Столы производственные

Из нержавеющей стали широко применяются на предприятиях общественного питания (пищеблоки образовательных учреждений, столовые, бары, кафе, рестораны, магазины), в системе медицинских и других учреждений, где требуется повышенная зашита от вредных физических и химических воздействий.

Столы производственные являются необходимым вспомогательным элементом любой профессиональной кухни. Используются для разделки и обработки пищевых продуктов, а так же как вспомогательная поверхность для кухонного инвентаря и оборудования.

Мы изготавливаем столы производственные в сериях **«Стандарт» и «Профи».**

В серии «**Профи»** столешница изготавливается из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304 или AISI 430 толщиной 0,8мм. Каркас производятся в цельносварном виде из профильной нержавеющей трубы 30х30 марки AISI 304 или AISI 430, что придает дополнительную жесткость конструкции.

В серии «**Стандарт»** столешница изготавливается из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304 или AISI 430 толщиной 0,8 мм. Каркас производится из профильной металлической трубы 25х25, окрашенной полимерно-порошковой эмалью.

В обеих сериях на столешницах устанавливается подложка из ДСП толщиной 16 мм для обеспечения жёсткости столешницы и недопущения прогиба металла. Высота столешницы - 32 мм.

В зависимости от предназначения и места установки в производственном помещении стол может быть:

- ***пристенный*** (СПМ СПН) - с бортом. Наличие борта препятствует проникновению брызг и мелких частиц продуктов питания между столешницей и стеной. Высота борта от 50 до 70 мм;

- ***центральный*** (СЦМ СЦН) - без борта;

- ***пристенный для сбора отходов*** – с бортом Предназначен для разделки и последующей обработки пищевых продуктов. Удаление пищевых отходов производится через сквозное отверстие в столешнице диаметром = 200 мм Н=50 мм (правое, левое, в центре - по желанию Заказчика). Под стол помещается бак или емкость для сбора отходов. Стол для сбора отходов оборудован столешницей из пищевой нержавеющей стали марки AISI-430 (17Х18); AISI-304 (12Х18N10) толщиной от 0,8-1,5мм . С внутренней стороны столешница усилена ДСП, что придает прочность и жесткость рабочей поверхности. Каркас стола имеет сварную конструкцию с обвязкой с 3-х сторон, Выполняется в сериях «**Стандарт» и «Профи»**.

- ***разрубочный*** **(СР)** Предназначен для разделывания туш и рубки мяса, имеет гладкую рабочую поверхность.

Выполняется в серии **«Профи».**

Представляют собой **сварную конструкцию** с полипропиленовой столешницей**.**

Каркас стола изготавливается из нержавеющей трубы 30х30, столешница **-** из полипропилена толщиной от 40 до 70 мм.

Габариты стола в стандартной комплектации: 500х500х850 мм.

Столы производственные комплектуются регулируемыми по высоте ножками (в пределах 20мм), что позволяет компенсировать неровности пола.

Дополнительно могут быть оборудованы:

- обвязкой;
- полками-решетками из профильной металлической трубы (20х20), окрашенной полимерно-порошковым покрытием или, по желанию заказчика, из нержавеющего профиля;
- сплошными или перфорированными полками из нержавеющей стали для хранения кухонного инвентаря;
- ящиками;

- дверями распашными или раздвижными (купе) или для оптимизации использования рабочего пространства;
- направляющими для гастроемкостей, противней;
- ванной моечной (1, 2-х, 3-х секционной);
- отверстием для сбрасывания отходов;

Размеры столов по желанию заказчика могут быть до 2 метров в длину и 1,4 м в ширину.

Широкий размерный и модельный ряд позволяет максимально рационально использовать производственные площади, оптимально и эстетично организовать пространство в помещениях пищеблока