

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-10060h85cm-yg-09001-yato-p-15524.html>

## STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 100×60×H85cm YG-09001 YATO

Cena brutto	<b>386,31 zł</b>
Cena netto	<b>314,07 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09001</b>
Kod producenta	<b>YG-09001</b>
Kod EAN	<b>5906083004957</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół roboczy ze stali nierdzewnej 100×60 cm z półką YATO YG-09001

Stół centralny skręcany do kuchni gastronomicznych i zakładów przemysłu spożywczego. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201 z blatem wzmocnionym płytą laminowaną oraz regulowanymi nogami zapewniającymi stabilność na nierównych powierzchniach.

Wymiary robocze 100×60×85 cm

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

Typ montażu Skręcany

### Charakterystyka stołu gastronomicznego YATO

#### Wzmocniony blat roboczy

Blat wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8 mm z profilami wzmacniającymi oraz płytą laminowaną 20 mm od spodu. Laminat usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki oraz chroni przed wilgocią, umożliwiając obciążenie do 150 kg.

### Funkcjonalna półka dolna

Zamocowana półka o nośności 35 kg pozwala przechowywać naczynia, urządzenia pomocnicze oraz drobny sprzęt gastronomiczny, maksymalizując wykorzystanie przestrzeni roboczej bez zajmowania powierzchni blatu.

### Regulowane nogi z systemem poziomowania

Okrągłe profile nóg z regulacją wysokości  $\pm 15$  mm umożliwiają wypoziomowanie stołu na nierównych podłożach. Plastikowe podkładki chronią posadzkę przed uszkodzeniami mechanicznymi i zarysowaniami.

### Konstrukcja skręcana do łatwego transportu

System montażu skręcane redukuje wymiary opakowania transportowego i koszty logistyki. Składanie stołu przebiega szybko bez potrzeby specjalistycznych narzędzi, przy zachowaniu sztywności i stabilności konstrukcji spawanej.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09001
Producent	YATO
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	1000 × 600 × 850 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm
Nośność blatu	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Regulacja wysokości nóg	$\pm 15$ mm
Typ montażu	Skręcany

## Zastosowanie w gastronomii i przemyśle

- Kuchnie restauracyjne jako stanowisko do przygotowywania potraw
- Zakłady przetwórstwa spożywczego do obróbki produktów
- Cukiernie i piekarnie jako powierzchnia do pracy z ciastem
- Bary i kawiarnie do przygotowywania napojów i przekąsek
- Kuchnie hotelowe i cateringowe jako dodatkowa przestrzeń robocza
- Stołówki zakładowe i szkolne do dystrybucji posiłków
- Zakłady produkcji żywności wymagające powierzchni ze stali nierdzewnej
- Laboratoria spożywcze do kontroli jakości produktów

---

## Stal nierdzewna SS201 w gastronomii

SS201 to stal austenityczna z podwyższoną zawartością manganu i azotu, stosowana w środowiskach o umiarkowanej korozyjności. Charakteryzuje się odpornością na wilgoć, łatwością czyszczenia oraz zgodnością z normami higienicznymi dla kontaktu z żywnością. Spawane połączenia i gładkie powierzchnie minimalizują miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń.

## Montaż i konserwacja

---

Stół dostarczany jest w formie rozkręconej, co wymaga samodzielnego montażu. Proces składania polega na połączeniu nóg z blatem za pomocą śrub i zamocowaniu półki dolnej. Po złożeniu należy wyregulować wysokość nóg, obracając stopki regulacyjne do momentu uzyskania stabilnego ustawienia.

Czyszczenie stołu przeprowadza się środkami przeznaczonymi do stali nierdzewnej, unikając preparatów chlorowych i ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię. Regularne usuwanie plam i osadów zapobiega powstawaniu przebarwień. Spawane połączenia należy kontrolować pod kątem szczelności, a śruby montażowe dokręcać w przypadku poluzowania.

## Weryfikacja stabilności konstrukcji

Po montażu należy sprawdzić poziom blatu za pomocą poziomnicy oraz przetestować stabilność, wywierając nacisk na brzegi stołu. Luzy w połączeniach śrubowych mogą prowadzić do osłabienia konstrukcji i wymagają natychmiastowego dokręcenia. Regularne przeglądy co 3-6 miesięcy zapewniają bezpieczeństwo użytkowania.

## Produkty uzupełniające

Do stołu roboczego warto rozważyć zlewozmywaki ze stali nierdzewnej, regały magazynowe na naczynia oraz wózki transportowe gastronomiczne. W przypadku większych kuchni pomocne będą dodatkowe stoły o różnych wymiarach oraz szafki podstołowe z drzwiami lub szufladami.

\*\*\*