



Mehr Bewegung in der Küche
mit elektrischen Lösungen von LINAK

Bewegung auf
Knopfdruck für
die Küche von
morgen



Inhalt

Die moderne Küche lässt sich verstellen	4
Die Arbeitsplatte in der Höhe anpassen	8
Die Revolution im Sockel der Küche	10
Elektrisch höhenverstellbarer Beistelltisch	14
Stauraum, der auf Knopfdruck einfach da ist	20
Die Sache mit der Ecke	22
LINAK - mit Leidenschaft für elektrische Bewegung	24
Technische Daten	28



Mehr Komfort durch
mehr Bewegung



Die moderne Küche lässt sich verstellen

Auf Knopfdruck in die richtige Position. Heute ist es längst keine Ausnahme mehr, wenn aus einem Schreibtisch ein Steh-Sitz-Arbeitsplatz wird. Möglich wird das durch elektrische Verstellungssysteme von LINAK, die in den vergangenen Jahren immer populärer wurden. Bewegung macht Möbel ergonomisch, komfortabel und funktional. Die Entwicklung für mehr Funktionalität in Möbeln hört beim Büro noch lange nicht auf. In vielen Be-

reichen verbessern elektrisch bewegte Möbel das tägliche Leben. Auch in der Küche. Beispielsweise lassen sich Arbeitsplatten anheben, um ohne Rückenschmerzen arbeiten zu können. Auch intelligente Stauraumlösungen für Ecken und Oberschränke sind möglich. Wir möchten Ihnen in dieser Broschüre die verschiedenen Möglichkeiten vorstellen und Sie für mehr Bewegung in der Küche begeistern.



Der Anspruch an eine moderne Küche ist hoch: Sie soll multifunktional mit einem klaren, ästhetischen Design sein. Oftmals ist sie in einer offenen Umgebung platziert, in der sie einerseits als Küche und andererseits als Wohnraum/Gesellschaftsraum genutzt wird. Ausgestattet mit den notwendigen Geräten, sollte sie dennoch wenig Platz beanspruchen. Und zu guter Letzt muss sie sich an die Anforderungen des Anwenders in Bezug auf Funktionalität und Ergonomie anpassen.

Durch bewegliche Elemente in Ihrer Küche werden diese Widersprüche in Einklang gebracht. Mit Hilfe von elektrischen Systemen lassen sich ungenutzte Geräte verstecken. Es entstehen klare, multifunktionale Oberflächen, wie beispielsweise Küchentische, die auf eine ergonomisch korrekte Höhe gefahren werden oder Schränke, die abgesenkt werden, um an Geschirr zu gelangen. Die Möglichkeiten durch eine elektrische Bewegung sind nahezu endlos.

Flexibel und praktisch



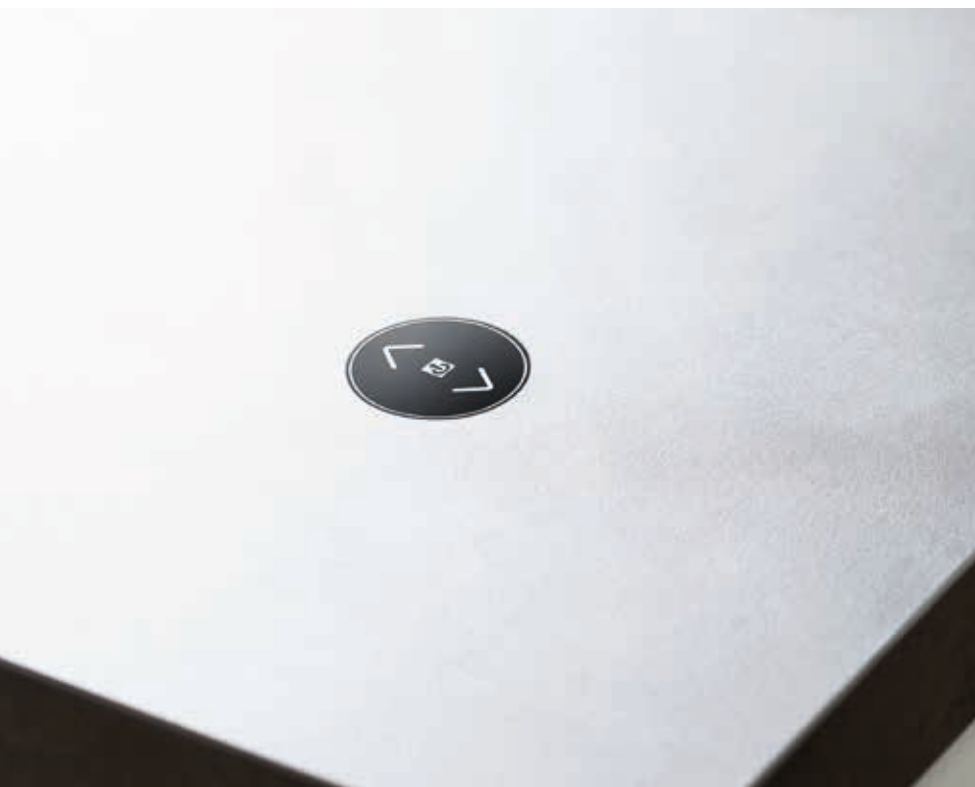
Die Arbeitsplatte in der Höhe anpassen

Wer gerne kocht, der weiß einen guten Arbeitsplatz in der Küche zu schätzen. Aber es geht nicht nur darum, dass alles am richtigen Platz ist. Die Arbeitshaltung spielt eine entscheidende Rolle.

Jeder, der schon einmal Zwiebeln an einem niedrigen Küchentisch geschnitten hat, der kennt das Problem. Nach wenigen Minuten schmerzt der Rücken. Die Höhe einer Küchenarbeitsplatte musste man früher beim Kauf einer Küche festlegen. Heute kann man ganz flexibel sein. Per Knopfdruck lässt sich mit der Technik von LINAK die Küchenarbeitsplatte in die gewünschte Höhe fahren. Eine praktische Sache. Rückenschmerzen beim Zubereiten von Speisen gehören damit der Vergangenheit an. Zum Anrichten fährt man die Arbeitsplatte ganz nach oben, zum Rühren ganz nach unten. Noch praktischer wird es, wenn mehrere Personen von unterschiedlicher Größe in der Küche arbeiten. Je nach Körpergröße lässt sich die Arbeitsplatte für ein besonders ergonomisches Arbeiten positionieren.



Die optimale Arbeitshöhe ist manchmal nur einen Knopfdruck entfernt.



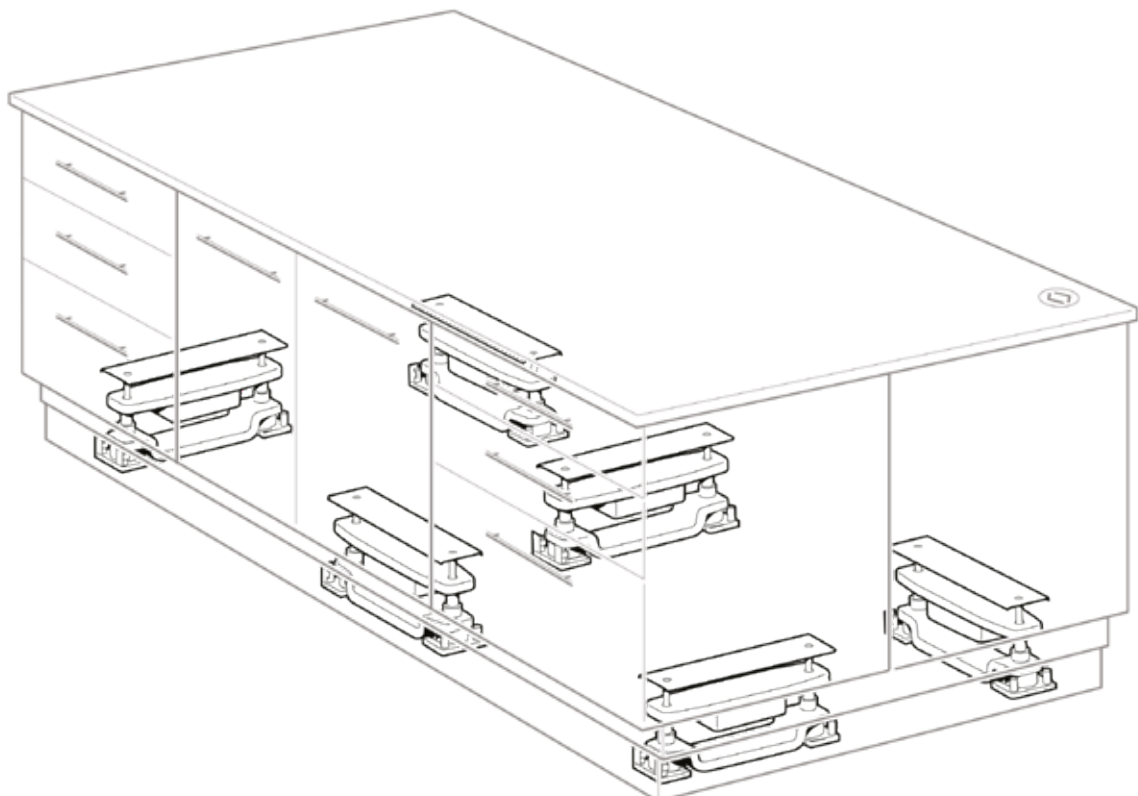


- › Die Menschen sind unterschiedlich.
- › Die Tätigkeiten in der Küche sind unterschiedlich.
- › Daher sollte die Höhe der Küchenarbeitsplatte verstellbar sein und schwer zugängliche Bereiche einfacher erreichbar werden.



Die Revolution im Sockel der Küche

LINAK bietet unterschiedliche Lösungen für die Verstellung von Küchenarbeitsplatten. Das Baselift-System ist besonders elegant und einfach zu integrieren. Die Baselift-Module werden im Sockel platziert und heben die gesamte Kücheninsel oder die Küchenzeile bis zu 10 Zentimeter an. Dabei spielt es keine Rolle, ob auf der Insel eine schwere Natursteinplatte liegt oder Elektrogeräte integriert sind. Jedes einzelne Baselift-Modul kann bis zu 150 Kilogramm anheben und bis zu 16 Module lassen sich miteinander unter einer Insel integrieren. Durch den skalierbaren Aufbau lassen sich kleine Inseln kostengünstig mit einer Höhenverstellung ausstatten.





Individuell

Die Menschen sind unterschiedlich groß. Deswegen ist es schwierig, sich für die richtige Arbeitshöhe der Küche zu entscheiden. Elektrische Höhenverstellung löst dieses Problem.



Höherer Komfort

Ergonomisches Arbeiten bei unterschiedlichen Körpergrößen und unterschiedlichen Tätigkeiten: Der Arbeitsplatz muss an den Menschen angepasst werden, niemals umgekehrt. So können Gesundheitsschäden vermieden werden.



Multifunktionalität

Größere Flexibilität in der Küche durch einen Verstellbereich zwischen Esstisch-, Arbeitsplatten- und Tresen-Höhe. Das spart Platz und Geld in kleinen Küchen und erweitert den Anwendungsbereich in größeren Küchen.



Magische Bewegung

Den Stauraum komfortabel ausnutzen mit zukunftsweisender Technik. Innovation für die Küche von morgen.

Gut für den Rücken, gut für mehr Spaß beim Kochen

Viele Menschen leiden unter Rückenschmerzen. Aus gutem Grund hat man bereits vor Jahren damit begonnen, Büros mit höhenverstellbaren Schreibtischen auszustatten. Wer abwechselnd im Stehen und Sitzen arbeitet, hat weniger Probleme mit Muskulatur, Herz-Kreislauf und Rückenschmerzen. Die richtige Haltung ist wichtig. In der häuslichen Küche arbeiten viele Menschen an einer Arbeitsplatte, die für sie eigentlich die falsche Höhe hat. Das hat fatale

Auswirkungen auf die gesamte Rücken- und Nackenmuskulatur. Verspannungen und Schmerzen machen das Kochen nicht gerade zum Vergnügen. So wie in den Büros, bietet auch in Küchen eine elektrische Höhenverstellung einen großen Nutzen. Die Arbeitsplatte ist immer in der ergonomisch optimalen Position, egal ob man Gemüse schneidet, Fleisch zubereitet oder eine Soße aufschlägt.

Elektrisch höhenverstellbare Arbeitsflächen sorgen nicht nur für mehr Ergonomie, sondern vor allem für mehr Komfort in Küchen. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie der Technischen Universität Darmstadt. Das Institut für Arbeitswissenschaft unter der Leitung von Prof. Dr. Ralph Bruder untersuchte, wie sich die Möglichkeit der variablen Veränderung der Arbeitshöhen in Küchen auf das Arbeiten auswirkt.

Optimales Arbeiten dank Höhenverstellung

»Für das optimale Arbeiten bei unterschiedlichen Tätigkeiten wie Schneiden, Waschen und Rühren ist für ein ergonomisches Arbeiten eine Verstellhöhe von 10 Zentimeter für die meisten Personen ideal.«

Größenunterschiede ausgleichen

»Größenunterschiede (bis zu 20 Zentimeter) zwischen Mann und Frau lassen sich mit einer Verstellhöhe von 10 Zentimetern ideal ausgleichen, so dass jeder ergonomisch, komfortabel und rückschonend in der Küche arbeiten kann.«

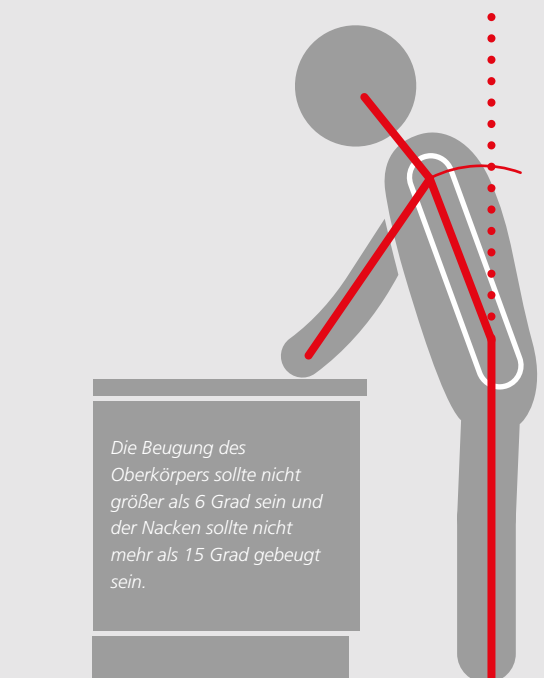
Viele arbeiten mit der falschen Höhe

»Bei 85 Prozent der Probanden war die Arbeitshöhe in der eigenen Küche entweder zu hoch oder zu niedrig gewählt.«

Verstellung gewünscht

»Zwei Drittel der Befragten könnten sich vorstellen, eine höhenverstellbare Küche zu erwerben.«

IAD







Elektrisch höhenverstellbarer Beistelltisch

Multifunktional – einfach praktisch

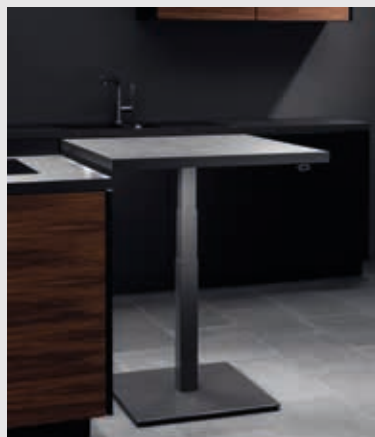
Die Küche ist nicht nur der Raum, in dem gekocht wird. Die Küche wird mehr und mehr zum Lebensraum. Platz, Ergonomie und Funktionalität spielen hier eine wichtige Rolle. Aber auch Design und Wertigkeit sind von Bedeutung. Flexible Möbel bieten Komfort und helfen, den Raum in einer Küche optimal zu nutzen. So wird der Esstisch in der richtigen Höhe zur erweiterten Arbeitsfläche.

Am Wochenende greifen dann auch schon mal die Männer zum Kochlöffel und zaubern – von den Fernsehköchen und zahlreichen Kochshows motiviert – die aufwendigsten Menus auf den Tisch. Wenn mehrere Familienmitglieder die Küche nutzen, müssen die Küchenmöbel flexibel sein.

Ein höhenverstellbarer Beistelltisch ist für viele Zwecke nutzbar: Es ist ein toller Tisch zum Malen und Basteln für die Kleinen, ein Esstisch für das gemeinsame Mittagessen, die perfekte Küchenarbeitsplatte immer in der passenden Höhe und für die Party am Wochenende der Stehtisch, um den sich die Gäste versammeln können.

Schneiden, Waschen, Putzen – Arbeiten, die nicht immer Spaß machen, aber beim Kochen meist unumgänglich sind. Vorbereitungszentren in der Küche sind wichtig und müssen gut geplant und durchdacht sein. Ein entscheidender Vorteil für den Rücken ist es, wenn die Arbeitsplatte sich in der Höhe verstellen lässt.

Arbeiten
Essen
Feiern

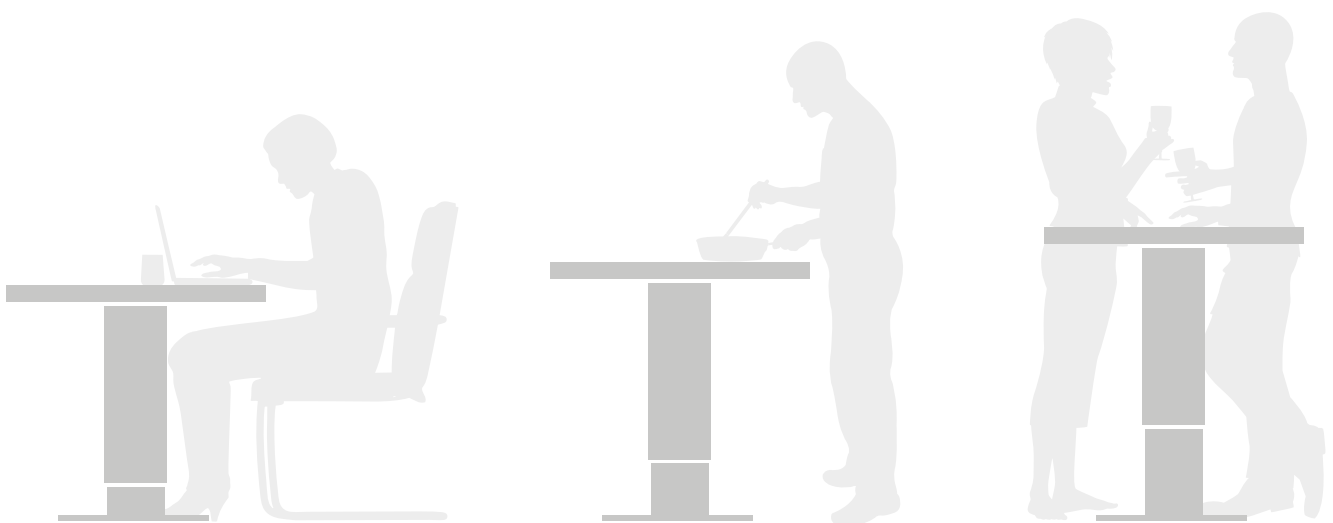


- › Die besten Parties enden in der Küche. Schön wenn es dann einen Stehtisch gibt.
- › Zu wenig Platz beim Kochen? Der Esstisch wird mit ein paar Zentimetern mehr zur Arbeitsplatte.
- › Am bequemsten ist es, wenn die Hausaufgaben in der Küche gemacht werden.
- › Ein Esstisch kann so viel mehr sein.

Ergonomie trifft Innovation

Der Mensch möchte seine häusliche Umgebung praktisch und bequem gestalten. Flexibilität ist angesagt. Warum sollte aus einem Küchentisch nicht eine Arbeitsfläche werden? Oder ein Stehtisch? Und das auf Knopfdruck. Wenn Bereiche in der Küche verstellbar werden, ist das nicht nur praktisch und rücken schonend, sondern spart auch jede Menge Platz. Und Platz ist in den meisten Küchen ein kostbares Gut. Ein Küchentisch – ausgestattet mit einer elektrischen Hubsäule von LINAK – kann mehr als man denkt: Vormittags hat er mit einer eingestellten Höhe von 90 Zentimeter die

ideale Höhe, um das Gemüse zu schneiden und andere Vorbereitungen für das Kochen zu erledigen, mittags machen die Kinder nach der Schule ihre Aufgaben. Der Tisch ist auf 70 Zentimeter eingestellt. Und abends wird der Tisch bei einer Höhe von 120 Zentimeter zum Stehtisch, um zum besten Ort für die häusliche Party zu werden.



Elektrische Hubsäulen mit Akkusystem

Elektrische Hubsäulen von LINAK kommen in Millionen von Schreibtischen zum Einsatz. In Küchen machen sie Tische zum Allrounder und helfen dabei, wertvollen Platz zu sparen. Sie verstellen den Tisch um bis zu 660 Millimeter und falls mal etwas im Weg ist, dann sorgt die patentierte PIEZO-Technik dafür, dass nichts Schlimmes passiert. Sollte der Tisch auf einen Widerstand fahren, erkennt dies die Säule, stoppt und fährt ein kleines Stück zurück.

Schluss mit lästigem Kabelsalat. Ein höhenverstellbarer Beistelltisch mit Technik von LINAK benötigt kein Kabel. Dank des Akkusystems lässt sich der Tisch viele hundert mal nach oben und unten fahren. Der Akku wird mit einem Clipsystem unter der Tischplatte angebracht und lässt sich bequem ein- und ausstecken.



Ein System mit System



Für die elektrische Verstellung gibt es viele unterschiedliche Schalterlösungen. Sie sind in der Arbeitsplatte oder an der Seite des Möbels montiert. Je nach Modell und Ausführung ist auch die Speicherung von unterschiedlichen Positionen möglich. Auch die Verstellung per Fernbedienung ist kein Problem.

Smart home – smart kitchen. Das beginnt bei der Beleuchtung und macht auch bei der Bewegung der Möbel nicht Halt. Selbstverständlich lässt sich eine elektrische Verstellung nicht nur mit dem Bedienelement oder einer Fernbedienung steuern, sondern auch mittels einer App auf dem Handy oder dem Tablet, die LINAK als Standard anbietet.



Stauraum, der auf Knopfdruck einfach da ist

Manchmal müssen sich auch große Menschen auf die Zehenspitzen stellen, wenn Sie an Sachen wollen, die ganz hinten im Oberschrank untergebracht sind. Dort stehen oftmals die Dinge, die man selten benötigt. Wenn man sie dann aber mal zum Kochen braucht, ist nicht selten das Verfallsdatum überschritten.

In der Küche gibt es reichlich Stauraum. Aber sehr oft ist dieser Stauraum nur schwer zu erreichen. Wie wäre es, wenn beispielsweise die Gewürzbank wie von Zauberhand gelenkt aus dem hinteren Teil des Oberschranks herunterfährt? Ein Griff und man hat alles, was man

benötigt, in greifbarer Nähe. Es klingt nach Science Fiction, ist aber schon längst möglich. Elektrische Verstellsysteme in einer Führung hinter dem Oberschrank angebracht, fahren ein Fach mit Kochutensilien nach oben und unten.



Was von oben nach unten funktioniert, das funktioniert selbstverständlich auch von unten nach oben. Individuell gefertigte Kabinettlösungen machen Kücheninseln zu wahren Stauwundern.



- › Eine Küche ist dann praktisch, wenn alles an seinem Platz und ohne Probleme erreichbar ist.
- › Die Abläufe beim Kochen sollten bei einer gut geplanten Küche bedacht werden. Das Thema Stauraum ist hier besonders wichtig.

Die Sache mit der Ecke



Seit es moderne Einbauküchen gibt, stellt sich die Frage nach der besten Lösung für die Ecken. Nicht selten geht hier wertvoller Stauraum verloren. Vom unbequemen Erreichen von Dingen, die dort untergebracht sind, ganz zu schweigen. Ein Eck-Karussell ist zwar eine kluge Lösung, hat aber auch gewisse Nachteile: zum einen wird der Raum nicht optimal ausgenutzt, zum anderen bleibt das Abstellen von Töpfen und anderen Küchenutensilien eine unbequeme Sache.

Auch für den oft nicht genutzten Stauraum in der Küchenecke bieten sich Lösungen mit elektrischen Verstellantrieben an. Beispielsweise hat Ninka die clevere Unterschranklösung „Qanto“ entwickelt. Mit Hilfe von elektrischen Verstellantrieben von LINAK werden Tablare einfach aus Unterschränken angehoben. Auf Knopfdruck fahren bis zu drei nutzbare Tablare in die richtige Arbeitshöhe.





- › Ein Antikollisionsschutz reagiert auch auf geringe Widerstände und sorgt für die Sicherheit beim Absenken der Tablare.
- › Darüber hinaus sind die Tablare nicht fest verschraubt, sondern liegen nur auf, was für eine zusätzliche Sicherheit sorgt.

LINAK – mit Leidenschaft für elektrische Bewegung

Es war vielleicht nicht gerade eine Garage, in der Bent Jensen startete, aber viel größer war die kleine Maschinenfabrik nicht, die er von seinem Vater im Jahr 1976 übernahm. Heute ist LINAK Marktführer im Bereich elektrischer Verstellsysteme und in der Möbelbranche eine feste Größe. Der Erfolg von LINAK gründet auf der Idee des elektrischen Verstellantriebes, auch linearer Aktuator genannt. Anlass für die Entwicklung des Linearantriebs war das tragische

Schicksal eines der besten Freunde von Bent Jensen.

Dieser war infolge eines Autounfalls an den Rollstuhl gefesselt. Um das Leben seines Freundes etwas zu erleichtern, konzipierte Jensen eine elektrische Aufstehhilfe für dessen Rollstuhl.

Die verwendete Technologie ist – in weiterentwickelter Form – noch heute grundlegend für den Geschäftserfolg und das Wachstum von LINAK in den vergangenen Jahrzehnten.

Der Hauptsitz von LINAK befindet sich in Guderup auf der süddänischen Insel Als. Mit mehr als 2.000 Mitarbeitern weltweit entwickelt, produziert und vertreibt LINAK elektrische Verstellantriebe für den medizinischen Markt, den Möbelmarkt und für industrielle Anwendungen. Die LINAK GmbH in Nidda ist mit 70 Mitarbeitern eine der größten Niederlassungen des dänischen Unternehmens.



Die Entwicklung des ersten Linearantriebs war die Geburtsstunde von LINAK







„Jeder Mensch hat einen Antrieb. Meiner war es, mit dem Wissen aus meinem Studium und meinen Ideen, Mitmenschen zu helfen und deren Alltage ein kleines Stück angenehmer oder besser zu machen. Ich bemühe mich, diese Philosophie tagtäglich zu leben und in mein Unternehmen zu tragen.

Dass wir mit diesem Antrieb seit weit über 30 Jahren sehr erfolgreich sind, zeigt mir, dass wir auf dem richtigen Weg sind, und macht mich sehr stolz.“

Bent Jensen, CEO und Eigentümer von LINAK

Qualität und Zuverlässigkeit, um das Leben der Menschen zu verbessern

Modernste Produktionsanlagen sind einer der Gründe, weshalb LINAK Systeme eine derart hohe Qualität aufweisen. Wir haben einen extrem niedrigen DPPM-Wert (defective parts per million/ defekte Teile pro Million). Dieser wird erreicht durch qualitativ hochwertige Komponenten, eine

automatisierte moderne Produktion und schließlich ein kompetentes und erfahrenes Personal sowie strengste Tests. Das alles führt zu einer hohen Produktqualität.



Plug & Play™

Wir entwickeln Lösungen, die einfach zu integrieren sind – einfach per Plug & Play™.



PVC-frei™ Systeme

Standardmäßig sind zahlreiche DESKLINE® Produkte PVC-frei™.



ZERO™ Technologie

LINAK setzt die ZERO™ Technologie ein, um den Stromverbrauch im Standby-Modus auf nur 0,1 Watt zu senken.



PIEZO™ Anti-Kollision

Durch dieses Feature werden Schäden an Möbeln vermieden, wenn diese auf ein Hindernis auffahren.



5 Jahre Gewährleistung

LINAK Systeme haben eine hohe Qualität. (Batterien/Akkus haben 12 Monate Gewährleistung.)



TECHNISCHE DATEN

Baselift – Höhenverstellung für Insel und Küchenzeile

Revolutionär, innovativ, elegant. Der Baselift setzt neue Maßstäbe für die Höhenverstellung im Sockel. Er ist die ideale Wahl für die Höhenverstellung von Küchen. Aufgrund seiner kompakten Größe nimmt der Baselift eine Höhe von nur 100 mm ein, die meist in bestehende Unterbauten hineinpasst, ohne den vorhandenen Platz zu beeinträchtigen.

- Kompakte Einheit, Einbaumaß von nur 100 mm
- Hublänge: 100 mm
- Kraft: bis zu 1.500 N pro Einheit
- Geschwindigkeit: 14 mm/s
- Die Füße des Baselifts sind einstellbar für die Feineinstellung von Höhe/Sockelposition (max. 15 mm)



DPH

DPT

BEDIENELEMENTE



CBD6S

STEUEREINHEIT



Baselift®

EINBAU-ANTRIEB



SYSTEMEIGENSCHAFTEN

Elektrische Hubsäulen für Beistelltische



Säulentischgestell mit quadratischer Bodenplatte

inkl. LINAK Hubsäule, Steuereinheit, Netzkabel, Bedienelement, Akkubox und allen notwendigen Kabeln.

Fertig montiert. Ohne Tischplatte.

- höhenverstellbar 550-1210 mm
- lieferbar in Edelstahlfarbe



Säulentischgestell mit rechteckiger Bodenplatte

inkl. 2 LINAK Hubsäulen, Steuereinheit, Netzkabel, Bedienelement, Akkubox und allen notwendigen Kabeln.

Fertig montiert. Ohne Tischplatte.

- höhenverstellbar 550-1210 mm
- lieferbar in Edelstahlfarbe



DL17



DL12



DL14

HUBSÄULEN

- Geschwindigkeit: 38 mm/s
- Last: 700 N/Säule
- Hublänge: 660 mm



SYSTEMEIGENSCHAFTEN

Pull-Down-System Stauraumlösung

Ein Pull-Down-System von LINAK besteht aus dem Einbau-Antrieb DB8P, der Steuereinheit CBD6S, einem Bedienelement (je nach Anzahl der verstellbaren Elemente) und den dazugehörigen Kabeln.

- Antrieb auf Zug speziell für Wandschränke
- Motorgehäuse mit integriertem Stecker zum Anschluss an Steuereinheit
- Max. Kraft: 300 N (Zug)
- Max. Geschwindigkeit: 38 mm/s (ohne Last)
- Einbaumaß: 570 mm / 680 mm
- Standardhublänge: 430 mm / 540 mm
- Niedriges Geräuschniveau
- Eingebaute Rutschkupplung für Auskoppeln des Antriebs bei Kollision



DPF1K DPF2K DPF3K

BEDIENELEMENTE

CBD6S

STEUEREINHEIT

DB8P

EINBAU-ANTRIEB



SYSTEMEIGENSCHAFTEN

Impressum:

- Herausgeber:** LINAK GmbH | An der Berufsschule 7, D-63667 Nidda
Tel: +49 6043 9655 0 | Fax: +49 6043 9655 60
www.linak.de | info@linak.de | www.bewegtes-arbeiten.de
Geschäftsführer: Søren Hother Rasmussen
- Copyright:** Alle Rechte vorbehalten. Der Nachdruck ist nur mit schriftlicher Genehmigung der LINAK GmbH gestattet. Technische Änderungen vorbehalten.
- Text & Satz:** Renner-Kommunikation | Biengartenweg 8 | 63667 Nidda
- Bilder:** Hunger & Simmeth | Föllstraße 2 b | 86343 Königsbrunn
LINAK A/S | Die Nutzungs- und Urheberrechte des Qanto-Logos auf Seite 22 unterliegen dem Unternehmen Ninkplast GmbH in 32108 Bad Salzflen
- Druck:** JD-Druck Lauterbach | Umgehungsstr. 39 | D-36341 Lauterbach
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

bewegtes-arbeiten.de

