



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DISPENSADOR SALSA ACERO 1 DEPÓSITO 2 LTS. TOPPO GASTROMAQ

CODIGO: 101986

- Dispensador de salsas profesional con sistema de bombeo manual, construido íntegramente para soportar el uso intensivo en estaciones de servicio. Su mecanismo de succión está diseñado para manejar densidades variables (kétchup, mostaza, mayonesa o salsas artesanales) manteniendo la higiene y evitando el goteo residual.
- **Material del Cuerpo:** Acero inoxidable de alta calidad (grado alimenticio), resistente a la corrosión por ácidos de las salsas.
- **Sistema de Bombeo:** Bomba de polipropileno reforzado con boquilla de precisión.
- **Dosificación:** Sistema que permite entregar una cantidad exacta por pulsación, optimizando el costo del insumo.
- **Depósito:** Incluye 1 contenedor interno de plástico sanitario, fácil de extraer para rellenar o refrigerar.
- **Desarme:** Completamente desmontable en menos de 1 minuto para procesos de limpieza y sanitización profunda.
- **Capacidad:** 2 litros.
- **Dimensiones:** Aproximadamente 18 cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm (alto, incluyendo la bomba).
- **Peso:** Estructura pesada para garantizar estabilidad durante el bombeo.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



- **Usos:** Indispensable en estaciones de aderezos para autoservicio, barras de panchos (hot dogs), hamburgueserías y buffets. Ideal para productos que requieren refrigeración externa y luego se colocan en el dispensador.

Categorías: [Dispensadores de Salsas](#), [RECIÉN LLEGADOS](#)

- Dispensador de salsas profesional con sistema de bombeo manual, construido íntegramente para soportar el uso intensivo en estaciones de servicio. Su mecanismo de succión está diseñado para manejar densidades variables (kétchup, mostaza, mayonesa o salsas artesanales) manteniendo la higiene y evitando el goteo residual.
- **Material del Cuerpo:** Acero inoxidable de alta calidad (grado alimenticio), resistente a la corrosión por ácidos de las salsas.
- **Sistema de Bombeo:** Bomba de polipropileno reforzado con boquilla de precisión.
- **Dosificación:** Sistema que permite entregar una cantidad exacta por pulsación, optimizando el costo del insumo.
- **Depósito:** Incluye 1 contenedor interno de plástico sanitario, fácil de extraer para rellenar o refrigerar.
- **Desarme:** Completamente desmontable en menos de 1 minuto para procesos de limpieza y sanitización profunda.
- **Capacidad:** 2 litros.
- **Dimensiones:** Aproximadamente 18 cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm (alto, incluyendo la bomba).
- **Peso:** Estructura pesada para garantizar estabilidad durante el bombeo.
- **Usos:** Indispensable en estaciones de aderezos para autoservicio, barras de panchos (hot dogs), hamburgueserías y buffets. Ideal para productos que requieren refrigeración externa y luego se colocan en el dispensador.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 2 litros.

Dimensiones: Aproximadamente 18 cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm(alto, incluyendo la bomba).



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292