

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dozownik-do-sosow-podwojny-2x3l-yg-00558-yato-p-8307.html>

DOZOWNIK DO SOSÓW PODWÓJNY 2x3L YG-00558 YATO

Cena brutto	573,87 zł
Cena netto	466,56 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00558
Kod producenta	YG-00558
Kod EAN	5906083002984
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	6
Materiał	stal nierdzewna

Opis produktu

Dozownik do sosów podwójny 2x3L YATO YG-00558

Profesjonalny dozownik ze stali nierdzewnej z dwoma niezależnymi komorami po 3 litry każda. Pompkowy system dozowania zapewnia precyzyjną porcję sosu bez rozlewania, a wyjmowane pojemniki ułatwiają codzienne utrzymanie czystości.

Pojemność całkowita 6L (2x3L)

Materiał wykonania Stal nierdzewna

System dozowania Pompka

Model YG-00558

Charakterystyka dozownika do sosów YATO

Podwójna komora 2x3L

Dwie niezależne komory pozwalają na jednoczesne przechowywanie i dozowanie różnych sosów. Pojemność 3 litry każdej komory wystarcza na całodzienną pracę w punktach gastronomicznych o średnim natężeniu ruchu, eliminując konieczność częstego uzupełniania.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna zapewnia odporność na korozję i działanie kwasów zawartych w sosach. Materiał nie wchodzi w reakcje chemiczne z produktami spożywczymi, nie zmienia smaku sosów i spełnia wymagania sanitarne dla gastronomii.

Wymowane pojemniki

Każdy pojemnik można wyjąć z obudowy bez użycia narzędzi, co umożliwi dokładne mycie po zakończeniu dnia pracy. Wymowana konstrukcja ułatwia również wymianę sosów i kontrolę poziomu napełnienia bez demontażu całego urządzenia.

System pompkowy

Mechanizm pompkowy dozuje stałą porcję sosu przy każdym naciśnięciu, co pozwala kontrolować koszty i standaryzować porcje. Konstrukcja pompki została zaprojektowana z myślą o łatwym demontażu i czyszczeniu wszystkich elementów mających kontakt z sosem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00558
Producent	YATO
Pojemność pojedynczej komory	3 litry
Pojemność całkowita	6 litrów (2x3L)
Liczba komór	2
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna
System dozowania	Pompka mechaniczna
Typ pojemników	Wymowane

Zastosowanie dozownika do sosów

- Punkty gastronomiczne typu fast food - ketchup i musztarda
- Bary i restauracje - różne rodzaje sosów do dań głównych
- Food trucki - mobilne punkty gastronomiczne
- Stołówki zakładowe i szkolne - standaryzacja porcji sosów
- Catering - obsługa eventów i przyjęć
- Bufety i linie rozdawcze - samoobsługowe dozowanie sosów
- Kebaby i pizzerie - sosy do dań na wynos
- Kantyny i stacje benzynowe z punktami gastronomicznymi

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z sosem ciepłą wodą z detergentem. Po napełnieniu pojemników sosem wykonać kilka cykli pompowania, aby usunąć powietrze z układu i zapewnić płynne dozowanie od pierwszego użycia.

Codzienne czyszczenie

Po zakończeniu pracy wyjąć pojemniki z obudowy i opróżnić pozostałości sosów. Pompki zdemontować zgodnie z instrukcją i umyć wszystkie elementy ciepłą wodą z detergentem. Stal nierdzewną wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu smug i osadów wapiennych.

Kompatybilność z sosami

Dozownik nadaje się do sosów o konsystencji płynnej i średniogęstej, takich jak ketchup, musztarda, majonez, sosy czosnkowe czy pikantne. Sosy bardzo gęste mogą wymagać rozcieńczenia. Nie stosować do produktów zawierających duże kawałki, które mogą zablokować mechanizm pompki.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska gastronomicznego warto rozważyć pojemniki gastronomiczne do przechowywania sosów w chłodni, tacki i pojemniki ze stali nierdzewnej oraz profesjonalne dozowniki pojedyncze dla innych produktów płynnych.

...