

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dispenser-barmanski-1l-niebieski-yg-07116-yato-p-14619.html>

## DYSPENSER BARMAŃSKI 1L NIEBIESKI YG-07116 YATO

Cena brutto	<b>11,07 zł</b>
Cena netto	<b>9,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-07116</b>
Kod producenta	<b>YG-07116</b>
Kod EAN	<b>5906083006494</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Dispenser barmański 1L niebieski YG-07116 YATO

Dispenser barmański o pojemności 1 litra przeznaczony do profesjonalnego mieszania, dozowania i przechowywania napojów w barach oraz firmach cateringowych. Konstrukcja z tworzywa PP/PS zapewnia odporność na uszkodzenia mechaniczne i umożliwia mycie w zmywarkach.

Pojemność 1 litr

Materiał PP / PS

Wysokość 330 mm

Średnica 90 mm

### Charakterystyka dispenserera barmańskiego YATO

#### Modułowa konstrukcja z odpowietrznikiem

Dispenser składa się z trzech elementów: korka dozującego z odpowietrznikiem, odkręcanego pojemnika oraz dolnej podstawy pełniącej funkcję nakrętki. Wbudowany odpowietrznik eliminuje tworzenie się próżni podczas nalewania, co zapewnia płynne i kontrolowane dozowanie napojów bez przerywania strumienia.

## System kolorystycznej identyfikacji

Niebieski korek i podstawa umożliwiają szybką identyfikację zawartości dyspensera w systemie kodowania barowego. Rozwiązanie szczególnie przydatne w barach prowadzących równoczesną obsługę wielu różnych napojów i syropów, gdzie kolor pozwala natychmiast rozpoznać składnik.

## Szczelne zamknięcie do przechowywania

Odkręcany pojemnik można całkowicie odłączyć i zamknąć dolną podstawą, tworząc szczelny zbiornik. Rozwiązanie umożliwia przechowywanie przygotowanych mieszanek napojów między zmianami roboczymi lub transport gotowych produktów bez ryzyka wycieku.

## Materiały odporne na zmywarke

Tworzywa PP (polipropylen) i PS (polistyren) zachowują właściwości mechaniczne i przezroczystość po wielokrotnym myciu w zmywarkach gastronomicznych. Materiały nie wchodzi w reakcje z kwasami owocowymi, alkoholem ani syropami cukrowymi, co zapewnia bezpieczeństwo kontaktu z żywnością.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-07116
Producent	YATO
Pojemność nominalna	1 litr (1000 ml)
Materiał wykonania	PP (polipropylen) / PS (polistyren)
Średnica zewnętrzna	90 mm
Wysokość całkowita	330 mm
Kolor identyfikacyjny	Niebieski (korek i podstawa)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Typ konstrukcji	Modułowa, 3-elementowa

## Zastosowanie dyspensera w gastronomii

- Dozowanie syropów smakowych do koktajli i drinków bezalkoholowych
- Przechowywanie i nalewanie mieszanek alkoholowych do koktajli
- Serwowanie soków świeżo wyciskanych w barach i kawiarniach
- Dozowanie sosów i dressingów w cateringu i restauracjach
- Przechowywanie przygotowanych mieszanek napojowych między zmianami
- Organizacja stanowiska barowego według systemu kolorów
- Transport gotowych produktów płynnych na eventy i imprezy
- Przygotowywanie i mieszanie koktajli bezalkoholowych w gastronomii szybkiej obsługi

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### **Mycie i dezynfekcja**

Dyspenser można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 60°C. Przed pierwszym użyciem należy przepłukać wszystkie elementy ciepłą wodą z detergentem. Po zakończeniu pracy zaleca się rozkręcenie dyspensera i umycie każdego elementu osobno, ze szczególną uwagą na mechanizm odpowietrznika w korku dozującym.

### **Montaż i napełnianie**

Aby napełnić dyspenser, należy odkręcić dolną podstawę, wlać płyn do pojemnika, następnie nałożyć korek dozujący i dokręcić podstawę. Przy pierwszym dozowaniu może być konieczne kilkukrotne naciśnięcie korka w celu usunięcia powietrza z układu. Nie należy napełniać dyspensera powyżej poziomu 90% objętości, aby zapewnić prawidłowe działanie odpowietrznika.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska barowego warto rozważyć zakup dyspenserów YATO w innych kolorach (czerwony, zielony, żółty) w celu stworzenia systemu identyfikacji wizualnej różnych napojów. Uzupelnieniem mogą być również pojemniki do przechowywania owoców, shakery barmańskie oraz maty barowe.

...