

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-16070h85cm-yg-09014-yato-p-15534.html>

STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 160×70×H85cm YG-09014 YATO

Cena brutto	582,34 zł
Cena netto	473,45 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09014
Kod producenta	YG-09014
Kod EAN	5906083005060
Producent	YATO

Opis produktu

Stół roboczy ze stali nierdzewnej 160×70 cm z półką YATO YG-09014

Stół centralny skręcany przeznaczony do kuchni gastronomicznych i zakładów przetwórstwa spożywczego. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201 z wzmocnionym blatem i regulowanymi nogami zapewnia stabilność przy obciążeniu do 150 kg.

Wymiary robocze 160 × 70 × 85 cm

Materiał **Stal nierdzewna SS201**

Nośność blatu 150 kg

Typ konstrukcji **Skręcany z półką**

Charakterystyka stołu roboczego ze stali nierdzewnej

Wzmocniony blat roboczy o grubości 0,8 mm

Blat wykonany z masywnej blachy stalowej z dodatkowymi profilami wzmacniającymi i płytą laminowaną 20 mm od spodu. Rozwiązanie to usztywnia powierzchnię roboczą, wygłusza dźwięki oraz zabezpiecza przed wilgocią, umożliwiając bezpieczne obciążenie do 150 kg.

Stal nierdzewna SS201 do intensywnej eksploatacji

Stal nierdzewna klasy SS201 charakteryzuje się odpornością na korozję i łatwością w utrzymaniu czystości. Gładkie powierzchnie i starannie wykonane spawy eliminują miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń, co jest kluczowe w środowisku gastronomicznym.

Funkcjonalna półka dolna o nośności 35 kg

Dodatkowa półka montowana pod blatem zwiększa przestrzeń magazynową bez zajmowania dodatkowej powierzchni. Nośność 35 kg pozwala na przechowywanie naczyń, pojemników czy drobnego sprzętu gastronomicznego w zasięgu ręki.

Regulowane nogi z okrągłych profili

Nogi z regulacją wysokości ± 15 mm umożliwiają wypoziomowanie stołu na nierównych podłożach. Plastikowe podkładki chronią posadzkę przed zarysowaniem i zapewniają stabilność podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09014
Producent	YATO
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	1600 × 700 × 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
Regulacja wysokości nóg	± 15 mm
Typ konstrukcji	Skręcany
Typ nóg	Okrągłe profile z podkładkami

Zastosowanie w gastronomii i przemyśle spożywczym

- Kuchnie restauracyjne jako stanowisko do przygotowywania potraw
- Bary i kawiarnie do ekspozycji i przygotowywania napojów
- Zakłady cateringowe do kompletowania i pakowania posiłków
- Piekarnie i cukiernie jako powierzchnia do wyrabiania ciasta
- Zakłady przetwórstwa mięsnego i rybnego do obróbki surowców
- Zaplecza sklepowe do przygotowywania produktów świeżych
- Kuchnie hotelowe i szpitalne w strefach produkcyjnych
- Laboratoria spożywcze jako stanowiska do badań i analiz

Montaż i transport stołu skręcanego

System konstrukcji skręcanej pozwala na transport stołu w kompaktowym opakowaniu kartonowym, co obniża koszty logistyczne i ułatwia magazynowanie. Wszystkie elementy są precyzyjnie dopasowane, a proces montażu nie wymaga specjalistycznych narzędzi.

Instrukcja montażu

Montaż stołu polega na skręceniu nóg z ramą, zamocowaniu półki dolnej oraz ułożeniu blatu roboczego. Po złożeniu konstrukcji należy wyregulować wysokość nóg za pomocą regulowanych stopek, aby zapewnić stabilne ustawienie na podłożu. Cały proces zajmuje kilkanaście minut.

Konserwacja i utrzymanie czystości

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia preparatami przeznaczonymi do powierzchni gastronomicznych. Gładkie powierzchnie i spawane połączenia ułatwiają usuwanie zabrudzeń i dezynfekcję. Należy unikać środków ściernych, które mogą zarysować powierzchnię blatu.

Regularne sprawdzanie dokręcenia śrub oraz stanu regulowanych nóg wydłuża żywotność stołu. Płyta laminowana wzmacniająca blat jest odporna na wilgoć, jednak zaleca się unikanie długotrwałego kontaktu z wodą w miejscach styku z ramą.

Powiązane rozwiązania dla gastronomii

Do kompleksowego wyposażenia kuchni przemysłowej warto rozważyć stoły ze zlewem, stoły przyścienne, regały magazynowe ze stali nierdzewnej oraz wózki transportowe. Wszystkie elementy wykonane z tej samej klasy stali zapewniają spójność wizualną i funkcjonalną przestrzeni roboczej.

...