



*Fuochi saldati
per il miele*

HONEY DRUMS



ianuovasantone.com | santonestore.com



FUSTI SALDATI PER IL MIELE



WELDED DRUMS FOR HONEY

FUSTI saldati per il miele capacità dal 5 litri sino al 50 litri europa.

I nostri contenitori sono ideati per la conservazione del miele in qualsiasi luogo. Dotati di una struttura che evita la rimanenza di residui nelle giunture del contenitore fa sì che questo prodotto venga utilizzato sia dai privati sia da chi vende miele sfuso.

Il lato tappo è ideato per materia ad alta viscosità come il miele ed è completamente in acciaio inox.

I nostri contenitori sono dotati della certificazione NSF quindi vendibili negli Stati Uniti e della certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

WELDED drums for honey available from 5 litre to 50 litre capacity. Our containers are designed for honey storage in all kinds of environments. Equipped with a system that prevents the clustering of honey residues in the joints which makes this product ideal both for personal and commercial purposes. The tap, entirely made in stainless steel, is designed for high viscosity materials such as honey. Our containers have the NSF certification which allows us to sell in United States as well as the UNI EN ISO9001:2000 certification.

BIDONS SOUDES MODELE EUROPA POUR MIEL d'une capacité de 5L à 50L. Nos bidons sont conçus pour le stockage du miel dans n'importe quel lieu. Equipé d'une structure qui empêche aux résidus de rester dans les joints du conteneur, ce produit est utilisé aussi bien par les particuliers que par les vendeurs de miel en vrac. Le robinet spécifique en acier inoxydable est conçu pour les contenus à haute viscosité tels que le miel. Nos conteneurs sont certifiés à la fois NSF et UNI EN ISO 9001:2000.

GESCHWEISSTE BEHÄLTER von 5 bis 50 Liter Kapazität. Unserer Container sind für eine umfangreiche Aufbewahrung von Honig konzipiert. Sie sind mit einer Struktur ausgestattet, die das Verbleiben von Resten in den Fugen des Behälters verhindert, so dass dieses Produkt von Privaten aber auch von Verkäufern verwendet werden kann. Der Verschluss ist für sehr viskoses Material gedacht, wie zum Beispiel Honig, und ist ganz aus Edelstahl. Unsere Behälter sind mit dem Zertifikat NSF versehen und demnach in den Vereinigten Staaten verkäuflich, sowie auch mit dem Zertifikat UNI EN ISO 9001-2000.

Fusti saldati per il miele - modello Europa Welded drums for honey - Europa model

*SPESORE PER I FUSTI SALDATI 0.7 mm

*WELDED DRUM THICKNESS IS 0.7 mm



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	360mm	1/2
lt.25	4,200kg	320mm	360mm	230mm	1/2
lt.15	2,400kg	310mm	420mm	230mm	1/2
lt.10	2,050kg	240mm	280mm	130mm	1/2
lt.5	1,750kg	190mm	230mm	130mm	1/2

OPTIONAL

lanuovasansone.com



Caratteristiche di serie
Product features
Rubinetto per il miele acciaio inox 18/10
18/10 stainless steel tap for honey

Caratteristiche di serie
Product features



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 taps.

Supporto laminato in acciaio modello alto

Laminated steel support – Tall stand

Maniglione disponibile per 10 e 15 litri

Big handle for 10 and 15 lt drums

Supporto in acciaio

Stainless Steel support

*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.

