

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dozownik-do-sosow-potrojny-3x3l-yg-00559-yato-p-8293.html>

DOZOWNIK DO SOSÓW POTRÓJNY 3x3L YG-00559 YATO

Cena brutto	918,89 zł
Cena netto	747,07 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00559
Kod producenta	YG-00559
Kod EAN	5906083002991
Producent	YATO
Pojemność [L]	9
Materiał	stal nierdzewna
Jednostka	SZT

Opis produktu

Dozownik do sosów potrójny 3x3L YATO YG-00559

Profesjonalny dozownik gastronomiczny ze stali nierdzewnej umożliwiający jednocześnie przechowywanie i dozowanie trzech różnych sosów. Konstrukcja z wyjmowanymi pojemnikami ułatwia utrzymanie higieny w punktach gastronomicznych.

Pojemność całkowita **9 litrów (3x3L)**

Liczba komór **3 niezależne**

Materiał **Stal nierdzewna**

Producent **YATO**

Charakterystyka dozownika potrójnego

Trzy niezależne komory dozujące

Każda z trzech komór posiada pojemność 3 litry i działa niezależnie. Pozwala to na jednoczesne oferowanie różnych sosów bez mieszania smaków i zapachów, co usprawnia obsługę w punktach gastronomicznych o dużym natężeniu ruchu.

Stal nierdzewna w konstrukcji

Materiał odporny na korozję, kwasy zawarte w sosach oraz działanie detergentów. Stal nierdzewna nie wchłania zapachów, zachowuje neutralność smakową produktów i spełnia wymogi sanitarne dla sprzętu kontaktującego się z żywnością.

Wymowane pojemniki

Konstrukcja umożliwia całkowite wyjęcie każdego pojemnika z obudowy. Ułatwia to dokładne mycie, dezynfekcję oraz szybką wymianę sosów bez konieczności przestawiania całego urządzenia. Pojemniki można myć w zmywarkach gastronomicznych.

System pompek dozujących

Mechanizm pompowy zapewnia porcjowane dozowanie sosów bez kontaktu ręki z produktem. Pompki wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością można łatwo demontować w celu czyszczenia i konserwacji.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00559
Producent	YATO
Pojemność pojedynczego pojemnika	3 litry
Liczba pojemników	3
Pojemność całkowita	9 litrów
Materiał korpusu	Stal nierdzewna
System dozowania	Pompki mechaniczne
Konstrukcja pojemników	Wymowane

Zastosowanie w gastronomii

- Bary szybkiej obsługi i punkty fast food
- Restauracje serwujące dania z sosami dodatkowymi
- Kebaby, pizzerie, burgery i inne punkty gastronomiczne
- Stołówki zakładowe i szkolne
- Catering eventowy i food trucki
- Hotele i pensjonaty przy linii śniadaniowej
- Stacje benzynowe z punktami gastronomicznymi
- Strefy samoobsługowe w centrach handlowych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie elementy ciepłą wodą z detergentem dopuszczonym do kontaktu z żywnością. Sprawdzić działanie mechanizmu pompek. Napełniać pojemniki sosami o temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta sosu.

Czyszczenie i higiena

Wyjmowane pojemniki umożliwiają dokładne czyszczenie po każdym dniu pracy. Pompki należy regularnie demontować i płukać, szczególnie przy sosach gęstych lub zawierających cząstki stałe. Stal nierdzewną czyścić środkami niepowodującymi zarysowań powierzchni.

Kontrola jakości sosów

Regularnie sprawdzać datę ważności sosów w pojemnikach. Przy wymianie sosu dokładnie czyścić pojemnik, aby uniknąć mieszania partii o różnej świeżości. Nie uzupełniać starszego sosu nowym bez uprzedniego opróżnienia i mycia pojemnika.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia strefy dozowania sosów warto rozważyć: dozowniki pojedyncze i podwójne o różnych pojemnościach, pojemniki GN do przechowywania sosów w chłodziarce, pompki zapasowe oraz stojaki i organizery na saszetki z sosami.

...