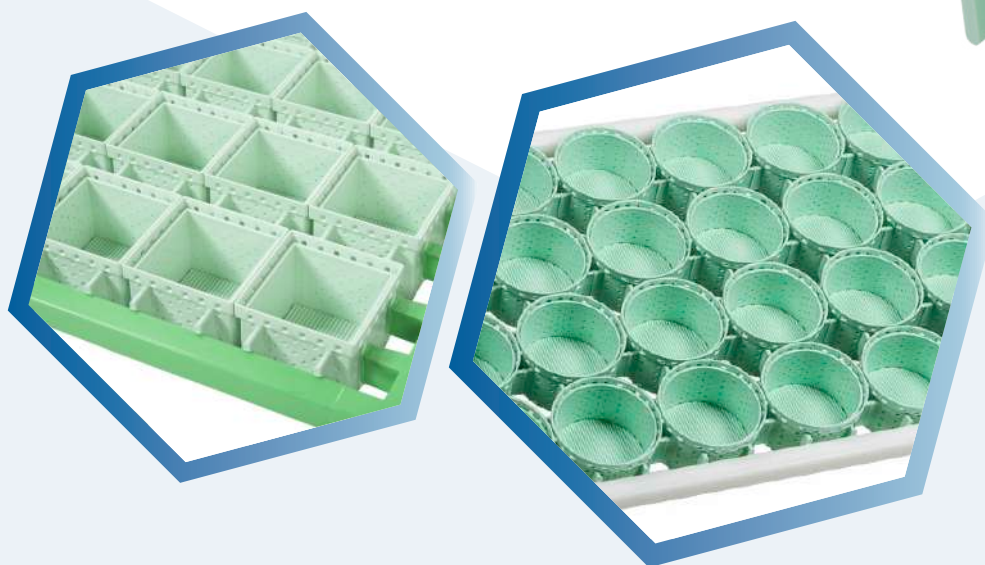




## BLOCS-MOULES À FOND



Le système à fond et la perforation assurent à la fois un moulage et un égouttage sécurisés avec la possibilité d'empilage moule sur moule.

Les moules sont utilisables de façon unitaire ou assemblés en blocs-moules.

### APPLICATION

Moulage et égouttage de tous types de fromages à pâte molle

### MATIÈRES

- Pièces injectées en polypropylène alimentaire
- Disponibles en matière détectable aux rayons X

### DIMENSIONS

Différents formats : carré, rectangulaire, ovale, rond, coeur...



Évacuation sécurisée du sérum  
Égouttage et ventilation optimisés



Possibilité de retournement en pile  
Gain de place dans les ateliers  
Optimisation des échanges thermiques



Nettoyabilité prévue dès la phase de conception  
Pas de rétention et toutes les surfaces sont accessibles au nettoyage



Matières plastiques recyclables, circuits de recyclage maîtrisés  
Possibilité de reprise des moules et blocs-moules en fin de vie  
Réduction de l'empreinte environnementale

