



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DISPENSADOR SALSA ACERO 4 DEPÓSITOS 8 LTS. TOPPO GASTROMAQ

CODIGO: 7415

- **Dispensador Salsa Acero 4 Depósitos 8 lts. Toppo Gastromaq**, diseñada para ofrecer la máxima versatilidad en el servicio de salsas. Este equipo permite organizar cuatro tipos de aderezos diferentes de forma higiénica y eficiente. Su estructura de acero inoxidable de gran formato está pensada para resistir el uso constante en entornos de alta rotación, manteniendo la estética y la limpieza del establecimiento.
- **Configuración:** Cuatro depósitos internos independientes con sus respectivas bombas de presión.
- **Material:** Chasis integral en acero inoxidable de grado alimenticio y bombas de polipropileno de alta resistencia química.
- **Sistema de Succión:** Bombas diseñadas para alto vacío que permiten aprovechar hasta la última gota del producto.
- **Versatilidad:** Apta para salsas frías o a temperatura ambiente de viscosidad baja y media.
- **Seguridad Sanitaria:** Sistema hermético que previene la entrada de insectos o partículas de polvo al producto.
- **Capacidad Total:** 8 litros (4 depósitos individuales de 2L cada uno).
- **Dimensiones:** Aproximadamente 72

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).

- **Espaciado:** Diseño optimizado para que cuatro usuarios puedan servirse simultáneamente sin estorbarse.
- **Usos:** Ideal para grandes patios de comidas, estadios, cines y buffets de hoteles. Permite ofrecer el "set completo" de aderezos: Kétchup, Mayonesa, Mostaza y una salsa especial (Golf, Barbacoa o Aji).

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

- Dispensador Salsa Acero 4 Depósitos 8 lts. Toppo Gastroma, diseñada para ofrecer la máxima versatilidad en el servicio de salsas. Este equipo permite organizar cuatro tipos de aderezos diferentes de forma higiénica y eficiente. Su estructura de acero inoxidable de gran formato está pensada para resistir el uso constante en entornos de alta rotación, manteniendo la estética y la limpieza del establecimiento.
- **Configuración:** Cuatro depósitos internos independientes con sus respectivas bombas de presión.
- **Material:** Chasis integral en acero inoxidable de grado alimenticio y bombas de polipropileno de alta resistencia química.
- **Sistema de Succión:** Bombas diseñadas para alto vacío que permiten aprovechar hasta la última gota del producto.
- **Versatilidad:** Apta para salsas frías o a temperatura ambiente de viscosidad baja y media.
- **Seguridad Sanitaria:** Sistema hermético que previene la entrada de insectos o partículas de polvo al producto.
- **Capacidad Total:** 8 litros (4 depósitos individuales de 2L cada uno).
- **Dimensiones:** Aproximadamente 72 cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm (alto).
- **Espaciado:** Diseño optimizado para que cuatro usuarios puedan servirse simultáneamente sin estorbarse.
- **Usos:** Ideal para grandes patios de comidas, estadios, cines y buffets de hoteles. Permite ofrecer el "set completo" de aderezos: Kétchup, Mayonesa, Mostaza y una salsa especial (Golf, Barbacoa o Aji).



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

Dimensiones: Aproximadamente 72 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