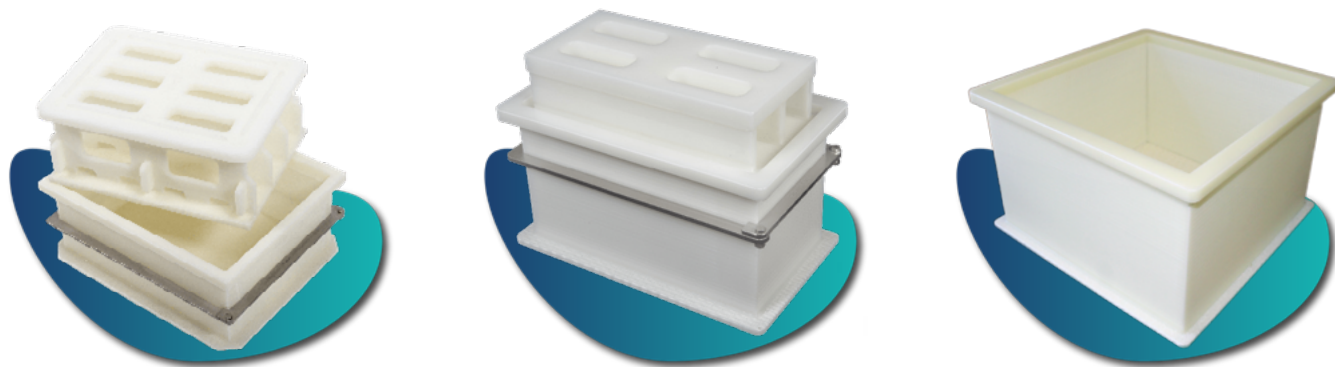




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

MOULES ET BLOCS-MOULES CHAUDRONNÉS



Servi Doryl propose plus de **40 combinaisons différentes de trames et perforations**, constituant ainsi **des solutions personnalisables** pour chaque type de fromage.

Les moules et foncets conçus et fabriqués **sur-mesure sont assemblés par polyfusion**.



**Tous types de fromages à
pâte pressée et semi-
pressée** : Emmental,
Gouda, Vacherin...



• De Ø 80 à Ø 800 mm
• De 200x100 mm à
1000x1000 mm
• Autres formats sur étude



De 200g jusqu'à 120kg

BÉNÉFICES :

- Excellente qualité de drainage et de croûtage
- Convient à tous types d'affinage (long et très long)
- Matière résistante aux fortes températures de coagulation et de moulage
- Forte résistance aux chocs mécaniques
- Excellente durabilité des moules
- Construction possible aux formes et dimensions souhaitées
- Adaptables à vos mécanisations
- Matériaux plastiques agréés au contact alimentaire
- Nettoyage en tunnel
- 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