

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dispenser-barmanski-1l-brazowy-yg-07118-yato-p-15507.html>

## DYSPENSER BARMAŃSKI 1L BRĄZOWY YG-07118 YATO

Cena brutto	<b>11,15 zł</b>
Cena netto	<b>9,07 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-07118</b>
Kod producenta	<b>YG-07118</b>
Kod EAN	<b>5906083006517</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Dispenser barmański 1L brązowy YG-07118 YATO

Profesjonalny dispenser barmański YATO YG-07118 o pojemności 1 litra, wykonany z trwałych tworzyw sztucznych PP i PS. Konstrukcja z wbudowanym odpowietrznikiem umożliwia precyzyjne dozowanie płynów, a odkręcany pojemnik pozwala na szczelne przechowywanie napojów.

Pojemność 1 litr

Materiał PP / PS

Wysokość 330 mm

Średnica 90 mm

### Charakterystyka dispenserera barmańskiego YATO

#### Konstrukcja z odpowietrznikiem

Wbudowany system odpowietrzający wyrównuje ciśnienie podczas dozowania, co zapewnia płynny i kontrolowany wypływ napoju bez przerw i chlapania. Rozwiązanie szczególnie przydatne przy gęstszych płynach.

---

## Odkręcany pojemnik

Dolna podstawa pełni funkcję nakrętki, pozwalając na całkowite oddzielenie pojemnika od górnej części dozującej. Umożliwia to przechowywanie przygotowanych napojów w lodówce lub transport bez ryzyka wycieku.

## System kolorystyczny

Brązowy korek i podstawa stanowią element identyfikacji zawartości w systemie color-coding. Pozwala to na szybkie rozróżnienie rodzajów napojów w barze, minimalizując ryzyko pomyłek podczas intensywnej pracy.

## Kompatybilność ze zmywarką

Tworzywa PP i PS zachowują właściwości w temperaturach zmywarek gastronomicznych. Wszystkie elementy można myć maszynowo, co skraca czas przygotowania stanowiska i zapewnia higienę zgodną z normami HACCP.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-07118
Marka	YATO
Pojemność	1 litr
Materiał wykonania	PP (polipropylen) / PS (polistyren)
Wysokość całkowita	330 mm
Średnica	90 mm
Kolor identyfikacyjny	Brązowy (korek i podstawa)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie dyspensera barmańskiego

- Dozowanie syropów, soków i koncentratów w barach i pubach
- Przygotowanie i serwowanie koktajli w usługach cateringowych
- Przechowywanie przygotowanych mieszanek napojowych
- Organizacja stanowiska barowego według systemu kolorystycznego
- Dozowanie sosów i dressingów w gastronomii
- Serwowanie napojów na eventach i imprezach plenerowych
- Stosowanie w barach hotelowych i restauracyjnych
- Użycie w kawiarniach do syropów smakowych

## Budowa i użytkowanie

---

---

Dyspenser składa się z trzech głównych elementów. Górna część dozująca zawiera mechanizm z odpowietrznikiem, który reguluje wypływ płynu. Brązowy korek stanowi element zamykający i identyfikacyjny. Pojemnik środkowy o pojemności 1 litra można odkręcić zarówno od górnej, jak i dolnej części.

Dolna podstawa, również w kolorze brązowym, pełni podwójną funkcję – stabilizuje dyspenser podczas dozowania oraz służy jako nakrętka do szczelnego zamknięcia pojemnika. Po odkręceniu górnej części dozującej można bezpiecznie przechowywać napój w zamkniętym pojemniku.

### **Właściwości materiałów PP i PS**

Polipropylen (PP) charakteryzuje się odpornością chemiczną na kwasy i zasady obecne w napojach, wytrzymałością mechaniczną oraz stabilnością w zakresie temperatur od -20°C do +100°C. Polistyren (PS) zapewnia przezroczystość i sztywność konstrukcji, co ułatwia kontrolę poziomu płynu.

## **Konserwacja i czyszczenie**

---

Wszystkie elementy dyspensera można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 65°C. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie części ciepłą wodą z detergentem. Po każdym użyciu zaleca się demontaż i mycie, szczególnie mechanizmu dozującego, aby uniknąć zaklejania się resztek płynów.

Przy dozowaniu gęstych syropów lub napojów z miąższem zaleca się codzienne płukanie mechanizmu odpowietrznika pod bieżącą wodą. Elementy można również dezynfekować preparatami dopuszczonymi do kontaktu z żywnością.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia baru warto rozważyć dyspensery YATO w innych kolorach (system color-coding), stojaki do dyspenserów oraz maty barowe. Uzupełnieniem mogą być również shakery, mieszadła barmańskie i pojemniki na dodatki.

...