

Link do produktu: <https://sklep.salenet.pl/stol-ze-stali-kwasoodpornej-do-bufetu-p-1221.html>

Stół ze stali kwasoodpornej do bufetu



Cena brutto	3 275,00 zł
Cena netto	3 032,41 zł
Czas wysyłki	4-6 tygodni
Numer katalogowy	SN-TMBY-PAK-2/140 (70)
Kod producenta	PAK-02-A-140-70-80-000-N

Opis produktu

W profesjonalnych stołówkach, kuchniach szpitalnych oraz strefach wydawania posiłków stabilność stanowiska jest równie ważna co jego higiena. Ten potężny, stacjonarny stół gastronomiczny o długości 1400 mm został stworzony, aby pełnić rolę niezawodnej bazy pod ciężki sprzęt kuchenny, podgrzewacze bufetowe (bemary) lub stanowiska do obróbki wstępnej żywności.

Wykonanie w całości z najwyższej jakości **stali kwasoodpornej gatunku 0H18N9** (znanej w branży spożywczej jako AISI 304) to gwarancja spełnienia najbardziej rygorystycznych wymogów Sanepidu i systemu HACCP. Materiał ten jest w pełni obojętny fizjologicznie – nie wchodzi w reakcję z kwasami spożywczymi, nie pochłania zapachów i jest wysoce odporny na zarysowania powstające podczas przesuwania ciężkich naczyń.

Konstrukcja wyróżnia się **dwoma płaskimi blatami** o dużej powierzchni roboczej (1400x700 mm góra, 1354x654 mm dół). Brak wystających band ułatwia płynne zsuwanie ciężkich pojemników GN czy stert talerzy, a także pozwala na łączenie kilku stołów w jedną, bezszwową linię wydawczą. Zamiast kół, model ten wyposażono w **solidne stopki z możliwością precyzyjnego poziomowania**. Pozwalają one na idealne wypoziomowanie blatu nawet na starych, nierównych posadzkach, co jest kluczowe przy pracy z gorącymi płynami.

Kluczowe zalety stacjonarnego stołu bufetowego:

- **Niezachwiana podstawa:** Stopki poziomujące całkowicie eliminują ryzyko chwiania się mebla, tworząc bezpieczną platformę pod ekspresy do kawy, warniki czy krawalnice.
- **Ogromna przestrzeń robocza:** Długość 140 cm pozwala na swobodną pracę dwóch osób jednocześnie lub rozstawienie pełnej linii bemarów bufetowych.
- **Ergonomia bez barier:** Płaskie krawędzie blatu nie piją w ramiona pracowników podczas długotrwałej pracy stojącej (np. przy porcjowaniu).
- **Standard Food Grade (0H18N9):** Gwarancja braku korozji w środowisku o wysokiej wilgotności (zmywalnie) i pełne bezpieczeństwo w bezpośrednim kontakcie z żywnością.
- **Przestrzeń podblatowa:** Pojemna dolna półka wytrzyma obciążenie worków z mąką, zgrzewek z wodą czy zapasowej zastawy stołowej.

Specyfikacja techniczna:

- **Wymiary całkowite:** 1400 x 700 x 800 mm (szerokość x głębokość x wysokość).
- **Wymiary blatu górnego:** 1400 x 700 mm (płaski, bez band).
- **Wymiary blatu dolnego:** 1354 x 654 mm.
- **Materiał:** Stal kwasoodporna gat. 0H18N9.
- **Wyposażenie stałe:** 2x szyna instrumentalna 25x10 mm.

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

Produkt polski. Stacjonarne, potężne stanowisko zaprojektowane z myślą o ciągłej eksploatacji w wymagającym środowisku żywienia zbiorowego i gastronomii medycznej.