CUCINE ERGONOMICHE

Accessibilità e libertà in cucina



ROPOX™
BETTER WAYS TO BETTER DAYS

Allmobility
ABILITÀ & MOBILITÀ



Goditi i tuoi momenti

PERCHÈ LA VITA DI TUTTI I GIORNI È IMPORTANTE

Le attività quotidiane svolte in cucina sono un ingrediente fondamentale nella nostra vita.
Il nostro obiettivo è che ognuno possa essere libero, indipendente e sicuro nella propria cucina.
Da oltre 35 anni, gli utenti di tutto il mondo hanno apprezzato **la flessibilità e l'accessibilità** dei sistemi per cucina Ropox. I nostri sistemi donano la libertà di fare la maggior parte delle attività in maniera indipendente.
Con le nostre cucine multifunzionali più persone possono cucinare insieme o condividere questo spazio domestico, svolgendo attività sociali che sono importanti nella nostra vita quotidiana.
Una maggiore attività migliora la qualità della vita.





Indice

4 Ambiente cucina multi-funzione
6 Telaio 4single per il tavolo
8 Piani di lavoro
12 Pensili
16 Consigli sulla scelta
18 Ricette tradizionali
20 Chi siamo

Ambiente cucina multi-funzione

PERCHÈ LA VITA DI TUTTI I GIORNI È IMPORTANTE

Siamo pronti ad aiutarvi e a guidarvi.
Insieme, possiamo pianificare una cucina con un utilizzo ottimale degli spazi.
Coinvolgici dal momento in cui pianifichi la tua cucina, sfruttando i nostri 35 anni di esperienza. Ascolteremo le tue esigenze e faremo in modo che il risultato finale sia perfetto.

Le cucine multi-funzione sono flessibili ed offrono una vasta gamma di soluzioni per abitazioni private, case di cura e strutture riabilitative pubbliche.
Tutti i sistemi di regolazione dell'altezza possono essere nascosti ed azionati elettricamente o manualmente.

Facili da installare, i sistemi sono stabili e sicuri, realizzati in Danimarca con materiali di alta qualità.







Telaio 4single per il tavolo

- Ideale per **tutta la famiglia**.
- Può essere utilizzato per **svariate attività** in cucina, per la preparazione del cibo, oppure per il lavoro al computer o altre attività manuali.
- Due modelli con **regolazione in altezza** di 30 cm (55-85, 65-95 cm).
- Regolazione dell'altezza premendo semplicemente **un pulsante,** utilizzando **un telecomando** o girando **una manovella**.
- Telai per **qualsiasi dimensione** del piano di lavoro o tavolo da pranzo - fino a 300 x 200 cm.
- Le ruote con **sistema frenante** facilitano lo spostamento del tavolo, in alternativa è possibile utilizzare i piedini standard regolabili.
- **La versione elettrica è con il cavo (nella versione base) o con batterie ricaricabili,** per una maggior manovrabilità (queste, quando completamente cariche, possono durare fino a 3 mesi).
- Il telaio è progettato per supportare **carichi fino a 150 kg** (250 kg nella versione maggiorata).



Ideale sia come tavolo da pranzo che da lavoro

RUOTE
CON SISTEMA
FRENANTE



REALIZZIAMO
SOLUZIONI
SU MISURA





Piani di lavoro

IL PIANO CUCINA “RAGGIUNGE NUOVE VETTE”

Avere il piano regolato all’altezza perfetta fa una grande differenza nello svolgimento di qualsiasi attività. **Sono necessarie diverse altezze** per impastare la pasta, mescolare il cibo in pentola, tritare le verdure o per lavare i piatti.

È un enorme vantaggio essere in grado di **regolare l’altezza del piano di lavoro, sia in piedi che da seduti,** perchè questo promuove l’autosufficienza e le condizioni di lavoro ottimali.

Inoltre queste soluzioni offrono agli utenti in carrozzina molto più spazio per le gambe e la libertà di muoversi con facilità.





FLEXICORNER:
IDEALE PER UNA PERSONA



FLEXIELECTRIC/FLEXIMANUAL/ FLEXICORNER

- FlexiElectric è l'ideale per un **uso frequente ed indipendente**. FlexiManual è indicato per **regolazioni meno frequenti**.
- Una soluzione per abitazioni private, cucine di terapia occupazionale, case protette, case di cura, ecc.
- **Facili da regolare** in altezza, elettricamente o manualmente.
- **FlexiCorner** è adatto per **una sola persona** e può essere di qualsiasi dimensione, fino a 3x3 m.
- Tutti i tipi di top da cucina possono essere installati su questi telai, nelle **lunghezze da 60 cm a 3 m.**
- Lavelli e piani cottura **possono essere integrati** nel piano di lavoro.
- I pannelli possono **nascondere le gambe e l'impianto idraulico.**
- Per una maggior sicurezza nella versione elettrica si consiglia di installare i **sensori appositi** per evitare il rischio di schiacciamento.
- Le **SmartBox** sono utilizzate per collegare in sicurezza i piani mobili con i pensili soprastanti.



FLEXIBASIC

- Ideale per l'installazione in luoghi in cui sia opportuno **regolare l'altezza occasionalmente.**
- Una buona e conveniente soluzione per case protette e case per disabili **con più cucine**.
- Piani di lavoro regolabili di **30 cm** con lunghezze fino a **3 m** (lavelli e piani cottura integrabili).
- Regolazione in altezza tramite un'**unità di sollevamento a leva**, eventualmente utilizzabile su varie cucine.



STAFFE DEL PIANO DI LAVORO

- Indicate per luoghi in cui sia **raramente necessaria la regolazione in altezza**.
- Richiede l'**intervento di due persone** per il sollevamento e la regolazione in altezza.



DUE PIANI DI LAVORO SEPARATI CHE FORNISCONO DUE DIVERSE ALTEZZE PER DUE PERSONE IN CUCINA

SICUREZZA

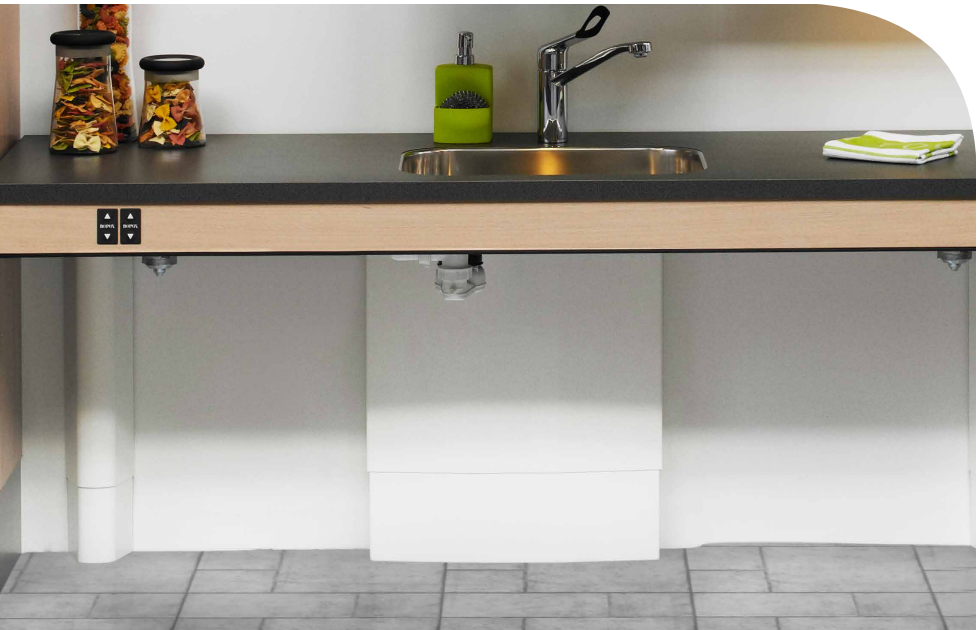
Le **Smartbox** possono evitare il **rischio di intrappolamento tra i piani di lavoro** regolabili in altezza installati l'uno accanto all'altro.



SICUREZZA

Le **fasce di sicurezza** assicurano che i piani di lavoro non si limitino a fermarsi, ma **invertano immediatamente il loro movimento** quando attivate.





COPERTURE PER LE GAMBE DEL TELAIO E PER LA PARTE IDRAULICA



Pensili

PENSILI CHE SI AVVICINANO A TE

Il nostro obiettivo è quello di far sì che sia possibile raggiungere tutti i pensili più facilmente.
Il sistema di alzata e discesa porta tutto in posizione agevole.
Per rendere le cose ancora più facili, il sistema Diagonal porta l'intero pensile sulla parte anteriore del piano di lavoro, muovendosi sopra il bollitore, il tostapane o il rubinetto.
Una semplice pressione di un pulsante ne regola l'altezza.

Le **piastre di arresto di sicurezza** sotto le unità assicurano che nulla si incastri tra l'unità ed il piano di lavoro.
Anche qui, in base alla situazione ed alle esigenze, si deciderà cosa installare.



PIASTRA DI SICUREZZA CON FARETTO INTEGRATO



SICUREZZA

Raccomandiamo le **piastre di arresto di sicurezza** sotto tutti i pensili Ropox per evitare il rischio di schiacciamento. Per un'ulteriore sicurezza, **i pensili possono essere collegati ai telai dei piani di lavoro tramite la Smartbox** per evitare rischi quando i piani di lavoro vengono spostati.

PULSANTI PER LA REGOLAZIONE IN ALTEZZA DI PENSILI E PIANI

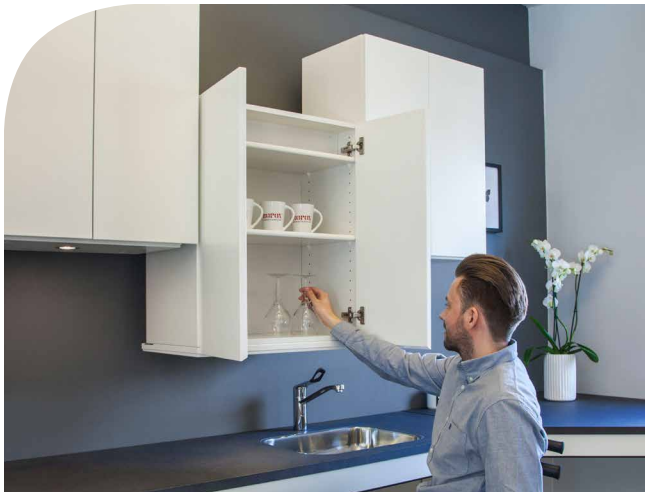






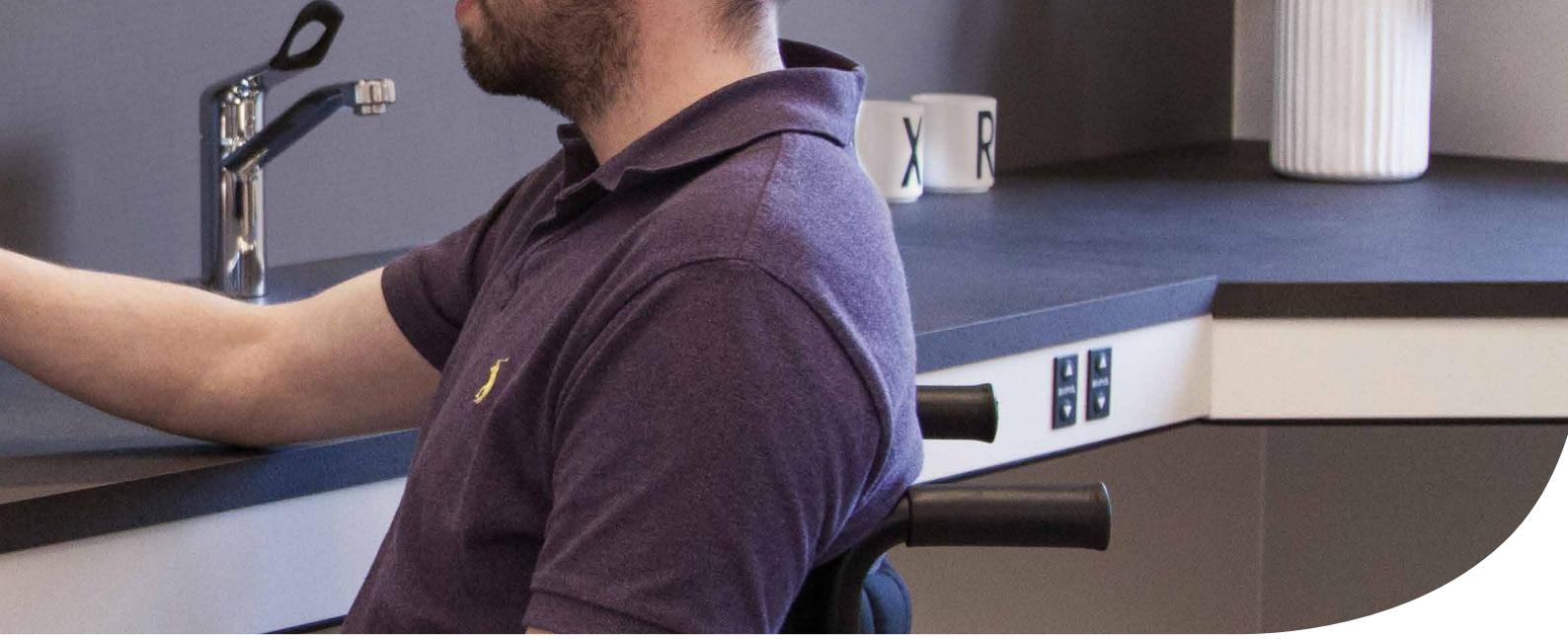
VERTINSIDE
regolazione verticale elettrica dell'altezza

- Montato **all'interno del pensile** (larghezze standard tra 40 cm e 1 m).
- Un'ottima soluzione per adattare le unità esistenti.
- **Invisibile** dall'esterno.
- Regolazione in basso di **49,5 cm**.
- Progettato per supportare **carichi fino a 80 kg**.
- **Ripiani regolabili** in altezza.
- Possibilità di **integrare l'illuminazione** nella piastra del blocco di sicurezza inferiore.



VERTIELECTRIC
regolazione verticale elettrica dell'altezza

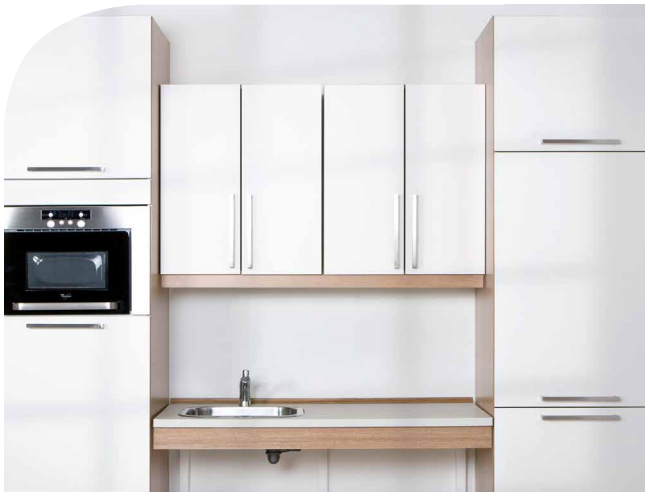
- Intero **pensile regolabile** in altezza.
- **Altezza regolabile** in basso di 30 cm.
- Sistema di **regolazione invisibile** una volta installato il pensile.
- Profondità del telaio di **soli 5 cm**.
- Telaio disponibile in due modelli per larghezze del pensile da **40-120 cm** e **130-180 cm**.
- Progettato per supportare **carichi fino a 80 e 120 kg.**
- È possibile installare la **piastra del blocco di sicurezza** sulla base dell'unità per evitare il rischio di intrappolamento. È possibile anche installarvi **l'illuminazione**.





DIAGONAL
regolazione elettrica in diagonale dell'altezza

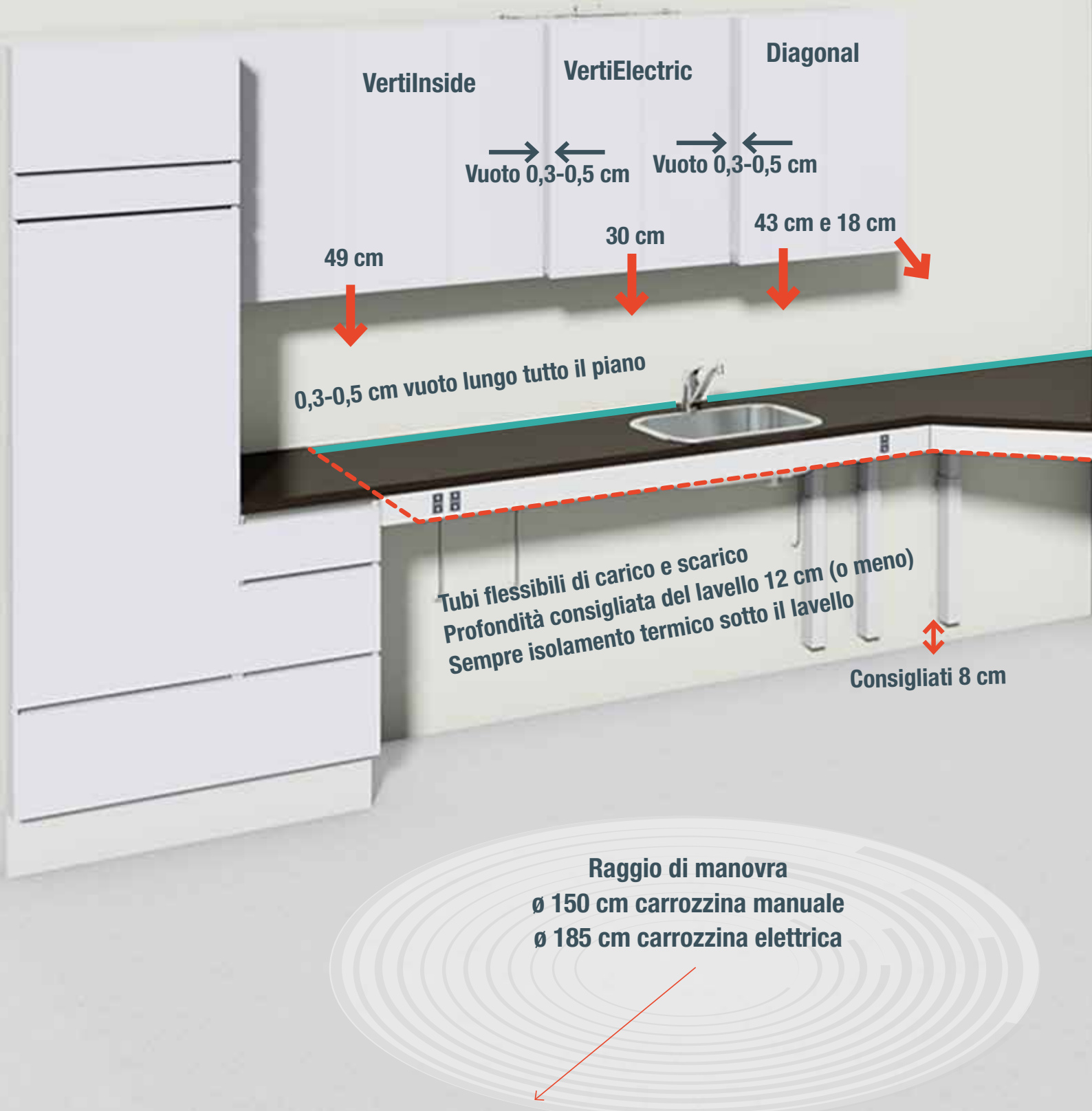
- Regolazione dell'altezza con un **movimento diagonale** (43 cm in basso e 18 cm in avanti).
- Profondità del telaio di **soli 11,5 cm**, invisibile quando il pensile è installato.
- Telaio disponibile per larghezze del pensile da **40-120 cm** e **130-180 cm**.
- Progettato per supportare **carichi fino a 120/220 kg.**
- **L'illuminazione** può essere installata nella piastra del blocco di sicurezza.



STAFFE PER PENSILI

- Le staffe consentono la regolazione in altezza dei pensili **per regolazioni molto occasionali**. I pensili andranno sollevati e posizionati all'altezza desiderata.
- Installate sul retro dei pensili, sono quindi **invisibili**.
- Regolazione in altezza dei pensili ad **intervalli di 4,2 cm.**
- Progettate per supportare **carichi fino a 90 kg.**

Consigli sulla scelta



Possibili combinazioni per top regolabili in altezza:

1. FlexiCorner con top a 45°
2. FlexiCorner con top a 90°
3. Uno o più Flexi indipendenti
4. Combinazione FlexiElectric /Tavolo 4SingleElectric

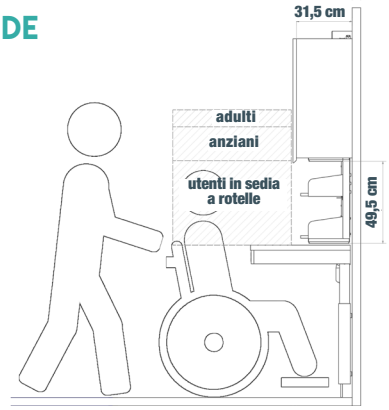


Fascia presente su tutti e tre i lati
(altezza raccomandata di 6-8 cm)

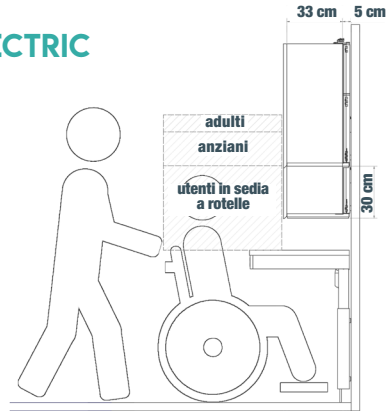
Altezze ottimali in rapporto all'utente

Altezze pensili

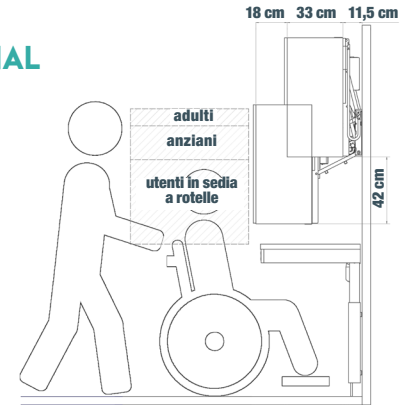
VERTINSIDE



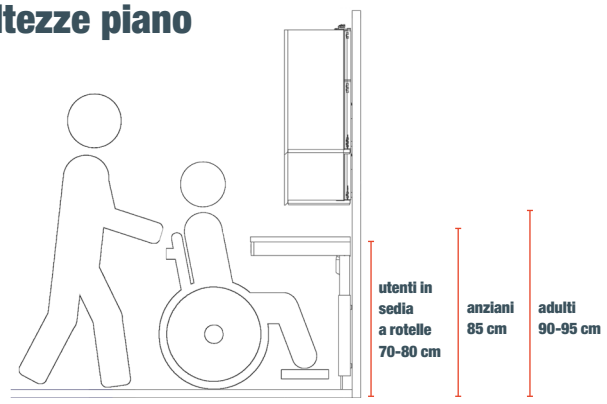
VERTIELECTRIC



DIAGONAL



Altezze piano



Ricette tradizionali

aringa argentata marinata



INGREDIENTI:

4 aringhe argentate sotto sale
Spezie: 4,5 dl di aceto di vino, 3 dl di acqua,
300 gr di zucchero, 3 foglie di alloro,
30 grani di pepe nero, 15 bacche di ginepro,
3 peperoncini lunghi, 3 peperoncini piri piri
Contorno: cipolle, aneto, pomodoro

PROCEDIMENTO:

Lavare, spellare e sfilettare le aringhe.
Lasciarle in acqua per circa 24 ore, cambiando l'acqua diverse volte.
Salamoia: bollire l'aceto, l'acqua zuccherata e le spezie assieme per qualche minuto. Lasciare raffreddare.
Lasciare colare bene i filetti di aringa, adagiarle nella salamoia e lasciarle inzuppare per almeno 6 ore.
Servire in una coppetta con il contorno di cipolle, pomodoro e qualche foglia di aneto.

erbazzone reggiano



INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

1,5 kg di spinaci o bietole, 1 mazzo di cipollotti con gambo fresco e verde, una manciata di prezzemolo, 60 g di lardo di prosciutto o pancetta, 4 cucchiai di olio, 50 g di burro, 2 spicchi di aglio, 4 o 5 manciate di Parmigiano Reggiano, sale e pepe q.b.

INGREDIENTI LA PASTA:

200 g di farina, 1 noce di strutto, 2 cucchiai di olio, sale e pepe q.b., acqua tiepida q.b

PROCEDIMENTO:

Sciogliete sul fuoco il grasso di prosciutto aggiungendo l'aglio schiacciato e i cipollotti che avrete, anch'essi, tritati insieme ai gambi. Aggiungete olio e burro e, dopo che i cipollotti si saranno appassiti, unite gli spinaci che avrete in precedenza lessati e strizzati.
Lasciate insaporire con sale e pepe.
Quando il tutto si sarà raffreddato, togliete l'aglio, aggiungete il prezzemolo tritato finemente e il Parmigiano Reggiano. Preparate la pasta e, fatta riposare per mezz'ora, dividetela in due parti. Tirate una parte con la cannella, adagiatela nello stampo oliato e versate il pesto.
Tirate l'altra parte più sottile della prima, infarinatela e avvolgetela nella cannella pure infarinata: stringete le due estremità della pasta verso il centro del mattarello e lasciate scivolare la pasta increspata sul pesto.
Dopo averla bucherellata, infornate a 200° per circa mezz'ora; a pochi attimi dalla completa cottura ungete la superficie con un pezzo di lardo. Rimettete nel forno e togliete dopo pochi minuti: l'erbazzone è pronto.


ROPOX™
BETTER WAYS TO BETTER DAYS
Allmobility
ABILITÀ & MOBILITÀ

Chi siamo

ROPOX
BETTER WAYS TO BETTER DAYS

Libertà, sicurezza, autostima.
Questa filosofia è stata l'obiettivo da quando abbiamo creato la nostra attività nel 1962.

Siamo tra i principali specialisti e produttori mondiali di arredi e supporti per disabili e anziani, nonché di attrezzature per la fisioterapia, la terapia occupazionale e l'ergonomia nei luoghi di lavoro.

I nostri prodotti sono riconosciuti ed apprezzati per l'alta qualità, la flessibilità e l'accessibilità. Grazie all'esperienza di 50 anni nella progettazione e produzione di prodotti per persone con disabilità, ora siamo presenti in 4 continenti e 25 Paesi al mondo.

Allmobility
ABILITÀ & MOBILITÀ

Autonomia e mobilità sono le nostre parole chiave. Fondata nel 2004 sulla base di esperienze personali, abbiamo continuato ad espendarci nella ricerca di soluzioni all'avanguardia provenienti principalmente da Paesi più evoluti per quando riguarda la cultura dell'integrazione, dell'autonomia e dell'autostima di persone svantaggiate.

Ora contiamo su una distribuzione di più di 600 rivenditori e partner in diversi canali commerciali, collaboratori di zona che operano quotidianamente sul territorio nazionale e personale interno molto focalizzato e appassionato nel fornire supporto e assistenza ai clienti, agli utilizzatori finali e al personale medico e paramedico.



TAVOLI REGOLABILI
Tavoli regolabili in altezza per esigenze individuali



BAGNI ROPOX
Innovativi e con un "design for all"



FASCIATOI ROPOX
Soluzioni sicure e flessibili dal design ergonomico



SOLUZIONI SENZA FORATURA *MOBELI*
Maniglioni e supporti a ventosa, certificati TÜV

studioilgranello.it

Allmobility
ABILITÀ & MOBILITÀ
A*llmo***bility** Trading
tel. 0522 941078 | 0522 1753185
info@allmobility.it - **www.allmobility.it**