

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-12070h85cm-yg-09011-yato-p-15531.html>

STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 120×70×H85cm YG-09011 YATO

Cena brutto	439,11 zł
Cena netto	357,00 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09011
Kod producenta	YG-09011
Kod EAN	5906083005039
Producent	YATO

Opis produktu

Stół roboczy centralny ze stali nierdzewnej z półką 120×70×85 cm YATO YG-09011

Stół roboczy ze stali nierdzewnej w konstrukcji skręcanej przeznaczony do profesjonalnych kuchni gastronomicznych, zakładów przetwórstwa spożywczego oraz warsztatów. Wyposażony w wzmocniony blat o nośności 150 kg oraz funkcjonalną półkę dolną.

Wymiary robocze 120×70×85 cm

Materiał Stal SS201

Nośność blatu 150 kg

Typ konstrukcji Skręcana

Charakterystyka stołu roboczego ze stali nierdzewnej

Konstrukcja z wzmocnionym blatem

Blat wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8 mm wzmocniony od spodu laminowaną płytą drewnianą 20 mm oraz dodatkowymi profilami. Rozwiązanie zapewnia sztywność, wygłuszenie drgań oraz odporność na wilgoć, umożliwiając bezpieczne obciążenie do 150 kg.

Funkcjonalna półka dolna

Dodatkowa półka montowana pod blatem roboczym o nośności 35 kg pozwala na przechowywanie naczyń, pojemników oraz drobnego sprzętu, optymalizując wykorzystanie przestrzeni w kuchni lub warsztacie.

System skręcany ułatwiający transport

Konstrukcja dostarczana w kompaktowym opakowaniu, wymagająca montażu na miejscu. Rozwiązanie redukuje koszty transportu oraz ułatwia magazynowanie. Proces składania jest prosty i nie wymaga specjalistycznych narzędzi.

Regulowane nogi z ochroną podłogi

Nogi z okrągłych profili stalowych wyposażone w regulację wysokości ± 15 mm umożliwiają wy poziomowanie stołu na nierównych powierzchniach. Plastikowe podkładki zabezpieczają podłogę przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09011
Producent	YATO
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	1200 x 700 x 850 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm + profile stalowe
Nośność blatu roboczego	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Zakres regulacji nóg	± 15 mm
Typ montażu	Konstrukcja skręcana

Zastosowanie stołu ze stali nierdzewnej

- Stanowiska przygotowawcze w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Linie produkcyjne w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Pomieszczenia magazynowe wymagające higieny sanitarnej
- Zaplecza gastronomiczne w cateringach i stołówkach
- Warsztaty wymagające odpornych na korozję powierzchni roboczych
- Laboratoria spożywcze i kontroli jakości
- Kuchnie w obiektach służby zdrowia
- Punkty dystrybucji żywności w centrach logistycznych

Użytkowanie i konserwacja

Montaż konstrukcji skręcanej

Stół dostarczany w elementach do samodzielnego montażu. Proces składania obejmuje przykręcenie nóg do blatu, zamontowanie półki oraz regulację wysokości. Zaleca się użycie poziomnicy do precyzyjnego wypoziomowania. Wszystkie połączenia należy dokręcić zgodnie z instrukcją producenta.

Czyszczenie stali nierdzewnej SS201

Stal SS201 wymaga regularnego czyszczenia neutralnymi detergentami przeznaczonymi do powierzchni nierdzewnych. Unikać środków zawierających chlor oraz ściernych gąbek, które mogą uszkodzić warstwę pasywną. Po umyciu wytrzeć do sucha miękką ściereczką, aby zapobiec powstawaniu zacieków.

Kontrola stabilności

Regularnie sprawdzać dokręcenie wszystkich połączeń śrubowych, szczególnie w pierwszych tygodniach intensywnego użytkowania. Weryfikować stan podkładek ochronnych na nogach oraz sprawdzać wypoziomowanie stołu, zwłaszcza po zmianach rozmieszczenia wyposażenia.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska roboczego warto rozważyć: półki ścienne ze stali nierdzewnej, zlewozmywaki gastronomiczne, szafki magazynowe na kółkach, uchwyty na ręczniki papierowe oraz pojemniki GN do organizacji przestrzeni na półce dolnej.

...