

Nota de prensa

Madrid, junio de 2010

Con el lema “La Segunda Era Espacial”, Electrolux busca en esta edición las mejores ideas para un futuro en el que los hogares serán más reducidos

ELECTROLUX ELIGE A LOS 25 SEMIFINALISTAS DEL DESIGN LAB 2010

La relación, de la que saldrán los ocho finalistas, incluye conceptos tan innovadores como un pez limpiador robótico, un aspirador intuitivo con forma de oveja o una cocina virtual

Electrolux ha elegido las 25 mejores candidaturas presentadas a la 8ª edición del concurso internacional de diseño Electrolux Design Lab 2010. Ocho de ellas competirán por el primer puesto en la final que se celebrará en septiembre en Londres, coincidiendo con 100% Design London, una de las ferias de arquitectura y diseño más importantes del mundo.

Este año, Electrolux ha invitado a los estudiantes de diseño a que desarrollen conceptos adaptados a **espacios domésticos menguantes**. Bajo el lema “La Segunda Era Espacial”, el concurso busca soluciones creativas para preparar y almacenar la comida, lavar la ropa y cocinar en los hogares del año 2050, cuando el 74% de la población mundial vivirá en un entorno urbano.

Este año se han recibido 1.300 candidaturas (un 30% más que en 2009) de diseñadores procedentes de 16 países. “La 8ª edición del Electrolux Design Lab ofrece a los diseñadores del futuro la oportunidad de retarse a ellos mismos y de aprender del mundo del diseño de producto” - explica Henrik Otto, vicepresidente mundial de diseño de Electrolux -. “En esta etapa del concurso, presentamos las 25 soluciones más interesantes para la vida del futuro y las que hacen un uso más eficiente del espacio doméstico”.

La final, el próximo septiembre en Londres

Los ocho finalistas serán invitados a presentar su concepto ante un jurado de expertos diseñadores. El jurado considerará las propuestas basándose en un diseño intuitivo, innovación y conocimiento del consumidor. El primer premio consta de una beca de seis meses en el centro de diseño global de

Electrolux, además de una dotación económica de 5.000 euros. El segundo galardón consta de 3.000 euros y el tercer premio, de 2.000 euros.

Las 25 mejores ideas de 2010



1. La cocina oculta

Diseñador: Daniel Dobrogorsky.
País: Australia.

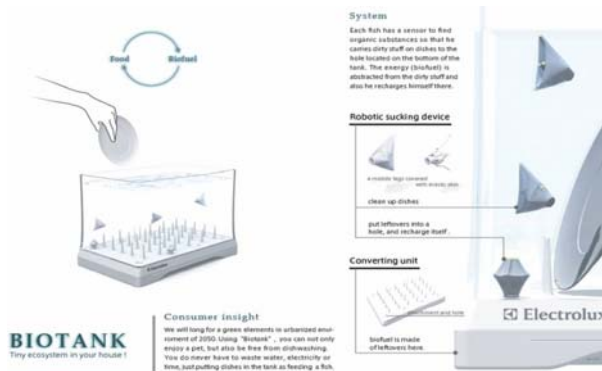
La 'cocina oculta' es un concepto de realidad virtual que permite a los habitantes de un edificio comunitario imaginar que están en la cocina preparando una comida en vez de hacerla ellos mismos. Los pensamientos del usuario son transmitidos a chefs robóticos dentro del edificio que prepararán el menú visualizado en una cocina real y con ingredientes reales. Este casco reemplaza la necesidad de destinar espacio a los electrodomésticos culinarios en las propias viviendas individuales.

2. El frigorífico comunitario

Diseñador: Pedro Sanin Perez.
País: Colombia.

El frigorífico comunitario ahorra espacio actuando como una tienda de ultramarinos y poniendo orden. Diseñado para ser utilizado en edificios comunitarios, a cada residente se le asigna un espacio dentro del frigorífico para almacenar sus alimentos. Cuando llega la hora de picar algo, una interfaz digital de pared facilita el pedido del producto, utilizando para ello un sistema de entrega.





3. Bio tanque, "Pez limpiador robótico"

Diseñador: Akifusa Nakazawa.
País: Japón.

El Bio Tanque es un lavavajillas y acuario, todo en uno. Los platos se colocan en el "tanque para platos", de forma

que un pez robótico "limpia" comiendo de los platos y los objetos sucios, y posteriormente convierten ese alimento en biocombustibles. El pez robótico, además, utiliza filtros para limpiar el agua, lo que asegura que no necesita ser reemplazada. El bio tanque proporciona una forma ecológica y original de lavar los platos mientras hace "compañía" en estos hogares unipersonales tan habituales hoy en día.

4. Unidad de preparación Bx7

Diseñador: Losif Mihailo.
País: Rumania.

La vision de Mihailo del futuro incluye el Bx7, un concepto para mezclar cápsulas de zinc, calcio, magnesio y carbohidratos con agua para crear un zumo sabroso y nutritivo. En poco tiempo, el Bx7 permite al usuario preparar y consumir comida para llevar. El Bx7 está además equipado con conexión a Internet para facilitar el pedido de cápsulas de comida.





5. Impresora de ropa casera

Diseñador: Joshua Harris.
País: EEUU.

La máquina de coser e imprimir ropa casera desenreda y almacena hilos, permitiendo a los usuarios imprimir y reciclar su propia ropa. Este aparato permite al usuario elegir su diseño e imprimirlo en su propia talla, basándose en las medidas recogidas por una cámara. Joshua Harris cree que, además de revolucionar la industria de la moda, este invento elimina la necesidad de ocupar espacio en armarios.

La máquina de coser e imprimir ropa casera desenreda y almacena

6. Frigorífico extraíble

Diseñador: Matthew McNaughton.
País: Australia.

Este frigorífico lleva la innovación a un electrodoméstico que ha visto pocas modificaciones desde su aparición. El concepto de Matthew McNaughton maximiza

la capacidad de espacio de una vivienda colocando el compartimento frigorífico más allá de la pared exterior, añadiendo un dispositivo para acceder al interior. Esta solución requiere menos energía, ya que con las frías temperaturas invernales el frigorífico no necesita mucho consumo eléctrico para mantener la comida fría.





7. El caracol

Diseñador: Peter Alwin.
País: India.

El caracol es un método móvil de calor y cocción basado en el proceso de inducción magnética. Tal es el tamaño y la versatilidad del caracol, que puede ser pegado directamente en una tetera, tarro o cacerola

para calentar el contenido. Esto reduce la cantidad de espacio requerido para la cocina convencional, aportando flexibilidad al proceso. Unos sensores detectan el tipo de alimento y automáticamente ajustan el tiempo y la temperatura. Incorpora un display electrónico sensible al tacto con una interfaz que ayuda a monitorizar el proceso.

8. Purificador de aire de pared GAIA

Diseñador: Ankit Kumar.
País: India.

El concepto GAIA es un ecosistema personal, montado en la pared y auto sostenible que crea energía de una pared "viviente" de plantas, facilitando la



circulación y purificación de aire, y con la posibilidad de controlar la temperatura. La pared es modular, de modo que puede ser montada tanto en hogares de diferentes tamaños para proporcionar aire limpio individual a la vez que ocupa un espacio mínimo.



9. Estantería de cocina todo en uno

Diseñador: Mathew Gilbride.

País: EEUU.

Este dispositivo modular de pared propone una forma flexible de cocinar, refrigerar, enfriar y alumbrar, respetuosa

con el medio ambiente, a la vez que ahorra espacio. El electrodoméstico funciona a través de electricidad inalámbrica gracias a la tecnología "powermat" aplicada a la pared, que se complementa con energía solar. Múltiples unidades y fuentes trabajan automáticamente juntas a través de una red inalámbrica inteligente.

10. La oveja aspiradora

Diseñador: Berty Bhuruth.

País: Australia.

El concepto de aspirador robótico de Berty Bhuruth's es una respuesta a un futuro en el que las personas tendrán

menos tiempo y menos espacio para almacenar cosas, haciendo que la limpieza efectiva sea un problema. El aspirador instintivo, un robot de cuatro patas que se adapta a su ambiente, permite limpiar hasta en el espacio más desordenado. Su "instinto" le permite elegir el mejor camino en el hogar, consultando modelos de la habitación en tres dimensiones que crea antes de empezar la limpieza.





11. Lupe, lavadora de mano

Diseñador: Il seop So.
País: Corea.

Inspirada en la plancha de vapor, Lupe es una lavadora de mano sin agua. Al mismo tiempo que lava la ropa, Lupe seca y plancha, eliminando la necesidad de espacio para esos electrodomésticos. Un cuerpo translúcido

amplía el polvo, las bacterias y otras impurezas de los tejidos para confirmar los elementos que quieren ser eliminados.

12. A-lavadora. Lavadora comunitaria

Diseñador: Kai Wai Lee.
País: Taiwán.

La A-lavadora móvil se parece a un cajero automático, aunque con el espacio asignado para cestas de ropa. El diseño de Kai Wai Lee adapta la lavandería a un edificio compartido de uso comunal. Los usuarios tienen cestas propias de ropa, que guardan en su casa hasta la hora del lavado. La cesta se pone en la lavadora comunal, eliminando la necesidad de lavadoras individuales.



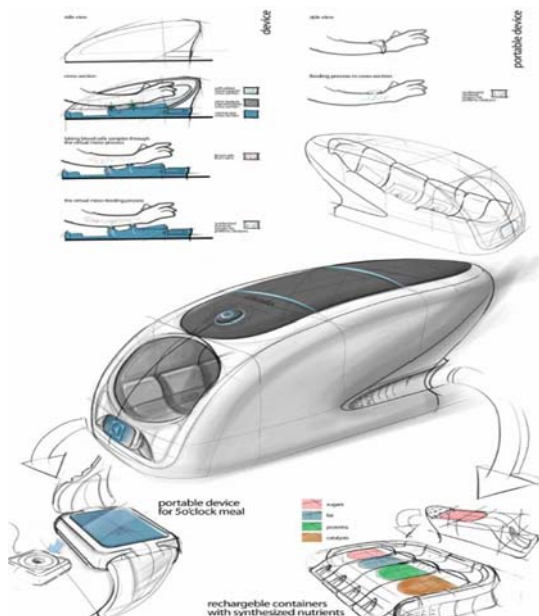


13. Malla de cocina

Diseñador: Lucian Cucu.

País: Rumania.

Este dispositivo portátil utiliza aluminio retractable y teflón extensible para guardar diferentes tipos y tamaños de comida en su interior. Esta malla de cocina puede situarse en una mesa o en algún lugar cerca de un enchufe. No es sólo pequeña, sino además flexible. Se puede llevar de viaje y resulta muy útil.



14. Inyección de comida MESO

Diseñador: Bogdan, Ionita.

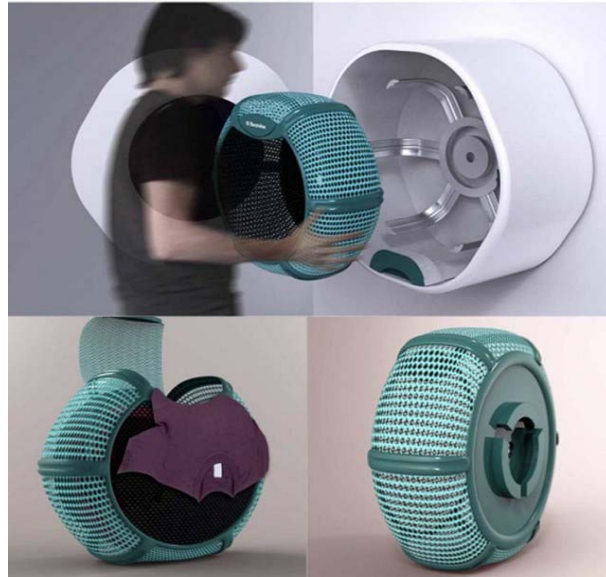
País: Rumania.

MESO es un dispositivo de inyección suplementaria de comida que elimina la necesidad de cocinar, preparar la comida y limpiar, mediante la inyección directamente a la sangre, gracias a diferentes cápsulas, de nutrientes encontrados en la comida. El dispositivo toma muestras de sangre para determinar qué elementos nutricionales son los idóneos para cada persona.

15. Tambor de lavadora extraíble

Diseñador: Andras Suto.
País: Hungría.

El diseño de Andras Suto permite a la comunidad de vecinos compartir una lavadora de forma mucho más fácil y eficiente. Asumiendo el crecimiento de la población y el desarrollo de una mentalidad más responsable con el medio ambiente, muchos complejos de apartamentos tendrán lavadoras comunales. El diseño es básicamente un tambor de lavadora extraíble. Cada apartamento tendría su tambor individual, que además se dobla como si fuera un cesto de la ropa sucia.



module-apps
modular kitchen appliances



16. Aparato de cocina modular

Diseñador: Shin Woosup.
País: UK.

Shin Woosup ha aplicado aquí la idea que le surgió observando su propia cocina, con electrodomésticos diseñados independientemente los unos de los otros, con los límites espaciales de un apartamento de soltero. Este diseño proporciona una base intercambiable que puede ser utilizada para hacer funcionar un tostador, tetera o incluso una placa de inducción.

17. Robots limpiadores

Diseñador: Kai Dung
País: China

La limpieza automática ahora es mucho mejor gracias a cuatro pequeños robots que limpian la casa mientras el usuario está fuera o incluso mientras está descansando. Los robots se cargan gracias a una base donde vacían el polvo y suciedad que han recogido. Este concepto implica olvidarse de la limpieza manual, con el consiguiente gasto de tiempo y de espacio, ya que los robots son casi tan pequeños como una pelota de tenis.

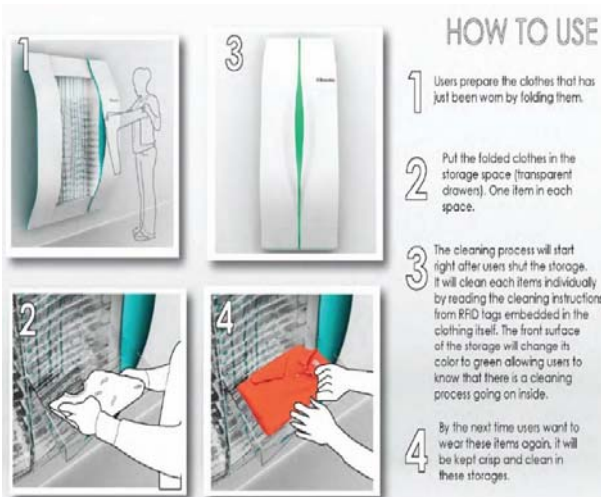


18. Unidad de cocina flexible Qumi

Diseñador: Iliá Vostrov.
País: Rusia.



Qumi es un set universal de cocina doblado sobre sí mismo. Puede ser utilizado para cocinar, freír y cocer una gran variedad de tipos de comida, incluyendo líquidos como sopas o salsas. Qumi ocupa poco espacio, no más que un plato, y es portátil y sin cables. El concepto no lleva display o panel de control, ya que todas las instrucciones han sido procesadas vía dispositivo móvil.



19. Zephyr. Sistema integrado de lavado

Diseñador: Dulyawat Wongnawa.
País: Tailandia.

Dulyawat Wongnawa, finalista del Design Lab el año pasado, ha concebido una unidad de almacenamiento que limpia la ropa utilizando tecnología "airwash" (con ozono creado para eliminar las bacterias y olores, tal y como se

hace en la limpieza industrial). Después le aplica vapor para evitar las arrugas. Zephyr integra un número de procesos de lavado en uno, liberando espacio.

20. Eco Cleaner, lavavajillas portátil y compacto.

Diseñador: Ahi Andy Mohsen.
País: Irán.

Eco Cleaner es un lavavajillas portátil y ecológico que utiliza ondas ultrasónicas para ionizar comida y convertirla en desechos reutilizables. El concepto de Ahi Andy Mohsen está diseñado para ser usado pensando en el creciente número de hogares unipersonales, es verde y eficiente en cuestión de espacio.



21. Limpiador de ropa Inflower

Diseñador: Jianjiang Yin.

País: China.

Este invento le da una vuelta por completo al proceso de lavado, adaptando la influencia de la naturaleza, representada en insectos y flores. Estos limpiadores en miniatura de energía solar (no más grandes que la palma de la mano), usan nanotecnología para limpiar

la ropa, es decir, sin agua y utilizando un espacio mínimo. El invento de Jianjiang Yin puede ser usado también como un purificador de aire, y aplicarse en la ropa en uso o guardada, depositando los limpiadores en la prenda sucia.



Key Benefits

- The process of work does not require expenditure of energy for cooling products;
- Design features, it is 4 times smaller than the conventional refrigerator, the refrigerator can change shape depending on the intensity of its use, it becomes more or less depending on the number of products;
- Without shelves and doors you can place it both vertically and horizontally;
- Biopolymer gel by touch as polyethylene is not sticky and has no smell;
- The high density storage, the volume is used as efficiently as possible;
- Products in a plain view and easily accessible;
- Completely silent operation, no moving parts.

It looks like the boot process products.
 For every product you create a separate capsule.



22. Refrigerador Bio Robot

Diseñador: Yuriy

Dmitriev.

País: Rusia.

Cuatro veces más pequeño que un frigorífico convencional, el bio robot enfría un gel de biopolímero a través de luminiscencia. Este

gel no pegajoso e inodoro guarda los productos de forma separada, suspendiéndolos en el gel, y con fácil acceso, sin puertas. Al mismo tiempo, toda la comida, bebida y productos enfriados están disponibles, y se guardan de forma individual a la temperatura óptima. El frigorífico es adaptable, puede ser colocado de forma vertical, horizontal e incluso sobre el techo. Se trata de un aparato que no requiere energía para su funcionamiento.



23. Armario limpiador

Diseñador: Michael Edenius.

País: Suecia.

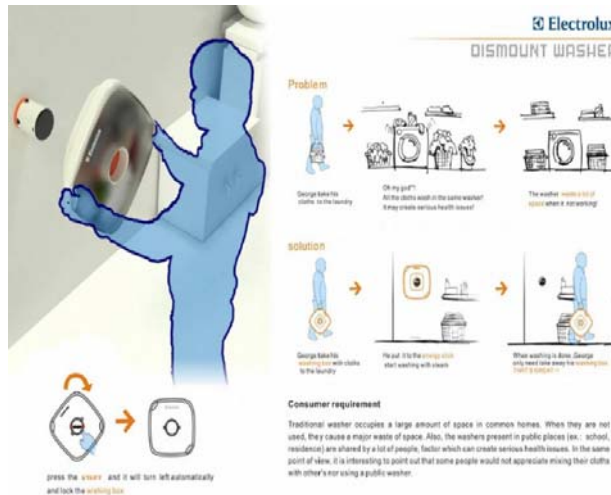
El armario limpiador es esencialmente un armario que lava la ropa. Los tejidos son escaneados para buscar la suciedad y limpiados de acuerdo con tecnología molecular que elimina

la suciedad y los olores. Este concepto reemplaza el cesto de la ropa sucia, la lavadora y la secadora, lo que ahorra espacio, y como no se utiliza agua en este proceso, es ecológico.

24. Lavadora desmontable, "wash and go"

Diseñador: Lichen Guo.
País: China.

Lichen Guo identifica la lavadora convencional como una ocupación de espacio innecesaria. Por ello, esta lavadora desmontable combina la limpieza y el cesto de la ropa sucia en una sola unidad. El dispositivo de lavado está localizado en un motor de pared que ocupa muy poco espacio. El soporte de energía aplica vapor para ayudar al proceso de lavado.



25. Frigorífico de exterior

Diseñador: Nicolas Hubert.

País: Francia.

Su estancia de dos años en China le proporcionó la inspiración a Nicolas Hubert para crear un frigorífico de exterior. Fijado directamente



en la pared exterior de los edificios, este concepto está basado en la forma de vida del norte de China, donde en verano la comida se guarda en los balcones para ahorrar espacio y energía. Este concepto permite que durante las estaciones frías y por la noche, las temperaturas del exterior se utilicen para proporcionar el clima correcto para los productos del frigorífico. Durante las estaciones calurosas, el Sol se usa para transformar la luz en energía a través de paneles solares. Nicolas refleja los valores de diseño de Electrolux: la forma y el acabado son puros y simples y asegura una fácil integración con el ecosistema urbano del exterior, mientras una gama de colores y una iluminación de ambiente complementan su aspecto.

Acerca del Electrolux Design Laboratory

Iniciado en 2003, el Electrolux Design Laboratory es un concurso anual de diseño dirigido a estudiantes y graduados de diseño industrial de todo el mundo, que son invitados a presentar ideas innovadoras de electrodomésticos para el futuro. A lo largo de su andadura, Design Lab ha recibido miles de propuestas de estudiantes de más de 100 países.

El Electrolux Design Laboratory ha generado a lo largo su historia excelentes oportunidades de negocio y empleo para muchos de sus participantes. Por ejemplo, tres antiguos finalistas se encuentran trabajando actualmente en centros de diseño del Grupo Electrolux y el último ganador se encuentra en la actualidad disfrutando de su beca en uno de los centros de diseño de Electrolux. Muchos otros han fundado con éxito negocios propios relacionados con el mundo del diseño.



Cada año, el concurso versa sobre una temática distinta y la final se celebra en una ciudad diferente durante una gala para la prensa internacional. Anteriores ediciones han sido: "Diseños para la Cibergeneración" (Zurich, 2008), "Diseños Sostenibles" (París, 2007), "Diseños para una alimentación saludable" (Barcelona, 2006), "Diseños para el Futuro" (Estocolmo, 2005), "Diseños para el Futuro" (Nueva York, 2004) y "Soluciones para el Usuario" (2003).

La competición del año 2009, "Diseños para los próximos 90 años" la ganó el sueco Rickard Hederstierna, del Instituto Lund de Tecnología, con "Cocoon", un avanzado diseño que cocina, mediante señales de radiofrecuencia, platos realizados con ingeniería genética.

Más información en: <http://www.electroluxdesignlab.com>.

Electrolux es uno de los líderes mundiales en la fabricación de aparatos para uso doméstico y profesional. Cada año, consumidores de 150 países compran más de 40 millones de productos del Grupo Electrolux. La compañía se centra en la innovación pensada para el usuario, basándose en un profundo conocimiento de sus necesidades, y con el objetivo de satisfacer las demandas reales del mercado tanto doméstico, como profesional. Los productos de Electrolux incluyen frigoríficos, lavavajillas, lavadoras, aspiradores y cocinas, vendidos bajo marcas tan prestigiosas como Electrolux, AEG-Electrolux, Zanussi, Eureka y Frigidaire. En el año 2009, la cifra de ventas del Grupo ascendió a 10.300 millones de euros, con una plantilla de 51.000 empleados. Para más información, visite <http://www.electrolux.com/press> y www.electrolux.com/news.

Más información:

Ippi Comunicacion

Aurelio Rapado
Ana Cordón
91 314 81 78
aurelio@ippi.es
ana@ippi.es

Teléfono de atención al cliente: 902 144 145