

Link do produktu: <https://sklep.salenet.pl/stol-gastronomiczny-szpitalny-na-kolach-p-1224.html>

Stół gastronomiczny szpitalny na kołach



Cena brutto	3 085,00 zł
Cena netto	2 856,48 zł
Czas wysyłki	4-6 tygodni
Numer katalogowy	SN-TMBY-PAK-2/100 (70) nk
Kod producenta	PAK-02-A-100-70-80-000 -K12.6

Opis produktu

Logistyka żywienia w placówkach medycznych wymaga sprzętu równie sterylnej i wytrzymałego, co wyposażenie bloków operacyjnych. Ten mobilny stół o długości 1000 mm został przystosowany do intensywnej pracy w kuchniach szpitalnych, oddziałowych rozdzielniach posiłków oraz stołówkach w domach opieki. Jego kompaktowe wymiary pozwalają na swobodne manewrowanie w ciasnych korytarzach, bez rezygnacji z dużej nośności.

Konstrukcja w całości wykonana z wysokogatunkowej **stali kwasoodpornej 0H18N9** to gwarancja spełnienia najwyższych norm HACCP i Sanepidu. Materiał ten jest w pełni bezpieczny w kontakcie z żywnością, nie chłonie zapachów i jest odporny na działanie silnych detergentów stosowanych w gastronomii oraz na wysokie temperatury wyparzenia.

Zastosowanie **dwóch całkowicie płaskich blatów** (górny 1000x700 mm, dolny 954x654 mm) ma kluczowe znaczenie przy dystrybucji posiłków. Pozwala to na łatwe zsuwanie i nasuwanie ciężkich termosów cateringowych, tac czy stalowych pojemników GN, minimalizując konieczność ich dźwigania przez personel. Bezpieczny transport gorących płynów i ciężkich ładunków zapewniają **duże koła o średnicy 125 mm**. Doskonale amortyzują one wstrząsy na nierównościach i progach, a zintegrowane blokady pozwalają w ułamku sekundy unieruchomić wózek podczas porcjowania posiłków.

Kluczowe zalety stołu dla gastronomii szpitalnej:

- **Ergonomia bez barier:** Płaskie krawędzie blatów ułatwiają poziomy transfer ciężkich garnków i pojemników termicznych, obciążając kręgosłup pracowników kuchni.
- **Dopuszczenie do żywności:** Stal 0H18N9 jest standardem w profesjonalnej gastronomii – nie rdzewieje, nie przebarwia się i nie wchodzi w reakcję z kwasami spożywczymi.
- **Amortyzacja i bezpieczeństwo:** Koła o średnicy 125 mm zapobiegają gwałtownym wstrząsom wózka, co chroni gorące zupy i płyny przed niebezpiecznym rozchłapywaniem.
- **Wielofunkcyjne szyny (25x10 mm):** Zintegrowane relingi pozwalają na szybkie zawieszenie worków na odpadki (np. po obieraniu warzyw) lub pojemników z płynem dezynfekującym.
- **Wysoka nośność:** Zwarta konstrukcja o długości 1000 mm zachowuje maksymalną sztywność nawet przy pełnym obciążeniu obu poziomów naczyniami.

Specyfikacja techniczna:

- **Wymiary całkowite:** 1000 x 700 x 800 mm (szerokość x głębokość x wysokość).
- **Wymiary blatu górnego:** 1000 x 700 mm (płaski, bez band).
- **Wymiary blatu dolnego:** 954 x 654 mm.
- **Materiał:** Stal kwasoodporna gat. 0H18N9.
- **Wyposażenie stałe:** 2x szyna instrumentalna 25x10 mm.
- **System jezdny:** 4 koła o średnicy 125 mm (szare, niebrudzące), wszystkie z blokadą.

Produkt polski, zaprojektowany z myślą o rygorystycznych wymogach higienicznych i logistycznych placówek żywienia zbiorowego w sektorze ochrony zdrowia.