

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-przys-skl-z-pol-8070h8510cm-yg-09030-yato-p-15541.html>

STÓŁ PRZYŚ. SKŁ. Z PÓŁ. 80×70×H85+10cm YG-09030 YATO

Cena brutto	482,60 zł
Cena netto	392,36 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09030
Kod producenta	YG-09030
Kod EAN	5906083005145
Producent	YATO

Opis produktu

Stół przyścienny skręcany z półką 80×70×85 cm YATO YG-09030

Stół roboczy ze stali nierdzewnej SS201 przeznaczony do montażu przyściennego w kuchniach gastronomicznych, zakładach przetwórstwa spożywczego oraz pomieszczeniach technicznych. Konstrukcja skręcana z wzmocnionym blatem i półką dolną.

Wymiary 80×70×85 cm

Materiał **Stal SS201**

Nośność blatu **150 kg**

Grubość blachy **0,8 mm**

Charakterystyka stołu przyściennego YATO

Stal nierdzewna SS201

Materiał odporny na korozję i wilgoć, dopuszczony do kontaktu z żywnością. Gładkie powierzchnie spawane ułatwiają utrzymanie higieny w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej.

Wzmocniony blat roboczy

Blacha 0,8 mm z dodatkowymi profilami wzmacniającymi oraz laminowaną płytą drewnianą 20 mm od spodu. Płyta usztywnia konstrukcję, wygłusza dźwięki i jest odporna na wilgoć, zapewniając nośność do 150 kg.

Rant tylny 100 mm

Dodatkowa krawędź zabezpieczająca przy montażu przyściennym. Zapobiega wpadaniu resztek jedzenia, płynów i drobnych przedmiotów za stół, zwiększając higienę przestrzeni roboczej.

Konstrukcja skręcana

System łatwego montażu bez konieczności spawania. Zmniejsza gabaryty transportowe i koszty dostawy. Składanie zajmuje kilka minut, a połączenia zapewniają stabilność porównywalną z konstrukcjami spawanymi.

Półka dolna funkcjonalna

Dodatkowa powierzchnia robocza o nośności 35 kg. Umożliwia przechowywanie podręcznego sprzętu, naczyń lub pojemników z produktami, optymalizując wykorzystanie przestrzeni.

Regulowane nogi

Profile okrągłe z możliwością regulacji wysokości ± 15 mm. Pozwalają na wypoziomowanie stołu na nierównych podłożach. Podkładki plastikowe chronią powierzchnię podłogi przed zarysowaniem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09030
Producent	YATO
Szerokość	800 mm
Głębokość	700 mm
Wysokość	850 mm (regulacja ± 15 mm)
Materiał	Stal nierdzewna SS201
Grubość blachy blatu	0,8 mm

Wzmocnienie blatu	Płyta laminowana 20 mm + profile stalowe
Wysokość rantu tylnego	100 mm
Nośność blatu	150 kg
Nośność półki dolnej	35 kg
Typ nóg	Profile okrągłe z regulacją
Zakres regulacji wysokości	±15 mm
Typ konstrukcji	Skręcana

Zastosowanie stołu roboczego

- Kuchnie restauracyjne i gastronomiczne jako stanowisko przygotowawcze
- Zakłady przetwórstwa spożywczego do obróbki produktów
- Piekarnie i cukiernie jako blat roboczy
- Stołówki i kuchnie zbiorowego żywienia
- Laboratoria spożywcze i kontroli jakości
- Pomieszczenia techniczne i magazynowe
- Warsztaty wymagające czystego stanowiska pracy
- Przychodnie i gabinety medyczne jako stół pomocniczy

Informacje o stali SS201

Stal nierdzewna SS201 to stal austenityczna zawierająca chrom i mangan. Charakteryzuje się dobrą odpornością na korozję w środowisku gastronomicznym, jest łatwa w czyszczeniu i dopuszczona do kontaktu z żywnością. Niższy koszt w porównaniu do stali SS304 przy zachowaniu odpowiednich parametrów eksploatacyjnych dla zastosowań gastronomicznych.

Montaż i użytkowanie

Stół dostarczany jest w formie rozkręconej, co zmniejsza koszty transportu i ułatwia magazynowanie. Montaż polega na połączeniu elementów za pomocą dołączonych śrub i nie wymaga specjalistycznych narzędzi. Proces składania trwa kilka minut i może być wykonany przez jedną osobę.

Przed pierwszym użyciem należy umyć powierzchnie robocze ciepłą wodą z detergentem przeznaczonym do stali nierdzewnej. Po każdym użyciu zaleca się czyszczenie blatu i półki, usuwając pozostałości produktów spożywczych. Unikać stosowania środków ściernych i druciaków, które mogą zarysować powierzchnię.

Przy montażu przyściennym rant tylny powinien przylegać do ściany, tworząc szczelne połączenie. Regulację wysokości nóg należy wykonać po ustawieniu stołu w docelowym miejscu, używając poziomnicy do sprawdzenia wypoziomowania blatu.

Wzmocnienie blatu płytą laminowaną

Płyta drewniana 20 mm zamocowana od spodu blatu pełni trzy funkcje: usztywnia konstrukcję zapobiegając ugięciom, wygłusza dźwięki podczas pracy (np. krojenia), oraz zwiększa odporność termiczną blatu. Laminowana powierzchnia jest odporna na wilgoć i nie wymaga dodatkowej konserwacji.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć: stoły robocze o innych wymiarach z serii YATO, zlewozmywaki ze stali nierdzewnej, regały magazynowe, wózki transportowe oraz akcesoria do przechowywania i organizacji przestrzeni roboczej.
