

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dyspenser-do-sosow-350ml-zolty-yg-00551-yato-p-14598.html>

DYSPENSER DO SOSÓW 350ML ŻÓŁTY YG-00551 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-00551
Kod producenta	YG-00551
Kod EAN	5906083006388
Producent	YATO

Opis produktu

Dyspenser do sosów 350ml YATO YG-00551 - żółty

Profesjonalny dyspenser do zimnych sosów z elastycznego polietylenu, umożliwiający precyzyjne dozowanie produktów płynnych w gastronomii i kuchni domowej. Model o pojemności 350 ml z zamykaną nakrętką zabezpieczającą przed wyciekaniem.

Pojemność 350 ml

Materiał Polietylen (PE)

Wymiary Ø60 × 200 mm

Kolor Żółty

Charakterystyka techniczna dyspensera do sosów

Elastyczny korpus z polietylenu

Ścianki wykonane z miękkiego PE pozwalają na bezwysiłkowe wyciskanie sosu poprzez delikatny nacisk dłoni. Materiał nie wchodzi w reakcję z produktami spożywczymi i zachowuje elastyczność przez długi okres użytkowania.

Precyzyjne dozowanie przez wąski nosek

Końcówka o średnicy 60 mm umożliwia kontrolowane nakładanie sosów w cienkiej strumieniu lub kropelkach. Rozwiązanie szczególnie przydatne przy dekorowaniu potraw lub dozowaniu niewielkich ilości przypraw płynnych.

Zatyczka zabezpieczająca przed wyciekaniem

Zamykana nakrętka szczelnie blokuje otwór dozujący, co zapobiega niekontrolowanemu wypływowi zawartości oraz ogranicza kontakt sosu z powietrzem, przedłużając jego świeżość.

Kompatybilność ze zmywarką

Polietylen zachowuje właściwości w temperaturach stosowanych w zmywarkach gastronomicznych i domowych, co ułatwia codzienne utrzymanie higieny bez konieczności ręcznego mycia.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00551
Producent	YATO
Pojemność nominalna	350 ml (0,35 l)
Materiał korpusu	Polietylen (PE)
Średnica korpusu	60 mm
Wysokość całkowita	200 mm
Kolor identyfikacyjny	Żółty
Zamknięcie	Zatyczka zabezpieczająca
Możliwość mycia	Zmywarka (temperatura standardowa)
Typ produktów	Sosy zimne, przyprawy płynne

Zastosowanie dyspensera do sosów

- Dozowanie ketchupu, musztardy i majonezu w gastronomii szybkiej obsługi
- Precyzyjne nakładanie sosów na hot-dogi, hamburgery i kanapki
- Dekorowanie potraw sosami o gęstej konsystencji
- Przechowywanie i aplikacja octu balsamicznego, oleju smakowego
- Dozowanie syropów, melasy i innych produktów płynnych w cukiernictwie
- Organizacja stanowiska pracy w kuchni profesjonalnej dzięki kolorystycznemu oznaczeniu
- Zastosowanie domowe przy grillowaniu i przygotowywaniu posiłków na przyjęcia
- Przechowywanie sosów własnej produkcji z zachowaniem świeżości

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed napełnieniem dyspenserze należy dokładnie umyć w ciepłej wodzie z płynem do naczyń lub przepuścić przez zmywarke. Po osuszeniu można napełnić pojemnik sosem, pozostawiając niewielką przestrzeń powietrzną pod zatyczką.

Mycie i dezynfekcja

Dyspenser można myć ręcznie lub w zmywarce w temperaturze do 60°C. Po użyciu zaleca się opróżnienie resztek sosu, przepłukanie wnętrza ciepłą wodą i osuszenie przed kolejnym napełnieniem. Zatyczkę należy myć oddzielnie, zwracając uwagę na usunięcie pozostałości z gwintów.

Kolorystyczna identyfikacja w kuchni

Żółty kolor korpusu ułatwia szybką identyfikację zawartości w systemie HACCP lub przy organizacji wielu dyspenserów z różnymi sosami. W profesjonalnej gastronomii stosuje się różne kolory pojemników do oznaczania poszczególnych produktów, co minimalizuje ryzyko pomyłek.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska gastronomicznego warto rozważyć dyspensery w innych kolorach dla oznaczenia różnych sosów, pojemniki GN do przechowywania zapasów oraz szczotki do czyszczenia wąskich elementów dozujących.