

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-450x300x13-biala-yg-02174-yato-p-8240.html>

## DESKA DO KROJENIA 450x300x13 BIAŁA YG-02174 YATO

Cena brutto	<b>28,87 zł</b>
Cena netto	<b>23,47 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02174</b>
Kod producenta	<b>YG-02174</b>
Kod EAN	<b>5906083004452</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Grubość [mm]	<b>13</b>
Materiał	<b>PE</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>45x30x1,3</b>

### Opis produktu

#### Deska do krojenia HACCP 450x300x13 mm biała YATO YG-02174

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do kontaktu z nabiałem, zgodna z systemem HACCP. Dwustronna powierzchnia robocza z wykończeniem antypoślizgowym zapewnia stabilność podczas cięcia.

Wymiary 450×300×13 mm

Materiał Polietylen

Kolor HACCP Biały (nabiał)

Model YG-02174

### Charakterystyka deski do krojenia YATO

#### System HACCP w gastronomii

Biały kolor oznacza przeznaczenie do krojenia nabiału zgodnie z normami HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). System kolorystyczny zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym między różnymi grupami produktów spożywczych, co jest wymagane w profesjonalnych kuchniach.

### Polietylen o grubości 13 mm

Materiał polietylenowy charakteryzuje się odpornością na nacięcia, nie tępi ostrzy noży i nie wchłania zapachów. Grubość 13 mm zapewnia sztywność konstrukcji i eliminuje deformacje podczas intensywnego użytkowania, typowe dla cieńszych desek.

### Powierzchnia antypoślizgowa

Teksturowane wykończenie obu stron roboczych zwiększa tarcie między deską a produktem oraz między deską a blatem. Rozwiązanie to stabilizuje zarówno krojoną żywność, jak i samą deskę, redukując ryzyko wypadków podczas pracy z ostrymi narzędziami.

### Odporność na mycie przemysłowe

Polietylen zachowuje właściwości po wielokrotnym myciu w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 80°C oraz po kontakcie z profesjonalnymi detergentami chlorowymi i alkalicznymi. Materiał nie pęka i nie rozwarstwia się podczas cykli mycia.

## Specyfikacja techniczna

Producent	YATO
Model	YG-02174
Wymiary	450 × 300 × 13 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Kolor	Biały
Przeznaczenie HACCP	Nabiał
Liczba stron roboczych	2 (dwustronna)
Powierzchnia	Antypoślizgowa
Krawędzie	Zaokrąglone
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w gastronomii

- Krojenie serów twardych, półtwardych i miękkich

- 
- Przygotowanie produktów mlecznych: masła, twarogu, śmietany
  - Krojenie i krojenie deserów mlecznych
  - Przygotowanie kanapek z dodatkiem nabiału
  - Pokrój produktów zawierających mleko w składzie
  - Stanowisko pracy w cukierniach przy obróbce kremów
  - Przygotowanie sałatek z dodatkiem serów
  - Krojenie pizzy z serem

### **System kolorów HACCP**

Standardowy system HACCP przypisuje kolory do grup produktów: biały – nabiał, czerwony – mięso surowe, żółty – drób, zielony – warzywa i owoce, niebieski – ryby i owoce morza, brązowy – mięso gotowane i wędliny. Stosowanie odrębnych desek dla każdej grupy minimalizuje ryzyko przeniesienia bakterii i alergenów między produktami.

## **Użytkowanie i konserwacja**

---

Przed pierwszym użyciem deskę należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Po każdym użyciu zaleca się mycie ręczne lub w zmywarce w temperaturze 60-80°C. Deska może być dezynfekowana roztworem chlorowym (do 200 ppm) lub środkami na bazie czwartorzędowych związków amoniowych.

Polietylen nie wymaga natłuszczania ani impregnacji. Deskę należy przechowywać w pozycji pionowej lub poziomej w suchym miejscu. Powierzchnię roboczą można okresowo odświeżać drobnopiękistym papierem ściernym (granulacja 400-600), co usuwa drobne nacięcia i przywraca gładkość.

Wymiana deski zalecana jest, gdy głębokość nacięć przekracza 2-3 mm lub gdy pojawiają się przebarwienia niemożliwe do usunięcia. W warunkach intensywnego użytkowania gastronomicznego (powyżej 50 cięć dziennie) żywotność wynosi 12-24 miesiące.

### **Sprawdzanie zgodności z normami sanitarnymi**

Deska spełnia wymagania rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Polietylen użyty w produkcji nie zawiera BPA, ftalanów ani innych substancji migrujących do żywności. Produkt nadaje się do stosowania w zakładach objętych systemami HACCP, IFS i BRC.