



DISPENSADOR SALSA ACERO 5 DEPÓSITOS 10 LTS. TOPPO GASTROMAQ

CODIGO: 7416

- Estación de dosificación quíntuple de alto rendimiento, diseñada para la organización definitiva de condimentos en entornos de flujo crítico. Esta unidad centraliza cinco servicios independientes, permitiendo una gestión de inventario de salsas eficiente y una experiencia de autoservicio fluida. Su construcción reforzada garantiza estabilidad y durabilidad frente al uso intensivo diario.
- **Configuración:** Cinco depósitos internos individuales con bombas de presión manual de alta precisión.
- **Material:** Cuerpo exterior en acero inoxidable satinado de fácil limpieza. Bombas de polímero técnico resistente al impacto y al desgaste.
- **Dosificación Estándar:** Cada bombeo entrega una ración exacta, ideal para el control de costos y reducción de desperdicios.
- **Mantenimiento:** Sistema "Quick-Clean" que permite retirar los contenedores internos y las bombas para lavado por separado.
- **Estabilidad:** Base extendida con soportes antideslizantes para soportar la presión de múltiples usuarios operando el equipo al mismo tiempo.
- **Capacidad Total:** 10 litros (5 depósitos independientes de 2L cada uno).



- **Dimensiones:** alto 28, ancho 72 y largo 18 cm.
- **Longitud:** Es la unidad más larga de la serie, requiriendo un espacio de mesada considerable.
- **Usos:** Diseñado para grandes cadenas de comida rápida, parques temáticos, comedores industriales y estaciones de snacks que ofrecen una amplia gama de salsas (Kétchup, Mayonesa, Mostaza, Barbacoa, Ají, Alioli, etc.).

Categorías: Dispensadores de Salsas

- Estación de dosificación quíntuple de alto rendimiento, diseñada para la organización definitiva de condimentos en entornos de flujo crítico. Esta unidad centraliza cinco servicios independientes, permitiendo una gestión de inventario de salsas eficiente y una experiencia de autoservicio fluida. Su construcción reforzada garantiza estabilidad y durabilidad frente al uso intensivo diario.
- **Configuración:** Cinco depósitos internos individuales con bombas de presión manual de alta precisión.
- **Material:** Cuerpo exterior en acero inoxidable satinado de fácil limpieza. Bombas de polímero técnico resistente al impacto y al desgaste.
- **Dosificación Estándar:** Cada bombeo entrega una ración exacta, ideal para el control de costos y reducción de desperdicios.
- **Mantenimiento:** Sistema "Quick-Clean" que permite retirar los contenedores internos y las bombas para lavado por separado.
- **Estabilidad:** Base extendida con soportes antideslizantes para soportar la presión de múltiples usuarios operando el equipo al mismo tiempo.
- **Capacidad Total:** 10 litros (5 depósitos independientes de 2L cada uno).
- **Dimensiones:** alto 28, ancho 72 y largo 18 cm.
- **Longitud:** Es la unidad más larga de la serie, requiriendo un espacio de mesada considerable.
- **Usos:** Diseñado para grandes cadenas de comida rápida, parques temáticos, comedores industriales y estaciones



de snacks que ofrecen una amplia gama de salsas (Kétchup, Mayonesa, Mostaza, Barbacoa, Ají, Alioli, etc.).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad Total: 10 litros (5 depósitos independientes de 2L cada uno).

Dimensiones:
Alto: 28 cm.
Ancho: 72 cm.
Largo: 18 cm.
Peso: 7.9 kg.