

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-8060h85cm-yg-09000-yato-p-15523.html>

STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 80×60×H85cm YG-09000 YATO

Cena brutto	364,04 zł
Cena netto	295,97 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09000
Kod producenta	YG-09000
Kod EAN	5906083004940
Producent	YATO

Opis produktu

Stół roboczy gastronomiczny ze stali nierdzewnej 80×60×85 cm z półką YATO YG-09000

Stół centralny skręcany ze stali nierdzewnej SS201 z półką dolną, przeznaczony do profesjonalnych kuchni gastronomicznych. Konstrukcja z regulowanymi nogami i wzmocnionym blatem o nośności do 150 kg.

Wymiary 80×60×85 cm

Materiał Stal SS201

Nośność blatu 150 kg

Typ montażu Skręcany

Charakterystyka stołu roboczego gastronomicznego

Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Wykonanie z blachy nierdzewnej SS201 o grubości 0,8 mm zapewnia odporność na korozję i wilgoć w warunkach intensywnej eksploatacji. Gładkie powierzchnie i spawane połączenia ułatwiają utrzymanie higieny zgodnie z wymogami HACCP.

Wzmocniony blat z laminowaną płytą

Blat wzmocniony od spodu płytą laminowaną o grubości 20 mm usztywnia konstrukcję i tłumi dźwięki podczas pracy. Dodatkowe profile wzmacniające pozwalają na obciążenie do 150 kg bez deformacji.

Półka dolna z nośnością 35 kg

Funkcjonalna półka montowana pod blatem zwiększa przestrzeń magazynową. Nośność 35 kg wystarcza na przechowywanie naczyń, pojemników gastronomicznych czy drobnego sprzętu kuchennego.

Nogi z regulacją wysokości ± 15 mm

Okrągłe profile nóg z możliwością regulacji w zakresie 15 mm pozwalają na stabilne ustawienie stołu nawet na nierównych posadzkach. Plastikowe podkładki chronią podłogę przed zarysowaniami.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09000
Producent	YATO
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	800 x 600 x 850 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm + profile stalowe
Nośność blatu	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Regulacja wysokości nóg	± 15 mm
Typ montażu	Konstrukcja skręcana

Zastosowanie stołu roboczego ze stali nierdzewnej

- Restauracje i punkty gastronomiczne jako stanowisko do przygotowywania potraw
- Kuchnie przemysłowe w hotelach, szpitalach i zakładach zbiorowego żywienia
- Cukiernie i piekarnie do pracy z ciastem i dekoracją wyrobów
- Zakłady przetwórstwa spożywczego wymagające powierzchni ze stali nierdzewnej
- Laboratoria spożywcze jako stanowiska do przygotowywania próbek
- Magazyny żywności jako miejsce sortowania i pakowania produktów
- Kuchnie cateringowe jako mobilne stanowisko robocze
- Warsztaty i pomieszczenia techniczne wymagające odpornych powierzchni roboczych

Montaż i użytkowanie

System skręcanej konstrukcji

Stół dostarczany jest w kompaktowym opakowaniu, co zmniejsza koszty transportu i ułatwia magazynowanie. Montaż polega na połączeniu blatu z nogami oraz zamocowaniu półki dolnej za pomocą śrub. Proces składania trwa kilka minut i nie wymaga specjalistycznych narzędzi. Konstrukcja po montażu charakteryzuje się sztywnością i stabilnością porównywalną ze stołami spawanymi.

Konserwacja powierzchni ze stali nierdzewnej

Regularne czyszczenie detergentem o neutralnym pH i ciepłą wodą zachowuje właściwości antykorozyjne stali SS201. Należy unikać środków chlorowych i ściernych, które mogą uszkodzić warstwę pasywną. Po umyciu powierzchnię warto osuszyć miękką ściereczką, aby zapobiec powstawaniu smug. Półka dolna wymaga regularnego usuwania resztek żywności i wilgoci.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć stoły robocze w innych wymiarach, regały ze stali nierdzewnej, zlewozmywaki przemysłowe oraz wózki transportowe. Sprawdź dostępność stołów przyściennych z rantem oraz stołów z szafką dolną zamykaną drzwiami.

...