

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-14060h8510cm-yg-09023-yato-p-15538.html>

## STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 140×60×H85+10cm YG-09023 YATO

Cena brutto	<b>547,84 zł</b>
Cena netto	<b>445,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09023</b>
Kod producenta	<b>YG-09023</b>
Kod EAN	<b>5906083005114</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół przyścienny składany z półką YATO YG-09023 140×60×85 cm

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 przeznaczony do zastosowań gastronomicznych. Model składany z systemem skręcania, wyposażony w półkę dolną i rant tylny o wysokości 100 mm.

Wymiary robocze 140×60×85 cm

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

Grubość blachy 0,8 mm

### Charakterystyka stołu gastronomicznego ze stali nierdzewnej

#### Konstrukcja składana z systemem skręcania

Stół dostarczany w formie zestawu do montażu, co redukuje gabaryty opakowania i koszty transportu. Proces składania wymaga podstawowych narzędzi i zajmuje kilkanaście minut. Po zmontowaniu konstrukcja zapewnia sztywność porównywalną z modelami spawanymi.

### **Błat wzmocniony płytą laminowaną 20 mm**

Pod blachą stalową zamontowana jest płyta drewniana o grubości 20 mm, która usztywnia powierzchnię roboczą, wygłusza dźwięki podczas pracy oraz zwiększa odporność na ugięcia. Płyta laminowana jest odporna na wilgoć, co ma znaczenie w środowisku kuchennym.

### **Rant tylny 100 mm**

Pionowa krawędź z tyłu blatu zapobiega wpadaniu resztek żywności i płynów za stół podczas ustawiania przy ścianie. Rozwiązanie to ułatwia utrzymanie higieny w kuchni i eliminuje trudno dostępne przestrzenie wymagające czyszczenia.

### **Regulowane nogi z profilami okrągłymi**

Nogi wyposażone w regulatory wysokości w zakresie  $\pm 15$  mm, co umożliwia wypoziomowanie stołu na nierównych posadzkach. Podkładki plastikowe zabezpieczają powierzchnię podłogi przed zarysowaniem i redukują hałas podczas przesuwania.

## Specyfikacja techniczna stołu YATO YG-09023

Model	YG-09023
Producent	YATO
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	1400 × 600 × 850 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
Regulacja wysokości nóg	$\pm 15$ mm
Typ montażu	Składany (system skręcania)

## Zastosowanie stołu ze stali nierdzewnej w gastronomii

- Przygotowanie potraw w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Stanowisko robocze w cateringach i zakładach żywienia zbiorowego
- Powierzchnia do krojenia i obróbki wstępnej produktów
- Stół pomocniczy przy urządzeniach ciepłych (piece, kuchnie)
- Stacja pakowania i przygotowania zamówień w dark kitchen
- Błat roboczy w barach, kawiarniach i punktach gastronomicznych
- Stanowisko w laboratoriach spożywczych i zakładach przetwórstwa

- 
- Powierzchnia montażowa w pomieszczeniach technicznych

### **Stal nierdzewna SS201 w gastronomii**

Oznaczenie SS201 odnosi się do stali nierdzewnej z serii 200, zawierającej mangan i azot zamiast części niklu. Materiał ten zapewnia odporność na korozję w środowisku kuchennym, jest łatwy w czyszczeniu i spełnia wymagania sanitarne dla powierzchni kontaktujących się z żywnością. Stal SS201 stanowi ekonomiczną alternatywę dla popularnej stali 304, zachowując właściwości użytkowe wystarczające do zastosowań gastronomicznych.

## **Konserwacja i utrzymanie stołu ze stali nierdzewnej**

---

Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić regularnie środkami przeznaczonymi do tego typu materiałów. Unikać preparatów zawierających chlor i ściernych past, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Po umyciu wytrzeć powierzchnię do sucha, aby zapobiec powstawaniu nalotów wapiennych.

Połączenia spawane i miejsca montażu skręcanego sprawdzać okresowo pod kątem stabilności. W przypadku poluzowania dokręcić elementy złączne. Regulatory nóg smarować raz na kilka miesięcy, aby zachowały płynność regulacji.

Półkę dolną opróżniać i czyścić minimum raz w tygodniu. Unikać składowania mokrych przedmiotów bezpośrednio na powierzchni stali przez dłuższy czas. Rant tylny czyścić szczególnie starannie, ponieważ gromadzą się tam resztki żywności.

### **Produkty uzupełniające**

Do stołów gastronomicznych ze stali nierdzewnej: deski do krojenia z polietylenu HDPE, pojemniki GN ze stali nierdzewnej, uchwyty na ręczniki papierowe, zestawy narzędzi kuchennych ze stali, maty antypoślizgowe pod sprzęt AGD, środki do czyszczenia stali nierdzewnej.

\*\*\*