Na co zwrócić uwagę przy wyborze stołu ze stali nierdzewnej do gastronomii?

Stoły ze stali nierdzewnej to absolutna podstawa w profesjonalnych kuchniach hotelowych, restauracyjnych, cateringowych czy w zakładach przetwórstwa spożywczego. Odpowiedni wybór wpływa na higienę pracy, ergonomię i trwałość całej inwestycji.

PRZEZNACZENIE I FUNKCJONALNOŚĆ
 Czy stół ma pełnić funkcję roboczą, zmywakową, wydawczą czy pomocniczą?
 Czy przewidziano blat roboczy z rantem (chroniącym przed spadaniem produktów) czy bez rantu dla wygodnego zsuwania?
 Czy potrzebne są półki dolne, szafki zamykane czy szuflady do przechowywania sprzętu?
 Czy stół ma stałe miejsce w kuchni, czy powinien być mobilny (na kółkach z hamulcami)?

MATERIAŁ I JAKOŚĆ WYKONANIA
 Czy zastosowano stal nierdzewną AISI 304 (do gastronomii) czy AISI 316 (do stref z podwyższoną wilgocią i kontaktu z solą)?
 Czy grubość blatu wynosi minimum 1,2 mm dla wytrzymałości przy intensywnej eksploatacji?
 Czy wszystkie spawy są higieniczne, bez szczelin gromadzących brud i wilgoć?
 Czy konstrukcja ramy jest wzmocniona dla dużych obciążeń (np. 200–300 kg)?

RODZAJE BLATU
 Czy blat ma powierzchnię gładką (łatwa do czyszczenia) czy perforowaną (lepsza wentylacja np. dla chłodni)?
 Czy przewidziano blat z wypełnieniem (płyta wodoodporna, spienione tworzywo) dla tłumienia dźwięków i stabilności?
 Czy rant tylni (min. 5–10 cm) jest potrzebny, aby chronić ścianę przed zabrudzeniami?
 Czy powierzchnia jest odporna na środki dezynfekcyjne i nie rysuje się łatwo?

ERGONOMIA I BEZPIECZEŃSTWO
 Czy wysokość stołu jest dopasowana do ergonomii pracy personelu (zwykle 85–90 cm)?
 Czy krawędzie są zaokrąglone, aby zapobiec skaleczeniom?
 Czy przewidziano regulowane nóżki dla wypoziomowania na nierównej posadzce?
 Czy w przypadku stołów mobilnych zastosowano kółka z blokadą i odpornością na wilgoć?

OPCJE DODATKOWE
 Czy potrzebne są nadstawki (np. półki na przyprawy, pojemniki GN)?
 Czy stół ma być wyposażony w zlew, ociekacz lub otwory na odpady?
 Czy przewidziano listwy elektryczne lub uchwyty na akcesoria kuchenne?
 Czy stół będzie częścią ciągu technologicznego (dopasowanie do innych elementów zabudowy)?

HIGIENA I UTRZYMANIE
 Czy powierzchnie są gładkie, łatwe w dezynfekcji i odporne na silne detergenty?
 Czy dolne półki lub szafki są podniesione min. 15 cm od podłogi dla łatwego mycia?
 Czy konstrukcja umożliwia szybkie czyszczenie trudno dostępnych miejsc?
 Czy stal jest szczotkowana, co ogranicza widoczność smug i zarysowań?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ
 Czy producent zapewnia gwarancję min. 2–5 lat?
 Czy dostępne są części zamienne (np. nóżki, półki, kółka)?

 Czy stół jest odporny na intensywną eksploatację i uderzenia mechaniczne?
 Czy przewidziano możliwość rozbudowy (np. dodatkowe półki, nadstawki)?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ
 Czy porównano ceny stołów spawanych (większa stabilność) i skręcanych (łatwiejszy transport i montaż)?
 Czy uwzględniono koszt dostawy i montażu?
 Czy stół ze stali nierdzewnej zminimalizuje koszty wymiany i napraw w długim okresie?
 Czy wykonano analizę całkowitego kosztu użytkowania (TCO) na 5–10 lat?

Pamiętaj: stół ze stali nierdzewnej to serce zaplecza gastronomicznego – wybieraj modele z AISI 304 dla kuchni i AISI 316 dla środowisk wymagających, z konstrukcją spawaną dla większej trwałości.

Wygenerowano w portalu https://zwiadowca.pl