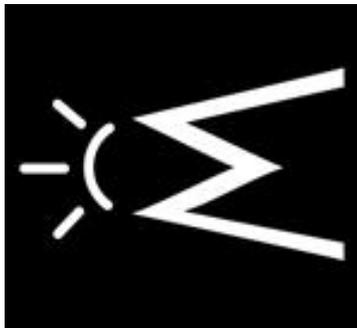


4 - 12 Dicembre 2010 **ECOABITARE** - ARTIGIANO IN FIERA 2010

MARCACLAC



natale 2010: è ora di... pensare all'ALBERO

60% di legno in meno

20% di superficie aumentata

00% sostanze tossiche

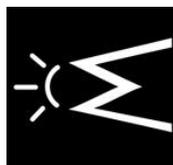
Tecnologia degli scheletri per mobili su misura sostenibili

MARCACLAC SISTEMA

nata da una lontana intuizione, realizzata guardando al futuro, la tecnologia degli scheletri assume oggi, una dimensione particolarmente contemporanea e apporta un pertinente e significativo contributo nei confronti delle emergenze ambientali.

dopo l'insediamento negli armadi, gli scheletri conquistano la cucina.

Cucina Sostenibile marcaclac



Una cucina di sostanza, senza fronzoli, dedicata a chi, nella cucina, davvero ci sta.

Cucina Sostenibile marcaclac tutti i vantaggi:

Alcune premesse e 20 punti esplicativi.

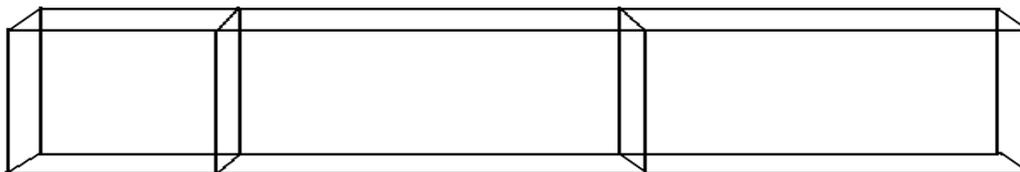
La Cucina sostenibile Marcaclac non è una cucina modulare. Non è cioè, una cucina costruita con dei moduli pronti e adattati alle vostre misure, ma, come tutte le realizzazioni marcaclac, è costruita con i profili marcaclacsistema modulati dimensionalmente sul vostro spazio, e assemblati con il giunto di bloccaggio EG al fine di ottenere leggeri scheletri portanti. **Non esiste un modello definito di cucina, ogni progetto nasce dalle personali esigenze di chi utilizzerà e vivrà, in modo agevolato, la sua Cucina Sostenibile Marcaclac.**

Perché uno scheletro:



- **per avere una cucina veramente su misura. senza nessun vincolo dimensionale sui tre assi cartesiani.** totale adattabilità alle forme costruttive irregolari. Unico legame quello inevitabilmente dettato dagli ingombri degli elettrodomestici.
- **per ottenere una condizione di lavoro ottimale, di grande stabilità e durata evitando la duplicazione delle superfici di fissaggio.** la geometria costruttiva dei profili, simmetrica e appositamente calcolata, è in grado, su tutti e quattro lati, di accogliere e saldamente bloccare a sé tutti i componenti funzionali: guide per cassette e cassettoni, cestelli estraibili, cerniere, staffe reggimensola, piastre per l'aggancio dei pensili, delle basi e delle colonne.
- **per utilizzare e ottimizzazione le pareti di casa.** pareti e soffitti di cui già disponiamo, possono svolgere egregiamente ruolo delimitativo e contenitivo. L'impiego della tecnologia degli scheletri, già di per sé solidamente strutturale, rende superfluo l'uso dei pannelli, soprattutto quelli strutturali che compongono una cucina "tradizionale.
- **per appendere a soffitto tutti gli elementi cucina.** Senza piedini di appoggio e tramite diretto ancoraggio a soffitto degli scheletri si ottiene un suggestivo effetto di galleggiamento delle volumetrie dei blocchi cucina, che può essere reso maggiormente scenografico attraverso l'emissione di luce.
- **per avere una vera cucina su misura in tempi rapidi.** la semplice lavorazione e costruzione degli scheletri permette di realizzare rapidamente e opportunamente ogni progetto.

Vantaggi funzionali:



- **Cucina Sostenibile è una cucina ad altissima capacità.** anche in presenza di spazi abitativi ristretti del vano cucina, è in grado di offrire ai suoi utilizzatori/trici degli spazi di stoccaggio prima inimmaginabili, resi praticabili dalle sue particolarità costruttive.
 - **Maggiorazione e utilizzo totale dello spazio.** La cucina sostenibile può essere realizzata con **profondità** fino ad ora **impensabili**, contrariamente a quanto avviene nel sistema costruttivo tradizionale, dove una buona parte dello spazio di stoccaggio rimane inutilizzato, tutta la volumetria contenitiva è totalmente utilizzabile:
 - Nelle realizzazioni con tops da cm. 80 di profondità, tutto lo spazio delle basi sottostanti è totalmente fruibile.
 - La profondità di cassetti e cassettoni cm. 75 contro 45- max 55 .
 - i pensili hanno la stessa profondità delle basi e possono essere dotati, almeno nel punto più basso, di pratici cestelli estraibili.
 - **Equipaggiamento di banco di lavoro mobile e attrezzato, che scorre perpendicolarmente lungo tutta la lunghezza del piano.** Ideato come una estensione mobile di servizio al piano di lavoro (lavaggio e cottura), svolge molte funzioni:
 - piano tagliere,
 - impastatoio,
 - servizio al tavolo
 - o semplicemente come ulteriore piano di appoggio.
- Il banco che può essere bloccato nella posizione desiderata, è dotato di taglieri in ulivo e attrezzato con cassetti e vaschette estraibili in acciaio per contenere strumenti e accessori di uso quotidiano.
- **Coefficiente ergonomico straordinario.** Ogni progetto consente la messa a punto di una ergonomia a misura di ciascuno.
 - **Tutti i cassetti e cassettoni della cucina sostenibile** ad estrazione totale. Scorrono su guide a sfere di grande portata con ammortizzatore in chiusura, di facile sgancio e asportazione tramite un visibile clip. **Privilegiando praticità e funzionalità, la scelta di questa soluzione, consente di usufruire di almeno un 10% di spazio in più, lasciando però le guide visibili in apertura.**
 - **Le cerniere che agganciano le antine alla struttura**, spesso, sono numericamente di più di quelle considerate dal produttore. Sono posizionate in punti ottimali per ostacolare il meno possibile le attrezzature dell'intera cucina e praticamente quasi tutte con apertura a 170° per agevolare l'accesso ai vani retrostanti. L'apertura degli elementi che si trovano in prossimità delle pareti, per evitare danneggiamenti ad antine, maniglie e pareti stesse, prevede l'installazione delle cerniere contraria a quella tradizionale.
 - **I cestelli estraibili di pensili, dispense e colonne** scorrono sulle medesime guide dei cassetti, senza ammortizzatore in chiusura.

Valore ECOLOGICO:

Due premesse sulla tutela della salute e sulla salvaguardia del pianeta:

Inquinamento indoor:



L'angolo più inquinante di una cucina è accanto ai fornelli. Il gas, bruciando, genera ossido di azoto, ossido di carbonio e, se il metano non è proprio pulito, perfino formaldeide. Non potevamo trascurare questa questione, pensando soprattutto a chi ne è più direttamente esposto. Per questo motivo abbiamo equipaggiato Cucina Sostenibile con una cappa che offre grandi prestazioni di assorbimento e filtraggio. E' un articolo quasi industriale, generalmente utilizzato per ristoranti e grandi cucine.

- **Cappa semindustriale con filtri a labirinto, estrattore remoto di grande portata, installato sul tetto,** con azzerando o quasi del fastidioso rumore generato da cappe di cucina "tradizionali".

Formaldeide:

Note tratte da ISPRA (Istituto per la protezione e la ricerca Ambientale) –scheda inquinamento INDOOR-

È un composto organico appartenente alla famiglia delle aldeidi e dei Composti Organici Volatili (VOC). A temperatura ambiente è un gas incolore con un odore forte e pungente. La principale fonte indoor di formaldeide è il legno pressato per il quale sono impiegati adesivi contenenti resine di urea-formaldeide e fenolo-formaldeide, che, nel tempo, rilasciano questa sostanza. Può essere emessa, quindi, dai mobili in truciolato e compensato. IARC (International Agency for Research on Cancer) ha concluso che la formaldeide è cancerogena per l'uomo.

- Il rivestimento degli scheletri marcaclacsistema di Cucina Sostenibile è in Classe "FF", FORMALDHEYDE-FREE. I pannelli e tutta l'attrezzatura interna è ricavato da un pannello a 3 strati in abete nordico proveniente da foreste certificate ad incollaggio vinilico (no toxic), ma soprattutto in Classe "FF", FORMALDHEYDE-FREE. Oppure da un pannello sempre in abete, Finger Joint, ma questa volta, della Val di Fiemme. Colla, sempre bianca, Classe "FF".

Anche gli arredi costituiti da legno solido possono essere fonti di problemi legati alla qualità dell'aria indoor. Infatti, il legno naturale può essere tinteggiato, cerato e avere altri rivestimenti decorativi e protettivi che emettono VOC. (composti organici volatili). Molti tipi di trattamenti per mobilia, infatti, possono liberare formaldeide e altre aldeidi associate al caratteristico odore acre.

- **La finitura dei nostri manufatti** è fatta a mano con vernici e solventi composti esclusivamente da sostanze naturali e certificate.

Deforestazione:

- Marcaclac USA SOLO IL LEGNO CHE SERVE. Cucina Sostenibile consente un risparmio di legno del 60%. 75% nel caso di armadiature sempre realizzate con la tecnologia degli scheletri.

Durata del mobile:

- La solidità dei mobili costruiti con la tecnologia degli scheletri è tale da garantirne un uso pressoché illimitato nel tempo.

Riutilizzo:

- **Scheletro a rendere. Ovvero, quando Cucina Sostenibile dovrà essere smantellata, sarà possibile rendere lo scheletro che, come** per tutti i mobili realizzati in marcaclacsistema, potrà essere recuperato e riutilizzato per nuove applicazioni. Inoltre segnaliamo che l'alluminio con cui sono realizzati i profili, è alluminio di rifusione, e all'origine, è il terzo elemento più diffuso sul nostro pianeta, dopo ossigeno e silicio, pertanto fortemente sostenibile.

Riciclo:

- Estremamente facilitato per mezzo della totale separabilità di ogni elemento che compone la cucina

Emissioni di CO2:

- **Riduzione delle emissioni. L'impiego della tecnologia sostenibile Marcaclac, consentendo una** drastica riduzione di macchinari legati alla produzione, del numero di lavorazioni con relativi spostamenti di materiali, procurando inoltre un miglioramento dell'efficienza nello stoccaggio, nella logistica e nei trasporto, porta automaticamente ad un considerevole risparmio energetico, non escluso quello attinente alla nostra umana fatica, con una conseguente e tutt'altro che trascurabile ricaduta sulla diminuzione delle famose emissioni di CO2.

