

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dispenser-barmański-1l-zielony-yg-07117-yato-p-14620.html>

DYSPENSER BARMAŃSKI 1L ZIELONY YG-07117 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-07117
Kod producenta	YG-07117
Kod EAN	5906083006500
Producent	YATO

Opis produktu

Dispenser barmański YATO YG-07117 – 1L z systemem dozowania

Profesjonalny dispenser barmański o pojemności 1 litra, przeznaczony do mieszania, dozowania i przechowywania napojów w barach, restauracjach i punktach cateringowych. Wykonany z tworzywa PP/PS, wyposażony w kolorowy korek ułatwiający identyfikację zawartości oraz wbudowany odpowietrznik usprawniający dozowanie płynów.

Pojemność 1 litr

Kolor korka Zielony

Materiał PP / PS

Wymiary Ø90 × 330 mm

Charakterystyka dispenserera barmańskiego YATO

Konstrukcja modułowa z odpowietrznikiem

Dispenser składa się z trzech części: korka dozującego, pojemnika głównego oraz podstawy pełniącej funkcję nakrętki. Wbudowany odpowietrznik zapobiega tworzeniu się próżni w pojemniku, co zapewnia płynne i równomierne dozowanie napojów bez przerywania strumienia płynu.

System kolorowych korków

Zielony korek umożliwia szybką identyfikację zawartości dyspensera w zależności od przyjętego w lokalu systemu kodowania kolorami. Rozwiązanie szczególnie przydatne w barach obsługujących wiele rodzajów napojów jednocześnie, redukuje ryzyko pomyłek podczas serwowania.

Odkręcany pojemnik z funkcją przechowywania

Pojemnik można oddzielić od górnej części dozującej i szczelnie zamknąć dolną podstawą, co umożliwia przechowywanie przygotowanych napojów. Rozwiązanie przydatne przy przygotowywaniu większych partii drinków z wyprzedzeniem lub przechowywaniu syropów i koncentratów.

Materiały odporne na zmywanie

Wykonanie z tworzywa PP (polipropylen) i PS (polistyren) zapewnia odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz możliwość mycia w zmywarkach gastronomicznych. Materiały nie wchłaniają zapachów i są odporne na działanie typowych środków czyszczących stosowanych w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07117
Producent	YATO
Pojemność	1 litr
Materiał wykonania	PP / PS (polipropylen / polistyren)
Średnica	90 mm
Wysokość całkowita	330 mm
Kolor identyfikacyjny	Zielony (korek i podstawa)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
System odpowietrznika	Wbudowany w górną część dozującą

Zastosowanie dyspensera barmańskiego

- Dozowanie syropów barowych w koktajlbarach i barach hotelowych
- Przechowywanie i serwowanie soków w punktach gastronomicznych
- Mieszanie i dozowanie drinków bezalkoholowych w restauracjach
- Serwowanie napojów w firmach cateringowych podczas eventów
- Przygotowywanie i przechowywanie mikstur barowych
- Organizacja stanowiska barowego z systemem kolorowego kodowania
- Dozowanie koncentratów i baz do napojów w kawiarniach
- Serwowanie napojów w punktach gastronomicznych typu fast food

Użytkowanie i konserwacja

Montaż i przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy dyspensera w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Po umyciu dokładnie wypłukać i osuszyć. Podczas składania upewnić się, że wszystkie elementy są prawidłowo dokręcone – luźna podstawa może prowadzić do wycieku płynu.

Czyszczenie i higiena

Dyspenser można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 60°C. Przy myciu ręcznym rozmontować wszystkie części i umyć osobno, zwracając uwagę na mechanizm odpowietrznika w górnej części dozującej. Unikać użycia ściernych gąbek, które mogą porysować powierzchnię tworzywa. Po umyciu przechowywać w stanie rozmontowanym lub z lekko odkręconą podstawą, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

Zalecenia dotyczące dozowania

Podczas dozowania trzymać dyspenser pionowo i przechylać równomiernie, aby odpowietrznik działał prawidłowo. Unikać gwałtownych ruchów, które mogą spowodować rozlanie płynu. Po zakończeniu pracy zawsze sprawdzić szczelność zamknięcia podstawy, szczególnie przy przechowywaniu napojów zawierających cukier, które w przypadku wycieku mogą przykleić dyspenser do powierzchni.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska barowego warto rozważyć zakup dyspenserów YATO w innych kolorach (czerwony, żółty, niebieski) w celu stworzenia systemu kolorowego kodowania napojów. Uzupełnieniem mogą być również shakery barowe, mieszadła oraz zestawy do przygotowywania koktajli z oferty YATO.

...