

MATÉRIEL

Filtration - Egouttage

■ PASSOIRES INOX

Réf. :
- Diamètre 20cm - M04.10100
- Diamètre 22cm - M04.10200



SACS

■ Sac nylon:

Sac à caillé nylon.
50x100cm.

Réf. : - M04.12700

■ Sac de filtration pour serum:

Sac crin nylon, 250µ, avec cordelette, 2 formats.

Réf. :
48x90cm - M04.11000
25x50cm - M04.11100

TOILES

■ Toile Coton :

Toile d'égouttage pour fromages type Raclette, Reblochon, Abondance.

- 1 Filet SP vert:
La meilleure qualité.

Réf. :
- 8C\120x120cm - M04.11800

- 2 Filets rouge/vert:(toile pour Abondance)
Bon rapport qualité/prix.

Réf. :
- 8C\120x120cm - M04.11900

■ Toile LIN :

Toile en lin pour fromages à pâtes pressées non cuites et pâtes pressées cuites.

Fonction : égouttage / pressage / soutirage
LMO C/7 - 80x80

Réf. : - M04.11600

■ Torchon bouclette à frotter:

Réf. : - M04.12000

MATÉRIEL

Découpe

COUTEAUX

■ Couteau fromage 1 poignée :

Longueur lame 25cm; hauteur 5cm.
Coloris poignées jaune ou noir.

Réf. :
- Jaune - M05.10000
- Noir - M05.10100



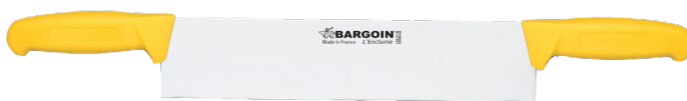
■ Couteau fromage 2 poignées :

Longueurs lame 33cm - 40cm - 50cm; hauteur 7cm.
Coloris poignées jaune ou noir.

Réf. :
- 33cm :
Jaune - M05.10200
Noir - M05.10300

- 40cm :
Jaune - M05.10400
Noir - M05.10500

- 50cm :
Jaune - M05.10600
Noir - M05.10700



■ Couteau 1 manche :

16x18cm. Noir.

Réf. : - M05.12500



■ Couteau à rognures :

En inox. Lame de 10cm.

Réf. : - M05.12200

D'autres modèles sont disponibles sur demande.

Retrouvez les stores d'égouttage et d'affinage page 71.

MATÉRIEL

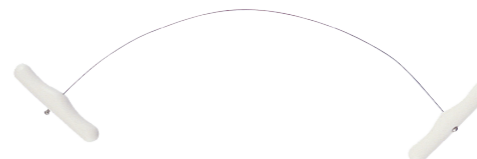
Découpe

LES FILS

■ Fils à beurre :

En inox, poignées en plastique.
Longueur 30cm.
Par paquet de 10.
Existe en fil uni et en fil torsadé.

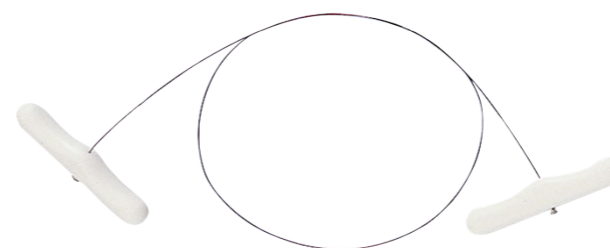
Réf. :
Uni - M05.10800



■ Fils à fromage :

En inox, poignées en plastique.
Par paquet de 10.
Plusieurs longueurs : 45cm - 60cm - 80cm - 100cm - 120cm

Réf. :
45cm - M05.11200
60cm - M05.11300
80cm - M05.11400
100cm - M05.11000
120cm - M05.11100



MACHINE À COUPER LE FROMAGE :

■ Trancheuse à fromage (BIRO) :

La portionneuse à fromage vous permettra de trancher avec précision et sans efforts tous types de fromages.

Vous éviterez ainsi les troubles musculo-squelettiques liés à ce travail.

Robuste conception tout inox avec guidage de la coupe par faisceau laser.

Avec 318 mm de hauteur de coupe cette machine vous offre la plus grande capacité et rapidité des machines de tables.

Caractéristiques :

- Construction acier inoxydable.
- Lame équipée d'un revêtement téfloné
- Hauteur de coupe: 318 mm parcourue en 2.5 secondes
- Longueur de lame: 305 mm
- Longueur x Largeur x Hauteur: 520 x 420 x 750mm
- Poids : 50 kg
- Alimentation Monophasée 230V
- Guidage de la lame par faisceau laser
- Commande Bi-manuelle
- Fabrication française conforme aux normes CE

Réf. : - M05.12600

