

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dispenser-do-sosow-700ml-czerwony-yg-00553-yato-p-14599.html>

DYSPENSER DO SOSÓW 700ML CZERWONY YG-00553 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-00553
Kod producenta	YG-00553
Kod EAN	5906083006401
Producent	YATO

Opis produktu

Dispenser do sosów 700ml czerwony YATO YG-00553

Pojemnik do precyzyjnego dozowania zimnych sosów i dodatków kuchennych. Wykonany z elastycznego polietylenu, umożliwia kontrolowane wyciskanie zawartości bez rozlewania.

Pojemność 700 ml

Materiał Polietylen (PE)

Wymiary Ø65 × 260 mm

Kolor Czerwony

Charakterystyka produktu

Elastyczny polietylen spożywczy

Korpus wykonany z miękkiego PE pozwala na łatwe wyciskanie zawartości poprzez ściskanie ścianek. Materiał jest odporny na tłuszcze i kwasy zawarte w sosach, co zapewnia trwałość i bezpieczeństwo kontaktu z żywnością.

Zatyczka zabezpieczająca

Szczelne zamknięcie końcówki dyspensera zapobiega niekontrolowanemu wyciekaniu sosu podczas przechowywania. Zatyczka ogranicza również kontakt zawartości z powietrzem, co wydłuża świeżość produktów wrażliwych na utlenianie.

Precyzyjne dozowanie

Wąska końcówka umożliwia nakładanie sosów w cienkich liniach lub kropelkach. Siła nacisku kontroluje natężenie wypływu, co jest przydatne przy dekorowaniu potraw lub dozowaniu małych porcji dodatków.

Możliwość mycia w zmywarce

Dyspenser można czyścić w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 60°C. Konstrukcja bez trudno dostępnych zakamarków ułatwia usuwanie resztek sosów i zapobiega rozwojowi bakterii.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00553
Producent	YATO
Pojemność robocza	700 ml (0,7 l)
Materiał korpusu	Polietylen (PE)
Średnica korpusu	65 mm
Wysokość całkowita	260 mm
Kolor identyfikacyjny	Czerwony
Typ sosów	Zimne (temperatura pokojowa)
Kompatybilność ze zmywarką	Tak (do 60°C)

Zastosowanie dyspensera do sosów

- Dozowanie ketchupu, musztardy i majonezu w punktach gastronomicznych
- Nakładanie sosów sałatkowych i dresingów w restauracjach
- Aplikacja octu balsamicznego i oliwy w kuchniach profesjonalnych
- Dekorowanie deserów syropami i polewami czekoladowymi
- Precyzyjne dozowanie sosów BBQ i pikantnych podczas grillowania
- Przygotowywanie hot-dogów i hamburgerów w food truckach
- Nakładanie sosów czosnkowych i ziołowych na pizzę
- Używanie w cateringach do serwowania dodatków do dań

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym napełnieniem należy umyć dyspenser ciepłą wodą z detergentem lub przepuścić przez zmywarke. Po osuszeniu można napełnić pojemnik sosem, pozostawiając 1-2 cm wolnej przestrzeni przy górze dla ułatwienia zamknięcia.

Napełnianie dyspensera

Najwygodniej napełniać dyspenser przez szeroką górną część po zdjęciu zatyczki. W przypadku gęstych sosów można użyć lejka. Po napełnieniu należy lekko ścisnąć pojemnik, aby usunąć pęcherzyki powietrza i zapewnić równomierne dozowanie.

Czyszczenie po użyciu

Po opróżnieniu dyspenser należy przepłukać ciepłą wodą, wypełnić detergentem i kilkakrotnie wycisnąć zawartość przez końcówkę. Następnie przepłukać czystą wodą. Można również umieścić w zmywarce w górnym koszu. Przed przechowywaniem należy dokładnie osuszyć.

Przechowywanie sosów

Dyspenser przeznaczony jest do sosów zimnych w temperaturze pokojowej lub chłodniczej. Nie należy napełniać go gorącymi płynami, które mogą zdeformować polietylen. Sosy w dyspenserze przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta sosu (zazwyczaj w lodówce po otwarciu).

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy w kuchni warto rozważyć dodatkowe dyspensery w innych kolorach dla łatwej identyfikacji rodzaju sosu (np. żółty dla musztardy, biały dla majonezu). Przydatne mogą być również szczotki do czyszczenia wąskich końcówek oraz lejki ułatwiające napełnianie.