

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-na-akcesoria-barmanske-yg-07134-yato-p-15513.html>

POJEMNIK NA AKCESORIA BARMAŃSKIE YG-07134 YATO

Cena brutto	17,03 zł
Cena netto	13,85 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-07134
Kod producenta	YG-07134
Kod EAN	5906083006463
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik na akcesoria barmańskie YG-07134 YATO

Sześciosegmentowy organizer barmański z tworzywa ABS do przechowywania serwetek, słomek, mieszadełek i drobnych akcesoriów gastronomicznych. Konstrukcja z 6 przegródkami o różnych wymiarach umożliwia funkcjonalną organizację stanowiska pracy w barze, restauracji lub podczas cateringu.

Liczba segmentów 6 przegródek

Materiał ABS

Wysokość 100 mm

Kolor Czarny

Charakterystyka pojemnika barmańskiego

Sześć przegródek o zróżnicowanych wymiarach

Układ segmentów dostosowany do typowych akcesoriów barmańskich: większa przegródka 130×140 mm na serwetki lub podkładki, cztery mniejsze (50×45 mm i 50×50 mm) na słomki i mieszadełka, segment 100×45 mm na saszetki z cukrem lub inne drobne elementy. Wszystkie przegródki o wysokości 100 mm zapewniają stabilne przechowywanie bez wysypywania się zawartości.

Tworzywo ABS

Akrylonitrylo-butadieno-styren (ABS) to termoplast o zwiększonej odporności na uderzenia i zarysowania. Materiał wytrzymuje codzienne użytkowanie w środowisku gastronomicznym, nie chłonie zapachów i wilgoci, można go czyścić wilgotną szmatką lub standardowymi detergentami.

Kompaktowa konstrukcja

Organizer zajmuje niewielką przestrzeń na ladzie lub stoliku roboczym, jednocześnie pomieści podstawowy zestaw akcesoriów dla kilkudziesięciu porcji. Czarny kolor sprawia, że pojemnik komponuje się z większością wyposażenia barowego i nie dominuje wizualnie nad innymi elementami stanowiska.

Uniwersalne zastosowanie

Oprócz standardowych akcesoriów barmańskich można w nim przechowywać wykałaczki, ozdoby do drinków, patyczki do kawy, podkładki pod szklanki lub saszetki z przyprawami. Rozwiązanie sprawdza się w barach hotelowych, pubach, kawiarniach, na stoiskach cateringowych oraz w domowych strefach barowych.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-07134
Producent	YATO
Materiał	ABS (akrylonitrylo-butadieno-styren)
Kolor	Czarny
Liczba segmentów	6
Wysokość przegródek	100 mm
Wymiary segmentów	1× 130×140 mm, 2× 50×45 mm, 2× 50×50 mm, 1× 100×45 mm

Zastosowanie organizera barmańskiego

- Bary hotelowe i restauracyjne - organizacja stanowiska pracy barmana
- Kawiarnie i puby - przechowywanie słomek, mieszadek i serwetek
- Catering eventowy - kompaktowe rozwiązanie na stoiska mobilne
- Kluby nocne - uporządkowanie akcesoriów do drinków i koktajli
- Domowe bary - estetyczne przechowywanie akcesoriów w strefie wypoczynkowej
- Punkty gastronomiczne typu fast food - organizacja dodatków dla klientów
- Sale konferencyjne - przechowywanie akcesoriów do serwisu kawowego
- Food trucki - stabilny pojemnik na drobne akcesoria w mobilnej kuchni

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i pielęgnacja

Pojemnik należy myć wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu. Tworzywo ABS nie wymaga specjalnych środków czyszczących – standardowe preparaty gastronomiczne są wystarczające. Po umyciu warto osuszyć pojemnik ściereczką, aby uniknąć powstawania smug na czarnej powierzchni. Nie należy stosować ściernych gąbek ani rozpuszczalników organicznych, które mogą uszkodzić strukturę tworzywa.

Rozmieszczenie na stanowisku

Organizer najlepiej umieścić w zasięgu ręki barmana lub kelnera, z dala od źródeł ciepła (ekspres do kawy, grill) i bezpośredniego kontaktu z wodą. W przypadku intensywnego ruchu warto przygotować zapasowy zestaw akcesoriów, aby uzupełniać przegródki bez przerywania obsługi. Regularnie należy kontrolować stan zawartości i uzupełniać ubytki, szczególnie w godzinach szczytu.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska barmańskiego warto rozważyć: maty barowe, shaker do koktajli, zestaw jiggerów do odmierzania alkoholu, szczypcy barowe, sitko do strainowania, deska do krojenia owoców oraz pojemnik na lód. Całość tworzy funkcjonalne stanowisko pracy zgodne ze standardami gastronomicznymi.

...