

PLATEAUX STANDARD AVEDEMIL

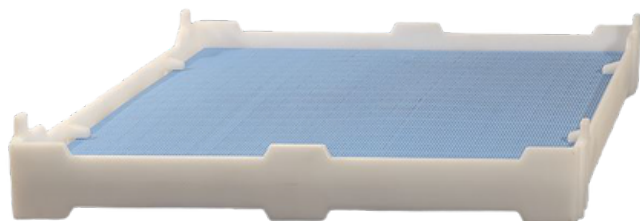
POUR QUELLE UTILISATION ?

Moulage et égouttage des pâtes molles, type Camembert, brie, carré, ovale...
Possibilité d'empilement

DETAILS TECHNIQUES



Plateau inox



Plateau plastique



Plateau orange avec ame inclinée

Photos non contractuelles



Dimensions (mm)		Hauteur		Poids (kg)
Intérieures	Extérieures	Intérieure	Extérieure	
615 x 475	625 x 498	25	53	5

Ecoulement du lactosérum par les goulottes pour le plateau inox

Dimensions (mm)		Hauteur		Poids (kg)
Intérieures	Extérieures	Intérieure	Extérieure	
610 x 475	640 x 495	22	78	2,95

- Ergot = 20 mm
- S'utilise avec un store d'égouttage
- Adapté à un retourneur mécanique
- Empilable pour le rangement
- Ouverture d'évacuation du lactosérum

Dimensions (mm)		Hauteur (mm)		Poids (Kg)
Int.	Ext	Int	Ext	
630*500	655*530	45	75	4.485

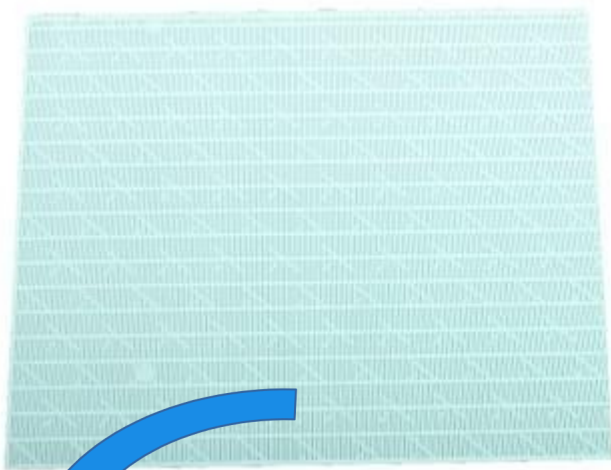
- Ame inclinée
- Adapté à un retourneur de plateau

OPTIONS

- Stores selon fiche STOR
- Bloc-moules selon fiche BM001
- Répartiteurs selon fiche R108
- Tables de moulage selon fiches T003 et T004

STORE EGOUTTAGE PATE MOLLE

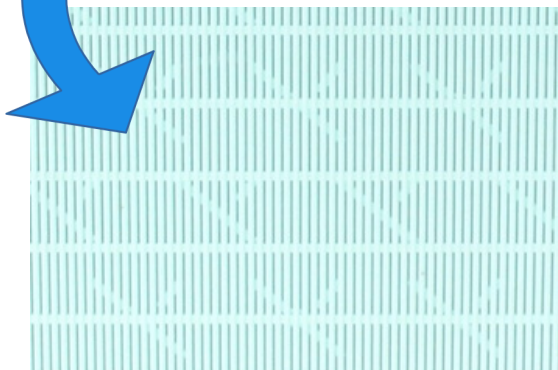
Face Recto



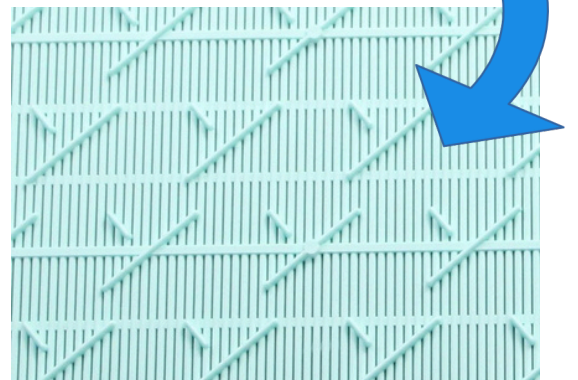
Face Verso



Détails treillage : côté fromage



Détails treillage : côté plateau



Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

- Store d'égouttage des fromages à pâte molle
- En plastique alimentaire
- Deux faces spécifiques :
 - côté fromage : lisse et ajouré pour recevoir le fromage
 - côté plateau : avec des pieds pour faciliter l'évacuation du sérum
- Dimensions : 605 x 474 mm. Sur mesure, nous contacter

