

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wozek-kelnerski-2-polkowy-okragly-yg-09090-yato-p-8207.html>

WÓZEK KELNERSKI 2-PÓŁKOWY OKRĄGŁY YG-09090 YATO

Cena brutto	282,60 zł
Cena netto	229,76 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YG-09090
Kod producenta	YG-09090
Kod EAN	5906083003127
Producent	YATO
Materiał	SS 201
Szerokość [mm]	500
Odstęp pomiędzy półkami [cm]	57
Jednostka	SZT
Długość [mm]	820
Wymiary (DxSxW) [cm]	860x530x950

Opis produktu

Wózek kelnerski 2-półkowy okrągły YG-09090 YATO

Wózek kelnerski YATO YG-09090 to dwupółkowy wózek transportowy ze stali nierdzewnej 201, przeznaczony do obsługi gastronomii profesjonalnej. Konstrukcja z zaokrąglonymi krawędziami, matami dźwiękochłonnymi i kółkami TPR zapewnia cichą pracę oraz bezpieczny transport naczyń, żywności i sprzętu.

Wymiary 860×530×950 mm

Półki 2 szt., 820×500 mm

Nośność półki 50 kg

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka wózka kelnerskiego YATO YG-09090

Stal nierdzewna typu 201

Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej 201 zapewnia odporność na korozję i wilgoć, co umożliwi użytkowanie wewnątrz pomieszczeń oraz na zewnątrz. Materiał ten charakteryzuje się łatwością czyszczenia i utrzymania w higienicznych warunkach zgodnie z wymogami sanitarnymi gastronomii.

Maty dźwiękochłonne pod półkami

Pod każdą półką zamontowano maty z pianki dźwiękochłonnej, które tłumią wibracje i hałas powstający podczas transportu naczyń i sztućców. Rozwiązanie to zwiększa komfort pracy obsługi oraz zmniejsza poziom hałasu w przestrzeni gastronomicznej.

Kółka TPR z łożyskami i hamulcami

Cztery kółka wykonane z twardego, elastycznego TPR (termoplastycznego gumy) wyposażono w łożyska kulkowe zapewniające płynny ruch. Kółka skrętne o zakresie 360° umożliwiają manewrowanie w wąskich korytarzach. Dwa kółka posiadają hamulce stabilizujące wózek podczas załadunku i rozładunku.

Ranty zabezpieczające i zaokrąglone krawędzie

Półki wyposażono w ranty obwodowe zabezpieczające przed zsuwaniem się przedmiotów podczas transportu. Wszystkie krawędzie konstrukcji są zaokrąglone, co minimalizuje ryzyko urazów obsługi oraz uszkodzeń mebli i ścian podczas przemieszczania wózka.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09090
Producent	YATO
Wymiary całkowite (dł. × szer. × wys.)	860 × 530 × 950 mm
Wymiary półki	820 × 500 mm
Liczba półek	2 szt.
Rozstaw między półkami	570 mm
Nośność pojedynczej półki	50 kg
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 201
Kółka	4 szt., TPR z łożyskami, skrętne 360°
Hamulce	2 kółka z hamulcami

Maty dźwiękochłonne	Tak, pod każdą półką
Typ montażu	Bez widocznych elementów łączących

Zastosowanie wózka kelnerskiego

Wózek kelnerski YATO YG-09090 przeznaczony jest do obsługi profesjonalnych obiektów gastronomicznych wymagających sprawnego transportu naczyń, żywności i sprzętu:

- Transport potraw i napojów w restauracjach i hotelach
- Obsługa bankietów i przyjęć w obiektach eventowych
- Przewóz naczyń i sztuców w kuchniach restauracyjnych
- Catering wyjazdowy i obsługa imprez plenerowych
- Transport sprzętu barowego i dozowników napojów
- Obsługa bufetów śniadaniowych i stacji gastronomicznych
- Przewóz termosów, podgrzewaczy i innego sprzętu gastronomicznego
- Transport naczyń do zmywarek w zapleczu gastronomicznym

Użytkowanie i konserwacja

Rozkład obciążenia

Nośność pojedynczej półki wynosi 50 kg. Obciążenie należy rozkładać równomiernie na powierzchni półki, unikając skupiania ciężaru w jednym punkcie. Cięższe przedmioty zaleca się umieszczać na dolnej półce w celu obniżenia środka ciężkości i zwiększenia stabilności podczas transportu.

Czyszczenie stali nierdzewnej

Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić środkami przeznaczonymi do tego typu materiału, unikając preparatów zawierających chlor i ściernych gąbek. Regularne czyszczenie zapobiega powstawaniu przebarwień i osadów. Po umyciu wózek należy wytrzeć do sucha, szczególnie w miejscach połączeń.

Konserwacja kółek

Kółka TPR nie wymagają smarowania, ale należy regularnie usuwać z nich włosy, nitki i inne zanieczyszczenia nawijające się na osie. Łożyska kulkowe zapewniają płynny ruch bez konieczności konserwacji. Hamulce należy okresowo sprawdzać pod kątem skuteczności blokowania.

Produkty powiązane

Do wózka kelnerskiego YATO YG-09090 warto rozważyć dodatkowe wyposażenie: pojemniki GN ze stali nierdzewnej do

organizacji przestrzeni na półkach, pokrowce ochronne do przechowywania wózka, a także środki czyszczące dedykowane do stali nierdzewnej zapewniające odpowiednią konserwację powierzchni roboczych.