

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-14070h85cm-yg-09012-yato-p-15532.html>

STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 140×70×H85cm YG-09012 YATO

Cena brutto	534,25 zł
Cena netto	434,35 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09012
Kod producenta	YG-09012
Kod EAN	5906083005046
Producent	YATO

Opis produktu

Stół roboczy centralny ze stali nierdzewnej z półką 140×70×85 cm YATO YG-09012

Stół roboczy centralny ze stali nierdzewnej SS201 w systemie skręcany, wyposażony w półkę dolną. Konstrukcja z wzmocnionym blatem o grubości 0,8 mm i regulowanymi nogami zapewnia stabilność w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.

Wymiary robocze 140 × 70 × 85 cm

Materiał blatu Stal SS201 0,8 mm

Nośność blatu 150 kg

Typ montażu Skręcany

Charakterystyka stołu roboczego ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Materiał odporny na korozję i wilgoć, dopuszczony do kontaktu z żywnością. Gładka powierzchnia bez porów ułatwia utrzymanie higieny w intensywnej eksploatacji. Spawane połączenia bez ostrych krawędzi minimalizują miejsca gromadzenia zanieczyszczeń.

Wzmocniony blat z laminatem 20 mm

Błat ze stali 0,8 mm wzmocniony od spodu płytą laminowaną wodoodporną o grubości 20 mm. Rozwiązanie zwiększa sztywność konstrukcji, redukuje hałas podczas pracy i umożliwia obciążenie do 150 kg bez ugięcia powierzchni.

Regulowane nogi z poziomowaniem ± 15 mm

Nogi z profili okrągłych z możliwością regulacji wysokości w zakresie +/-15 mm. Funkcja pozwala na stabilne ustawienie stołu na nierównych podłogach w starszych obiektach gastronomicznych. Plastikowe podkładki chronią posadzkę przed zarysowaniem.

Półka dolna o nośności 35 kg

Dodatkowa półka montowana pod blatem zwiększa funkcjonalność przestrzeni roboczej. Nośność 35 kg pozwala na przechowywanie naczyń, pojemników gastronomicznych czy drobnego sprzętu kuchennego w zasięgu ręki podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09012
Producent	YATO
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	1400 x 700 x 850 mm
Materiał blatu	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	+/- 15 mm
Typ konstrukcji	Skręcany (do samodzielnego montażu)
Profil nóg	Okrągły

Zastosowanie w gastronomii

- Centralne stanowiska przygotowawcze w kuchniach restauracyjnych
- Linie produkcyjne w cateringach i zakładach żywienia zbiorowego
- Stanowiska pracy w piekarniach i cukierniach
- Strefy przygotowania składników w barach i fast foodach
- Powierzchnie robocze w kuchniach hotelowych i pensjonatowych
- Stoły pomocnicze w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Stanowiska pakowania w gastronomii przemysłowej
- Powierzchnie montażowe w warsztatach i laboratoriach spożywczych

System montażu skręcane

Konstrukcja skręcana oznacza, że stół dostarczany jest w częściach do samodzielnego montażu. Rozwiązanie to redukuje koszty transportu — kompaktowe opakowanie zajmuje znacznie mniej miejsca niż zmontowany stół o wymiarach 140 cm. W magazynie stół w kartonie wymaga minimalnej powierzchni składowania.

Proces montażu polega na połączeniu nóg z blatem i półką za pomocą śrub i profili montażowych. Producent zapewnia, że składanie jest szybkie i nie wymaga specjalistycznych narzędzi. Po zmontowaniu konstrukcja osiąga pełną stabilność dzięki systemowi wzmocnień i dokręcanych połączeń.

Utrzymanie stołu ze stali nierdzewnej

Powierzchnie ze stali SS201 należy czyścić środkami neutralnymi pH lub przeznaczonymi do stali nierdzewnej. Unikać preparatów chlorowych i ściernych, które mogą uszkodzić warstwę pasywną. Po umyciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych. Regularnie sprawdzać dokręcenie połączeń śrubowych, szczególnie w pierwszych tygodniach eksploatacji.

Wymiary a ergonomia pracy

Wysokość robocza 85 cm odpowiada standardom ergonomicznym dla stanowisk przygotowawczych w gastronomii. Zapewnia wygodną pozycję pracy dla osób o wzroście 165-185 cm bez konieczności nadmiernego schylania się. Szerokość 140 cm pozwala na równoczesną pracę dwóch osób przy jednym stole lub organizację rozbudowanego stanowiska dla jednego kucharza.

Głębokość 70 cm umożliwia swobodne operowanie narzędziami kuchennymi i rozmieszczenie pojemników gastronomicznych w różnych konfiguracjach. Powierzchnia robocza 0,98 m² wystarcza do przygotowania większości zadań w profesjonalnej kuchni bez konieczności ciągłego przemieszczania sprzętu.

Produkty uzupełniające

Do stołu roboczego warto rozważyć: regały ściennie ze stali nierdzewnej na przyprawy i naczynia, haki do zawieszania przyborów kuchennych, maty antypoślizgowe pod urządzenia ustawiane na półce dolnej, pojemniki gastronomiczne do organizacji składników oraz wózki transportowe do przemieszczania przygotowanych produktów.

...