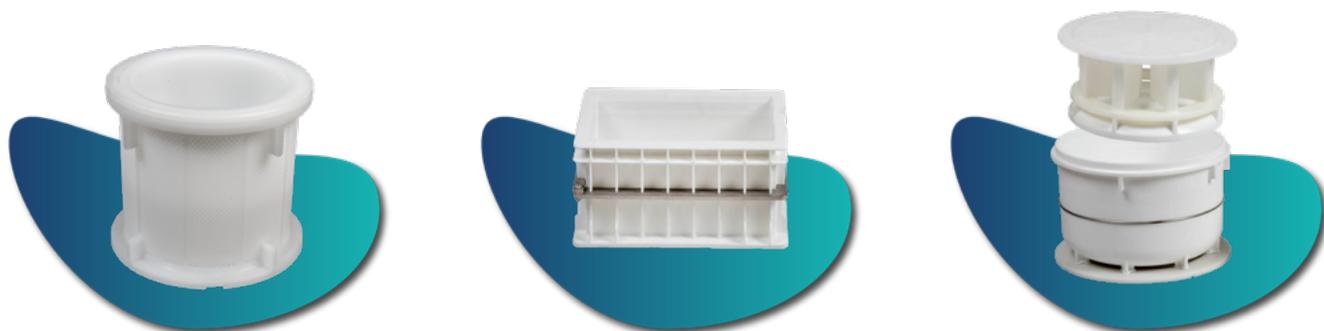




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

MOULES ET BLOCS-MOULES MICROPERFORÉS INJECTÉS



Gamme historique développée par Servi Doryl pour fabriquer des fromages à pâte pressée.

Les **moules et casquettes injectés** sont conçus en polypropylène copolymère avec une **trame carrée fine et des perforations coniques.**

Différents formats sont tenus en stock : **modèles ronds et rectangulaires.**



Tous types de fromages à pâte pressée : Reblochon, Tomme, Tilsiter, Rossiski, St Nectaire...



Jusqu'à 250 mm



De 200g jusqu'à 5 kg

BÉNÉFICES :

- Longue durée de vie des moules et blocs-moules
- Amortissement rapide de l'investissement
- Convient à une utilisation manuelle et industrielle
- Empilabilité des produits
- Gain de temps d'utilisation et gain de place dans les ateliers
- Nettoyabilité prévue dès la phase de conception
- Pas de rétention et toutes les surfaces sont accessibles au nettoyage
- Large gamme de formats
- Choix de couleurs sur demande
- Aptitude au contact alimentaire (certifiée)
- Matières plastiques recyclables, circuits de recyclage maîtrisés
- Possibilité de reprise des moules et blocs-moules en fin de vie
- Réduction de l'empreinte environnementale

SERVI DORYL - ZONE INDUSTRIELLE - 5 RUE LAVOISIER - 37 130 LANGEAIS
Tél : +33 (0)2 47 96 11 50 - WWW.SERVIDORYL.COM - CONTACT@SERVIDORYL.COM



**Un projet ?
Contactez-nous !**