

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-16060h85cm-yg-09005-yato-p-15528.html>

## STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 160×60×H85cm YG-09005 YATO

|                  |  |
|------------------|--|
| Cena brutto      | <b>512,09 zł</b>                               |
| Cena netto       | <b>416,33 zł</b>                               |
| Dostępność       | <b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b> |
| Numer katalogowy | <b>YG-09005</b>                                |
| Kod producenta   | <b>YG-09005</b>                                |
| Kod EAN          | <b>5906083004995</b>                           |
| Producent        | <b>YATO</b>                                    |

### Opis produktu

#### Stół centralny roboczy ze stali nierdzewnej z półką 160×60×85 cm YATO YG-09005

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 w systemie składanym, przeznaczony do zastosowań gastronomicznych. Konstrukcja z wzmocnionym blatem roboczym grubości 0,8 mm, dolną półką magazynową oraz regulowanymi nogami zapewniającymi stabilność na nierównych powierzchniach.

Wymiary robocze 160×60×85 cm

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

System montażu Skręcany

### Charakterystyka stołu roboczego ze stali nierdzewnej

#### Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Materiał SS201 charakteryzuje się odpornością na korozję i wilgoć, co umożliwia stosowanie w środowisku kuchennym z intensywną eksploatacją. Gładkie spawane połączenia ułatwiają utrzymanie higieny i czyszczenie powierzchni roboczych zgodnie z wymogami sanitarnymi.

#### Wzmocniony blat z laminowaną płytą

Blat ze stali grubości 0,8 mm wzmocniony od spodu płytą laminowaną 20 mm zapewnia sztywność konstrukcji i tłumienie dźwięków podczas pracy. Płyta odporna na wilgoć eliminuje odkształcenia, a profile wzmacniające zwiększają nośność do 150 kg.

### Półka dolna z nośnością 35 kg

Zamontowana półka magazynowa umożliwia przechowywanie naczyń, drobnego sprzętu i zapasów w zasięgu ręki. Nośność 35 kg pozwala na składowanie pojemników gastronomicznych, garnków lub urządzeń elektrycznych bez obciążania blatu roboczego.

### System składany z regulacją wysokości

Konstrukcja skręcana redukuje wymiary transportowe i magazynowe. Nogi z okrągłych profili posiadają regulację  $\pm 15$  mm, co umożliwia wypoziomowanie stołu na nierównych podłożach. Plastikowe podkładki zabezpieczają posadzkę przed uszkodzeniami.

## Specyfikacja techniczna

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Model                   | YG-09005                                   |
| Producent               | YATO                                       |
| Szerokość               | 160 cm (1600 mm)                           |
| Głębokość               | 60 cm (600 mm)                             |
| Wysokość                | 85 cm (850 mm)                             |
| Materiał konstrukcji    | Stal nierdzewna SS201                      |
| Grubość blatu           | 0,8 mm                                     |
| Wzmocnienie blatu       | Płyta laminowana 20 mm                     |
| Nośność blatu roboczego | 150 kg                                     |
| Nośność półki dolnej    | 35 kg                                      |
| Regulacja wysokości nóg | $\pm 15$ mm                                |
| System montażu          | Skręcany (rozkładany)                      |
| Typ nóg                 | Profile okrągłe z podkładkami plastikowymi |

## Zastosowanie stołu roboczego ze stali nierdzewnej

- Kuchnie restauracyjne jako stanowisko przygotowawcze do obróbki wstępnej produktów
- Bary i kawiarnie do przygotowywania napojów i deserów
- Cukiernie i piekarnie jako powierzchnia do pracy z ciastem i dekoracją wyrobów
- Zakłady gastronomiczne z ograniczoną przestrzenią magazynową (system składany)
- Catering wyjazdowy wymagający mobilnych stanowisk roboczych
- Kuchnie hotelowe jako dodatkowe stanowisko podczas zwiększonego ruchu
- Zakłady przetwórstwa spożywczego do kontroli jakości i pakowania
- Pomieszczenia socjalne w zakładach produkcyjnych

---

## Montaż i transport stołu składanego

System skręcany pozwala na transport w kompaktowym opakowaniu kartonowym, co obniża koszty logistyczne. Montaż wymaga podstawowych narzędzi i zajmuje kilkanaście minut. Połączenia śrubowe zapewniają stabilność konstrukcji porównywalną z modelami spawanymi, przy zachowaniu możliwości demontażu w razie potrzeby reorganizacji przestrzeni.

## Utrzymanie i konserwacja

---

Powierzchnie ze stali nierdzewnej SS201 należy czyścić środkami przeznaczonymi do gastronomii, unikając preparatów ściernych uszkadzających warstwę ochronną. Po umyciu zaleca się wytarcie do sucha w celu zapobieżenia osadzeniu się kamienia z wody. Regularne sprawdzanie dokręcenia połączeń śrubowych wydłuża żywotność konstrukcji.

Płyta laminowana wzmacniająca blat jest odporna na wilgoć, jednak zaleca się unikanie długotrwałego kontaktu z wodą stojącą na krawędziach. Regulowane nogi wymagają okresowej kontroli stabilności, szczególnie przy częstym przemieszczaniu stołu. Podkładki plastikowe można wymienić w przypadku zużycia.

### Produkty powiązane

Do stołu roboczego można dobrać: regały ze stali nierdzewnej do zwiększenia przestrzeni magazynowej, wózki transportowe gastronomiczne, zlewozmywaki ze stali SS201, półki ścienne, haki do zawieszania przyborów oraz maty antypoślizgowe pod sprzęt elektryczny.

...