

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wozek-transportowy-do-blach-piekarnicznych-yg-09072-yato-p-8206.html>

WÓZEK TRANSPORTOWY DO BLACH PIEKARNICZYCH YG-09072 YATO

Cena brutto	494,21 zł
Cena netto	401,80 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09072
Kod producenta	YG-09072
Kod EAN	5906083003080
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Wymiary (DxSxW) [cm]	470x620x1700
Materiał	SS 201
Odstęp między prowadnicami [cm]	80

Opis produktu

Wózek transportowy do blach piekarnicznych YG-09072 YATO

Wózek transportowy z konstrukcją ze stali nierdzewnej 201, przystosowany do przewozu 15 blach piekarnicznych lub tac kelnerskich w formacie GN 1/1 (400×600 mm). Rozwiązanie przeznaczone do codziennej eksploatacji w kuchniach przemysłowych, piekarniach i zakładach gastronomicznych.

Wymiary wózka 470×620×1700 mm

Liczba poziomów 15 prowadnic

Materiał konstrukcji Stal nierdzewna 201

Udźwig na półkę 40 kg

Charakterystyka techniczna wózka

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Profile o grubości 0,9 mm zapewniają sztywność konstrukcji przy zachowaniu umiarkowanej wagi. Stal typu 201 charakteryzuje się dobrą odpornością na korozję w środowisku gastronomicznym oraz łatwością w utrzymaniu higieny – powierzchnia nie wchłania

zabrudzeń i pozwala na szybkie czyszczenie.

Prowadnice typu L z rozstawem 80 mm

Kształt w literę L zwiększa powierzchnię podparcia blachy i zapobiega jej zsuwaniu się podczas transportu. Rozstaw co 80 mm umożliwia elastyczne rozmieszczenie tac w zależności od potrzeb – można pozostawić większe odstępy dla produktów wymagających cyrkulacji powietrza.

System blokad bezpieczeństwa

Blokady zamontowane po obu stronach wózka zabezpieczają blachy przed przypadkowym wysunięciem podczas manewrowania lub przewożenia przez nierówności. Obsługa blokad nie wymaga narzędzi – wystarczy prosty ruch ręką.

Kółka z TPR z hamulcami

Cztery kółka z łożyskami wykonane z termoplastycznego elastomeru (TPR) zapewniają cichą pracę i nie pozostawiają śladów na posadzce. Rotacja 360° umożliwia manewrowanie w ograniczonej przestrzeni. Dwa kółka wyposażono w hamulce, co stabilizuje wózek podczas załadunku i rozładunku.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09072
Producent	YATO
Wymiary zewnętrzne (szer. × głęb. × wys.)	470 × 620 × 1700 mm
Liczba prowadnic	15
Rozstaw prowadnic	80 mm
Format blach / tac	GN 1/1 (400 × 600 mm)
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 201
Grubość profili	0,9 mm
Udźwig na prowadnicę	40 kg
Typ prowadnic	Kształt L
Liczba kółek	4 (2 z hamulcami)
Materiał kółek	TPR z łożyskami
Rotacja kółek	360°
System blokad	Tak, po obu stronach

Zastosowanie w gastronomii

- Transport blach z wypiekami w piekarniach i cukierniach
- Przemieszczanie tac kelnerskich GN 1/1 w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie i transport produktów w chłodniach i mroźniach
- Obsługa linii produkcyjnych w zakładach cateringowych
- Transport półproduktów między stanowiskami pracy w kuchni przemysłowej
- Sezonowanie i fermentacja produktów wymagających wielopoziomowego składowania
- Obsługa pieców konwekcyjnych i pieców parowych
- Transport naczyń i sprzętu w zmywalni

Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym

Wózek współpracuje ze standardowymi blachy piekarniczymi oraz pojemnikami i tacami w formacie GN 1/1 (400×600 mm), stosowanymi w profesjonalnym sprzęcie gastronomicznym. Przed zakupem warto zweryfikować wymiary posiadanych blach – niektóre blachy do pieców konwekcyjnych mogą mieć wymiary 433×333 mm lub 600×400 mm i wymagają odpowiedniego wózka.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wózek środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. W trakcie eksploatacji zaleca się regularne usuwanie resztek żywności i tłuszczu z prowadnic oraz ram – zapobiega to gromadzeniu się bakterii i ułatwia wsuwanie blach.

Kółka wymagają okresowej kontroli łożysk – jeśli pojawiają się opory podczas toczenia lub hałas, należy sprawdzić, czy w mechanizmie nie zgromadziły się zanieczyszczenia. Materiał TPR jest odporny na większość środków czyszczących, ale nie zaleca się stosowania rozpuszczalników organicznych.

Stal nierdzewna 201 zawiera mniej niklu niż stal 304, dlatego w środowiskach o bardzo wysokiej wilgotności lub przy kontakcie z agresywnymi substancjami chemicznymi może wykazywać oznaki korozji powierzchniowej. W takich warunkach warto rozważyć wózki ze stali 304.

Hamulce w kółkach należy aktywować podczas załadunku i rozładunku – zapobiega to przypadkowemu przemieszczeniu się wózka. Po zakończeniu pracy wózek można przechowywać w pozycji pionowej, oszczędzając miejsce w magazynie lub pomieszczeniu gospodarczym.

Produkty powiązane

Do kompletu z wózkiem warto rozważyć: blachy piekarnicze perforowane i pełne 400×600 mm, pojemniki gastronomiczne GN 1/1 ze stali nierdzewnej, pokrowce transportowe na wózki (zabezpieczenie przed kurzem i zanieczyszczeniami), środki do czyszczenia stali nierdzewnej oraz maty antypoślizgowe pod kółka dla dodatkowej stabilizacji.

...