

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-14060h85cm-yg-09003-yato-p-15526.html>

## STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 140×60×H85cm YG-09003 YATO

Cena brutto	<b>431,79 zł</b>
Cena netto	<b>351,05 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09003</b>
Kod producenta	<b>YG-09003</b>
Kod EAN	<b>5906083004971</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół centralny skręcany z półką 140×60×85 cm YATO YG-09003

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach gastronomicznych, zakładach przetwórczych i pomieszczeniach technicznych. Konstrukcja skręcana umożliwia łatwy transport i montaż bez specjalistycznych narzędzi.

Wymiary robocze 140×60×85 cm

Materiał Stal SS201

Nośność blatu 150 kg

Grubość blachy 0,8 mm

### Charakterystyka stołu roboczego ze stali nierdzewnej

#### Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Stal austenityczna z zawartością manganu, odporna na korozję w środowisku wilgotnym i przy kontakcie z żywnością. Gładka powierzchnia bez porów ułatwia dezynfekcję i utrzymanie standardów sanitarnych zgodnych z wymogami HACCP.

### Wzmocniony blat z płytą laminowaną 20 mm

Blacha 0,8 mm wzmocniona od spodu płytą wodoodporną eliminuje drgania i wygłusza uderzenia. Profile wzmacniające pod blatem zapobiegają deformacji przy obciążeniu punktowym. Maksymalna nośność 150 kg pozwala na bezpieczną pracę z ciężkim sprzętem.

### Półka dolna z nośnością 35 kg

Dodatkowy poziom składowania pod blatem roboczym zwiększa funkcjonalność stanowiska. Półka pomieści garnki, pojemniki GN, drobny sprzęt kuchenny lub zapasy surowców w zasięgu ręki.

### Regulowane nogi z wypoziomowaniem $\pm 15$ mm

Okrągłe profile nóg z możliwością regulacji wysokości kompensują nierówności podłoża do 15 mm. Plastikowe podkładki chronią posadzki przed zarysowaniem i zapewniają stabilność na płytkach ceramicznych lub żywicznych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09003
Producent	YATO
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	1400 × 600 × 850 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm + profile
Nośność blatu	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Regulacja wysokości nóg	$\pm 15$ mm
Typ montażu	Konstrukcja skręcana
Rodzaj nóg	Profile okrągłe z podkładkami

## Zastosowanie stołu centralnego w gastronomii

- Stanowisko do przygotowywania potraw w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Blat roboczy do krojenia, formowania i komponowania dań na zimno
- Powierzchnia montażowa pod urządzenia gastronomiczne (krajalnice, miksery, roboty)
- Stół pakujący w zakładach cateringowych i przetwórczych
- Stanowisko do mycia i przygotowania warzyw w przemyśle spożywczym
- Blat pomocniczy przy linii wydawniczej w stołówkach i kantynach
- Stół roboczy w laboratoriach technologicznych i kontroli jakości
- Powierzchnia montażowa w warsztatach i pomieszczeniach technicznych

---

## Konstrukcja skręcana — montaż i transport

---

System skręcany redukuje wymiary transportowe i koszty logistyki. Elementy stołu pakowane są w kompaktowy karton, co ułatwia składowanie w magazynie i transport na wyższe kondygnacje. Montaż nie wymaga spawania ani specjalistycznych narzędzi — wystarczą podstawowe klucze imbusowe.

### **Spawane połączenia i gładkie powierzchnie**

Starannie wykonane spoiny bez ostrych krawędzi eliminują miejsca gromadzenia się zabrudzeń. Gładka powierzchnia blatu bez szczelin ułatwia czyszczenie i dezynfekcję zgodnie z normami sanitarnymi obowiązującymi w gastronomii.

## Konserwacja stołu ze stali nierdzewnej

---

Stal SS201 wymaga regularnego czyszczenia preparatami przeznaczonymi do stali nierdzewnej. Po myciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu zacieków i osadów wapnia. Unikać środków zawierających chlor i ściernych gąbek, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Sprawdzać okresowo dokręcenie połączeń śrubowych, szczególnie w początkowym okresie eksploatacji.

### Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć: regały ze stali nierdzewnej na zapasy, zlewozmywaki gastronomiczne do mycia naczyń, wózki transportowe do przemieszczania produktów oraz stoły przyścienne z zagięciem tylnym przy ścianach z płytkami.

...