

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

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 ± 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	± 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

Codzienne 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 ścienny, wózki transportowe oraz szafy magazynowe. Wszystkie elementy ze stali SS201 można ze sobą komponować, tworząc spójne stanowiska pracy zgodne z wymaganiami sanitarnymi.

...