

MATÉRIEL

Autres Matériels

NOUVEAU

ÉCREMEUSES :

Désignation	Débit horaire	Capacité du réservoir	Hauteur	Poids	Tension électrique
FJ85 HAP Commande manuelle M09.14600	85L / h	12L	53.5cm	7.5kg	Aucune, manuelle
FJ90 PP M09.14500	90L / h	12L	48cm	4.2kg	230V
Elecrem 1 M09.10000	125L / h	10L	51cm	5kg	230V
Elecrem 3 M09.10100	315L / h	20L	91cm	16kg	230V
Elecrem 5 M09.10200	500L / h	50L Déporté : 140L	Avec réservoir: 101cm Sans réservoir: 77cm	Avec réservoir : 35kg Sans réservoir : 28kg	230V
Elecrem 7 M09.10300	650L / h	50L	Avec réservoir : 101cm Sans réservoir : 77cm	Avec réservoir : 35kg Sans réservoir : 28kg	230V

MATÉRIEL

Autres Matériels

■ BANQUE RÉFRIGÉRÉE :

Dimensions : 1130 x 1006 x 939mm
Plage de température réglable de 2 à 10°C
Régulation : Electronique
Réglage : Dégivrage automatique
Production froid : Froid statique

Réf. : - **M09.15000**

D'autres dimensions sont disponibles sur demande.



STORES D'EGOUTTAGE ET D'AFFINAGE :

NOUVEAU

■ Store d'égouttage :

Store souple ou rigide selon la maille choisie; de qualité alimentaire.
Rouleau de 25m ou découpé aux mesures souhaitées.
Couleur : blanc

Réf. :

- Maille 0.5mm	-	M04.13900
- Maille 1mm	-	M04.13800
- Maille 1.5mm	-	M04.12600
- Maille 4mm	-	M04.14100
- Maille 5mm	-	M04.13600
- Maille 5x3mm	-	M04.13700
- Maille 8x1mm (bague)	-	M04.14000
- Maille 10mm	-	M04.10600

■ Store d'affinage :

Store rigide de qualité alimentaire.
Rouleau complet ou découpé aux mesures souhaitées.
Couleur : bleu

Nous consulter pour plus d'informations.



FJ85 HAP

NOUVEAU



FJ90 PP



Elecrem 1



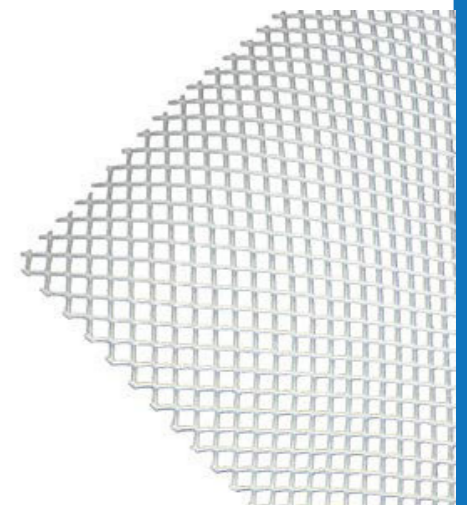
Elecrem 3



Elecrem 4



Elecrem 5



MATÉRIEL

Autres matériels

MOULES, BLOC-MOULES, BLOC-RÉHAUSSES, RÉPARTITEURS :

■ Bloc-moules, bloc-réhausse, répartiteurs :



NOUVEAU

Désignation	Caractéristiques	Référence	Conditionnement
PÂTE MOLLE - MOULES SANS FOND			
Ø75mm			
Bloc-moules	Hauteur: 90 mm / Groupage x32	M09.27300	5
Ø93mm			
Bloc-moules	Hauteur: 75 mm / Groupage 4 x 5	M09.27400	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 75 mm / Groupage 4 x 5	M09.27500	5
Répartiteur plastique	Groupage 4 x 5	M09.27600	1
COEUR			
Bloc-moules	Hauteur: 97 mm / Groupage 5 x 5	M09.27700	5
Camembert Ø 85 mm			
Bloc-moules	Hauteur: 75 mm / Groupage 5 x 6	M09.27800	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 35 mm / Groupage 5 x 6	M09.27900	5
Répartiteur plastique	Groupage 5 x 6	M09.28000	1
Camembert Ø 85 mm avec perforations			
Bloc-moules	Hauteur: 72 mm / Groupage 4 x 5	M09.28100	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 71.5 mm / Groupage 4 x 5	M09.28200	5
Répartiteur plastique	Groupage 4 x 5	M09.28300	1
Camembert Ø 104 mm			
Bloc-moules	Hauteur: 75 mm / Groupage 4 x 5	M09.28400	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 33 mm / Groupage 4 x 5	M09.28500	5
Répartiteur plastique	Groupage 4 x 5	M09.28600	1
Camembert Ø108mm			
Bloc-moules	Hauteur: 75 mm / Groupage 4 x 5	M09.28700	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 33 mm / Groupage 4 x 5	M09.28800	5
Répartiteur plastique	Groupage 4 x 5	M09.28900	1
Camembert Ø 110 mm			
Bloc-moules	Hauteur: 75 mm / Groupage 4 x 5	M09.29000	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 33 mm / Groupage 4 x 5	M09.29100	5
Répartiteur plastique	Groupage 4 x 5	M09.29200	1

Désignation	Caractéristiques	Référence	Conditionnement
PÂTE MOLLE - MOULES SANS FOND			
Carré de 95 x 95 mm			
Bloc-moules	Hauteur: 75 mm / Groupage 4x 5	M09.29300	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 25 mm / Groupage 4 x 5	M09.29400	5
Répartiteur plastique	Groupage 4x5	M09.29500	1
Ovale de 62 x 132 mm			
Bloc-moules	Hauteur: 60 mm / Groupage 4x 6	M09.29600	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 35 mm / Groupage 4 x 6	M09.29700	5
Répartiteur plastique	Groupage 4x6	M09.29800	1
Rectangulaire 60 x 120 mm			
Bloc-moules	Hauteur: 75 mm / Groupage 4x 6	M09.29900	5
Bloc-réhausse	Hauteur: 40 mm / Groupage 4 x 6	M09.30000	5
Répartiteur plastique	Groupage 4x6	M09.30100	1

■ Moules :

NOUVEAU

Désignation	Poids	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Référence	Conditionnement
ENSEMBLE MICROPERFORÉS - Injectés polypropylène					
Ø90	200/300 gr	85	60	M09.26000	5
Ø100	300 / 400 gr	97	60	M09.26100	5
Ø110	500 gr	100	74	M09.26200	5
Ø110	750 gr	150	74	M09.26300	5
Ø125 EDAM	1 / 1.5kg	107.8	57	M09.26400	5
Ø130	800 gr	99	55	M09.26500	5
Ø140	1kg	100	46	M09.26600	5
Ø150 EDAM	2kg	200	152	M09.26700	5
Ø180	1.8kg	150	125	M09.26800	5
Ø210	2.5kg / 3kg	138	53	M09.26900	5
Ø240	3kg	105	65	M09.27000	5
Ø255 Pyrénées	4kg	117.5	100	M09.27100	5
250x120 avec renfort	2.5 / 3kg	140	113	M09.27200	5

MATÉRIEL

Autres Matériels

■ Moules :

Désignation	Ø Sup. (mm)	Ø Inf. (mm)	Hauteur (mm)	Référence	
Moule n°6	60	50	55	C01.48405	
Moule n°7	70	60	60	M09.22900	
Moule n°8R (Fond rond)	73	68	70	M09.30600	
Moule n°8P (Fond plat)	80	70	65	M09.30700	
Moule n°8B Berrichon	90	70	85	M09.30800	
Moule n°8T (tronconique)	80	55	165	M09.30900	
Moule n°8H (haute)	80	60	100	M09.31000	
Moule n°8C Charolais	80	70	130	M09.24800	
Rehausse moule n°8	80	-	60	M09.31100	
Moule Barquette & Pyramide					
Barquette	80x160		70	M09.31200	
Pyramide	80	55	85	M09.31300	
Moule St Marcellin					
Volume 0.5L	90	85	90	M09.31400	
Volume 0.40L	90	80	85	M09.30400	
Rehausse moule St Marcellin	90	-	80	M09.31500	
Moule Creusois					
Volume 0.55L	100	95	80	M09.23300	
Volume 0.75L	110	95	90	M09.31600	
Volume 0.90L	120	100	100	M09.31700	
Volume 1.40L	135	110	130	M09.19500	
Moule Brosses					
BGM	115	125	85	M09.31800	 Brousse du rove
BMM	145	115	95	M09.31900	
BPM	115	90	80	M09.32000	
BMI	110	85	65	M09.32100	
Brousse du rove (x1500)	32	22	85	M09.32200	
Moule Roquefort					
RGM	205	-	200	M09.32300	
RPM	205	-	100	M09.32400	
Moule à Tomme					
Moule n°15 (1.15L)	145	145	85	M09.32500	
Rehausse n°15	150	-	80	M09.32600	
Tomme de Savoie	190	180	95	M09.17400	

MATÉRIEL

Autres Matériels

■ POMPES MANUELLES :

Pompes de transfert permettant de préparer des solutions en toute sécurité.
S'adaptent sur jerricans de 25L, 60L ou fûts de 200L.

Réf. :
- 25L - M09.10700
- 60L - M09.10800
- 200L - M09.10600



■ BIDON DOSEUR :

Adapté aux pompes de transfert manuelles.
Capacité 1L.

Réf. : - M09.10400

■ PICHET GRADUÉ PLASTIQUE :

Solide et très résistant. Équipé d'un bec verseur.
Poignée ergonomique.
Couleur : blanc
Dimensions : Ø155mm / Hauteur : 210mm

Réf. :
- 3L - M09.21100
- 4L - M09.22500



■ POCHE À CAILLÉ :

Réf. : - M09.10500



■ BRACELETS CAOUTCHOUC :

Élastiques pour maintien des fromages.
Qualité alimentaire.

Vendus au kilo, minimum de commande de 3kg.

Réf. :
- 120x3mm - M09.18800
- 160x10mm - M09.18600

D'autres dimensions et coloris sont disponibles sur demande.



PULVÉRISATEURS

Réservoir en polyéthylène soufflé. Poignée de transport avec gachette intégrée avec possibilité de pulvériser en continu. Soupape de sécurité se déclenchant à 3 bars. Pompe en polyéthylène avec joints EPDM.

■ Laser 2 EPDM :

Utilisation : Application de produits de nettoyage ou de désinfection, base neutre et alcaline. Idéal pour traiter de petites surfaces.

Capacité totale : 1.5L

Réf. : - M09.11000



Kit joint pulvérisateur :

Réf. : - M09.14100

■ Laser 2 VITON :

Utilisation : Application de produits de nettoyage ou de désinfection, base neutre, acide et solvats. Idéal pour traiter de petites surfaces.

Capacité totale : 1.5L

Réf. : - M09.11100



Kit joint pulvérisateur :

Réf. : - M09.14000

■ Pulvérisateur alimentaire à piston :

Double graduation dans la masse (galons/litres).
Capacité 1.5L
De -15 °C à 70 °C

Réf. : - M09.14200



VESTIAIRES ACIER ÉPOXY :

Equipements: Etagère haute, Tringle porte-cintres avec crochets, Porte-serviettes (Optimum), Porte étiquette, Fermeture à morillon cadénassable.

Options: Serrure (code ou clé), Toit incliné H. 200 mm, Pieds polypropylène H. 100 mm.

■ Vestiaire acier époxy ;

bloc d'1 séparation propre/sale
Dimensions : lx400 / hx1800 / profx500mm
Réf. : - M09.16200

■ Vestiaire acier époxy ;

bloc de 2 séparations propre/sale
Dimensions : lx800 / hx1800 / profx500mm
Réf. : - M09.16100

■ Vestiaire acier époxy ;

bloc de 3 séparations propre/sale
Dimensions : lx1200 / hx1800 / profx500mm
Réf. : - M09.16000



D'autres modèles sont disponibles sur demande.