

ERGONOMIE

Een professionele keuken die zich aanpast aan de chef

Comfort en flexibiliteit als uitgangspunt van het ontwerp.

Een professionele keuken moet niet alleen efficiënt zijn. Ze moet ook comfortabel blijven voor iedereen die er dagelijks werkt.

WERKHOOGTE OP MAAT

Bij Maes Kitchens staat ergonomie centraal. De TESMAE-doorgeefpas en de warmtebrug erboven zijn beide traploos in hoogte verstelbaar. Zo kan de werkplek worden afgestemd op de chef en op de handelingen tijdens de service.

MEER BEWEGINGSVRIJHEID

Een aangepaste werkhogte beperkt onnodig bukken en reiken. Dat is waardevol bij het dressereren, afwerken en doorgeven van gerechten, zeker wanneer meerdere medewerkers dezelfde werkplek gebruiken.

ERGONOMIE ALS MAATWERK

Ook bereikbaarheid, looplijnen en de plaatsing van apparatuur bepalen het dagelijkse werkcomfort. Daarom bekijken we ergonomie als onderdeel van het volledige keukenontwerp.



TESMAE-pas met verstelbare warmtebrug

De keuken past zich aan de chef aan, niet omgekeerd.

Ergonomie is geen luxe, maar een investering in dagelijks werkcomfort.