

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-filetowania-6-zolty-yg-02304-yato-p-15404.html>

NÓŻ DO FILETOWANIA 6" ŻÓŁTY YG-02304 YATO

Cena brutto	2,75 zł
Cena netto	2,24 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02304
Kod producenta	YG-02304
Kod EAN	5906083007149
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do filetowania 6" YATO YG-02304 – profesjonalne narzędzie do obróbki drobiu zgodne z HACCP

Nóż do filetowania YATO YG-02304 to specjalistyczne narzędzie przeznaczone do precyzyjnej obróbki drobiu w gastronomii i przetwórstwie spożywczym. Wyposażony w ostrze z ząbkami o długości 6 cali (150 mm), spełnia wymagania systemu HACCP dzięki kolorystycznemu oznaczeniu.

Długość ostrza 150 mm (6")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak (żółty)

Charakterystyka noża do filetowania YATO YG-02304

Ostrze z ząbkami ze stali nierdzewnej

Ostrze o długości 150 mm wykonane ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC zapewnia trwałość krawędzi tnącej i odporność na korozję. Ząbkowane wykończenie ułatwia przecinanie skóry i tkanki łącznej drobiu, zmniejszając ryzyko poślizgu podczas cięcia.

System HACCP - żółte oznaczenie

Żółta rękojeść to element systemu kolorystycznego HACCP, który zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w zakładach spożywczych. Kolor żółty jest międzynarodowo rozpoznawalnym oznaczeniem narzędzi przeznaczonych wyłącznie do obróbki drobiu.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z wytrzymałego polipropylenu (PP) charakteryzuje się ergonomicznym kształtem, który zapewnia pewny chwyt nawet podczas długotrwałej pracy. Specjalny profil zabezpiecza przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze, zwiększając bezpieczeństwo użytkownika.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża pozwala na mycie w zmywarce przemysłowej, co upraszcza proces sanityzacji i zapewnia zgodność z wymogami higienicznymi w zakładach gastronomicznych i przetwórczych. Materiały odporne na wysokie temperatury i detergenty.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02304
Producent	YATO
Długość ostrza	150 mm (6 cali)
Długość całkowita	250 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Typ ostrza	Z ząbkami
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Żółty
Zgodność z HACCP	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do filetowania

- Filetowanie kurczaków, indyków i innego drobiu w zakładach przetwórczych
- Oddzielanie mięsa od kości w kuchniach restauracyjnych
- Precyzyjne cięcie skóry i tkanki łącznej podczas obróbki drobiu
- Przygotowanie filetów drobiowych do dalszego przetwarzania
- Porcjowanie mięsa drobiowego w cateringach i stołówkach
- Profesjonalna obróbka drobiu zgodnie z wymogami HACCP
- Praca w zakładach wymagających segregacji narzędzi według rodzaju surowca

Twardość stali 52-55 HRC - co to oznacza?

HRC (Hardness Rockwell C) to skala twardości metali. Zakres 52-55 HRC oznacza optymalny balans między ostrością a odpornością na wykruszanie. Stal o takiej twardości zachowuje zdolność tnącą przez dłuższy czas, jednocześnie nie jest nadmiernie krucha, co ma znaczenie przy obróbce kości i twardszych fragmentów drobiu.

System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to system zapewniania bezpieczeństwa żywności. Kolorystyczne oznaczenie narzędzi (żółty - drób, czerwony - mięso czerwone, niebieski - ryby, zielony - warzywa, biały - produkty mleczne) zapobiega przenoszeniu bakterii między różnymi rodzajami produktów spożywczych.

Konserwacja i użytkowanie

Nóż YATO YG-02304 wymaga regularnego ostrzenia dla utrzymania optymalnej wydajności cięcia. Mimo możliwości mycia w zmywarce, zaleca się dokładne osuszenie ostrza po każdym myciu, aby zapobiec ewentualnym przebarwieniom. Rękojeść z polipropylenu jest odporna na działanie kwasów, tłuszczów i wysokich temperatur występujących w środowisku gastronomicznym.

Podczas pracy należy używać odpowiednich podkładek - deski z polietylenu lub polipropylenu chronią ostrze przed nadmiernym tępieniem. Nie zaleca się używania noża do cięcia kości ani mrożonych produktów, co może uszkodzić krawędź tnącą.

...