

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-600x400x20-zolta-yg-02182-yato-p-8241.html>

DESKA DO KROJENIA 600x400x20 ŻÓŁTA YG-02182 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-02182
Kod producenta	YG-02182
Kod EAN	5906083004377
Producent	YATO
Materiał	PE
Wymiary (DxSxW) [cm]	60x40x2
Jednostka	SZT
Grubość [mm]	20

Opis produktu

Deska do krojenia 600x400x20 żółta YG-02182 YATO

Profesjonalna deska do krojenia zgodna z systemem HACCP, przeznaczona do kontaktu z surowym drobiem w zakładach gastronomicznych. Model YG-02182 o wymiarach 600x400 mm wykonany z polietylenu o grubości 20 mm zapewnia trwałość przy intensywnym użytkowaniu.

Wymiary 600 x 400 x 20 mm

Kolor HACCP Żółty (drób)

Materiał Polietylen

Typ Dwustronna

Charakterystyka deski do krojenia YATO

System HACCP i kodowanie kolorystyczne

Żółty kolor zgodny z normami HACCP oznacza przeznaczenie do krojenia surowego drobiu. Kodowanie kolorystyczne zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym między różnymi grupami produktów spożywczych, co stanowi podstawę bezpieczeństwa żywności w gastronomii.

Polietylen o grubości 20 mm

Materiał polietylenowy nie wchłania wilgoci ani zapachów, nie reaguje z kwasami i tłuszczami. Grubość 20 mm zapewnia stabilność podczas krojenia ostrymi nożami oraz odporność na deformacje i pęknięcia przy długotrwałym użytkowaniu w warunkach profesjonalnych.

Powierzchnia antypoślizgowa dwustronna

Teksturowana powierzchnia po obu stronach deski zapobiega ślizganiu się produktów podczas krojenia. Dwustronne wykonanie umożliwia wykorzystanie całej powierzchni roboczej, co przedłuża żywotność deski i zwiększa efektywność pracy.

Zaokrąglone krawędzie i łatwość czyszczenia

Zaokrąglone brzegi eliminują ostre krawędzie, zmniejszając ryzyko urazów podczas pracy. Gładka struktura polietylenu ułatwia usuwanie zabrudzeń i bakterii. Deska jest odporna na mycie w zmywarkach gastronomicznych oraz profesjonalne środki czyszczące.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02182
Producent	YATO
Wymiary	600 x 400 x 20 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Grubość	20 mm
Kolor	Żółty
Przeznaczenie HACCP	Surowy drób
Typ powierzchni	Dwustronna antypoślizgowa
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie deski do krojenia

- Krojenie surowego drobiu: kurczaka, indyka, kaczki
- Przygotowanie mięs drobiowych do dalszej obróbki termicznej

-
- Filetowanie i porcjowanie drobiu w zakładach gastronomicznych
 - Kuchnie restauracyjne stosujące system HACCP
 - Zakłady przetwórstwa mięsnego
 - Kuchnie hotelowe i cateringowe
 - Zaplecza sklepów mięsnych
 - Kuchnie zbiorowego żywienia

Czym jest system HACCP i dlaczego kolor ma znaczenie

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorystyczne desek do krojenia stanowi jeden z elementów zapobiegania zanieczyszczeniom mikrobiologicznym. Żółty kolor rezerwowany jest wyłącznie dla surowego drobiu, który wymaga szczególnej ostrożności ze względu na ryzyko obecności bakterii Salmonella i Campylobacter.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć deskę ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wysuszyć. Po każdym kontakcie z surowym drobiem deska wymaga natychmiastowego oczyszczenia zgodnie z procedurami sanitarnymi obowiązującymi w danym zakładzie.

Polietylen zachowuje właściwości w zakresie temperatur od -40°C do +90°C, co umożliwia stosowanie gorącej wody podczas mycia. Materiał nie wchłania barwników ani zapachów, dzięki czemu nie przenosi smaków między produktami.

Regularna dezynfekcja środkami dopuszczonymi do kontaktu z żywnością oraz okresowa kontrola powierzchni pod kątem głębokich nacięć zapewniają utrzymanie standardów higienicznych. Zmiana deski zalecana jest w momencie powstania uszkodzeń mechanicznych mogących stanowić siedlisko bakterii.

Produkty powiązane

W ofercie YATO dostępne są deski do krojenia w innych kolorach systemu HACCP: biała (produkty mleczne), czerwona (surowe mięso), zielona (warzywa i owoce), niebieska (ryby i owoce morza), brązowa (mięso gotowane). Pełna gama kolorystyczna umożliwia kompleksowe wdrożenie systemu HACCP w każdym zakładzie gastronomicznym.