

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 17:42

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/skrobak-do-deski-kuchennej-yg-02188-yato-p-14636.html>



SKROBAK DO DESKI KUCHENNEJ YG-02188 YATO

Cena brutto	64,31 zł
Cena netto	52,28 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02188
Kod producenta	YG-02188
Kod EAN	5906083004476
Producent	YATO

Opis produktu

Skrobak do deski kuchennej YATO YG-02188

Narzędzie do mechanicznego czyszczenia i regeneracji desek do krojenia z polietylenu. Usuwa głębokie rysy i ślady po cięciu, wydłużając żywotność desek w profesjonalnych kuchniach i gastronomii.

Przeznaczenie Deski PE

Wymiary 22 × 10 cm

Grubość 0,5 cm

Model YG-02188

Charakterystyka skrobaka do desek kuchennych

Mechaniczne usuwanie rys z desek PE

Skrobak zdrapuje wierzchnią warstwę polietylenu wraz z głębokimi śladami po nożach. Umożliwia regenerację powierzchni roboczej deski bez użycia chemii czy szlifowania elektrycznego.

Wymiary robocze 22 × 10 cm

Szerokość 10 cm pozwala na efektywne czyszczenie standardowych desek kuchennych w jednym lub dwóch przejściach. Długość 22

cm zapewnia wygodny chwyt i kontrolę podczas pracy.

Grubość ostrza 0,5 cm

Sztywna konstrukcja o grubości 5 mm gwarantuje stabilność podczas skrobania. Ostrze nie ugina się pod naciskiem, co przekłada się na równomierne usuwanie materiału z powierzchni deski.

Kompatybilność z deskami PE

Skrobak przeznaczony wyłącznie do desek z polietylenu (PE) – najpopularniejszego tworzywa w gastronomii. Nie nadaje się do drewna, bambusa ani kompozytów, które wymagają innych metod konserwacji.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02188
Producent	YATO
Typ narzędzia	Skrobak do desek kuchennych
Materiał desek	Polietylen (PE)
Długość	22 cm
Szerokość	10 cm
Grubość	0,5 cm

Zastosowanie skrobaka YATO YG-02188

- Regeneracja desek do krojenia w restauracjach i barach
- Czyszczenie desek w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Usuwanie głębokich rys z desek w cateringach
- Konserwacja desek w kuchniach hotelowych
- Odświeżanie powierzchni desek w sklepach spożywczych
- Przygotowanie desek PE do ponownego użycia w gastronomii
- Wydłużanie żywotności desek kuchennych w zakładach zbiorowego żywienia

Użytkowanie i konserwacja

Sposób użycia skrobaka do desek

Przed rozpoczęciem pracy należy umyć i osuszyć deskę. Skrobak prowadzić równomiernie wzdłuż powierzchni, dociskając z umiarkowaną siłą. Skrobanie wykonywać w jednym kierunku, aż do usunięcia widocznych rys. Po regeneracji deskę ponownie umyć i zdezynfekować zgodnie z wymogami sanitarnymi.

Weryfikacja kompatybilności z deską

Skrobak działa wyłącznie na deskach z polietylenu. Przed użyciem należy sprawdzić oznaczenie producenta deski lub przeprowadzić test na niewielkim fragmencie. Deski drewniane, bambusowe i z tworzyw kompozytowych wymagają innych metod konserwacji – użycie skrobaka może je uszkodzić.

Konserwacja narzędzia

Po każdym użyciu skrobak należy oczyścić z pozostałości polietylenu i ewentualnych zanieczyszczeń organicznych. Można go myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Regularne sprawdzanie stanu ostrza pozwala ocenić, czy narzędzie nadal skutecznie usuwa materiał z powierzchni deski.

Produkty powiązane

Do kompleksowej konserwacji desek kuchennych zaleca się stosowanie środków dezynfekcyjnych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz szczotek o różnej twardości włosia do czyszczenia powierzchni przed i po skrobaniu.

...