

# LOUCHES INOX COUDÉES

## DETAILS TECHNIQUES



L056			
Volume (ml)	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (g)
56	340	60	110

- Adapté pour la fabrication des Crottins



L134			
Volume (ml)	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (g)
134	360	80	160

- Adapté pour la fabrication du saint Marcelin



L250			
Volume (ml)	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (g)
250	410	100	315

- Adapté pour la fabrication du saint Félicien ou du Mothais ou du Camembert

*Photos non contractuelles*



REFERENCE : LD

# LOUCHES INOX MANCHE DROIT

## DETAILS TECHNIQUES



LD60			
Volume (ml)	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (g)
60	260	60	150



LD80			
Volume (ml)	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (g)
80	280	80	195



LD100			
Volume (ml)	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (g)
100	300	100	265



## PELLES DE MOULAGE



PC



PT



PB



PI



PBI

*Photos non contractuelles*

### POUR QUELLE UTILISATION ?

Ces pelles servent au moulage du caillé de chèvre, de vache, de brebis, de bufflonne et de chamelle ou autre type de lait ...

Elles sont utilisées différemment suivant le type de bassine et /ou le type de pâte fromagère.

### DETAILS TECHNIQUES

Réf et désignation		Largeur	Dimensions		Poids en kg
			Longueur	Diamètre	
Réf PC	Pelle à caillé	32	35		0,40
Réf PT	Pelle à tiroir	16.2	36		0,30
Réf PB	Pelle à brie	30	30	30 cm	1
Réf PB1	Pelle à caillé			23.2 cm	0.31
Réf PI	Pelle à caillé	25.5	45		1.74

