Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452



Contenitore per salsa h887_41

Contenitore 4,5 L in acciaio inox con erogatore per salse fredde. Dimensioni: Ø 18 x H 42 cm.

Il **contenitore per salsa H887_41** è una soluzione professionale per l'erogazione controllata di **salse fredde e spesse** ad alta viscosità come **maionese, ketchup, senape, yogurt denso, salse dressing o miele**. Realizzato per il settore **Horeca**, è pensato per garantire **efficienza, igiene e controllo delle porzioni** in ambienti come ristoranti self-service, bistrot, mense e punti vendita food.

La struttura è completamente realizzata in **acciaio inox AISI 304 (18/8)**, che assicura **resistenza, igiene e compatibilità con il contatto alimentare**. La parte inferiore dell'erogatore è in **polipropilene (PP)**, materiale sicuro e durevole, resistente a temperature fino a **105 °C**, pur essendo progettato per l'utilizzo a freddo.

Il **dosaggio fisso di 35 ml per erogazione** consente di **standardizzare le porzioni**, ridurre gli sprechi e ottimizzare i costi. Il **coperchio con due blocchi a scatto** e la **pompa erogatrice smontabile** rendono il dispositivo **facile da ricaricare e igienizzare** (lavaggio manuale, non in lavastoviglie).

Il contenitore, con una **capacità di 4,5 litri**, offre una buona autonomia operativa ed è **adatto esclusivamente a salse fredde**. Non è adatto all'uso in microonde né alla distribuzione di liquidi caldi.

Servi le tue salse fredde in modo professionale e preciso con il **contenitore H887_41**! Ordinalo subito o richiedi un'offerta personalizzata per il tuo punto vendita.

Caratteristiche tecniche:

- **Capacità**: 4,5 litri
- **Porzione erogata**: 35 ml
- **Materiali**: acciaio inox AISI 304 (18/8), PP (polipropilene)
- **Dimensioni:** Ø 18 x H 42 cm
- **Temperatura d'esercizio**: da 3 °C a 105 °C
- **Rubinetto di scarico**: no
- **Adatto a**: contatto alimentare
- **Non adatto a**: microonde, lavastoviglie
- **Componenti removibili**: pompa, coperchio
- **Coperchio**: con doppio blocco a scatto

Benefici per l'utente:

- **Ideale:** per salse fredde dense o miele.

- **Porzioni:** precise e standardizzate da 35 ml.
- **Materiali:** sicuri e igienici per uso alimentare.
- **Facile:** da smontare e pulire.
- **Robusto:** durevole per un uso quotidiano intensivo.

FAQ:

1. **Posso usare il contenitore per salse calde?**
   No, è destinato esclusivamente a salse fredde o a temperatura ambiente.
2. **Quali materiali compongono il dispenser?**
   Acciaio inox AISI 304 e polipropilene.
3. **Ogni erogazione quanta salsa rilascia?**
   35 ml per ogni azione della pompa.
4. **È lavabile in lavastoviglie?**
   No, va lavato manualmente.
5. **È adatto al contatto con alimenti?**
   Sì, tutti i materiali sono idonei al contatto alimentare.

Mini guida all'acquisto:
Se hai bisogno di un dispenser professionale per **salse fredde e dense**, assicurati che sia costruito in **acciaio inox alimentare**, che offra una **porzione standard per l'erogazione**, e che sia **facile da pulire e ricaricare**.

Il modello H887_41 è perfetto per ambienti horeca grazie alla sua **capacità di 4,5 litri**, alla **pompa smontabile** e al **design compatto ma robusto**.

Verifica sempre che il prodotto sia **idoneo per l'uso a freddo**, come in questo caso, e che i materiali siano **certificati per il contatto alimentare.**

Contenitore salse fredde H887_41, *dispenser per miele e salse dense inox*, *dosatore per maionese e dressing freddi*, *dispenser professionale Hendi 4,5L*, *contenitore salse fredde in acciaio inox*, *dispenser manuale per salse ad alta viscosità.*

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI

- **Capacità** 1 x 4.5 lt
- **tipologia** a leva
- **Punti di forza** con beccuccio

Contenitore per salsa h887_41













Contenitore per salsa h887_41

Capacita_dispenser_salse: 1 x 4.5 lt
Tipologia_dispenser_salse: a leva
Puntiforza_dispenser salse: con becc