

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-440x290x20-biala-yg-02163-yato-p-15647.html>

DESKA DO KROJENIA 440x290x20 BIAŁA YG-02163 YATO

Cena brutto	44,09 zł
Cena netto	35,85 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02163
Kod producenta	YG-02163
Kod EAN	5906083004322
Producent	YATO

Opis produktu

Deska do krojenia 440x290x20 mm biała YATO YG-02163

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Grubość 20 mm zapewnia stabilność podczas intensywnej pracy, a system 6 gumowych nóżek antypoślizgowych gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania.

Wymiary 440x290x20 mm

Materiał Polietylen (PE)

Grubość 20 mm

Kolor Biały

Charakterystyka deski do krojenia YATO

Materiał polietylenowy PE

Polietylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, nie wchłania zapachów ani barwników z produktów spożywczych. Struktura materiału zapobiega rozwojowi bakterii, co ma znaczenie w kontekście norm sanitarnych obowiązujących w gastronomii.

Grubość 20 mm

Zwiększona grubość blatu przekłada się na sztywność konstrukcji i odporność na deformacje. Deska nie ugina się pod naciskiem noża, co zapewnia stabilną powierzchnię roboczą podczas krojenia produktów o różnej twardości.

System 6 nóżek antypoślizgowych

Gumowe nóżki rozmieszczone na spodniej stronie deski eliminują przesuwanie się po blacie roboczym. Rozwiązanie to zwiększa bezpieczeństwo pracy, szczególnie podczas intensywnego krojenia i siekania.

Zaokrąglone krawędzie

Wykończenie brzegów deski bez ostrych krawędzi ogranicza ryzyko skaleczenia podczas przenoszenia i manipulacji. Zaokrąglenia ułatwiają również utrzymanie czystości w trudno dostępnych miejscach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02163
Producent	YATO
Wymiary (długość × szerokość × wysokość)	440 × 290 × 20 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Grubość	20 mm
Kolor	Biały
Nóżki antypoślizgowe	6 sztuk (gumowe)
Przeznaczenie	Gastronomia, kuchnie profesjonalne

Zastosowanie deski do krojenia

- Krojenie mięsa, wędlin i produktów drobiowych w zakładach gastronomicznych
- Przygotowanie warzyw i owoców w kuchniach restauracyjnych
- Filetowanie ryb w punktach gastronomicznych
- Krojenie pieczywa i wypieków w piekarniach
- Przygotowanie składników w barach i punktach szybkiej obsługi
- Zastosowanie w kuchniach cateringowych przy dużych wolumenach produkcji
- Użytkowanie w kuchniach domowych przy intensywnym gotowaniu

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Deska dopuszczona do mycia w zmywarkach gastronomicznych oraz przy użyciu standardowych środków czyszczących stosowanych w branży spożywczej. Polietylen zachowuje właściwości po wielokrotnych cyklach mycia w temperaturach do 80°C. Regularną dezynfekcję można przeprowadzać preparatami dopuszczonymi do kontaktu z żywnością.

Przechowywanie

Deskę należy przechowywać w pozycji pionowej lub poziomej w suchym miejscu. Unikać długotrwałego narażenia na bezpośrednie działanie promieni UV, które mogą powodować zmiany kolorystyczne materiału. Po umyciu zaleca się osuszenie powierzchni przed odłożeniem.

Kontrola stanu technicznego

Regularnie sprawdzać powierzchnię pod kątem głębokich nacięć i rys, które mogą stanowić miejsca gromadzenia się bakterii. W przypadku znacznego zużycia powierzchni roboczej zaleca się wymianę deski na nową, zgodnie z procedurami sanitarnymi obowiązującymi w gastronomii.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy w kuchni gastronomicznej warto rozważyć zestaw desek w różnych kolorach (system HACCP), noże profesjonalne dostosowane do rodzaju produktów oraz pojemniki GN do przechowywania przygotowanych składników.