

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-300x220x10-biala-yg-02153-yato-p-8233.html>

DESKA DO KROJENIA 300x220x10 BIAŁA YG-02153 YATO

Cena brutto	12,52 zł
Cena netto	10,18 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02153
Kod producenta	YG-02153
Kod EAN	5906083004308
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Wymiary (DxSxW) [cm]	30x22

Opis produktu

Deska do krojenia YATO YG-02153 300x220x10 mm biała

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Dwustronna konstrukcja z uchwytem zapewnia funkcjonalność w intensywnej pracy kuchennej.

Wymiary 300 x 220 mm

Grubość 10 mm

Materiał Polietylen

Konstrukcja Dwustronna

Charakterystyka deski do krojenia YATO

Materiał polietylenowy grubości 10 mm

Polietylen charakteryzuje się odpornością na przecięcia i odkształcenia mechaniczne. Grubość 10 mm zapewnia stabilność podczas krojenia oraz długotrwałą eksploatację w warunkach gastronomicznych, gdzie deska podlega intensywnemu użytkowaniu przez wiele godzin dziennie.

Dwustronna powierzchnia robocza

Możliwość wykorzystania obu stron deski pozwala na separację produktów według zasad HACCP. Jedna strona może być przeznaczona do krojenia mięsa, druga do warzyw lub produktów gotowych, co minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego w kuchni.

Uchwyt do podnoszenia i zawieszania

Wbudowany uchwyt ułatwia manipulację deską podczas pracy oraz umożliwia zawieszenie po użyciu. Przechowywanie w pozycji pionowej przyspiesza schnięcie i oszczędza przestrzeń roboczą na blacie.

Zaokrąglone krawędzie

Zaokrąglone brzegi eliminują ostre krawędzie, które mogłyby stanowić zagrożenie podczas szybkiej pracy. Konstrukcja ta ułatwia także czyszczenie deski, ponieważ brud nie gromadzi się w trudnodostępnych narożnikach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02153
Producent	YATO
Wymiary (dł. x szer.)	300 x 220 mm
Grubość	10 mm
Materiał	Polietylen
Kolor	Biały
Liczba stron roboczych	2 (dwustronna)
Dodatkowe elementy	Uchwyt do podnoszenia i zawieszania
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zastosowanie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowanie potraw w restauracjach i barach
- Krojenie warzyw i owoców w kuchniach cateringowych
- Obróbka mięsa i ryb w zakładach gastronomicznych
- Przygotowanie produktów piekarniczych i cukierniczych
- Prace przygotowawcze w kuchniach hotelowych
- Krojenie produktów w punktach fast food
- Profesjonalne kuchnie domowe z intensywnym użytkowaniem

-
- Przygotowanie składników w barach sałatkowych

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i dezynfekcja

Deska może być myta standardowymi środkami czystości stosowanymi w gastronomii. Polietylen jest odporny na detergenty i środki dezynfekujące. Dopuszczalne jest mycie w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C, co zapewnia skuteczną dezynfekcję termiczną zgodnie z wymogami sanitarnymi.

System kolorystyczny HACCP

Biały kolor deski w systemie HACCP jest zazwyczaj przypisany do produktów piekarniczych, nabiałowych lub gotowych. Przed wdrożeniem warto dostosować kolory desek do wewnętrznego systemu bezpieczeństwa żywności obowiązującego w danym zakładzie gastronomicznym.

Przechowywanie

Uchwyt umożliwia zawieszenie deski na dedykowanych hakach lub listwach. Przechowywanie w pozycji pionowej zapobiega gromadzeniu wilgoci pod deską i zapewnia lepszą cyrkulację powietrza, co jest istotne z punktu widzenia higieny w profesjonalnej kuchni.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć zestawy desek w różnych kolorach zgodnie z systemem HACCP, noże kuchenne profesjonalne oraz stojaki do przechowywania desek. W przypadku większych kuchni przydatne są także deski o większych wymiarach oraz maty antypoślizgowe pod deski.

...