

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dyspenser-do-sosow-700ml-zolty-yg-00554-yato-p-15354.html>

DYSPENSER DO SOSÓW 700ML ŻÓŁTY YG-00554 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-00554 |
| Kod producenta | YG-00554 |
| Kod EAN | 5906083006418 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Dyspenser do sosów 700ml YATO YG-00554

Dyspenser do zimnych sosów z polietylenu w kolorze żółtym, przeznaczony do precyzyjnego dozowania płynnych dodatków kulinarnych w gastronomii, cateringu i gospodarstwach domowych. Pojemnik z zatyczką zabezpieczającą przed wyciekaniem i utratą świeżości produktu.

Pojemność 700 ml

Materiał Polietylen (PE)

Średnica 65 mm

Wysokość 260 mm

Charakterystyka dyspensera do sosów

Elastyczny polietylen spożywczy

Korpus wykonany z miękkiego PE umożliwia kontrolowane wyciskanie sosu bez nadmiernego wysiłku. Materiał charakteryzuje się odpornością na kwasy i sole, co pozwala na bezpieczne przechowywanie octu, musztardy i innych produktów o niskim pH.

Precyzyjne dozowanie dodatków

Wąska końcówka pozwala na nakładanie sosów w cienkich liniach lub kropelkach, co sprawdza się przy dekorowaniu potraw, przygotowywaniu kanapek lub dozowaniu dressingów na sałatki bez rozlewania.

Zatyczka zabezpieczająca

Szczelne zamknięcie zapobiega przypadkowemu wyciekaniu zawartości podczas przechowywania lub transportu. Zatyczka ogranicza również kontakt sosu z powietrzem, co wydłuża jego świeżość i zapobiega wysychaniu produktu w końcówce.

Możliwość mycia w zmywarce

Polietylen zachowuje właściwości w temperaturach typowych dla zmywarek gastronomicznych, co ułatwia utrzymanie higieny bez konieczności ręcznego czyszczenia. Materiał nie chłonie zapachów i barwników z sosów.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| Model | YG-00554 |
| Marka | YATO |
| Pojemność | 0,7 l (700 ml) |
| Materiał korpusu | Polietylen (PE) |
| Średnica korpusu | 65 mm |
| Wysokość całkowita | 260 mm |
| Kolor identyfikacyjny | Żółty |
| Typ dozowania | Mechaniczne (przez ściskanie) |
| Możliwość mycia | Tak, w zmywarce |

Zastosowanie dyspensera

- Dozowanie ketchupu, musztardy i majonezu w barach i restauracjach typu fast food
- Nakładanie sosów na hot dogi, hamburgery i kanapki w punktach gastronomicznych
- Precyzyjne aplikowanie dressingów na sałatki i dania zimne w cateringu
- Dekorowanie talerzy sosami w kuchni profesjonalnej
- Przechowywanie i dozowanie octu balsamicznego, oliwy smakowej i syropów
- Aplikacja sosów do grilla podczas przygotowywania potraw na zewnątrz
- Użycie domowe do przechowywania i dozowania płynnych przypraw

System kolorystyczny w gastronomii

Żółty kolor dyspenseru może być wykorzystany w systemie HACCP do identyfikacji określonych typów sosów lub stref kuchennych. Wiele zakładów gastronomicznych stosuje kodowanie kolorystyczne pojemników, aby zapobiec kontaminacji krzyżowej i ułatwić rozpoznawanie zawartości bez konieczności czytania etykiet.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem dyspenser należy przepłukać ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Sosy do przechowywania powinny być przeznaczone do aplikacji na zimno – dyspenser nie nadaje się do produktów gorących, które mogą zdeformować polietylen.

Po każdym użyciu zaleca się płukanie końcówki pod bieżącą wodą, aby zapobiec zasychaniu resztek sosu, które mogą zablokować otwór dozujący. Przy dłuższym przechowywaniu tego samego produktu wystarczy zamknąć dyspenser zatyczką i przechowywać w lodówce zgodnie z zaleceniami producenta sosu.

Regularne mycie w zmywarce w temperaturze do 60°C zapewnia odpowiednią higienę bez uszkodzenia materiału. Po wyjęciu ze zmywarki dyspenser należy dokładnie wysuszyć przed ponownym napełnieniem, aby uniknąć rozcieńczenia sosu resztkami wody.

Napełnianie dyspenseru

Sos wlewa się przez szerokie górne otwarcie po zdjęciu zatyczki. Wąska średnica 65 mm ułatwia trzymanie pojemnika jedną ręką podczas dozowania. Przy napełnianiu nie należy przekraczać maksymalnej pojemności 700 ml, aby zachować miejsce na powietrze niezbędne do efektywnego wyciskania zawartości.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska dozowania sosów warto rozważyć dyspensery w innych kolorach (czerwony, zielony, biały) dla łatwej identyfikacji różnych typów sosów, a także stojaki lub organizery do przechowywania wielu pojemników w uporządkowany sposób.