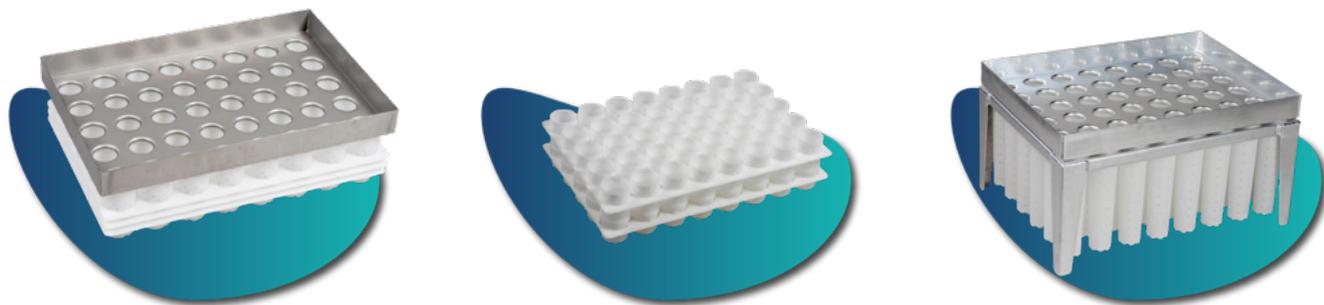




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

GAMME CHÈVRE



Les solutions de moulage sont adaptées à tous les types d'utilisateurs. Les blocs-moules ou les moules individuels avec leurs supports dédiés permettent un **traitement rapide et sécurisé** de vos fabrications.

COMPOSITION NÉCESSAIRE POUR L'UTILISATION DU MATÉRIEL :

Ø 65.5/50 MM - TYPE STE-MAURE-DE-TOURAINES

- 1 support en inox ou aluminium
- 48 moules bûches tronconiques
- 1 répartiteur de moulage en inox ou aluminium

Ø 54 MM - TYPE BÛCHE

- 2 bacs ABS avec stores à baguettes
- 44 moules bûches droites
- 1 répartiteur de moulage en ABS

Ø 62/66 MM - TYPE CHABICHOU

- 1 bloc-moules fond
- 1 bloc-réhausse - hauteur 65-85mm
- 1 répartiteur de moulage en inox ou aluminium

Ø 59/65 MM - TYPE CROTTIN

- 2 blocs-moules fonds
- 1 bloc-réhausse - hauteur 25mm
- 1 bloc-réhausse - hauteur 85 mm
- 1 répartiteur de moulage en inox ou aluminium

BÉNÉFICES :

- Gain de temps à la mise en place du matériel
- Démoulage rapide par simple retournement
- Facilite les manipulations
- Optimisation de la répartition du caillé
- Rendements fromagers optimums
- Moules unitaires ou assemblés par clipsage
- Parfaite nettoyabilité par trempage
- Matières plastiques recyclables, circuits de recyclage maîtrisés
- Possibilité de reprise du matériel en fin de vie
- Réduction de l'empreinte environnementale



**Un projet ?
Contactez-nous !**