



SU ESPECIALISTA EN

**EQUIPOS DE DOSIFICACIÓN  
DE ALIMENTOS**

# EL SOCIO FAVORITO PARA SOLUCIONES DE DOSIFICACIÓN

En Hovicon International B.V. respondemos a los retos de nuestros clientes con soluciones de dosificación innovadoras e higiénicas que protegen la integridad de su producto y promocionan su marca. Utilizamos nuestros conocimientos, experiencia y espíritu emprendedor para ofrecer a nuestros clientes soluciones de dosificación seguras, higiénicas y eficientes, al tiempo que promocionamos su marca mediante un diseño diferenciador y un tratamiento óptimo.

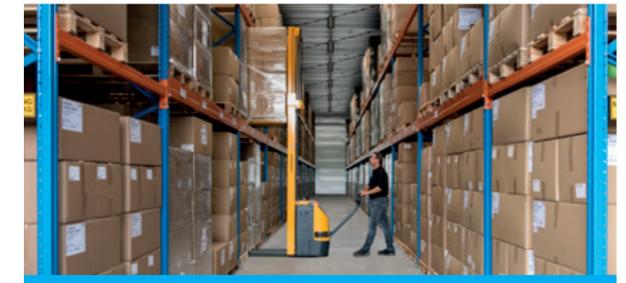
## PRODUCCIÓN EUROPEA DE HOVICON INTERNATIONAL

Con más de 50 años de experiencia, Hovicon se ha convertido en el especialista de referencia en aparatos de dosificación para la industria alimentaria y química. Ofrecemos una amplia variedad de productos en nuestro surtido estándar, pero también desarrollamos soluciones de dosificación en colaboración con nuestros clientes según sus necesidades específicas. ¿Qué le parecen nuestros dosificadores de salsa especiales para salsa con trocitos (de hasta 1 cm aprox.) o una barra de aderezo completa? De este modo, podrá diseñar su servicio de comidas totalmente a su gusto.

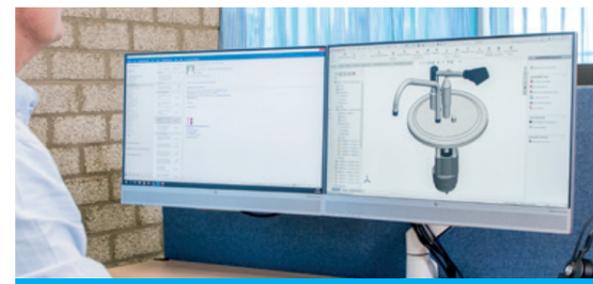
## HOVICON INTERNATIONAL RESUMIDO



**PARTE DE ASEPT > 60 AÑOS DE EXPERIENCIA**



**PRESENTE EN MÁS DE 30 PAÍSES**



**> 1.000 PRODUCTOS PERSONALIZADOS**



**> 100 COMPAÑEROS ENTUSIASTAS**

# DOSIFICADORES CONTINENTAL

Nuestros dosificadores Continental están fabricados con materiales de alta calidad. Pueden montarse en una amplia variedad de tapones, tapas y/o fabricarse a medida para que se adapten a su envase. Dosifique rápidamente hasta 30 ml de toppings, aderezos, salsas, etc.



## DOSIFICADOR CONTINENTAL 'MINI

CÓDIGO DEL PRODUCTO: BA162

- Dosificación: 2, 3, 4, 5 ml
- Color estándar: blanco. Otros colores disponibles bajo pedido.
- Disponible para todo tipo y tamaño de tapones y tapas.
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## DOSIFICADOR CONTINENTAL 'STANDARD

CÓDIGO DEL PRODUCTO: BA169

- Dosificación: 10, 15, 20, 25, 30 ml
- Color estándar: blanco. Otros colores disponibles bajo pedido.
- Disponible para todo tipo y tamaño de tapones y tapas.
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## DOSIFICADOR "MAXI" CONTINENTAL

CÓDIGO DEL PRODUCTO: BA154

- Dosificación: 25 ml
- Color estándar: blanco. Otros colores disponibles bajo pedido.
- Disponible para todo tipo y tamaño de tapones y tapas.
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## DOSIFICADOR "ESPECIAL" CONTINENTAL

CÓDIGO DEL PRODUCTO: BA146

- Dosificación: 20, 30 ml
- Color estándar: blanco. Otros colores disponibles bajo pedido.
- Disponible para todo tipo y tamaño de tapones y tapas.
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



# DOSIFICADOR CON PULSADOR

Nuestros dosificadores con pulsador son perfectos para su uso en cocinas de hostelería, restaurantes y bares. Dosifique rápidamente hasta 20 gramos de toppings, aderezos, salsas, etc.



**DOSIFICADOR CON PULSADOR Y TAPA**  
CÓDIGO DEL PRODUCTO: STCIEBK

- Dosificación: regulable hasta +/- 20 gramos
- Disponible para: cubos, recipientes, tarros, etc.
- Completo con tapa redonda o cuadrada (de acero inoxidable)
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



**DOSIFICADOR CON PULSADOR Y DISCO DE PRESIÓN**  
CÓDIGO PRODUCTO: STEBKS

- Dosificación: regulable hasta +/- 20 gramos
- Disponible para: cubos, recipientes, tarros, etc.
- Completo con tapa (de acero inoxidable) y disco de presión
- Especialmente indicado para dosificar sustancias más espesas.



**DOSIFICADOR CON PULSADOR Y RECIPIENTE**  
CÓDIGO PRODUCTO: STCIBDP

- Dosificación: regulable hasta +/- 20 gramos
- Disponible con: recipiente de acero inoxidable de 1,5, 3, 4, 6, 8, 10 litros
- Completo con tapa de acero inoxidable, recipiente de acero inoxidable y disco de presión
- Especialmente indicado para dosificar sustancias más espesas.



**DOSIFICADOR CON PULSADOR Y ARMAZÓN DE ALUMINIO**  
CÓDIGO PRODUCTO: STITPCONBK

- Dosificación: regulable hasta +/- 20 gramos
- Disponible para: recipiente PET de 3 litros (colocado boca abajo)
- Completo con armazón de aluminio, antigoteo
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



**DOSIFICADOR CON PULSADOR Y BARRA DE ADEREZOS**  
CÓDIGO PRODUCTO: STKBEBK

- Dosificación: regulable hasta +/- 20 gramos
- Disponible con: recipientes de acero inoxidable de 3, 4 y 6 litros
- Disponible en: 2, 3 unidades, antigoteo
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



**DOSIFICADOR CON PULSADOR Y BARRA DE ADEREZOS**  
CÓDIGO DEL PRODUCTO: STKDRBBK

- Dosificación: regulable hasta +/- 20 gramos
- Disponible con: recipientes de plástico de 2,5 litros
- Disponible en: diseño de 1, 2, 3, 4, 5, 6 unidades, antigoteo
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



**DOSIFICADOR CON PULSADOR Y BARRA DE ADEREZOS**  
CÓDIGO DEL PRODUCTO: STKB3

- Dosificación: regulable hasta +/- 20 gramos
- Disponible con: recipientes de 950 ml y 1650 ml
- Disponible en: diseño de 2 y 3 piezas, antigoteo
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



# DOSIFICADOR DE PALANCA

Nuestros dosificadores de palanca de alta calidad son perfectamente adecuados para el uso profesional en la industria alimentaria. Dosifique rápidamente de 25 a 40 gramos de toppings, aderezos, salsas, etc. Los dosificadores de palanca están disponibles para sustancias frías y calientes.



## DOSIFICADOR DE PALANCA CON TAPA

CÓDIGO PRODUCTO: STICA

- Dosificación: regulable entre 25 y 40 gramos
- Disponible para: cubo de 3, 5 y 10 litros
- Completo con tapa de acero inoxidable
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## DOSIFICADOR DE PALANCA PARA GASTRONORM

CÓDIGO DEL PRODUCTO: STICAGN

- Dosificación: regulable entre 25 y 40 gramos
- Disponible para: 1/6, 1/4, 1/3, 1/2 recipiente Gastro-Norm
- Completo con tapa de acero inoxidable
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## DOSIFICADOR DE PALANCA CON RECIPIENTE

CÓDIGO PRODUCTO: STICI

- Dosificación: regulable entre 25 y 40 gramos
- Disponible con: recipiente de 3, 4, 6, 8, 10 litros
- Completo con tapa de acero inoxidable y recipiente de acero inoxidable
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## DOSIFICADOR DE PALANCA CON RECIPIENTE TÉRMICO

CÓDIGO PRODUCTO: STPHPRE

- Dosificación: regulable entre 25 y 40 gramos
- Disponible con: recipiente de 4, 6 litros
- Completo con tapa de acero inoxidable y recipiente de acero inoxidable
- Para dosificar salsas calientes, salsa de carne, natillas, nata líquida, chocolate, etc.



## DOSIFICADOR DE PALANCA CON TAPA

CÓDIGO DEL PRODUCTO: STPINS

- Dosificación: ajustable entre 12 y 20 gramos
- Apto para: cubo de 3, 5, 10 litros
- Completo con tapa de acero inoxidable
- Para rellenar croissants, rosquillas de crema, etc.



## DOSIFICADOR DE PALANCA CON SOPORTE

CÓDIGO DEL PRODUCTO: STPINS03ESPC

- Dosificación: ajustable entre 12 y 20 gramos
- Apto para: cubo de 3 litros de Nutella
- Completo con tapa de acero inoxidable y soporte de acero inoxidable
- Para rellenar croissants, rosquillas de crema, etc.



## DOSIFICADOR DE PALANCA CON SOPORTE

CÓDIGO DEL PRODUCTO: STPINS03ESPCALOR

- Dosificación: ajustable entre 12 y 20 gramos
- Apto para: cubo de 3 litros de Nutella (caliente)
- Completo con tapa de acero inoxidable y soporte de acero inoxidable
- Para rellenar croissants, rosquillas de crema, etc.



# BARRAS DE SALSAS CON O SIN CALENTADOR

Nuestras barras para salsas de acero inoxidable con y sin calentador con bases estables se diseñaron para uso muy intensivo. Perfectamente adaptadas para dispensar salsas en la entrada del establecimiento y disponible con dosificador de pulsador o de palanca.



## BARRA DE SALSAS CON RECIPIENTES

CÓDIGO PRODUCTO: STKEBKEDU

- Dosificación: regulable entre 25 - 40 gramos o +/- 20 gramos (pulsador)
- Disponible con: recipientes de 3, 4, 6 litros
- Disponible en: diseño de 2, 3 unidades
- Completo con base, recipientes y tapa de acero inoxidable
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## BARRA DE SALSAS CON DOSIFICADORES DE PALANCA

CÓDIGO DEL PRODUCTO: STKINX\*25

- Dosificación: regulable entre 25 y 40 gramos
- Disponible con: recipiente de plástico de 2,5 litros
- Disponible en: diseño de 1, 2, 3, 4, 5, 6 unidades
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## BARRA DE SALSAS CON CALENTADOR Y DOSIFICADORES DE PALANCA

CÓDIGO DEL PRODUCTO: STPHPCI

- Dosificación: regulable entre 25 y 40 gramos
- Disponible con: recipiente de plástico de 2,5 litros
- Disponible en: diseño de 2, 3 y 4 unidades



## DOSIFICADORES CON PULSADOR Y BARRA DE ADEREZOS

CÓDIGO DEL PRODUCTO: STKB3

- Dosificación: regulable hasta +/- 20 gramos
- Disponible con: recipientes de 950 ml y 1650 ml
- Disponible en: diseño de 2 y 3 piezas, antigoteo
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



## BOMBA DE PORCIONES CON SOPORTE

CÓDIGO DEL PRODUCTO: HOPP002

- Dosificación: 5, 10, 20 gramos
- Disponible con: botellas FIFO de 710 ml
- Disponible en: diseño de 2, 3, 4 unidades
- Para dosificar toppings, aderezos, salsas, etc.



**H** Hovicon  
International B.V.  
Member of the ASEPT Group

**dueeffe** 

Due Effe | Avgda. Generalitat, P. Tecnològic i de Serveis l'Alba 34-35  
43480 Vila-Seca | Tarragona | España

 +34 977 39 56 80  comercial@due-effe.com  www.due-effe.com

Versión: 16/02/24