

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-15070h85cm-yg-09013-yato-p-15533.html>

STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 150×70×H85cm YG-09013 YATO

Cena brutto	587,57 zł
Cena netto	477,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09013
Kod producenta	YG-09013
Kod EAN	5906083005053
Producent	YATO

Opis produktu

Stół roboczy centralny z półką 150×70 cm YATO YG-09013

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 w konstrukcji skręcanej. Blat o nośności 150 kg wzmocniony płytą laminowaną, regulowane nogi oraz funkcjonalna półka dolna. Przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach gastronomicznych, przemyśle spożywczym i warsztatach.

Wymiary 150×70×85 cm

Materiał Stal SS201

Nośność blatu 150 kg

Typ konstrukcji Skręcana

Charakterystyka konstrukcji stołu roboczego

Stal nierdzewna SS201

Stal odporna na korozję i wilgoć, dopuszczona do kontaktu z żywnością. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i dezynfekcję, co jest kluczowe w gastronomii i przemyśle spożywczym. Spawane połączenia bez ostrych krawędzi zapobiegają gromadzeniu się zabrudzeń.

Wzmocniony blat roboczy

Blacha o grubości 0,8 mm wzmocniona od spodu płytą laminowaną 20 mm. Płyta usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki oraz zwiększa odporność na wilgoć. Profile wzmacniające pod blatem zapewniają równomierne rozłożenie obciążenia do 150 kg.

Konstrukcja skręcana

System łączenia elementów bez konieczności spawania. Stół dostarczany w kompaktowym kartonie, co obniża koszty transportu i magazynowania. Montaż trwa kilka minut i nie wymaga specjalistycznych narzędzi. Połączenia zapewniają stabilność porównywalną z konstrukcjami spawanymi.

Regulowane nogi z profilami okrągłymi

Zakres regulacji +/- 15 mm pozwala wypoziomować stół na nierównych podłożach. Plastikowe podkładki chronią posadzki przed zarysowaniem i tłumią drgania. Okrągłe profile zapewniają stabilność przy równoczesnej łatwości czyszczenia przestrzeni pod stołem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09013
Wymiary stołu (szer. × głęb. × wys.)	1500 × 700 × 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	+/- 15 mm
Typ konstrukcji	Skręcana
Marka	YATO

Zastosowanie stołu roboczego

- Kuchnie restauracyjne i hotelowe jako stanowisko do przygotowywania potraw
- Zakłady produkcji żywności wymagające przestrzegania norm sanitarnych
- Cukiernie i piekarnie do obróbki ciasta i dekoracji wyrobów
- Laboratoria spożywcze i kontroli jakości żywności
- Kuchnie przemysłowe i stołówki zbiorowego żywienia
- Warsztaty jako stabilne stanowisko montażowe lub kontrolne
- Pomieszczenia gospodarcze wymagające odpornych na wilgoć powierzchni roboczych
- Punkty gastronomiczne w centrach handlowych i food courtach

Funkcjonalna półka dolna

Półka montowana pod blatem zwiększa funkcjonalność stołu. Nośność 35 kg pozwala przechowywać podręczny sprzęt, pojemniki z surowcami lub drobne urządzenia. Konstrukcja otwarta ułatwia dostęp i czyszczenie, a jednocześnie zwiększa wykorzystanie przestrzeni roboczej bez konieczności instalacji dodatkowych regałów.

Montaż i transport

Konstrukcja skręcana zaprojektowana z myślą o łatwym transporcie i magazynowaniu. Stół dostarczany w rozmontowanym stanie w kompaktowym opakowaniu kartonowym. Proces montażu polega na skręceniu nóg z ramą oraz zamocowaniu blatu i półki dolnej za pomocą dostarczonych elementów złącznych. Nie wymaga specjalistycznych narzędzi — wystarczy standardowy zestaw kluczy. Czas montażu wynosi około 15-20 minut.

Połączenia skręcane zapewniają stabilność konstrukcji porównywalną z systemami spawanymi, przy jednoczesnej możliwości demontażu w przypadku konieczności przeniesienia stołu lub reorganizacji przestrzeni roboczej. Regulowane nogi kompensują nierówności podłoża do 15 mm, co eliminuje konieczność stosowania podkładek wyrównujących.

Konserwacja stołu ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia dla utrzymania właściwości antykorozyjnych. Powierzchnie robocze należy myć ciepłą wodą z dodatkiem środków odtłuszczających, unikając preparatów zawierających chlor, który może uszkodzić warstwę pasywną stali. Po umyciu powierzchnię należy osuszyć miękką ściereczką, co zapobiega powstawaniu zacieków i osadów wapiennych.

Spawane połączenia i trudno dostępne miejsca wymagają szczególnej uwagi podczas czyszczenia, aby zapobiec gromadzeniu się resztek żywności i bakterii. Płyta laminowana wzmacniająca blat jest odporna na wilgoć, jednak zaleca się unikanie długotrwałego kontaktu z wodą w okolicach krawędzi. Regulowane nogi należy okresowo sprawdzać pod kątem stabilności mocowań, szczególnie w przypadku częstych przestawień stołu.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska roboczego warto rozważyć półki ścienne ze stali nierdzewnej, pojemniki gastronomiczne GN oraz deski do krojenia dostosowane do wymiarów blatu. W przypadku zastosowań przemysłowych przydatne mogą być wózki transportowe oraz dodatkowe stoły przyścienne tworzące ciągłą linię roboczą.

...