

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-16060h8510cm-yg-09025-yato-p-15540.html>

STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 160×60×H85+10cm YG-09025 YATO

Cena brutto	587,57 zł
Cena netto	477,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09025
Kod producenta	YG-09025
Kod EAN	5906083005138
Producent	YATO

Opis produktu

Stół przyścienny składany z półką 160×60×85 cm YATO YG-09025

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 przeznaczony do pomieszczeń gastronomicznych. Konstrukcja skręcana z rantem tylnym i regulowanymi nogami zapewnia stabilność oraz łatwość transportu i montażu.

Wymiary 160×60×85 cm

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

Typ montażu Skręcany

Charakterystyka stołu gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Materiał odporny na korozję i wilgoć, przystosowany do kontaktu z żywnością. Błat wykonany z blachy o grubości 0,8 mm z profilami wzmacniającymi oraz płytą laminowaną 20 mm od spodu, co eliminuje drgania i zwiększa sztywność konstrukcji.

Rant tylny 100 mm

Zabezpieczenie przed wpadaniem resztek żywności i płynów za stół przy ustawieniu przyściennym. Ułatwia utrzymanie higieny w kuchni oraz chroni ścianę przed zabrudzeniami podczas intensywnej pracy.

Półka dolna z nośnością 35 kg

Dodatkowa przestrzeń do przechowywania naczyń, pojemników lub drobnego sprzętu kuchennego. Pozwala efektywnie zagospodarować przestrzeń roboczą bez konieczności dodatkowych regałów.

Regulowane nogi z podkładkami

Regulacja wysokości ± 15 mm umożliwia wypoziomowanie stołu na nierównych posadzkach. Plastikowe podkładki chronią podłogę przed zarysowaniem i tłumią dźwięki podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09025
Producent	YATO
Szerokość	1600 mm
Głębokość	600 mm
Wysokość	850 mm (regulacja ± 15 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
Typ konstrukcji	Skręcana
Profil nóg	Okrągły z regulacją

Zastosowanie stołu przyściennego

- Restauracje i bary jako stanowisko przygotowawcze
- Kuchnie hotelowe do obróbki wstępnej produktów
- Zakłady gastronomiczne produkcyjne
- Catering i kuchnie eventowe
- Stołówki zakładowe i szkolne
- Piekarnie i cukiernie jako blat roboczy
- Punkty gastronomiczne w galeriach handlowych
- Magazyny żywności jako stanowisko pakowania

System skręcany – transport i montaż

Stół dostarczany w kompaktowym opakowaniu, co obniża koszty transportu i ułatwia magazynowanie. Montaż nie wymaga specjalistycznych narzędzi – wszystkie elementy łączą się za pomocą śrub. Konstrukcja po złożeniu zapewnia pełną stabilność i sztywność porównywalną ze stołami spawanymi.

Użytkowanie i konserwacja

Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy regularnie czyścić środkami przeznaczonymi do gastronomii, unikając preparatów z chlorem, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali SS201. Spawane połączenia oraz gładka struktura blatu ułatwiają usuwanie zabrudzeń i eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogłyby gromadzić się bakterie.

Przed pierwszym użyciem warto sprawdzić dokręcenie wszystkich połączeń śrubowych. Regulację nóg przeprowadza się za pomocą mechanizmu wbudowanego w dolną część profili – wystarczy obrócić stopkę, aby wypoziomować blat. Plastikowe podkładki można wymienić w razie zużycia, co przedłuży żywotność stołu i chroni podłogę.

Produkty powiązane

Do stołów gastronomicznych ze stali nierdzewnej poleca się regały magazynowe z tej samej serii, zlewozmywaki przemysłowe oraz blaty robocze o różnych wymiarach, które pozwalają na stworzenie spójnej linii technologicznej w kuchni.

...