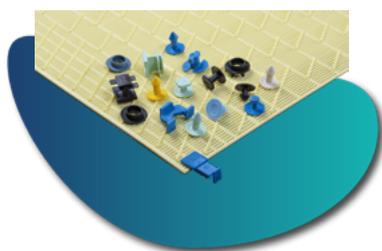
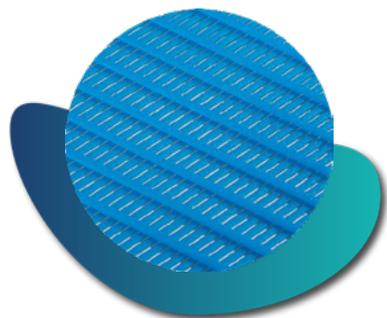




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

ESTORES DE DESUERADO



Inventada y desarrollada para **sustituir a las pajas**, la gama de estores Servi Doryl es la más larga del mercado.

Los estores pueden **adaptarse a las dimensiones de sus bandejas de moldeo** y son adecuados para líneas mecanizadas.



- Estores reversibles o elevados
- Estores Saniclaie®
- Estores de tipo mallas



- En la bandeja
 - En rejillas
 - En la mesa
- Se puede enganchar con junquillos



- **Piezas moldeadas** por inyección de polipropileno copolímero
- Materiales detectables **por rayos X o detección de metales**

VENTAJAS:

- Amplia gama de tamaños
- Para todo tipo de quesos blandos y productos frescos
- Limpieza prevista en la fase de diseño
- Alta resistencia a los agentes de limpieza (hasta 75°C)
- Fácil mantenimiento, secado rápido
- Dos espacios entre varillas, con o sin pies elevados
- Optimización del proceso de drenaje
- Diferentes colores aptos para el contacto con alimentos (certificados)
- Fácil identificación en la línea de producción



**¿Tiene un proyecto?
Póngase en contacto
con nosotros !**

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