

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-600x400x20-biala-yg-02184-yato-p-8238.html>

## DESKA DO KROJENIA 600x400x20 BIAŁA YG-02184 YATO

Cena brutto	<b>75,84 zł</b>
Cena netto	<b>61,66 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02184</b>
Kod producenta	<b>YG-02184</b>
Kod EAN	<b>5906083004391</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>PE</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>60x40x2</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Grubość [mm]	<b>20</b>

### Opis produktu

#### Deska do krojenia HACCP 600x400x20 mm biała YATO YG-02184

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu o wymiarach 600x400x20 mm, oznaczona kolorem białym zgodnie z systemem HACCP. Przeznaczona do kontaktu z produktami nabiałowymi w kuchniach gastronomicznych oraz zakładach przetwórstwa spożywczego.

Wymiary 600 × 400 × 20 mm

Materiał Polietylen HD

Kolor HACCP Biały (nabiał)

Konstrukcja Dwustronna

### Charakterystyka deski do krojenia HACCP

#### System HACCP

Biały kolor deski wskazuje przeznaczenie do krojenia produktów nabiałowych – serów, masła, jogurtów. System kolorystyczny HACCP zapobiega krzyżowemu skażeniu żywności przez oddzielenie powierzchni roboczych dla różnych grup produktów.

### Polietylen o grubości 20 mm

Materiał polietylenowy charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i kwasy organiczne. Grubość 20 mm zapewnia sztywność konstrukcji i eliminuje wyginanie się deski pod naciskiem noża, co przekłada się na precyzję cięcia i bezpieczeństwo pracy.

### Powierzchnia antypoślizgowa

Teksturowana powierzchnia robocza zwiększa tarcie między deską a produktem oraz między deską a blatem roboczym. Rozwiązanie to stabilizuje krojoną żywność i zapobiega przemieszczaniu się deski podczas intensywnej pracy.

### Konstrukcja dwustronna

Możliwość wykorzystania obu stron deski wydłuża okres użytkowania produktu. Po zużyciu jednej powierzchni roboczej można kontynuować pracę na drugiej stronie, co optymalizuje koszty eksploatacji w gastronomii.

## Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-02184
Wymiary	600 × 400 × 20 mm
Materiał	Polietylen wysokiej gęstości (HDPE)
Kolor	Biały
Przeznaczenie HACCP	Produkty nabiałowe
Grubość	20 mm
Liczba stron roboczych	2
Powierzchnia	Antypoślizgowa
Krawędzie	Zaokrąglone
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie deski HACCP w gastronomii

- Krojenie serów twardych i półtwardych w restauracjach oraz sklepach gastronomicznych
- Przygotowywanie serów pleśniowych z zachowaniem separacji od innych produktów
- Krojenie masła i margaryny w piekarniach oraz cukierniach
- Przygotowywanie produktów mlecznych w zakładach cateringowych
- Porcjowanie twarogu i serków homogenizowanych w kuchniach żywienia zbiorowego
- Krojenie produktów nabiałowych w placówkach ochrony zdrowia zgodnie z wymogami sanitarnymi

- 
- Przygotowywanie składników do sałatek i przekąsek zawierających produkty mleczne
  - Dekorowanie i układanie desek serowych w punktach gastronomicznych

### **System kolorów HACCP**

Biały kolor to jeden z elementów systemu HACCP stosowanego w profesjonalnej gastronomii. Inne kolory desek: czerwony (mięso surowe), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), niebieski (ryby i owoce morza), brązowy (mięso gotowane). Stosowanie dedykowanych kolorów minimalizuje ryzyko przeniesienia bakterii między różnymi grupami produktów spożywczych.

## **Konserwacja i utrzymanie czystości**

---

Deska z polietylenu wymaga regularnego mycia po każdym użyciu. Materiał jest odporny na środki dezynfekcyjne stosowane w gastronomii, w tym roztwory chlorowe i czwartorzędowe sole amoniowe. Dozwolone jest mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 80°C.

Zaokrąglone krawędzie ułatwiają usuwanie zabrudzeń i zapobiegają gromadzeniu się resztek żywności w trudnodostępnych miejscach. Po dłuższym okresie użytkowania, gdy na powierzchni pojawią się głębokie nacięcia od noży, zaleca się wymianę deski na nową w celu utrzymania standardów higienicznych.

Polietylen nie wchłania zapachów i barwników z żywności, co pozwala zachować neutralność sensoryczną deski przez cały okres eksploatacji. Materiał nie reaguje chemicznie z kwasami organicznymi obecnymi w produktach mlecznych.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy zgodnego z systemem HACCP warto rozważyć zakup desek w pozostałych kolorach standardu (czerwona, żółta, zielona, niebieska, brązowa) oraz noży z kolorowymi rączkami odpowiadającymi oznaczeniu desek. Uzupełnieniem mogą być pojemniki GN z polipropylenu oraz stojaki na deski do krojenia.