

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-350x250x20-biala-yg-02160-yato-p-15646.html>

DESKA DO KROJENIA 350x250x20 BIAŁA YG-02160 YATO

Cena brutto	31,82 zł
Cena netto	25,87 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02160
Kod producenta	YG-02160
Kod EAN	5906083004315
Producent	YATO

Opis produktu

Deska do krojenia 350x250x20 biała YG-02160 YATO

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Model wyposażony w system stabilizacji antypoślizgowej oraz konstrukcję zapewniającą długotrwałe użytkowanie w warunkach intensywnej eksploatacji.

Wymiary 350 × 250 × 20 mm

Materiał Polietylen PE

Grubość 20 mm

Stabilizacja 6 nóżek antypoślizgowych

Charakterystyka deski do krojenia YATO YG-02160

Konstrukcja z polietylenu 20 mm

Materiał PE charakteryzuje się odpornością na działanie kwasów spożywczych, tłuszczów oraz wilgoci. Grubość 20 mm zapewnia stabilność podczas krojenia oraz odporność na deformacje i pęknięcia przy długotrwałym użytkowaniu.

System 6 nóżek antypoślizgowych

Gumowe nóżki rozmieszczone na spodniej powierzchni eliminują przesuwanie się deski podczas pracy. Rozwiązanie zapewnia bezpieczeństwo podczas krojenia ostrymi narzędziami oraz zmniejsza ryzyko wypadków w miejscu pracy.

Zaokrąglone krawędzie

Obróbka krawędzi eliminuje ostre zakończenia, które mogłyby powodować zadrapania lub utrudniać czyszczenie. Zaokrąglenia ułatwiają również przenoszenie deski oraz zapobiegają uszkodzeniom powierzchni roboczych.

Kompatybilność ze zmywarkami gastronomicznymi

Polietylen zachowuje właściwości mechaniczne w temperaturach stosowanych w zmywarkach przemysłowych. Możliwość mycia maszynowego przyspiesza procesy sanitarne w kuchniach profesjonalnych oraz zapewnia powtarzalność higienizacji.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02160
Producent	YATO
Wymiary (długość × szerokość × grubość)	350 × 250 × 20 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Grubość płyty	20 mm
Kolor	Biały
Liczba nóżek antypoślizgowych	6 szt.
Materiał nóżek	Guma
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zastosowanie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie deski do krojenia w gastronomii

- Przygotowanie potraw w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych i cateringowych
- Krojenie produktów spożywczych w barach i punktach szybkiej obsługi
- Porcjowanie składników w kuchniach przemysłowych
- Przygotowanie produktów w sklepach spożywczych i delikatesach
- Stanowiska do krojenia w piekarniach i cukierniach
- Prace przygotowawcze w kuchniach zbiorowego żywienia

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Deska dopuszcza mycie ręczne z użyciem detergentów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz mycie maszynowe w zmywarkach gastronomicznych. Polietylen nie wchłania zapachów ani barwników, co ułatwia utrzymanie czystości mikrobiologicznej. Po każdym użyciu zaleca się dokładne umycie oraz osuszenie przed kolejnym zastosowaniem.

Rozpoznawanie kolorów w systemie HACCP

Biały kolor deski może być stosowany zgodnie z zasadami kodowania kolorystycznego w systemach bezpieczeństwa żywności HACCP. W zależności od przyjętych w zakładzie standardów, kolor biały bywa przypisywany do produktów nabiałowych, pieczywa lub stanowi kolor uniwersalny. Przed wdrożeniem należy zweryfikować zgodność z wewnętrznymi procedurami zakładu.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowisk pracy w gastronomii warto rozważyć deski w innych kolorach systemu HACCP, noże profesjonalne z oznaczeniami kolorystycznymi oraz pojemniki do przechowywania desek po umyciu. Uzupełnieniem mogą być również szczotki do czyszczenia desek oraz środki do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością.