

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-12070h8510cm-yg-09032-yato-p-15543.html>

## STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 120×70×H85+10cm YG-09032 YATO

Cena brutto	<b>563,52 zł</b>
Cena netto	<b>458,15 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09032</b>
Kod producenta	<b>YG-09032</b>
Kod EAN	<b>5906083005169</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół przyścienny roboczy ze stali nierdzewnej 120×70 cm z półką YATO YG-09032

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 w systemie skręcanym, przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach gastronomicznych, zakładach przetwórstwa spożywczego i pomieszczeniach technicznych. Konstrukcja z rantem tylnym i wzmocnionym blatem zapewnia funkcjonalność i higienę pracy.

Wymiary robocze 120×70×85 cm

Materiał wykonania Stal SS201

Nośność blatu 150 kg

System montażu Skręcany

### Charakterystyka konstrukcji i materiałów

#### Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Materiał odporny na korozję i działanie środków czyszczących, dopuszczony do kontaktu z żywnością. Gładkie spawy i powierzchnie ułatwiają dezynfekcję i utrzymanie standardów sanitarnych w kuchniach komercyjnych.

### Wzmocniony blat roboczy 0,8 mm

Blat stalowy grubości 0,8 mm wzmocniony od spodu płytą laminowaną 20 mm. Warstwa drewniana usztywnia konstrukcję, tłumi dźwięki podczas pracy i zwiększa odporność na wilgoć. Nośność do 150 kg pozwala na ustawienie ciężkiego sprzętu.

### Rant tylny 100 mm

Pionowa krawędź przy tylnej części blatu zapobiega spadaniu produktów i narzędzi za stół po przystawieniu do ściany. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo pracy i ułatwia utrzymanie czystości w trudno dostępnych miejscach.

### System skręcany z szybkim montażem

Elementy dostarczane w kompaktowym opakowaniu wymagają samodzielnego złożenia. Konstrukcja skręcana obniża koszty transportu, ułatwia magazynowanie i pozwala na szybki montaż bez specjalistycznych narzędzi przy zachowaniu stabilności.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09032
Producent	YATO
Wymiary zewnętrzne (szer. × głęb. × wys.)	1200 × 700 × 850 mm
Wysokość rantu tylnego	100 mm
Materiał blatu i korpusu	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm
Nośność blatu	150 kg
Półka dolna	Tak, nośność 35 kg
Regulacja nóg	±15 mm
Profil nóg	Okrągły
Zabezpieczenie podłogi	Podkładki plastikowe
System montażu	Skręcany

## Zastosowanie w gastronomii i przemyśle

- Stanowiska przygotowawcze w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Linie produkcyjne w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Pomieszczenia pomocnicze w cateringach i stołówkach
- Zaplecza barów, kawiarni i punktów gastronomicznych
- Laboratoria spożywcze wymagające sterylnych powierzchni
- Pomieszczenia techniczne w obiektach medycznych

- 
- Warsztaty i pomieszczenia gospodarcze

### **Regulacja wysokości i stabilizacja**

Nogi z regulacją  $\pm 15$  mm kompensują nierówności podłoża do 30 mm różnicy. Funkcja przydatna w starszych obiektach z nierównymi posadzkami. Podkładki plastikowe chronią powierzchnię przed zarysowaniem i tłumią wibracje podczas pracy.

## **Montaż i przechowywanie**

---

Stół dostarczany w formie zestawu elementów do samodzielnego montażu. Wszystkie części mieszczą się w kompaktowym kartonie, co obniża koszty logistyczne i ułatwia transport na wyższe kondygnacje. Proces składania nie wymaga specjalistycznych narzędzi – wystarczy podstawowy zestaw kluczy imbusowych.

System skręcany umożliwia również demontaż przy zmianie lokalizacji lub reorganizacji przestrzeni. Połączenia śrubowe zapewniają sztywność porównywalną z konstrukcjami spawanymi, przy zachowaniu możliwości rozbioru.

### **Półka dolna do organizacji przestrzeni**

Dodatkowy poziom przechowywania o nośności 35 kg pozwala na składowanie pojemników, naczyń lub drobnego sprzętu. Rozwiązanie zwiększa efektywność wykorzystania przestrzeni roboczej i skraca czas dostępu do często używanych przedmiotów.

## **Konserwacja powierzchni stalowych**

---

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia środkami przeznaczonymi do gastronomii. Należy unikać preparatów zawierających chlor w wysokim stężeniu, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Po myciu zaleca się wytarcie powierzchni do sucha, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych.

Spawane połączenia należy kontrolować pod kątem gromadzenia się zanieczyszczeń. Regularne czyszczenie szczelin przedłuża trwałość konstrukcji i utrzymuje standardy higieniczne wymagane w obiektach gastronomicznych i medycznych.

### **Produkty uzupełniające**

Do stołów roboczych ze stali nierdzewnej: deski do krojenia z polietylenu w wymiarach dopasowanych do blatu, uchwyty na ręczniki papierowe, pojemniki GN do organizacji składników, zestawy czyszczące do stali nierdzewnej.

...