

Utility System

SCAVOLINI®



utility system

UTILITY

is an innovative system of elements 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 has its origins 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 elements for disabled persons that could easily be applied to each of its kitchen models. Once the new design was finalized, the system was put into production. It achieved immediate confirmation 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 then under construction, 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.

UTILITY

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 trouve le 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 à 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 correspondant le mieux aux exigences personnelles de goût et d'ameublement.

UTILITY

ist ein innovatives System von Elementen, mit dem die Küche in einen auch für Behinderte, Senioren und in ihrer Bewegungsfreiheit eingeschränkte Personen geeigneten und voll nutzbaren Raum verwandelt werden kann (ohne Abstriche bei der Ästhetik machen zu müssen). Dieses einzigartige, komplette System für eine barrierefreie Küche wird zum ersten Mal von Scavolini industriell gefertigt, und bietet allen betroffenen Personengruppen die Möglichkeit, sich in der Küche frei zu bewegen, Tätigkeiten zu verrichten, die ihnen in einer normalen Küche bisher verwehrt waren, und damit mehr Selbständigkeit zu bewahren bzw. zurückzugewinnen. Die Entstehungsgeschichte von UTILITY geht auf das Jahr 1998 zurück, als das von den Architekten Renzo Baldanello und Bernardino Pittino entworfene Originalprojekt einer behindertengerechten Küche im Rahmen eines in Pesaro von der Stiftung Don Gaudiano ausgeschrieben Wettbewerbes für innovative Lösungen zur Annäherung der industriellen Fertigung an die Problematik des Behindertseins mit dem ersten Preis ausgezeichnet, und Scavolini mit der Anfertigung des Prototyps beauftragt wurde. In der Folge entstand die Idee, ein komplettes, mit allen Scavolini-Modellen kombinierbares System von behindertengerechten Küchenelementen zu entwickeln. 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 Milano in der Person der Frau Doktor Tiziana Radaelli die Ausarbeitung von fünf Küchen für die neue Spinal-Abteilung in Auftrag gibt. Die Küchen entstehen in enger Zusammenarbeit mit Rosanna Gerini, dem für diese neue, komplett ausgestattete Station für die Behandlung und die Rehabilitation von Patienten mit Invalidität verursachenden Rückgratsverletzungen verantwortlich zeichnenden Architekten, und tragen wesentlich dazu bei, den Patienten den Wiedereinstieg ins Alltagsleben zu erleichtern.

Das System UTILITY ist mit allen derzeit in Produktion befindlichen Scavolini-Küchen kombinierbar, so dass Benutzer und Familienangehörige unter den zahlreichen Modellen die für ihre räumlichen Erfordernisse und ihren persönlichen Geschmack ideale Küche auswählen können.

UTILITY

es un innovador sistema de elementos que, sin comprometer mínimamente su estética, logra transformar una cocina en un espacio plenamente utilizable y accesible aún para las personas discapacitadas, con problemas motorios, ancianos o de todos modos en 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 motorias 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 Pesaro 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 de 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. Una vez definido el nuevo diseño, la puesta en producción del sistema encuentra una puesta 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 más adecuado a sus propias exigencias de gusto y decoración.

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



UTILITY

è un innovativo sistema di elementi che riesce a trasformare una cucina (senza comprometterne minimamente l'estetica) in uno spazio pienamente utilizzabile e 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 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 suo modello di cucina. Definito il nuovo progetto, la messa in 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 ora anche dotata di spazi cucina Utility per la riabilitazione alla vita di ogni giorno.

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

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 congeniato 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
- dai corrimani fissati al piano in laminato, per una maggiore sicurezza di appiglio
- 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 elements.

In order to solve each user's access problems, the system is designed so that the elements can be modified and arranged in different positions depending on the user's needs. Therefore, most functional layout is selected after careful analysis of the possibilities offered by the system.

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 extractable tops
- by handrails attached to the laminate top for a more secure grasp
- by fold-away grids complementing the 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 nécessités.

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'éléments à rayon 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 :

- les plans spécialement façonnés qui limitent le déplacement au strict nécessaire
- des surfaces extractibles
- les mains courantes fixées au plan en stratifié, pour une prise plus sûre
- les 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 organisierten Funktionsbereiche der Küche, und bedingen innen- und außenliegende Änderungen der normalerweise verwendeten Elemente.

Um den individuellen Problemen der einzelnen Benutzer Rechnung tragen zu können, wurde UTILITY so gestaltet, dass die Elemente den fallspezifischen 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 den individuellen Anforderungen entsprechend gewählt 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 o Oberschränke mit Hebe-/Senkmechanismus (manuell oder elektrisch)
- Drei verschiedene Sockelhöhen
- Individuelle Platzierung der Griffe

In der Horizontalen:

- Ergonomische Formgebung für die Arbeitsplatten, so dass das Herumgehen bzw. Herumfahren beim Arbeiten auf ein Minimum reduziert werden kann
- Ausziehbare Arbeitsplatten
- An der Arbeitsplatte befestigte Reling zum Anhalten
- Ausstattung mit zusätzlichen Rosten 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 colocaciones diferentes a cada elemento en base a las necesidades de cada caso específico.

Por lo tanto, la elección de la composición más funcional a las propias exigencias será el resultado de un atento análisis de las posibilidades brindadas por el sistema Utility.

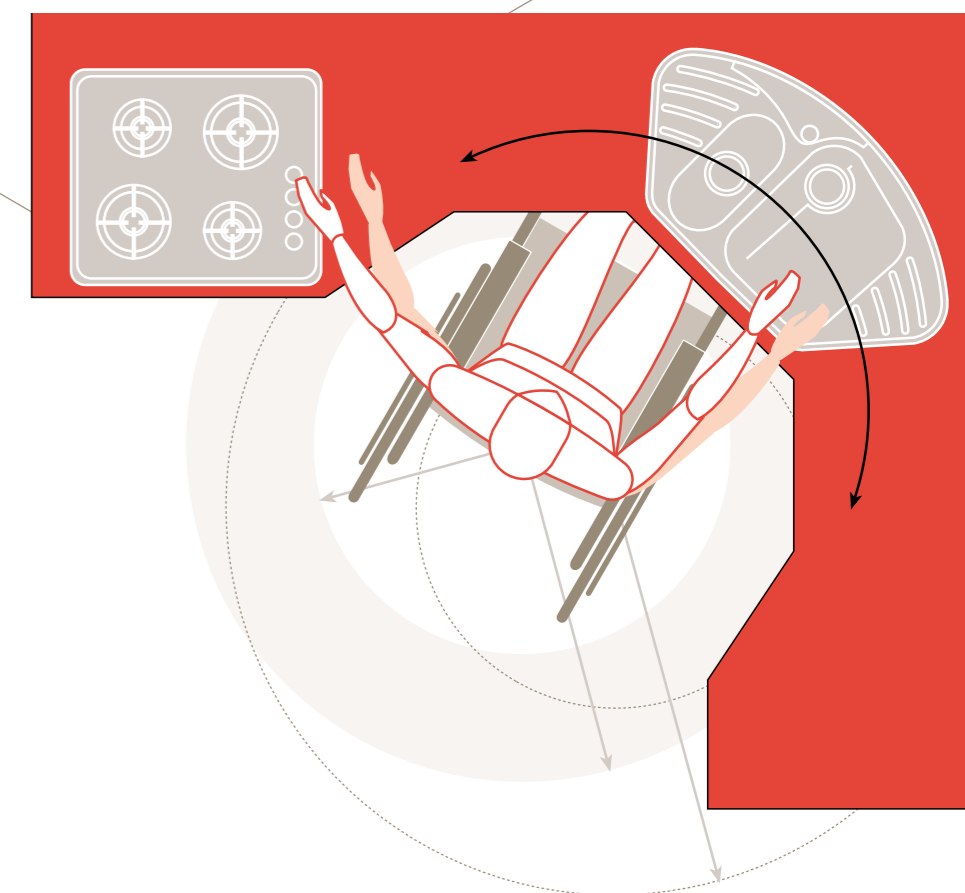
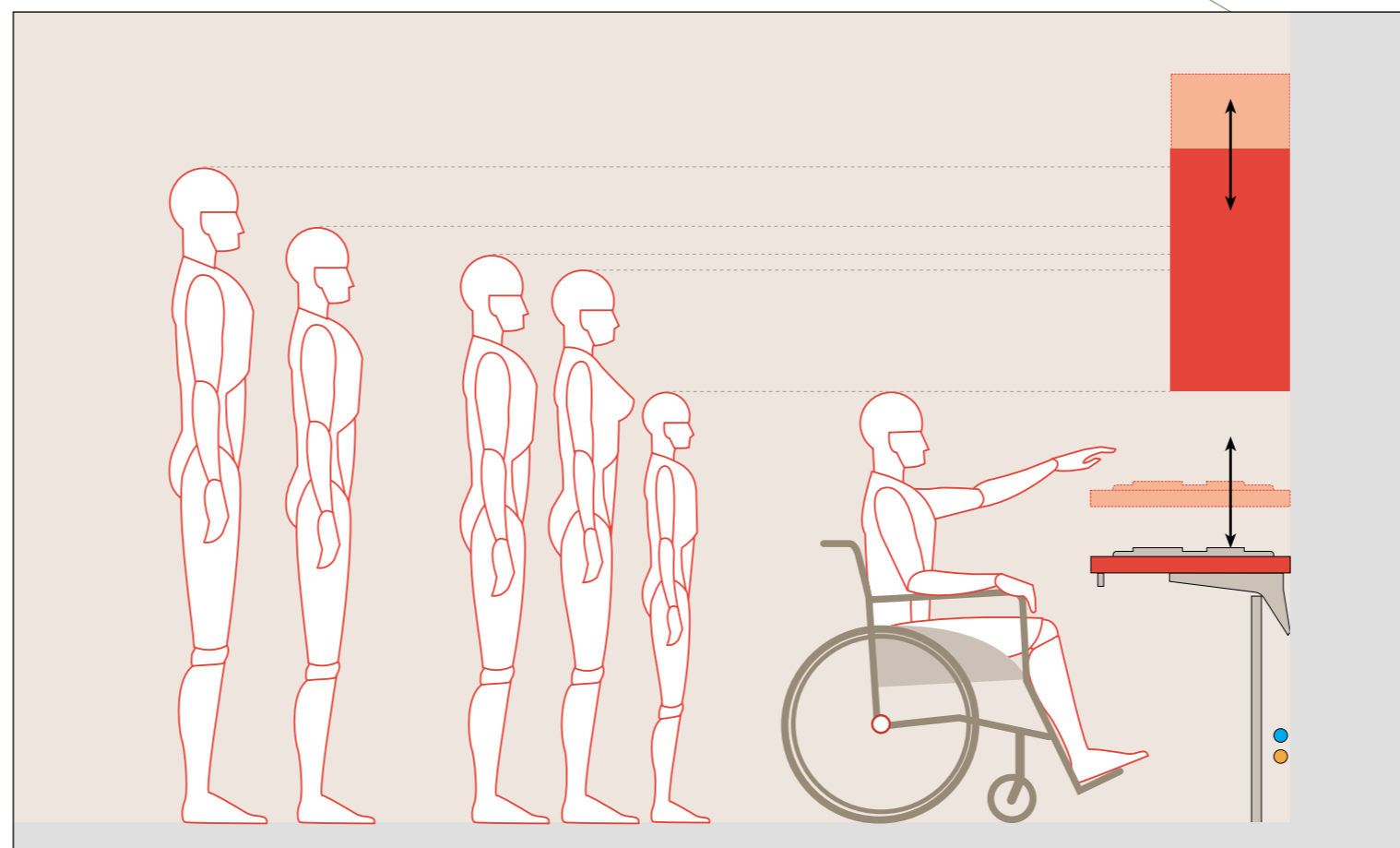
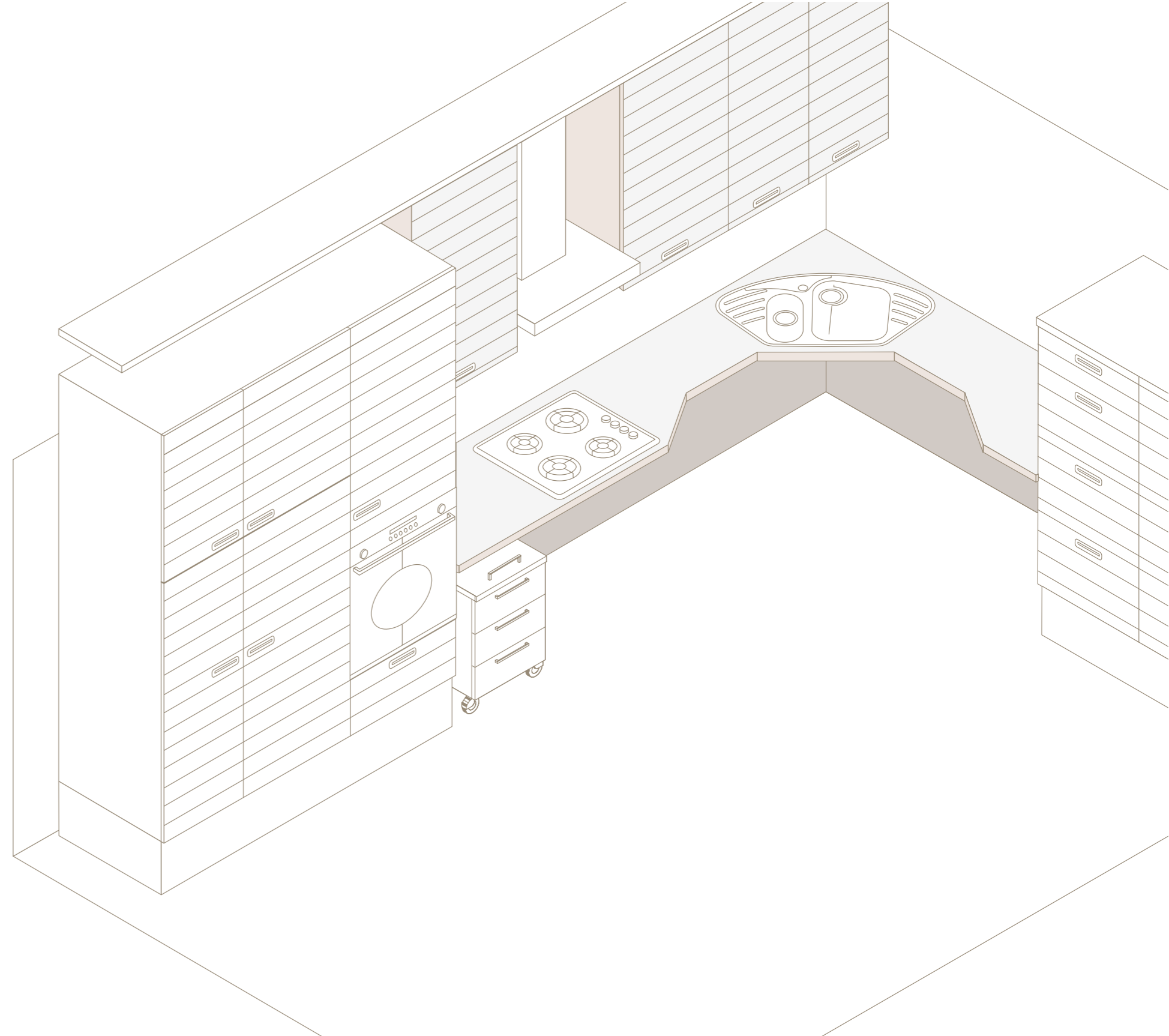
La característica fundamental del sistema UTILITY - que permite en primer lugar elegir la altura más adecuada de la zona operativa - consiste en la capacidad de resolver los diferentes problemas de ergonomia tanto en sentido vertical como en sentido horizontal.

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

- La altura variable de las encimeras
- La altura variable de los muebles de pared (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 a lo mínimo necesario
- Las encimeras extraíbles
- Los pasamanos colocados en las encimeras para un agarre más seguro
- Las rejillas complementarias a los planos de cocción, diseñados para un desplazamiento cómodo y seguro de ollas y sartenes.





Il piano sagomato senza basi _Modeled top without base units under _Le plan façonné sans bas _Die ergonomisch geformte Arbeitsfläche ohne Unterbau _La encimera moldurada sin base

Uno degli elementi principali del sistema Utility è il piano sagomato, senza basi, totalmente accessibile anche a persone in carrozzina. Alcuni pensili e scolapiatti, alti e bassi, hanno invece una struttura saliscendi manuale o motorizzata e sono disponibili anche con telecomando.

One of the Utility system's principal elements is the modeled top without base units under, completely accessible even to persons in wheelchairs. A number of wall units and draining boards (of different heights) have a manual or motorized shelving, and are also available with remote control.

L'un des principaux éléments du système Utility est le plan façonné, sans bas, tout à fait accessible, même aux personnes en chaise roulante. Quelques meubles hauts et égouttoirs de hauteurs différentes ont un élément à rayon manuel ou motorisé qui est également disponible avec télécommande.

Eines der wichtigsten Elemente des Systems Utility ist die ergonomisch geformte Arbeitsplatte ohne darunter liegende Unterschränke, die auch für Rollstuhlfahrer voll zugänglich sind. Einige in diversen Höhe lieferbare Oberschränke und Geschirrabtropfschränke sind mit einem manuell zu bedienenden oder elektrisch gesteuerten Hebe-/Senkmechanismus ausgestattet, und auch mit Fernbedienung lieferbar.

Uno de los elementos principales del sistema Utility es la encimera moldurada, sin bases, totalmente accesible aún a personas en sillas de ruedas. Algunos muebles de pared y escurridores, de diferente alturas, presentan en cambio un mecanismo de deslizamiento vertical manual o motorizado, también disponible con control remoto.





Elementi, elettrodomestici e accessori (tra i quali anche gli zoccoli con cestelli estraibili) sono collocati a misura, sulle necessità dell'utente.

Units, electrical appliances and accessories (including pull-out baskets with integrated plinth) are positioned to satisfy user requirements.

Les éléments, électroménagers et accessoires (comme les socles avec paniers coulissants) sont placés en fonction des besoins de l'utilisateur.

Elemente, Haushaltgeräte und Zubehör wie Sockelleisten mit eingebauten Ausziehkörben können den individuellen Erfordernissen entsprechend positioniert werden.

Los diferentes elementos, electrodomésticos y accesorios (entre los cuales también están los zócalos con cestos extraíbles) se colocan en base a las necesidades de cada usuario.





**La griglia ribaltabile _Fold-away grid
_La grille à abattant _Der klappbare Rost _La rejilla proyectante**

Un altro elemento significativo è la griglia in metallo ribaltabile, complementare al piano, che consente di spostare pentole calde e contenitori pesanti dai fornelli al lavabo (e viceversa), senza effettuare sforzi e in totale sicurezza. Per un servizio di immediata utilità è stato progettato anche un tagliere sottopiano, facilmente estraibile.

Another important element is the metal fold-away grid, a hob accessory that lets the user move hot pots and heavy containers from the cooker to the sink (and vice versa) without any strain and in complete safety. Another immediately useful element is the built-under chopping board, easy to pull out.

Un autre élément important est la grille métallique à abattant, complémentaire au plan, qui permet de déplacer les casseroles chaudes et les récipients lourds des plaques de cuisson à l'évier (et vice versa), sans effort et en toute sécurité. Une planche à découper située sous le plan et facilement extractible a été conçue pour permettre une utilisation immédiate.

Ein weiteres innovatives Element ist der als Ergänzung zur Arbeitsplatte lieferbare, klappbare Metallrost, auf dem heiße Pfannen, Töpfe, und andere schwere Gegenstände mühe- und gefahrlos zwischen Kochfeld und Spüle hin- und hergeschoben werden können. Als besonders praktisch erweist sich auch das unter der Arbeitsplatte angebrachte, einfach und schnell ausziehbare Schneidbrett.

Otro elemento significativo es la rejilla metálica volcable, complementaria a la encimera, que permite desplazar ollas calientes y recipientes pesados de los hornillos al fregadero y viceversa, sin efectuar esfuerzos y en total seguridad. Para un servicio de utilidad inmediata también ha sido diseñado una tabla fácilmente extraíble bajo la encimera.





utility^{system}

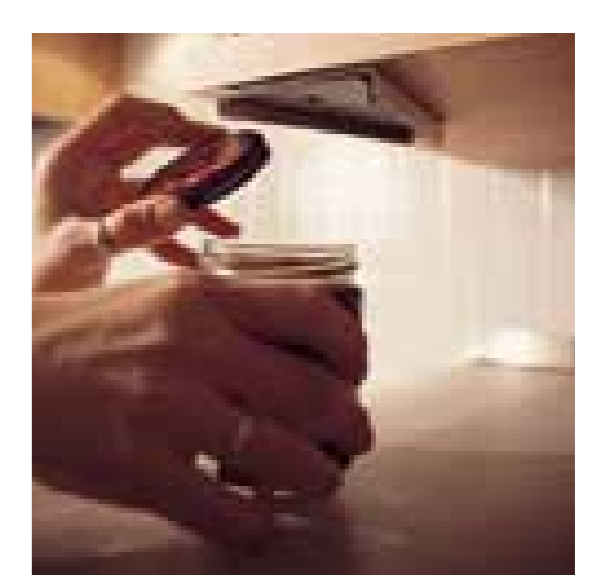
Collocati a misura ideale, elettrodomestici come la lavastoviglie e il forno (disponibile questo anche con apertura laterale) sono facilmente utilizzabili.
A sostegno delle diverse attività, vengono prodotti oggi sul mercato anche piccoli accessori che rendono semplici i gesti più comuni, come l'apertura di un barattolo.

Placed at a convenient height, appliances like the dishwasher and the oven (the latter also available with side opening) are easy to use. Can also be found on the market small accessories to help and facilitate the different activities and most common doings, just like the opening of a jar.

L'utilisation des électroménagers comme le lave-vaisselle et le four (celui-ci est aussi disponible avec ouverture latérale) est facile s'ils sont placés en position idéale.
De petits accessoires sont aujourd'hui produits sur le marché comme support des diverses activités et simplifient les opérations les plus habituelles (ouverture d'un pot par exemple).

Auf den individuellen Erfordernissen angemessener Höhe montierte Haushaltgeräte, wie Geschirrspüler und Einbaueherd (auch mit Drehtür lieferbar), können von Behinderten problemlos benutzt werden.
Die vielen heute auf dem Markt erhältlichen Küchenutensilien und -hilfen erleichtern die tägliche Arbeit in der Küche wesentlich, so dass alltägliche Verrichtungen, wie zum Beispiel das Öffnen einer Dose, auch für Behinderte gar nicht erst zu einem Problem werden.

Colocados a la altura ideal, electrodomésticos como el lavavajillas y el horno (disponible también con apertura lateral) son fáciles de utilizar.
Para facilitar las diferentes actividades, han sido producidos también pequeños accesorios que simplifican los gestos más comunes, como la apertura de un tarro.





**Cestelli girevoli o estraibili _Revolving or pull-out baskets
 _Paniers pivotants ou coulissants _Dreh- oder Ausziehkörbe
 _Cestos giratorios o extraíbles**



Il sistema Utility rende disponibili anche accessori interni di grande fruibilità. Uno di questi è il cestello girevole in metallo per una base ad angolo che, oltre a contenere in poco spazio una notevole quantità di oggetti, consente un accesso semplice e immediato.

The Utility system offers extremely practical internal accessories. One is the revolving metal basket for a corner base unit that, in addition to storing a large number of objects in a small space, gives simple and immediate access.

Le système Utility propose également des accessoires internes très utiles comme le panier pivotant en métal pour un bas d'angle qui contient une grande quantité d'objets dans un espace réduit et permet un accès facile et immédiat.

Utility bietet auch praktische Schrankinnenausstattungen an, wie zum Beispiel den metallenen Drehkorb für Eck-Unterschranke, der auf wenig Platz viel Stauraum bietet, und mit einem Handgriff bedient werden kann.

El sistema Utility también dispone de accesorios internos sumamente aprovechables. Uno de ellos es el cesto giratorio de metal para una base angular que, además de contener en poco espacio una cantidad de objetos considerable, consiente un acceso simple e inmediato.



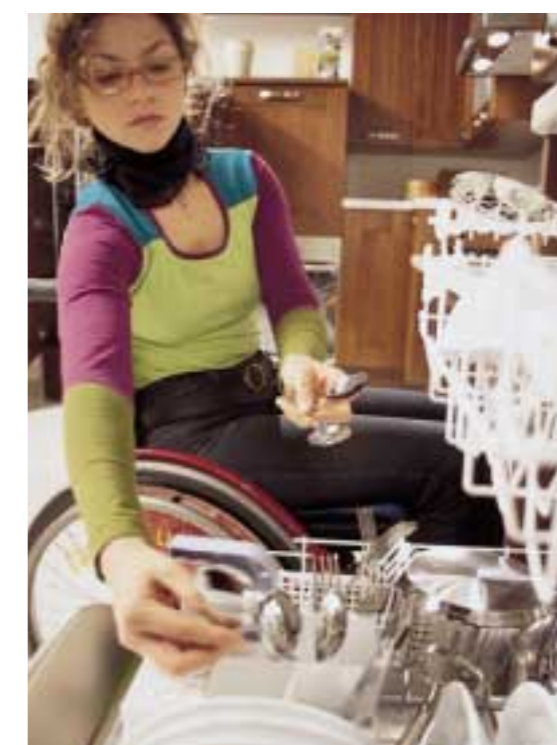
Un gruppo di cestelli estraibili in metallo arricchisce invece gli armadi bassi di spazi di contenimento e di nuove funzionalità. Anche gli armadi, collocati nell'altezza più adeguata alle esigenze del singolo utente, sono facilmente accessibili e subito pronti all'uso. La stessa cosa vale per il forno e la lavastoviglie.

A group of metal pull-out baskets adds storage room and practicality to medium height larder units. Larder units, set at the best height for the individual user, as well as oven and dishwasher, are easily accessible and ready to use.

Un groupe de paniers coulissants en métal enrichit les armoires hauteur moyenne d'espaces de rangement et de fonctions nouvelles. Les armoires, placées à la hauteur la plus appropriée aux exigences de l'usager, sont aussi facilement accessibles et immédiatement prêtes à l'emploi. Cela est aussi valable pour le four et le lave-vaisselle.

Ein Satz Ausziehkörbe aus Metall ist die ideale Innenausstattung für die Demischränke der diversen Funktionsbereiche. Auch die auf der den individuellen Erfordernissen angemessenen Höhe montierten Schränke sind praktisch und einfach zu öffnen. Dasselbe gilt auch für Einbaueherd und Geschirrspüler.

Un grupo de cestos extraíbles de metal enriquece en este caso los armarios de altura mediana con espacios de contención y nuevas funcionalidades. También los armarios, colocados a la altura más adecuada según las exigencias de cada usuario, son fácilmente accesibles y listos para usar. Lo mismo vale para el horno y el lavavajillas.



**_Cucina “Home” con piano colazione _“Home” kitchen with breakfast top
_Cuisine “Home” avec plan petit déjeuner
_Küche “Home” mit Frühstücksinsel _Cocina “Home” con plano de desayunar**

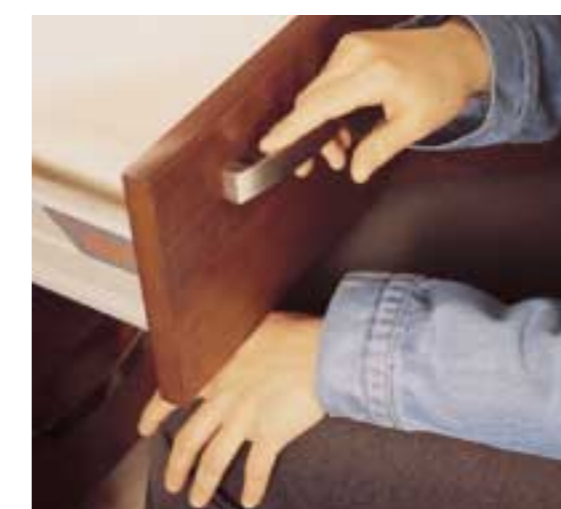
Il piano di lavoro, senza basi, consente una perfetta agibilità. La superficie del piano di lavoro può diventare più ampia e conservare le stesse caratteristiche di agibilità, se nella composizione viene inserito un pratico piano colazione con un unico sostegno.

The worktop without base unit under provides perfect access. The worktop surface can be enlarged and maintain the same accessibility by adding a practical breakfast top with single support to the layout.

Le plan de travail, sans bas, permet une accessibilité parfaite. La surface du plan de travail peut devenir plus grande et conserver les mêmes caractéristiques d'accessibilité, si dans la composition est inséré un plan petit déjeuner pratique avec un pied unique.

Die Arbeitsplatte ohne Unterbau bietet auch für Rollstuhlfahrer völlige Bewegungsfreiheit. Durch die Erweiterung der Platte entsteht eine praktische Frühstücksinsel mit einer einzigen Stütze.

La encimera, sin bases, consiente una perfecta movilidad. La superficie de la misma puede ampliarse conservando las mismas características de comodidad si se aplica a la composición un práctico plano de desayunar con un único soporte.





Il corrimano _Handrail _La main courante _Die Arbeitsplattenreling _El pasamanos

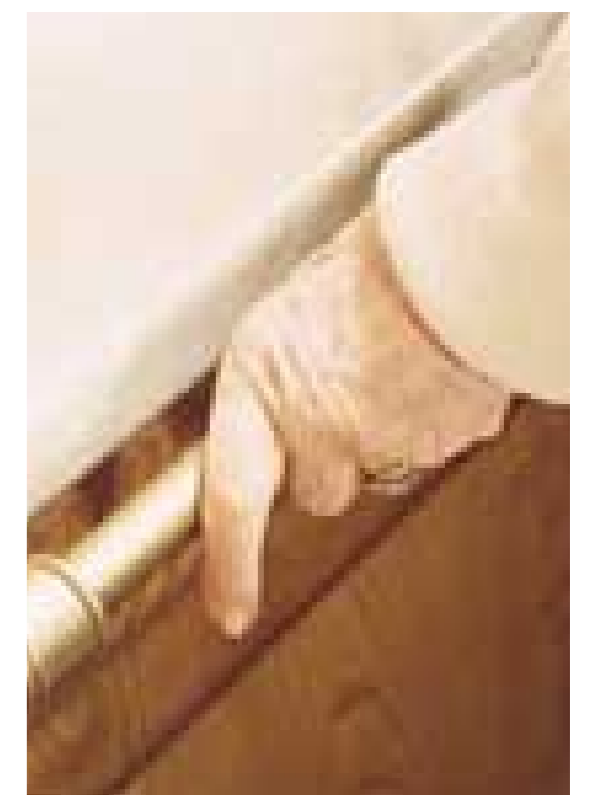
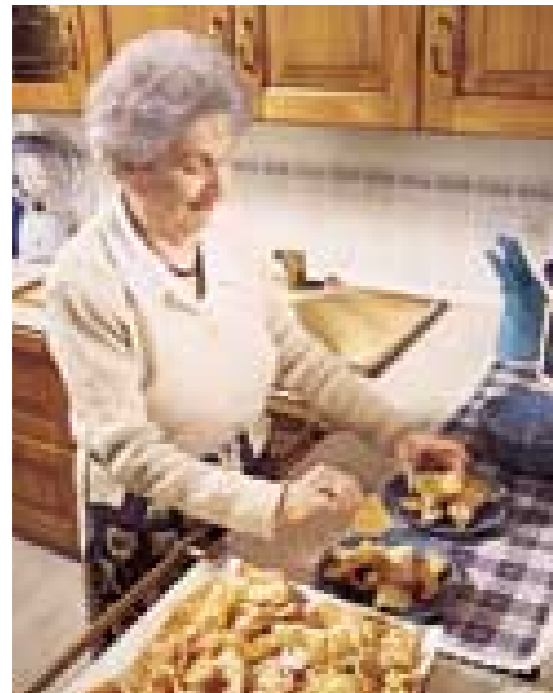
Una maggiore sicurezza viene data anche dai corrimani, direttamente applicati ai piani di lavoro della cucina. Il corrimano è utile, come strumento di appiglio, in tutti i casi ed è particolarmente indicato alle persone anziane o alle persone che hanno possibilità di movimento ridotte.

Greater safety is provided by handrails attached directly to the worktops. The rail is always useful as a handhold, and is particularly indicated for the elderly or for persons with reduced mobility.

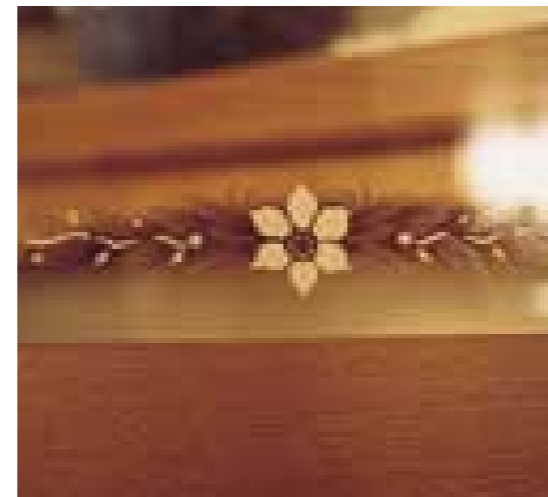
Les mains courantes directement appliquées aux plans de travail de la cuisine garantissent une plus grande sécurité. La main courante est utile comme point de prise dans tous les cas et est particulièrement indiquée pour les personnes âgées ou les personnes défavorisées physiquement.

Ein Plus an Sicherheit bietet auch die direkt an der Arbeitsplatte befestigte Relling zum Anhalten - vor allem für Senioren oder Personen mit Behinderungen ein Muss.

Una mayor seguridad también es brindada por los pasamanos aplicados directamente en las encimeras de la cocina. El pasamanos es útil como instrumento de agarre y, de todos modos, particularmente indicado para las personas ancianas o con dificultades motorias.



**La struttura saliscendi _The shelving
_Les éléments à rayon _Der Hebe-/Senkmechanismus
_Mecanismo de deslizamiento vertical**



Anche in un modello di cucina tradizionale gli elementi del sistema Utility interagiscono con la persona mantenendo intatte le qualità estetiche e compositive dell'ambiente prescelto. Il pensile e lo scolapiatti hanno qui una struttura saliscendi: ad utilizzo manuale (il pensile) e motorizzata (lo scolapiatti).

In traditional kitchens as well, Utility system elements interact with the user while maintaining the aesthetic and compositional qualities of the selected style. Here, the wall unit and draining-board have a shelving: manual for the wall unit, motorized for the draining-board.

Dans un modèle de cuisine traditionnelle aussi les éléments du système Utility interagissent avec la personne en conservant les qualités esthétiques et de composition de la cuisine choisie. Le meuble haut et l'égouttoir ont un élément à rayon: à utilisation manuelle (le meuble haut) et motorisée (l'égouttoir).

Auch in einer in traditionellem Stil gehaltenen Küche können die Elemente des Systems Utility problemlos eingebaut werden, ohne das Gesamtbild zu beeinträchtigen. Hier ein Oberschrank und ein Geschirrabtropfelement mit Höhenverstellung, beim Oberschrank manuell, beim Abtropfschrank elektrisch.

También en un modelo de cocina tradicional, los elementos del sistema Utility interactúan con la persona manteniendo intactas las cualidades estéticas y compositivas del ambiente. El mueble de pared y el escurridor tienen en este caso un mecanismo de deslizamiento vertical: de funcionamiento manual en el mueble de pared y motorizado en el escurridor.





Il piano di lavoro senza basi sottostanti _Worktop without base units under _Le plan de travail sans bas _Die Arbeitsplatte ohne Unterbau _La encimera sin bases debajo

La stessa composizione, con piano di lavoro sospeso e senza basi sottostanti, rende la cucina perfettamente accessibile anche a persone in carrozzina. Il piano cottura, la cappa e i pensili con struttura saliscendi sono in questo modo facilmente raggiungibili e utilizzabili.

The same composition with suspended worktop (without base units below) makes the kitchen completely accessible even to a person in a wheelchair. Thus hob, hood and wall units with shelving can be easily reached and used.

La même composition avec plan de travail suspendu, sans bas, rend la cuisine parfaitement accessible aussi aux personnes en chaise roulante. Le plan de cuisson, la hotte et les meubles hauts avec l'élément à rayon sont de cette façon aisément rejoins et facilement utilisables. Le plan de cuisson, la hotte et les meubles hauts avec l'élément à rayon sont de cette façon facilement accessibles et utilisables.

Mit einer Arbeitsplatte ohne Unterbau wird die Küche auch für Rollstuhlfahrer geeignet. Kochfeld, Dunstabzugshaube, Oberschränke mit Hebe-/Senkmechanismus sind einfach zu erreichen und gut zugänglich.

La misma composición con encimera suspendida, sin bases debajo, hace que la cocina sea perfectamente accesible aun a las personas en sillas de ruedas. El plano de cocción, la campana y los muebles de pared con mecanismo de deslizamiento vertical son de esa manera fáciles de alcanzar y utilizar.



Insieme a pensili e ad elettrodomestici collocati a misura ideale, funzioni e comodità vengono potenziate anche da due utili accessori subito pronti all'uso: il tavolo estraibile sottopiano e il pratico mobiletto con piano d'appoggio e cassetti, trascinabile su ruote.

Along with wall units with shelving and electrical appliances placed at the ideal height, function and comfort are increased by built-under chopping board, easy to pull-out and a practical wheel-mounted drawers unit with working surface.



Les meubles hauts et les électroménagers, agencés aux hauteurs idéales pour améliorer les fonctions et les commodités, sont aussi complétés par deux accessoires utiles et prêts à l'usage : la table extractible sous le plan de travail et le meuble pratique avec dessus et tiroirs, déplaçable sur roulettes.

Höhenverstellbare Oberschränke, rollstuhlfahrergerecht montierte Haushaltgeräte, ein praktisches Rollmöbel, und ein ausziehbares, unter der Arbeitsplatte montiertes Schneidbrett komplettieren die funktionale Ausstattung der Küche.

Junto a muebles de pared y a electrodomésticos colocados a la altura ideal, las funciones y comodidades son potenciadas también por dos accesorios útiles ya dispuestos para utilizar: la mesa extraíble bajo la encimera y un práctico mueble con plano de apoyo y cajones sobre ruedas.



Arredo spazio cucina Unità Spinale dell'Ospedale Niguarda Ca' Granda di Milano _Equipping of kitchen spaces for Spinal Unit of Niguarda Ca' Granda Hospital in Milan _Ameublement cuisine du Service "Lésions à la Colonne Vertébrale" de l'Hôpital Niguarda Ca' Granda de Milan _Ausstattung der Küchenbereiche der Spinal-Abteilung des Krankenhauses Niguarda Ca' Granda in Mailand _Decoración áreas cocina Unidad de Columna Vertebral del Hospital Niguarda Ca' Granda de Milán

Gli spazi cucina realizzati per la nuovissima Unità Spinale dell'Ospedale Niguarda di Milano sono la testimonianza più diretta ed efficace del sistema Utility. Sono finalizzati alla riabilitazione di pazienti affetti da lesioni invalidanti, sollecitati al recupero delle più comuni attività da un ambiente funzionale alle loro esigenze, che conserva anche tutto il piacere estetico di una normale cucina. Per l'Unità Spinale, Scavolini ha realizzato 5 composizioni (di linea moderna) destinate ad aree preordinate, con finalità diverse. La prima è collocata nell'ambiente di Ergoterapia (zona riservata al primo livello di riabilitazione). Altre composizioni occupano la zona Mensa e la zona Caffetteria, adiacenti alla palestra e aperte anche a parenti e amici. Due modelli sono invece inseriti in due miniappartamenti occupati da pazienti a riabilitazione avanzata e prossimi al rientro a casa.

The kitchen spaces created for the new Spinal Unit of the Niguarda Hospital in Milan are the best and most effective testimony for the Utility system. The kitchens assist in the rehabilitation of patients suffering from crippling injuries, helping them recover everyday activities in an environment specifically designed for their needs while maintaining all of the aesthetic pleasure of a normal kitchen. Scavolini created 5 different modern-design compositions for the Spinal Unit, each intended for a specific use. The first is located in the Ergotherapy area (reserved to first-level rehabilitation). Two are in the Cafeteria and Coffee Shop areas next to the gymnasium, open to relatives and friends. The last two are located in two mini-apartments occupied by patients at advanced levels of rehabilitation, who will soon return to their homes.



Les cuisines réalisées pour le nouveau Service "Lésions à la Colonne Vertébrale" de l'Hôpital Niguarda de Milan sont le témoignage le plus direct et efficace du système Utility. Elles ont été conçues pour la réhabilitation de patients atteints de lésions invalidantes, incités à la récupération des activités les plus courantes par un espace fonctionnel et approprié à leurs exigences, qui garde tout le plaisir esthétique d'une cuisine normale. Pour le Service "Lésions à la Colonne Vertébrale" Scavolini a réalisé 5 compositions (modernes) destinées à des zones aménagées à des fins diverses. La première est aménagée dans le service d'Ergothérapie (zone réservée au premier degré de réhabilitation). D'autres compositions occupent la zone Cantine et la zone Cafétéria, situées à proximité du gymnase et ouvertes aux parents et amis. Deux modèles sont introduits dans deux mini-appartements occupés par des patients dont la réhabilitation est avancée et qui sont sur le point de rentrer chez eux.

Diese von Scavolini gelieferten Küchenbereiche stellen den praktischen Wert des Systems Utility effektiv unter Beweis. Sie werden im Rahmen des Rehabilitationsprogramms für Patienten mit auf Verletzungen im Spinalbereich zurückzuführende Behinderungen eingesetzt, und bieten mit ihrer funktionalen, behindertengerechten, und trotzdem unter ästhetischen Gesichtspunkten wie eine ganz normale Küche wirkenden Gestaltung eine unter praktischem und psychologischem Aspekt wertvolle Hilfe beim Erlernen der Wiederaufnahme alltäglicher Verrichtungen. Es wurden insgesamt fünf Küchen (der modernen Kollektion) für bereits bestehende Bereiche mit unterschiedlichen Zweckbestimmungen installiert: Eine für die Ergotherapie (1. Rehabilitationsniveau), zwei für Mensa und Cafeteria (neben der Turnhalle, auch Besuchern zugänglich), und zwei weitere Modelle in zwei Garconnieren für Patienten, die ihr Rehabilitationsprogramm schon zu einem guten Teil absolviert haben, und deren Entlassung bald bevorsteht.

Las áreas cocina realizadas para la nueva Unidad de Columna Vertebral del Hospital Niguarda de Milán son la prueba más directa y fehaciente del sistema Utility. Las mismas están destinadas a la rehabilitación de pacientes con lesiones invalidantes, estimulados a la recuperación de las actividades más comunes por un ambiente funcional a sus exigencias y que al mismo tiempo conserva todo el placer estético de una cocina normal. Para la Unidad de Columna Vertebral, Scavolini ha realizado cinco composiciones de línea moderna destinadas a áreas programadas con diferentes finalidades. La primera se encuentra en el ambiente de Ergoterapia (zona reservada al primer nivel de rehabilitación). Otras composiciones ocupan la zona Comedor y la zona Cafetería, adyacentes al gimnasio y abiertas también a parientes y amigos. Otros dos modelos se encuentran en cambio en dos miniapartamentos ocupados por pacientes en rehabilitación avanzada y próximos a retornar a sus casas.

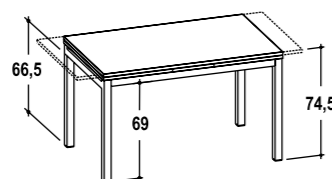


Tavoli, Tables, Tables, Tische, Mesas

I tavoli qui riportati sono quelli che 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 gezeigten 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.



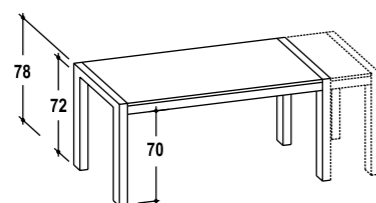
Gulliver



Tavolo Gulliver: struttura e gambe in metallo Grigio. Sono disponibili piani allungabili in laminato di diverso colore oppure fissi in granito, marmo, composto, decorceramica, damatop o laminato.
Gulliver table: frame and legs are in Grey painted metal. Tops are available in extensible version in laminate of different colours or fixed version in granite, marble, composite, decorceramica, damatop or laminate.
Table Gulliver: le cadre et les pieds sont en métal vernis en Gris. Les dessus sont disponibles à rallonges en stratifié en différentes couleurs ou bien fixe en granit, marbre, composé, decorceramica, damatop ou stratifié.
Tische Gulliver: Zarge und Beine aus grauem Metall. Die ausziehbaren Platten werden in zahlreichen Laminatfarben erhältlich, verfügbar auch feste Tische in Granit, Marmor, Verbundmaterial, Decorceramica, Damatop und Laminat.
Mesa Gulliver: estructura y patas en metal barnizado gris. Disponibles tambien tableros extensibles en diversos colores o fijos de granito, mármol, compuesto, decorceramica, damatop o laminado.



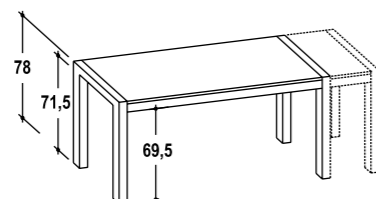
Quadrifoglio



Tavolo Quadrifoglio: Il tavolo ha struttura (allungabile o fissa) e gambe in metallo verniciato Grigio. Sono disponibili piani allungabili in laminato con bordo in massello multistrato o fissi in laminato con bordo in massello multistrato, granito o Quarz.
Quadrifoglio table: The table has frame (extensible or fixed) and legs in Grey painted metal. Are available extensible laminate tops with multi-layered all-round solid wood or fixed tops in laminate with multi-layered all-round solid wood, granite or Quarz.
Table Quadrifoglio: La table a la structure (à rallonges ou fixe) et pieds en métal vernis en Gris. Les dessus sont disponibles en stratifié à rallonges avec chant en feuilleté massif et fixe en stratifié avec chant en feuilleté massif, granit ou Quarz.
Tisch Quadrifoglio: Der Tisch hat Zarge (fest oder ausziehbar) und Beine aus Grau gebeiztem Metall. Erhältlich auch Ausziehplatten aus Laminat mit Kanten aus massivem Mehrschichtholz oder fest aus Laminat mit Kanten aus massivem Mehrschichtholz, Granit, Quarz.
Mesa Quadrifoglio: La mesa tiene una estructura (extensible o fija) y patas de metal barnizado Gris. Disponibles tambien tableros extensibles con borde perimétrico de madera maciza estratificada o fijos de laminado con borde perimétrico de madera maciza estratificada, granito o Quarz.



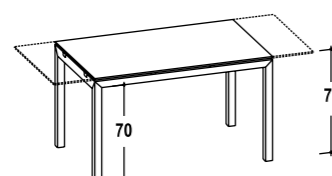
Toledo



Tavolo Toledo: struttura (allungabile o fissa) in metallo ricoperta con fasce laterali in Faggio verniciato in diversi colori e gambe in Faggio verniciato in diversi colori. Piani allungabili in laminato con bordo in massello multistrato o fissi in laminato con bordo in massello multistrato, granito o Quarz.
Toledo table: metal frame (extensible or fixed) covered with sides bands in Beech, varnished in various colours and Beech legs varnished in various colours. Extensible tops are in laminate with multi-layered all-round solid wood or fixed in laminate with multi-layered all-round solid wood, granite or Quarz.
Table Toledo: le cadre (à rallonges ou fixe) est en métal recouvert avec bandes en Hêtre verni en diverses couleurs et les pieds sont en Hêtre verni en diverses couleurs. Les dessus sont à rallonges en stratifié avec chant en feuilleté massif ou bien fixe en stratifié avec chant en feuilleté massif, granit ou Quarz.
Tische Toledo: Zarge (fest oder ausziehbar) aus Metall, verkleidet mit seitlichen Bänden aus Buche, gebeizt in unterschiedlichen Farben und mit Beinen in Buche, gebeizt in zahlreichen Farben. Ausziehbare Platten in Laminat mit Kanten aus massivem Mehrschichtholz, feste Platten in Laminat mit Kanten aus massivem Mehrschichtholz, Granit oder Quarz.
Mesa Toledo: estructura (extensible o fija) en metal recubierta con listones laterales en haya barnizada en diferentes colores y patas en Haya barnizada en diferentes colores. Encimeras extensibles en laminado con borde perimétrico de madera maciza estratificada o fijos en laminado con borde perimétrico de madera maciza estratificada, granito o Quarz.



Lux



Tavolo Lux: struttura e gambe in Alluminio finitura Acciaio e piano allungabile in vetro acidato o laminato stratificato
Lux table: frame and legs in Steel finish Aluminium and extensible top in etched glass or layered decorative finish
Table Lux: cadre et les pieds en Aluminium finition Acier et dessus à rallonges en verre glacé ou finition décorative feuilletée
Tisch Lux: Zarge und Beine aus Alu in Stahl Finish und Ausziehplatte aus geätztem Glas oder mehrschicht Dekor
Mesa Lux: estructura y patas de Alumino acabado Acero y un tablero extensible de cristal translucido o decorativo estratificado

Nota: Oltre ad i tavoli qui riportati, sono disponibili altri modelli che potranno essere scelti consultando il catalogo "Tavoli e sedie" o il catalogo del modello di cucina prescelto. I tavoli qui riportati sono quelli che hanno la maggiore distanza tra il basamento ed il pavimento.
Note: Other models are available in addition to these tables, and may be selected by consulting the "Tables and Chairs" catalogue or the catalogue for the chosen kitchen.

Nota: Sont également disponibles d'autres modèles qui pourront être sélectionnés en consultant le catalogue "Tables et chaises" ou le catalogue du modèle de cuisine choisi.
Anm.: Außer den hier gezeigten Tischen können auch andere Modelle aus dem Katalog "Tische und Stühle" oder dem modellspezifischen Katalog des gewählten Küchenmodells geliefert werden.

Nota: Además de las mesas ilustradas aquí, también se pueden elegir otros modelos en el catálogo "Mesas y Sillas" o en el catálogo del modelo de cocina preferido.

Questo catalogo è stato realizzato dagli Uffici Tecnici della Scavolini in collaborazione con:

33 Multimedia Studio
Fotografia

AD Piers
Progetto grafico

Silvia Urbinati
Styling

Elena Gramaccioni
Copywriting

Selecolor Firenze
Fotolito

Coptip
Stampa

Stampato su carta Burgo R400 da 130 gr/m²

Mod. 3366.000.07.2002.40000.995201140532.4545

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 svolgano 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.

This catalogue is supplied by Scavolini SpA to its own customers that can freely hand it to the public; contrarily, it absolutely cannot be handed, not even in a reproduction, to individuals that operate in commercial activities in the sector (for example business agents, dealers, etc...) in any country of the world. Unless for eventual exceptions, that shall result from a written deed of Scavolini SpA, all violations to the above will be legally prosecuted.

Le présent catalogue est fourni par Scavolini SpA à sa propre clientèle qui pourra librement le donné au public; contrairement, il ne pourra absolument pas être donné, même pas en reproduction, à individu qui 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 au ci-dessus sera poursuite 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 irgendetwelchem 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 angegebene strafrechtlich bestraft.

Scavolini S.p.A. pone el presente catálogo 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.



La Scavolini SpA è dotata di un Sistema di garanzia della Qualità in conformità alla norma internazionale UNI EN ISO 9001.
Tale Sistema Qualità è stato certificato da parte dell'ente internazionale SGS.

The firm Scavolini SpA is qualified by a Quality guarantee System according to the international norm ISO 9001. Such Quality System has been certified by the international organization SGS.

La Maison Scavolini SpA est douée d'un Système de garantie de la Qualité selon la norme internationale ISO 9001. Ce Système Qualité a été certifié par l'organisme international SGS.

Die Firma Scavolini SpA besitzt ein Qualitätsversicherungssystem, das die internationale Norm ISO 9001 widerspiegelt. Dieses System wurde vom internationalen Verein SGS zertifiziert.

La firma Scavolini SpA está dotada de un Sistema de garantía de Calidad en conformidad con la norma internacional ISO 9001. Tal sistema de calidad ha sido certificado por parte del ente internacional SGS.

Scavolini spa
61025 Montelabbate (PU) Italy via Risara 60/70 - 74/78 tel. [+39] 07214431
info@scavolini.com www.scavolini.com