

Link do produktu: <https://sklep.salenet.pl/stol-roboczy-do-kuchni-szpitalnej-p-1218.html>

Stół roboczy do kuchni szpitalnej



Cena brutto	2 485,00 zł
Cena netto	2 300,93 zł
Czas wysyłki	4-6 tygodni
Numer katalogowy	SN-TMBY-PAK-2/80 (70)
Kod producenta	PAK-02-A-80-70-80-000-N

Opis produktu

Na zapleczech szpitalnych kuchni, w mniejszych stołówkach czy oddziałowych pracowniach dietetycznych często brakuje miejsca na długie ciągi robocze. Ten kompaktowy, stacjonarny stół o wymiarach 800x700 mm to rozwiązanie stworzone do ciasnych przestrzeni. Pełni rolę niezachwianej, stabilnej wyspy roboczej, która idealnie sprawdza się jako stanowisko do ciężkiej obróbki wstępnej żywności lub podstawa pod sprzęt gastronomiczny.

Wykonanie w całości ze **stali kwasoodpornej gatunku 0H18N9** (odpowiednik normy AISI 304) to gwarancja najwyższego bezpieczeństwa sanitarnego. Błat jest całkowicie nienasiąkliwy, odporny na działanie kwasów spożywczych (np. z cytrusów, pomidorów) oraz szok termiczny wywołany odstawieniem gorących garnków lub pojemników GN. Gładka struktura pozwala na błyskawiczne zmycie resztek organicznych, co ułatwia przestrzeganie procedur HACCP.

Konstrukcja opiera się na **dwóch całkowicie płaskich blatach**. Brak wystających band roboczych sprawia, że na stole można swobodnie operować dużymi deskami do krojenia, które mogą minimalnie wystawać poza obrys mebla. Największym atutem tego modelu są jednak **stopki z możliwością poziomowania**. W połączeniu z niemal kwadratową, zwartą bryłą (80x70 cm), stół tworzy ekstremalnie sztywną podstawę, odporną na potężne drgania generowane przez profesjonalne miksery, krawalnice czy wilki do mięsa.

Kluczowe zalety kompaktowego stołu kuchennego:

- Ekstremalna sztywność (800x700 mm):** Krótki rozstaw nóg i stopki poziomujące całkowicie eliminują sprężynowanie blatu podczas intensywnego siekania czy ubijania.
- Idealny pod ciężką aparaturę:** Najlepszy wybór do postawienia ciężkiego sprzętu kuchennego, który w trakcie pracy wpada w vibracje (np. zmywarki nablátowe, wyparzarki).
- Bezpieczna stal (0H18N9):** Materiał dopuszczony do bezpośredniego kontaktu z żywnością, całkowicie odporny na rdzewienie i agresywną chemię zmywającą.
- Ergonomia płaskiego blatu:** Brak bocznych krawędzi (band) pozwala na szybkie zgarnięcie resztek prosto do podstawionego pojemnika, bez blokowania się odpadków w rogach.
- Zintegrowane szyny (25x10 mm):** Boczne relingi pozwalają na zawieszenie podręcznych akcesoriów kuchennych, odciążając główny blat roboczy.

Specyfikacja techniczna:

- Wymiary całkowite:** 800 x 700 x 800 mm (szerokość x głębokość x wysokość).
- Wymiary blatu górnego:** 800 x 700 mm (płaski, bez band).
- Wymiary blatu dolnego:** 754 x 654 mm.
- Materiał:** Stal kwasoodporna gat. 0H18N9.
- Wyposażenie stałe:** 2x szyna instrumentalna 25x10 mm.

-
- **Podstawa:** 4x stopka z możliwością precyzyjnego poziomowania.

Produkt polski. Stworzony dla profesjonalnej gastronomii szpitalnej – tam, gdzie ograniczona przestrzeń wymaga zastosowania najbardziej wytrzymałych i stabilnych rozwiązań.