



Fusti saldati Europa

WELDED DRUMS EUROPA MODEL



ianuovasantone.com | santonestore.com



SANSONE[®]
contenitori per alimenti



FUSTI SALDATI MODELLO EUROPA



WELDED DRUMS EUROPA MODEL

FUSTI saldati modello europa. I nostri fusti saldati sono costruiti secondo le più severe norme di qualità per la conservazione di liquidi alimentari, con una avanzata tecnica di saldatura testa a testa, che facilita la pulizia ed avita il deposito di materie organiche e residui, maggiori responsabili della formazione di colonie batteriche. Il materiale usato è Acciaio 18/10 AISI 304(DIN 1,4301).

WEDLDED drums – Europa Model. Our welded drums are built in accordance to the most rigorous quality standards. The special butt welding makes cleaning easier which in turn reduces potential bacteria forming residues. The material used is 18/10 AISI 304 (DIN 1,4301) stainless steel.

BIDONS A FOND SOUDÉ MODELE EUROPE. Nos bidons sont construits conformément aux plus sévères normes de qualité quant à la conservation des liquides alimentaires. La technique avancée de soudure bord à bord facilite le nettoyage et empêche le dépôt des matières organiques et des résidus, principaux responsables de la formation des colonies bactériennes. Ils sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 – AISI 304 (DIN 1,4301).

GESCHWEISSTE lebensmittelbehälter 18/10 edelstahl-AISI 304 (DIN 1,4301) modell europa.

Unsere geschweißten Behälter werden nach den strengsten Qualitätsnormen für die Aufbewahrung flüssiger Lebensmittel produziert. Sie werden durch eine besondere Kopf an Kopf- Technik geschweißt, wodurch man eine besonders glatte und saubere Oberfläche erhält, die eine problemlose und Bakterien-freie Reinigung ermöglicht.

*SPESORE PER I FUSTI SALDATI 0.7 mm

*WELDED DRUM THICKNESS IS 0.7 mm

Fusti saldati - modello Europa con certificazione NSF

Welded drums- Europa model with NSF certification

	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE	FONDO BASE FOND BODEN	BOCCA OPENING OUVERTURE ÖFFNUNG	ATTACCO RUBINETTO TAP ROBINET HAHN
lt.50	5,400kg	440mm	420mm	230mm	1/2
lt.30	4,500kg	360mm	360mm	230mm	1/2
lt.25	4,200kg	320mm	360mm	230mm	1/2
lt.15	2,400kg	310mm	280mm	130mm	1/2
lt.10	2,050kg	240mm	280mm	130mm	1/2

OPTIONAL

ianuovasansone.com

Caratteristiche di serie



Tutti i modelli sono dotati di una predisposizione saldata per i rubinetti inox 18/10

All models are equipped with a predisposition for 18/10 welded steel



Valvola a sfiato che permette la dressurizzazione del fusto e quindi facilita l'apertura del contenitore

Air valve enables depressurization of the drums which then facilitates the opening of the container.



Supporto laminato in acciaio modello alto

Laminated steel support – Tall model



Supporto laminato in acciaio modello basso

Laminated steel support- Short model



Supporto in acciaio

Stainless Steel support



Rubinetto salvagoccia acciaio inox 18/10

Drip proof 18/10 stainless steel tap

*PRODOTTO PERSONALIZZABILE

*CUSTOMIZABLE PRODUCTS

* Pesi, misure, forme, dimensioni ed altri dati sono indicativi e non impegnativi e possono subire delle variazioni o modifiche che la Ditta si riserva di apportare .

* All weights, dimensions, shapes, sizes and other technical specifications are approximate and subject to change. The company reserves the right to apply modifications without prior notice.

* Poids, mesures, formes, dimensions et autres données sont des informations indicatives, non contractuelles et peuvent être sujettes à des variations ou à des modifications que la Société se réserve le droit d'effectuer.

* Gewichte, Größen, Formen, Maße und andere Daten sind nicht bindend und können auf Änderungen oder Modifikationen, dass das Unternehmen das Recht vor, behält sich.

La Nuova Sansone nasce nel 1991 dall'omonima società di persone costituita verso i primi anni '80 per mano di Benito Giannelli, il quale con grande passione, è riuscito a mettere a frutto l'esperienza maturata in giovane età in aziende similari.

L'impresa opera nel campo della produzione di contenitori in acciaio inox 18/10 per alimenti e si rivolge ad un mercato nazionale ed estero. I prodotti sono rappresentati da fusti e botti per la conservazione di olio, vino e miele, e all'occorrenza per la custodia di ceci, fagioli ed altri legumi, prodotti farmaceutici. Il materiale utilizzato nella produzione dei contenitori è l'acciaio inox AISI 304 le cui caratteristiche tecniche consentono un utilizzo ottimale dei contenitori stessi sia dal punto di vista della durata e sia dal punto di vista dell'igiene.

Negli ultimi tempi nell'ambito del miglioramento dell'organizzazione aziendale e di comunicazione con il cliente è stato avviato un progetto di sviluppo del Sistema di gestione per la Qualità, per migliorare ancora la capacità di offrire ai Clienti prodotti e servizi sempre più rispondenti alle esigenze ed alle richieste di mercato.

Il Sistema qualità di La Nuova Sansone srl è conforme ai requisiti della normativa UNI EN ISO 9001:2000.

La Nuova Sansone Srl was founded in 1991 from the homonymous company created by Benito Giannelli, in the 1980's. Driven by his great passion, he was able to put his previous experience working in similar companies to good use.

La Nuova Sansone manufactures containers in 18/10 stainless steel for the conservation of food products. The company has established itself on the domestic market and is rapidly increasing its business abroad. The product range consists of drums and barrels that have been designed to contain liquid food such as oil, wine, honey as well as foods such as chickpeas, beans, other legumes and pharmaceutical products. The material used for the production is 18/10 - Aisi 304 (DIN1,4301) stainless steel that guarantees the best results in terms of product life and hygiene.

In recent years La Nuova Sansone Srl has strived to improve its internal organization and customer relations. A quality management project has been put in place to improve customer and market satisfaction by paying evermore attention to customer needs.

La Nuova Sansone Srl's quality system is completely in line and in accordance to UNI EN ISO 9001:2000 legislation.

