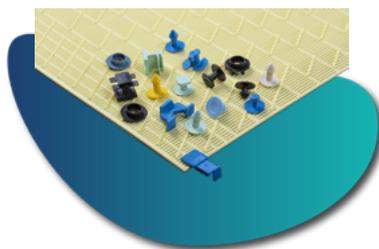
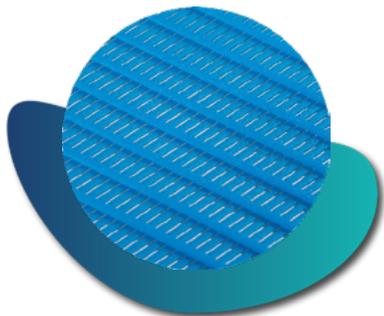




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

STORE D'ÉGOUTTAGE



Inventée et développée pour remplacer les paillons, la gamme de stores Servi Doryl est **la plus large du marché.**

Les stores s'adaptent aux dimensions de vos plateaux de moulage et conviennent aux lignes mécanisées.



- Stores réversibles ou surélevés
- Stores Saniclaie®
- Stores mailles



- Sur plateau
- Sur claie
- Sur table
- Clipsage possible par pions



- **Pièces injectées** en polypropylène copolymère
- Matières **détectables aux rayons X** ou en détection métal

BÉNÉFICES :

- Large gamme de dimensions
- Pour toutes les productions de fromages à pâte molle et produits frais
- Nettoyabilité prévue dès la phase de conception
- Forte résistance aux produits de nettoyage (jusqu'à 75°C)
- Entretien facilité, séchage rapide
- Stores avec ou sans pieds
- Deux espaces interbaguettes possibles pour les stores surélevés
- Optimisation de l'égouttage
- Différentes couleurs adaptées au contact alimentaire (certifiées)
- Identification facilitée sur la chaîne de production



**Un projet ?
Contactez-nous !**