

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-450x300x13-zielona-yg-02171-yato-p-8242.html>

DESKA DO KROJENIA 450x300x13 ZIELONA YG-02171 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-02171
Kod producenta	YG-02171
Kod EAN	5906083004421
Producent	YATO
Materiał	PE
Wymiary (DxSxW) [cm]	45x30x1,3
Grubość [mm]	13

Opis produktu

Deska do krojenia HACCP 450x300x13 mm zielona YATO YG-02171

Profesjonalna deska do krojenia warzyw z polietylenu, oznaczona zgodnie z systemem HACCP. Dwustronna powierzchnia robocza z antypoślizgowym wykończeniem zapewnia stabilność podczas krojenia. Przeznaczona do zastosowań gastronomicznych i przemysłu spożywczego.

Wymiary 450 × 300 × 13 mm

Kolor HACCP Zielony (warzywa)

Materiał Polietylen

Powierzchnia Dwustronna

Charakterystyka deski do krojenia HACCP

System HACCP - zielona oznaczenie

Kolor zielony zgodny z międzynarodowym systemem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dedykowany do krojenia warzyw i owoców. Kolorowe oznaczenie zapobiega krzyżowemu skażeniu produktów spożywczych w kuchniach profesjonalnych, gdzie różne deski są przypisane do konkretnych grup produktów.

Polietylen o grubości 13 mm

Materiał polietylenowy charakteryzuje się odpornością na wchłanianie wilgoci, zapachy i bakterie. Grubość 13 mm zapewnia sztywność konstrukcji, zapobiega deformacji podczas użytkowania oraz wydłuża żywotność deski przy intensywnym codziennym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

Powierzchnia antypoślizgowa

Teksturowana powierzchnia robocza utrzymuje krojoną żywność w stabilnej pozycji, ograniczając ryzyko ześlizgnięcia się noża. Antypoślizgowe wykończenie działa z obu stron deski, co pozwala na pełne wykorzystanie powierzchni roboczej.

Zaokrąglone krawędzie

Profilowane brzegi eliminują ostre krawędzie, które mogłyby powodować skaleczenia podczas przenoszenia deski lub intensywnej pracy. Zaokrąglenia ułatwiają również czyszczenie narożników, gdzie mogłyby gromadzić się resztki żywności.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02171
Producent	YATO
Wymiary	450 × 300 × 13 mm
Materiał	Polietylen
Grubość	13 mm
Kolor	Zielony
Oznaczenie HACCP	Warzywa i owoce
Powierzchnia robocza	Dwustronna z antypoślizgowym wykończeniem
Typ krawędzi	Zaokrąglone
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie deski do krojenia

- Krojenie warzyw świeżych i gotowanych w kuchniach restauracyjnych

-
- Przygotowanie sałatek i surówek w barach i bistro
 - Obróbka owoców w cukierniach i kawiarniach
 - Krojenie ziół świeżych w gastronomii
 - Przygotowanie warzyw w kuchniach zakładowych i szpitalnych
 - Stosowanie w cateringach zgodnie z normami bezpieczeństwa żywności
 - Użytkowanie w produkcji spożywczej wymagającej segregacji desek
 - Zastosowanie w kuchniach domowych z systemem HACCP

System HACCP w praktyce

W profesjonalnych kuchniach stosuje się kod kolorystyczny desek: zielona dla warzyw, czerwona dla mięsa surowego, niebieska dla ryb, żółta dla drobiu, biała dla nabiału i pieczywa, brązowa dla gotowanych produktów. Przestrzeganie tego podziału jest wymagane przez standardy sanitarne w gastronomii.

Konserwacja i utrzymanie czystości

Deska polietylenowa wymaga regularnego mycia po każdym użyciu. Materiał jest odporny na standardowe środki czystości stosowane w gastronomii, w tym detergenty dezynfekujące. Możliwość mycia w zmywarce przy temperaturze do 80°C upraszcza proces sanityzacji w kuchniach z dużym obiegiem naczyń.

Polietylen nie wchłania zapachów, co zapobiega przenoszeniu smaków między różnymi produktami. Po intensywnym użytkowaniu powierzchnię można odświeżyć przez lekkie przeszlifowanie drobnym papierem ściernym, co usuwa głębsze ślady po nożach i przywraca gładkość.

Zalecenia dotyczące przechowywania

Deski należy przechowywać w pozycji pionowej, w suchym miejscu, z zapewnionym obiegiem powietrza. Unikać ekspozycji na bezpośrednie źródła ciepła powyżej 90°C, które mogą spowodować deformację polietylenu. Nie układać mokrych desek jedna na drugiej.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni zgodnej z HACCP warto rozważyć zestawy desek w różnych kolorach, profesjonalne noże kuchenne z oznaczeniem kolorystycznym oraz stojaki do przechowywania desek zapewniające odpowiednią wentylację i segregację.