

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-15070h8510cm-yg-09034-yato-p-15545.html>

## STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 150×70×H85+10cm YG-09034 YATO

Cena brutto	<b>641,94 zł</b>
Cena netto	<b>521,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09034</b>
Kod producenta	<b>YG-09034</b>
Kod EAN	<b>5906083005183</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

Stół przyścienny składany z półką YATO YG-09034 – stal nierdzewna SS201, 150×70 cm

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 przeznaczony do profesjonalnych kuchni gastronomicznych. Konstrukcja skręcana ułatwia transport i magazynowanie, a system regulacji nóg zapewnia stabilność na nierównych powierzchniach.

Wymiary robocze 150×70×85 cm

Materiał blatu Stal SS201, 0,8 mm

Nośność blatu do 150 kg

Typ konstrukcji Skręcana z półką

### Charakterystyka stołu gastronomicznego YATO YG-09034

#### Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Materiał blatu SS201 to stal odporna na korozję, dostosowana do kontaktu z żywnością. Grubość blachy 0,8 mm z profilami wzmacniającymi zapewnia sztywność powierzchni roboczej przy zachowaniu relatywnie niskiej wagi konstrukcji. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny.

### Wzmocnienie blatu płytą laminowaną 20 mm

Warstwa drewna laminowanego pod blatem stalowym pełni trzy funkcje: usztywnia blat, wygłusza dźwięki uderzających naczyń oraz chroni przed wilgocią. Dzięki temu połączeniu blat wytrzyma obciążenie do 150 kg bez ugięcia, co odpowiada potrzebom intensywnej pracy kuchennej.

### Rant tylny 100 mm i półka dolna

Podniesiona krawędź z tyłu stołu zapobiega spadaniu resztek jedzenia za mebel przy ustawieniu przyściennym. Półka dolna o nośności 35 kg służy do przechowywania podręcznego sprzętu, naczyń lub zapasów, zwiększając funkcjonalność przestrzeni roboczej bez zajmowania dodatkowego miejsca.

### System skręcany - transport i montaż

Stół dostarczany jest w rozmontowanej formie w kompaktowym kartonie. Montaż polega na skręceniu nóg z blatem za pomocą standardowych narzędzi - proces trwa kilka minut. Rozwiązanie obniża koszty transportu i ułatwia magazynowanie, zachowując przy tym pełną stabilność po złożeniu.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09034
Producent	YATO
Wymiary blatu (szer. × głęb. × wys.)	150 × 70 × 85 cm
Regulacja wysokości nóg	±15 mm
Materiał blatu	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm
Wysokość rantu tylnego	100 mm
Nośność blatu	do 150 kg
Nośność półki dolnej	do 35 kg
Profil nóg	Okrągły z regulacją
Typ konstrukcji	Skręcana
Zabezpieczenie podłogi	Podkładki plastikowe

## Zastosowanie stołu ze stali nierdzewnej

- Przygotowanie potraw w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Stanowisko do krojenia i obróbki wstępnej produktów spożywczych

- 
- Montaż urządzeń gastronomicznych (krajalnice, wilki, roboty)
  - Powierzchnia robocza w cukierniach i piekarniach
  - Stanowisko pakowania i wydawania posiłków w cateringach
  - Pomocniczy stół roboczy w kuchniach zakładowych i szpitalnych
  - Miejsce składowania naczyń i pojemników gastronomicznych
  - Stół do pracy w laboratoriach spożywczych

## Montaż i regulacja poziomu

---

### **Regulowane nogi - stabilność na każdej powierzchni**

Okrągłe profile nóg wyposażono w mechanizm regulacji wysokości w zakresie  $\pm 15$  mm. Umożliwia to wypoziomowanie blatu roboczego nawet na nierównych posadzkach, co jest typowe w starszych obiektach gastronomicznych. Plastikowe podkładki na końcach nóg chronią podłogę przed zarysowaniem i zapobiegają przemieszczaniu się stołu podczas pracy.

Połączenia spawane elementów konstrukcji są wykonane starannie, bez ostrych krawędzi i nierówności. Ułatwia to czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń w szczelinach. Gładka powierzchnia blatu pozwala na szybkie usuwanie plam i resztek żywności, co jest kluczowe w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej.

### **Konserwacja stali nierdzewnej SS201**

Stal SS201 wymaga regularnego czyszczenia środkami przeznaczonymi do powierzchni gastronomicznych. Należy unikać preparatów zawierających chlor, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Po umyciu powierzchnię warto wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu zacieków wodnych. Przy właściwej konserwacji stół zachowuje estetyczny wygląd przez lata użytkowania.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć również: zlewozmywaki ze stali nierdzewnej, regały magazynowe ze stali, wózki transportowe do naczyń, stoły chłodnicze oraz szafki na naczynia ze stali SS201.

...