

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-450x300x13-zolta-yg-02172-yato-p-8237.html>

DESKA DO KROJENIA 450x300x13 ŻÓŁTA YG-02172 YATO

Cena brutto	28,92 zł
Cena netto	23,51 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02172
Kod producenta	YG-02172
Kod EAN	5906083004438
Producent	YATO
Wymiary (DxSxW) [cm]	45x30x1,3
Materiał	PE
Grubość [mm]	13
Jednostka	SZT

Opis produktu

Deska do krojenia 450x300x13 żółta YG-02172 YATO

Profesjonalna deska do krojenia HACCP przeznaczona do kontaktu z surowym drobiem w gastronomii. Wykonana z polietylenu o grubości 13 mm, dwustronna z powierzchnią antypoślizgową.

Wymiary 450 x 300 x 13 mm

Kolor HACCP Żółty (drób)

Materiał Polietylen

Model YG-02172

Charakterystyka deski do krojenia HACCP

System HACCP - kolor żółty

Kolor żółty zgodny z międzynarodowym systemem HACCP wskazuje przeznaczenie do krojenia surowego drobiu. Zastosowanie kolorystyki HACCP zapobiega zanieczyszczeniu krzyżowemu w kuchniach gastronomicznych poprzez separację powierzchni do różnych grup produktów.

Polietylen o grubości 13 mm

Materiał polietylenowy zapewnia odporność na zarysowania, nie tępi ostrzy noży oraz nie wchłania wilgoci i zapachów. Grubość 13 mm gwarantuje sztywność konstrukcji i długotrwałą eksploatację w warunkach intensywnego użytkowania.

Powierzchnia antypoślizgowa

Dwustronna deska z teksturowaną powierzchnią zapobiega przesuwaniu się produktów podczas krojenia. Struktura antypoślizgowa zwiększa bezpieczeństwo pracy i precyzję cięcia, szczególnie przy obróbce śliskich elementów drobiu.

Łatwość utrzymania higieny

Deska nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych oraz przy użyciu profesjonalnych detergentów. Gładka powierzchnia polietylenu nie zatrzymuje bakterii i umożliwia skuteczną dezynfekcję zgodnie z wymogami sanitarnymi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02172
Producent	YATO
Wymiary	450 x 300 x 13 mm
Materiał	Polietylen
Grubość	13 mm
Kolor	Żółty
Przeznaczenie HACCP	Surowy drób
Powierzchnia robocza	Dwustronna, antypoślizgowa
Krawędzie	Zaokrąglone
Mycie w zmywarce	Tak

Zastosowanie

- Obróbka surowego drobiu w restauracjach i zakładach gastronomicznych
- Krojenie i filetowanie kurczaka, indyka, kaczki

-
- Przygotowanie mięsa drobiowego w cateringach
 - Stanowiska produkcyjne w kuchniach przemysłowych
 - Zastosowanie w systemach HACCP wymagających segregacji kolorystycznej
 - Profesjonalne kuchnie hotelowe i stołówki

System HACCP w gastronomii

Co oznacza system kolorystyczny HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zapewniania bezpieczeństwa żywności. Kolorystyka desek zapobiega przenoszeniu bakterii między różnymi grupami produktów. Żółty kolor dedykowany jest wyłącznie do surowego drobiu, co eliminuje ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego z innych rodzajów mięsa lub produktów gotowych.

Standardowe oznaczenia kolorystyczne HACCP dla desek do krojenia obejmują: czerwony (surowe mięso), żółty (surowy drób), niebieski (ryby), zielony (warzywa i owoce), biały (produkty mleczne i pieczywo), brązowy (mięso gotowane). Przestrzeganie tego systemu jest wymogiem w profesjonalnych zakładach gastronomicznych podlegających kontrolom sanitarnym.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć deskę ciepłą wodą z detergentem i przepłukać. Po każdym użyciu zaleca się natychmiastowe mycie gorącą wodą z dodatkiem środka dezynfekującego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Deska może być myta w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C.

Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogłyby gromadzić się pozostałości produktów. Dwustronność deski pozwala na przemienne wykorzystywanie obu powierzchni, co wydłuża okres użytkowania. Po intensywnym użytkowaniu, gdy powierzchnia wykaże głębokie zarysowania, zaleca się wymianę deski na nową w celu zachowania standardów higienicznych.

Przechowywanie deski

Deski HACCP należy przechowywać w pozycji pionowej, oddzielnie według kolorów, w suchym i przewiewnym miejscu. Unikać kontaktu z powierzchniami o temperaturze przekraczającej 90°C oraz z agresywnymi chemikaliami niezgodnymi z materiałem polietylenowym.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy zgodnego z HACCP warto rozważyć zestaw desek w różnych kolorach (czerwona, niebieska, zielona, biała, brązowa) oraz stojaki do przechowywania desek w pozycji pionowej. Uzupełnieniem mogą być oznakowane noże gastronomiczne z kolorowymi rączkami oraz szczotki do czyszczenia powierzchni roboczych.