

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-8060h8510cm-yg-09020-yato-p-15535.html>

STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 80×60×H85+10cm YG-09020 YATO

Cena brutto	458,24 zł
Cena netto	372,55 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09020
Kod producenta	YG-09020
Kod EAN	5906083005077
Producent	YATO

Opis produktu

Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej YATO YG-09020

Stół roboczy składany z półką magazynową, przeznaczony do zastosowań gastronomicznych i przemysłowych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201 z wzmocnionym blatem i systemem szybkiego montażu.

Wymiary robocze 80×60 cm

Wysokość 85 cm (+10 cm rant)

Nośność blatu 150 kg

Materiał Stal SS201

Charakterystyka konstrukcji stołu gastronomicznego

Wzmocniony blat roboczy

Blat wykonany z blachy stalowej o grubości 0,8 mm z profilami wzmacniającymi oraz warstwą laminowanej płyty drewnianej 20 mm od spodu. Rozwiązanie usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki i zapewnia odporność na wilgoć w warunkach intensywnej eksploatacji.

Rant ochronny 100 mm

Tylna krawędź blatu wyposażona w pionowy rant o wysokości 100 mm. Zabezpiecza przed wpadaniem resztek produktów za stół przy ustawieniu przysięnnym, co zwiększa higienę stanowiska pracy i ułatwia utrzymanie czystości.

System składany z szybkim montażem

Konstrukcja skręcana dostarczona w kompaktowym opakowaniu. Montaż wymaga podstawowych narzędzi i zajmuje kilkanaście minut. Rozwiązanie obniża koszty transportu i magazynowania przy zachowaniu stabilności konstrukcji po złożeniu.

Regulowane nogi z ochroną podłogi

Nogi z profili rurowych z regulacją wysokości ± 15 mm. Umożliwia wypoziomowanie stołu na nierównych powierzchniach. Podkładki z tworzywa zabezpieczają podłogę przed zarysowaniem i tłumią wibracje.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09020
Producent	YATO
Wymiary blatu (szer. × gł.)	800 × 600 mm
Wysokość robocza	850 mm
Wysokość rantu tylnego	100 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm
Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm
Nośność blatu	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Regulacja wysokości nóg	± 15 mm
Typ montażu	Konstrukcja skręcana

Zastosowanie stołu ze stali nierdzewnej

- Stanowiska przygotowawcze w kuchniach restauracyjnych
- Linie produkcyjne w zakładach gastronomicznych
- Zaplecza barów i punktów gastronomicznych
- Pomieszczenia magazynowe z wymaganiami higienicznymi
- Stanowiska pakowania w przemyśle spożywczym
- Laboratoria i pomieszczenia techniczne
- Warsztaty wymagające odporności na wilgoć

-
- Stacje mycia i przygotowania naczyń

Użytkowanie i konserwacja

Montaż konstrukcji

Elementy stołu łączy się za pomocą śrub zgodnie z instrukcją. Przed rozpoczęciem eksploatacji należy sprawdzić dokręcenie wszystkich połączeń i wypoziomować stół za pomocą regulowanych nóg. Po pierwszym tygodniu użytkowania zaleca się kontrolę dokręcenia śrub.

Czyszczenie stali nierdzewnej SS201

Powierzchnie czyści się ciepłą wodą z dodatkiem neutralnych detergentów. Należy unikać preparatów zawierających chlor i ściernych gąbek, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Po umyciu powierzchnię wyciera się do sucha miękką ściereczką.

Rozmieszczenie obciążenia

Maksymalne obciążenie blatu 150 kg należy rozkładać równomiernie na całej powierzchni. Półka dolna o nośności 35 kg przeznaczona jest do przechowywania lżejszego wyposażenia. Nie wolno przeciążać poszczególnych elementów ani stosować uderzeń punktowych.

Stal nierdzewna SS201 w gastronomii

Stal SS201 należy do grupy stali austenitycznych z obniżoną zawartością niklu, co czyni ją ekonomiczną alternatywą dla stali SS304. Charakteryzuje się odpornością na korozję w warunkach typowych dla gastronomii, łatwością czyszczenia i zgodnością z wymogami sanitarnymi. Spawane połączenia i gładkie powierzchnie eliminują miejsca trudnodostępne dla czyszczenia, co ma znaczenie w obiektach podlegających kontroli sanepidu.