



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.

TYPE DE FROMAGES

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

DIMENSIONS

Jusqu'à 250 mm

POIDS DU FROMAGE

De 200g jusqu'à 5 kg



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

