

Stół z dwoma zlewami, szafka – spawany, z drzwiami suwanymi, HENDI, Profi Line, 1000x600x850mm HENDI 813690

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 813690

Cechy produktu

Długość (mm): 1000
Szerokość (mm): 600
Wysokość (mm): 850
Waga netto (kg): 34.884
Linia produktów: Profi Line

Stół gastronomiczny z dwoma zlewami i szafką z drzwiami suwanymi HENDI Profi Line – 1000×600×(H)850 mm

Profesjonalny **stół zlewozmywakowy z dwoma komorami** z serii **HENDI Profi Line** przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych, restauracjach, hotelach, stołówkach oraz zakładach przetwórstwa spożywczego. Konstrukcja spawana ze stali nierdzewnej zapewnia wysoką odporność na wilgoć, środki czyszczące oraz intensywną eksploatację w środowisku gastronomicznym.

Stół wyposażony jest w **dwie komory zlewu** oraz **zamkniętą szafkę z drzwiami suwanymi**, która umożliwia wygodne przechowywanie akcesoriów, środków czystości lub instalacji hydraulicznej. Dzięki wymiarom **1000 × 600 × 850 mm** mebel zapewnia komfortową przestrzeń roboczą przy zachowaniu kompaktowej zabudowy stanowiska pracy.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Dwie komory zlewu
Stół posiada dwie głębokie komory umożliwiające jednoczesne mycie naczyń, sprzętu gastronomicznego lub produktów spożywczych.

Szafka z drzwiami suwanymi
Zabudowana przestrzeń pod blatem pozwala przechowywać środki czystości, sprzęt kuchenny lub elementy instalacji wodnej bez zajmowania dodatkowego miejsca w kuchni.

Spawana konstrukcja
Solidna konstrukcja spawana zapewnia wysoką stabilność oraz odporność na obciążenia w profesjonalnej gastronomii.

Higieniczna konstrukcja komór
Komory zlewu wykonane są z jednego arkusza stali nierdzewnej i bezszczelinowo wspawane w blat, co ułatwia utrzymanie higieny pracy.

Ochrona przed rozlewaniem wody
Profilowane przetłoczenie blatu ogranicza rozlewanie się wody poza powierzchnię roboczą podczas pracy.

Wysoka nośność blatu
Konstrukcja umożliwia obciążenie powierzchni roboczej do **70 kg/m²**, co pozwala na wygodną pracę z ciężkim sprzętem gastronomicznym.

Technologia i konstrukcja

Komory zlewu wykonane są z jednego arkusza **stali nierdzewnej AISI 304**, dzięki czemu charakteryzują się wysoką odpornością na działanie kwasów spożywczych, wilgoci oraz środków chemicznych stosowanych w gastronomii. Każda komora została **bezszczelinowo wspawana w blat**, co minimalizuje ryzyko gromadzenia się zanieczyszczeń i ułatwia utrzymanie czystości.

Pozostałe elementy konstrukcji wykonano ze stali nierdzewnej **AISI 430**. W dnie komór znajduje się standardowy **odpływ Ø50 mm**, umożliwiający podłączenie do instalacji kanalizacyjnej. W blacie znajduje się również **otwór pod baterię Ø30 mm**, przygotowany do montażu standardowej baterii gastronomicznej.

Stół posiada profilowane przetłoczenie blatu o wysokości **10 mm**, które zapobiega wylewaniu się wody poza powierzchnię roboczą. Całość konstrukcji została wykonana jako **spawana**, co zwiększa stabilność oraz trwałość mebla podczas codziennego użytkowania.

Zastosowanie w gastronomii

Stół z dwoma zlewami HENDI Profi Line przeznaczony jest do profesjonalnych kuchni gastronomicznych, restauracji, barów, hoteli, stołówek oraz zapleczy cateringowych. Umożliwia wygodne wykonywanie codziennych czynności związanych z przygotowaniem żywności i utrzymaniem czystości.

Urządzenie sprawdzi się m.in. podczas:

- mycia naczyń i akcesoriów gastronomicznych,
- płukania warzyw i produktów spożywczych,
- przygotowywania składników do dalszej obróbki kulinarnej,
- organizacji stanowiska higienicznego w kuchni.

Dzięki zamkniętej szafce pod blatem możliwe jest przechowywanie wyposażenia kuchennego oraz elementów instalacji wodnej bez zaburzania estetyki i ergonomii stanowiska pracy.

Dane techniczne

Producent HENDI
Linia Profi Line
Kod produktu 813690
GTIN 5907369813690
Długość 1800 mm

Szerokość 500 mm
Wysokość 850 mm
Wymiary komory zlewu 400 x 400 (H) 250 mm
Otwór na baterię 30 mm
Odpływ 50 mm
Przetłoczenie blatu 20 mm
Dopuszczalne obciążenie blatu 70 kg/m^2
Materiał Materiał zewna
Waga netto 34,884 kg
Wymagany montaż Nie