

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-600x400x20-czerwona-yg-02180-yato-p-8246.html>

DESKA DO KROJENIA 600x400x20 CZERWONA YG-02180 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-02180
Kod producenta	YG-02180
Kod EAN	5906083004353
Producent	YATO
Wymiary (DxSxW) [cm]	60x40x2
Grubość [mm]	20
Materiał	PE
Jednostka	SZT

Opis produktu

Deska do krojenia HACCP 600x400x20 mm czerwona YATO YG-02180

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do kontaktu z mięsem surowym zgodnie z systemem HACCP. Grubość 20 mm zapewnia stabilność i długotrwałe użytkowanie w warunkach gastronomicznych.

Wymiary 600x400x20 mm

Kolor HACCP Czerwony

Materiał Polietylen

Wykonanie Dwustronna

Charakterystyka deski do krojenia HACCP

System HACCP i kodowanie kolorystyczne

Czerwony kolor oznacza przeznaczenie do obróbki mięsa surowego. System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) zapobiega zanieczyszczeniu krzyżowemu produktów spożywczych poprzez wydzielenie osobnych desek dla różnych grup produktów.

Grubość 20 mm i materiał polietylenowy

Zwiększona grubość zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na deformacje podczas intensywnego krojenia. Polietylen charakteryzuje się odpornością na działanie kwasów organicznych, tłuszczów i wilgoci występujących w produktach mięsnych.

Powierzchnia antypoślizgowa dwustronna

Teksturowana powierzchnia po obu stronach deski stabilizuje produkty podczas krojenia i zapobiega przemieszczaniu się deski na blacie roboczym. Możliwość wykorzystania obu stron wydłuża żywotność produktu.

Zaokrąglone krawędzie i łatwość czyszczenia

Zaokrąglone brzozy eliminują ostre krawędzie, zmniejszając ryzyko urazów podczas pracy. Gładka struktura polietylenu ułatwia usuwanie pozostałości i umożliwia mycie w zmywarkach gastronomicznych oraz standardowymi środkami dezynfekcyjnymi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02180
Producent	YATO
Wymiary	600 x 400 x 20 mm
Materiał	Polietylen
Kolor	Czerwony
Przeznaczenie HACCP	Mięso surowe
Liczba stron roboczych	2 (dwustronna)
Powierzchnia	Antypoślizgowa
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie deski do krojenia w gastronomii

- Krojenie i porcjowanie mięsa surowego wołowego, wieprzowego i cielęcego
- Przygotowanie drobiu surowego i dziczyzny
- Obróbka mięsa do produkcji wędlin i przetworów
- Stanowiska rzeźnicze w zakładach mięsnych
- Kuchnie restauracyjne i cateringowe
- Punkty gastronomiczne wymagające zgodności z HACCP
- Zaplecza sklepów mięsnych i delikatesów
- Stołówki i kuchnie zbiorowego żywienia

System kolorów HACCP w gastronomii

Czerwona deska to jeden z elementów pełnego systemu HACCP. Pozostałe kolory: niebieski (ryby i owoce morza), żółty (drób surowy), zielony (warzywa i owoce), biały (produkty mleczne i pieczywo), brązowy (mięso gotowane i wędliny). Stosowanie dedykowanych desek minimalizuje ryzyko przeniesienia bakterii między różnymi kategoriami produktów.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć deskę ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Po każdym użyciu zaleca się czyszczenie detergentem lub środkiem dezynfekcyjnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością. Deska jest kompatybilna ze zmywarkami gastronomicznymi – temperatura mycia do 85°C.

Regularnie sprawdzać powierzchnię pod kątem głębokich nacięć, które mogą gromadzić bakterie. Przy intensywnym użytkowaniu zaleca się wymianę deski co 12-18 miesięcy lub wcześniej, jeśli powierzchnia wykazuje znaczne uszkodzenia mechaniczne. Nie używać deski jako podkładki pod gorące naczynia – polietylen ulega deformacji w temperaturach powyżej 100°C.

Przechowywać w pozycji pionowej lub zawieszonej, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza i szybsze schnięcie. Unikać długotrwałego kontaktu z ostrymi krawędziami stalowych blatów, które mogą uszkodzić brzegi deski.