

## ERGONOMIE

# Une cuisine professionnelle qui s'adapte au chef

Le confort et la flexibilité comme points de départ de la conception.

Une cuisine professionnelle ne doit pas seulement être efficace. Elle doit aussi rester confortable pour toutes les personnes qui y travaillent au quotidien.

### UNE HAUTEUR DE TRAVAIL SUR MESURE

Chez Maes Kitchens, l'ergonomie est centrale. Le passe TESMAE et la rampe chauffante qui le surplombe sont tous deux réglables en hauteur de manière continue. Le poste de travail peut ainsi s'adapter au chef et aux gestes du service.

### PLUS DE LIBERTÉ DE MOUVEMENT

Une hauteur adaptée limite les flexions et les extensions inutiles. C'est précieux pour dresser, terminer et envoyer les plats, surtout lorsque plusieurs collaborateurs utilisent le même poste.

### L'ERGONOMIE COMME SUR-MESURE

L'accessibilité, les circulations et la position des appareils déterminent aussi le confort quotidien. Nous intégrons donc l'ergonomie à la conception globale de la cuisine.



Passe TESMAE avec rampe chauffante réglable.

La cuisine s'adapte au chef. L'ergonomie est un investissement dans le confort quotidien.