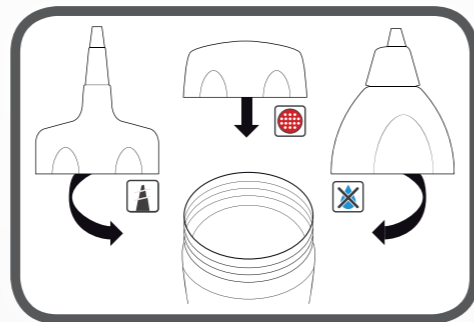


# Sauce dispenser

## Doseur de sauces



Cap.
35 cl
50 cl
75 cl
100 cl

Sauce dispenser, they enable clean, precise decoration of a dish, to dress a salad...  
Doseur de sauces, ils permettent d'assaisonner, de décorer proprement un plat...



**Ergonomic:** Ergonomic grip area. Enables the flow to be controlled by the pressure exerted on the dispenser so that just the right amount of dressing can be applied.  
Ergonomie: Zone de saisie ergonomique. Permet de contrôler le débit par la pression exercée. Assaisonné à la juste mesure.



**Measuring scale:** measuring scale in two positions.  
Echelle de mesure: Echelle de mesure dans les deux positions.



**Traceability:** Area for writing traceability information.  
Traçabilité: Zone pour inscription des données de traçabilité.



**Cutting diameter mark**  
Marque de coupe



**Cap**  
Bouchon



**Non-drip**  
Anti-goutte



**Closing valve**  
Valve de fermeture



**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



# Handling accessories

## Accessoires de manipulation



# Tap for liquids and sauce Dispenser

## Conteneur Robinet, Distributeur et Doseur de sauces

# Tap for liquids

## Conteneur robinet



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

Dispenser for liquids, dressings, reduction sauces...  
Fontaine à robinet de liquides, assaisonnements légers, réductions, bouillons, bases,...

- Maximum control when dispensing liquids: adjustable tap to control flow.**  
Contrôle maximum pour distribution de liquides: robinet réglable qui contrôle le débit.
- Side grips make handling and carrying easy.**  
Anses latérales qui facilitent leur manutention et transport.
- Reduces wastage and bacterial growth.**  
Réduit le niveau de perte et la croissance bactérienne.
- Stackable.**  
Empilables
- Optimizes cold store space: fits space between shelving.**  
Optimisation de l'espace dans la chambre: s'adapte à l'espace entre les rayons.
- Color – clip: Identifies sauces, processes, allergens...**  
Color – clip: permet l'identification des sauces, traitements, allergènes...
- Its measuring scale provides information on consumption and allows products to be mixed directly in the container.**  
Echelle de mesure, offre l'information concernant la consommation et permet de réaliser les mélanges directement dans le récipient.
- Easy to clean. Can be dismantled for easy cleaning.**  
Démontable pour faciliter le nettoyage.



# Sauce dispenser

## Distributeur de sauces



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

Dispenser for sauces, dressings, syrups...  
Distributeur de sauces, d'assaisonnements légers, de sirops...

Easy to fill so that condiments or dressings can be transferred in the required amount for dispensing.  
Optimization of space: It takes up very little space and can be kept in the kitchen or made available directly to consumers.  
Facile à recharger, il permet de transvaser la quantité de condiments ou d'assaisonnements souhaitée à pomper.  
Optimisation de l'espace: Occupe peu d'espace et peut se placer dans la cuisine ou directement à disposition du consommateur.

- Reduces waste levels by pumping out only the amount required.**  
Réduit le niveau de pertes, en distribuant uniquement la quantité souhaitée par pompage.
- Airtight lid: Reduces the risk of external contamination.**  
Couvercle hermétique: réduit le risque de contamination externe.
- Its measuring scale provides information on consumption and allows products to be mixed directly in the container.**  
Echelle de mesure, offre l'information concernant la consommation et permet de réaliser les mélanges directement dans le récipient.
- Integrated tracking label so that products can be clearly identified and all relevant information displayed.**  
Étiquette intégrée de traçabilité, permet d'identifier le contenu et d'y consigner toute son information.
- Vertical dispenser: Greater user convenience, no accidental spills.**  
Pompe à sauce verticale: plus grande facilité pour les usagers et évite les déversements accidentels.
- Color – clip: Identifies sauces, processes, allergens...**  
Color – clip: permet l'identification de sauces, traitements, allergènes, ...
- Shutoff valve keeps the pumping circuit closed, improving preservation of product in the container, even in cold storage.**  
Vanne de fermeture pour maintenir l'ensemble du circuit de pompage fermé pour une meilleure conservation du produit dans le propre conteneur, y compris en chambre.
- Fits GN spaces**  
Permet le rangement en espaces GN
- Easy to clean. The pumping mechanism can be removed by hand to clean it.**  
Entretien facile, la pompe se démonte manuellement pour faciliter le lavage.

