Dane aktualne na dzień: 06-02-2026 14:43

Link do produktu: https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-450x300x13-brazowa-yg-02175-yato-p-8243.html

DESKA DO KROJENIA 450x300x13 BRĄZOWA YG-02175 YATO

Cena brutto	**29,74 zł**
Cena netto	**24,18 zł**
Dostępność	**Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**YG-02175**
Kod producenta	**YG-02175**
Kod EAN	**5906083004469**
Producent	**YATO**
Materiał	**PE**
Wymiary (DxSxW) [cm]	**45x30x1,3**
Jednostka	**SZT**
Grubość [mm]	**13**

Opis produktu

Deska do krojenia 450x300x13 brązowa YG-02175 YATO

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu zgodna z systemem HACCP, przeznaczona do kontaktu z mięsem gotowanym i wędlinami. Dwustronna powierzchnia robocza z antypoślizgową teksturą zapewnia stabilność podczas pracy w gastronomii.

Wymiary 450 × 300 × 13 mm

Materiał Polietylen

Kolor HACCP Brązowy

Przeznaczenie Mięso gotowane, wędliny

Charakterystyka deski do krojenia YATO YG-02175

System HACCP - segregacja kolorystyczna

Brązowy kolor deski oznacza przeznaczenie do kontaktu z mięsem gotowanym i wędlinami. System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy standard zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym w gastronomii poprzez przypisanie odrębnych kolorów desek do różnych grup produktów spożywczych.

Polietylen o grubości 13 mm

Materiał polietylenowy charakteryzuje się odpornością na wilgoć, działanie kwasów i soli oraz nie wchłania zapachów. Grubość 13 mm zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na odkształcenia, eliminując ugięcia podczas krojenia cięższych produktów.

Powierzchnia antypoślizgowa dwustronna

Teksturowana powierzchnia po obu stronach deski zwiększa tarcie między produktem a blatem roboczym. Zapobiega to przesuwaniu się produktów podczas krojenia oraz stabilizuje deskę na blacie, co zwiększa bezpieczeństwo pracy.

Zaokrąglone krawędzie

Obrobione brzegi eliminują ostre krawędzie, które mogłyby spowodować skaleczenia podczas przenoszenia deski lub intensywnej pracy. Zaokrąglenia ułatwiają również czyszczenie i zapobiegają gromadzeniu się zanieczyszczeń w trudno dostępnych miejscach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02175
Producent	YATO
Wymiary (długość × szerokość × grubość)	450 × 300 × 13 mm
Materiał	Polietylen
Kolor	Brązowy
Zgodność z systemem HACCP	Tak
Przeznaczenie według HACCP	Mięso gotowane, wędliny
Powierzchnia robocza	Dwustronna z teksturą antypoślizgową
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zastosowanie	Gastronomia, przetwórstwo spożywcze

Zastosowanie deski do krojenia HACCP

- Krojenie wędlin i mięs przetworzonych w zakładach gastronomicznych
- Przygotowanie mięs gotowanych w kuchniach restauracyjnych

- Porcjowanie produktów mięsnych w cateringach
- Stanowiska produkcyjne w przetwórstwie spożywczym
- Kuchnie przemysłowe wymagające przestrzegania norm HACCP
- Punkty gastronomiczne z certyfikatami bezpieczeństwa żywności
- Bufety i punkty wydawania posiłków
- Zakłady zbiorowego żywienia (szpitale, szkoły, żłobki)

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Deska polietylenowa może być myta standardowymi środkami czystości stosowanymi w gastronomii, w tym detergentami o właściwościach dezynfekujących. Dopuszczalne jest mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 80°C. Po umyciu należy osuszyć deskę lub pozostawić do wyschnięcia w pozycji pionowej.

Przechowywanie

Deski powinny być przechowywane w pozycji pionowej lub zawieszone na dedykowanych uchwytach, aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza i zapobiec rozwojowi bakterii. Nie należy układać desek płasko jedna na drugiej bezpośrednio po użyciu.

Wymiana deski

Mimo odporności polietylenu, deski wymagają wymiany, gdy na powierzchni pojawią się głębokie rysy i nacięcia, w których mogą gromadzić się bakterie. Regularna kontrola stanu powierzchni roboczej pozwala utrzymać standard higieny zgodny z wymogami HACCP.

System kolorów HACCP

W pełnym systemie HACCP stosuje się deski w różnych kolorach: biały (produkty piekarnicze, nabiał), żółty (drób surowy), czerwony (mięso surowe), zielony (warzywa, owoce), niebieski (ryby, owoce morza), brązowy (mięso gotowane, wędliny). Stosowanie dedykowanych desek dla każdej grupy produktów minimalizuje ryzyko przeniesienia patogenów między produktami.