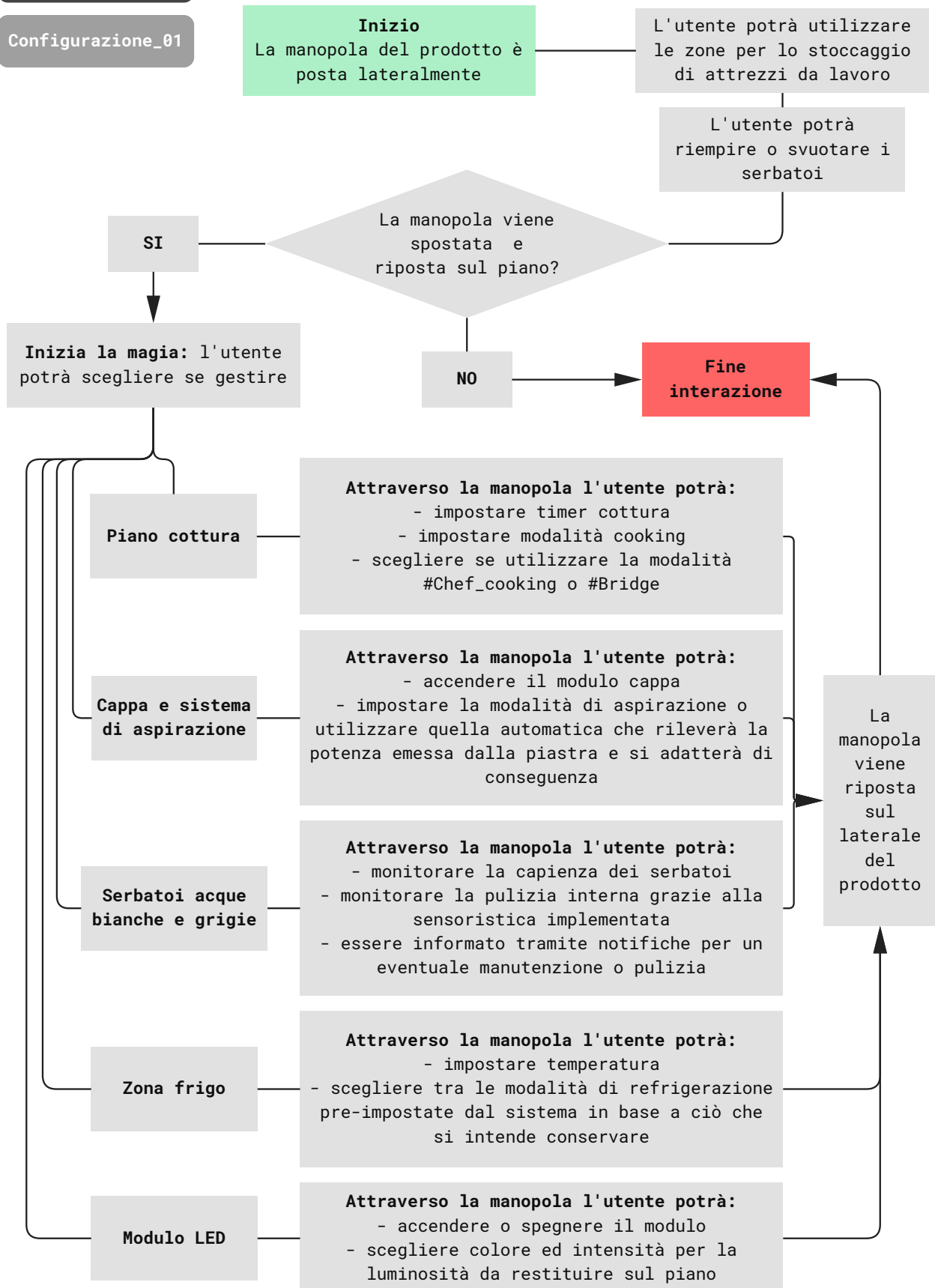


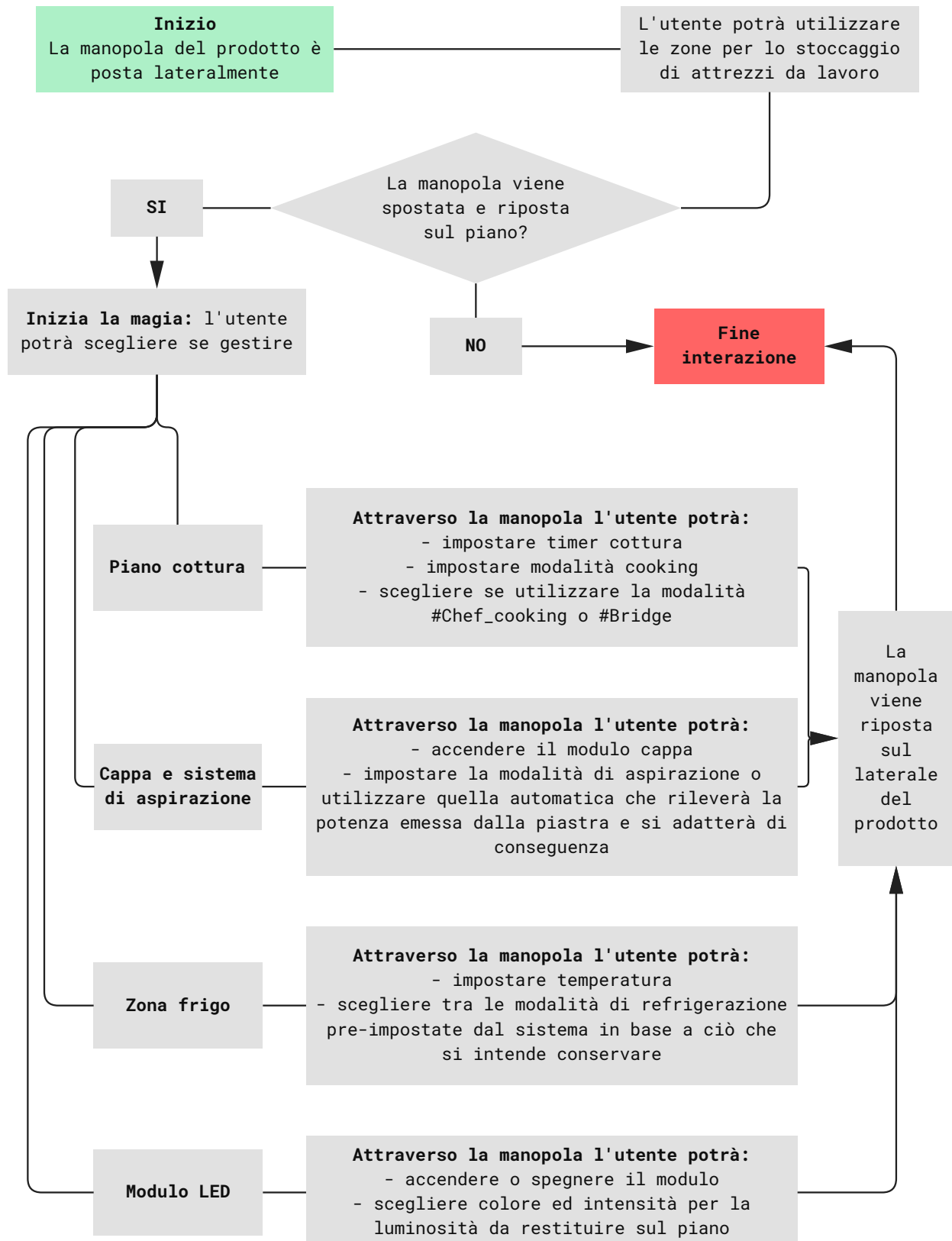
La presente sezione evidenzia l'allaccio alla rete idrica indicato in rosso e blu, lo scarico del lavello rappresentato in verde, ed in giallo il collegamento allo scarico del sistema di aspirazione.

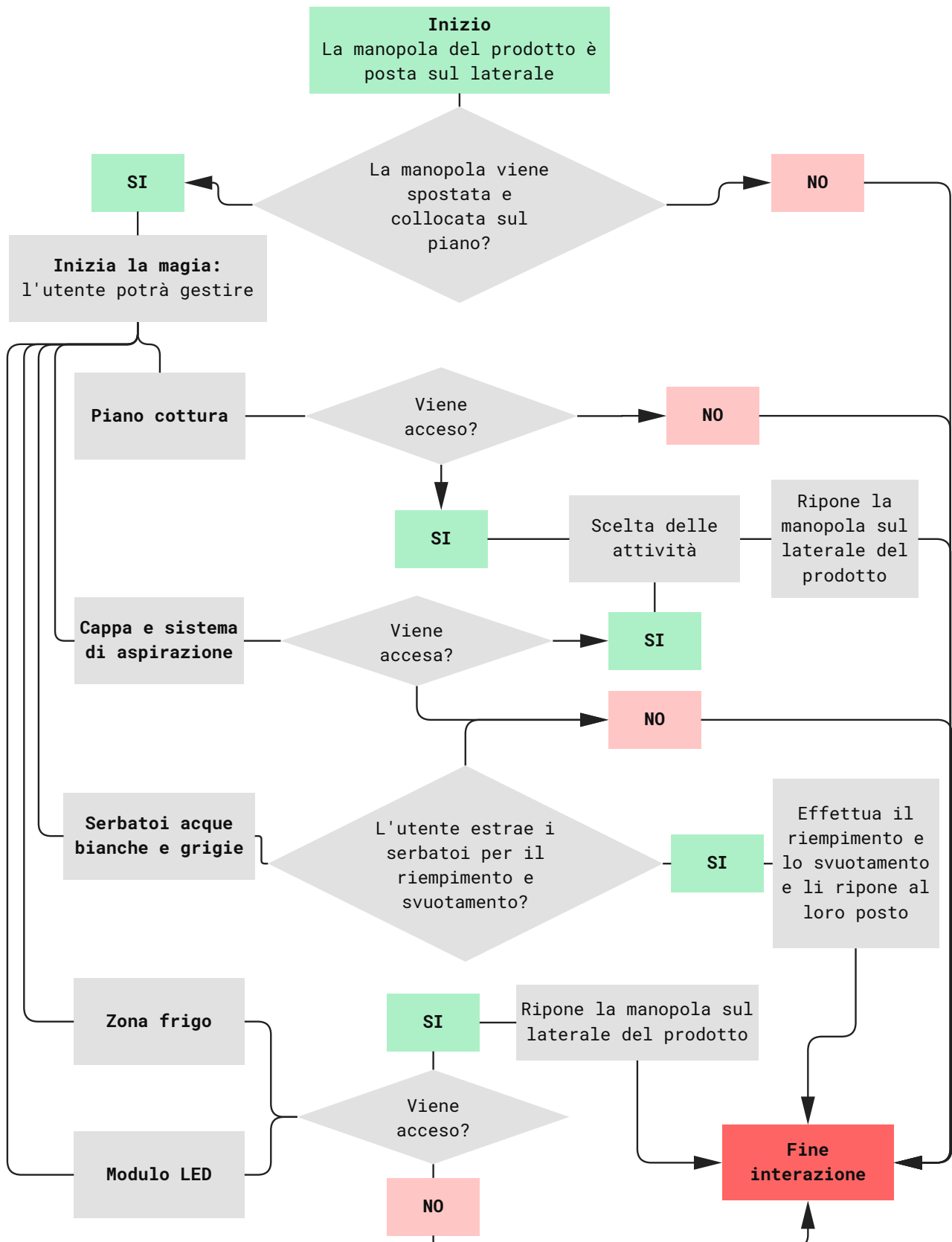
SCHEMATICHE E STORYBOARD DI PRODOTTO

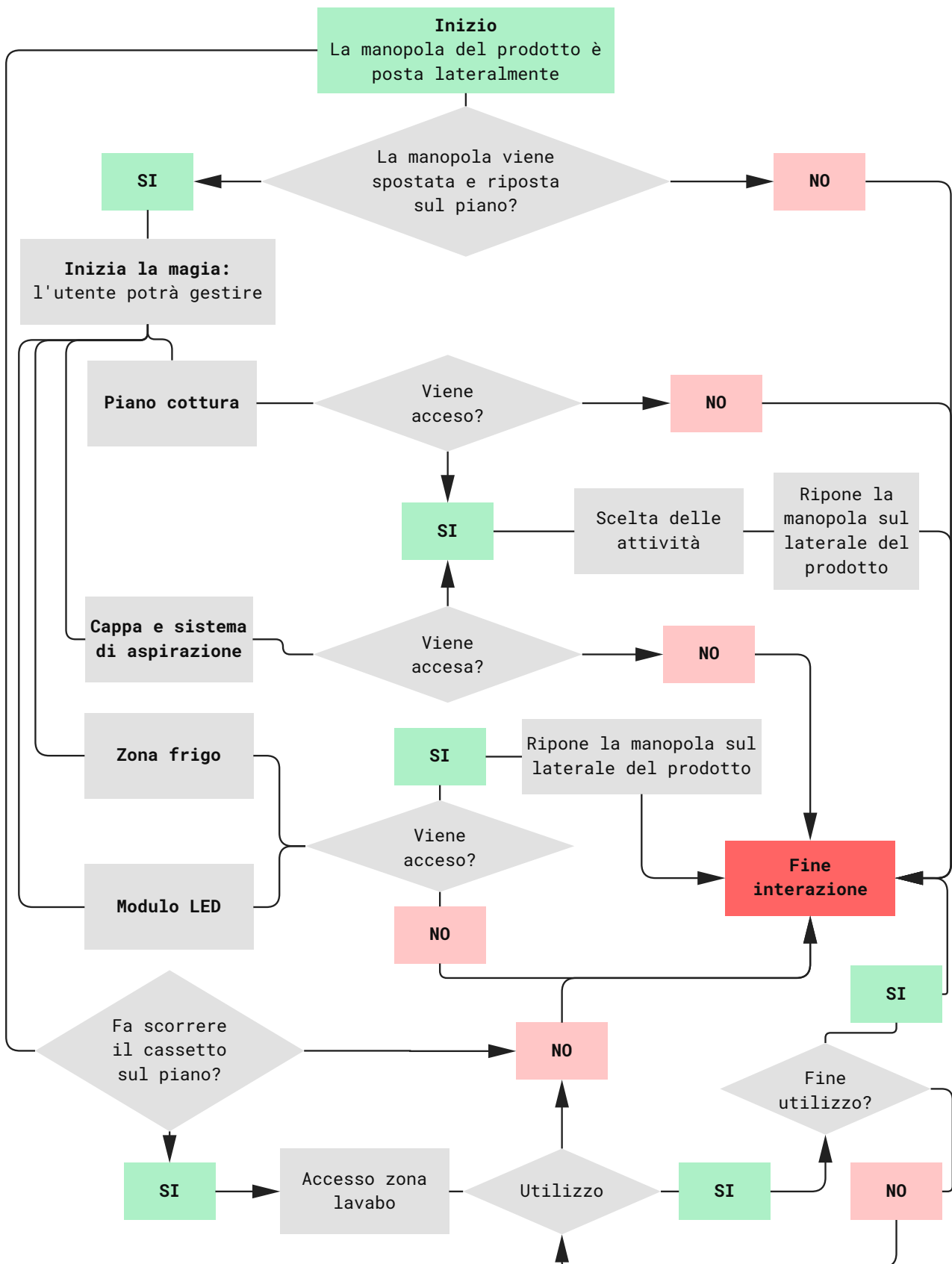
Elica CORE

Configurazione_01



















elica®



Specifiche di prodotto

Elica CORE nasce per chi vive la cucina come un gesto d'amore, un rituale quotidiano che non conosce confini di spazio. È il compagno ideale per ogni momento e ogni luogo: nell'intimità del proprio appartamento, nella pausa pranzo in ufficio, o nella quiete elegante di una suite d'hotel o di un B&B. Questo prodotto prende forma dal desiderio di superare i limiti dello spazio, racchiudendo in un volume compatto una sorprendente ricchezza di funzioni, senza mai rinunciare alla qualità, all'affidabilità e al design che rendono inconfondibile un prodotto Elica.

Le sue forme minimali e le linee morbide e pulite avvolgono una tecnologia sofisticata, custodendola come un segreto prezioso. A uno sguardo distratto appare come un oggetto discreto, quasi silenzioso nello spazio che occupa; ma al momento dell'utilizzo rivela tutta la sua anima, sprigionando un potenziale funzionale e tecnologico che trasforma ogni gesto in un'esperienza.

Elica CORE è un piccolo universo dedicato alla cucina: permette di cuocere grazie alle due piastre a induzione; di aspirare e illuminare il piano di lavoro attraverso il modulo a scomparsa che integra cappa e luce LED; di preparare con comodità grazie al piano lavoro e al lavabo integrato per il lavaggio degli alimenti; di refrigerare con la zona frigo; di gestire gli scarti con uno sportello dedicato al cestino dei rifiuti; e di conservare utensili e stoviglie in ante e vani studiati per pentole, piatti, posate, bicchieri e padelle. Ogni funzione è pensata per accompagnare l'utente in ogni fase del gesto culinario, senza interruzioni, senza compromessi.

Il cuore del dialogo con il prodotto è affidato a un elemento iconico del mondo cooking: la manopola. Ridisegnata e resa smart, diventa non solo strumento di controllo, ma vero e proprio centro dell'esperienza d'uso. Attraverso di essa si governano cottura, aspirazione, gestione dell'acqua, refrigerazione e illuminazione, in un'interazione semplice, intuitiva e profondamente umana.

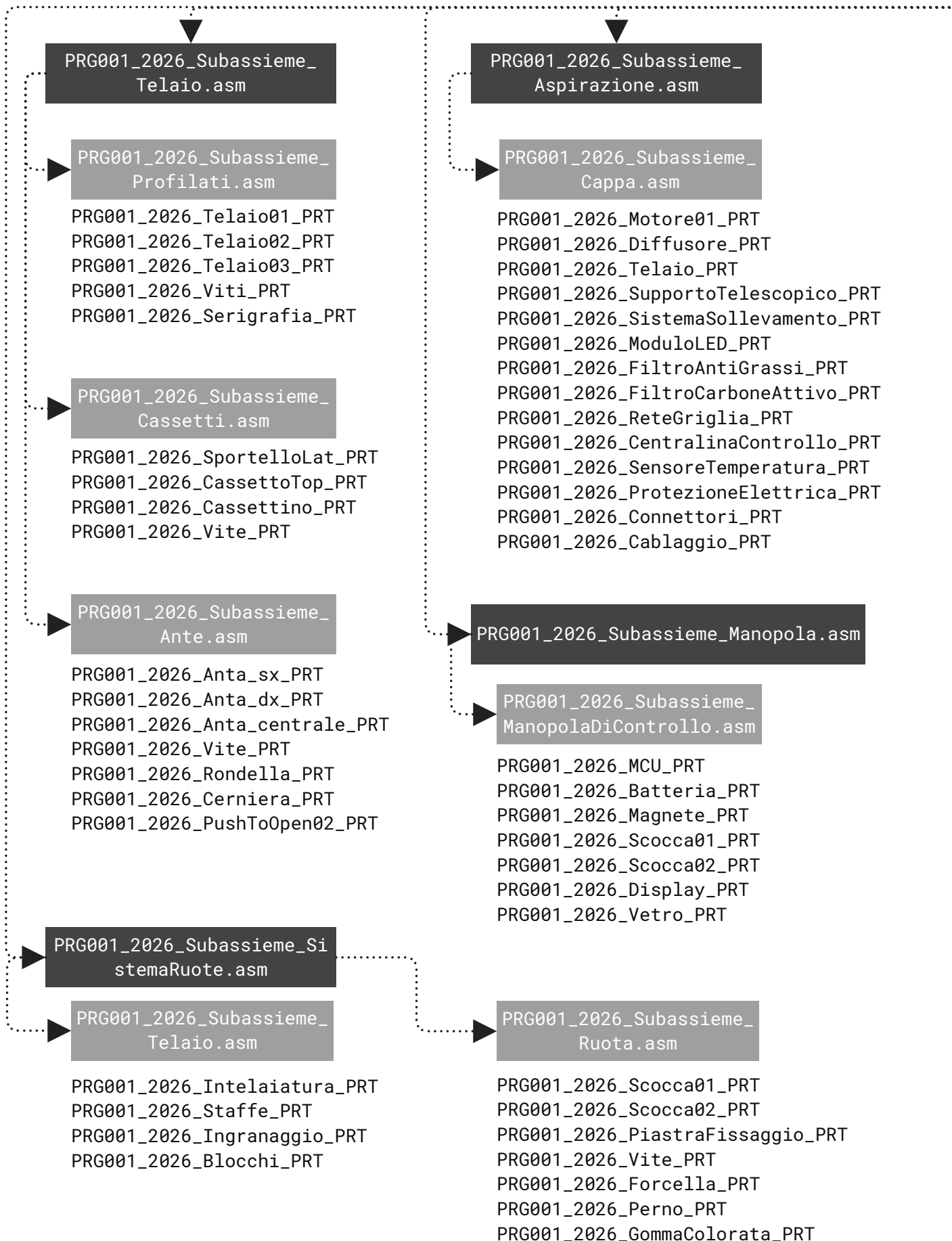
Elica CORE si presenta in due configurazioni, per abbracciare esigenze e stili di vita differenti. La versione mobile, dotata di ruote, consente di spostare liberamente il prodotto da una stanza all'altra, con aspirazione filtrante e sistema dell'acqua a serbatoi, per una libertà senza vincoli. La versione fissa, invece, permette l'allaccio diretto alla rete idrica e offre la scelta tra aspirazione filtrante o canalizzata, con possibilità di scarico dal basso – ideale per una collocazione centrale come isola – oppure dal retro, per l'inserimento a parete.

Elica CORE non è solo un prodotto: è una nuova idea di cucina. È pensato per chi ama cucinare e vuole sentirsi sempre a casa, ovunque si trovi. Per chi desidera preparare i propri piatti più iconici senza rinunciare a nulla, portando con sé il calore, la passione e l'autenticità del cucinare con *“tuttu u cori chi hannu”*.

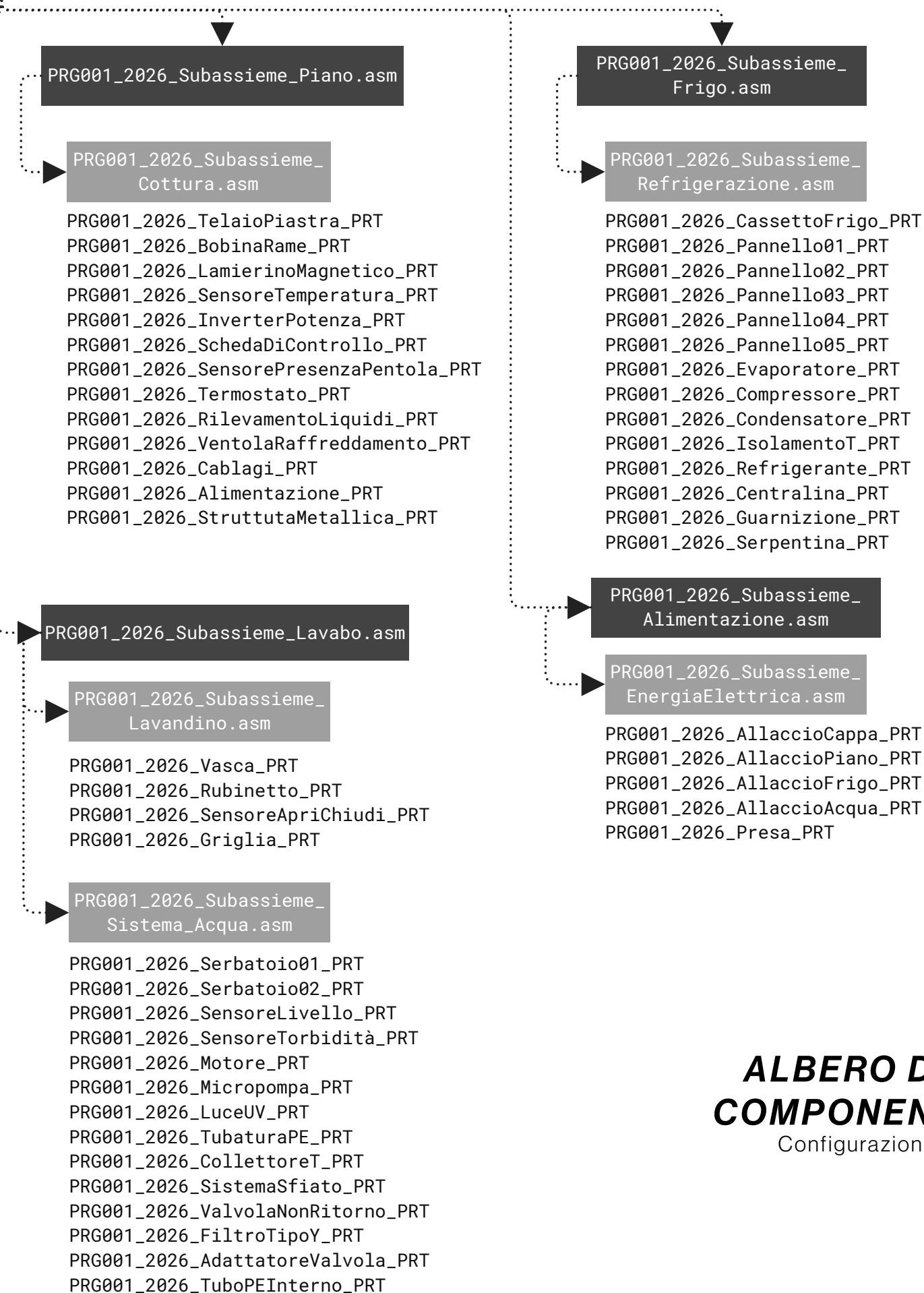
elica®

Dati tecnici di prodotto

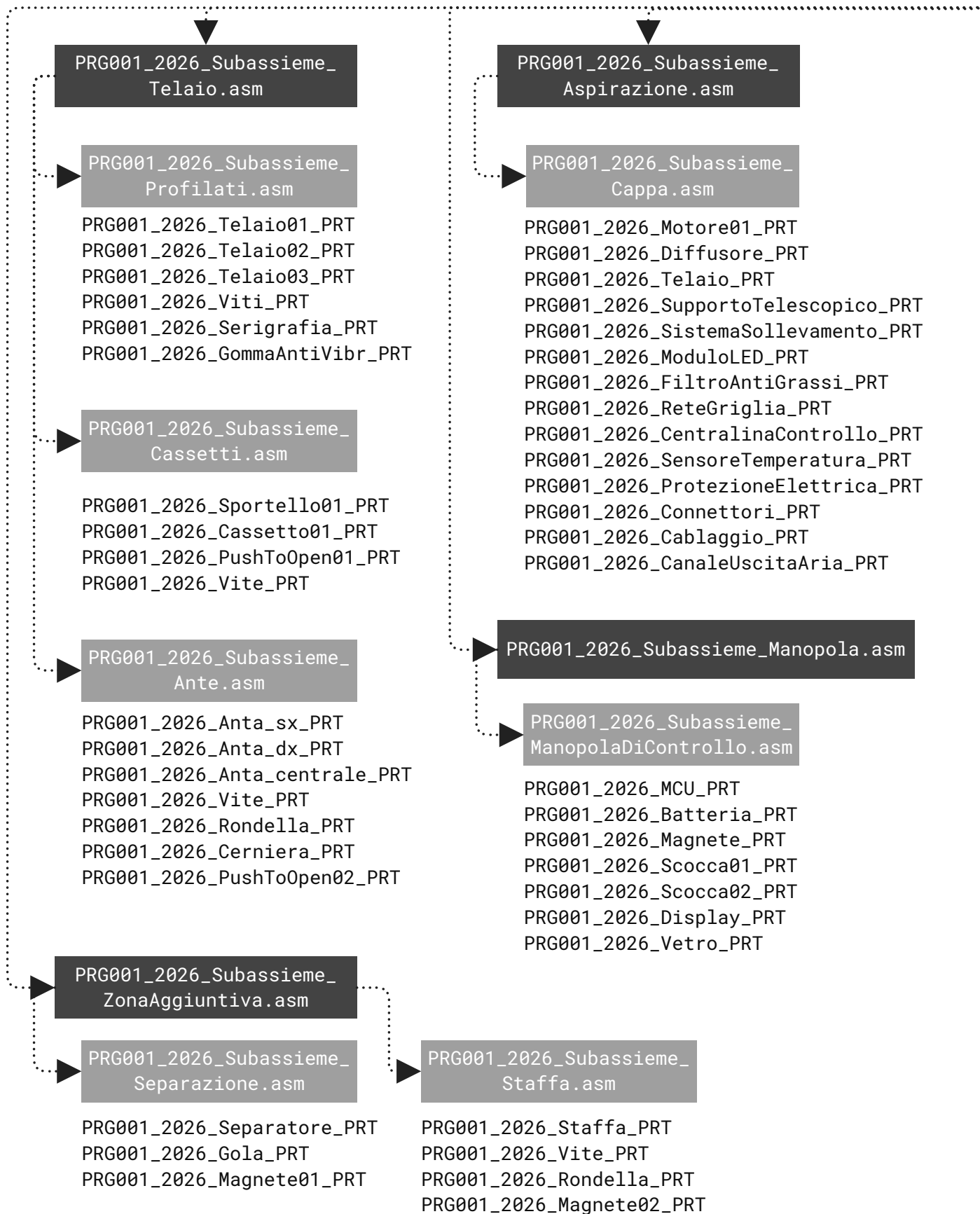
Dimensioni	Larghezza 100 cm Profondità 60 cm Altezza 94 cm Manopola: h 20, ø80
Funzionalità integrate	Piano cottura ad induzione Cappa aspirante o filtrante Modulo luce LED Lavabo (con serbatoi o allaccio a rete idrica) Vani per la conservazione di pentole e stoviglie Zona refrigerazione Cestino per rifiuti
Colori disponibili	#Etna, #Zagara, #Limuni, #Aranciu, #Hibiscus, #UMari, #Alivi, #Racina
Funzione	Sistema cucina compatto che integra in un unico volume tutte le funzioni fondamentali del cooking. È progettato per consentire la preparazione completa dei pasti anche in spazi ridotti o temporanei, offrendo un'esperienza d'uso continua e organizzata. Grazie alla configurazione fissa o mobile, permette di ricreare un ambiente cucina completo ovunque sia necessario, unendo efficienza, praticità e qualità progettuale.
Forma e Design	Volumi puri e proporzioni equilibrate definiscono un design compatto e rigoroso, basato su linee pulite e superfici continue che comunicano ordine e precisione tecnologica. Le geometrie essenziali nascondono un'elevata complessità funzionale, dando vita a un linguaggio formale che unisce minimalismo e sofisticazione.
Prezzo	8.000 EUR
Materiali principali	Acciaio al carbonio Alluminio anodizzato Acciaio INOX
Peso	Circa 120 kg
Collegamento a rete elettrica	Con presa di corrente
Sistema di gestione	Manopola smart interconnessa con tutti i sistemi del prodotto, con la quale si potranno settare la maggior parte di funzioni come temperatura di gestione.
Sistema filtri	Tutti i filtri sono intercambiabili o rigenerabili, quelli della cappa sono accessibili direttamente dalla bocchetta superiore al piano, per quanto riguarda quelli del lavabo sono accessibili attraverso l'anta sinistra di Elica CORE.



_ELICA_Configurazione01.asm



ALBERO DEI COMPONENTI
Configurazione_01



ELICA_Configurazione02.asm

PRG001_2026_Subassieme_Piano.asm

PRG001_2026_Subassieme_Cottura.asm

PRG001_2026_TelaioPiastra_PRT
PRG001_2026_BobinaRame_PRT
PRG001_2026_LamierinoMagnetico_PRT
PRG001_2026_SensoreTemperatura_PRT
PRG001_2026_InverterPotenza_PRT
PRG001_2026_SchedaDiControllo_PRT
PRG001_2026_SensorePresenzaPentola_PRT
PRG001_2026_Termostato_PRT
PRG001_2026_RilevamentoLiquidi_PRT
PRG001_2026_VentolaRaffreddamento_PRT
PRG001_2026_Cablagi_PRT
PRG001_2026_Alimentazione_PRT
PRG001_2026_StruttutaMetallica_PRT

PRG001_2026_Subassieme_Frigo.asm

PRG001_2026_Subassieme_Refrigerazione.asm

PRG001_2026_CassettoFrigo_PRT
PRG001_2026_Pannello01_PRT
PRG001_2026_Pannello02_PRT
PRG001_2026_Pannello03_PRT
PRG001_2026_Pannello04_PRT
PRG001_2026_Pannello05_PRT
PRG001_2026_Evaporatore_PRT
PRG001_2026_Compressore_PRT
PRG001_2026_Condensatore_PRT
PRG001_2026_IsolamentoT_PRT
PRG001_2026_Refrigerante_PRT
PRG001_2026_Centralina_PRT
PRG001_2026_Guarnizione_PRT
PRG001_2026_Serpentina_PRT

PRG001_2026_Subassieme_Lavabo.asm

PRG001_2026_Subassieme_Lavandino.asm

PRG001_2026_Vasca_PRT
PRG001_2026_Rubinetto_PRT
PRG001_2026_SensoreApriChiudi_PRT
PRG001_2026_Griglia_PRT
PRG001_2026_ManopolaTemperatura_PRT
PRG001_2026_Indicatori_PRT

PRG001_2026_Subassieme_SistemaAcqua.asm

PRG001_2026_PilettaScarico_PRT
PRG001_2026_Sifone_PRT
PRG001_2026_AttaccoRete01_PRT
PRG001_2026_AttaccoRete02_PRT
PRG001_2026_ValvolaIntercettazione_PRT
PRG001_2026_ConnettoreReteIdrica_PRT
PRG001_2026_TubaturaPE_PRT
PRG001_2026_CollettoreT_PRT
PRG001_2026_ValvolaNonRitorno_PRT
PRG001_2026_FiltroTipoY_PRT

PRG001_2026_Subassieme_Alimentazione.asm

PRG001_2026_Subassieme_EnergiaElettrica.asm

PRG001_2026_AllaccioCappa_PRT
PRG001_2026_AllaccioPiano_PRT
PRG001_2026_AllaccioFrigo_PRT
PRG001_2026_Presa_PRT

**ALBERO DEI
COMPONENTI**
Configurazione_02

Distinta dei componenti Config_01

# ID	Nome	Descrizione	Q.tà	Materiale
PRT1	PRG001_2026_Telaio_01.PRT	Scocca superiore del prodotto	1	Acciaio al carbonio
PRT2	PRG001_2026_Telaio_02.PRT	Scocca inferiore del prodotto	1	Acciaio al carbonio
PRT3	PRG001_2026_Telaio_03.PRT	Scocca in lamiera che consente la suddivisione visuale delle zone	1	Acciaio al carbonio
PRT4	PRG001_2026_Sportello_sx.PRT	Sportello sinistro del prodotto	1	Acciaio Inox
PRT5	PRG001_2026_Sportello_centrale.PRT	Sportello centrale del prodotto	1	Acciaio Inox
PRT6	PRG001_2026_Sportello_dx.PRT	Sportello destro del prodotto	1	Acciaio Inox
PRT7	PRG001_2026_Sportello_cestino.PRT	Sportello Push to Open dedicato al cestino dei rifiuti	1	Acciaio Inox
PRT8	PRG001_2026_Sportello_cappa_01.PRT	Sportello a scomparsa cappa e modulo LED (colore_01)	1	Acciaio Inox
PRT9	PRG001_2026_Cassetto_Lavabo.PRT	Cassetto magnetico chiusura lavabo	1	Acciaio Inox
PRT10	PRG001_2026_Sportello_cappa_02.PRT	Sportello a scomparsa cappa e modulo LED (colore_02)	1	Acciaio Inox
PRT11	PRG001_2026_Cassetto_01.PRT	Cassetto per riporre posate ed utensili	1	Acciaio Inox
PRT12	PRG001_2026_Zocchetto_copri ruota.PRT	Nasconde la visibilità della ruota	1	Acciaio Inox
PRT13	PRG001_2026_Cerniera_anta.PRT	Cerniere per sportelli destro e sinistro	4	Acciaio Inox
PRT14	PRG001_2026_Sistema_Push.PRT	Sistema push to open per cassetto	1	Acciaio Inox verniciato
PRT15	PRG001_2026_IntelaiaturaRuote.PRT	Intelaiatura del sistema ruote	1	Acciaio Inox
PRT16	PRG001_2026_Staffe.PRT	Staffe del sistema telaio ruote	4	Acciaio Inox
PRT17	PRG001_2026_Ingranaggio.PRT	Ingranaggio del sistema telaio ruote	4	Acciaio

PRT18	PRG001_2026_Blocchi.PRT	Sistema di bloccaggio ruote	4	Acciaio Inox
PRT19	PRG001_2026_Ruota_scocca01.PRT	Scocca centrale ruota	1	Acciaio Inox
PRT20	PRG001_2026_Ruota_scocca02.PRT	Scocca centrale ruota	1	Acciaio Inox
PRT21	PRG001_2026_Vite.PRT	Vite	12	Acciaio Inox
PRT22	PRG001_2026_Rondella.PRT	Rondella	12	Acciaio Inox
PRT23	PRG001_2026_Forcella.PRT	Forcella ruota	4	Acciaio Inox
PRT24	PRG001_2026_PiastraFissaggio.P RT	Piastra di fissaggio per la ruota	4	Acciaio Inox
PRT25	PRG001_2026_Perno.PRT	Perno di fissaggio	4	Acciaio Inox
PRT26	PRG001_2026_GommaColorata.PRT	Gomma circolare colorata ruota	8	Gomma sintetica TPU
PRT27	PRG001_2026_ScoccaManopola01.P RT	Scocca superiore della manopola	1	Acciaio Inox
PRT28	PRG001_2026_ScoccaManopola02.P RT	Scocca inferiore della manopola	1	Acciaio Inox
PRT29	PRG001_2026_MCU.PRT	Microcontrollore manopola	1	-
PRT30	PRG001_2026_Display.PRT	Display manopola	1	Circuito stampato e sistema OLED
PRT31	PRG001_2026_Batteria.PRT	Batteria manopola	1	Li-ion
PRT32	PRG001_2026_Vetro.PRT	Vetro protettivo manopola	1	Vetro temperato
PRT33	PRG001_2026_Magnete.PRT	Magnete interno manopola	1	Acciaio
PRT34	PRG001_2026_MotoreCappa.PRT	Motore della cappa per aspirazione	1	Acciaio al silicio
PRT35	PRG001_2026_Diffusore.PRT	Diffusore cappa	1	Acciaio Inox

PRT36	PRG001_2026_Telaio.PRT	Telaio della cappa	6	Acciaio Inox
PRT37	PRG001_2026_SupportoTelescopico.PRT	Supporto telescopico cappa e sistema a scomparsa	2	Acciaio Inox
PRT38	PRG001_2026_SistemaSollevamento.PRT	Sistema che permette il sollevamento e la retrazione della parte a scomparsa	4	Acciaio Inox
PRT39	PRG001_2026_ModuloLED.PRT	Modulo di luce LED	2	Circuito stampato e diodo
PRT40	PRG001_2026_FiltroAntiGrassi.PRT	Filtro antigrassi cappa	1	Acciaio Inox
PRT41	PRG001_2026_FiltroCarboneAttivo.PRT	Filtro a carbone attivo cappa	1	Metallo leggero e carbone in polvere
PRT42	PRG001_2026_ReteGriglia.PRT	Rete a griglia cappa	1	Alluminio
PRT43	PRG001_2026_CentralinaControllo.PRT	Centralina di controllo cappa	1	-
PRT44	PRG001_2026_SensoreTemperatura.PRT	Sensore di temperatura della cappa	1	-
PRT45	PRG001_2026-ProtezioneElettrica.PRT	Protezione elettrica della cappa	1	PVC
PRT46	PRG001_2026_Connettore.PRT	Connettore	3	Rame
PRT47	PRG001_2026_Cablaggio.PRT	Cablaggio cappa	1	Rame e PVC
PRT48	PRG001_2026_TelaioPiastra.PRT	Telaio della piastra ad induzione	1	Acciaio
PRT49	PRG001_2026_BobinaRame.PRT	Bobina di rame piastra	2	Rame
PRT50	PRG001_2026_LamierinoMagnetico.PRT	Lamierino magnetico piastra	2	Acciaio silicio
PRT51	PRG001_2026_SensoreTemperatura.PRT	Sensore di temperatura del piano	2	-
PRT52	PRG001_2026_InverterPotenza.PRT	Inverter di potenza piano	1	-
PRT53	PRG001_2026_SchedaDiControllo.PRT	Scheda di controllo piano comunicante con manopola	1	-
PRT54	PRG001_2026_SensorePresenzaPentola.PRT	Sensore di rilevazione e presenza della pentola	2	-

PRT55	PRG001_2026_Termostato.PRT	Termostato	1	Bimetallo e rame
PRT56	PRG001_2026_RilevamentoLiquidi.PRT	Sensore di rilevamento liquidi sul piano	1	-
PRT57	PRG001_2026_VentolaRaffreddamento.PRT	Ventola di raffreddamento piano	1	Acciaio - Rame - Nylon rinforzato
PRT58	PRG001_2026_Cablagi.PRT	Cablagio piano	1	Rame e PVC
PRT59	PRG001_2026_Alimentazione.PRT	Alimentazione per il piano	1	Rame e PVC
PRT60	PRG001_2026_StrutturaMetallica.PRT	Struttura metallica piano	1	Acciaio Inox
PRT61	PRG001_2026_CassettoFrigo.PRT	Cassetto frigo	2	Polycarbonato
PRT62	PRG001_2026_Pannello01.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT63	PRG001_2026_Pannello02.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT64	PRG001_2026_Pannello03.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT65	PRG001_2026_Pannello04.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT66	PRG001_2026_Pannello05.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT67	PRG001_2026_Evaporatore.PRT	Evaporatore frigo	1	Alluminio e rame
PRT68	PRG001_2026_Compressore.PRT	Compressore frigo	1	Acciaio e rame all'interno
PRT69	PRG001_2026_Condensatore.PRT	Condensatore frigo	1	Alluminio e rame
PRT70	PRG001_2026_IsolamentoTermico.PRT	Pannello di isolamento termico	4	Poliuretano espanso (PU)
PRT71	PRG001_2026_Refrigerante.PRT	Refrigerante frigo	1	R600a (isobutano)
PRT72	PRG001_2026_Centralina.PRT	Centralina di controllo frigo	1	-
PRT73	PRG001_2026_Guarnizione.PRT	Guarnizione	4	PVC morbido

PRT74	PRG001_2026_Serpentina.PRT	Serpentina posteriore frigo	1	Rame
PRT75	PRG001_2026_AllaccioElettricoCappa.PRT	Allaccio elettrico per il modulo cappa e LED	1	Rame e PVC
PRT76	PRG001_2026_AllaccioElettricoPiano.PRT	Allaccio elettrico per il piano cottura	1	Rame e PVC
PRT77	PRG001_2026_AllaccioElettricoFrigo.PRT	Allaccio elettrico per la zona frigo	1	Rame e PVC
PRT78	PRG001_2026_AllaccioElettricoAcqua.PRT	Allaccio elettrico per sistema serbatoi	1	Rame e PVC
PRT79	PRG001_2026_Presa.PRT	Presa di corrente universale	1	Rame e ABS
PRT80	PRG001_2026_Vasca.PRT	Vasca lavandino	1	Acciaio inox
PRT81	PRG001_2026_Rubinetto.PRT	Rubinetto lavandino	1	Acciaio inox
PRT82	PRG001_2026_SensoreApriChiudi.PRT	Sensore apri e chiudi acqua del rubinetto	1	-
PRT83	PRG001_2026_Griglia.PRT	Griglia per detriti lavabo	1	Acciaio Inox
PRT84	PRG001_2026_Serbatoio_01.PRT	Serbatoio destinato all'uso delle acque bianche	2	HDPE (PE-HD) food grade
PRT85	PRG001_2026_Serbatoio_02.PRT	Serbatoio destinato all'uso delle acque grigie	2	HDPE (PE-HD) food grade
PRT86	PRG001_2026_Sensore_livello.PRT	Sensore per la misurazione del livello dell'acqua interno al serbatoio	4	-
PRT87	PRG001_2026_Sensore_torbidità.PRT	Sensore per la misurazione della torbidità dell'acqua	2	-
PRT88	PRG001_2026_Micropompa.PRT	Sistema per il ricircolo dell'acqua interno	2	-
PRT89	PRG001_2026_LuceUV.PRT	Sistema per il filtraggio dell'acqua interno	2	-
PRT90	PRG001_2026_Sistema_sfiato_carboni_attivi.PRT	Sistema per eliminare gli odori interni al serbatoio	2	-
PRT91	PRG001_2026_Valvola_non_ritorno.PRT	Consente all'acqua di non tornare indietro	2	Acciaio
PRT92	PRG001_2026_Filtro_tipo_Y.PRT	Consente il filtraggio dell'acqua	2	Acciaio
PRT93	PRG001_2026_Tank_fitting.PRT	Adattatore da inserire all'interno del foro del serbatoio	4	-
PRT94	PRG001_2026_Tubo_acqua.PRT	Consente il passaggio dell'acqua dal serbatoio al lavabo	8	PE ad alta densità
PRT95	PRG001_2026_Tubo_interno.PRT	Consente all'acqua di essere prelevata all'interno del serbatoio	2	PE

PRT96	PRG001_2026_Tubo_acqua_scarico.PRT	Consente lo scarico dell'acqua verso il serbatoio (acque grigie)	1	PE
PRT97	PRG001_2026_Water_pumps.PRT	Motore che permette la fuoriuscita dell'acqua	1	-

Distinta dei componenti Config_02

# ID	Nome	Descrizione	Q.tà	Materiale
PRT1	PRG001_2026_Telaio_01.PRT	Scocca superiore del prodotto	1	Acciaio al carbonio
PRT2	PRG001_2026_Telaio_02.PRT	Scocca inferiore del prodotto	1	Acciaio al carbonio
PRT3	PRG001_2026_Telaio_03.PRT	Scocca in lamiera che consente la suddivisione visuale delle zone	1	Acciaio al carbonio
PRT4	PRG001_2026_Sportello_sx.PRT	Sportello sinistro del prodotto	1	Acciaio Inox
PRT5	PRG001_2026_Sportello_centrale.PRT	Sportello centrale del prodotto	1	Acciaio Inox
PRT6	PRG001_2026_Sportello_dx.PRT	Sportello destro del prodotto	1	Acciaio Inox
PRT7	PRG001_2026_Sportello_cestino.PRT	Sportello Push to Open dedicato al cestino dei rifiuti	1	Acciaio Inox
PRT8	PRG001_2026_Sportello_cappa_01.PRT	Sportello a scomparsa cappa e modulo LED (colore_01)	1	Acciaio Inox
PRT9	PRG001_2026_Cassetto_Lavabo.PRT	Cassetto magnetico chiusura lavabo	1	Acciaio Inox
PRT10	PRG001_2026_Sportello_cappa_02.PRT	Sportello a scomparsa cappa e modulo LED (colore_02)	1	Acciaio Inox
PRT11	PRG001_2026_Cassetto_01.PRT	Cassetto per riporre posate ed utensili	1	Acciaio Inox
PRT12	PRG001_2026_Zoccolletto.PRT	Funge da appoggio al suolo con appositi gommini	1	Acciaio Inox
PRT13	PRG001_2026_Cerniera_anta.PRT	Cerniere per sportelli destro e sinistro	4	Acciaio Inox
PRT14	PRG001_2026_Sistema_Push.PRT	Sistema push to open per cassetto	1	Acciaio Inox verniciato

PRT15	PRG001_2026_Vite.PRT	Vite	12	Acciaio Inox
PRT16	PRG001_2026_Rondella.PRT	Rondella	12	Acciaio Inox
PRT17	PRG001_2026_Separatore.PRT	Vano separatore	1	Acciaio Inox
PRT18	PRG001_2026_Gola.PRT	Sistema di presa del vano	1	Acciaio Inox
PRT19	PRG001_2026_Magnete01.PRT	Sistema magnetico	1	Neodimio
PRT20	PRG001_2026_Magnete02.PRT	Sistema magnetico	1	Neodimio
PRT21	PRG001_2026_Staffa.PRT	Staffa per aggancio del vano	4	Acciaio Inox
PRT22	PRG001_2026_Vite.PRT	Vite	5	Acciaio Inox
PRT23	PRG001_2026_Rondella.PRT	Rondella	5	Acciaio Inox
PRT24	PRG001_2026_ScoccaManopola01.PRT	Scocca superiore della manopola	1	Acciaio Inox
PRT25	PRG001_2026_ScoccaManopola02.PRT	Scocca inferiore della manopola	1	Acciaio Inox
PRT26	PRG001_2026_MCU.PRT	Microcontrollore manopola	1	-
PRT27	PRG001_2026_Display.PRT	Display manopola	1	Circuito stampato e sistema OLED
PRT28	PRG001_2026_Batteria.PRT	Batteria manopola	1	Li-ion
PRT29	PRG001_2026_Vetro.PRT	Vetro protettivo manopola	1	Vetro temperato
PRT30	PRG001_2026_Magnete.PRT	Magnete interno manopola	1	Acciaio
PRT31	PRG001_2026_MotoreCappa.PRT	Motore della cappa per aspirazione	1	Acciaio al silicio
PRT32	PRG001_2026_Diffusore.PRT	Diffusore cappa	1	Acciaio Inox
PRT33	PRG001_2026_Telaio.PRT	Telaio della cappa	6	Acciaio Inox

PRT34	PRG001_2026_SupportoTelescopico.PRT	Supporto telescopico cappa e sistema a scomparsa	2	Acciaio Inox
PRT35	PRG001_2026_SistemaSollevamento.PRT	Sistema che permette il sollevamento e la retrazione della parte a scomparsa	4	Acciaio Inox
PRT36	PRG001_2026_ModuloLED.PRT	Modulo di luce LED	2	Circuito stampato e diodo
PRT37	PRG001_2026_FiltroAntiGrassi.PRT	Filtro antigrassi cappa	1	Acciaio Inox
PRT38	PRG001_2026_ReteGriglia.PRT	Rete a griglia cappa	1	Alluminio
PRT39	PRG001_2026_CentralinaControllo.PRT	Centralina di controllo cappa	1	-
PRT40	PRG001_2026_SensoreTemperatura.PRT	Sensore di temperatura della cappa	1	-
PRT41	PRG001_2026-ProtezioneElettrica.PRT	Protezione elettrica della cappa	1	PVC
PRT42	PRG001_2026_Connettore.PRT	Connettore	3	Rame
PRT43	PRG001_2026_Cablaggio.PRT	Cablaggio cappa	1	Rame e PVC
PRT44	PRG001_2026_TelaioPiastra.PRT	Telaio della piastra ad induzione	1	Acciaio
PRT45	PRG001_2026_BobinaRame.PRT	Bobina di rame piastra	2	Rame
PRT46	PRG001_2026_LamierinoMagnetico.PRT	Lamierino magnetico piastra	2	Acciaio silicio
PRT47	PRG001_2026_SensoreTemperatura.PRT	Sensore di temperatura del piano	2	-
PRT48	PRG001_2026_InverterPotenza.PRT	Inverter di potenza piano	1	-
PRT49	PRG001_2026_SchedaDiControllo.PRT	Scheda di controllo piano comunicante con manopola	1	-
PRT50	PRG001_2026_SensorePresenzaPentola.PRT	Sensore di rilevazione e presenza della pentola	2	-
PRT51	PRG001_2026_Termostato.PRT	Termostato	1	Bimetallo e rame
PRT52	PRG001_2026_RilevamentoLiquidi.PRT	Sensore di rilevamento liquidi sul piano	1	-

PRT53	PRG001_2026_VentolaRaffreddamento.PRT	Ventola di raffreddamento piano	1	Acciaio - Rame - Nylon rinforzato
PRT54	PRG001_2026_Cablage.PRT	Cablage piano	1	Rame e PVC
PRT55	PRG001_2026_Alimentazione.PRT	Alimentazione per il piano	1	Rame e PVC
PRT56	PRG001_2026_StrutturaMetallica.PRT	Struttura metallica piano	1	Acciaio Inox
PRT57	PRG001_2026_CassettoFrigo.PRT	Cassetto frigo	2	Policarbonato
PRT58	PRG001_2026_Pannello01.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT59	PRG001_2026_Pannello02.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT60	PRG001_2026_Pannello03.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT61	PRG001_2026_Pannello04.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT62	PRG001_2026_Pannello05.PRT	Pannello termico frigo	1	Alluminio cromato
PRT63	PRG001_2026_Evaporatore.PRT	Evaporatore frigo	1	Alluminio e rame
PRT64	PRG001_2026_Compressore.PRT	Compressore frigo	1	Acciaio e rame all'interno
PRT65	PRG001_2026_Condensatore.PRT	Condensatore frigo	1	Alluminio e rame
PRT66	PRG001_2026_IsolamentoTermico.PRT	Pannello di isolamento termico	4	Poliuretano espanso (PU)
PRT67	PRG001_2026_Refrigerante.PRT	Refrigerante frigo	1	R600a (isobutano)
PRT68	PRG001_2026_Centralina.PRT	Centralina di controllo frigo	1	-
PRT69	PRG001_2026_Guarnizione.PRT	Guarnizione	4	PVC morbido
PRT70	PRG001_2026_Serpentina.PRT	Serpentina posteriore frigo	1	Rame
PRT71	PRG001_2026_AllaccioElettricoCappa.PRT	Allaccio elettrico per il modulo cappa e LED	1	Rame e PVC

PRT72	PRG001_2026_AllaccioElettricoPiano.PRT	Allaccio elettrico per il piano cottura	1	Rame e PVC
PRT73	PRG001_2026_AllaccioElettricoFrigido.PRT	Allaccio elettrico per la zona frigo	1	Rame e PVC
PRT74	PRG001_2026_P+B80:E96resa.PRT	Presa di corrente universale	1	Rame e ABS
PRT75	PRG001_2026_Vasca.PRT	Vasca lavandino	1	Acciaio inox
PRT76	PRG001_2026_Rubinetto.PRT	Rubinetto miscelatore lavandino	1	Acciaio inox
PRT77	PRG001_2026_SensoreApriChiudi.PRT	Sensore apri e chiudi acqua del rubinetto	1	-
PRT78	PRG001_2026_Griglia.PRT	Griglia per detriti lavabo	1	Acciaio Inox
PRT79	PRG001_2026_ManopolaTemperatura.PRT	Manopola per il settaggio della temperatura	1	Acciaio Inox
PRT80	PRG001_2026_IndicatoriCaldoFreddo.PRT	Simboli rosso (caldo) e blu (freddo)	2	Polycarbonato
PRT81	PRG001_2026_PilettaScarico.PRT	Piletta di scarico lavabo	1	Acciaio Inox
PRT82	PRG001_2026_Sifone.PRT	Sifone lavabo	1	PVC
PRT83	PRG001_2026_AttaccoRete01.PRT	Sistema di attacco a rete	1	Acciaio Inox
PRT84	PRG001_2026_AttaccoRete02.PRT	Sistema di attacco a rete	1	Acciaio Inox
PRT85	PRG001_2026_ValvolaIntercettazione.PRT	Permette di arrestare o continuare in modo sicuro il flusso di acqua	2	Acciaio Inox
PRT86	PRG001_2026_ConnettoreReteIdrica.PRT	Consente l'attacco alla rete	2	Acciaio Inox
PRT87	PRG001_2026_TubaturePE.PRT	Consente il passaggio dell'acqua dal serbatoio al lavabo	4	Polietilene
PRT88	PRG001_2026_CollettoreT.PRT	Consente il raccordo tra tubature	1	Acciaio Inox
PRT89	PRG001_2026_Valvola_non_ritorno.PRT	Consente all'acqua di non tornare indietro	2	Acciaio
PRT90	PRG001_2026_Filtro_tipo_Y.PRT	Consente il filtraggio dell'acqua	2	Acciaio

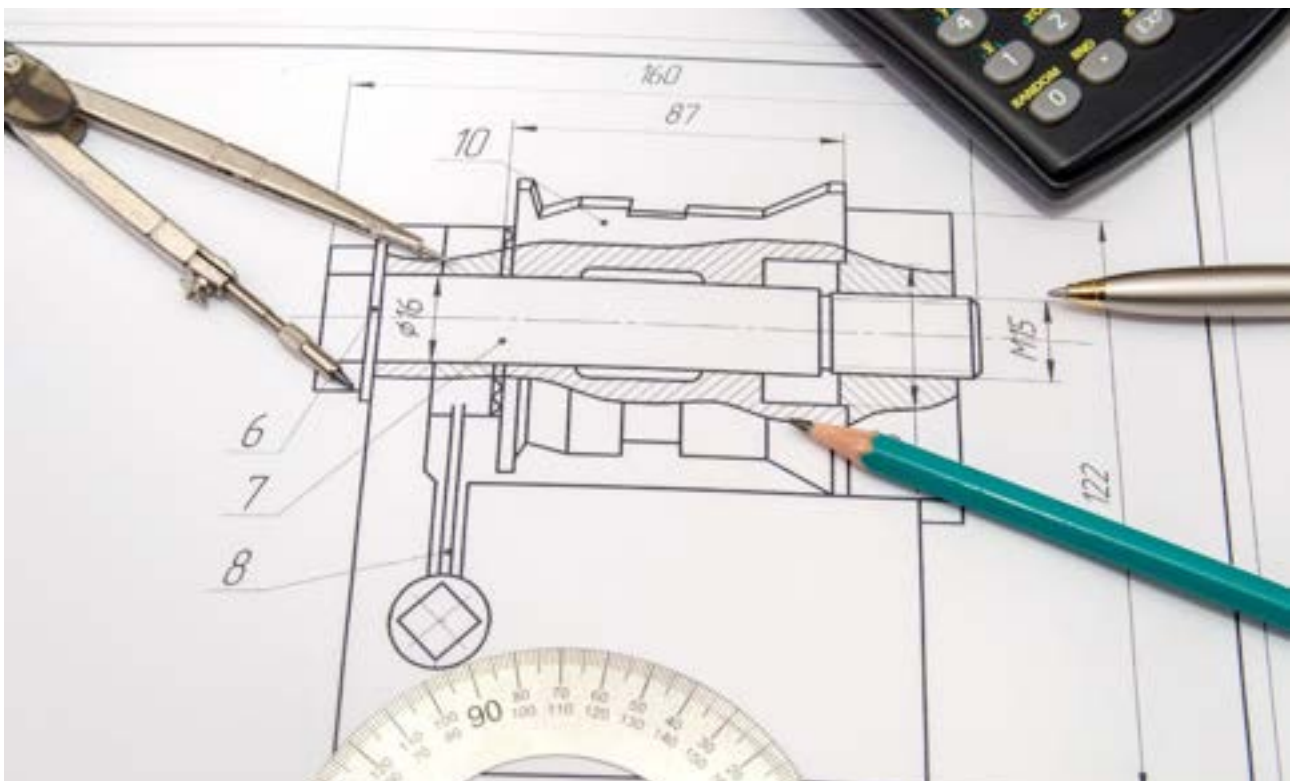
Tavole tecniche

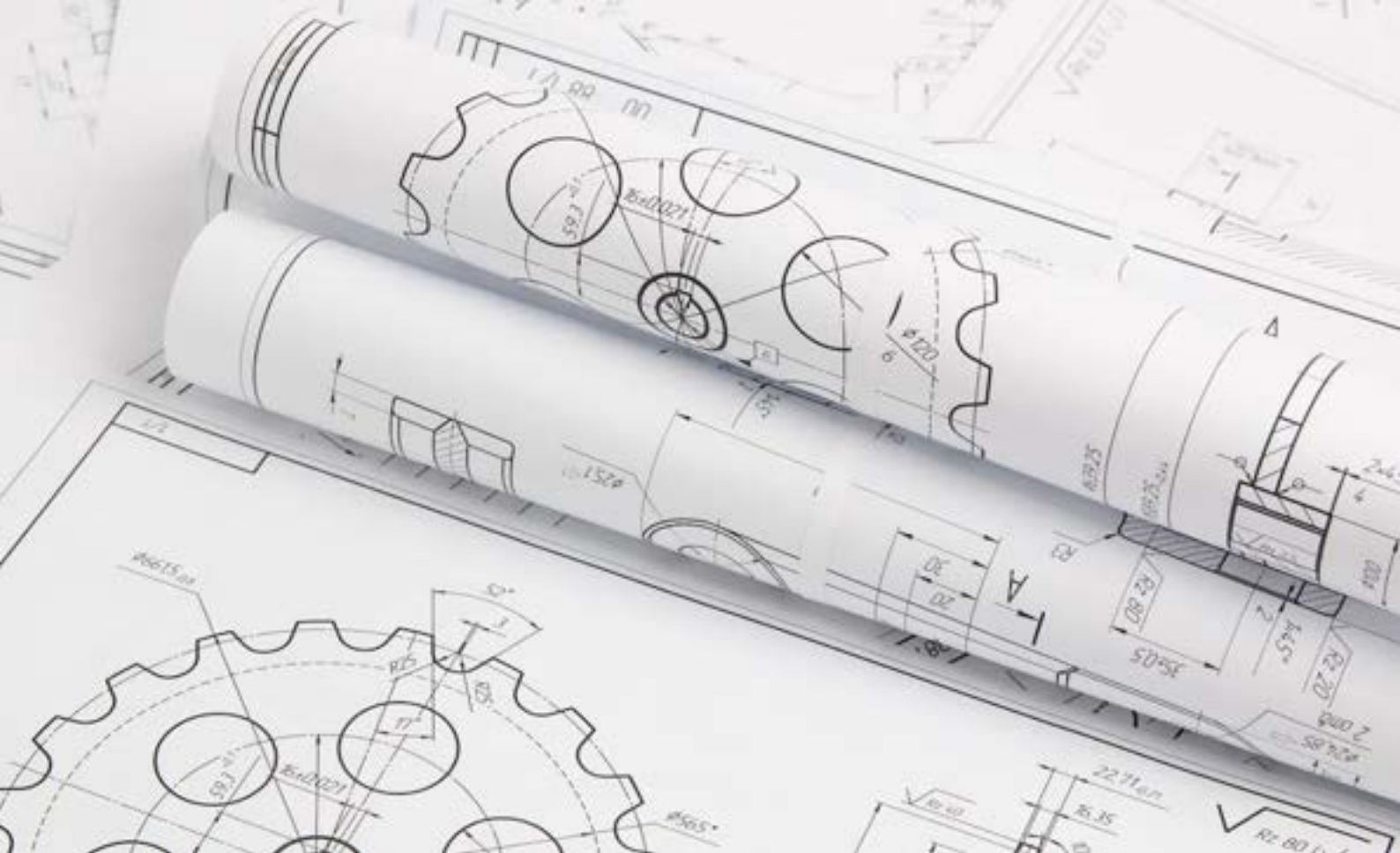
Nel presente capitolo sono raccolte le tavole tecniche di maggiore rilevanza del progetto, selezionate al fine di rappresentare in modo completo e rigoroso la configurazione geometrica e funzionale del prodotto.

La documentazione è organizzata secondo una suddivisione logica in assieme generale, principali sub-assiemi ed eventuali analisi dei componenti più importanti, in modo da facilitare la lettura progressiva e la comprensione della struttura complessiva del sistema.

Le tavole tecniche costituiscono dunque uno strumento essenziale per la corretta interpretazione del progetto, poiché permettono di definire in modo univoco le dimensioni reali delle singole parti e degli assiemi, nonché i relativi rapporti geometrici e dimensionali.

Attraverso la quotatura e la rappresentazione grafica normalizzata, è stato possibile descrivere con precisione le caratteristiche costruttive dei componenti, evitando ambiguità in fase di realizzazione o di assemblaggio.



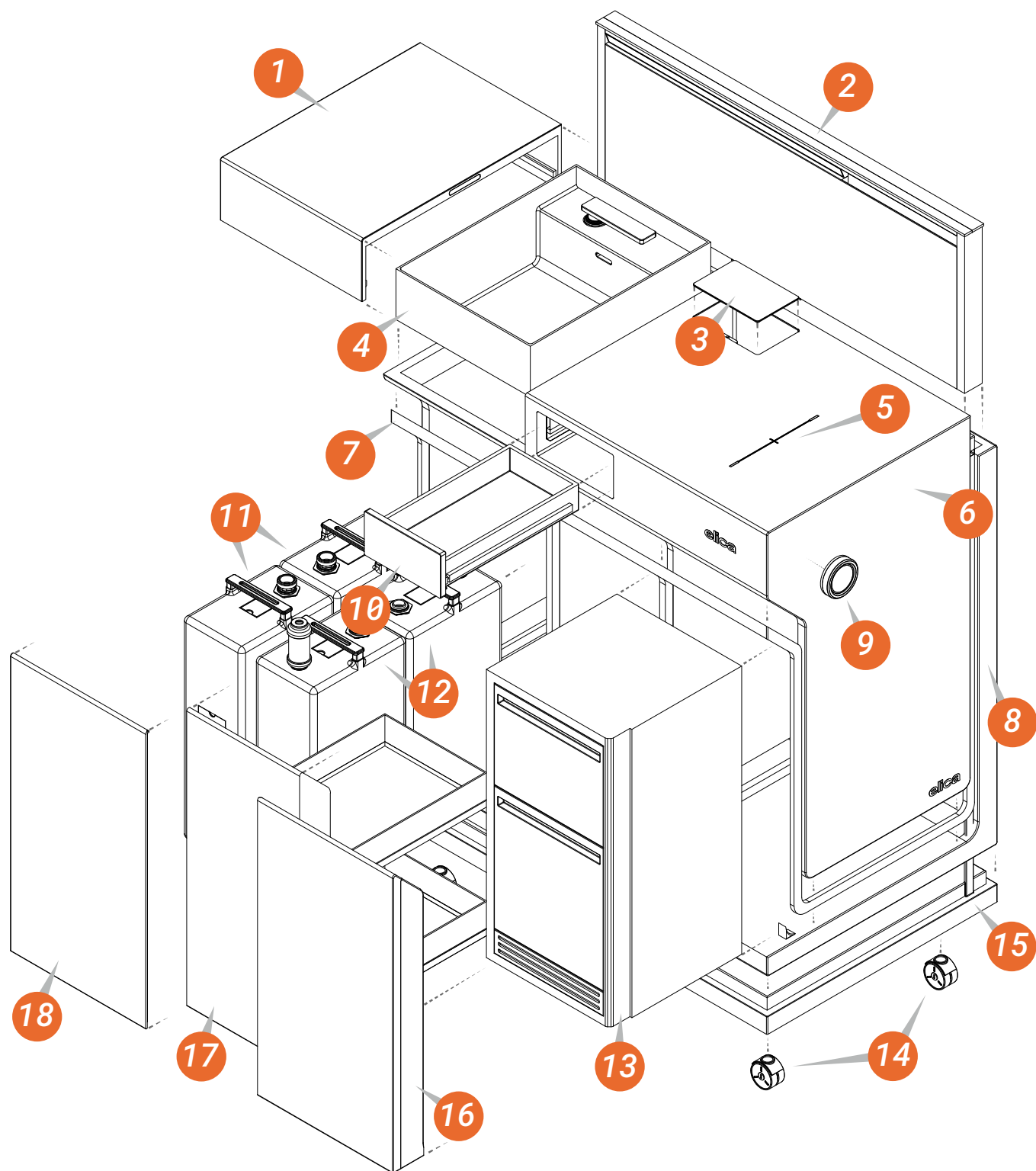


All'interno delle tavole sono riportate le quote significative, le sezioni necessarie alla comprensione delle geometrie interne e, ove opportuno, gli esplosi tecnici, utili a chiarire la relazione tra i vari componenti e le modalità di montaggio.

La documentazione è realizzata secondo i criteri del disegno tecnico industriale e le principali normative di riferimento (ISO/UNI), così da garantire una rappresentazione chiara, coerente e universalmente interpretabile.

Nel loro insieme, le tavole tecniche forniscono una descrizione completa del progetto sia dal punto di vista dimensionale sia costruttivo, costituendo un supporto essenziale per le fasi di progettazione, verifica e prototipazione del prodotto.

Vista esplosa del prodotto



- 1 Anta scorrevole
 - 2 Modulo aspirazione e luce
 - 3 Cassetto per rifiuti
 - 4 Lavabo
 - 5 Zona piano induzione
 - 6 Scocca telaio superiore
 - 7 Scocca telaio di mezzeria
 - 8 Scocca telaio inferiore
 - 9 Manopola smart magnetica
-
- 10 Cassetto centrale
 - 11 Serbatoi acque bianche
 - 12 Serbatoi acque grigie
 - 13 Modulo frigorifero
 - 14 Ruote
 - 15 Sistema telaio ruote
 - 16 Sportello anta destro
 - 17 Sportello anta scorrevole
 - 18 Sportello anta sinistro

PRIMA CONFIGURAZIONE

ELICA CORE (CONFIGURAZIONE_01)

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo all'assieme principale del prodotto nella sua prima configurazione. L'analisi è finalizzata a descriverne le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

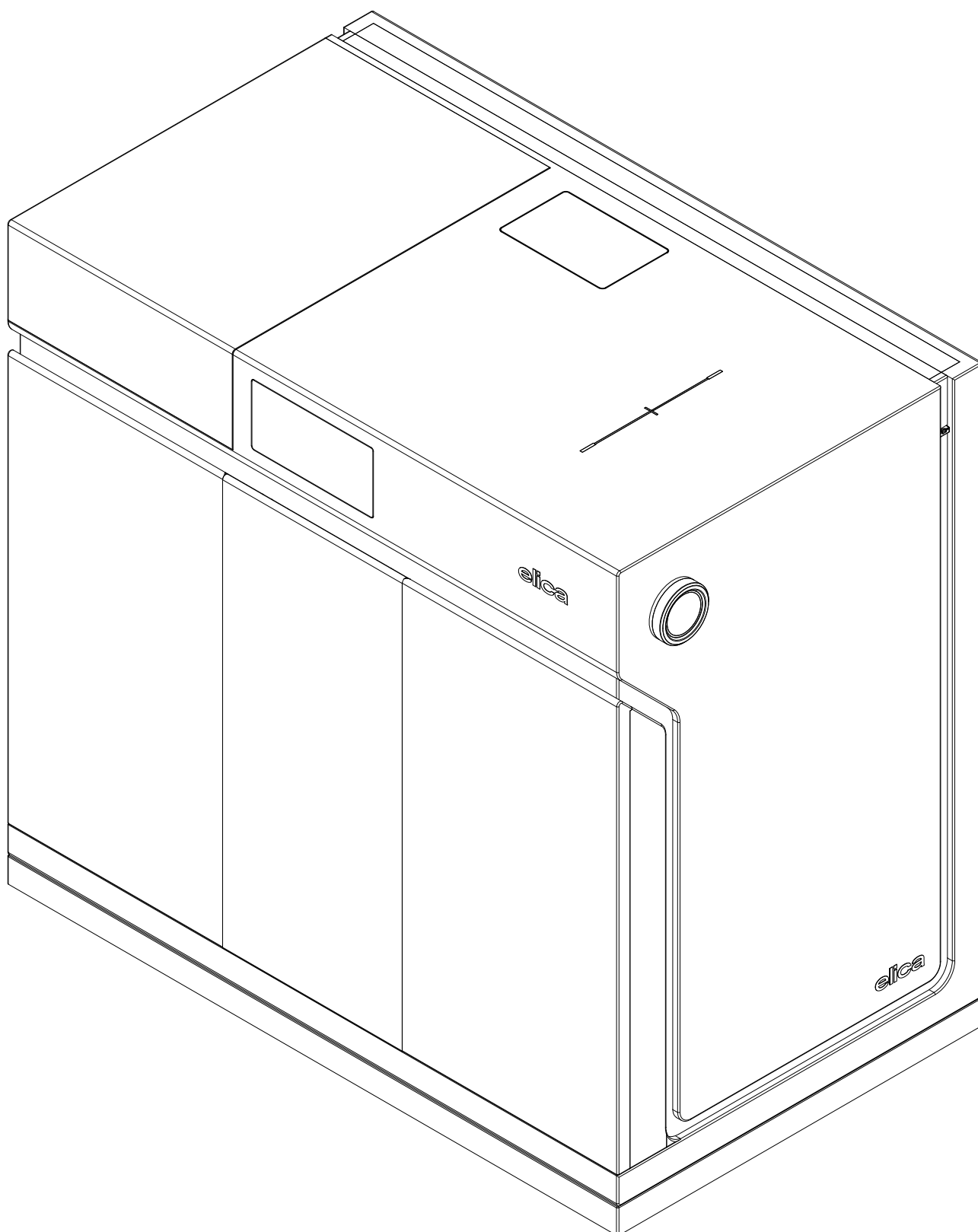
Descrizione del componente

L'assieme principale del prodotto nella sua prima configurazione viene dunque rappresentato mediante tavole tecniche, viste e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti, mettendo in evidenza i principali elementi costruttivi.

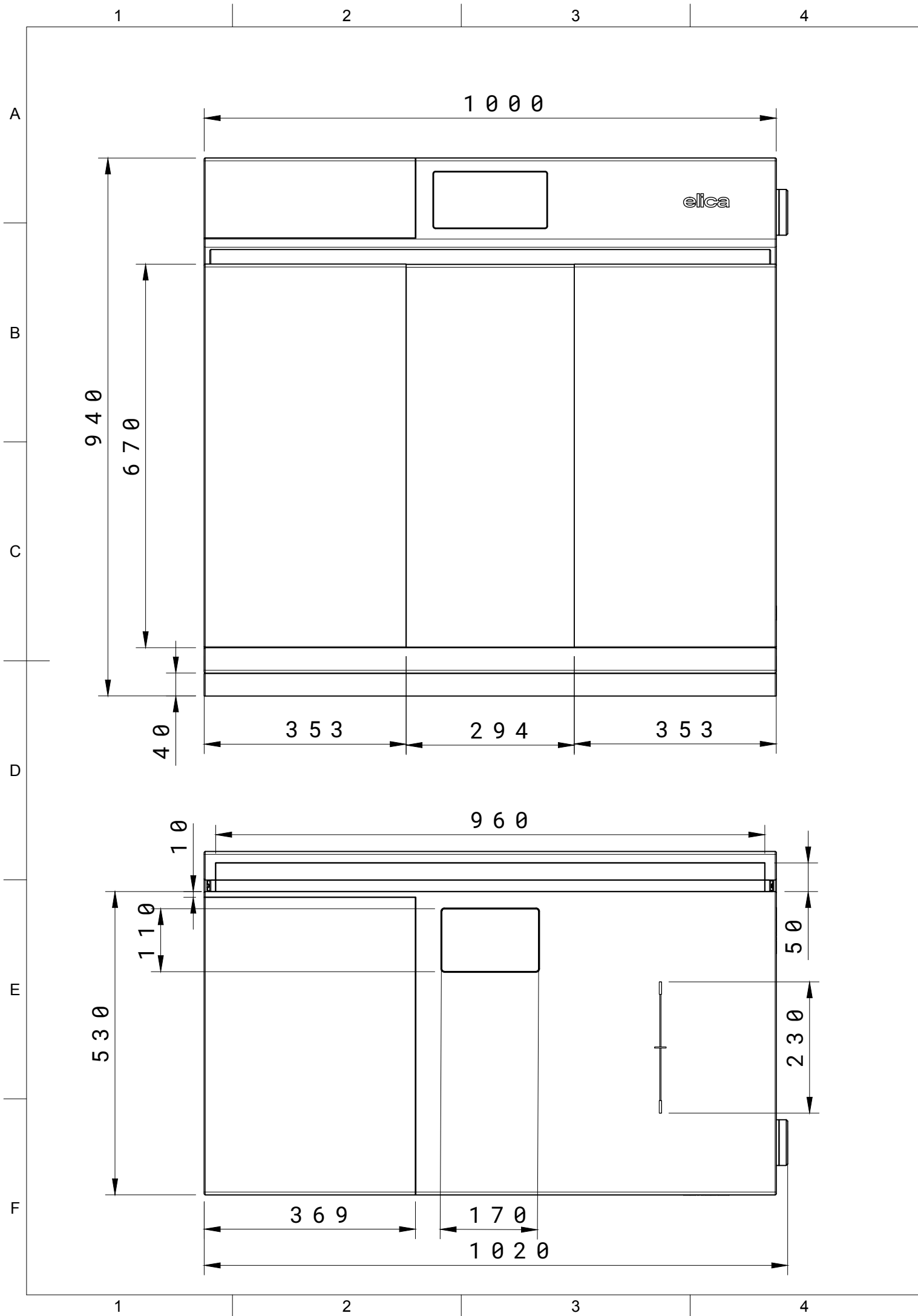
Funzione del componente

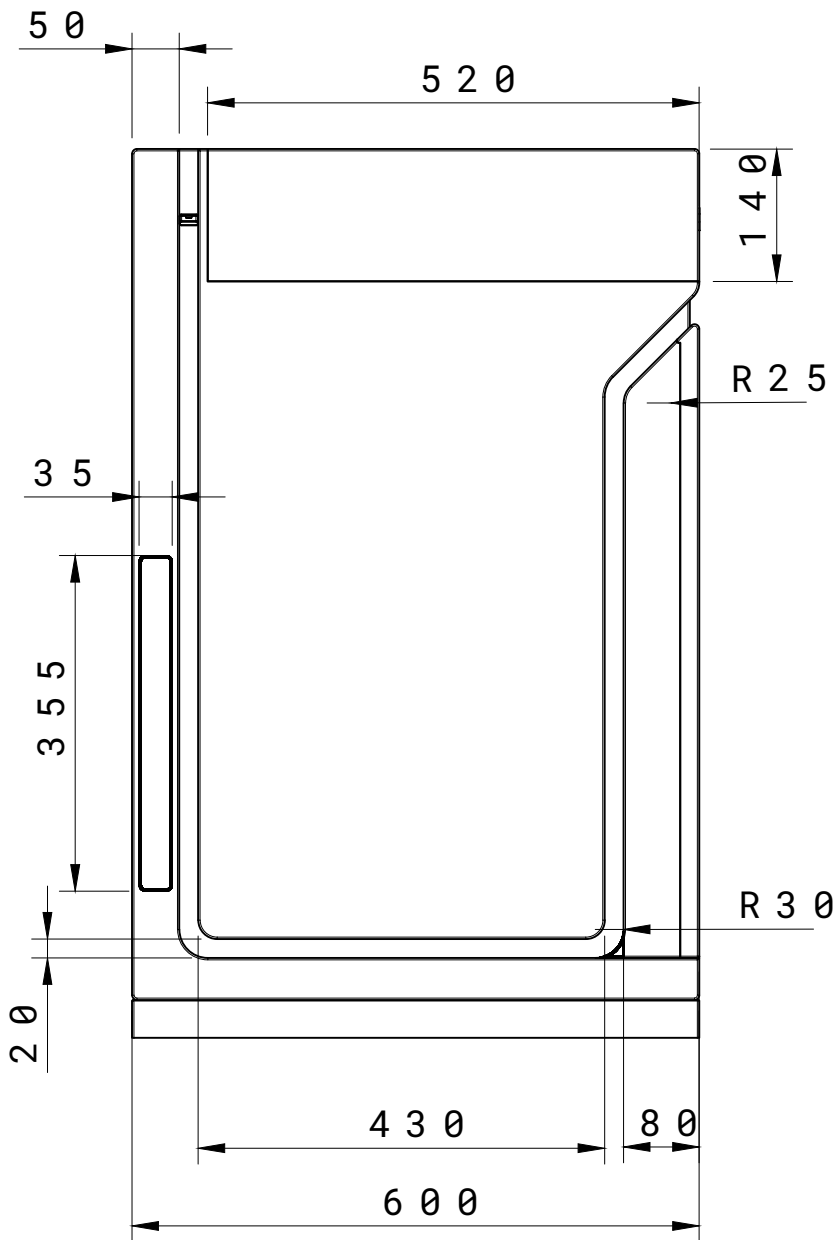
L'assieme master rappresenta l'insieme completo delle parti del prodotto nella sua prima configurazione (con sistema ruote). Tale versione integra tutte le zone funzionali e le tecnologie presenti all'interno di Elica CORE, comprendendo la zona ante, la zona lavabo, la zona cottura, la zona di aspirazione e la zona di stoccaggio delle attrezzature da cucina.





PRIMA CONFIGURAZIONE





A

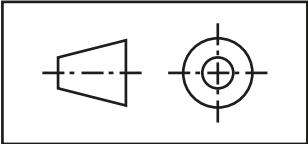
B

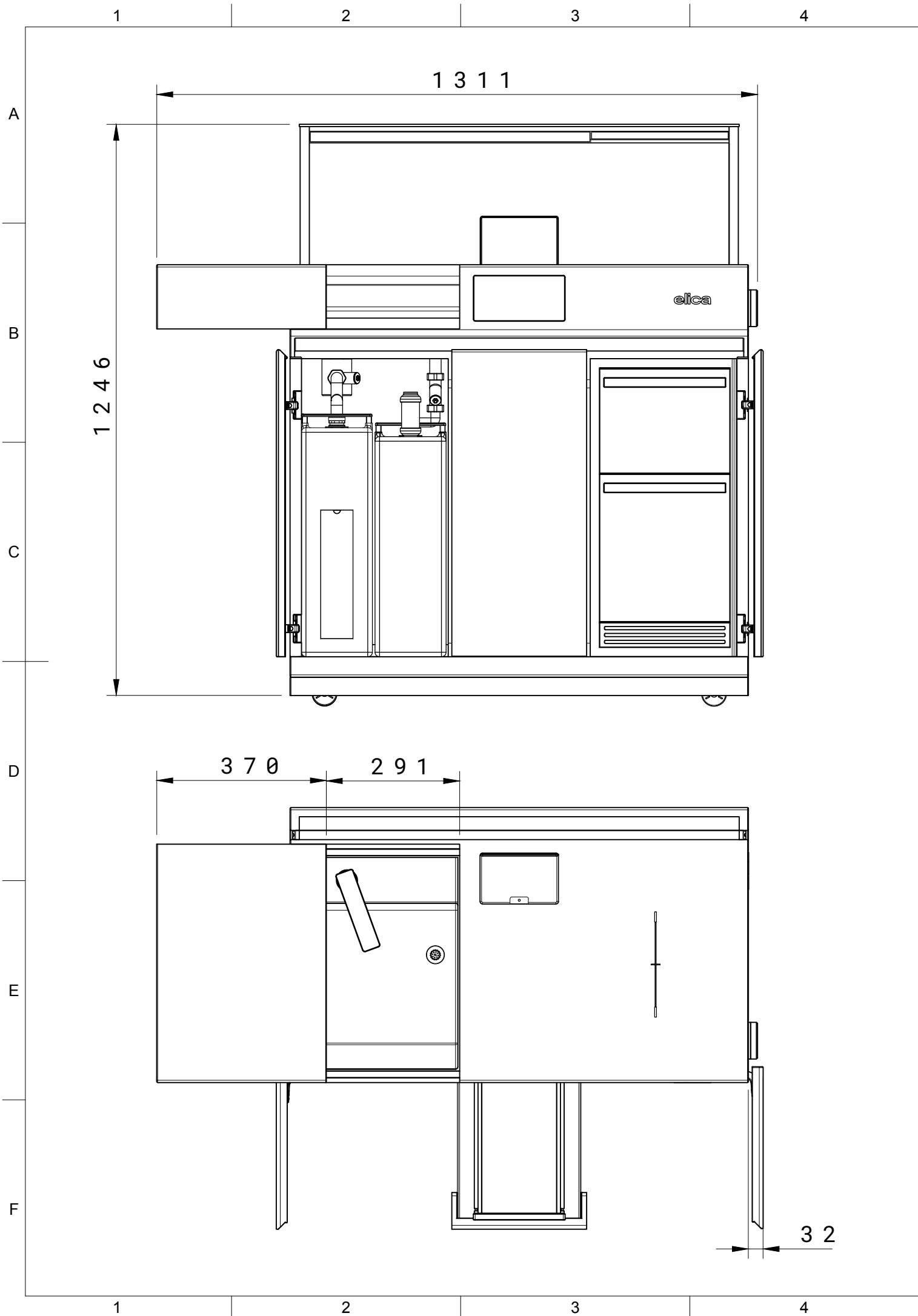
C

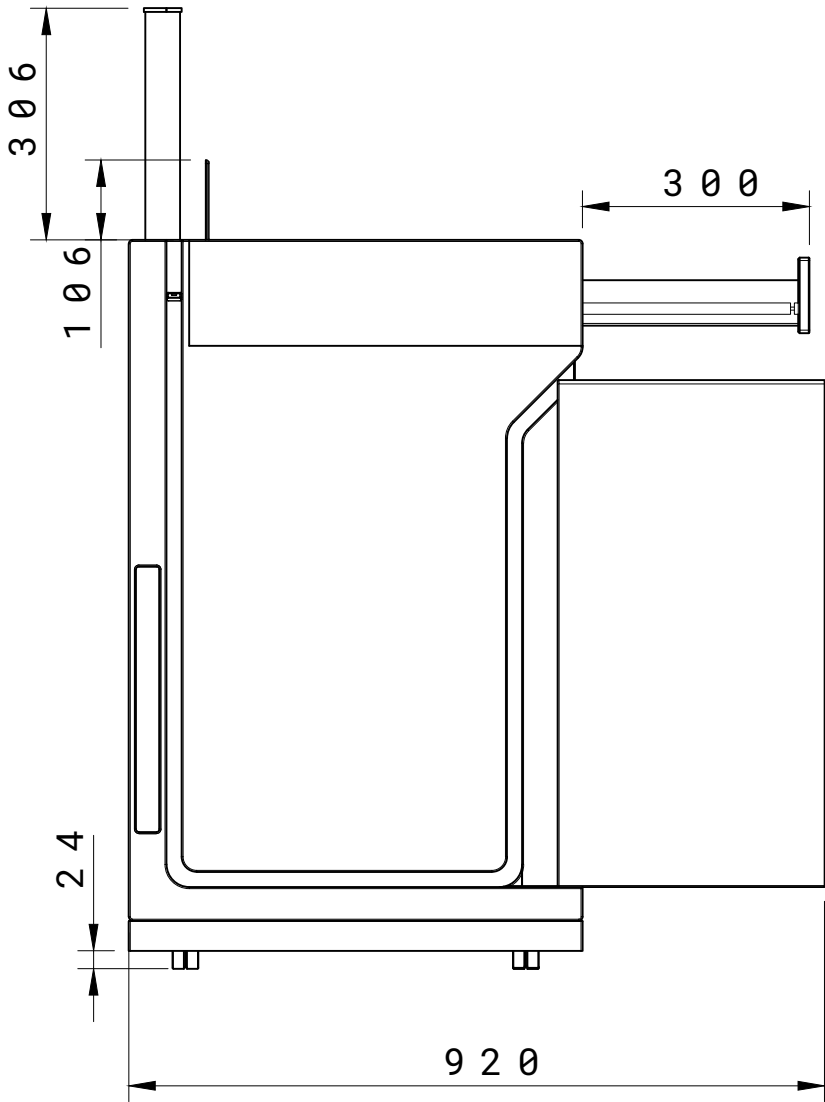
D

E

F

Dept.	Technical reference Scala 1:8	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Elica_CORE Assieme		DWG No. 01		
	Rev. -	Date of issue 2026	Sheet 1/1		





A

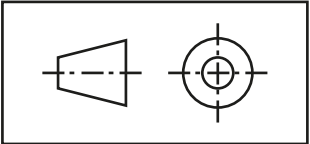
B

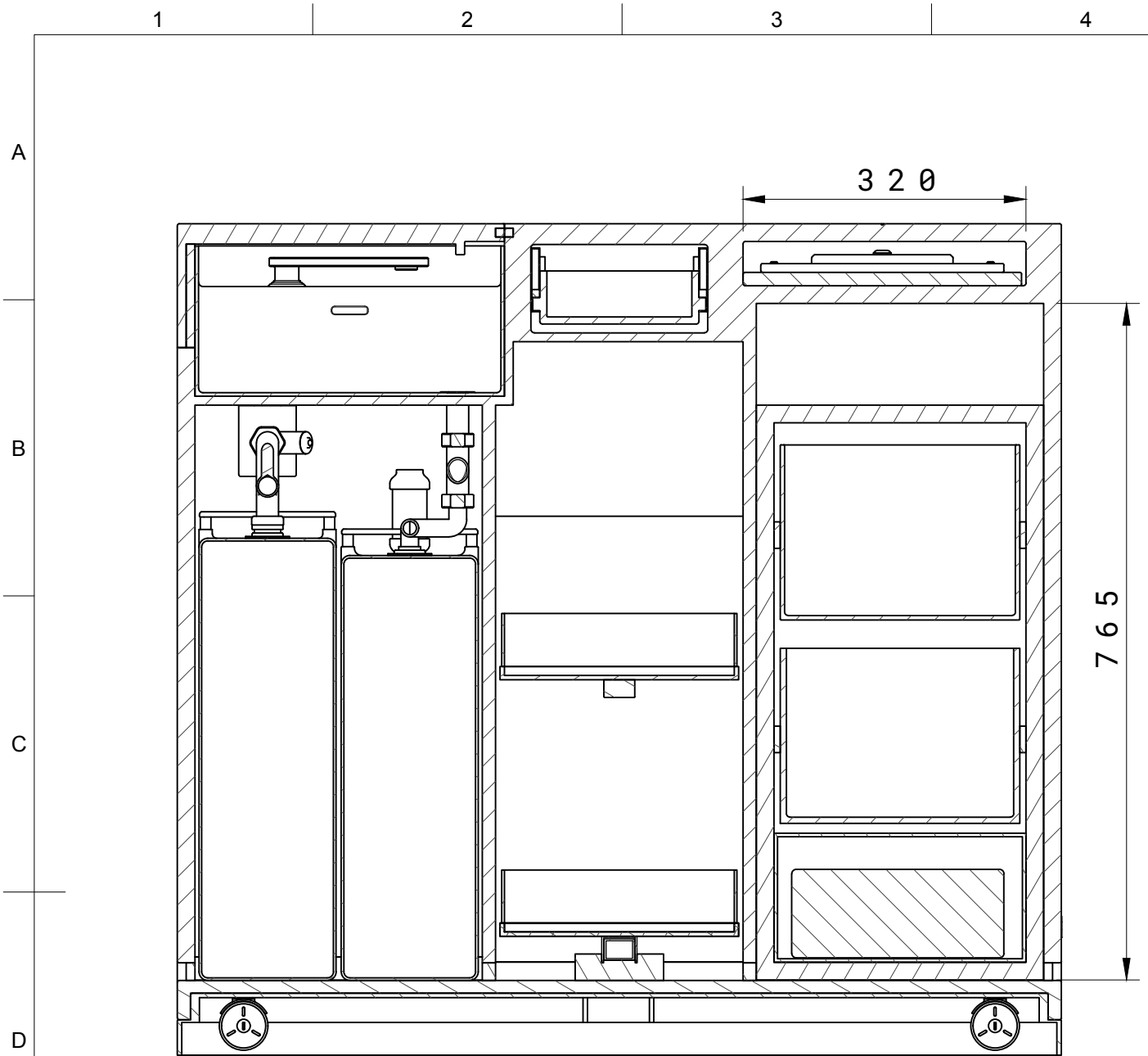
C

D

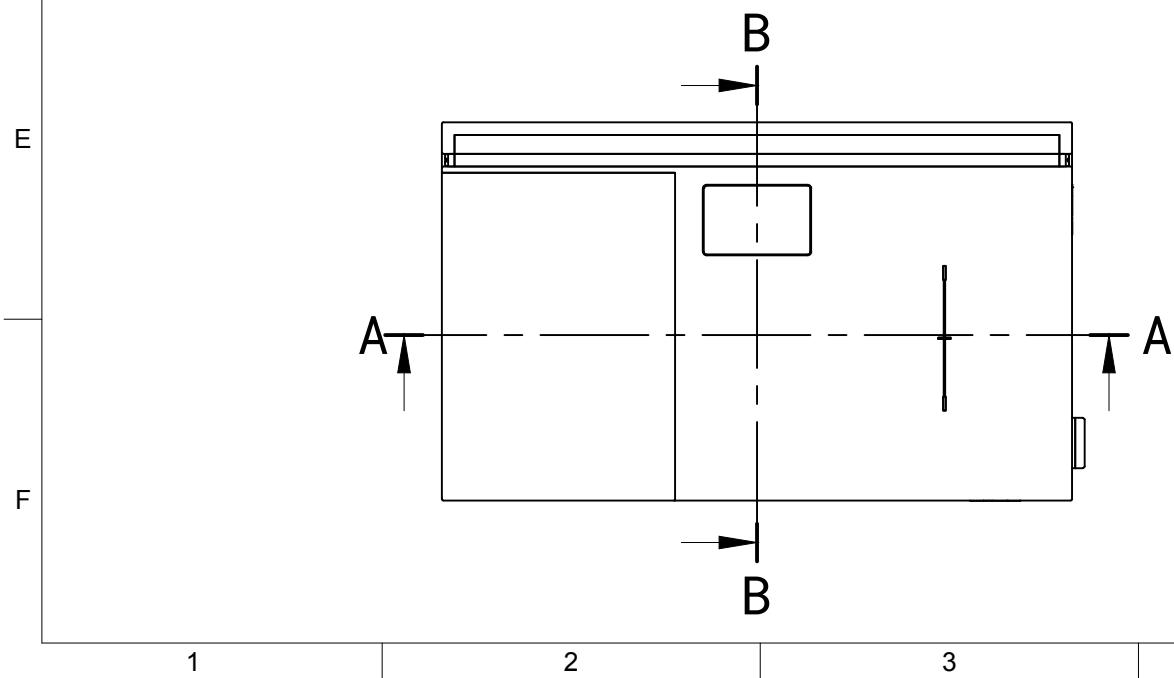
E

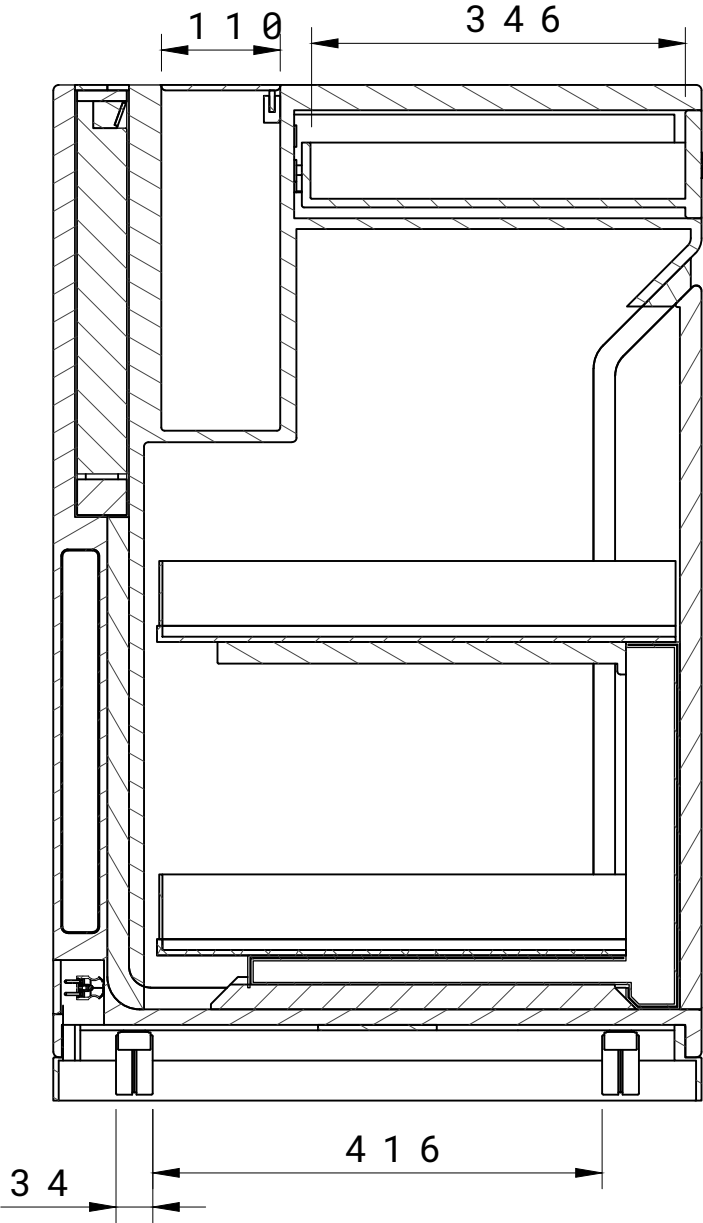
F

Dept.	Technical reference Scala 1:10	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Elica_CORE Assieme con parti aperte		DWG No. 02		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	



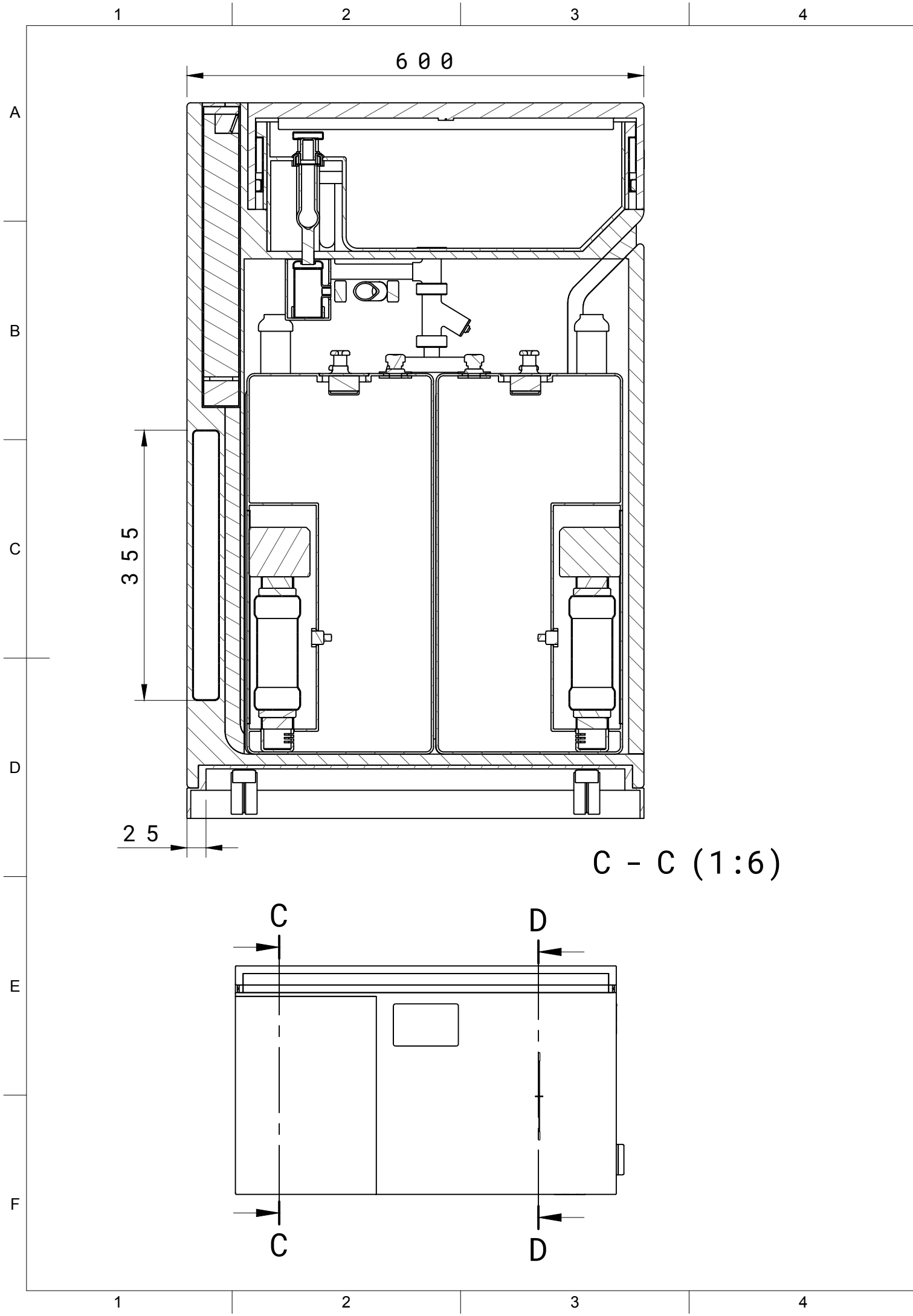
A-A (1:7)

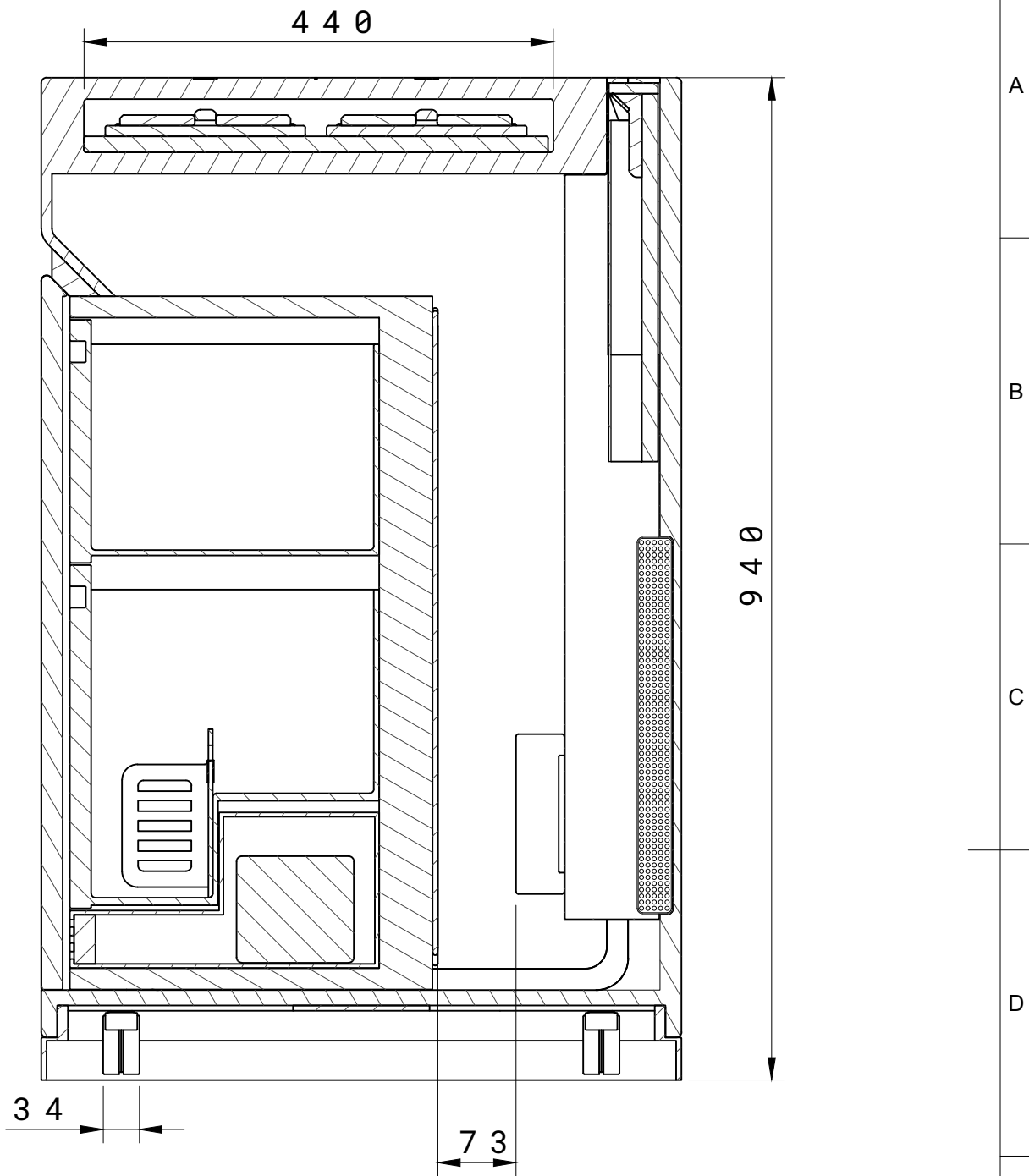




B-B (1:7)

Dept.	Technical reference Scala 1:7	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Elica_CORE Sezioni A e B		DWG No. 03		
			Rev.	Date of issue 2026	Sheet 1/1

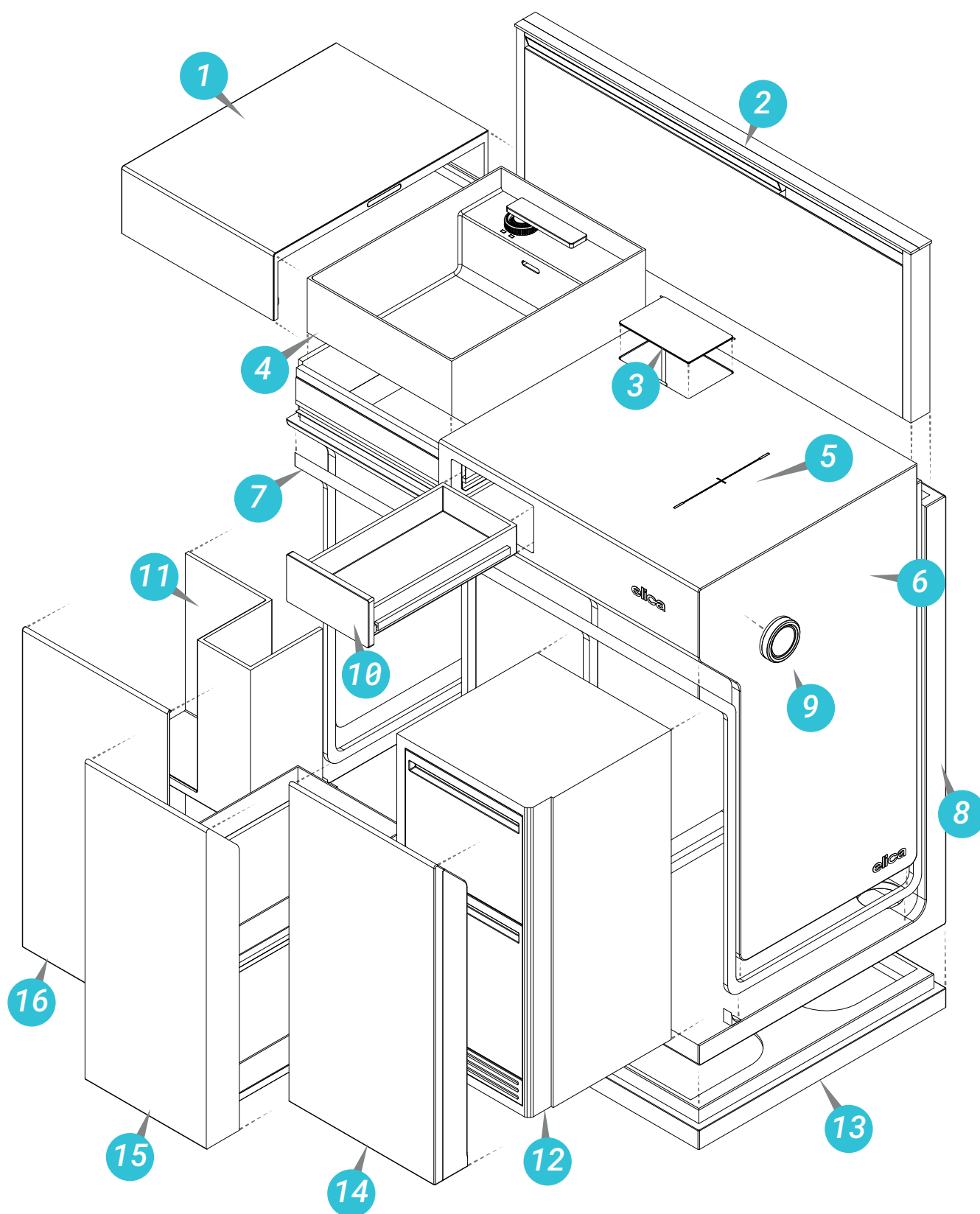




D - D (1:6)

Dept.	Technical reference Scala 1:6	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavole tecniche		Document status -		
	Title Elica_CORE Sezioni C e D		DWG No. 04		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

Vista esplosa del prodotto



- 1 Anta scorrevole
- 2 Modulo aspirazione e luce
- 3 Cassetto per rifiuti
- 4 Lavabo
- 5 Zona piano induzione
- 6 Scocca telaio superiore
- 7 Scocca telaio di mezzeria
- 8 Scocca telaio inferiore

- 9 Manopola smart magnetica
- 10 Cassetto centrale
- 11 Separatore di zona
- 12 Modulo frigorifero
- 13 Sistema telaio zoccolo
- 14 Sportello anta destro
- 15 Sportello anta scorrevole
- 16 Sportello anta sinistro

SECONDA CONFIGURAZIONE

ELICA CORE (CONFIGURAZIONE_02)

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo all'assieme principale del prodotto nella sua seconda configurazione. L'analisi è finalizzata a descriverne le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

Descrizione del componente

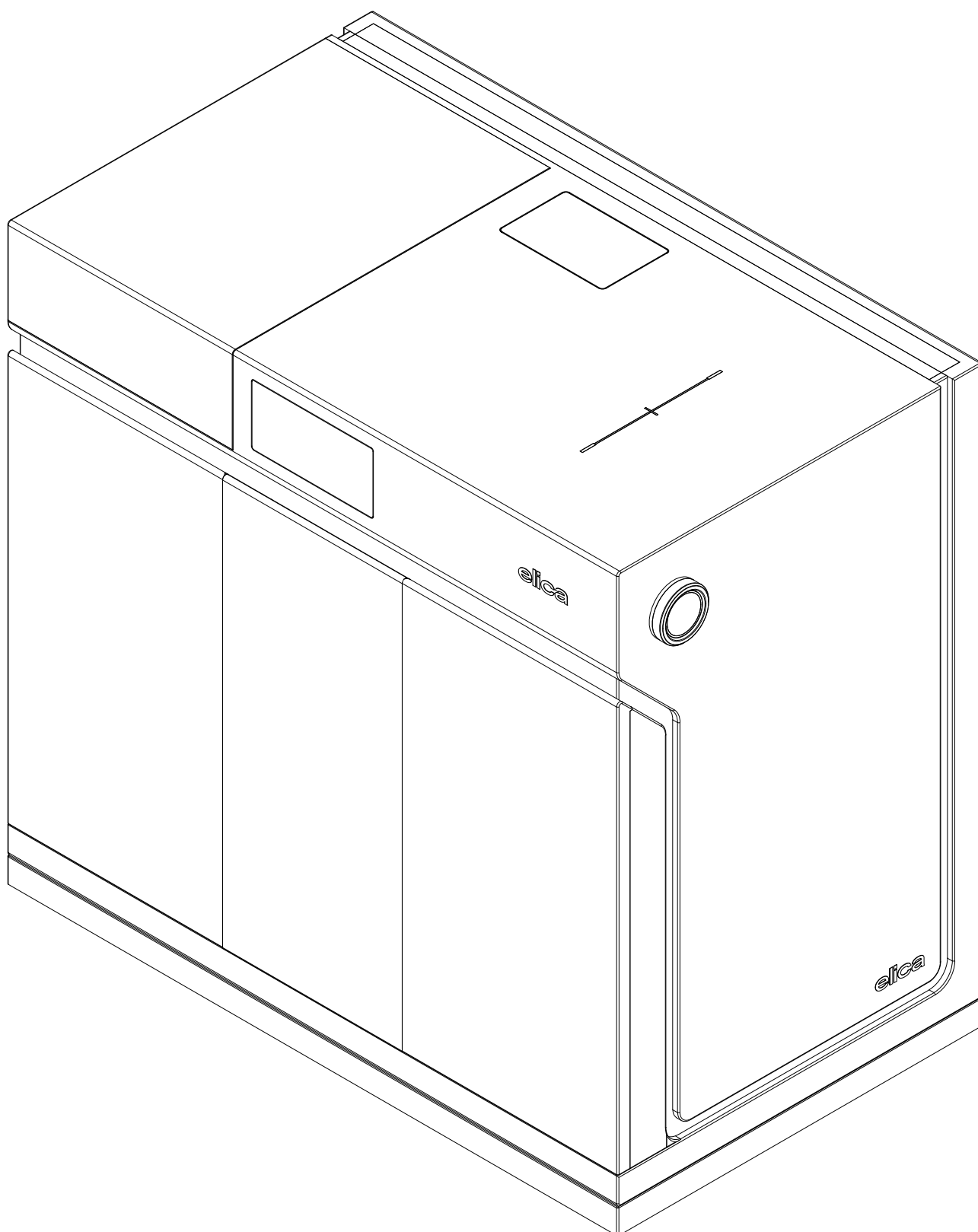
L'assieme principale del prodotto nella sua seconda configurazione viene dunque rappresentato mediante tavole tecniche, viste e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti, mettendo in evidenza i principali elementi costruttivi.

Funzione del componente

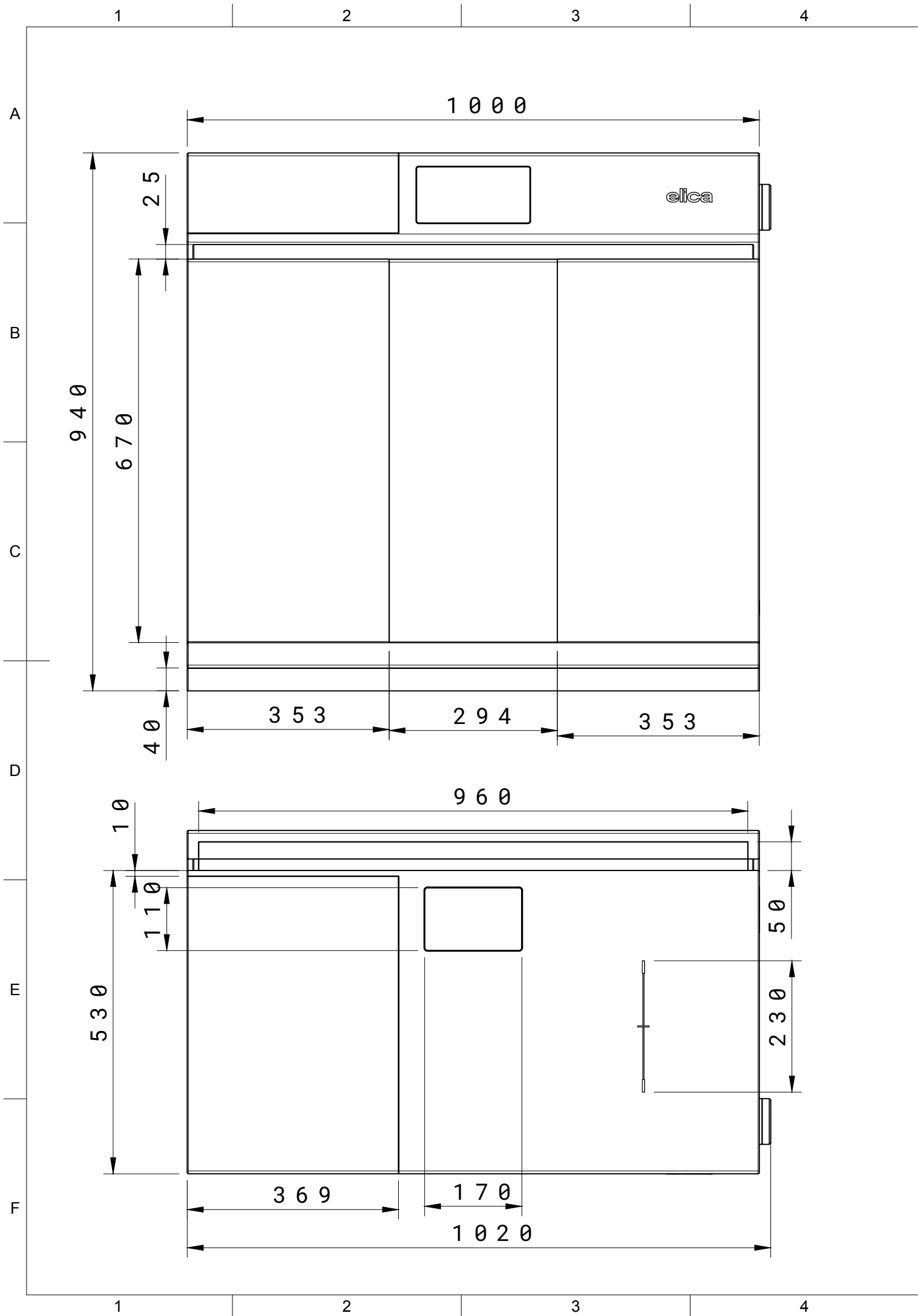
L'assieme master rappresenta l'insieme completo delle parti del prodotto nella sua seconda configurazione (fissa).

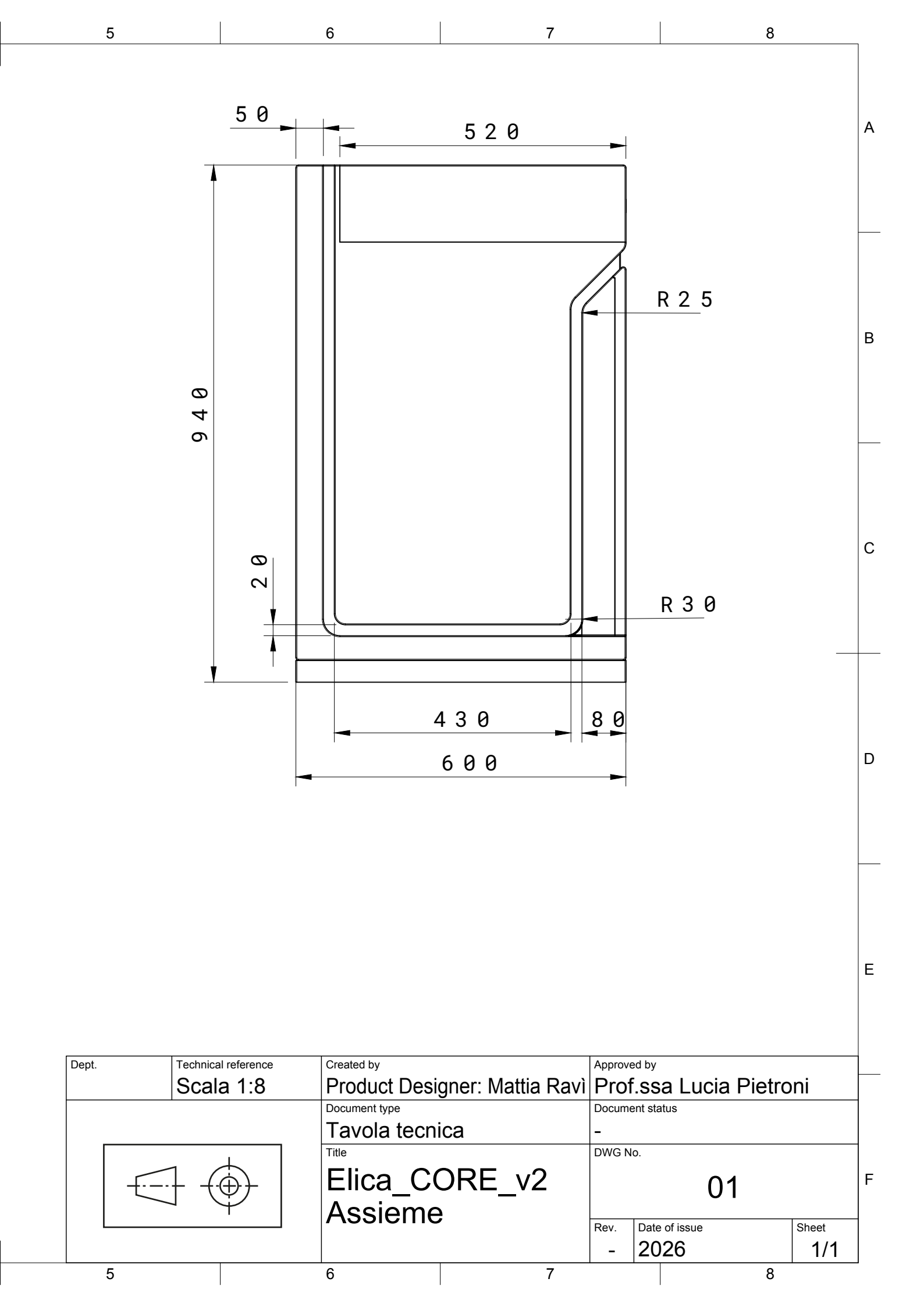
Tale versione integra tutte le zone funzionali e le tecnologie presenti all'interno di Elica CORE, comprendendo la zona ante, la zona lavabo, la zona cottura, la zona di aspirazione e la zona di stoccaggio delle attrezzature da cucina.

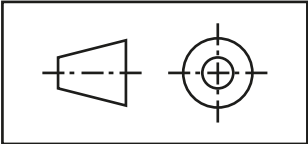


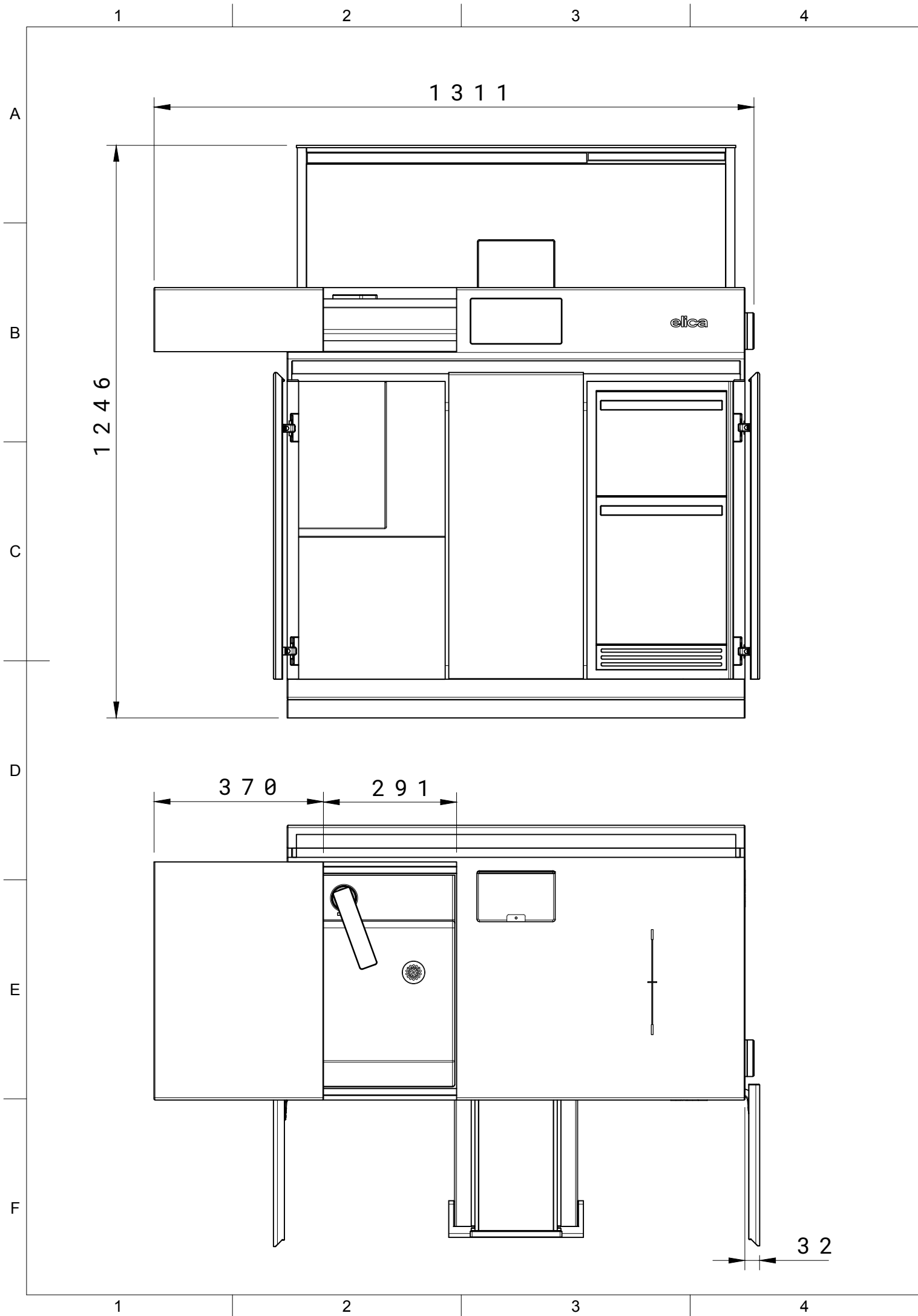


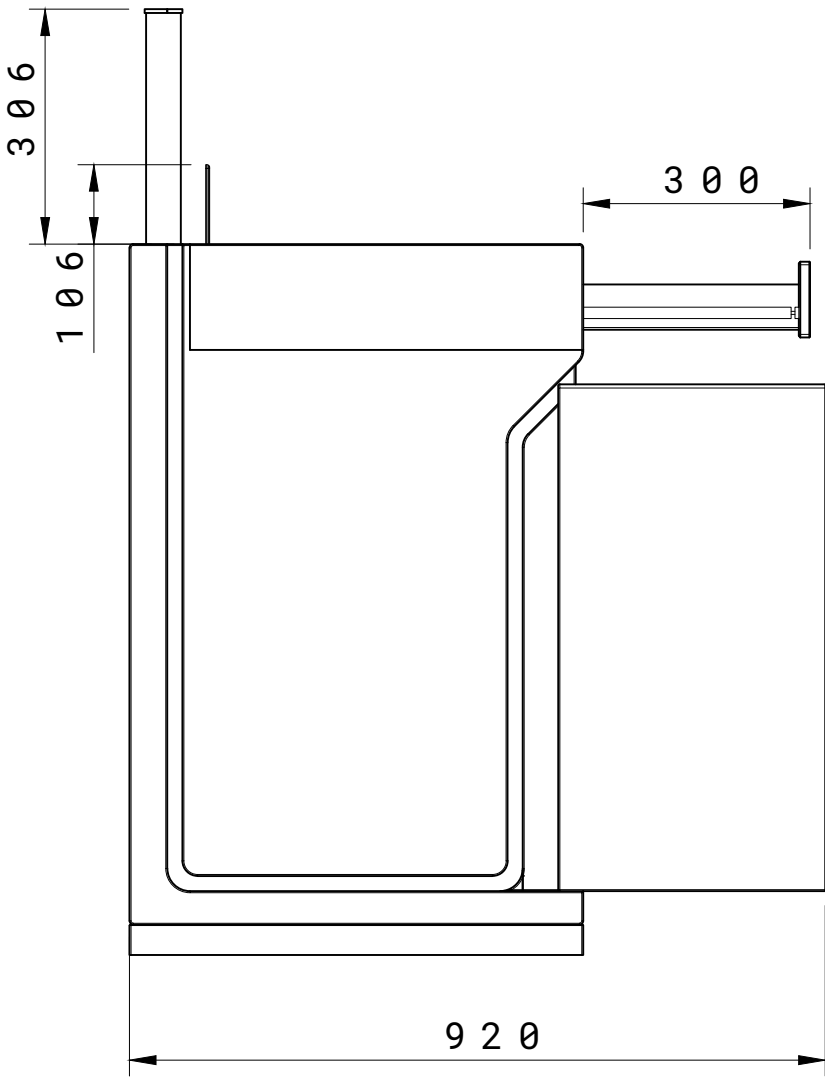
SECONDA CONFIGURAZIONE



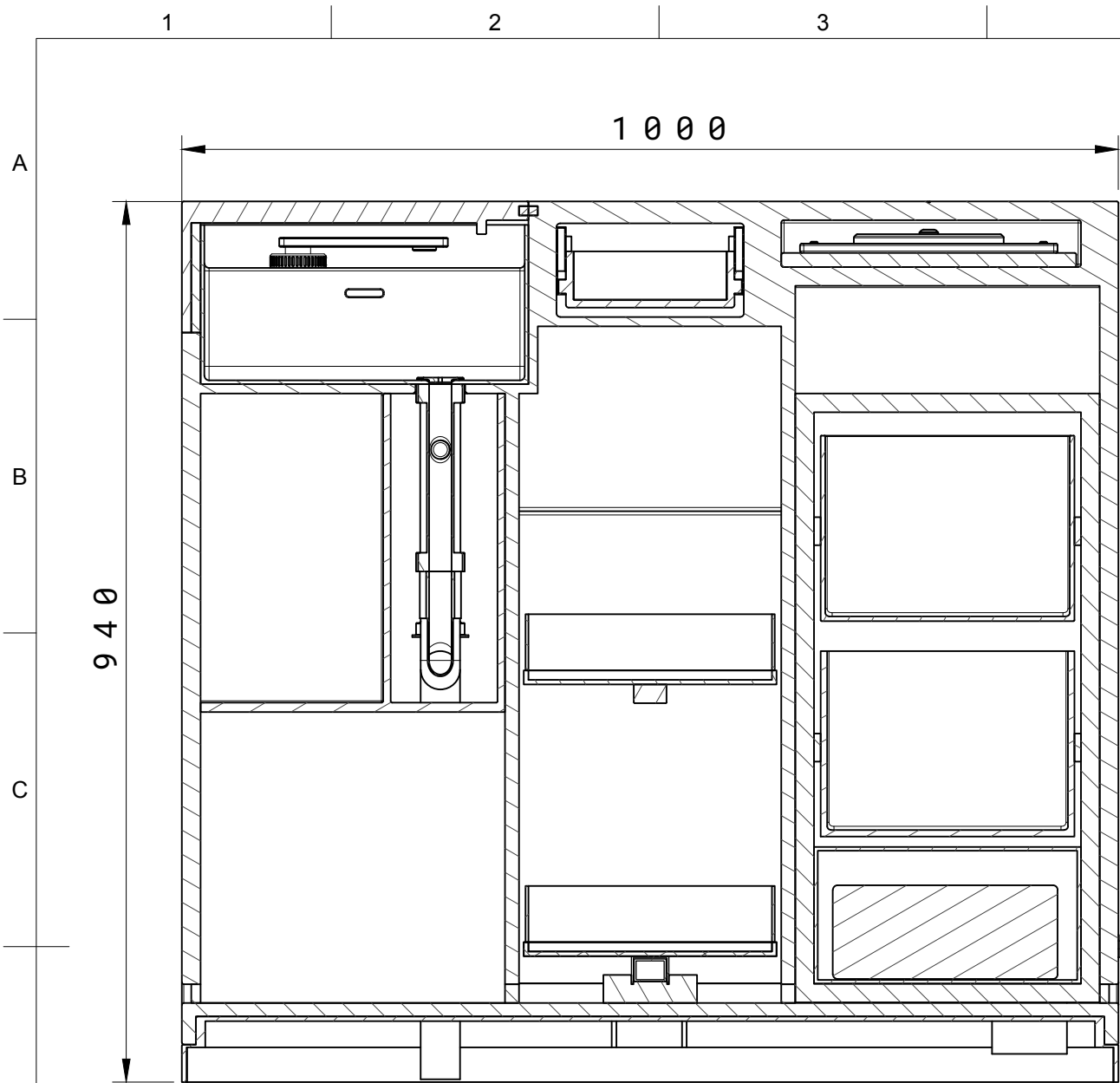


Dept.	Technical reference Scala 1:8	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Elica_CORE_v2 Assieme		DWG No. 01		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

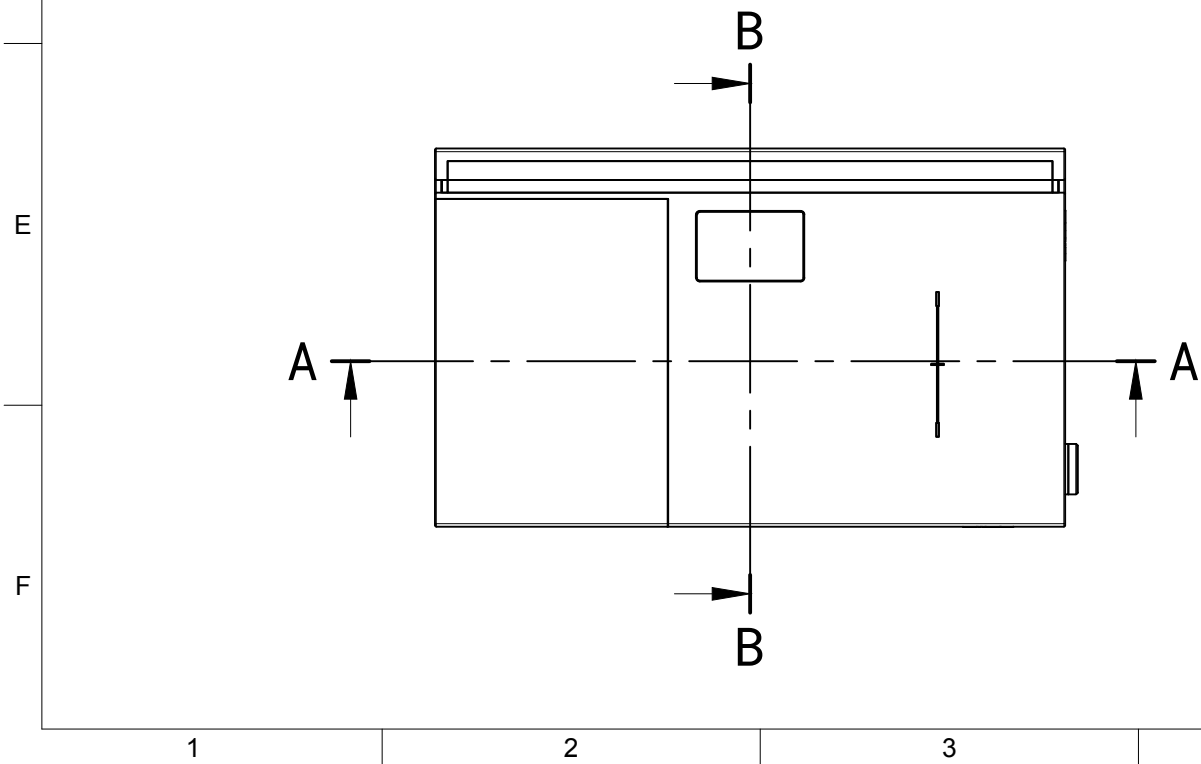


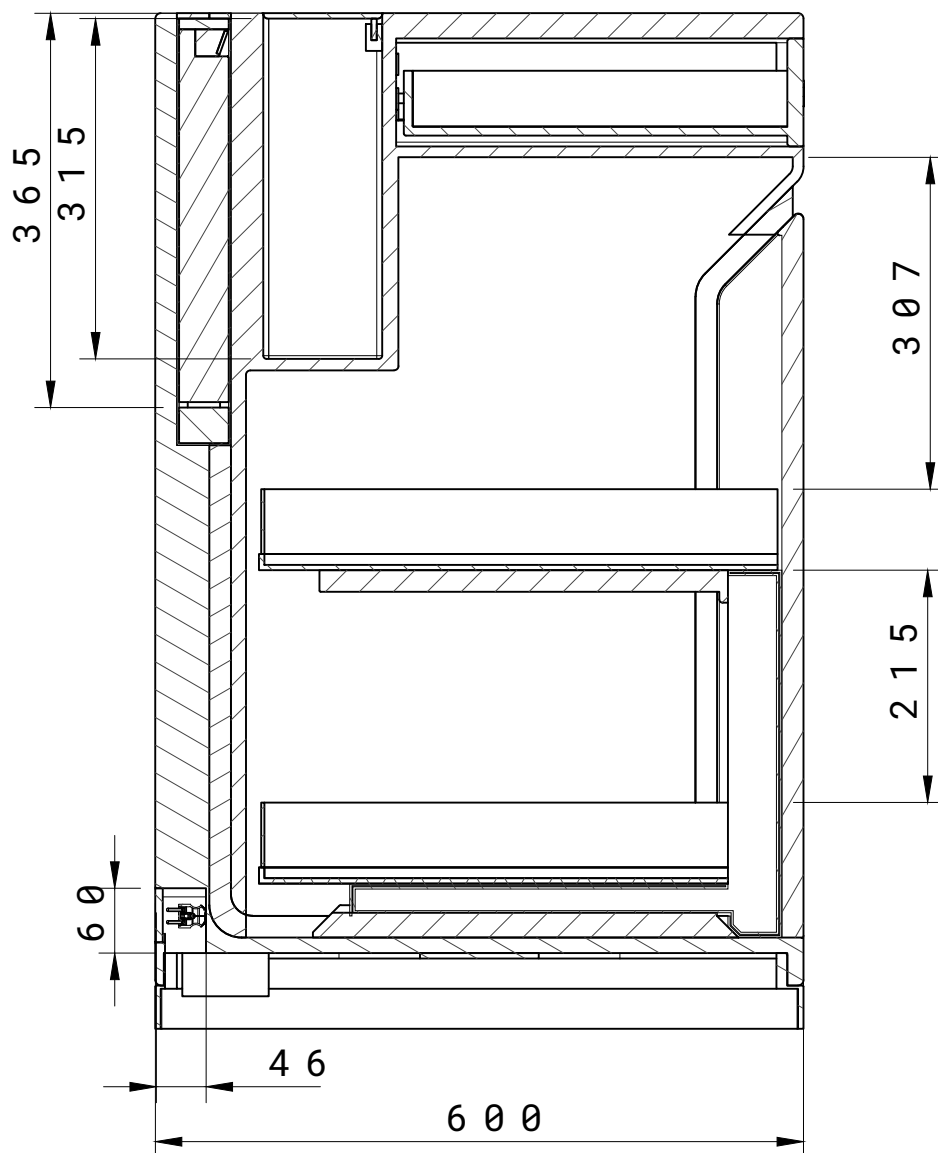


Dept.	Technical reference Scala 1:10	Created by Mattia Ravì	24/02/26	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni
	Document type Tavola tecnica		Document status -	
	Title Elica_CORE_v2 Assieme con parti aperte		DWG No. 02	
	Rev. -	Date of issue 2026		Sheet 1/1



A-A (1:7)





B-B (1:7)

Dept.	Technical reference Scala 1:7	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Elica_CORE_v2 Sezioni A e B		DWG No. 03		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

1

2

3

4

A

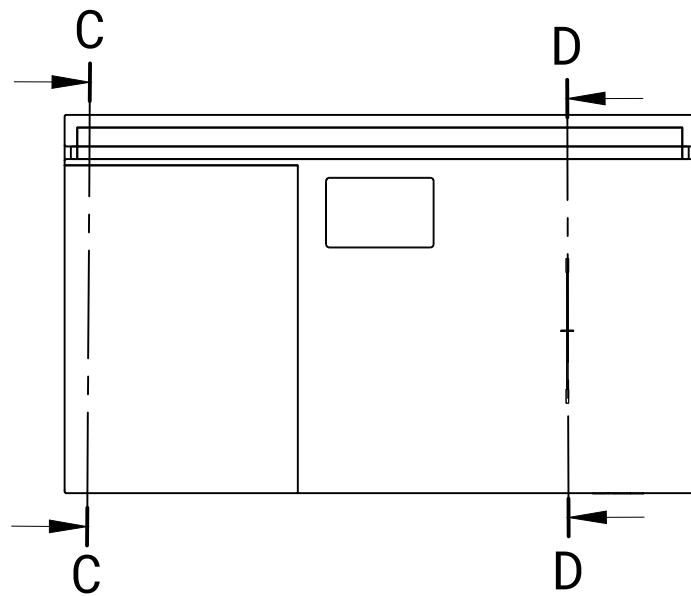
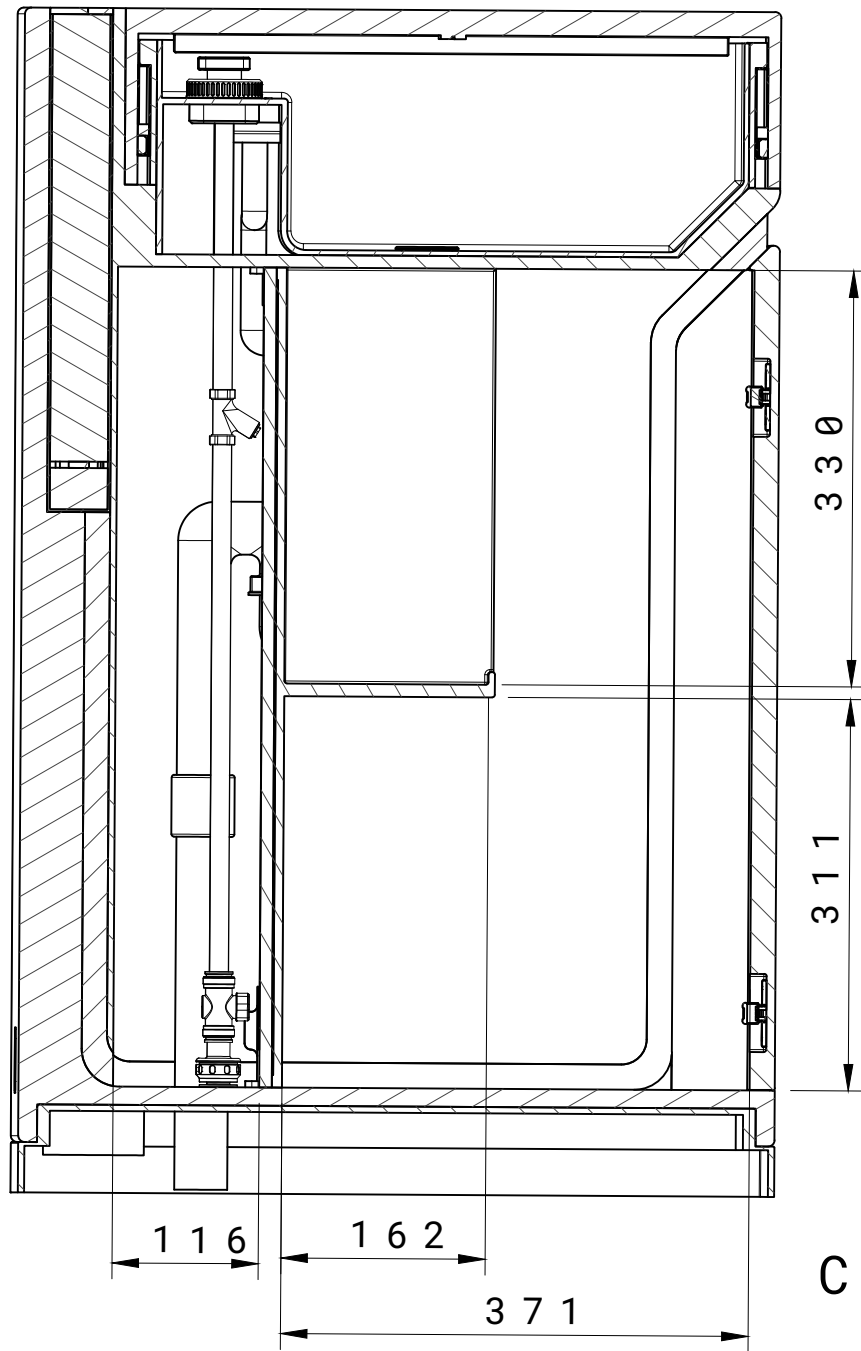
B

C

D

E

F

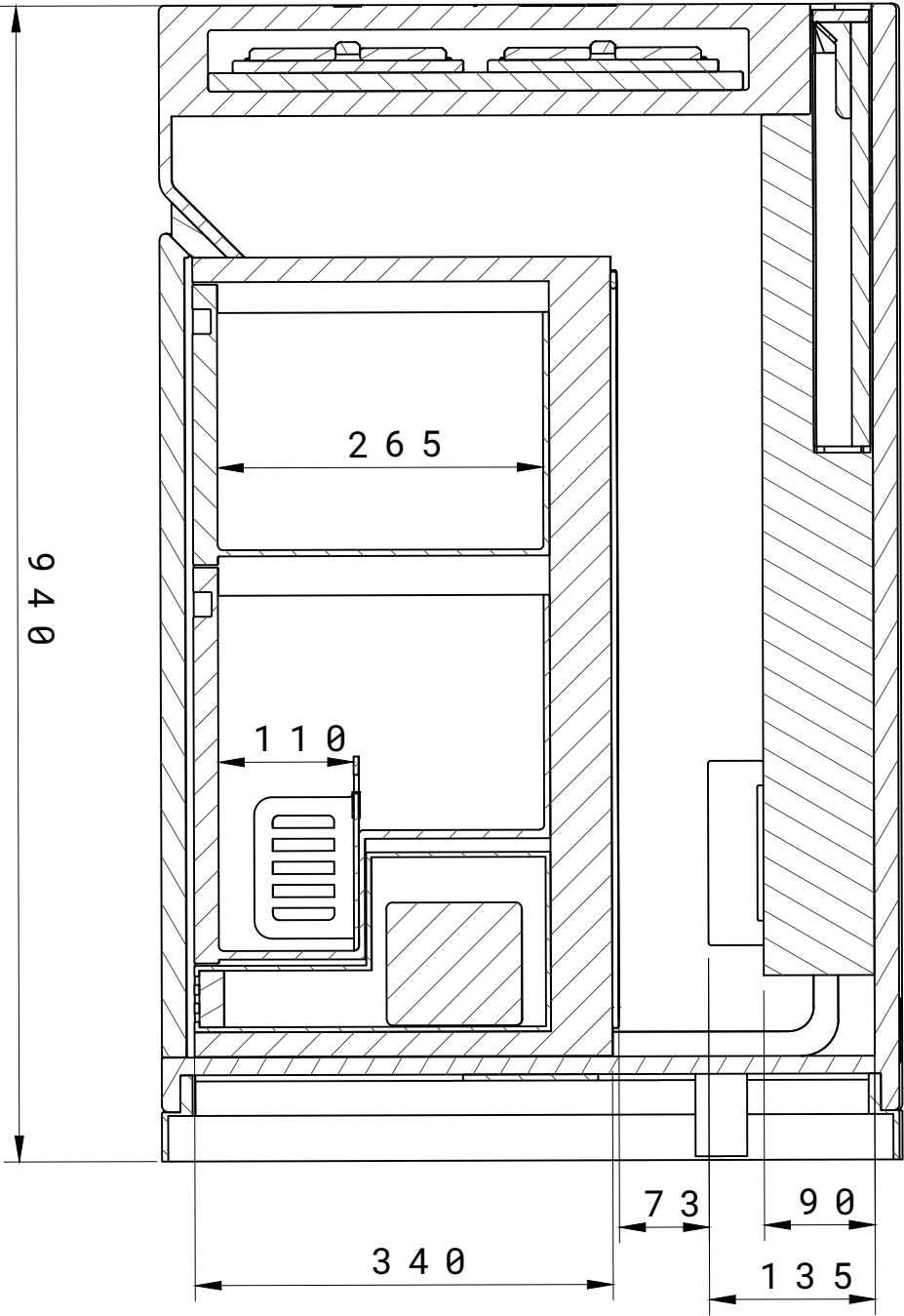


1

2

3

4



D - D (1:6)

Dept.	Technical reference Scala 1:6	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Elica_CORE_v2 Sezioni C e D		DWG No. 04		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

SPORTELLO ANTA SINISTRA

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme dello sportello dell'anta sinistra del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, evidenziando le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

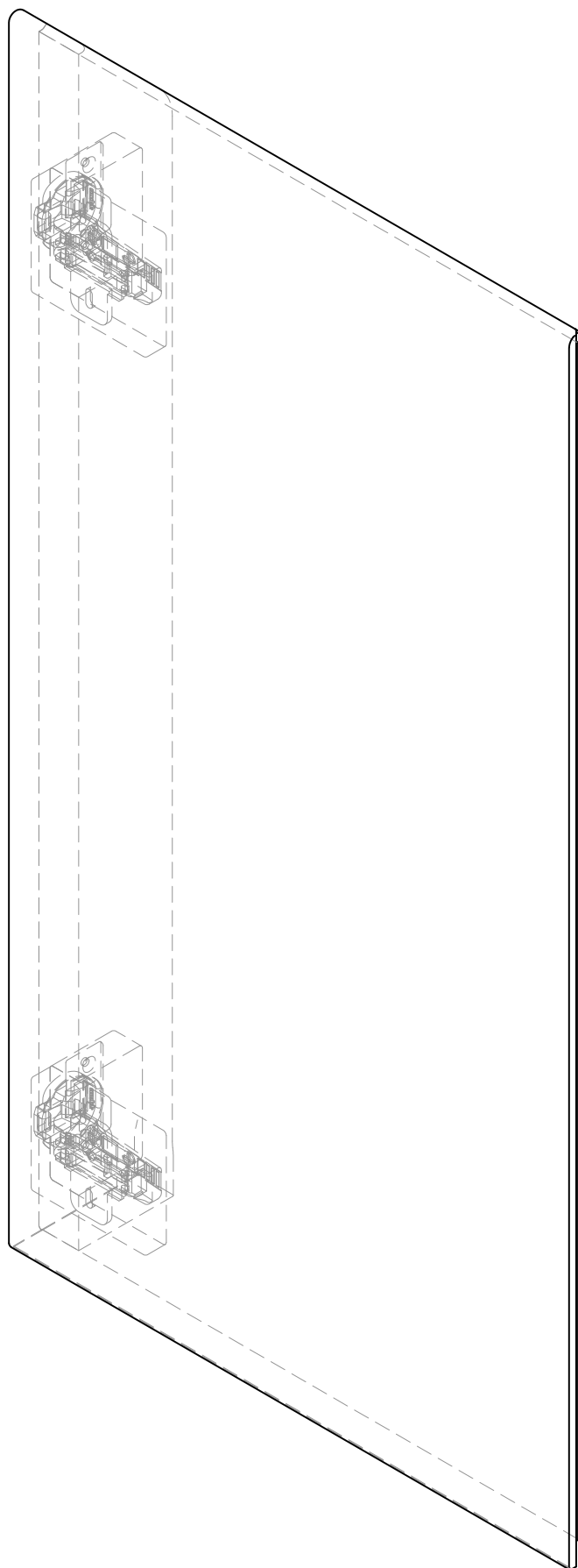
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme dello sportello dell'anta sinistra, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti, mettendo in evidenza i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme è formato dallo sportello principale, da due sistemi di cerniera che consentono l'apertura e la chiusura controllata dell'anta e da una staffa che ne permette il fissaggio al corpo del prodotto. Nel suo complesso, il componente svolge la funzione di elemento mobile di chiusura e di accesso alle parti interne del prodotto.





1

2

3

4

A

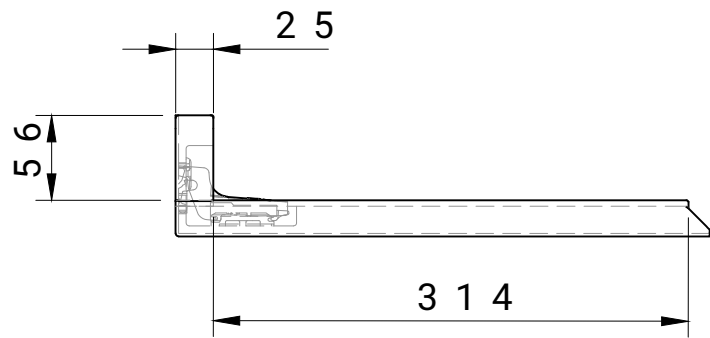
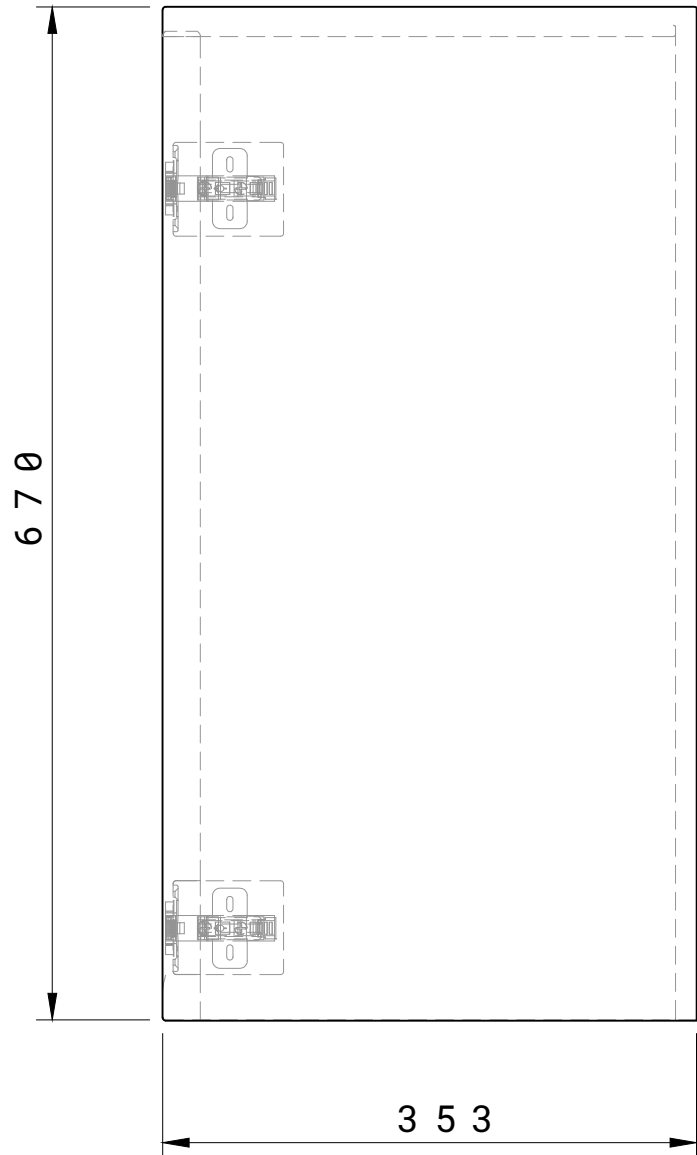
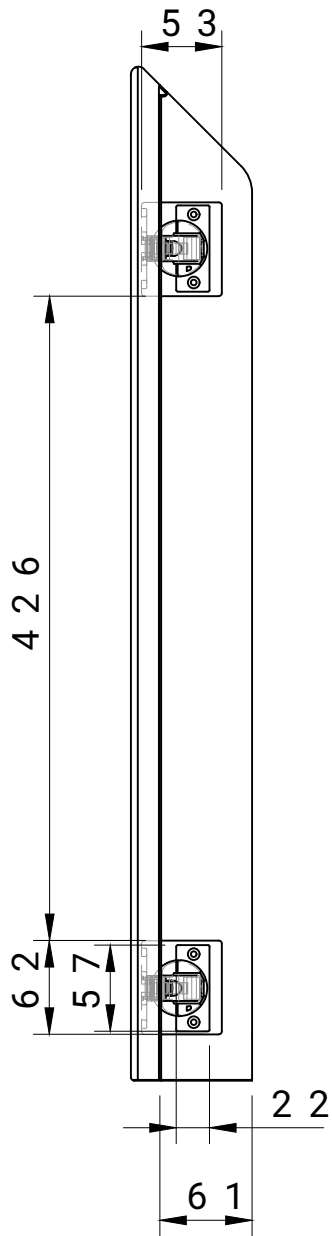
B

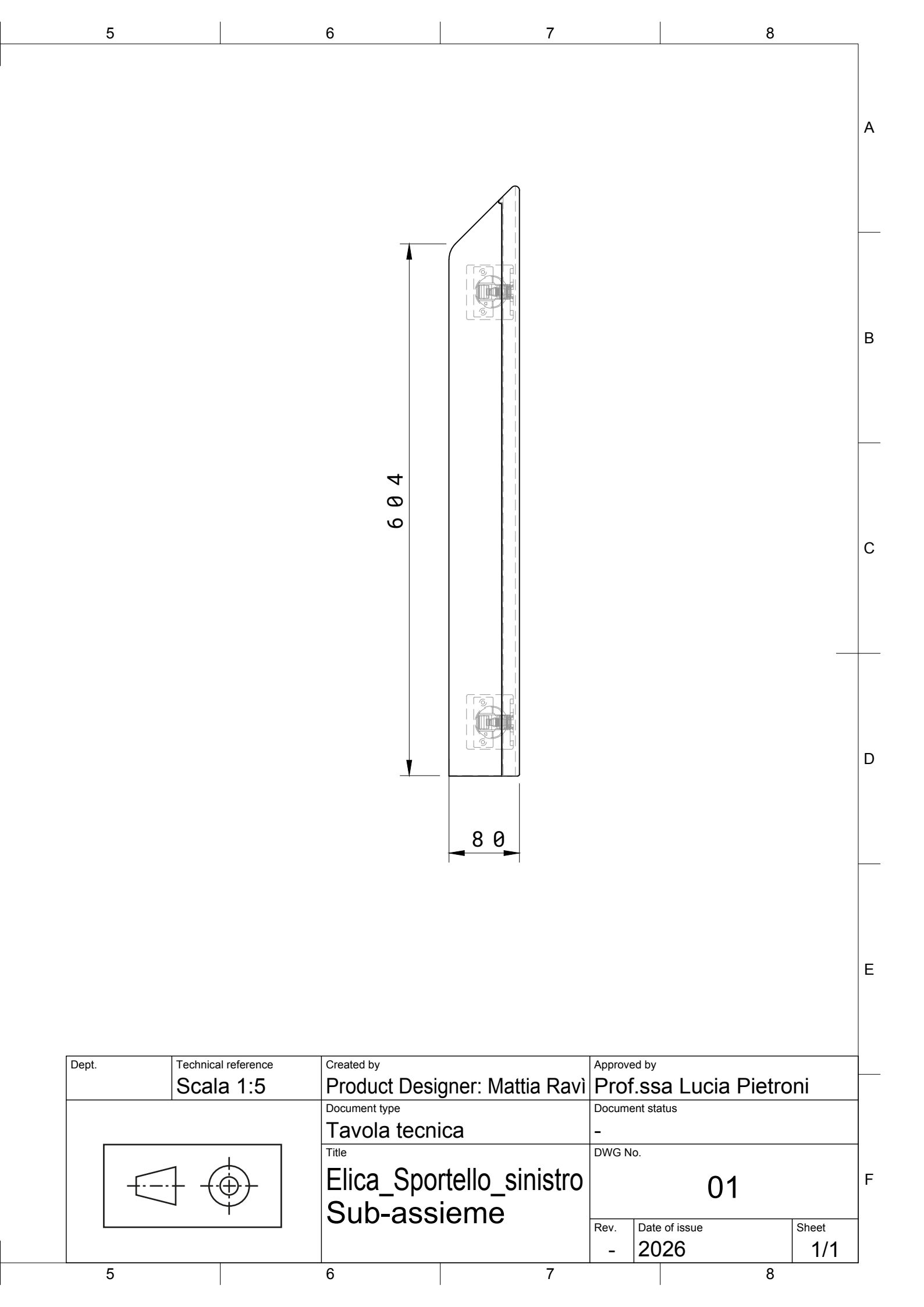
C

D

E

F





Dept.	Technical reference Scala 1:5	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Elica_Sportello_sinistro Sub-assieme		DWG No. 01		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

SPORTELLLO ANTA CENTRALE

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme dello sportello dell'anta scorrevole centrale del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, evidenziando le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

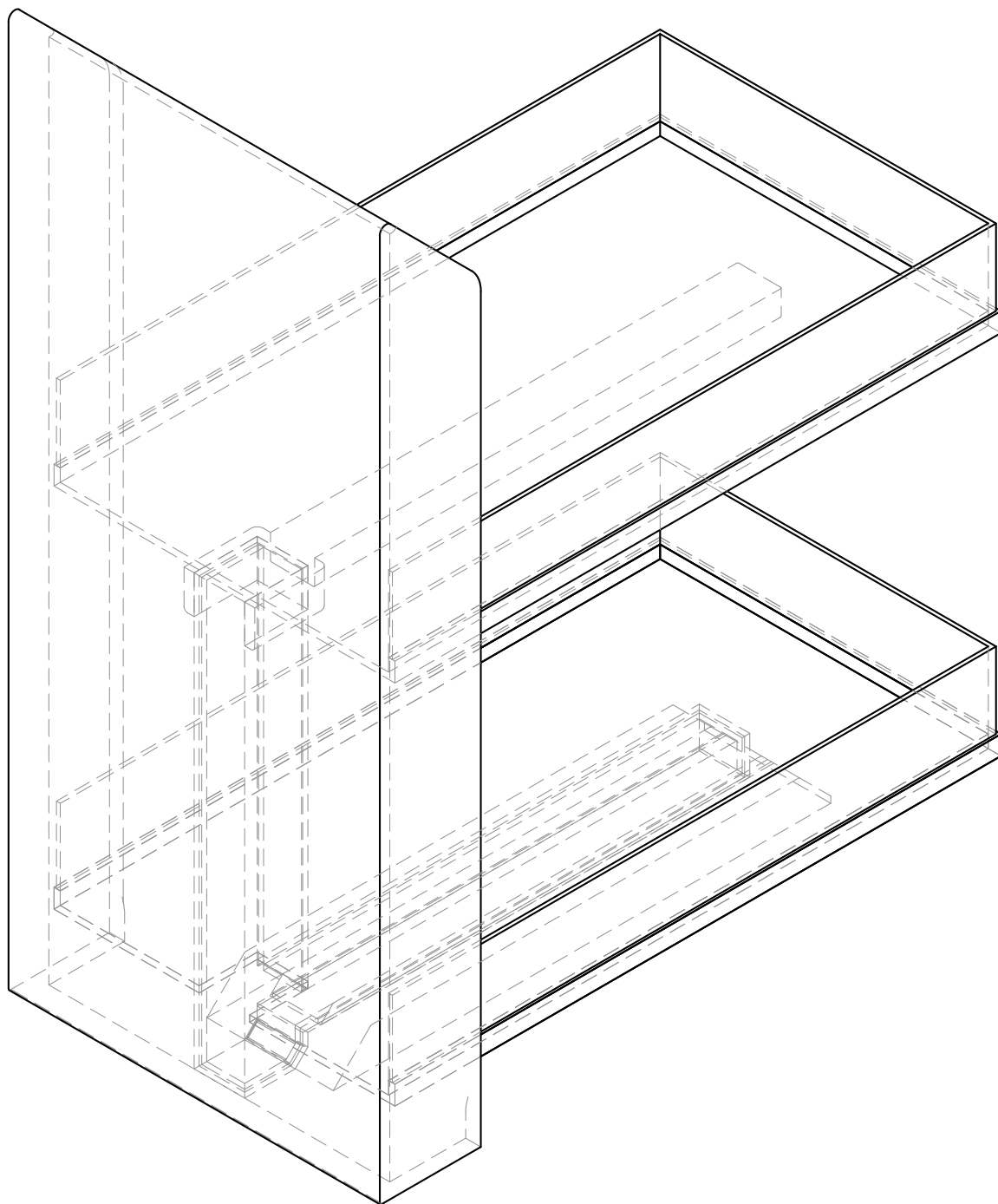
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme dello sportello scorrevole centrale, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti, mettendo in evidenza i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme è costituito dall'anta centrale, da un sistema scorrevole fissato al prodotto che ne consente l'apertura e la chiusura controllata, e da due ripiani destinati a contenere stoviglie o altri oggetti. Nel suo complesso, il componente svolge la funzione di elemento mobile di chiusura e accesso alle parti interne del prodotto.





1

2

3

4

A

B

C

D

E

F

2 9 4

6 7 0

4 7 5

1 2

2 9 4

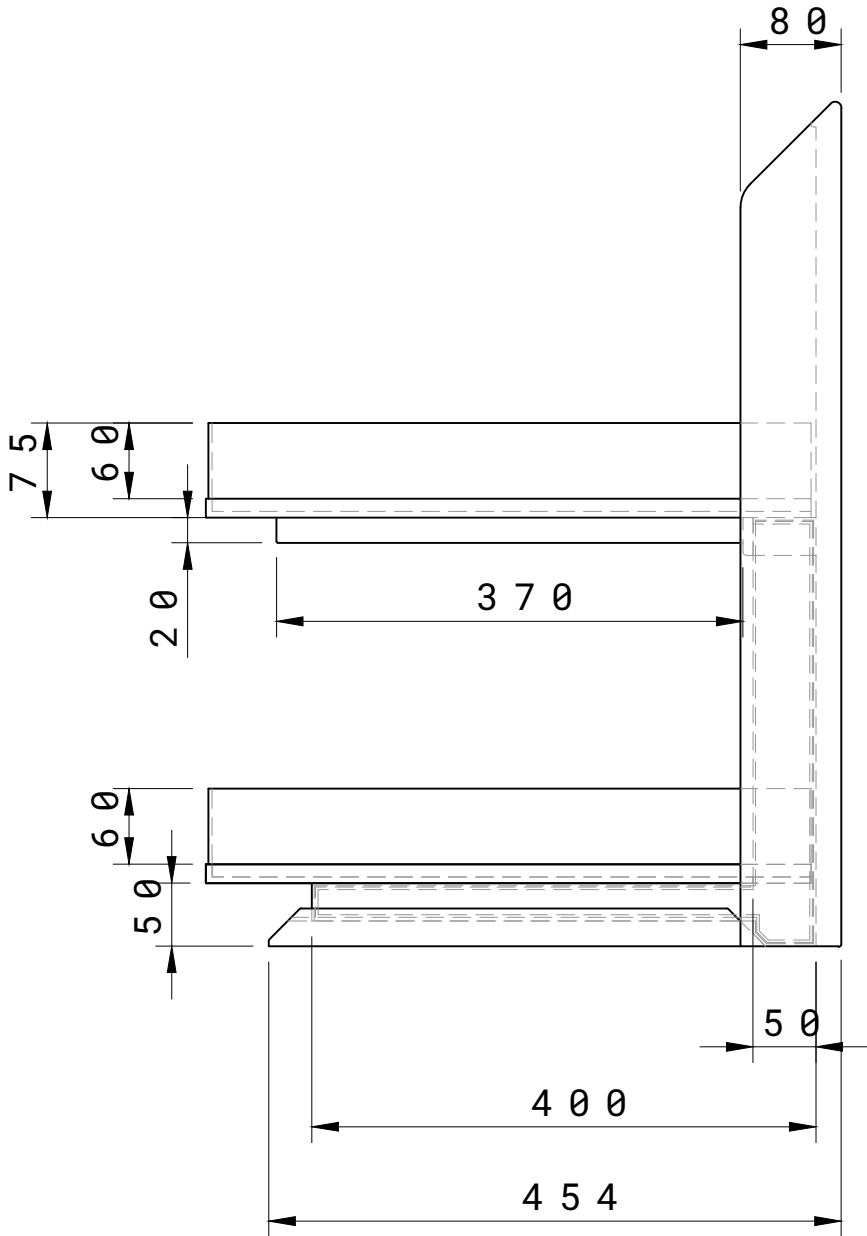
2 2

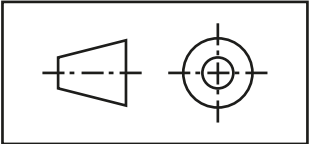
1

2

3

4



Dept.	Technical reference Scala 1:6	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Elica_Sportello_centrale Sub-assieme		DWG No. 01		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

SPORTELLLO ANTA DESTRA

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme dello sportello dell'anta destra del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, evidenziando le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

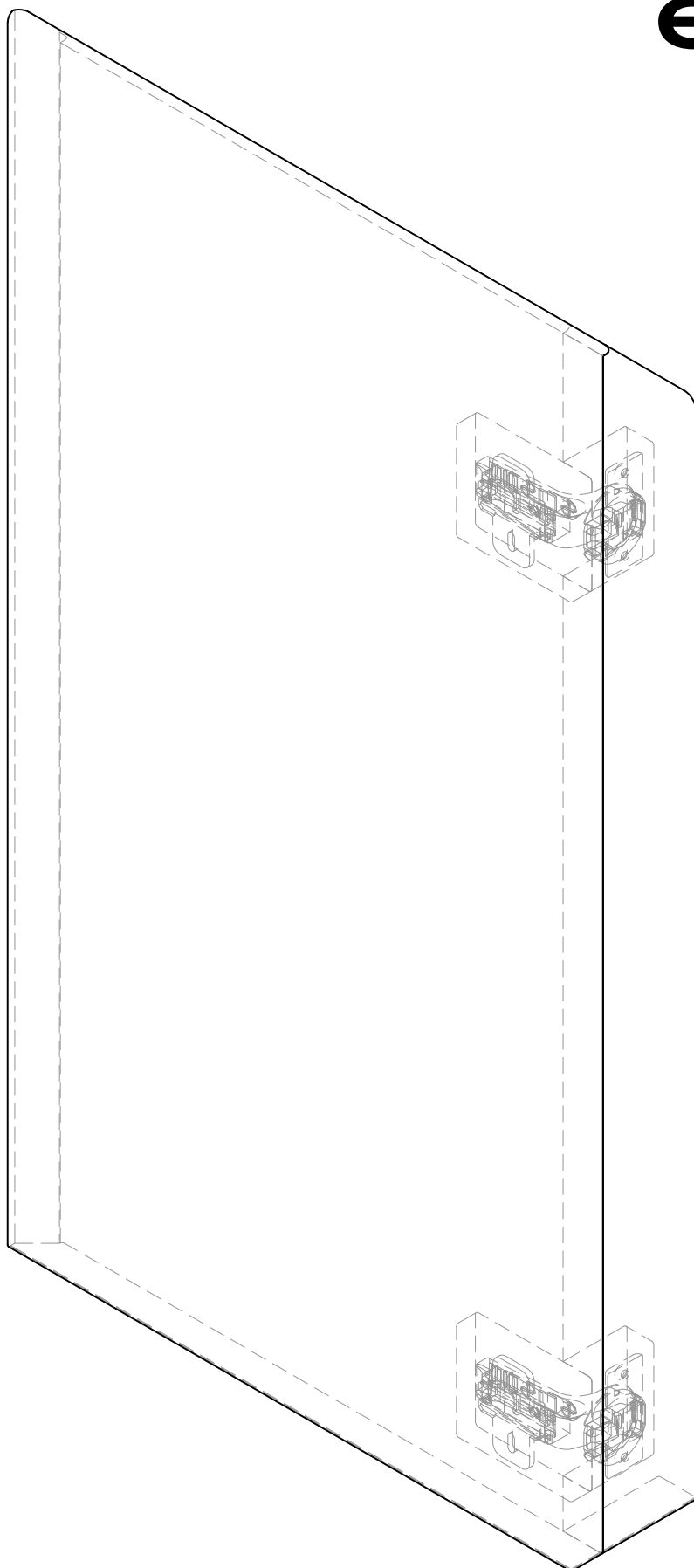
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme dello sportello dell'anta destra, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti, mettendo in evidenza i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme è formato dallo sportello principale, da due sistemi di cerniera che consentono l'apertura e la chiusura controllata dell'anta e da una staffa che ne permette il fissaggio al corpo del prodotto. Nel suo complesso, il componente svolge la funzione di elemento mobile di chiusura e di accesso alle parti interne del prodotto.





1

2

3

4

A

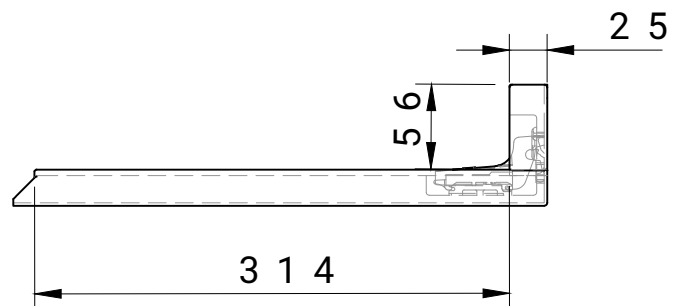
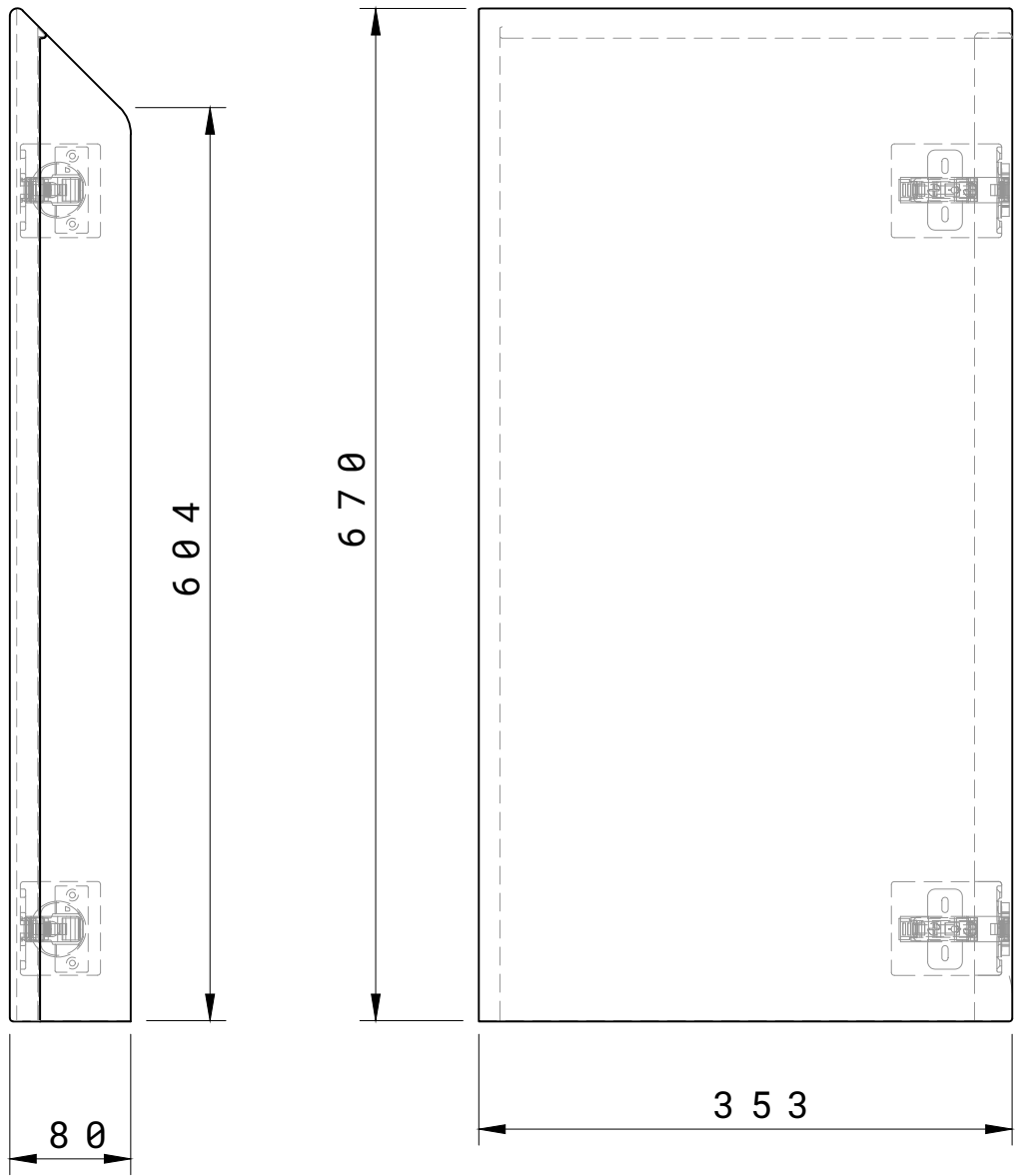
B

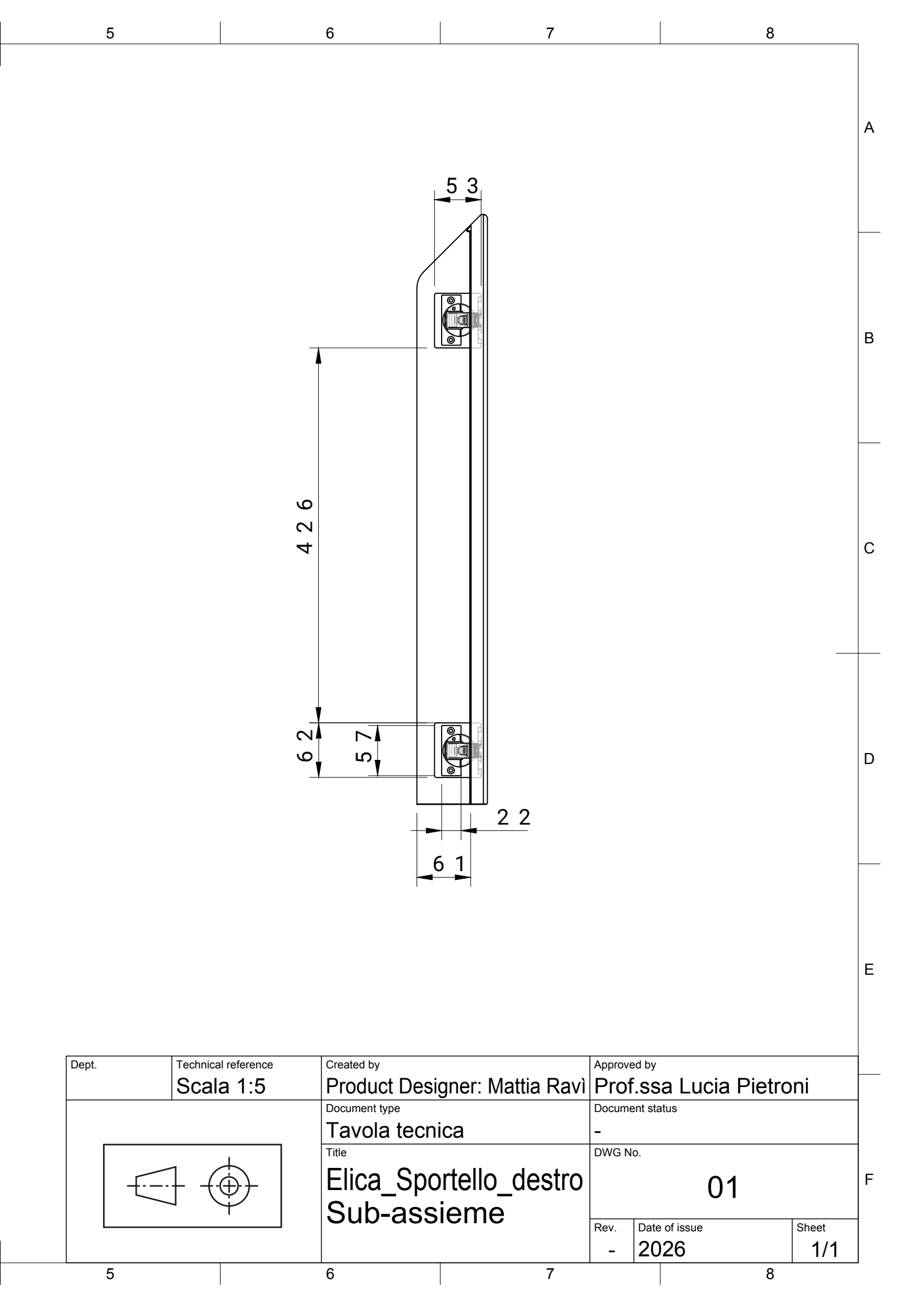
C

D

E

F





CORPO CASSETTO COPRI LAVABO

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme del cassetto scorrevole centrale del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, evidenziando le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

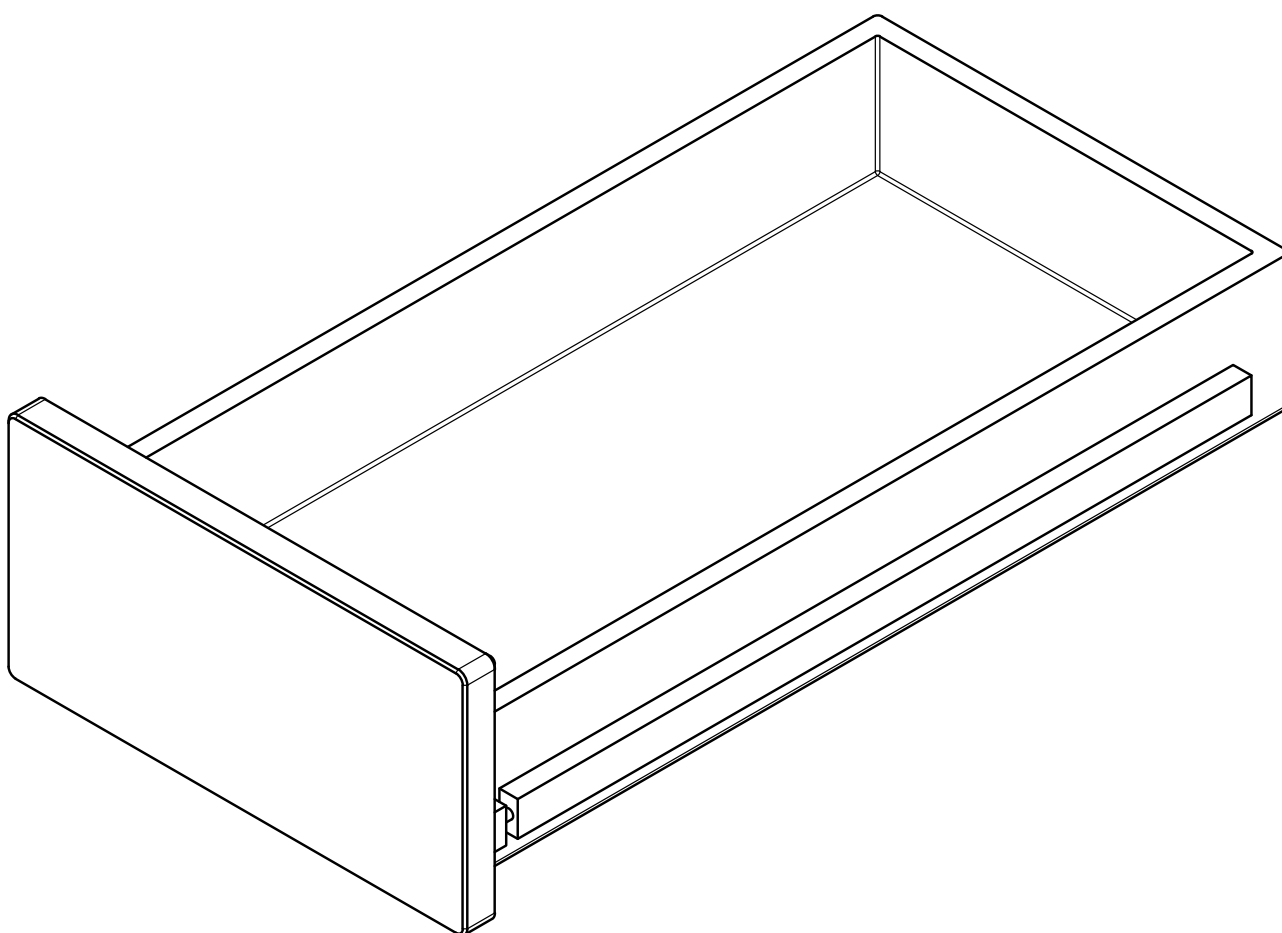
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme completo del cassetto, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti, mettendo in evidenza i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il cassetto svolge la funzione principale di contenere posate, accessori e utensili destinati alle operazioni di cucina e alla preparazione degli alimenti. Attraverso il presente sub-assieme si intende rappresentare la configurazione complessiva di questa parte, che concorre alla definizione del prodotto nella sua interezza.





1

2

3

4

A

B

C

D

E

F

2 0 0

1 0 0

R 4

3 7 0

3 4 7

3 2 0

1 5

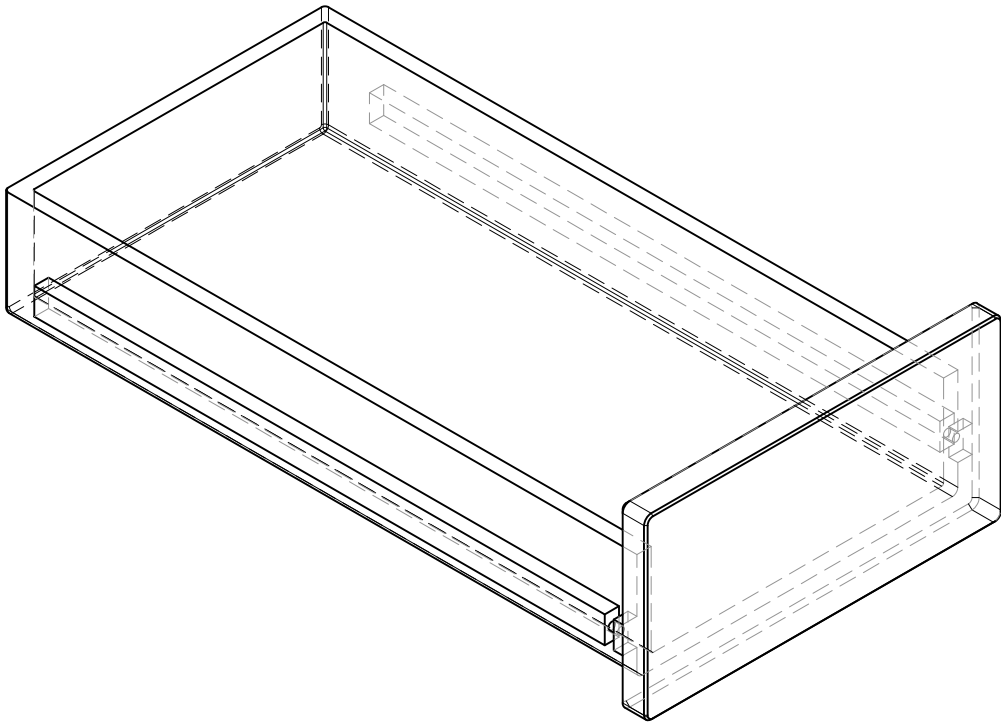
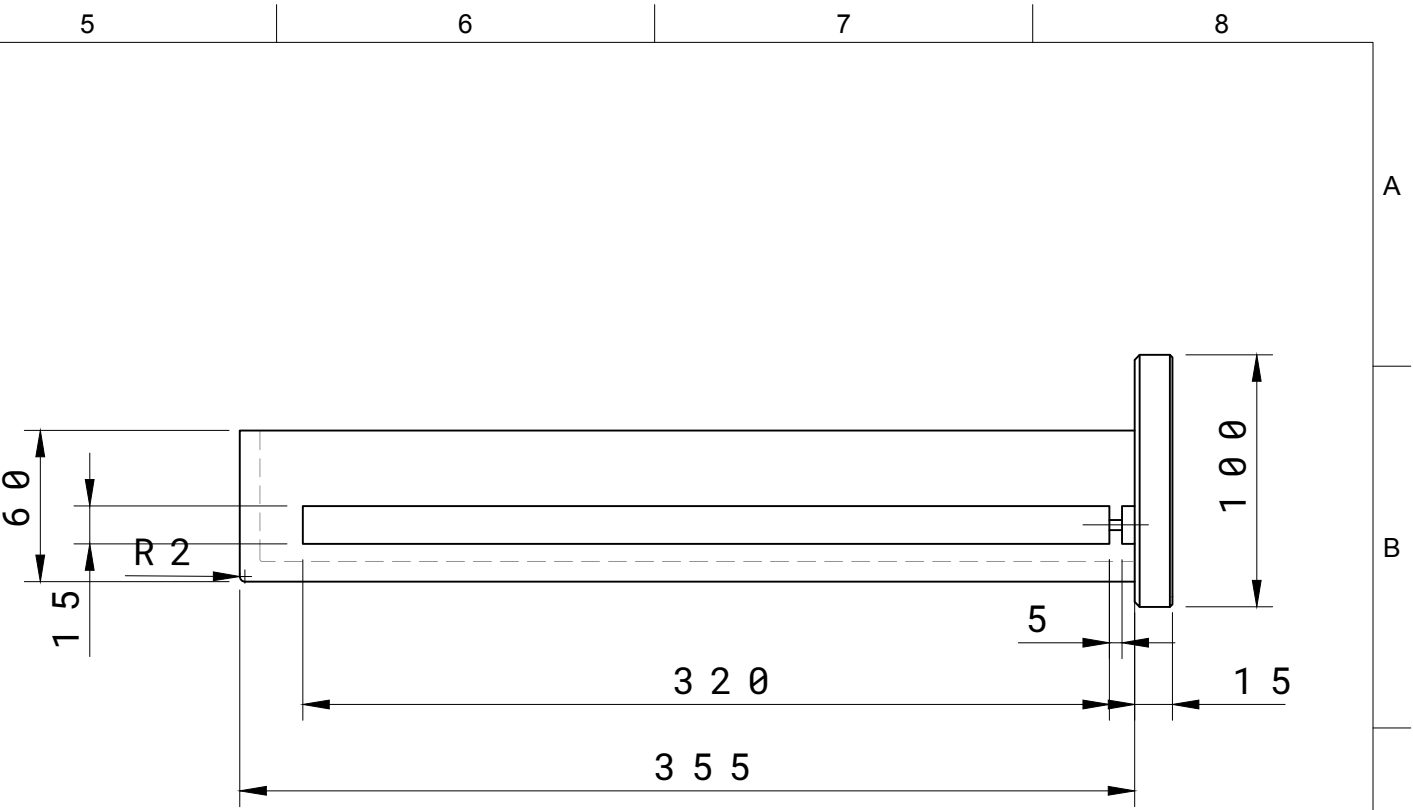
2 0 0

1

2

3

4



Dept.	Technical reference Scala 1:3	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
		Document type Tavola tecnica	Document status -		
		Title Cassetto_frontale Sub-assieme	DWG No. 01		
			Rev. -	Date of issue 2026	Sheet 1/1

CORPO CASSETTO COPRI LAVABO

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme del cassetto scorrevole che copre il lavabo del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, evidenziando le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

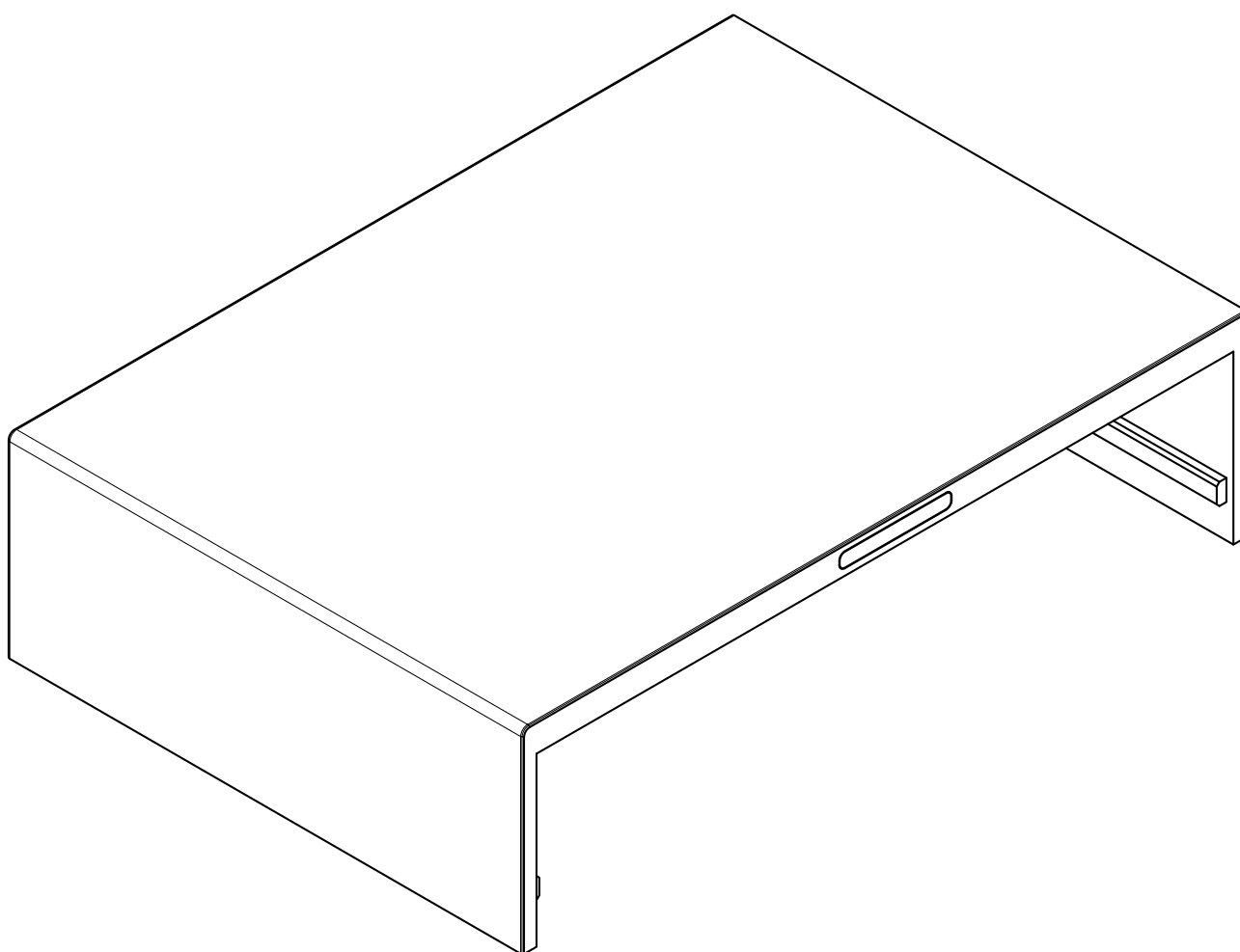
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme completo del cassetto, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti, mettendo in evidenza i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme è costituito dal cassetto principale, da due sistemi di guida che consentono lo scorrimento controllato del componente e da un corpo magnetico che ne permette il bloccaggio tramite accoppiamento con la parte integrata nel corpo del prodotto. Nel suo complesso, il componente svolge la funzione di elemento mobile di chiusura e di accesso alle parti interne del sistema lavandino, contribuendo alla funzionalità complessiva del prodotto.





1

2

3

4

A

B

C

D

E

F

3 7 0

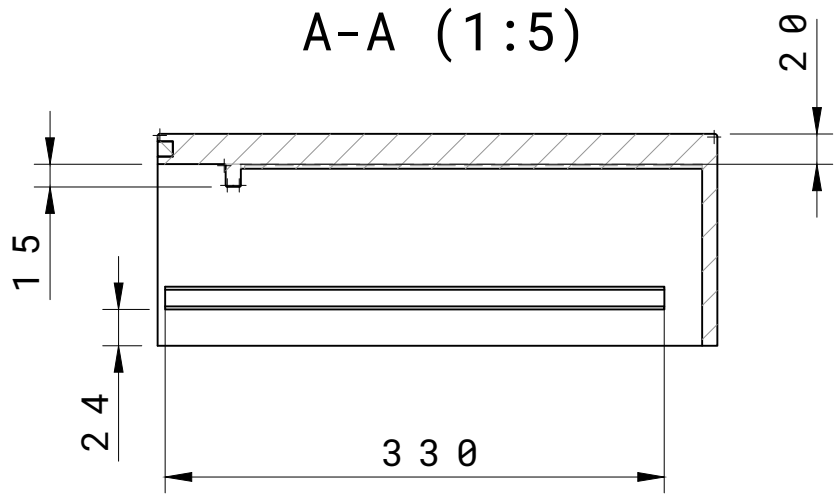
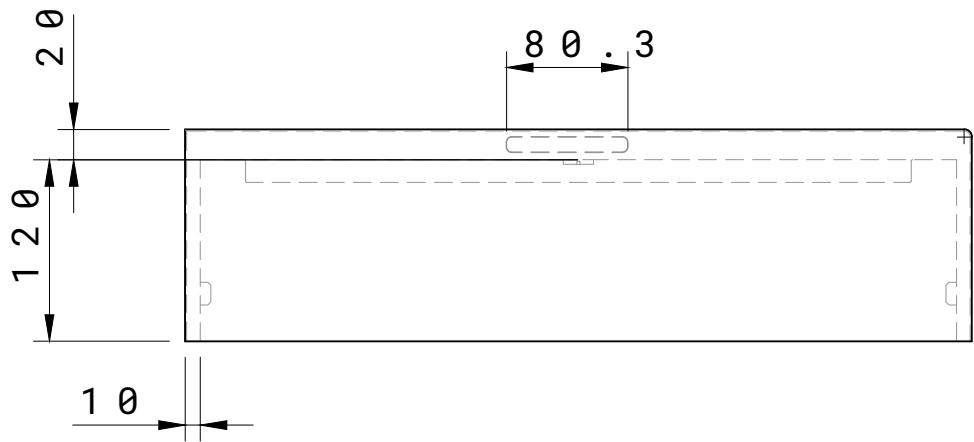
1 4 0

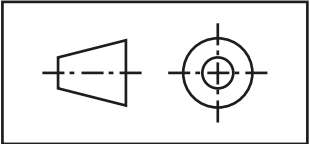
3 7 0

5 2 0

A

A



Dept.	Technical reference Scala 1:5	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola Tecnica		Document status -		
	Title Cassetto_Lavabo Sub-assieme		DWG No. 01		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

MANOPOLA " U CORE"

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme della manopola del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

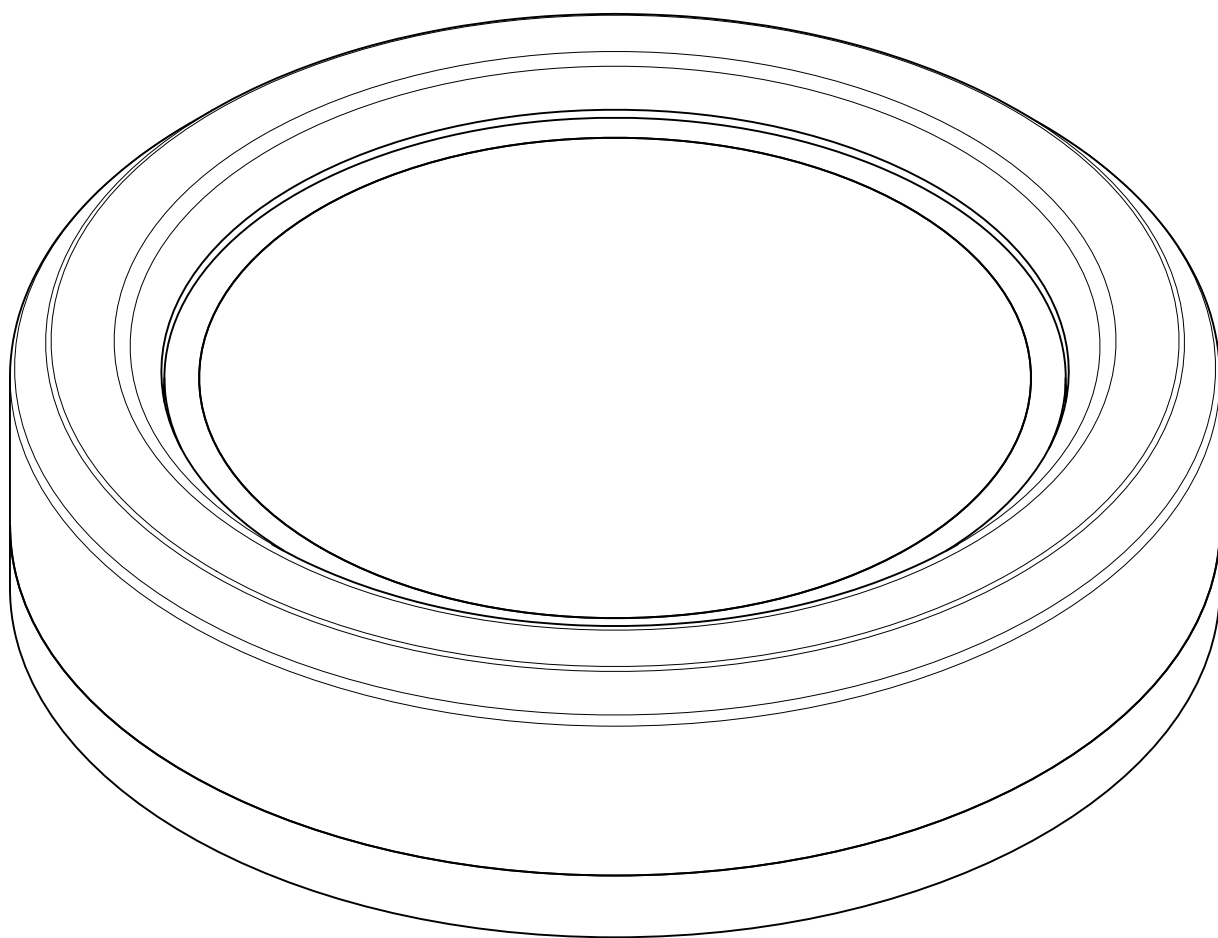
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme completo della manopola magnetica, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme è costituito da due scocche che formano il corpo della manopola, al cui interno sono presenti slot dedicati agli alloggiamenti per componenti elettroniche e sensori. La configurazione garantisce la corretta disposizione degli elementi funzionali, una buona integrazione con il prodotto principale, un'adeguata interazione uomo-prodotto e un'ottima ergonomia durante l'uso.





1

2

3

4

A

A-A (1:1)

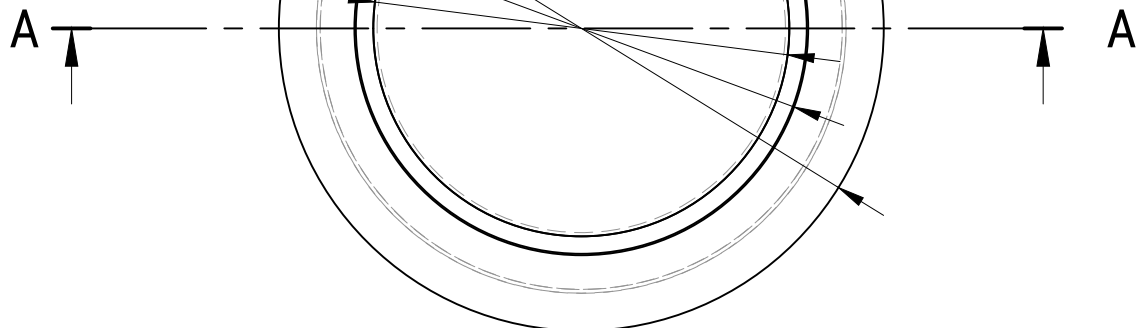
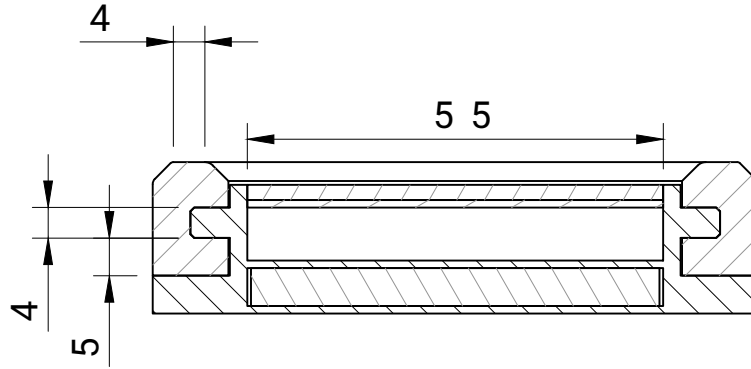
B

C

D

E

F



1

2

3

4

A

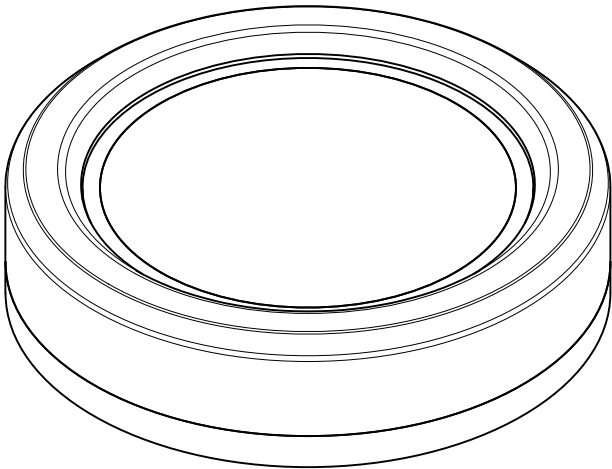
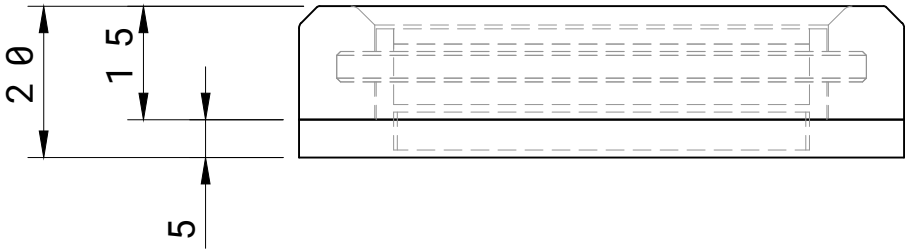
B

C

D

E

F



Dept.	Technical reference Scala 1:1	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Manopola_Elica Sub-assieme		DWG No. 01		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

RUOTA

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme delle ruote del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

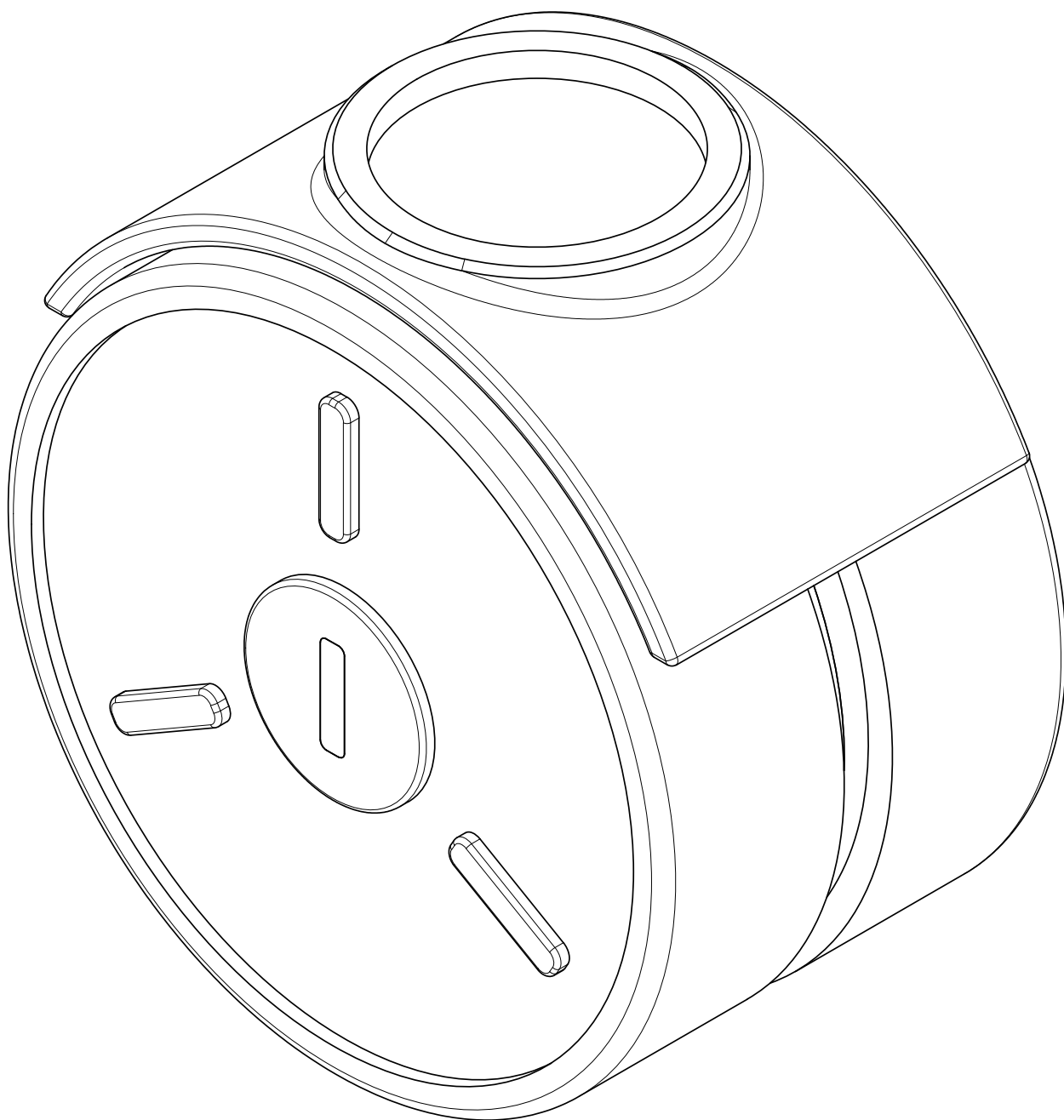
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme completo delle ruote, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme è costituito dalle scocche che formano il corpo della parte centrale della ruota e dai due corone rotanti colorate. Tale configurazione rappresenta il modello delle ruote e dimostra come la disposizione dei componenti garantisce la corretta integrazione degli elementi funzionali e un'elevata funzionalità complessiva del prodotto.





1

2

3

4

A

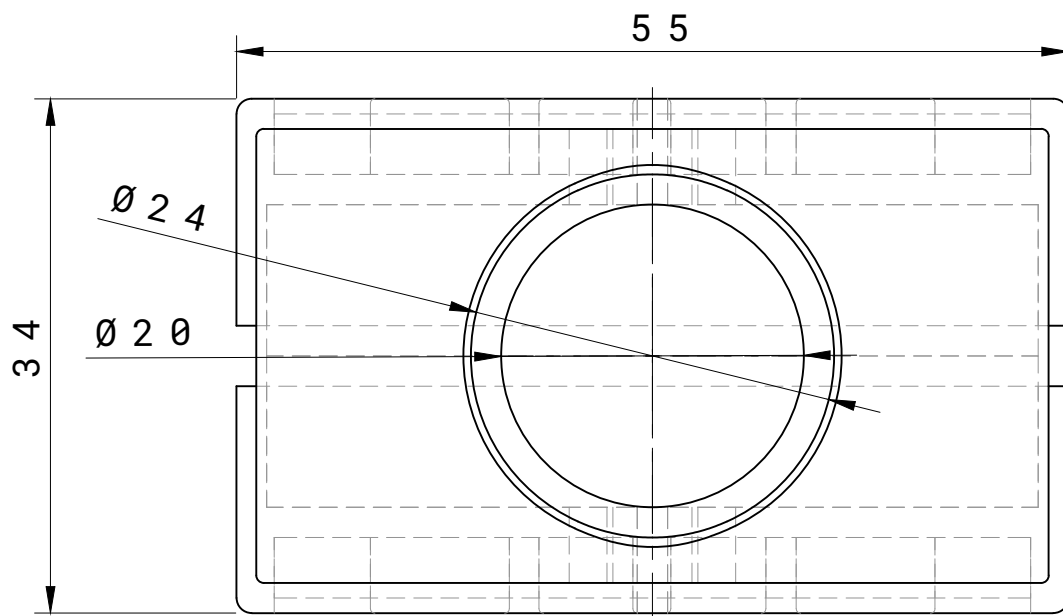
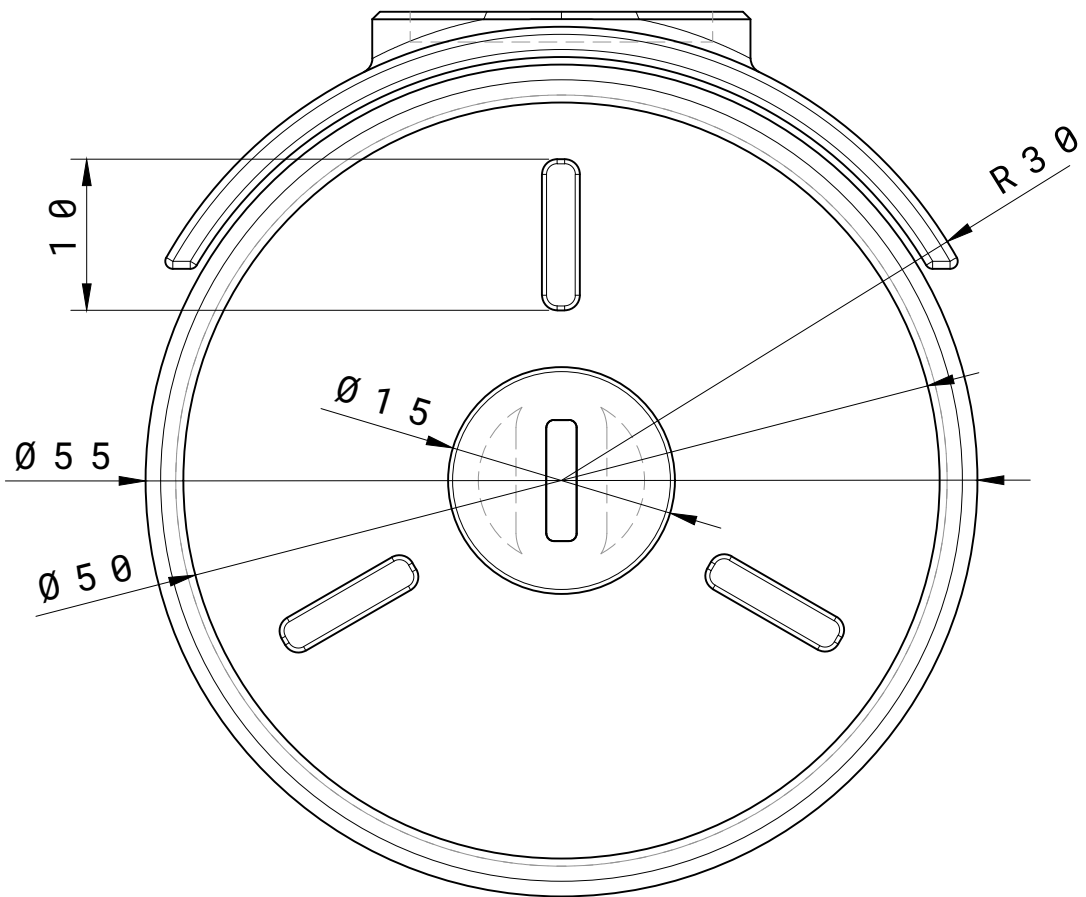
B

C

D

E

F

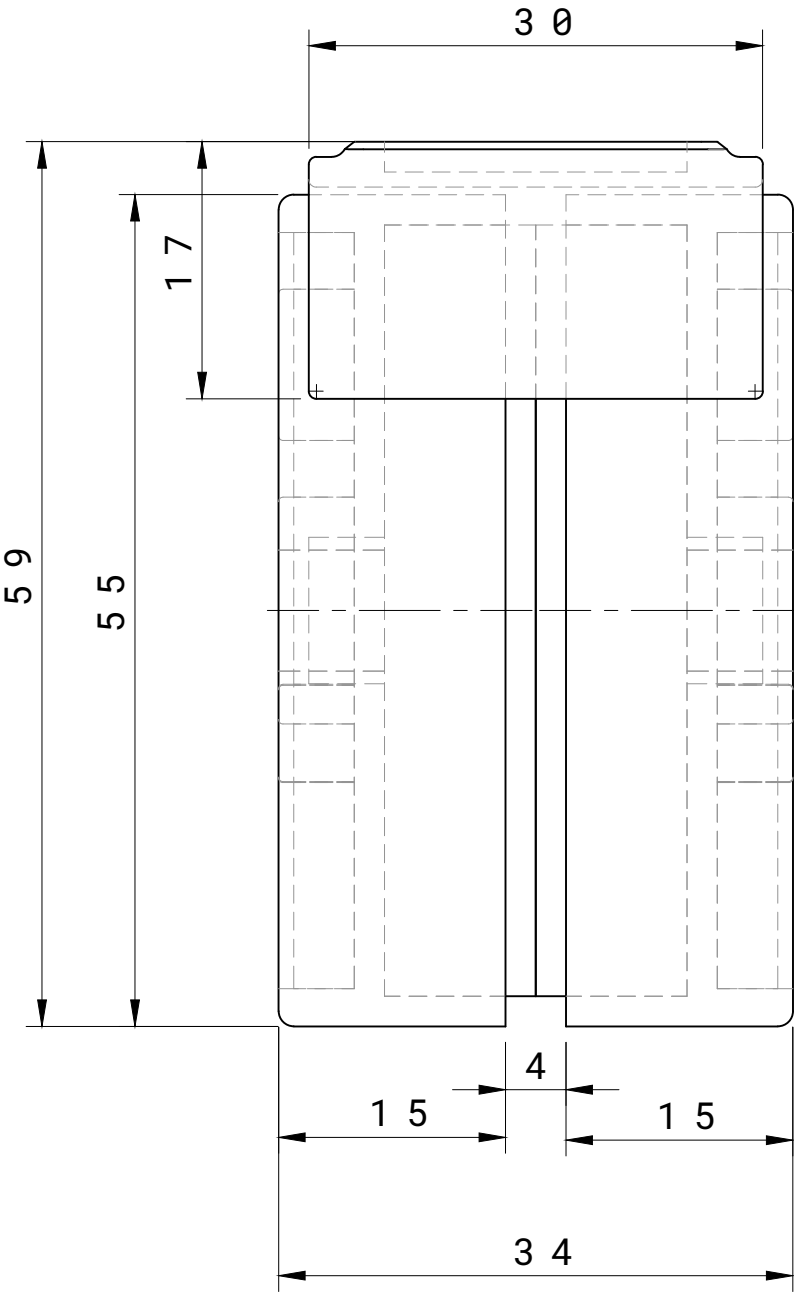


1

2

3

4



A

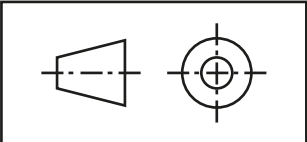
B

C

D

E

F

Dept.	Technical reference Scala 2:1	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
		Document type Tavola tecnica	Document status -		
		Title Ruota_Elica Sub-assieme	DWG No. 01		
			Rev. -	Date of issue 2026	Sheet 1/1

RUBINETTO LAVANDINO

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo alla parte del rubinetto del lavandino. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

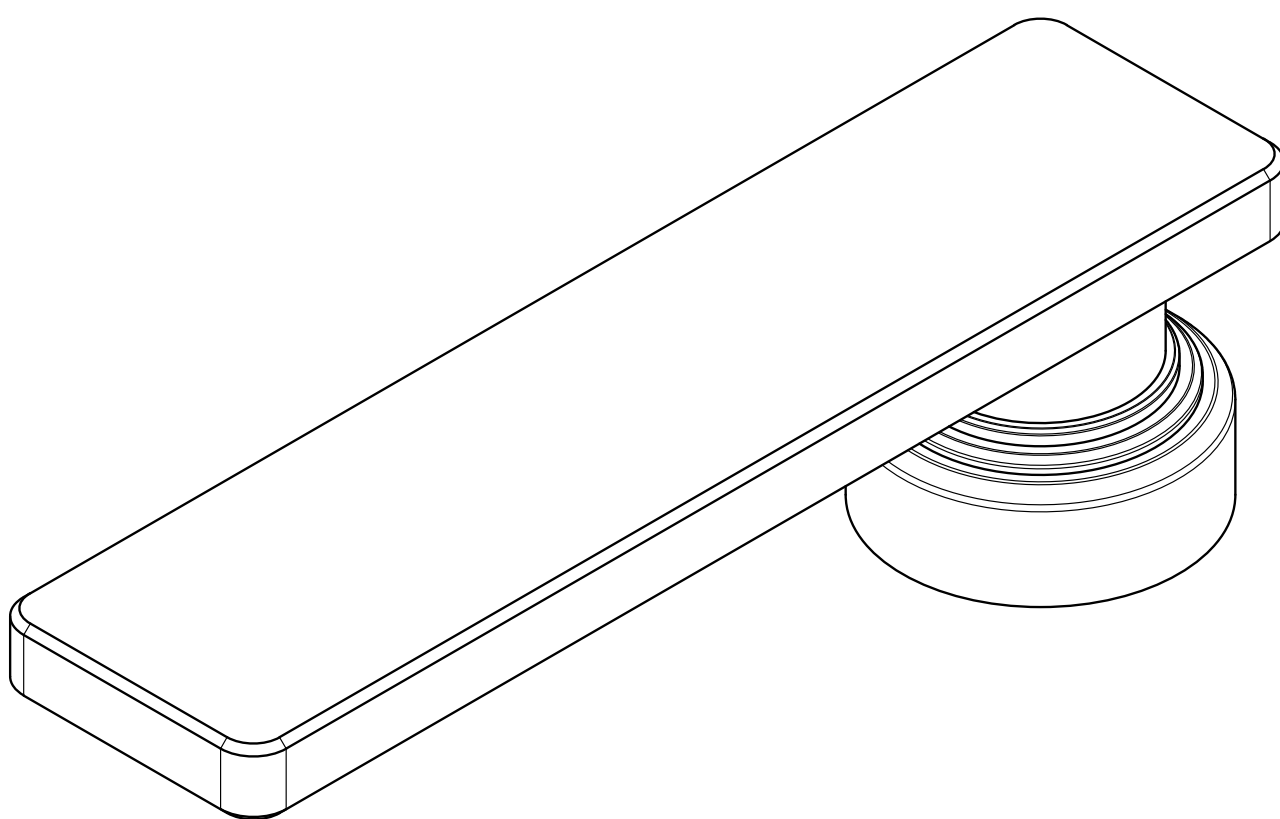
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dalla parte del rubinetto, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

Funzione del componente

La parte ha la funzione di consentire l'erogazione e la regolazione del flusso d'acqua ed è inoltre caratterizzata da un meccanismo telescopico che permette di variare l'altezza del rubinetto, adattandone la posizione alle diverse esigenze di utilizzo.





1

2

3

4

A

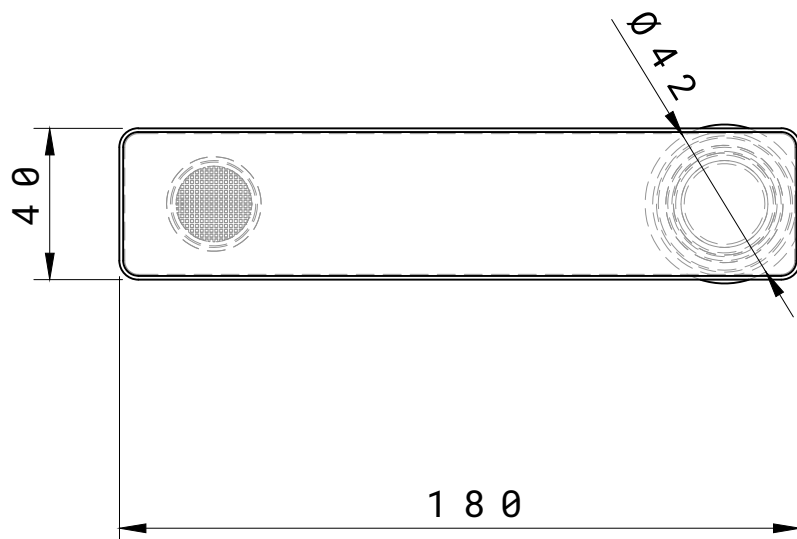
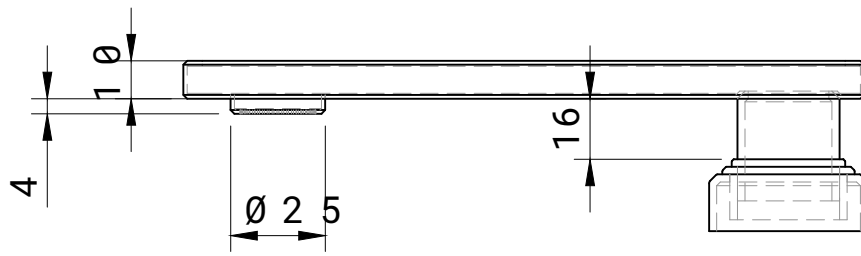
B

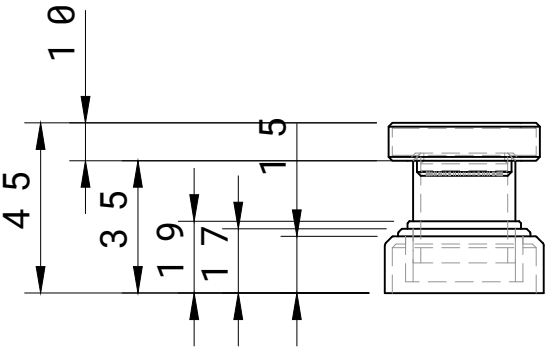
C

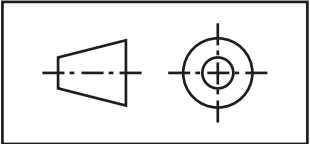
D

E

F





Dept.	Technical reference Scala 1:2	Created by Product Designer:Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola Tecnica		Document status -		
	Title Rubinetto_lavabo Parte		DWG No. 01		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

SISTEMA LAVANDINO

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme del sistema lavabo. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

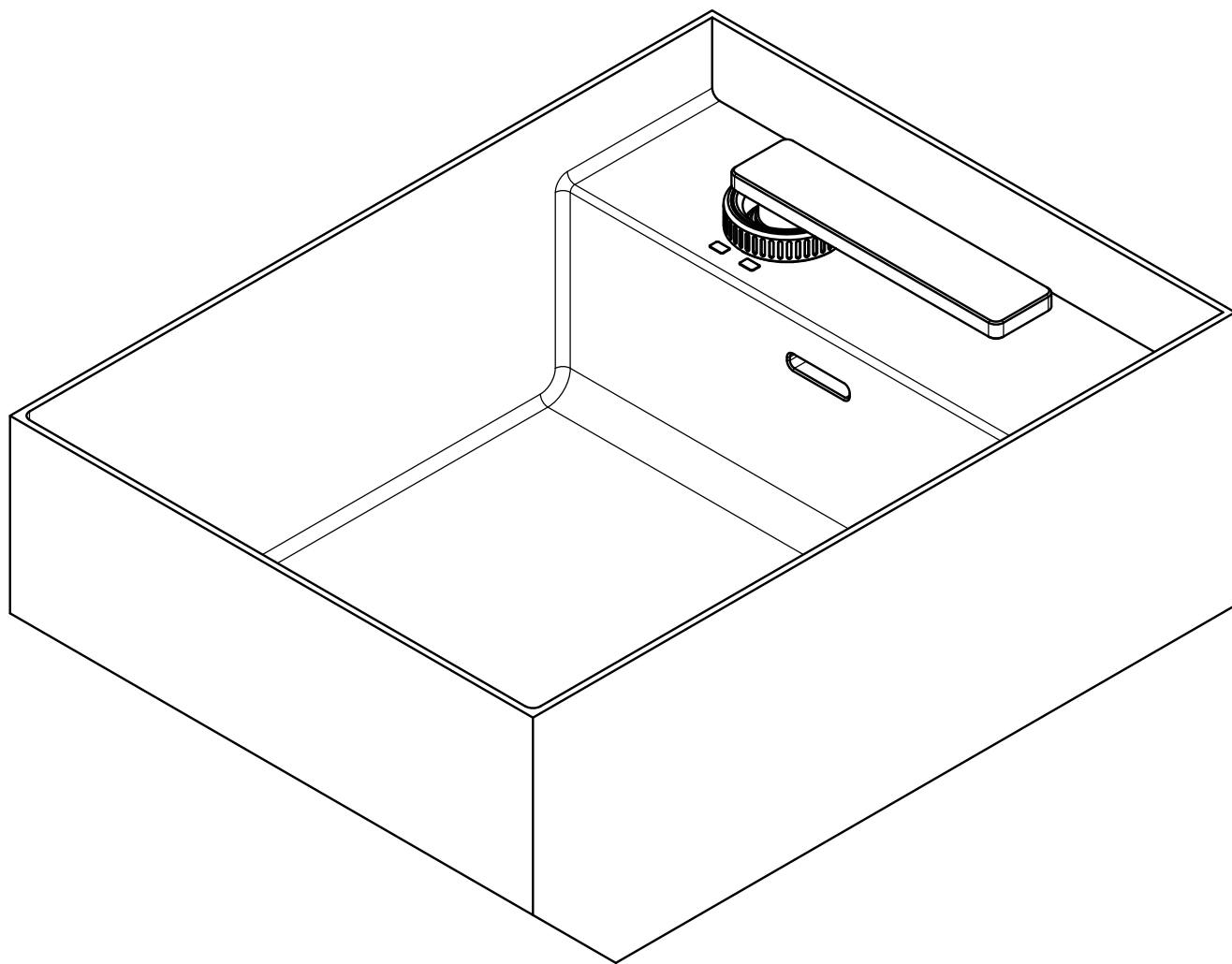
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme del sistema lavandino, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme è costituito da diversi componenti, tra cui la vasca del lavabo, il rubinetto, il foro di troppo pieno per il controllo del livello massimo dell'acqua, la griglia per il trattenimento dei detriti e la manopola per la selezione della temperatura dell'acqua. La configurazione garantisce la corretta disposizione degli elementi funzionali e assicura il regolare funzionamento della zona lavandino del prodotto.





1

2

3

4

A-A (1:4)

A

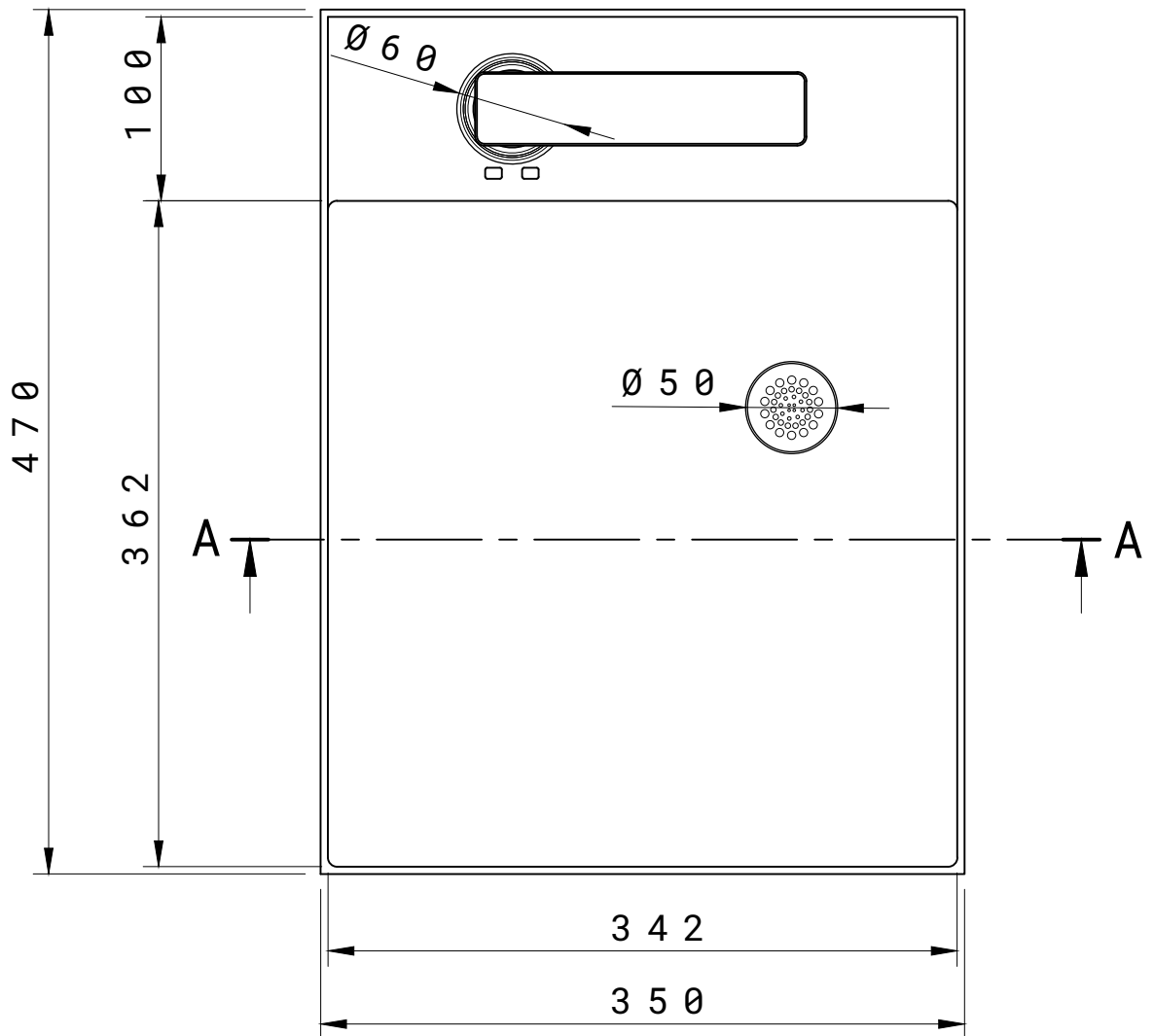
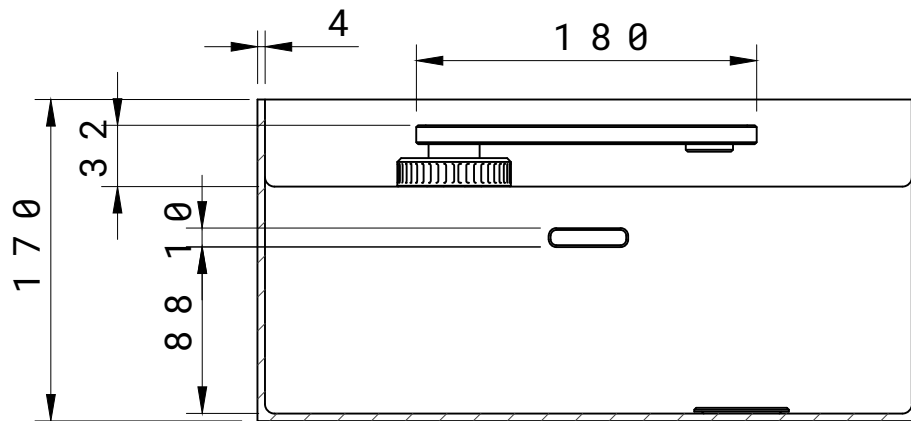
B

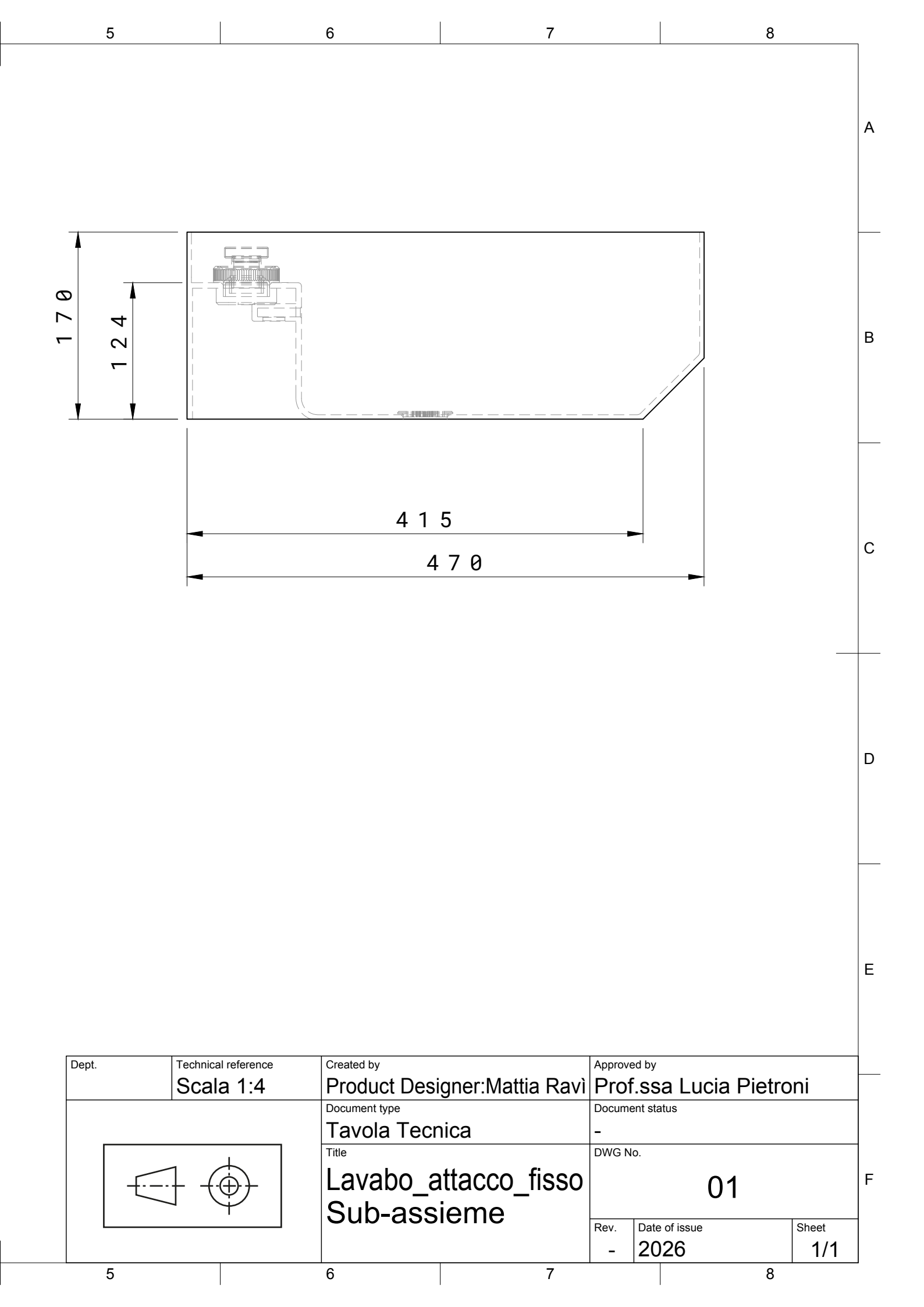
C

D

E

F





SERBATOIO ACQUE BIANCHE

Introduzione

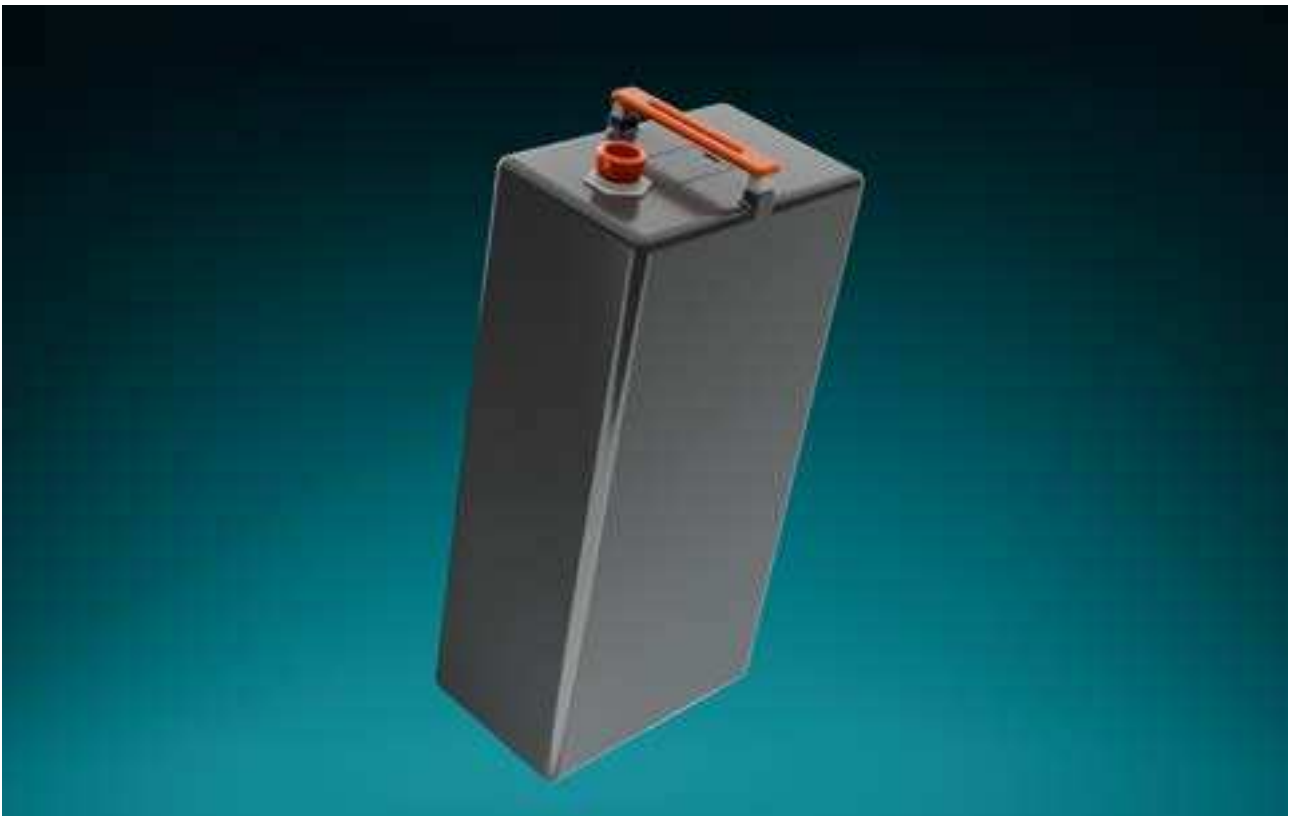
Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme del serbatoio per le acque bianche. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

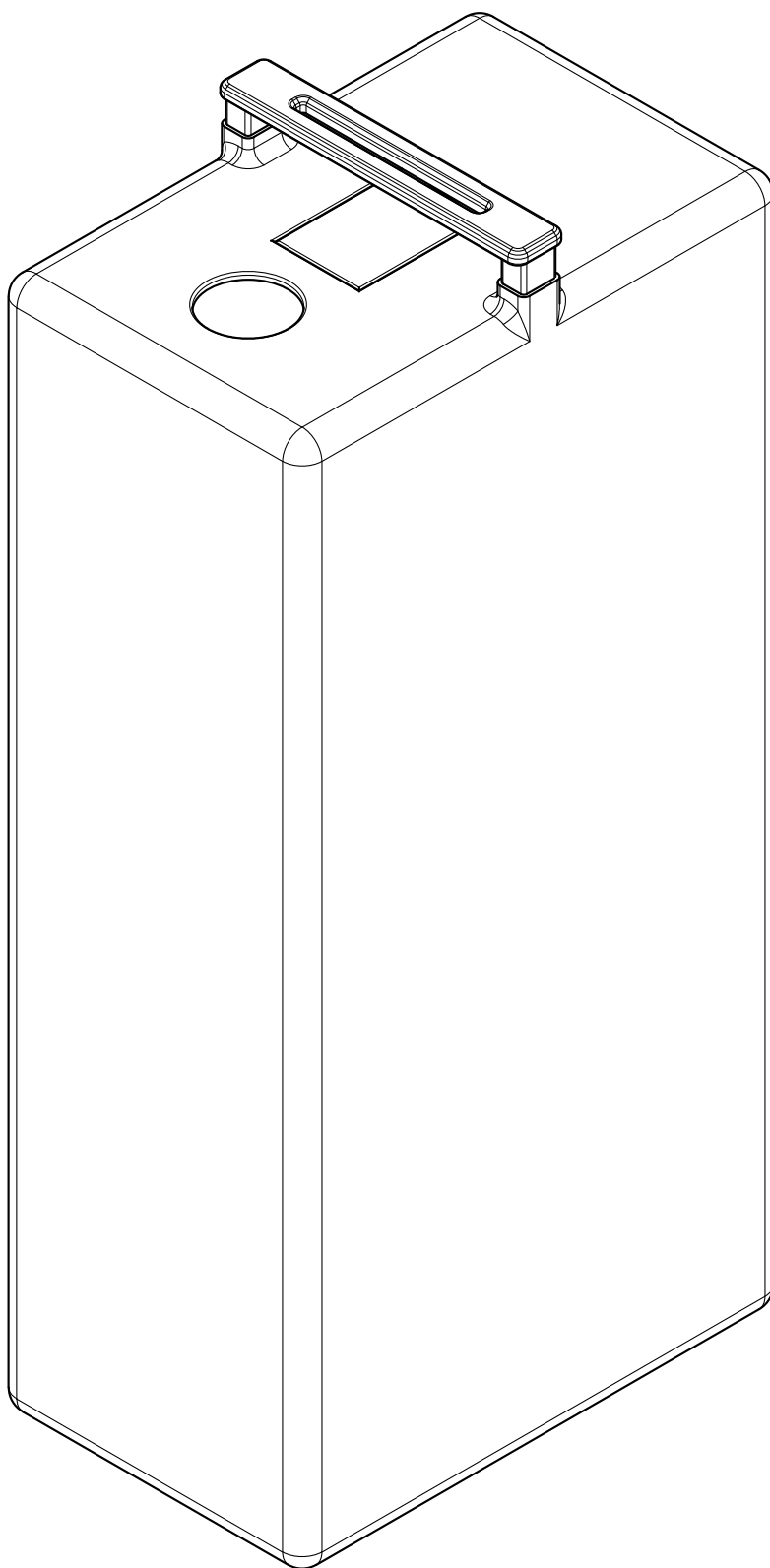
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme del serbatoio per le acque bianche, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme dedicato al contenimento delle acque bianche è costituito dal corpo principale del serbatoio, dotato di manico ergonomico per la presa e la movimentazione, e da due sportelli separati destinati ad alloggiare i componenti e i sensori necessari al corretto mantenimento del liquido al suo interno.





1

2

3

4

A

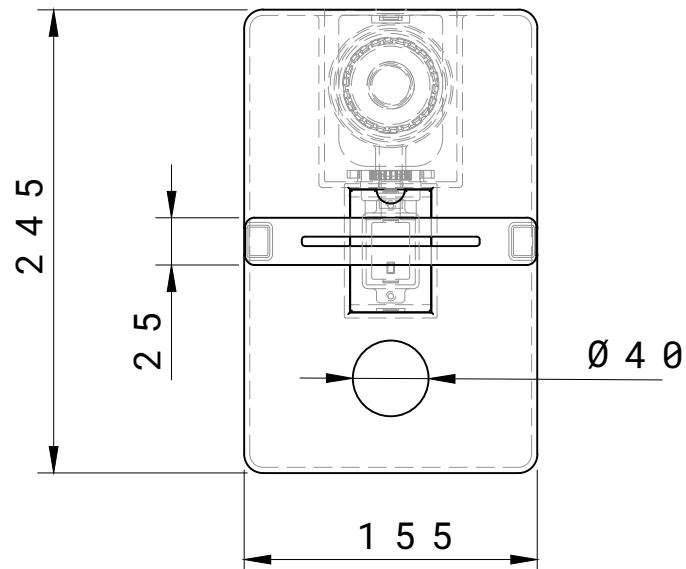
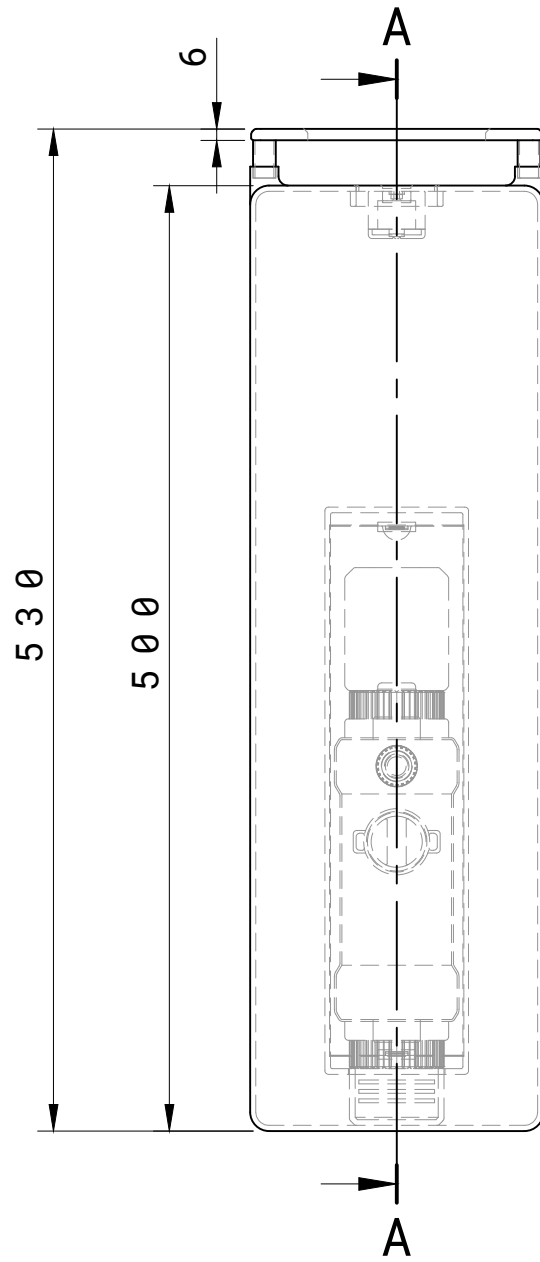
B

C

D

E

F

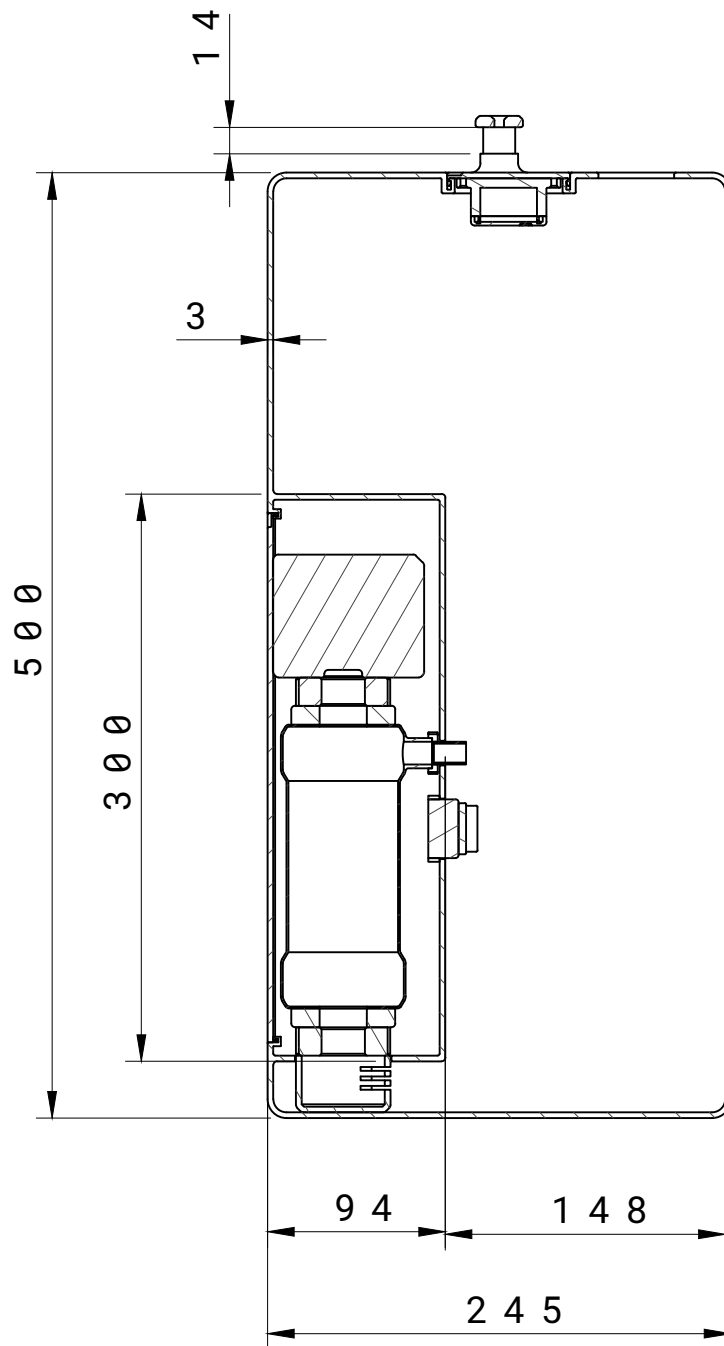


1

2

3

4



A-A (1:4)

Dept.	Technical reference Scala 1:4	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Serbatoio_AcqueBianche Sub-assieme		DWG No. 01		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

SERBATOIO ACQUE GRIGIE

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme del serbatoio per le acque grigie. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

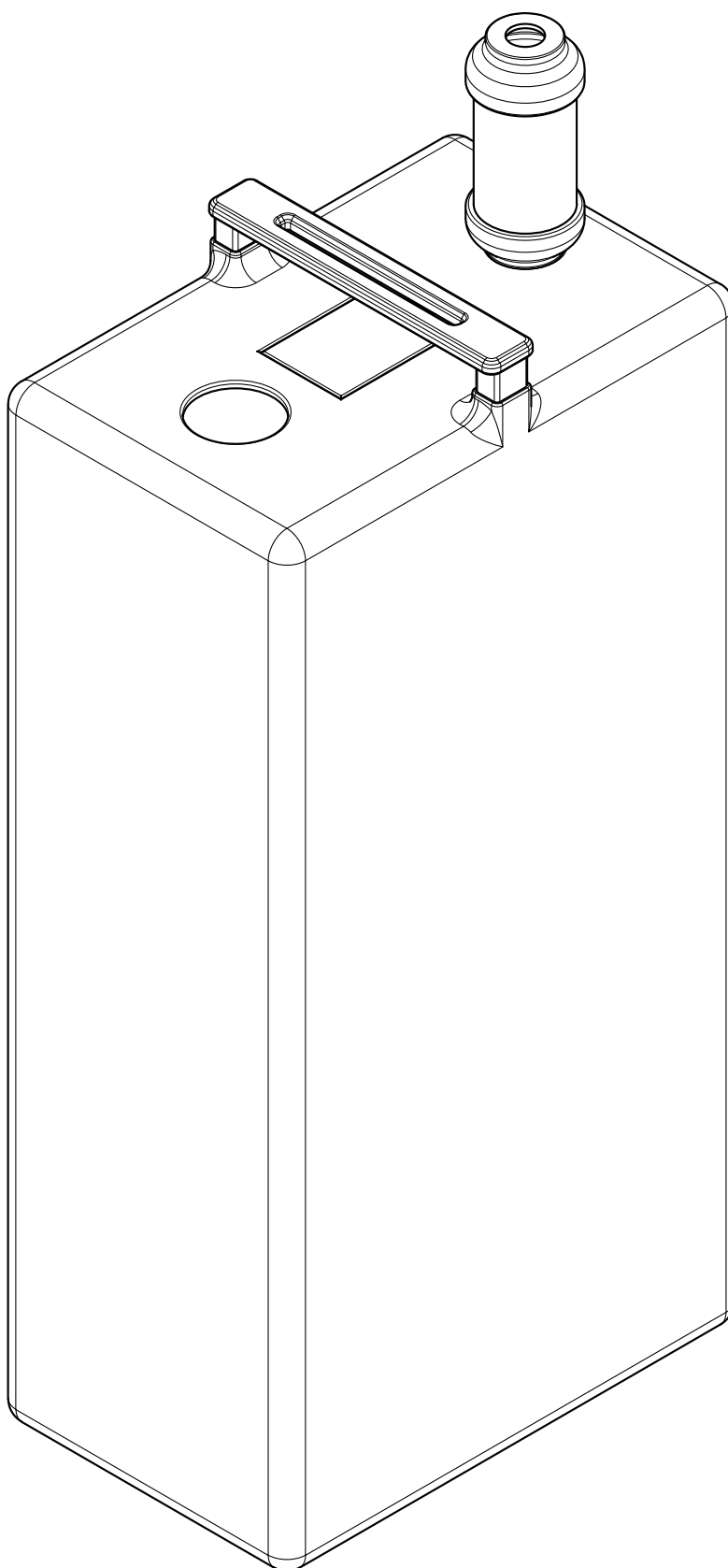
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme del serbatoio per le acque grigie, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme dedicato al contenimento delle acque grigie è costituito dal corpo principale del serbatoio, dotato di manico ergonomico per la presa e la movimentazione, da uno sportellino destinato ad alloggiare il sensore di livello e da uno slot dedicato al sistema di sfiato.





1

2

3

4

A

B

C

D

E

F

A

1 5 4

9 7

5 7 8

5 1 1

A

2 4 5

2 5

Ø 4 0

Ø 4 5

4 3

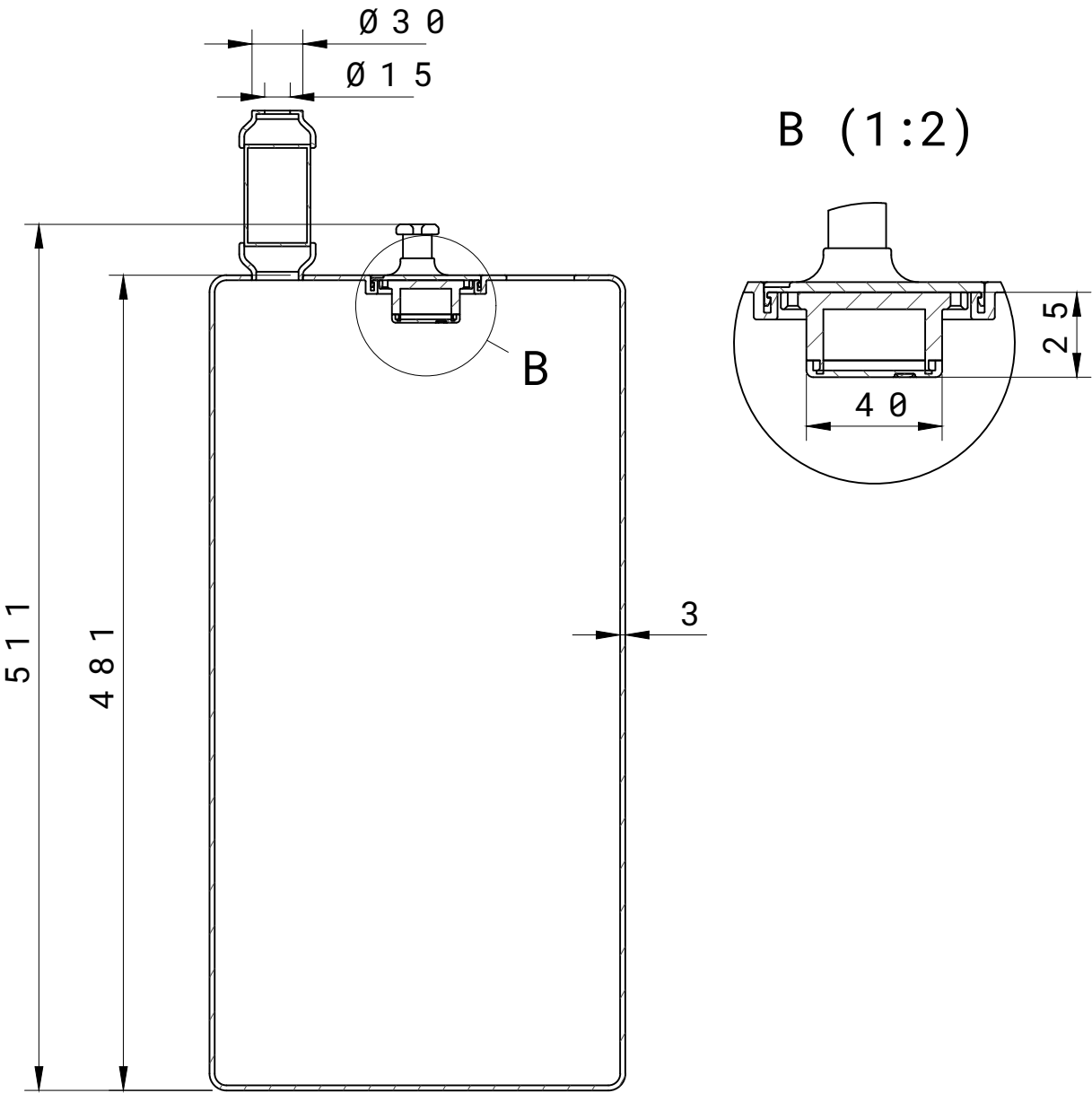
1 5 5

1

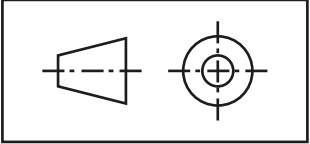
2

3

4



A-A (1:4)

Dept.	Technical reference Scala 1:4	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Serbatoio_AcqueGrigie Sub-assieme		DWG No. 01		
	Rev. -	Date of issue 2026	Sheet 1/1		

PIASTRA AD INDUZIONE

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme della piastra ad induzione inserita nel prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

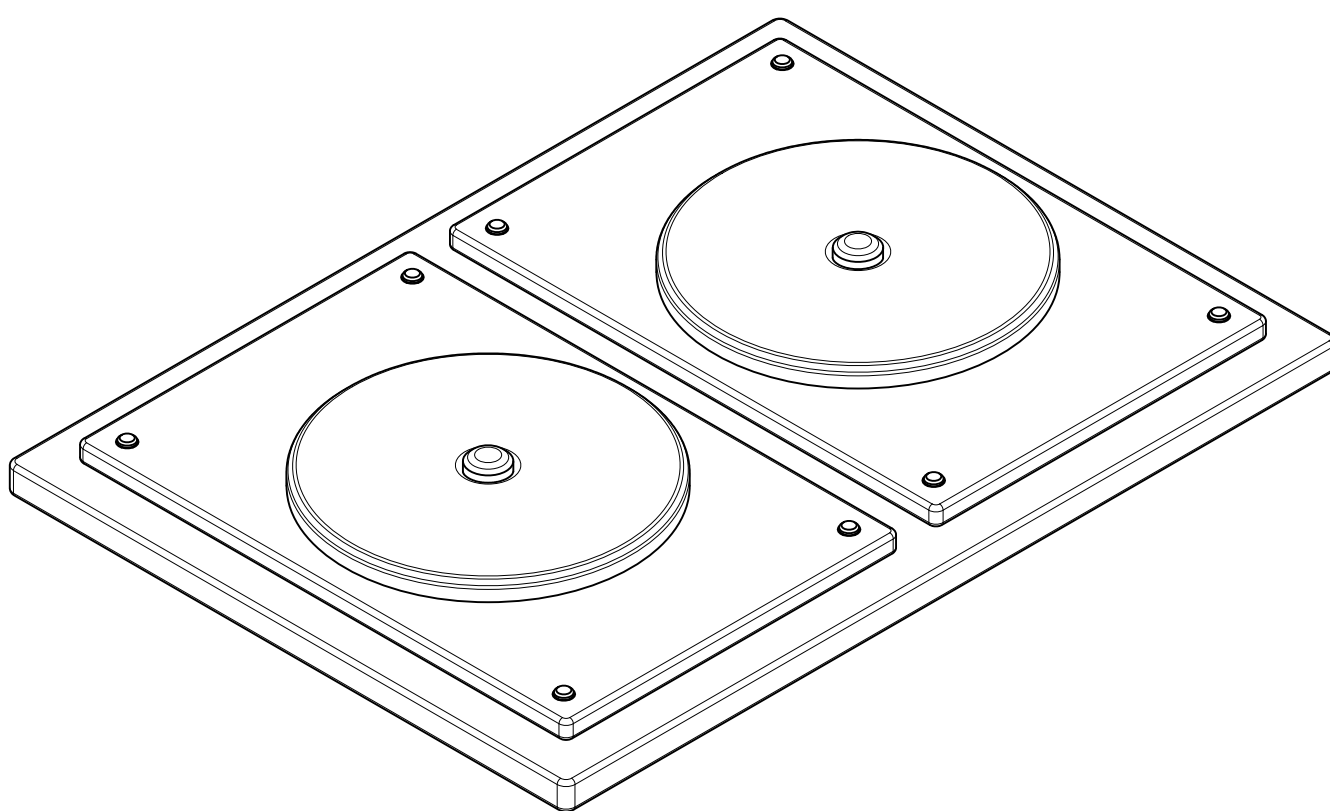
Descrizione del componente

Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme della piastra ad induzione del piano, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

Funzione del componente

Il sub-assieme dedicato alla piastra a induzione svolge la funzione di cottura degli alimenti ed è costituito dai telai principali, dalle bobine in rame, dai lamierini magnetici, dalla scheda di controllo, dalla ventola di raffreddamento, dai cablaggi e dall'intera sensoristica dedicata alla protezione e al controllo della piastra a induzione.





1 2 3 4

A

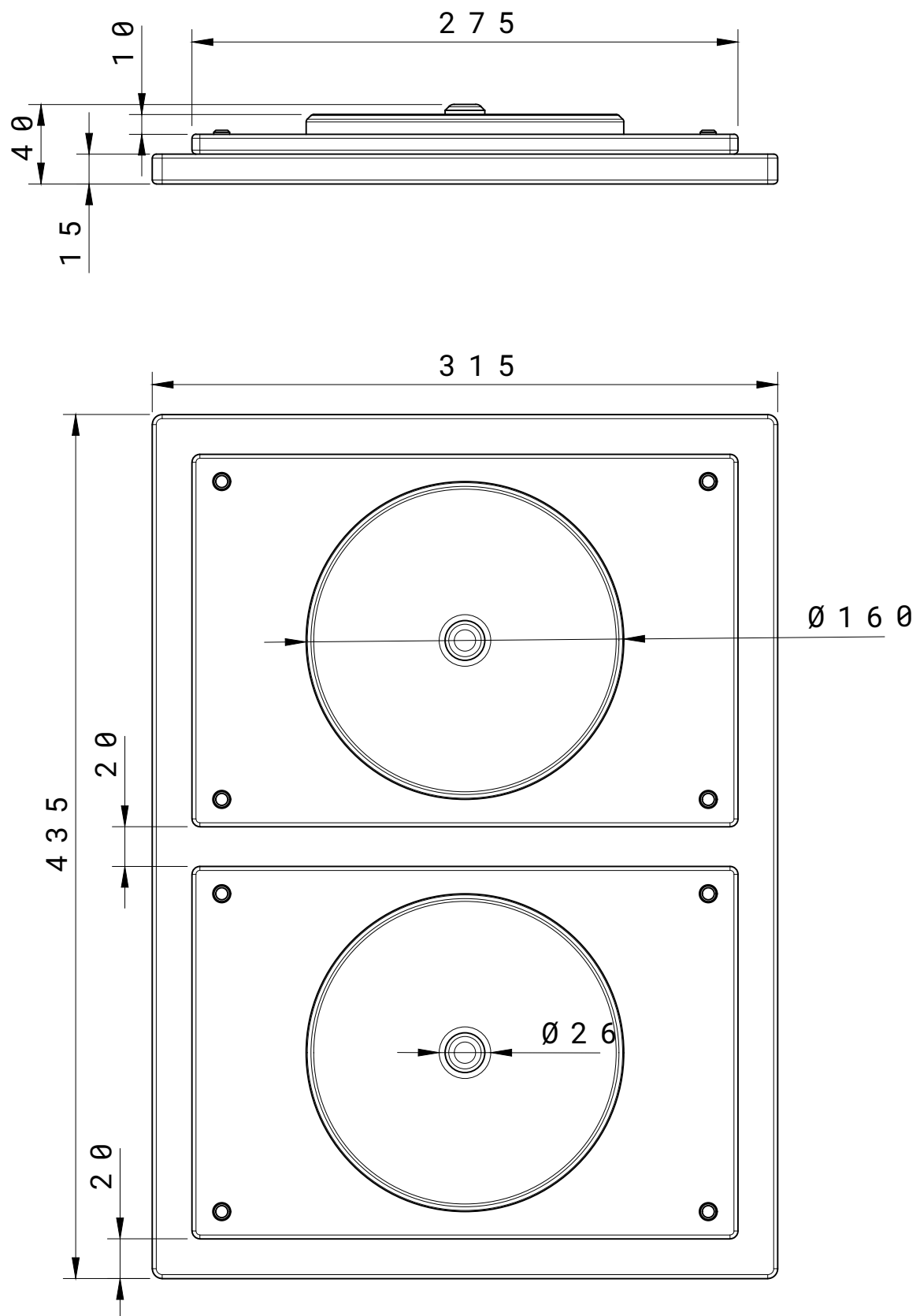
B

C

D

E

F



A

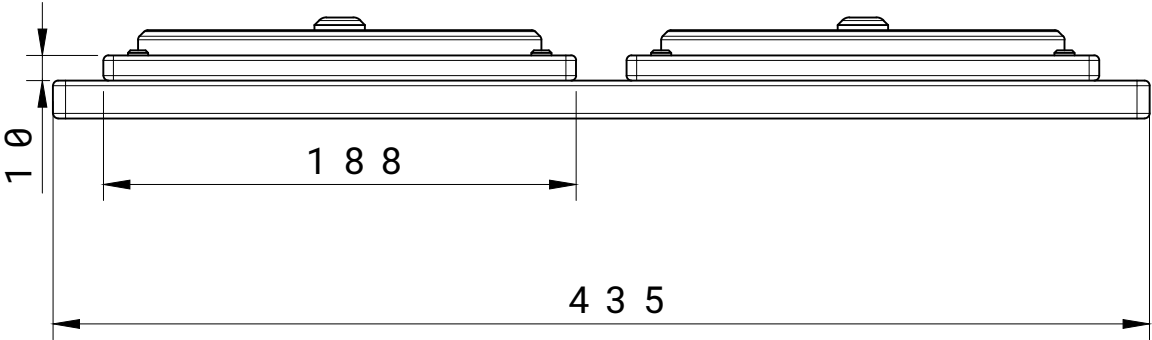
B

C

D

E

F



Dept.	Technical reference Scala 1:3	Created by Product Designer: Mattia Ravì	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Piastra_induzione Sub-assieme		DWG No. 01		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

ZONA REFRIGERAZIONE

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme della zona refrigerazione del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

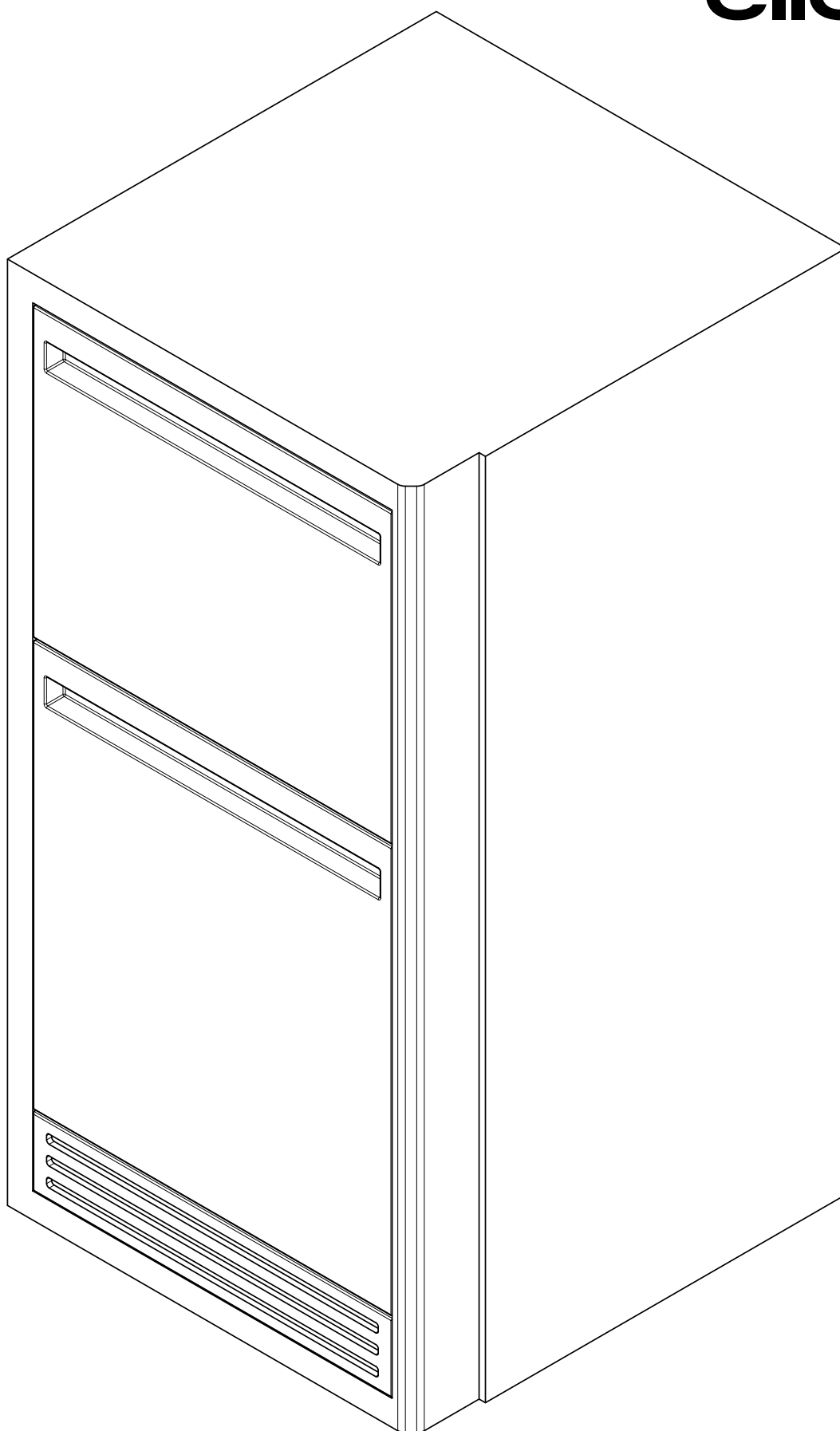
Descrizione del componente

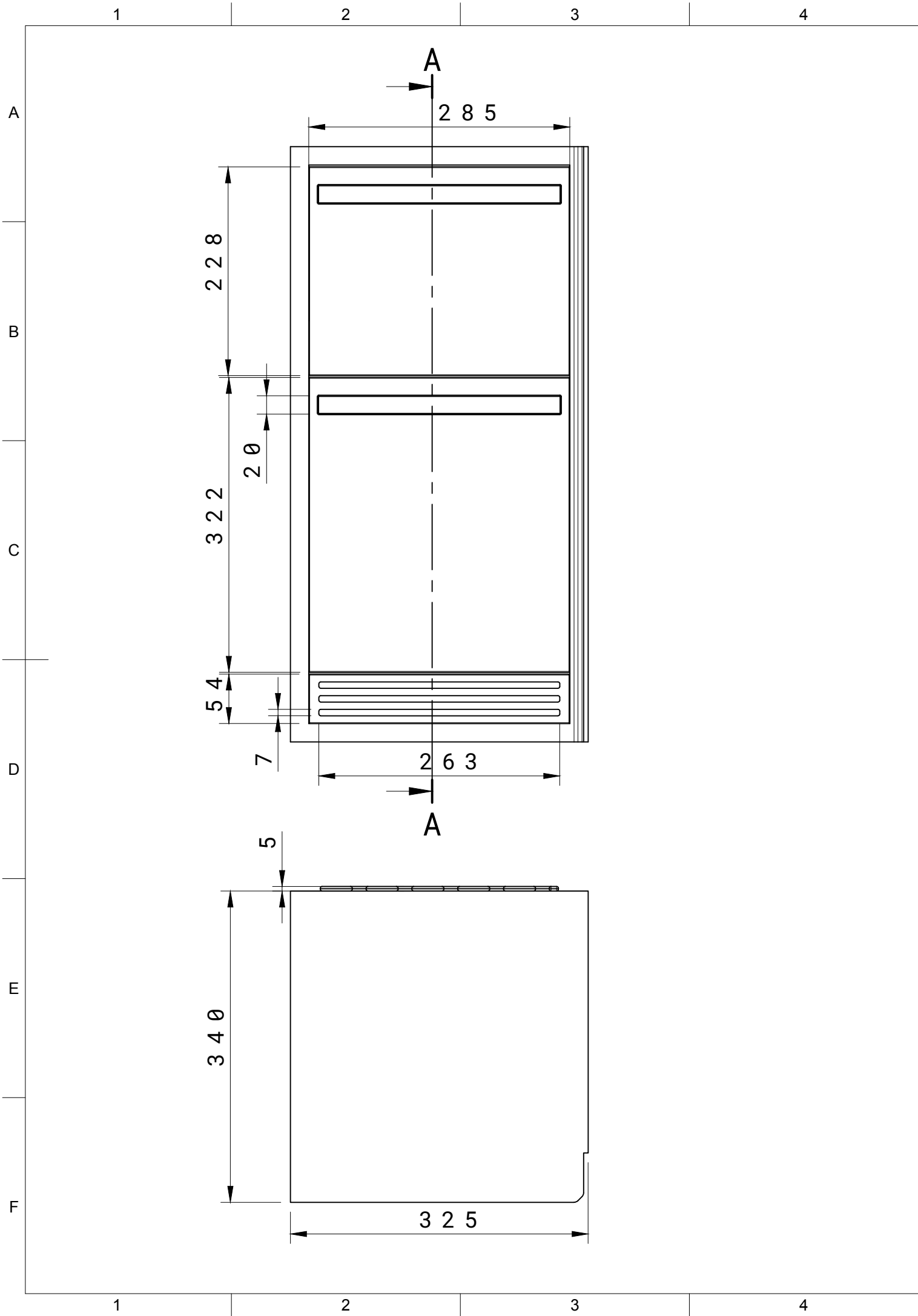
Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme della zona dedicata alla refrigerazione, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

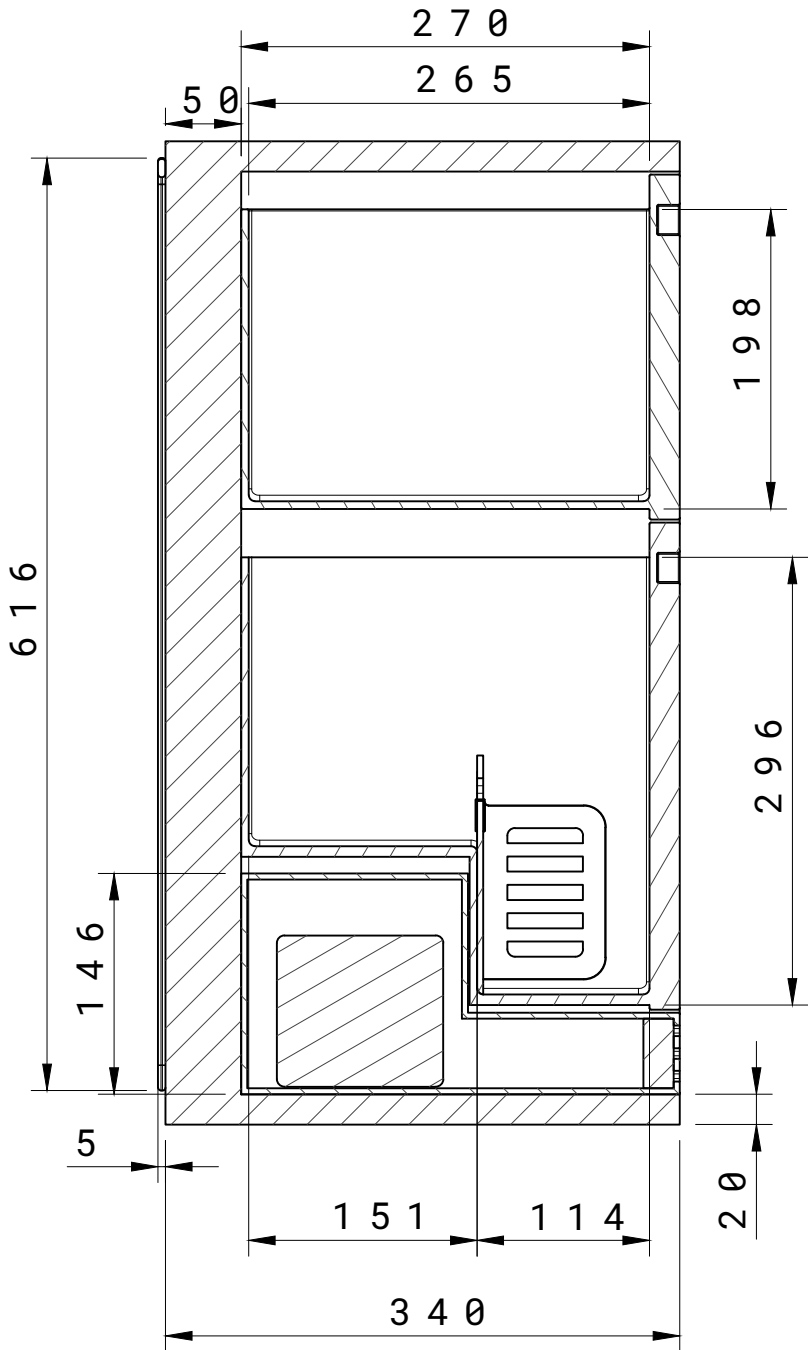
Funzione del componente

Il sub-assieme dedicato alla zona di refrigerazione è composto dai telai principali, dai cassetti frigoriferi e dai principali componenti funzionali, quali evaporatore, serpentina, condensatore, strati isolanti, compressore e guarnizioni. Esso ha la funzione di garantire la corretta conservazione e il mantenimento in condizioni di refrigerazione dei prodotti e degli alimenti stoccati al suo interno.









A-A (1:5)

Dept.	Technical reference Scala 1:5	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
		Document type Tavola tecnica	Document status -		
		Title Zona_Frigorifero Sub-assieme	DWG No. 01		
			Rev. -	Date of issue 2026	Sheet 1/1

MODULO A SCOMPARSA (VERSIONE FILTRANTE)

Introduzione

Nel presente paragrafo viene presentato lo studio del sub-assieme relativo al modulo a scomparsa del prodotto in versione filtrante, insieme al corrispondente sub-assieme del corpo a scomparsa. L'analisi è finalizzata a definirne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, i componenti che lo costituiscono e i principali dettagli costruttivi, indispensabili per una corretta comprensione della struttura e del funzionamento complessivo del sistema.

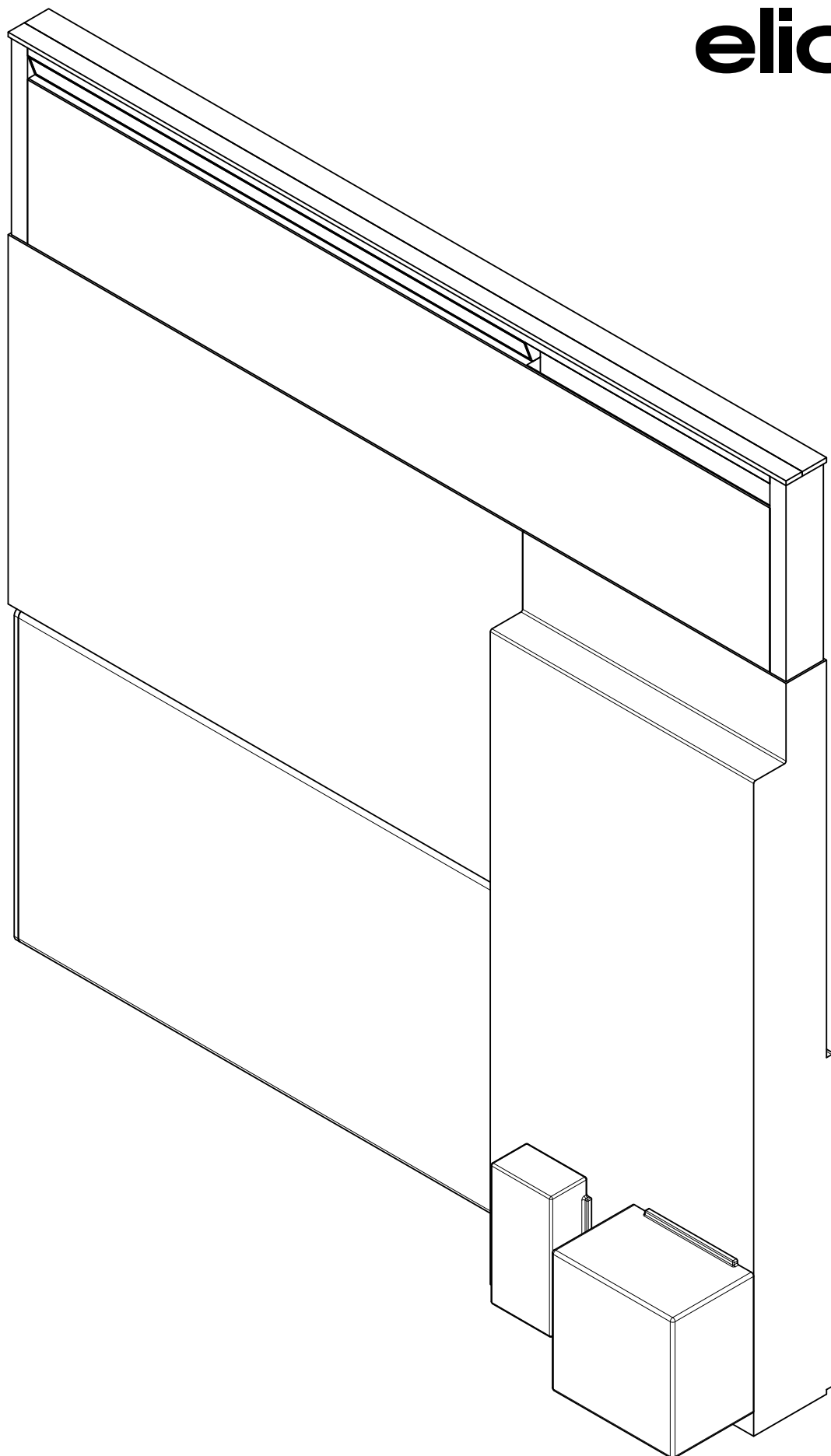
Descrizione del componente

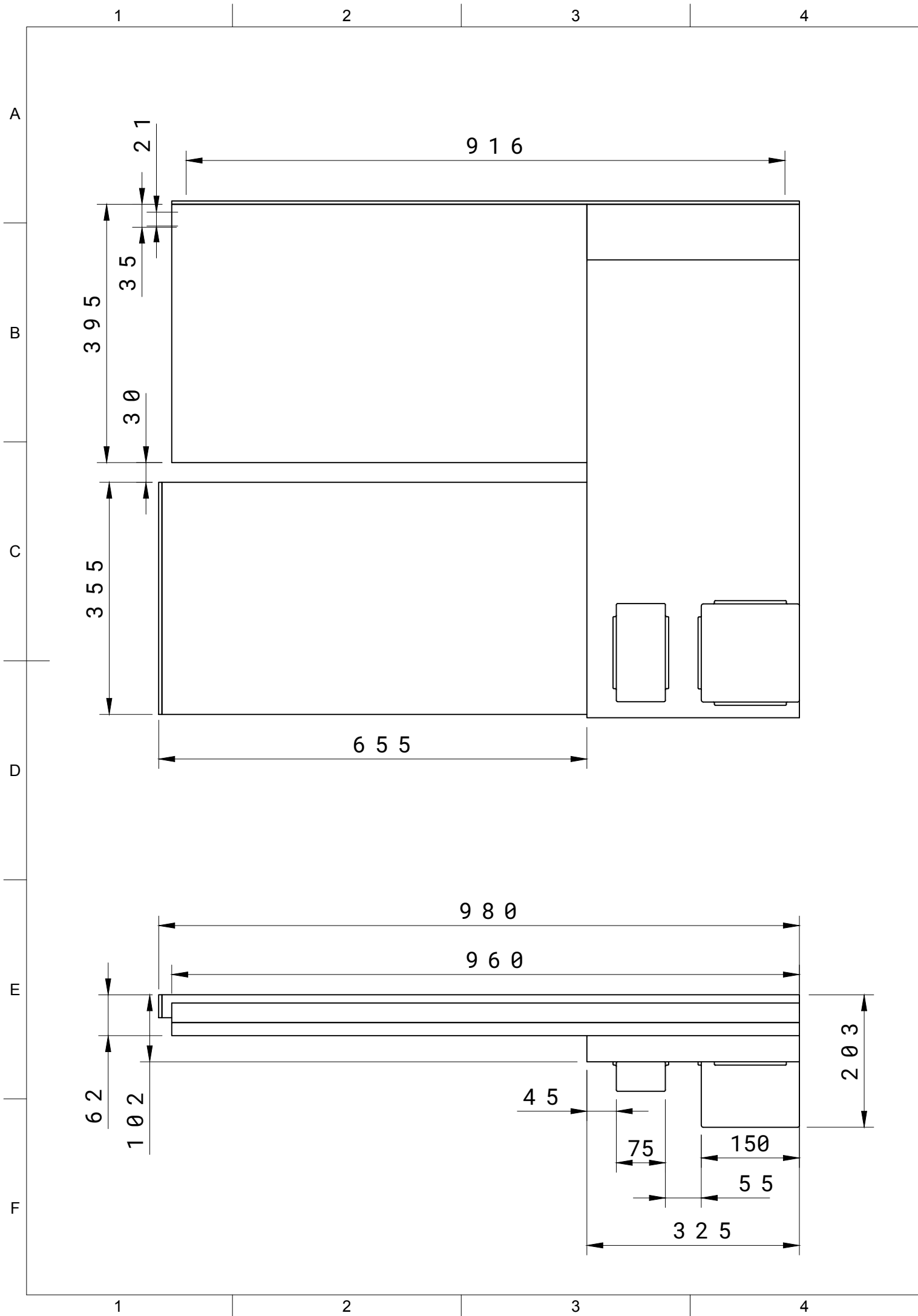
Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme della zona dedicata al modulo a scomparsa, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

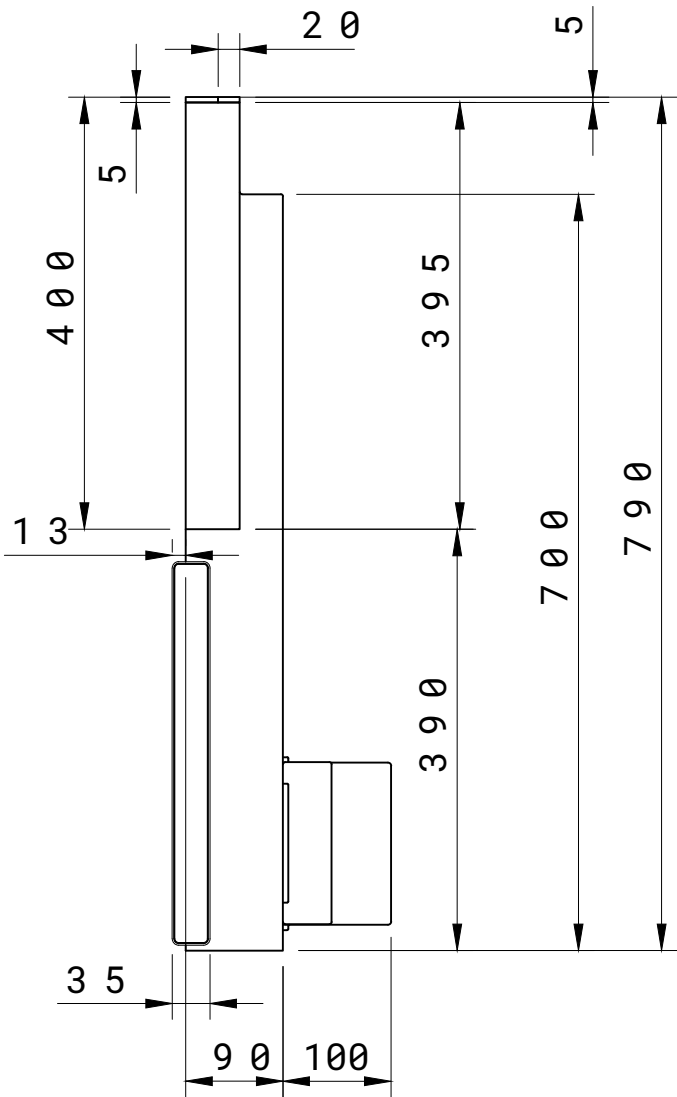
Funzione del componente

Il sub-assieme dedicato alla zona a scomparsa svolge la funzione di aspirazione dei vapori e degli odori mediante il modulo cappa, nonché la funzione di illuminazione del piano di lavoro grazie al modulo di luce LED integrato.

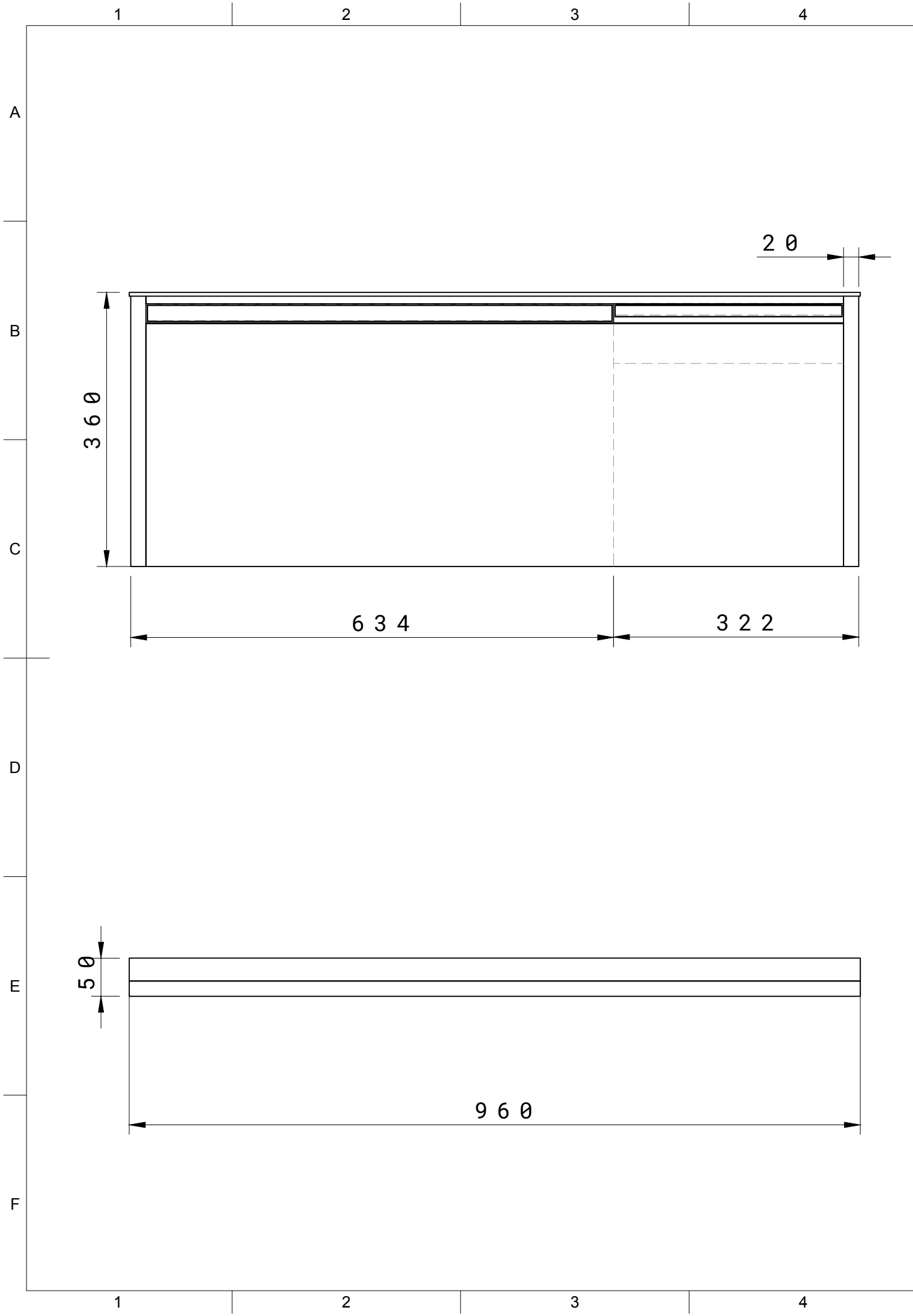


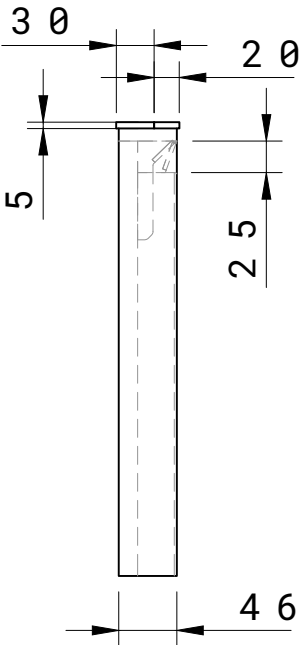






Dept.	Technical reference Scala 1:7	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni
	Document type Tavola tecnica		Document status -
	Title Modulo_Cappa Sub-assieme		DWG No. 01
	Rev. -	Date of issue 2026	Sheet 1/1





Dept.	Technical reference Scala 1:6	Created by Product Designer: Mattia Ravi	Approved by Prof.ssa Lucia Pietroni		
	Document type Tavola tecnica		Document status -		
	Title Modulo_Cappa Sub-assieme		DWG No. 02		
	Rev. -		Date of issue 2026	Sheet 1/1	

VANO AGGIUNTIVO

Introduzione

Nel presente paragrafo viene illustrato lo studio relativo al sub-assieme del corpo aggiuntivo inserito nella seconda versione del prodotto. L'analisi è finalizzata a descriverne la configurazione generale, mettendo in evidenza le dimensioni principali, gli elementi costitutivi e gli eventuali dettagli costruttivi necessari alla comprensione della sua struttura e del suo funzionamento.

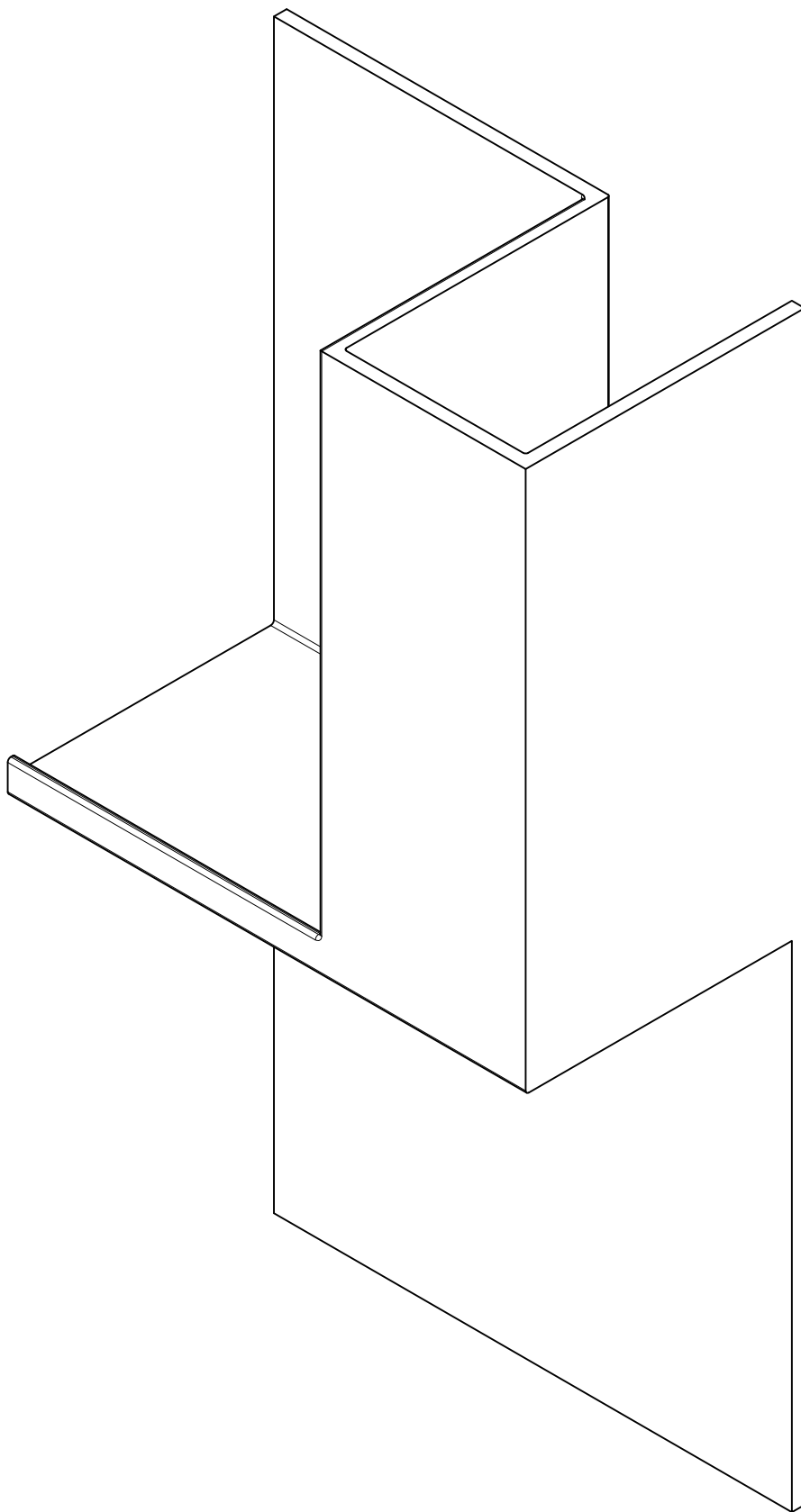
Descrizione del componente

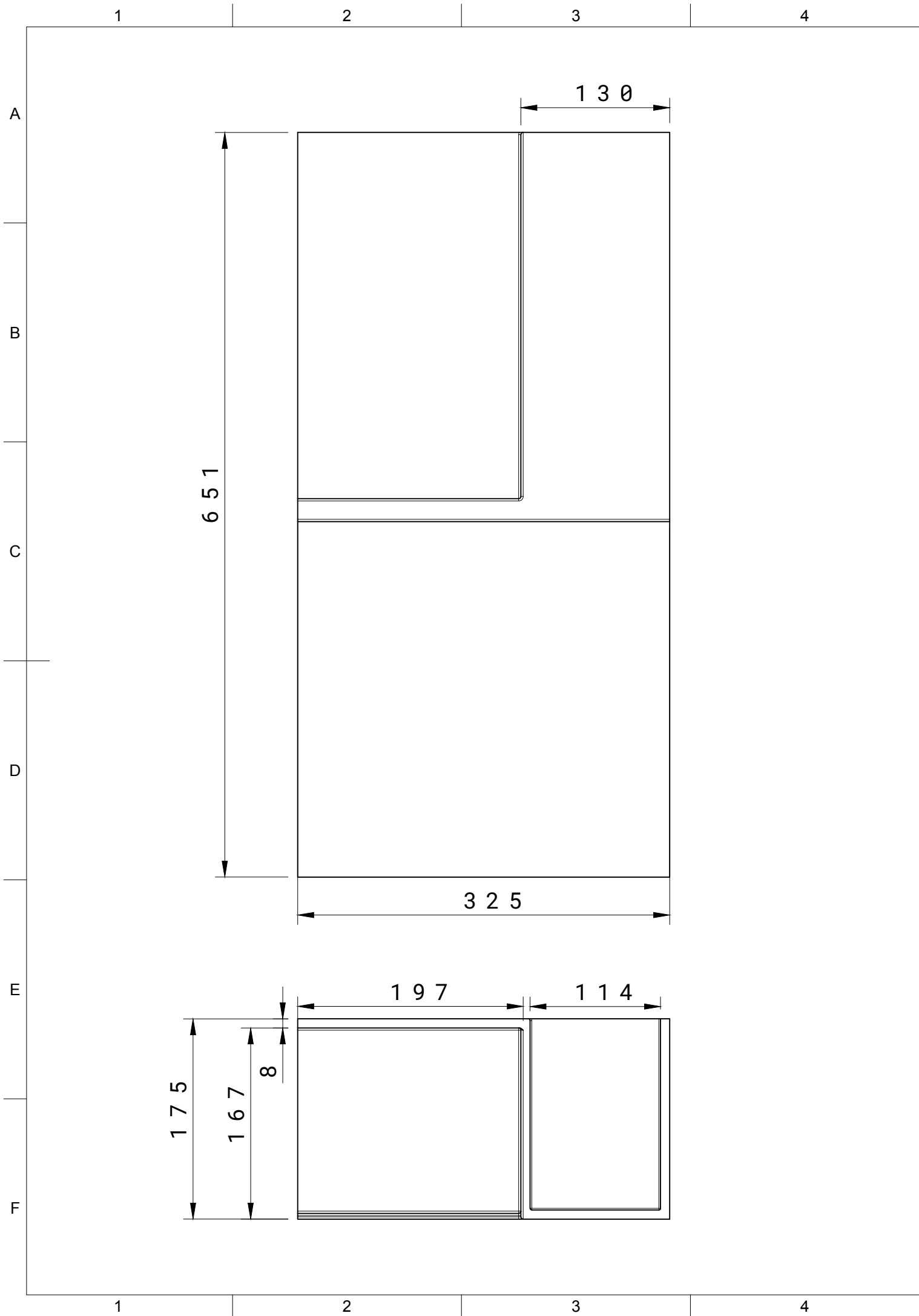
Il componente analizzato è costituito dal sub-assieme del vano aggiuntivo per lo stoccaggio e la conservazione di elementi, rappresentato nelle relative tavole tecniche mediante viste ortogonali e quotature significative. La documentazione consente di individuare le misure di ingombro e le relazioni geometriche tra le parti che compongono l'assieme, evidenziando i principali elementi costruttivi e le modalità di montaggio e integrazione con il resto del prodotto.

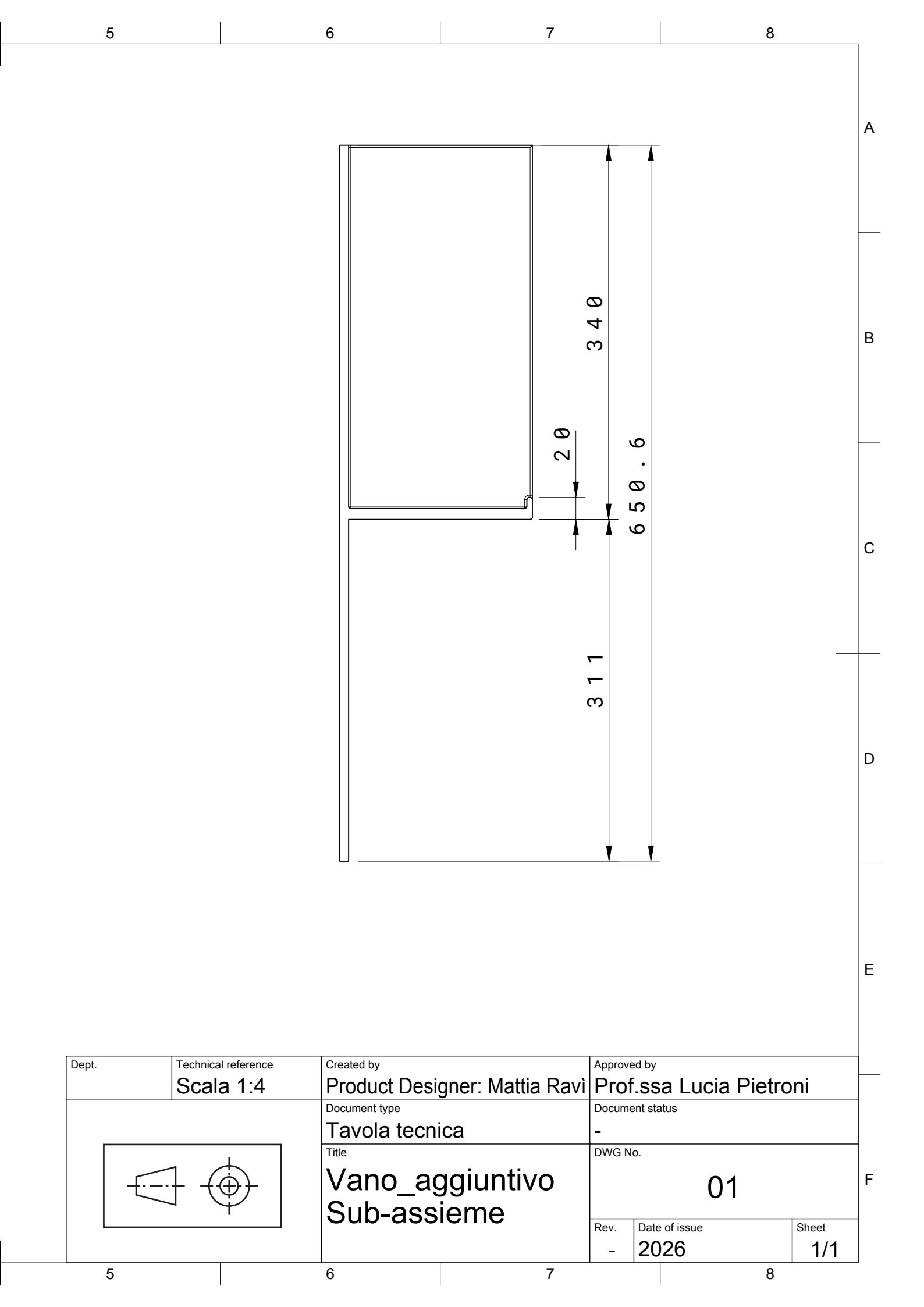
Funzione del componente

Il sub-assieme dedicato alla zona aggiuntiva di stoccaggio è progettato per offrire uno spazio supplementare destinato alla conservazione di oggetti e prodotti. Esso è costituito da un sistema di pannellature dotate di accoppiamento magnetico, che consente l'ancoraggio diretto all'interno dell'anta sinistra del prodotto, garantendo stabilità, praticità d'uso e facilità di installazione.









Materiali principali

SCocca PRINCIPALE DEL PRODOTTO (PIANO TOP E LATERALI)

Materiale: Acciaio al carbonio (con finitura lucida)

Famiglia di appartenenza: leghe ferro-carbonio senza aggiunta significativa di altri elementi leganti

Sigla tecnica: C22

Descrizione:

L'acciaio al carbonio basso è una lega ferro-carbonio appartenente alla famiglia degli acciai, con contenuto di carbonio compreso tra 0,15% e 0,22%. Non contiene quantità significative di altri elementi leganti, il che lo rende facilmente lavorabile, saldabile e piegabile. Lo strato metallico ha eccellenti proprietà meccaniche e magnetiche: è fortemente magnetico, con elevata duttilità e resistenza alla trazione sufficiente per applicazioni strutturali leggere e medie.





SCOCHE SECONDARIE, ANTE SPORTELLI E CASSETTI

Materiale: Alluminio anodizzato (con finitura opaca)

Famiglia di appartenenza: Leghe di alluminio

Sigla tecnica: Al 6060 T6

Descrizione:

L'alluminio anodizzato è un materiale metallico appartenente alla famiglia delle leghe di alluminio, sottoposto a un trattamento elettrochimico chiamato anodizzazione, che converte la superficie del metallo in uno strato di ossido di alluminio (Al_2O_3). Questo strato aumenta significativamente resistenza alla corrosione, durezza superficiale e stabilità dimensionale, mantenendo le proprietà meccaniche della lega di base.

Le leghe più comuni sono: Al 1050 H14, caratterizzata da elevata resistenza alla corrosione e buona lavorabilità grazie all'elevata purezza (>99,5%), e Al 6060 T6, lega serie 6000 con maggiore resistenza meccanica adatta a profilati strutturali.

Lo strato anodico di Tipo II ha uno spessore tipico di 5–25 μm , garantendo protezione superficiale e finiture estetiche lucide, satinare o colorate.

MANOPOLA DI CONTROLLO

Materiale: Alluminio anodizzato

Famiglia di appartenenza: Leghe di alluminio

Sigla tecnica: EN AW-6060 / 6061

Descrizione:

L'alluminio anodizzato EN AW-6060 / EN AW-6061 è una lega della serie Al-Mg-Si (6000) appartenente alla famiglia delle leghe di alluminio non ferrose. È un materiale leggero, resistente e facilmente lavorabile, con densità di circa $2,7 \text{ g/cm}^3$, buona resistenza meccanica (più elevata per la 6061) e assenza di magnetismo.

L'anodizzazione crea uno strato superficiale di ossido di alluminio duro e integrato al metallo, che migliora la resistenza a corrosione e usura e consente la colorazione stabile della superficie, ottenendo finiture opache, satinate o leggermente lucide. Grazie a queste caratteristiche, è impiegato in componenti strutturali leggeri ed elementi estetico-funzionali dove sono richieste durabilità e qualità superficiale.





SERBATOIO ACQUA

Materiale: Polietilene alimentare ad alta densità

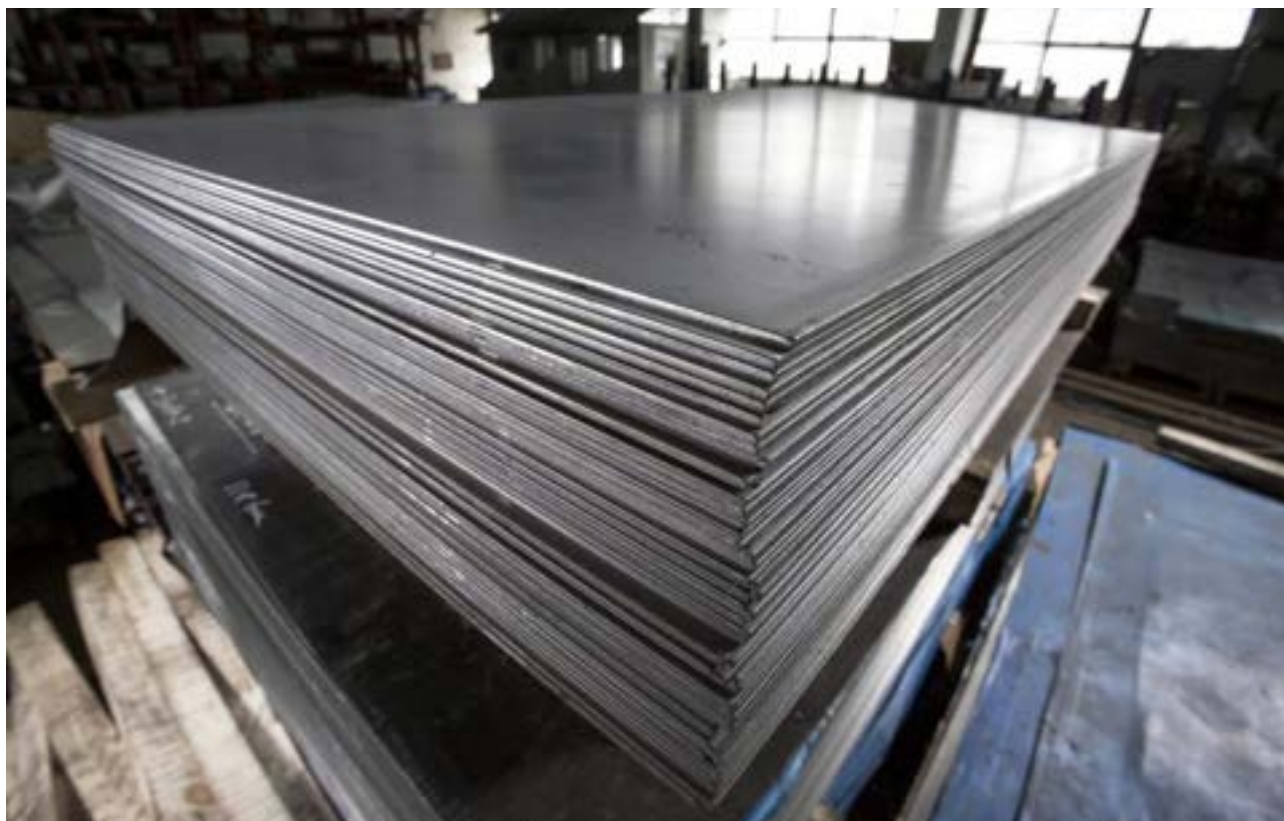
Famiglia di appartenenza: Poliolefine

Sigla tecnica: PE-HD/HDPE (High-Density Polyethylene)

Descrizione:

Il PE-HD alimentare è un polimero termoplastico lineare, a elevata densità e cristallinità ($\approx 0,94-0,97 \text{ g/cm}^3$), caratterizzato da eccellente resistenza chimica e meccanica. Grazie alla sua struttura lineare con pochi ramificazioni, possiede elevata rigidità, stabilità dimensionale e resistenza agli urti, anche a basse temperature.

Quando viene certificato per uso alimentare, è completamente inerte, non rilascia odori o sapori e può essere impiegato a contatto diretto con acqua potabile, alimenti liquidi o solidi.



VASCA LAVABO E RUBINETTERIA

Materiale: Acciaio inox

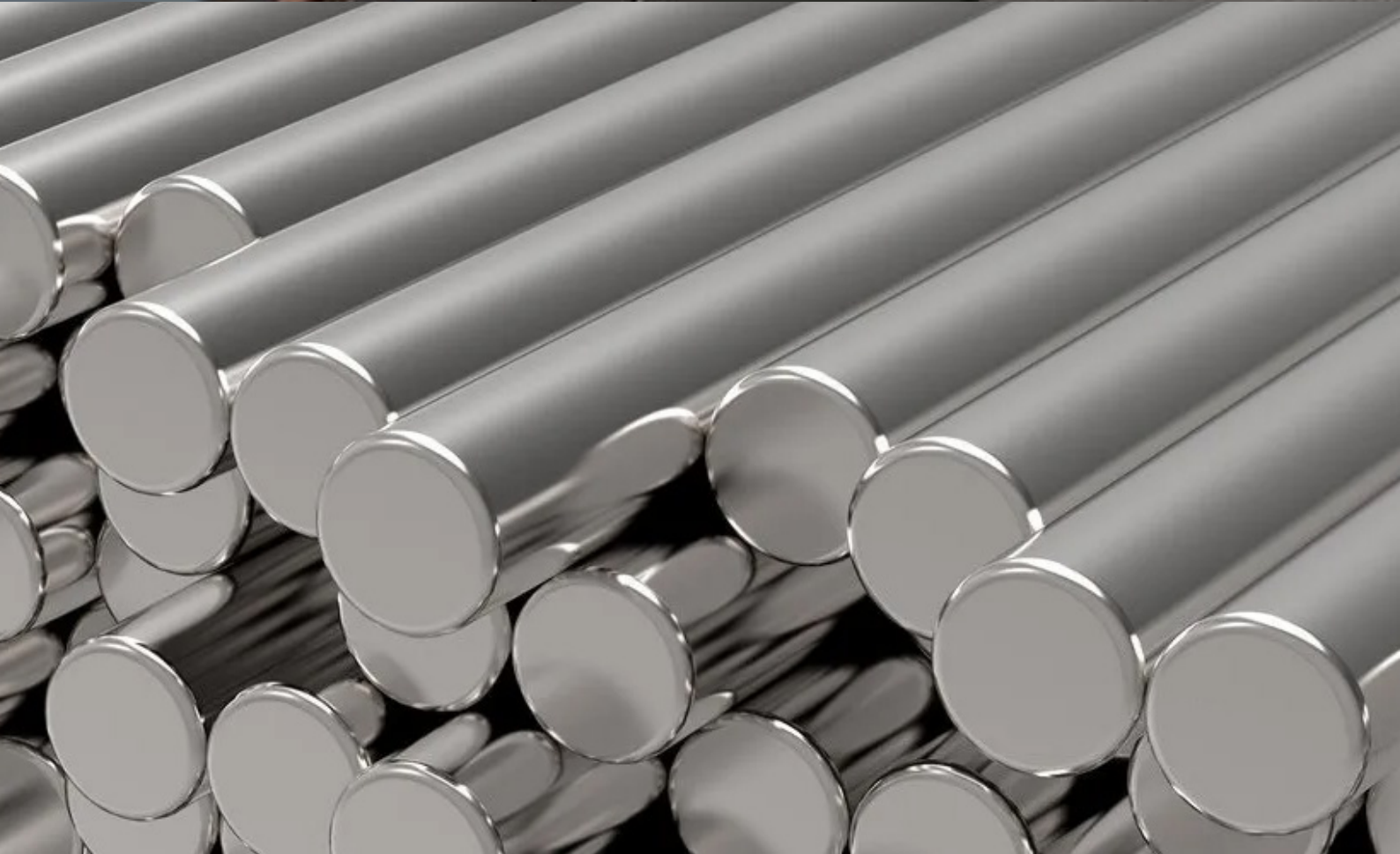
Famiglia di appartenenza: Acciai inossidabili

Sigla tecnica: AISI 304

Descrizione:

L'acciaio inox AISI 304 è un acciaio inossidabile della famiglia degli austenitici, con circa 18% di cromo e 8% di nichel, che garantiscono un'elevata resistenza alla corrosione grazie alla formazione di uno strato superficiale passivante.

È un materiale generalmente con buona resistenza meccanica ed elevata duttilità, caratteristiche che lo rendono adatto a lavorazioni come piegatura, imbutitura e saldatura. La sua superficie è liscia, non porosa e facilmente igienizzabile, e può essere rifinita con finiture lucide o satinata. Per queste proprietà di durabilità, resistenza chimica e igienicità, è ampiamente impiegato per lavelli, vasche e componenti destinati all'ambiente cucina e sanitario.



Color palette di prodotto

La definizione della color palette di prodotto rappresenta una fase strategica e centrale del processo di progettazione. Ogni scelta cromatica non è solo estetica: plasma la percezione del prodotto, ne costruisce l'identità visiva e ne rafforza la riconoscibilità. Questa decisione nasce da un'analisi attenta dei contesti d'uso e dei trend di mercato, con l'obiettivo di comprendere i gusti e le aspettative dell'utente e di individuare le soluzioni cromatiche più appropriate.

I colori non si limitano a una funzione decorativa: diventano veicolo di valori come affidabilità, sicurezza e innovazione. Contribuiscono a facilitare l'interazione con l'utente e a conferire al prodotto una personalità distintiva, rendendolo immediatamente riconoscibile.

Ogni colorazione viene definita considerando con cura gli aspetti ergonomici, comunicativi e produttivi, nonché i vincoli dei materiali e dei processi di finitura superficiale. L'obiettivo è creare una palette coerente con il carattere del prodotto, capace di garantire identità visiva chiara, durabilità nel tempo e piena compatibilità con le tecnologie di produzione.

In questa linea cromatica, la palette è interamente dedicata alla Sicilia, terra di bellezze senza pari e gioiello indiscusso del Mediterraneo. Ogni colore trae ispirazione da un elemento tipico siciliano, trasformando la materia in emozione e riempiendo il cuore di sensazioni e memorie della sua terra. La palette non è dunque solo visiva: è un viaggio sensoriale che racconta paesaggi, tradizioni e vita siciliana, catturando lo spirito di un luogo unico e rendendolo parte integrante del prodotto.

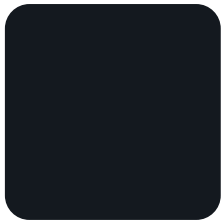


Palette Cromatica:

#Etna

La palette #Etna è la colorazione primaria del prodotto e costituisce il cuore dell'identità visiva della linea. La base nera quasi totale, arricchita da inserti arancioni ad alta visibilità, trae ispirazione dai colori intensi del Monte Etna: il nero richiama la lava solidificata, mentre l'arancione rappresenta il magma incandescente, simbolo di energia e dinamismo.

Questa combinazione conferisce al prodotto un aspetto deciso, moderno e riconoscibile, rafforzando la percezione di sicurezza, vitalità e movimento, e trasformando i colori in un vero linguaggio visivo.



C=77 M=68 Y=58 K=77

RGB 31, 31, 34
HSB 240, 9%, 13%



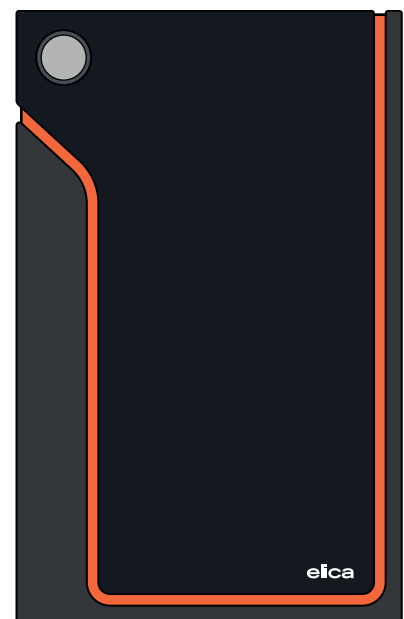
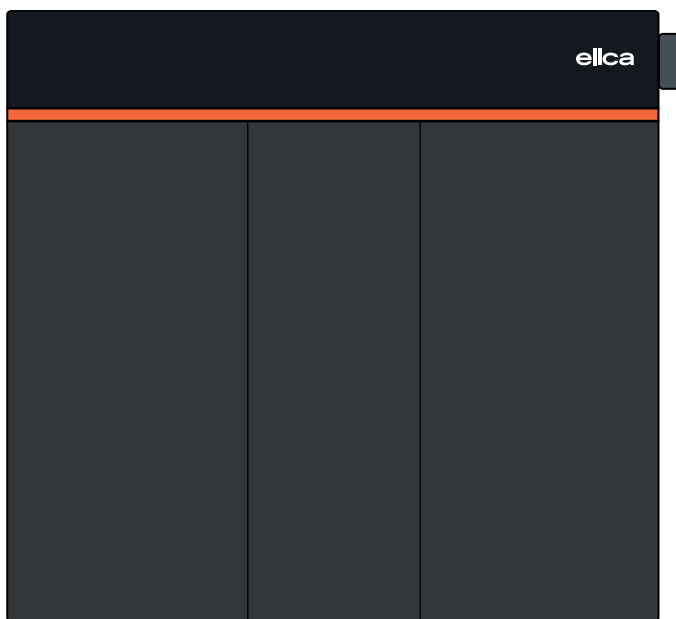
C=0 M=74 Y=84 K=0

RGB 235, 95, 48
HSB 15, 80%, 92%



C=67 M=57 Y=54 K=59

RGB 61, 61, 61
HSB 0, 0%, 24%

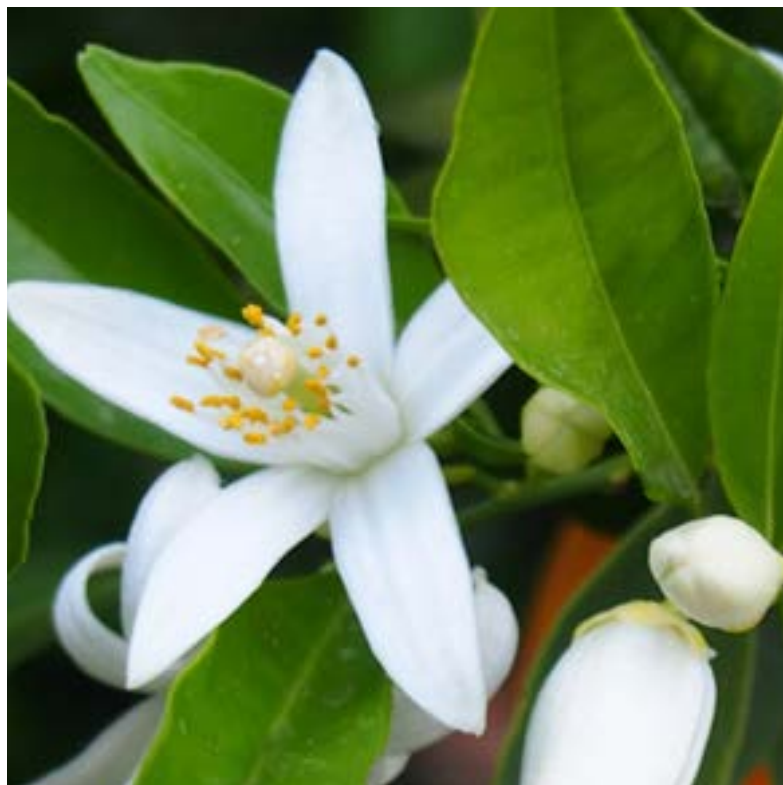


Palette Cromatica:

#Zagara

La colorazione #Zagara rappresenta la variante più chiara del prodotto e dell'identità visiva della linea. È caratterizzata da una base quasi completamente bianca, arricchita da inserti in una tonalità distintiva, studiata per creare un contrasto elegante e immediatamente riconoscibile.

L'ispirazione nasce dai colori naturali della Zagara Siciliana, da cui prende il nome la palette, evocando freschezza e vitalità mediterranea. Questa combinazione conferisce al prodotto un carattere luminoso, neutro e contemporaneo, rendendolo armonioso e versatile in contesti e ambienti di diversa natura.



C=8 M=7 Y=10 K=0

RGB 239, 235, 230

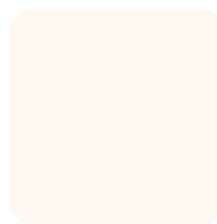
HSB 33, 4%, 94%



C=16 M=15 Y=25 K=1

RGB 221, 213, 196

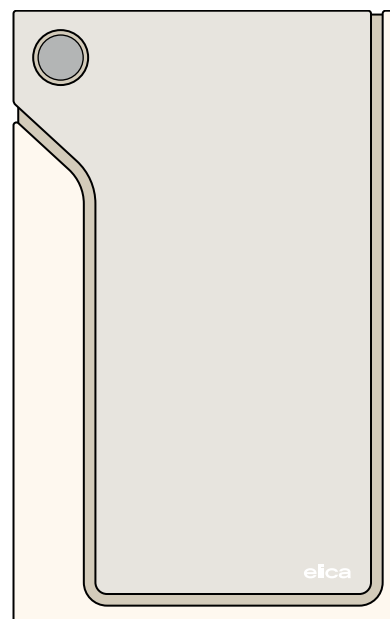
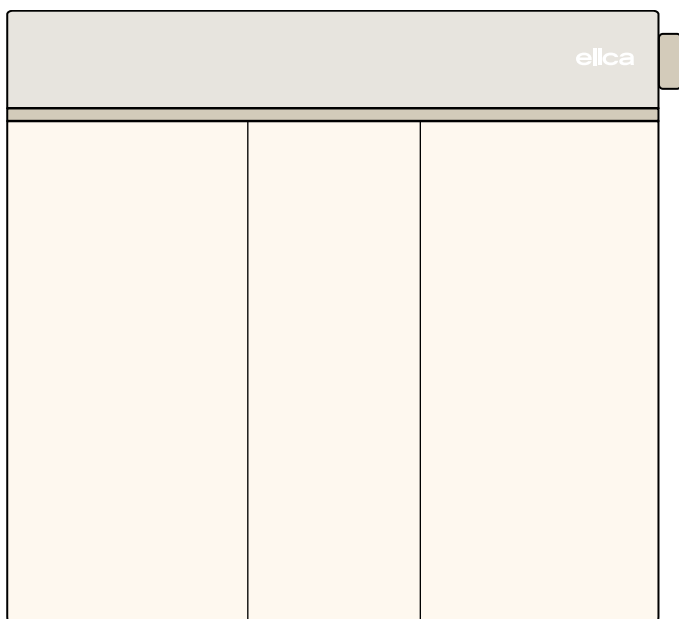
HSB 41, 11%, 87%



C=0 M=2 Y=5 K=0

RGB 255, 250, 244

HSB 33, 4%, 100%



Palette Cromatica:

#Limuni

La colorazione #Limuni è un omaggio al limone, frutto simbolo della Sicilia. I toni luminosi e solari catturano lo sguardo, irradiando energia e vitalità su ogni superficie e ambiente.

La palette si sviluppa su tre tonalità di giallo, armonizzate per creare un effetto innovativo, caldo e allegro. I colori richiamano la luce del sole siciliano e la freschezza degli agrumeti, conferendo al prodotto un carattere distintivo, luminoso e contemporaneo, in perfetta sintonia con lo spirito solare dell'isola.



C=0 M=13 Y=45 K=0

RGB 255, 225, 159

HSB 41, 38%, 100%



C=0 M=17 Y=72 K=0

RGB 255, 212, 91

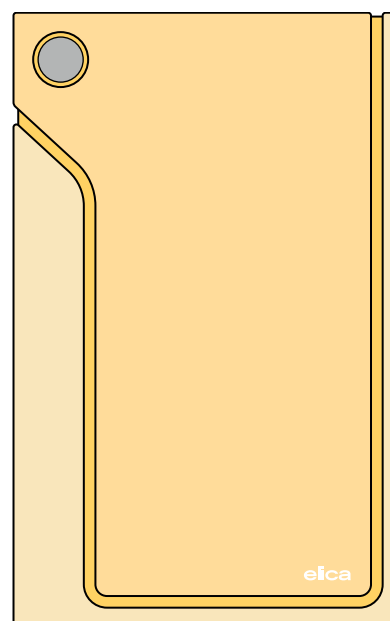
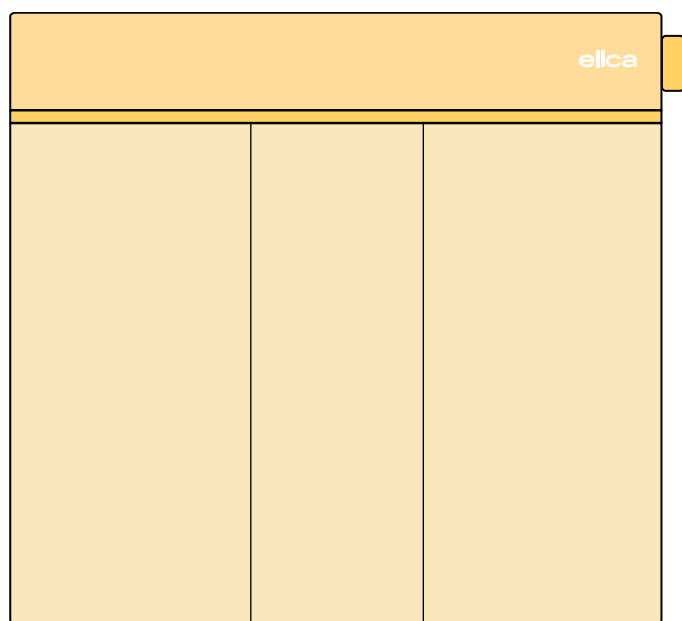
HSB 44, 64%, 100%



C=2 M=8 Y=29 K=0

RGB 252, 235, 196

HSB 42, 22%, 99%



Palette Cromatica:

#Aranciu

La colorazione #Aranciu prende ispirazione da un simbolo iconico della Sicilia: l'arancia. Le sue sfumature calde e vivaci, così come i dettagli unici di questo frutto, trasmettono energia, vitalità e personalità.

Questa palette conferisce al prodotto un corpo cromatico intenso e vibrante, quasi in stile pop, senza però rinunciare a un profilo elegante, armonioso e versatile. I colori sono studiati per rendere il prodotto riconoscibile e distintivo, valorizzando al contempo la sua identità e il suo design.



C=7 M=33 Y=73 K=0

RGB 236, 179, 86

HSB 37, 64%, 93%



C=7 M=50 Y=90 K=0

RGB 232, 144, 40

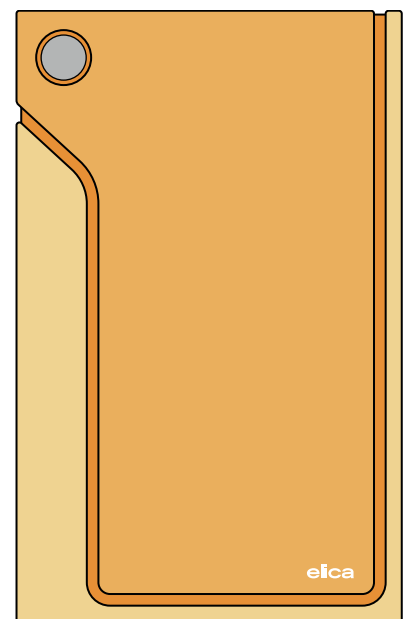
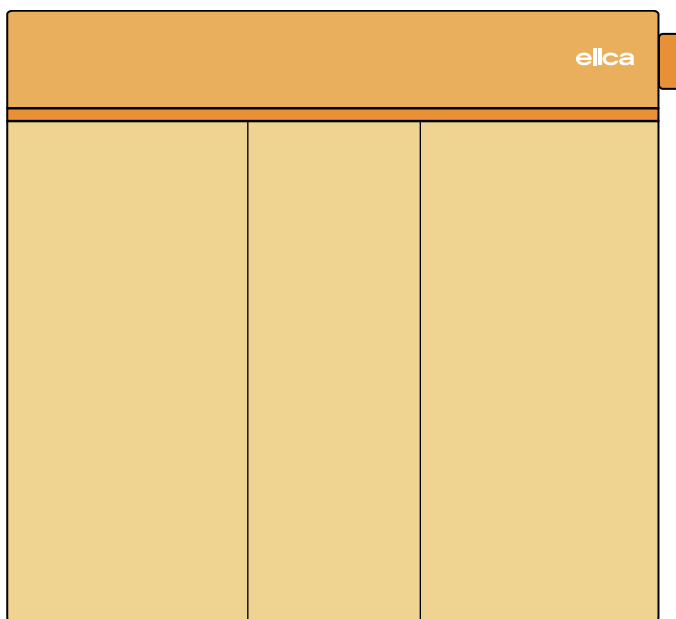
HSB 33, 83%, 91%



C=6 M=15 Y=49 K=0

RGB 243, 216, 150

HSB 43, 38%, 95%

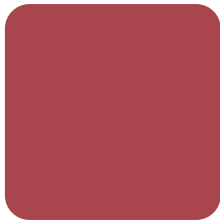


Palette Cromatica:

#Hibiscus

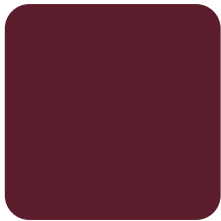
La colorazione #Hibiscus prende ispirazione da uno dei fiori più celebri della Sicilia meridionale. Le sue sfumature e i dettagli naturali vengono tradotti nel prodotto con energia, vitalità e personalità, conferendo immediatamente un carattere distintivo.

Questa palette offre un corpo cromatico intenso e vibrante, pur mantenendo un profilo elegante, armonioso e versatile. I colori sono studiati per rendere il prodotto riconoscibile e unico, valorizzandone l'identità e il design in ogni dettaglio.



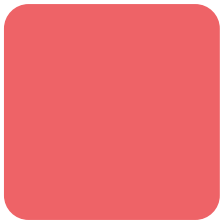
C=23 M=83 Y=62 K=16

RGB 174, 64, 71
HSB 356, 63%, 68%



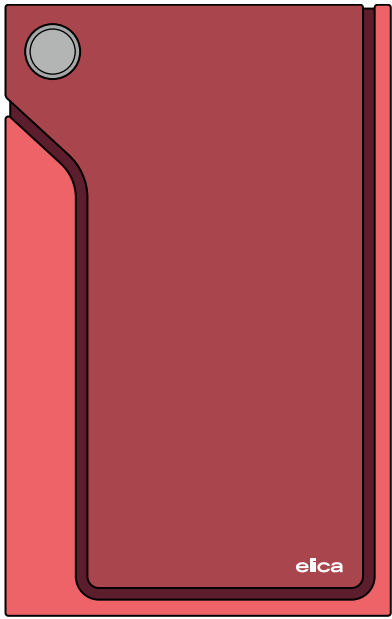
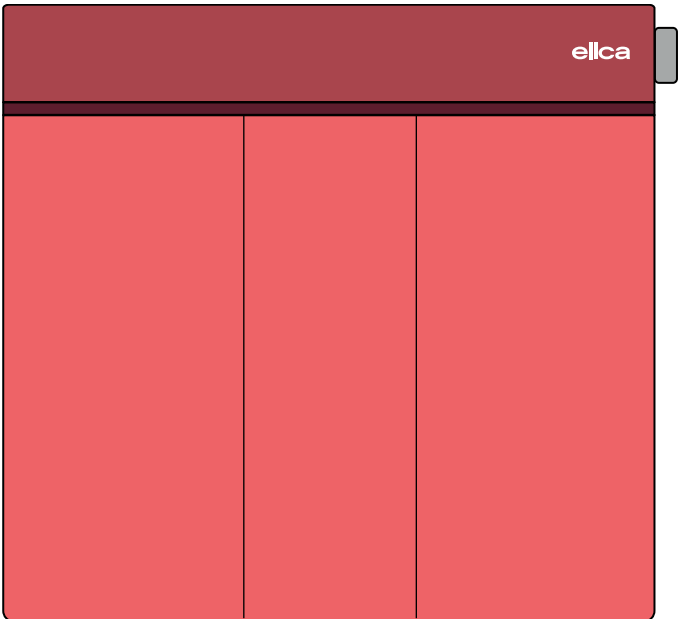
C=36 M=87 Y=58 K=56

RGB 100, 36, 46
HSB 351, 64%, 39%



C=1 M=76 Y=51 K=0

RGB 234, 92, 99
HSB 357, 61%, 92%

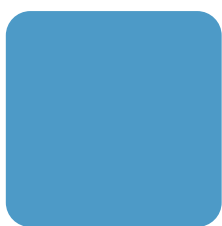


Palette Cromatica:

#UMari

La colorazione #UMari trae ispirazione da uno dei simboli più celebri della Sicilia: il mare e le sue infinite sfumature, osservabili passando tra le acque cristalline delle Isole Eolie, di Capo d'Orlando, Palermo o Favignana. Le sue tonalità e i dettagli naturali vengono trasposti nel prodotto con energia, vitalità e personalità, conferendogli un carattere immediatamente distintivo.

Questa palette offre un corpo cromatico elegante, armonioso e versatile, pensato per rendere il prodotto riconoscibile e unico, valorizzandone l'identità e il design in ogni dettaglio.



C=68 M=27 Y=8 K=0

RGB 82, 155, 203

HSB 204, 60%, 80%



C=80 M=62 Y=38 K=27

RGB 62, 78, 103

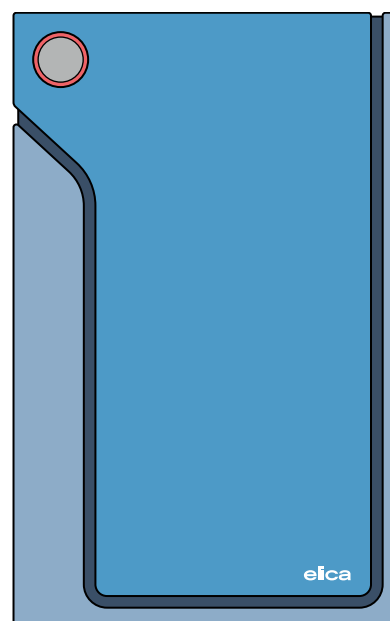
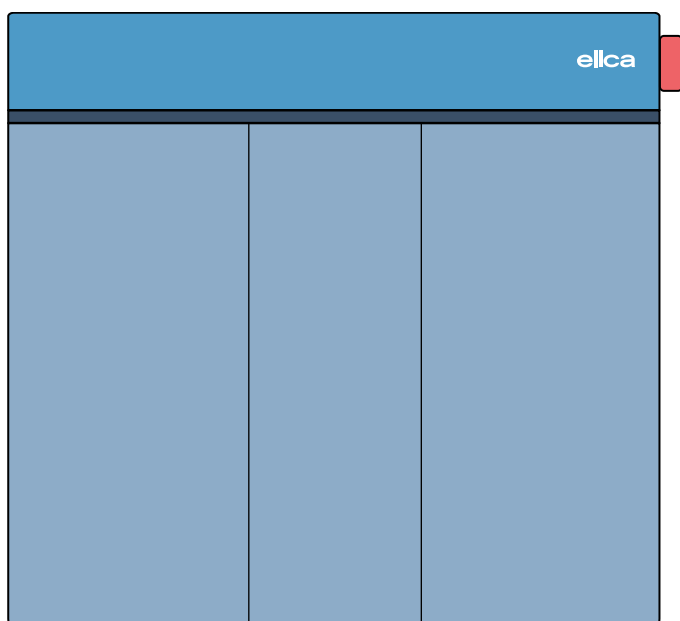
HSB 217, 40%, 40%



C=45 M=23 Y=11 K=0

RGB 153, 178, 206

HSB 212, 26%, 81%

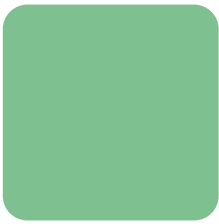


Palette Cromatica:

#Alivi

La colorazione #Alivi si ispira a uno dei prodotti più simbolici della Sicilia: le olive dei Monti Iblei o della Valle del Belice, celebri in tutto il mondo per i loro oliveti secolari e la qualità eccezionale.

Questa palette, derivata dai toni naturali di questo frutto iconico, conferisce al prodotto un corpo cromatico elegante, armonioso e distintivo, perfetto per contesti ben definiti. I colori sono studiati per rendere il prodotto riconoscibile e unico, valorizzandone l'identità e il design in ogni dettaglio.



C=52 M=4 Y=55 K=0

RGB 138, 192, 142

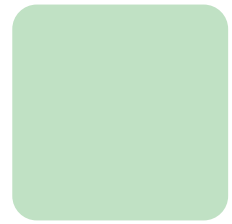
HSB 124, 28%, 75%



C=65 M=35 Y=61 K=21

RGB 92, 121, 99

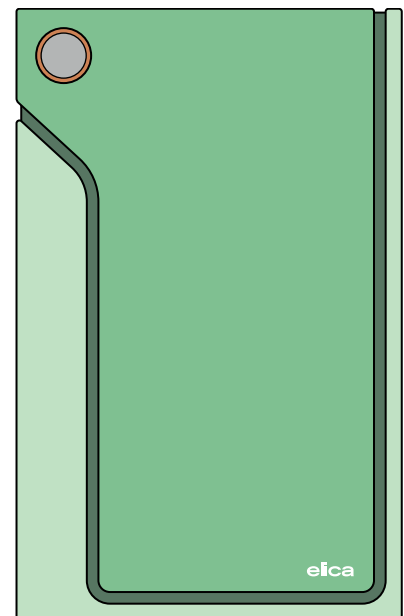
HSB 134, 24%, 47%



C=25 M=0 Y=28 K=0

RGB 206, 228, 201

HSB 109, 12%, 89%

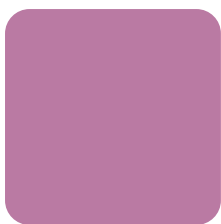


Palette Cromatica:

#Racina

La colorazione #Racina prende ispirazione da uno dei prodotti più simbolici della Sicilia: l'uva, presente in tutta la regione, con un richiamo particolare a Marsala, alle zone di Catania e al Monte Etna.

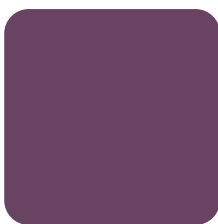
Questa palette, derivata dai toni naturali di questo frutto iconico, conferisce al prodotto un corpo cromatico elegante, armonioso e vivace, distinguendolo per personalità e carattere. I colori sono studiati per rendere il prodotto riconoscibile e unico, valorizzandone l'identità e il design in ogni dettaglio.



C=27 M=60 Y=12 K=0

RGB 193, 125, 166

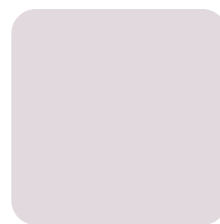
HSB 324, 35%, 76%



C=56 M=77 Y=35 K=26

RGB 112, 65, 97

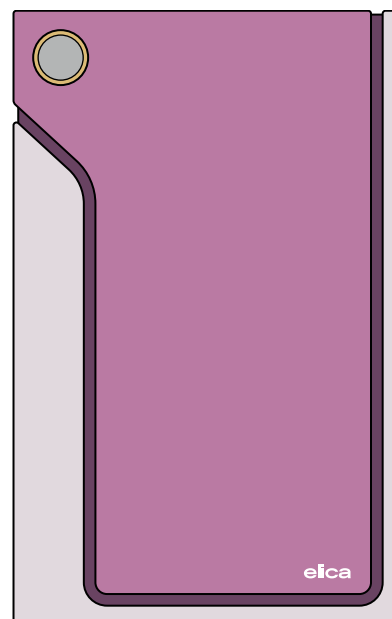
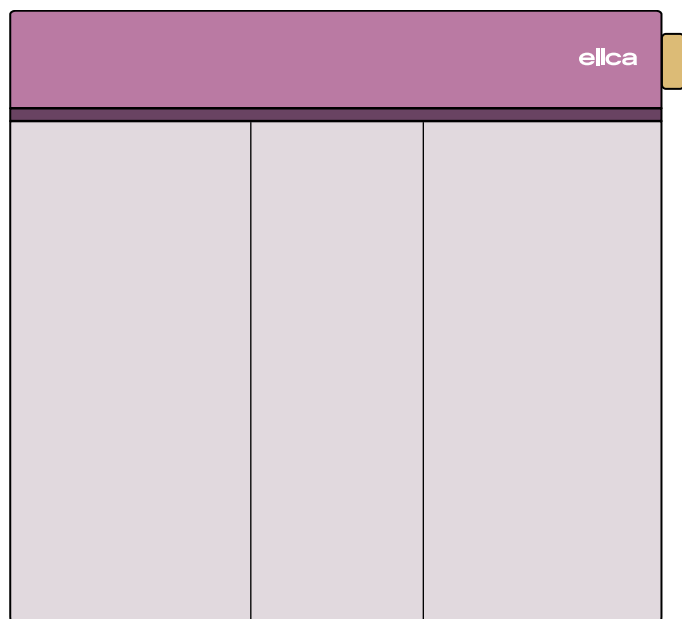
HSB 319, 42%, 44%



C=10 M=12 Y=7 K=0

RGB 232, 224, 230

HSB 315, 3%, 91%





Analisi tecnologie di produzione

Il presente capitolo si propone di esaminare le principali tecnologie di produzione industriale impiegate per la realizzazione dei componenti più rilevanti del prodotto. L'obiettivo è offrire una visione dettagliata dei processi che trasformano le materie prime in materiali finiti, pronti per l'uso e destinati al consumatore finale.

Attraverso questa analisi, si intende entrare nel cuore del mondo industriale, illustrando le diverse fasi di lavorazione e i metodi produttivi che ne garantiscono l'efficienza, la qualità e la funzionalità.

SCocca SUPERIORE DEL PRODOTTO

Materiale: Acciaio al carbonio

Procedimento e lavorazioni industriali

Lavorazione 1: Taglio laser

Come prima fase di lavorazione dell'acciaio al carbonio destinato alla realizzazione delle scocche del telaio superiore, viene impiegato il taglio laser (laser cutting), che consente di ottenere elevata precisione geometrica e tolleranze dimensionali ridotte.

Il taglio laser dell'acciaio al carbonio è un processo di separazione termica ad alta precisione nel quale un fascio laser ad elevata densità energetica viene focalizzato sulla superficie della lamiera, portando localmente il materiale a fusione o a combustione controllata. Il metallo fuso viene quindi espulso dal solco di taglio mediante un gas di assistenza, generalmente ossigeno o azoto. La testa di taglio, guidata da un sistema CNC, segue il profilo definito dal modello CAD, consentendo di ottenere contorni accurati, tolleranze dimensionali ridotte e una zona termicamente alterata limitata, senza necessità di successive lavorazioni di sgrossatura.



*Taglio laser del
materiale*

Lavorazione 2: Piegatura

La seconda fase di lavorazione consiste nella piegatura delle lamiere. Tale operazione è un processo di deformazione plastica a freddo che permette di ottenere la geometria tridimensionale dei componenti a partire dagli elementi piani precedentemente tagliati a laser.

Il procedimento viene eseguito mediante una pressa piegatrice CNC, nella quale la lamiera è posizionata su una matrice e deformata dall'azione di un punzone che applica una forza controllata lungo la linea di piega. La sollecitazione indotta supera il limite elastico del materiale, determinando una deformazione permanente conforme all'angolo impostato. Il controllo numerico assicura elevata ripetibilità del processo e precisione dimensionale, mentre l'adeguata scelta degli utensili e dei parametri operativi consente di contenere il ritorno elastico e di preservare l'integrità strutturale del componente.



*Piegatura CNC della
lamiera di acciaio*

Lavorazione 3: Saldatura

La terza fase di lavorazione è rappresentata dalla saldatura dei componenti piegati, necessaria per l'assemblaggio definitivo della struttura. Il processo principale adottato è la saldatura MIG/MAG, idonea per l'unione delle lamiere in acciaio al carbonio grazie all'elevata velocità di esecuzione e alla buona qualità del giunto ottenuto.

Per le zone maggiormente visibili o soggette a requisiti estetici più elevati, viene invece impiegata la saldatura TIG, che consente un controllo più preciso del bagno di fusione e la realizzazione di cordoni più regolari e puliti. L'impiego combinato delle due tecnologie permette di coniugare efficienza produttiva, resistenza meccanica delle giunzioni e qualità superficiale delle parti a vista.

*Operatore che effettua
una saldatura MIG/MAG*



*Operazione saldatura
TIG*



Lavorazione 4: Trattamento superficiale

Sgrossatura - Decapaggio acido - Nichelatura e Cromatura

La quarta fase di lavorazione riguarda il trattamento superficiale dei componenti saldati, finalizzato a migliorare le caratteristiche estetiche e la resistenza alla corrosione. Il ciclo di trattamento ha inizio con una **sgrossatura chimica** (foto 1), che consente di rimuovere residui di lavorazione, grassi e impurità superficiali.

Successivamente si procede con il **decapaggio acido** (foto 2), operazione necessaria per eliminare ossidi, scorie di saldatura e contaminazioni superficiali, riportando il metallo allo stato chimicamente attivo e idoneo ai trattamenti successivi.

I pezzi vengono quindi sottoposti a **nichelatura galvanica** (foto 3), mediante deposizione elettrolitica di uno strato di nichel che svolge funzione protettiva contro la corrosione e costituisce una base uniforme per il rivestimento finale.

Il ciclo si conclude con la **cromatura galvanica** (foto 4), durante la quale il pezzo nichelato viene immerso in un bagno elettrolitico contenente sali di cromo; l'applicazione di corrente elettrica provoca la deposizione di un sottile strato di cromo sulla superficie, conferendo elevata durezza superficiale, maggiore resistenza all'usura e una finitura estetica di qualità.



SCOCHE SECONDARIE ED ANTE

Materiale: Alluminio anodizzato

Procedimento e lavorazioni industriali

Lavorazione 1: Taglio laser

La prima fase consiste nel ricavare le pareti e le scocche dalla lastra o billette di alluminio. Vengono eseguite lavorazioni di tornitura, fresatura o lavorazioni CNC per ottenere la geometria di base e definire tutte le sedi funzionali, come fori, guide o incastri. Questa fase garantisce tolleranze precise e conformità al progetto CAD, assicurando la correttezza dimensionale delle parti prima delle successive lavorazioni.

Lavorazione 2: Finitura meccanica

Dopo la lavorazione del grezzo, le superfici delle scocche e delle ante vengono sottoposte a sbavatura e levigatura, per rimuovere imperfezioni e tracce degli utensili. Segue la satinatura meccanica, realizzata tramite spazzolatura o micropallinatura controllata, che conferisce un effetto opaco uniforme e prepara la superficie per l'anodizzazione, migliorandone anche l'aspetto estetico e la percezione tattile.

Lavorazione 3: Preparazione chimica

Prima dell'anodizzazione, le superfici vengono rese chimicamente pulite:

- Sgrassatura, per eliminare oli, grassi e residui di lavorazione.
- Decapaggio leggero, per rimuovere ossidi superficiali e impurità microscopiche.
- Eventuale satinatura chimica, che uniforma ulteriormente la superficie e favorisce l'adesione dello strato anodico e dei pigmenti colorati.

Lavorazione 4: Anodizzazione, colorazione e sigillatura

Le pareti e le scocche vengono immerse in un bagno elettrolitico e collegate al polo positivo di un generatore di corrente continua, generando uno strato di ossido duro che aumenta resistenza alla corrosione e durezza superficiale. Durante questa fase è possibile applicare anche la colorazione, tramite pigmenti o processi elettrochimici, per ottenere un colore uniforme e stabile. Successivamente si esegue la sigillatura, immergendo le parti in acqua calda, soluzioni saline o trattandole a vapore, chiudendo i pori e stabilizzando il colore. Questo conferisce alle scocche e alle ante una finitura opaca uniforme, elevata resistenza all'usura e alla corrosione, rendendole pronte per l'assemblaggio finale e per eventuali personalizzazioni come loghi o incisioni laser.

Nelle immagini di dx:

Taglio e fresatura (1)

*Spazzolatura
dell'alluminio (2)*

Satinatura (3)

*Bagno elettrolitico per
anodizzazione (4)*



LOGHI SERIGRAFATI

Tecnologia industriale:

Stampa serigrafica su metallo (Metal screen printing)

Descrizione della tecnologia applicata:

Per l'applicazione dei loghi sulla superficie metallica può essere adottato il processo di stampa serigrafica su metallo, una tecnica di stampa diretta che garantisce buona definizione grafica e resistenza nel tempo.

Il procedimento prevede innanzitutto la preparazione della superficie, che deve essere pulita, sgrassata e, se necessario, leggermente satinata per favorire l'adesione dell'inchiostro. Successivamente viene utilizzato un telaio serigrafico sul quale è riprodotto il disegno del logo tramite un'emulsione fotosensibile che lascia libere solo le zone da stampare.

L'inchiostro specifico per metallo viene quindi spinto attraverso la maglia del telaio mediante una racla, depositandosi direttamente sulla superficie del pezzo secondo il motivo prestabilito. Dopo la stampa, il componente viene sottoposto a essiccazione o polimerizzazione (a temperatura ambiente o in forno), in modo da fissare l'inchiostro e renderlo resistente a usura, agenti atmosferici e detergenti.

Questo processo consente di ottenere loghi ben definiti, durevoli e integrati con il trattamento superficiale del componente.



MANOPOLA DI CONTROLLO

Materiale: Alluminio anodizzato

Procedimento e lavorazioni industriali

Lavorazione 1: Tornitura CNC

La prima fase di lavorazione della manopola in alluminio è la tornitura CNC, processo di asportazione di truciolo che consente di ottenere la geometria di base del componente con elevata precisione e ripetibilità.

Il procedimento prevede il bloccaggio di una barra o di un grezzo cilindrico di alluminio nel mandrino del tornio a controllo numerico. Il pezzo viene messo in rotazione attorno al proprio asse, mentre l'utensile da taglio, comandato dal sistema CNC, avanza secondo traiettorie programmate a partire dal modello CAD. Mediante successive passate vengono eseguite le operazioni di sgrossatura e finitura, definendo il diametro esterno, le superfici frontali e l'eventuale profilo ergonomico della manopola.

Durante la lavorazione possono essere realizzati anche elementi funzionali quali fori assiali, sedi per viti o perni di fissaggio e smussi di raccordo. Il controllo numerico garantisce tolleranze dimensionali ristrette e una qualità superficiale costante, rendendo la tornitura CNC particolarmente adatta alla produzione in serie di componenti cilindrici in lega di alluminio.



Lavorazione 2: Finitura meccanica

La seconda fase di lavorazione consiste nella finitura meccanica della manopola tornita, finalizzata a migliorare la qualità superficiale e a definire le caratteristiche funzionali ed ergonomiche del componente.

In questa fase vengono eseguite lavorazioni supplementari quali zigrinatura, fresatura di gole o microraccordatura dei bordi, ottenute tramite utensili dedicati su tornio o centro di lavoro CNC. Tali operazioni permettono di aumentare il grip della superficie, eliminare spigoli vivi e conferire al pezzo l'aspetto definitivo.

La finitura meccanica può includere anche operazioni di sbavatura e levigatura controllata, volte a rimuovere bave residue e irregolarità generate nella fase di tornitura. Il risultato è un componente con superfici regolari, geometricamente conformi al progetto e idonee alle successive operazioni di trattamento superficiale, in particolare all'anodizzazione.



Lavorazione 3: Preparazione chimica

La terza fase è la preparazione chimica della manopola, necessaria per garantire una superficie pulita e uniforme prima dell'anodizzazione.

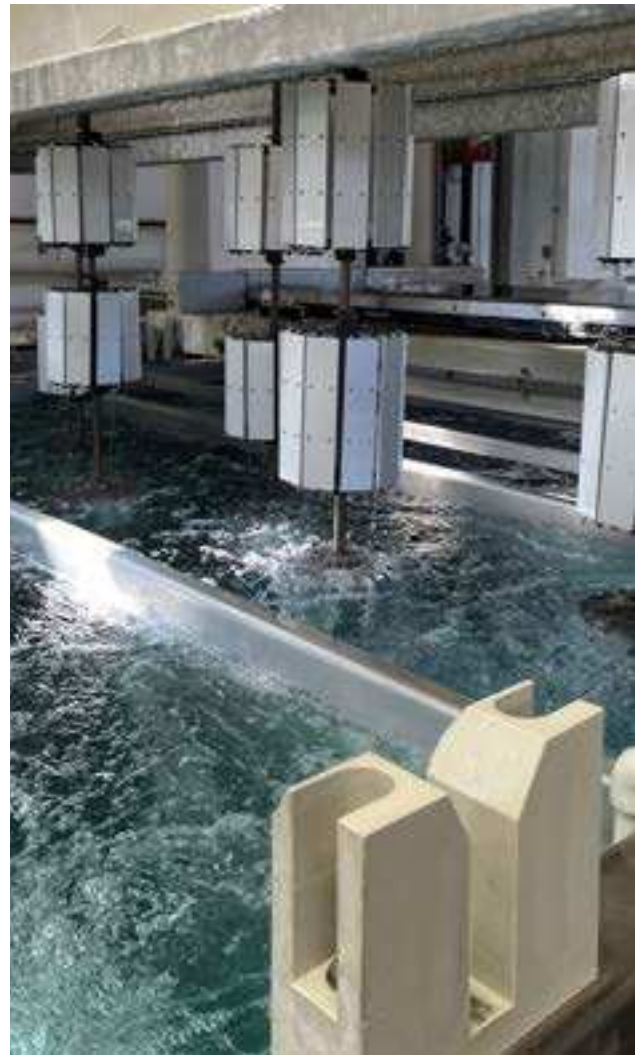
Il pezzo viene sgrassato per eliminare oli e residui delle lavorazioni meccaniche e successivamente sottoposto a decapaggio leggero per rimuovere ossidi e impurità superficiali.

A seconda della finitura desiderata, può essere eseguita anche una leggera satinatura, in modo da ottenere un aspetto uniforme e pronto per il trattamento anodico.

Lavorazione 4: Anodizzazione

La quarta fase di lavorazione è l'anodizzazione; processo elettrochimico che trasforma la superficie della manopola in alluminio creandone uno strato di ossido duro, resistente alla corrosione e all'usura. Il pezzo viene immerso in un bagno elettrolitico (tipicamente a base di acido solforico) e collegato al polo positivo di un generatore di corrente continua. Gli ioni di ossigeno presenti nella soluzione reagiscono con l'alluminio, formando uno strato anodico controllato in spessore e porosità.

La procedura può includere anche la colorazione del rivestimento, ottenuta tramite l'introduzione di pigmenti nei pori anodici, conferendo al componente l'aspetto estetico desiderato. Lo strato anodico aumenta la durezza superficiale, migliora la resistenza all'usura e assicura una finitura uniforme, stabile e durevole, pronta per eventuali operazioni successive come la sigillatura o l'applicazione di loghi.



Lavorazione 5: Sigillatura

L'ultima fase del ciclo di lavorazione della manopola è la sigillatura, che completa il trattamento anodico e ne aumenta la durata nel tempo. Dopo l'anodizzazione, i pori dello strato di ossido sono aperti e possono assorbire sporco o agenti chimici; la sigillatura serve a chiuderli, rendendo la superficie più compatta e resistente alla corrosione.

La sigillatura può essere eseguita tramite immersione in acqua calda, soluzioni saline o trattamenti a vapore. Questo processo stabilizza lo strato anodico, preserva eventuali colorazioni e aumenta la resistenza all'usura, conferendo alla manopola una finitura uniforme e durevole.

LAVABO

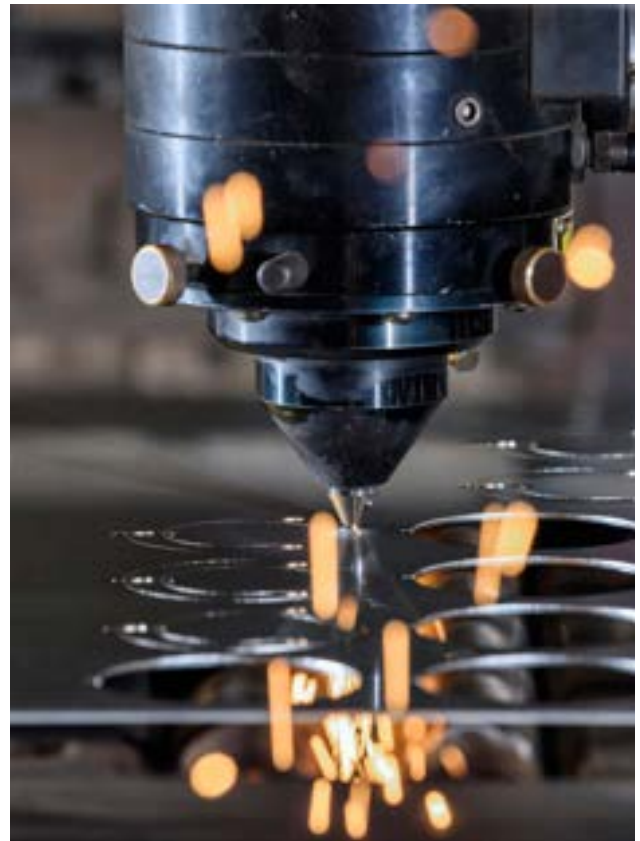
Materiale: Acciaio Inox

Procedimento e lavorazioni industriali

Lavorazione 1: Taglio laser

La prima fase consiste nel taglio laser delle lamiera di acciaio inox, necessarie per ottenere il profilo del lavabo. Un fascio laser ad alta densità energetica viene focalizzato sulla lamiera, fondendo e vaporizzando il metallo lungo il contorno desiderato.

L'azione è accompagnata da un gas di assistenza, che espelle il materiale fuso e produce un taglio netto e preciso, conforme al disegno CAD. Questo metodo consente tolleranze ridotte, bordi puliti e preparazione ottimale per le fasi successive di formatura.



Lavorazione 2: Formatura a stampo profondo

La seconda fase è la formatura a stampo profondo (deep drawing), processo di deformazione plastica che trasforma la lamiera piana nel corpo tridimensionale del lavabo.

La lamiera viene posizionata su uno stampo e un punzone esercita una pressione controllata, facendo scorrere il metallo lungo le pareti dello stampo. Questo procedimento permette di ottenere una forma cava uniforme, con spessori controllati e senza interruzioni della superficie.

Il deep drawing è ideale per componenti in acciaio inox dove sono richieste una buona resistenza.



Lavorazione 3: Trattamento superficiale

La terza fase di lavorazione riguarda il trattamento superficiale con preparazione e opacizzazione del lavabo in acciaio inox. Il pezzo viene innanzitutto sgrassato e decapato, operazioni che eliminano oli, residui di lavorazione e ossidi superficiali, garantendo una superficie pulita e uniforme.

Segue una opacizzazione, ottenuta chimicamente o meccanicamente, che conferisce alla superficie un aspetto satinato uniforme e riduce la riflettività tipica dell'acciaio lucido, migliorando l'estetica e la percezione tattile del lavabo.



Lavorazione 4: Colorazione

L'ultima fase di lavorazione riguarda la colorazione superficiale del lavabo. Nella maggior parte dei casi, la superficie viene lasciata con un effetto satinato o spazzolato, ottenuto durante la preparazione chimica e l'opacizzazione, che conferisce uniformità, resistenza alla corrosione e aspetto estetico gradevole.

Per lavandini di fascia alta o modelli decorativi, può essere applicato un rivestimento PVD (Physical Vapor Deposition). In questo processo, il metallo o la lega selezionata viene vaporizzata in vuoto e depositata sulla superficie del pezzo formando un film sottile, uniforme e aderente. La tecnica consente di ottenere finiture colorate (nero, bronzo, oro, ecc.) ed elevata durezza superficiale, resistenza all'usura e stabilità del colore.



SERBATOI ACQUA

Materiale: Polietilene alimentare ad alta densità

Tecnologia industriale:

Stampaggio per soffiaggio EBM (extrusion blow molding)

Descrizione della tecnologia applicata:

Il processo di stampaggio per soffiaggio EBM è una tecnologia di trasformazione utilizzata per produrre oggetti cavi e tubolari come serbatoi, contenitori o taniche partendo da materie plastiche termoplastiche. In questa lavorazione, i granuli di materiale plastico vengono prima fusi e plastificati in un estrusore, da cui esce un tubo di plastica fuso chiamato parison.

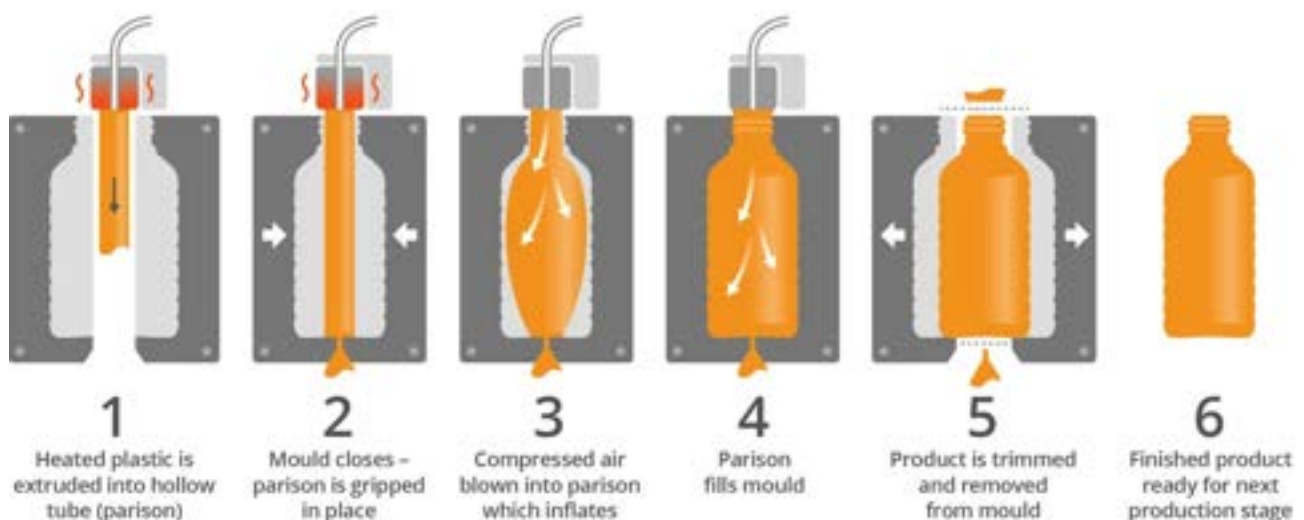
Il parison, ancora caldo e flessibile, viene quindi racchiuso tra le due metà di uno stampo metallico cavo sagomato secondo la geometria desiderata. Una volta chiuso lo stampo, viene insufflata aria compressa all'interno del parison, che si espande come un palloncino e aderisce alle superfici interne dello stampo, riproducendo fedelmente la forma del serbatoio.

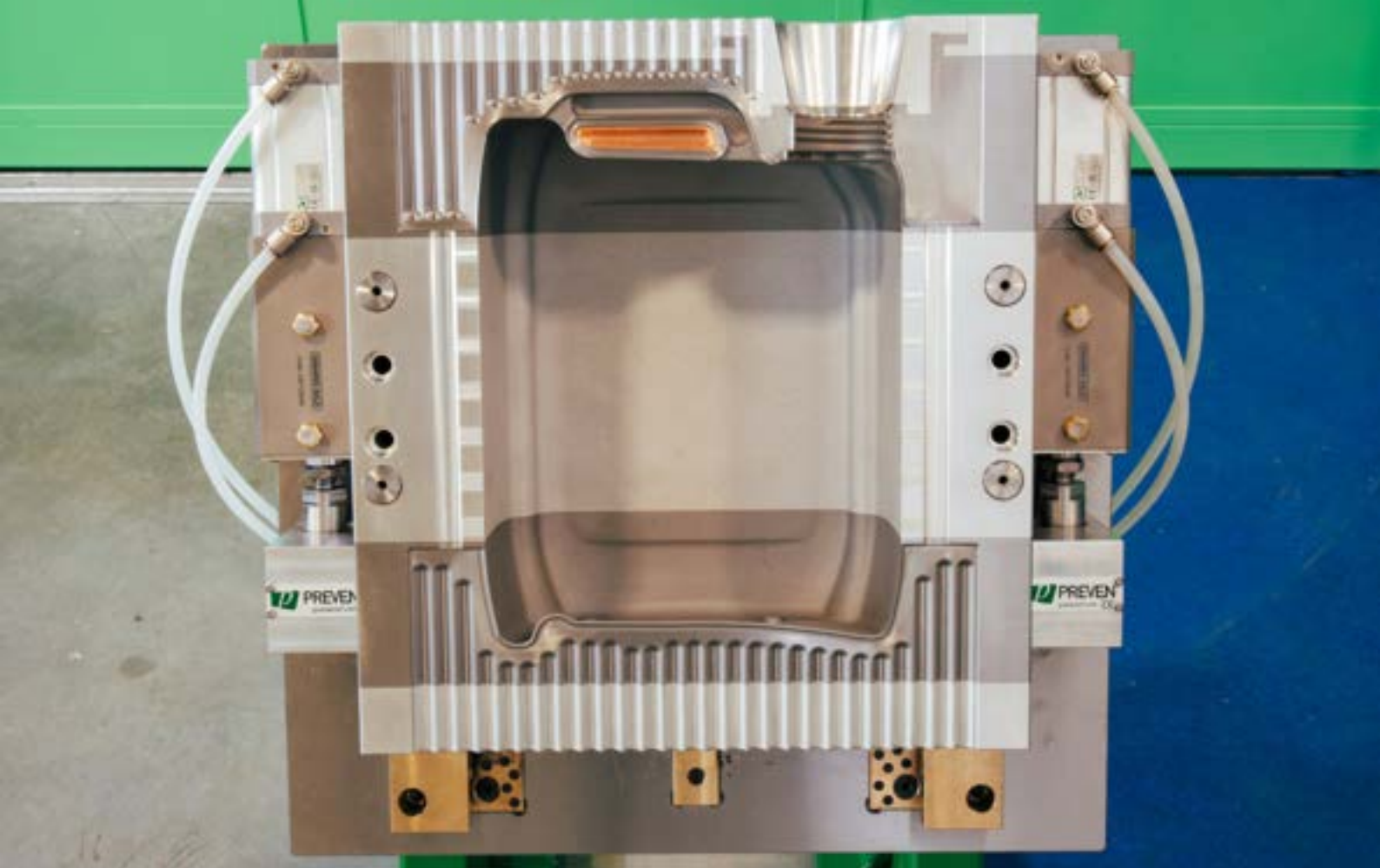
Il materiale plastico rimane in contatto con le pareti dello stampo fino a quando non si raffredda e solidifica, acquisendo la forma finita. Terminato il raffreddamento, lo stampo si apre e il pezzo viene estratto; in genere sono poi rimosse eventuali eccedenze di materiale (flash) generate nel punto di contatto tra le due metà di stampo.

Questa tecnologia consente di ottenere serbatoi e contenitori cavi senza saldature, con spessori di parete controllati e in un unico ciclo di produzione, risultando adatta alla realizzazione in serie di parti di grandi dimensioni o con geometrie complesse.

*Nelle immagini di dx:
Particolare di uno
stampo (in alto)*

*Fase di lavorazione
del materiale (in
basso)*





Valore simbolico e comunicativo del prodotto

Oggi si parla sempre più frequentemente di sistemi interconnessi, capaci di comunicare tra loro: Internet ha assunto un ruolo strategico in numerosi settori e anche l'ambito domestico, in particolare quello legato al cooking, è stato profondamente influenzato dall'introduzione di nuove tecnologie.

In questo contesto, Elica rappresenta un'azienda che orienta la propria ricerca verso uno sviluppo tecnologico concreto del prodotto. Il suo ingresso nel settore del cooking, inizialmente estraneo al core business aziendale, è avvenuto in modo significativo e consapevole, con l'obiettivo di competere con i principali attori del settore non attraverso la replica del loro consolidato know-how, ma mediante una strategia di differenziazione fondata sulla qualità dell'esperienza d'uso, sulla cura funzionale del prodotto e su un approccio progettuale orientato e bastato sull'innovazione.

Il valore del prodotto come dice Fabrizio Crisà, oggi, non risiede più esclusivamente nella sua forma o nel suo colore, ma nella capacità di evocare un immaginario d'uso e di generare aspettative, desideri e proiezioni future nel momento stesso dell'acquisto. L'utente non sceglie più soltanto un oggetto, ma un'esperienza e un sistema di relazioni che quel prodotto è in grado di instaurare.

La presente proposta progettuale per Elica dunque tende ad inserirsi in questa prospettiva, ponendosi l'obiettivo di sviluppare un prodotto innovativo per il settore, assumendo l'innovazione come principio guida e integrando design e dimensione digitale come elementi centrali del progetto.

Il concept del prodotto si basa su un unico blocco funzionale, in cui i diversi sistemi dialogano tra loro, scambiando informazioni e feedback in modo continuo. Attraverso questo approccio, si intende ridefinire lo spazio cucina, offrendo una soluzione capace di adattarsi a differenti contesti abitativi e di superare vincoli spaziali tradizionali.



*Elica CORE, un
concentrato di
innovazione, design e
tecnologia.*

Il prodotto si pone in continuità con il percorso di innovazione intrapreso dall'azienda, che ha già dimostrato la capacità di ripensare lo spazio domestico integrando più funzioni in un unico sistema. In questo caso, tuttavia, l'intervento progettuale non riguarda esclusivamente un singolo elettrodomestico, ma l'intero ambiente cucina, concepito come un sistema integrato.

Dal punto di vista formale e stilistico, il prodotto è pensato come un oggetto senza tempo, in grado di adattarsi a differenti linguaggi architettonici ed interni. Il vero nucleo del progetto risiede però nel suo funzionamento interno: un insieme di sistemi interconnessi dialogano tra loro e, attraverso l'interazione con l'utente, sono in grado di generare e trasmettere emozioni. È proprio questa dimensione emozionale, unita all'innovazione tecnologica e alla qualità dell'esperienza d'uso, a costituire il valore distintivo del progetto e a definire il suo carattere straordinario.









*Manopola, "u cori"
del prodotto.*



*Esploso della manopola,
Elica CORE.*



Ruota, Elica CORE.

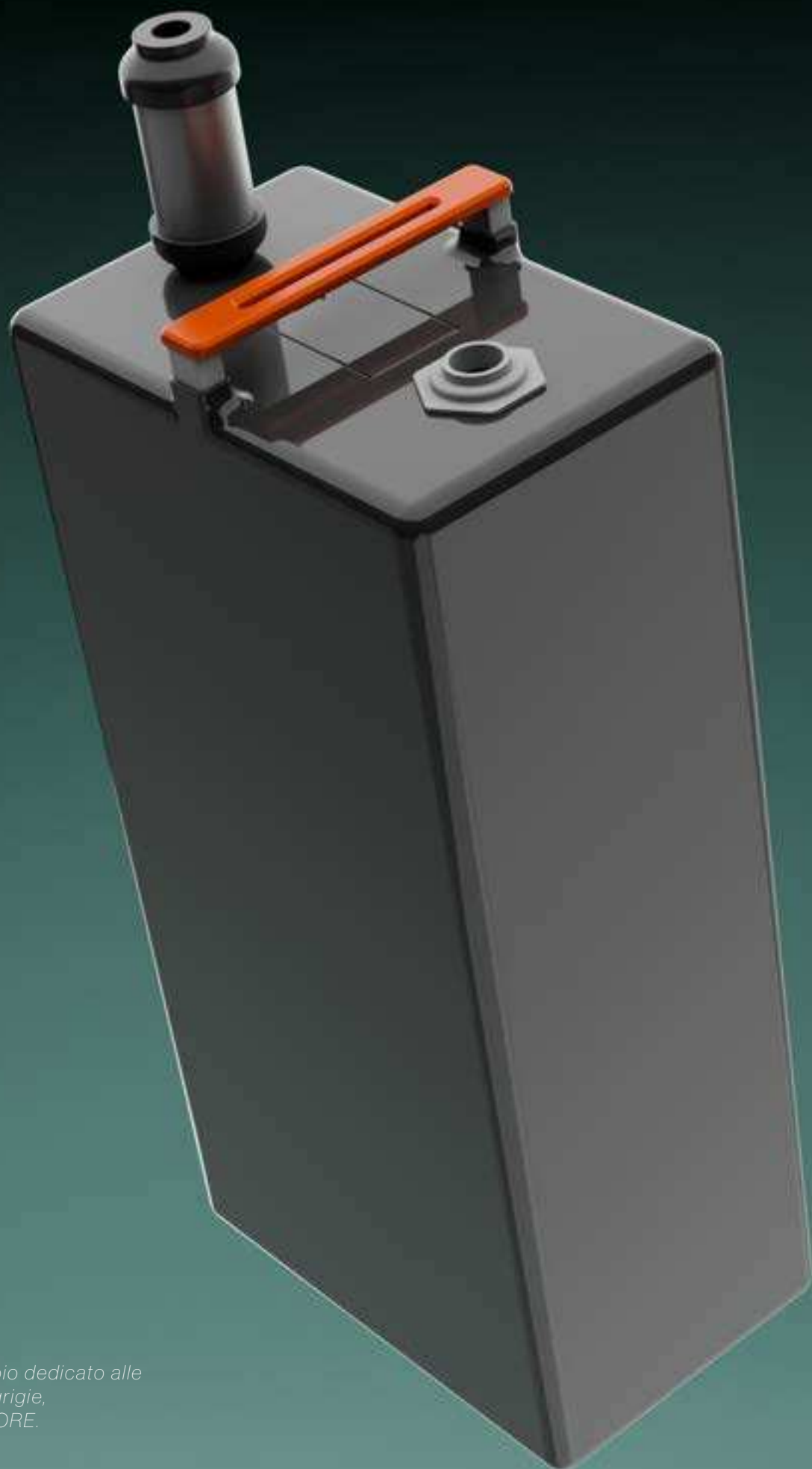




*Esploso della ruota
Elica CORE.*



*Serbatoio dedicato alle
acque bianche,
Elica CORE.*



*Serbatoio dedicato alle
acque grigie,
Elica CORE.*

A photograph of a modern building with a white, horizontally-slatted facade. The word "elica" is mounted on the upper right portion of the facade in large, metallic, three-dimensional letters. The building is illuminated from below, creating a warm glow. In the foreground, a road with light trails from passing vehicles is visible. A chain-link fence runs across the middle ground, and a few cars are parked near the building's entrance. The sky is a clear, deep blue.

elica

***VALIDAZIONE &
SVILUPPI FUTURI***

Valutazione del progetto

Il progetto definisce, attraverso il prodotto sviluppato, una nuova categoria all'interno del mondo del cooking, proponendo una visione inedita del rapporto tra spazio, tecnologia e gesto quotidiano. Nasce dal desiderio di offrire al mercato e agli utenti una soluzione capace di interpretare l'evoluzione degli spazi abitativi e delle abitudini contemporanee.

La casa cambia nel tempo, si trasforma e si adatta, ma continua a custodire le abitudini, i valori e la cultura di chi la vive. È per questo che la proposta progettuale non si è limitata a osservare l'ambiente domestico, ma ha scelto di andare oltre, mettendo sempre al centro i bisogni reali delle persone e traducendoli in una soluzione concreta e significativa.

Durante il suo sviluppo, il prodotto si è fondato su valori chiari e condivisi, gli stessi che guidano da sempre l'approccio progettuale di Elica: ogni elemento non è pensato unicamente per svolgere una funzione, ma per generare un'esperienza.





L'*ergonomia* ha rappresentato un principio essenziale nella definizione delle dimensioni e delle proporzioni del prodotto, in relazione agli spazi di utilizzo e ai gesti quotidiani. Ogni parte è stata studiata con attenzione, dalle superfici alle zone operative, dalle tecnologie integrate alle diverse configurazioni possibili. La manopola, in particolare, è stata oggetto di un approfondito processo di ricerca e prototipazione, con l'obiettivo di offrire a ogni utente un'interazione naturale, intuitiva e capace di sorprendere.

L'*usabilità* è stata il filo conduttore dell'intero progetto: tutte le funzioni dovevano convivere in modo armonioso, fondendosi in un sistema coerente e fluido. Dall'apertura di un'anta alla cottura, dall'aspirazione dei fumi fino al momento dell'impiattamento, ogni gesto è stato analizzato e perfezionato per restituire un'esperienza unica, completa e di livello top di gamma.

Un'attenzione particolare è stata inoltre rivolta all'*impatto ambientale*. Il progetto è stato sviluppato tenendo conto dei criteri di sostenibilità e delle normative vigenti, affinché l'uso quotidiano del prodotto fosse sempre rispettoso dell'ambiente. Pur essendo un concentrato di tecnologia, il prodotto possiede un cuore green: un profondo rispetto per la terra che lo accoglie e lo rende possibile, in continuità con la filosofia progettuale che da sempre caratterizza i prodotti Elica.

In questo equilibrio tra innovazione, emozione e responsabilità prende forma un prodotto che non si limita a rispondere a un bisogno, ma aspira a creare un legame con chi lo utilizza, trasformando l'atto quotidiano del cucinare in un'esperienza straordinaria.

Possibili sviluppi industriali e commerciali

Il progetto presenta un elevato potenziale di sviluppo industriale e di applicazione commerciale, grazie alla sua struttura modulare e alla flessibilità delle configurazioni proposte. La possibilità di declinare il prodotto in versioni differenti (mobile e fissa) consente un adattamento a diversi contesti abitativi, ampliando il bacino di utenza e favorendo una strategia di mercato scalabile.

Dal punto di vista industriale, il sistema è predisposto per un'ottimizzazione dei processi produttivi attraverso la standardizzazione dei componenti principali e la differenziazione modulare delle configurazioni. Questa impostazione consente una razionalizzazione della filiera produttiva, una riduzione dei costi di assemblaggio e una semplificazione delle operazioni di manutenzione e sostituzione delle parti, rendendo il prodotto idoneo a una produzione su media e larga scala.

Sul piano commerciale, il prodotto si colloca in una fascia di mercato medio-alta, coerente con il posizionamento premium del brand e con l'elevato contenuto tecnologico e funzionale della proposta. La sua natura ibrida, a metà tra elettrodomestico e sistema cucina compatto, consente inoltre di intercettare nuovi segmenti di mercato, quali spazi aziendali, micro-abitazioni, ambienti temporanei o contesti residenziali ad alta flessibilità d'uso.



La cucina come continuo spazio di innovazione

Spesso si tende a pensare che lo spazio che ci circonda abbia già raggiunto una forma definitiva, che non vi sia più margine per migliorare ciò che esiste. Eppure, le abitudini quotidiane non sono statiche: cambiano, si trasformano, si adattano ai nuovi ritmi della vita contemporanea. Da questi cambiamenti nascono bisogni inediti, necessità concrete che attendono di essere interpretate. È proprio in questo spazio di possibilità che interviene il design.

Il design non si limita a disegnare un oggetto, ma ne definisce il significato, l'anima e il modo in cui esso entra in relazione con l'essere umano. Progettare significa attribuire una funzione che abbia senso, che risponda a un'esigenza reale e che ponga la persona al centro del processo. Ogni prodotto dovrebbe nascere con questo intento: semplificare e migliorare la vita quotidiana di chi lo utilizza, conciliando l'innovazione con principi fondamentali quali la sostenibilità e l'efficienza produttiva.





Lo spazio cucina, in questo scenario, si configura come un ambiente vivo e in continua evoluzione. Pur mantenendo alcune ritualità consolidate, esso si trasforma insieme ai gesti, ai tempi e ai desideri di chi lo abita. È un luogo in cui tradizione e innovazione si incontrano, dove le abitudini si rinnovano e dove il progetto trova costantemente nuovi spazi di intervento.

La cucina diventa così un laboratorio domestico di sperimentazione, un territorio aperto al cambiamento, capace di accogliere nuove forme di interazione tra uomo, tecnologia e spazio. In questo continuo processo di trasformazione risiede la sua natura più autentica: quella di essere, oggi più che mai, uno spazio di innovazione.

A close-up, low-angle shot of a black Elica range hood against a teal background. The hood has a prominent orange horizontal stripe. The brand name 'elica' is printed in white on the upper black section. A circular vent opening is visible on the right side of the hood.

elica

CONCLUSIONI

Sintesi del percorso di ricerca e progettazione

Il percorso di ricerca e progettazione si è sviluppato attraverso una serie di fasi progressive, finalizzate alla definizione di una proposta di prodotto capace di interpretare in modo innovativo lo spazio cucina contemporaneo.

La prima fase ha riguardato un'attenta analisi del settore cooking e, in particolare, del ruolo che l'azienda Elica ricopre oggi all'interno di questo mercato. Sono stati studiati i principali trend evolutivi del settore, l'evoluzione delle abitudini domestiche e i nuovi bisogni degli utenti, sempre più orientati verso prodotti tecnologicamente avanzati, interconnessi e capaci di migliorare concretamente l'esperienza d'uso.

Successivamente è stata condotta una fase di ricerca progettuale che ha incluso analisi di prodotti esistenti, benchmark di mercato, studio delle tecnologie disponibili e approfondimento dei sistemi di aspirazione e cottura. Questa fase ha permesso di individuare opportunità progettuali e possibili ambiti di innovazione, definendo i requisiti funzionali, tecnologici ed ergonomici alla base del progetto.

A partire da queste premesse si è sviluppata la fase di sketch e concept design, durante la quale sono state esplorate diverse soluzioni formali e funzionali attraverso schizzi, modelli concettuali e valutazioni di fattibilità. Il processo ha portato progressivamente alla definizione di CORE, un sistema integrato pensato per ridefinire il rapporto tra spazio, tecnologia ed esperienza d'uso nel contesto della cucina.

Le successive fasi di sviluppo hanno riguardato la definizione delle configurazioni del prodotto, lo studio delle componenti tecniche, l'integrazione dei sistemi tecnologici e la progettazione delle interazioni con l'utente. Particolare attenzione è stata dedicata agli aspetti di ergonomia, usability e integrazione delle funzioni, con l'obiettivo di garantire un'esperienza d'uso intuitiva, efficace e coerente con i valori progettuali dell'azienda.

Il risultato finale è una proposta di prodotto che unisce design, innovazione tecnologica e visione sistemica dello spazio cucina, configurandosi come un nuovo modo di interpretare il mondo cooking contemporaneo.

Contributo alla visione ed identità di Elica

Il progetto si inserisce all'interno della visione strategica di Elica, contribuendo ad ampliare e rafforzare l'identità dell'azienda nel panorama contemporaneo del settore cooking. Negli ultimi anni Elica ha intrapreso un importante percorso di evoluzione che l'ha portata ad affermarsi non solo come leader nel mondo dell'aspirazione, ma anche come protagonista nello sviluppo di nuove esperienze legate alla cucina domestica, trasformando un elemento tecnico in un vero e proprio linguaggio progettuale.

In questo contesto, CORE rappresenta una proposta che interpreta e sviluppa alcuni dei valori fondamentali che caratterizzano il brand: innovazione tecnologica, centralità dell'esperienza d'uso e integrazione armonica tra design e funzione. Il progetto non si limita infatti a proporre un nuovo prodotto, ma introduce una visione sistemica dello spazio cucina, dove diverse funzioni convivono all'interno di un unico elemento capace di dialogare con l'utente in modo intuitivo, naturale e coinvolgente.

Uno degli aspetti centrali della proposta è l'integrazione dei sistemi di aspirazione, all'interno di una soluzione più ampia che ridefinisce il modo in cui si vive e si utilizza lo spazio dedicato al cooking. CORE nasce infatti con l'obiettivo di racchiudere e coordinare in un unico sistema le azioni e le tecnologie essenziali che chi cucina deve avere sempre a disposizione, creando un equilibrio tra funzionalità, semplicità e innovazione. In questo senso il progetto si pone in continuità con il percorso di ricerca intrapreso dall'azienda attraverso lo sviluppo dei suoi prodotti più iconici, contribuendo ad ampliare ulteriormente le possibilità di integrazione tra tecnologia, design di prodotto e spazio domestico.



Il progetto rafforza inoltre l'attenzione che Elica dedica alla dimensione esperienziale del prodotto. Non si tratta soltanto di prestazioni tecniche, ma della capacità di costruire un'interazione coinvolgente, intuitiva e coerente con le esigenze dell'utente contemporaneo. L'interconnessione dei sistemi, la semplicità d'uso e la cura dei dettagli progettuali contribuiscono a generare un'esperienza di utilizzo completa, capace di accompagnare l'utente in ogni fase del processo culinario.

Attraverso CORE si propone dunque una visione del cooking proiettata verso il futuro, dove tecnologia, design e innovazione diventano strumenti per migliorare il rapporto tra persona, prodotto e spazio. Un progetto che riflette pienamente lo spirito di Elica: quello di superare i confini tradizionali del settore, esplorare nuove categorie di prodotto e continuare a innovare con coraggio e determinazione.



Il progetto nasce da un forte interesse verso Elica, azienda leader nel settore dell'aspirazione e oggi protagonista anche nel mondo del cooking. Questo interesse non deriva soltanto dal punto di vista del design, ambito in cui l'azienda ha saputo rivoluzionare il concetto di aspirazione domestica attraverso soluzioni innovative: dalle cappe lampadario ai sistemi downdraft, fino ad arrivare a prodotti iconici come il Lhov.

Ciò che mi ha colpito maggiormente è stata però la capacità di Elica di affrontare le sfide con determinazione e coraggio, attraversando momenti complessi senza mai rinunciare alla propria visione e arrivando a compiere un importante salto di qualità all'interno del mondo cooking. Questa attitudine al cambiamento e all'innovazione è ciò che mi ha portato a stimare profondamente l'azienda e tutte le persone che ne fanno parte.

Grazie alla loro disponibilità ho avuto l'opportunità di vivere due mesi intensi all'interno dell'azienda, un'esperienza che mi ha permesso di comprendere da vicino cosa significhi far parte di un gruppo straordinario. È stato un percorso che porterò sempre con me, non solo per le competenze acquisite, ma anche per i consigli, il confronto e la fiducia ricevuta.

Questa esperienza mi ha spinto ad affrontare una tematica per me inizialmente inesplorata, permettendomi di imparare molto e di confrontarmi con nuove sfide progettuali. Ho cercato di mettere a disposizione le mie idee e le mie capacità, esplorando possibili direzioni di miglioramento all'interno del mondo cooking. Da questo percorso di ricerca e progettazione è nato **CORE**, un prodotto unico nel suo genere al quale mi sono profondamente affezionato: un concentrato di design e tecnologia pensato per interpretare in modo innovativo l'esperienza della cucina contemporanea in ambienti diversi.

Desidero ringraziare di cuore tutto il gruppo **Elica**, a partire da **Fabrizio Crisà**, mio tutor aziendale e Chief Design Officer, che mi ha accolto fin dal primo momento con grande disponibilità, condividendo con me conoscenze, esperienza e una preziosa visione progettuale, fino ad arrivare al presidente dell'azienda, **Francesco Casoli**. Un ringraziamento speciale va anche a tutti i colleghi dell'**Elica Design Office**, che mi hanno fatto sentire parte del team sin dal primo giorno, accompagnandomi con grande disponibilità e offrendomi consigli preziosi lungo tutto il percorso.

Un sincero grazie va infine alla mia relatrice, **Lucia Pietroni**, che mi ha accompagnato e supportato lungo tutto il cammino intrapreso, spronandomi a essere un designer sempre più curioso, innovativo e consapevole. Perché, in fondo, l'obiettivo è sempre lo stesso: contribuire, anche con un piccolo passo, a migliorare la vita delle persone e il mondo che ci circonda.

Ma il meglio deve ancora venire. Sempre.

Grazie di cuore,
Mattia.

Fonti

Bibliografia

Jomard Publishing, (Vol. 9 No. 1, 2025), Evaluation method for intelligent kitchen design based on FBS/AHP, Jomard Publishing.

Petit Design Co, (2022), The Evolution of Kitchen Appliances: From Manual to Smart.

Casa Eleanor, (2023). Evolution of Kitchen Design: From Traditional Hearths to Smart Kitchens.

Design Council, (2018), Understanding design-intensive innovation: a literature review by Design Council.

E. Manzini, (2015), Design, quando tutti progettano, The MIT Press.

P. Bergamasco, V. Croci, (2010), Design in Italia (l'esperienza del quotidiano), Giunti.

Elica news, (11/12/2025), magazine periodico aziendale: la cucina del futuro? Un ecosistema smart dove tutto è interconnesso, by Elica

Elica, (Vol. Marzo 2025), Magazine: The Square, by Elica.

Elica, (Vol. Dicembre 2025), Magazine: The Square, by Elica.

Elica, (2025), Extraordinary Cooking: Catalogo di prodotti, by Elica.

Corian Design, (2024), Corian® in your Kitchen.

Adriano Design, (2019), ORDINE MONO: scheda di prodotto e specifiche tecniche.

Zanotta, (2025), Lazy Susan: scheda di prodotto e specifiche tecniche.

Claudio Avetta, (tesi magistrale in disegno industriale anno accademico 2012-13), La cucina in tavola: un sistema di arredo per le nuove esigenze in cucina.

Bulthaup GmbH & Co KG, (2010), Bulthaup B2, La cucina laboratorio.

Francesca Bortolan, (tesi di laurea triennale in design e comunicazione visiva anno accademico 2020-21), Un ambiente dal design in continua evoluzione: nuovi scenari della tecnologia domestica.

Sitografia

<https://ilmanifesto.it/joe-colombo-un-habitat-per-lera-atmica>

<https://www.santiccioli.com/it/prodotti/boffi/minikitchen>

<https://www.ultrastudiodesign.it/evoluzione-dell-ambiente-cucina#:~:text=Negli%20anni%20'90%20le%20persone,tempo%2C%20proiettandola%20verso%20il%20futuro>

<https://www.atimspa.com/la-rivoluzione-della-cucina-contemporanea-convivialita-design-e-funzionalita/>

https://www.websim.it/notizie/small-mid-cap/notizie/elica-si-aggiudica-il-compasso-d-oro/?utm_

https://www.ansa.it/marche/notizie/2024/12/19/al-lhov-di-elica-premio-nazionale-per-innovazione_900fc4ec-3320-458b-be1c-51fe43bcefd0.html?utm

<https://www.hafactory.it/2024/06/28/elicas-lhov-won-the-compasso-doro-award/?utm>

<https://www.ambientecucinaweb.it/a-lhov-di-elica-il-premio-dei-premi/>

<https://www.internimagazine.it/news/people/elica-propulsion-laboratory/>

<https://www.progettosedia.com/info-materiali/laminato-fenix-ntm>

<https://www.stosacucine.com/it/blog/il-futuro-in-cucina-come-saranno-le-cucine-del-domani/>

<https://www.rampazzoseverino.it/blog/come-sara-la-cucina-del-futuro-quando-la-tecnologia-entra-in-casa/>

<https://www.progettosedia.com/info-materiali/laminato-fenix-ntm>

<https://www.miele.it/varie/generazione-7000-miele-presenta-la-nuova-gamma-completa-di-elettrodomestici-da-incasso-1019.htm?utm>

<https://www.miele.it/c/gen7000-3061.htm?utm>

<https://www.theverge.com/news/770810/miele-dreams-outdoor-kitchen-smart-grill-launch?utm>

<https://designdiffusion.com/2023/07/10/dolce-gabbana-con-smeg-per-blu-mediterraneo/>

<https://www.smeg.com/company/history?utm>

<https://italoamericano.org/smeg/?utm>

<https://www.prnewswire.com/news-releases/smegs-small-appliances-add-instant-charm-and-retro-style-to-any-kitchen-281001592.html?utm>

<https://www.vogue.com/article/dolce-and-gabbana-smeg-kitchen-appliance-collaboration?utm>

<https://www.smau.it/milano/success-stories/faber-nasce-la-cappa-da-cucina-smart-e-sempre-connessa?utm>

<https://www.lacucinaitaliana.it/lifestyle/design/premio-innovazione-smau-2021-vince-air-hub-di-faber/?utm>

<https://www.prnewswire.com/news-releases/celebrating-75-years-of-scandinavian-innovation-asko-launches-groundbreaking-home-appliances-at-milan-design-week-302430148.html?utm>

https://en.wikipedia.org/wiki/Asko_Appliances?utm

https://www.theplan.it/whats_on/il-meglio-di-eurocucina-2024

<https://ediltecnico.it/eurocucina-2024/>

<https://www.nobilia.de/it/ispirazione/novita-2026/innovazioni-in-cucina/#:~:text=Le%20innovazioni%20della%202026%20combinano,armoniose%20nelle%20cucine%20senza%20maniglie>

<https://www.salonemilano.it/en/articles/eurocucina-2024-looks-future-previews?utm>

<https://www.elica.com/IT-en/eurocucina?utm>

<https://corporate.haier-europe.com/press-release/haier-europe-presents-its-connected-kitchen-philosophy-at-eurocucina-2024/?utm>

<https://www.archiproducts.com/en/exhibitions/eurocucina?srsItd=AfmBOooa8vQFy0vYlf5chSaw5pcTtfGnllwHQ36RS2l5h1WJTNka-b2f&utm>

<https://www.industryresearch.biz/market-reports/smart-kitchen-market-110766?utm>

<https://kbbonline.com/trends-inspirations/smart-kitchen-predictions-for-2025/160748/?utm>

<https://arxiv.org/abs/2311.02400?utm>

<https://www.mark-up.it/in-italia-1-famiglia-su-3-e-composta-da-una-persona-chi-sono-i-single-oggi/#:~:text=Le%20famiglie%20composte%20da%20una,risparmi%20per%20affrontare%20il%20futuro>

<https://www.istat.it/news-dati-alla-mano/famiglie-di-ieri-e-di-oggi/>

https://www.infinitysurfaces.it/en/invisible-induction/?utm_

<https://www.ad-italia.it/article/come-progettare-una-cucina-piccola-errori-da-non-fare-mai/>

<https://www.ad-italia.it/article/joe-colombo-minikitchen-la-rivoluzione-cucine-piccole/>

<https://milano.archiproducts.com/la-cucina-del-futuro-non-e-solo-una-cucina/>

https://www.archiproducts.com/it/prodotti/steininger/cucina-con-superficie-touch-high-tech-fold-cucina_411720?srsItid=AfmBOorKEZKFnAaSTVOOHKarOkIFloXftxBZxdriXX7We5a_hRIZlxvP

<https://www.designcampus.unifi.it/vp-191-high-chest.html>

<https://www.boffi.com/it/cucine-di-lusso/cucine-da-interno/minikitchen/>

<https://www.boffi.com/it/cucine-di-lusso/cucine-da-interno/salinas/>

<https://www.designcampus.unifi.it/vp-177-bio-flame-system.html>

<https://eugeniamanetti.com/prod/mini-cucina-em38/>

<https://www.boffi.com/it/cucine-di-lusso/cucine-da-interno/cove-kitchen-monoblocco/>

<https://shop.mohd.it/it/k6-cucina-da-esterno.html>

<https://www.kitchoo.com/k6#intro>

<https://www.fabita.it/en/products/ordine>

<https://www.behance.net/gallery/60426193/2017-IDM-product-design-final-exhibition/modules/355106707>

<https://www.yankodesign.com/2024/03/25/portable-smart-induction-cooktop-concept-lets-you-cook-healthy-meals-anywhere/>

https://www.behance.net/gallery/218758169/The-Kookr-Multifuel-Portable-Cooktop?tracking_source=search_projects|cooktop+design+product&l=20

https://www.behance.net/gallery/98918235/modulair?tracking_source=search_projects|air+quality&l=2

<https://bulthaup.com/it/prodotti/la-cucina-laboratorio/>

<https://www.fabita.it/it/products/sorpresa>

<https://adrianodesign.it/portfolio/ribalto/>

<https://adrianodesign.it/portfolio/comodo/>

<https://adrianodesign.it/portfolio/eccolo/>

<https://adrianodesign.it/portfolio/mammamia/>

<https://duegstore.com/it/forni-incasso-90x60-cm/12513-piano-cottura-cappa-e-forno-elica-la-cucina-perfetta-in-un-solo-prodotto.html>

<https://www.amazon.it/Blum-Blumotion-110-Degree-Frameless-Confezione/dp/B072JL31HC/ref>

https://fixpart.it/prodotto/bosch-siemens-00492680-cerniera?gad_source

<https://www.amazon.it/Hafele-372-91-330-coperchio-ammortizzata-nichelato/dp/B014C3G8OM/>

<https://www.kesseboehmer.com/it/soluzioni-di-stoccaggio/cucina/caratteristiche/premere-per-aprire>

<https://www.brita.it/sistema-filtro-acqua/bottiglia-filtrante/standard>

<https://www.elmaxweb.it/giunto-a-t-per-tubazioni-25mm-10pz-coe-pip-008?utm>

<https://dvs-beregnung.de/25-m-pe-pipe-25mm-for-drinking-water-dvgw-pn-12-5?utm>

<https://jiahuicustom.com/it/blogs/everything-you-need-to-know-about-snap-fits/>

<https://www.amazon.it/dp/B0DKK54562/ref>

<https://funduinoshop.com/en/electronic-modules/valves-pumps/level-sensors/sensor-for-water-turbidity-0-1000-ntu-5v?utm>

<https://www.mouser.it/ProductDetail/DFRobot/SEN0554?qs=17ckDYBRdemV5F98iDaWzw%3D%3D&mgh=1&vip=1&utm>

<https://pneucons.com/25mm-cf8-wp-i-c-y-type-strainer-valve-150-screwed-end-pn-10-prime.html?utm>

https://www.amazon.it/VARIOSAN-Valvola-ritegno-ottone-PN/dp/B00SYJ6V2K?source=ps-sl-shoppingads-lpcontext&ref_=fplfs&smid=A30XADO57E7FQ7&utm=undefined&th=1

https://www.magellanostore.it/filtro-ai-carboni-attivi-per-sfiato-serbatoio-acqued-nere-P7377.htm?mid=7377&utm_id=18389228598&gad_source=1&gad_

<https://supplyapp.com/bulkhead-fitting-1-2-in-poly-epdm-p09wt74.html?utm>

https://www.rajgiocattoli.it/invital-mini-lampada-uv-5w-con-pompa-p451065?srsItid=AfmBOorsOFi2NUak_aZm--k07V8yE_ZN2ecmJpfcrUq7OhHNIgvvKuj3

<https://www.bluemarinestore.com/speedfit-15mm-1-2-straight-tap-connector/?utm>

<https://www.imgmarine.com/impianti-di-bordo/impianto-idraulico/raccorderia-idraulica-in-plastica/valvola-intercettazione-12-15-john-guest-speedfit?utm>

<https://it.rs-online.com/web/p/tubi-in-materiale-plastico/2814104?utm>

<https://pneucons.com/brass-filter-valve-y-type-strainer-screwed-bf-sant-valves-15mm.html?utm>

https://www.amazon.it/Engelbach-Sifone-lavello-scarico-flessibile/dp/B0B28NTS7F?source=ps-sl-shoppingads-lpcontext&ref_=fplfs&smid=A71MSU47LT3SV&utm=undefined&th=1

<https://www.manigliedesign.com/guide-per-cassetti/13670-71177-kit-cassetto-hafele-matrix-box-slim-a-portata-30-kg-altezza-spondina-89-mm-uscita-totale-syncro-3d-push-to-open.html?utm>

<https://www.filtrocappa.it/it/blog/guide/come-funziona-cappa-cucina?srsItid=AfmBOoomgZT1wjgZmD7xaxWJZHh9I6UMPAouHP3I00aM0zGaWUXQrcvO>

Video di approfondimento

<https://www.youtube.com/watch?v=qKy72jH1rVk>

<https://www.youtube.com/watch?v=fbXSOoBLO20&t=540s>

elica®



La cucina è da sempre uno degli spazi più centrali della casa: un luogo di condivisione, passione e creatività, dove le persone si incontrano e trascorrono tempo insieme. Oggi questo ambiente si evolve e si adatta sempre più alle esigenze della vita contemporanea, diventando il vero fulcro della casa.

Tuttavia, gran parte della nostra giornata si svolge lontano da questo spazio: al lavoro, in viaggio o in hotel. È proprio da questa riflessione che nasce la ricerca, basata sulle conoscenze e sull'esperienza di Elica, azienda che ambisce a diventare un punto di riferimento assoluto nel mondo del cooking. L'obiettivo è progettare una soluzione capace di portare l'esperienza della cucina in contesti diversi, mantenendo viva la passione per il cooking e trasformando ogni gesto in un'esperienza unica, ovunque ci si trovi.



BRIEF DEL PROGETTO

CONCEPT 1

CONCEPT 2

CONCEPT 3

CONCEPT 4

CONCEPT 5

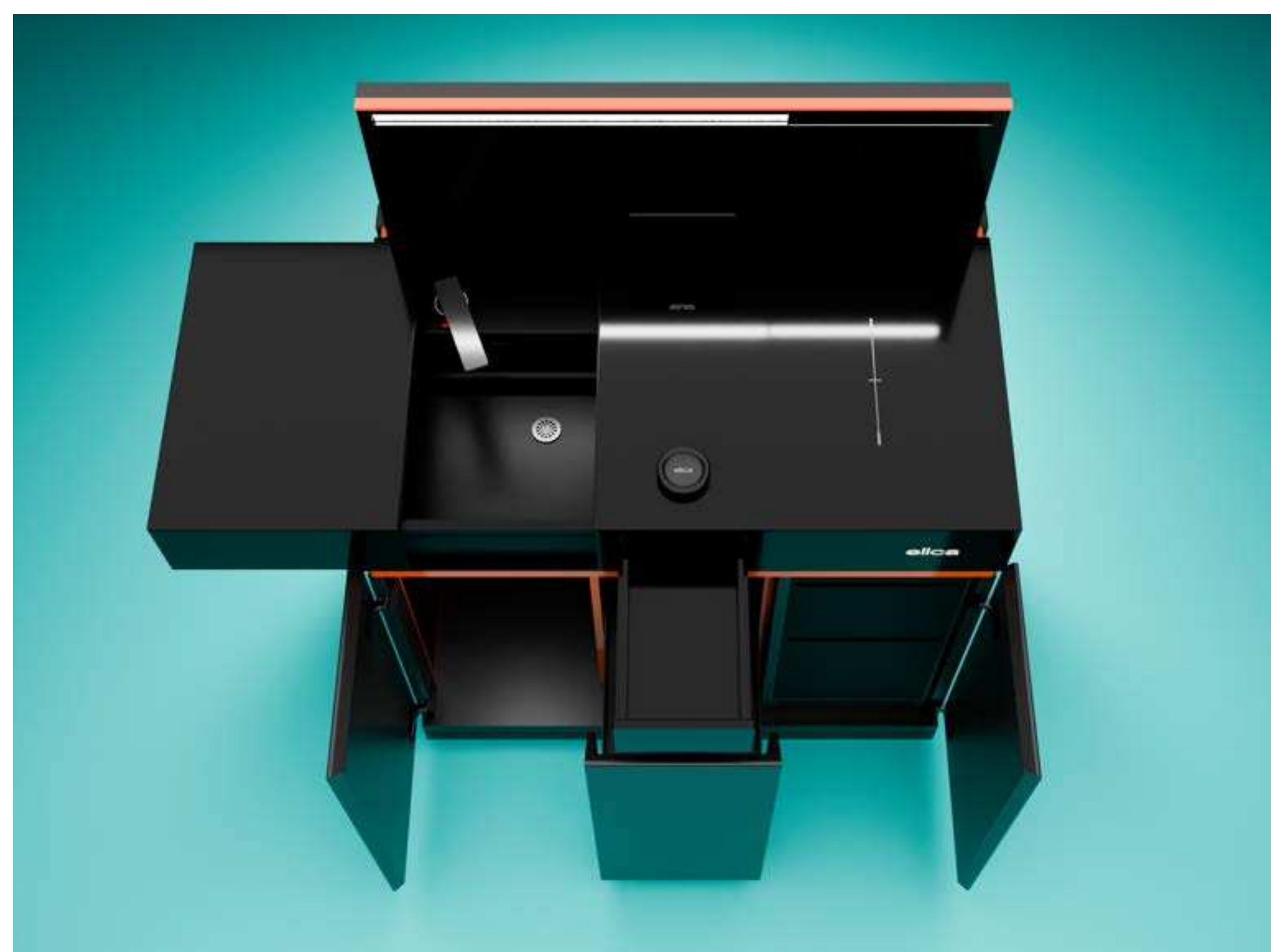
STUDIO RUOTA PRODOTTO

STUDIO MANOPOLA

La ricerca ha portato allo sviluppo di un prodotto innovativo e inedito. Attraverso l'esplorazione di diversi concept, è emersa una soluzione unica che integra i punti di forza delle proposte analizzate.



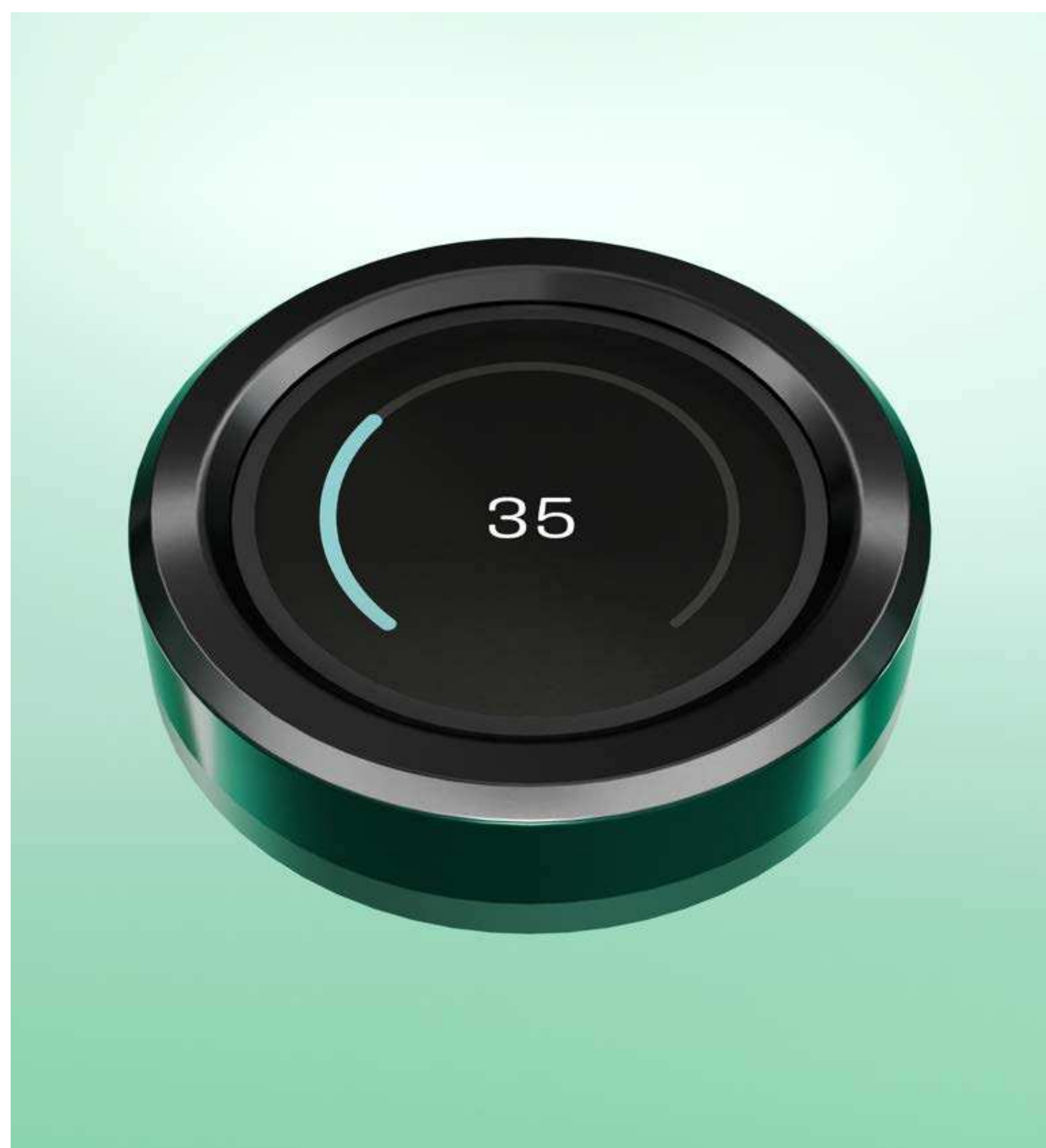
Elica CORE è un concentrato di innovazione, pensato per dare forma e libertà alla creatività di chi lo usa. Che ci si trovi in un ambiente di lavoro o in una camera d'hotel, CORE trasforma ogni gesto in cucina in un'esperienza sorprendente, ridefinendo il modo di vivere e interagire con lo spazio dedicato alla preparazione del cibo. Non è una minikitchen, né un semplice mobile a isola: è qualcosa di completamente nuovo, un elettrodomestico mai visto prima, capace di emozionare e ispirare ogni giorno.

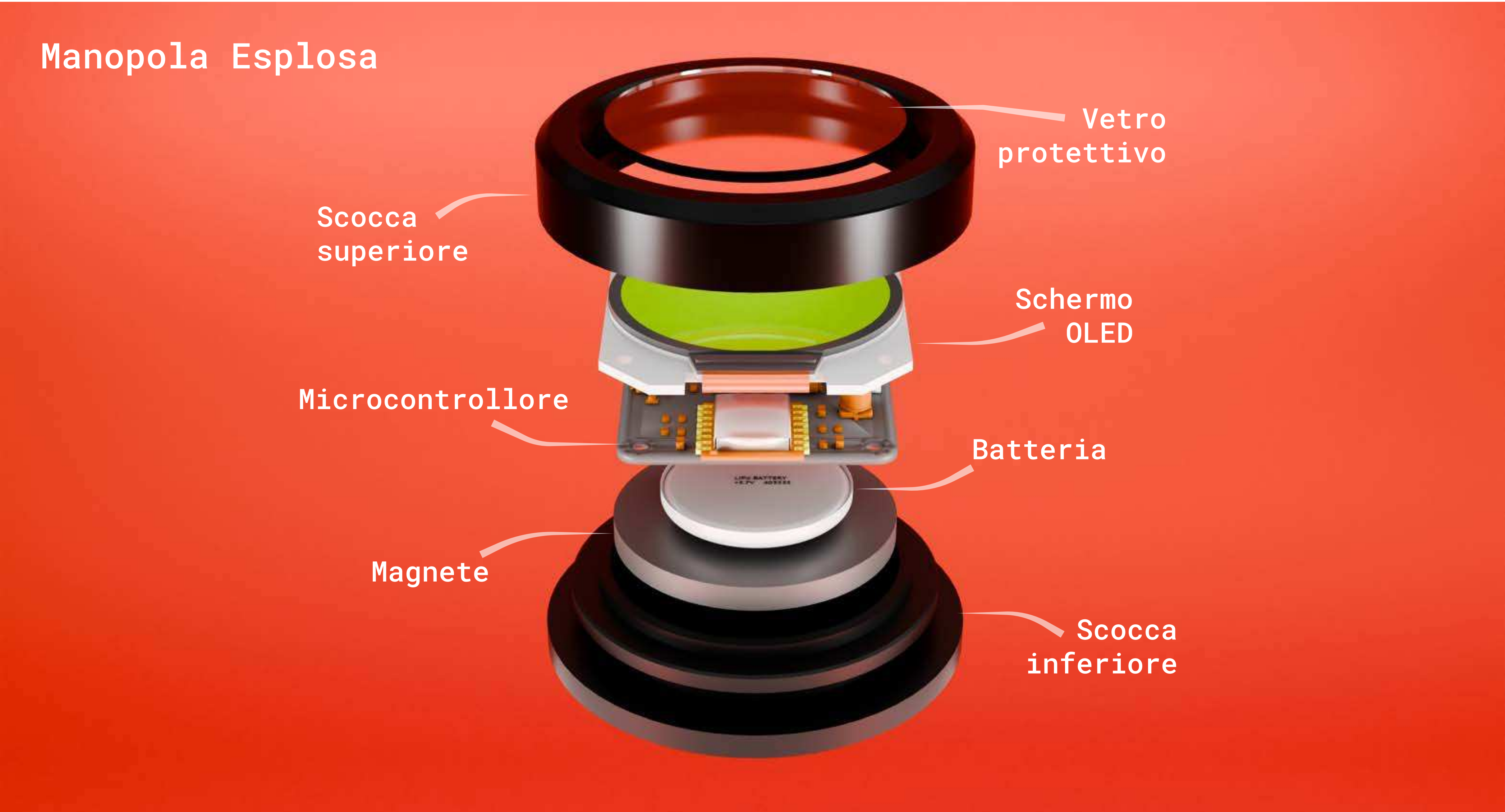


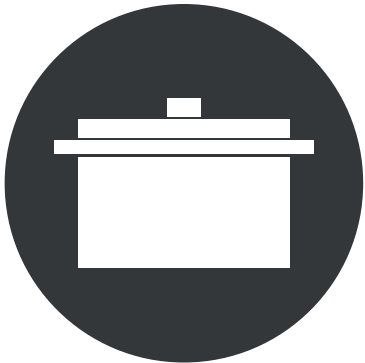
La manopola, il cuore pulsante.

Il vero CORE del prodotto è la manopola: un oggetto iconico, ridisegnato per offrire un valore aggiunto contemporaneo. Grazie al suo magnetismo resta accanto al corpo del prodotto, pronta a essere presa e attaccata sul piano per iniziare l'esperienza.

Con pochi gesti controlla tutto: cucinare, aspirare, illuminare, gestire la refrigerazione e monitorare i serbatoi. E se qualcosa non funziona, ti avvisa lei. Un gesto semplice che rende l'interazione iconica e straordinaria.







PIANO COTTURA

Il prodotto integra due piastre a induzione con funzioni avanzate di cottura targate Elica, tra cui Cooking Flow e Bridge Zone.



ZONA DI STOCCAGGIO

Un cassetto centrale per posate e utensili, un'ampia area per piatti e pentole, e un vano aggiuntivo nella configurazione fissa del prodotto.



ASPIRAZIONE ED ILLUMINAZIONE

Un modulo integrato garantisce aspirazione e illuminazione del piano di lavoro, per cucinare e preparare in totale comfort.



ZONA LAVANDINO

Scorrendo il piano sinistro si accede a un lavandino nascosto, disponibile sia in configurazione fissa che mobile con serbatoi intelligenti.



REFRIGERAZIONE

Due cassette frigo per conservare alimenti e bevande freschi, sempre a portata di mano.



GESTIONE DEI RIFIUTI

Uno sportellino push-to-open sul piano top permette di smaltire facilmente gli scarti durante la preparazione.

CONFIGURAZIONI DI ELICA CORE

elica®

Prima configurazione - mobile

Seconda configurazione - fissa



UTILIZZO DEL PRODOTTO



