

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-450x300x13-czerwona-yg-02170-yato-p-8239.html>

DESKA DO KROJENIA 450x300x13 CZERWONA YG-02170 YATO

Cena brutto	29,03 zł
Cena netto	23,60 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02170
Kod producenta	YG-02170
Kod EAN	5906083004414
Producent	YATO
Materiał	PE
Wymiary (DxSxW) [cm]	45x30x1,3
Jednostka	SZT
Grubość [mm]	13

Opis produktu

Deska do krojenia HACCP 450x300x13 mm czerwona YATO YG-02170

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do obróbki mięsa surowego w systemie HACCP. Dwustronna powierzchnia robocza z antypoślizgową strukturą zapewnia stabilność podczas pracy w kuchni gastronomicznej.

Wymiary 450×300×13 mm

Kolor HACCP Czerwony (mięso)

Materiał Polietylen

Model YG-02170

Charakterystyka deski do krojenia YATO

System HACCP w gastronomii

Czerwony kolor oznacza przeznaczenie do kontaktu wyłącznie z mięsem surowym. Zgodność z systemem HACCP eliminuje ryzyko krzyżowego skażenia produktów spożywczych, co jest wymogiem sanitarnym w obiektach gastronomicznych i zakładach przetwórstwa mięsnego.

Grubość 13 mm i konstrukcja dwustronna

Zwiększona grubość materiału zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na deformacje podczas intensywnej pracy. Możliwość wykorzystania obu stron przedłuża żywotność deski i pozwala na racjonalne zarządzanie powierzchnią roboczą w kuchni.

Powierzchnia antypoślizgowa

Teksturowana struktura po obu stronach deski zapobiega przesuwaniu się produktów podczas krojenia, siekania i obróbki. Zwiększa bezpieczeństwo pracy z ostrymi narzędziami i redukuje ryzyko wypadków w kuchni profesjonalnej.

Polietylen o wysokiej wytrzymałości

Tworzywo odporne na działanie kwasów organicznych, tłuszczów i soków mięsnych. Nie wchłania zapachów, nie zmienia barwy pod wpływem kontaktu z produktami spożywczymi. Materiał odporny na pęknięcia i zadrapania przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem.

Specyfikacja techniczna

Producent	YATO
Model	YG-02170
Wymiary	450 × 300 × 13 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Grubość	13 mm
Kolor	Czerwony
Przeznaczenie HACCP	Mięso surowe
Liczba stron roboczych	2 (dwustronna)
Powierzchnia	Antypoślizgowa
Krawędzie	Zaokrąglone
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie deski do krojenia w systemie HACCP

- Obróbka mięsa surowego w restauracjach i zakładach gastronomicznych
- Przygotowanie steków, kotletów i innych elementów mięsnych w kuchni profesjonalnej
- Rozbior i porcjowanie mięsa w zakładach przetwórstwa
- Stanowiska przygotowawcze w rzeźniach i masarniach

-
- Kuchnie przemysłowe i cateringowe wymagające segregacji produktów
 - Obiekty kontrolowane przez Sanepid i instytucje nadzoru żywności
 - Szkolenia kucharskie z zakresu bezpieczeństwa żywności
 - Stanowiska pracy zgodne z normami ISO 22000 i BRC

System kolorów HACCP w praktyce

Czerwona deska przeznaczona jest wyłącznie do mięsa surowego. Inne kolory w systemie HACCP to: niebieski (ryby i owoce morza), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), biały (nabiał i pieczywo), brązowy (warzywa gotowane i mięso po obróbce termicznej). Stosowanie dedykowanych desek eliminuje przenoszenie bakterii między różnymi grupami produktów.

Użytkowanie i konserwacja deski gastronomicznej

Przed pierwszym użyciem należy umyć deskę ciepłą wodą z detergentem dopuszczonym do kontaktu z żywnością. Po każdym użyciu deska wymaga dokładnego oczyszczenia, szczególnie po kontakcie z mięsem surowym – zaleca się użycie środków dezynfekcyjnych zgodnych z normami gastronomicznymi.

Deska jest przystosowana do mycia w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 80°C. Przy myciu ręcznym należy używać szczotek o twardym włosiu i środków o działaniu bakteriobójczym. Po umyciu deska powinna być suszona w pozycji pionowej lub na kracie, co zapobiega gromadzeniu się wilgoci.

Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie i eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się resztki żywności. Powierzchnia polietylenowa nie wymaga dodatkowego naoliwiania ani konserwacji – wystarczy regularne mycie i dezynfekcja.

Kiedy wymienić deskę do krojenia

Deska wymaga wymiany, gdy powierzchnia wykazuje głębokie nacięcia i rysy, w których mogą gromadzić się bakterie. Widoczne przebarwienia, pęknięcia materiału lub utrata sztywności konstrukcji to sygnały, że deska przestała spełniać wymogi sanitarne. W profesjonalnej gastronomii zaleca się okresową kontrolę stanu desek i prowadzenie dokumentacji ich wymiany.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy w systemie HACCP warto rozważyć deski w pozostałych kolorach normatywnych, noże profesjonalne z kolorowymi rączkami odpowiadającymi systemowi HACCP oraz pojemniki do przechowywania desek z podziałem kolorystycznym. Uzupełnieniem mogą być szczotki do czyszczenia desek oraz środki dezynfekcyjne dopuszczone do kontaktu z powierzchniami do obróbki żywności.