

utility^{system}



SCAVOLINI™

utility system

è un innovativo sistema di elementi che riesce a trasformare una cucina (senza comprometterne l'estetica) in uno spazio pienamente accessibile anche a disabili, portatori di handicap, anziani o persone in difficoltà a causa delle ridotte possibilità di azione e movimento. Prodotto per la prima volta industrialmente da Scavolini, sul progetto originale degli architetti Renzo Baldanello e Bernardino Pittino, è un sistema unico nel settore per funzionalità e completezza e offre a tutti coloro che hanno

impedimenti la possibilità di svolgere nell'ambiente cucina le più comuni attività. Riducendo barriere e favorendo lo sviluppo di una maggiore autonomia. Il progetto, nato nel 1998 sulla scia di un concorso promosso a Pesaro dalla Fondazione Don Gaudiano (un concorso che intendeva avvicinare la realtà di una produzione industriale alla problematica sociale della disabilità, con la ricerca di nuove soluzioni), ha visto Scavolini accogliere prima l'invito di realizzare, sul progetto vincitore del concorso, il prototipo di una cucina per disabili, e poi l'idea di sviluppare un vero e proprio sistema di elementi per disabili, applicabile ad ogni cucina. La produzione del sistema trova immediata verifica ed entusiastico consenso nel 2001, quando l'Ospedale Niguarda di Milano, nella persona della Dottoressa Tiziana Radaelli, richiede a Scavolini di elaborare cinque zone cucina destinate alla sua nuovissima Unità Spinale in costruzione, messe a punto in collaborazione con l'Architetto Rosanna Gerini, progettista della nuova struttura: una sede di assistenza e recupero di pazienti con lesioni invalidanti, attrezzata di tutto, e dotata di spazi cucina Utility per la riabilitazione alla vita di ogni giorno.

Il sistema UTILITY è applicabile a tutte le cucine Scavolini in produzione, permettendo ad utenti e familiari anche un'ampia e libera scelta del modello di cucina più congeniale alle proprie esigenze di gusto e arredo.

is an innovative system of units that, without any sacrifice in aesthetics, transforms a normal kitchen into a fully usable and accessible space even for the disabled, the physically handicapped, and elderly persons with reduced mobility. First produced by Scavolini on an industrial scale based on an original design by architects Renzo Baldanello and Bernardino Pittino, it is complete and extremely practical, offering disabled persons the chance to perform common kitchen tasks by reducing barriers and promoting greater self-sufficiency. UTILITY originated in 1998. Following a competition sponsored by the don Gaudiano Foundation in Pesaro (which sought to bring industrial production more in touch with the social problem of disability through a search for new solutions), Scavolini first accepted an invitation to create (based on the winning design) a prototype kitchen for the disabled, and then decided to develop an entire system of auxiliary and replacement units for disabled persons that could easily be applied to each of its kitchen models. Once the new design was finalised, the system was put into production. It achieved instant testing and enthusiastic success in 2001, when the Niguarda Hospital in Milan (represented by Dr. Tiziana Radaelli) asked Scavolini to develop five kitchen areas for the Spinal Unit under construction at that time, in collaboration with architect Rosanna Gerini, designer of the new structure. This fully-equipped unit provides assistance and care for persons with crippling injuries, and now features Utility kitchen spaces to promote rehabilitation to daily life.

The UTILITY system can be applied to all Scavolini kitchens now in production. This means that users and family members have a wide and unrestricted choice of the kitchen model best suited to their needs and tastes.

est un système d'éléments innovateur qui parvient à transformer une cuisine (sans en compromettre le moins du monde l'esthétique) en un espace pleinement utilisable et accessible, même aux handicapés, personnes âgées ou personnes défavorisées en raison de leurs possibilités réduites d'action et de mouvement. Produit pour la première fois industriellement par Scavolini d'après le projet original des architectes Renzo Baldanello et Bernardino Pittino, il est unique dans le secteur pour sa fonctionnalité et son exhaustivité et offre à toutes les personnes en difficulté la possibilité d'accomplir les activités les plus courantes dans la cuisine, en réduisant les obstacles et en favorisant le développement d'une plus grande autonomie. Le projet est né en 1998 dans la foulée d'un concours organisé à Pesaro par la Fondation don Gaudiano (concours qui entendait approcher la réalité d'une production industrielle à la problématique sociale du handicap, avec la recherche de nouvelles solutions). Sur la base du projet vainqueur du concours, Scavolini a accepté de réaliser le prototype d'une cuisine pour handicapés puis de développer un véritable système d'éléments pour handicapés, applicable à tous ses modèles de cuisine. Une fois le nouveau projet défini, la mise en production du système rencontre un consensus enthousiaste en 2001, lorsque l'Hôpital Niguarda de Milan, en la personne du docteur Tiziana Radaelli, demande à Scavolini d'élaborer cinq cuisines destinées à son nouveau Service " Lésions de la Colonne Vertébrale " en cours de construction, mises au point en collaboration avec l'architecte Rosanna Gerini, auteur de la nouvelle structure : un centre d'assistance et de récupération de patients atteints de lésions invalidantes, très bien équipé et aujourd'hui doté de cuisines Utility pour la réhabilitation à la vie de tous les jours.

Le système UTILITY est applicable à toutes les cuisines Scavolini actuellement en production ; une opportunité qui offre aux usagers et à leurs proches un choix vaste et libre du modèle de cuisine convenant le mieux à leurs préférences et goûts en matière d'ameublement.

ist ein innovatives System von Elementen, das die Küche in einen voll nutzbaren Raum verwandeln kann (ohne die Ästhetik zu kompromittieren) auch für Personen mit Behinderung, Senioren oder Menschen, die über eingeschränkte Bewegungsfähigkeiten verfügen. Das erstmals von Scavolini industriell nach dem Originalprojekt der Architekten Renzo Baldanello und Bernardino Pittino gefertigte System mit der Bezeichnung UTILITY ist einzigartig in diesem Bereich, sowohl was die Zweckmäßigkeit betrifft als auch hinsichtlich der Vollständigkeit. Es bietet allen Personen mit Bewegungsschwierigkeiten die Möglichkeit, die Küche barrierefrei zu nutzen. Die Entstehungsgeschichte von Utility reicht bis in das Jahr 1998 zurück. In diesem Jahr wird ein Wettbewerb von der Don-Gaudiano-Stiftung gefördert. Ziel dieses Wettbewerbs war, die Realität einer industriellen Produktion an die soziale Problematik der Behinderung anzunähern und nach neuen Lösungen zu suchen. Die Firma Scavolini hat zunächst den Auftrag für die Anfertigung des Prototyps angenommen und dann die Idee, ein komplettes, mit allen Scavolini-Modellen kombinierbares System behindertengerechter Küchenelemente zu entwickeln, umgesetzt. Unmittelbar nach Beginn der industriellen Fertigung kann Scavolini mit dem neuen System einen ersten großen Erfolg verzeichnen, als im Jahr 2001 das Krankenhaus Niguarda in Mailand in der Person von Frau Dr. Tiziana Radaelli die Ausarbeitung von fünf Küchen für die neue Spinal-Abteilung in Auftrag gibt. Die Küchen entstehen in enger Zusammenarbeit mit Rosanna Gerini, Architektin dieser neuen, komplett ausgestatteten Struktur für die Behandlung und die Rehabilitation von Patienten mit Invalidität verursachenden Rückgratsverletzungen. Sie tragen wesentlich dazu bei, den Patienten den Wiedereinstieg ins Alltagsleben zu erleichtern.

Das System UTILITY ist mit allen derzeit produzierten Scavolini-Küchen kombinierbar. Dadurch können Benutzer und Familienangehörige unter den zahlreichen Modellen die ideale Küche für ihre räumlichen Gegebenheiten und ihren persönlichen Geschmack auswählen.

es un sistema innovador de elementos que, sin comprometer minimamente su estética, logra transformar una cocina en un espacio plenamente utilizable y accesible aún para las personas discapacitadas, ancianas, con problemas motores, o que tengan cualquier tipo de dificultad a causa de las reducidas posibilidades de acción y movimiento. Producido por primera vez a escala industrial por la firma Scavolini con el diseño original de los arquitectos Renzo Baldanello y Bernardino Pittino, se trata de un sistema único en el sector desde el punto de vista de la funcionalidad y de la variedad de la gama que brinda a todas aquellas personas con dificultades motoras la posibilidad de desempeñar las actividades más comunes en el ambiente de la cocina reduciendo barreras y favoreciendo el desarrollo de una mayor autonomía. El proyecto, nacido en 1998 como consecuencia de un concurso promovido en Pésaro por la Fundación Don Gaudiano (un concurso que se proponía acercar la realidad de una producción industrial a la problemática social de la discapacidad con el estudio de nuevas soluciones), ha estimulado Scavolini a aceptar en primer lugar la invitación para realizar el prototipo de una cocina para personas discapacitadas con el diseño ganador del concurso y, en segundo lugar, la idea de desarrollar un sistema de elementos propiamente dicho para discapacitados, posible de aplicar a cada uno de sus modelos de cocinas. La puesta en producción del sistema encuentra una prueba a prueba inmediata y una entusiasmante respuesta en 2001, cuando el Hospital Niguarda de Milán, representado por la doctora Tiziana Radaelli, solicita a Scavolini la elaboración de cinco áreas de cocina destinadas a su nuevísima Unidad de Columna Vertebral en construcción, puestas a punto en colaboración con la arquitecta Rosanna Gerini, diseñadora de la nueva estructura: una sede completamente equipada para la asistencia y recuperación de pacientes con lesiones invalidantes, y actualmente también dotada de áreas cocina Utility para la rehabilitación a la vida cotidiana.

El sistema UTILITY puede ser aplicado a todas las cocinas Scavolini actualmente en producción; una oportunidad que también consiente a los usuarios y sus familiares una amplia y libre elección del modelo de cocina que mejor se adapta a sus propias exigencias de gusto y decoración.

- это инновационная система элементов, которая способна трансформировать кухню (абсолютно без ущерба для ее эстетических качеств) в пространство, обеспечивающее высокую степень удобства для лиц с ограниченными возможностями, пожилых людей или лиц ограниченных в движениях. Изготавливаемая на производственном уровне впервые компанией Scavolini по проекту архитекторов Ренцо Балданелло и Бернардино Пуптино, данная система является уникальной в своем сегменте по функциональности и сложности, обеспечивая всем лицам с какими-либо ограничениями возможность выполнять на кухне самые обычные действия. Она устраняет барьеры и способствует развитию большей степени автономности. Данный проект появился на свет в 1998 году после объявления конкурса, инициированного в Пезаро Фондом "Дон Гаудиано", целью которого стала стремление направить промышленное производство на решение социальных проблем лиц с ограниченными физическими возможностями через поиск инновационных решений. По условиям конкурса компания Scavolini должна была изготовить по проекту победителя прототип кухни для лиц с ограниченными возможностями, а затем появилась и сама идея разработать настоящую систему элементов для лиц с ограниченными физическими возможностями, которая бы подходила для любой кухни. Идея производства системы элементов немедленно проходит проверку и получает восторженную поддержку в 2001 году. Больница Нигурда в Милане в лице Докт. Тицианы Радаелли делает компании Scavolini заказ на разработку пяти кухонных зон для нового отделения по проблемам позвоночника, находящегося на этапе строительства. Инновационные кухонные элементы были реализованы совместно с архитектором Розанной Джерини, ведущим проектировщиком новой больницы структуры, предназначенной для оказания необходимой помощи и реабилитации пациентов с тяжелыми телесными травмами, которая должна быть оснащена всем необходимым и оборудована кухней с системой Utility для реабилитации и возвращения пациентов больницы к нормальной жизни.

Система UTILITY может использоваться со всеми кухнями, изготавливаемыми компанией Scavolini, предоставляя пользователям и их домочадцам полную свободу выбора с учетом собственных нужд и вкуса.

Il primo sistema di elementi per cucine ad elevata accessibilità

The first kitchen-element system offering maximum accessibility.

Le premier système d'éléments pour cuisines à haute accessibilité

Das erste System von Elementen für eine barrierefreie Küche

El primer sistema de elementos para cocinas de acceso facilitado

Первая в своем роде система элементов для кухонь с высокой степенью доступности



*Le innovazioni _ The innovations _
Les innovations _ Die Innovationen _
Las innovaciones _ Инновации*

Le innovazioni apportate dal sistema UTILITY riguardano soprattutto l'accesso agli spazi organizzati della cucina e comportano modifiche (interne ed esterne) agli elementi abitualmente utilizzati. Per poter affrontare le problematiche di accesso di ciascun utente, il sistema è stato progettato in modo tale da consentire modifiche e collocazioni differenti degli elementi, in funzione delle necessità di ogni singolo caso. La scelta della composizione più funzionale alle proprie esigenze avverrà pertanto dopo un'attenta analisi delle possibilità offerte dal sistema Utility.

Caratteristica fondamentale del sistema UTILITY - che permette in primo luogo di scegliere l'altezza più adeguata della zona di lavoro operativa - è la capacità di risolvere i diversi problemi di ergonomia sia in senso verticale che in senso orizzontale.

In senso verticale, la facilitazione di utilizzo è data soprattutto:

- dalla collocazione variabile in altezza dei piani di lavoro,
- dalla collocazione variabile in altezza dei pensili (attrezzati di saliscendi manuali o elettrici),
- dalla possibilità di scelta di tre diverse altezze dello zoccolo,
- dal posizionamento variabile delle maniglie.

In senso orizzontale, la facilitazione di utilizzo è data:

- dai piani appositamente sagomati che limitano lo spostamento allo stretto necessario,
- dai piani estraibili,
- dalle griglie complementari ai piani di cottura, progettati per una comoda e sicura traslazione di pentole e affini.

Above all, the innovations brought by the UTILITY system regard access to organized kitchen spaces, and involve internal and external changes to commonly used units. In order to solve each user's access problems, the system is designed so that the units can be modified and arranged in different positions depending on the user's needs. Therefore, the most functional layout is selected after careful analysis of the system options on offer.

The fundamental characteristic of the UTILITY system - which allows selection of the most appropriate work zone height - is its ability to solve a variety of problems regarding both vertical and horizontal ergonomics.

Vertically, ease of use is provided:

- by placement of worktops at the desired height
- by placement of wall units (equipped with manual or electric shelving) at the desired height
- by choice of three different plinth heights
- by choice of handle position

Horizontally, ease of use is provided:

- by specially modelled tops that allow movement to be limited to a minimum
- by pull-out worktops
- by flap grids to accessorise hobs, designed for safe and easy transfer of pots, etc.

Les innovations apportées par le système UTILITY concernent avant tout l'accès aux espaces organisés de la cuisine et comportent des modifications (internes et externes) aux éléments habituellement utilisés. Pour faire face aux problèmes d'accès de chaque usager, le système a été conçu de manière à permettre des modifications et agencements divers des éléments en fonction des besoins. Le choix de la composition la plus appropriée aux exigences personnelles sera donc fait après une analyse attentive des possibilités offertes par le système Utility.

Une caractéristique fondamentale du système UTILITY - qui permet en premier lieu de choisir la hauteur la plus adéquate de la zone de travail - est la capacité de résoudre les problèmes d'ergonomie aussi bien dans le sens vertical que dans le sens horizontal.

Dans le sens vertical, l'utilisation est facilitée grâce à :

- l'agencement variable en hauteur des plans de travail
- l'agencement variable en hauteur des meubles hauts (équipés d'élevateurs intérieurs à course verticale manuels ou motorisés)
- la possibilité de choisir parmi trois hauteurs de socle
- le positionnement variable des poignées

Dans le sens horizontal, l'utilisation est facilitée grâce à :

- des plans spécialement façonnés qui limitent le déplacement au strict nécessaire
- des surfaces extractibles
- des grilles complémentaires aux plans de cuisson, conçues pour un déplacement pratique et sûr de casseroles et ustensiles similaires.

Die eigentlichen Innovationen des Systems UTILITY betreffen in erster Linie die Zugänglichkeit der einzelnen Küchenbereiche und bedingen innere und äußere Änderungen der normalerweise verwendeten Elemente. Um den individuellen Problemen der einzelnen Benutzer Rechnung tragen zu können, wurde UTILITY so gestaltet, dass die Elemente den speziellen Erfordernissen angepasst und entsprechend montiert werden können. Die Wahl der jeweils zweckmäßigsten Zusammenstellung basiert also auf einer sorgfältigen Analyse der vom System Utility gebotenen Möglichkeiten. Das Besondere an diesem System ist, dass nicht nur die Höhe der Arbeitsfläche individuell festgelegt werden kann, sondern die diversen ergonomischen Probleme sowohl in der Vertikalen als auch in der Horizontalen praxisgerecht gelöst werden.

In der Vertikalen bietet UTILITY die folgenden Möglichkeiten:

- beliebig hoch positionierbare Arbeitsfläche
- Oberschränke mit Schiebemechanismus (manuell oder motorisiert)
- drei verschiedene Sockelhöhen
- individuelle Platzierung der Griffe

In der Horizontalen:

- Ergonomische Formgebung für die Arbeitsplatten, damit das Herumgehen bzw. Herumfahren beim Arbeiten auf ein Minimum reduziert werden kann
- ausziehbare Arbeitsplatten
- Ausstattung mit zusätzlichen Gittern für ein bequemes und sicheres Verschieben von Töpfen und Pfannen

Las innovaciones aportadas por el sistema UTILITY conciernen especialmente el acceso a los espacios organizados de la cocina y comportan modificaciones (internas y externas) en los elementos que se utilizan habitualmente. Para poder afrontar los problemas de acceso de cada usuario, el sistema ha sido ideado de manera que se puedan aportar modificaciones y variar la colocación de cada elemento en base a las necesidades de cada caso específico. Por lo tanto, la elección de la composición más funcional según las propias exigencias será el resultado de un atento análisis de las posibilidades brindadas por el sistema Utility.

La característica fundamental del sistema UTILITY - que permite en primer lugar elegir la altura más adecuada de la zona operativa - consiste en la capacidad de resolver los diferentes problemas de ergonomía tanto en sentido vertical como en sentido horizontal.

En sentido vertical, la facilitación de empleo está dada especialmente por:

- La altura variable de las encimeras
- La altura variable de los muebles altos (equipados con mecanismos de deslizamiento vertical manuales o eléctricos)
- La posibilidad de elegir el rodapié de tres alturas diferentes
- La ubicación variable de los tiradores

En sentido horizontal, en cambio, la facilitación de empleo está dada por:

- Las encimeras molduradas específicamente para limitar el desplazamiento al mínimo necesario
- Las encimeras extraíbles
- Las rejillas complementarias a los planos de cocción, diseñados para un desplazamiento cómodo y seguro de ollas y sartenes.

Среди инноваций, которые предлагает система UTILITY, в первую очередь, можно назвать обеспечение доступа к организованному пространству кухни и некоторые модификации (внутренние и наружные) элементов, которые используются в повседневной жизни. Для решения проблем доступности некоторых зон для каждого пользователя система была спроектирована таким образом, чтобы элементы можно было модифицировать и располагать различным образом для каждого конкретного случая. Выбор композиции, наиболее оптимально отвечающей требованиям пользователя, осуществляется после тщательного анализа всех доступных возможностей системы Utility.

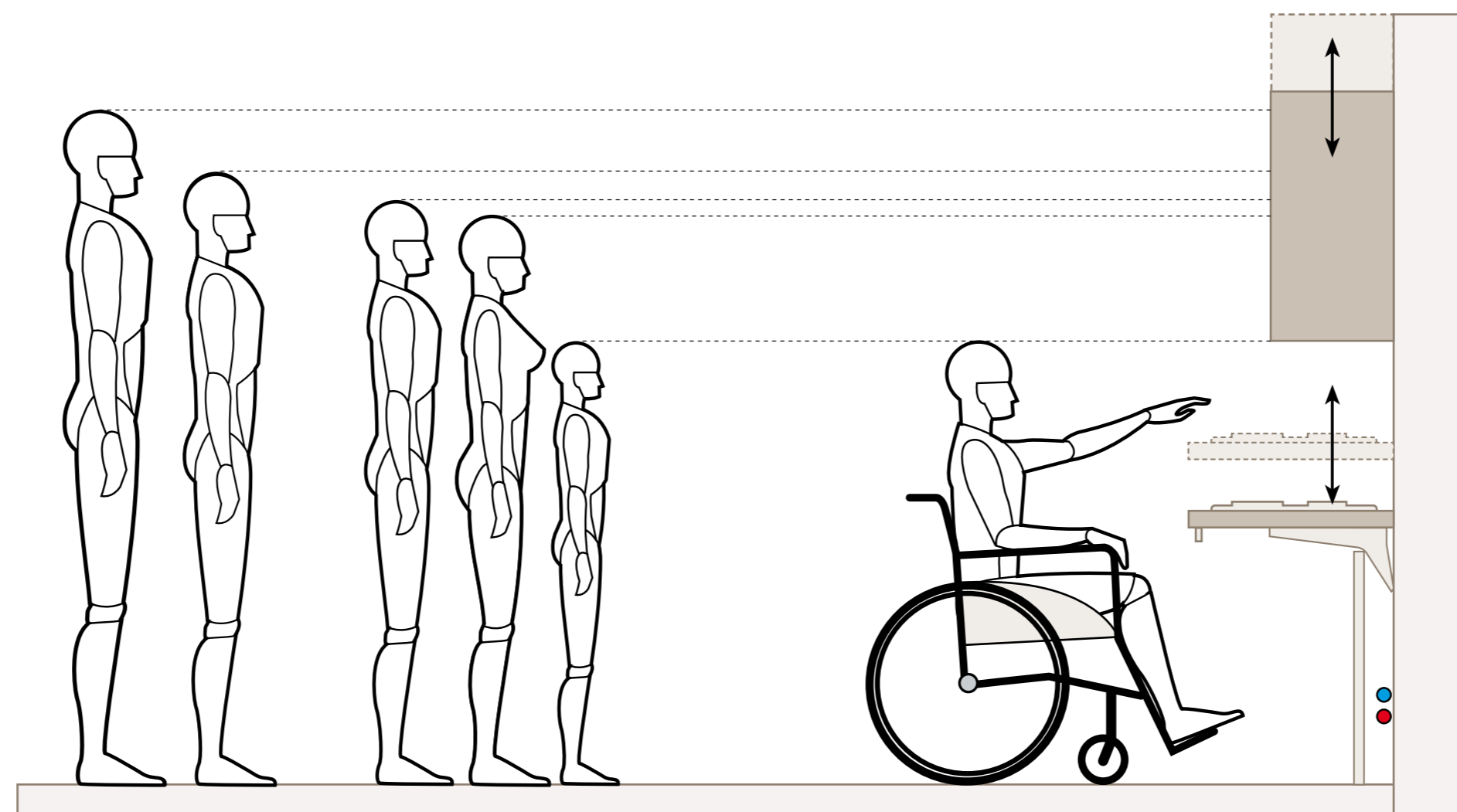
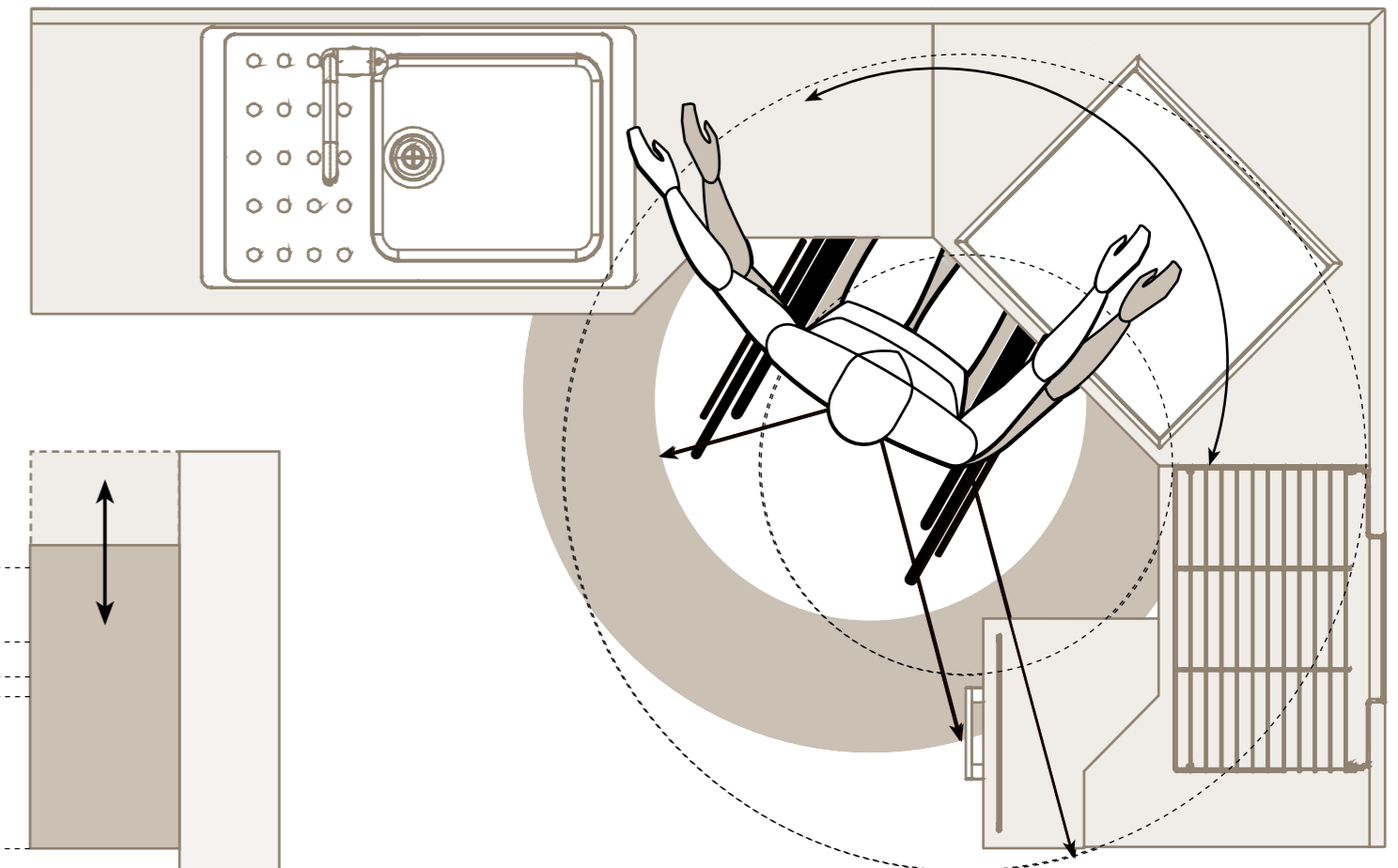
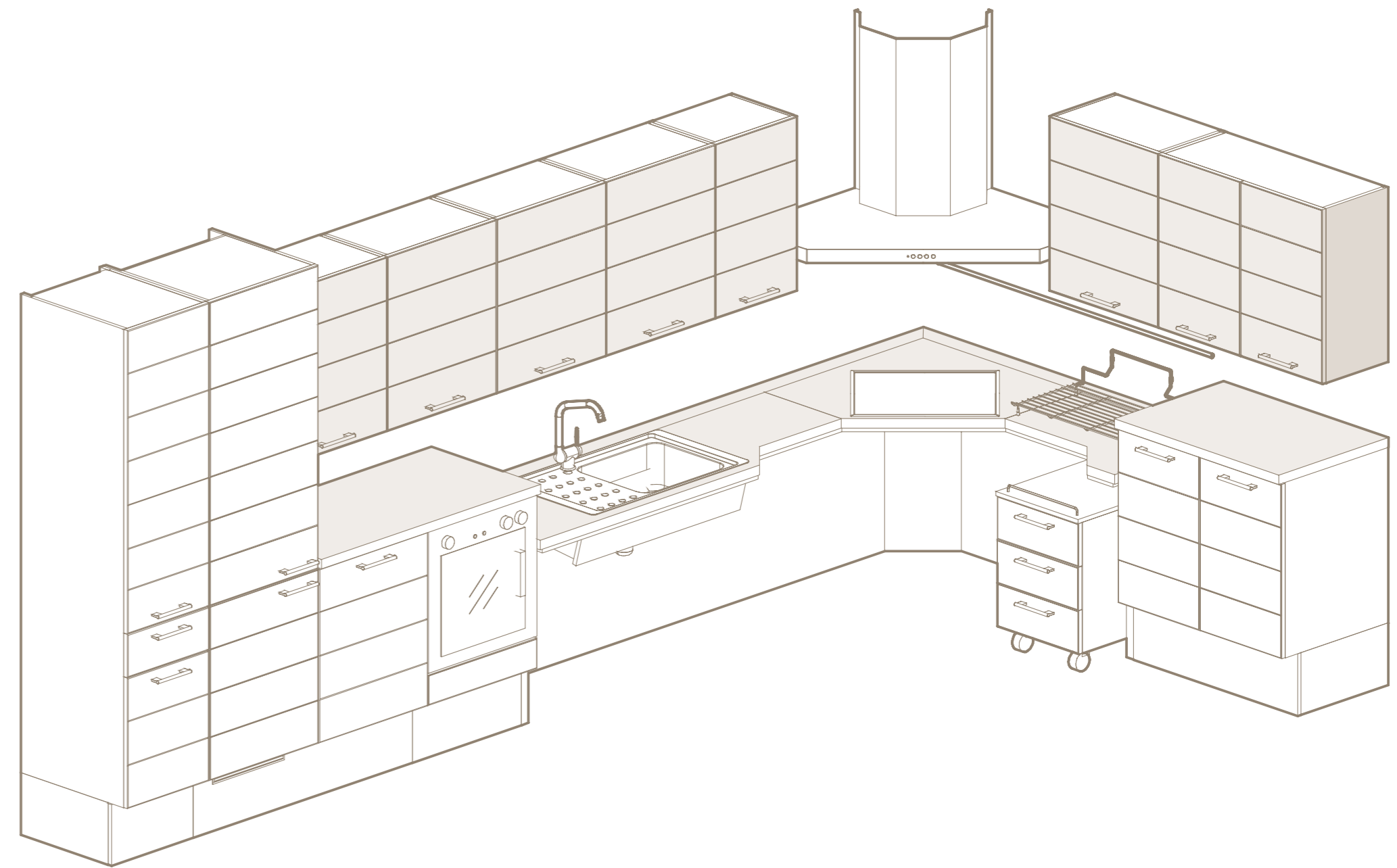
Основной особенностью системы UTILITY, которая, в первую очередь, позволяет выбирать подходящую высоту рабочей зоны, является ее способность решать различные проблемы эргономики как по вертикальной, так и по горизонтальной оси.

По вертикали простота использования обеспечивается, прежде всего, следующими характеристиками:

- регулировка высоты рабочей столешницы,
- регулировка высоты навесных шкафов (шкафы оборудованы системой перемещения вверх-вниз с ручным или электрическим управлением),
- доступности для выбора плинтуса трех размеров по высоте,
- возможности изменения расположения ручек.

По горизонтали простота использования обеспечивается следующим:

- фигурными столешницами, ограничивающими перемещение на кухне до минимального,
- выдвижными столешницами,
- дополнительными решетками на варочных поверхностях, обеспечивающими удобное и безопасное перемещение кастрюль и прочей утвари.



ANTE A DOGHE:
 _ Impiallacciato Rovere Bianco Assoluto SCAV 670
 _ Laccato lucido Grigio Tundra SCAV 358

SLAT DOORS:
 _ Veneered Absolute White Oak SCAV 670
 _ Glossy lacquered Tundra Grey SCAV 358

PORTES À LISTELS:
 _ Plaqué Chêne Blanc Absolu SCAV 670
 _ Laqué brillant Gris Tundra SCAV 358

FRONTEN IN RILLENVERARBEITUNG:
 _ Eichenfurniert Weiss Absolut SCAV 670
 _ Glanzend lackiert Tundra Grau SCAV 358

PUERTAS CON DUELAS:
 _ Enchapado Roble Blanco Absoluto SCAV 670
 _ Lacado brillo Gris Tundra SCAV 358

СТВОРКИ В ПОЛОСКУ:
 _ Шпонированная Дуб Белый Абсолют Абсолютно Белый дуб SCAV 670
 _ Лакированная глянцевая Серый Тундра SCAV 358





*Massima funzionalità ed estetica
Scavolini per cucine belle, altamente
personalizzate e accessibili.*

Collocati a misura ideale, gli elettrodomestici come il forno (disponibile con facilitata apertura laterale) sono comodamente utilizzabili, assieme al piano sagomato che permette pratici movimenti e a cassettiere con ruote collocabili a piacere nello spazio. Per adattare una cucina Scavolini alle proprie esigenze.

Maximum functionality and Scavolini aesthetics for beautiful, highly customised, and accessible kitchens.

Positioned according to precise measurements, appliances such as the oven (available with easy side opening) can be used comfortably, together with the shaped worktop that allows practical movements and drawers with wheels which can be placed as desired within the space. For tailoring a Scavolini kitchen to your needs.

La fonctionnalité et l'esthétique Scavolini au plus haut niveau pour des cuisines belles, hautement personnalisables et accessibles.

Placés à une hauteur idéale, les électroménagers comme le four (disponible avec porte à ouverture latérale) sont faciles à utiliser, tout comme le plan de travail façonné qui simplifie les mouvements et les bas à tiroirs sur roulettes à placer au choix dans la pièce. Pour adapter une cuisine Scavolini à ses propres besoins.

Höchste Funktionalität und Scavolini-Ästhetik für schöne, hochgradig personalisierbare und erschwingliche Küchen.

Die entsprechend den individuellen Bedürfnissen positionierten Elektrogeräte wie der Ofen (mit bequemer seitlicher Öffnung erhältlich) sind praktisch im Gebrauch, wie auch die speziell geformte Arbeitsplatte, die viel Bewegungsfreiheit bietet, und die Schubladenkästen auf Rädern, die beliebig im Raum verschoben werden können. So können Sie die Scavolini-Küche an Ihre Bedürfnisse anpassen.



Máxima funcionalidad y estética Scavolini para cocinas bellas, altamente personalizadas y accesibles.

Colocados a una medida ideal, los electrodomésticos, así como el horno (disponible con apertura lateral facilitada) son cómodos para utilizar, junto a la encimera moldurada que ofrece prácticos movimientos y a cajoneras con ruedas que pueden colocarse según se desee. Para adaptar una cocina Scavolini a las exigencias particulares.

Максимальная функциональность и непревзойденные эстетические качества, присущие торговой марке Scavolini для по-настоящему красивых кухонь с высокой степенью персонализации и доступности.

Идеально расположенные на оптимальном расстоянии, электробытовые приборы, такие как, например, духовой шкаф (доступный с упрощенной системой открывания сбоку) очень удобны в пользовании, фигурная столешница обеспечивает практичность движений, а комоды на колесиках можно размещать в любом месте, обустривая пространство на любой вкус. Кухня Scavolini легко адаптируется к вашим





*Utility System:
il piacere - e la tranquillità - di
una cucina a propria misura*

Un altro elemento caratterizzante è la griglia ribaltabile in metallo, complementare al piano, che consente di spostare agevolmente pentole e contenitori pesanti dal fornello al lavabo (e viceversa) senza sforzi e in sicurezza. Per rendere semplici i gesti in cucina utili sono i pensili saliscendi azionabili manualmente o attraverso un dispositivo automatico.

Utility System: the pleasure - and reliability - of a custom fitted kitchen
Another distinguishing feature is the flap metal grid, a worktop accessory which allows you to easily move heavy pots and containers from the stove to the sink (and vice versa), effortlessly and safely. The wall unit slide rail system, operated manually or using an automatic device, can be useful for facilitating kitchen movements.

Utility System : le plaisir - et la tranquillité - d'une cuisine à sa mesure
Autre élément caractérisant, la grille à abattant en métal, complémentaire au plan de cuisson, qui permet de déplacer aisément des casseroles et des récipients lourds de la table de cuisson à l'évier (et vice versa) sans efforts et en toute sécurité. Des éleveurs intérieurs pour hauts avec système de commande manuelle ou automatique simplifient les gestes dans la cuisine.



Utility System: Das Vergnügen – und die Sicherheit – einer maßgeschneiderten Küche

Ein weiteres charakteristisches Element ist das herunterklappbare Gitter zur Ergänzung der Arbeitsplatte, mit dem Töpfe und schwere Behälter sicher und leicht vom Herd zum Waschbecken (und umgekehrt) verschoben werden können. Ausziehbare Schneidebretter unter der Arbeitsplatte und die Hängeschränke mit manuellem oder elektrischem Schiebemechanismus vereinfachen die typischen Handgriffe bei der Küchenarbeit.

Utility System: el placer - y la tranquilidad - de una cocina a medida

Otro elemento característico es la rejilla abatible de metal, que complementa la encimera, permitiendo mover fácilmente las ollas y los recipientes pesados de los quemadores al fregadero (y viceversa) sin esfuerzo y en condiciones seguras. Para facilitar las operaciones en la cocina resultan de gran utilidad los altos con mecanismo de desplazamiento vertical con accionamiento manual o mediante un dispositivo automático.

Utility System: удовольствие - спокойствие - которые гарантирует кухня на заказ

Еще одним характерным элементом является откидная металлическая решетка, дополняющая столешницу, которая позволяет беспрепятственно перемещать кастрюли и тяжелые емкости от конфорки к мойке (и наоборот) без каких-либо усилий и в полной безопасности. Чтобы сделать любые движения на кухне более простыми, оказываются очень полезными навесные шкафы с системой перемещения вверх-вниз, перемещаемые вручную или при помощи автоматического устройства.



- ANTE
 - Decorativo Olmo Jaipur SCAV 772
 - Laccato opaco Bianco Prestige SCAV 028
- DOORS
 - Decorative melamine Jaipur Elm SCAV 772
 - Matt lacquered White Prestige SCAV 028
- PORTES
 - Revêtement décoratif en mélaminé Orme Jaipur SCAV 772
 - Laqué opaque Blanc Prestige SCAV 028
- FRONTEN
 - Dekor Ulme Jaipur SCAV 772
 - Mattlack Prestigeweiß SCAV 028
- PUERTAS
 - Melamina Decorativa Olmo Jaipur SCAV 772
 - Lacado mate Blanco Prestige SCAV 028
- СТВОРКИ
 - Декоративный материал Вяз Jaipur SCAV 772
 - Лакировка с матовой отделкой Белый престиж SCAV 028





Soluzioni di grande utilità applicabili a ogni programma di cucine Scavolini

Principale elemento del Sistema Utility è il piano sospeso che, in assenza di basi, rende totalmente accessibile la zona operativa anche a persone in carrozzina. Nel pensile scolapiatti è stata inserita una struttura saliscendi (motorizzata). Accessibilità anche per le basi, H.61 con cassetto e cestone interno.

Highly useful solutions applicable to each Scavolini kitchen range

The key element of the Utility System is the suspended worktop, which, with no base units, makes the operating zone fully accessible also to those in wheelchairs. In the drainer unit, a slide rail structure has been inserted (motorised use). Including base unit access, H. 61 with drawer and internal basket.

Solutions d'une grande utilité applicables à toutes les cuisines Scavolini

Le principal élément du Système Utility est son plan de travail suspendu qui, dépourvu de meubles bas, rend la zone de travail totalement

accessibile a des personnes en fauteuil roulant. Le meuble haut avec égouttoir à vaisselle est équipé d'un élévateur intérieur (motorisé). Accessibilité totale pour les meubles bas aussi, H.61 avec tiroir et casserolier.

Praktische Lösungen für jedes Scavolini-Küchenprogramm

Wichtigstes Element des Utility-Systems ist die aufgehängte Arbeitsplatte ohne Unterschränke, welche Rollstuhlfahrern genügend Bewegungsfreiheit lässt. In den Geschirrabtropfstander wurde ein Schiebemechanismus (motorisiert) eingefügt. Auch die 61 cm hohen Unterschränke mit Schublade und Auszug sind einfach zu erreichen.

Soluciones de gran utilidad aplicables a cada programa de cocinas Scavolini

El elemento principal del Sistema Utility es la encimera suspendida que, en ausencia de muebles bajos, torna totalmente accesible la zona operativa incluso a personas en sillas de ruedas. En el mueble del escurrerplatos se ha incorporado una estructura de movimiento vertical (con accionamiento motorizado). Accesibilidad también para los muebles bajos, H.61 con cajón y cesto interno.

Очень полезные решения, которые подходят для всех линеек кухонь Scavolini

Главным элементом системы Utility является подвесная столешница, которая, благодаря отсутствию тумбы, обеспечивает полный доступ к рабочей зоне даже для лиц, передвигающихся на инвалидных колясках. В навесной шкаф с сушилкой для посуды была добавлена конструкция с автоматической системой перемещения вверх-вниз. Доступность обеспечивается также для тумб H.61 с выдвижным ящиком и внутренним коробом.



ANTE:

- Vetro lucido Grigio Ferro SCAV 374_V
- Vetro lucido Grigio Titanio SCAV 375_V
- Vetro lucido Avorio SCAV 376_V
- Vetro lucido Lino SCAV 377_V

ELEMENTI A GIORNO:

- Laccato lucido Giallo Sole SCAV 084
- Laccato lucido Grigio Titanio SCAV 375

DOORS:

- Polished glass Iron Grey SCAV 374_V
- Polished glass Titanium Grey SCAV 375_V
- Polished glass Ivory SCAV 376_V
- Polished glass Linen SCAV 377_V

OPEN ELEMENTS:

- Glossy lacquered Yellow Sun SCAV 084
- Glossy lacquered Titanium Grey SCAV 375

PORTES :

- Verre brillant Gris Fer SCAV 374_V
- Verre brillant Gris Titane SCAV 375_V
- Verre brillant Ivoire SCAV 376_V
- Verre brillant Lin SCAV 377_V

ELEMENTS OUVERTS:

- Laqué brillant Jaune Soleil SCAV 084
- Laqué brillant Gris Titane SCAV 375

FRONTEN:

- Glanzendes Glas Eisengrau SCAV 374_V
- Glanzendes Glas Titangrau SCAV 375_V
- Glanzendes Glas Elfenbein SCAV 376_V
- Glanzendes Glas Lein SCAV 377_V

OFFENE ELEMENTE:

- Glanzlackiert Sonnegelb SCAV 084
- Glanzlackiert Titangrau SCAV 375

PUERTAS:

- Cristal brillante Gris Hierro SCAV 374_V
- Cristal brillante Gris Titano SCAV 375_V
- Cristal brillante Marfil SCAV 376_V
- Cristal brillante Lino SCAV 377_V

MÓDULOS ABIERTOS:

- Lacado brillo Amarillo Sol SCAV 084
- Lacado brillo Gris Titano SCAV 375

СТВОРКИ:

- Стекло гляцевое Металлический серый SCAV 374_V
- Стекло гляцевое Серый Титан SCAV 375_V
- Стекло гляцевое Слоновая кость SCAV 376_V
- Стекло гляцевое Лен SCAV 377_V

ELEMENTS OUVERTS:

- Лакированная гляцевая Желтое солнце SCAV 084
- Лакированная гляцевая Серый Титан SCAV 375



*Progetti a propria misura
per una perfetta agibilità,
sia in senso orizzontale
che verticale*

Lineari o con frontale sagomato, i piani di lavoro sospesi sono disponibili anche in versione ad angolo con altezza desiderata. Attrezzature e utili accessori (tra cui il saliscendi manuale con ripiani, il tagliere estraibile e basi sospese) rendono semplici i gesti più comuni.

Made to measure projects for perfect practicality, both horizontally and vertically

Linear or with shaped front, suspended worktops are also available in a corner version at the desired height. Equipment and useful accessories (including the manual slide rails with shelves, the pull-out chopping board and suspended base units) make the most frequently carried out actions easy.

Des projets à la mesure de chacun pour résoudre les problèmes d'ergonomie aussi bien dans le sens horizontal que vertical

Linéaires ou avec façade façonnée, les plans de travail suspendus sont aussi disponibles dans une version en angle à la hauteur désirée. Des équipements et des accessoires utiles (dont notamment l'élevateur intérieur manuel avec étagères, la planche à découper extractible et les bases suspendues) simplifient les gestes de la vie quotidienne.

Maßgeschneiderte Projekte für höchste Bewegungsfreiheit, sowohl horizontal als auch vertikal

Die aufgehängten, linearen oder speziell geformten Arbeitsplatten sind auch als Eckausführung in der gewünschten Höhe erhältlich. Ausstattung und nützliches Zubehör (darunter auch der manuelle Schiebemechanismus mit Einlegeböden, das ausziehbare Schneidebrett und die aufgehängten Unterschränke) erleichtern die Küchenarbeit.



Proyectos a medida para una funcionalidad total, en sentido tanto horizontal como vertical

Lineales o con perfil frontal moldurado, las encimeras suspendidas están disponibles también en versión angular con la altura deseada. Equipos y accesorios útiles (entre los cuales mecanismo manual de desplazamiento vertical con estantes, tajo extraíble y muebles bajos suspendidos) que facilitan las operaciones más comunes.

Проекты по индивидуальному заказу, обеспечивающие беспрепятственный доступ как по горизонтали, так и по вертикали.

Рабочие столешницы, линейные или с фигурной передней частью, доступны также в угловой версии желаемой ширины. Различные приспособления и полезные аксессуары (среди которых система перемещения вверх-вниз вручную с полками, выдвигаемая разделочная доска и подвесные тумбы) облегчают выполнение самых простых действий на кухне.

- ANTE:
 - Laccato opaco Grigio Titanio Scav 375
 - Laccato opaco Bianco Prestige Scav 028
 - Laccato opaco Salvia Scav 272
 SISTEMA PARETE "FLUIDA":
 - Decorativo Bianco Puro Scav 021
- DOORS:
 - Matt lacquered Titanium Grey Scav 375
 - Matt lacquered White Prestige Scav 028
 - Matt lacquered Sage Scav 272
 "FLUIDA" WALL SYSTEM:
 - Decorative Pure White Scav 021
- PORTES:
 - Laqué opaque Gris Titane Scav 375
 - Laqué opaque Blanc Prestige Scav 028
 - Laqué opaque Saugé Scav 272
 SYSTEME PARDI "FLUIDA":
 - Revêtement décoratif en mélaminé Blanc Pur Scav 021
- FRONTEN:
 - Mattlackiert Titangrau Scav 375
 - Mattlackiert Prestige Weiss Scav 028
 - Mattlackiert Salbei Scav 272
 STOLLENWANDSYSTEM "FLUIDA":
 - Dekor Reinweiß Scav 021
- PUERTAS:
 - Lacado mate Gris Titanio Scav 375
 - Lacado mate Blanco Prestige Scav 028
 - Lacado mate Salvia Scav 272
 SISTEMA MODULAR DE PARED "FLUIDA":
 - Melamina Decorativa Blanco Puro Scav 021
- СТВОРКИ:
 - Лакированная матовая Серый Титан Scav 375
 - Лакированная матовая Белый престиж Scav 028
 - Лакированная матовая Шалфей Scav 272
 СИСТЕМЫ СТЕНКИ "FLUIDA":
 - Декоративный материал Белый чистый Scav 021





Ampia e libera scelta di soluzioni congeniali alle proprie esigenze di gusto e di arredo.

Per un ambiente più articolato che integra cucina e living si può introdurre nella composizione una penisola attrezzata (con estensione del piano di lavoro sospeso), che rende perfettamente raggiungibili i cestelli, la zona lavello e la zona cottura.

Di facile utilizzo anche il Sistema Parete "Fluida", vani a giorno o ante a ribalta a scelta, posizionabili in altezza in base alle diverse esigenze.

Wide and freely selectable range of solutions congenial to individual needs and furnishing taste.

For a more structured environment that integrates the kitchen and living space, an equipped workstation peninsula can be

included within the composition (with extension of the suspended worktop), which makes the baskets, sink area and cooking area perfectly accessible.

The optional "Fluida" wall system, open compartments or folding doors are also easy to use, and may be height positioned to suit various needs.

Choix vaste et libre de solutions convenant le mieux aux préférences de chacun en matière d'ameublement.

Pour un espace plus articulé où la cuisine et le living forment un tout, on peut opter pour un plan péninsule équipé (avec extension du plan de travail suspendu), qui permet d'atteindre très facilement les paniers, la zone évier et la zone cuisson.

Le système pari « Fluida » présente la même facilité d'utilisation avec, au choix, des niches ouvertes ou des portes basculantes, placées à la hauteur voulue selon les exigences de chacun.

Große und freie Auswahl von Lösungen im Einklang mit den persönlichen Stil- und Einrichtungsanforderungen.

Für Räume mit Küchen- und Wohnbereich kann eine ausgestattete Halbinsel (mit Verlängerung der aufgehängten Arbeitsplatte) integriert werden, so dass Auszüge, die Spüle und der Herd gut erreichbar sind.

Einfach zugänglich ist auch das Wandsystem „Fluida“ mit offenen Elementen und Klappfronten nach unten, die in der bevorzugten Höhe positioniert werden können.

Amplia y libre elección de soluciones compatibles con las exigencias particulares de gusto y decoración.

Para un ambiente más articulado que integra la cocina y la sala de estar, se puede introducir en la composición una península equipada (con extensión de la encimera suspendida), que torna perfectamente accesibles los cestos, la zona del fregadero y la zona de cocción.

De fácil uso también el sistema de pared "Fluida", con módulos abiertos o puertas abatibles, según se desee, que pueden colocarse a la altura que mejor se adapte a las exigencias particulares.

Широкий и свободный выбор решений, отвечающих индивидуальным требованиям, на любой вкус и стиль.

Для создания более эффектного пространства, соединяющего в себе кухню и гостиную, композицию можно дополнить оборудованной полуостровной конструкцией (с продлением подвесной рабочей столешницы), что позволяет обеспечить доступ к коробам, зоне мойки и варочной зоне.

Простотой в использовании отличаются также стенки "Fluida", открытые ниши или откидная створка, которая устанавливается на выбор, расположенные на высоте с учетом индивидуальных нужд пользователя.



ANTA TELAIO LEGNO:
 - Impiallacciato Rovere Bianco Assoluto SCAV 670
ANTA TELAIO TESSUTO:
 - Impiallacciato Rovere Bianco Assoluto SCAV 670
WOOD FRAME DOOR:
 - Veneered Absolute White Oak SCAV 670
FABRIC FRAME DOOR:
 - Veneered Absolute White Oak SCAV 670
PORTE CADRE BOIS:
 - Plaqué Chêne Blanc Absolu SCAV 670
PORTE CADRE TISSU:
 - Plaqué Chêne Blanc Absolu SCAV 670
ZARGENFRONT HOLZ:
 - Eichenfurnier Weiss Absolut SCAV 670
ZARGENFRONT STOFF:
 - Eichenfurnier Weiss Absolut SCAV 670
PUERTA BASTIDOR MADERA:
 - Encharpado Roble Blanco Absoluto SCAV 670
PUERTA BASTIDOR TEJIDO:
 - Encharpado Roble Blanco Absoluto SCAV 670
РАМОЧНАЯ СТВОРКА, ДЕРЕВО:
 - Шпонированная Абсолютно Белый дуб SCAV 670
РАМОЧНАЯ СТВОРКА, ТКАНЬ:
 - Шпонированная Абсолютно Белый дуб SCAV 670





Spazi strutturati e organizzati per accedere in tutta sicurezza alle diverse funzionalità

Non solo basi e pensili ma anche gli elettrodomestici sono collocabili a misura ideale e con aperture facilitate. Forni o lavastoviglie a scomparsa su basi o inseriti su colonne occupano la posizione desiderata, coadiuvati da zoccoli estraibili, facilmente utilizzabili.

Structured and organised spaces for safe access to various functions
Not just base and wall units, but also appliances can be inserted to precise measurements and with easy opening. Ovens or dishwashers concealed within base units or inserted into columns occupy desired positions, are supported on pull-out plinths, and easy to use.

Des espaces structurés et agencés pour accéder en toute sécurité aux différentes fonctions
Non seulement les bas et hauts mais les électroménagers aussi peuvent être placés à une

hauteur idéale et facilement ouvrables. Des fours et des lave-vaisselle intégrables dans des bas ou dans des colonnes occupent l'emplacement désiré, avec des socles extractibles, facilement utilisables.

Strukturierte und organisierte Räume, um sicher auf die verschiedenen Funktionen zugreifen zu können
Nicht nur die Unter- und Hängeschränke, sondern auch die Elektrogeräte sind entsprechend den individuellen Bedürfnissen positionierbar und leicht zu öffnen. Integrierte Öfen und Geschirrspüler befinden sich an der gewünschten Position und besitzen nützliche und einfach zu verwendende Auszüge im Sockelbereich.

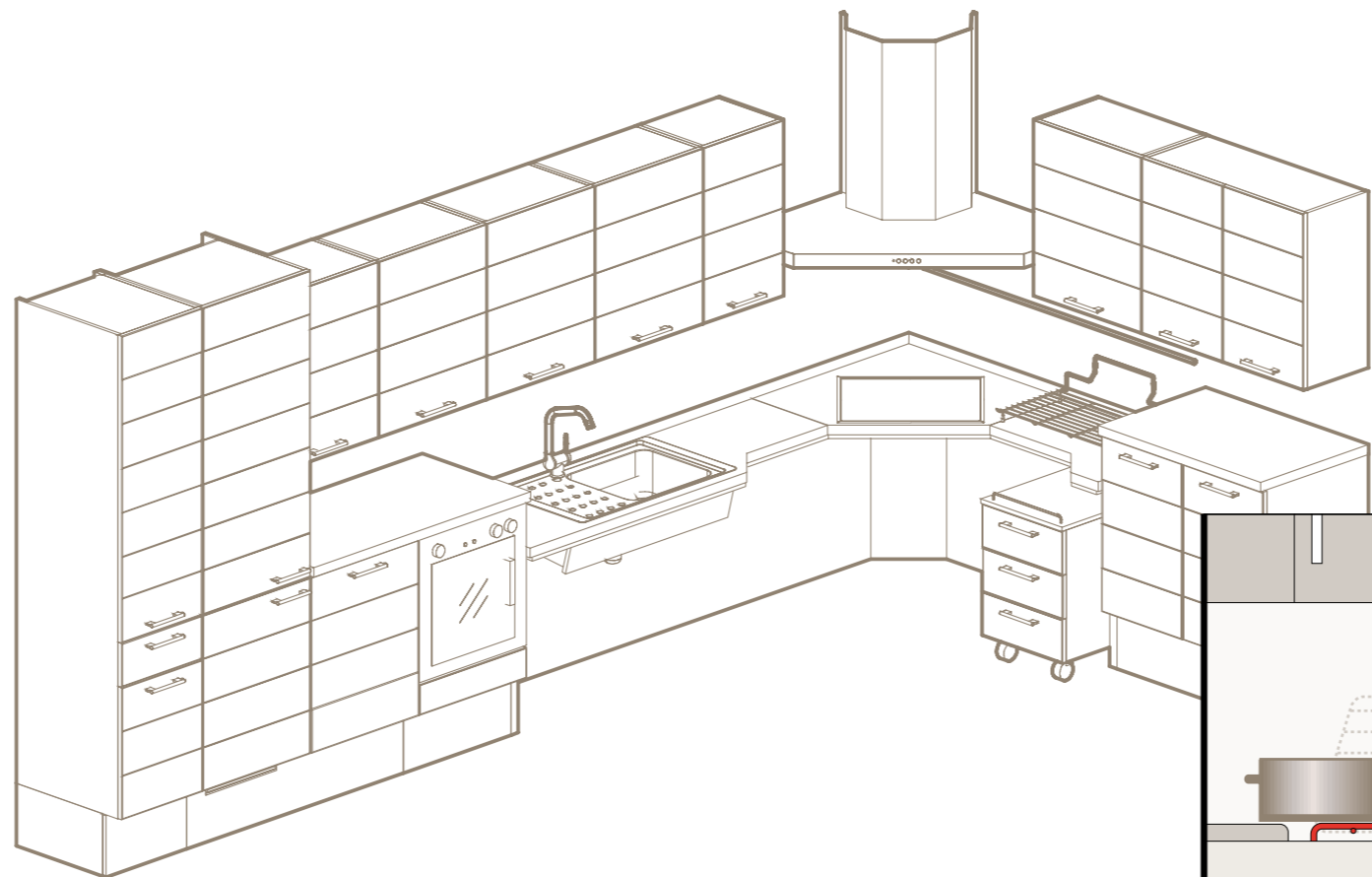
Espacios estructurados y organizados para acceder en total seguridad a las distintas funciones
No solo muebles bajos y altos, sino también electrodomésticos que pueden colocarse a la altura

ideal y con una apertura más fácil. Hornos o lavavajillas escamoteables en los muebles o incorporados en columnas, ocupan la posición deseada, con el respaldo de rodapiés extraíbles, de fácil uso.

Структурированное и организованное пространство для выполнения любых функций в полной безопасности
Не только тумбы и навесные шкафы, но и электробытовые приборы устанавливаются на наиболее оптимальном расстоянии и оборудованы специальными системами, упрощающими их открывание. Простые в использовании духовые шкафы или посудомоечные машины, встроенные в тумбы или шкафы-пеналы и оснащенные съемными плинтусами, занимают нужное положение.



Semplici consigli per la scelta e l'utilizzo degli elementi del sistema Utility _ Simple advice for selecting and using Utility system elements _ De simples conseils pour le choix et l'utilisation des éléments du système Utility _ Einfache Tipps für Auswahl und Anordnung der Elemente des Systems Utility, sowie die Gestaltung einer barrierefreien bzw. behindertengerechten Küche _ Simples consejos para la elección y el uso de los elementos del sistema Utility _ Простые рекомендации по выбору и пользованию элементами системы Utility



Per chi deve lavorare da seduto o con sedia a rotelle
DIS. 1. Utilizzare il piano di lavoro sospeso (senza basi sottostanti), determinando l'altezza minima libera sottostante per l'inserimento delle gambe. **DIS. 2.** Stabilire la forma che deve avere il piano di lavoro sospeso (senza basi sottostanti), per permettere la migliore ergonomia possibile. Decidere, ad esempio, se svilupparlo linealmente oppure ad angolo, o se realizzarlo con profilo frontale sagomato. **DIS. 3.** Impostare un'area minima di 60 cm per la preparazione dei cibi, con ai lati una zona cottura e una zona lavaggio. Integrarla eventualmente con la griglia ribaltabile per avere una superficie planare su cui fare scorrere le pentole dal piano cottura al lavello, e viceversa, in totale sicurezza, senza doverle sollevare. Altro importante accorgimento: scegliere, tra i piani cottura a gas, quelli che hanno griglie di appoggio che impediscono il ribaltamento della pentola, se non perfettamente centrata sui fuochi, sono preferibili comandi frontali invece che laterali. **DIS. 4.** Per i lavelli, se si sceglie il piano di lavoro in Quarz, è possibile inserire i bacini sottopiano che hanno il vantaggio di non creare scalini tra il piano di lavoro e le vasche. Nella scelta del rubinetto, i modelli con doccetta estraibile e leva comando allungata sono i più comodi; mentre quelli con la cappa reclinabile permettono una maggiore discesa del pensile saliscendi motorizzato. **DIS. 5.** Per aumentare la superficie di lavoro in mancanza di spazio, è possibile installare, sotto il piano di lavoro, uno o più taglieri estraibili. **DIS. 6/7.** I pensili normalmente installati a 45/50 cm dal piano di lavoro, possono essere dotati di attrezzature interne con ripiani che possono abbassarsi elettricamente o anche manualmente portando gli oggetti contenuti, anche nella parte alta, ad una distanza accessibile. **DIS. 8.** L'inserimento di accessori sottopensili permette di sfruttare lo spazio tra basi e pensili e consente di avere sempre a portata di mano diversi oggetti di frequente uso, facendo attenzione che non interferiscano con i saliscendi motorizzati. Si consiglia inoltre di predisporre l'inserimento di una presa di corrente, magari abbinata ad una luce sottopensile per collegare i piccoli elettrodomestici. **DIS. 9.** Per non creare ostacoli ai portapiedi delle sedie a rotelle, può essere scelto uno zoccolo alto 26 cm, più arretrato di quello di serie, che permette tra l'altro di collocare ad altezza ideale i diversi elettrodomestici (forni, lavastoviglie ecc.). **DIS. 10.** Lo stesso zoccolo può essere dotato di cestelli di contenimento estraibili, con i quali è possibile sfruttare ogni spazio. **DIS. 11.** Per una maggiore comodità di accesso al forno si consiglia invece la scelta di un modello con anta ad apertura laterale; all'interno del cestello della colonna forno, è utile inoltre inserire un ripiano estraibile, da utilizzare come piano d'appoggio. **DIS. 12.** Sono disponibili colonne con maniglie in posizione ribassata; nel caso di diverse tipologie di maniglie per uno stesso modello si consiglia di scegliere la più comoda. Per accedere alle zone alte dei pensili in totale sicurezza, utilizzare gli accessori saliscendi motorizzati evitando così l'uso di pericolose scalette.
NOTE:
 I consigli di cui sopra vengono da noi forniti con semplice spirito di collaborazione. Non ci assumiamo quindi responsabilità per eventuali inconvenienti.

Pour ceux qui doivent travailler assis ou dans un fauteuil roulant
DESSIN 1. Utiliser le plan de travail suspendu (sans bas en dessous), en réglant sa hauteur pour avoir suffisamment d'espace libre pour les jambes. **DESSIN 2.** Choisir la forme du plan suspendu (sans bas en dessous) pour permettre la meilleure ergonomie possible. Choisir par exemple un développement linéaire ou en angle ou bien un plan avec profil frontal façonné. **DESSIN 3.** Réserver une zone d'au moins 60 cm à la préparation des aliments, avec sur les côtés une zone cuisson et une zone lavage. Ajouter éventuellement la grille à abattant pour disposer d'une surface plate sur laquelle faire glisser, en toute sécurité et sans avoir à les soulever, les casseroles du plan de cuisson à l'évier, et vice versa. Autre conseil important : choisir, parmi les plans de cuisson à gaz, les plans équipés de grilles d'appui pour éviter tout risque de renversement des casseroles, si ces dernières ne sont pas parfaitement centrées sur les feux ; choisir de préférence des plans de cuisson avec des commandes frontales et non latérales. **DESSIN 4.** Pour les éviers, dans le cas de plan de travail en Quarz, il est possible de placer des cuves sous le plan, ce qui évite des différences de niveau entre le plan de travail et les cuves. Pour les robinets, les modèles avec douche extractible et levier de commande allongé sont les plus pratiques ; les mitigeurs à bec rabattable permettent une descente plus importante de l'élevateur intérieur motorisé du haut. **DESSIN 5.** Pour accroître la surface de travail dans un espace réduit, il est possible d'installer sous le plan de travail une ou plusieurs planches à découper extractibles. **DESSIN 6/7.** Les hauts, normalement installés à 45/50 cm du plan de travail, peuvent être équipés d'éleveurs intérieurs avec rayons pouvant être baissés électriquement ou manuellement pour accéder aux objets rangés dans la partie haute. **DESSIN 8.** L'insertion d'accessoires sous-éléments hauts permet d'exploiter l'espace situé entre les bas et les hauts et d'avoir toujours à portée de main les objets d'usage courant. Veiller toutefois à ce qu'ils n'entravent pas le fonctionnement des éleveurs intérieurs motorisés des hauts. Il est par ailleurs conseillé de prévoir une prise de courant pour brancher les petits électroménagers et un éclairage sous-élément haut. **DESSIN 9.** Pour ne pas créer d'obstacles aux repose-pieds des fauteuils roulants, un socle de 26 cm de haut, en recul par rapport au socle de série, permet de placer à une hauteur idéale les divers électroménagers (fours, lave-vaisselle, etc.). **DESSIN 10.** Le même socle peut être doté de paniers de rangement coulissants permettant d'exploiter tout l'espace disponible. **DESSIN 11.** Pour faciliter l'accès au four, il est conseillé de choisir un modèle avec porte à ouverture latérale ; une étagère extractible, à utiliser comme plan d'appui, peut être insérée à l'intérieur du panier de la colonne four. **DESSIN 12.** Des armoirs avec poignées en position surbaissée sont aussi disponibles ; s'il existe plusieurs types de poignées pour un même modèle, il est conseillé de choisir la poignée la plus pratique. Pour accéder en toute sécurité aux zones hautes des hauts, utiliser les éleveurs intérieurs motorisés plutôt que des escabeaux souvent dangereux.
NOTE :
 Ces conseils sont donnés dans un simple esprit de collaboration. Nous déclinons donc toute responsabilité en cas d'inconvénient.

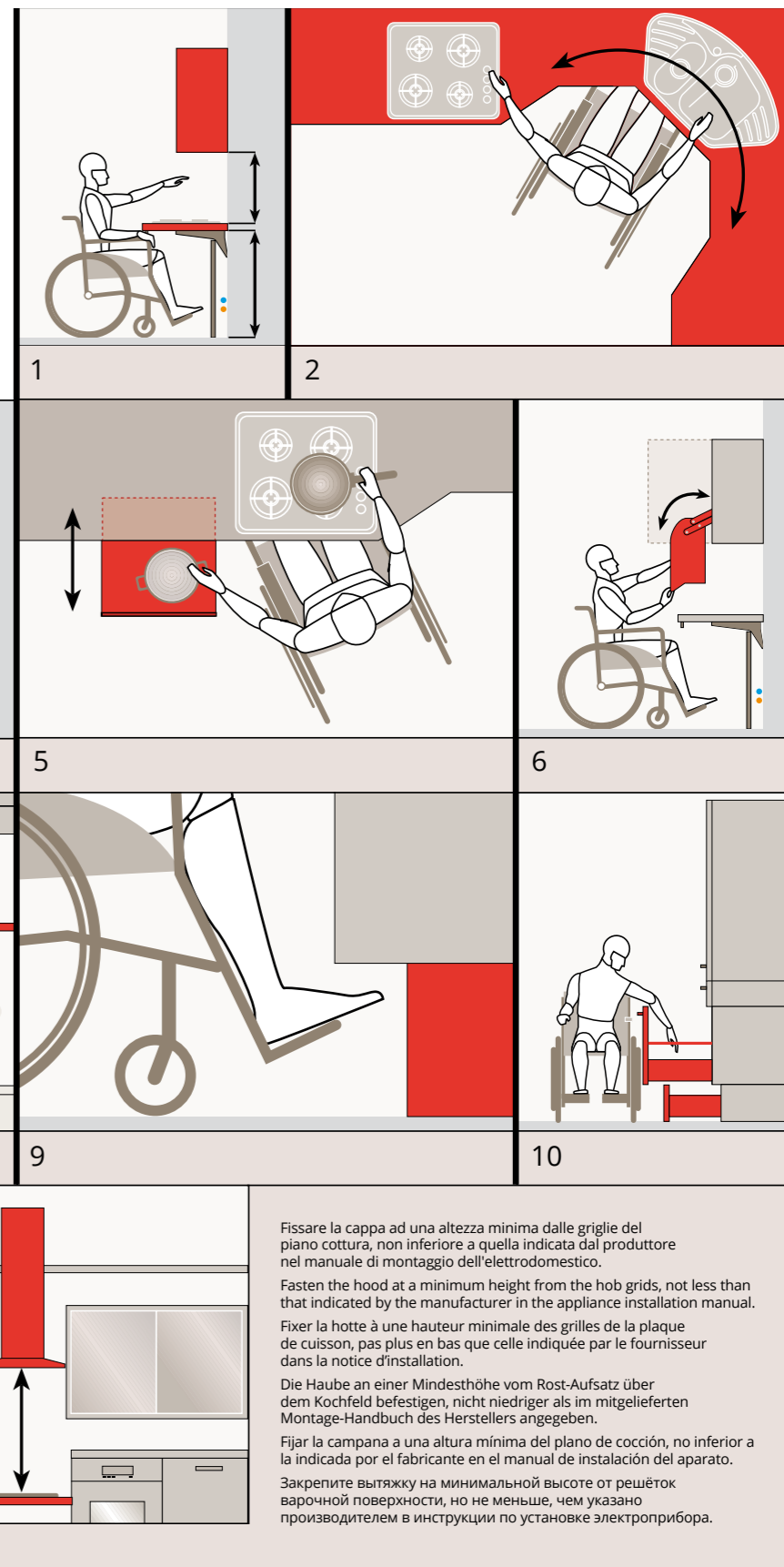
For those who work sitting or in a wheelchair
DRAWING 1. Use the suspended worktop (without base units below), setting the minimum height of the space below for inserting the legs. **DRAWING 2.** Determine the shape that the suspended top (without base units below) should take to provide the best possible ergonomics. For example, decide if it should extend in a linear fashion or round a corner, or if it should have a modelled front profile. **DRAWING 3.** Provide a minimum length of 60 cm to prepare, food, with a cooking zone and a washing zone at the sides. It can be integrated with a reversible grille to have a flat surface on which to slide pots from the hob to the sink and vice versa in complete safety, without having to lift them. Another important detail: when choosing gas hobs, select ones that have support grids to keep pots from overturning if they are not perfectly centred on the burners. It is preferable to choose hobs with front controls, rather than side controls. **DRAWING 4.** Sinks: if you choose the Quartz worktop, you can insert sinks installed below the worktop, that have the advantage of being flush with the worktop. When choosing the tap, the handiest models have a pull-out water pipe and extended lever control, while those with reclining tube allow greater descent of the motorised shelving unit. **DRAWING 5.** To enlarge the work surface when space is limited, one or more pull-out chopping boards can be installed under the worktop. **DRAWING 6/7.** Wall units, normally installed 45/50 cm from the worktop, can be equipped with electrically or manually lowered shelving, making objects (even those on the top) accessible. **DRAWING 8.** Insert midway unit accessories to exploit the space between base units and wall units, and to keep frequently-used objects at hand. It is important to make sure that they don't interfere with the motorised shelving. It is also advisable to provide an electrical outlet (perhaps in combination with a midway unit light) to connect small appliances. **DRAWING 9.** To avoid obstacles to wheelchair foot supports, you can choose a 26 cm, high plinth, which recedes further than the standard one. Among other things, this lets you arrange the various electrical appliances (ovens, dishwashers, etc.) at the ideal height. **DRAWING 10.** This plinth can be fit with pull-out baskets to make the most of available space. **DRAWING 11.** For easier access to the oven, we recommend a model with side-opening door. It is also useful to insert a pull-out shelf in the tall oven housing unit basket, to be used as a support surface. **DRAWING 12.** Tall units are available with lowered handles. If various types of handles are available for the same model, select the handiest one. For those with stability problems (the elderly, persons with restricted movement, etc.). To access the upper parts of wall units in total safety, use motorised shelving to avoid using dangerous step ladders.

NOTE:
 We have provided the above advice in a simple spirit of collaboration. We assume no liability in the event of any problem.

Für Rollstuhlfahrer und alle, die im Sitzen arbeiten müssen
ZEICHNUNG 1. Aufgehängte Arbeitsplatte (also ohne darunter liegende Unterschränke) benutzen; unter der Arbeitsplatte muss genug Beinfreiheit bleiben. **ZEICHNUNG 2.** Die Form der Arbeitsplatte ohne Unterbau so festlegen, dass sie den ergonomischen Anforderungen beim Arbeiten entspricht (Ausführung linear, als Eckplatte, oder mit geformtem Frontprofil). **ZEICHNUNG 3.** Der Bereich für die Zubereitung und das Anrichten muss mindestens 60 cm breit sein und zwischen der Kochzone und dem Spülbereich liegen. Er kann auch mit einem klappbaren Metallgitter ausgestattet werden, damit heiße oder schwere Töpfe und Pfannen nicht hochgehoben werden müssen, sondern gefahrlos von einem Funktionsbereich zum anderen verschoben werden können. Ein weiterer wichtiger Punkt: Gaskochfelder wählen, die mit Gitterrillen ausgestattet sind, auf denen auch ein schlecht sitzender Topf nicht umkippen kann; vorzugsweise Kochfelder mit Front- und nicht mit seitlich angeordneter Bedienleiste wählen. **ZEICHNUNG 4.** Bei Quarz-Arbeitsplatten kann die Spüle als Unterbauspüle installiert werden, was den Vorteil hat, dass sie bündig mit der Arbeitsplatte abschließt. Sofern möglich, eine Mischbatterie mit ausziehbarem Brausekopf und extralänglichem Hebel wählen. Mischbatterien mit neigbarem Auslauf wiederum haben den Vorteil, dass der darüber installierte Oberschrank mit Schiebemechanismus weiter nach unten verstellt werden kann. **ZEICHNUNG 5.** In kleinen Küchen kann durch die Anbringung von einem oder mehreren ausziehbaren Schneidbrettern unter der Arbeitsplatte zusätzlicher Arbeitsplatz gewonnen werden. **ZEICHNUNG 6/7.** Die normalerweise 45/50 cm über der Arbeitsfläche montierten Oberschränke können mit motorisierten oder manuellen Schieb-Einlegeböden ausgestattet werden, so dass auch die im oberen Schrankbereich befindlichen Gegenstände in Greifhöhe gebracht werden können. **ZEICHNUNG 8.** Durch im Nischenbereich zwischen Arbeitsfläche und Oberschränken montierte Elemente kann man den vorhandenen Platz optimal nutzen und oft benötigte Utensilien stets greifbarer aufbewahren; allerdings muss darauf geachtet werden, dass eventuell mit motorgetriebenem Schiebemechanismus ausgestattete Oberschränke ganz nach unten verstellt werden können. Im Nischenbereich sollte auch eine Steckdose für kleine Haushaltsgeräte installiert werden, vorzugsweise kombiniert mit einem Schalter zum Ein-/Ausschalten der Beleuchtung des Nischenbereiches. **ZEICHNUNG 9.** Eine 26 cm hohe, nach hinten versetzte Sockelleiste bietet genug Bodenfreiheit für Rollstuhlfahrer; **ZEICHNUNG 10.** Über dieser Sockelleiste können auch die diversen Haushaltsgeräte (Herd, Geschirrspüler, usw.) auf der idealen Höhe positioniert werden. Für eine bessere Raumnutzung können außerdem Sockelleisten mit eingebauten Auszügen montiert werden. **ZEICHNUNG 11.** Bei der Wahl des Einbaubehälter sollte ein Modell mit seitlich zu öffnender Tür gewählt werden, damit das Innere besser zugänglich ist; ein ausziehbarer Einlegeboden im Auszug des Herdschranks dient als zusätzliche Ablagefläche. **ZEICHNUNG 12.** Hochschränke mit in behindertengerechter Greifhöhe montierten Griffen wählen; sind für ein Modell mehrere Griffe lieferbar, immer den bequemsten Griff wählen. Für Personen mit Problemen beim Stehen, Gehen, Bücken, Heben (Senioren, Personen mit nicht voll funktionstüchtigem Bewegungsapparat, usw.) Dank der automatischen Höhenverstellung für Oberschränke können auch im oberen Schrankbereich befindliche Dinge mühelos und ohne Zuhilfenahme gefährlicher Steigmittel (Leitern, usw.) erreicht werden.
ANM.:
 Die o. a. Tipps verstehen sich als unverbindliche Ratschläge; wir lehnen jegliche Haftung für eventuelle Planungsfehler und Unannehmlichkeiten ab.

Para quienes tienen que trabajar sentados o en sillas de ruedas
DIB. 1. Utilizar la encimera suspendida, sin bajos debajo, determinando la altura mínima necesaria para la introducción de las piernas. **DIB. 2.** Establecer la forma que tiene que tener la encimera suspendida sin bajos debajo para obtener la mejor ergonomía operativa posible. Por ejemplo, decidir si colocarla linealmente o en ángulo, o bien si realizarla con perfil frontal moldurado. **DIB. 3.** Establecer un área mínima de 60 cm para la preparación de los alimentos y colocar a los lados una zona de cocción y una de lavado. Completarla eventualmente con la rejilla volcable para obtener una superficie plana sobre la cual hacer deslizar las ollas de la placa de cocción al fregadero y viceversa en condiciones completamente seguras, sin necesidad de levantarlas. Otro recado importante: entre las placas de cocción a gas, elegir las que tienen rejillas de apoyo que impiden el vuelco de la olla cuando la misma no está perfectamente centrada sobre los quemadores; preferiblemente elegir placas de cocción con mandos frontales en lugar de laterales. **DIB. 4.** Para los fregaderos, si se elige la encimera de Quarz, es posible instalar las pilas de aplicación inferior que ofrecen la ventaja de no crear desniveles entre la encimera y las pilas. Cuando se elige el grifo, los modelos con ducha extractible y llave de mando larga son los más cómodos, mientras que los de tubo reclinable permiten un mayor descenso del mueble de pared con mecanismo de deslizamiento motorizado. **DIB. 5.** Para aumentar la superficie de trabajo en caso de falta de espacio, es posible instalar uno o varios tajos extraíbles debajo de la encimera. **DIB. 6/7.** Los muebles altos, normalmente instalados a 45/50 cm de la encimera, pueden contar con equipamientos internos dotados de anaqueles que pueden descender eléctrica o manualmente llevando los objetos que contienen, aun en la parte alta, a una distancia accesible. **DIB. 8.** La aplicación de accesorios inferiores en los muebles altos permite aprovechar el espacio que queda entre estos últimos y los bajos, permitiendo tener los objetos de uso frecuente siempre al alcance de la mano, a condición de que no interfieran con los mecanismos de deslizamiento vertical motorizados. También se aconseja predisponer la aplicación de una toma de corriente para conectar los pequeños electrodomésticos, posiblemente combinada a una luz bajo los muebles altos. **DIB. 9.** Para no crear obstáculos a los reposapiés de las sillas de ruedas, es posible elegir un rodapié de 26 cm de altura colocado más atrás respecto al de serie, que entre otras cosas también permite colocar a la altura ideal los diferentes electrodomésticos (hornos, lavavajillas, etc.). **DIB. 10.** El mismo rodapié puede dotarse de cestos de contención extraíbles, con los cuales se aprovecha todo el espacio disponible. **DIB. 11.** En cambio, para una mayor comodidad de acceso al horno, se aconseja elegir un modelo con puerta de apertura lateral; además es útil colocar un anaquele extraíble dentro del cesto de la columna para horno, de manera que se pueda utilizar como plano de apoyo. **DIB. 12.** Hay a disposición columnas con tiradores en posición más baja; en caso de modelos con varios tipos de tiradores, se aconseja elegir el más cómodo. Para acceder a las zonas más altas de los muebles altos en condiciones completamente seguras, utilizar los accesorios de deslizamiento vertical motorizados a fin de evitar el uso de peligrosas escalerillas.
NOTA:
 Los consejos anteriores se brindan simplemente a título de colaboración. Por lo tanto no asumimos responsabilidad alguna ante cualquier posible inconveniente.

Для тех, кто вынужден работать на кухне сидя или в инвалидной коляске
РИС. 1. Использовать подвешенную рабочую поверхность (без тумб снизу), определив минимальную свободную высоту для ног. **РИС. 2.** Определить форму, которую должна иметь подвешенная рабочая поверхность (без тумб снизу), с учетом всех возможных требований эргономики. Необходимо определить, например, должна ли быть поверхность линейной или угловой, а также требуется ли установка фигурного фронтального профиля. **РИС. 3.** Организовать минимальное рабочее пространство 60 см для приготовления пищи, соприкасающуюся по бокам с варочной поверхностью и зоной мойки. Оборудовать рабочую поверхность откидной решеткой для обеспечения ровности поверхности, по которой будут перемещаться кастрюли с варочной поверхности к мойке и наоборот, что должно гарантировать полную безопасность для пользователя и отсутствие необходимости поднимать тяжелые емкости. Еще одна очень важная рекомендация: среди различных варочных газовых поверхностей необходимо выбрать варочную поверхность с опорной решеткой, способной предотвращать переворачивание кастрюли в том случае, если она неровно стоит на конфорке, а также рекомендуется отдавать предпочтение варочным поверхностям с передней панелью управления, а не с панелью управления, расположенной сбоку. **РИС. 4.** Какостально моет, при выборе рабочей столешницы из кварца имеется возможность установки чаш под столешницу, что позволяет избежать образования ступенки между рабочей столешницей и мойкой. При выборе смесителя более удобными считаются модели с выдвижной лейкой и удлиненным рычагом, которые более удобны в пользовании, в то время как наклонные смесители позволяют ниже опустить навесной шкаф с автоматической системой переключения вверх-вниз. **РИС. 5.** С целью увеличения рабочей поверхности в случае ограниченного пространства можно установить топ рабочей поверхностью одну или две разделочные доски. **РИС. 6/7.** Навесные шкафы обычно устанавливаются на расстоянии 45-50 см от рабочей столешницы и могут оснащаться различными внутренними приспособлениями с полками, опускание которых может управляться электрически или вручную, что позволяет пользователю дотянуться до желаемого предмета, хранящегося в навесном шкафу, даже в самой верхней его части, на доступной высоте. **РИС. 8.** Добавление аксессуаров, устанавливаемых под навесные шкафы, позволяет максимально выгодно использовать пространство между тумбами и навесными шкафами и иметь всегда под рукой различные часто используемые предметы обихода. Тем не менее, рекомендуется всегда обращать внимание на то, чтобы аксессуары под навесными шкафами не препятствовали функционированию системы переключения вверх-вниз. Также рекомендуется предусмотреть монтаж электрической розетки, спаренной с подсветкой под навесным шкафом, которая может пригодиться для подключения малогабаритных электрооборудованных приборов. **РИС. 9.** Чтобы не создавать препятствия для подножки инвалидной коляски, можно выбрать плинтус высотой 26 см, который, будучи слегка вдавленным, в отличие от стандартного, позволяет, среди всего прочего, располагать на идеальной высоте различные электрооборудованные приборы (духовые шкафы, посудомоечные машины и пр.). **РИС. 10.** Этот же плинтус может оснащаться выдвижными коробами, которые позволяют максимально использовать имеющееся пространство. **РИС. 11.** Для обеспечения беспрепятственного доступа к духовому шкафу рекомендуется выбрать модель со створкой с боковым открыванием; внутри короба шкафа-пенала для встраивания духового шкафа можно вставить выдвижную полку, которая может использоваться как подставка. **РИС. 12.** Доступны шкафы-пеналы с заниженными ручками; в случае возможности использования разных типов ручек для одной и той же модели рекомендуется выбирать самую удобную. Для обеспечения безопасного доступа к высоким зонам навесных шкафов рекомендуется использовать аксессуары автоматической системы переключения вверх-вниз во избежание небезопасного использования лестницы.
ПРИМЕЧАНИЕ:
 Рекомендации выше предоставляются исключительно в целях сотрудничества. Компания не несет никакой ответственности за любые возможные неудобства.



Fissare la cappa ad una altezza minima dalle griglie del piano cottura, non inferiore a quella indicata dal produttore nel manuale di montaggio dell'elettrodomestico.
 Fasten the hood at a minimum height from the hob grids, not less than that indicated by the manufacturer in the appliance installation manual.
 Fixer la hotte à une hauteur minimale des grilles de la plaque de cuisson, pas plus en bas que celle indiquée par le fournisseur dans la notice d'installation.
 Die Haube an einer Mindesthöhe vom Rost-Aufsatz über dem Kochfeld befestigen, nicht niedriger als im mitgelieferten Montage-Handbuch des Herstellers angegeben.
 Fijar la campana a una altura mínima del plano de cocción, no inferior a la indicada por el fabricante en el manual de instalación del aparato.
 Закрепите вытяжку на минимальной высоте от решёток варочной поверхности, но не меньше, чем указано производителем в инструкции по установке электроприбора.

TAVOLI / TABLES / TABLES / TISCHE / MESAS / СТОЛЫ

I tavoli qui riportati hanno la maggiore distanza tra il basamento ed il pavimento.

The tables described here are the ones with the greatest distance between frame and floor.

Les tables décrites sont celles avec la plus grande distance entre le cadre et le plancher.

Die hier beschriebenen Tische bieten große Beinfreiheit (großer Abstand zwischen Zarge und Boden).

Las mesas ilustradas aquí son las que presentan la mayor distancia entre la estructura y el piso.

Стол, представленные здесь, имеют большее расстояние между каркасом и полом.

AIRE

Tavolo allungabile
Extensible table
Table à rallonges
Ausziehtisch
Mesa extensible
Раздвижной стол

128,5x90 (188,5) L 112 - L173,5
148,5x90 (208,5) L 132 - L173,5



FILO

Tavolo allungabile
Extensible table
Table à rallonges
Ausziehtisch
Mesa extensible
Раздвижной стол

110x80 (160) L 99 - L169
130x80 (190) L 119 - L169
160x90 (230) L 149 - L179



GLAM

Tavolo fisso
Fixed table
Table fixe
Nicht ausziehbarer Tisch
Mesa fija
Нераздвижной стол

250x100 L 235 - L185

Tavolo allungabile
Extensible table
Table à rallonges
Ausziehtisch
Mesa extensible
Раздвижной стол

110x70 (170) L 95 - L155
130x80 (190) L 115 - L165
160x80 (220) L 145 - L165



NOMO

Tavolo fisso
Fixed table
Table fixe
Nicht ausziehbarer Tisch
Mesa fija
Нераздвижной стол

Ø 130
140x100
160x120



QUADRIFOGLIO

Tavolo fisso
Fixed table
Table fixe
Nicht ausziehbarer Tisch
Mesa fija
Нераздвижной стол

110x70 L 98 - L158
130x80 L 118 - L168
150x90 L 138 - L178

Tavolo allungabile
Extensible table
Table à rallonges
Ausziehtisch
Mesa extensible
Раздвижной стол

110x70 (190) L 98 - L158
130x80 (210) L 118 - L168
150x90 (230) L 138 - L178

SLIM WOOD

Tavolo allungabile
Extensible table
Table à rallonges
Ausziehtisch
Mesa extensible
Раздвижной стол

110x70 L 98 - L158
130x80 L 118 - L168
150x90 L 138 - L178

154x90 L 134 - L178
200x90 L 180 - L178
240x90 L 220 - L178

STRIP

Tavolo allungabile
Extensible table
Table à rallonges
Ausziehtisch
Mesa extensible
Раздвижной стол

110x80 (160) L 99 - L169
130x80 (190) L 119 - L169
160x90 (230) L 149 - L179

TOLEDO

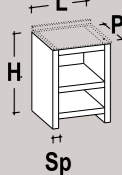
Tavolo fisso
Fixed table
Table fixe
Nicht ausziehbarer Tisch
Mesa fija
Нераздвижной стол

110x70 L 98 - L157
130x80 L 118 - L167
150x90 L 138 - L177

Tavolo allungabile
Extensible table
Table à rallonges
Ausziehtisch
Mesa extensible
Раздвижной стол

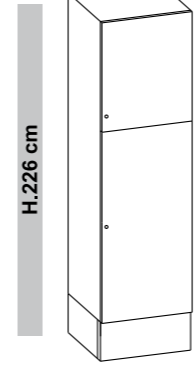
110x70 (190) L 98 - L157
130x80 (210) L 118 - L167
150x90 (230) L 138 - L177

* altezza tavolo senza piano - table height without top - hauteur table sans dessus - Tischhöhe ohne Platte - altura mesa sin tablero - высота стола без столешницы
** altezza tavolo sotto il basamento - table height under frame - hauteur table sous cadre - Tischhöhe unter dem Rahmen - altura mesa bajo la estructura - высота стола под основанием

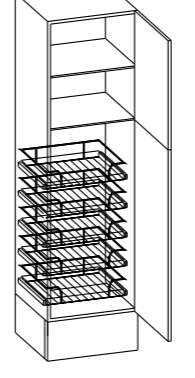


Oltre agli elementi qui rappresentati, sono disponibili elementi comuni a tutti i modelli (cappe, frigoriferi, accessori, ecc.) descritti in altri cataloghi consultabili presso i nostri Rivenditori.
 The special units that are illustrated here are the ones for easier access in addition to those standard ones currently available.
 Les éléments ici illustrés sont ceux spécifiques pour un accès facilité qui sont en addition à tous les autres déjà disponibles en standard.
 Diese Elemente sind spezifisch für den erleichterten Zutritt als Zugabe aller anderen Elemente, die normalerweise verfügbar sind.
 Los elementos aquí representados son aquellos específicos para un acceso más fácil además de aquellos ya disponibles y estándar.
 Элементы, представленные здесь, являются специфическими по своей сути, поскольку они обеспечивают беспрепятственный доступ в дополнение ко всем другим элементам, которые доступны в стандартной комплектации.

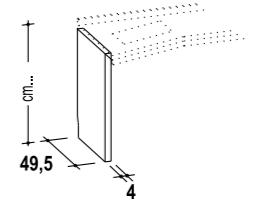
Oltre agli elementi qui rappresentati, sono disponibili elementi comuni a tutti i modelli (cappe, frigoriferi, accessori, ecc.) descritti in altri cataloghi consultabili presso i nostri Rivenditori.
 The special units that are illustrated here, items common to all models (hoods, refrigerators, accessories, etc.) are also available. They are described in other catalogues that can be consulted at our Dealerships.
 Outre les éléments illustrés sont disponibles des éléments communs à tous les modèles (hottes, réfrigérateurs, accessoires, etc.) décrits dans d'autres catalogues consultables chez nos Revendeurs.
 Außer der hier dargestellten Elemente sind auch Standardelemente für alle Modelle verfügbar (Dunstabzüge, Kühlschränke, Zubehör...), deren Beschreibung Sie in anderen Katalogen bei unseren Händlern finden können.
 Además de los elementos indicados, hay elementos comunes para todos los modelos (campanas, refrigeradores, accesorios, etc.) que se pueden encontrar en otros catálogos disponibles en nuestras tiendas de distribución.
 Кроме представленных здесь элементов, доступны также элементы, общие для всех моделей (вытяжки, холодильники, аксессуары и т.д.), представленные в других каталогах, с которыми вы можете ознакомиться у розничных продавцов нашей торговой сети.



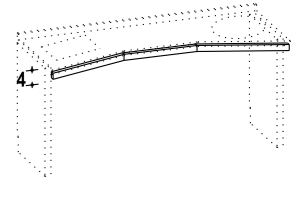
L 45-60 / P 56,3 cm
 Armadio con maniglia inferiore centrata (solo per anta 1268 inferiore)
 Larder unit with centred bottom handle (only for bottom door 1268)
 Armoire avec poignée inférieure centrée (seulement pour porte inférieure 1268)
 Hochschrank mit unterem zentralem Griff (nur f./unt. Tür 1268)
 Armario con tirador inferior centrado (solo para puerta 1268 inferior)
 Шкаф с ручкой, расположенной в центре снизу (только с нижней створкой 1268)



L 45-60 / P 56,3 cm
 Armadio predisposto per 5 cestelli con maniglia inferiore centrata
 Larder unit to fit 5 baskets with centred bottom handle
 Armoire prédisposée pour 5 paniers avec poignée inférieure centrée
 Hochschrank geeignet für 5 Auszüge mit unterem zentralem Griff
 Armario con tirador inferior centrado (solo para puerta 1268 inferior)
 Шкаф для 5 коробов с ручкой, расположенной в центре снизу

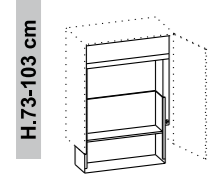


Sostegno laterale/angolare per piano Side/corner support for worktop Support latéral/d'angle pour plan de travail Seitenhalterung/winkel für Arbeitsplatte Apoyo lateral/angular para encimera Боковая/угловая опора для столешницы

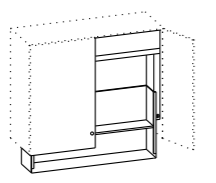


Profilo sottopiano in alluminio Aluminium undertop profile Profil aluminium dessous plan de travail Aluminiumprofil unter Arbeitsplatte Perfil de aluminio bajo encimera Профиль под столешницей из алюминия

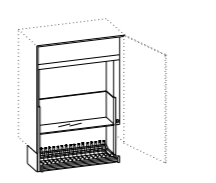
H	L	P	Sp
Altezza	Larghezza	Profondità	Spessore
Height	Width	Depth	Thickness
Hauteur	Largeur	Profondeur	Épaisseur
Höhe	Breite	Tiefe	Stärke
Altura	Ancho	Profundidad	Espesor
Высота	Ширина	Глубина	Толщина



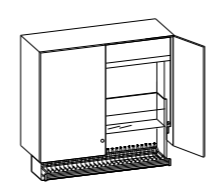
L 60 / P 34 cm
 Saliscendi motorizzati con ripiani per pensili Motorised shelving for wall units Élévateur intérieur motorisé pour hauts à 2 portes Element mit Hebe-/Senkmechanismus für Oberschränke Estantes con mecanismo de deslizamiento vertical motorizado para muebles altos con 2 puertas Автоматизированная система перемещения вверх-вниз с полками для навесных шкафов



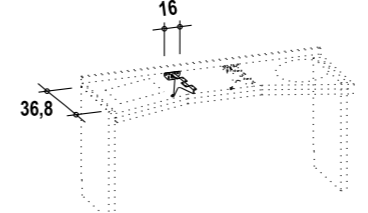
L 90 / P 34 cm
 Saliscendi motorizzati con ripiani per pensili 2 ante Motorised shelving for wall units with 2 doors Élévateur intérieur motorisé pour hauts à 2 portes Element mit Hebe-/Senkmechanismus für Oberschränke mit 2 Türen Estantes con mecanismo de deslizamiento vertical motorizado para muebles altos con 2 puertas Автоматизированная система перемещения вверх-вниз с полками для навесных шкафов



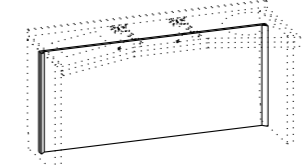
L 60 / P 34 cm
 Saliscendi motorizzati con ripiani per scolapiatti Motorised shelving for drainer unit Élévateur intérieur motorisé pour égouttoir Element mit Hebe-/Senkmechanismus für Geschirrabtropfelement Estantes con mecanismo de deslizamiento vertical motorizado para escurrer platos Автоматизированная система перемещения вверх-вниз с полками для сушки



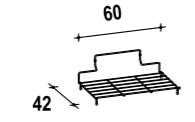
L 90 / P 34 cm
 Saliscendi motorizzati con ripiani per scolapiatti 2 ante Motorised shelving for drainer unit with 2 doors Élévateur intérieur motorisé pour égouttoir avec 2 portes Element mit Hebe-/Senkmechanismus für Geschirrabtropfelement mit 2 Türen Estantes con mecanismo de deslizamiento vertical motorizado para escurrer platos con 2 puertas Автоматизированная система перемещения вверх-вниз с полками для 2-створчатой сушки



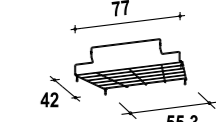
Mensola di sostegno per piano Support shelf for worktop Console de support pour plan de travail Stützkonsolle für Arbeitsplatte Soporte de apoyo para encimera Опорная полка для столешницы



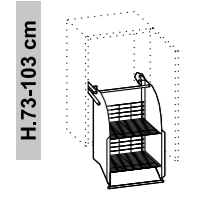
Pannello sottopiano sp.1,8 cm Undertop panel th.1,8 cm Panneau sous plan ep.1,8 cm Unterbau-Panel St.1,8 cm Panel bajo encimera es.1,8 cm Панель под столешницей To.1,8 cm



Griglia ribaltabile dritta Rectangular-shaped flap grid Grille à abattant rectangulaire Klappbarer gerader Rost Rejilla proyectante lineal Прямая откидная решетка



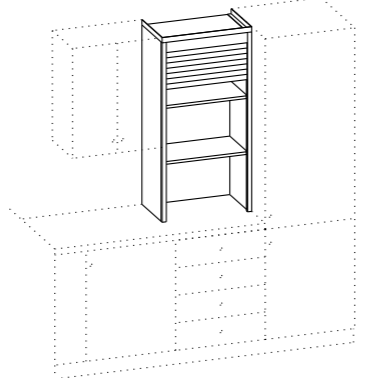
Griglia ribaltabile inclinata per piano sagomato Angle-shaped flap grid for modelled worktop Grille à abattant de forme inclinée pour plan de travail façonné Klappbarer an die Arbeitsplattenform angepasster Rost Rejilla proyectante inclinada para encimera moldeada Наклонная откидная решетка для фигурной столешницы



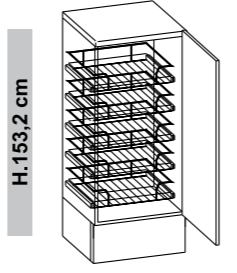
L 45-60 / P 34 cm
 Saliscendi manuale con ripiani Manually operated shelving Élévateur intérieur manuel Manueller Hebe-/Senkmechanismus mit Böden Estantes con mecanismo de deslizamiento vertical manual Система перемещения вверх-вниз с полками, управляемая вручную



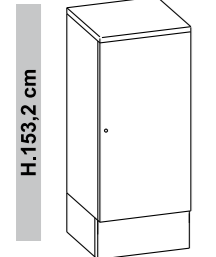
L 45 / P 55,4 cm
 Base cassetiera con ruote Drawers base unit with wheels Bas à tiroirs sur roulettes Rollerterschrank mit Schubladen Cajonera con ruedas Основание комода на колесиках



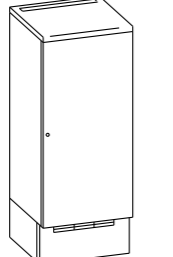
L 60 / P 34 cm
 Mobile con serrandina Unit with roll up door Element avec porte à rideau Schrank mit Rolladenfront Mueble con con puerta de persiana Шкафчик с опускаемой дверцей



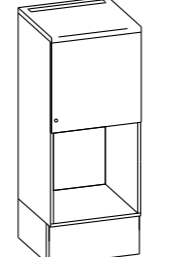
L 45-60 / P 56,3 cm
 Armadio basso predisposto per 5 cestelli con maniglia centrata Medium height larder unit to fit 5 baskets with centred handle Armoire hauteur moyenne prédisposée pour 5 paniers avec poignée centrée Demischrank, geeignet für 5 Körbe mit zentralem Griff Armario bajo para 5 cestos con tirador centrado Низкий шкаф для 5 коробов с ручкой, расположенной в центре



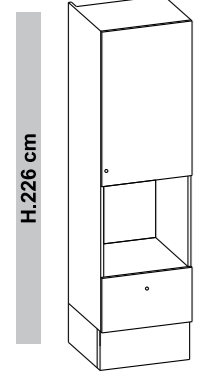
L 45-60 / P 56,3 cm
 Armadio basso con maniglia centrata Medium height larder unit with centred handle Armoire hauteur moyenne avec poignée centrée Demischrank mit zentralem Griff Armario altura mediana con tirador centrado Низкий шкаф с ручкой, расположенной в центре



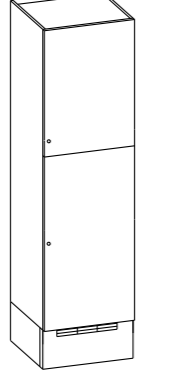
L 60 / P 56,3 cm
 Colonna bassa per frigo con maniglia centrata Medium height housing unit for fridge with centred handle Colonne haut. moyenne p/frigo avec porte au poignée centrée Demischrank für Kühlschrank mit zentralem Griff Columna altura mediana para refrigerador con tirador centrado Низкий шкаф-пенал для холодильника с ручкой, расположенной в центре



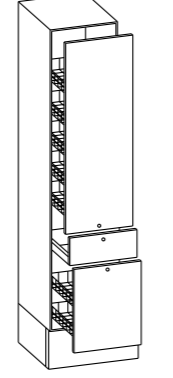
L 60 / P 56,3 cm
 Colonna bassa per forno con anta superiore Medium height housing unit for oven with top door Colonne haut. moyenne p/four avec porte au dessus du four Demischrank für Einbaugerät mit Tür oben Columna altura mediana para horno con puerta superior Низкий шкаф-пенал для духового шкафа с верхней створкой



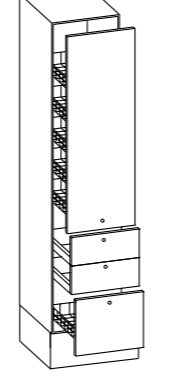
L 60 / P 56,3 cm
 Colonna per forno con anta superiore h. 102,8 e cestello Tall housing unit for oven with top door h. 102,8 and basket Colonne pour four avec porte supérieure h. 102,8 et panier coulissant Hochschrank für Einbaugerät mit Tür oben, H. 102,8 cm und Auszug Columna para horno con puerta superior h. 102,8 y cesto Шкаф-пенал для духового шкафа с верхней створкой в. 102,8 и коробом



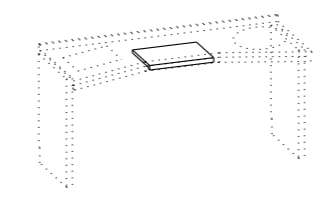
L 60 / P 56,3 cm
 Colonna per frigo con maniglia inferiore centrata (solo anta 1268 inferiore) Tall fridge housing with centred bottom handle (only bottom door 1268) Colonne pour réfrigér. avec poignée infér. centrée (seul. p. porte inf. 1268) Hochschrank für Einbaugerät m/unterem zentralem Griff (nur f./unt. Tür 1268) Columna para refrigerador con tirador inferior centrado (solo puerta 1268 inferior) Шкаф-пенал для холодильника с ручкой, расположенной в центре снизу (только с нижней створкой 1268)



L 45 / P 56,3 cm
 Armadio con 2 cestelli estraibili e cassetto Larder unit with 2 pull-out baskets and drawer Armoire avec 2 paniers coulissants et tiroir Hochschrank mit 2 Auszügen und Schublade Armario con 2 cestos extraíbles y cajón Шкаф с 2 выдвижными коробами и ящиком



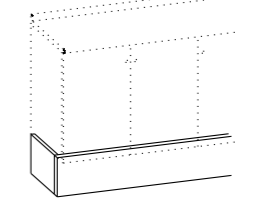
L 45 / P 56,3 cm
 Armadio con 2 cestelli estraibili e 2 cassette Larder unit with 2 pull-out baskets and 2 drawers Armoire avec 2 paniers coulissants et 2 tiroirs Hochschrank mit 2 Auszügen und 2 Schubladen Armario con 2 cestos extraíbles y 2 cajones Шкаф с 2 блоками выдвижных корзин и 2 ящиками



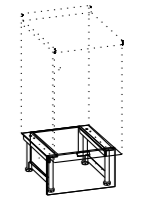
L 60
 Tagliere per piano Chopping board for worktop Planche à découper pour plan de travail Schneidbrett für Arbeitsplatte Tabla para encimera Разделочная доска для столешницы



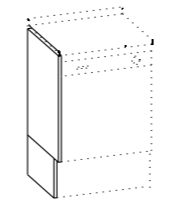
L 45-60
 Basamento per elettrodomestici per zoccolo h. 26 cm Base for electrical appliances for plinth h. 26 cm Piétement pour électroménagers pour socle h. 26 cm Basis für Haushaltsgeräte für Sockelleiste H. 26 cm Base para electrodomésticos para rodapié h. 26 cm Основание для электробытовых приборов для плинтуса в. 26 см



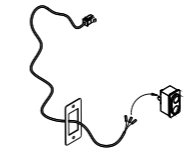
Zoccolo alto 26 cm Plinth height 26 cm Socle hauteur 26 cm Höhe Sockelleiste 26 cm Rodapié altura 26 cm Плинтус высотой 26 см



L 45-60 / P 56,3 cm
 Zoccolo con cestello estraibile h. 26 cm Plinth with pull-out basket h. 26 cm Socle avec panier coulissant h. 26 cm Sockelleiste mit Auszug H. 26 cm Rodapié con cesto extraíble h. 26 cm Плинтус с выдвижным коробом в. 26 см



Fianco laterale per elettrodomestico per zoccolo h. 26 cm Side panel for electrical appliances for plinth h. 26 cm Côté latéral pour électroménagers pour socles h. 26 cm Seitenpanel für Haushaltsgeräte Haushaltsgeräte mit Sockelleiste H.26 cm Panel lateral para electrodomésticos para rodapié h.26 cm Боковина для электробытового прибора для плинтуса в. 26 см



Kit prolunga pulsante per saliscendi motorizzati Button extension kit for shelving system Kit rallonge bouton pour élévateur intérieur Verlängerungskit mit Schalter für Hebe-/Senkmechanismus Kit de extensión de pulsador para mecanismo de movimiento vertical Комплект удлинителей на кнопку для системы перемещения вверх-вниз

Vieni a scoprire con i tuoi occhi il mondo Scavolini, presso i nostri Rivenditori potrai trovare un'ampia gamma di prodotti esposti, i cataloghi e tantissimo altro materiale informativo.

Come and discover the world of Scavolini with your own eyes. At our authorised Dealerships, you will find a wide range of products displayed, our catalogues and a wealth of informative material.

Venez découvrir l'univers Scavolini. Chez nos Revendeurs agréés, vous trouverez une vaste gamme de cuisines exposées, des catalogues ainsi que d'autres matériels d'information

Entdecken Sie die ganze Schönheit der Welt von Scavolini! Bei unseren Händlern finden Sie eine große Auswahl an Küchen, aufwändig gestaltete Kataloge und viel interessantes Informationsmaterial.

Venga a descubrir con sus propios ojos el mundo de las cocinas Scavolini: en las tiendas de nuestros Revendedores podrá encontrar un amplia gama de productos expuestos, así como los catálogos y muchísimo material informativo.

Приходите к нашим дилерам, чтобы самостоятельно ознакомиться с миром Scavolini, в магазинах которых вам будет представлен широкий выбор моделей в экспозиции, каталоги и множество другого информационного материала.



I colori dei materiali illustrati all'interno del presente Catalogo, non sempre corrispondono a quelli reali per comprensibili motivi di stampa. Colori e tonalità si possono visionare presso i Punti Vendita, direttamente su prodotti e campionari.

The colours referring to the materials illustrated inside this Catalogue, do not always correspond to the real material for obvious printing reasons. Colours and shades can be seen at the Sales Outlets, directly on materials and samplers.

Les coloris des matériaux illustrés à l'intérieur du présent Catalogue, ne correspondent pas toujours aux réels pour de compréhensibles motifs d'impression. Les coloris et les tonalités peuvent être visionnés dans nos points de vente Points de Ventes, directement sur les produits et l'échantillonnage.

Aus drucktechnischen Gründen entsprechen die Farben der Materialien, die in diesem Katalog enthalten sind, nicht immer den echten Farben. Farben und Farbtöne können Sie beim Verkaufspunkt direkt auf dem Produkt oder Musterungen betrachten.

Los colores de los materiales ilustrados en el presente Catálogo no siempre coinciden con los reales por evidentes razones de impresión. Para ver los efectivos colores y tonalidades, Uds. podrán observar directamente los productos y los muestrarios en los Puntos de Venta.

Цвета изображенных в данном каталоге материалов не всегда соответствуют реальным ввиду существующих возможностей печати. С цветами и тоннами можно ознакомиться в торговых точках, непосредственно на продуктах и на образцах.

Il presente catalogo è fornito dalla Scavolini SpA alla propria clientela che potrà liberamente consegnarlo al pubblico; non potrà invece assolutamente consegnarlo, nemmeno in forma riprodotta, a soggetti che svolgono attività commerciali nel settore (ad esempio agenti di commercio, commercianti, ecc...) in qualsiasi paese del mondo. Salvo eventuali deroghe, che dovranno risultare da atto scritto della Scavolini SpA, ogni violazione a quanto sopra sarà perseguita legalmente.

Scavolini Spa supplies this catalogue to its clientele, who are authorised to distribute it to members of the public with no restrictions. However, it may not be given, even in copied form, to anyone in business in the fitted kitchen sector (e.g. agents, dealers, etc.) anywhere in the world. Unless authorised in writing by Scavolini Spa, all breaches of the above conditions will result in prosecution.

Le présent catalogue est fourni par Scavolini SpA à sa propre clientèle qui pourra librement le remettre au public; contrairement, il ne pourra absolument pas être remis, même pas en reproduction, à quiconque mène une activité commerciale dans le secteur (par exemple agents de commerce, revendeurs, etc.) dans n'importe quel pays du monde. Exclues éventuelles dérogations, qui devront résulter par des actes écrits de Scavolini SpA, toute violation aux conditions énoncées ci-dessus sera poursuivie légalement.

Dieser Katalog wird von Scavolini S.p.A. Ihren Kunden zur Verfügung gestellt, und kann freilich dem Publikum ausgehändigt werden. Hingegen kann die Kundschaft ihn nicht, auch unter Form von Reproduktion, an Geschäftsleute, die dieselbe Tätigkeit in der Branche in irgendwelchem Land der Welt ausüben, aushändigen (wie zum Beispiel Agenten, Verkäufer, usw.). Ausgenommen mögliche Abweichungen, die unter schriftlicher Form seitens Scavolini S.p.A. erfolgen müssen, wird irgendwelche Verletzung vom oben-angegebenen strafrechtlich bestraft.

Scavolini S.p.A. pone el presente catalogo a disposición de sus clientes, que podrán entregarlo libremente al público. Por otra parte los clientes no podrán entregarlo, tampoco en forma parcial, a sujetos del mismo sector comercial (por ejemplo, delegados, distribuidores...) en cualquier país del mundo. Con la excepción de posibles derogaciones, que resulten de acto escrito de Scavolini S.p.A., cualquier violación a lo arriba expuesto podrá ser perseguida de forma legal.

Данный каталог предоставляется компанией Scavolini Spa своим клиентам, которые могут беспрепятственно распространять его среди посетителей. Однако им категорически запрещается передавать его, даже в воспроизведенном виде, тем субъектам, которые выполняют коммерческую деятельность в этой отрасли (например, торговые представители, коммерсанты и т.д.) в любой стране мира. При отсутствии иных договоренностей, которые должны быть составлены Scavolini Spa в письменном виде, любое нарушение вышесказанного будет преследоваться по закону.

Il design dei prodotti Scavolini è tutelato con le modalità di legge. Inoltre, alcune parti del modello e/o alcune composizioni, possono essere oggetto di brevettazione e/o registrazione.

The design of Scavolini products is protected by law. In addition, some parts of the model and/or some compositions may be patented and/or registered.

Le design des produits Scavolini est protégé par la loi. De plus, certaines parties du modèle et/ou certaines compositions peuvent faire l'objet d'un brevet et/ou d'un enregistrement.

Das Design der Scavolini-Produkte ist gesetzlich geschützt. Einige Teile des Modells und/oder einige Kombinationen können auch patentiert und/oder registriert sein.

El diseño de las cocinas Scavolini está tutelado en virtud de las normas legales. Asimismo, algunas partes del modelo y/o algunas composiciones pueden estar patentadas y/o registradas

Дизайн продукции Scavolini защищен законом. Кроме того, некоторые части моделей и/или некоторые композиции могут быть предметом патента и/или



La Scavolini è dotata di Sistemi di Gestione per la Qualità, l'Ambiente e la Salute e Sicurezza, in conformità alle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e BS OHSAS 18001. Tutti i Sistemi sono stati certificati da parte dell'Ente Internazionale SGS.

Scavolini has Quality, Environment, Health and Safety Management Systems compliant with the UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 and BS OHSAS 18001 standards. All three systems are certified by the international notified body SGS.

La Maison Scavolini a mis en place des Systèmes de Gestion de la Qualité, de l'Environnement, de la Santé et de la Sécurité selon les normes UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 et BS OHSAS 18001. Tous les Systèmes ont été certifiés par l'Organisme International SGS.

Die Qualitäts-, Umwelt-, Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutz- Managementsysteme von Scavolini wurden vom renommierten internationalen Prüfdienstleister SGS nach den internationalen Normen UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 und BS OHSAS 18001 zertifiziert.

Scavolini cuenta con un Sistema de Gestión para la Calidad, el Medio Ambiente, la Salud y Seguridad de conformidad con las normas UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 y BS OHSAS 18001. Todos los sistemas han sido certificados por el ente internacional SGS.

Scavolini использует систему менеджмента качества, экологии, здоровья и безопасности, соответствующую нормам UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 и BS OHSAS 18001. Контроль и сертификацию в отношении применения данных систем осуществляет международная сертификационная организация SGS.



Scavolini con il progetto Sunload ha raggiunto l'obiettivo di autoprodurre energia verde per i propri stabilimenti. L'impianto fotovoltaico, con una superficie totale di 57.000 mq, prevede una produzione annua di circa 4.000.000 kWh che ad oggi soddisfa la quasi totalità del fabbisogno energetico Scavolini.

With the Sunload project Scavolini achieved the aim of self-producing green energy for its plants. With a total surface of 57,000 sq m, the photovoltaic system can provide an annual production of approximately 4 million kWh, which today covers almost all of Scavolini's energy demand.

Scavolini avec le projet Sunload a atteint l'objectif d'autoproduction de l'énergie verte pour ses établissements. L'installation photovoltaïque, d'une surface totale de 57.000 m², prévoit une production annuelle de 4.000.000 kWh environ, qui satisfait, aujourd'hui, la quasi totalité du besoin énergétique de Scavolini.

Mit dem Projekt Sunload hat Scavolini das Ziel erreicht, umweltfreundliche Energie für ihre Werke selbst zu erzeugen. Die Photovoltaikanlage mit einer Gesamtoberfläche von 57.000 m² sieht eine Jahreserzeugung von etwa 4.000.000 kWh vor, die heute fast den ganzen Energiebedarf von Scavolini deckt.

Con el proyecto Sunload, Scavolini ha alcanzado el objetivo de autoproducir energía verde para sus establecimientos. La instalación fotovoltaica, con una superficie total de 57.000 m², prevé una producción anual de aproximadamente 4.000.000 kWh, que actualmente satisface prácticamente la totalidad de las necesidades energéticas de Scavolini.

Благодаря проекту Sunload Scavolini достигла целей по самостоятельному производству экологической энергии для своих предприятий. Фотогальваническая система общей площадью 57000 кв.м. предусматривает годовое производство приблизительно в 4000000 кВтч, что на сегодняшний день почти полностью удовлетворяет потребности в энергии Scavolini.

5469.000.06.2015.25000.90108911.620

THIS CATALOGUE HAS BEEN MADE BY SCAVOLINI S.P.A. IN COLLABORATION WITH

DANIELE FELIGIONI
GRAPHIC
ELENA GRAMACCIONI
COPYWRITING
SELECOLOR FIRENZE
PHOTOLITHOGRAPHS
OGM
PRINTING

www.scavolini.com

Per scoprire il mondo di Scavolini, visita www.scavolini.com dove troverai tante informazioni, curiosità e notizie sul vivere in cucina.

To discover the world of Scavolini, visit www.scavolini.com where you will find a feast of information, curiosities and news about life in the kitchen.

Pour découvrir l'univers de Scavolini, visitez le site www.scavolini.com, où vous trouverez une mine d'informations, de curiosités et de renseignements sur l'art de vivre en cuisine.

Machen Sie sich auf Entdeckungstour und besuchen Sie unsere Website www.scavolini.com. Es erwarten Sie viele interessante Informationen, nützliche Tipps und Geschichten über das Leben in der Küche.

Para descubrir el mundo de Scavolini, visite www.scavolini.com donde encontrará tanta información, curiosidades y noticias sobre la vida en la cocina.

Откройте для себя мир Scavolini, посетите наш сайт www.scavolini.com где вы найдете много информации, интересных фактов и новостей о жизни в доме.



