

Blat nierdzewny z płytą zagłębioną 1800x600x40, AISI 304, Komat KST-134

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: KST-134-11

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**1 511,42 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

**Blat nierdzewny z płytą zagłębioną 1800x600x40, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
Komat KST-134**

Blat nierdzewny o grubości 40 mm, wykonany z blachy #1.5 mm, wzmocniony profilami omega. Płyta blatu zagłębiona na całej powierzchni. Rant tył h=40 mm.

Wszystkie meble w KOMAT wykonane są ze stali nierdzewnej wysokiej jakości 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10). Nasze wyroby posiadają atest Państwowego Zakładu Higieny nr H-HŻ-6071-75/17/D, H-HŻ-6071-265/17/D. Standardowa wysokość stołów KOMAT to H=850mm.

Podane wymiary są poglądowe, każdy mebel technologiczny może być wykonany zgodnie z Państwa projektem czy zapotrzebowaniem.

Kluczowe parametry produktu KOMAT KST-134:

- wymiary (szerokość x głębokość x wysokość): 1800 x 600 x 40 mm
-

- gatunek stali: AISI 304
- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- model: KST-134

Cechy ogólne:

- możliwość wykonania stołu o wymiarach innych niż wskazane w tabeli po uprzedniej konsultacji z pracownikiem działu handlowego
- możliwość wykonania blatu w jednym ze standardów zaprezentowanych w tabeli dopłat
- możliwość dowolnego dodawania do blatu komory / komór zlewowych zaprezentowanych w tabeli dopłat
- wszystkie stoły posiadają wysokość 850 mm i wykonane są w formie szkieletowej lub korpusowej
- półka dolna znajduje się 150 mm od podłogi
- blaty stołów ze zlewami są obniżone/zagłębione o 10 mm po obwodzie, wykonane z blachy o grubości 1,5 mm usztywnione od spodu profilami metalowymi, a komory wyposażone z blachy o grubości 1 mm
- obrzeża blatów są o grubości 40 lub 50 mm z rantem przyciennym na wysokość 40 lub 50 mm
- blat w stosunku do korpusu wystaje 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu
- maksymalne równomierne obciążenie blatów wynosi 1,2 kN
- stoły ze zlewami nie posiadają w standardzie wykonanego otworu na baterię, nie są też wyposażone w syfon odpływowy przy odpływie komory
- nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 i zakończone są stopkami regulowanymi z tworzywa Poliamid PA6 lub stopkami regulowanymi nierdzewnymi
- osłony stołów wykonane są z blachy o grubości 0,8 lub 1,0 mm
- półki dolne mają grubość 40 mm i wykonane są z blachy o grubości 0,8 lub 1,0 mm oraz mogą być usztywnione profilem metalowym
- maksymalne równomierne obciążenie półek wynosi 700N
- drzwi wykonane są z blachy o grubości 0,8 lub 1,0 mm w formie puszek (podwójne ściągane) o grubości 20 mm i mogą być dodatkowo usztywnione w środku profilem metalowym
- drzwi przesuwne zawieszone są na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone są na trzpieniu
- drzwi skrzydłowe wykonane są w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych spawanych w formie klocka, co tworzy bardzo solidną konstrukcję z możliwością pełnego otwarcia lub wpuszczane na zawiasach skrzydełkowych
- szuflady wykonane są z blachy o grubości 0,8 mm w formie nakładanej na korpus lub wpuszczone z prowadnicami nierdzewnymi o wysuwie 4/5 i max obciążeniu 400 N lub z pełnym wysuwem i max obciążeniem 500N
- szuflady przy stołach B=700 dostosowane są do pojemników GN
- stoły ze zlewami mogą być wyposażone w kółka o średnicy 100 lub 125 mm, w tym dwie sztuki z hamulcem. Kółka mają bieżnię z pełnej gumy w kolorze niebieskoszarym o twardości wg skali Shore'a A80, mogą przenosić obciążenie max 800 N.

Cechy materiałowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304
- blat roboczy z zagłębieniem 10mm na całej powierzchni, wykonany z blachy o grubości #1.5mm wzmocniony profilami metalowymi pod spodem
- rant paski z tyłu, H=40mm
- boczne obrzeża blatu szczelnie zaspawane i szlifowane, bez szczelin
- powierzchnia robocza szczotkowana, szlif wzdłuż wymiaru L

Cechy produktu:

Gwarancja: 3 lata

Czas realizacji: 3-5 tygodni

Szerokość (mm): 1800

Głębokość (mm): 600

Wysokość (mm): 40

Model: KST-134

Grubość blatu (mm): 40

Gatunek stali: AISI 304

Profil nóg (mm): 40x40x1.2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

