



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DISPENSADOR SALSA ACERO 3 DEPÓSITOS 6 LTS. TOPPO GASTROMAQ

CODIGO: 7414

- **Dispensador Salsa Acero 3 Depósitos 6 lts.** Toppo Gastromaq, ideal para puntos de venta con alto flujo de clientes. Permite centralizar los tres aderezos principales en una sola unidad compacta y robusta. Su sistema de triple bombeo manual garantiza una higiene superior al evitar el contacto directo del usuario con el producto o el recipiente original.
- **Configuración:** Tres depósitos internos individuales con bombas de succión independientes.
- **Material:** Cuerpo exterior en acero inoxidable reforzado. Bombas de polímero de grado alimenticio ultra-resistente.
- **Precisión de Porción:** Bombas calibradas para entregar una dosis exacta por pulsación, minimizando el desperdicio de insumos.
- **Mantenimiento:** Componentes de fácil extracción; las bombas se desarmen sin necesidad de herramientas para su lavado diario.
- **Higiene:** El diseño cerrado protege las salsas de contaminantes externos y derrames accidentales.
- **Capacidad Total:** 6 litros (3 depósitos de 2L cada uno).
- **Dimensiones:** Aproximadamente 54

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



cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm (alto total).

- **Peso:** Elevado, para asegurar máxima estabilidad al presionar las tres bombas simultáneamente.
- **Usos:** La solución definitiva para estaciones de autoservicio de salsas (Kétchup, Mayonesa y Mostaza), barras de snacks en cines, patios de comidas y restaurantes de comida rápida que buscan orden y limpieza en la zona de condimentos.

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

- Dispensador Salsa Acero 3 Depósitos 6 lts. Toppo Gastromaq, ideal para puntos de venta con alto flujo de clientes. Permite centralizar los tres aderezos principales en una sola unidad compacta y robusta. Su sistema de triple bombeo manual garantiza una higiene superior al evitar el contacto directo del usuario con el producto o el recipiente original.
- **Configuración:** Tres depósitos internos individuales con bombas de succión independientes.
- **Material:** Cuerpo exterior en acero inoxidable reforzado. Bombas de polímero de grado alimenticio ultra-resistente.
- **Precisión de Porción:** Bombas calibradas para entregar una dosis exacta por pulsación, minimizando el desperdicio de insumos.
- **Mantenimiento:** Componentes de fácil extracción; las bombas se desarmen sin necesidad de herramientas para su lavado diario.
- **Higiene:** El diseño cerrado protege las salsas de contaminantes externos y derrames accidentales.
- **Capacidad Total:** 6 litros (3 depósitos de 2L cada uno).
- **Dimensiones:** Aproximadamente 54 cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm (alto total).
- **Peso:** Elevado, para asegurar máxima estabilidad al presionar las tres bombas simultáneamente.



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:** La solución definitiva para estaciones de autoservicio de salsas (Kétchup, Mayonesa y Mostaza), barras de snacks en cines, patios de comidas y restaurantes de comida rápida que buscan orden y limpieza en la zona de condimentos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad Total: 6 litros (3 depósitos de 2L cada uno).

Dimensiones: Aproximadamente 54 cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm (alto total).



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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