



## GAMME CHÈVRE



Les solutions de moulage sont adaptées à tous les types d'utilisateurs. Les blocs-moules ou les moules individuels avec leurs supports dédiés permettent un traitement rapide et sécurisé de vos fabrications.

### COMPOSITION NÉCESSAIRE POUR L'UTILISATION DU MATÉRIEL :

#### Ø 65.5/50 MM – TYPE **STE-MAURE-DE-TOURAIN**

- 1 support en inox ou aluminium
- 48 moules bâches tronconiques
- 1 répartiteur de moulage en inox ou aluminium

#### Ø 54 MM – TYPE **BÛCHE**

- 2 bacs ABS avec stores à baguettes
  - 44 moules bâches droites
- 1 répartiteur de moulage en ABS

#### Ø 62/66 MM – TYPE **CHABICHOU**

- 1 bloc-moules fond
- 1 bloc-réhausses – hauteur 65 –85 mm
  - 1 répartiteur de moulage en inox ou aluminium

#### Ø 59/65 MM – TYPE **CROTTIN**

- 2 blocs-moules fonds
- 1 bloc-réhausses – hauteur 25 mm
- 1 bloc-réhausses – hauteur 85 mm
- 1 répartiteur de moulage en inox ou aluminium



Gain de temps à la mise en place du matériel  
Démoulage rapide par simple retournement  
Facilite les manipulations



Optimisation de la répartition du caillé  
Rendements fromagers optimums



Moules unitaires ou assemblés par clipsage  
Parfaite nettoyabilité par trempage



Matières plastiques recyclables, circuits de recyclage maîtrisés  
Possibilité de reprise du matériel en fin de vie  
Réduction de l'empreinte environnementale

