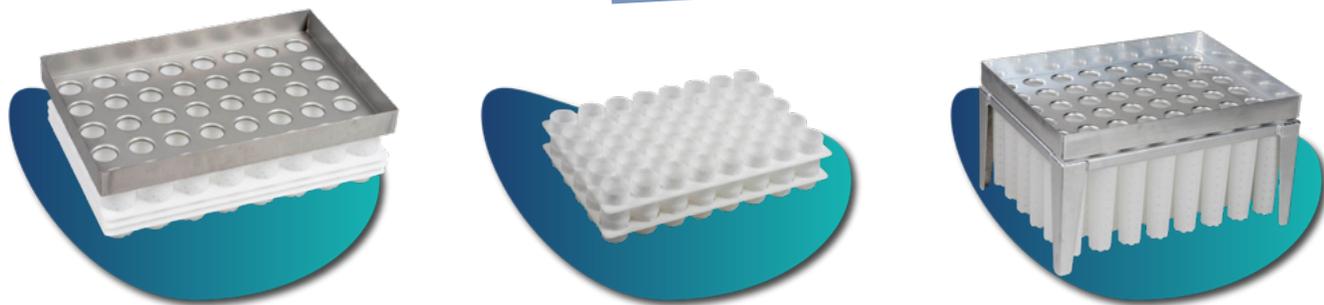




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

GAMA CABRA



Disponemos de soluciones de moldeo para todo tipo de usuarios, con multimoldes o moldes individuales con soportes específicos para una **transformación rápida y segura de sus productos.**

COMPOSICIÓN NECESARIA PARA UTILIZAR EL EQUIPO :

Ø 65.5/50 MM - TIPO STE-MAURE-DE-TOURAINÉ

- 1 soporte de acero inoxidable o aluminio
 - 48 moldes troncocónicos
- 1 divisor de moldes de acero inoxidable o aluminio

Ø 54 MM - TIPO TRONCO

- 2 bandejas ABS con persianas de varilla
 - 44 moldes de tronco recto
 - 1 artesa de moldura ABS

Ø 62/66 MM - TIPO CHABICHOU

- 1 bloque de molde inferior
- 1 bloque elevador - altura 65-85mm
- 1 distribuidor de moldes de acero inoxidable o aluminio

Ø 59/65 MM - TIPO CROTTIN

- 2 mordazas de fondo
- 1 mordaza de contrahuella - altura 25 mm
- 1 mordaza de contrahuella - altura 85 mm
- 1 separador de moldes de acero inoxidable o aluminio

VENTAJAS :

- Ahorro de tiempo en la puesta a punto del equipo
- Desmoldeo rápido por simple volteo
- Manipulación más sencilla
- Distribución optimizada de la cuajada
- Rendimiento óptimo del queso
- Moldes individuales o ensamblados por clipaje
- Limpieza perfecta por remojo
- Materiales plásticos reciclables, circuitos de reciclaje controlados
- Posibilidad de recuperar los moldes y bloque moldes al final de su vida útil
- Reducción de la huella medioambiental



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

