

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-12060h85cm-yg-09002-yato-p-15525.html>

## STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 120×60×H85cm YG-09002 YATO

Cena brutto	<b>442,87 zł</b>
Cena netto	<b>360,06 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09002</b>
Kod producenta	<b>YG-09002</b>
Kod EAN	<b>5906083004964</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół roboczy ze stali nierdzewnej 120×60 cm z półką YATO YG-09002

Stół centralny skręcany do kuchni gastronomicznej wykonany ze stali nierdzewnej SS201. Konstrukcja z wzmocnionym blatem o nośności 150 kg oraz funkcjonalną półką dolną. Model przeznaczony do intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnych.

Wymiary robocze 120×60×85 cm

Materiał konstrukcji Stal SS201

Nośność blatu 150 kg

Typ montażu Skręcany

### Charakterystyka stołu roboczego ze stali nierdzewnej

#### Wzmocniony blat roboczy o grubości 0,8 mm

Blat wykonany z blachy nierdzewnej grubości 0,8 mm dodatkowo wzmocniony płytą laminowaną 20 mm. Warstwa drewniana usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki oraz zwiększa odporność na wilgoć. Zastosowane profile wzmacniające pod blatem zapewniają stabilność przy obciążeniu do 150 kg.

## Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Materiał SS201 charakteryzuje się odpornością na korozję i działanie wilgoci, co umożliwia stosowanie w środowisku kuchennym. Gładkie powierzchnie spawane ułatwiają utrzymanie higieny i czyszczenie. Stal spełnia wymogi sanitarne dla kontaktu z żywnością w obiektach gastronomicznych.

## Półka dolna o nośności 35 kg

Dodatkowa półka montowana pod blatem zwiększa funkcjonalność przestrzeni roboczej. Nośność 35 kg pozwala na przechowywanie naczyń, pojemników lub drobnego sprzętu kuchennego. Konstrukcja półki zapewnia łatwy dostęp do składowanych elementów bez konieczności schylania się.

## System skręcany z regulowanymi nóżkami

Konstrukcja skręcana redukuje wymiary transportowe i ułatwia składowanie. Nogi z okrągłych profili wyposażone w regulację wysokości  $\pm 15$  mm umożliwiają wypoziomowanie na nierównych podłożach. Plastikowe podkładki zabezpieczają powierzchnię posadzki przed uszkodzeniami mechanicznymi.

## Specyfikacja techniczna stołu YATO YG-09002

Model	YG-09002
Marka	YATO
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	1200 × 600 × 850 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm
Nośność blatu roboczego	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Regulacja wysokości nóg	$\pm 15$ mm
Typ montażu	Skręcany
Profil nóg	Okrągły

## Zastosowanie stołu ze stali nierdzewnej w gastronomii

- Stanowisko przygotowawcze w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Stół roboczy w zakładach cateringowych i stołówkach
- Powierzchnia do obróbki produktów spożywczych w piekarniach
- Miejsce montażowe w cukierniach i ciastkarniach
- Stanowisko pakowania w magazynach żywnościowych
- Stół pomocniczy w laboratoriach gastronomicznych

- 
- Powierzchnia robocza w kuchniach przemysłowych
  - Błat roboczy w punktach gastronomicznych typu food truck

### **Montaż i transport stołu skręcanego**

System skręcany redukuje wymiary opakowania transportowego, co obniża koszty dostawy i ułatwia składowanie w magazynie. Montaż wymaga podstawowych narzędzi i zajmuje kilkanaście minut. Instrukcja zawiera schemat połączeń zapewniających stabilność konstrukcji. Po zmontowaniu stół tworzy sztywną, trwałą strukturę odpowiednią do codziennej eksploatacji.

### **Konserwacja stołu ze stali nierdzewnej SS201**

---

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia środkami przeznaczonymi do powierzchni gastronomicznych. Po myciu powierzchnię należy osuszyć, aby uniknąć powstawania zacieków. Nie stosować preparatów ściernych, które mogą zarysować blat. Regularne czyszczenie połączeń spawanych zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń.

Regulowane nóżki należy okresowo sprawdzać pod kątem stabilności i dokręcać w razie potrzeby. Plastikowe podkładki chronią podłogę, ale wymagają kontroli zużycia. W przypadku intensywnego użytkowania zaleca się sprawdzanie mocowania półki dolnej co kilka miesięcy.

### **Produkty uzupełniające dla wyposażenia gastronomicznego**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć: zlewozmywaki ze stali nierdzewnej, regały magazynowe, wózki transportowe, deski do krojenia oraz organizery na przybory kuchenne. Elementy te zwiększają funkcjonalność przestrzeni roboczej i usprawniają procesy przygotowawcze.

...