

# Na co zwrócić uwagę przy wyborze mebli ze stali nierdzewnej?

Mebel ze stali nierdzewnej to standard w gastronomii, hotelach, laboratoriach i obiektach medycznych. Gwarantują higienę, trwałość i odporność na intensywną eksploatację. Niewłaściwy wybór może prowadzić do korozji, trudności w utrzymaniu czystości i nadmiernych kosztów serwisu.

## PROJEKT I FUNKCJONALNOŚĆ

- ☐ Czy meble są dopasowane do charakteru obiektu (gastronomia, hotel, medycyna, przemysł)?
- ☐ Czy przewidziano odpowiednie wymiary i układ ergonomiczny do pracy personelu?
- ☐ Czy meble mają regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania na nierównym podłożu?
- ☐ Czy zaplanowano zabudowę modułową umożliwiającą łatwe rozbudowywanie w przyszłości?

## MATERIAŁ I JAKOŚĆ

- ☐ Czy zastosowano stal nierdzewną gatunku AISI 304 (odporność na wilgoć i kwasy) czy AISI 316 (dla SPA i stref basenowych)?
- ☐ Czy grubość blachy wynosi min. 0,8-1,2 mm dla stołów i powierzchni roboczych?
- ☐ Czy spawy i łączenia wykonano w sposób higieniczny, bez szczelin gromadzących zanieczyszczenia?
- ☐ Czy powierzchnia jest matowa (łatwiejsza w utrzymaniu) czy polerowana (bardziej reprezentacyjna)?

## RODZAJE MEBLI

- ☐ Czy w projekcie uwzględniono stoły robocze, szafy, regały, wózki, zlewy, okapy i nadstawki?
- ☐ Czy stoły robocze mają ranty zabezpieczające przed spływaniem płynów?
- ☐ Czy szafy i regały wyposażone są w półki regulowane na wysokość?
- ☐ Czy przewidziano meble mobilne na kółkach (z blokadą), jeśli wymagana jest częsta zmiana ustawienia?

## HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy wszystkie powierzchnie są łatwe do dezynfekcji i odporne na silne środki czyszczące?
- ☐ Czy krawędzie i narożniki są zaokrąglone dla bezpieczeństwa personelu i łatwego sprzątania?
- ☐ Czy zlewy mają odpowiednią głębokość i są spawane (bez silikonowych uszczelnień)?
- ☐ Czy okapy wyposażono w filtry przeciwtłuszczowe łatwe do mycia w zmywarce?

## TRWAŁOŚĆ I EKSPLOATACJA

- ☐ Czy stal jest zabezpieczona przed korozją w strefach o wysokiej wilgotności (np. kuchnie, pralnie, SPA)?
- ☐ Czy konstrukcja wytrzyma duże obciążenia (np. stoły robocze min. 200-300 kg)?
- ☐ Czy meble posiadają certyfikaty jakości i higieniczne (PN-EN, HACCP)?
- ☐ Czy producent zapewnia możliwość wymiany elementów (np. półek, drzwi, kółek)?

## MONTAŻ I SERWIS

- ☐ Czy meble dostarczane są w całości spawane (większa wytrzymałość) czy składane (łatwiejszy transport)?
- ☐ Czy dostawca oferuje montaż na miejscu oraz dopasowanie do istniejących instalacji wod.-kan. i wentylacji?
- ☐ Czy producent udziela min. 2-5 lat gwarancji?
- ☐ Czy dostępny jest szybki serwis gwarancyjny i pogwarancyjny?

## **KOSZTY I OPLACALNOŚĆ**

- ☐ Czy porównano oferty kilku producentów pod kątem ceny i jakości wykonania?
- ☐ Czy uwzględniono koszty transportu, montażu i ewentualnej personalizacji (np. wymiary na zamówienie)?
- ☐ Czy inwestycja w stal nierdzewną pozwoli ograniczyć koszty eksploatacji dzięki wieloletniej trwałości?
- ☐ Czy wyliczono całkowity koszt użytkowania (TCO) w cyklu 10-15 lat?

Pamiętaj: meble ze stali nierdzewnej to inwestycja długoterminowa – najlepiej sprawdzają się modele wykonane z AISI 304 dla gastronomii i hoteli oraz AISI 316 w strefach wilgotnych i basenowych.

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>