

SOLUTIONS POUR LES SAUCES SUSPENDUES

Bangor présente une nouvelle solution pour la restauration moderne: un bidon de 2 litres sur lequel se visse une tétine doseuse, qui permet de verser la sauce directement dans le produit consommé.

Les «Colgados» de sauce **Bangor** possèdent les mêmes qualités que les conditionnements traditionnels tels que le jerrican ou le seau. Ils facilitent également la recharge de la tétine, mais en lui apportant encore plus d'avantages.



BANGOR
COLGADOS

**VOUS
CHOISISSEZ.
UTILISEZ VOS SAUCES
COMME D'HABITUDE
OU VISSEZ-LES.**

AVEC LES «SUSPENDUS» DE BANGOR, VOUS DÉCIDEZ COMMENT VOUS SERVIR DE VOS SAUCES : CE NOUVEAU SYSTÈME OFFRE LA POSSIBILITÉ DE MANIER LE BIDON DE 2 LITRES NORMALEMENT, OU BIEN D'UTILISER UN SYSTÈME PLUS PRATIQUE ET HYGIÉNIQUE EN VISSANT LA TÉTINE DOSEUSE À LA PLACE DU BOUCHON.



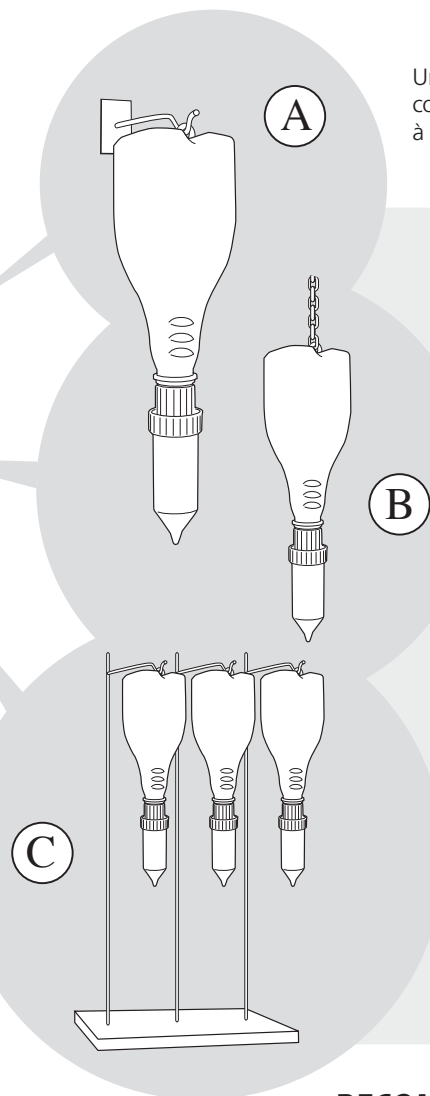
www.aliminter.com

MAYONNAISE, KETCHUP, BARBECUE.....et la gamme continue d'augmenter...

SAUCES EN BIDONS SUSPENDUS AVEC DOSEUR



Un simple système de piston composé de trois pièces très simple à laver, installer et remplacer.



**Systèmes pratiques,
faciles et flexibles:**

- A_ APPLICATION MURALE
- B_ APPLICATION AU PLAFOND
- C_ APPLICATION SUR LE PLAN DE TRAVAIL OU LE BAR

**Votre fournisseur habituel
vous approvisionnera :**

- La « tétine doseuse » élément fabriquée en matière plastique de haute qualité, manuellement démontable et 100% lavable, pour une hygiène irréprochable.
- Les éléments pour les accrocher au mur ou au plafond
- La structure «de table»

- 1** Plus d'hygiène, pas de risques de contamination.
- 2** Optimisation de l'espace de travail.
- 3** Facilite le dosage de la sauce sur le produit.
- 4** Le conditionnement est beaucoup plus efficace.

BANGOR
COLGADOS

RECOMMANDÉ SPÉCIALEMENT POUR:
Les sandwicheries, les vendeurs de hot dogs, les kebabs, snack-,take away, les vendeurs ambulants, les pizzerias, les salons et foires, les collectivités...

ALIMINTER, S.A.
C/ Río Segura, 9
30562 Ceutí - Murcia - ESPAÑA
Tel. +34 968 69 38 00
Fax. +34 968 69 38 38
aliminter@aliminter.com