

ErgoSCOOP™

Ergoscoop gör det möjligt att ösa mellan gryta & kantin utan att utsätta din kropp för större påfrestning. Du behöver inte lyfta skopans hela tyngd själv, utan endast styra den. Det spar på axlar, armar och rygg.

Ergoscoop hänger i ett balansblock från rostfria skenor, som monteras i taket eller fläktkåpan. Våra utbildade montörer hjälper er och rekommenderar rätt montage för ert kök.



Alla våra skopor och förlängare har öppna kopplingar och släta svetsar för att säkerställa bra diskresultat.

Nytt främre handtag, utvecklat för att förenkla placeringen av handen och minska vinkeln på handleden.

Genomgående hål i bakre handtag för genomspoling av rör.

Ergoscoop består minst av:
2 st skena art 40300a-FR, 2 st fäste art 40300b-FR,
2 st ändstopp art 40300c-FR, 1 st åkvagn art 40300d-FR,
1 st Ergoscoop, d.v.s. 1 st balansblock, 1 st hållare/
grepp, samt 1 st rund 2-litersskopa.

Tillbehör nedan:
Förlängare 100 mm art 61110, förlängare 150 mm
art 61120, pastagrep art 61130, hålskopa 1 liter
art 61140, hålskopa 2 liter art 61150, rund skopa
1 liter art 61151, skopa med pip 1 liter art 61153,
skopa med pip 2 liter art 61152.





Inget montage är omöjligt! I vårt skensystem finns många olika fästen att tillgå, och vi hjälper er gärna med tips via telefon och/eller montage på plats hos er.

För att uppnå en ergonomisk arbetsställning gäller generellt att takskenan ska monteras från ca 200-500 mm framför grytans framkant till grytans bakkant. Man arbetar längs skenan, inifrån centrum av grytan och ut mot kantin (grytans framkant). Balansblockets vajer är då alltid lodrät under arbetet, både vid fyllning och tömning.

Vid frågor, ring gärna Björn Bok, 0709-78 30 87.



ERGOSCOOP EFFEKTIVISERAR

"Hej! Vi är SÅÅÅ nöjda med vår ÖSUR. Det är väldigt stor skillnad på belastning av armar, axlar och handleder. Installationen och leveransen fungerade alldeles utmärkt!!! Trots att det inte bara var att sätta upp skenor med mera, så upplevde vi att Björn som var hos oss, fick till en väldigt bra lösning. Vad gäller bemötandet har vi inget att klaga på utan känner oss väldigt väl bemötta"
Monica Hertzman, Husmor, Norrköping.

"Hej! Vi i Svenljunga är jättenöjda med ÖSUR, det tog lite tid för personalen att lära sig använda den på rätt sätt, men nu är den alltid upptagen. Den är lätt att underhålla, leveransen skedde smidigt och vi har inget negativt att säga om bemötandet av er personal. Tvärtom, allt är till vår belåtenhet."
Anne Hansson, kostchef, Ullasjö Altarberget, Svenljunga.