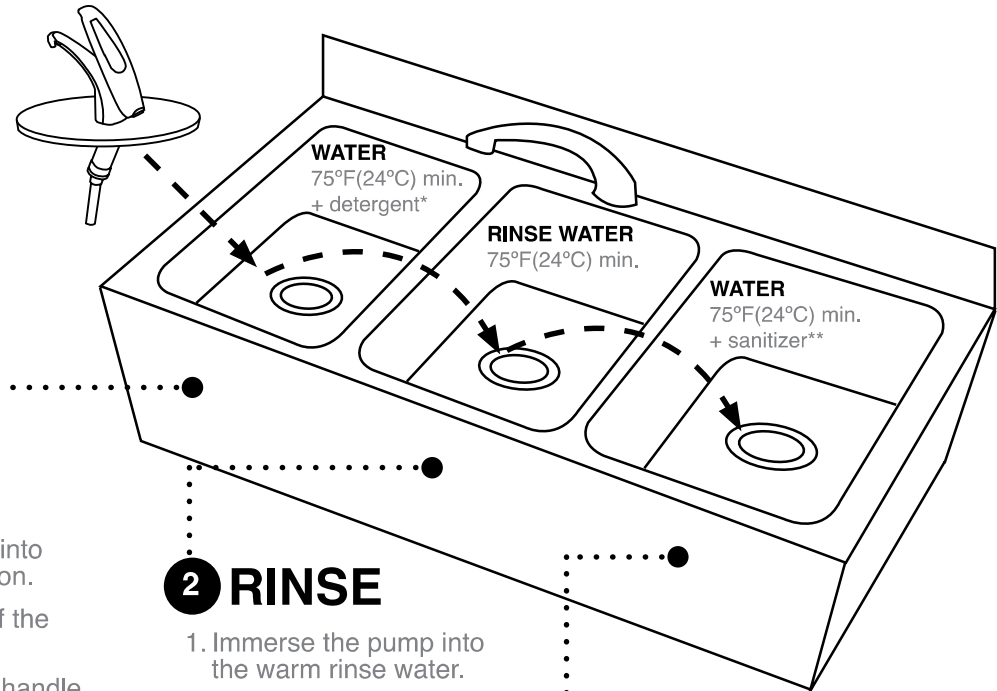
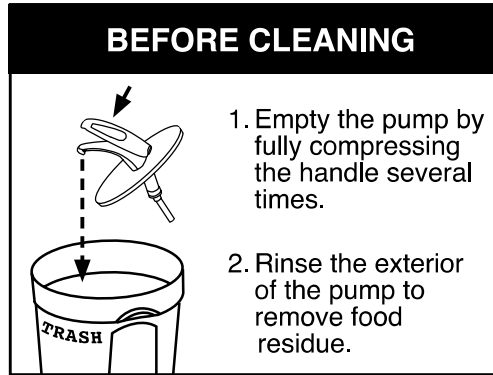


FRONTLINE™ CONDIMENT DISPENSING SYSTEMS

Daily Cleaning and Sanitizing Instructions for Pump

FrontLine™ is NSF Listed for simple daily “clean-in-place” (see inside for periodic full disassembly cleaning).



1 WASH

1. Immerse the pump into the detergent solution.
2. Wash the outside of the pump.
3. Fully compress the handle at least 14 times to clean the inside of the pump.
4. Use the supplied brush to remove any remaining food residue from the hard-to-reach areas - including the spout.



5. Turn the pump upside down to drain the detergent solution.

2 RINSE

1. Immerse the pump into the warm rinse water.
2. Fully compress the handle at least 14 times.

3 SANITIZE

1. Immerse the pump into the sanitizing solution.
2. Fully compress the handle at least 14 times.
3. Keep the pump submerged for a minimum of two minutes.
4. Remove the pump and fully compress the handle several times to clean the inside of sanitizing solution.
5. Turn the pump upside down to drain the sanitizing solution.
6. Allow the pump to air dry. Store the pump in a sanitary manner until ready to use.



*Use a commonly available dishwashing detergent such as Dawn or Joy mixed to a concentration recommended by manufacturer.
**Use a quaternary ammonium sanitizer mixed to the manufacturer recommended concentration for water at 75°F(24°C) minimum.

DISASSEMBLE



Before cleaning, empty the pump by fully compressing the handle several times until the condiment is removed from the pump.



Disconnect the dip tube from the pump body by pulling the dip tube down using a twisting motion.



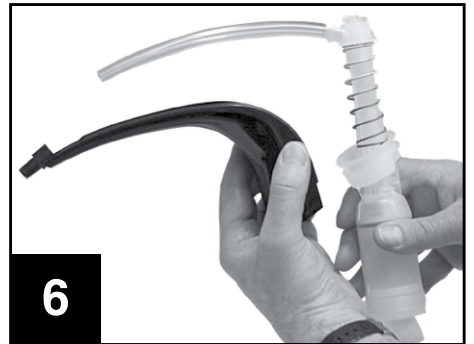
Unscrew the locking collar and remove the lid and the locking collar from the pump body.



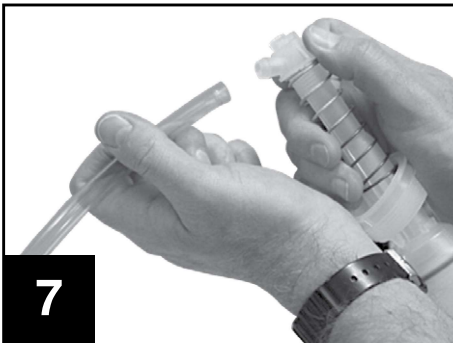
Separate the handle/upper housing from the pump engine.



Twist and pull spout to remove from lower housing.



Slip the lower housing off the pump engine.



Gently twist and pull the end of the nozzle tube to remove.



Unscrew and remove the pump engine.



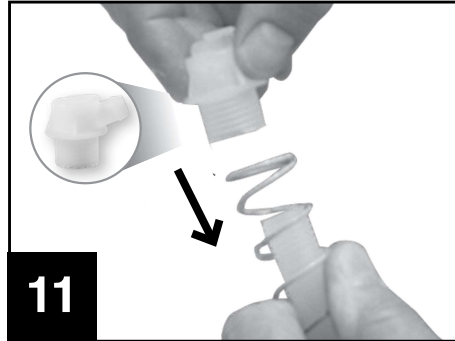
Remove cap from bottom pump assembly.

INSTRUCTIONS



10

Remove black ball from bottom pump assembly.



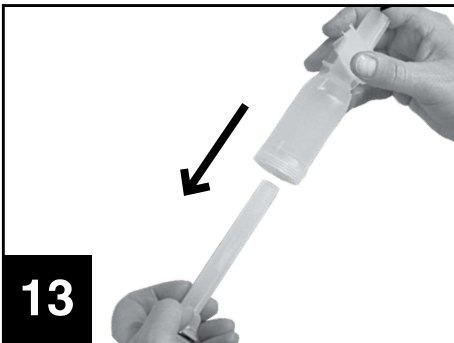
11

Place one hand over the elbow connector and spring. With the other hand, unscrew the pump body from the elbow connector. Use caution as the spring is under compression.



12

Slide the spring off the plunger.



13

Push down on top of plunger to remove through bottom of pump body.



14

Unscrew the outlet valve and remove it from the plunger.

***Note DO NOT REMOVE BLACK O-RING FROM PLUNGER**



***Note DO NOT REMOVE BLACK UMBRELLA FROM OUTER VALVE AS IT MAY DAMAGE UMBRELLA.**

To clean in place, run/flush water over umbrella while connected to valve to remove any condiment.

REASSEMBLE

Before reassembling the pump, lubricate the O-ring with a food-grade lubricant or fresh vegetable oil. Wear gloves or be sure hands are properly cleaned and sanitized during assembly.

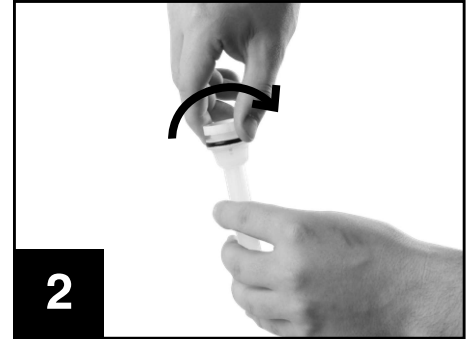


1

Attach outlet valve to plunger.



*Note do not remove black umbrella from outlet valve, clean in place. After cleaning make sure umbrella is flush.



2

Screw the outlet valve onto plunger.



3

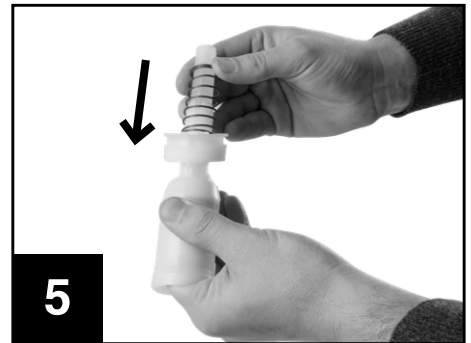
Line up plunger with keyed pump body and push plunger through bottom of pump body.
*note you must have plunger aligned with keyed area on pump body.

***DO NOT FORCE PLUNGER INTO PUMP BODY.**



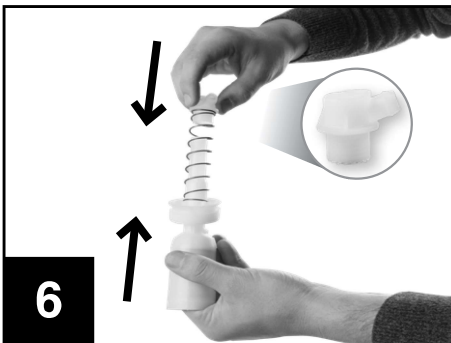
4

Plunger must be pushed through pump body before sliding spring onto plunger.



5

Slide spring onto plunger.



6

Push up on the plunger while pushing down on spring with elbow connector. Screw elbow connector into plunger until tight.



7

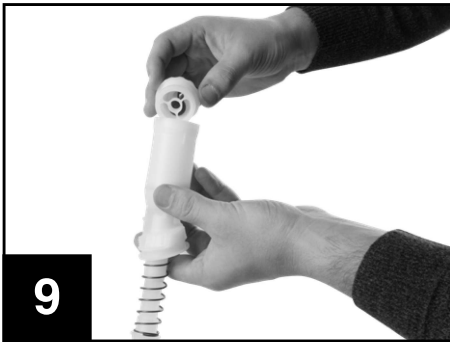
Place black ball into bottom outlet assembly.



8

Close ball into bottom outlet assembly and snap cap onto outlet.

INSTRUCTIONS



9
Screw bottom outlet assembly onto pump body.



10
Twist and push nozzle tube to attach connector cap.



11
Attach spout to lower shell.



12
Insert hose into spout of lower housing.



13
Align bottom of lower housing with groove in pump engine.



14
Align upper handle/upper housing to groove in pump engine. Snap upper shell and lower shell together.



15
Place pump through lid. Screw the locking collar to the pump body.

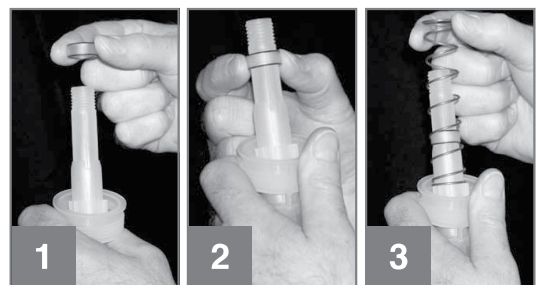


16
Insert the dip tube into the pump body by pushing up and using a twisting motion.

***WHEN REINSTALLING HANDLE/ UPPER HOUSING TO LOWER HOUSING/PUMP ENGINE, BE SURE HANDLE IS RAISED ALL THE WAY.**

PORTION RINGS

Your FrontLine™ Condiment Dispensing System dispenses one fluid ounce with each stroke. Three portion rings are included with your pump if you wish to reduce portion size. Each ring reduces portion size by 1/4 ounce. The portion rings are easy to install. During pump reassembly, before installing the spring, simply slip the ring(s) onto the neck of the plunger.



1

2

3

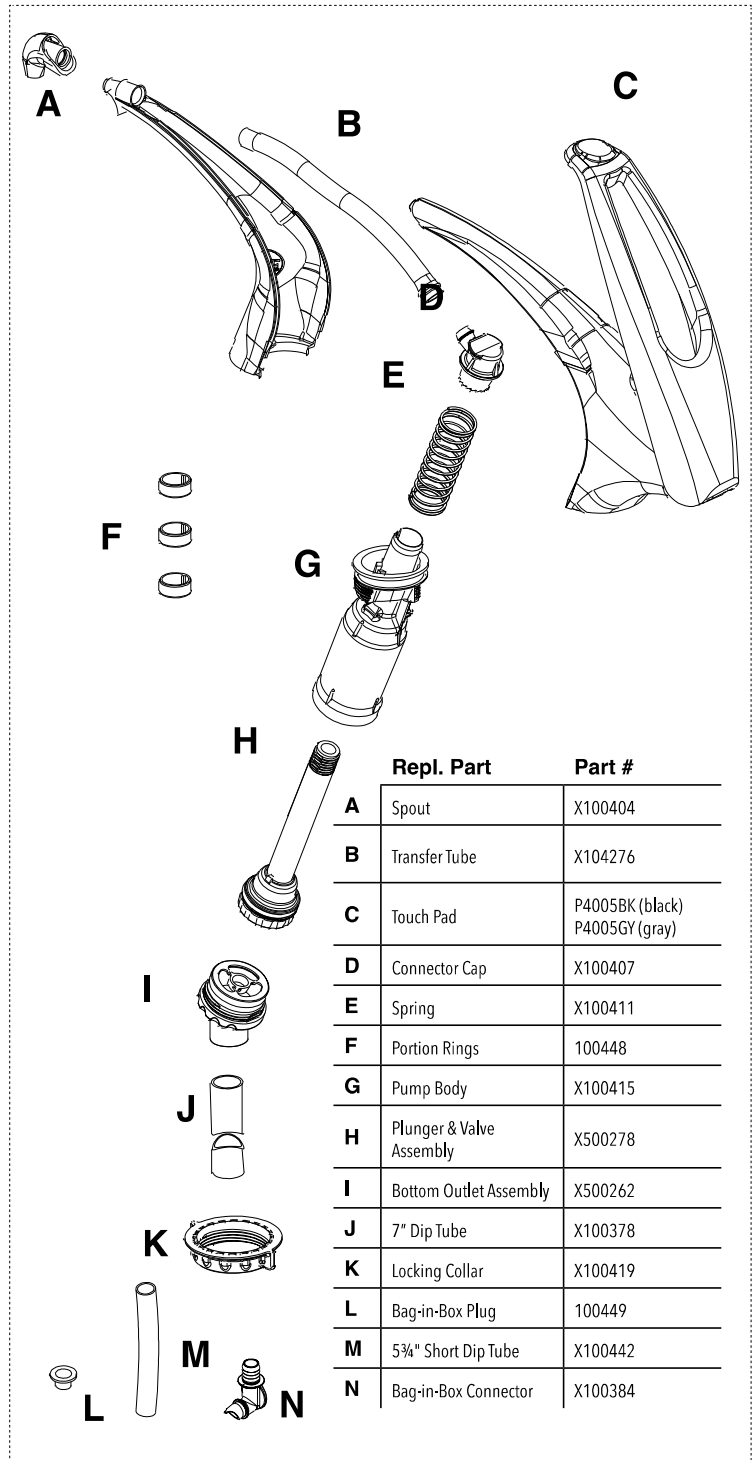
Thank you for your purchase of a San Jamar FrontLine™ Condiment Dispensing System.

We appreciate your business and are confident that you will benefit from the smart design and innovative features of your pump. San Jamar offers a variety of FrontLine™ condiment dispenser solutions that are designed to improve the efficiency of your operation. If you would like any further information on these or other San Jamar products, please contact us at (800) 248-9826 or visit www.sanjamar.com.

Available FrontLine™ Condiment Dispensing Systems

| Part Number | Description | Pump Color |
|-------------|---|--------------|
| P4000BK | Pump Only | Black |
| P4000 | Pump Only | Metal Finish |
| P4100BK | FrontLine Universal In-Counter System | Black |
| P4100 | FrontLine Universal In-Counter System | Metal Finish |
| P4710BK | FrontLine 7qt. Round Cover and Pump System | Black |
| P4710 | FrontLine 7qt. Round Cover and Pump System | Metal Finish |
| P4800BK | FrontLine Countertop Pump Box System | Black |
| P4800 | FrontLine Countertop Pump Box System | Metal Finish |
| P4900BK | FrontLine Universal Countertop System | Black |
| P4900 | FrontLine Universal Countertop System | Metal Finish |
| P4826BK | FrontLine Countertop Dual Condiment System (2 pump boxes, 1 dual-tier condiment tray) | Black |
| P4826 | FrontLine Countertop Dual Condiment System (2 pump boxes, 1 dual-tier condiment tray) | Metal Finish |
| Accessories | | |
| P405 | FrontLine Pack of Color Touch Pads (1 each: red, yellow, and brown) | N/A |
| P417 | FrontLine 7qt Round Inset Container Only (mates with P4710 and P4710BK) | N/A |

Replacement Parts



| | Repl. Part | Part # |
|---|--------------------------|-----------------------------------|
| A | Spout | X100404 |
| B | Transfer Tube | X104276 |
| C | Touch Pad | P4005BK (black) P4005GY (gray) |
| D | Connector Cap | X100407 |
| E | Spring | X100411 |
| F | Portion Rings | 100448 |
| G | Pump Body | X100415 |
| H | Plunger & Valve Assembly | X500278 |
| I | Bottom Outlet Assembly | X500262 |
| J | 7" Dip Tube | X100378 |
| K | Locking Collar | X100419 |
| L | Bag-in-Box Plug | 100449 |
| M | 5 3/8" Short Dip Tube | X100442 |
| N | Bag-in-Box Connector | X100384 |

San Jamar
555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada
15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe
Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 1522 8140
F: +32 1522 8148
emea@sanjamar.com

México
Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com

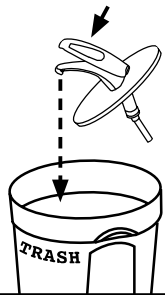


SYSTÈME DE DISTRIBUTION DE CONDIMENTS FRONTLINE™

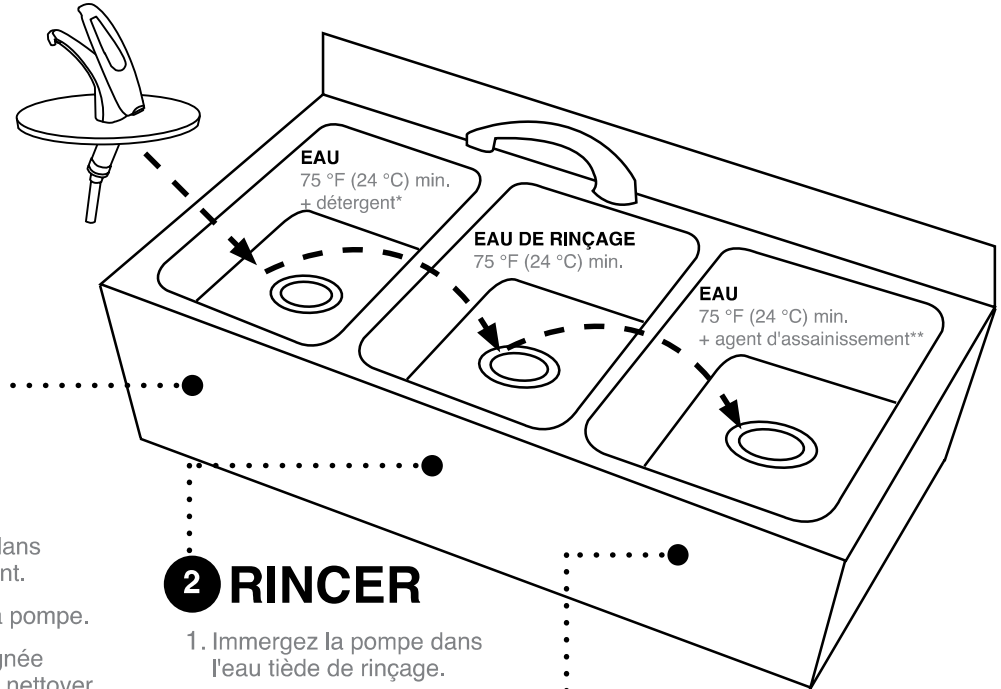
Instructions de désinfection et de nettoyage quotidiens pour la pompe

FrontLine™ est homologué NSF pour de simple « Nettoyage en place » quotidien
(voir à l'intérieur pour le nettoyage périodique avec démontage complet).

AVANT LE NETTOYAGE

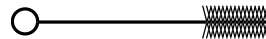


1. Vider la pompe en comprimant complètement la poignée plusieurs fois.
2. Rincez l'extérieur de la pompe pour enlever les résidus de nourriture.



1 LAVER

1. Immergez la pompe dans la solution de détergent.
2. Lavez l'extérieur de la pompe.
3. Complètement la poignée au moins 14 fois pour nettoyer l'intérieur de la pompe.
4. Utilisez la brosse fournie pour enlever tout résidu de nourriture restante des zones difficiles à atteindre - y compris la buse.
5. Tournez la pompe à l'envers pour drainer la solution de détergent.



2 RINCER

1. Immergez la pompe dans l'eau tiède de rinçage.
2. Comprimez complètement la poignée au moins 14 fois.

3 DÉSINFECTER

1. Immergez la pompe dans la solution de désinfection.
2. Comprimez complètement la poignée au moins 14 fois.
3. Gardez la pompe immergée pendant au moins deux minutes.
4. Retirez la pompe et compressez complètement la poignée plusieurs fois pour nettoyer l'intérieur de la solution désinfectante.
5. Tournez la pompe à l'envers pour drainer la solution désinfectante.
6. Laissez sécher la pompe à l'air libre. Stockez la pompe d'une manière sanitaire jusqu'au moment de l'emploi.

 **san jamar**
smart. safe. sanitary.



*Utilisez un détergent à vaisselle couramment disponible tel que Dawn ou Joy mélangé à une concentration recommandée par le fabricant.

**Utilisez un désinfectant ammonium quaternaire mélangé à la concentration recommandée du fabricant avec une eau à 75 °F (24 °C) minimum.

DÉMONTEZ



1

Avant le nettoyage, videz la pompe en comprimant complètement la poignée à plusieurs reprises jusqu'à ce que le condiment soit retiré de la pompe.



2

Débranchez le tube plongeur du corps de la pompe en tirant le tube plongeur vers le bas en utilisant un mouvement de torsion.



3

Dévissez la bague de verrouillage et enlevez le couvercle et la bague de verrouillage du corps de la pompe.



4

Séparez la poignée/le boîtier supérieur du moteur de la pompe.



5

Tordez et tirez le bec pour le retirer du boîtier inférieur.



6

Glissez le boîtier inférieur du moteur de la pompe.



7

Tordez doucement et tirez le bout du tube de buse pour l'enlever.



8

Dévissez et enlevez le moteur de la pompe.



9

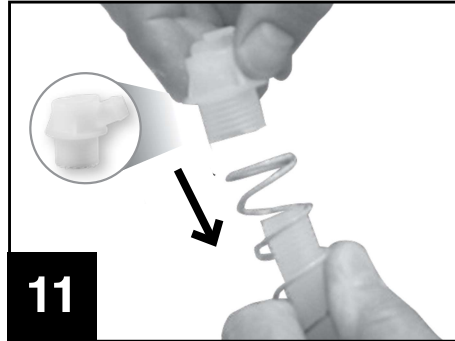
Retirez le capuchon de l'assemblage inférieur de la pompe.

INSTRUCTIONS



10

Retirez la boule noire de l'assemblage inférieur de la pompe.



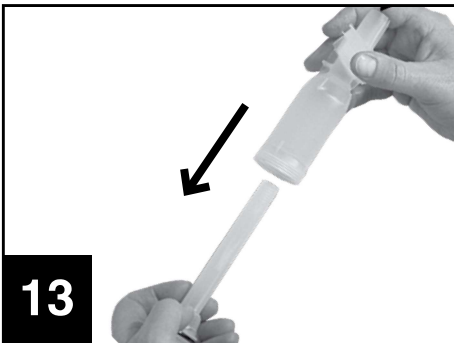
11

Placez une main sur le connecteur de coude et le ressort. Avec l'autre main, dévissez le corps de la pompe du raccord de coude. Faites preuve de prudence, car le ressort est en compression.



12

Glissez le ressort hors du plongeur.



13

Poussez vers le bas sur le dessus du plongeur pour le retirer par le dessous du corps de la pompe.



14

Dévissez la soupape de sortie et retirez-la du plongeur.

***Remarque : NE PAS ENLEVER L'ANNEAU O DU PLONGEUR**



***Remarque : NE PAS RETIRER LE PARAPLUIE NOIR DE LA SOUPAPE EXTÉRIEURE, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE PARAPLUIE.**

Pour nettoyer en place, coulez/rincez avec de l'eau par-dessus le parapluie tout en étant connecté à la soupape pour enlever tout condiment.

REMONTAGE

Avant de remonter la pompe, vous devez lubrifier le joint torique avec un lubrifiant de qualité alimentaire ou avec de l'huile végétale fraîche. Portez des gants ou assurez-vous que les mains sont correctement nettoyées et désinfectées lors de l'assemblage.



1

Attachez la soupape de sortie au plongeur.



2

*Remarque : ne pas retirer le parapluie noir de la soupape de sortie, nettoyez en place. Après le nettoyage, veillez à ce que le parapluie soit affleuré.



Vissez la soupape de sortie sur le plongeur.



3

Alignez le plongeur à accouplement direct avec le corps de la pompe et poussez le plongeur à travers le bas du corps de la pompe.

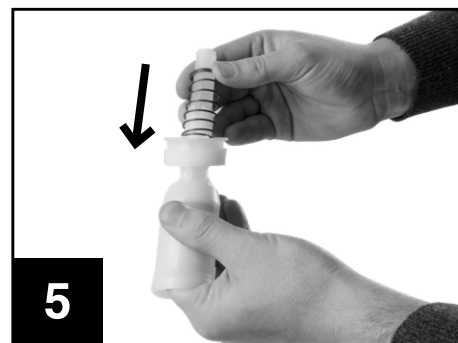
*Remarque : vous devez avoir le plongeur aligné à accouplement direct sur le corps de la pompe.

***NE PAS FORCER LE PLONGEUR SUR LE CORPS DE LA POMPE.**



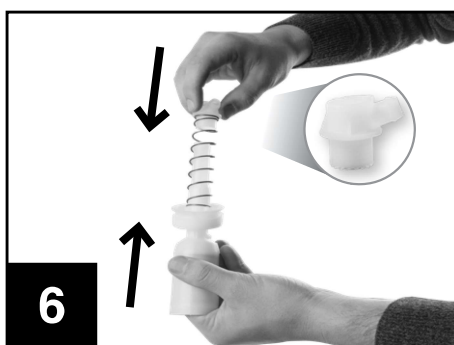
4

Le plongeur doit être poussé à travers le corps de la pompe avant de glisser le ressort sur le plongeur.



5

Glissez le ressort sur le plongeur.



6

Poussez sur le plongeur en appuyant sur le ressort avec le connecteur du coude. Vissez le connecteur du coude dans le plongeur jusqu'à il soit serré.



7

Placez la boule noire dans l'assemblage inférieur de la pompe.



8

Fermez la balle dans l'assemblage inférieur de sortie et enclenchez le bouchon sur la sortie.

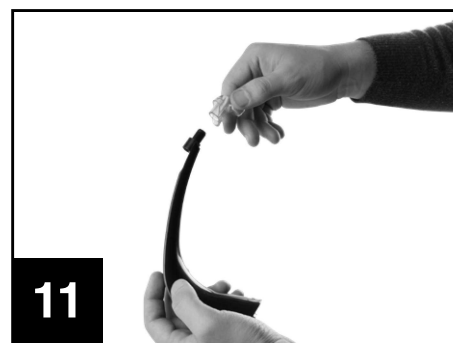
INSTRUCTIONS



9
Vissez l'assemblage inférieur de sortie sur le corps de la pompe.



10
Tordez et poussez le tube de buse pour fixer le bouchon du connecteur.



11
Fixez le bec à la coque inférieure.



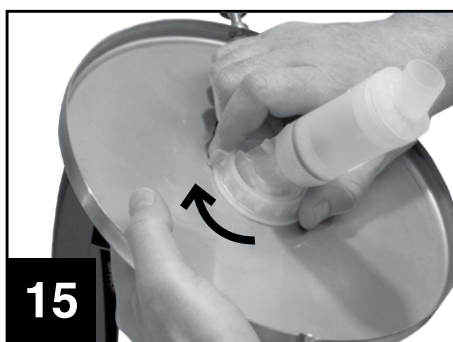
12
Insérez le tuyau dans le bec du boîtier inférieur.



13
Alignez le bas du boîtier inférieur avec la rainure dans la pompe du moteur.



14
Alignez la poignée supérieure/le boîtier supérieur avec la rainure dans le moteur de la pompe. Enclenchez la coque supérieure et la coque inférieure ensemble.



15
Placez la pompe à travers le couvercle. Vissez la bague de verrouillage sur le corps de la pompe.

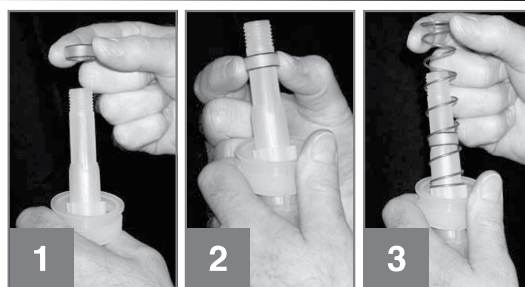


16
Insérez le tube plongeur dans le corps de la pompe en poussant vers le haut et en utilisant un mouvement de torsion.

***LORS DE LA RÉINSTALLATION DE LA POIGNÉE/DU BOÎTIER SUPÉRIEUR POUR ABAISSER LE BOÎTIER/LE MOTEUR DE LA POMPE, SOYEZ ASSURÉ QUE LA POIGNÉE SOIT COMPLÈTEMENT SOULEVÉE.**

ANNEAUX DE PORTIONS

Votre système de distribution de condiments de FrontLine™ dispense une once liquide à chaque coup. Des anneaux à trois portions sont inclus avec votre pompe si vous souhaitez réduire la taille des portions. Chaque anneau réduit la taille des portions par 1/4 once. Les anneaux de portions sont faciles à installer. Au cours du remontage de la pompe, avant l'installation du ressort, il suffit de glisser l'anneau ou les anneaux sur le col du plongeur.



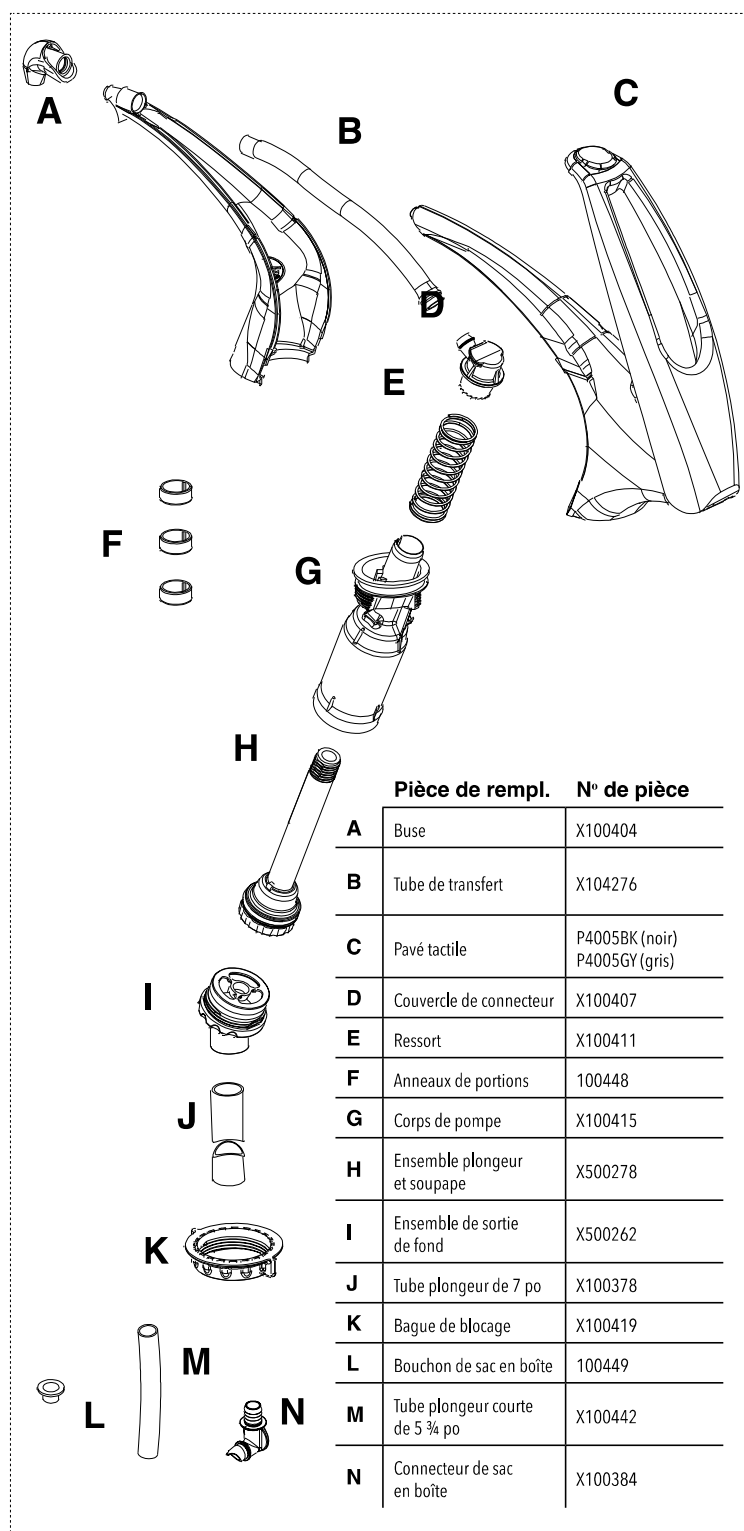
Merci de votre achat d'un Système de distribution de condiments FrontLine™ de San Jamar.

Nous apprécions à sa juste valeur votre confiance et nous sommes convaincus que vous pourrez profiter de la conception intelligente et des fonctionnalités innovantes de votre pompe. San Jamar offre une variété de solutions de distribution de condiments FrontLine™ qui sont conçus pour améliorer l'efficacité de votre opération. Si vous souhaitez de plus amples informations sur ces solutions ou d'autres produits de San Jamar, veuillez nous contacter au (800) 248-9826 ou visitez nous à www.sanjamar.com.

Système de distribution de condiments FrontLine™ disponible

| N° de pièce | Description du produit | Couleur de la pompe |
|-------------|---|---------------------|
| P4000BK | Pompe seulement | Noir |
| P4000 | Pompe seulement | Finition en métal |
| P4100BK | Système dans comptoir universel FrontLine | Noir |
| P4100 | Système dans comptoir universel FrontLine | Finition en métal |
| P4710BK | FrontLine 7 pte. Couvercle rond et système de pompe | Noir |
| P4710 | FrontLine 7 pte. Couvercle rond et système de pompe | Finition en métal |
| P4800BK | Système de boîte de pompe sur comptoir Frontline | Noir |
| P4800 | Système de boîte de pompe sur comptoir Frontline | Finition en métal |
| P4900BK | Système comptoir universel FrontLine | Noir |
| P4900 | Système comptoir universel FrontLine | Finition en métal |
| P4826BK | Système de condiments double sur comptoir FrontLine (2 boîtes de pompe, 1 plateau à condiments à double niveau) | Noir |
| P4826 | Système de condiments double sur comptoir FrontLine (2 boîtes de pompe, 1 plateau à condiments à double niveau) | Finition en métal |
| Accessoires | | |
| P405 | Pavé tactile avec ensemble de couleurs FrontLine (1 de chaque : rouge, jaune et brun) | S.O. |
| P417 | Conteneur intégré seulement de 7 pte. FrontLine (s'accouple seulement avec P4710 et P4710BK) | S.O. |

Pièces de rechange



San Jamar
555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada
15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe
Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 1522 8140
F: +32 1522 8148
emea@sanjamar.com

México
Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com

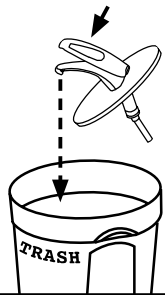
san jamar
smart. safe. sanitary.

SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN DE CONDIMENTOS FRONTLINE™

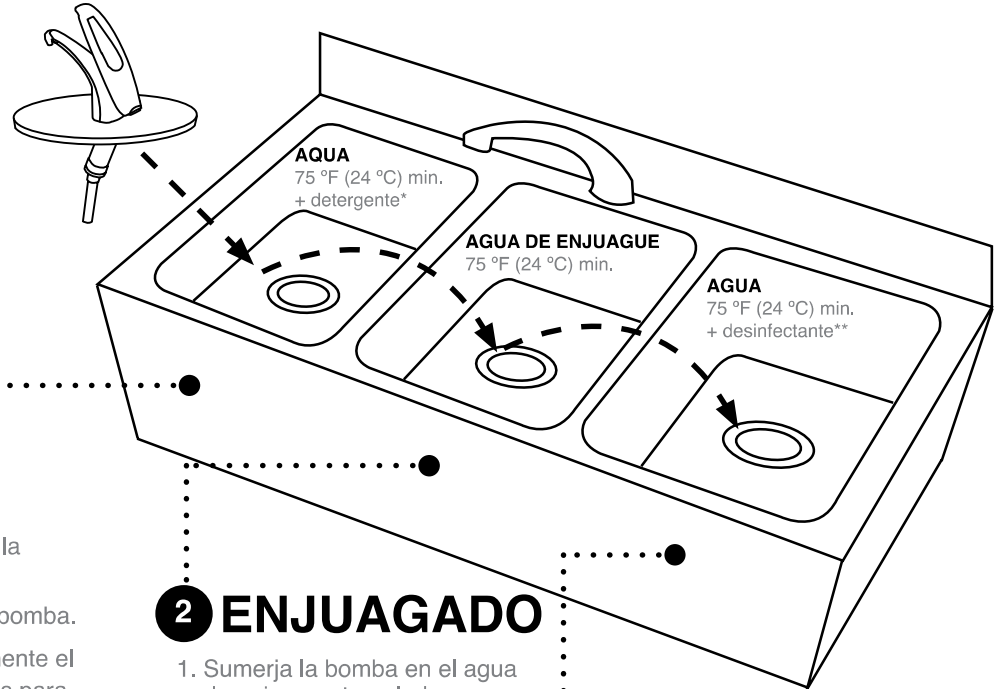
Instrucciones para la limpieza y desinfección diaria de la bomba

FrontLine™ es un producto certificado por la NSF para “limpieza en sitio” sencilla y diaria
(consulte en el interior sobre la limpieza de desarme completo periódico).

ANTES DE LA LIMPIEZA

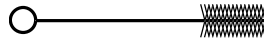


1. Vacíe la bomba por compresión completa del asa varias veces.
2. Enjuague el exterior de la bomba para retirar el residuo de alimento.



1 LAVADO

1. Sumerja la bomba en la solución detergente.
2. Lave el exterior de la bomba.
3. Comprima completamente el asa al menos 14 veces para limpiar el interior de la bomba.
4. Utilice el cepillo suministrado para retirar cualquier residuo de alimento restante de las zonas de difícil alcance, incluida la boquilla.



5. Voltee la bomba boca abajo para drenar la solución detergente.

2 ENJUAGADO

1. Sumerja la bomba en el agua de enjuague templada.
2. Comprima completamente el asa al menos 14 veces.

3 DESINFECTADO

1. Sumerja la bomba en la solución desinfectante.
2. Comprima completamente el asa al menos 14 veces.
3. Deje la bomba sumergida durante un mínimo de dos minutos.
4. Saque la bomba y comprima completamente el asa varias veces para sacar del interior la solución desinfectante.
5. Voltee la bomba boca abajo para drenar la solución desinfectante.
6. Permita que la bomba se seque al aire. Guarde la bomba de forma sanitaria hasta el momento de uso.



*Utilice un detergente lavaplatos comúnmente disponible como Dawn o Joy mezclado a la concentración recomendada por el fabricante.

**Utilice un desinfectante de amonio cuaternario mezclado a la concentración recomendada por el fabricante para agua a un mínimo de 75 °F (24 °C).

DESARME



1

Antes de la limpieza, vacíe la bomba por compresión completa del asa varias veces hasta retirar el condimento de la bomba.



2

Desconecte el tubo sumergido del cuerpo de la bomba, para esto tire del tubo mientras lo hace girar.



3

Desenrosque el anillo de sujeción y retire la tapa y el collar de sujeción del cuerpo de la bomba.



4

Separe el asa/carcasa superior del mecanismo de la bomba.



5

Tire de la boquilla girándola para retirarla de la carcasa inferior.



6

Separe la carcasa inferior del mecanismo de la bomba.



7

Gire levemente el extremo del tubo de la boquilla mientras tira de este para separarlo.



8

Desenrosque y retire el mecanismo de la bomba.



9

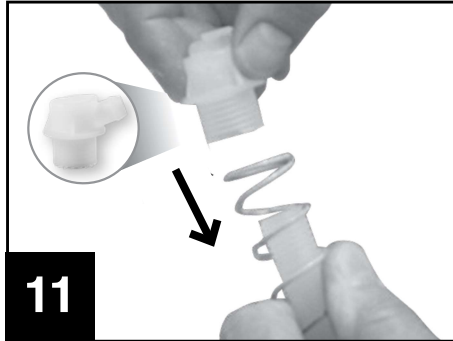
Saque la tapa del conjunto inferior de la bomba.

INSTRUCCIONES



10

Retire la bola negra del conjunto inferior de la bomba.



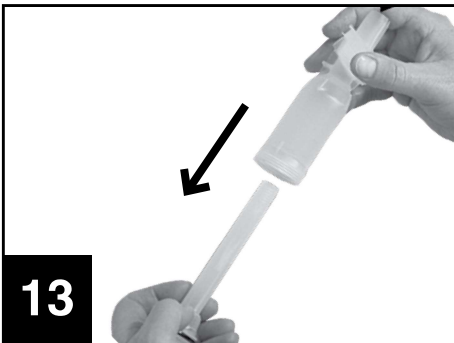
11

Mantenga una mano sobre el conector de codo y el resorte. Con la otra mano, desenrosque el cuerpo de la bomba del conector de codo. Tenga en cuenta que el resorte está comprimido.



12

Saque el resorte del émbolo.



13

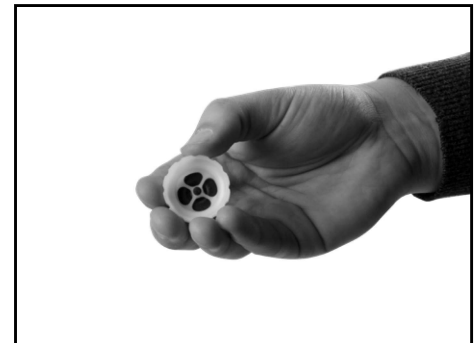
Voltee boca abajo el émbolo para sacarlo de la parte inferior del cuerpo de la bomba.



14

Desenrosque la válvula de salida y retírela del émbolo.

***Nota: NO REMUEVA LA JUNTA TÓRICA NEGRA DEL ÉMBOLO**



***Nota: NO RETIRE LA CUBIERTA NEGRA DE LA VÁLVULA DE SALIDA YA QUE PODRÍA DAÑAR LA CUBIERTA.**

Para limpiarla en la posición, deje correr agua y enjuague la cubierta mientras está conectada a la válvula para retirar cualquier condimento.

MONTAJE

Antes de volver a ensamblar la bomba, lubrique la junta tórica con un lubricante de grado alimentario o un aceite vegetal no utilizado. Use guantes o asegúrese de que las manos estén correctamente limpias y desinfectadas durante el ensamblaje.



1 Conecte la válvula de salida al émbolo.



*Tenga cuidado de no retirar la cubierta negra de la válvula de salida, se limpia en la posición. Después de la limpieza asegúrese de que la cubierta queda a ras.



2 Enrosque la válvula de salida en el émbolo.



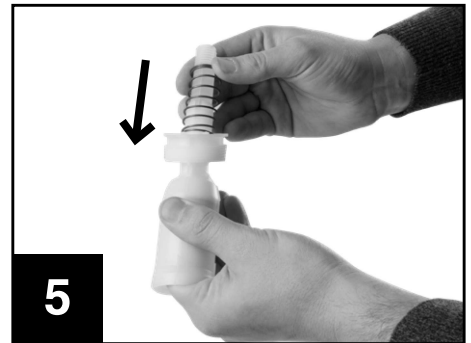
3 Alinee el émbolo con el cuerpo de la bomba según la configuración interna y pase el émbolo por la parte inferior del cuerpo de la bomba.

*debe alinear el émbolo según el área configurada del cuerpo de la bomba.

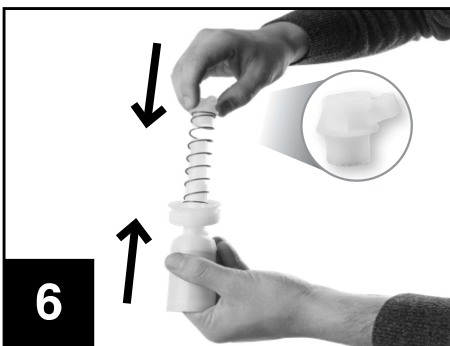
***NO FUERCE EL ÉMBOLO EN EL CUERPO DE LA BOMBA.**



4 El émbolo debe pasarse a través del cuerpo de la bomba antes de deslizar el resorte por el émbolo.



5 Deslice el resorte por el émbolo.



6 Mantenga el émbolo arriba mientras presiona el resorte con el conector de codo. Enrosque el conector de codo en el émbolo hasta que quede ajustada.

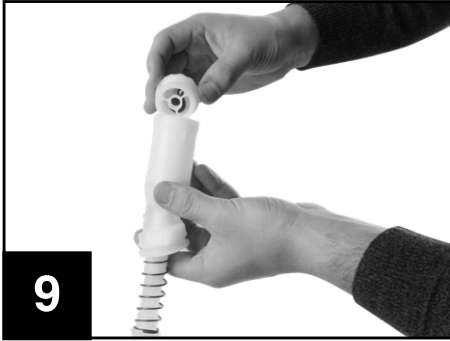


7 Coloque la bola negra en el conjunto de salida inferior.



8 Encierre la bola en el conjunto de salida inferior y ajuste con la tapa sobre la salida.

INSTRUCCIONES



9 Enrosque el conjunto de salida inferior en el cuerpo de la bomba.



10 Gire y empuje el tubo de boquilla para conectar a la tapa del conector.



11 Conecte la boquilla a la carcasa inferior.



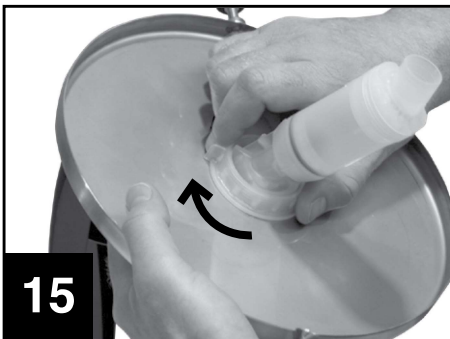
12 Ajuste la manguera en la boquilla de la carcasa inferior.



13 Alinee la parte inferior de la carcasa inferior con la ranura en el mecanismo de la bomba.



14 Alinee el asa superior/carcasa inferior con el mecanismo de la bomba. Encaje juntas la carcasa superior y la carcasa inferior.



15 Coloque la bomba a través de la tapa. Enrosque el anillo de sujeción al cuerpo de la bomba.

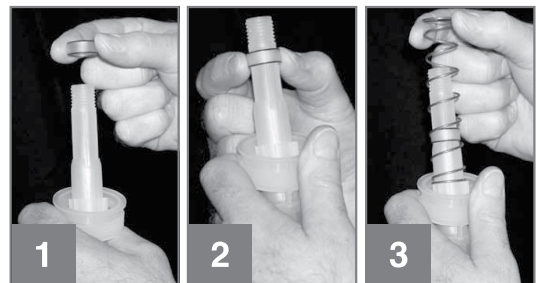


16 Inserte el tubo sumergido del cuerpo de la bomba, empujándolo mientras lo hace girar.

***CUANDO VUELVA A INSTALAR EL ASA/CARCASA SUPERIOR CON LA CARCASA INFERIOR/MECANISMO DE LA BOMBA, ASEGÚRESE DE QUE EL ASA ESTÉ LEVANTADA TODO EL TIEMPO.**

ANILLOS DE PORCIÓN

El sistema de dosificación para condimentos FrontLine™ dosifica un fluido a la vez con cada movimiento. Los tres anillos de porción se incluyen con la bomba si desea reducir el tamaño de la porción. Cada anillo reduce el tamaño de porción en 1/4 onza. Los anillos de porción se instalan fácilmente. Al volver a ensamblar la bomba, antes de la instalación del resorte, simplemente deslice uno o más anillos por el cuello del émbolo.



1

2

3

Gracias por comprar el sistema de dosificación para condimentos FrontLine™ de San Jamar.

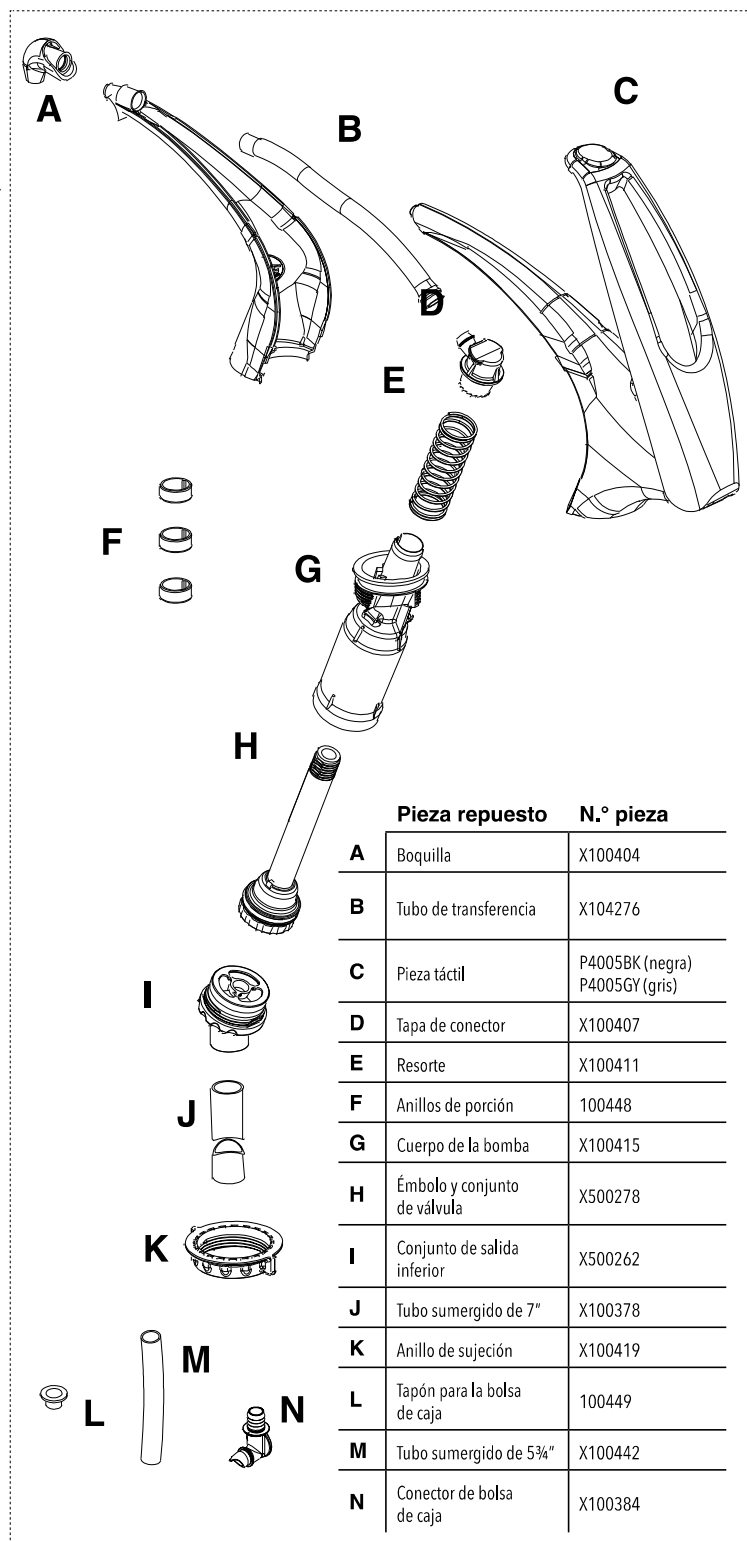
FrontLine™ de San Jamar.

Sabemos que su negocio es valioso y confiamos en que se beneficie del diseño inteligente y características innovadoras de la bomba. San Jamar ofrece una diversidad de soluciones de dosificadores para condimentos FrontLine™ que se diseñan para mejorar la eficiencia de operación. Si desea alguna información adicional sobre estos productos u otros de San Jamar, llámenos al (800) 248-9826 o visite www.sanjamar.com.

Sistemas de dosificación de condimentos FrontLine™ disponibles

| Número de pieza | Descripción | Color de la bomba |
|-----------------|---|-------------------|
| P4000BK | Solo la bomba | Negro |
| P4000 | Solo la bomba | Acabado metálico |
| P4100BK | Sistema FrontLine™ universal de mostrador | Negro |
| P4100 | Sistema FrontLine™ universal de mostrador | Acabado metálico |
| P4710BK | FrontLine 7 cuartos de galón Sistema de bomba y tapa redonda | Negro |
| P4710 | FrontLine 7 cuartos de galón Sistema de bomba y tapa redonda | Acabado metálico |
| P4800BK | Sistema FrontLine de cajas de bomba para mostrador | Negro |
| P4800 | Sistema FrontLine de cajas de bomba para mostrador | Acabado metálico |
| P4900BK | Sistema FrontLine universal de mostrador | Negro |
| P4900 | Sistema FrontLine universal de mostrador | Acabado metálico |
| P4826BK | Sistema FrontLine doble para condimentos de mostrador (2 cajas de bomba, 1 bandeja para condimentos de dos niveles) | Negro |
| P4826 | Sistema FrontLine doble para condimentos de mostrador (2 cajas de bomba, 1 bandeja para condimentos de dos niveles) | Acabado metálico |
| Accesorios | | |
| P405 | Paquete FrontLine de piezas táctiles de color (1 de cada una: rojo, amarillo y marrón) | N/D |
| P417 | Envase de juego redondo FrontLine de 7 cuartos (hace juego con P4710 y P4710BK) | N/D |

Piezas de repuesto



San Jamar
555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada
15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe
Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 1522 8140
F: +32 1522 8148
emea@sanjamar.com

México
Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com

