



Photo non contractuelle

DETAILS TECHNIQUES

Diamètre	Dimensions (mm)		Poids (kg)	
	Hauteur moule	Hauteur presse	Avec presse	Sans presse
Ø215	350	80	5,16	3,52

- Ce moule est conçu pour la fabrication des pâtes pressées type cheddar
- Moule avec perforations éparses pour l'égouttage du fromage
- Moule sans fond



BROYEUR A CAILLE MANUEL

POUR QUELLE UTILISATION ?

Le moulin est destiné à broyer du caillé, pour la fabrication de Cheddar, du Cantal, salers ou autres procédés de cheddarisation.

Les blocs de caillé sont broyés manuellement pour permettre le salage de la masse de caillé.



Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

- Conception et réalisation en inox 304L
- Trémis escamotable, verrouillée par une sauterelle
- Rotor de broyage démontable pour le lavage de la machine
- Montée sur roulettes dont 2 autobloquantes
- Poids 55 Kg

OPTIONS

Mécanisé

Dimensions en (mm)					
Longueur	Largeur	Hauteur	Longueur trémie	Largeur trémis	Rouleurs
830	697	1332	400	300	300*220

