

BLATY KUCHENNE

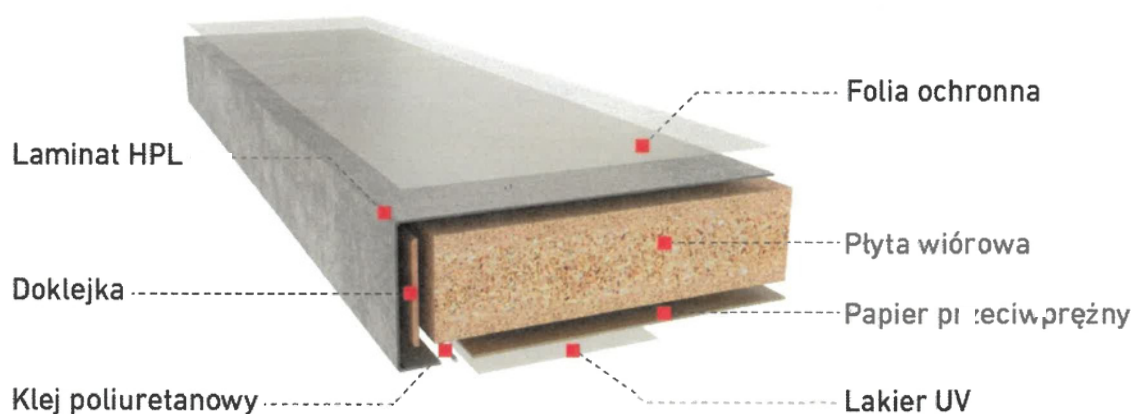
Bлаты kuchenne

1. Opis produktu

Błat kuchenny SWISS KRONO – to produkt wykonany na bazie płyty wiórowej, w technologii postforming.

Sposób wykończenia blatów kuchennych:

- powierzchnia robocza oraz zaoblona przednia krawędź pokryte są laminatem HPL,
- zaoblona krawędź jest wzmocniona doklejką (z płyty HDF 3 mm),
- tylna krawędź (niezaoblona), o prostych krawędziach, wykończona jest obrzeżem,
- spód blatu oklejony jest papierem przeciwprężnym (z logotypem SWISS KRONO),
- miejsce styku papieru przeciwprężnego z laminatem zabezpieczone jest klejem poliuretanowym, który chroni to miejsce łączenia przed wilgocią,
- spód blatu (ok. 10 cm od krawędzi) zabezpieczony jest lakierem UV (chroni przed wilgocią i działaniem pary wodnej),
- powierzchnia blatu zabezpieczona jest folią ochronną.



Rodzaje struktur powierzchni blatów:

BL - blacha
BS - biurowa
BT - beton
BZ - bazaltowa
IS - italian stone
KM - kamienna
LP - łupek
MX - matrix
NA - natural wood
OW - ONE wood
OV - ONE vision
PE - perlista (skórka pomarańczy)
PR - pory rustykalne
SA - sandstone
SK - skalna
SM - gładka
SQ - połysk
VL - matowa

2. Zastosowanie

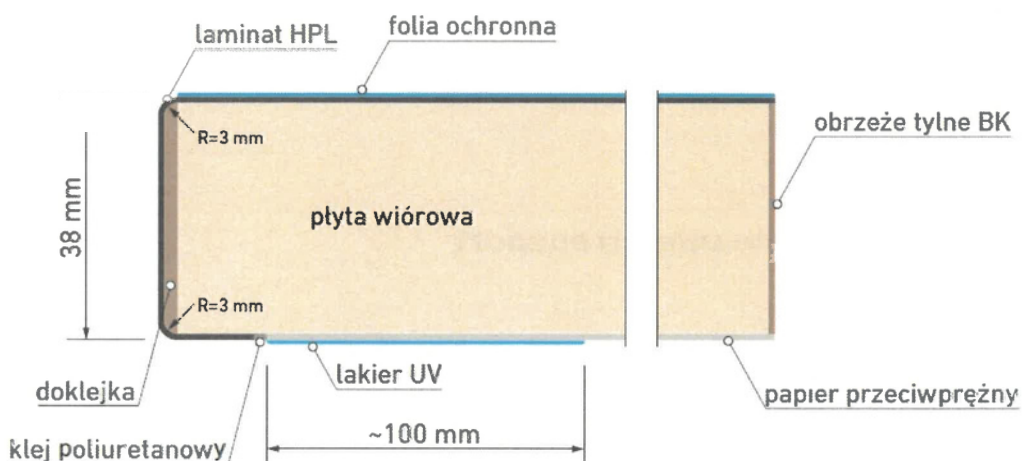
Blaty są materiałem stosowanym do produkcji mebli oraz elementów wykończenia wnętrz, np.: blaty kuchenne, lady, stoły, biurka, półki.

3. Dane techniczne

	Wymiary (mm)	Tolerancje wymiarów
Grubość:	38	+ / - 0,3 mm
Długość:	4100	+ / - 5,0 mm
Szerokość:	600, 1200	+ / - 0,5 mm
Profil:	R3	

Szerokość 1200 mm - blaty obustronnie zaoblone.

Profil R3



Dzięki zastosowaniu laminatów HPL Blaty kuchenne mają doskonałe właściwości:

- odporność na podwyższoną temperaturę,
- odporność na ścieranie,
- odporność na zadrapania,
- odporność na działanie światła,
- odporność na żar papierosa,
- odporność na uderzenia,
- odporność na zaplamienie (chemikalia, alkohole, estry, ketony),
- łatwe w utrzymaniu w czystości.

Wybrane właściwości blatów kuchennych:

Właściwość	J.m.	Wymaganie	Metoda badania
Odporność na zarysowanie	N	≥ 3	EN 438-2
Odporność na ścieranie	obroty	Klasa 3A (IP ≥ 150 , IP+FP/2 ≥ 350)	EN 438-2
Odporność na uderzenie	N	≥ 20	EN 438-2
Odporność na gorące dno naczynia (180°C)	Stopień (min.)	powierzchnia SQ: 3 , pozostałe powierzchnie: 4	EN 438-2
Odporność na zaplamienie	Stopień (min.)	grupa 1 i 2: 5 grupa 3: 4	EN 438-2
Emisja formaldehydu		Klasa E1 = ED2020	

4. Świadectwa i certyfikaty

- Atest Higieniczny – potwierdza klasę E1
- Świadectwo Jakości Zdrowotnej
- Klasyfikacja Ogniowa - Klasa D-s2,d0
- Certyfikat potwierdzający właściwości antybakteryjne
- Certyfikat ED2020

5. Pakowanie, przechowywanie i transport

Materiały opakowaniowe:

- przekładki dolne klejone z płyty wiórowej lub innego materiału o wysokości nie mniejszej niż 72 mm i długości nie mniejszej niż 600/1200 mm
- płyta osłonowa górna o formacie nie mniejszym niż 4110 x 600/1200 mm
- płyta osłonowa dolna o formacie nie mniejszym niż 4110 x 600/1200 mm
- karton osłonowy
- przekładka górna o grubości nie mniejszej niż 7 mm
- folia
- narożniki
- taśma poliestrowa (bandówka)
- etykieta informacyjna.

UWAGA:

Blaty należy przechowywać i transportować w pozycji poziomej, w warunkach suchych, na suchym i równym podłożu, w taki sposób aby nie uległy zawilgoceniu, wypaczeniu lub mechanicznemu uszkodzeniu.

Format	Ilość blatów w paletcie	Wysokość pakietu	Waga brutto palety	Ilość palet na samochodzie
mm	szt.	mm	kg	szt.
4100 x 600 x 38	10	380	620	38
4100 x 1200 x 38	6	228	880	27

* - tolerancja wagi +/- 5%

6. Zasady montażu i konserwacji

Zasady montażu blatów kuchennych opisane są w „Instrukcji montażu i użytkowania blatów kuchennych” (na www.swisskrono.pl/pobierz).

Do konserwacji blatów kuchennych zaleca się stosowanie miękkiej, suchej lub wilgotnej, ściereczki. Większe zabrudzenia można usunąć roztworem płynu do mycia naczyń. Następnie przetrzeć wilgotną, miękką ściereczką i wytrzeć do sucha. Nie można stosować żadnych środków agresywnie czyszczących ani nabłyszczających. Więcej informacji w „Instrukcji montażu i użytkowania blatów kuchennych” (na www.swisskrono.pl/pobierz).