

Konyha az irodában*

Egy speciális probléma az iroda-berendezések tervezésénél a konyhai rész titkárságon való elhelyezése. Nagyobb irodaházakban külön helyiségként oldják meg ezt a kérdést, mely sok esetben csak félmegoldást jelent, hiszen ha a titkárság messze esik a konyhától, a titkárnő biztos, hogy inkább a saját helyén főzi meg a kávé, stb. Az ideális megoldás tehát egy minikonyha lenne, mely kis helyen elfér, igazodik az irodabútor színéhez, és elrejtje a konyhai eszközöket.

Több külföldi bútorgyártó cég felismerte ezt az igényt, és igyekezett olyan bútorokat tervezni, melyek kifejezetten erre a célra készülnek. Mások nem külön bútorként, hanem szervesen illeszkedve egy-egy termékcsoporthoz részeként, ill. alternatívájaként próbálnak az ilyen jellegű igényeknek megfelelni. Mindkét esetben alapvetően az ár jelenti a problémát. Ezek a bútorok sajnos a magyar piac számára megfizethetetlenek. Ezért is örülünk annak a magyar kezdeményezésnek, melyet ezúton szeretnénk olvasóinkkal megismertetni.

Ennek lényege, hogy különböző méretben ill. felszereltségben, akár egyedi igények szerint is, az adott irodabútorhoz illeszkedve készítik el a „személyre szabott” minikonyhát.

* 1996/97-es számunkban B. Cséplő Katalin írt már „Az irodai konyhák tervezési alapelvei” címmel erről a témáról. Most egy sajátos megoldást mutatunk be a lehetséges változatok közül.

Ha kell, felveszik a kapcsolatot a bútorgyárral, akitől be tudják szerezni, például az ajtókat, és így tudják biztosítani az egységes frontmegjelenést. Az alapötlet az árnyékolástechnikából kölcsönvett kétféle redőnyre épül. A fő cél az volt, hogy viszonylag olcsó anyagokból tudják biztosítani a megfelelő szilárdságot, ezért is választották az árnyékolástechnikában már jól ismert hőhidas fémredőnyt. Ennek működtetése könnyebb, mint a bútorredőnyé, ugyanis fokozatosan lesz „nehéz”. További előnye a fix műanyag redőnyrel szemben a csúszkás megoldás. A minikonyha három standard szélességben készül: 98 cm, 128 cm és 168 cm. Az újabb konstrukciókban már olyan apróságokra is figyeltek, hogy például lehúzott redőnynél a főzőlap, ill. a kávéfőző ne működjön, melyet egy beépített biztonsági kapcsoló akadályoz meg. A konyha egyébként továbbépíthető, akár más funkciók társításával.

Végül néhány szóban a minikonyha elemeiről. Ami az alap, az a mosogató, ehhez társítható a tűzhely, a szagelszívó, a mikrohullámú sütő, a mosogatógép és a hűtőgép. A konyha ára 200-400 ezer forint között változik a felszereltség függvényében.

Jáki Péter
okl. faipari mérnök

INFORMÁCIÓK • HÍREK • INFORMÁCIÓK • HÍREK • INFORMÁCIÓK • HÍREK

Árnyékolástechnika a XXI. században

Az irodai munkavégzést befolyásoló 5 legfontosabb tényező: (fény, hőmérséklet, zaj, légkondicionáltság és a bútorok) közül az talán az árnyékolástechnika területén rukkoltak ki egy valóban futurisztikus fejlesztéssel a tervezőmérnökök. Az eddig jól ismert relaxás és szagfüggönyös megoldások után a HALI egy olyan elegáns és láthatatlan árnyékolót épített be válaszfalaiba, mely jól ismert technológia nagy felületen történő alkalmazásából ered.

A Raumsystem térelválasztó üvegelemek dupla falai közötti cellát folyadék-kristály szerkezetű anyaggal töltötték fel. Abban a pillanatban mikor a tárgyalóteremben, vagy az általános irodai térben sötétítésre, vagy csupán egy intim tehatású üvegfelületre lenne szükség, csupán a távirányítón egy gomb megnyomására elektromos impulzusoknak köszönhetően aktivizálódnak a kristályok és a kívánt mértékű sötétítéshez 2 másodperc alatt átrendeződnek



és kizárják a nemkívánatos fénysugárakat. Ez a megoldás a motorosan működtetett sötétítőfüggönyökkel szemben jóval gyorsabb, egyszerűbb, kevesebb

alkatrészből áll, helytakarékosabb és kimondhatatlanul hatásosabb. A költségeit tekintve azonban lenne még mit fejleszteni ...