### WIR HABEN DIE LÖSUNG!

#### **ERGOmatic!**

Das gemeinsam mit der Firma LINAK entwickelte ERGOmatik System verfügt über mehrere elektromotorische Antriebe, welche Küchenschränke und Arbeitsplatte sanft und nahezu geräuschlos auf und ab fahren lassen.

Dabei werden Gewichte bis zu 720 kg mühelos bewegt. Die Bedienung erfolgt über ein in die Arbeitsplatte integriertes Touchpanel, welches gleichzeitig die aktuelle Höhe der Arbeitsfläche anzeigt.

Außerdem besteht die Möglichkeit, bis zu drei Höhen fest zu programmieren, so dass die optimale Arbeitshöhe schnell gefunden wird. Alternativ ist auch eine Bedienung per Funkschalter möglich.



Hubsockel in unterer Position



Hubsockel in oberer Position

# GESUND IST NICHT NUR, WAS AUF DEN TISCH KOMMT...

Laut einer AMK-Studie haben rund ein Drittel aller Bundesbürger akute Rückenschmerzen, 70% wenigstens einmal pro Jahr.

Wäre es da nicht schön, wenn sich jeder "Koch" seine individuelle, ergonomisch optimale Arbeitshöhe einstellen könnte?



Besuchen Sie uns unter: www.sachsenkuechen.de

#### SACHSENKÜCHEN

Hans-Joachim Ebert GmbH Dresdner Straße 78 01762 Schmiedeberg Tel. +49 (0) 3504 64810 Fax +49 (0) 3504 648135 info@sachsenkuechen.de

# WER KOCHT DENN HEUTE BEI IHNEN?



## KOCHEN IST HEUTE FAMILIENSACHE!

Vorbei sind die Zeiten, als Küchenarbeit einzig und allein den Frauen vorbehalten war. Doch wenn mehrere Personen als "Köche" auftreten, kommen klassische Küchenplanungen schnell an ihre ergonomischen Grenzen. Dafür sorgen schon die vorhandenen Größenunterschiede zwischen den Personen.

Das Problem sind statische Arbeitshöhen, die entweder auf die Bedürfnisse eines Benutzers abgestimmt sind oder dem "Mittelwert" einer bestimmten Nutzergruppe angepasst werden müssen.

Bei Größenunterschieden von 20-30 cm kann das schon zu erheblichen Kompromissen bei der optimalen ergonomischen Arbeitshöhe führen.



Sachsenküchen präsentiert mit dem Hubsockelsystem SGH01-200 das erste elektrisch verstellbare Sockelsystem (ERGOmatic), welches auf Knopfdruck eine Verstellung der Arbeitshöhe um bis zu 20 cm ermöglicht. Mit einem Verstellbereich von 85,5 cm bis 105,5 cm finden Personen von 1,60 m bis 2,00 m Körpergröße ihre jeweils optimale Arbeitshöhe.

Damit werden Rückenschmerzen und Verspannungen durch falsche Körperhaltung deutlich reduziert und der Spaß am Kochen bleibt ungetrübt.

# CLEVERE VORTEILE:

#### Ergonomie:

Mit der stufenlosen elektrischen Höhenverstellung um 20 cm lassen sich nahezu alle ergonomischen Anforderungen abdecken. Das betrifft sowohl die stufenlos einstellbare Höhe der Arbeitsfläche, als auch die Verkürzung der Greifwege durch die in der Höhe "mitfahrenden" Schränke (kein tiefes Bücken).

#### 2. Planungsfreiheit:

Das Sockelsystem ist frei planbar, d.h. es sind Längen (von 120 bis 400 cm) und Tiefen (von 60 bis 120 cm) ohne Probleme realisierbar.

#### 3. Flexibler Aufbau:

Das Sockelsystem bildet eine flexible "Plattform" für die Aufnahme der verschiedenen Schranktypen im 560er Höhenraster. Somit hat der Küchenplaner die Möglichkeiten auch diese höhenverstellbare Küchenzeile individuell zu konfigurieren.

#### 4. Gestalterische Freiheit:

Der flexible Aufbau des Hubsockelsystems schafft nicht nur Flexibilität in der Planung sondern auch in der Gestaltung. Die höhenverstellbare Kücheninsel gibt es wahlweise in den Ausführungen Schichtstoff, Lack und Echtholz.

#### 5. Montagefreundlichkeit:

Das Hubsockelsystem wird vormontiert geliefert, d.h. die mechanischen Komponenten lassen sich vor Ort schnell und unkompliziert installieren. Die elektrischen Komponenten sind ebenfalls vorinstalliert und werden lediglich vor Ort über Steckkontakte verbunden.

#### 6. Multifunktionalität:

Die Möglichkeit der Höhenverstellung erweitert auch die Nutzungsmöglichkeiten einer Küche. So kann z.B. eine Kücheninsel in Ihrer höchsten Position sehr gut als Tresen genutzt werden. Damit wird die Küche zum Treffpunkt für Familie und Freunde. Die "Verwandlung" der Kücheninsel vom "Arbeitstisch" zum Tresen dürfte bei allen anwesenden Gästen für Begeisterung sorgen.

# DER LIFTTISCH ALS "MULTITALENT"



Der Lifttisch mit seiner um 50 cm elektrisch höhenverstellbaren Platte ist ein wahres Multitalent. Als Arbeitstisch lässt er sich optimal auf die individuellen ergonomischen Bedürfnisse der Person einstellen, welche z.B. die Speisen vorbereitet. Dabei finden auch Kinder ihre richtige Arbeitshöhe.

Zum Essen wird der Tisch auf eine angenehme Sitzhöhe gefahren. Diese Einstellung lässt sich über das Bedienelement auch fest programmieren. Für den "Küchenplausch" mit Freunden wird der Tisch nahezu lautlos auf Stehhöhe gestellt. Das macht nicht nur Eindruck sondern schafft auch Platz für mehrere Personen.

Steh-Sitz-Arbeitsplätze werden immer mehr zum Standard im Büro. Bereits heute ist jeder fünfte verkaufte Schreibtisch in der Höhe verstellbar. Die Küche als "Mittelpunkt des Lebens" bietet durch Integration des Lifttisches vollkommen neue Möglichkeiten, egal ob die Kinder hier Ihre Hausaufgaben machen oder nur mal schnell zwei Emails beantwortet werden.

