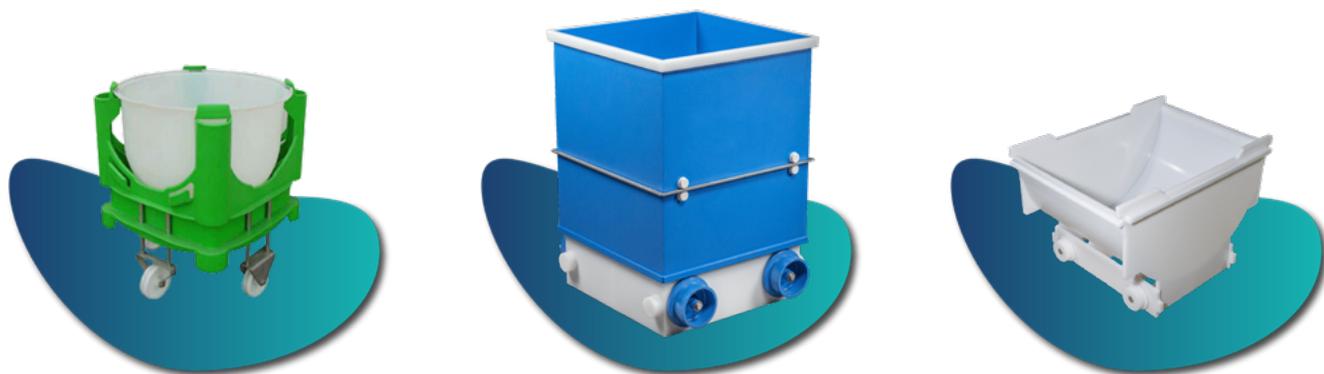




# SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

## BASSINES DE COAGULATION



Servi Doryl conçoit et fabrique **la plus large gamme de bassines du marché**. Elle s'adapte à n'importe quel type de produit ainsi qu'aux outils de tranchage et de brassage automatisés ou manuels.

Les bassines **conviennent également à toutes vos mécanisations**.



- Chaudronnée (sur-mesure)
- Injectée
- Thermoformée



- Micro-bassines/bassines rondes, ovales, ou formes adaptées au moule : **de 0,5 à 5 litres**



- Bassines mécanisables sur convoyeur
- Bassines au sol sur chariot ou sur roues

### BÉNÉFICES :

- Large gamme de dimensions
- S'adaptent à toutes les techniques fromagères et toutes les productions
- Ligne flexible qui convient à tous types de lait
- Formes adaptées à tout type de tranchage
- Moins de fines, des tailles de grains maîtrisées et homogènes
- Rendements fromagers optimaux à l'égouttage
- Certificat d'alimentarité sur demande
- Audits sécurité alimentaire facilités
- Nettoyabilité étudiée dès la conception
- Pas de rétention et toutes les surfaces sont accessibles au nettoyage
- Adaptables en armoire ou en tunnel



**Un projet ?  
Contactez-nous !**



SERVI DORYL - ZONE INDUSTRIELLE - 5 RUE LAVOISIER - 37 130 LANGEAIS  
Tél : +33 (0)2 47 96 11 50 - WWW.SERVIDORYL.COM - CONTACT@SERVIDORYL.COM