

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-10070h85cm-yg-09010-yato-p-15530.html>

## STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 100×70×H85cm YG-09010 YATO

|                  |  |
|------------------|--|
| Cena brutto      | <b>403,88 zł</b>                               |
| Cena netto       | <b>328,36 zł</b>                               |
| Dostępność       | <b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>                                   |
| Numer katalogowy | <b>YG-09010</b>                                |
| Kod producenta   | <b>YG-09010</b>                                |
| Kod EAN          | <b>5906083005022</b>                           |
| Producent        | <b>YATO</b>                                    |

### Opis produktu

#### Stół roboczy ze stali nierdzewnej 100×70 cm z półką YATO YG-09010

Stół centralny składany z półką przeznaczony do zastosowań gastronomicznych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201 z wzmocnionym blatem o nośności 150 kg zapewnia trwałość w warunkach intensywnej eksploatacji.

Wymiary 100×70×85 cm

Materiał Stal SS201

Nośność blatu 150 kg

Typ Stół składany

### Charakterystyka stołu roboczego gastronomicznego

#### Wzmocniony blat roboczy 0,8 mm

Blat wykonany z blachy nierdzewnej grubości 0,8 mm z dodatkowymi profilami wzmacniającymi. Od spodu wzmocniony drewnianą płytą laminowaną 20 mm, która usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki i zabezpiecza przed wilgocią. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i dezynfekcję.

## Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Stal SS201 charakteryzuje się odpornością na korozję i działanie środków chemicznych stosowanych w kuchniach profesjonalnych. Spawane połączenia bez ostrych krawędzi spełniają wymogi sanitarne dla obiektów gastronomicznych.

## Półka dolna nośność 35 kg

Dodatkowa półka montowana poniżej blatu roboczego zwiększa funkcjonalność stanowiska. Nośność 35 kg umożliwia przechowywanie naczyń, pojemników gastronomicznych, drobnego sprzętu kuchennego lub zapasów produktów.

## System składany z łatwym montażem

Konstrukcja skręcana redukuje wymiary transportowe i magazynowe. Montaż nie wymaga specjalistycznych narzędzi – stół można złożyć szybko przy użyciu podstawowego zestawu kluczy. Rozwiązanie obniża koszty logistyki i ułatwia reorganizację przestrzeni.

## Specyfikacja techniczna

|                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| Model                        | YG-09010                         |
| Producent                    | YATO                             |
| Wymiary (szer. × gł. × wys.) | 1000 × 700 × 850 mm              |
| Materiał konstrukcji         | Stal nierdzewna SS201            |
| Grubość blachy blatu         | 0,8 mm                           |
| Wzmocnienie blatu            | Płyta laminowana 20 mm + profile |
| Nośność blatu roboczego      | 150 kg                           |
| Nośność półki dolnej         | 35 kg                            |
| Regulacja wysokości nóg      | ±15 mm                           |
| Profil nóg                   | Okrągły z podkładkami ochronnymi |
| Typ montażu                  | Konstrukcja skręcana             |

## Zastosowanie stołu ze stali nierdzewnej

- Kuchnie restauracyjne jako stanowisko przygotowawcze do obróbki produktów
- Bary i kawiarnie do przygotowywania napojów i deserów
- Cukiernie i piekarnie jako powierzchnia do pracy z ciastem
- Zakłady gastronomiczne typu catering do kompletowania zamówień
- Kuchnie hotelowe i stołówkowe jako dodatkowa przestrzeń robocza
- Pomieszczenia magazynowe do odkładania i sortowania towarów
- Food trucki i mobilne punkty gastronomiczne
- Laboratoria i zakłady produkcyjne wymagające higieny

---

## Montaż i użytkowanie stołu składanego

---

Stół dostarczany jest w formie zestawu do samodzielnego montażu. Wszystkie elementy – blat, półka, nogi i łączniki – pakowane są w kompaktowy karton, co minimalizuje koszty transportu. Proces składania obejmuje montaż nóg do blatu za pomocą śrub, instalację półki dolnej oraz regulację wysokości stopek.

### **Regulacja wypoziomowania**

Stopki z regulacją  $\pm 15$  mm pozwalają na stabilne ustawienie stołu na nierównych powierzchniach typowych dla starszych obiektów gastronomicznych. Plastikowe podkładki chronią posadzki przed uszkodzeniami mechanicznymi i zapobiegają ślizganiu się konstrukcji.

Gładkie powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić regularnie środkami przeznaczonymi do gastronomii. Unikać preparatów ściernych, które mogą zarysować powłokę. Po myciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych. Spawane połączenia sprawdzać okresowo pod kątem szczelności.

### **Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym**

Wymiary blatu 100×70 cm są standardowe w branży gastronomicznej. Stół można łączyć z innymi modułami ze stali nierdzewnej – zlewozmywakami, szafkami, półkami ściennymi – tworząc spójną linię technologiczną. Wysokość 85 cm odpowiada ergonomicznym normom dla stanowisk pracy w pozycji stojącej.

### **Produkty uzupełniające**

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć: regały ze stali nierdzewnej do przechowywania, stoły z otworem na odpady, zlewozmywaki jednokomorowe, półki ścienne, wózki transportowe gastronomiczne.

...