

# BLOC-MOULES ET REHAUSSE NEUF PATE MOLLE



BM085



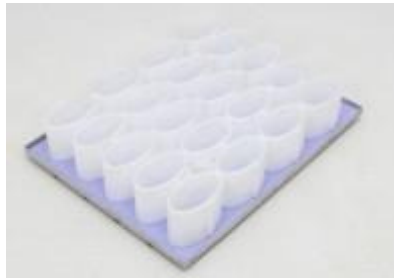
BM108



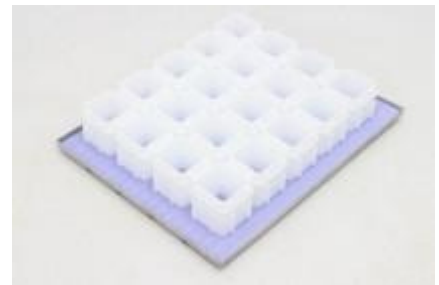
BM130



BM200



BMOV220



BMC80

## DETAILS TECHNIQUES

Référence	Nom familial	Diamètre et répartition	Dimensions (cm)				
			Long.	Larg.	Hauteur	Poids	
BM80 BR80	Camembert	80	Bloc moule	60	46.6	7.5	2.2
		5x6	Bloc rehausse	61	46.7	3	0.8
BM85 BR85	Petit camembert	85	Bloc moule	60,5	46,6	7,5	2,04
		5x6	Bloc rehausse	61	46,7	4,5	1,32
BM108 BR108	Camembert	108	Bloc moule	57	45,9	7,5	2,12
		4x5	Bloc rehausse	57	45,9	3,5	1,02
BM130 BR130	Coulommiers Le familial	130	Bloc moule	58,5	46,5	7,5	1,8
		3x4	Bloc rehausse	58,5	46,5	3,5	0,82
BM200 BR200	Le brie kilo	200	Bloc moule	50	46,5	7	0,82
		2x2	Bloc rehausse	50	46,5	4	0,6
BMOV220 BROV220	Fromage ovale de 220 g	128/68	Bloc moule	56,5	46	6	1,82
		4x5	Bloc rehausse	56,5	46	3	0,940
BMC80 BRC80	Fromage Carré	80/80	Bloc moule	53,5	44,2	7	2,2
		4x5	Bloc rehausse	53,5	44,2	2,5	1,02



# EQUIPEMENT DE MOULAGE DIAM 150 TYPE GRAND COULOMMIER

BLOC MOULE AVEC REHAUSSE	Largeur (mm)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Répartition	Poids (kg)
	472	536	60+25	3X3	1.650
RÉPARTITEUR TRIPLE	Largeur (mm)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Répartition	Poids (kg)
	629	159.3	75	3X9	8

*Photos non contractuelles*



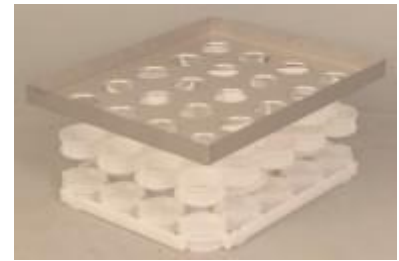
# BLOC-MOULES ET REHAUSSE FROMAGES LACTIQUES



Ensemble complet



Ensemble complet



Ensemble complet



BF64



BF82



BF95



BR64



BR82



BR95

## DETAILS TECHNIQUES

- Ø 78 (7\*5) et 105 (4\*5) disponibles.

Référence	Nom familial	Diamètre et répartition		Poids	Long.	Larg.	Profondeur
<b>BF64</b> <b>BR64</b>	Crottin / Chabis /bûche	64 6x8	Bloc moule fond	2.16	630	530	10
			Bloc rehausse	1.50	610	500	45
<b>BF82</b> <b>BR82</b>	St Marcellin	82 5x6	Bloc moule	2.06	630	530	12
			Bloc rehausse	1.04	600	500	30
<b>BF095</b> <b>BR095</b>	Epoisse/St Félicien	95 4x5	Bloc fond	2,22	630	508	20
			Bloc rehausse	1,2	600	480	44

- L'utilisation de bloc fond perforé permet un égouttage latéral du sérum.
- Les baguettes périphériques rigidifient l'ensemble.
- Elles suppriment l'utilisation de plateaux pour les retournements



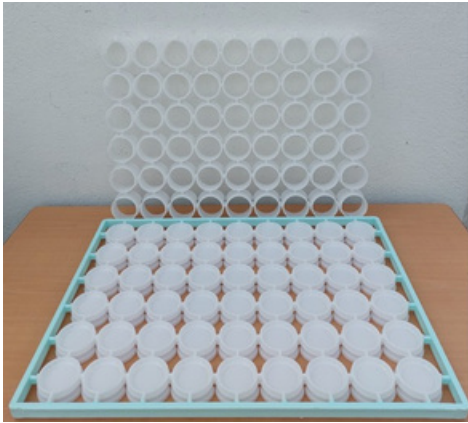
**Vous pouvez changer de fromages en rajoutant des rehausse**

AVEDEMIL ZONE INDUSTRIELLE NORD CHEMIN DES PINATS 16700 RUFFEC

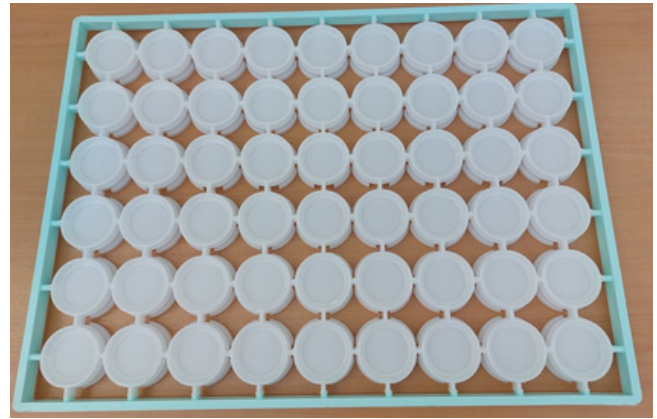
Tel : 00 +33 (0)5 45 89 11 48 Fax : 00 +33 (0)5 45 89 15 02

Mail : [contact@avedemil.com](mailto:contact@avedemil.com) Site web : [www.avedemil.com](http://www.avedemil.com)

# BLOC-MOULES ET REHAUSSE FROMAGES LACTIQUES



Ensemble complet



BF64

## DETAILS TECHNIQUES

Référence	Nom familial	Diamètre et répartition		Poids	Long.	Larg.	Profondeur
<b>OBF64</b>	Crottin / Chabis / bûche	64 6x9	Bloc moule fond	2.5	730	530	10
<b>OBR64</b>			Bloc rehausse	0.5	680	500	45

- L'utilisation de bloc fond perforé permet un égouttage latéral du sérum.
- Les baguettes périphériques rigidifient l'ensemble.
- Elles suppriment l'utilisation de plateaux pour les retournements

**Vous pouvez changer de fromages en rajoutant des rehausse**