

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dyspenser-do-sosow-700ml-bialy-yg-00555-yato-p-15355.html>



DYSPENSER DO SOSÓW 700ML BIAŁY YG-00555 YATO

Cena brutto	5,31 zł
Cena netto	4,32 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00555
Kod producenta	YG-00555
Kod EAN	5906083006425
Producent	YATO

Opis produktu

Dyspenser do sosów 700ml YATO YG-00555

Pojemnik do precyzyjnego dozowania zimnych sosów w gastronomii i cateringu. Wykonany z elastycznego polietylenu PE, umożliwia kontrolowane nalewanie bez rozlewania.

Pojemność 700 ml

Materiał Polietylen PE

Srednica 65 mm

Wysokość 260 mm

Charakterystyka dyspensera do sosów YATO

Elastyczny polietylen PE

Korpus wykonany z miękkiego polietylenu umożliwia bezwysiłkowe wyciskanie zawartości przez delikatny nacisk dłoni. Materiał zachowuje elastyczność w szerokim zakresie temperatur i nie pęka przy wielokrotnym zginaniu.

Precyzyjne dozowanie sosów

Wąska końcówka pozwala na kontrolowane nalewanie cienką strugą, co ogranicza marnowanie produktu i umożliwia estetyczne dekorowanie potraw. Szczególnie przydatne przy sosach o gęstej konsystencji.

Zatyczka zabezpieczająca

Zamknięcie zapobiega wyciekaniu sosu podczas przechowywania i ogranicza kontakt z powietrzem, co przedłuża świeżość zawartości. Zatyczka szczelnie dopasowuje się do końcówki dozującej.

Możliwość mycia w zmywarce

Polietylen PE jest odporny na działanie detergentów i wysokich temperatur w zmywarkach gastronomicznych. Gładka powierzchnia wewnętrzna ułatwia usuwanie resztek tłuszczu i sosów.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00555
Producent	YATO
Pojemność	0,7 l (700 ml)
Materiał korpusu	Polietylen PE
Średnica korpusu	65 mm
Wysokość całkowita	260 mm
Kolor	Bezbarwny (przezroczysty)
Typ produktów	Zimne sosy i dodatki
Możliwość mycia	Tak, w zmywarce

Zastosowanie dyspensera do sosów

- Dozowanie ketchupu w barach i restauracjach typu fast food
- Precyzyjne nakładanie musztardy na hot dogi i burgery
- Dekorowanie potraw octem balsamicznym i sosami winegret
- Aplikacja majonezu i sosów czosnkowych na kanapki
- Dozowanie sosów BBQ i pikantnych w food truckach
- Nakładanie syropów i sosów deserowych na desery
- Stosowanie w cateringu eventowym i mobilnym
- Użycie w kuchniach przemysłowych i stołówkach

Przeznaczenie dla zimnych sosów

Dyspenser jest przeznaczony wyłącznie do produktów zimnych lub o temperaturze pokojowej. Polietylen PE może odkształcić się pod wpływem gorących sosów powyżej 60°C. Do produktów podgrzewanych należy stosować pojemniki z polipropylenu PP lub stali nierdzewnej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem dyspenser należy dokładnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem lub przepłukać w zmywarce w temperaturze do 60°C. Po każdym użyciu zaleca się opróżnienie pozostałości sosu i przepłukanie wnętrza ciepłą wodą.

Przezroczysty korpus pozwala na wizualną kontrolę poziomu zawartości bez konieczności odkręcania zatyczki. Wąska średnica 65 mm ułatwia przechowywanie w standardowych szufladach i pojemnikach gastronomicznych.

Przy regularnym myciu w zmywarce polietylen może z czasem matowieć, co nie wpływa na funkcjonalność pojemnika. Zaleca się wymianę dyspensera po około 12 miesiącach intensywnego użytkowania w gastronomii, gdy materiał zaczyna tracić elastyczność.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska dozowania sosów warto rozważyć dodatkowe pojemniki YATO o różnych pojemnościach oraz stojaki organizujące na blat. W przypadku potrzeby przechowywania większych ilości sosów dostępne są pojemniki z polipropylenu o pojemnościach 1-2 litry z pompkami dozującymi.