

Sauce dispenser

Distributeur de sauces



Dispenser for sauces, dressings, syrups...

Distributeur de sauces, d'assaisonnements légers, de sirops...



Reduces waste levels by pumping out only the amount required.

Réduit le niveau de pertes, en distribuant uniquement la quantité souhaitée par pompage.



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.



Vertical dispenser: Greater user convenience, no accidental spills.

Pompe à sauce verticale: plus grande facilité pour les usagers et évite les déversements accidentels.



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.



Airtight lid: Reduces the risk of external contamination.

Couvercle hermétique: réduit le risque de contamination externe.



Integrated tracking label so that products can be clearly identified and all relevant information displayed.

Etiquette intégrée de traçabilité, permet d'identifier le contenu et d'y consigner toute son information.



Color – clip: Identifies sauces, processes, allergens...

Color – clip: permet l'identification de sauces, traitements, allergènes, ...



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.