

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

### 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.

...