

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wozek-kelnerski-3-polkowy-yg-09100-yato-p-15557.html>

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY YG-09100 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 338,74 zł |
| Cena netto | 275,40 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-09100 |
| Kod producenta | YG-09100 |
| Kod EAN | 5906083006296 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Wózek kelnerski 3-półkowy YG-09100 YATO

Trzypółkowy wózek serwisowy przeznaczony do transportu potraw, naczyń i sprzętu gastronomicznego w obiektach HoReCa. Konstrukcja aluminiowo-polietylenowa z kółkami TPR zapewnia cichą pracę i mobilność w wąskich przejściach.

Nośność 100 kg

Wymiary 104x51x98 cm

Liczba półek 3 szt.

Materiał półek Polietylen PE

Charakterystyka wózka serwisowego

Konstrukcja aluminiowo-polietylenowa

Rama z zaokrąglonych profili aluminiowych oraz półki z polietylenu PE. Materiały odporne na korozję, wilgoć i działanie detergentów. Zaokrąglone krawędzie eliminują ostre punkty kontaktu. Wózek można użytkować wewnątrz i na zewnątrz budynków.

Wzmocnione półki z rantem zabezpieczającym

Trzy półki o wymiarach 750×490 mm z przetłoczeniami pod spodem zwiększającymi sztywność. Rant o wysokości 20 mm z trzech stron zapobiega zsuwaniu się przedmiotów. Brak rantu od strony frontowej ułatwia załadunek i rozładunek.

Kółka TPR z łożyskami i hamulcami

Cztery kółka wykonane z termoplastycznego elastomeru TPR – materiału twardego i elastycznego jednocześnie. Skrętne w zakresie 360°, co umożliwi manewrowanie w ograniczonej przestrzeni. Nie rysują posadzki i nie pozostawiają śladów. Dwa kółka wyposażone w hamulce.

Rozstaw półek 300 mm

Odstęp 30 cm między półkami pozwala na transport wyższych naczyń, dzbanków, termosów czy sztaplowanych talerzy. Przestrzeń robocza dostosowana do typowego wyposażenia gastronomicznego.

Specyfikacja techniczna

| | |
|--|---|
| Model | YG-09100 |
| Producent | YATO |
| Wymiary całkowite (dł. × szer. × wys.) | 1040 × 510 × 980 mm |
| Wymiary pojedynczej półki | 750 × 490 mm |
| Liczba półek | 3 |
| Rozstaw między półkami | 300 mm |
| Wysokość rantu półki | 20 mm (z trzech stron) |
| Nośność maksymalna | 100 kg |
| Materiał ramy | Aluminium (profile zaokrąglone) |
| Materiał półek | Polietylen PE |
| Materiał kółek | TPR (termoplastyczny elastomer) |
| Liczba kółek | 4 (z łożyskami) |
| Kółka z hamulcem | 2 szt. |
| Skrętność kółek | 360° |
| Dodatkowe wyposażenie | Uchwyty z obu stron, mocowania na pojemniki |

Zastosowanie wózka kelnerskiego

- Transport potraw i napojów w restauracjach, hotelach i obiektach cateringowych
- Obsługa bankietów i przyjęć – przewóz zastawy stołowej, sztućców, szkła

-
- Zbieranie brudnych naczyń po posiłkach w salach gastronomicznych
 - Przewóz sprzętu i produktów w kuchniach przemysłowych
 - Transport artykułów spożywczych w magazynach gastronomicznych
 - Obsługa room service w hotelach – dostarczanie posiłków do pokoi
 - Wykorzystanie w firmach cateringowych podczas wyjazdowych eventów
 - Wsparcie pracy kelnerów w restauracjach z dużą liczbą stolików

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i utrzymanie

Półki z polietylenu można myć wodą z detergentem lub środkami dezynfekcyjnymi stosowanymi w gastronomii. Materiał nie wchłania zapachów i nie zmienia barwy. Ramę aluminiową należy wycierać wilgotną szmatką. Kółka TPR czyścić suchą ściereczką, usuwając włosy i zanieczyszczenia z łożysk.

Kontrola techniczna

Regularnie sprawdzać stan łożysk w kółkach – w przypadku zacięć lub hałasu smarować smarem silikonowym. Kontrolować działanie hamulców. Sprawdzać stabilność połączeń ramy i pótek. Nie przekraczać maksymalnej nośności 100 kg – nadmierne obciążenie może prowadzić do deformacji pótek.

Rozbudowa funkcjonalności

Wózek wyposażony w specjalne mocowania umożliwiające montaż dodatkowych pojemników YG-09104 lub YG-09105. Pojemniki zwiększają możliwości segregacji transportowanych produktów i poprawiają organizację pracy w gastronomii.