

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-15060h85cm-yg-09004-yato-p-15527.html>

STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 150×60×H85cm YG-09004 YATO

Cena brutto	495,88 zł
Cena netto	403,15 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09004
Kod producenta	YG-09004
Kod EAN	5906083004988
Producent	YATO

Opis produktu

Stół roboczy centralny skręcany z półką 150×60×85 cm YATO YG-09004

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 z półką dolną, przeznaczony do profesjonalnych kuchni gastronomicznych i zakładów przetwórstwa spożywczego. Konstrukcja skręcana z wzmocnionym blatem i regulowanymi nogami.

Wymiary robocze 150×60×85 cm

Materiał **Stal SS201**

Nośność blatu 150 kg

Typ konstrukcji **Skręcana**

Charakterystyka stołu roboczego gastronomicznego

Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Stal SS201 to gatunek chromowo-niklowo-manganowy odporny na korozję w środowisku wilgotnym i kontakt z produktami spożywczymi. Gładkie powierzchnie spawane ułatwiają mycie i dezynfekcję zgodnie z wymogami HACCP. Materiał wytrzymuje intensywną eksploatację w profesjonalnych kuchniach.

Wzmocniony blat roboczy 0,8 mm

Blat wykonany z blachy o grubości 0,8 mm z dodatkowymi profilami wzmacniającymi. Od spodu zamocowana laminowana płyta drewniana 20 mm, która usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki podczas pracy i jest odporna na wilgoć. Rozwiązanie to pozwala osiągnąć nośność 150 kg.

Półka dolna z nośnością 35 kg

Dodatkowa półka robocza zamontowana poniżej blatu umożliwia przechowywanie podręcznych naczyń, pojemników gastronomicznych, drobnego sprzętu kuchennego. Nośność 35 kg wystarcza na składowanie zapasów produktów lub urządzeń używanych podczas zmiany.

Regulowane nogi z zakresem ± 15 mm

Okrągłe profile nóg wyposażone w regulację wysokości w zakresie ± 15 mm pozwalają wypoziomować stół na nierównych posadzkach przemysłowych. Podkładki plastikowe chronią podłogę przed zarysowaniem i zapewniają stabilność podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09004
Producent	YATO
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	1500 x 600 x 850 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm
Nośność blatu	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Typ nóg	Profile okrągłe z regulacją
Zakres regulacji wysokości	± 15 mm
Typ montażu	Konstrukcja skręcana

Zastosowanie w gastronomii i przetwórstwie

- Kuchnie restauracyjne jako stanowisko przygotowawcze do obróbki warzyw, mięsa, ryb
- Zaplecza cateringowe do kompletowania i pakowania posiłków
- Piekarnie i cukiernie jako powierzchnia do wykańczania wyrobów
- Zakłady przetwórstwa spożywczego w strefach produkcyjnych
- Kuchnie hotelowe i szpitalne w liniach wydawniczych
- Punkty gastronomiczne typu food truck jako mobilne stanowisko
- Laboratoria spożywcze do przygotowywania próbek

-
- Magazyny żywnościowe jako stanowisko kompletacji zamówień

Montaż i transport konstrukcji skręcanej

System konstrukcji skręcanej pozwala na kompaktowe zapakowanie stołu w karton o niewielkich wymiarach. Redukuje to koszty transportu i ułatwia magazynowanie przed montażem. Proces składania nie wymaga specjalistycznych narzędzi – wystarczy klucz imbusowy i około 15-20 minut czasu.

Montaż konstrukcji

Elementy łączone są za pomocą śrub i nakrętek – instrukcja montażu dołączona do zestawu. Po skręceniu stół tworzy sztywną konstrukcję bez luzów. Spawane połączenia w kluczowych punktach wzmacniają stabilność całości.

Konserwacja stołu ze stali nierdzewnej

Stal SS201 wymaga regularnego czyszczenia środkami przeznaczonymi do powierzchni ze stali nierdzewnej. Po umyciu należy wytrzeć powierzchnię do sucha, aby uniknąć powstawania zacieków wapiennych z wody. Nie stosować ściernych gąbek i proszków, które mogą zarysować powierzchnię.

Półkę dolną czyścić regularnie, usuwając resztki produktów i kurz. Regulowane nogi okresowo sprawdzać pod kątem stabilności – dokręcić ewentualne poluzowane połączenia. Podkładki plastikowe kontrolować pod kątem zużycia mechanicznego.

Produkty uzupełniające

Do stołu roboczego warto rozważyć: zlewozmywaki ze stali nierdzewnej, regały magazynowe na półprodukty, pojemniki gastronomiczne do przechowywania składników, deski do krojenia z certyfikatem HACCP, wózki transportowe do przemieszczania sprzętu.

...