



HÖHENVERSTELLBARE SYSTEME. Wird die Höhenverstellung richtig eingesetzt, bringt sie einen Mehrwert für den ganzen Küchenraum. Damit die Bedürfnisse der Kundschaft richtig berücksichtigt werden können, gibt es auf dem Markt interessante Lösungen der Hersteller.

Damit die Höhe immer stimmt

Bild: Linak AG

Höhenverstellbare Systeme sind zurzeit ein grosses Thema. Oftmals bringt man diese automatisch mit Altersküchen oder barrierefreien Einrichtungen in Verbindung, doch die Systeme können – richtig eingesetzt – auch im Privaten gewinnbringend verwendet werden. Sobald mehrere Personen mit unterschiedlichen Grössen in einer Küche arbeiten, lohnt sich generell ein Blick auf die höhenverstellbaren Systeme. Denn das Arbeiten in der optimalen Höhe vereinfacht das Leben erheblich.

Dass dies keine neue Erkenntnis ist, weiss Heikki Heer, Entwickler bei der Heer Systeme AG in Altendorf SZ: «Bis zur Entwicklung der Frankfurter Küche, des Urtyps der Einbauküche, hatte es in jeder Küche unterschiedliche, auf die jeweilige Arbeit abge-

stimmte Arbeitshöhen. Erst mit der Industrialisierung und dem Produktionsgedanken fand die bekannte, durchgängige Arbeitshöhe der heutigen Küchen ihren Eintritt in die Branche.» Aber auch heute kann der Küchenplaner mithilfe von Hubsystemen sein Angebot ausbauen.

Mehrwert für den Kochraum

Eine in der Höhe variable Arbeitsfläche kann besonders in kleinen Küchen den entscheidenden Nutzwert bringen. So kann die Höhe der Fläche je nach Bedarf fürs Rüsten, als Bar oder zum Hinsetzen eingestellt und genutzt werden. Auf diese Weise entsteht auf engem Raum viel Multifunktionalität und Nutzfläche. «Auch Kunden, die den speziellen Wow-Effekt in der eigenen Küche wollen,

Die modernen Systeme zur Höhenverstellung sind individuell an das eigene Küchenobjekt anpassbar.

können mit einer Höhenverstellung bedient werden», sagt Heer. Aus Sicht der Eigentümer und Verwalter kann eine variable Küche als Verkaufsargument dienen und so den Wert einer Immobilie erhöhen. Zudem kann die Küche in Mietwohnungen an den

jeweiligen Mieter angepasst werden. Der Schreiner kann diese Argumente für seine Arbeit übernehmen, sein Angebot erweitern und sich auf diese Weise von der direkten Konkurrenz abheben. «Mit einer individuellen Lösung sticht er aus der Masse der immer gleichen Angebote heraus», sagt Heer und fügt an: «Die Höhenverstellung kann zum Beispiel solch ein Individualisierungsmerkmal sein.»

Wichtige Einsatzkriterien

Wie erwähnt, gibt es keine Raummindestgrösse, ab wann solche Systeme eingesetzt werden können. Eine durchschnittliche Küche wiegt 600 bis 800 Kilogramm, Gastroküchen je Arbeitsplatz bis 2500 Kilogramm und eine Arbeitsplatte mit Spüle und Herd

inklusive Esswaren und Töpfe um die 200 Kilogramm. Hierfür muss ein System mit passender Hubkraft gewählt werden. Die Bewegungsintervalle müssen auf den Gebrauch abgestimmt sein, damit der Dauerbetrieb und die Ruhephase passen.

Qualität der Motoren ist wichtig

Bei der Lebensdauer gilt es zwei Aspekte zu beachten. Erstens sollte die Qualität der Motoren stimmen, und zweitens sollte ein Wartungszugang vorhanden sein. Moderne Motoren nach Industriestandard haben praktisch keine Mängel mehr. Trotzdem ist es ratsam, Antriebe einzusetzen, die gut gewartet werden können. Denn: «Wenn doch einmal ein Antrieb ausfällt, sollte dieser im verbauten Zustand zugänglich sein, da man

sonst je nach Schadensfall die komplette Kücheninsel oder Zeile demontieren muss», sagt Heer. Im Schnitt sollte ein Motor, das anfälligste Bauteil eines höhenverstellbaren Systems, bei sachgemässer Nutzung etwa 20 Jahre halten.

Eine abgestimmte Einheit

Wird das passende System mit einer innovativen und auf den Kunden abgestimmten Planung kombiniert, bringt ein höhenverstellbarer Arbeitsbereich sicherlich einen Mehrwert in den Küchenraum. Hierfür muss der Planer frühzeitig mit dem jeweiligen Hersteller in Kontakt treten und die Höhenverstellung als zentrales Element in seine Planung einfließen lassen. NJG

→ www.eigo.ch

Ein komplettes System

Der höhenverstellbare Beschlag «Eigo» wird von der Heer Systeme AG aus Altendorf SZ entwickelt und produziert. Alle sichtbaren Teile sind aus CNS gefertigt, weshalb der Beschlag gut ohne Verkleidung eingesetzt werden kann. Durch den vollständigen Lieferumfang ist der Einbau und die Inbetriebnahme sehr einfach. Dank einer Planungshilfe sind die einzuhaltenden Masse genau ersichtlich, und der Schreiner erlebt keine Überraschungen. Zudem ist das Unternehmen bestrebt, einen engen Kontakt mit dem Schreiner zu halten. Die Erkenntnisse fliessen nicht selten in die Weiterentwicklung der Beschläge ein. NJG

→ www.eigo.ch

Der «Eigo»-Beschlag kann bei Bedarf auch ohne Verkleidung eingesetzt werden.



Bilder: Eigo

Präzise und leise

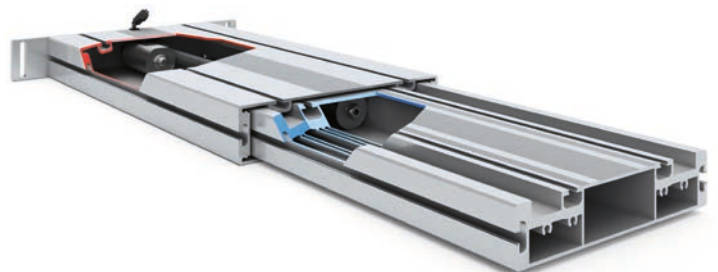
Die Ergoswiss AG aus dem st. gallischen Widnau entwickelt und produziert seit mehr als 18 Jahren Hydraulik- und Spindelhubsysteme. Die Hubsysteme sind als Hubsäulen und in Form von Tischbeinen und Tischuntergestellen erhältlich.

Mit dem Einsatz weniger, durchdachter Systeme sind auch individuelle und ergonomische Küchenkonzepte umsetzbar. Die Systeme lassen sich untereinander kombinieren und erweitern so den Einsatzraum. Im Betrieb sind sie praktisch geräuschlos, verschleissarm und funktionieren mit höchster Präzision. NJG

→ www.ergoswiss.com

Die Hubsäule «SL» ist unter anderem für den Einsatz in Küchen bestens geeignet.

Ergoswiss-Hubsysteme, eingesetzt in einer Küche mit verstellbarer Arbeitsplatte.



Bilder: Ergoswiss AG



Bilder: Linak AG

Bis zu 16 «Baselift»-Systeme können im Sockel einer Küche untergebracht werden.

Kleines Kraftpaket

Der «Baselift» von der Linak AG aus Thalwil ZH wurde dazu entwickelt, bei einem minimalen Einbaumass ein Maximum an Flexibilität zu bieten. Der elektrische Linearantrieb ermöglicht die Höhenverstellung von grossen und schweren Korpusteilen. Durch die Einbauhöhe von lediglich 100 mm kann er einfach unter den Korpussen im Sockelbereich verbaut werden.

Das System hat einen Hub von 100 mm, und pro «Baselift» beträgt die Hubkraft 1500 Newton. Bei Bedarf können bis zu 16 Systeme miteinander verbunden werden. Das System ist leicht zu montieren und einfach skalierbar.

NIG

→ www.linak.ch



Der «ergoAGENT twin» hat einen Hub von 500 mm und trägt bis zu 100 Kilogramm.

Stufenlos verstellbar

Der «ergoAGENT twin» von Kesseböhmer ist ein speziell für die Küche entwickeltes Pneumatiksystem. Es ermöglicht die stufenlose Verstellung von Esstischen mit einem Handgriff. Das Zwei-Säulen-System ist mit bis zu 100 Kilogramm belastbar und hat einen Hub von bis zu 500 mm. Dafür benötigt es keine elektrischen Installationen.

Der «ergoAGENT base» hebt und senkt Kücheninseln in der Grösse 3800 x 1200 mm mit bis zu 1300 Kilogramm um bis zu 200 mm. Der optional einsetzbare Modulrahmen bietet den Vorteil, dass auch bei grösseren Breiten keine zusätzlichen Bauteile benötigt werden. Das System wird komplett im Sockel verbaut.

NIG

→ www.kesseboehmer.com



Bilder: Kesseböhmer

Der «ergoAGENT base» hebt ein Gewicht von 1300 Kilogramm um bis zu 200 mm.



Bild: Südmetall AG

Der «Culinago» bietet die Möglichkeit, einzelne Bereiche in der Höhe zu verstellen.

Einer für jede Situation

Beim «Culinago» von Südmetall handelt es sich um ein patentiertes Küchensystem, bei dem sich einzelne Teile stufenlos von Tisch- bis Barhöhe verstellen lassen. Durch die Verstellung einzelner Bereiche macht der Beschlag kleine Küchen flexibler, und der Stauraum bleibt in der restlichen Küche erhalten. Der Beschlag ist im Fachhandel erhältlich und kann je nach Bedürfnis über Eck, an der Wand oder freistehend eingesetzt werden. Das System enthält optional einen ausfahrbaren Dampfzug, der sich an die jeweilige Topfgrösse anpasst.

NIG

→ www.suedmetall.ch