

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dozownik-do-sosow-pojedynczy-1x3l-yg-00557-yato-p-8316.html>

## DOZOWNIK DO SOSÓW POJEDYNCZY 1x3L YG-00557 YATO

Cena brutto	<b>339,26 zł</b>
Cena netto	<b>275,82 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00557</b>
Kod producenta	<b>YG-00557</b>
Kod EAN	<b>5906083002977</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>3</b>

### Opis produktu

#### Dozownik do sosów pojedynczy 1x3L YATO YG-00557

Profesjonalny dozownik do sosów ze stali nierdzewnej z pompką dozującą, przeznaczony do gastronomii i punktów usługowych. System pompkowy zapewnia precyzyjne dozowanie ketchupów, musztard i sosów bez konieczności odkręcania pojemnika.

Pojemność 3 litry

Materiał Stal nierdzewna

Typ Pojedynczy

Model YG-00557

### Charakterystyka dozownika do sosów YATO

#### Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Wykonanie z materiału odpornego na korozję i kontakt z kwasami zawartymi w sosach. Stal nierdzewna nie wchodzi w reakcje chemiczne z produktami spożywczymi, zachowuje neutralność smakową i spełnia wymogi sanitarne w gastronomii.

### **Pompka dozująca**

Mechanizm pompkowy umożliwia jednoręczne dozowanie bez konieczności przechylania lub odkręcania pojemnika. Konstrukcja pompki zapewnia powtarzalność porcji i ogranicza kontakt produktu z powietrzem, co wydłuża świeżość sosów.

### **Wymowany pojemnik 3L**

Pojemność 3 litry wystarcza na kilkadziesiąt porcji, ograniczając częstotliwość uzupełniania. Wymowana konstrukcja umożliwia dokładne mycie, w tym w zmywarkach przemysłowych, oraz szybką wymianę rodzaju sosu.

### **Łatwość konserwacji**

Wszystkie elementy mające kontakt z produktem można zdemontować i umyć osobno. Prosta budowa bez zakamarków ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z wymogami HACCP w punktach gastronomicznych.

## Specyfikacja techniczna

Producent	YATO
Model	YG-00557
Typ dozownika	Pojedynczy
Pojemność	3 litry
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
System dozowania	Pompka mechaniczna
Wymowany pojemnik	Tak

## Zastosowanie dozownika do sosów

- Restauracje typu fast food i bary szybkiej obsługi
- Stołówki zakładowe i szkolne
- Punkty gastronomiczne na stacjach benzynowych
- Food trucki i stoiska gastronomiczne
- Bufety i kawiarnie oferujące hot-dogi
- Kantyny i punkty żywieniowe
- Catering eventowy i obsługa imprez masowych
- Kuchnie przemysłowe i zakłady produkcyjne

### **Produkty do stosowania w dozowniku**

---

Dozownik przeznaczony jest do sosów o konsystencji płynnej i półpłynnej: ketchup, musztarda, majonez, sosy czosnkowe, sosie BBQ, sosie tysiąca wysp, sosie curry oraz innych dodatków o podobnej gęstości. Nie należy stosować do produktów zawierających duże kawałki warzyw lub produktów o bardzo gęstej konsystencji, które mogą zablokować mechanizm pompki.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie elementy ciepłą wodą z detergentem i wypłukać. Po każdym dniu pracy wyjąć pojemnik i umyć go wraz z pompką. Regularnie sprawdzać szczelność połączeń i czystość mechanizmu pompującego.

Uzupełnianie sosu wykonywać po wyjęciu pojemnika z podstawy. Nie napełniać powyżej oznaczonego poziomu, aby zapewnić prawidłowe działanie pompki. Po napełnieniu wykonać kilka pompowań na próżno, aby usunąć powietrze z systemu dozującego.

Przechowywać w miejscu suchym, z dala od źródeł ciepła. Stal nierdzewna jest odporna na wilgoć, jednak długotrwała ekspozycja na agresywne środki czyszczące może wpłynąć na wygląd powierzchni.