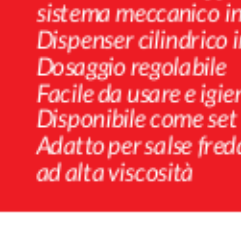




# Dispenser 2016

## Prodotti per la ristorazione - Food Service Equipment



**MOD.DIS - A1**  
CODICE: KAL0001

DISPENSER IN ACCIAIO AISI #304  
PORZIONE SALSA: 40 ML (REGOLABILE)  
CAPACITÀ: 5 LT. DIAMETRO: 180 MM

**DIMENSIONI:**  
Singola 180 x 420 (diametro x Alt)  
Doppia 405 x 205 x 435 mm (Lungh x Larg x Alt)  
Tripla 605 x 205 x 435 mm (Lungh x Larg x Alt)

- Sistema di bloccaggio del dispenser, molla in acciaio, sistema meccanico in acciaio
- Dispenser cilindrico in acciaio inox
- Dosaggio regolabile
- Facile da usare e igienico
- Disponibile come set
- Adatto per salse fredde, salse dense, miele, prodotti ad alta viscosità

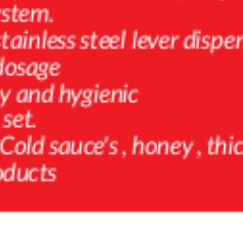


**MOD.DIS - A2**  
CODICE: KAL0002

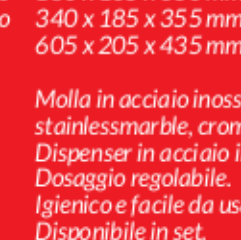
STAINLESS STEEL AISI #304 DISPENSER  
SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)  
CAPACITY: 5 LT. DIAMETER: 180 MM

**SIZE:**  
Single 180 x 420 mm (Diameter x Height)  
Two set 405 x 205 x 435 mm (Length x Width x Height)  
Three set 605 x 205 x 435 mm (Length x Width x Height)

- Cuff locking system, stainless spring, stainless mechanic system.
- Cylindrical stainless steel lever dispenser
- Adjustable dosage
- User friendly and hygienic
- Available as set.
- Suitable for Cold sauce's, honey, thick sauce's, high viscosity products



**MOD.DIS - A3**  
CODICE: KAL0003



**MOD.DIS - B1**  
CODICE: KAL0004

DISPENSER IN ACCIAIO AISI #304  
PORZIONE SALSA: 30 ML (REGOLABILE)  
CAPACITÀ: 3 LT.

**DIMENSIONI:**  
Singola 180 x 165 x 330 mm (Lungh x Larg x Alt)  
Doppia 340 x 185 x 355 mm (Lungh x Larg x Alt)  
Tripla 605 x 205 x 435 mm (Lungh x Larg x Alt)

- Molla in acciaio inossidabile, guarnizione, stainless marble, cromato
- Dispenser in acciaio inossidabile gastronomico
- Dosaggio regolabile
- Igienico e facile da usare
- Disponibile in set
- Gastronomico
- Adatto per salse fredde
- Adatto per salse dense

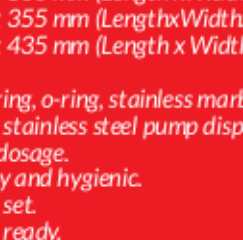


**MOD.DIS - B2**  
CODICE: KAL0005

STAINLESS STEEL AISI #304 DISPENSER  
SAUCE PORTION: 30 ML (ADJUSTABLE)  
CAPACITY: 3 LT.

**SIZE:**  
Single 180 x 165 x 330 mm (Length x Width x Height)  
Two set 340 x 185 x 355 mm (Length x Width x Height)  
Three set 605 x 205 x 435 mm (Length x Width x Height)

- Stainless spring, o-ring, stainless marble, chrome
- Gastronomic stainless steel pump dispenser.
- Adjustable dosage.
- User friendly and hygienic.
- Available as set.
- Gastronomic ready.
- Suitable for Cold sauce's
- Suitable for Thick sauce's



**MOD.DIS - B3**  
CODICE: KAL0006

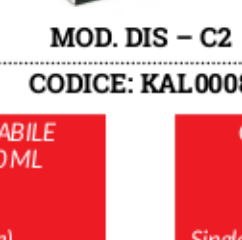


**MOD.DIS - C1**  
CODICE: KAL0007

DISPENSER CILINDRICO IN ACCIAIO INOSSIDABILE  
ACCIAIO AISI #304 PORZIONE SINGOLA: 30 ML  
CAPACITÀ: 2,25 LT.

**DIMENSIONI:**  
Singola 117 x 335 mm (diametro - altezza)  
Doppia 290 x 145 x 355 mm (Lungh x larg x alt)  
Tripla 440 x 145 x 355 mm (Lungh x larg x alt)

- Molla in acciaio inox
- guarnizione stainless marble, design essenziale.
- dispenser cilindrico in acciaio inox
- dosaggio regolabile
- Igienico e facile da usare
- adatto per salse fredde
- adatto per miele
- adatto per salse dense
- adatto per prodotti ad alta viscosità



**MOD.DIS - C2**  
CODICE: KAL0008

CILINDRICAL STAINLESS STEEL PUMP DISPENSER  
CONTAINER AISI #304 SAUCE PORTION: 30 ML  
CAPACITY: 2,25 LT.

**SIZE:**  
Single 117 x 335 mm (Diameter x Height)  
Two set 290 x 145 x 355 mm (Length x Width x Height)  
Three set 440 x 145 x 355 mm (Length x Width x Height)

- Stainless spring
- O-ring
- Stainless marble, Slim design.
- Cylindrical stainless steel pump dispenser
- Adjustable dosage
- User friendly and hygienic
- Cold sauce's
- Honey
- Thick sauce's
- High viscosity



**MOD.DIS - C3**  
CODICE: KAL0009



**MOD.DIS - D1**  
CODICE: KAL0010

DISPENSER IN ACCIAIO INOX CON POMPA IN PLASTICA  
CORPO IN ACCIAIO AISI #304  
PORZIONE SINGOLA: 30 ML  
CAPACITÀ: 2 LT.

**DIMENSIONI:**  
Singola 100 x 455 mm (diametro - altezza)  
Doppia 290 x 145 x 470 mm (Lungh x larg x alt)  
Tripla 440 x 145 x 475 mm (Lungh x larg x alt)

- Molla in acciaio inox
- Design essenziale
- Corpo cilindrico in acciaio e vetro
- Adatto per salse fredde



**MOD.DIS - D2**  
CODICE: KAL0011

CYLINDRICAL STAINLESS STEEL/PLASTIC PUMP  
DISPENSER  
CONTAINER STAINLESS STEEL AISI #304  
SAUCE PORTION: 30 ML  
CAPACITY: 2 LT.

**DIMENSIONI:**  
Single 100 x 455 mm (Diameter x Height)  
Two set 290 x 145 x 470 mm (Length x Width x Height)  
Three set 440 x 145 x 475 mm (Length x Width x Height)

- Stainless spring
- Slim design
- Glass
- Cylindrical stainless steel / glass pump dispenser
- Suitable for Cold sauce's



**MOD.DIS - D3**  
CODICE: KAL0012



**MOD.DIS - E1**  
CODICE: KAL0013

COPERCHIO IN ACCIAIO INOX DEL DISPENSER A LEVA  
PORZIONE SALSA: 40 ML (REGOLABILE)  
IDEALE PER CONSUMI ELEVATI

**DIMENSIONI:** 275x 440 mm (diametro / altezza)

- Vasca in acciaio inox per alti consumi
- Adatto per contenitori da 8, 9 e 10 lt
- Adatto per vasche in plastica per salse
- Adatto a salse fredde
- Adatto per miele
- Adatto a salse dense
- Adatto a prodotti ad alta viscosità

COVER STAINLESS STEEL LEVER DISPENSER  
SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)  
IDEAL FOR HIGH VOLUME CONSUMPTION

**SIZE:** 275x 440 mm (Diameter x Height)

- Stainless steel Bucket for high volume consumption.
- Suitable for 8, 9, 10 liter containers
- For plastic buckets with sauce
- Suitable for Cold sauce's
- Suitable for Honey
- Suitable for Thick sauce's
- Suitable for High viscosity



**MOD.DIS - F1**  
CODICE: KAL0014

DISPENSER IN ACCIAIO INOX PER SALSE CALDE  
PORZIONE SALSA: 40 ML (REGOLABILE)  
CAPACITÀ: 3 LT.

**DIMENSIONI:** 180 x 500 mm (diametro x altezza)

- Dosaggio cilindrico leva in acciaio inox
- Dispenser regolabile
- Adatto a prodotti con alta viscosità.
- Temperatura regolabile.
- Igienico e facile da usare
- Molla in acciaio
- Guarnizione
- Stainless marble
- Cromato
- Temperatura regolabile
- Voltaggio 230 Volt / 50 Hz.
- Adatto a salse dense
- \*Per il cioccolato chiedere la versione modificata

STAINLESS STEEL HOT SAUCE DISPENSER  
SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)  
CAPACITY: 3 LT.

**SIZE:** 180 x 500 mm (Diameter x Height)

- Cylindrical stainless steel lever dispenser.
- Adjustable dosage.
- High viscosity.
- Adjustable temperature.
- User friendly and hygienic
- Stainless spring
- O-ring
- Stainless marble
- Chrome
- Adjustable temperature
- Voltage 230 / 50 Hz.
- Suitable for Thick sauce's and High viscosity
- \*For Chocolate ask for modified version



**MOD.DIS - G1**  
CODICE: KAL0015

DISPENSER PROVVIDO DI PUNTA PER IL RIEMPIIMENTO DI  
CIAMBELLE. TORTE ALLA CREMA E CROISSANT IN MODO  
FACILE ED IGIENICO

**CORPO IN ACCIAIO AISI #304  
PORZIONE SALSA: 40 ML (REGOLABILE)  
CAPACITÀ: 3 LT.  
DIMENSIONI:** 180 x 500 mm (diametro x altezza)

- Sistema di blocco del dispenser
- Molla in acciaio
- Sistema in acciaio
- Punta in acciaio inox
- Adatto a salse dense
- Adatto a prodotti ad alta viscosità

NEEDLE DISPENSER HELPS YOU TO FILL CUSTARDS,  
DONUTS, CHURROS, CROISSANTS AND BERLINERBOLS  
ON A HYGIENIC AND EASY WAY

**CONTAINER STAINLESS STEEL AISI #304  
SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)  
CAPACITY: 3 LT.  
SIZE:** 180 x 500 mm (Diameter x Height)

- Cuff locking system, stainless spring, stainless mechanic system.
- Stainless needle.
- Suitable for Cold sauce's
- High viscosity



**MOD.DIS - H1**  
CODICE: KAL0016

DISPENSER PROVVIDO DI PUNTA PER IL RIEMPIIMENTO DI  
CIAMBELLE. TORTE ALLA CREMA E CROISSANT IN MODO  
FACILE ED IGIENICO

**CORPO IN ACCIAIO AISI #304  
PORZIONE SALSA: 40 ML (REGOLABILE)  
CAPACITÀ: 5 LT.  
DIMENSIONI:** 180 x 420 mm (diametro x altezza)

- Sistema di blocco del dispenser
- Molla in acciaio
- Sistema in acciaio
- Punta in acciaio inox
- Adatto a salse dense
- Adatto a prodotti ad alta viscosità

NEEDLE DISPENSER HELPS YOU TO FILL CUSTARDS,  
DONUTS, CHURROS, CROISSANTS AND BERLINERBOLS  
ON A HYGIENIC AND EASY WAY

**CONTAINER STAINLESS STEEL AISI #304  
SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)  
CAPACITY: 5 LT.  
SIZE:** 180 x 420 mm (Diameter x Height)

- Cuff locking system, stainless spring, stainless mechanic system.
- Suitable for cold sauce's
- Suitable for thick sauce's
- Suitable for high viscosity



**MOD.DIS - L1**  
CODICE: KAL0017

DISPENSER 1/4 200 GASTRONORM STANDART  
PORZIONE SALSA: 40 ML (REGOLABILE)  
CAPACITÀ: 5 LT.

**DIMENSIONI:** 240x140x350 mm

- Gastronomic, 1/6
- Adatto per salse fredde
- Adatto per salse dense
- Prodotti ad alta viscosità

DISPENSER 1/4 200 GASTRONORM STANDART.  
SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)  
CAPACITY: 5 LT.

**SIZE:** 240x140x350 mm

- Gastronomic, 1/6
- Suitable for cold sauce's
- Suitable for Thick sauce's
- Suitable for High viscosity



**MOD.DIS - M1**  
CODICE: KAL0018

DISPENSER 1/6 200 GASTRONORM STANDART  
PORZIONE SALSA: 40 ML (REGOLABILE)  
CAPACITÀ: 3 LT.

**DIMENSIONI:**  
Singola 180 x 420 mm  
Doppia 405 x 205 x 435 mm  
Tripla 605 x 205 x 435 mm

- Gastronomic, 1/6
- Adatto per salse fredde
- Adatto per salse dense
- Prodotti ad alta viscosità

DISPENSER 1/6 200 GASTRONORM STANDART.  
SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)  
CAPACITY: 3 LT.

**SIZE:**  
Single 180 x 420 mm  
Two set 405 x 205 x 435 mm  
Three set 605 x 205 x 435 mm

- Gastronomic, 1/6
- Cold sauce's
- Thick sauce's
- High viscosity



**MOD.DIS - N2**  
CODICE: KAL0019

BAGNOMARIA DISPENSER SISTEMA  
MECCANICO E MOLLA IN ACCIAIO

**DOSAGGIO SALSA: 40 ML (REGOLABILE)**

BAGNOMARIA 2 POMPE GASTRONORM DA 1/4 200 GIÀ  
INCLUSE. DIMENSIONI: 405 X 205 X 435 mm

BAGNOMARIA 3 POMPE GASTRONORM DA 1/4 200 GIÀ  
INCLUSE. DIMENSIONI: 605 X 260 X 435 mm

- Adatto per salse fredde
- Adatto per salse dense
- Adatto per prodotti ad alta viscosità
- Disponibili anche in versioni con bagnomaria riscaldato



**MOD.DIS - O3**  
CODICE: KAL0020

BAIN-MARIE STAINLESS SPRING,  
STAINLESS MECHANIC SYSTEM.

**SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)**

BAINMARIE 2 X SET GASTRONORM PUMPS 1/6 200  
INCLUDED DIM: 405 x 205 x 435 mm

BAINMARIE 3 X SET GASTRONORM PUMPS 1/4 200  
INCLUDED 605 x 260 x 435 mm

- Suitable for cold sauce's
- Suitable for thick sauce's
- Suitable for high viscosity
- Bain-marie heated versions are available



**MOD.DIS - P1**  
CODICE: KAL0021

DISPENSER ACCIAIO AISI #304  
PORZIONE SALSA: 40 ML (REGOLABILE)  
CAPACITÀ: 4,5 LT.

**DIMENSIONI:** 180 x 420 mm (diametro / altezza)

- Molla in acciaio
- sistema meccanico in acciaio.
- Adatto a salse fredde
- Adatto a salse dense
- Adatto a prodotti ad alta viscosità

CONTAINER AISI #304  
SAUCE PORTION: 40 ML (ADJUSTABLE)  
CAPACITY: 4,5 LT.

**SIZE:** 180 x 420 mm (Diameter / Height)

- Stainless spring
- Stainless mechanic system.
- Cold sauce's
- Thick sauce's
- High viscosity