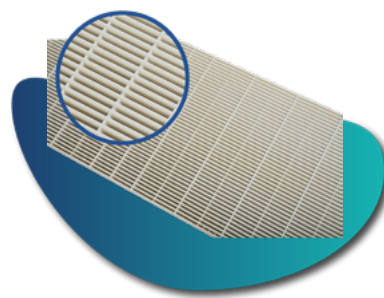
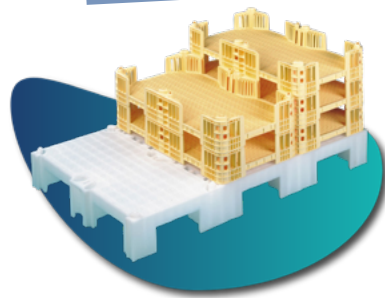
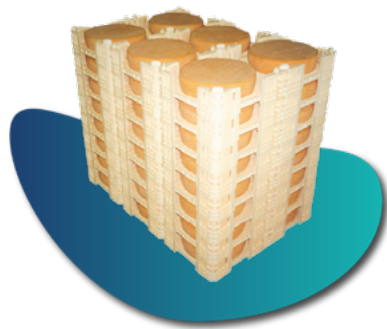




# SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

## GAMME SANAIR



LA GAMME SANAIR® (marque déposée) est constituée de produits fabriqués en polypropylène copolymère et dédiés à l'**affinage de vos fromages**. Facilement utilisable par tous, l'encombrement est adapté au format standard européen permettant l'**optimisation de vos surfaces** en caves et pendant les transports.

### PANIER D'AFFINAGE

- Longueur : 800 mm
- Largeur : 400 mm
- Hauteur hors tout : 140 mm
- Hauteur d'empilage : 125 mm
- Hauteur maxi du fromage : 85 mm
- Poids : 3,5Kg

- 2 fromages ronds détalonnés  
Ø 390 mm (panier parois ouvertes) Ø 370 mm (panier parois fermées)
- 2 fromages carrés 310 mm
- Surface utile : 300x70 mm

### PLANCHE D'AFFINAGE

- Dimensions standards pour une planche :  
1100x350 mm épaisseur 25 mm
- Poids : 4,7 Kg

### PALETTE D'AFFINAGE

- Dimensions standards pour une palette :  
800x1200 mm
- Poids : 15,9 Kg

## BÉNÉFICES :

- Empilable et mécanisable
- Sécurisé à l'empilage et aux déplacements
- Aéré
- Homogénéité du vieillissement des fromages
- Système complet (panier + palette)
- Optimisation de l'espace
- Meilleure capacité d'affinage dans un même espace de cave
- Réduction du temps d'affinage
- Nettoyabilité prévue dès la phase de conception
- Entretien facilité, séchage rapide
- Un seul tunnel de lavage et rotation rapide dans l'usine

Un projet ?  
Contactez-nous !

