

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-14070h8510cm-yg-09033-yato-p-15544.html>

STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 140×70×H85+10cm YG-09033 YATO

Cena brutto	615,80 zł
Cena netto	500,65 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09033
Kod producenta	YG-09033
Kod EAN	5906083005176
Producent	YATO

Opis produktu

Stół roboczy przyścienny składany z półką 140×70×85 cm YATO YG-09033

Stół roboczy gastronomiczny ze stali nierdzewnej SS201 z systemem skręcany, rantem tylnym 100 mm i regulowanymi nogami. Konstrukcja wzmocniona płytą laminowaną, z dolną półką roboczą.

Wymiary robocze 140×70×85 cm

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

Grubość blachy 0,8 mm

Charakterystyka stołu roboczego gastronomicznego

Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Stal SS201 to materiał przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach profesjonalnych. Gładkie powierzchnie i spawane połączenia zapewniają łatwość utrzymania higieny zgodnie z normami HACCP. Materiał odporny na korozję w środowisku wilgotnym.

Wzmocniony blat z płytą laminowaną 20 mm

Blat ze stali 0,8 mm wzmocniony od spodu płytą laminowaną grubości 20 mm. Rozwiązanie usztywnia konstrukcję, wygłusza wibracje podczas pracy i zwiększa odporność na wilgoć. Profil wzmacniający dodatkowo zabezpiecza przed odkształceniem przy obciążeniu do 150 kg.

Rant tylny 100 mm

Pionowy rant o wysokości 100 mm przy tylnej krawędzi blatu. Rozwiązanie zapobiega wpadaniu resztek żywności, płynów i drobnych przedmiotów za stół przy ustawieniu przyściennym. Ułatwia utrzymanie czystości w trudno dostępnych miejscach.

System skręcany – transport i montaż

Stół dostarczany w formie zestawu do montażu. Kompaktowe opakowanie obniża koszty transportu i magazynowania. Montaż nie wymaga specjalistycznych narzędzi – elementy łączone śrubami zapewniają stabilność porównywalną z konstrukcją spawaną.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09033
Producent	YATO
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	1400 × 700 × 850 mm
Materiał	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	±15 mm
Profil nóg	Okrągły z podkładkami ochronnymi
Typ konstrukcji	Skręcana (do samodzielnej montażu)

Zastosowanie stołu roboczego gastronomicznego

- Przygotowanie potraw w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Stanowiska do obróbki warzyw, mięsa i pieczywa
- Kuchnie cateringowe i zakłady produkcji żywności
- Zaplecza barów, pizzerii i lokali fast food
- Kuchnie przemysłowe w szpitalach, szkołach, stołówkach

-
- Pomieszczenia magazynowe do składowania naczyń i sprzętu
 - Laboratoria spożywcze wymagające powierzchni stalowych
 - Warsztaty gastronomiczne i szkoły kulinarne

Konstrukcja i funkcjonalność

Regulowane nogi z okrągłego profilu

Nogi wykonane z okrągłych profili stalowych z możliwością regulacji wysokości w zakresie ± 15 mm. Funkcja pozwala wypoziomować stół na nierównych podłożach, co zapobiega chwianiu się konstrukcji podczas pracy. Podkładki z tworzywa sztucznego na końcach nóg chronią posadzki przed zarysowaniem i zapewniają stabilność.

Półka dolna robocza

Dodatkowa półka montowana poniżej blatu roboczego. Nośność 35 kg umożliwia przechowywanie naczyń, pojemników gastronomicznych, drobnego sprzętu kuchennego. Rozwiązanie zwiększa funkcjonalność stanowiska pracy poprzez wykorzystanie przestrzeni pionowej.

Spawane połączenia elementów konstrukcji eliminują szpary, w których mogłyby gromadzić się zanieczyszczenia. Gładkie powierzchnie bez ostrych krawędzi ułatwiają czyszczenie i dezynfekcję zgodnie z wymaganiami sanitarnymi w gastronomii.

Montaż i transport

Stół dostarczany w kompaktowym opakowaniu zawierającym blat, nogi, półkę oraz elementy złączne. Montaż polega na skręceniu poszczególnych części za pomocą śrub — nie wymaga spawania ani specjalistycznych narzędzi. Instrukcja montażu dołączona do zestawu.

System skręcany obniża koszty transportu w porównaniu z konstrukcjami spawanymi. Mniejsza objętość opakowania ułatwia magazynowanie i transport na wyższe kondygnacje. Po zmontowaniu stół osiąga sztywność i stabilność porównywalną z konstrukcją jednolitą.

Sprawdzenie przed montażem

Przed przystąpieniem do montażu należy sprawdzić kompletność elementów zgodnie z listą pakową. Upewnić się, że powierzchnie stalowe nie posiadają uszkodzeń mechanicznych. Montaż przeprowadzać na płaskiej powierzchni, aby uniknąć naprężeń w konstrukcji.

Utrzymanie i konserwacja

Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć codziennie środkami przeznaczonymi do czyszczenia stali. Unikać preparatów zawierających chlor, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali SS201. Stosować ściereczki z mikrofibry lub miękkie gąbki

— szczotki druciane pozostawiają rysy.

Po umyciu wytrzeć powierzchnie do sucha, aby zapobiec powstawaniu plam wodnych. Regularne czyszczenie zapobiega osadzaniu się tłuszczu i kamienia wapiennego, które mogą prowadzić do korozji powierzchniowej.

Sprawdzać okresowo stabilność połączeń śrubowych — w warunkach intensywnej eksploatacji mogą wymagać dokręcenia. Kontrolować stan podkładek ochronnych na nogach — wymienić w przypadku uszkodzenia, aby nie zarysować posadzki.

Produkty powiązane

Do stołu roboczego można dobrać zlewozmywaki ze stali nierdzewnej, regały magazynowe, wózki transportowe oraz akcesoria gastronomiczne takie jak deski do krojenia, pojemniki GN i organizery na narzędzia kuchenne.