

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wozek-serwisowy-3-polkowy-sq-yg-09096-yato-p-8208.html>

## WÓZEK SERWISOWY 3-PÓŁKOWY SQ / YG-09096 / YATO

Cena brutto	<b>311,35 zł</b>
Cena netto	<b>253,13 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09096</b>
Kod producenta	<b>YG-09096</b>
Kod EAN	<b>5906083003158</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>SS 201</b>
Szerokość [mm]	<b>495</b>
Odstęp pomiędzy półkami [cm]	<b>28</b>
Długość [mm]	<b>890</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>950x500x950</b>

### Opis produktu

#### Wózek serwisowy 3-półkowy YATO YG-09096

Wózek transportowy ze stali nierdzewnej 201 przeznaczony do przemieszczania produktów spożywczych, naczyń, sprzętu oraz innych materiałów w obiektach gastronomicznych, hotelowych i cateringowych. Konstrukcja z trzema półkami o wymiarach 890x495 mm każda, wyposażona w system tłumienia dźwięku i kółka TPR z hamulcami.

Wymiary wózka 950x500x950 mm

Nośność półki 45 kg

Materiał Stal nierdzewna 201

Kółka TPR z hamulcami

### Charakterystyka wózka serwisowego

### Konstrukcja ze stali nierdzewnej typu 201

Stal nierdzewna 201 zawiera mangan zamiast niklu, co zapewnia odporność na korozję w środowisku o normalnej wilgotności. Materiał spełnia wymogi sanitarne dla kontaktu z żywnością i umożliwia mycie chemicznymi środkami czyszczącymi. Nadaje się do użytkowania wewnętrznego i okresowego na zewnątrz.

### System tłumienia dźwięku

Pod każdą półką zamontowano maty z pianki dźwiękochłonnej, która absorbuje wibracje powstające podczas transportu naczyń i sprzętu. Rozwiązanie redukuje hałas w kuchniach i salach restauracyjnych, co ma znaczenie w obiektach z otwartą przestrzenią.

### Ranty zabezpieczające na półkach

Wszystkie trzy półki wyposażono w obrzeża o wysokości kilku milimetrów, które zapobiegają zsuwaniu się przedmiotów podczas transportu. Ranty są szczególnie przydatne przy przewożeniu talerzy, szklanek lub pojemników z płynami na nierównych powierzchniach.

### Kółka TPR z łożyskami kulkowymi

Kółka wykonano z termoplastycznej gumy TPR – materiału łączącego twardość z elastycznością. Nie pozostawiają śladów na podłogach, nie rysują powierzchni i pracują cicho nawet przy pełnym obciążeniu. Obrót 360° umożliwia manewrowanie w wąskich przejściach. Dwa kółka wyposażono w hamulce nożne.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09096
Producent	YATO
Wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.)	950 x 500 x 950 mm
Wymiary pojedynczej półki	890 x 495 mm
Liczba półek	3
Rozstaw między półkami	280 mm
Nośność pojedynczej półki	45 kg
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 201
Wykończenie krawędzi	Zaokrąglone
Tłumienie dźwięku	Maty piankowe pod półkami
Typ kółek	TPR z łożyskami

---

Liczba kółek	4 (w tym 2 z hamulcami)
Zakres obrotu kółek	360°

## Zastosowanie wózka transportowego

---

- Transport naczyń, szkła i sztućców w restauracjach i hotelach
- Przewożenie potraw i produktów spożywczych w kuchniach przemysłowych
- Obsługa imprez cateringowych i bankietów
- Transport sprzętu i materiałów w zakładach gastronomicznych
- Dystrybucja posiłków w szpitalach i domach opieki
- Organizacja stanowisk bufetowych i serwisowych
- Transport brudnych naczyń do zmywalni
- Przewożenie zapasów między magazynem a kuchnią

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Rozkład obciążenia

Każda półka wytrzymuje do 45 kg. Przy maksymalnym obciążeniu rozkładać ciężar równomiernie na powierzchni półki. Unikać koncentracji masy w jednym punkcie, szczególnie przy krawędziach. Przy pełnym załadunku wszystkich trzech półek (łącznie 135 kg) wózek pozostaje stabilny, ale wymaga ostrożniejszego manewrowania.

### Czyszczenie stali nierdzewnej 201

Powierzchnie myć ciepłą wodą z detergentem lub środkami do stali nierdzewnej. Nie stosować preparatów ściernych ani stalowej wełny, które mogą uszkodzić warstwę pasywną. Po umyciu wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Stal 201 wymaga regularnego czyszczenia – pozostawione zabrudzenia mogą prowadzić do przebarwień.

### Konserwacja kółek

Regularnie usuwać włosy, nici i inne zanieczyszczenia nawijające się na osie kółek. Sprawdzać działanie hamulców – w razie osłabienia dokręcić mechanizm. Łożyska kulkowe są zazwyczaj uszczelnione i nie wymagają smarowania, ale przy intensywnym użytkowaniu warto kontrolować ich stan co kilka miesięcy.

### Informacje dodatkowe

Wózek nadaje się do użytkowania w temperaturach typowych dla obiektów gastronomicznych (od 0°C do 40°C). Zaokrąglone krawędzie konstrukcji minimalizują ryzyko skaleczenia i ułatwiają czyszczenie trudno dostępnych miejsc. Rozstaw półek 280 mm pozwala na transport standardowych pojemników gastronomicznych GN oraz stosów talerzy o średnicy do 26 cm.

