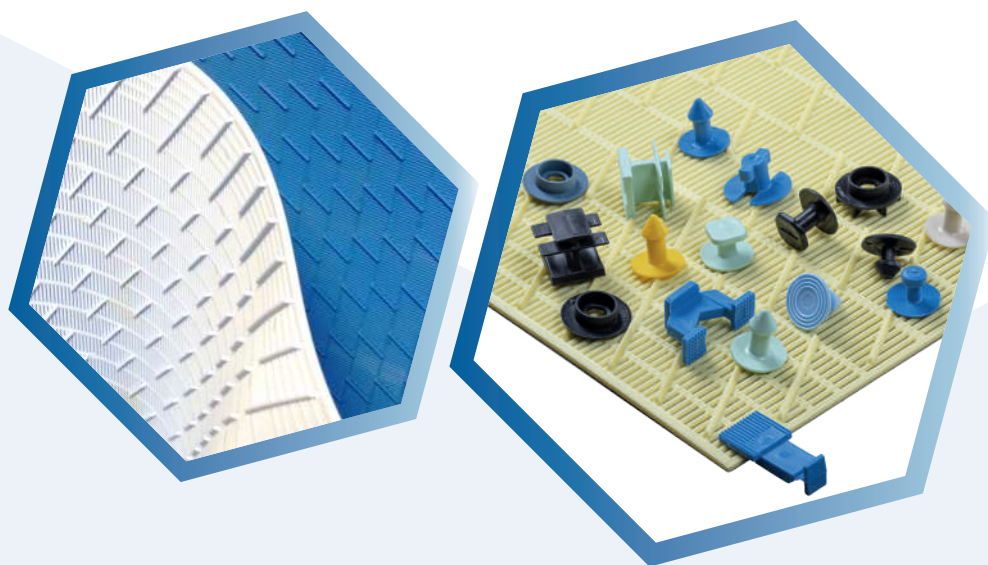




STORES D'ÉGOUTTAGE



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.

GAMME

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

MATIÈRES

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

UTILISATION

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



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



Deux espaces inter baguettes, avec ou sans pieds surélevés
Optimisation de l'égouttage



Différentes couleurs adaptées au contact alimentaire (certifiées)
Identification facilitée sur la chaîne de production

