



# DISPENSER NON RISCALDATO PUMP DOSER



## DOSATORE DI CREME E SALSE PER FARCIRE I TUOI PIATTI

Il dispenser non riscaldato Techfood ha dimensioni contenute, che lo rendono poco ingombrante e facilmente trasportabile. È quindi ideale per bar, locali e postazioni street food. Il dispenser è universale e si adatta a qualsiasi barattolo da 2,5-3 kg presente sul mercato. È in grado di erogare cioccolato, creme, marmellate e miele per una proposta dolce; oppure ketchup, maionese, senape e salsa rosa per una proposta salata. Guarnire tuoi piatti non è mai stato così facile. Grazie al dosatore di creme e salse potrai farcire ogni tipo di proposta dolce e salata, dando più gusto al menu del tuo locale.

## CREAM AND SAUCE DOSER FOR FILLING YOUR DISHES

*Techfood's pump doser is compact in size which means it is space-saving and easy to transport. It is, therefore, ideal for cafés, bistros and street food stands. The pump doser is universal and adapts to any commercially sold 2.5-3 kg jar. It can dispense chocolate, creams, jams and honey for sweet dishes or ketchup, mayonnaise, mustard and cocktail sauce for savoury dishes. Garnishing your dishes has never been so easy. Thanks to the cream and sauce pump doser, you can fill and top any sweet or savoury dish, adding extra flavour to your menu.*

FACILE DA  
USARE



EASY TO USE

GUARNISCI



GARNISH

AUMENTA LA  
TUA OFFERTA



INCREASE  
YOUR OFFER

SENZA SCARTO



NO WASTE

CREATIVO



CREATIVE

SOLUZIONI  
STREET FOOD



STREET FOOD  
SOLUTIONS

**TECHFOOD**  
HORECA INNOVATIONS



# DISPENSER NON RISCALDATO PUMP DOSER



## CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

Peso/Weight Kg	3,5
Profondità/Depth mm	300
Larghezza/Width mm	270
Altezza/Height mm	364



**TECHFOOD**  
HORECA INNOVATIONS 

Via Spallanzani, 8/C - 42024 Castelnovo di Sotto (RE) - Italia  
Tel. +39 0522 683747 - Fax +39 0522 688323  
info@techfood.it - techfood.it

