



Mata antypoślizgowa dla gastronomii Sanitop Red czerwona

Kolor: Czerwony, Wymiar: 91x152 cm,

link do produktu:

https://supermaty.pl/pl/maty-na-stanowiska-pracy/mata-dla-gastronomii-i-przemyslu-sanitop-red-czerwona-854_20889.html#/kolor-czerwony/wymiar-91x152_cm

Cena: **536,28 PLN** brutto

Nr referencyjny: 562S0035RD

Stan: Nowy

Inne kombinacje produktu:

Kolor	Wymiar	cena brutto
Czerwony	91x152 cm	536,28 PLN
Czerwony	91 cm x 297 cm	1 179,57 PLN
Czerwony	91 cm x 594 cm	2 362,83 PLN

Informacje

Mata antypoślizgowa ażurowa z profilem najazdowym czerwona mata redukująca zmęczenie. Idealna mata do kuchni i na produkcję żywności.

Cechy produktu

Długość	152 / 297/ 594 cm
Szerokość	91 cm
Wysokość	13 mm
Zastosowanie	zewnątrzne + wewnętrzne
Amortyzacja	Tak
Antyzmęczeniowa	Tak
Antypoślizgowa	Tak
Antystatyczna esd	Nie
Ażurowa	Tak
Ognioodporność	Nie
Ruch kołowy	Nie
Obciążenia	Średnie
Spawanie	Nie
Olejoodporna	Tak
Redukcja zmęczenia	Tak
Mrozoodporne	Tak
Modułowa	Nie
Rolka	Nie
Kształt	prostokątny

Opis produktu

Przedstawiamy **Mata dla gastronomii Sanitop Red**, niezastąpiony element wyposażenia każdej kuchni profesjonalnej, restauracji czy baru. Ta wyjątkowa mata łączy w sobie nowoczesny design z funkcjonalnością, zapewniając **maksymalny komfort** i **bezpieczeństwo** w miejscu pracy.

Cechy produktu:

- **Wysoka odporność na tłuszcze i oleje:** idealna do zastosowań w gastronomii, gdzie często dochodzi do kontaktu z tłuszczem.
- **Antypoślizgowa powierzchnia:** zwiększa bezpieczeństwo pracowników, minimalizując ryzyko poślizgnięć i upadków.
- **Łatwość w czyszczeniu:** mata może być szybko i łatwo czyszczona, co jest niezbędne w szybko zmieniającym się środowisku kuchennym.
- **Ergonomiczne wsparcie:** zapewnia ulgę i komfort pracownikom stojącym przez długie okresy czasu.
- **Zwiększona wydajność pracy:** komfortowe warunki pracy przekładają się na większą wydajność i zadowolenie pracowników.

Wybierz Mata dla gastronomii Sanitop Red i zainwestuj w bezpieczeństwo oraz komfort swojego personelu. Odkryj pełną gamę mat profesjonalnych dostępnych na [SuperMaty.pl](#).

Fazowana mata antypoślizgowa nitrylowa gumowa czerwona redukująca zmęczenie antypoślizgowa sanitop red ażurowa.

Zapewnia komfort i przyczepność na mokrych i tłustych powierzchniach.

- Zapewnia podstawowy komfort i przyczepność w środowiskach mokrych lub tłustych.
- Fazowane krawędzie z wszystkich 4 stron redukują ryzyko potknięcia się i ułatwiają ruch wózkami.
- Wykonana z trwałej gumy w celu zapewnienia długiej żywotności.
- Nadzwyczajnie antypoślizgowa powierzchnia.
- Trudno przesuwalna, mimo to dosyć lekka, aby ułatwiać czyszczenie.
- Zaleta ergonomiczności wynikająca z 12,7 mm grubości platformy roboczej.
- Duże otwory odwadniające oraz wzniesione elementy powierzchni ułatwiają wentylację i umożliwiają spływanie cieczy i zanieczyszczeń, pozostawiając czystą powierzchnię wykładziny.
- Możliwość zastosowania skośnych listw najazdowych w celu zredukowania ryzyka potknięcia się.
- Środowisko Mokre / suche i tłuste obszary
- Grupowe maty ergonomiczne, przeciwmęczeniowe i ochronne

Dane techniczne:

- **Bez DOP, bez DMF, bez substancji zubożających warstwę ozonową, bez silikonu i metali ciężkich**
- Zalecane zastosowanie Przetwórstwo żywności, profesjonalne kuchnie, linie do gotowania, obszary do przygotowywania żywności, bary i obszary do czyszczenia
- Powierzchnia Duże otwory odwadniające
- Krawędzie Formowane fazowane krawędzie ze wszystkich stron
- Intensywność użytkowania Średnie obciążenie
- Instalacja Luźne układanie bez konieczności instalacji.
- Wskazówka dotycząca czyszczenia Użyj węża wysokociśnieniowego (maks. 124 bar) z gorącą wodą (nie więcej niż 70 ° C maks.), Szczególnie wydajnym do usuwania olejów z maty. W celu uzyskania lepszych rezultatów zaleca się stosowanie łagodnego mydła, łagodnego detergentu LUB odtłuszczacza nie-butyłowego. Nie czyść zacieranych mat pod wysokim ciśnieniem.
- Specyfikacja techniczna
- Dane techniczne 75% kauczuku nitrylowego
- Procesowe formowanie tłoczne
- Waga w kg / m2 8
- Odporność na ścieranie 1000 Utrata masy 1,2%
- Odporność chemiczna Cat. II Borracha nitrílica
- Zgodny z REACH Zgodny z przepisami (rejestracja, ocena, autoryzacja i ograniczenie chemikaliów).
- Współczynnik tarcia 0,82
- Lepsza ocena odporności na zmęczenie
- Ocena odporności na poślizg Najlepsza
- Lepsza ocena odporności na zużycie

Zalecane zastosowanie:

- Mokre lub oleiste / tłuste środowiska - przetwarzanie żywności, kuchnie profesjonalne, bary

Pielęgnacja:

Czyszczenie detergentem i strumieniem wodnym jest zalecane dla przedłużenia żywotności.

Wymiary:

- 91 cm x 152 cm 562S0035RD 11.0 kg
- 91 cm x 297 cm 562S0310RD 22.0 kg
- 91 cm x 594 cm 562S0320RD 44.0 kg

Kolor: Czerwony

Zgodnie z aktualnymi praktykami SEO na rok 2024, skuteczny opis problemów, które rozwiązuje produkt, powinien skupiać się na dokładnym dopasowaniu treści do zapytań użytkowników, wykorzystaniu semantycznie związanych fraz i zapewnieniu wartości dodanej dla czytelnika. Poniżej przedstawiam HTML zawierający opis 10 problemów rozwiązywanych przez matę Sanitop Red, zoptymalizowany pod kątem SEO: ``html

Kluczowe zalety maty Sanitop Red dla gastronomii | SuperMaty

10 problemów rozwiązanych przez matę Sanitop Red

Mata Sanitop Red jest nieocenionym wsparciem dla branży gastronomicznej, oferując rozwiązania dla wielu wyzwań. Oto 10 kluczowych problemów, które nasza mata pomaga rozwiązać:

1. Poślizgnięcia i upadki

Rozwiązanie: Antypoślizgowa powierzchnia maty Sanitop Red znacząco zmniejsza ryzyko wypadków, zapewniając stabilność nawet w mokrych warunkach.

2. Bóle nóg i pleców

Rozwiązanie: Ergonomiczne wsparcie zapewnione przez matę zmniejsza obciążenie na stopy, nogi i plecy, zapobiegając bólom wynikającym z długotrwałego stania.

3. Zmęczenie pracowników

Rozwiązanie: Mata Sanitop Red poprawia komfort pracowników, co przekłada się na mniejsze zmęczenie i większą efektywność pracy.

4. Niehigieniczne warunki pracy

Rozwiązanie: Łatwa do czyszczenia powierzchnia maty pomaga utrzymać wysoki poziom higieny w miejscu pracy.

5. Uszkodzenia sprzętu

Rozwiązanie: Miękka, elastyczna struktura maty chroni podłogi i upuszczony sprzęt przed uszkodzeniem.

6. Zanieczyszczenie posadzek

Rozwiązanie: Mata zapobiega bezpośredniemu kontaktowi zanieczyszczeń z podłogą, co ułatwia utrzymanie czystości.

7. Szybkie zużycie posadzek

Rozwiązanie: Ochrona przed ścieraniem i zarysowaniami zapewniona przez matę wydłuża żywotność posadzek.

8. Wysokie koszty utrzymania czystości

Rozwiązanie: Mata Sanitop Red minimalizuje potrzebę częstego i intensywnego czyszczenia, redukując koszty.

9. Redukcja zmęczenia mięśni:

Długotrwałe stanie na twardych powierzchniach może prowadzić do zmęczenia mięśni i dolegliwości bólowych. Mata Sanitop Red zapewnia amortyzację, która pomaga zmniejszyć zmęczenie mięśni, umożliwiając pracownikom zachowanie większej energii przez cały dzień pracy.

10. Inwestując w Mata dla gastronomii Sanitop Red,

zyskujesz nie tylko rozwiązanie zwiększające bezpieczeństwo i komfort pracy, ale także produkt, który przyczynia się do poprawy efektywności operacyjnej i higieny w miejscu pracy. Wybierz profesjonalne rozwiązanie dostępne na [SuperMaty.pl](https://supermaty.pl) i zapewnij sobie oraz swoim pracownikom najlepsze warunki pracy.