

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-12060h8510cm-yg-09022-yato-p-15537.html>

## STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 120×60×H85+10cm YG-09022 YATO

Cena brutto	<b>522,75 zł</b>
Cena netto	<b>425,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09022</b>
Kod producenta	<b>YG-09022</b>
Kod EAN	<b>5906083005091</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół przyścienny składany z półką YATO YG-09022 - 120×60×85 cm

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 o konstrukcji skręcanej, przeznaczony do profesjonalnych kuchni gastronomicznych. Model z półką dolną i rantem tylnym zabezpieczającym przed wpadaniem produktów za blat.

Wymiary robocze 120×60×85 cm

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

Typ montażu Skręcany

### Charakterystyka stołu gastronomicznego YATO YG-09022

#### Konstrukcja skręcana

System montażu bez spawania umożliwia szybkie złożenie stołu po transporcie. Pakowanie w kompaktowym kartonie obniża koszty dostawy i ułatwia magazynowanie. Proces składania nie wymaga specjalistycznych narzędzi.

#### Wzmocniony blat roboczy

Blacha stalowa o grubości 0,8 mm z profilami wzmacniającymi oraz laminowana płyta drewniana 20 mm od spodu. Płyta usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki podczas pracy i zapewnia odporność na wilgoć w środowisku kuchennym.

### Rant tylny 100 mm

Pionowa krawędź z tyłu blatu zapobiega wpadaniu resztek produktów i płynów za stół przy ustawieniu przyściennym. Rozwiązanie zwiększa higienę pracy i ogranicza konieczność sprzątania trudnodostępnych miejsc.

### Regulowane nogi

Stopki z możliwością regulacji  $\pm 15$  mm pozwalają wypoziomować stół na nierównych posadzkach. Plastikowe podkładki chronią powierzchnię podłogi przed zarysowaniem i zapewniają stabilność podczas intensywnej eksploatacji.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09022
Producent	YATO
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	120 x 60 x 85 cm
Regulacja wysokości	+10 cm (zakres $\pm 15$ mm)
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm
Wysokość rantu tylnego	100 mm
Nośność blatu	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Typ montażu	Konstrukcja skręcana
Profil nóg	Okrągły z regulacją

## Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowanie potraw w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Stanowiska pomocnicze przy głównych liniach produkcyjnych
- Odkładanie naczyń i sprzętu w cateringach wyjazdowych
- Montaż urządzeń gastronomicznych wymagających stabilnej podstawy
- Pakowanie i kompletowanie zamówień w kuchniach dostaw
- Przechowywanie surowców i półproduktów na dolnej półce
- Stanowiska przygotowawcze w piekarniach i cukierniach
- Pomocnicze miejsca pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego

---

## Stal nierdzewna SS201 w gastronomii

---

Stal SS201 to stop chromowo-niklowo-manganowy stosowany w profesjonalnym wyposażeniu kuchennym. Zawiera mniej niklu niż stal SS304, co obniża koszt produkcji przy zachowaniu podstawowych właściwości użytkowych. Materiał wykazuje odporność na korozję w środowisku kuchennym, jest niereaktywny chemicznie z produktami spożywczymi i łatwy w czyszczeniu środkami dezynfekcyjnymi.

Gładkie spawy i brak ostrych krawędzi ułatwiają utrzymanie higieny zgodnie z wymogami HACCP. Powierzchnia nie wchłania zapachów ani barwników z produktów spożywczych.

### Montaż i pierwsze użycie

Przed montażem należy sprawdzić kompletność elementów według instrukcji. Po złożeniu stołu zaleca się wypoziomowanie za pomocą regulowanych nóg i dokręcenie wszystkich połączeń śrubowych. Przed pierwszym użyciem blat wymaga umycia detergentem i spłukania czystą wodą.

## Konserwacja stołu ze stali nierdzewnej

---

Czyszczenie blatu należy wykonywać środkami przeznaczonymi do stali nierdzewnej, unikając preparatów zawierających chlor lub ściernie. Po myciu zaleca się wytarcie powierzchni do sucha, co zapobiega powstawaniu zacieków wodnych. Regularne czyszczenie połączeń śrubowych przedłuża żywotność konstrukcji.

Półkę dolną należy regularnie opróżniać i myć, zwłaszcza przy przechowywaniu produktów mogących pozostawiać zabrudzenia. Regulowane nogi wymagają okresowej kontroli dokręcenia, szczególnie po przestawianiu stołu lub zmianie obciążenia.

### Produkty uzupełniające

Do stołów gastronomicznych ze stali nierdzewnej poleca się deski do krojenia z polietylenu w kolorach zgodnych z systemem HACCP, pojemniki GN do przechowywania półproduktów oraz stojaki ściennie na noże i akcesoria. W przypadku układania linii roboczych warto rozważyć stoły o tej samej wysokości i głębokości blatu.

...