

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wozek-serwisowy-2-polkowy-sq-yg-09095-yato-p-8203.html>

WÓZEK SERWISOWY 2-PÓŁKOWY SQ YG-09095 YATO

Cena brutto	273,50 zł
Cena netto	222,36 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09095
Kod producenta	YG-09095
Kod EAN	5906083003141
Producent	YATO
Materiał	SS 201
Szerokość [mm]	495
Odstęp pomiędzy półkami [cm]	60
Długość [mm]	890
Wymiary (DxSxW) [cm]	950x500x950

Opis produktu

Wózek serwisowy 2-półkowy YATO YG-09095

Dwupółkowy wózek transportowy ze stali nierdzewnej 201 przeznaczony do obsługi gastronomii, cateringu i obiektów hotelowych. Konstrukcja z matami dźwiękochłonnymi zapewnia cichą pracę podczas transportu naczyń, żywności i sprzętu kuchennego.

Wymiary 950×500×950 mm

Nośność półki 45 kg

Materiał Stal nierdzewna 201

Kółka TPR z hamulcami

Charakterystyka wózka serwisowego

Stal nierdzewna 201

Materiał odporny na korozję i działanie wilgoci, umożliwiający użytkowanie w środowisku kuchennym oraz na zewnątrz. Powierzchnia łatwa w czyszczeniu i dezynfekcji, spełnia wymogi sanitarne obiektów gastronomicznych.

Maty dźwiękochłonne pod półkami

Specjalna pianka montowana pod każdą półką tłumi wibracje i hałas podczas transportu. Eliminuje brzęczenie naczyń i sztućców, co ma znaczenie w obiektach obsługujących gości.

Kółka TPR 360° z hamulcami

Termoplastyczny gumowy materiał TPR łączy twardość z elastycznością – nie rysuje posadzki, nie pozostawia śladów, zapewnia cichą pracę. Pełna swoboda obrotu ułatwia manewrowanie w wąskich przejściach. Dwa kółka wyposażone w hamulce stabilizują wózek podczas załadunku.

Ranty zabezpieczające i zaokrąglone krawędzie

Półki zakończone rantem zapobiegają ześlizgiwaniu się przewożonych przedmiotów. Zaokrąglone krawędzie konstrukcji zwiększają bezpieczeństwo użytkowania, minimalizując ryzyko urazów podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-09095
Wymiary całkowite	950 × 500 × 950 mm
Wymiary półki	890 × 495 mm
Rozstaw między półkami	600 mm
Liczba półek	2
Nośność pojedynczej półki	45 kg
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 201
Materiał kółek	TPR (termoplastyczna guma)
Liczba kółek	4 (w tym 2 z hamulcami)
Zakres obrotu kółek	360°
Tłumienie dźwięku	Maty piankowe pod półkami
Zabezpieczenie półek	Ranty obrzeżne

Zastosowanie wózka serwisowego

- Transport naczyń, sztućców i zastawy stołowej w restauracjach i hotelach
- Obsługa bankietów i eventów cateringowych
- Przewóz żywności między kuchnią a salą konsumpcyjną
- Transport sprzętu kuchennego – termosy, dozowniki, pojemniki GN
- Obsługa bufetów śniadaniowych i lunch barów
- Załadunek i rozładunek zmywarek przemysłowych
- Transport produktów w magazynach gastronomicznych
- Użytkowanie zewnętrzne – catering ogrodowy, tarasy restauracyjne

Użytkowanie i konserwacja

Rozkład obciążenia

Nośność 45 kg na półkę odnosi się do równomiernie rozłożonego ciężaru. Podczas transportu płynów lub ciężkich urządzeń należy rozmieścić je centralnie, unikając przeciążania krawędzi półek.

Rozstaw 600 mm

Przeźrzeń między półkami pozwala przewozić wysokie przedmioty – dystrybutory do napojów (wysokość do 550 mm), termosy bufetowe, pojemniki transportowe. Przed zakupem warto zmierzyć najwyższe transportowane elementy.

Czyszczenie stali nierdzewnej 201

Powierzchnię myć środkami do stali nierdzewnej lub roztworem wody z detergentem. Unikać preparatów zawierających chlor, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Po umyciu wytrzeć do sucha miękką ściereczką, aby zapobiec powstawaniu zacieków.

Konserwacja kółek TPR

Regularnie usuwać włosy, nitki i zabrudzenia nawijające się na osie kółek. Sprawdzać działanie hamulców – zużyte mechanizmy hamujące mogą wymagać wymiany po intensywnym użytkowaniu.