

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-10070h8510cm-yg-09031-yato-p-15542.html>

STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 100×70×H85+10cm YG-09031 YATO

Cena brutto	509,79 zł
Cena netto	414,46 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09031
Kod producenta	YG-09031
Kod EAN	5906083005152
Producent	YATO

Opis produktu

Stół przyścienny skręcany z półką 100×70×H85 cm YATO YG-09031

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 z rantem tylnym 100 mm i wzmocnionym blatem. Konstrukcja skręcana o nośności 150 kg, przeznaczona do profesjonalnych kuchni gastronomicznych i zakładów przetwórstwa spożywczego.

Wymiary robocze 100×70×85 cm

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

Typ konstrukcji Skręcana

Charakterystyka stołu przyściennego YATO YG-09031

Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Gatunek stali SS201 zapewnia odporność na korozję w środowisku wilgotnym i kontakt z żywnością. Gładkie powierzchnie spawane ułatwiają dezynfekcję i spełniają wymogi sanitarne HACCP w obiektach gastronomicznych.

Wzmocniony blat grubości 0,8 mm

Blacha stalowa 0,8 mm z dodatkowymi profilami wzmacniającymi i płytą laminowaną 20 mm od spodu. Konstrukcja usztywniająca eliminuje drgania, wygłusza uderzenia i zwiększa stabilność przy intensywnej pracy z ciężkim sprzętem.

Rant tylny 100 mm

Podniesiona krawędź tylna zapobiega spadaniu produktów i wpadaniu resztek za stół przy ustawieniu przyściennym. Rozwiązanie zwiększa higienę pracy i ogranicza zanieczyszczenia w trudnodostępnych miejscach.

System skręcany - transport i montaż

Stół dostarczany w kompaktowym opakowaniu, montaż bez spawania. Elementy łączone śrubami zapewniają sztywność konstrukcji porównywalną ze stołami spawanymi, przy niższych kosztach transportu i magazynowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09031
Producent	YATO
Szerokość	1000 mm
Głębokość	700 mm
Wysokość	850 mm (regulacja +/-15 mm)
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm + profile
Wysokość rantu tylnego	100 mm
Nośność blatu	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Profil nóg	Okrągły z regulacją wysokości
Zakres regulacji nóg	+/-15 mm
Typ montażu	Skręcany

Zastosowanie stołu roboczego ze stali nierdzewnej

- Kuchnie restauracyjne – przygotowywanie potraw, obróbka warzyw i mięs
- Cukiernie i piekarnie – wykańczanie wyrobów cukierniczych, glazurowanie
- Zakłady przetwórstwa spożywczego – linie produkcyjne, pakowanie
- Stołówki i catering – ekspedycja posiłków, kompletowanie zamówień

-
- Kuchnie hotelowe – stacje robocze przy urządzeniach grzewczych
 - Laboratoria spożywcze – stanowiska analityczne wymagające higieny
 - Bar mleczny i fast food – przygotowanie kanapek, sałatek
 - Zmywalnie – strefa przyjęcia brudnych naczyń

Konstrukcja i funkcjonalność

Półka dolna ze stali nierdzewnej

Dodatkowa powierzchnia robocza o nośności 35 kg umożliwia składowanie naczyń, pojemników GN, drobnego sprzętu kuchennego. Otwarta konstrukcja ułatwia czyszczenie i wentylację przestrzeni pod blatem.

Nogi z regulacją wysokości +/-15 mm kompensują nierówności podłoża do 30 mm różnicy. Podkładki z tworzywa sztucznego chronią posadzki epoksydowe i kamienne przed zarysowaniem, nie pozostawiają śladów na powierzchniach lakierowanych.

Płyta laminowana 20 mm pod blatem pełni funkcję wygłuszającą – redukuje hałas przy odkładaniu ciężkich garnków i patelni. Laminat wodoodporny nie ulega deformacji w środowisku o podwyższonej wilgotności, typowym dla kuchni profesjonalnych.

Montaż stołu skręcanego

Elementy łączone śrubami metrycznymi z nakrętkami samozabezpieczającymi. Czas montażu 15-20 minut, wymagane narzędzia: klucz płaski 13 mm, poziomnica. Instrukcja montażu dołączona do zestawu.

Użytkowanie i konserwacja

Stal SS201 czyścić preparatami pH-neutralnymi lub alkalicznymi przeznaczonymi do stali nierdzewnej. Unikać środków chlorowych i ściernych, które mogą uszkodzić warstwę pasywną. Po myciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych.

Błat wytrzymuje temperatury do 200°C przy krótkotrwałym kontakcie z gorącymi naczyniami. Przy dłuższym narażeniu na wysoką temperaturę stosować podkładki izolacyjne, aby uniknąć odkształceń płyty laminowanej.

Regulację nóg sprawdzać co 3-6 miesięcy, szczególnie przy częstym przemieszczaniu mebla. Dokręcać śruby montażowe co 12 miesięcy – wibracje podczas pracy mogą powodować ich poluzowanie.

Produkty powiązane

Do stołu przyściennego YATO pasują: pojemniki gastronomiczne GN 1/1, deski do krojenia polietylenowe 100×70 cm, uchwyty na ręczniki papierowe montowane do rantu, regały naścienne ze stali nierdzewnej, lampy warsztatowe LED z mocowaniem magnetycznym.