

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-450x300x13-niebieska-yg-02173-yato-p-8234.html>

DESKA DO KROJENIA 450x300x13 NIEBIESKA YG-02173 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-02173 |
| Kod producenta | YG-02173 |
| Kod EAN | 5906083004445 |
| Producent | YATO |
| Materiał | PE |
| Wymiary (DxSxW) [cm] | 45x30x1,3 |
| Grubość [mm] | 13 |

Opis produktu

Deska do krojenia HACCP 450x300x13 mm niebieska YATO YG-02173

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do obróbki ryb i owoców morza zgodnie z systemem HACCP. Dwustronna powierzchnia robocza z wypustkami antypoślizgowymi zapewnia stabilność podczas pracy w kuchniach gastronomicznych i zakładach przetwórstwa spożywczego.

Wymiary 450 × 300 × 13 mm

Kolor HACCP Niebieski (ryby)

Materiał Polietylen

Model YG-02173

Charakterystyka deski do krojenia HACCP

System HACCP w gastronomii

Kolor niebieski oznacza dedykację deski do obróbki ryb i owoców morza. Segregacja kolorystyczna zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym między różnymi grupami produktów spożywczych, co stanowi podstawowy wymóg systemów bezpieczeństwa żywności HACCP w profesjonalnych kuchniach.

Grubość 13 mm i konstrukcja dwustronna

Grubość materiału zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na deformacje podczas intensywnej pracy. Dwustronna powierzchnia robocza podwaja żywotność deski — po zużyciu jednej strony można wykorzystać drugą, co wydłuża okres eksploatacji.

Powierzchnia antypoślizgowa

Wypustki na powierzchni roboczej stabilizują krojoną rybę i zapobiegają przemieszczaniu się produktu podczas cięcia. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo pracy i precyzję krojenia, szczególnie przy obróbce śliskich filetów rybnych.

Polietylen odporny na wilgoć

Materiał nie wchłania wody ani zapachów, co ma kluczowe znaczenie przy kontakcie z rybami. Struktura polietylenu uniemożliwia rozwój bakterii w porach materiału, w przeciwieństwie do desek drewnianych. Możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej przy wysokich temperaturach.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------|--|
| Model | YG-02173 |
| Producent | YATO |
| Wymiary | 450 × 300 × 13 mm |
| Grubość | 13 mm |
| Materiał | Polietylen (PE) |
| Kolor | Niebieski |
| Przeznaczenie HACCP | Ryby i owoce morza |
| Typ powierzchni | Dwustronna z wypustkami antypoślizgowymi |
| Krawędzie | Zaokrąglone |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak |

Zastosowanie deski HACCP w gastronomii

- Obróbka świeżych ryb morskich i słodkowodnych

-
- Filetowanie i porcjowanie ryb
 - Przygotowanie owoców morza (krewetki, małże, kalmary)
 - Krojenie wędzonych i marynowanych ryb
 - Stanowiska pracy w restauracjach serwujących owoce morza
 - Zakłady przetwórstwa rybnego
 - Kuchnie cateringowe z wielostanowiskowym systemem HACCP
 - Punkty gastronomiczne w halach targowych i marketach

System kolorów HACCP — jak wybrać odpowiednią deskę

Znaczenie kolorów w systemie HACCP

Niebieski kolor przeznaczony jest wyłącznie do ryb i owoców morza. Inne kolory: czerwony (mięso surowe), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), brązowy (mięso gotowane), biały (produkty mleczne i pieczywo). Stosowanie dedykowanych desek eliminuje ryzyko przeniesienia alergenów i patogenów między grupami produktów.

Użytkowanie i konserwacja deski do krojenia

Przed pierwszym użyciem należy umyć deskę ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Po każdym użyciu czyścić gorącą wodą ze środkiem myjącym, szczególnie po kontakcie z surowymi rybami. Deska nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C.

Polietylen wykazuje odporność na środki dezynfekcyjne stosowane w gastronomii, w tym roztwory chlorowe i preparaty na bazie czwartorzędowych związków amonowych. Nie używać ściernych gąbek, które mogą zarysować powierzchnię i stworzyć miejsca gromadzenia bakterii.

Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie narożników i eliminują trudnodostępne miejsca. Po umyciu pozostawić deskę w pozycji pionowej do całkowitego osuszenia. Regularnie kontrolować stan powierzchni — głębokie nacięcia od noża mogą wymagać wymiany deski na nową.

Wymiana deski do krojenia

Deska wymaga wymiany, gdy na powierzchni pojawiają się głębokie rysy i nacięcia, w których mogą gromadzić się bakterie. W profesjonalnych kuchniach zaleca się wymianę desek co 12-18 miesięcy przy intensywnym użytkowaniu lub wcześniej w przypadku widocznych uszkodzeń mechanicznych.