

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-600x400x20-niebieska-yg-02183-yato-p-8245.html>

## DESKA DO KROJENIA 600x400x20 NIEBIESKA YG-02183 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-02183</b>
Kod producenta	<b>YG-02183</b>
Kod EAN	<b>5906083004384</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 niebieska YATO YG-02183

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do obróbki ryb i owoców morza zgodnie z systemem HACCP. Dwustronna powierzchnia robocza z rowkami antypoślizgowymi zapewnia stabilność podczas pracy w kuchni gastronomicznej.

Wymiary 600 × 400 × 20 mm

Materiał Polietylen PE

Kolor HACCP Niebieski (ryby)

Model YG-02183

### Charakterystyka deski do krojenia HACCP

#### System kodowania kolorystycznego HACCP

Niebieski kolor deski oznacza przeznaczenie do obróbki ryb i owoców morza. System ten zapobiega krzyżowemu zanieczyszczeniu produktów w kuchni poprzez wydzielenie osobnych desek dla różnych grup żywnościowych, co jest standardem w gastronomii profesjonalnej.

### Grubość 20 mm zapewniająca stabilność

Zwiększona grubość materiału eliminuje ugięcia podczas krojenia i zapewnia trwałość nawet przy intensywnym użytkowaniu. Deska nie odkształca się pod wpływem nacisku noża, co przekłada się na precyzję cięcia i dłuższą żywotność produktu.

### Powierzchnia antypoślizgowa

Teksturowana powierzchnia robocza po obu stronach zapobiega przesuwaniu się produktów podczas krojenia. Rozwiązanie to zwiększa bezpieczeństwo pracy i komfort użytkownika, szczególnie przy obróbce śliskich ryb.

### Konstrukcja dwustronna

Możliwość wykorzystania obu stron deski wydłuża okres użytkowania przed koniecznością wymiany. Po zużyciu jednej strony można kontynuować pracę na drugiej, co ma znaczenie ekonomiczne w profesjonalnej kuchni.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02183
Producent	YATO
Wymiary	600 × 400 × 20 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Grubość	20 mm
Kolor	Niebieski
Przeznaczenie HACCP	Ryby i owoce morza
Typ powierzchni	Dwustronna antypoślizgowa
Krawędzie	Zaokrąglone
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie deski HACCP w gastronomii

- Obróbka ryb morskich i słodkowodnych w restauracjach
- Filetowanie i porcjowanie owoców morza

- 
- Przygotowanie sushi i innych dań z surowych ryb
  - Krojenie wędzonych produktów rybnych
  - Stanowiska przygotowawcze w zakładach gastronomicznych
  - Kuchnie hotelowe i cateringowe
  - Punkty sprzedaży ryb i owoców morza
  - Szkolne i szpitalne kuchnie zbiorowego żywienia

### **System HACCP w praktyce**

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kolorowe kodowanie desek stanowi jeden z jego elementów – niebieski kolor przypisany jest wyłącznie do kontaktu z rybami, co minimalizuje ryzyko przeniesienia alergenów i bakterii na inne produkty spożywcze.

## **Użytkowanie i konserwacja**

---

Deska z polietylenu jest odporna na działanie profesjonalnych środków czystości stosowanych w gastronomii, w tym detergentów alkalicznych i kwasowych. Materiał nie wchłania zapachów i nie zmienia koloru pod wpływem substancji spożywczych.

Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogłyby gromadzić się bakterie. Deska może być myta ręcznie lub w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 80°C.

Przy regularnym użytkowaniu zaleca się okresową kontrolę powierzchni pod kątem głębokich zarysowań. Intensywnie używane deski należy wymieniać zgodnie z wewnętrznymi procedurami zakładu gastronomicznego, zazwyczaj co 6-12 miesięcy w zależności od częstotliwości użycia.

### **Wymiary a funkcjonalność**

Format 600 × 400 mm stanowi standard w profesjonalnych kuchniach – deska mieści się w typowych zlewozmywakach gastronomicznych i na blatach roboczych. Wymiar ten umożliwia wygodną obróbkę całych ryb o długości do 50 cm oraz równoczesne porcjowanie kilku mniejszych sztuk.