

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-600x400x20-zielona-yg-02181-yato-p-8244.html>

DESKA DO KROJENIA 600x400x20 ZIELONA YG-02181 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-02181 |
| Kod producenta | YG-02181 |
| Kod EAN | 5906083004360 |
| Producent | YATO |
| Jednostka | SZT |
| Grubość [mm] | 20 |
| Materiał | PE |
| Wymiary (DxSxW) [cm] | 60x40x2 |

Opis produktu

Deska do krojenia 600x400x20 zielona YG-02181 YATO

Profesjonalna deska do krojenia warzyw zgodna z systemem HACCP, przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Model YG-02181 wykonany z polietylenu o grubości 20 mm zapewnia trwałość w intensywnej eksploatacji.

Wymiary 600 × 400 × 20 mm

Kolor HACCP Zielony (warzywa)

Materiał Polietylen

Powierzchnia Dwustronna

Charakterystyka deski do krojenia YATO YG-02181

System kolorów HACCP

Zielony kolor deski oznacza przeznaczenie do krojenia warzyw i owoców. System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) zapobiega krzyżowemu zanieczyszczeniu produktów spożywczych poprzez segregację desek według rodzaju produktów. Stosowanie odpowiednich kolorów jest standardem w gastronomii profesjonalnej.

Polietylen o grubości 20 mm

Materiał odporny na działanie kwasów organicznych, wilgoci i temperatur do 90°C. Grubość 20 mm eliminuje deformacje i zapewnia stabilność podczas intensywnego krojenia. Polietylen nie wchłania zapachów ani substancji barwiących, co ułatwia utrzymanie higieny.

Powierzchnia antypoślizgowa

Teksturowana powierzchnia po obu stronach deski zapobiega przesuwaniu się produktów podczas krojenia i stabilizuje deskę na blacie roboczym. Dwustronność wydłuża okres użytkowania – każda strona może być używana niezależnie.

Zaokrąglone krawędzie

Konstrukcja bez ostrych krawędzi minimalizuje ryzyko skaleczenia podczas pracy i ułatwia czyszczenie. Zaokrąglenia eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogłyby gromadzić się bakterie.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Model | YG-02181 |
| Producent | YATO |
| Wymiary (dł. × szer. × grub.) | 600 × 400 × 20 mm |
| Materiał | Polietylen |
| Kolor | Zielony |
| Przeznaczenie HACCP | Warzywa i owoce |
| Liczba stron roboczych | 2 |
| Powierzchnia | Antypoślizgowa |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak |

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje i bary – przygotowanie sałatek, surówek i przystawek warzywnych
- Kuchnie hotelowe – obróbka warzyw do potraw ciepłych i zimnych

-
- Catering – przygotowanie zestawów warzywnych na imprezy
 - Stołówki zakładowe – codzienne krojenie warzyw w dużych ilościach
 - Zakłady przetwórstwa – wstępna obróbka produktów roślinnych
 - Szkoły gastronomiczne – nauka prawidłowego stosowania systemu HACCP
 - Sklepy z żywnością – przygotowanie produktów na wagę
 - Kuchnie domowe – dla osób ceniących standardy profesjonalne

System HACCP w praktyce

W profesjonalnych kuchniach stosuje się minimum 4 kolory desek: zielony (warzywa), czerwony (mięso surowe), żółty (drób), niebieski (ryby), biały (produkty gotowe, pieczywo). Oznaczenia kolorystyczne powinny być widoczne także na uchwytych noży przypisanych do danej deski. Przestrzeganie systemu jest wymogiem sanitarno-epidemiologicznym w gastronomii.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem deskę należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wypłukać. Po każdym użyciu deska wymaga mycia wodą o temperaturze minimum 60°C z dodatkiem środka dezynfekującego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Deska może być myta w zmywarkach gastronomicznych w cyklu standardowym.

Nie należy używać deski jako podstawki pod gorące naczynia – polietylen może ulec deformacji w temperaturze powyżej 90°C. Podczas krojenia zaleca się stosowanie noży o gładkim ostrzu – ząbkowane mogą przyspieszać zużycie powierzchni. Głębokie nacięcia na powierzchni deski są sygnałem do wymiany produktu – mogą stanowić miejsca namnażania bakterii.

Przechowywanie deski w pozycji pionowej w dedykowanych stojakach ułatwia odpływ wody i przyspiesza schnięcie. Deska nie powinna być przechowywana w bezpośrednim kontakcie z innymi deskami o różnych kolorach – zapobiega to pomyłkom podczas szybkiej pracy.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć zestaw desek HACCP w różnych kolorach, stojak do przechowywania desek oraz noże z kolorowymi uchwytyami odpowiadającymi systemowi oznaczenia desek.