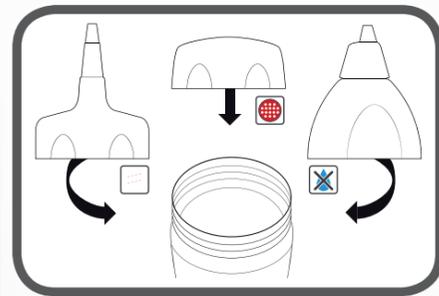


# Dosificadores



## Capacidades

35 cl
50 cl
75 cl
100 cl

Dosificador de salsas, permiten aliñar, decorar un plato....



Ergonomía: Zona de agarre ergonómica. Permite controlar el caudal por la presión ejercida. Aliñar con la cantidad justa.



Escala de medición: Escala de medición en las dos posiciones.



Trazabilidad: Zona para rotular datos de trazabilidad.



Marca de corte



Tapón



Antigoteo



Válvula de Cierre



Bote LDPE Boquilla HDPE

**EUROPE: ARAVEN S.L.**  
Pol. Ind. Malpica, Calle E nº 7  
50057 Zaragoza • Spain  
Tel (+34) 976 465 200  
Fax: (+34) 976 574 299

**USA: ARAVEN EQUIPMENT, LLC**  
3325 N.W. 70 - TH AVE.  
Miami, Florida 33122-1332 (USA)  
Phone: (305) 777-7498 Ext.2004.  
Fax: (305) 777-7499

**MEX: ARAVEN EQUIPMENT, S.A. CV**  
Av. Pso.de la reforma, 107-601  
Col. Tabacalera  
06030 C. México - (DF México)  
Tel. +52 55 53684304



www.araven.com



# Accesorios Manipulación



# Grifo para líquidos, Dispensador y Dosificador de salsas

# Grifo para líquidos



Ref.	01368
Cap.	18 L
Dim.	285 x 285 mm
h.	320 mm
	3

Dispensador para líquidos, aderezos ligeros, reducciones, caldos, bases.

- Máximo control para dispensar líquidos: llave regulable que controla el caudal.
- Asidores laterales que facilitan su manejo y transporte.
- Reduce el nivel de mermas y el crecimiento bacteriano.
- Apilables.
- Optimiza el espacio en la cámara: se adapta al espacio entre baldas.
- Color – clip: permite la identificación de salsas, procesos, alérgenos...
- Regleta de medición, facilita información sobre el consumo y permite realizar mezclas directamente en el recipiente.
- Fácil limpieza: el grifo se desmonta manualmente para facilitar su lavado.

# Dispensador de salsas



Ref.	01367
Cap.	2,6 L
Dim.	176 x 162 mm
h.	190 mm
	4

Dispensador para salsas, aderezos ligeros, jarabes.

- Facilidad de carga, permite transvasar condimentos o aderezos en la cantidad deseada para bombear.  
Optimización del espacio: ocupa poco espacio y puede colocarse en la cocina o directamente a disposición del consumidor.
- Reduce el nivel de mermas, dispensando únicamente la cantidad deseada por bombeo.
  - Tapa hermética: reduce el riesgo de contaminación cruzada.
  - Regleta de medición, facilita información sobre el consumo y permite realizar mezclas directamente en el recipiente.
  - Etiqueta de trazabilidad, permite identificar el contenido y recoger toda su información.
  - Facilidad de uso: dispensador en dirección vertical, mayor facilidad para los usuarios y evita derrames accidentales.
  - Color – clip: permite la identificación de salsas, procesos, alérgenos...
  - Válvula de cierre que mantiene todo el circuito de bombeo cerrado para una mejor conservación del producto en el mismo envase, incluso en cámara.
  - Medida GN: permite alojarse en espacios GN.
  - Fácil limpieza: la bomba se desmonta manualmente para facilitar su lavado.