

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wozek-kelnerski-3-polkowy-z-5-pojemnikom-yg-09101-yato-p-15558.html>

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z 5 POJEMNIKAM YG-09101 YATO

Cena brutto	375,75 zł
Cena netto	305,49 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09101
Kod producenta	YG-09101
Kod EAN	5906083006302
Producent	YATO

Opis produktu

Wózek kelnerski 3-półkowy z 5 pojemnikami YG-09101 YATO

Wózek serwisowy ze stali nierdzewnej z kompletnym zestawem pojemników do zbierania naczyń stołowych. Konstrukcja z trzema półkami na duże pojemniki oraz dodatkową półką na dwa kosze głębokie, wyposażona w kółka z łożyskami TPR i system hamulców.

Nośność 100 kg

Wymiary 87×43,5×90,5 cm

Materiał Stal nierdzewna / PP

Liczba pojemników 5 szt.

Charakterystyka wózka kelnerskiego YATO YG-09101

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Rama wykonana z okrągłych profili ze stali nierdzewnej odpornej na korozję. Materiał zapewnia długotrwałą eksploatację w środowisku gastronomicznym z częstym kontaktem z wilgocią i detergentami. Powierzchnia nie wchłania zapachów i nie zmienia barwy pod wpływem czyszczenia chemicznego.

System trzech półek z trzpieniami zabezpieczającymi

Trzy poziomy półek z odstępem 240 mm między każdą, wyposażone w trzpienie zapobiegające przesuwaniu się pojemników podczas transportu. Rozwiązanie eliminuje ryzyko wypadnięcia naczyń przy manewrowaniu wózkiem. Dodatkowa półka górna pomieści dwa kosze głębokie.

Kółka z łożyskami TPR z hamulcami

Cztery kółka wykonane z termoplastycznego elastomeru TPR z wbudowanymi łożyskami. Materiał charakteryzuje się cichą pracą, nie pozostawia śladów na posadzce i nie rysuje powierzchni. Dwa kółka wyposażone w hamulce nożne do unieruchomienia wózka podczas załadunku. Obrót 360° umożliwia manewrowanie w wąskich przejściach.

Kompletny zestaw pojemników w zestawie

W skład zestawu wchodzi pięć pojemników: trzy duże o wymiarach 540×380×135 mm (model YG-09102) oraz dwa głębokie o wymiarach 275×195×310 mm (model YG-09106). Pojemniki wykonane z polipropylenu, odpornego na uderzenia i łatwego w myciu.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-09101
Producent	YATO
Materiał ramy	Stal nierdzewna (SS)
Materiał pojemników	Polipropylen (PP)
Wymiary wózka (dł. × szer. × wys.)	87 × 43,5 × 90,5 cm
Nośność maksymalna	100 kg
Liczba półek	4 (3 na duże pojemniki + 1 na kosze)
Odstęp między półkami	240 mm
Liczba pojemników dużych	3 szt. (540×380×135 mm)
Liczba pojemników głębokich	2 szt. (275×195×310 mm)
Liczba kółek	4 szt. z łożyskami
Materiał kółek	TPR (termoplastyczny elastomer)
Kółka z hamulcami	2 szt.
Zakres obrotu kółek	360°
Typ montażu	Rama skręcana

Zastosowanie wózka serwisowego

- Zbieranie brudnych naczyń w restauracjach i lokalach gastronomicznych

-
- Transport czystej zastawy stołowej z zaplecza do sali
 - Organizacja pracy w firmach cateringowych podczas obsługi eventów
 - Transport potraw i napojów w hotelach i pensjonatach
 - Praca w barach i kawiarniach przy dużym natężeniu ruchu
 - Użytkowanie w kuchniach zbiorowego żywienia
 - Zastosowanie w szpitalach i domach opieki do transportu posiłków
 - Obsługa bufetów i linii rozdawczych

Użytkowanie i konserwacja

Montaż i ustawienie

Wózek wymaga montażu przez skręcenie ramy zgodnie z instrukcją producenta. Po złożeniu należy sprawdzić stabilność konstrukcji i działanie hamulców w kółkach. Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie elementy detergentami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Rozkład obciążenia

Maksymalna nośność 100 kg dotyczy równomiernego rozłożenia ładunku na wszystkich półkach. Unikać przeciążania pojedynczych poziomów. Cięższe przedmioty umieszczać na dolnych półkach dla zachowania stabilności podczas transportu. Trzpienie zabezpieczające muszą przechodzić przez otwory w pojemnikach.

Czyszczenie i dezynfekcja

Stal nierdzewna wymaga regularnego czyszczenia preparatami o neutralnym pH, bez zawartości chloru i ścierniw. Po myciu osuszyć powierzchnie miękką ściereczką. Pojemniki z polipropylenu można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Kółka czyścić wilgotną szmatką, unikać zanurzania łożysk w wodzie.

Konserwacja kółek i łożysk

Okresowo sprawdzać stan łożysk i mechanizmów hamulców. Usuwać nagromadzone zanieczyszczenia z osi kółek. W przypadku zwiększonego oporu podczas toczenia sprawdzić, czy w łożyskach nie zgromadziły się resztki jedzenia lub tłuszcz. Nie stosować olejów spożywczych do smarowania — mogą przyciągać brud.