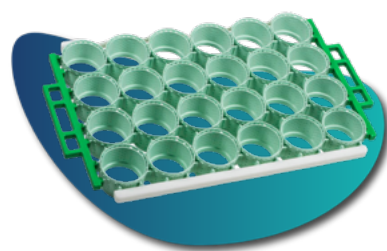
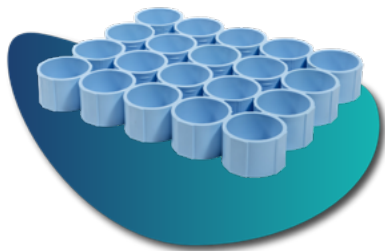




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

MOULES ET BLOCS-MOULES Ø 45 À Ø 340 MM



Servi Doryl propose deux gammes de moules utilisables **en unitaire ou assemblés en blocs-moules, avec ou sans fond.**

Si besoin, des **réhausse**s peuvent venir s'adapter sur les moules.



Moulage et égouttage de tous types de fromages à pâte molle



- Ø45 à Ø340 mm
- **Différents formats** : carré, rectangulaire, ovale, rond etc
- **Autres formats sur demande**



Pièces injectées en polypropylène copolymère

BÉNÉFICES :

- Large gamme de formes et dimensions
- Moules avec ou sans perforations
- Entièrement adaptables à vos mécanisations et productions
- Possibilité de matières plastiques détectables aux rayons X ou en détection métal
- Aptitude au contact alimentaire (certifiée)
- Nettoyabilité prévue dès la phase de conception
- Pas de rétention et toutes les surfaces sont accessibles au nettoyage
- Matières recyclables, circuits de recyclage maîtrisés
- Possibilité de reprise des moules et blocs-moules en fin de vie
- Réduction de l'empreinte environnementale



**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