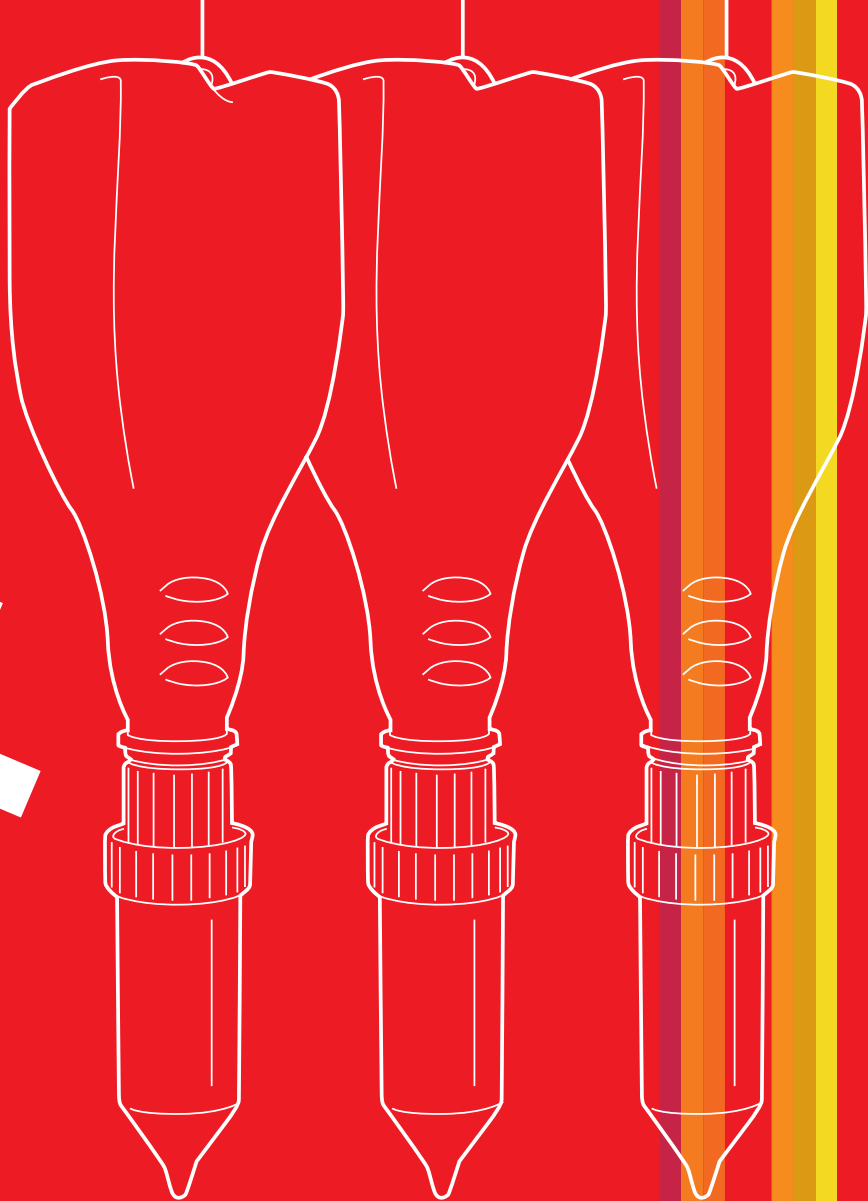




OSADT



SOLUCIONES EN SALSAS  
**POR TODO LO ALTO**



**Bangor presenta una nueva solución para la restauración moderna:** un envase de 2 litros para salsas que se conecta a una tetina dosificadora que permite el dispensado de la salsa directamente desde el envase original al producto de consumo.

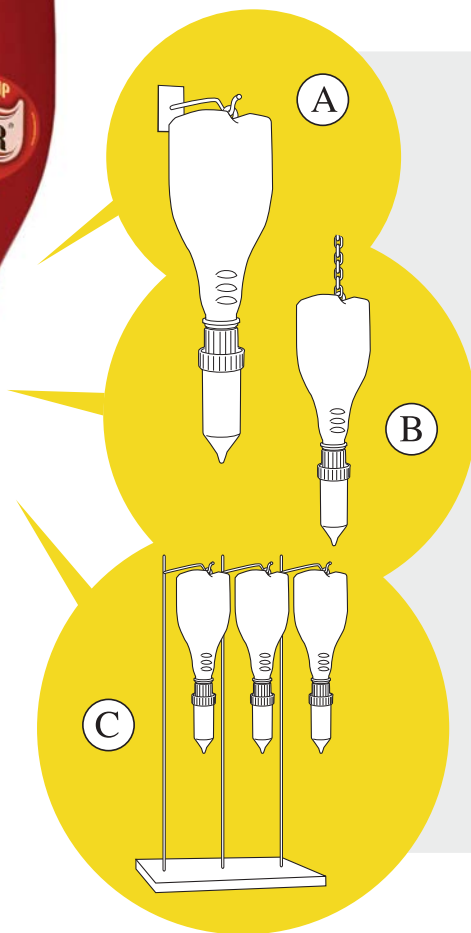
Los **“Colgados”** de salsas **Bangor** mantienen las mismas cualidades que otros envases tradicionales como la garrafa y el cubo, facilitando la recarga de los **“chupetes”** de trabajo y aportándoles más ventajas.

## 1 Más higiene, reduce los riesgos de contaminación

Los “Colgados” de salsas Bangor mejoran las condiciones de uso de la salsa, ya que, al no precisar de su vaciado en otros recipientes y mantener siempre el flujo de producto en salida, sin precisar la introducción de utensilios, evitas riesgos de contaminación.

## 2 Optimización del espacio de trabajo

Los “Colgados” de salsas Bangor permiten dispensar una amplia gama de salsas sin ocupar espacio sobre la mesa o barra de trabajo.



**Tres sistemas cómodos, fáciles y flexibles:**

**A\_ APLICACIÓN MURAL**

**B\_ APLICACIÓN DESDE TECHO**

**C\_ APLICACIÓN SOBRE MESA O BARRA**

**Su distribuidor habitual le suministrará:**

- La “tetina dosificadora”, elemento fabricado en materiales plásticos de alta calidad, manualmente desmontable y 100% lavable para una correcta higiene.
- Los elementos para colgar (techo o mural).
- La estructura de sobremesa.



MAYONESA



KETCHUP



B.B.Q.

## RECOMENDADO

### ESPECIALMENTE PARA:

Bocaterías, carritos de hot-dogs, kebabs, snacks - take away, venta ambulante, pizzerías, feriantes, colectividades...

En definitiva una restauración caracterizada por tener poco espacio y utilizar muchas salsas.

...y la gama sigue creciendo!!



**BANGOR**  
**COLGADOS**

### 3 Facilita la dosificación de la salsa sobre el producto

Los "Colgados" de salsas Bangor permiten al usuario y al consumidor el dispensado directo de las salsas sobre el plato, el bocadillo, la ensalada...simplificando los procesos en cocina.

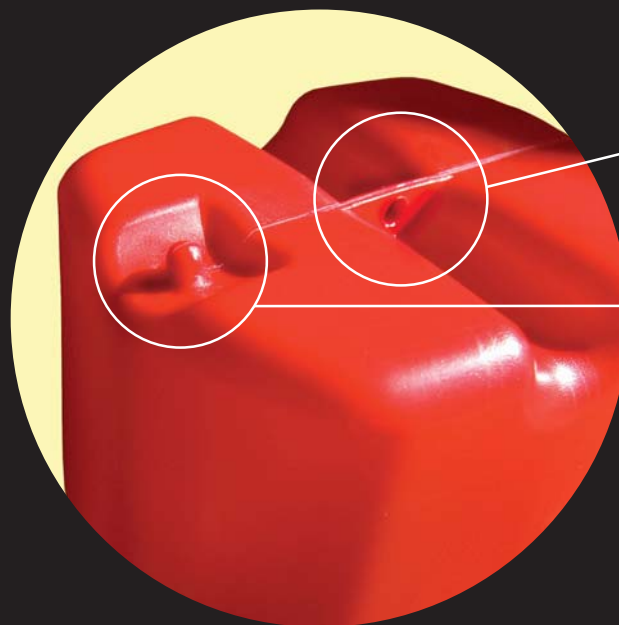
### 4 Un sistema de envase mucho más eficiente

La "tetina" es realmente económica y el envase cuesta lo mismo que otros envases alternativos como garrafa o cubo, por lo que en ningún caso, supone mayor gasto para el usuario, pero sí una mayor eficiencia económica de su inversión. Paga lo mismo por más ventajas

# SALSAS EN BIDÓN COLGANTE CON DOSIFICADOR



Un sencillo sistema de dosificado antigoteo, compuesto por tres piezas, duradero, y muy fácil de desmontar, limpiar y conectar.



Sistema de enganche

Rotura de vacío

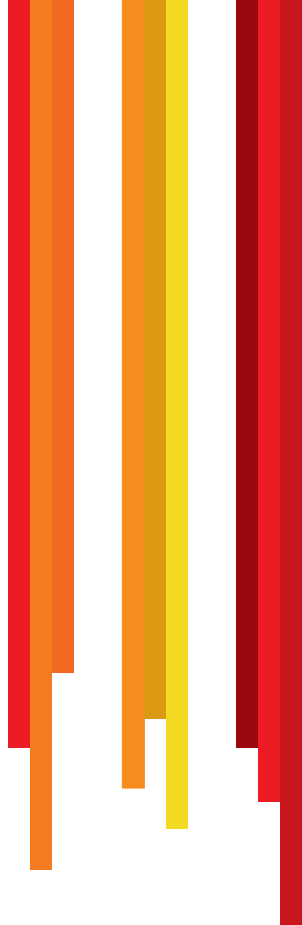


CON “COLGADOS” DE BANGOR TÚ DECIDES COMO  
DISPENSAR TUS SALSAS:

LOS “COLGADOS” SON ENVASES DE 2 LITROS QUE PERMITEN  
RECARGAR LAS CLÁSICAS BOTELLAS DE SOBREMESA, O MEJORAR  
EN COMODIDAD E HIGIENE SIMPLEMENTE DANDO UN GIRO Y  
CONECTANDO LA TETINA DOSIFICADORA.

**TÚ ELIGES.**  
**USA TUS SALSAS**  
**COMO SIEMPRE**  
**O DALES**  
**UN GIRO.**





[www.aliminter.com](http://www.aliminter.com)

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](mailto:aliminter@aliminter.com)

DISTRIBUIDO POR:

