

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dispenser-barmański-1l-czerwony-yg-07115-yato-p-14618.html>

DYSPENSER BARMAŃSKI 1L CZERWONY YG-07115 YATO

Cena brutto	11,07 zł
Cena netto	9,00 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-07115
Kod producenta	YG-07115
Kod EAN	5906083006487
Producent	YATO

Opis produktu

Dispenser barmański 1L czerwony YG-07115 YATO

Dispenser barmański o pojemności 1 litra przeznaczony do profesjonalnego dozowania, mieszania i przechowywania napojów w barach, restauracjach i punktach gastronomicznych. Wykonany z polimerów PP/PS odpornych na uszkodzenia mechaniczne i nadających się do mycia w zmywarce.

Pojemność 1 litr

Materiał PP / PS

Wysokość 330 mm

Średnica 90 mm

Charakterystyka dispenseru barmańskiego YATO

Konstrukcja z odpowietrznikiem

Wbudowany system odpowietrzający wyrównuje ciśnienie podczas nalewania, zapobiegając bulgotaniu i nierównomiernemu wypływowi płynu. Umożliwia precyzyjne dozowanie bez rozlewania przy przygotowywaniu drinków i koktajli.

Modułowa budowa trójczęściowa

Składa się z czerwonego korka dozującego, przezroczystego pojemnika i czerwonej podstawy pełniącej funkcję nakrętki. Odkręcany pojemnik można szczelnie zamknąć dolną podstawą, co pozwala na bezpieczne przechowywanie napojów między zmianami.

Identyfikacja kolorystyczna

Czerwony korek umożliwia szybkie rozpoznanie zawartości w systemie kodowania barowego. Przydatne przy organizacji stanowiska pracy z wieloma dyenserami zawierającymi różne syropy, soki lub bazy alkoholowe.

Oporność na zmywanie maszynowe

Materiały PP (polipropylen) i PS (polistyren) zachowują właściwości po cyklach mycia w zmywarkach gastronomicznych. Ułatwia to utrzymanie standardów sanitarnych w punktach gastronomicznych bez konieczności ręcznego czyszczenia.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-07115
Producent	YATO
Pojemność	1 litr
Materiał korpusu	PP / PS (polipropylen / polistyren)
Wysokość całkowita	330 mm
Średnica	90 mm
Kolor elementów	Czerwony (korek i podstawa), przezroczysty (pojemnik)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
System odpowietrzający	Wbudowany w korek dozujący

Zastosowanie w gastronomii

- Dozowanie syropów owocowych do przygotowania drinków bezalkoholowych
- Nalewanie baz alkoholowych przy miksowaniu koktajli w barach
- Przechowywanie i podawanie soków świeżo wyciskanych
- Dozowanie sosów płynnych w punktach gastronomicznych
- Przygotowanie napojów kawowych z dodatkami syropowymi
- Organizacja stanowiska barmanskiego z systemem kolorystycznej identyfikacji
- Catering eventowy wymagający transportu i dozowania napojów
- Punkty barowe w hotelach i obiektach turystycznych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym napełnieniem należy umyć wszystkie elementy dyspensera w ciepłej wodzie z detergentem lub przepuścić przez zmywarkę. Sprawdzić szczelność połączeń między pojemnikiem a podstawą poprzez napełnienie wodą i odwrócenie do góry dnem.

Zasady dozowania

Podczas nalewania trzymać dyspenser pionowo, lekko odchylając w kierunku naczynia. System odpowietrzający automatycznie reguluje wypływ. Unikać gwałtownego przechylania, które może spowodować niekontrolowany wylew. Po zakończeniu pracy zamknąć pojemnik dolną podstawą, jeśli napój ma być przechowywany.

Czyszczenie i dezynfekcja

Dyspenser można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 60°C. Przy myciu ręcznym rozebrać wszystkie elementy i oczyścić szczególnie dokładnie mechanizm dozujący oraz odpowietrznik. Sprawdzić, czy w kanałach wewnętrznych nie pozostały resztki poprzednich napojów, które mogą wpłynąć na smak kolejnych.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska barowego warto rozważyć dyspensery YATO w innych kolorach (zielony, niebieski, żółty) dla systemu identyfikacji napojów, podstawki organizujące przestrzeń roboczą oraz zestawy szczotek do czyszczenia wąskich elementów dozujących.

...