

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dispenser-do-sosow-350ml-czerwony-yg-00550-yato-p-15352.html>

DYSPENSER DO SOSÓW 350ML CZERWONY YG-00550 YATO

Cena brutto	3,00 zł
Cena netto	2,44 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00550
Kod producenta	YG-00550
Kod EAN	5906083006371
Producent	YATO

Opis produktu

Dispenser do sosów 350ml czerwony YATO YG-00550

Pojemnik do dozowania zimnych sosów z elastycznego polietylenu, przeznaczony do precyzyjnego nakładania ketchupu, musztardy, majonezu i innych sosów w gastronomii.

Pojemność 350 ml

Materiał Polietylen (PE)

Srednica 60 mm

Wysokość 200 mm

Charakterystyka dispenserera do sosów

Elastyczny polietylen spożywczy

Korpus wykonany z miękkiego PE umożliwia łatwe wyciskanie sosu bez nadmiernego wysiłku. Materiał jest bezpieczny dla kontaktu z żywnością i odporny na działanie kwasów zawartych w sosach.

Precyzyjne dozowanie sosów

Wąska końcówka pozwala na kontrolowane nakładanie sosów w cienkich liniach lub punktach, co ma znaczenie przy dekorowaniu potraw i tworzeniu wzorów na talerzu.

Zatyczka zabezpieczająca

Nakrętka zamykająca otwór dozujący zapobiega wyciekaniu zawartości podczas przechowywania i ogranicza kontakt sosu z powietrzem, co wydłuża jego świeżość.

Możliwość mycia w zmywarce

Dyspenser można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 60°C, co upraszcza utrzymanie higieny w kuchni profesjonalnej i domowej.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00550
Producent	YATO
Pojemność	350 ml (0,35 l)
Materiał korpusu	Polietylen (PE)
Średnica korpusu	60 mm
Wysokość całkowita	200 mm
Kolor	Czerwony
Typ sosów	Zimne (do temperatury pokojowej)
Mycie w zmywarce	Tak

Zastosowanie dyspensera do sosów

- Dozowanie ketchupu na hot dogi, hamburgery i frytki
- Nakładanie musztardy i sosów musztardowych na kanapki
- Precyzyjne dozowanie majonezu i sosów majonezowych
- Dekorowanie potraw octem balsamicznym i redukcjami
- Tworzenie wzorów sosami na talerzach w gastronomii
- Dozowanie sosów BBQ, czosnkowych i ziołowych
- Nakładanie sosów na pizzę przed pieczeniem
- Stosowanie w food truckach i punktach gastronomicznych

Przeznaczenie do zimnych sosów

Dyspenser jest przeznaczony wyłącznie do sosów o temperaturze pokojowej lub chłodzonych. Polietylen nie jest odporny na wysokie

temperatury – gorące sosy mogą spowodować deformację korpusu i utratę elastyczności materiału.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć dispenser ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Po napełnieniu sosem należy upewnić się, że zatyczka jest szczelnie zamknięta. Podczas dozowania sosu należy równomiernie naciskać korpus, kontrolując ilość wypływającego produktu.

Po każdym użyciu zaleca się opróżnienie pozostałości sosu i przemycie końcówki dozującej pod bieżącą wodą. Regularne czyszczenie zapobiega zasychaniu sosów wewnątrz końcówki, co mogłoby utrudnić późniejsze dozowanie. Dispenser można przechowywać w lodówce wraz z sosem.

Kolor czerwony w systemie HACCP

W profesjonalnych kuchniach stosuje się kolorystyczne oznaczanie sprzętu zgodnie z systemem HACCP. Kolor czerwony jest zazwyczaj przypisany do produktów surowych, mięsa lub określonych stref pracy – przed zakupem warto sprawdzić, czy kolor dyspensera jest zgodny z systemem obowiązującym w danej kuchni.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć zakup dodatkowych dispenserów w innych kolorach do różnych rodzajów sosów, szczotki do czyszczenia końcówek dozujących oraz pojemników GN do przechowywania sosów w chłodziarce.