

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	<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-07119</b>
Kod producenta	<b>YG-07119</b>
Kod EAN	<b>5906083006524</b>
Producent	<b>YATO</b>

### 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.