

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-16070h8510cm-yg-09035-yato-p-15546.html>

STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 160×70×H85+10cm YG-09035 YATO

Cena brutto	672,26 zł
Cena netto	546,55 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09035
Kod producenta	YG-09035
Kod EAN	5906083005190
Producent	YATO

Opis produktu

Stół przyścienny skręcany z półką 160×70×85 cm YATO YG-09035

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 przeznaczony do zastosowań gastronomicznych. Konstrukcja skręcana z wzmocnionym blatem, półką dolną i rantem tylnym zabezpieczającym przed zsuwaniem się produktów.

Wymiary 160×70×85 cm

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

Typ montażu Skręcany

Charakterystyka stołu roboczego gastronomicznego

Stal nierdzewna SS201 do gastronomii

Stal SS201 to stop austenityczny odporny na korozję w środowisku wilgotnym i kontakt z żywnością. Gładka powierzchnia bez porów ułatwia utrzymanie higieny i spełnia wymogi sanitarne obiektów gastronomicznych. Spawane połączenia bez szczelin zapobiegają gromadzeniu się bakterii.

Wzmocniony blat o grubości 0,8 mm

Blat wykonany z blachy stalowej 0,8 mm z dodatkowymi profilami wzmocniającymi oraz laminowaną płytą drewnianą 20 mm od spodu. Płyta usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki i jest odporna na wilgoć. Taka budowa zapewnia nośność do 150 kg przy zachowaniu stabilności.

Rant tylny 100 mm

Pionowa krawędź z tyłu blatu o wysokości 100 mm zabezpiecza przed spadaniem produktów i odpadów za stół przy ustawieniu przyściennym. Rozwiązanie zwiększa higienę pracy i ułatwia utrzymanie czystości w pomieszczeniu.

Konstrukcja skręcana z regulowanymi nogami

System skręcanych elementów umożliwia transport w kompaktowym opakowaniu i szybki montaż bez specjalistycznych narzędzi. Nogi z okrągłych profili posiadają regulację ± 15 mm, co pozwala wypoziomować stół na nierównych podłożach. Plastikowe podkładki chronią powierzchnię przed zarysowaniem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09035
Producent	YATO
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	1600 x 700 x 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	± 15 mm
Typ montażu	Skręcany

Zastosowanie stołu gastronomicznego

- Kuchnie restauracyjne i hotelowe jako stanowisko przygotowawcze
- Zaplecza barów i pubów do przygotowywania napojów i przekąsek
- Cukiernie i piekarnie do pracy z ciastem i dekoracją wyrobów
- Kuchnie zakładowe i stołówek jako dodatkowa powierzchnia robocza
- Obiekty cateringowe wymagające mobilnych stanowisk pracy
- Laboratoria spożywcze do przygotowywania próbek
- Pomieszczenia gospodarcze jako stół do pakowania i segregacji

-
- Warsztaty i magazyny wymagające odpornej na obciążenia powierzchni

Montaż i użytkowanie

Montaż konstrukcji skręcanej

Elementy stołu dostarczane są w kompaktowym opakowaniu kartonowym. Montaż polega na połączeniu blatu z nogami oraz zamocowaniu półki dolnej przy użyciu dostarczonych śrub i nakrętek. Po skręceniu należy wyregulować wysokość nóg obracając stopki regulacyjne, aby wyrównać stół na podłożu. Proces zajmuje kilkanaście minut i nie wymaga specjalistycznych narzędzi.

Czyszczenie i konserwacja stali nierdzewnej

Stal SS201 należy czyścić środkami przeznaczonymi do powierzchni gastronomicznych, unikając preparatów zawierających chlor i ściernych gąbek. Po umyciu należy wytrzeć powierzchnię do sucha, aby zapobiec powstawaniu plam z wody. Regularne czyszczenie utrzymuje właściwości antykorozyjne i wygląd stali.

Rozmieszczenie obciążenia

Nośność 150 kg odnosi się do równomiernie rozłożonego obciążenia na całej powierzchni blatu. Przy ustawianiu ciężkich urządzeń należy rozmieścić je stabilnie, unikając punktowego obciążania krawędzi. Półka dolna o nośności 35 kg przeznaczona jest do przechowywania lżejszych przedmiotów i naczyń.

...