

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-600x400x20-brazowa-yg-02185-yato-p-8236.html>

DESKA DO KROJENIA 600x400x20 BRĄZOWA YG-02185 YATO

Cena brutto	75,84 zł
Cena netto	61,66 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02185
Kod producenta	YG-02185
Kod EAN	5906083004407
Producent	YATO
Materiał	PE
Wymiary (DxSxW) [cm]	60x40x2
Jednostka	SZT
Grubość [mm]	20

Opis produktu

Deska do krojenia 600x400x20 mm brązowa HACCP YATO YG-02185

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do kontaktu z mięsem gotowanym i wędlinami. Dwustronna powierzchnia robocza z systemem antypoślizgowym zapewnia stabilność podczas cięcia. Produkt zgodny z normami HACCP dla gastronomii.

Wymiary 600×400×20 mm

Materiał Polietylen

Kod HACCP Brązowy

Model YG-02185

Charakterystyka techniczna deski do krojenia HACCP

System kolorystyczny HACCP

Brązowa barwa deski zgodnie z międzynarodowym systemem HACCP oznacza przeznaczenie do krojenia mięsa gotowanego i wędlin. Kodowanie kolorystyczne eliminuje ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego między różnymi rodzajami produktów spożywczych w kuchniach profesjonalnych.

Konstrukcja z polietylenu 20 mm

Grubość 20 mm zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na deformacje podczas intensywnej pracy. Polietylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, nie wchłania zapachów i nie ulega pękaniu przy kontakcie z ostrymi narzędziami tnącymi.

Powierzchnia antypoślizgowa dwustronna

Obie strony deski posiadają teksturowaną powierzchnię zapobiegającą przesuwaniu się produktów podczas cięcia. Dwustronność wydłuża okres użytkowania - możliwość rotacji stron roboczych po zużyciu jednej z nich.

Zaokrąglone krawędzie bezpieczeństwa

Krawędzie bez ostrych zakończeń minimalizują ryzyko skaleczeń podczas przenoszenia deski i pracy w warunkach intensywnego ruchu. Zaokrąglenia ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń.

Specyfikacja techniczna

Producent	YATO
Model	YG-02185
Wymiary (dł. × szer. × grub.)	600 × 400 × 20 mm
Materiał wykonania	Polietylen
Kolor / kod HACCP	Brązowy (mięso gotowane, wędliny)
Typ powierzchni	Dwustronna antypoślizgowa
Krawędzie	Zaokrąglone
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zastosowanie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie deski do krojenia HACCP

- Krojenie i porcjowanie mięsa gotowanego w restauracjach i cateringach
- Przygotowanie wędlin i produktów mięsnych przetworzonych
- Stanowiska produkcyjne w zakładach gastronomicznych

-
- Kuchnie zbiorowego żywienia (szpitale, szkoły, stołówki)
 - Punkty gastronomiczne wymagające zgodności z normami sanitarnymi
 - Przygotowanie zimnych przekąsek i kanapek
 - Krojenie produktów gotowych do bezpośredniego spożycia
 - Stanowiska pakowania żywności w zakładach przetwórczych

System HACCP – kolorystyka desek do krojenia

Znaczenie kodowania kolorystycznego w gastronomii

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) wprowadza obowiązkowe rozdzielanie desek według rodzaju przetwarzanych produktów. Brązowy kolor przypisany jest wyłącznie do mięsa gotowanego i wędlin, co zapobiega kontaminacji bakteriami z surowych produktów. Inne kolory w systemie: czerwony (mięso surowe), żółty (drób surowy), zielony (warzywa i owoce), niebieski (ryby), biały (nabiał i pieczywo).

Użytkowanie i konserwacja

Deska z polietylenu wymaga regularnego czyszczenia po każdym użyciu. Materiał jest odporny na standardowe środki dezynfekcyjne stosowane w gastronomii, w tym roztwory chlorowe i preparaty na bazie czwartorzędowych związków amonowych. Możliwość mycia w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 80°C przyspiesza proces sanityzacji.

Powierzchnia robocza powinna być regularnie kontrolowana pod kątem głębokich nacięć, które mogą stanowić miejsca gromadzenia się bakterii. Przy intensywnym użytkowaniu zaleca się rotację stron co 2-3 miesiące. Polietylen nie wymaga natłuszczenia ani specjalnych zabiegów konserwacyjnych – wystarczy mycie i suszenie.

Przechowywanie deski do krojenia

Deski powinny być przechowywane w pozycji pionowej w dedykowanych stojakach, aby zapewnić cyrkulację powietrza i szybkie schnięcie. Unikać składowania na płasko z innymi deskami – może to prowadzić do zatrzymywania wilgoci między powierzchniami. Temperatura przechowywania: od -10°C do +60°C.