FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Pompe à sauce neutre 3 X 2 L · 30 mL

Inox · 3 bacs · dose de 30 mL

POMPE À SAUCE · 3 BACS · 6 L · COMPTOIR



Un poste à trois sauces en inox et polypropylène, avec trois bacs de 2 L et des doses de 30 mL

Base et couvercle inox

- **Inox**
- Matériaux professionnels

Pompes et bacs

- **Polypropylène**
- 3 bacs de 2 L

Dosage constant

- **30 mL / pression**
- Portions régulières

Trois postes

- **3 sauces**
- Présentées côte à côte

Format de comptoir

- **L 370 x P 210 mm**
- Hauteur 255 mm

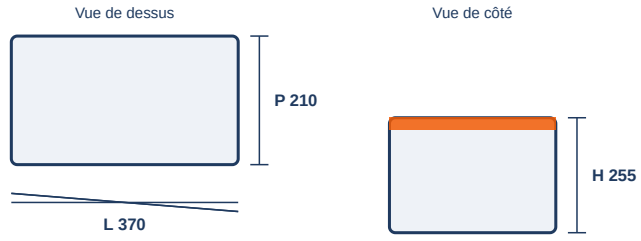
Sauces salées ou sucrées

- **Coulis, nappages**
- Burgers, frites, desserts

3 x 2 L	30 mL	3	370 x 210 mm	2,84 kg
Soit 6 L au total	Dose par pression	Postes	Hauteur 255 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Base et couvercle	**Inox**
Pompes et bacs	**Polypropylène**
Nombre de postes	**3 bacs**
Capacité	**3 x 2L, soit 6L**
Dose	**30 mL par pression**
Dimensions des bacs	**L 170 x P 100 x H 186 mm**
Dimensions	**L 370 x P 210 x H 255 mm**
Poids	**2,84 kg**
Référence	**CPSN32L**
EAN	**3611630082495**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Pompe à sauce neutre 3 x 2 L

La **pompe à sauce neutre 3 x 2 litres** réunit **trois postes** sur un même socle : trois sauces présentées côte à côte, chacune dans son bac de 2 L, soit 6 L au total, avec **30 mL par pression**. Base et couvercle en inox, pompes et bacs en polypropylène, format de comptoir (L 370 x P 210 x H 255 mm, 2,84 kg). Pour les snacks, fast-foods, glaciers, hôtels, buffets, traiteurs, écoles, mairies, comités des fêtes et buvettes associatives.

La mise en service en 4 étapes

1 Remplir les bacs
Remplissez chaque bac de sauce, sans dépasser 2 L.

2 Refermer
Refermez le poste.

3 Placer
Placez chaque pompe face à la zone de dressage.

4 Servir
Appuyez : 30 mL par pression.

Pourquoi choisir cette machine ?

Trois postes
Trois sauces côte à côte, faciles à identifier.

Un dosage constant
30 mL par pression : des portions régulières.

Moins de remplissages
Bacs de 2 L, 6 L au total.

Pour quels établissements ?

1 Snacks, fast-foods
Burgers, hot-dogs, frites.

2 Glaciers, dessert bars
Coulis et sauces sucrées.

3 Hôtels, buffets, traiteurs
Sauces en libre-service ou au passe.

4 Écoles, mairies, associations
Buvettes, fêtes, comités des fêtes.

Confort d'utilisation et entretien

Avant le service
- **Sauces préparées**, bacs remplis.
- **2 L maximum** par bac.

Pendant le service
- **Surface stable**, entre préparation et envoi.
- **Chaque sauce identifiée**.

Après le service
- **Bacs vidés**.
- **Pièces lavées** et séchées.

Installation

Où l'installer ?
Sur une **surface stable et accessible**, entre la zone de préparation et la zone d'envoi. Encombrement : L 370 x P 210 x H 255 mm.

Un autre format ?
Pour plus ou moins de choix, voyez les versions **2 x 2 L ou 4 x 2 L**.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Pompe à sauce neutre 3 x 2 L

Questions fréquentes sur la pompe à sauce neutre 3 x 2 l

Combien de sauces ?
Trois, chacune dans son bac de 2L, soit 6L au total.

Quelle dose à chaque pression ?
30 mL par pression.

Quels sont les matériaux ?
Base et couvercle en inox, pompes et bacs en polypropylène.

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 370 x P 210 x H 255mm, pour 2,84kg.

Quelles sauces utiliser ?
Des sauces salées ou sucrées, des coulis et des garnitures.

Comment l'entretenir ?
Videz les bacs après le service, nettoyez l'inox avec un produit adapté, lavez et séchez les pièces en contact avec la sauce, puis remontez des pièces propres et sèches.

Où l'utiliser ?
Snacks, fast-foods, glaciers, hôtels, buffets, traiteurs, écoles, mairies, comités des fêtes et associations.

Autres appareils de la gamme



Pompe à sauce 2 L
Une sauce
Voir le produit ›



Pompe à sauce 2 x 2 L
Deux sauces
Voir le produit ›



Pompe à sauce 4 x 2 L
Quatre sauces
Voir le produit ›



Porte-bouteilles à sauce
3 bouteilles de 1 L
Voir le produit ›



Porte-bouteilles sauces et épices
Bouteilles et pots
Voir le produit ›



Chauffe-sauce triple inox
Sauces chaudes
Voir le produit ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.