

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dyspenser-barmański-1l-zółty-yg-07119-yato-p-14621.html>

DYSPENSER BARMAŃSKI 1L ŻÓŁTY YG-07119 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-07119
Kod producenta	YG-07119
Kod EAN	5906083006524
Producent	YATO

Opis produktu

Dyspenser barmański 1L żółty YG-07119 YATO

Profesjonalny dyspenser barmański z polipropylenu i polistyrenu, przeznaczony do mieszania, dozowania i przechowywania napojów w barach oraz cateringu. Konstrukcja z odpowietrznikiem zapewnia precyzyjne dozowanie, a żółty kolor korka ułatwia identyfikację zawartości.

Pojemność 1 litr

Materiał PP / PS

Średnica 90 mm

Wysokość 330 mm

Charakterystyka dyspensera barmańskiego YATO

Konstrukcja z odpowietrznikiem

Wbudowany system odpowietrzania eliminuje tworzenie się próżni podczas dozowania. Dzięki temu płyn wypływa równomiernie bez przerw i bulgotania, co zapewnia precyzyjną kontrolę porcji napojów.

Modularna budowa trójczęściowa

Dyspenser składa się z korka dozującego, pojemnika głównego i podstawy pełniącej funkcję nakrętki. Odkręcany pojemnik można szczelnie zamknąć dolną podstawą, tworząc pojemnik do przechowywania napojów między zmianami.

Materiały PP i PS

Polipropylen i polistyren zapewniają odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz kontakt z różnymi płynami. Materiały te charakteryzują się neutralnością chemiczną wobec typowych napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

Możliwość mycia w zmywarce

Wszystkie elementy dyspensera można myć w zmywarkach gastronomicznych, co upraszcza utrzymanie higieny w warunkach intensywnej pracy barowej i eliminuje czasochłonne czyszczenie ręczne.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07119
Marka	YATO
Pojemność	1 litr
Materiał wykonania	PP / PS (polipropylen / polistyren)
Średnica	90 mm
Wysokość	330 mm
Kolor korka	Żółty
Liczba elementów	3 (korek, pojemnik, podstawa)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie dyspensera barmańskiego

- Dozowanie soków i nektarów w barach i pubach
- Przechowywanie i podawanie syropów barowych
- Mieszanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych
- Dozowanie sosów w punktach gastronomicznych
- Przygotowywanie napojów mieszanych w cateringu
- Przechowywanie płynów barowych między zmianami
- Organizacja stanowiska barowego według kolorów korków
- Serwowanie napojów na eventach i imprezach okolicznościowych

Użytkowanie i konserwacja

Montaż i przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy w ciepłej wodzie z płynem do naczyń lub w zmywarce. Po osuszeniu należy nałożyć korek dozujący na pojemnik wypełniony płynem. Podstawa może służyć jako nakrętka do szczelnego zamknięcia pojemnika podczas przechowywania.

Czyszczenie po użyciu

Po zakończeniu pracy należy opróżnić pojemnik, przepłukać wszystkie elementy pod bieżącą wodą i umyć w zmywarce lub ręcznie. Materiały PP i PS są odporne na detergenty stosowane w gastronomii. Przed ponownym napełnieniem należy upewnić się, że wszystkie części są suche.

System kolorów do identyfikacji

Żółty kolor korka pozwala na szybką identyfikację zawartości w systemie wielodispensowym. Można stosować różne kolory dispenserów YATO do oznaczania poszczególnych napojów lub składników, co przyspiesza pracę barmana i redukuje ryzyko pomyłek.