

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-500x340x20-biala-yg-02166-yato-p-15648.html>

DESKA DO KROJENIA 500x340x20 BIAŁA YG-02166 YATO

Cena brutto	55,75 zł
Cena netto	45,33 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02166
Kod producenta	YG-02166
Kod EAN	5906083004339
Producent	YATO

Opis produktu

Deska do krojenia 500x340x20 biała YG-02166 YATO

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Model o wymiarach 500x340x20 mm wyposażony w system antypoślizgowy zapewnia stabilność podczas intensywnej pracy w kuchni.

Wymiary 500x340x20 mm

Materiał Polietylen (PE)

Grubość 20 mm

Stabilizacja 6 nóżek gumowych

Charakterystyka techniczna deski do krojenia

Materiał wykonania PE o grubości 20 mm

Polietylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, kwasy i zasady obecne w produktach spożywczych. Grubość 20 mm zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na deformacje podczas długotrwałego użytkowania w warunkach gastronomicznych.

System antypoślizgowy z 6 nóżkami

Sześć gumowych nóżek rozmieszczonych pod powierzchnią deski eliminuje niekontrolowane przesuwanie się podczas krojenia. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo pracy, szczególnie przy obróbce produktów wymagających większej siły cięcia.

Zaokrąglone krawędzie

Wykończenie krawędzi bez ostrych narożników minimalizuje ryzyko urazów podczas pracy oraz ułatwia utrzymanie higieny poprzez eliminację trudno dostępnych zagłębień, w których mogą gromadzić się zanieczyszczenia.

Kompatybilność ze zmywarkami

Deska wytrzymuje mycie w zmywarkach przemysłowych oraz kontakt ze standardowymi detergentami stosowanymi w gastronomii. Polietylen zachowuje parametry mechaniczne po wielokrotnych cyklach mycia w wysokich temperaturach.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02166
Producent	YATO
Wymiary (długość × szerokość × grubość)	500 × 340 × 20 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Grubość	20 mm
Kolor	Biały
Liczba nóżek antypoślizgowych	6 sztuk (guma)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowanie potraw w restauracjach i stołówkach
- Obróbka warzyw i owoców w kuchniach przemysłowych
- Krojenie pieczywa i wyrobów cukierniczych
- Stanowiska przygotowawcze w cateringach
- Pracownie gastronomiczne szkół kulinarnych
- Kuchnie hoteli i obiektów turystycznych
- Punkty gastronomiczne w centrach handlowych
- Profesjonalne kuchnie domowe o wysokim standardzie

Użytkowanie i konserwacja

Zalecenia dotyczące eksploatacji

Deska wymaga regularnego mycia po każdym użyciu. Dopuszczalne jest stosowanie standardowych detergentów gastronomicznych oraz mycie w zmywarkach w temperaturze do 85°C. Po umyciu należy osuszyć powierzchnię i przechowywać w pozycji pionowej dla zapewnienia cyrkulacji powietrza. Unikać kontaktu z otwartym ogniem i źródłami ciepła powyżej 100°C.

Kolorystyka w systemie HACCP

Biały kolor deski jest uniwersalny w systemach HACCP. W zależności od przyjętych procedur może być stosowany do produktów mlecznych, pieczywa lub jako deska ogólnego przeznaczenia. Warto sprawdzić wewnętrzne wytyczne zakładu dotyczące kodowania kolorystycznego desek do krojenia.

Informacje dodatkowe

Deska YATO YG-02166 spełnia wymagania stawiane sprzętowi kontaktującemu się z żywnością. Polietylen nie wchodzi w reakcje chemiczne z produktami spożywczymi i nie zmienia ich właściwości organoleptycznych. Wymiary 500×340 mm zapewniają przestrzeń roboczą wystarczającą do większości operacji kulinarnych przy zachowaniu ergonomii stanowiska pracy.