



## BASSINES DE COAGULATION



Servi Doryl conçoit et fabrique la plus large gamme de bassines du marché. Elle s'adapte à n'importe quel type de produit ainsi qu'aux outils de tranchage et de brassage automatisés ou manuels.

Les bassines conviennent également à toutes vos mécanisations.

### GAMME

- Micro-bassines/bassines rondes, ovales, ou formes adaptées au moule : de 0,5 à 5 litres
  - ½ sphérique : 125 litres
  - Fond plat : de 11 à 250 litres
  - Elliptique : de 80 à 600 litres
  - Cylindrique : de 80 à 670 litres
- Autres dimensions et formes sur demande

### FABRICATION

- Chaudronnée (sur-mesure)
  - Injectée
- Thermoformée

### MATIÈRES

- Polyéthylène
- Polypropylène
  - Inox
- Blanche ou colorée

### MANIPULATION

- Bassines mécanisables sur convoyeur
- Bassines au sol sur chariot ou sur roues



Large gamme de dimensions  
S'adaptent à toutes les techniques fromagères et toutes les productions  
Ligne flexible qui convient à tous types de lait



Formes adaptées à tout type de tranchage  
Moins de fines, des tailles de grains maîtrisées et homogènes  
Rendements fromagers optimums à l'égouttage



Certificat d'alimentarité sur demande  
Audits sécurité alimentaire facilités



Nettoyabilité étudiée dès la conception  
Pas de rétention et toutes les surfaces sont accessibles au nettoyage  
Adaptables en armoire ou en tunnel

