

CO PRZEWOZI SIĘ NA STALOWYCH WÓZKACH TRANSPORTOWYCH?

Osoby obsługujące lokale gastronomiczne muszą na co dzień przewozić spore ilości talerzy oraz ciężkie naczynia z potrawami, a także różnego rodzaju półprodukty. **Wózki transportowe gastronomiczne** bardzo ułatwiają to zadanie i przyczyniają się do sprawnego funkcjonowania restauracji.

Wózki gastronomiczne dzielą się na:

- Wózki platformowe – mogą być wyposażone w jedną lub kilka półek, na których **wygodnie można przetransportować ciężkie naczynia lub półprodukty z magazynu**.
- Wózki kelnerskie – są to lady transportowe z wygodnymi uchwytami ułatwiającymi manewrowanie. Liczbę półek można dostosować do potrzeb. Na takich wózkach przewozi się głównie potrawy i brudne naczynia. W naszym asortymencie dostępne są także lady transportowe z wysuwanymi półkami pełnymi lub perforowanymi, idealne **do przewożenia tac**.
- Wózki do farszu – jest to tzw. cymber, czyli **wózek wykorzystywany do transportu i załadunku surowców do pieców konwekcyjno-parowych** wykorzystywanych w lokalach gastronomicznych. Można w nich także przewozić artykuły sypkie.
- Wózki wędzarnicze – przystosowane są do pracy z żywnością w wysokich temperaturach. Można w nich przechowywać tace oraz kije wędzarnicze.

Wózki transportowe powstają ze stali nierdzewnej – jest to materiał dostosowany do kontaktu z żywnością i niepodatny na rozwój bakterii i pleśni oraz odporny na rdzę.

Podstawowe parametry wózków transportowych

Wybierając [wózek ze stali nierdzewnej](#), warto zwrócić uwagę przede wszystkim na wymiary. Jest to istotne zwłaszcza w małych lokalach, w których możliwość manewrowania jest dość ograniczona. Kolejna kwestia to **nośność wózka i poszczególnych półek** – parametry te

definiują maksymalne ciężary, jakie mogą być przewożone na wózku. Wart zaznaczenia jest fakt, że wszystkie wózki transportowe wyposażone są w kółka, ale nie wszystkie posiadają hamulce.

