



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DISPENSADOR SALSA ACERO 2 DEPÓSITOS 4 LTS. TOPPO GASTROMAQ

CODIGO: 7413

- **Dispensador Salsa Acero 2 Depósitos 4 lts.** Toppo GastromaQ diseñada para optimizar el espacio y la eficiencia en líneas de preparación de alimentos. Cuenta con dos bombas independientes de alta precisión montadas sobre una estructura de acero inoxidable unificada. Su diseño hermético protege las salsas del contacto con el ambiente, prolongando su frescura.
- **Configuración:** Doble depósito con bombas independientes.
- **Material:** Chasis de acero inoxidable AISI 304 y bombas de polímero de alta densidad libre de BPA.
- **Sistema de Válvula:** Tecnología anti-goteo que asegura una limpieza constante en el área de trabajo.
- **Capacidad de Insumos:** Capaz de dispensar desde líquidos ligeros hasta salsas espesas o con pequeñas partículas (como mostaza antigua).
- **Base:** Pies de goma antideslizantes para evitar el movimiento durante el uso rápido.
- **Capacidad Total:** 4 litros (2 depósitos de 2L cada uno).
- **Dimensiones:** Aproximadamente 36 cm(ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm(alto).

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



- **Diámetro de salida:** Boquilla estándar para flujo controlado.
- **Usos:** Perfecto para estaciones de servicio rápido de hamburguesas, panchos, papas fritas y ensaladas. Permite ofrecer los dos aderezos más populares en un solo módulo organizado.

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

- Dispensador Salsa Acero 2 Depósitos 4 lts. Toppo Gastromaq diseñada para optimizar el espacio y la eficiencia en líneas de preparación de alimentos. Cuenta con dos bombas independientes de alta precisión montadas sobre una estructura de acero inoxidable unificada. Su diseño hermético protege las salsas del contacto con el ambiente, prolongando su frescura.
- **Configuración:** Doble depósito con bombas independientes.
- **Material:** Chasis de acero inoxidable AISI 304 y bombas de polímero de alta densidad libre de BPA.
- **Sistema de Válvula:** Tecnología anti-goteo que asegura una limpieza constante en el área de trabajo.
- **Capacidad de Insumos:** Capaz de dispensar desde líquidos ligeros hasta salsas espesas o con pequeñas partículas (como mostaza antigua).
- **Base:** Pies de goma antideslizantes para evitar el movimiento durante el uso rápido.
- **Capacidad Total:** 4 litros (2 depósitos de 2L cada uno).
- **Dimensiones:** Aproximadamente 36 cm(ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm(alto).
- **Diámetro de salida:** Boquilla estándar para flujo controlado.
- **Usos:** Perfecto para estaciones de servicio rápido de hamburguesas, panchos, papas fritas y ensaladas. Permite ofrecer los dos aderezos más populares en un solo módulo organizado.



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 Total: 4 litros (2 depósitos de 2L cada uno).

Dimensiones:

Ancho: 20.5 cm.

Largo: 24.5 cm.

Alto: 28 cm.

Peso: 3 kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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