aldape
www.aldape.vip

FICHA TÉCNICA

Ver producto y PDF
https://webb.mx/disal3-rhino

Dispensador térmico de salsas y toppings

DISAL-3



Especificaciones técnicas

- Capacidad: 3.3 L
- Temperatura de operación: 50 °C a 100 °C
- Temperatura de conservación del producto: 20 °C a 75 °C
- Porción por servicio: 20 g (puede variar según la densidad del producto)
- Alimentación eléctrica: 120 V~ / 60 Hz
- Amperaje: 4.4 A
- Potencia de resistencia en contenedor: 550 W
- Potencia de resistencia en boquilla dispensadora: 10 W
- Fabricado en acero inoxidable 304/202 y acero al carbono
- Termostato ajustable con 6 niveles de temperatura
- Bomba dispensadora integrada

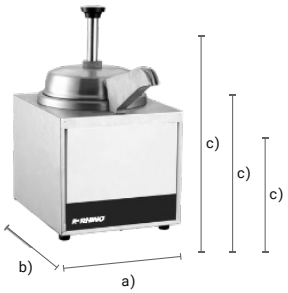
Beneficios

- Mantiene salsas, queso, aderezos y toppings a temperatura constante.
- Dosificación uniforme y controlada para reducir desperdicios.
- Boquilla calefactada que ayuda a evitar grumos y obstrucciones.
- Construcción robusta de acero inoxidable para mayor durabilidad y fácil limpieza.
- Operación sencilla mediante perilla de control de temperatura.
- Ideal para servicio continuo en negocios de alimentos.

Diferencias contra la competencia

- Diseño compacto y fácil de transportar.
- Mayor capacidad de uso para operaciones de alta demanda.
- Sistema de calentamiento dual: baño María y boquilla calefactada.
- Garantía de 2 años contra defectos de fabricación.

Dimensiones
a) Frente: 23 cm
b) Profundidad: 27 cm
c) Altura hasta bomba: 41 cm
d) Altura hasta tapa: 29.8 cm
e) Altura del gabinete: 23 cm
Peso: 4.6 kg



TORREÓN: Blvd. Revolución 1855 Ote. Torreón, Coahuila, C.P. 27000 **871-713-1309**
DELICIAS: Av. 6a Nte. 404 Centro, Delicias, Chihuahua, C.P. 33000 **639-688-3506**
www.aldape.vip
contacto@aldape.vip