



DISPENSADOR SALSA ACERO 1 DEPÓSITO 2 LTS. TOPPO GASTROMAQ

\$54.650 Neto

- Dispensador de salsas profesional con sistema de bombeo manual, construido íntegramente para soportar el uso intensivo en estaciones de servicio. Su mecanismo de succión está diseñado para manejar densidades variables (kétchup, mostaza, mayonesa o salsas artesanales) manteniendo la higiene y evitando el goteo residual.
- **Material del Cuerpo:** Acero inoxidable de alta calidad (grado alimenticio), resistente a la corrosión por ácidos de las salsas.
- **Sistema de Bombeo:** Bomba de polipropileno reforzado con boquilla de precisión.
- **Dosificación:** Sistema que permite entregar una cantidad exacta por pulsación, optimizando el costo del insumo.
- **Depósito:** Incluye 1 contenedor interno de plástico sanitario, fácil de extraer para rellenar o refrigerar.
- **Desarme:** Completamente desmontable en menos de 1 minuto para procesos de limpieza y sanitización profunda.
- **Capacidad:** 2 litros.
- **Dimensiones:** Aproximadamente 18



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm(alto, incluyendo la bomba).

- **Peso:** Estructura pesada para garantizar estabilidad durante el bombeo.
- **Usos:** Indispensable en estaciones de aderezos para autoservicio, barras de panchos (hot dogs), hamburgueserías y buffets. Ideal para productos que requieren refrigeración externa y luego se colocan en el dispensador.

CODIGO: 7412

Categorías: [Dispensadores de Salsas](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 2 litros.

Dimensiones: Aproximadamente 18 cm (ancho) x 20 cm (profundidad) x 35 cm(alto, incluyendo la bomba).

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl