

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 wilgocą 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 OPLACALNOŚĆ

- ☐ 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>