



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## EMBUDO DOSIFICADOR ACERO INOXIDABLE 1.9 LTS. GASTROMAQ

CODIGO: 7399

- El Embudo Dosificador YM11-20 es una herramienta de precisión esencial para cualquier pastelería o chocolatería en Chile que busque estandarizar sus porciones y mantener un mesón de trabajo impecable. Su sistema de gatillo permite un control total sobre cremas, salsas, rellenos y chocolates.
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 de alta calidad (grado alimenticio).
- Mecanismo: Gatillo de presión ergonómico con resorte de alta durabilidad.
- Accesorios Incluidos: Soporte de mesa (base) de acero inoxidable y boquillas intercambiables de diferentes diámetros (para distintas densidades de líquido).
- Precisión en el Porcionado: Ideal para rellenar moldes de bombones, verter mezcla de cupcakes o decorar platos con salsas, asegurando que cada unidad tenga exactamente la misma cantidad.
- Control Antigoteo: El sistema de cierre hermético del gatillo evita el desperdicio de materia prima y mantiene limpia la estación de trabajo, reduciendo tiempos de limpieza.
- Resistencia Térmica: Soporta mezclas calientes (como chocolate fundido o almíbares) sin deformarse ni transferir olores, cumpliendo con la normativa de seguridad

[www.comercialfranklin.cl](http://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



alimentaria.

- Estética Profesional: Su acabado pulido espejo es ideal para cocinas a la vista o demostraciones técnicas.
- Chocolatería: Llenado de moldes y creación de figuras.
- Repostería: Dosificación de mezclas líquidas en cápsulas de muffins o mini tortas.
- Hotelería y Catering: Decoración precisa de postres emplatados.

---

Categorías: [Accesorios de cocina](#), [RECIÉN LLEGADOS](#)

- El Embudo Dosificador YM11-20 es una herramienta de precisión esencial para cualquier pastelería o chocolatería en Chile que busque estandarizar sus porciones y mantener un mesón de trabajo impecable. Su sistema de gatillo permite un control total sobre cremas, salsas, rellenos y chocolates.
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 de alta calidad (grado alimenticio).
- Mecanismo: Gatillo de presión ergonómico con resorte de alta durabilidad.
- Accesorios Incluidos: Soporte de mesa (base) de acero inoxidable y boquillas intercambiables de diferentes diámetros (para distintas densidades de líquido).
- Precisión en el Porcionado: Ideal para rellenar moldes de bombones, verter mezcla de cupcakes o decorar platos con salsas, asegurando que cada unidad tenga exactamente la misma cantidad.
- Control Antigoteo: El sistema de cierre hermético del gatillo evita el desperdicio de materia prima y mantiene limpia la estación de trabajo, reduciendo tiempos de limpieza.
- Resistencia Térmica: Soporta mezclas calientes (como chocolate fundido o almíbares) sin deformarse ni transferir olores, cumpliendo con la normativa de seguridad alimentaria.
- Estética Profesional: Su acabado pulido espejo es ideal para cocinas a la vista o demostraciones técnicas.
- Chocolatería: Llenado de moldes y creación de figuras.
- Repostería: Dosificación de mezclas líquidas en cápsulas de muffins o mini tortas.
- Hotelería y Catering: Decoración precisa de postres emplatados.



[www.comercialfranklin.cl](http://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

Modelo: YM11-20

Capacidad: 1.9 Litros.



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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