



Lo studio di architettura dell'arch. Marco MISCIOSCIA si occupa di progettazione architettonica e di soluzioni d'arredamento. È specializzato inoltre nella progettazione di articoli di produzione industriale per il settore dell'arredamento domestico e per comunità, nella progettazione di ausili ed in progetti di ricerca ed innovazione tecnologica.

Nel 2006 l'arch. Marco Miscioscia ha costituito EASYHOME.IT s.r.l., società di fornitura di arredamenti e di soluzioni architettoniche "chiavi in mano".

Lo studio di architettura e la società EASYHOME.IT s.r.l. concentrano le proprie attenzioni ed energie nel "**Design for All**", assicurando un'elevata fruibilità nelle soluzioni proposte.

Entrambe le strutture hanno sede a Rivoli (TO) in via Giolitti, 21 e sono impegnate nella progettazione architettonica e nella fornitura di soluzioni innovative dal punto di vista dell'autonomia, dell'ergonomia e della sicurezza degli utenti/utilizzatori.

In particolare si studiano e realizzano **soluzioni** per cucine, camere da letto, soggiorni, bagni, uffici ed ambienti di lavoro per strutture residenziali, comunità alloggio, alberghi, residence, minialloggi ed abitazioni private, strutture di tipo sanitario/ospedaliero, pubbliche e private, RSA, case di cura e poliambulatori medici.

Il "**Sistema cucina HABILITY**" ed il "**Top EASY FOOD**" prodotti da VALCUCINE S.p.A. e da BAUTEK s.r.l. sono l'ultima creazione dell'arch. Miscioscia. Nascono dalla volontà di coniugare un'attenta analisi dei bisogni dell'utenza con un sistema innovativo per ergonomia e sicurezza.

Esteticamente curati in ogni dettaglio, secondo i criteri del "Design for All", assicurano un'elevata fruibilità a vantaggio di chiunque utilizzi la cucina, permettendo di soddisfare le esigenze, sia dell'utenza domestica, sia delle comunità.

I prodotti progettati dall'arch. Miscioscia e distribuiti da EASYHOME.IT, infatti, non si sovrappongono mai ad altri prodotti presenti sul mercato, ma hanno sempre caratteristiche NUOVE ed INNOVATIVE.





HABILITY - EASY FOOD

“Sistema per la cucina ad elevata accessibilità”

by

VALCUCINE - BAUTEK

design e concept

by

ARCH. MARCO MISCIOSCIA



EASY FOOD nasce dalla volontà di coniugare i risultati di un'attenta analisi delle esigenze di chi adopera la cucina ed i *concetti* del Design for All in un prodotto realmente accessibile, chiunque ne sia l'utilizzatore.

EASY FOOD, prodotta da Bautek s.r.l., è un area operativa in acciaio inox per la cucina progettata con l'obiettivo di garantire un elevato livello di ergonomia e per ridurre la fatica del lavoro domestico.



L'area operativa include al suo interno un top in acciaio inox e due stampi per il lavaggio e la cottura. Il top, i due stampi e gli accessori sono stati realizzati utilizzando soluzioni innovative inedite per ergonomia e sicurezza.

Imprimendo il foglio in acciaio inox del top con i due stampi si evitano saldature, elementi ad incasso, spigoli, difficilmente pulibili, ed imperfezioni di assemblaggio, ottenendo un area operativa perfetta. È possibile realizzare i due stampi ad incasso da inserire su qualsiasi top in acciaio, laminato, vetro, legno o altri materiali.

I top operativi possono essere lineari o angolari, e comprendere al loro interno, sia la zona di lavaggio, sia quella di cottura.

Il sistema è entrato in produzione nel 2005.



VALCUCINE S.p.A., all'interno del Sistema "HABILITY", realizza una serie di mobili a colonna, angolari e sospesi, con fianchi arrotondati, attrezzati con cestoni estraibili, e già predisposti per inserire il sistema degli elettrodomestici totalmente accessibili, ad incasso e sospesi da terra.

Inoltre propone un tavolo da pranzo orientabile e libero da ingombri sottopiano (sempre progettato dall'arch. Miscioscia).

Gli elettrodomestici sono forniti da:

- VALCUCINE S.p.A.: cappa "Libera" con telecomando.
- FOSTER S.p.A.: rubinetti professionali utili a rendere flessibile l'area operativa; forni; cappe e piani cottura aggiuntivi.
- SMEG Italia S.p.A.: lavastoviglie a cestone estraibile.
- ARISTON (Indesit Company): frigo a cestoni estraibili.
- NEFF S.p.A.: forno con anta a scomparsa dotata di una maniglia rotante che consente sempre una presa ottimale.

È possibile installare EASY FOOD su sistemi ad altezza fissa e personalizzabili o ad altezza variabile con dispositivi meccanici, elettrici o manuali, prodotti da ROPOX.





CARATTERI INNOVATIVI DI EASY_FOOD

Stampo cottura. La zona cottura è composta da un lavello di servizio collocato tra due punti cottura elettrici in vetroceramica e dalla doccetta. Questa disposizione tra fuochi e lavello permette all'utente di eseguire le operazioni con facilità: preparare le vivande, sminuzzare ed anche riempire le pentole, cuocere e scolare. Il tutto senza sollevare o spostare pesanti recipienti e tegami sull'area di lavoro.

Ad esempio durante la preparazione della pasta si poggia la pentola sul punto cottura, la si riempie d'acqua con la doccetta ed una volta terminata la cottura si rovescia direttamente il contenuto nel lavello di servizio, il quale è dotato di scolapasta al suo interno.

Tutte le operazioni descritte, pertanto, possono essere eseguite anche con una sola mano.

I due punti cottura sono situati in posizione arretrata ma raggiungibile rispetto al fronte del top, in sicurezza per chi lavora da seduto.

Il sistema di raccolta e deflusso dell'acqua la fa scorrere lontano dall'utente convogliandola direttamente nel lavello di servizio, impedendo ai liquidi bollenti di cottura e di lavaggio di fuoriuscire dal top di lavoro.



Nell'area del lavaggio delle stoviglie, rimuovendo il lavello asportabile è possibile utilizzare l'area per pulire o lavare vivande in quantità maggiore con semplicità ed ampi spazi.

Il bordo frontale del top, arrotondato, permette all'utente un appoggio in comodità ed impedisce all'acqua di debordare, massimizzando l'efficacia del sistema autodilavante di raccolta dei liquidi.



Stampo lavaggio: La zona lavaggio è composta principalmente dallo stampo per il lavaggio e da un lavello asportabile od ad incasso. Lo stampo permette all'acqua di defluire lontano dall'utente posteriormente al lavello, permettendo all'utente che lavora da seduto di non avere l'ingombro del sifone.



Lavello asportabile. Con l'ausilio del lavello asportabile è possibile trasportare le stoviglie dalla zona pranzo alla postazione di lavoro riducendo la fatica, sia per l'utente abile, sia per l'utente in carrozzina. Il lavello asportabile è dotato di due maniglie adatte alla presa ed al trasporto anche per coloro che soffrono di limitazioni nell'afferrare oggetti.

Esso è stato studiato e realizzato in modo da garantire una postura ergonomica e confortevole a chi lavora da seduto, eliminando inoltre il disagio del bagnarsi durante le operazioni di lavaggio. Posteriormente è forato (e chiuso con un tappo) per permettere il deflusso dell'acqua nello scarico.

Telaio colapiatti riposizionabile. Il colapiatti è riposizionabile e permette all'utente di svolgere le operazioni con agilità, sia che lavori da seduto, sia che lavori in piedi.

È attrezzato per accogliere le stoviglie indispensabili.

Il rubinetto è a doccia, asportabile, e permette di sciacquare agevolmente stoviglie e pentole direttamente sul telaio scolapiatti, anche con una mano sola.





Lavello ad incasso. È possibile dotare lo stampo anche di un lavello ad incasso saldato filotop che può essere alternativo od in aggiunta a quello asportabile e collocato nella medesima sede od affiancato.

Esso è dotato di una superficie frontale inclinata che permette all'utente che lavora da seduto di inserirsi al di sotto senza dover ridurre la profondità della vasca.

Top operativo. Il bordo frontale arrotondato del top permette all'utente un appoggio in comodità ed impedisce all'acqua di debordare. È chiuso con spalle e schiena alte 6 cm. che permettono di utilizzare il top in sicurezza.

Posteriormente lo spigolo è raggiato.

Tagliere. È realizzato in polietilene e scorre per l'intera lunghezza del top. È possibile utilizzarlo anche in contemporanea all'uso dei punti cottura.

Dotato della forma ergonomica necessaria se si lavora da seduti.



MOVIMENTAZIONE DEL TOP ELETTRICA CON SISTEMA ROPOX

Il top ed i pensili possono essere dotati di un sistema di movimentazione che ne regola l'altezza in modo manuale od elettrico (eventualmente con comando remoto).

La movimentazione elettrica dispone di un sistema di sicurezza antischiacciamento con bloccaggio e ritorno, situato sotto tutto il bordo anteriore del top e per la sua intera lunghezza.





ALCUNI ESEMPI DI INSTALLAZIONI DI CUCINE ACCESSIBILI VALCUCINE PER COMUNITA' ALLOGGIO PER ANZIANI/DISABILI

FAENZA (RA) - "COOPERATIVA IN CAMMINO"



PERGINE VALSUGANA (TN) - "COOPERATIVA CS4"



BOLOGNA - "EXPOSANITÀ 2006"

