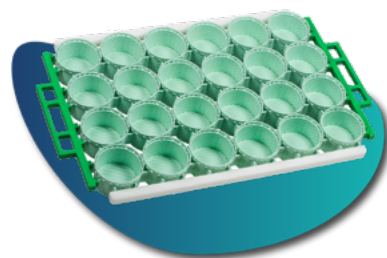
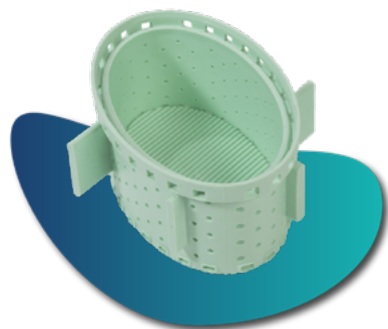




# SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

## MULTIMOLDES DE FONDO



El sistema de fondo y la perforación garantizan tanto **el moldeado como el vaciado seguro** con la posibilidad de **apilar moldes sobre moldes**.  
Los moldes pueden utilizarse de forma individual o ensamblados en bloque moldes.



**Moldeo y desuerado** de  
quesos blandos



**Diferentes tamaños disponibles** : cuadrado, rectangular, oval, redondo, corazón...



• **Piezas inyectadas** de polipropileno alimentario  
• Disponible en material **detectable por rayos X**

### VENTAJAS:

- Evacuación segura del suero
- Drenaje y ventilación optimizados
- Posibilidad de volcarse en una pila
- Ahorro de espacio en el taller
- Optimización del intercambio de calor
- Limpieza prevista desde la fase de diseño
- No hay retención y todas las superficies son accesibles para su limpieza
- Materiales plásticos reciclables, circuitos de reciclaje controlados
- Posibilidad de recuperar los moldes y bloque moldes al final de su vida útil
- Reducción de la huella medioambiental



**¿Tiene un proyecto?  
Póngase en contacto  
con nosotros !**



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