

EL CONTROL EN SUS MANOS



¿CONOCE LA DOSIFICACIÓN?

¿Conoce el coste y los riesgos de contaminación asociados a los procedimientos de dosificación tradicionales?

¿Cuántas mermas se producen en la manipulación de las salsas?



Económico:

Evite las mermas y prevenga los pequeños hurtos.



Higiénico:

Reduzca el riesgo de intoxicaciones alimentarias (APPCC).

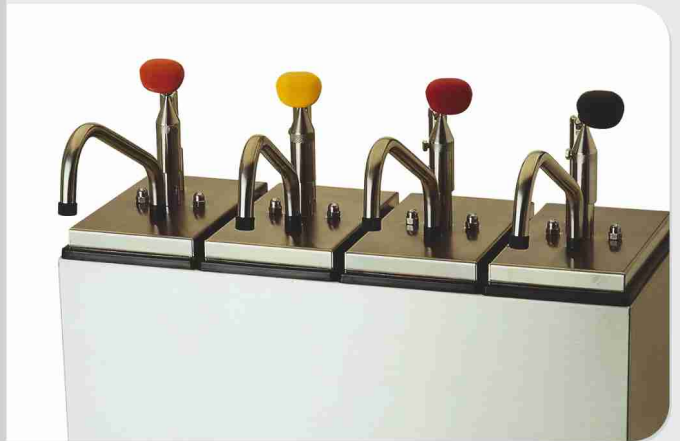


Preciso: Dosifique siempre la misma cantidad en el lugar deseado.



Ecológico:

Elimine los desechos de envases y mantenga limpio el entorno.



ahorrará
hasta un 60%
respecto al sistema tradicional

¿Se ha parado a pensar la cantidad de producto que llega a desperdiciarse al cabo del año, bien porque nunca se aprovecha al 100% el contenido de los sobres bien porque sus dispensadores gotean o se ensucian? Gracias al uso de envases a granel usted notará la diferencia, y su negocio también. Por estas y otras razones que a continuación le explicaremos, usted no volverá a tirar su dinero.

Con nuestros dispensadores podrá dosificar rápida e higiénicamente un gran número de productos: mayonesa, ketchup, mostaza, jarabes, siropes, aliños, salsas, salsas con trocitos, mermeladas, miel, leche condensada...





bares - cafeterías



Facilite a sus clientes la dosificación.
2-3-4 cubetas 2'5 litros por cubeta.



Gane rapidez y elimine riesgos.
Adaptables a todos los cubos de fabricantes. 3-5-10 litros.



restaurantes



Dosifique con **precisión**.
4-6-8-10 litros.



Nos adaptamos a sus cubetas **gastronorm**.
GN 1/2, 1/3, 1/4, 1/6
Prof. 150-200 mm



Reduzca riesgos de **contaminación**.
Adaptables a todos los cubos de fabricantes.
3-5-10 litros.

"Mis clientes eligen la cantidad y la salsa que quieren"



"Consigo el mismo sabor en todos los platos, controlando las mermas y evitando la contaminación cruzada"



🏠 hoteles - buffets



Un toque de elegancia en su buffet.
Gastronorm 1/3

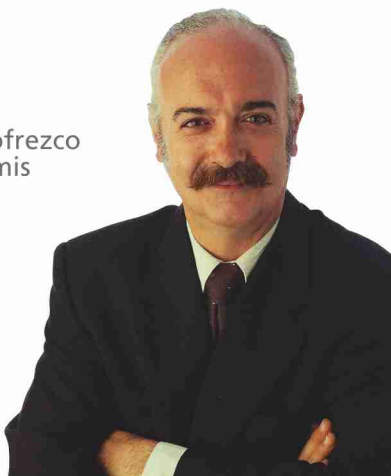


Antigoteo específico para leche condensada y miel. **Elimina el goteo** y las manchas.
4 litros.



La cantidad exacta en el lugar desado. Dosis progresiva hasta 40gr.

“Con la dosificación ofrezco **calidad de servicio** a mis clientes y **optimizo mis recursos**”



Y además ...

Dosificamos en caliente
Código Hot-Pot



Inyectamos
Código STPIN



Nos adaptamos a cualquier tipo de envase
Código BA



Mantenemos el frío
Código STKINRF



Dosificamos siropes
Código AD-BT



- Todos los dosificadores son desmontables para permitir su limpieza diaria.
- Todos los componentes de los dosificadores están fabricados con materiales homologados conforme a la legislación sanitaria vigente.



Dosificador completo
inox regulación progresiva
hasta 40 gr.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.
STICI04	4	1-40 gr.	190	335
STICI06	6	1-40 gr.	190	420
STICI08	8	1-40 gr.	215	430
STICI10	10	1-40 gr.	235	440



Tapa dosificadora
inox.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.
STICA03	3	1-40 gr.	195	310
STICA05	5	1-40 gr.	225	340
STICA10	10	1-40 gr.	265	410



Tapa dosificadora inox
Gastronorm para cubetas
de 150/200 profundidad.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.	Fondo mm.
STICAGN12	GN 1/2 12,5	1-40 gr.	265	350	325
STICAGN13	GN 1/3 7,7	1-40 gr.	176	350	325
STICAGN14	GN 1/4 5,5	1-40 gr.	162	350	265
STICAGN16	GN 1/6 3,4	1-40 gr.	162	350	176



Hot-Pot Cilíndrico baño
maria inox.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.
STPHPRE	4	1-40 gr.	220	460



Tapa inyectora star
inox.

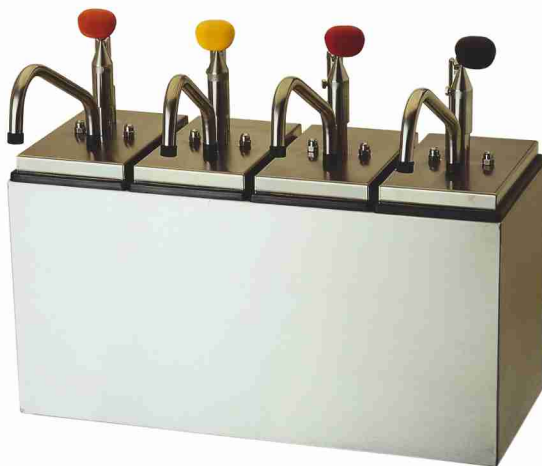
Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.
STPINS-D03	3	1-40 gr.	195	380
STPINS-D05	5	1-40 gr.	225	410
STPINS-D10	10	1-40 gr.	265	480



Bomba A.

Código	Dosis	Alto mm.
BA169(30)	30 gr. 255 (dosif)+ 30(tubo abs)	
BA146	30 gr. 255 (dosif)+ 30(tubo abs)	

Bombas adaptables a boca de envases mín. 26 mm.



Kit dispensador neutro o refrigerado

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.	Fondo mm.
STKINRF2-2,5	2 x 2,5	1-40 gr.	250	440	200 + 90 (band)
STKINRF3-2,5	3 x 2,5	1-40 gr.	360	440	200 + 90 (band)
STKINRF4-2,5	4 x 2,5	1-40 gr.	480	440	200 + 90 (band)



Mermeladero.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.	Fondo mm.
DMGN 1/3-02	2 x 7,7	1-40 gr.	400	360	380
DMGN 1/3-03	3 x 7,7	1-40 gr.	580	360	380

Infórmese y compre ya en:

www.due-effe.com

902 381 411





Atención al cliente **902 381 411**
Visite nuestra tienda on-line en **www.due-effe.com**