

Link do produktu: <https://sklep.salenet.pl/stol-gastronomiczny-na-kolkach-p-1222.html>

Stół gastronomiczny na kółkach



Cena brutto	2 597,00 zł
Cena netto	2 404,63 zł
Czas wysyłki	4-6 tygodni
Numer katalogowy	SN-TMBY-PAK-2/80 (50) nK
Kod producenta	PAK-02-A-80-50-80-000-K12.6

Opis produktu

W nowoczesnej logistyce żywienia szpitalnego i opiekuńczego największym wyzwaniem często nie jest ciężar, ale brak przestrzeni. Ten ultracompaktowy stół mobilny o wymiarach zaledwie 800x500 mm został stworzony z myślą o wąskich ciągach komunikacyjnych, małych windach towarowych oraz manewrowaniu między łózkami pacjentów podczas dystrybucji posiłków.

Mimo niewielkich gabarytów, sprzęt nie uznaje kompromisów w kwestii higieny i trwałości. Wykonanie w całości ze **stali kwasoodpornej gatunku 0H18N9** gwarantuje pełną zgodność z normami HACCP. Stal ta jest całkowicie obojętna w kontakcie z żywnością, nie ulega przebarwieniom od soków czy kwasów spożywczych i z łatwością znosi codzienne mycie silnymi preparatami dezynfekcyjnymi w zmywalniach centralnych.

Przemysłana konstrukcja z **dwoma płaskimi blatami** ułatwia personelowi szybki załadunek i rozładunek. Brak bocznych band pozwala na swobodne zsuwanie tac z posiłkami czy pojemników termoizolacyjnych GN. Dzięki zastosowaniu **dużych kół o średnicy 125 mm** (z indywidualnymi blokadami), ten wąski wózek prowadzi się niezwykle pewnie i stabilnie, doskonale amortyzując wstrząsy przy pokonywaniu szpitalnych progów.

Kluczowe zalety wąskiego wózka pomocniczego:

- **Ekstremalna zwrotność:** Głębokość 500 mm pozwala na bezkolizyjne wymijanie się na korytarzach oraz swobodny wjazd do najmniejszych sal chorych i kuchенок oddziałowych.
- **Ergonomia "bez barier":** Całkowicie płaskie blaty ułatwiają płynny transfer ciężkich tac i dzbanków z napojami bez konieczności ich dźwigania.
- **Niezawodna amortyzacja:** Duże (125 mm), obudowane koła zapobiegają wstrząsom, chroniąc zupy i gorące napoje przed niebezpiecznym rozchłapywaniem podczas transportu.
- **Wielofunkcyjne szyny (25x10 mm):** Zintegrowane boczne relingi dają możliwość podwieszenia stelaża na worek na resztki jedzenia lub koszyka na czyste sztućce.
- **Standard 0H18N9:** Gładka i kwasoodporna powierzchnia zapobiega namnażaniu się bakterii, zapewniając najwyższy standard sanitarny wydawanych posiłków.

Specyfikacja techniczna:

- **Wymiary całkowite:** 800 x 500 x 800 mm (szerokość x głębokość x wysokość).
- **Wymiary blatu górnego:** 800 x 500 mm (płaski, bez band).
- **Wymiary blatu dolnego:** 754 x 454 mm.
- **Materiał:** Stal kwasoodporna gat. 0H18N9.
- **Wyposażenie stałe:** 2x szyna instrumentalna 25x10 mm.
- **System jezdny:** 4 koła o średnicy 125 mm (szare, niebrudzące tworzywo), wszystkie z blokadą.

Produkt polski. Zwinne, wytrzymałe i wysoce higieniczne rozwiązanie dystrybucyjne, które idealnie wpisuje się w dynamikę pracy oddziałów szpitalnych i domów seniora.