

## Dispensador de Salsas 4 Litros FRIGONOR

SKU: 6112 | Categorías: Línea Complementarios | Stock: Agotado



### Descripción

El **Dispensador de Salsas 4 litros FRIGONOR** es la herramienta perfecta para **negocios gastronómicos que buscan eficiencia, higiene y precisión** en el manejo de condimentos y aderezos.

Fabricado completamente en **acero inoxidable**, este equipo es ideal para comedores, restaurantes, food trucks y estaciones de autoservicio que manejan alto flujo de clientes.

### Características Destacadas

- **Uso Comercial e Industrial:**

Diseñado para entornos exigentes como cocinas de alto rendimiento, barras de servicio, buffets y puestos de comida rápida.

- **Estructura Robusta y Duradera:**

Fabricado 100% en **acero inoxidable**, lo que garantiza resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y una larga vida útil, incluso bajo uso intensivo.

- **Sistema de Bombeo Preciso:**

Su **válvula de bombeo** permite una dosificación exacta de salsas y aderezos, lo que evita desperdicios y mejora la presentación del servicio.

- **Válvula de Conservación Hermética:**

El sistema de cierre mantiene sellado el depósito, **preservando la frescura del producto** y permitiendo su almacenamiento incluso dentro de cámaras de refrigeración.

- **Capacidad Ideal:**

Depósito con capacidad de **3 a 4 litros**, lo que reduce la necesidad de recargas frecuentes en entornos de alta demanda.

### Especificaciones Técnicas Dispensador de Salsas 4 litros

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Cód. 6112
- **Dimensiones:**
  - Ancho: 19,5 cm
  - Profundidad: 19,5 cm
  - Alto: 27,5 cm
- **Peso:**
  - Neto: 2 kg
  - Bruto: 2,5 kg
- **Capacidad del depósito:** 3–4 litros
- **Consumo eléctrico:** No aplica (operación mecánica manual)

Usos Sugeridos Dispensador de Salsas 4 litros

- **Áreas de autoservicio:** Permite a los clientes servir sus propias salsas o condimentos de forma práctica e higiénica.
- **Cocinas profesionales:** Facilita el trabajo del personal al permitir porciones precisas sin ensuciar ni desperdiciar producto.
- **Food trucks y catering:** Gracias a su tamaño compacto, es ideal para negocios móviles o eventos masivos al aire libre.

Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza diaria:**

Lavar el depósito y el sistema de bombeo con agua tibia y detergente suave para evitar obstrucciones y mantener la higiene.
- **Evitar productos abrasivos:**

No utilizar químicos agresivos que puedan deteriorar el acabado del acero inoxidable.
- **Verificación del sistema de bombeo:**

Revisar que la válvula funcione correctamente y que el bombeo sea fluido para mantener la eficiencia del servicio.
- **Almacenamiento correcto:**

Cuando no se use, vaciar completamente el depósito y guardar en un lugar seco, protegido del polvo y la humedad.

Beneficios Adicionales Dispensador de Salsas 4 litros

- **Precisión en la porción:** Controla el gasto de insumos y mejora la presentación.
- **Higiene total:** Protege el contenido de la contaminación cruzada y mantiene la salsa en óptimas condiciones.
- **Diseño compacto y portátil:** Fácil de transportar, instalar o reubicar según las necesidades del servicio.
- **Respaldo FRIGONOR:** Garantía de calidad y confianza para tu negocio gastronómico.

Este **Dispensador FRIGONOR en acero inoxidable** es una solución profesional que optimiza el servicio, eleva los estándares de higiene y mejora la eficiencia operativa en cualquier tipo de cocina comercial.

Dispensador de Salsas 4 Litros, fabricado en acero inoxidable. Ideal para cocinas, autoservicios y food trucks.

Fácil de limpiar, resistente y preciso en la dosificación.

Su válvula hermética mantiene frescos los productos incluso en refrigeración.

Especificaciones

| Característica | Detalle         |
|----------------|-----------------|
| Marca          | FRIGONOR        |
| Dimensiones    | 20 x 20 x 30 cm |
| Peso           | 2 kg            |

