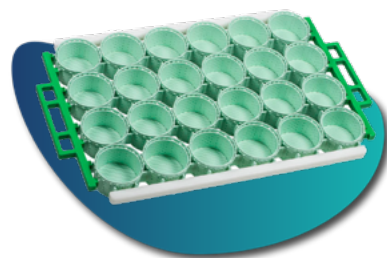
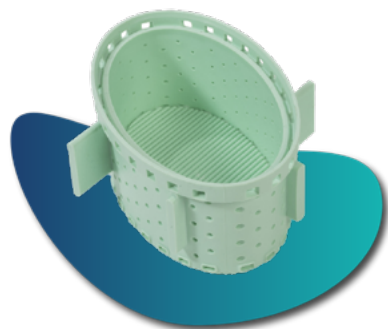




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

BLOCS-MOULES À FOND



Le système à fond et la perforation assurent à la fois **un moulage et un égouttage sécurisés** avec la possibilité d'**empilage moule sur moule**.
Les moules sont utilisables de **façon unitaire ou assemblés en blocs-moules**.



Moulage et égouttage de tous types de fromages à pâte molle



Différents formats : carré, rectangulaire, ovale, rond, coeur...



• **Pièces injectées** en polypropylène alimentaire
• Disponibles en matière **détectable aux rayons X**

BÉNÉFICES :

- Évacuation sécurisée du sérum
- Égouttage et ventilation optimisés
- Possibilité de retournement en pile
- Gain de place dans les ateliers
- Optimisation des échanges thermiques
- Nettoyabilité prévue dès la phase de conception
- Pas de rétention et toutes les surfaces sont accessibles au nettoyage
- Matières plastiques 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