

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-600x390x20-biala-yg-02168-yato-p-15649.html>

DESKA DO KROJENIA 600x390x20 BIAŁA YG-02168 YATO

Cena brutto	75,74 zł
Cena netto	61,58 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02168
Kod producenta	YG-02168
Kod EAN	5906083004346
Producent	YATO

Opis produktu

Deska do krojenia 600x390x20 mm biała YATO YG-02168

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Konstrukcja o grubości 20 mm zapewnia stabilność podczas intensywnej pracy, a system sześciu gumowych nóżek antypoślizgowych gwarantuje bezpieczeństwo użytkownika.

Wymiary 600 × 390 × 20 mm

Materiał Polietylen (PE)

Grubość 20 mm

Nóżki antypoślizgowe 6 szt.

Charakterystyka deski do krojenia YATO YG-02168

Materiał wykonania – polietylen PE

Polietylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, kwasy spożywcze i detergenty stosowane w gastronomii. Nie wchłania zapachów ani barwników z produktów spożywczych, co zapobiega przenoszeniu smaków między różnymi artykułami. Materiał ten spełnia wymogi sanitarne obowiązujące w profesjonalnych kuchniach.

Grubość 20 mm – stabilność podczas krojenia

Konstrukcja o grubości 20 mm zapewnia sztywność deski pod obciążeniem, eliminując ugięcia podczas krojenia twardych produktów. Większa grubość przekłada się na dłuższą żywotność – powierzchnia robocza wytrzymuje wielokrotne używanie noży bez szybkiego zużycia. Deska nie deformuje się pod wpływem temperatury ani wilgoci.

System sześciu nóżek antypoślizgowych

Gumowe nóżki rozmieszczone w sześciu punktach zapobiegają przesuwaniu się deski po blacie podczas pracy. Rozwiązanie to zwiększa bezpieczeństwo użytkownika, szczególnie przy krojeniu produktów wymagających większej siły. Nóżki chronią również blat roboczy przed zarysowaniami.

Zaokrąglone krawędzie i łatwość czyszczenia

Zaokrąglone krawędzie eliminują ostre brzegi, co ułatwia przenoszenie deski i zmniejsza ryzyko urazów. Gładka powierzchnia polietylenowa nie tworzy zagłębień, w których mogłyby gromadzić się bakterie. Deska jest kompatybilna ze zmywarkami gastronomicznymi i wytrzymuje mycie środkami dezynfekcyjnymi.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02168
Marka	YATO
Wymiary (długość × szerokość × grubość)	600 × 390 × 20 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Grubość	20 mm
Kolor	Biały
Nóżki antypoślizgowe	6 szt., gumowe
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie deski do krojenia gastronomicznej

- Krojenie mięsa, wędlin i produktów drobiowych w kuchniach restauracyjnych
- Przygotowywanie warzyw i owoców w punktach gastronomicznych
- Filetowanie ryb i owoców morza w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Krojenie pieczywa i wypieków w piekarniach i cukierniach
- Przygotowywanie serów i produktów nabiałowych w delikatesach
- Zastosowanie w cateringach i kuchniach hotelowych

-
- Użytek w barach szybkiej obsługi i food truckach
 - Krojenie produktów w kuchniach przemysłowych i stołówkach

Użytkowanie i konserwacja deski do krojenia

Czyszczenie i dezynfekcja

Deska polietylenowa wymaga regularnego mycia po każdym użyciu. Można stosować standardowe detergenty gastronomiczne oraz środki dezynfekcyjne przeznaczone do kontaktu z żywnością. Mycie w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C nie wpływa negatywnie na właściwości materiału. Po umyciu należy osuszyć deskę lub pozostawić do wyschnięcia w pozycji pionowej.

Przechowywanie i żywotność

Deskę należy przechowywać w suchym miejscu, w pozycji poziomej lub pionowej. Unikać długotrwałego narażenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, które mogą powodować przebarwienia. Przy prawidłowym użytkowaniu i regularnej konserwacji deska zachowuje właściwości użytkowe przez wiele lat intensywnej eksploatacji.

System kolorystyczny w gastronomii

Biały kolor deski jest uniwersalny i może być stosowany do różnych produktów. W systemie HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) stosowanym w profesjonalnej gastronomii białe deski są często przeznaczane do pieczywa i produktów mlecznych. Warto rozważyć posiadanie kilku desek w różnych kolorach do separacji produktów surowych i gotowych.