

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/polka-wiszaca-przestawna-pojedyncza-1800x300x180mm-yg-09044-yato-p-8304.html>

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA 1800x300x180MM YG-09044 YATO

Cena brutto	295,56 zł
Cena netto	240,29 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09044
Kod producenta	YG-09044
Kod EAN	5906083002953
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna
Szerokość [mm]	1800
Jednostka	SZT
Długość [mm]	300
Wysokość [mm]	180

Opis produktu

Półka wisząca przestawna YATO YG-09044 1800x300x180mm

Półka wisząca z rantem wykonana ze stali nierdzewnej, przeznaczona do montażu ściennego w kuchniach gastronomicznych, magazynach spożywczych oraz pomieszczeniach technicznych. Wymiary 1800x300x180mm zapewniają powierzchnię użytkową 0,54 m².

Długość 1800 mm

Głębokość 300 mm

Wysokość 180 mm

Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka techniczna

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Materiał odporny na korozję, wilgoć i działanie detergentów. Powierzchnia nie wchłania zapachów ani bakterii, spełnia wymagania sanitarne dla obiektów gastronomicznych zgodnie z normami HACCP.

Rant zabezpieczający 35mm

Tylna krawędź podniesiona o 35 mm zapobiega przedostawaniu się zabrudzeń między półką a ścianę. Ułatwia utrzymanie higieny w strefie montażu i eliminuje trudno dostępne przestrzenie podczas czyszczenia.

Wzmocnione wsporniki montażowe

Wsporniki rozmieszczone na bokach oraz centralnie zwiększają nośność konstrukcji. Trójpunktowe podparcie eliminuje ugięcie półki pod obciążeniem i stabilizuje montaż na dłuższych odcinkach.

Wymiary 1800x300x180mm

Długość 1800 mm odpowiada standardowej szerokości linii produkcyjnych w gastronomii. Głębokość 300 mm mieści standardowe pojemniki GN 1/3 i 1/4. Wysokość 180 mm pozwala na ustawienie pojemników o standardowej wysokości.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09044
Producent	YATO
Długość	1800 mm
Głębokość	300 mm
Wysokość	180 mm
Wysokość rantu tylnego	35 mm
Materiał	Stal nierdzewna
Typ montażu	Ścienny
Liczba wsporników	3 (boki + środek)
Powierzchnia użytkowa	0,54 m ²

Zastosowanie

- Kuchnie gastronomiczne - przechowywanie przypraw, pojemników z produktami, przyborów kuchennych
- Restauracje i bary - organizacja strefy przygotowawczej i ekspedycyjnej
- Magazyny spożywcze - składowanie produktów suchych w pomieszczeniach o podwyższonej wilgotności
- Piekarnie i cukiernie - przechowywanie form, pojemników z surowcami, narzędzi
- Kuchnie przemysłowe - linie produkcyjne wymagające dodatkowej przestrzeni magazynowej
- Pomieszczenia techniczne - organizacja narzędzi i materiałów eksploatacyjnych

-
- Laboratoria – przechowywanie odczynników i sprzętu w kontrolowanych warunkach
 - Warsztaty i zaplecza – magazynowanie drobnych elementów i akcesoriów

Użytkowanie i konserwacja

Montaż

Półkę montuje się za pomocą wsporników ściennych (należy dobrać oddzielnie) w odległości odpowiadającej rozmieszczeniu punktów mocowania. Przed montażem należy sprawdzić nośność ściany – dla pełnego obciążenia zaleca się ściany murowane lub betonowe. Montaż w płytach gipsowo-kartonowych wymaga użycia kotew rozporowych o odpowiedniej nośności.

Czyszczenie

Stal nierdzewna umożliwia czyszczenie detergentami o pH 5-9 oraz środkami dezynfekcyjnymi dopuszczonymi do kontaktu z żywnością. Należy unikać preparatów zawierających chlor w wysokim stężeniu oraz ściernych past, które mogą zarysować powierzchnię. Po umyciu zaleca się wytarcie do sucha w celu uniknięcia powstawania zacieków.

Eksploatacja

Nośność półki zależy od jakości montażu i rozkładu obciążenia. Należy unikać punktowego obciążania – ciężar powinien być rozłożony równomiernie na całej powierzchni. Nie zaleca się przekraczania obciążenia przewidzianego przez producenta wsporników montażowych.