

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-centr-skl-z-pol-8070h85cm-yg-09006-yato-p-15529.html>

## STÓŁ CENTR. SKŁ. Z PÓŁ. 80×70×H85cm YG-09006 YATO

|                  |  |
|------------------|--|
| Cena brutto      | <b>368,02 zł</b>                               |
| Cena netto       | <b>299,20 zł</b>                               |
| Dostępność       | <b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>                                   |
| Numer katalogowy | <b>YG-09006</b>                                |
| Kod producenta   | <b>YG-09006</b>                                |
| Kod EAN          | <b>5906083005015</b>                           |
| Producent        | <b>YATO</b>                                    |

### Opis produktu

#### Stół roboczy centralny składany z półką 80×70×85 cm YATO YG-09006

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 w systemie składanym przeznaczony do gastronomii profesjonalnej. Konstrukcja skręcana z wzmocnionym blatem roboczym grubości 0,8 mm oraz funkcjonalną półką dolną.

Wymiary robocze 80×70×85 cm

Materiał **Stal SS201**

Nośność blatu 150 kg

System montażu **Składany**

### Charakterystyka stołu gastronomicznego YATO

#### **Stal nierdzewna SS201 do gastronomii**

Stal SS201 to materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, odporny na korozję w środowisku gastronomicznym. Gładkie spawy ułatwiają utrzymanie higieny zgodnie z normami HACCP. Powierzchnia odporna na działanie detergentów i środków dezynfekcyjnych stosowanych w kuchniach zawodowych.

### Błat wzmocniony do 150 kg

Blacha robocza grubości 0,8 mm wzmocniona od spodu płytą laminowaną 20 mm. Płyta usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki pracy oraz jest odporna na wilgoć. Dodatkowe profile wzmacniające zwiększają sztywność całego blatu, umożliwiając obciążenie do 150 kg.

### System składany — oszczędność transportu

Konstrukcja skręcana pozwala na kompaktowe pakowanie. Stół w kartonie zajmuje znacznie mniej miejsca niż modele spawane, co obniża koszty transportu i magazynowania. Montaż nie wymaga specjalistycznych narzędzi — wystarczą podstawowe klucze.

### Regulowane nogi z ochroną podłogi

Okrągłe profile nóg wyposażone w regulację  $\pm 15$  mm umożliwiają wypoziomowanie stołu na nierównych podłożach. Plastikowe podkładki zabezpieczają powierzchnię przed zarysowaniem i zapewniają stabilność podczas pracy.

## Specyfikacja techniczna

|                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| Model                        | YG-09006                         |
| Marka                        | YATO                             |
| Wymiary (szer. × gł. × wys.) | 800 × 700 × 850 mm               |
| Materiał konstrukcji         | Stal nierdzewna SS201            |
| Grubość blachy blatu         | 0,8 mm                           |
| Wzmocnienie blatu            | Płyta laminowana 20 mm + profile |
| Nośność blatu                | 150 kg                           |
| Nośność półki dolnej         | 35 kg                            |
| Regulacja wysokości nóg      | $\pm 15$ mm                      |
| Typ montażu                  | Konstrukcja skręcana             |
| Przeznaczenie                | Gastronomia profesjonalna        |

## Zastosowanie w gastronomii

- Centralne stanowiska przygotowawcze w kuchniach restauracyjnych
- Strefy obróbki warzyw i mięsa w zakładach gastronomicznych
- Stanowiska pakowania w cateringach i kuchniach produkcyjnych
- Powierzchnie pomocnicze przy urządzeniach grzewczych
- Stoły montażowe w barach i punktach szybkiej obsługi
- Stanowiska do dekoracji ciast i deserów w cukierniach
- Miejsca odkładcze w kuchniach hotelowych i stołówkach

- 
- Strefy kompletacji zamówień w dark kitchen

## Montaż i użytkowanie

---

### Montaż konstrukcji składanej

Elementy stołu łączone są za pomocą śrub i nakrętek. Proces montażu rozpoczyna się od złożenia ramy nóg, następnie montuje się półkę dolną i blat roboczy. Czas montażu jednej osoby wynosi około 15-20 minut. Przed pierwszym użyciem należy umyć powierzchnie robocze środkiem do stali nierdzewnej.

### Konserwacja stali SS201

Codziennie czyszczenie wymaga użycia neutralnych detergentów i miękkiej ściereczki. Po dezynfekcji należy spłukać powierzchnię czystą wodą i osuszyć. Unikać środków zawierających chlor w wysokim stężeniu oraz myjek ściernych, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Regularne czyszczenie zapobiega osadzeniu się tłuszczu i zapewnia trwałość materiału.

### Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia strefy roboczej warto rozważyć: stoły przyścienne z zagięciem, zlewozmywaki ze stali nierdzewnej, półki ściennie, wózki transportowe oraz szafy magazynowe. Wszystkie elementy ze stali SS201 można ze sobą komponować, tworząc spójne stanowiska pracy zgodne z wymaganiami sanitarnymi.

...