



VOTRE  
SPÉCIALISTE EN

**ÉQUIPEMENTS DE  
DOSAGE ALIMENTAIRE**





# LE PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ POUR LES SOLUTIONS DE DISTRIBUTION

Chez Hovicon International B.V., nous relevons les défis de nos clients en leur proposant des solutions de distribution innovantes et hygiéniques qui protègent l'intégrité de leur produit tout en faisant la promotion de leur marque. Nous utilisons nos connaissances, notre expertise et notre esprit d'entreprise pour fournir à nos clients des solutions de distribution sûres, hygiéniques et efficaces, tout en faisant la promotion de leur marque grâce à un design distinctif et à une facilité d'utilisation optimale.

## PRODUCTION EUROPÉENNE PAR HOVICON INTERNATIONAL

Avec plus de 50 ans d'expérience, Hovicon est devenu le spécialiste incontournable des équipements de dosage pour l'industrie alimentaire et chimique. Nous proposons une grande variété de produits dans notre assortiment standard et développons également, en collaboration avec nos clients, des distributeurs qui répondent à leurs besoins spécifiques. C'est le cas par exemple pour nos distributeurs de sauces spécialement conçus pour les préparations contenant des particules (jusqu'à environ 1 cm) ou pour nos bars à sauces complets. De cette manière, vous pouvez concevoir votre installation de restauration entièrement selon vos souhaits.

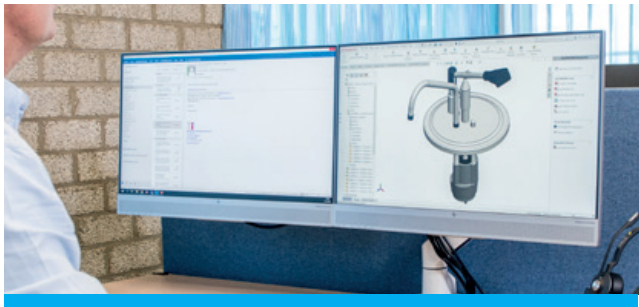
## HOVICON INTERNATIONAL EN BREF



**FILIALE D'ASEPT - PLUS DE 60 ANS  
D'EXPÉRIENCE**



**ACTIVE DANS PLUS DE 30 PAYS**



**> 1000 PRODUITS PERSONNALISÉS**



**> 100 COLLABORATEURS ENTHOUSIASTES**



# DISTRIBUTEURS CONTINENTAL

Nos distributeurs Continental sont fabriqués à partir de matériaux de qualité. Ils peuvent être montés sur une grande variété de bouchons et de couvercles et/ou être fabriqués sur mesure pour s'adapter à votre type de conditionnement. Ils distribuent rapidement jusqu'à 30 ml de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR CONTINENTAL « MINI »

CODE PRODUIT : CON-MV-W

- Dosage : 2, 3, 4, 5 ml
- Couleur standard : blanc. Autres couleurs disponibles sur demande.
- Disponible pour des bouchons et couvercles de toutes sortes et de toutes dimensions.
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR CONTINENTAL « STANDARD »

CODE PRODUIT : CON-STV-W

- Dosage : 10, 15, 20, 25, 30 ml
- Couleur standard : blanc. Autres couleurs disponibles sur demande.
- Disponible pour des bouchons et couvercles de toutes sortes et de toutes dimensions.
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR CONTINENTAL « MAXI »

CODE PRODUIT : CON-MAXI-W

- Dosage : 25 ml
- Couleur standard : blanc. Autres couleurs disponibles sur demande.
- Disponible pour des bouchons et couvercles de toutes sortes et de toutes dimensions.
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR CONTINENTAL « SPECIAL »

CODE PRODUIT : CON-SP-W

- Dosage : 20, 30 ml
- Couleur standard : blanc. Autres couleurs disponibles sur demande.
- Disponible pour des bouchons et couvercles de toutes sortes et de toutes dimensions.
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.





# DISTRIBUTEURS À POUSSOIR

Nos distributeurs à poussoir sont parfaitement adaptés pour une utilisation dans les cuisines de l'hôtellerie et de la restauration, les restaurants et les snack-bars. Ils distribuent rapidement jusqu'à 20 grammes de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR À POUSSOIR AVEC COUVERCLE

CODE PRODUIT : (E)BK

- Dosage réglable jusqu'à +/- 20 grammes
- Disponible pour seaux, conteneurs, bocaux, etc.
- Complet avec couvercle rond ou carré (en inox)
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR À POUSSOIR AVEC DISQUE DE PRESSION

CODE PRODUIT : EBKS

- Dosage réglable jusqu'à +/- 20 grammes
- Disponible pour seaux, conteneurs, bocaux, etc.
- Complet avec couvercle (en inox) et galette de pression
- Particulièrement adapté à la distribution de substances plus épaisses.



## DISTRIBUTEUR À POUSSOIR AVEC CONTENEUR

CODE PRODUIT : CRS-EBKS

- Dosage réglable jusqu'à +/- 20 grammes
- Disponible avec conteneur en inox de 1,5/3/4/6/8/10 litres
- Complet avec couvercle et conteneur en inox et galette de pression
- Particulièrement adapté à la distribution de substances plus épaisses.



## DISTRIBUTEUR À POUSSOIR AVEC BOÎTIER EN ALUMINIUM

CODE PRODUIT : TP-CON-BK

- Dosage réglable jusqu'à +/- 20 grammes
- Disponible pour conteneur en PET de 3 litres (disposé à l'envers)
- Complet avec boîtier en aluminium, anti-goutte
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR À POUSSOIR AVEC BAR À SAUCES

CODE PRODUIT : RVS-CRS-EBK

- Dosage réglable jusqu'à +/- 20 grammes
- Disponible avec conteneurs en inox de 3, 4 et 6 litres
- Disponible avec 2 et 3 récipients, anti-goutte
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR À POUSSOIR AVEC BAR À SAUCES

CODE PRODUIT : DRB-(E)BK

- Dosage réglable jusqu'à +/- 20 grammes
- Disponible avec conteneurs en plastique de 2,5 litres
- Disponible avec 1, 2, 3, 4, 5, 6 récipients, anti-goutte
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR À POUSSOIR AVEC BAR À SAUCES

CODE PRODUIT : PLX-R-BK-1650

- Dosage réglable jusqu'à +/- 20 grammes
- Disponible avec conteneurs de 950 ml et 1650 ml
- Disponible avec 2 et 3 récipients, anti-goutte
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.





# DISTRIBUTEURS À LEVIER

Nos distributeurs à levier de haute qualité sont parfaitement adaptés à une utilisation professionnelle dans l'industrie alimentaire. Ils distribuent rapidement 25 à 40 grammes de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc. Les distributeurs à levier sont disponibles pour les préparations chaudes et froides.



## DISTRIBUTEUR À LEVIER AVEC COUVERCLE

CODE PRODUIT : EDU

- Dosage réglable entre 25 et 40 grammes
- Disponible pour seau de 3, 5, 10 litres
- Complet avec couvercle en inox
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR À LEVIER POUR GASTRO-NORM

CODE PRODUIT : EDU-GN

- Dosage réglable entre 25 et 40 grammes
- Disponible pour conteneur Gastro-Norm 1/6, 1/4, 1/3, 1/2
- Complet avec couvercle en inox
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR À LEVIER AVEC CONTENEUR

CODE PRODUIT : CRS-DU

- Dosage réglable entre 25 et 40 grammes
- Disponible avec conteneur de 3, 4, 6, 8, 10 litres
- Complet avec couvercle et conteneur en inox
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## DISTRIBUTEUR À LEVIER AVEC BOUILLOIRE

CODE PRODUIT : HP-DU

- Dosage réglable entre 25 et 40 grammes
- Disponible avec conteneur de 4 ou 6 litres
- Complet avec couvercle et conteneur en inox
- Pour la distribution de sauces chaudes, de jus de viande, de crème pâtissière, de crème liquide, de chocolat, etc.



## DISTRIBUTEUR À LEVIER AVEC COUVERCLE

CODE PRODUIT : EDU-1KB

- Dosage réglable entre 12 et 20 grammes
- Convient pour seau de 3, 5, 10 litres
- Complet avec couvercle en inox
- Pour garnir les croissants, les beignets, etc.



## DISTRIBUTEUR À LEVIER AVEC SUPPORT

CODE PRODUIT : EDU-1KB-3-V-SPEC

- Dosage réglable entre 12 et 20 grammes
- Convient pour seau de 3 litres de Nutella
- Complet avec couvercle et support en inox
- Pour garnir les croissants, les beignets, etc.



## DISTRIBUTEUR À LEVIER AVEC SUPPORT

CODE PRODUIT : EDU-SRW-1KB-3-V-SPEC

- Dosage réglable entre 12 et 20 grammes
- Convient pour seau de 3 litres de Nutella (chauffé)
- Complet avec couvercle et support en inox
- Pour garnir les croissants, les beignets, etc.





# BARS À SAUCES CHAUFFÉS ET NON CHAUFFÉS

Nos bars à sauces chauffés et non chauffés en inox munis de supports stables sont prêts pour les utilisations les plus intensives. Parfaitement adaptés à la distribution de sauces côté salle, ils sont disponibles avec des distributeurs à poussoir ou à levier. Ils distribuent rapidement 20 à 40 grammes de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## BAR À SAUCES AVEC CONTENEURS

CODE PRODUIT : RVS-CRS-DU (LEVIER) / RVS-CRS-EBK (POUSSOIR)

- Dosage réglable entre 25 et 40 grammes ou +/- 20 grammes (poussoir)
- Disponible avec conteneur de 3, 4 ou 6 litres
- Disponible avec 2 et 3 récipients
- Complet avec unité de base en inox, conteneurs et couvercle
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## BAR À SAUCES AVEC DISTRIBUTEURS À LEVIER

CODE PRODUIT : DRB-DU-2,5-KZ

- Dosage réglable entre 25 et 40 grammes
- Disponible avec conteneur en plastique de 2,5 litres
- Disponible avec 1, 2, 3, 4, 5, 6 récipientss
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## BAR À SAUCES CHAUFFANT AVEC DISTRIBUTEURS À LEVIER

CODE PRODUIT : SRW-DU-2,5-KZ

- Dosage réglable entre 25 et 40 grammes
- Disponible avec conteneur en plastique de 2,5 litres
- Disponible avec 2, 3 et 4 récipients
- Pour la distribution de sauces chaudes, de jus de viande, de chocolat, etc.



## DISTRIBUTEURS À POUSSOIR AVEC BAR À SAUCES

CODE PRODUIT : PLX-R-BK-1650

- Dosage réglable jusqu'à +/- 20 grammes
- Disponible avec conteneurs de 950 ml et 1650 ml
- Disponible avec 2 et 3 récipients, anti-goutte
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.



## POMPE À PORTIONS AVEC SUPPORT

CODE PRODUIT : PP-002

- Dosage : 5, 10, 20 grammes
- Disponible avec bouteilles FIFO de 710 ml
- Disponible pour 2, 3 et 4 bouteilles
- Pour la distribution de garnitures, d'assaisonnements, de sauces, etc.







Hovicon International B.V. | Vijfhuizerdijk 21 | 2141 BA Vijfhuizen | Pays-Bas

+31 23 55 81 988 | [sales@hovicon.com](mailto:sales@hovicon.com) | [www.hovicon.com](http://www.hovicon.com)

Version : 20/11/2023