

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. :

- 8\120x120cm - **M04.11800**

- 2 Filets rouge/vert:(toile pour Abondance)

Bon rapport qualité/prix.

Réf. :

- 8\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.