

Etablissements
COQUARD

Equipements fromagerie fermière



CATALOGUE • 2021



info@coquard.fr

export@coquard.fr

www.coquard.fr

Tél : 04 74 62 81 44

Fax : 04 74 62 81 69

69400 Villefranche-sur-Saône

Établissements COQUARD
478 rue Alexandre Richetta
69400 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE

Nous contacter



04.74.62.81.44



04.74.62.81.69



info@coquard.fr

Pour l'export



00 33 (0)4.74.62.96.89



00 33 (0)4.74.62.93.61

NOUVEAU SITE INTERNET

Consulter nos produits

en trois langues :

Français, Anglais et Espagnol



www.coquard.fr

Notre magasin

478 rue Alexandre Richetta
69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

Ouverture :

Du lundi au jeudi

De 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h20

Le vendredi

De 8h à 12h30 et de 13h30 à 16h



Cordonnées GPS :
N 45°59'19.954"
E 004°44'08.084"



**Les Établissements Coquard vous proposent
une gamme complète d'ingrédients, d'équipements
et fournitures pour la fromagerie fermière.**

Présures, ferments, ingrédients et additifs pour les fromages et yaourts	Page 3 à 30
Refroidissement et transfert du lait Écrémeuses et barattes, Pasteurisateur	Page 31 à 44
Matériels de conditionnement lait et yaourt	Page 45 à 49
Matériels de caillage et chaudrons	Page 50 à 54
Cuves de pasteurisation et cuves fromagères	Page 55 à 58
Toiles, Moules, Bloc-moules et Répartiteurs	Page 59 à 73
Pressage, Salage, Affinage Armoire d'affinage, d'étuvage et de refroidissement	Page 74 à 83
Emballages pour lait, fromages et yaourts	Page 84 à 99
Hygiène et nettoyage	Page 100 à 111
Matériel de transport et de vente	Page 112 à 115
Matériel de contrôle et de laboratoire	Page 116 à 117
Traitement de l'eau pour fromagerie	Page 118 à 120

A		Écrémeuse	40	Plateau inox	69
Acidimètre	116	Emballage à fromage	95	Plateau alvéolé	84
Agitateur	50	Enrobage	30	Plate-forme pour cuve	73
Alimentation automatique	40-41	Entonnoir à piston	45	Plate-forme roulante	77
Alvéole	84	Épice	22 à 24	Poche plastique pour remplisseuse	48
Anti butyrique	16	Éprouvette	117	Poids de pressage	74
Anti levure	16	Essuyage	110	Pompe de transfert	34
Anti listeria	16	Étagère	76-99	Portique pour moulage	73
Anti moisissure	16	Étiqueteuse, étiquette	98	Pot à crème	86
Armoire d'étuvage et de caillage	81	Étude à yaourts	81	Pot à fromage frais	85
Armoire d'étuvage et refroidissement	81	Exterminateur d'insectes	111	Pot à yaourt	87-88
Armoire frigorifique	80	Étal de marché	115	Potence	45-55
Arôme	26-27	F		Poudre à chaudron	102
B		Faisselle jetable	84	Poudre de lait	30
Bac d'égouttage	67	Ferment lactique	5 à 12	Poussoir beurre/caillé	42
Bac de caillage	51-52	Ferment d'affinage	17 à 20	Préparation crème dessert	25
Bac de lavage	105	Fil inox pour tranche caillé	50	Préparation de fruits pour yaourt	27 à 29
Bac de présentation	112	Film de scellage	94	Presse à fromage	74
Bac de rétention	102	Film étirable	92	Présure	3-4
Bain- marie	116	Filtration de l'eau	118 à 120	Produit de nettoyage	100 à 104
Balai	103	Filtre à lait	33-35	Pulvérisateur	101-104
Balance	67-117	Filtre presse caillé lactique	43	R	
Baratte	41-42	Fouet	50	Raccord inox	37-104
Barquette à fromage	94-96	Fruit (préparation)	27 à 29	Raclette	50-103
Bassine	51	Fumigène	102	Rampe de chauffage	83
Bibliothèque	120	G		Rampe de séchage	83
Bidon à lait	33	Gants de lavage	110	Ravier	95
Bloc moule plastique	68 à 71	Gants jetable	110	Réchauffeur/Refroidisseur	39
Blouse	109-110	Grille à fromage	77	Remorque de marché	115
Boîte à fromage	94-95	Groupe froid	82-83	Remplisseuse de poches	48
Botte	108	Groupeur pour pot à yaourt	90	Répartiteur inox	66
Bouchon SMS	35	H		Roue	55
Boule de lavage	35	Hansen (ferment)	14-15	Roule pile	77
Bouteille à lait	91	Humidificateur	80	S	
Brassage (matériel)	50-53-54	Hygromètre	117	Sabot	108
Brosse	103-105	J		Sac d'égouttage	59
C		Jauge pour bac	52	Sac d'emballage	97
Caisse d'égouttage	67-112	Joint SMS	35	Sachet à lait	47
Caisse de transport	112	L		Sangle à fromage	21
Caisse isotherme	113	Laboratoire (matériel)	116-117	Saumurage (matériel)	75
Caissette à fromage	112	Lait (en poudre)	30	Scelleuse de sachet	47
Caisson réfrigéré	114	Lavage (bac)	105	Scelleuse polyvalente	47
Canon à mousse	104	Laveuse	106-107	Seau	51
Caramel	25	Lave-mains	105	Séchoir	79
Casquette	109	Lessive	100 à 102	Sel	20
Cave d'affinage	79	Levure	17-20	Sonde à fromage	78
Cellule d'étuvage	82-83	Lingette	101	Soude Dornic	116
Cellule de refroidissement	83	Livre	120	Spatule	50
Cendre	21	Louche	50	Store plastique	60
Centrale de lavage	104	M		Support bac de caillage	51-52
Chariot à glissières	77	Masque de protection des yeux	110	Support d'affinage	78
Charlotte	110	Marmite inox	53	Support seau	51
Chaudron inox/cuivre	53-54	Matériel de saumurage	75	Support table égouttage	76
Chaussures de travail	108	Mesure à lait	45	Support trémie haut	40
Chlorure de calcium	4	Mixeur	67	Support tuyau	38
Citerne de transport inox	32	Moisissure	17 à 19	Surchaussure	110
Claie	77	Module ultrafiltration	43	Système de brassage	45-53-54
Coagulant	3-4	Moulin à Cheddar	75	Système de décaillage	50-54
Coffre réfrigéré	114	Moulage (matériel)	50	Système de moulage	66 à 73
Col de cygne	35	Moulage (système)	66 à 73	T	
Collier inox	35	Moule à beurre	42	Table d'égouttage	76
Colorant à fromage	19	Moule à fromage	61 à 65	Table d'emballage	76
Conditionneuse automatique	49	Multimoule	67 à 73	Table de pressage	74
Conteneur de transport de lait	32	N		Tablier	109-110
Conteneur isotherme	113	Nettoyage (produit)	100 à 104	Tank à lait horizontal	31
Couloir à lait	33	O		Tank à lait vertical	31
Coupelle à fromage	95	Opercule	87-89	Tampon encreur	97
C S L (ferment)	13	P		Tendeur inox	50
Crème dessert (préparation)	25	Paillon	92	Tee shirt	109
Cuve de pasteurisation	56-58	Pale raclante	55	Thermomètre	117
Cuve fromagère	57-58	Panier pour pot à yaourt	90	Thermoscelleuse	47
D		Pantalon	109	Toile à fromage	59
Décaillage (matériel)	50-54	Papier emballage	93-94	Traitement de l'eau	118 à 120
Densimètre	117	Papier essuyage	110	Tranche caillé	50-52
Dérouleuse de film	92	Pasteurisateur 20 litres	44-45	Trémie de mélange et d'alimentation	40
Dérouleuse pour papier	93	Peinture	102	Trempage (bac)	105
Déshumidificateur	80	Pelle à caillé	50	Tréteau inox	76
Désinfectant	101	Ph-mètre	116	Tube inox pour retournement	69
Desserte	99	Pied de base	77	Tuyau	38
Dessiccateur	117	Piqueuse à fromage	78	U	
Disque buvard	84	Pistolet de lavage	104	UV (traitement)	118 à 120
Distributeur à savon	101	Piston manuel	45	Ultrafiltration	43
Distributeur lait/yaourt à boire	48	Planche d'affinage	78	V	
Distributeur papier	110	Plaque de caséine	21	Vanne	36
Doseur, doseuse	45-46	Plaque de moulage	67 à 69	Veste	109
Drapeau inox	39	Plaque eutectique	113	Vêtement de travail	109-110
E				Vitrine de marché	115
Échangeur inox à plaques	39			Vitrine réfrigérée	115
Écouvillon	103				

PRÉSURES ET COAGULANTS

3

PRÉSURE LIQUIDE



001AAA

BEAUGEL 500

Force 1/10 000

Présure liquide

520 mg de chymosine active, IMCU $\geq$ 140

Coagulant extrait de l'estomac de **veau**
en 1 L



001AGA

BEAUGEL 50

Force 1/1000

Présure liquide (simple)

50 mg de chymosine active, 14 IMCU

Coagulant extrait de l'estomac de **veau**
en 1 L

001BJC

PRÉSURE MARET

Force 1/1000

Présure liquide (simple)

50 mg de chymosine active, 14 IMCU

Coagulant extrait de l'estomac de **veau**
en 1 L



001EAC

BEAUGEL 5

Force 1/3000

Recommandé pour lait
de chèvre

180 mg chymosine active

Coagulant extrait de l'estomac de **chevreau**
en 1 L



001EBC

PRÉSURE « LA CHEVRETTE »

Coagulant extrait de l'estomac de **chevreau**

Force 1/3000

en 1 L

Recommandé pour lait
de chèvre

180 mg chymosine active



001DAC

BEAUGEL 6

Force 1/4000

Recommandé pour lait

de brebis

200 mg chymosine active

Coagulant extrait de l'estomac d'**agneau**

en 1 L



001VBC

Titre équivalent à
50 mg de chymosine

BEAUGEL CHARDON

Pour lait de vache - chèvre - brebis

Pour élargir votre gamme, ce coagulant permet :

- Une finesse de pâte différente
- Des goûts différents et renforcés

Coagulant 100% végétal (fleur de chardon ou chardonnette)

en 1 L



**PLUS DE GOÛT,
PLUS D'ARÔMES**

PRÉSURE ET COAGULANT POUDRE



001FDH/FDK BEAUGEL P1100V

Force 1/100 000

1060 - 1140 IMCU

Présure extraite de l'estomac de **veau**

4000 mg de chymosine active

001FDH La boîte de 500 g

001FDK La boîte de 60 g

001FDJ BEAUGEL G2200MM Coagulant convenant à la fabrication de fromages végétariens.

1 boîte de 60 g pour reconstituer 1 litre de coagulant.

La boîte de 60 g



MÉLANGES PRÉSURE ET FERMENTS POUR PETITES FABRICATIONS

Gamme destinée aux particuliers.

Dans l'esprit du fait maison « Do it yourself », ce site Ya'tout Fromage Maison propose une gamme d'accessoires, de kits et recettes pour le particulier.

Le concept Ya'tout : des préparations prêtes à l'emploi, incluant recettes détaillées et illustrées pour découvrir la fabrication de produits laitiers.

En exclusivité sur : www.ya-tout-fromage-maison.fr

Préparations Beaugel pour 5 L de lait.



Gamme pour petits producteurs fermiers.

BEAUGEL 8/9/10/11

Mélange complet. Tube pour 25 L de lait.

Vendu par sachet de 10 tubes.

001GDC

BEAUGEL 8 Tomette et petit Gouda

Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

001HAC

BEAUGEL 9 Camembert

Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

001HAE

BEAUGEL 10 Fromage frais

Présure + ferments lactiques pour fabrication au lait pasteurisé.

001HBB

BEAUGEL 11 Fromage lactique affiné

Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

CHLORURE DE CALCIUM



003AAC

DURCI-GEL Préparation liquide à base de **CHLORURE DE CALCIUM**

Permet d'améliorer la cohésion des caillés.

Dose moyenne 2 à 4 ml/10 L de lait

en 1 L



003ADC

CHLORURE DE CALCIUM POUDRE (Export uniquement)

Sac de 25 kg

FERMENTS LACTIQUES LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT DU LAIT

Dose DL1

(Pour 100 à 200 L de lait)



**Appellation COQUARD, deux conditionnements
sont disponibles : DL1 et DL3.5**

-Dose DL1 : Direct Lyophilisé dose pour 100 à 200 L de lait
(Sauf exception)

-Dose DL3.5 : Direct Lyophilisé dose pour 300 à 600 L de lait
(Sauf exception)

**Conservation : 3 mois à +4°C
2 ans à -18°C**



Dose DL3.5

(Pour 300 à 600 L de lait)



CONDITIONS TARIFAIRES ferments lactiques

Remise pour 60 tubes Toutes références confondues de ferments lactiques soit DL1, soit DL3.5 (pages 5 à 12)	6%
Remise pour 120 tubes Toutes références confondues de ferments lactiques soit DL1, soit DL3.5 (pages 5 à 12)	10%

Tous nos conditionnements DL1 sont vendus par sachet INDIVISIBLE de 10 tubes

FERMENTS POLYVALENTS ET RUSTIQUES POUR FABRICATIONS TRADITIONNELLES

Souches :

OMEGA 1 DL1
OMEGA 2 DL1
OMEGA 3 DL1
OMEGA 4 DL1
OMEGA 5 DL1
OMEGA 6 DL1
OMEGA 7 DL1
OMEGA 8 DL1
OMEGA 9 DL1
OMEGA 10 DL1

Références :

002NAC
002NBC
002NCC
002NDC
002NFC
002NEC
002NGC
002NHC
002NIC
002NJC

Références :

DL3.5 002NAD
DL3.5 002NBD
DL3.5 002NCD
DL3.5 002NDD
DL3.5 002NFD
DL3.5 002NED
DL3.5 002NGD
DL3.5 002NHD
DL3.5 002NID
DL3.5 002NJD



Composition : Mélange d'un grand nombre de souches très résistantes aux bactériophages et peu productrices de gaz (homofermentaire à 90%).

Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis 80%
Lactococcus diacetylactis, Leuconostoc cremoris 20%
Streptococcus thermophilus

Emploi : Fromage frais, caillé lactique et pâte pressée.
Chèvre, vache, brebis.
Remplace l'ensemencement en lactosérum.



Il est indispensable de faire des rotations toutes les semaines entre ces souches pour limiter les risques de bactériophage.

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

FERMENTS MÉSOPHILES

Souches :	Références :	Références :
ALPHA 3	DL1 002ACC	DL3.5 002ACD
ALPHA 6	DL1 002AFC	DL3.5 002AFD
ALPHA 10	DL1 002AJC	DL3.5 002AJD
ALPHA 12	DL1 002AKC	DL3.5 002AKD



Composition :

Souches mésophiles composées de :
 *2/3 acidifiants (homofermentaires)
 *1/3 aromatiques (hétérofermentaires)

Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis 66%
 Lactococcus diacetylactis et Leuconostoc cremoris 33%

Emploi :

**Fromage à pâte molle, à pâte lactique et à pâte persillée ;
 Maturation de la crème pour crème épaisse et beurre.**

Activité acidifiante : moyenne



ALPHA BLEU 1	DL1 002APC	DL3.5 002APD
---------------------	------------	--------------



Composition :

Souches mésophiles acidifiantes
 et hétérofermentaires :

Lactococcus diacetylactis
 Leuconostoc
 Lactobacillus brevis

Emploi :

**Fromage frais, à pâte persillée et pâte molle.
 Particulièrement adapté à la production de gaz
 pour favoriser les ouvertures en pâtes persillées.**

Activité acidifiante : moyenne

BETA 1	DL1 002BAC	DL3.5 002BAD
---------------	------------	--------------

Souche rustique

BETA 5	DL1 002BEC	DL3.5 002BED
---------------	------------	--------------

Souche plus aromatique et plus résistante aux bactériophages.

BETA 6	DL1 002BFC	DL3.5 002BFD
---------------	------------	--------------

Souche plus aromatique et plus résistante aux bactériophages.

BETA 8	DL1 002BHC	DL3.5 002BHD
---------------	------------	--------------

BETA 9	DL1 002BIC	DL3.5 002BID
---------------	------------	--------------



Composition :

Souches mésophiles composées de souches
 uniquement acidifiantes (100% homofermentaires)
 Lactococcus lactis et Lactococcus cremoris

Emploi :

**Fromage à pâte molle, à pâte lactique et à pâte pressée sans
 ouverture.**

Activité acidifiante : forte

Il est indispensable de faire des rotations toutes les semaines entre ces souches pour limiter les risques de bactériophage.

FERMENTS THERMOPHILES

7

Souches :

Références :

DELTA 1

DL1 002DAC

Souche rapide
Culture de Streptococcus thermophilus
pour pâte pressée / pâte cuite
pour Mozzarella

DL3.5 002DAD

DELTA 2

DL1 002DHC

Souche rapide
Culture de Streptococcus thermophilus
pour pâte pressée / pâte cuite
pour Mozzarella

DL3.5 002DHD



DELTA PM1

DL1 002DJC

Culture de Streptococcus thermophilus
pour pâte molle et pâte pressée non cuite

DL3.5 002DJD

DELTA PM2

DL1 002DKC

Culture de Streptococcus thermophilus
pour pâte molle et pâte pressée non cuite

DL3.5 002DKD

FERMENTS THERMOPHILES POUR PÂTES PRESSÉES ET PÂTES CUITES

KAPPA 1

DL1 002KAC

Culture de : Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii et helveticus
Lactococcus lactis

60%
30%
10%

Pour fromage à pâte pressée
et à pâte cuite

DL3.5 002KAD

KAPPA 2

DL1 002KBC

Culture de : Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii et helveticus

25%
75%

Pour fromage à pâte pressée
cuite très typée : Abondance,
Beaufort...

DL3.5 002KBD

KAPPA 3

DL1 002KCC

Culture de : Streptococcus thermophilus 1
Lactobacillus delbrueckii et helveticus
Propionibacterium

5%
65%
20%

Pour Bargkass et petit
Gruyère avec un peu
d'ouverture

DL3.5 002KCD

NB : Kappa 1, 2 et 3 en DL1 : une dose pour 50 à 100 L de lait
DL3.5 : une dose pour 150 à 300 L de lait



KAPPA 4

voir gamme ferments non acidifiants pour fromage à goût plus typé page 12
Culture de : Lactobacillus helveticus + lactis

Pour renforcer le goût
en pâte cuite

FERMENTS POUR YAOURTS / FROMAGES

Les cultures LAMBDA sont des symbioses de *Lactobacillus bulgaricus* (LB)
et de *Streptococcus thermophilus* (ST)

Souches pour pâtes molles et yaourts.

LAMBDA 3	DL1	002LCC	DL3.5	002LCD	LB/ST 50% - 50%
-----------------	-----	--------	--------------	--------	-----------------

Souches pour pâtes pressées, pâtes persillées et yaourts.

LAMBDA 4	DL1	002LDC	DL3.5	002LDD	} LB/ST 20% - 80%
LAMBDA 5/2	DL1	002LEC	DL3.5	002LED	
LAMBDA 5/3	DL1	002LEG	DL3.5	002LEH	

« LAMBDA 3, LAMBDA 4 , 5/2 et 5/3 »
sont des souches aromatiques conseillées en yaourt de brebis.

« LAMBDA 4 , 5/2 et 5/3 »
sont particulièrement utilisées pour les pâtes pressées souples type St Nectaire, Reblochon
et les pâtes persillées.

NB : Dosage pour yaourts : Lambda en DL1, une dose pour 20 L et en DL3.5, une dose pour 150 à 180 L de lait
Dosage pour fromages : Lambda en DL1, une dose pour 100 à 200 L et en DL3.5, une dose pour 350 à 700 L de lait



FERMENTS POUR YAOURTS

L'ensemencement recommandé pour la fabrication de yaourt :

DL1 : une dose pour 20 L de lait

DL3.5 : une dose pour 150-180 L de lait

Souches aromatiques pour yaourts étuvés traditionnels.

LAMBDA 6	DL1	002LFC	DL3.5	002LFD
LAMBDA 7	DL1	002LGC	DL3.5	002LGD
LAMBDA 8	DL1	002LHC	DL3.5	002LHD
LAMBDA 9	DL1	002LJC	DL3.5	002LJD
LAMBDA 9/2	DL1	002LKC	DL3.5	002LKD



**Les performances des souches étant proches,
il convient de déguster à 3, 10, 20 jours pour sélectionner 1 ou 2 souches selon vos goûts.**

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

L'ensemencement recommandé pour la fabrication de yaourt :

DL1 : une dose pour 20 L de lait

DL3.5 : une dose pour 150-180 L de lait

Souches rapides pour yaourts doux, étuvés et brassés.

LAMBDA 13 DL1 002LSC DL3.5 002LSD

LAMBDA 14 DL1 002LTA DL3.5 002LTB

Souches texturantes pour yaourts brassés, conseillées pour yaourts de chèvre.

LAMBDA 10 DL1 002LPC DL3.5 002LPD

LAMBDA 12 DL1 002LQC DL3.5 002LQD

LAMBDA 15 DL1 002LUA DL3.5 002LUB

LAMBDA 16 DL1 002LVA DL3.5 002LVB

Les performances des souches étant proches,
il convient de déguster à 3, 10, 20 jours pour sélectionner 1 ou 2 souches selon vos goûts.



Souches pour tous laits fermentés à longue conservation.

(enrichies en *Lactobacillus plantarum*)

LAMBDA 21 DL1 002MBC DL3.5 002MBD Pour produits étuvés, fermes.

LAMBDA 25 DL1 002MFC DL3.5 002MFD Pour produits brassés, onctueux.

Souches pour laits fermentés type Kéfir.

IOTA KEFIR 2 DL1 002IOG DL3.5 002IOH Pour Kéfir plus typé.

IOTA KEFIR 3 DL1 002IOI DL3.5 002IOJ Pour Kéfir doux.

Souche pour laits fermentés ensemencés en probiotiques.

(ST, Bifidobacterium et Lactobacillus acidophilus)

IOTA PROBI 1 DL1 002IWA DL3.5 002IWB



FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

IOTA FF1 (Fromage frais) DL1 002IKA DL3.5 002IKB

IOTA FF2 (Fromage frais) DL1 002IKE DL3.5 002IKF

Composition : Ferment mésophile acidifiant et aromatique + ferment de protection contre levures et moisissures.

Emploi : Pour fromage frais, fromage blanc à durée de vie rallongée.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait



IOTA CL1 (Caillé lactique) Permet de remplacer le lactosérum en ferment lactique et flore de surface.

DL1 002IJB DL3.5 002IJD

Composition : Ferments mésophiles, 3 levures, Geotrichum candidum (beige et ras).

Emploi : Caillé lactique type St Marcellin, Picodon, Charolais, Rigotte...

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait



IOTA CL2 (Caillé lactique) Permet de remplacer le lactosérum en ferment lactique et flore de surface.

DL1 002IJC DL3.5 002IJE

Composition : Ferments mésophiles, Levure candida, Geotrichum candidum (blanc et ras).

Emploi : Caillé lactique type St Marcellin, Picodon, Charolais, Rigotte...

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait



IOTA CL3 (Caillé lactique) Permet de remplacer le lactosérum en ferment lactique et flore de surface. Particulièrement adapté aux fromages de chèvre.

DL1 002IJG DL3.5 002IJH

Composition : Ferments mésophiles, 3 levures, Geotrichum candidum (blanc et ras).

Emploi : Caillé lactique affiné, particulièrement en lait de chèvre.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait



IOTA M (Munster) DL1 002IMC DL3.5 002IMD

Composition : Ferments mésophiles, Brevibacterium linens, Levure candida, St. xylosus.

Emploi : Munster : acidification lente et limitée. Bonne protéolyse.

Goût franc mais pas trop prononcé.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait



IOTA Ca/1 (Camembert) DL1 002IIA DL3.5 002IIB

IOTA Ca/2 (Camembert) DL1 002IIC DL3.5 002IID

IOTA Ca/3 (Camembert) DL1 002IIE DL3.5 002IIG

IOTA Ca/4 (Camembert) DL1 002IIJ DL3.5 002IIK

Composition : Ferment lactique + d'affinage (hors flore de surface), (voir fiche technique).

Emploi : Fabrication type Camembert traditionnel, goût "fermier" et très typé.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait – 1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait



IOTA VACHERIN DL1 002IOA DL3.5 002IOB

Composition : Ferments thermophiles, microcoques, geotrichum, levures.

Emploi : Vacherin : acidification lente et limitée.

Une couverture de surface de couleur crème légèrement blanchissante.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 L – 1 tube DL3.5 pour 300 L de lait



FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

11



IOTA Reblochon/1 DL1 002IRA

DL3.5 002IRB

IOTA Reblochon/2 DL1 002IVA

DL3.5 002IVB

Composition : Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus rhamnosus et Lactobacillus plantarum.

Emploi : Fromage type **Reblochon**.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait
1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait

IOTA St Nectaire/1

DL1 002ISA

DL3.5 002ISB

IOTA St Nectaire/2

DL1 002ITA

DL3.5 002ITB

Composition : Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Microcoques et entérocoques.

Emploi : Fromage type **Saint Nectaire**.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 300 L de lait
1 tube DL3.5 pour 300 à 900 L de lait



IOTA 4 (Tomme rustique)

DL1 002IDC

DL3.5 002IDD

IOTA 5 (Tomme rustique)

DL1 002ICC

DL3.5 002ICD



Composition : Thermophiles (ST thermophilus, LB helveticus) 40%
Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires 40%
Microcoques et entérocoques 20%

Emploi : Pour les fromages à pâte molle affinée et pâte pressée où l'on recherche un goût typé, rustique et une bonne protéolyse.
Pour tommes et pâtes pressées traditionnelles rustiques.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait
1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait

IOTA type Salers

DL1 002IUA

DL 3.5 002IUB

Composition : Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires
Streptococcus thermophilus.

Emploi : Pour pâte pressée.
Pour fromage de type Salers en complément de la flore naturelle, notamment en gerle de bois.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait
1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait



IOTA Raclette/1

DL1 002IEA

DL3.5 002IEB

Composition : Thermophiles (ST thermophilus, LB bulgaricus, LB helveticus)
Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires
Microcoques (St. xylosus)

Ne comprend pas de ferment du rouge (Brevibacterium Linens).

Emploi : Raclette et pâte pressée non cuite, chauffée et dé lactosée.

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait
1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait



FERMENTS NON ACIDIFIANTS POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

Pour pâtes pressées et Gruyère :

IOTA 1 DL1 002IAC DL3.5 002IAD

Composition : Ferments propioniques.

Emploi : Pour fromages à pâte pressée avec ouverture.
Goût noisette, fruité.

Doses : 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1800 L de lait



IOTA 2 DL1 002IBA DL3.5 002IBD

Composition : Ferments propioniques non gazogènes. (Pâte pressée)

Emploi : Permet d'apporter le goût fruité, type "Gruyère", sans faire d'ouverture dans le fromage.

Doses : 1 tube DL1 pour 250 à 500 L – 1 tube DL3.5 pour 800 à 1500 L de lait

Pour pâtes molles et pâtes pressées :

IOTA 6 DL1 002IFC

Composition : Microcoques *St. xylosus*.

Emploi : Pour maturation du lait en report d'une traite.
Pour aromatisation et texturation en pâtes molles et pâtes pressées. Réduction de l'amertume.
Particulièrement adaptés aux croûtes lavées, ils apportent un peu de coloration jaune/orangée.

Doses : 1 tube DL1 pour 500 à 1000 L de lait



IOTA 7 DL1 002IPC DL3.5 002IPD

Composition : *Enterococcus faecium*.

Emploi : Améliore la protéolyse et la texture dans les pâtes pressées et caillés lactiques. Intéressant dans les pâtes pressées en affinage court (4 à 12 semaines).

Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 350 à 700 L de lait

Pour pâtes cuites et demi-cuites :

KAPPA 4 DL1 002KDA DL3.5 002KDB

Composition : *Lactobacillus helveticus* + *lactis*

Emploi : Pour fromage à pâte pressée cuite plus typée.
A ensemencher avec Kappa 1 ou 2 ou 3.
Améliore la protéolyse et la production d'arômes en affinage long (supérieur à 10 semaines).
S'utilise également en ensemencement de la saumure en Feta.

Doses : 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1500 à 2000 L de lait



FERMENTS LACTIQUES POUR PRÉPARATION DE LEVAIN

Conditionnement en tube pour la fabrication de 1 à 5 litres de levain

RHO Flora 002TAC

Composition : *Lactococcus lactis* + *cremoris* et *Leuconostoc mesenteroides*
Flora pour repiquage à 22°C.

RHO 4 002RDC

Culture mixte pour pâte molle et caillé lactique, beurre et crème.

RHO 5 002REC

Composition : *Lactococcus cremoris* et *Lactococcus lactis* 66%
Lactococcus diacetylactis et *Leuconostoc cremoris* 34%

RHO 7 002RGC

Culture homofermentaire pour fromage frais et pâte pressée sans ouverture.

RHO 8 002RHC

Composition : *Lactococcus cremoris* et *Lactococcus lactis* 95%
Lactococcus diacetylactis 5%

Sachet de 2 doses :
500 à 1000 L



Sachet de 4 doses :
1000 à 2000 L



FERMENTS LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR FROMAGE

Appellation	Rotation	Référence	Conditionnement en dose	Composition	Application	Dosage aux 1000 L
DOM	1	007ABB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites	2 doses
DOM	2	007AGB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites	2 doses
DOM	3	007ALB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites	2 doses
DEM	3	007BBB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
DEM	5	007BGB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
DEM	6	007BLB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
BTM	3	007CBB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
BTM	5	007CGB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
LD-IDC	1	007CAC	2 doses	Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Crème/beurre caillés lactiques/pâtes pressées	2 doses
JOINTEC	12	007DBB	2 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Pâtes molles/fromages bleus	4 doses
JOINTEC	13	007DGB	2 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Pâtes molles/fromages bleus	4 doses
JOINTEC B	12	007DLB	2 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Reblochon/St Nectaire/Bleus	4 doses
JOINTEC B	13	007DQB	2 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Reblochon/St Nectaire/Bleus	4 doses
PM-IDC	6	007FMC	4 doses	S. thermophilus	Pâtes molles	4 doses
PM-IDC	8	007FRD	4 doses	S. thermophilus	Pâtes molles	4 doses
PS-IDC	10	007LAC	4 doses	Strepto. + helv.	Pâtes cuites	4 doses
PS-IDC	11	007LHC	4 doses	Strepto. + helv.	Pâtes cuites	4 doses
LS-IDC	10	007UCC	4 doses	Strepto. + helv. + Méso	Pâtes cuites	4 doses
LS-IDC	11	007UHC	4 doses	Strepto. + helv. + Méso	Pâtes cuites	4 doses

FERMENTS LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR YAOURTS ET LAITS FERMENTÉS

Appellation	Référence	Conditionnement en dose	Composition	Application
JOINTEC YO-1	007EBA	1 dose	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yaourts étuvés
JOINTEC X3	007GAA	1 dose	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yaourts brassés Yaourts chèvre
JOINTEC X3	007GAD	4 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yaourts brassés Yaourts chèvre
BIFI	007HFA	4 doses	Bifidobacterium	Laits fermentés

Sachet de 1 dose :
200 L



Sachet de 4 doses :
1000 L



Souche Penicillium ROQUEFORTI voir gamme moisissures page 18.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

GAMME HANSEN

Gamme sélection, spécifique pour fromagerie fermière.

Nouvelle gamme

Sachet de 10 U. Conditionné en boîte de 30 sachets.

Dosage pour yaourts : 1 sachet de 10 U pour 50 L de lait

Dosage pour fromages : 1 sachet de 10 U pour 100 L de lait



**5% de remise par 150 sachets
(soit 5 boîtes)
toutes références confondues**

FERMENTS MÉSOPHILES

DANICA (MSP) 10 U 003YAB

INTENSE 10 U 003YAC

DAILY 10 U 003YAD



Mésophiles mixtes pour fromage frais, caillé lactique, pâte pressée, crème et beurre.

Mésophile homofermentaire pour pâte pressée et fromage frais.

FERMENTS THERMOPHILES

RICH 10 U 003GIA

CREAMY 10 U 003GIB

RIPEN SR 5 U 003GIC



Ferments mixtes thermophiles et mésophiles pour pâte pressée et pâte cuite.

Streptococcus thermophilus pour pâte molle et pâte pressée.

Lactobacillus helveticus pour pâte pressée et pâte pressée cuite. Non acidifiant.

NB : Dosage pour pâte pressée non cuite : Ripen SR 5 U, un sachet pour 50 L de lait
Dosage pour pâte pressée cuite : Ripen SR 5 U, un sachet pour 250 L de lait

FERMENTS POUR YAOURTS

MILD 1 10 U 003ZCA

MEDIUM 2 10 U 003ZCB

FLAVOR 1 10 U 003ZCC



Souches texturantes pour yaourts fermes en lait de chèvre et yaourts brassés.

Souche polyvalente aromatique, pour yaourts fermes et brassés.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

GAMME HANSEN

Gamme laiterie.

Sachet de 50 U. Conditionné en boîte de 30 sachets.
Sachet de 200 U. Conditionné en boîte de 25 sachets.

Dosage pour yaourts : 1 sachet de 50 U pour 250 L de lait
Dosage pour fromages : 1 sachet de 50 U pour 500 L de lait
1 sachet de 200 U pour 2000 L de lait



**5% de remise par 150 sachets
(soit 5 boîtes)
toutes références confondues**

FERMENTS MÉSOPHILES

Flora Danica	50 U	003YBD	200 U	003YBC	} Ferment mésophile mixte pour fromage lactique, beurre, pâte molle et pâte pressée.
CHN11	50 U	003YCD	200 U	003YCG	
CHN19	50 U	003DED	200 U	003DEC	
CHN22	50 U	003DEL			
R703	50 U	003YDD			} Ferment mésophile homofermentaire pour pâte pressée.
R704	50 U	003YED			
MO 20	50 U	003YFD			} Ferment mésophile homofermentaire plus résistant et plus aromatique pour pâte molle et pâte pressée.
MO 30	50 U	003YGD			
XPL1	50 U	003ZOA			} Ferment mixte aromatique et texturant pour crème, faisselle, fromage blanc battu et fromage de chèvre.

FERMENTS THERMOPHILES

STI 12	50 U	003GJK	} Streptococcus thermophilus pour pâte molle et mozzarella. Remplace STM5/STM6.
STI 13	50 U	003GJM	
STBO1	50 U	003GJD	} Streptococcus thermophilus pour pâte molle, pâte pressée cuite et non cuite.
LHB02	50 U	003ZKD	} Lactobacillus helveticus pour pâte pressée et pâte pressée cuite. Non acidifiant.

FERMENTS POUR YAOURTS

YF- MILD 1.0	50 U	003ZNL	} Pour yaourts brassés et texturés en lait de vache, très peu de post acidification. Pour yaourts étuvés et plus fermes, très adaptés en lait de chèvre.
YF- L811	50 U	003ZND	
YF- L812	50 U	003ZNF	
YF- L903	50 U	003ZNH	
YCX16	50 U	003ZID	} Souches polyvalentes pour yaourts brassés et fermes ; peu de post acidification.
YCX11	50 U	003ZGD	
YC380	50 U	003ZBD	} Pour yaourts traditionnels aromatiques ; yaourts fermes en lait de vache et de brebis.
YF3331	50 U	003ZNI	} Pour yaourts traditionnels aromatiques en lait de brebis, pâte molle et pâte persillée.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

GAMME HANSEN

GEOTRICHUM CANDIDUM



Flacon de 10 U pour 5000 L

GEO CA

10 U 005LFB

GEO CB

10 U 005LGB

Geotrichum candidum type intermédiaire (liquide).
Ces cultures sont recommandées vis à vis d'un emballage sous film.



Gamme de ferments non disponible à l'exportation

CULTURES PROTECTRICES

Protection contre les butyriques

a) GAMMA 1 ferment lyophilisé

DL1 pour 100-200 L

Réf : 017BAC

DL3.5 pour 500-1000 L

Réf : 017BAB

DL7 pour 1000-2000 L

Réf : 017BAD



Cette bactérie agit sur les bactéries productrices de gaz (entre autres butyriques).
À apporter dans le lait en même temps que le ferment lactique.
Intéressante en complément du chlorhydrate de lysozyme Réf. 017AAC.

b) CHLORHYDRATE DE LYSOZYME : Préparation liquide (non autorisée en production biologique).

Protège des gonflements dûs aux butyriques, pour les fromages à pâte pressée.
Concentration 10% en 1 L

Réf : 017AAC

Protection contre les levures et moisissures

GAMMA 21

DL1 pour 100 L

Réf : 012CDA

DL3.5 pour 500 L

Réf : 012CDB

DL7 pour 1000 L

Réf : 012CDC

GAMMA 22

DL1 pour 100 L

Réf : 012CDE

DL3.5 pour 500 L

Réf : 012CDF

DL7 pour 1000 L

Réf : 012CDG

GAMMA 23

DL1 pour 100 L

Réf : 012CDI

DL3.5 pour 500 L

Réf : 012CDJ

DL7 pour 1000 L

Réf : 012CDK



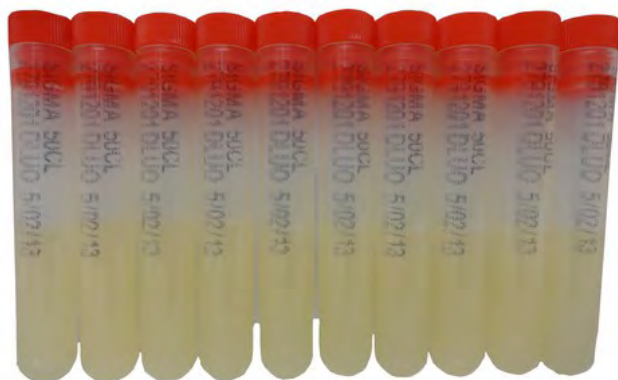
Composition : ferment lyophilisé actif sur les levures, moisissures et les germes responsables de la dégradation du goût.

Emploi : Améliore la conservation des produits frais type yaourts, fromages frais, laits fermentés et fromages type Féta.
À apporter dans le lait en même temps que le ferment lactique.
Nous recommandons de tester les 3 souches afin de sélectionner la plus efficace pour votre produit.

Protection contre le développement de listéria

GAMMA 3 ferment lyophilisé Tube pour 300 à 500 kg de fromage Réf : 012DBA

Cette bactérie inhibe la croissance de *Listeria monocytogenes*.
À apporter dans l'eau de lavage, la morge ou en pulvérisation.
Action préventive reconnue.



CONSERVATION : voir DLUO sur les tubes

- 6 à 12 semaines au réfrigérateur pour les cultures liquides
- 2 ans à -18°C pour les cultures lyophilisées

CONDITIONS TARIFAIRES ferments d'affinage

Remise pour 60 tubes Toutes références confondues de ferments d'affinage (pages 17 à 20)	6%
Remise pour 120 tubes Toutes références confondues de ferments d'affinage (pages 17 à 20)	10%

PENICILLIUM POUR CAILLÉ LACTIQUE

SIGMA 13

Penicillium ALBUM

Moissure de surface.
De couleur blanche pendant
la croissance, vire au bleu clair
au fur et à mesure de l'affinage.

Dose

(liquide) 500 L

Emploi

Chèvre
Fromage
lactique

Réf.

005ACC



LEVURES

Résultats des tests de nos cultures vis à vis d'un emballage sous film :

Recommandé : ■ **Déconseillé :** ■



SIGMA 21 LEVURE Debaryomyces ■ (liquide) 500 L Caillé présure 005BAC
Caillé lactique

- Se développe en surface. Est très neutralisante. A utiliser avec Brevibacterium linens.
- Produit de l'arôme et lutte efficacement contre le mucor.
- Cette levure peut s'avérer utile en pâte persillée.

SIGMA 22

LEVURE Debaryomyces ■

(lyophilisé)

100-200 L

Caillé lactique
Caillé présure

005BBC

- Se développe en surface. A utiliser avec Brevibacterium linens.
- Produit de l'arôme et lutte efficacement contre le mucor.
- Anti-poissement, sèche bien les surfaces. Cette levure peut s'avérer utile en pâte persillée.

SIGMA 23

Mélange de 3 levures ■

(lyophilisé)

500 L

Caillé présure
Caillé lactique

005BCC

- Permet de lutter efficacement contre le bleu.
- Très bonne activité anti-mucor en mélange avec Sigma 50 CL ou Sigma 52.

SIGMA 26 LEVURE Candida Colliculosa ■ (lyophilisé) 500 L Pâte molle 005BIC
Pâte lavée

- Levure d'affinage permettant de lutter contre l'amertume.
- Favorable au développement du Brevibacterium linens.
- Plus fruitée que le Sigma 22. Arôme floral. Caractère lipolytique fort, couleur crème.



SIGMA 28 LEVURE KL (kluymarxianus) ■ (lyophilisé) 500 L Saint Paulin 005BDC
Pâte pressée

- Levure d'affinage. Inhibe le développement des contaminants de type Penicillium candidum et du bleu. Permet de lutter contre l'amertume.
- Favorise l'implantation du Geotrichum. Convient pour les fromages affinés à la bière.



SIGMA 30 LEVURE Saccharomyces ■ (lyophilisé) 150 L Production de gaz 005BJC
Pour pâte persillée

- Contribue à l'ouverture de la pâte des pâtes persillées.

PENICILLIUM ROQUEFORTI

SIGMA 12 *Penicillium ROQUEFORTI* (liquide) 500 L Bleu doux 005ABC

Moisissure de l'intérieur du fromage.
Couleur bleu vif.

SIGMA 15 *Penicillium ROQUEFORTI* (lyophilisé) 100-200 L Petit Bleu 005AEC
et Fourme

Moisissure de l'intérieur du fromage.
Couleur bleu clair. Protéolyse très faible.
Arôme méthyl-cétone important.

Fromage gras

SIGMA 17 *Penicillium ROQUEFORTI* (lyophilisé) 100-200 L Fourme 005AJC

Moisissure de l'intérieur du fromage.
Couleur bleu moyen. Protéolyse soutenue.



SIGMA 18 *Penicillium ROQUEFORTI* (lyophilisé) 100-200 L

Technologie Roquefort, Bleu des Causses.
Couleur soutenue.
Protéolyse et lipolyse fortes.

Bleu 005AKC
et Fourme

PENICILLIUM ROQUEFORTI CSL (liquide, fiole de 25 ml)

- NOC	bleu clair	protéolyse faible	1000-2000 L	005AIC
- NON	bleu moyen	protéolyse faible	1000-2000 L	005AFJ

GEOTRICHUM CANDIDUM

SIGMA 50 CL (caillé lactique) *Geotrichum CANDIDUM* (liquide) 500 L Caillé lactique 005EGC
Chèvre, Picodon
St Marcellin, Pérail

- *Geotrichum* mixte. Belle couleur ivoire. Convient très bien en caillé lactique.

- **Très bonne activité anti-mucor.**

Éfficacité anti-mucor reconnue

SIGMA 51 *Geotrichum CANDIDUM* (liquide) 500 L Caillé lactique 005EAC
Pâte molle

- Couleur crème à blanc. Aspect de type levuriforme et ras.

- Croissance rapide. Bonne résistance au sel. Anti-mucor



SIGMA 52 *Geotrichum CANDIDUM* (liquide) 500 L Croûte mixte 005EBC
(St Nectaire, Reblochon)

- *Geotrichum* mixte. Souche qui supporte le plus le sel.

- Donne une couverture blanche, rase et non poudreuse.

- **Très bonne activité anti-mucor.**

Éfficacité anti-mucor reconnue



SIGMA 54 *Geotrichum CANDIDUM* (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique 005ECC
Pâte molle

- Donne une couverture blanche et rase non feutrante.

- De type levure. Implantation plus lente que les cultures liquides.



SIGMA 55 *Geotrichum CANDIDUM* (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique 005EDC
Pâte molle

- Donne une couverture de couleur beige et rase.

- Très aromatique. Implantation plus lente que les cultures liquides.



SIGMA 56 *Geotrichum CANDIDUM* (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique 005EHC
Pâte molle et pâte acide

- Donne une couverture blanche.

- De type moisissure. Implantation plus lente que les cultures liquides.

PENICILLIUM CANDIDUM

SIGMA 71 **Penicillium CANDIDUM** (lyophilisé) 250-500 L Toutes pâtes molles 005HAC

Souche traditionnelle, croissance moyenne.
Couverture très blanche et rase. Très peu protéolytique.

Produits peu typés
Pour petits formats

SIGMA 74 **Penicillium CANDIDUM** (lyophilisé) 250-500 L Pâte molle 005HEC

Anti-mucor. Souche rapide, blanche.
Protéolyse intermédiaire.

Assez typé

SIGMA 75 **Penicillium CANDIDUM** (lyophilisé) 250-500 L Toutes pâtes molles 005HFC

Souche rapide, dense, assez longue, blanche
et assez protéolytique.

Pour protéolyse forte
Produits typés



PENICILLIUM POUR PÂTES PRESSÉES



SIGMA 41 **Penicillium NALGIOVENSIS** (lyophilisé) 500 L Pâte pressée 005DAC

Moissure blanche. Adhère bien au fromage, limite le
développement de mucor. Très adaptée aux pâtes pressées.

Tomme de pays

SIGMA 43 **Penicillium gris** (liquide) 500 L Tomme de pays 005DCC

Moissure grise pour croûtage Tomme.

A utiliser préférentiellement en mélange avec sigma 21 ou 22.

FERMENT DU ROUGE

SIGMA 61 **Brevibacterium Linens** (liquide) 500 L 005FAC

Bactérie de la morge. Couleur orange. Bonne résistance au sel.
Très aromatique. Croît facilement à basses températures (<10°C).
Croûte lavée. Pâte pressée non cuite.

SIGMA 62 **Brevibacterium Linens** (lyophilisé) 100-200 L 005FBC

Bactérie de la morge, pigmentation forte, orange franc.

SIGMA 63 **Brevibacterium Linens** (lyophilisé) 100-200 L 005FCC

Bactérie de morge, développe un croûtage " orangé " très aromatique.
Croûte lavée. Pâte pressée non cuite.



COLORANT NATUREL

ROCOU (orange)

Pour coloration de surface : Raclette, pâte molle, pâte pressée ou pour coloration de pâte : Edam et Mimolette.

Réf : 010AAC 1 x 1 L



MÉLANGES SPÉCIFIQUES

SIGMA 93 Culture Camembert (lyophilisé) 250-500 L Camembert et pâtes molles 005KCC

Association de *Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum* et levure *Debaryomyces*.
Spécialement adaptée au Camembert et autres pâtes molles à croûte fleurie.
Pour croûtage blanc fin et neutre en goût.



SIGMA 94 Mélange de SOUCHES (liquide) 500 L Toutes pâtes molles 005KDC

Association de *Geotrichum* et de levures.
Bonne action contre le bleu et le mucor.

Éfficacité anti-mucor reconnue



SIGMA 95 P Culture Pérail (lyophilisé) 500 L Pérail et fromages de petit formats 005KEC

Association de *Kluyveromyces*, *Debaryomyces*, et *St. xylosus*.

Éfficacité anti-mucor reconnue

SIGMA 96 SP Culture Raclette (lyophilisé) 250-500 L Raclette, Tomme à croûtage naturel 005KFC

Association de *Brevibacterium linens* et de 3 levures.
Permet de limiter le développement de moisissures sur pâtes pressées non cuites.



SIGMA 97 PY Culture Fromage type Pyrénées (lyophilisé) 250-500 L Pyrénées croûtage naturel 005KGC

Association de *Brevibacterium linens*, de levures *Debaryomyces*, *Brevibacterium casei* et *Geotrichum*.
Développe un arôme typé.



SIGMA 98 C Culture pour Tomme à croûtage sec (lyophilisé) 250-500 L 005KIA

Association de *Brevibacterium linens*, *Debaryomyces hansenii*, *Kluy. marxianus*.
Développe un arôme typé.

SELS



SEL FIN

CONDITIONNEMENT : **SEAU DE 7 kg**

Réf : 014BAB

SEAU DE 20 kg

Réf : 014BBC

SEL FIN sans additifs

Destiné aux fabrications issues de « **l'agriculture biologique** ».
Sel de mer de Camargue, sans additifs.

SEAU DE 25 kg

Réf : 014CAE



SEL ROSE SPÉCIAL POUR CROÛTE LAVÉE

- Sel fin riche en fer.
- Convient pour les frottages au sel sec ou en solution de morge.
- Active la flore de surface des croûtes lavées.

CONDITIONNEMENT : **SEAU DE 7 kg**

Réf : 014EAA





SEL FIN cendré

Mélange prêt à l'emploi de sel et de cendre.
Très facile d'usage.

Seau de 25 kg Réf : 014DDA

CENDRE pour préparation de sel cendré (Bûches, Pyramides)

Boîte de 50 g Réf : 014DAA

Emploi : pour obtenir :

une coloration claire : 1 boîte pour 20 kg de sel fin
une coloration très intense : 3 boîtes pour 20 kg de sel fin



CENDRE LIQUIDE à pulvériser

Flacon de 50 g Réf : 014DCE

Emploi : Diluer le flacon de 50 g dans 1 litre d'eau avant pulvérisation.



(voir page 104)



CENDRE pour emploi direct sur fromage (Morbier)

Seau de 1 kg Réf : 014DBA
(sac de 1 kg dans un seau plastique étanche)



PLAQUES DE CASÉINE

Plaques de caséine permettant l'identification des lots

Boîte de 250 plaques numérotées entre 1 et 9999 par série de 250 nombres consécutifs

Réf : 018AAH Boîte de 250 plaques de diamètre 35mm



Plaques personnalisées sur demande pour un minimum de 2000 plaques



Chiffres de caséine numéro de 0 à 9 (hauteur des chiffres 27 mm)

Lot de 10 sachets de 100 chiffres Réf : 018AAM



SANGLES À FROMAGES

SANGLE en écorce d'épicéa

conditionnée en paquet de 25 sangles



Dimensions

45 cm x 3 cm Réf : 013AAC

64 cm x 3 cm Réf : 013ZAC

100 cm x 3 cm Réf : 013DAC

Épices simples, condiments et graines (en sachet de 500 g ou 1 kg selon références)



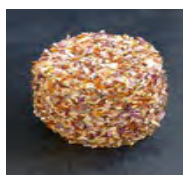
ÉPICES SIMPLES	Quantité par sachet	Réf
AIL FINE SEMOULE	1 kg	014HAA
AIL GROSSE SEMOULE	1 kg	014HAB
BAIES ROSES	0,5 kg	014HAD
CARVI ENTIER	1 kg	014HAE
CIBOULETTE PLATE	0,5 kg	014HAF
CIBOULETTE TUBULAIRE	0,5 kg	014HAG
CUMIN ENTIER	1 kg	014HAH
FENUGREC ENTIER	1 kg	014HAI
CURRY DE MADRAS AVEC SEL	1 kg	014HAJ
ÉCHALOTE SEMOULE	1 kg	014HAK
AIL DES OURS	0,5 kg	014HAL
GRAINES DE MOUTARDE	1 kg	014HAN
OIGNON SEMOULE	1 kg	014HAO
PERSIL FLOCONS	0,5 kg	014HAQ
PIMENT DOUX MOULU (PAPRIKA)	1 kg	014HAR
POIVRE GRIS MOULU	1 kg	014HAS
POIVRE NOIR CONCASSÉ	1 kg	014HAT
POIVRE 4 SAISONS CONCASSÉ AVEC SEL	1 kg	014HAU
POIVRON ROUGE FLOCON	1 kg	014HAV
SARRIETTE ENTIÈRE	1 kg	014HAW
ROMARIN HACHÉ	1 kg	014HAX
TOMATE SEMOULE	1 kg	014HAY
THYM VERT HACHÉ	1 kg	014HAZ



Compositions d'épices, fruits secs, noix, noisettes et autres

(en sachet de 500 g ou de 1 kg selon références)

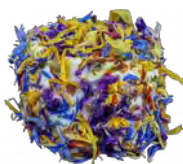
S'utilisent en enrobage sur fromage frais égoutté, peuvent également être incorporées au fromage frais, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les compositions.



COMPOSITIONS	Quantité par sachet	Réf
AIL ET FINES HERBES AVEC SEL	1 kg	014HCA
AIL ET FINES HERBES SANS SEL	1 kg	014HCB
HERBES DE PROVENCE	1 kg	014HCC
PEMPA	1 kg	014HCE
SALAPEMPA AVEC SEL	1 kg	014HCF
SAVEUR ALSACIENNE	1 kg	014HCG
SAVEUR DE NOËL	1 kg	014HCH
SAVEUR DES BAMBINS	1 kg	014HCI
SAVEUR DU JARDIN	1 kg	014HCJ
SAVEUR INDIENNE AVEC SEL	1 kg	014HCK
SAVEUR ITALIENNE	1 kg	014HCL
SAVEUR MEXICAINE	1 kg	014HCM
SAVEUR ORIENTALE	1 kg	014HCN
SAVEUR PROVENCALE	0,5 kg	014HCO
DUO DE GRAINES DE MOUTARDE	1 kg	014HCP
DUO DE POIVRONS	1 kg	014HCQ
LA POTAGÈRE	1 kg	014HCR
MÉLANGE BRUSCHETTA	1 kg	014HCS
MÉLANGE 5 BAIES	1 kg	014HCT
MÉLANGE OIGNOR AVEC SEL	1 kg	014HCU
SAVEUR POIVRE VERT/CITRON	1 kg	014HCX



FRUITS ET NOIX	Quantité par sachet	Réf
BRISURES DE NOIX	1 kg	014HDA
NOISETTES HACHÉES GRILLÉES	1 kg	014HDC
CRANBERRIES	1 kg	014HDD
CUBES DE FIGUES	1 kg	014HDE
CUBES DE PAPAYES	1 kg	014HDF
RAISINS SECS	1 kg	014HDG



NOUVEAUTÉ
MÉLANGE DE FLEURS



AUTRES	Quantité par sachet	Réf
PÉTALES DE ROSES	0,5 kg	014HDN
MÉLANGE DE FLEURS	0,5 kg	014HDO

ÉPICES BIOLOGIQUES

ÉPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES BIOLOGIQUES



Épices simples, condiments et graines biologiques

(en sachet de 500 g ou 1 kg selon références)

S'utilisent en enrobage sur fromage frais égoutté, peuvent également être incorporées au fromage frais, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les épices.



ÉPICES BIOLOGIQUES SIMPLES	Quantité par sachet	Réf
AIL FINE SEMOULE	1 kg	014LAA
AIL GROSSE SEMOULE	1 kg	014LAB
AIL DES OURS	0,5 kg	014LAC
CIBOULETTE PLATE	0,5 kg	014LAF
CUMIN ENTIER	1 kg	014LAG
CURRY JAIPUR AVEC SEL	1 kg	014LAI
FENUGREC ENTIER	1 kg	014LAJ
OIGNON SEMOULE	1 kg	014LAN
PIMENT DOUX MOULU (PAPRIKA)	1 kg	014LAP
POIVRE NOIR CONCASSÉ	1 kg	014LAR
POIVRON ROUGE FLOCONS	1 kg	014LAS
ROMARIN HACHÉ	1 kg	014LAU
THYM VERT HACHÉ	1 kg	014LAV
TOMATE SEMOULE	1 kg	014LAW

COMPOSITIONS D'ÉPICES, NOIX ET FRUITS SECS BIOLOGIQUES

Compositions d'épices, noix et fruits secs biologiques

(en sachet de 500 g ou de 1 kg selon références)

S'utilisent en enrobage sur fromage frais égoutté, peuvent également être incorporées au fromage frais, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les compositions.



COMPOSITIONS BIOLOGIQUES	Quantité par sachet	Réf
AIL ET FINES HERBES AVEC SEL	1 kg	014LCA
AIL ET FINES HERBES SANS SEL	1 kg	014LCB
HERBES DE PROVENCE	1 kg	014LCC
PEMPA	1 kg	014LCD
SALAPEMPA AVEC SEL	1 kg	014LCE
SAVEUR DES BAMBINS	1 kg	014LCG
SAVEUR DU JARDIN	1 kg	014LCH
SAVEUR INDIENNE AVEC SEL	1 kg	014LCJ
SAVEUR ITALIENNE	1 kg	014LCK
SAVEUR MEXICAINE	1 kg	014LCL
SAVEUR ORIENTALE	1 kg	014LCM
DUO DE POIVRONS	1 kg	014LCO
LA POTAGÈRE	1 kg	014LCP
MÉLANGE BRUSCHETTA	1 kg	014LCQ
MÉLANGE OIGNOR	1 kg	014LCS

FRUITS ET NOIX BIOLOGIQUES	Quantité par sachet	Réf
BRISURES DE NOIX	1 kg	014LDA
CUBES D'ABRICOTS	1 kg	014LDD
CUBES DE FIGUES	1 kg	014LDE
RAISINS SECS	1 kg	014LDF

Certifiées par **Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10**

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

PRÉPARATIONS POUR DESSERTS

25

Préparations prêtes à l'emploi pour crème dessert en sachet

Préparation pour 10 litres de lait entier.

Verser le sachet dans 10 litres de lait entier puis cuire 20 minutes à 85°C en agitant en continu.

Pour crèmes desserts onctueuses et gourmandes, avec une bonne stabilité de conservation.



PRÉPARATIONS POUR CRÈMES DESSERTS STANDARDS

CRÈMES DESSERTS	Quantité par carton	Réf
VANILLE	16 sachets	016LBB
CHOCOLAT	16 sachets	016LBC
CAFÉ	13 sachets	016LBD



PRÉPARATIONS POUR CRÈMES DESSERTS BIOLOGIQUES



CRÈMES DESSERTS BIOLOGIQUES	Quantité par carton	Réf
VANILLE	16 sachets	016MBB
CHOCOLAT	16 sachets	016MBC



Certifiées par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10



CARAMELS ET CHOCOLAT

CARAMEL / CHOCOLAT



Préparation liquide en flacon de 1 kg

pour crèmes desserts, flans, riz au lait...

DÉSIGNATION	Réf
CARAMEL	016CAC
CHOCOLAT	016CDA



CARAMEL BIO

Préparation caramel BIO liquide en flacon de 1 kg



Réf : 016CBA



Certifiée par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10



ARÔMES POUR YAOURTS

Pour la réalisation de vos yaourts aromatisés, nous vous proposons plusieurs gammes d'arômes :

- ARÔME NATUREL DE « X » :

Statut légal : Arôme naturel de « la source nommée ».

Signifie que plus de 95% de la partie aromatisante est issue de la source nommée (issu de gousse de vanille par exemple).

Exemple : Arôme naturel de vanille.

Yaourt aromatisé à la vanille ou yaourt à la vanille.



- ARÔME NATUREL DE VANILLE AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS :

Statut légal : Arôme naturel de « la source nommée » avec autres arômes naturels.

Signifie que moins de 95% de la partie aromatisante est issue de la source nommée.

Exemple : Yaourt goût vanille, yaourt saveur vanille ou yaourt parfum vanille.



- ARÔME :

Statut légal : Arôme.

Mélange d'agents d'aromatisation naturels et/ou non naturels.

Exemple : Arôme vanille.

Yaourt goût vanille, yaourt saveur vanille ou yaourt parfum vanille.

ARÔMES NATURELS DE "X"

Arômes naturels de fruits et de vanille pour yaourts.

Statut légal (à afficher sur le produit fini) :

Arôme naturel de « la source nommée ».

NOUVEAUTÉ
Arôme naturel
d'ananas
Dosage conseillé
0,3 à 0,4%



Bouteille de 1 kg

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf
ARÔME NATUREL DE VANILLE de Madagascar	1 kg	016AAA
ARÔME NATUREL DE CITRON	1 kg	016AAB
ARÔME NATUREL DE FRAISE	1 kg	016AAC
ARÔME NATUREL DE FRAMBOISE	1 kg	016AAD
ARÔME NATUREL DE MYRTILLE	1 kg	016AAF
ARÔME NATUREL D'ABRICOT	1 kg	016AAG
ARÔME NATUREL DE POIRE	1 kg	016AAH
ARÔME NATUREL DE CERISE	1 kg	016AAI
ARÔME NATUREL DE FRAISE DES BOIS	1 kg	016AAJ
ARÔME NATUREL DE NOIX DE COCO	1 kg	016AAK
ARÔME NATUREL DE PÊCHE	1 kg	016AAL
ARÔME NATUREL DE CASSIS	1 kg	016AAM
ARÔME NATUREL DE MANDARINE	1 kg	016AAO
ARÔME NATUREL DE CAFÉ	1 kg	016AAP
ARÔME NATUREL DE MÛRE	1 kg	016AAQ
ARÔME NATUREL D'ANANAS	1 kg	016AAR

Bidon de 5 kg

DÉSIGNATION	Quantité par Bidon	Réf
ARÔME NATUREL DE VANILLE de Madagascar	5 kg	016BAA
ARÔME NATUREL DE CITRON	5 kg	016BAB
ARÔME NATUREL DE FRAISE	5 kg	016BAC

Très concentré,
dosage conseillé 0,5 à 0,8%

ARÔMES NATURELS DE VANILLE AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS

Statut légal (à afficher sur le produit fini) : Arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels.

Bouteille de 1 kg

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf
ARÔME VANILLE	1 kg	016FAB

Bidon de 5 kg

DÉSIGNATION	Quantité par Bidon	Réf
ARÔME VANILLE	5 kg	016GAB

ARÔMES

Arômes pour yaourts.

Gamme surtout destinée au marché Export.

Minimum de 100 kg par référence.

Bidon de 25 kg.

DESIGNATION	Réf
ARÔME VANILLE	016EAA
ARÔME CITRON	016EAB
ARÔME FRAISE	016EAC
ARÔME FRAMBOISE	016EAD
ARÔME NOIX DE COCO	016EAE

PRÉPARATIONS DE FRUITS POUR YAOURTS À BOIRE

PRÉPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS À BOIRE

Préparations de fruits pour yaourts à boire en boîte de 3 kg

FRUITS	Réf
FRAISE	015CAA
FRAMBOISE	015CCA



PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES POUR YAOURTS À BOIRE

Préparations de fruits pour yaourts à boire en boîte de 3 kg

FRUITS	Réf
FRAMBOISE	015DCA
MYRTILLE SANS ARÔME	015DEC



Certifiées par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10



PRÉPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS

Préparations de fruits en boîte de 3 kg



FRUITS	Réf
FRAISE	015AAA
ABRICOT	015ABA
ANANAS	015ACA
MYRTILLE	015ADA
CASSIS	015AEA
FRAMBOISE	015AFA
CITRON	015AGA
PÊCHE	015AHA
FRUITS DES BOIS	015AIA
POIRE	015AJA
MÛRE	015AKA
CERISE	015ALA
VANILLE*	015AME
PÊCHE/PASSION	015ANA
POIRE/BANANE	015AOA
BANANE	015AOE
ANANAS/NOIX DE COCO	015APA
POMME/CERISE/CANNELLE	015AQA
POMME/KIWI	015ARA
FRUITS EXOTIQUES	015ASA
MANGUE	015ASE
ABRICOT/MIEL	015ATA
RHUBARBE*	015AUA
MARRON	015AVA
SPÉCULOOS	015AVE
NOIX DE COCO	015AWA
FIGUE	015AXA
MANDARINE	015AYA
MIRABELLE DE LORRAINE	015GAA



* Rhubarbe : en boîte de 2,9 kg.

* Vanille : préparation aux arômes naturels.

Nb : Préparation fruits des bois se compose de mûres, fraises, framboises et myrtilles.

Autres parfums et boîtes de 12 kg disponibles sur commande (minimum 72 kg).

Remise supplémentaire pour envoi en direct du fabricant à partir de 432 kg (et 72 kg par référence minimum).



Couvercle

pour boîte de préparation de fruits.

Réf : 039BLD



**NOUVEAUTÉ
MANGUE**

PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES



PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES POUR YAOURTS (sans conservateur, sans colorant et sans arôme)



Préparations de fruits en boîte de 3 kg



Nouvelle gamme
en évolution
avec davantage de fruits,
sans arôme.

FRAISE	015BAD
ANANAS	015BCA
MYRTILLE	015BDD
CASSIS	015BEA
FRAMBOISE	015BFD
CITRON	015BGA
CERISE*	015BMC
PECHE/PASSION	015BNC
POMME/CANNELLE*	015BRA
FRUITS EXOTIQUES	015BSA
RHUBARBE*	015BUA
ORANGE	015BZC

Certifiées par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10

* Rhubarbe, cerise et pomme/cannelle : en boîte de 2,9 kg.



PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES POUR YAOURTS (sans conservateur et sans colorant)

Préparations de fruits en boîte de 3 kg

Avec arômes naturels

FRUITS	Réf
ABRICOT	015BBA
PÊCHE	015BHA
FRUITS DES BOIS	015BIA
POIRE	015BJA
VANILLE	015BKE
MÛRE	015BLA
POIRE/BANANE	015BOA
FRUITS DU VERGER	015BPA
POMME/CERISE/CANNELLE	015BQA
MARRON	015BVA

Certifiées par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10

Nb : Préparation fruits des bois se compose de mûres, fraises, framboises et myrtilles.
Préparation fruits du verger se compose de pommes, poires, pêches et abricots.

Autres parfums et boîtes de 12 kg disponibles sur demande (minimum 72 kg).

Remise supplémentaire pour envoi en direct du fabricant à partir de 432 kg
(et 72 kg par référence minimum).



POUDRES DE LAIT

CHÈVRE : Taux de matière grasse : 26/28%
Sac de 20 kg
Réf : 167AAB

VACHE : Taux de matière grasse : 0%
Sac de 25 kg
Réf : 167CAA



VACHE BIO :
Taux de matière grasse : 0%
Sac de 25 kg
Réf : 167BAA

ENROBAGE POUR PÂTE PRESSÉE

PLASTI-ENROB

Émulsion à base d'acétate, antifongique + colorant.

craint le gel

PLASTI-ENROB INCOLORE application à froid (Dosage 1000 ppm de Natamycine)
Conditionnement en bidon de 5 kg Réf : 012FAC

PLASTI-ENROB ORANGE application à froid (Dosage 1000 ppm de Natamycine)
Conditionnement en bidon de 5 kg Réf : 012FBC

PLASTI-ENROB NOIRE application à froid (Dosage 500 ppm de Natamycine)
Conditionnement en bidon de 5 kg Réf : 012FCC

Application à l'éponge à froid.

Rendement : prévoir 1 kg de plasti-enrob pour 20 à 25 St Paulin de 2 kg en 2 applications.

Craint le gel.



CIR-ENROB

Cire incolore à additionner de colorant.

La cire a pour rôle de protéger les fromages de la dessiccation, des moisissures et d'assurer une belle présentation.

CIR-ENROB INCOLORE Réf : 012GAD
Conditionnement en carton de 25 kg (plaques de 5 kg non détaillées)

COLORANT JAUNE/ORANGE Réf : 010EAC
Conditionnement en flacon de 100 g
Convient pour 5 à 10 kg de cire selon dosage

COLORANT ROUGE Réf : 010EAJ
Conditionnement en flacon de 100 g
Convient pour 5 à 10 kg de cire selon dosage
Pour 10 kg de cire rouge vif, prévoir 100 g de colorant rouge et 50 g de jaune

Autres colorants sur demande.

Application par bain, à chaud, entre 65 et 85°C. À colorer à chaud (0,5 à 2%) avant paraffinage.



Table de paraffinage
sur demande



TANKS À LAIT POUR STOCKAGE 2 – 4°C ³¹ ET/OU MATURATION 12 – 14°C

Caractéristiques des cuves :

- Cuve inox 304.
- Thermostat électronique réglable de +2°C à T°C ambiante.
- Agitation séquencée pré-réglée.
- Sortie diamètre 51 SMS. Vanne et raccord non compris (voir page 36, 37).
- Sécurité d'ouverture du couvercle.



A) Tank à lait vertical avec groupe sous la cuve

Réf	Capacité en L	Puiss en kW	Volts	Nb de traites	Ø ext	Ht porte ouverte	Poids
034SFA	100 litres	0,50	230 V	2 traites	610 mm	1800 mm	80 kg
034SFC	200 litres	0,65	230 V	2 traites	760 mm	2000 mm	105 kg
034SFF	300 litres	1,00	230 V	2 traites	960 mm	2100 mm	155 kg



B) Tank à lait vertical avec groupe à l'arrière

Réf	Capacité en L	Puiss en kW	Volts	Nb de traites	Ø ext	Poids
034SFG	500 litres	1,50	400 V	2 traites	1090 mm	180 kg
034SFW	500 litres	1,50	230 V	2 traites	1090 mm	180 kg
034SFK	800 litres	2,00	400 V	2 traites	1520 mm	245 kg
034SFM	1000 litres	2,50	400 V	2 traites	1520 mm	280 kg

Vanne en option

C) Tank à lait vertical avec groupe séparé positionnable à l'extérieur de la pièce

Réf	Capacité en L	Puiss en kW	Volts	Nb de traites	Diamètre ext	Dimensions du groupe L x l x ht en mm	Poids
034SGB	500 litres	1,15	400 V	2 traites	1090 mm	670x575x360	180 kg
034SGE	800 litres	2,00	400 V	2 traites	1520 mm	430x650x740	245 kg
034SGH	1000 litres	2,50	400 V	2 traites	1520 mm	430x650x740	280 kg



D) Tank à lait horizontal

Réf	Capacité en L	Puiss en kW	Volts	Nb de traites	Dimensions L x D x ht en mm
034SHC	1600 L	1,80	400 V	4 traites	2500x1110x1530
034SHE	2000 L	2,20	400 V	4 traites	2400x1270x1700



Vanne en option

CONTENEURS DE TRANSPORT

Cuve palettisée non isolée pour transfert et stockage du lait

Couvercle étanche à fermeture rapide

Cuve en inox 304.

2 volumes disponibles : 500 et 1000 litres.

Comprend :

- Cuve sur base palettisée pour déplacement.
- Couvercle étanche à fermeture rapide + évent.
- Boule de lavage sortie SMS 38 mâle intégrée au couvercle.
- Vidange en Ø SMS 51 mâle sans vanne.
- Remplissage du lait par le bas.



Réf : 034VAA

Sortie 51 SMS mâle

Cuve 500 litres palettisée non isolée

Dimensions :

- Largeur : 1150 mm.
- Profondeur : 1200 mm.
- Hauteur totale : 940 mm.
- Poids à vide : 100 kg.

Réf : 034VBA

Cuve 1000 litres palettisée non isolée

Dimensions :

- Largeur : 1150 mm.
- Profondeur : 1200 mm.
- Hauteur totale : 1450 mm.
- Poids à vide : 130 kg.

Réf : 034VAA

Citerne de transport isolée fond et virole (sans groupe de refroidissement)

- Couvercle fixé par grenouillère.
- Sortie Ø 51 SMS mâle sans vanne.

Options :

- Ensemble boule de lavage Réf : 037AAA (voir page 35).
- Vanne papillon ou vanne à boule.

entrée 51 SMS mâle pour remplissage

évent



Sortie 51 SMS mâle



Vanne à boule Ø int 15 mm

Montée sur la fontaine à lait pour remplissage des bouteilles de lait.
Montage sur raccord SMS mâle 51

Réf : 037LNA (voir page 36)

Réf	Capacité en L	Ø total en mm	Ht int en mm	Ht totale en mm	Poids en kg
034QAB	200 L	650	750	800	61
034QAC	300 L	810	750	800	76
034QAD	400 L	810	950	1000	85

BIDONS À LAIT



Bidon à lait plastique avec couvercle Coloris : gris
Ne pas utiliser comme pot de machine à traire.

Capacité : 5 L Réf : 034FDA
 10 L Réf : 034FAA
 20 L Réf : 034FBA

Bidon aluminium

Avec 2 poignées et couvercle en aluminium.
 Diamètre du col Extérieur : 200 mm Intérieur : 180 mm
Peut être utilisé comme pot de machine à traire.

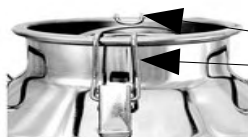
Capacité : 20 L Réf : 034GBA
 30 L Réf : 034GCA



Bidon acier inoxydable avec charnières

Ne pas utiliser comme pot de machine à traire

Capacité : 20 L Réf : 034GMA
 30 L Réf : 034GNA



Charnières

COULOIRS À LAIT

Couloir à lait aluminium + 3 grilles



Diam du bas 140 mm / Diam du haut 320 mm
 Capacité : 9 litres. Pour disques diam : 170 mm
 Réf : 034BAA

Filtres à lait non tissés

Diamètre	Conditionnement	Réf
200	Boîte de 200	034CBA
170	Boîte de 200	034CAA

Les 3 grilles aluminium seules

Réf : 034BEA



Couloir à lait plastique + grille métallique



Diam du bas 100 mm
 Diam du haut 270 mm
 Réf : 034BFA

Grille métallique seule

Réf : 034BGA



POMPES ET ACCESSOIRES

POMPE DE TRANSFERT 17 L/min

Pour lait, produits liquides et visqueux.
Permet d'alimenter une écrémeuse ou une conditionneuse.
Alim Mono 230 V 50 Hz Puiss 0,37 kW.
Corps de pompe inox.
Entrée/sortie 25 SMS mâle.
Rotation lente avec inverseur, impulseur en EPDM.
Travaille de 0°C à 80°C.
Amorçage facile mais ne doit pas fonctionner à sec.

Réf : 035GAA



Impulseur en EPDM

035GAA



035FAA

POMPE DE TRANSFERT 58 L/min

Pour lait et produits liquides.
Alim Mono 230 V 50/60 Hz Puiss 0,45 kW.
Entrée/Sortie mâle SMS 38.
Corps inox, turbine inox 18 pales.
Sans by-pass, 2 sens de rotation.
Interrupteur incorporé.
Température maximum d'utilisation : 80°C.

Réf : 035FAA

POMPE DE TRANSFERT 64 L/min

Pour lait, produits liquides et visqueux.
Alim Mono 230 V 50/60 Hz Puiss 0,56 kW.
Entrée/Sortie mâle SMS 38.
Rotation lente avec inverseur, impulseur en EPDM.
Température de 0°C à 80°C.
Amorçage facile mais ne doit pas fonctionner à sec.

Réf : 035FAB



Impulseur en EPDM

035FAB



035FFA

POMPE DE TRANSFERT 200 L/min

Pour lait et produits liquides.
Alim en tri 400 V Puiss 0,75 kW.
Pompe centrifuge à turbine inox.
Inox 316. Un seul sens de rotation, nue sans interrupteur.
Entrée 38 SMS/Sortie 25 SMS.
Température maximum d'utilisation : 90°C.
Débit 6 m³/h à 1.2 Bar (non auto-amorçante).

Réf : 035FFA

CHARIOT INOX pour pompe :
035FAA, 035FAB, 035FFA et 035GAA
Monté sur 2 roues avec chape inox.

Réf : 035FEC
Capot de protection inox,
sur demande.



SUPPORT MURAL INOX

pour pompe :
035FAA, 035FAB, 035FFA et 035GAA
2 méthodes de fixation :
- Par chevillage si le mur le permet.
- Par boulonnage en traversant la paroi et blocage sur une contre platine.

Réf : 035FED



**Les pompes 035FAA, 035FAB et 035GAA
peuvent fonctionner sur une prise commandée par télécommande.**

ACCESSOIRES

JOINT SMS

25	Réf : 035JFA
38	Réf : 035JDA
51	Réf : 035JEA
63	Réf : 035JEB



CLÉ POUR LE SERRAGE ET DESSERRAGE DES RACCORDS SMS DE 25 A 76

En inox 304

Réf : 035YAA



COLLIER INOX

Diamètre : 25 x 40

Réf : 035LDB

Diamètre : 32 x 50

Réf : 035LDA

Diamètre : 50 x 70

Réf : 035LDE



035YAA

BOUCHON INOX SMS en inox 304.

Femelle 25 Réf : 035HMG

Femelle 38 Réf : 035HME

Femelle 51 Réf : 035HMF



BOUCHON PLASTIQUE SMS matière PE.

Femelle 25 Réf : 035HIC

Femelle 38 Réf : 035HIA

Femelle 51 Réf : 035HIE



BOULE DE LAVAGE SEULE

Perçage supérieur.

Réf : 037CAA



037CAA

KIT BOULE DE LAVAGE

1 boule de lavage 037CAA + 1 coude + 1 nez mâle SMS 38.
Dans le cas d'une installation par vos soins prévoir un perçage Ø 29 mm.

Réf : 037AAA

COL DE CYGNE

Écartement 70 mm, entrée SMS mâle 25.

Réf : 038QAE

Écartement 80 mm, entrée SMS mâle 38.

Réf : 038QAF



FILTRES À LAIT INOX ET TISSÉS

FILTRE PAPIER POUR MACHINE À TRAIRE Ø 57 MM

Permet la recherche (présence ou absence)
de pseudomonas dans le lait.

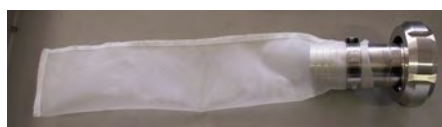
L. 320 mm boîte de 250 Réf : 034CEA

L. 450 mm boîte de 250 Réf : 034CEB

L. 620 mm boîte de 250 Réf : 034CEC



034CDA



FILTRE À LAIT TISSÉ 250 MICRONS

Longueur 315 mm diamètre 38 mm

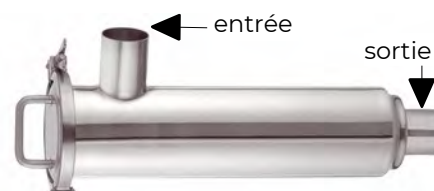
Réf : 034CDA

FILTRE À LAIT INOX, DIAMÈTRE DES TROUS DE FILTRATION 1 MM

Filtre entrée/sortie 25 SMS Réf : 034CBC

Filtre entrée/sortie 38 SMS Réf : 034CBE

Recommandé lorsque l'on travaille en lait reconstitué



TABEAU DES CORRESPONDANCES

Norme GAS BSP

Pouces / GAS BSP												
1/8"	1/4"	3/8"	1/2"	3/4"	1"	1 1/4"	1 1/2"	2"	2 1/2"	3"	4"	5"
5/10	8/13	12/17	15/21	20/27	26/34	33/42	40/49	50/60	66/76	80/90	102/114	120/141

Norme SMS

SMS	DN (B)	Ø extérieur (A) sur filet du Nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	22	39 mm	36 mm
38	35	60 mm	56 mm
51	48	70 mm	66 mm
63	61	84 mm	81 mm
76	72	97 mm	94 mm
104	99	124 mm	120 mm



Norme DIN

DIN	DN (B)	Ø extérieur (A) sur filet du Nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	25	51 mm	48 mm
32	31	58 mm	55 mm
40	37	65 mm	61 mm
50	50	77 mm	74 mm
65	65	94 mm	92 mm
80	78	110 mm	107 mm
100	96	129 mm	126 mm



VANNES

- * **Vanne à boule inox pour fontaine à lait** SMS 51 femelle vanne à boule Ø 15/21 sortie coudée Ø 15 mm
Réf : 037LNA



037LNA

- * **Vanne papillon** SMS 25 : SMS mâle 25/vanne/femelle 25 (échangeur à plaques)
Réf : 037LJA



037LJA

- * **Vanne papillon** SMS 38 : SMS femelle 51/réduction 51-38/vanne 38/mâle 38
Réf : 037LAA



037LAA

- * **Vanne papillon** SMS 38 : SMS mâle 38/vanne 38/femelle 38
Réf : 037LHA



037LFA

- * **Vanne papillon** SMS 51 : SMS mâle 51/vanne 51/femelle 51
Réf : 037LFA

- * **Vanne ouverture totale** SMS 51 : SMS mâle 51/vanne boisseau 51/femelle 51
Réf : 037LBA

- * **Vanne ouverture totale** SMS 63 : SMS mâle 63/vanne boisseau 63/femelle 63
Réf : 037LBD



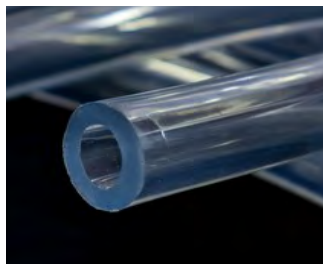
037LBA

RACCORDS FOURNIS AVEC AILETTES PERMETTANT LE SERRAGE/DESSERRAGE MANUEL

RACCORD DROIT		
Description	Réf	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 51	035HJA	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 38	035HJB	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 25	035HLA	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 51	035HRA	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 38	035HGA	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 25	035HGB	
Un côté diamètre 25 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 25	035HPA	
Un côté diamètre 51 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 38	035HMI	
Un côté diamètre 51 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 25	035HLB	
Un côté diamètre 38 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 38	035HMA	
Un côté diamètre 38 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 25	035HMH	
Un côté diamètre 25 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 25	035HPB	
Un côté diamètre 51 SMS mâle/un côté diamètre 51 SMS mâle	035HVC	
Un côté diamètre 38 SMS mâle/un côté diamètre 38 SMS mâle	035HVB	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/un côté diamètre 51 SMS femelle	035HVI	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/un côté diamètre 38 SMS femelle	035HVH	

RACCORD COUDÉ		
Description	Réf	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 51	037LEA	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 38	035HDB	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 51	035HKB	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 38	035HKA	
Un côté diamètre 25 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 25	035HAB	
Un côté diamètre 25 SMS femelle/coude 45°/sortie cannelée diamètre 25	035HAC	

RÉDUCTION		
Description	Réf	
51 SMS femelle/38 SMS mâle	035HFA	
51 SMS femelle/25 SMS mâle	035HPD	
38 SMS femelle/25 SMS mâle	035HRB	
51 SMS mâle/25 SMS mâle	035HPC	
51 SMS mâle/25 SMS femelle	035HPQ	
38 SMS mâle/25 SMS femelle	035HEA	



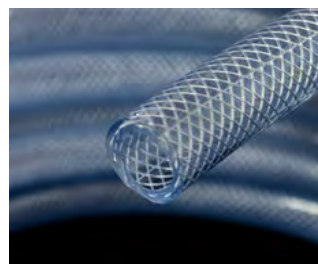
ALFALAIT Température d'utilisation maximale : **60°C**
Tuyau souple en PVC transparent pour machine à traire.
Couronne de 25 m.

ALFALAIT Diamètre int/ext	Réf
14-24	047RAA

TRICOLAIT Température d'utilisation maximale : **60°C**

Transfert de produits alimentaires et air comprimé.
Tuyau souple avec armature tressée en fibre polyester
entre les 2 couches transparentes de PVC.
Couronne de 25 m.

TRICOLAIT Diamètre int/ext	Réf
19-27	047LJA
25-36	047LMA
38-48	047LPA



SPIRALAIT Température d'utilisation maximale : **60°C**

Transfert liquide alimentaire.
Tube PVC, avec armature en spire PVC.
Couronne de 25 m.



SPIRALAIT Diamètre int/ext	Réf
32-38	047GBA
38-44	047GFA
50-59	047GEA

ARMALAIT Température d'utilisation maximale : **80°C**

Transfert liquide alimentaire.
Très résistant, armature en spire acier.
Ne se déforme pas au lavage.
Couronne de 20 m.

ARMALAIT Diamètre int/ext	Réf
38-48	047IAB
50-62	047IAA



TUYAU DE LAVAGE

Couronne de 20 m.

Avec raccords sertis :

- 1 coté raccord rapide femelle
- 1 coté raccord 20/27 femelle

Qualité alimentaire, résistance 70°C.

Réf : 100AEB



SUPPORT INOX DE TUYAUX

Comprend 3 perçages pour fixation au mur.

Dimensions : longueur 405 mm
profondeur 210 mm
hauteur 200 mm

Réf : 114FEA

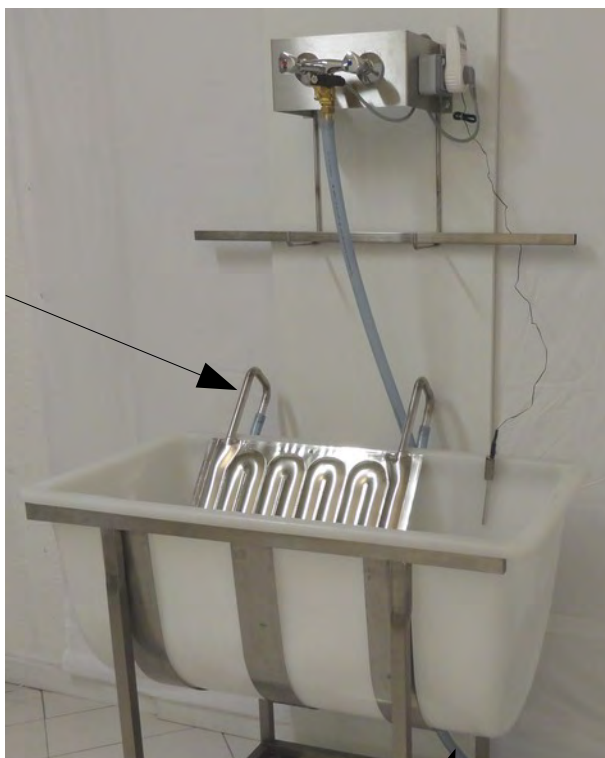


CENTRALE DE LAVAGE voir page 104.

DRAPEAU POUR REFROIDIR OU RÉCHAUFFER Drapeau INOX 304 sortie coudée, finition polie, profondeur 600 mm

Entrée et sortie pas gaz mâle 15/21.

Arrivée
d'eau



Retour chaudière ou
vers recyclage

Largeur : 270 mm Réf : 037SCA
Largeur : 370 mm Réf : 037SFA
Largeur : 570 mm Réf : 037SEA

SUPPORT MITIGEUR INOX À FIXER AU MUR

COMPRIS AVEC LE SUPPORT :

- Un robinet eau chaude/eau froide.
- Un porte sonde si on utilise le thermostat électronique (Réf 136ACA).
- Un tube de 1 mètre permettant de suspendre le drapeau.

(Attention les flexibles de raccordement au réseau d'eau et la prise électrique ne sont pas fournis).

Réf : 037SLA

OPTIONS :

- Thermostat électronique :

Améliore la précision. Alim. 230 V. (voir page 44)

Réf : 136ACA

- Électrovanne :

Fonctionne avec le thermostat 136ACA. Elle permet de réguler le chauffage ou le refroidissement.

Raccordement Ø 15 x 21 (½ pouces).

Alimentation 220 Volts.

Réf : 037OAE

DRAPEAU INOX 800*430 mm pour bac 200 L

Réf : 037SNA

037SNA



037HCA

RÉCHAUFFEUR ÉLECTRIQUE ALUMINIUM

2300 W sous 230 Volts. Thermostat : 20 à 100°C. Température maximale 70°C/80°C.

Diamètre fond 150 mm.

Hauteur d'immersion minimum 25 cm ; maximum 65 cm. Hauteur totale : 90 cm.

Permet de réchauffer 20 à 100 litres de lait. Ne brûle pas le lait. Précision + ou - 5°C sur 100 L.

Sur 30 litres, élève la température de 1°C en 1 min.

Réf : 037HCA

ÉCHANGEUR INOX À PLAQUES

Permet le réchauffage ou le refroidissement du lait.

Exemple de réchauffage de 4° à 50°C.

- Énergie : eau chaude à une température entre 55°C et 60°C.

- Débit sur le lait : 500 litres/heure.

- Débit sur l'eau chaude : 1000 litres/heure.

- Longueur totale : 370 mm - Largeur : 180 mm - Hauteur : 545 mm.

Fiche technique sur demande pour ensemble support, pompe, vannes, échangeur.

Réf : 037GSA

SUPPORT ÉCHANGEUR ET POMPE

- Longueur : 600 mm - Largeur : 350 mm - Hauteur totale : 760 mm

Réf : 044ANA



044ANA

ÉCREMEUSE 125 L/Heure

Alimentation monophasée 230 V 50/60 Hz
Capacité du réservoir : 10 litres
Avec réceptacle en nylon

Réf : 037ABA

Avec réceptacle en aluminium poli
Réf : 037ABB



037AEA

ÉCREMEUSE 315 L/Heure

Alimentation monophasée 230 V 50/60 Hz
Capacité du réservoir : 22 litres
Aluminium poli

Réf : 037AEA

ÉCREMEUSE 500 L/Heure

Alimentation monophasée 230 V 50/60 Hz
Sans réservoir
Réf : 037AGA

Réservoir central de 50 litres – Aluminium poli
Réf : 037AHA

OPTION ALIMENTATION AUTOMATIQUE

- Convient : pour une écrémeuse 500 L/h pour un doseur à piston
- Intègre une régulation automatique de niveau sur le bac d'alimentation
- Hauteur sous la sortie du bac = 1300 mm

Comprend :

- 1 bac d'alimentation inox 20 litres
- 1 pompe 17 L/min
- 1 support inox + raccords et joints
- 1 régulation de niveau (coffret + électrodes)

Réf : 038RAA



OPTION REPRISE AUTOMATIQUE DU LAIT ÉCRÉMÉ

Convient : - pour la reprise du lait écrémé en sortie d'une écrémeuse 315 L/h ou 500 L/h
- pour la reprise du sérum en sortie d'un bac de moulage

Comprend : - 1 bac de reprise 100 L
- 1 régulation de niveau
- 1 pompe 17 L/min + raccords, joints et colliers
- 1 support pompe + coffret de commande

Réf : 038RBA



BARATTES

Capacité déterminée par le volume de crème traitée :

BARATTE 12 L de crème

Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz Cuve inox.
Réf : 037CAB



Baratte sans malaxage

BARATTE 19 L de crème

Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz Cuve inox.
Réf : 037CBA

BARATTE 32 L de crème

Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz Cuve inox.
Réf : 037CEA

KIT DE TRANSFORMATION d'une baratte simple en baratte malaxeuse, sur demande.

BARATTES MALAXEUSES HORIZONTALES

Modèles avec fonction de malaxage.

BARATTE MALAXEUSE 12 L de crème

Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz Cuve inox.
Réf : 037CJA

BARATTE MALAXEUSE 19 L de crème

Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz Cuve inox.
Réf : 037CKA

BARATTE MALAXEUSE 32 L de crème

Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz Cuve inox.
Réf : 037CLA



Baratte avec malaxage
Support pour baratte sur demande

BARATTE - MALAXEUSE VERTICALE



Baratte-malaxeuse

Capacité : 100 litres utiles.
Entièrement en inox 304, cuve et hélice traitées.
Puissance moteur 2,2 kW. Alimentation 400 Volts triphasée.
Permet le barattage, lavage et malaxage de 45 à 100 L.
Inclinaison manuelle par levier.

Réf : 037CPA



MOULES À BEURRE en bois décoré

Désignation	Forme	Décor	Démontable	Poids mini	Poids maxi	Réf
MOULE 90 g	ovale	fleur	oui	85 g	95 g	058KDA
MOULE 150 g	rond	vache	oui	150 g	160 g	058KAA
MOULE 300 g	ovale	fleur	oui	300 g	320 g	058KBA



Les valeurs de poids sont données à titre indicatif.
Il convient de peser la motte avant de mettre en forme.



058KDA



058KAA



058KBA



POUSSOIR INOX pour beurre



Chassis et cuve inox.
Mécanisme non inox.
Capacité 10 kg.
Nettoyage simple.

Permet de pousser du beurre dans les moules bois pour former des plaquettes ou des bûches, diamètre maxi 40 mm.

A fixer sur le bord d'une table d'égouttage ou d'emballage.

Réf : 037CMA



Spatule à beurre

Sans manche.

Réf : 041CKB



MODULE D'ULTRAFILTRATION

Module d'ultrafiltration

Concentration du lait sur membrane d'ultrafiltration :

- Permet de concentrer le lait pour mieux texturer vos yaourts fermes, brassés et fromages blancs, à partir de lait entier de vache ou de chèvre.
- Permet de supprimer l'apport en poudre de lait et l'évaporation en cuve de pasteurisation.
- Permet d'obtenir une meilleure régularité en corrigeant les variations saisonnières des taux de matière protéiques et matière grasse.
- Permet également de concentrer le lait avant un report du lait en congélation (gain de place, meilleur égouttage).

Fonctionnement simple et manuel, en boucle sur votre cuve de pasteurisation.

Formation incluse.

Pour une cuve de 200 L = Concentration durant 15 à 25 minutes environ selon la température (10 à 40°C).

Amortissement en 3 à 5 ans grâce à la suppression de la poudre de lait en yaourt de vache (1000 L de yaourt/semaine avec un enrichissement à 3% de poudre).

Réf : 037UFA

Nouveauté



Principe : filtration du lait sur une membrane très fine permettant de retirer de l'eau (le perméat) au lait.

FILTRE PRESSE POUR CAILLÉ LACTIQUE

Filtre presse pour caillé lactique

Égouttage du caillé lactique sur filtre presse :

- Permet de mécaniser l'égouttage en sac.
- Permet d'augmenter l'égouttage par pressage.

Le plus petit filtre du marché.

Capacité 150 à 400 L (10 filtres de 40 L).

Remplissage et sortie des poches très accessible, par le côté.

Équipement compact.

Dimensions : longueur : - 1850 mm avec vérin.

- 1350 mm sans vérin.
largeur : 800 mm.

Comprend : - un châssis filtre presse.

- 10 filtres. (filtre voir page 59)
- une tôle de récupération.

Montage sur roues en option.

Compresseur non fourni.

Réf : 048FAA

Nouveauté



PASTEURISATEUR

Pour la fabrication de yaourts et de levains

Pasteurisateur à bain-marie Réf : 037HFA

Cuve inox, capacité 30 litres.
Couvercle et support de la partie électrique en matière plastique.
Plaque chauffante 1800 Watts.
Alimentation monophasée 230 Volts 50 Hz.
Thermostat / Témoin lumineux de chauffe.
Equipé d'une entrée et d'une sortie d'eau pour le refroidissement.
Livré avec 2 m de tuyau 15 x 23.

SUPPORT MURAL INOX POUR MITIGEUR ET TRAVERSE :

A fixer au mur avec contre plaque de fixation.
Permet de suspendre la traverse d'agitation quand le travail est fini.
Comprend : - 1 robinet eau chaude/eau froide.
- 1 porte sonde pour 136ACA.
- Dimensions support : Ht x l x P : 500 x 435 x 200 mm.

Réf : 037SLA

SUPPORT MURAL INOX PASTEURISATEUR :

A fixer au mur avec contre plaque de fixation.
- Dimensions plateau : L x l : 400 x 400 mm.

Réf : 037SLB

(NB : les flexibles de raccordement au réseau d'eau ne sont pas fournis.)

AGITATEUR MOTORISÉ Réf : 037HBA

Vitesse d'agitation fixe 22 tr/min.
Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz.
Pale d'agitation fournie. Arrêt d'urgence.

COUVERCLE INOX POUR PASTEURISATEUR

AVEC AGITATEUR MOTORISÉ Réf : 037HPC

Couvercle en 2 parties.
1 trou diam. 11 mm pour la sonde du thermostat 136ACA.
2 poignées : une par couvercle.

Électrovanne Réf : 037OAE

Fonctionnant avec le thermostat 136ACA, elle permet de réguler le refroidissement. Alimentation 230 Volts.



Thermostat électronique Réf : 136ACA

Alimentation 230 Volts.
Avec sonde de protection inox longueur 165 mm et câble 1,5 m.
Permet de réguler en mode chauffage ou en mode refroidissement avec une bonne précision + ou - 1°C. Demander fiche technique.

Seau de 22 litres en inox

Capacité utile du seau 20 litres.
Réf : 037HPA

Thermomètre -10/+110°C

En verre Ø : 10 mm long. 235 mm
Réf : 136AAF

Couvercle inox

Avec agitateur manuel.
Réf : 037HPB



Options permettant un fonctionnement semi-automatique

	Pasteurisateur version basique	Pasteurisateur complet avec agitation motorisée
Désignation	Référence	Référence
Pasteurisateur à bain marie	037HFA	037HFA
Seau de 22 litres inox	037HPA	037HPA
Couvercle seau de 22 litres	037HPB	
Couvercle inox pour pasto + agitateur motorisé		037HPC
Agitateur motorisé		037HBA
Electrovanne		037OAE
Thermostat électronique		136ACA

PASTEURISATEUR

Pour lait, yaourts et crèmes desserts

Pasteurisateur 20 litres à bain marie

Puissance : 1800 Watts.

Alimentation monophasée 230 Volts 50 Hz.

Capacité : 20 litres

NOUVEAU

Pale + variateur de vitesse
pour crèmes desserts

Pasteurisateur complet à régulation de température mécanique :

- Potence complète Réf : 037HJA
- Pasteurisateur à bain marie Réf : 037HFA
- Seau inox de 22 litres Réf : 037HPA
- Demi couvercles Réf : 037HJF

Pasteurisateur complet à régulation de température électronique :

- Ensemble complet ci-dessus Réf : 136ACA
- Thermostat électronique Réf : 037OAE
- Électrovanne



Désormais, réalisez vos crèmes desserts sans aucun brassage manuel.

MESURES À LAIT



MESURE 0.5 L

Réf : 045CBA

En aluminium

MESURE 1 L

Réf : 045CAA

En aluminium



MESURE INOX 1 L

Réf : 045CCA

Mesure graduée

MESURE INOX 2 L

Réf : 045CDA

Mesure graduée

045CBA

045CDA

DOSAGE MANUEL LAIT ET FRUITS



ENTONNOIR À PISTON AVEC SUPPORT

Convient pour le lait.
Capacité de 3,3 L.
Volume utile 3 L.

Réf : 038PAB



PISTON MANUEL POUR DOSAGE PRODUIT ÉPAIS

Convient pour doser vos préparations de fruits.
Capacité de 0,75 L.

Réf : 038PBA



DOSEUR POLYVALENT

DOSEUR SUR TABLE

Doseur à piston tout inox pour lait, yaourt, fromage frais, yaourt avec fruits, produits épais type confiture, confiture de lait, crème dessert

Alimentation uniquement pneumatique, pas d'électricité nécessaire.
Peut être alimenté en continu, en direct d'une cuve ou d'une trémie haute (voir page 40).

Cadences possibles :

- 125 ml : 500 à 700 coups/heure
- 250 ml : 400 à 500 coups/heure
- 500 ml : 250 à 350 coups/heure
- 1000 ml : 200 à 300 coups/heure

Doseur 50 à 1300 ml :

- Doseur seul Réf : 038HCD

Équipements produits liquides :

- Soupape produits liquides Réf : 038HCE
- Raccord coude pour trémie Réf : 038HAL
- Raccord droit cannelé Réf : 038HAN

Équipements produits denses :

- Soupape produits denses Réf : 038HCF
- Raccord coude cannelé Réf : 038HAM

Accessoire :

- Trémie 15 L Réf : 038HAI



DOSEUR SUR CHARIOT

Doseur à piston tout inox pour lait, yaourt, fromage frais...

Permet :

- un remplissage facile de la trémie.
- un dosage semi automatique sur tablette.
- l'aspiration depuis une cuve basse.

Alimentation pneumatique.

Nettoyage très simple.



Doseur 50 à 1300 ml :

- Doseur seul Réf : 038HDJ

Équipements produits liquides :

- Soupape produits liquides Réf : 038HDM
- Raccord droit cannelé Réf : 038HAN

Équipements produits denses :

- Soupape produits denses Réf : 038HDL
- Raccord coude cannelé Réf : 038HAM



Accessoire :

- Trémie 15 L Réf : 038HAI

THERMOSCELLEUSES POLYVALENTES POTS / BARQUETTES ET PLATEAUX ALVÉOLES

47

Thermoscelleuse simple pour barquette

Scellage d'une barquette avec découpe arrière du film.

Régulation électronique de la température.

Puissance : 400 Watts.

Alimentation : 230 Volts/50 Hz mono + terre.

Réf : 038FAA

Plaque de scellage 2 barquettes 142 x 92.

Réf : 038FQO

**Thermoscelleuse
simple**

**AUTRES PLAQUES
SUR DEMANDE**



AUTRES PLAQUES SUR DEMANDE

Films de scellage
(voir page 94)

**Thermoscelleuse
performante**

Thermoscelleuse avec découpe au contour

Scellage d'une barquette avec découpe du film au format.

Meilleure présentation de votre barquette.

Machine fournie avec les plaques pour un seul format.

Régulation électronique de la température.

Puissance : 600 Watts.

Alimentation : 230 Volts/50 Hz mono + terre.

Laize maxi film : 300 mm.

Réf : 038FLA

Outillage 1 format

Réf : 038FLB

**Meilleure
présentation
des barquettes**



SCELLEUSE DE SACHETS

Scelleuse de sachets Inox 316.

Alimentation : 230 Volts 50 Hz. Puissance : 120 Watts.

Réf : 038FIA

Sachets à lait

Sachet 1 litre passe partout (épaisseur 160 microns). Carton de 1000.

Réf : 038EDA

Sachet 1 litre blanc (épaisseur 120 microns). Carton de 2500.

Réf : 038EBS

Impression personnalisée du sachet, sur demande.



POCHES SOUPLES POUR LAIT et YAOURT À BOIRE

Pour les collectivités, cantines, restaurateurs... ou pour les marchés.
Supprimez les retours de bidons, réduisez les déchets.



Poche 5 L



Poche 10 L

Poches plastiques transparentes :

Désignation	Réf	Quantité par carton
Poche 5 L	900DAB	400
Poche 10 L	900DAC	300

REEMPLISSEUSE SEMI-MANUELLE

Pour poches de 5 L et 10 L, pour seaux de 3 L et 5 L.
Convient pour lait cru, lait pasteurisé et yaourt à boire.

Fonctionnement semi-manuel.

Alimentation 230 Volts/50 Hz.

A poser sur une table (non fournie).

Comprend : - 1 pompe 17 L/min et son support

- 1 plateau support
- 1 coffret avec minuteur de remplissage
- coudes, raccords et joints

Cadence : 50 à 80 poches/heure.

NOUVEAU
Simple et efficace

Réf : 038OVA



038OVA

REEMPLISSEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

Remplisseuse à lait professionnelle BIB'UP pour poches souples de 5 et de 10 litres.

Fonctionnement semi-automatique.

Dosage du lait et contrôle de la pompe par compteur volumétrique.

Alimentation en air comprimé pour mise au vide avant remplissage.

Alimentation 230 Volts/50 Hz.

Nettoyage en place (CIP).

Cadence 200 à 250 poches/heure.

Réf : 038OTA

Nouvelle conception :
hygiène renforcée
adaptée au lait

Autres remplisseuses et autres capacités de poches : nous consulter.

DISTRIBUTEUR DE LAIT

Pour les marchés, les cantines, magasins de producteurs...

Véritable groupe froid.

Très hygiénique, adapté aux produits fragiles tel que le lait
(lait cru, lait pasteurisé, yaourt à boire).

Alimentation : 230 Volts/50 Hz.

Puissance groupe frigorifique : 70 Watts.

Poids : 25 kg.

Convient pour 2 poches de 5 L ou 10 L.

Mise en place des poches simple et rapide.

Réf : 038OTF



038OTA

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

CONDITIONNEUSE AUTOMATIQUE

Conditionneuse AXIA 1800 pour yaourts étuvés, brassés, fromages blancs et crèmes.

Cadence 1800 pots/heure en yaourt 125 g.

Dosage bi couches.

Nettoyage en place sans démontage quotidien.

Dosage externe pour pots fromages frais, bouteilles de lait...

Assistance à distance avec prise en main sur l'automate par connection wifi.

Changement d'outillage en quelques minutes.

NOUVEAUTÉ :
une même machine
pour pots plastique
et pots verre



Dosage déporté pour autres formats et pour bouteilles de lait.



Autres possibilités :

- Plateau multiformat (100 g, 125 g, 250 g et 500 g).
- Alimentation automatique de la trémie.
- Machine sur roues freinées.

Nous consulter

MATÉRIEL DE DÉCAILLAGE ET DE BRASSAGE

AGITATEUR À LAIT TOUT INOX Diamètre 125 mm Longueur du manche 55 cm.
Réf : 040EBA



TRANCHE CAILLÉ À LAMES TOUT INOX

5 Lames verticales Pour bassine 35 et 50 L Larg 120 mm Long 295 mm.
Réf : 040BAA

6 Lames verticales Pour bassine 50 et 75 L Larg 150 mm Long 500 mm.
Réf : 040BBA

17 Lames horizontales Pour bassine 50 et 75 L Larg 150 mm Long 515 mm.
Réf : 040BBC



TRANCHE CAILLÉ LYRE COMPLET avec manche inox (espace entre les fils : 1.5 cm)

8 Fils Longueur des fils : 60 cm Réf : 040CDA

12 Fils Longueur des fils : 80 cm Réf : 040CFA

20 Fils Longueur des fils : 95 cm Réf : 040CIA



040CHA

PIÈCES POUR TRANCHE CAILLÉ LYRE

Tendeur inox pour fils inox

Fils inox pour tranche caillé lyre. Rouleau de 10 m. Diam. 5/10

Embout Blanc Polyéthylène

Réf : 040AGA

Réf : 040ADA

Réf : 040CHA.

FOUET avec fils inox et manche étanche.

Long totale : 50 cm.

Réf : 040FAA



037YCA



040CDA

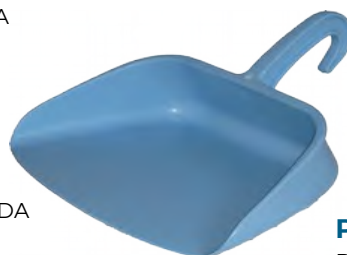
MATÉRIEL DE MOULAGE

LOUCHE RONDE avec manche soudé à l'horizontale

Réf :
Diamètre 60 mm 041CAD
Diamètre 70 mm 041CFA
Diamètre 80 mm 041CBA
Diamètre 90 mm 041CGA
Diamètre 100 mm 041CCA
Diamètre 120 mm 041CDA



041CBA



041BDA

LOUCHE POUR AGITATION ET PRISE D'ÉCHANTILLON

Louche diamètre 80 mm.
Manche plat largeur 20 mm, épaisseur 3 mm,
longueur 580 mm.
Réf : 041CJB



041CJB

PELLE TIROIR

Matière : plastique blanc. Contenance : 2 litres.
Réf : 041BFA



041BFA

PELLE À CAILLÉ

Rectangulaire, largeur environ 30 cm.
Réf : 041BDA

PELLE À BRIE percée en inox

Diamètre 240 mm avec manche retourné.
Trous Ø 5 mm.
Réf : 041BAA

RACLETTE À MAIN

Longueur 25 cm.
Réf : 115MEA



115MEB



115MEA

RACLETTE AVEC MANCHE

Longueur 25 cm.
Réf : 115MEB

SPATULE

souple « Maryse » avec manche.
Température max. : 100°C.
Réf : 041CKA



041BAA



041CKA

BACS ET BASSINES



039AEA

154FRA+154GBA

En plastique alimentaire blanc

Dimensions en cm :

BAC RECTANGULAIRE 16 L 40 x 35 x ht 20

BAC RECTANGULAIRE 35 L 60 x 40 x ht 22

Couvercle pour bacs 154FRA

SUPPORT INOX pour bac 154FRA Ht : 71

Réf :

039AEA

154FRA

154GBA

050HFA

BASSINE 35 L Gilac Diam : 48 Ht : 31

Couvercle pour bassine 039AAA

BASSINE 50 L Gilac Diam : 55 Ht : 34

Couvercle pour bassine 039AFA

BASSINE 75 L Gilac Diam : 63 Ht : 38

SUPPORT INOX pour bassine 039AGA et bac 039EAA Ht : 93 039EEA

039BME

039AAA

039AAB

039AFA

039AJA

039AGA

039AGA

**NOUVEAU
MODÈLE
Plus haut**



039EEA

SEAUX EN PLASTIQUE

En plastique alimentaire blanc



039BEE

039BLE

039BFE

Capacité utile

Réf

Nombre
par
housseNombre
par
palette**SEAU 3.5 L**

039BLE

45

1350

SEAU 5.5 L

039BCE

40

600

COUVERCLE SEAU 3.5 L/5.5 L

039BLF

100

SEAU 10.5 L

039BFE

25

600

COUVERCLE SEAU 10.5 L

039BFF

100

SEAU 16.5 L

039BEE

40

320

SEAU 21 L

039BME

20

320

COUVERCLE SEAU 16.5 L/21 L

039BEF

60

Support INOX avec roues pivotantes pour 4 seaux 16.5 L ou 21 L

039CAA

SEAUX GRADUÉS

En plastique alimentaire blanc



039BAA

039BGA

Seau de 13 L gradué avec bec sans couvercle avec anse inox

Réf : 039BAA

Seau de 10 L gradué avec bec sans couvercle avec anse inox (très résistant)

Réf : 039BBA

Seau de 14 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox (très résistant)

Réf : 039BGA



039CAA

En inox

Seau de 10 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox, sans pied

Réf : 039MAA

Couvercle coiffant pour seau de 10 L

Réf : 039MAB

Seau de 12 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox, avec pied (fond plus résistant)

Réf : 039LAB

Seau de 15 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox, sans pied

Réf : 039MAC

Couvercle coiffant pour seau de 15 L

Réf : 039MAD



039LAB



039MAD

039MAC

BACS DE CAILLAGE AVEC SUPPORT INOX

BAC hémisphérique de 73 litres :

BAC HEMISPHERIQUE 73 L

En plastique blanc épais.
(dim int : diam 516 mm ht : 460 mm).

Réf : 039EAA

SUPPORT INOX avec poignée

3 roues pivotantes pour bac 73 L

Hauteur totale support + bac : 995 mm.
Réf : 039EBA



NOUVEAU MODÈLE
avec poignée

SUPPORT INOX avec poignée

4 roues pivotantes pour bac 73 L

Hauteur totale support + bac : 995 mm.
Réf : 039EEA

JAUGE INOX pour bac 73 L

Graduée de 5 L en 5 L.
Réf : 039EAB

BAC demi cylindrique de 200 litres :

BAC DEMI CYLINDRIQUE 200 L

(dim int : 1020 x 535 mm ht : 490 mm).

En plastique épais blanc, avec vidange.
Volume total : 220 L.

Réf : 039DAB

039DAB

TRANCHE CAILLÉ demi circulaire à fils, espace 25 mm.

Réf : 039DVA

TRANCHE CAILLÉ rectangulaire à fils, espace 25 mm.

Réf : 039DWA

TRANCHE CAILLÉ 5 lames, pour bac 200 L.

Largeur : 530 mm, hauteur : 500 mm et hauteur poignée : 150 mm.

Réf : 040BEA

BERCEAU INOX avec 4 roues pivotantes pour bac 200 L

Hauteur : 1000 mm, longueur : 1000 mm, largeur : 620 mm.

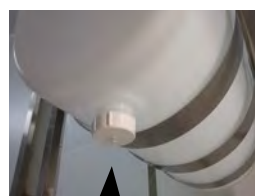
Réf : 039DGA



039DVA



039DWA



Sortie bouchon SMS 51

TUBE DE DÉSÉRUMAGE,

Tube inox perforé.
Longueur : 560 mm.
Réf : 039DBA



039DBA



039DAE

JAUGE INOX pour bac 200 L

Graduée de 20 L en 20 L.
Réf : 039DAE

COUVERCLE INOX pour bac 200 L avec poignées

Réf : 039DAD



039DAD

BAC 250 litres inox simple paroi :

Capacité totale : 250 litres.

Réf : 039NBC

Comprend 2 roues fixes et 2 pivotantes.

Vidange nez mâle 51 + bouchon plastique.

BAC 250 litres inox double paroi :

Capacité totale : 250 litres.

Réf : 039NCA

Vidange nez mâle SMS 51 + bouchon plastique.

Double paroi bain marie, raccords 20/27.



Photo non contractuelle

MARMITES

MARMITE INOX À FOND ÉPAIS

Équipement basique et économique pour la fabrication de brousse et tomme.
Chauffage par brûleur à gaz indépendant.
2 poignées.
Fournie avec 1 couvercle.
Matière inox 304.

MARMITE 80 L

Volume Total	95 litres
Diamètre intérieur	500 mm
Hauteur intérieure	500 mm
Épaisseur de la paroi	1 mm
Épaisseur du fond	10 mm
Poids à vide	12 kg

Réf : 037YHC

SUPPORT POUR MARMITE 80 L

Support inox 3 pieds avec vérins réglables.
Équipé d'un support (largeur 250 mm)
pour la mise en place
d'un brûleur à gaz (non fourni).

Réf : 037YHE



MARMITE 130 L

Volume Total	155 litres
Diamètre intérieur	600 mm
Hauteur intérieure	550 mm
Épaisseur de la paroi	1 mm
Épaisseur du fond	10 mm
Poids à vide	15.5 kg

Réf : 037YHA

**Fond épais
spécial
brûleur à gaz**

TRAVERSE DE BRASSAGE pour marmite et petit chaudron.

Permet le brassage du lait (20 à 150 litres).
Diamètre de la cuve de 370 à 600 mm.
Poids : 12,5 kg.
Vitesse d'agitation 22 tours/min.
1 seul sens de rotation.

Réf : 037HHA

SUPPORT POUR MARMITE 130 L

Support inox 3 pieds avec vérins réglables.
Équipé d'un support (largeur 250 mm) pour la
mise en place d'un brûleur à gaz (non fourni).

Réf : 037YHB

CHAUDRONS INOX

CHAUDRON simple pour la fabrication de la tomme.

Matière inox 304. Avec 3 pieds soudés.
De série sans évacuation et sans roues.

Réf	Capacité en litres	Diamètre int en mm	Hauteur int en mm
037YAA	200	700	600
037YCA	300	800	700
037YCD	500	1000	756

Options :

- Sortie latérale SMS 38 mâle avec bouchon inox compris.
Réf : 037YDB
- Traverse de brassage. (voir page 54)
- Montage sur roues. (voir page 55)
- Couvercle inox sur demande



Chaudron inox 200 L comprenant les options : montage sur roues, sortie latérale et traverse de brassage.

CHAUDRONS CUIVRE

CHAUDRONS EN CUIVRE		SUPPORT	TRAVERSE
Réf	Volume	Réf	Réf
037XKA	20 L		
037XNA	60 L	037XTA	037HHA
037XOA	80 L	037XTA	037HHA
037XPA	100 L	037XTA	037HHA
037XQA	120 L	037XTA	037HHA
037XJA	150 L	037XTA	038LIA
037XRA	300 L	037XTC	038LIA
037XRB	400 L	037XTD	038LIA
037XSA	500 L	037XTB	038LIA

Poignées ou anse inox sur demande



OPTION : à partir de 150 litres, jaugeage des chaudrons en cuivre :
de 50 litres en 50 litres
Réf : 037XVA



037XTA

Produit de nettoyage
pour cuivre (voir page 102)



037XTC

TRAVERSE DE BRASSAGE pour agitation du lait et brassage du caillé

Permet de brasser 100 à 500 litres de lait selon le chaudron.

Traverse inox, s'adaptant sur une cuve de diamètre intérieur 600 à 1000 mm.
Longueur 110 cm, largeur 28 cm.

Comprend :

- 4 pattes coulissantes pour fixation sur la cuve.
- Un moto-réducteur (avec capot inox), avec variateur/interrupteur (16 à 65 tours/min).
- Un interrupteur de sélection du sens de rotation.
- Crochet de levage pour palan.

Réf : 038LIA



Pour commander, merci de préciser:

- la profondeur de la cuve.
- le diamètre intérieur de la cuve.
- le type de cuve et forme du fond de cuve.

OPTION : contre pale réglable en angle et en hauteur avec sa patte de fixation.
A fixer sur la traverse.

Réf : 037PDB

Crochet de levage
pour palan



Nouveau



Pale réglable
en hauteur



ROUES

ROUES PIVOTANTES EN POLYAMIDE DIAMÈTRE 100 À CÊL

Sans frein Réf : 045IAA
Avec frein Réf : 045IAB



ROUES EN POLYAMIDE DIAMÈTRE 100 AVEC CHAPE INOX (à boulonner ou à souder)

Diamètre 100 Fixe Réf : 045EAA
Diamètre 100 Pivotante Réf : 045EBA
Diamètre 100 Pivotante avec frein Réf : 045ECA

ROUES EN POLYAMIDE DIAMÈTRE 100 AVEC CHAPE INOX SOUDÉE SUR PLATINE et tube carré de 25 mm de section à adapter dans tube de 30 mm.

Diamètre 100 Fixe Réf : 045EFA
Diamètre 100 Pivotante Réf : 045EGA
Diamètre 100 Pivotante avec frein Réf : 045EHA



OPTIONS / ÉQUIPEMENTS POUR CUVE DE PASTEURISATION



POTENCE CENTRALE SIMPLE pour cuve (voir page 56)

Pour un décaillage manuel.

Permet de couvrir la cuve avec 2 demi-couvercles lors du chauffage.

Disponible sur cuves de pasteurisation de 100 à 1000 L.

Potence centrale simple

Réf	Capacité en litres de la cuve	Réf	Capacité en litres de la cuve
037WMB	100	037WMG	650
037WMC	200	037WMH	800
037WMD	300	037WMI	1000
037WMF	500		

PALE RACLANTE pour cuve (voir page 56)

Demi-pale spécifique pour riz au lait et crème dessert.

Disponible sur cuves de pasteurisation de 100 L, 200 L et 300 L.

Pale raclante	
Réf	Capacité en litres de la cuve
037WLA	100
037WLB	200
037WLC	300



CUVES DE PASTEURISATION LAIT / YAOURT

Réf	Capacité en litres	Dimensions en mm			Poids en kg
		Diamètre	Haut cuve	Haut Totale	
037WB	100	Ø 750	930 mm	1350 mm	125
037WC	200	Ø 850	1010 mm	1380 mm	195
037WD	300	Ø 1000	1010 mm	1450 mm	230
037WF	500	Ø 1130	1030 mm	1450 mm	310
037WG	650	Ø 1280	1010 mm	1500 mm	360
037WH	800	Ø 1400	1010 mm	1550 mm	440
037WI	1000	Ø 1540	1030 mm	1600 mm	490



Équipement cuve yaourt :
mono couvercle +
pale d'agitation
centrale

VERSION D : TEMPÉRATURE MAXI 90°C. AVEC RÉSISTANCES

- Production de l'eau chaude par 1, 2 ou 3 résistances.
- **Chauffage** : l'eau chauffée par la ou les résistances (suivant le volume de la cuve) est mise en circulation dans les échangeurs en fond et en virole par une pompe.
- **Refroidissement** : il est commandé par une électrovanne. On travaille en eau perdue ; l'eau chaude est remplacée par l'eau froide. (Cette version n'a pas d'échangeur à plaques).
- Automate standard avec affichage digital : comprend 4 programmes.

VERSION E : TEMPÉRATURE MAXI 100°C. AVEC RÉSISTANCES

- Production de l'eau chaude par 1, 2 ou 3 résistances.
- **Chauffage** : l'eau chauffée par la ou les résistances (suivant le volume de la cuve) est mise en circulation dans les échangeurs en fond et en virole par une pompe.
- **Refroidissement** : il est commandé par une électrovanne. Il se fait par l'intermédiaire d'un échangeur à plaques externe alimenté par de l'eau froide ou de l'eau glacée.
- Automate à écran tactile : nombreuses programmations.

VERSION C : TEMPÉRATURE MAXI 100°C. SANS RÉSISTANCE

- Production de l'eau chaude par une chaudière externe.
- **Chauffage** : l'eau chaude provenant d'une chaudière est mise en circulation dans les échangeurs en fond et en virole par une pompe. Il est commandé par une électrovanne. Chaudière non fournie.
- **Refroidissement** : il est commandé par une électrovanne. Il se fait par l'intermédiaire d'un échangeur à plaques externe alimenté par de l'eau froide ou de l'eau glacée.
- Automate à écran tactile : nombreuses programmations.

Caractéristiques communes à toutes les cuves :

- En inox 304.
- Sortie SMS 51 mâle.
- Avec échangeur en fond et en virole.
- Isolation sur le fond et la virole.
- Commande manuelle chauffage/refroidissement en cas de dysfonctionnement de l'automate de programmation.
- Inclinaison manuelle ou pneumatique de la cuve selon le volume.

Options :

- Variateur de vitesse de l'agitation + potentiomètre (de 15 à 25 tours/min).
- Sélecteur de puissance 1/2/3 résistances. Réf : 037VCI
- Programmation de démarrage différé du cycle de chauffage. Réf : 037VAK
- Enregistreur de température à disque (papier journalier). Réf : 136AAJ (voir page 117)
- Agitation par pale raclante pour crème dessert et riz au lait. (voir page 55)
- Automate écran tactile avec ou sans enregistrement de la température.

Accessoires :

- Vanne papillon. Réf : 037LFA (voir page 36)

Automate standard



Automate écran tactile



**Davantage
de programmation**

CUVES FROMAGÈRES SIMPLES

(Chauffage sans résistance)

Pour les fabrications au lait cru, chauffage seul,
ou lait pasteurisé à 68°C maximum avec chauffage et refroidissement.

Modèle de base comprenant :

- Une cuve inox avec chauffage par circulation d'eau chaude dans un échangeur en fond de cuve.
- Chauffage et/ou refroidissement manuel.
- Une traverse avec moto-réducteur pour une agitation mécanique avec pale et contre-pale.
- Isolation fond et virole.
- 2 demi-couvercles.
- Une sonde de température plongeante.
- Une armoire de commande.



L'armoire de commande se compose de :

- 1 afficheur de température.
- 1 variateur de vitesse 16 à 65 tours/min.
- 1 interrupteur de sélection du sens de rotation.
- Alimentation 230 Volts 1 phase 1 neutre 1 terre.



Version 1

CIRCUIT DE CHAUFFAGE PAR EAU
Échangeur de chauffage en fond

CAPACITÉ :

Cuve 330 L Réf : 037QCB

Cuve 520 L Réf : 037QEB

En option :

Commande par électrovanne sur
eau chaude.

Réf : 037QJA



Version 2

CIRCUIT DE CHAUFFAGE ET DE
REFROIDISSEMENT PAR EAU

Échangeur de chauffage par le fond et
échangeur de refroidissement en virole

CAPACITÉ :

Cuve 330 L Réf : 037KGB

Cuve 520 L Réf : 037KLB

En option :

Commande par électrovannes sur
eau froide et eau chaude.

Réf : 037KJA

ACCESSOIRES POUR CUVES FROMAGÈRES

GRILLES DE SOUTIRAGE DU SÉRUM

Cuve simple		Cuve fromagère	
Capacité de la cuve	Réf	Capacité de la cuve	Réf
330 L	037PAC	200 L	037VCR
520 L	037PAE	300 L	037VDR
		500 L	037VFR
		650 L	037VGR
		800 L	037VHR
		1000 L	037VIR

GRILLES POUR PRÉ-PRESSAGE

037PBC

037PBE

CUVES DE FABRICATION FROMAGÈRE ET DE PASTEURISATION

Réf	Capacité en litres	Dimensions en mm			Poids en kg	Diamètre de sortie SMS
		Diamètre	Haut cuve	Haut Totale		
037VC	200	Ø 850	1010 mm	1380 mm	195	51
037VD	300	Ø 1000	1010 mm	1450 mm	230	51
037VF	500	Ø 1130	1030 mm	1450 mm	310	51
037VG	650	Ø 1280	1010 mm	1500 mm	360	51
037VH	800	Ø 1400	1010 mm	1550 mm	440	63
037VI	1000	Ø 1540	1030 mm	1600 mm	490	63



Automate
standard

VERSION D : TEMPÉRATURE MAXI 90°C. AVEC RÉSISTANCES

- Production de l'eau chaude par 1, 2 ou 3 résistances.
- **Chauffage** : l'eau chauffée par la ou les résistances (suivant le volume de la cuve) est mise en circulation dans les échangeurs en fond et en virole par une pompe.
- **Refroidissement** : il est commandé par une électrovanne. On travaille en eau perdue ; l'eau chaude est remplacée par l'eau froide. (Cette version n'a pas d'échangeur à plaques).
- Automate standard avec affichage digital : comprend 4 programmes.

VERSION E : TEMPÉRATURE MAXI 100°C. AVEC RÉSISTANCES

- Production de l'eau chaude par 1, 2 ou 3 résistances.
- **Chauffage** : l'eau chauffée par la ou les résistances (suivant le volume de la cuve) est mise en circulation dans les échangeurs en fond et en virole par une pompe.
- **Refroidissement** : il est commandé par une électrovanne. Il se fait par l'intermédiaire d'un échangeur à plaques externe alimenté par de l'eau froide ou de l'eau glacée.
- Automate à écran tactile : nombreuses programmations.

VERSION C : TEMPÉRATURE MAXI 100°C. SANS RÉSISTANCE

- Production de l'eau chaude par une chaudière externe (à partir de 500 L).
- **Chauffage** : l'eau chaude provenant d'une chaudière (non fournie) est mise en circulation dans les échangeurs en fond et en virole par une pompe. Il est commandé par une électrovanne.
- **Refroidissement** : il est commandé par une électrovanne. Il se fait par l'intermédiaire d'un échangeur à plaques externe alimenté par de l'eau froide ou de l'eau glacée.
- Automate à écran tactile : nombreuses programmations.

Automate
écran tactile



Caractéristiques communes à toutes les cuves :

- En inox 304.
- Potence d'agitation comprenant un boîtier de réduction et 3 tranche-caillés à lames.
- Avec échangeur en fond et en virole.
- Isolation sur le fond et la virole.
- Variateur de vitesse + potentiomètre + inverseur sens de rotation.
- Vitesse de rotation 15 à 25 tours/min.
- Cuve à fond plat. Permet un brassage et un décaillage optimal.
- Inclinaison manuelle de la cuve pour cuves 200 et 300 L.
- Inclinaison pneumatique de la cuve à partir de 500 L.
- Commande manuelle chauffage/refroidissement en cas de dysfonctionnement de l'automate de programmation.
- Diamètre de sortie SMS 51 mâle ou 63 mâle.

Options :

- Sélecteur de puissance 1/2/3 résistances.
- Programmation de démarrage différé du cycle de chauffage.
- Enregistreur de température à disque (papier journalier).

Réf : 037VCI
Réf : 037VAK
Réf : 136AAJ (voir page 117)

Accessoires :

- 3 pelles de brassage du caillé.
- 1 pale d'agitation centrale pour maturation et pasteurisation du lait avec deux demi-couvercles.
- Vanne à passage intégral (pour le caillé) SMS 51 ou SMS 63 selon la taille de la cuve. (voir page 36)
- Plateforme de travail permettant de surélever la cuve pour le moulage par gravité. (voir page 73)



TOILES ET SACS A CAILLÉ

TOILES À FROMAGE EN SYNTHÉTIQUE

(TAFETAS NYLON)

Pour égouttage des fromages en moules ou pour égouttage du caillé en caisses.

35 x 40 cm	Réf : 048EAA
70 x 80 cm	Réf : 048EBA
120 x 120 cm	Réf : 048ECA
250 x 300 cm	Réf : 048EDA



SAC D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉS LACTIQUES

Longueur 1 mètre, largeur 0.50 mètre.

Qualité synthétique - maille ouverte.

Réf : 048AAA



FILTRES POUR FILTRE PRESSE

Pour modèle page 43

L 800 | 570 soufflet 80 mm. Réf : 048CCA

Autres modèles :

L 700 | 550 soufflet 450 mm. Réf : 048CBA

L 900 | 650 sans soufflet. Réf : 048CAA

TOILES À FROMAGE EN COTON

Reblochon	35 x 45 cm	Réf : 048DAA
Tomette	40 x 60 cm	Réf : 048DBA
Tomme 5 kg	90 x 70 cm	Réf : 048DCA
Fourme-St Geron	120 x 120 cm	Réf : 048DEA
Tomme	70 x 70 cm	Réf : 048DFA
Tomme	80 x 80 cm	Réf : 048DDA
Tomme 2 kg D=190	50 x 70 cm	Réf : 048DMA
Toile	120 x 150 cm	Réf : 048DGA
Toile	70 x 100 cm	Réf : 048DHA
Toile lin (Cantal)	90 x 150 cm	Réf : 048DIA
Toile coton	150 x 90 cm	Réf : 048DKA



TOILES VENDUES AU MÈTRE LINÉAIRE :

Toile coton **largeur 120 cm** Réf : 048DLA



Pour les toiles coton, prévoir un retrait de 10 à 15% avec un lavage à 60°C.

Sur demande : modèle pour Gruyère, Gorgonzola, etc

Détergent pour sac d'égouttage et toiles (voir page 102).

SAC DE FILTRATION POUR SÉRUM

Permet de filtrer les poussières de sérum avant écrémage

En nylon fin (250 microns)

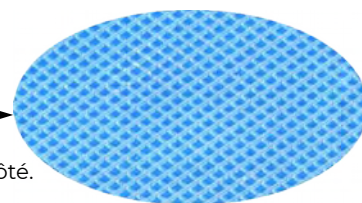
48 x 90 cm Réf : 048BAA

25 x 50 cm Réf : 048BBA

STORES SOUPLES

STORES EN PLASTIQUE, qualité alimentaire.

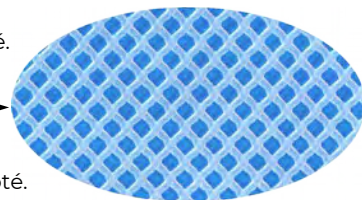
Très fin largeur du rouleau : 65 cm (5323).
Longueur du rouleau : 200 m.
Réf : 049BAA
Épaisseur : 0,7 mm. Grosseur maille : 0.5 mm de côté.



Fin largeur du rouleau : 1 m (5740).
Longueur du rouleau : 25 m.
Réf : 049BBA
Épaisseur : 1,3 mm. Grosseur maille : 1 mm de côté.



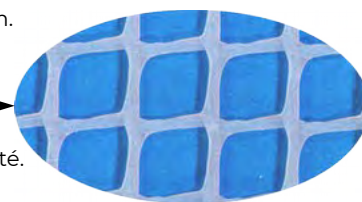
Moyen largeur du rouleau : 50 cm (5205).
Longueur du rouleau : 25 m.
Réf : 049BFA
Épaisseur : 1,7 mm. Grosseur maille : 1.5 mm de côté.



Type paille souple (store de moulage) largeur du rouleau : 69 cm (5408).
Longueur du rouleau : 25 m.
Réf : 049LBA
Épaisseur : 3 mm. Grosseur maille : 8 mm x 1 mm.



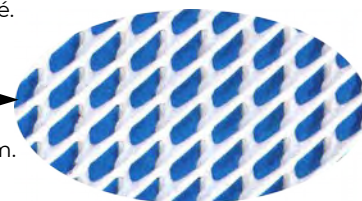
Gros largeur du rouleau : 1 m (5208).
Longueur du rouleau : 20 m.
Réf : 049BJA
Épaisseur : 2,5 mm. Grosseur maille : 10 mm de côté.



Moyen largeur du rouleau : 1 m (5216).
Longueur du rouleau : 20 m.
Réf : 049BHA
Épaisseur : 1,9 mm. Grosseur maille : 5 mm de côté.



Moyen largeur du rouleau : 50 cm (5015).
Longueur du rouleau : 25 m.
Réf : 049BGA
Épaisseur : 3,1 mm. Grosseur maille : 5 mm x 3 mm.



Le store est vendu au détail au mètre.



Store découpé pour moule à reblochon

Store fin, diamètre 135 mm (pochette de 10).
Réf : 049BMA

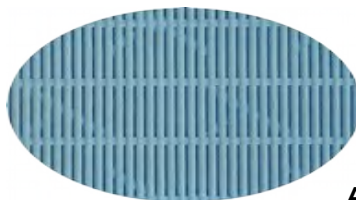
STORES BAGUETTE

STORES D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.

Dimensions 625 x 505 mm pour plateau inox 630 x 510 mm.
Réf : 049BKB

Dimensions 605 x 475 mm pour plateau plastique 054JLE.
Réf : 049BKC

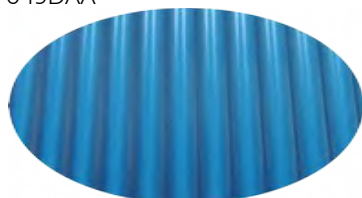
Autres dimensions sur demande (minimum 20 pièces).



STORE ONDULÉ PLEIN

STORE ONDULÉ ALIMENTAIRE PS bleu, qualité alimentaire.

Dimensions 625 x 505 mm pour grilles ou claies 630 x 510 mm.
Réf : 049DAA



Remise quantitative de 5% par 500 moules

Référence

Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)



058BBA



058BFA

058 BAA	MACON	65/50/80	Fond percé de 57 trous
058 BBA	THOISSEY	78/57/97	Fond percé de 88 trous
058 BCA	CABRION PETIT	60/50/55	(6)
058 BDA	RIGOTTE	70/60/58	(7)
058 BEA	CABRION GROS	76/64/64	(8P)
058 BFA	CREUSOIS	110/95/95	(11)
058 BGA	CREUSOIS	135/110/130	(14)

058 BHA	ROGERET	74/69/40	(MG 3772)
058 BIA	PELARDON	80/68/70	(MG 6005)
058 BJA	PELARDON	80/72/70	(MG 3933)
058 BKA	CREUSOIS	120/100/98	(12)
058 BLA	MOULE AVEC FOND	80/65/80	(MG 3607)
058 WAA	REHAUSSE POUR MOULE 058BLA	Ht : 60	(R8)
058 BMA	CROTTIN PRÉ ÉGOUTTÉ	72/59/55	(MG 3785)
058 BNA	BERRY et SELLE SUR CHER	90/70/85	(8B)



058BIA



058BLA



058CFA



058BRA

058 BRA	MOULE À FOND	78/65/63	(MG 6003)
058 BSA	MOULE AVEC FOND	100/95/80	(10)
058 CAA	ST MARCELLIN MINI 50 g	73/68/70	(8R)
058 CBA	ST MARCELLIN	90/80/85	(9B)
058 CCA	ST MARCELLIN AVEC PIEDS	90/85/90	(9)
058 CDA	ST MARCELLIN BAS 80 g	87/82/73	(MG 3345)
058 CFA	ST MARCELLIN	96/76/96	(MG 3342)

058 CGA	PICODON	87/74/85	(MG 6007)
058 CHA	ST MARCELLIN	89/82/83	(MG 3346)
058 WBA	REHAUSSE POUR 058CBA-058CCA-058CDA-058CHA	Ht : 80 (R9)	
058 CIA	MOULE AVEC PIEDS	77/66/63	(MG 3341)
058 CJA	MOULE CHÈVRE	69/64/120	(MG 3635)
058 CKA	CHEVRET	80/67/96	(MG 6004)
058 CLA	MUNSTER PETIT	98/88/86	(MG 3743)
058 CMA	ST MARCELLIN	94/80/96	(MG 6008)



058CKA

058CGA



058DEB



058DBA

058 CNA	SAINT RIGAUD	110/90/150	(MG 3620)
058 DAA	MARGOTON	120/100/98	(MG 6012)
058 DBA	ST FÉLICIEN CAILLE DOUX	100/90/105	(MG 3809)
058 DCA	ST FÉLICIEN	120/100/110	(MG 6013)
058 DEA	MUNSTER AVEC FOND	110/110/90	(MG 3847)
058 DEB	MUNSTER AVEC FOND+PIEDS	156/150/116	

62 Référence Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)



058GAA

058 GAA

PYRAMIDE

85/57/80

(MG 3343)

058 GBA

PYRAMIDE

87/30/120

(MG 3822)

058 GCA

PYRAMIDE

100/50/130

(MG 3594)



058GCA

058HAA



058 HAA

COEUR

Ht : 45

(MG 6014)

058 JEA

PÉRAIL

108/108/58

(MG 6011)

058 JAA

CAMEMBERT SANS FOND

100/100/100

(MG 3658)

058 JCA

CAMEMBERT SANS FOND

110/110/110

(MG 3864)

058 JFA

COULOMMIERS SANS FOND

130/130/111

(MG 3863)

058 UBA

MOULE CAMEMBERT/TOMMETTE SANS FOND

115/115/130

(MG 3520)

058 UBB

DISQUE FONCET POUR MOULE 058UBA

113/113/5



058JEA



058UBA + 058UBB



058LDA



058LBA

058 LAA

BÛCHE SANS FOND

55/55/200

(MG 3582)

058 LBA

BÛCHE SANS FOND

48/48/200

(MG 3952)

058 LCA

BÛCHE SANS FOND

63/63/138

(MG 3639)

058 LDA

MOULE FOURME SANS FOND

130/130/300

(MG 4003)

058 LEA

DEMI-CAMEMBERT SANS FOND

85/85/100

(MG 3531)

058 LFA

DEMI-CAMEMBERT SANS FOND

83/83/110

(MG 3924)

058 LGA

MOULE SANS FOND

90/90/130

(MG 3878)

058 OAA

BRIQUE DU FOREZ

80/160/70

(BAR)

058OAA



058OFA + 058OGA

058 OBA

CHAROLAIS

80/70/130

(8C)

058 OCA

CHAROLAIS

73/63/140

(MG 3603)

058 ODA

CROTTIN

69/58/118

(MG 3394)

058 OEA

CHAROLAIS

82/70/135

(MG 6006)

058 OFA

CHAROLAIS

80/68/125

(MG 3412)

058 OGA

REHAUSSE (POUR 058BBA-058OFA-058BLA-058CKA)

Ht : 50

(MG 3706)

058 OHA

MOULE TRONCONIQUE

80/55/165

(8T)

058 PAA

REBLOCHON AVEC FOND

135/135/65

(MG 4069)

058 PBA

FONCET POUR REBLOCHON

90/132/45

(MG 3726)

058 PEA

DISQUE POUR REBLOCHON

132/132/5

(MG 4141)

058 PCA

CHEVROTIN

99/92/78

(MG 3402)

058 UPA

DISQUE POUR CHEVROTIN

95/95/5



058PAA

058PBA

058 PFA

STE MAURE (APPELLATION)

65/50/260

(MG 4357)



058PGA



058PFA

058 PGB

CARRÉ AVEC FOND

110/100/85

058 PGA

CARRÉ SANS FOND

100/100/110

(MG 3842)

058 PPA

CARRÉ SANS FOND

190/190/150



058PGB

058 RAA	BROUSSE MINI 0.5 L	110/85/65	(MG 4226)
058 RBA	BROUSSE 0.6 L	115/90/82	(MG 3700)
058 RCA	BROUSSE MOYENNE 1.1 L	145/110/93	(MG 3709)
058 RDA	BROUSSE GRAND MODÈLE 1.2 L	154/122/86	(MG 3710)
058 REA	BROUSSE DU ROVE (voir page 86)		



058RBA



058TJA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

058 TAA	MOULE EDAM/MIMOLETTE 650 g	105/120	(MG 3839)
058 TBA	FONCET POUR MOULE 058TAA	104/45	(MG 3840)
058 TJA	MOULE EDAM 1 kg (AVEC FONCET)	128/150	
058 TCA	MOULE EDAM 2 kg (SANS FONCET)	160/165	(MG 4015)
058 TDA	FONCET POUR MOULE 058TCA	153/75	(MG 4016)
058 TIA	MOULE EDAM 3 kg (SANS FONCET)	195/190	(MG 4017)
058 TIB	FONCET POUR MOULE 058TIA	d : 190	(MG 4018)

058 UAA	MOULE À TOMME (SANS FONCET)	191/180/93	(MG 3524)
058 UEA	FONCET POUR MOULE 058UAA	140/188/50	(MG 4035)
058 UCA	ST NECTAIRE/TOMME (SANS FONCET)	200/200/150	(MG 3889)
058 UFA	FONCET POUR MOULE 058UCA	140/200/50	(MG 3888)
058 UHB	DISQUE FONCET POUR MOULE 058UCA	200/200/5	
058 UDA	MOULE ST NECTAIRE AVEC FOND	210/210/90	(MG 3859)



058UAA

058UEA



058UOA

058 UOA	BLEU D'AUVERGNE SANS FOND	200/200/170	(MG 3865)
058 UOB	BLEU D'AUVERGNE SANS FOND	200/200/190	(MG 3771)



058QAA

058 QAA	PANIERE À ROQUEFORT	204/195/103	(RPM)
058 QBA	PANIERE À ROQUEFORT	212/205/200	(RCM)
058 QCA	MOULE ROQUEFORT	202/187/99	(MG 6015)

058 UGA	MOULE TOMME SANS FOND (SANS FONCET)	180/180/100	(MG 3876)
058 UHG	DISQUE FONCET POUR MOULE 058UGA	178/178/5	
058 UGB	MOULE TOMME PERCÉ FIN (SANS FONCET)	180/180/155	
058 UNA	MOULE TOME DES BAUGES (SANS FONCET)	190/176/96	
058 UHA	DISQUE FONCET POUR MOULE 058UNA	185/185/5	
058 VDA	FROMAGE SUD-OUEST (SANS FONCET)	198/173/110	
058 VEA	TOMME 800 g (SANS FONCET)	140/137/85	(15)
058 WDA	REHAUSSE POUR MOULE 058VEA	Ht : 75	(RE15)



058VEA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

058 UJA	MOULE DES PYRÉNÉES (FOND ARRONDI)	235/120
058 UKA	FONCET MOULE PYRÉNÉES 058UJA	
058 ULA	MOULE DES PYRÉNÉES (FOND ARRONDI)	254/120
058 UMA	FONCET MOULE PYRÉNÉES 058ULA	



058UJA

058UKA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

058 RWA	MOULE BABY GOUDA 0.250 kg (AVEC FONCET)	96/65
058 PJA	MOULE BABY GOUDA 0.350 kg (AVEC FONCET)	112/60
058 PIA	MOULE BABY GOUDA 0.500 kg (AVEC FONCET)	130/70
058 PLA	MOULE TOMETTE/GOUDA 0.500 kg (AVEC FONCET)	113/90
058 PUA	MOULE TOMETTE/GOUDA 0.800 kg (AVEC FONCET)	128/90
058 PMA	MOULE GOUDA/PETITS PYRÉNÉES 1 kg (AVEC FONCET)	145/85
058 PNA	MOULE GOUDA 1.200 kg (AVEC FONCET)	147/110
058 PNB	MOULE TOMME/GOUDA 1.500 kg (AVEC FONCET)	160/115
058 NAA	MOULE GOUDA 1.600 kg (AVEC FONCET)	205/85
058 NBA	MOULE GOUDA 3 kg (AVEC FONCET)	205/150
058 NCA	MOULE GOUDA 4 kg (AVEC FONCET)	220/190
058 NFA	MOULE GOUDA 4.500 kg (AVEC FONCET)	255/150



058PJA



058NAA



058NCA

058 PHA	MOULE A BARGKASS (AVEC FONCET)	320/320/120
058 PKA	MOULE A BARGKASS/GRUYERE (AVEC FONCET)	320/320/180
058 QDA	MOULE RACLETTE (AVEC FONCET)	320/320/120
058 UOG	REHAUSSE POUR MOULE BARGKASS/RACLETTE (POUR 058PHA-058PKA-058QDA)	300/300/350



058PHA + 058UOG



058UOG

Tube rehausse perforé permettant de mouler rapidement par gravité



058PHA



058PRA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

058 PRA	MOULE MOZZARELLA/BOULE 0.600 kg (AVEC FONCET)	105/170
058 VZA	MOULE MOZZARELLA/BOULE 1 kg (AVEC FONCET)	70/240

058 PJB	MOULE COURONNE 0.600/0.800 kg (AVEC FONCET)	112/80/88
----------------	--	-----------



058PJB



058RJA



058ROA

058 RFA	MOULE PÂTE MOLLE 500/800 g CONIQUE (SANS FONCET)	138/130/103
058 RGA	MOULE PÂTE MOLLE 1.500/2 kg CONIQUE (SANS FONCET)	162/136/150
058 RHA	MOULE PÂTE MOLLE À LUMIERE HORIZONTALE 225 g	102/91/53
058 RJA	MOULE BANON	87/73/77
058 RKA	MOULE TOMETTE 500/700 g STRIÉ (SANS FONCET)	95/84/76
058 RLA	MOULE FOURMETTE 300/600 g STRIÉ (SANS FONCET)	80/74/98
058 RNA	MOULE PÂTE MOLLE/TOMETTE 300/500 g	110/94/103
058 ROA	MOULE TOMETTE/CAMEMBERT 300/800 g	120/106/106

058 SAA	MOULE RECTANGULAIRE FÉTA (AVEC FONCET) 1.800 kg	216/95/130
058 SBA	MOULE RECTANGULAIRE FÉTA (AVEC FONCET) 1.500 kg	230/100/100
058 SMA	MOULE RECTANGULAIRE FÉTA (AVEC FONCET) 4 kg	285/110/165



058SAA

058 VAA	TOMME AUX ARTISOUS DE LA HTE-LOIRE 300/500 g AVEC FONCET	107/107/124
058 VBA	MOULE TOMETTE 0.500/1 kg AVEC FONCET	140/140/110
058 VFA	MOULE TYPE « TÊTE DE MOINE » AVEC FONCET	145/145/125
058 VGA	MOULE TOMME 0.900 kg AVEC FONCET	128/128/95
058 VHA	MOULE TOMETTE 1.100 kg AVEC FONCET	138/138/100
058 VCA	MOULE TOMETTE 0.800/1.500 kg AVEC FONCET	170/170/110
058 VIA	MOULE TOMME 1.800 kg AVEC FONCET	170/170/130
058 VPA	MOULE TOMME DE PAYS 2.250 kg AVEC FONCET	185/185/130
058 VSA	MOULE TOMME DE PAYS 2.500 kg AVEC FONCET	210/210/110
058 VOA	MOULE TOMME DE PAYS 2.800/3.800 kg AVEC FONCET	210/210/140
058 VTA	MOULE TOMME DE PAYS 3.200/4.200 kg AVEC FONCET	210/210/150
058 VVA	MOULE TOMME DE PAYS 4.000/5.000 kg AVEC FONCET	205/205/176
058 WEA	MOULE GROSSE TOMME 5.500/6.000 kg AVEC FONCET	260/260/150



058VAA



058VGA



058VIA

058 VQA	MOULE MANCHEGO AVEC FONCET (ASPECT OSIER)	225/225/145
058 VRA	MOULE MANCHEGO AVEC FONCET AVEC TRAME	220/220/150



058YAA

058 YAA	MOULE BRIE SANS FOND	250/250/115
058 YAB	MOULE BRIE SANS FOND	320/320/60
058 YAC	REHAUSSE POUR MOULE BRIE 058YAB	320/320/40

Ensemble pour moule Brie voir page 69



058VRA



058YAB

Possibilité de recouper les moules 058LAA, 058LBA, 058LCA et 058VZA

POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

Voir page 74.



RÉPARTITEURS EN INOX



STANDARD : Dimensions extérieures :

Longueur : 630 mm Largeur : 510 mm Bord : 50 mm Épaisseur : 1,5 mm

PRODUIT DISPONIBLE SUR DEMANDE

Référence répartiteur	Ø ext moule	Ø int moule	Nb de trous	Disposition	Réf faisselle	Référence répartiteur	Ø ext moule	Ø int moule	Nb de trous	Disposition	Réf faisselle
043MCA	60mm	58mm	81	9 x 9 en quinconce	901AAA	043MTA	86mm 85mm 85mm	80mm 80mm 78mm 80mm	30	5 x 6 en ligne	058OBA 058BLA 058BRA 058OFA
043MFA	70mm	65mm	48	6 x 8 en quinconce	058BAA	043MSA	87mm 87mm 86mm	82mm 80mm 80mm	30	5 x 6 en ligne	058OEA 058BIA 058BJA
043MEA	73mm 73mm	70mm 69mm	56	8 x 7 en ligne	058BDA 058ODA						
043MKA	78mm	65mm	54	9 x 6 en quinconce	058PFA	043MZA	95mm 94mm 93mm	90mm 90mm 90mm	30	5 x 6 en ligne	058CCA 058BNA 058CBA
043MIA	76mm	73mm	52	7 lignes de 7 et 8 en quinconce	058CAA	043MDA	93mm 92mm	87mm 87mm	28	4 x 7 en quinconce	058CGA 058CDA
043MMA	77mm	73mm	52	7 lignes de 7 et 8 en quinconce	058OCA	043MDB	115mm	110mm	20	5 x 4 en quinconce	058DEA
043MBA	76mm	74mm	49	7 x 7 en quinconce	901ADA	043NSA	Rectangulaire 80x160		21	3 x 7 en ligne	058OAA
043MHA	79mm 78mm	72mm 74mm	48	8 x 6 en ligne	058BMA 058BHA	043MJA	112mm	108mm	20	5 x 4 en quinconce	058JEA
043MRA	84mm 84mm	80mm 80mm	42	6 x 7 en quinconce	058CKA 058OHA	043MAA	106mm 104mm 103mm 105mm	100mm 98mm 98mm 100mm	20	4 x 5 en ligne	058JAA 058BSA 058CLA 058DBA
043MYA	82mm	77mm	42	6 x 7 en ligne	058CIA	043NHA	121mm	115mm	20	4 x 5 en ligne	058UBA
043MLA	83mm	78mm	42	6 x 7 en ligne	058BBA	043MBB	127mm	120mm	16	4 x 4 en quinconce	058DAA 058DCA
043MXA	75mm	69mm	42	6 x 7 en ligne	058CJA	043MAE	143mm	135mm	16	4 x 4 en quinconce	058PAA
043MGA	84mm	80mm	36	6 x 6 en ligne	058OFA	043MWA	147mm	140mm	12	3 x 4 en ligne	058VEA
043NCA	82mm	80mm	30	5 x 6 en ligne	058BEA	043MAD	160mm 157mm	156mm 154mm	10	4 lignes de 3 et 2	058DEB 058RDA
043NBA	94mm	89mm	30	5 x 6 en ligne	058CHA 058CGA	043MVA	198mm	191mm	6	2 x 3 en quinconce	058UAA
043NAA	101mm 100mm	96mm 94mm	30	5 x 6 en ligne	058CFA 058CMA	043MEB	221mm	215mm	6	3 x 2 en quinconce	058UDA

Pour toutes autres dimensions : devis sur demande



FILTRE PRESSE POUR CAILLÉ LACTIQUE

Égouttage du caillé lactique sur filtre presse (voir page 43).

Réf : 048FAA



CAISSE D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉ

Permet l'égouttage en sac (réf : 048AAA) ou toile (réf : 048ECA).
Capacité 20 kg.

Empilable pour égouttage et emboîtable pour pressage
(avec 10 à 12 kg minimum)(voir page 112).

Perçage en angle et goulotte pour l'évacuation du sérum.
Dimensions ext 600 x 400 ht 155 mm.

Réf : 154MAB



BAC INOX D'ÉGOUTTAGE

Dimensions ext. 930 x 610 mm.

Profondeur 400 mm.

Hauteur totale 800 mm.

Capacité : 7 caisses d'égouttage dont 1 vide en fond.

Bac sur roulettes, permet de transférer les caisses en

cours d'égouttage en chambre froide.

Bac avec vidange et bouchon SMS 38.

Permet de collecter le sérum pour mesurer
ou peser la quantité égouttée.

Réf : 044EAA



BALANCE DE PESÉE

Permet de peser 30 kg maximum.

En inox.

Pieds réglables, indicateur de niveau.

Dim plateau : 300 x 240 mm.

Dim afficheur : 270 x 170 mm.

Hauteur colonne : 200 mm.

Réf : 138AAO



MIXEUR

Pour mixer le fromage blanc.

Puissance 400 W.

Longueur 750 mm.

Réf : 037CNC



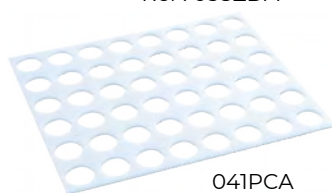
PLAQUES DE MOULAGE

PLAQUE DE MOULAGE 240 trous pour fromages apéritifs

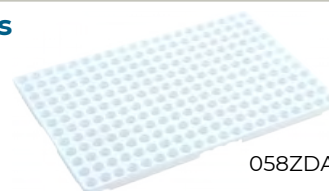
Dim 600 x 400 mm Épaisseur : 36 mm.

Cône de 25 mm de diamètre.

Réf : 058ZDA



041PCA



058ZDA

PLAQUE DE MOULAGE TYPE ROCAMADOUR 48 trous

Dim 630 x 500 mm Épaisseur : 15 mm.

6 x 8 trous de diam 60 mm.

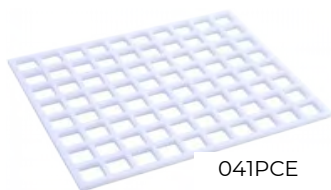
Réf : 041PCA

PLAQUE DE MOULAGE TYPE COEUR 72 trous

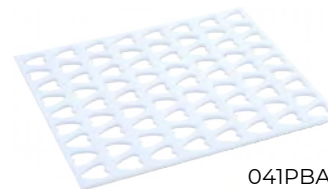
Dim 610 x 490 mm Épaisseur : 20 mm.

Dimensions coeur larg 45 mm ht 58 mm.

Réf : 041PBA



041PCE



041PBA

PLAQUE DE MOULAGE TYPE CARRÉ 80 trous

Dim 630 x 510 mm Épaisseur : 25 mm.

Dimensions carré 50 x 50 mm.

Réf : 041PCE

CEINTURE INOX POUR MOULAGE SUR PLAQUE

Dim 600 x 400 mm

Réf : 060CAB

Dim 630 x 500 mm

Réf : 060FBD

**AUTRES TYPES DE FORMES
DE PLAQUES SUR DEMANDE**

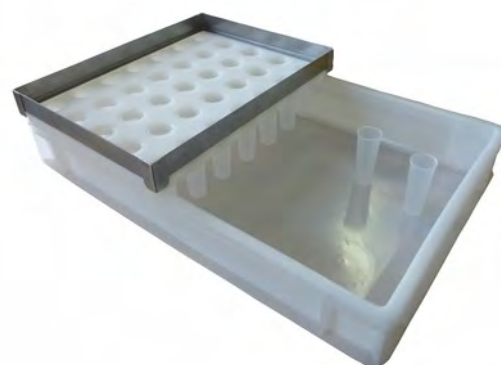
PLAQUES DE MOULAGE BROUSSE



058REA

Pour faisselles à brousse Réf : 058REA

- Permet :
- un moulage facilité sur plaque.
 - l'éventuel transport des faisselles.
 - une reprise des faisselles plus facile.



- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 90 mm (voir page 112) pour le moulage.
- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 55 mm (voir page 112) pour reprendre les faisselles.

MOULE BROUSSE DU ROVE

Réf : 058REA

PLAQUE 300 X 400 pour 35 faisselles 058REA

Réf : 041PHB

CEINTURE INOX de moulage

Réf : 060FDA

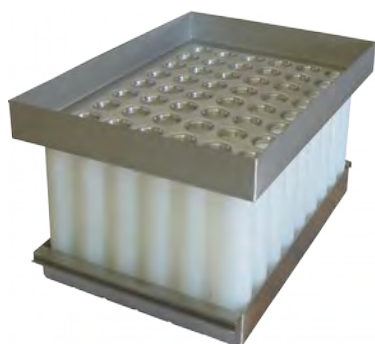
PLAQUE 600 X 400 pour 70 faisselles 058REA

Réf : 041PHA

CEINTURE INOX de moulage

Réf : 060FDB

ENSEMBLE POUR MOULES BÛCHE/CROTTIN



Plateau 054JMB avec 54 moules 058LBA et le répartiteur 043NJA

Ensemble pour	Moules	Dim Moule Ø haut / Ø bas / ht	Plateaux inox avec poignées dim int	Répartiteur inox
54 moules	058LBA	Int : 48 / 48 / 200 mm ext : 54 / 54 / 200 mm	054JMB 490 x 327 ht 50 mm	043NJA Répartition : 9 x 6 trous en ligne
40 moules	058LAA	Int : 55 / 55 / 200 mm ext : 61 / 61 / 200 mm	054JMD 490 x 310 ht 50 mm	043NJC Répartition : 5 x 8 trous en ligne
36 moules	058LCA	Int : 63 / 63 / 138 mm ext : 70 / 70 / 138 mm	054JMC 425 x 425 ht 50 mm	043NJD Répartition : 6 x 6 trous en ligne

PLAQUE DE MOULAGE STE-MAURE



058PFA

Pour moule Ste-Maure Réf : 058PFA

- Permet :
- mise en place des moules facilitée.
 - moulage rapide à la pelle.
 - répartition du caillé régulière.
 - gain de place en égouttage.
 - sortie des moules facilitée.
 - nettoyage simple.

- plaque à poser sur une caisse percée (4 trous de chaque côté) 600 x 400 ht 300 mm pour le moulage.

- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht 200 mm (voir page 112) pour reprendre les faisselles pour démouler.



Pour le moulage et l'égouttage.

MOULE STE MAURE

Réf : 058PFA

PLAQUE 620 X 420 pour 28 moules 058PFA

Réf : 041PCB

CEINTURE INOX de moulage

Réf : 060FCA

CAISSE 600*400 ht. 300 mm percée

Réf : 154FQA



Pour le démoulage.



PLAQUES DE MOULAGE-RETOURNEMENT



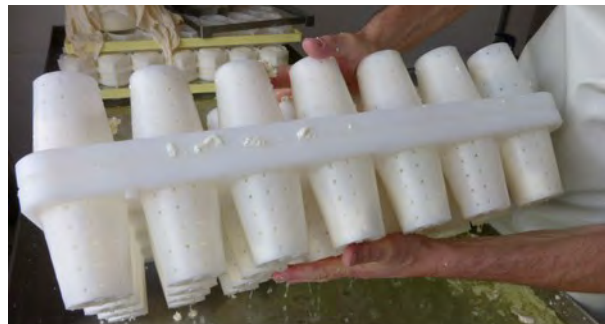
058BAA

Pour moules et faisselles individuels.
Exemple avec le moule Macon Réf : 058BAA.
Permet : - de mouler sur la plaque (moulage identique à celui d'un répartiteur).

- de retourner et de démouler 28 moules Macon en une fois.
- de laver l'ensemble comme un bloc moules.



- les faisselles sont clipsées dans les plaques.
- des plots de centrage permettent d'emboîter deux plaques pour le retournement.
- une ceinture inox permet un rebord pour le moulage.



Dimensions plaques : 560 x 360 mm
Existent également en dimensions 630 x 510 mm

MOULE MACON

PLAQUE 28 trous pour moule Macon

CEINTURE INOX de moulage

CAISSE PLEINE 600 X 400 ht 115 mm 3 trous

Réf : 058BAA

Réf : 060FAB

Réf : 060FAC

Réf : 154KAA

**Pour adaptation
à une autre faisselle,
nous consulter.**

ENSEMBLE POUR MOULE BRIE



MOULE BRIE sans fond, diam 320 mm, ht 60 mm, perforé.

Réf : 058YAB

REHAUSSE POUR MOULE BRIE diam 320 mm, ht 40 mm, perforée.

Réf : 058YAC

PLAQUE D'ÉGOUTTAGE INOX pour moule Brie 350 x 350 mm.
(rebord 15 mm).

Réf : 054JDB



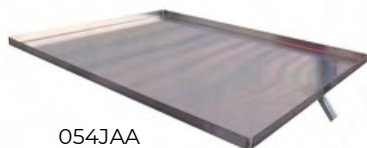
PLATEAUX EN INOX ET POLYPROPYLENE

PLATEAU INOX pour retournement ou récupération du sérum à la base du chariot.

Sans tube d'évacuation (rebord 15 mm).

630 x 510 X 15 mm

Réf : 054JDA

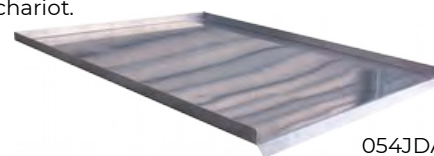


054JAA

Avec tube d'évacuation L = 30 mm (rebord 15 mm).

630 x 510 x 15 mm Réf : 054JAA

700 x 510 x 15 mm Réf : 054JCA



054JDA

PLATEAU POLYPROPYLENE

Dimensions int. 612 x 475 ht 20 mm. Store non inclus (voir page 60).

Uniquement pour bloc moules réf : 060DAA, 060DAC, 060DAG, 060DAI, 060DAK

Réf : 054JLE



054JLE



054JJA

**TUBES CARRÉS INOX 20 x 20 mm à placer sous les plateaux
pour le retournement** 1000 x 20 x 20 mm.

Réf : 054JJA

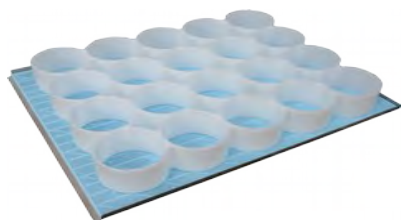
BLOC-MOULES PLASTIQUE SANS FOND

Utilisation avec stores et plateaux, pour fromages à talons droits.

DIAMÈTRE	APPELLATION	BLOC-MOULES SANS FOND	REHAUSSE	RÉPARTITEUR INOX
Ø 200 mm	PETIT BRIE COULOMMIERS	060DAC Hauteur int : 70 Groupage : 2 X 2 Percé d'origine	060DAD Hauteur int : 40 Groupage : 2 X 2 Percée d'origine	043NPA Groupage : 2 X 2
Ø 130 mm	PÂTE MOLLE BRILLAT COULOMMIERS	060DAI Hauteur int : 75 Groupage : 4 X 3 OPTION : perçage	060DAJ Hauteur int : 35 Groupage : 4 X 3 Non perforée	043NRA Groupage : 4 X 3
Ø 107 mm	CAMEMBERT	060DAG Hauteur int : 70 Groupage : 5 X 4 OPTION : perçage	060DAH Hauteur int : 35 Groupage : 5 X 4 Non perforée	043NMA Groupage : 5 X 4
Ø 105 mm	MUNSTER PÉRAIL	060BDA Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 Percé d'origine	060BCA Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 Percée d'origine	043BDA Groupage : 4 X 5
Ø 95 mm	PETIT CAMEMBERT	060JAC Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 Percé d'origine	060JAB Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 Percée d'origine	043BDB Groupage : 4 X 5
Ø 82 mm	PETIT MUNSTER	060ADA Hauteur int : 30 Groupage : 5 X 6 Percé d'origine	060ACA Hauteur int : 30 Groupage : 5 X 6 Percée d'origine	043ADA Groupage : 5 X 6
Ø 64 mm	CHABIS CABRION PETIT CHÈVRE	060EAD Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8 Percé d'origine	060EAB Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8 Percée d'origine	043NOA Groupage : 6 X 8
80 x 80 mm	CARRÉ	060DAA Hauteur int : 70 Groupage : 5 X 4 OPTION : perçage	060DAB Hauteur int : 25 Groupage : 5 X 4 Non perforée	043NQA Groupage : 5 X 4

Plateaux INOX et stores pour bloc-moules sans fond : Plateau 630 x 510 x 15 mm : Réf : 054JDA (voir page 69)
Store baguette 605 x 505 mm : Réf : 049BKB (voir page 60)

Plateaux polypropylène Réf : 054JLE **Uniquement** pour bloc-moules Ø 107, 130, 200 mm, et carré 80 X 80 mm (voir page 69)



Bloc-moules



Bloc-moules +
bloc rehausse



Ensemble bloc-
moules+ bloc
rehausse +
bloc répartiteur

Utilisation sans stores ni plateaux, pour fromages à talons arrondis.

DIAMÈTRE	APPELLATION	BLOC-MOULES AVEC FOND	REHAUSSE	RÉPARTITEUR INOX
Ø 105 mm	ST FÉLICIEN	060BAA Hauteur int : 20 Groupage : 4 X 5 Percé d'origine	060BCA Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 Percée d'origine	043BDA Groupage : 4 X 5
Ø 95 mm	ST FÉLICIEN	060JAA Hauteur int : 20 Groupage : 4 X 5 Percé d'origine	060JAB Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 Percée d'origine	043BDB Groupage : 4 X 5
Ø 82 mm	ST MARCELLIN	060AAA Hauteur int : 12 Groupage : 5 X 6 Percé d'origine	060ACA Hauteur int : 30 Groupage : 5 X 6 Percée d'origine	043ADA Groupage : 5 X 6
Ø 78 mm	PICODON	060GAA Hauteur int : 15 Groupage : 7 X 5 Percé d'origine	060GAC Hauteur int : 30 Groupage : 7 X 5 Percée d'origine	043NOB Groupage : 7 X 5
Ø 64 mm	PELARDON CROTTIN	060EAA Hauteur int : 10 Groupage : 6 X 8 Percé d'origine	060EAB Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8 Percée d'origine	043NOA Groupage : 6 X 8



Le moulage en bloc-moules permet :

- une qualité identique au moulage à la pelle en faisselles quand celui ci est bien maîtrisé.
- un moulage facilité et plus rapide.
- un retournement plus précoce et pas forcément difficile techniquement.
- un égouttage plus rapide, un besoin de ressuyage réduit.
- un démoulage plus rapide.
- un lavage, séchage et rangement facilités.

Investissement important mais très bon amortissement en 1 à 3 ans grâce au gain de temps.



SYSTÈMES DE MOULAGE

Moulage sur table avec ensemble répartiteurs à tubes perforés = bloc-moules inox avec tubes perforés permettant :

- un moulage sous sérum pour des tommes sans ouvertures.
- un moulage rapide en quelques minutes, par une seule personne.
- une très bonne répartition du caillé en moule.
- une meilleure homogénéité d'égouttage, d'extraît sec.
- une évacuation très rapide du sérum à travers les tubes perforés et les moules.



Selon vos moules et capacité de la cuve, nous consulter.

MOULAGE SUR TABLE HAUTE

Système de moulage à partir d'une cuve placée en hauteur (0,80 m).

Principe : ensemble de répartiteurs à tubes et bacs facilitant le moulage et l'égouttage.

Bac pour répartiteur à tubes 041RMT et 041RMU

Avec 4 roues pivotantes

805 x 805 x ht. totale 960 mm

Réf : 046AAH

**Répartiteur à tubes pour moule 058PCA
(Tomme de 300 à 500 g)**

7 x 7 tubes de diam. 80 mm et hauteur 150 mm

Réf : 041RMU



Bac
Répartiteur à tubes
Moule

Réf : 046AAH
Réf : 041RMU
Réf : 058PCA

**Répartiteur à tubes pour moule 058UAA
(Tomme de 2 kg)**

4 x 4 tubes de diam. 180 mm et hauteur 150 mm

Réf : 041RMT



Bac
Répartiteur à tubes
Moule

Réf : 046AAH
Réf : 041RMT
Réf : 058UAA

MOULAGE SUR TABLE AJUSTABLE AVEC PORTIQUE OU PALAN

Bac de moulage 1430 x 820 mm

Hauteur int : 200 mm
Hauteur en position haute : 820 mm
Pieds ajustables automatiques
Réf : 046AAO

Bac de moulage 2000 x 800 mm

Hauteur int : 200 mm
Hauteur en position haute : 820 mm
Pieds ajustables automatiques
Réf : 046AAF

Portique inox avec palan intégré

Réf : 046ABA



Très pratique :
Verrouillage
automatique à la
remontée du bac



MOULAGE PAR CUVE SUR PLATE-FORME

Plate-forme inox pour cuve de fabrication pour moulage par gravité

Plate-forme cuve Ø 500 à 700 mm
dim 1900 x 1300 ht 750 mm portée 450 kg.
Réf : 037XWA

Plate-forme cuve Ø 800 à 1100 mm
dim 2300 x 1700 ht 750 mm portée 1000 kg.
Réf : 037XWB

Plate-forme cuve Ø 1200 à 1500 mm
dim 2700 x 2100 ht 750 mm portée 1800 kg.
Réf : 037XWC

Escalier

L'escalier peut être utilisé indifféremment sur les 4 faces de la plate-forme ou seul.

Réf : 037XWE

Barrière

Larg 700 mm ht 1000 mm. Nombre de barrières à définir suivant le modèle de plate-forme.

Réf : 037XWD

**Châssis et barrières en inox 304.
Plaques en aluminium strié.**



MATÉRIEL DE PRESSAGE

POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

Poids 850 g Diamètre : 95 mm Hauteur : 15 mm Poids : environ 0.850 kg.

Convient pour les moules 058PCA, 058PJA et pour le foncet 058UBB (moule 058UBA).

Réf : 058ZGA



058ZGA



058ZFA

Poids 1600 g Diamètre : 80 mm Hauteur : 40 mm Poids : environ 1.600 kg.

Convient pour les moules 058NAA, 058PMA, 058PNA, 058PNB, 058VAA, 058VIA et pour les foncets 058UFA (moule 058UCA), 058UEA (moule 058UAA), 058PBA (moule 058PAA).

Réf : 058ZFA

AUTRES MODÈLES SUR DEMANDE

TABLE DE PRESSAGE 1880 X 740 mm AVEC SUPPORT DE PORTÉE 500 KG

Support équipé de barres de pré-pressage avec socles diamètre 130 – 135 mm.

Plateau : table inox 1880 x 740 mm rebord de 50 mm.

Réf : 044BBA

Support : support équipé de 3 barres de pressage.

Réf : 042ACA

support équipé de 4 barres de pressage.

Réf : 042ADA

Barre de pressage seule : à monter sur les supports de table

Convient pour la table 1880 x 740 mm.

Réf : 042GAA

Convient pour la table 2370 x 870 mm ou 2870 x 870 mm.

Réf : 042GAB



PRESSE À FROMAGE PNEUMATIQUE

PRESSE À FROMAGE 1 VERIN Hauteur 1700 mm

- Capacité : 12 fromages (4 x 3) type Tomme, diam 200 mm.

3 fromages type Raclette, diam 320 mm.

- Vérin pneumatique avec distributeur et limiteur de pression.

- Bâti inox, hauteur utile maxi sous vérin 620 mm.

Réf : 042BDB



Réf : 042BDA 1 Vérin

Réf : 042BEA 2 Vérins

Réf : 042BCA 3 Vérins

PRESSE À FROMAGE 1, 2 ou 3 VERINS Hauteur 2250 mm

- Capacité par vérin : 20 fromages type Tomme.

5 fromages type Raclette.

- Vérin pneumatique avec distributeur et limiteur de pression avec double détente.

- Pressage 1 à 5 bars selon moules et technologie.

- Bâti inox, hauteur utile maxi sous vérin 1100 mm.

- Hauteur totale : 2250 mm.

- Profondeur : 650 mm.

Largeur : 700 mm

Largeur : 1350 mm

Largeur : 2000 mm



PLAQUE INOX 500 x 500 mm, poids 5,8 kg.

Réf : 042BBA

CERCLAGE INOX de maintien pour Bargkass et Raclette.

Permet le calage et le maintien des fromages sous la presse verticale.

Réf : 042BIA

(Presse livrée sans compresseur, sans moule et sans plaque)

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône



MOULIN À CAILLÉ MANUEL

Pour petites productions de Cheddar, Cantal, Salers, Bleu veiné type Fourme de Montbrison.

Démontable, nettoyable.

Découper des blocs de fromage de 1 à 2 kg, puis mouliner à la main.

Bac 35 L fourni séparément.

Réf : 154FRA (voir page 51).

Réf : 042DBA



MATÉRIEL DE SAUMURAGE EN INOX 316

BAC AVEC PORTIQUE ET CASIER POUR SAUMURAGE SEMI-AUTOMATIQUE

BAC DE SAUMURAGE + PORTIQUE

En inox 316.

La montée/descente du casier se fait par l'intermédiaire d'un palan avec câble.

Commande électrique manuelle pour la descente des fromages.

Remontée automatique des fromages programmable par minuterie.

Volume du bac : 500 litres.

Dimensions de l'ensemble : ht 2400 mm x larg 1020 mm x prof 770 mm.

Réf : 037GTA

CASIER POUR GRILLES

Le casier et les grilles sont en inox 316.

Peut recevoir 6 grilles 680 x 680 mm espacées de 120 mm.

Dimensions ext : Long 830 mm x larg 730 mm x hauteur 690 mm.

Capacité : 20 Bargkass de diam 320 mm.

175 pâtes molles de diam 110 mm.

Réf casier : 037GTB



037GTB + 054FGB

Réf grille : 054FGB



037GTA

BAC RECTANGULAIRE EN POLYESTER FIBRE DE VERRE QUALITÉ ALIMENTAIRE

Pour saumurage et stockage de la saumure.

Sans vidange.

Capacité : 300 litres.

Dim int : Long 1100 mm larg 620 mm prof 520 mm.

Poids : 14 kg.

Couleur : bleu.

Réf : 037GUB



037GUB

SUPPORT INOX 316 6 pieds sans vérin.

Réf : 037GUC

TABLES D'ÉGOUTTAGE

Les dimensions sont exprimées en millimètre.

TABLES INOX AVEC PIEDS SOUDÉS

(rebord avec pli rabattu de 50 mm) avec pente.

- 1250 x 635 Réf : 044BHA
- 1250 x 635 avec 2 roues fixes Réf : 044BJA
- 1250 x 635 avec 4 roues pivotantes avec freins Réf : 044BKA



TABLES D'ÉGOUTTAGE INOX

PLATEAUX D'ÉGOUTTAGE INOX SANS SUPPORT

(rebord avec pli rabattu de 50 mm).

Sortie sérum centrale en bout, diamètre 30 mm.

- 1880 x 740 Réf : 044BBA
- 2370 x 870 Réf : 044BDA
- 2870 x 870 Réf : 044BFA

SUPPORTS INOX

Pour plateaux d'égouttage.

Portée maximum 500 kg.

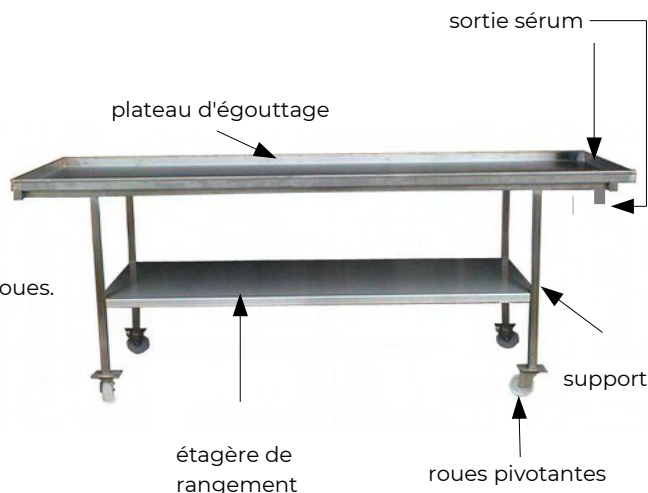
Avec pieds. Hauteur : 800 mm. Sans pente.

(Possibilité de les mettre sur roues).

Livré avec jeu de cales pour ajuster la pente si utilisation avec roues.

Livré démonté.

- support pour plateau 044BBA Réf : 044AIA
- support pour plateau 044BDA Réf : 044AJA
- support pour plateau 044BFA Réf : 044AKA



OPTIONS : Étagères de rangement inox pour support

- Pour support 044AIA Réf : 044ABB
- Pour support 044AJA Réf : 044AEB
- Pour support 044AKA Réf : 044AFB

Les 4 roues pivotantes avec chape inox. (Autres types de roues, voir page 53).

Réf : 045EGA

TRÉTEAU INOX

Hauteur : 780 mm

Réf : 044CKA

ÉQUERRE INOX 1200 x 1200

- à sceller au mur (espacement entre équerres 400 mm).
- à recouper selon votre utilisation.

Réf : 044CAA



TABLES D'EMBALLAGE

TABLES EN INOX AVEC ÉTAGÈRE BASSE

Pieds réglables avec vérins.

Plan de travail renforcé épaisseur 32 mm.

Hauteur : 850 mm.

Dimensions :	Réf :
1000 x 700	044DDA
1200 x 700	044DAA
1600 x 700	044DBA
2000 x 700	044DCA



ROUES PIVOTANTES FREINÉES pour table d'emballage.

Réf : 045EIA

CHARIOTS et PLATES-FORMES ROULANTES

PLATE-FORME 600 X 400 inox

avec 4 roues pivotantes.

Réf : 050FBA



050FBA

PLATE-FORME 600 X 400 plastique

avec 6 roues fixes, dont 2 roues décalées pour faciliter la rotation.

Réf : 050FFA



050FFA

CHARIOT À GLISSIÈRES 600 x 400 15 étages

Inox 304 - pour grilles 600 x 400 mm.

Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.

Charge 150 kg.

Utilisation possible avec caisses 600 x 400 ht 90 mm pour étuvage pots plastiques.

Réf : 050JAA



050JAA

CHARIOT À GLISSIÈRES 630 x 510 13 étages

Inox 304 - pour grilles 630 x 510 mm.

4 roues inox pivotantes.

Charge 300 kg.

Réf : 050HBA

CHARIOT À GLISSIÈRES 650 x 600 15 étages

Inox 304 - pour clayettes et grilles d'affinage 645 x 550 mm.

Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.

Charge 150 kg.

Utilisation avec les grilles d'affinage.

Réf : 050JBA



050HBA

GRILLES / CLAIES PIEDS / PLATES-FORMES



GRILLES INOX SANS PIED neuves

600 x 400 30 fils

Réf : 054FAA

630 x 510 51 fils

Réf : 054FEA

645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA



Identification grilles
voir page 98

CLAIES INOX 630 x 510 AVEC PIEDS neuves

-pieds 100/120 51 fils

Réf : 054HCA

-pieds 60/80 31 fils

Réf : 054HAB

-pieds 100/120 31 fils

Réf : 054HAA



Identification claies
voir page 98

PLATE-FORME roulante inox

avec 4 roues pivotantes diam 100 mm.

Pour le transport de claies inox 630 x 510.

Réf : 050FCA

PIED INOX neuf

Réf : 054FIA



Plate-forme roulante
Réf : 050FCA

SUPPORTS D'AFFINAGE

SUPPORTS D'AFFINAGE INOX pour des planches de longueur 650 mm.

2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec freins.

Dimensions extérieures : Long 800 mm - Larg 650 mm - Ht 1650 mm.

- Support d'affinage pour 48 planches réf : 050IAA pour 288 petits Reblochons environ.
12 étages – Espace entre étages 110 mm – Hauteur disponible sous cornières 85 mm.

Réf : 050IBA

- Support d'affinage pour 20 planches réf : 050IAB pour 60 Tommes environ.
10 étages – Espace entre étages 130 mm – Hauteur disponible sous cornières 103 mm.

Réf : 050ICA



PLANCHES D'AFFINAGE

PLANCHES D'AFFINAGE ÉPICÉA

Dimensions : 650 x 150 mm. Épaisseur : 16 mm.

Convient pour 5 à 6 petits Reblochons ou pâtes molles ou Tomettes.

Peut être lavée en laveuse après trempage ou pré-lavage.

Réf : 050IAA



Dimensions : 650 x 250 mm. Épaisseur : 16 mm.
Convient pour 3 Tommes.

Réf : 050IAB

SONDES À FROMAGES

SONDE À FROMAGE manche INOX

diamètre : 8 à 13 mm, longueur utile environ 10 cm. Réf : 179AAA

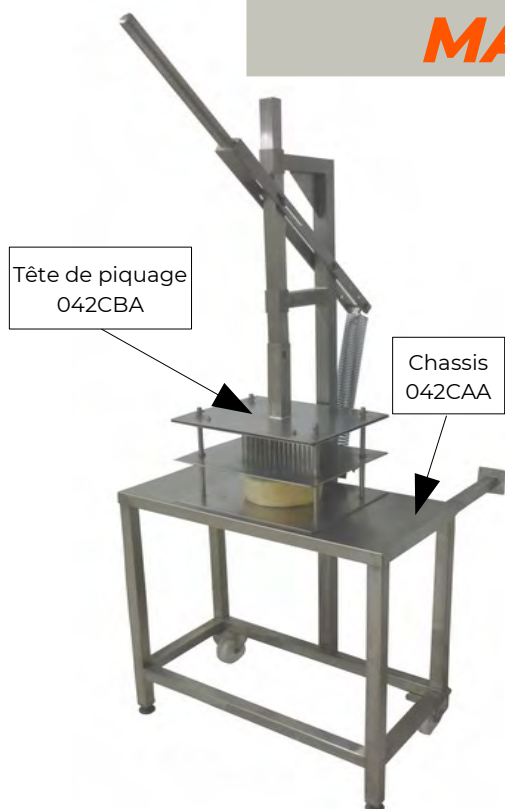
SONDE À FROMAGE manche INOX

diamètre : 9 à 15 mm, longueur utile environ 12 cm. Réf : 179AAB



179AAA

MATÉRIEL DE PIQUAGE



042CDC



PIQUEUSE À MAIN 3 POINTES

En inox.

Largeur 120 mm.

Réf : 042CDC

PIQUEUSE DE TABLE MANUELLE 2 À 5 AIGUILLES

A fixer à une table.

Taille maximale des fromages à piquer :
hauteur 130 mm/diamètre 150 mm.

Réf : 042CEA



042CEA

PIQUEUSE SUR CHÂSSIS

Châssis inox

Ht 1700 mm – long 760 mm – larg 550 mm.

Modèle à fixer au mur ou au sol.

Modèle manuel

Réf : 042CAA

Modèle pneumatique

Réf : 042CCA

Tête de piquage tout inox

Entièrement démontable.

Réf : 042CBA

SÉCHOIR



Température de fonctionnement 12 à 20°C.
Véritable séchoir intégrant la mesure et la régulation de l'hygrométrie.

Le séchoir se compose :

1. D'une armoire de 500 litres (à froid ventilé), réglable en température entre +2 et +20°C (alimentation en 230 Volts). Cette armoire peut recevoir 10 à 15 clayettes 650 x 550 mm ou grilles inox 645 x 550 mm.
2. D'un groupe frigorifique (600 Watts) qui permet de piéger l'humidité par givrage.
3. D'une résistance 500 Watts qui permet le dégivrage (l'évacuation de l'eau condensée vers l'extérieur).

Livré avec : - 5 clayettes plastifiées 650 x 550 mm.
 - 1 base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.

Dimensions extérieures : Hauteur : 2050 mm
 Largeur : 740 mm
 Profondeur : 720 mm

Réf : 053EBL

OPTIONS :

Clayette plastifiée supplémentaire

Réf : 053DBB

Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

Chariot à glissières 650 x 600 15 étages

(voir page 77)

Réf : 050JBA

CAVE D'AFFINAGE

Cave d'affinage : capacité 500 L

Équipée d'un groupe froid avec réglage de la température par thermostat à capillaire (manuel).
 Ventilation continue et répartie sur l'ensemble de la cave.
 Alimentation en 230 Volts (groupe 150 Watts).
 Dimensions extérieures : Hauteur : 1770 mm
 Largeur : 740 mm
 Profondeur : 720 mm

L'armoire est livrée en standard avec 5 clayettes plastifiées 650 x 550 mm. Capacité totale 15 clayettes.
 Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.
 P.S. : La cave d'affinage ne possède ni chauffage ni réglage d'hygrométrie.

Thermostat mécanique : régulation +2°C à +13°C.
 Convient pour des ambiances comprises entre +18°C et +32°C.
 Réf : 053DAA

OPTIONS :

Thermostat électronique : régulation +2°C à +18°C.
 Permet un réglage précis de la température de consigne.
 Indispensable pour des températures ambiantes inférieures à 18°C.
 Réf : 053EGA

Clayette plastifiée supplémentaire

Réf : 053DBB

Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

Chariot à glissières 650 x 600 15 étages

(voir page 77)
 Réf : 050JBA



Thermostat électronique



HUMIDIFICATION ET SÉCHAGE

HUMIDIFICATEUR Version inox + support avec hygrostat

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Avec alimentation en eau automatique

et hygrostat intégré, avec réglage entre 50 et 95 % d'hygrométrie.

Pour 75 m³ maximum.

Humidification par production d'un brouillard très fin.

Dimensions : L = 340 mm ; l = 275 mm ; h = 205 mm

Réf : 111APA

Membrane pour nébuliseur

Nouvelle version avec support rond :

Réf : 111AJK



NOUVEAU
Plus
performant



Support pour
fixation au mur
ou au plafond

Ancienne version avec support carré + led :

Réf : 111AJL

HUMIDIFICATEUR Version plastique

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Avec alimentation en eau automatique.

Pour 75 m³ maximum.

Humidification par production d'un brouillard.

Dimensions : diam : 36 cm ht : 23 cm

Réf : 111AAA

OPTIONS :

Boîtier de régulation hygrostatique.

Réf : 111AGA

DÉSHUMIDIFICATEUR

Permet d'éliminer l'humidité de l'air par condensation.

Avec hygrostat, bac de récupération et dégivrage automatique.

Utilisation : dans un local fermé.

Capacité de déshumidification : A 15°C : 7 L/24 h A 20°C : 10 L/24 h.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Débit d'air : 510 m³/ heure.

Dimensions : ht : 600 mm ; larg : 380 mm ; prof : 360 mm.

Support 600 X 400 (voir page 77).

Réf : 053BAA



ARMOIRE FRIGORIFIQUE avec porte vitrée

Armoire frigorifique : capacité 500 L

Est équipée d'un groupe froid avec réglage de la température par thermostat à capillaire (manuel).

Ventilation continue et répartie sur l'ensemble de l'armoire.

Alimentation en 230 Volts (groupe 200 Watts).

Dimensions extérieures : Hauteur : 1770 mm

Largeur : 740 mm

Profondeur : 720 mm

L'armoire est livrée en standard avec 5 clayettes

plastifiées 650 x 550 mm. Capacité totale 15 clayettes.

Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.

Thermostat mécanique : régulation +2°C à +13°C.

Convient pour des ambiances comprises entre +18°C et +32°C.

Réf : 053HBA

Sur demande, option thermostat électronique.

OPTIONS :

Clayette plastifiée supplémentaire

Réf : 053DBB

Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA



Eclairage intégré

ARMOIRE DE CAILLAGE ET D'ÉTUVAGE

81

ÉTUVE À YAOURT CAPACITÉ 140 POTS

Carrosserie inox. Température réglable et uniformisée par ventilateur.
Puissance 300 Watts. Alimentation 230 Volts mono.
Capacité : 140 pots. Clayettes : 4 (35 pots par clayette).
Dim Int P x l x H : 380 x 385 x 600 mm. Dim Ext P x l x H : 520 x 600 x 870 mm.
Réf : 038AAB



038AAB

ARMOIRE D'ÉTUVAGE/CAILLAGE (POUR YAOURT ET FROMAGE FRAIS)

EN MODE CAILLAGE (20 – 22°C) :

Conçue pour recevoir 5 bacs avec couvercle de capacité 35 L (dim 60 x 40 x ht 22 cm)
(Voir page 51 Réf : 154FRA et 154GBA).
Permet de faire cailler 5 x 25 L de lait environ.
Il est nécessaire de mettre les couvercles sur les bacs afin de garantir l'homogénéité de la température.

EN MODE ÉTUVAGE (43°C) :

Permet d'étuver 10 caisses 154JBB soit l'équivalent de 2 X 20 L de lait ou 320 à 400 pots de yaourts.

FONCTION SECONDAIRE EN MODE REFROIDISSEMENT PERMET DE REFROIDIR LENTEMENT :

Ne peut être enclenchée qu'à une température interne inférieure à 30°C.
P.S. : Si on souhaite étuver et refroidir les yaourts voir Réf : 053NAA.

CARACTÉRISTIQUES :

Alimentation en 230 Volts 50Hz.
Groupe froid : 150 Watts.
Résistance : 500 Watts.
Réglage de la température par thermostat électronique 2 niveaux.
Livrée en standard avec 5 clayettes 650 x 550 (en option clayette suppl.).
Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.
Dimensions L 740 x Prof 720 x H 1770 mm.

Réf : 053MAA



053MAA

GRILLE INOX SANS PIED 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

Bacs 154FRA et couvercles 154GBA non fournis voir page 51

ARMOIRE D'ÉTUVAGE ET DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR YAOURT

Permet l'étuvage à 43°C ± 1°C par l'intermédiaire d'une résistance 500 Watts.
Le refroidissement rapide de 43 à 4°C se fait à l'aide d'un groupe surdimensionné d'une puissance de 600 Watts et d'une circulation d'air performante.

Capacité : 10 caisses 154JBB soit l'équivalent de 2 X 20 L de lait ou 320 à 400 pots de yaourt.

L'armoire est livrée en standard avec 5 clayettes plastifiées 650 x 550 mm.
Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.
Alimentation 230 Volts monophasée.
Récupération des condensats derrière l'armoire.
Dimensions L 740 x Prof 720 x H 2050 mm.

L'armoire est équipée d'un thermostat digital à 2 niveaux de réglage pour les températures :

- une consigne pour le froid (3°C).
- une consigne pour le chaud (43°C).
- changement de température manuel.

Réf : 053NAA

EN OPTION :

CLAYETTE PLASTIFIÉE SUPPLÉMENTAIRE

Réf : 053DBB

GRILLE INOX SANS PIED 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA



053NAA

Caisses 154JBB non fournies voir page 112

CELLULE D'ÉTUVAGE POUR YAOURTS

Capacité : 150 litres de lait à étuver soit 1200 pots (30 caisses).

Cellule prête à monter, en panneaux type « sandwich », en acier laqué peints, épaisseur 60 mm.

Porte battante à passage de 700 mm, hauteur 1740 mm.

Cellule sans sol, à monter sur sol plat.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Régulation de la température par thermostat électronique.

Équipée d'un groupe chaud latéral.

Puissance : 1500 Watts.



Livrée sur palette, prête à monter.

Réf : 053RAA

Peut contenir 2 plates-formes comme ci dessous de 16 caisses ajourées 600*400 Réf : 154JBB (voir page 112).



PLATE-FORME 600 X 400 plastique

avec 6 roues fixes, dont 2 roues décalées pour faciliter la rotation.

Réf : 050FFA



050FFA

PLATE-FORME 600 X 400 inox

avec 4 roues pivotantes.

Réf : 050FBA



050FBA

CELLULE D'ÉTUVAGE ET/OU DE REFROIDISSEMENT POUR YAOURTS

CELLULE PRÊTE À MONTER

En panneaux type « sandwich », en acier laqué peints, épaisseur 80 mm.
Porte battante à passage de 800 mm, hauteur 1850 mm.
Dimensions intérieures : 1240 x 2040 ht 1910 mm
Dimensions extérieures : 1400 x 2200 ht 1970 mm
Soit 4,8 m³.

Réf : 038AEC

Pour étuvage seul : avec une rampe de chauffage

Réf : 053LAA (voir page 83)

Capacité 400 litres soit 6 piles de 14 caisses ajourées 600*400

Réf : 154JBB (voir page 112).

Pour étuvage et refroidissement : avec une rampe de chauffage

Réf : 053LAA (voir page 83) et un groupe froid (voir ci dessous).

Capacité 400 litres soit 6 piles de 14 caisses ajourées 600*400

Réf : 154JBB (voir page 112).

Pour refroidissement seul : avec un groupe froid (voir ci dessous).

Capacité 550 litres soit 8 piles de 14 caisses ajourées 600*400

Réf : 154JBB (voir page 112).

GROUPE FROID

Puissance nominale : 2,6 Kw.

Alimentation : 380 V 3 P+T+N

Réf : 038AFD



Cellule : Autres dimensions sur demande

RAMPE DE SÉCHAGE POUR FROMAGES ET D'ÉTUVAGE (43°C) POUR YAOURTS

RAMPE DE SÉCHAGE

Système de 4 ventilateurs indépendants montés sur un support en inox.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Caractéristiques de chaque ventilateur :

- puissance absorbée : 55 Watts.
- débit maximum : 1400 m³/heure.

Les 4 ventilateurs sont montés de façon indépendante et sont équipés chacun d'un interrupteur/variateur de vitesse.

Dimensions de la rampe de séchage :

- Largeur : 600 mm.
- Hauteur : 1800 mm (pieds compris).
- Empattement des pieds : 670 mm.

Réf : 053KAA

RAMPE DE CHAUFFAGE

Système de 4 ventilateurs et 4 résistances indépendants, montés sur un support en inox pour chauffer une cellule à yaourt.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

- 4 ventilateurs.
- 4 résistances de 750 W (3 kW au total).
- 1 thermostat + 1 sonde.
- 1 contacteur marche/arrêt.

Permet d'équiper une étuve à yaourt de manière économique.

Réf : 053LAA



053LAA



053KAA

Avec poignées

Option : boîtier de commande et d'affichage déporté.

Réf : 053LAC

FAISSELLES JETABLES

Type	Capacité	Nombre/ carton	Réf
N° 0	10 cl	2142	901AAA
N°00	13 cl	1920	901ABA
N°250	25 cl	800	901AMA
N°1	20 cl	1150	901ADA
N°3	Haute 400 g	600	901AKA
N°4	500 g	850	901AGA
N°10	1,2 kg	384	901AHA



PLATEAUX ALVÉOLÉS

Plateaux alvéolés scellables

Type	Nombre par carton	Réf
6 FAISSELLES N°0	300	903ACF

Plateaux alvéolés avec couvercle (plateau PS blanc + couvercle PET transparent)

Type	Nombre par carton	Réf
4 FAISSELLES N°0	300	903AAV
6 FAISSELLES N°0	200	903AAW
12 FAISSELLES N°0	84	903AAE
6 FAISSELLES N°00	90	903AAO
12 FAISSELLES N°1	70	903AAB

Plateaux alvéolés avec couvercle (plateau PP blanc + couvercle PP transparent)

Type	Nombre par carton	Réf
4 FAISSELLES N°0	480	903AAS
6 FAISSELLES N°0	336	903AAG
4 FAISSELLES N°1	270	903AAH



903ACF



903AAV



903AAW



903AAH



903AAG

DISQUES BUVARD POUR FROMAGES FRAIS EN FAISSELLES

Disque traité au sorbate de potassium (E202) ; permet de lutter contre le développement des moisissures de surface et des levures. Non autorisé en agriculture biologique. Conseillé avec Gamma 21, 22 et 23.

		Réf :
57 mm neutre	Paquet de 500	902AAA
65 mm neutre	Paquet de 500	902AAB
70 mm neutre	Paquet de 500	902AAC
85 mm neutre	Paquet de 500	902AAD
91 mm neutre	Paquet de 500	902AAE
105 mm neutre	Paquet de 500	902AAF
200 mm neutre	Paquet de 500	902AAG



ENSEMBLES FROMAGES FRAIS :

POT + FAISSELLE + DÔME



Type	Capacité	Nombre	Réf
T 25 200 g			
Pot T 25 Blanc		1150	906AAB
Faisselle N°1		1150	901ADA
Dôme D.88		1150	906AAC
F 250 250 g			
Pot 25 cl Blanc		1000	904AAF
Faisselle F 250		800	901AMA
Dôme D.94		1000	906AAE
F 3 400 g			
Pot 40 cl Blanc		600	906AAF
Faisselle N°3		600	901AKA
Dôme D.100		600	906AAG
F 4 500 g			
Pot 50 cl Transp.		600	905AAB
Pot 50 cl Blanc		600	905AAA
Faisselle N°4		850	901AGA
Dôme D.116		600	906AAH
F 10 1,2 kg			
Pot F10 Blanc		384	905AAE
Faisselle N°10		384	901AHA
Dôme D.145		384	906AAA



POTS À FROMAGE FRAIS

POT FROMAGE FRAIS BLANC

Capacité

		Réf
Pot 25 cl	615	910AAT
Couvercle pot 25 cl	600	906AAI
Pot 50 cl	800	904AAY
Couvercle pot 50 cl	1320	904AAP

POT FROMAGE FRAIS IMPRIMÉ

Capacité

	Nombre par carton	Réf
Pot 50 cl	800	908AAB
Couvercle pot 50 cl	1320	904AAP

Possibilité d'operculer : opercules diam 116.5 mm (voir page 88).

Pot imprimé : Marquage : "fromage frais".

Impression : Une seule impression possible : une vache.
Couvercle blanc (neutre).



910AAT+906AAI



904AAY+904AAP



908AAB+904AAP

POTS À CRÈME

904AAC+904AAK



Pots blancs ou transparents + couvercles plats blancs

Capacité	Nombre par carton	Réf
Pot 12.5 cl Transparent	1296	904AAA
Pot 12.5 cl Blanc	1296	904AAE
Couvercle pot 12.5 cl	1296	904AAI
Pot 20 cl Blanc	1000	904AAB
Pot 25 cl Blanc	1000	904AAF
Couvercle pot 20 et 25 cl	1000	904AAJ
Pot 50 cl Blanc	600	904AAC
Pot 50 cl Transparent	600	904AAH
Couvercle pot 50 cl	600	904AAK
Pot 100 cl Blanc	375	904AAD
Pot 100 cl Transparent	375	904AAQ
Couvercle pot 100 cl	375	904AAL

Pots impression passe partout + couvercles plats blancs

Capacité	Nombre par carton	Réf
Pot 25 cl	992	904AAZ
Couvercle pot 25 cl	2304	904ABO

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 88).

Pot 50 cl	500	904AAO
Couvercle pot 50 cl	1320	904AAP

Possibilité d'operculer : opercules diam 116.5 mm (voir page 88).

Pot imprimé : Marquage : "crème fraîche".

Impression : Une seule impression possible : un village dans un paysage de montagne.

Couvercle blanc (neutre)

904AAO+904AAP



058REA

Brousse du rove

Dimensions en mm diam sup/diam inf/hauteur)	Nombre par carton	Réf
32/22/85	2500	058REA

Possibilité de plaque de moulage (voir page 68).

FAISSELLES BROUSSE DU ROVE

EMBALLAGES POUR BROUSSE ET RICOTTA

Emballage 250 g

Type	Nombre par carton	Réf.
Faisselle 250 g	1300	907AAC
Pot 250 g	640	907AAD
Couvercle 250 g	1275	907AAE

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 88).



907AAC+907AAD+907AAE

POTS À YAOURT 125 g

Pot transparent



Pot à yaourt 125 g (au trait) Diamètre 67.5 mm.

Couleur : transparent

Réf : 909CAA

Carton de 2275/palette de 15 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 88,89).

Pot blanc

Pot à yaourt 125 g (au trait) Diamètre 67.5 mm.

Couleur : blanc

Réf : 909CAB

Carton de 2275/palette de 15 cartons



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 88,89).

Pot impression passe partout



Pot à yaourt 125 g (au trait) Diamètre 67.5 mm.

Couleur : transparent

Réf : 909CBC

Carton de 2275/palette de 15 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 88,89).

Pot imprimé : Marquage : "le yaourt de la ferme".

Impression : Une seule impression possible : "pré avec coquelicots".

Pot personnalisé

Nous sommes en mesure de personnaliser votre gamme de pots de 1 à 4 couleurs. N'hésitez pas à nous faire parvenir vos maquettes, nous vous proposerons une cotation. Minimum de commande 1 palette.



Clipsage facile

COUVERCLES POUR POT À YAOURT

Couvercle : Diamètre 67.5 mm

Couleur : blanc

Réf : 904AAS

Carton de 1332

Réf : 904ABP

Carton de 3000



Clipsage renforcé

POT À YAOURT EN VERRE 125 g



909BAA+909BBA

Pot verre 125 g

Pot verre 125 g Diamètre du col : 55 mm

Nombre par palette

env. 5100

Réf

909BAA

Nombre par carton

4000

Réf

909BBA

Couvercle blanc pot 125 g

Possibilité d'operculer : opercules diam 56,2 mm (aluminium + revêtement de thermoscéllage).

Nombre par blister

1600

Réf

913VAA

Opercule alu pot 125 g

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

Vente à la palette de 5100 pots minimum.

Pas de détail.



909BAA+913VAA

POT À YAOURT 100 g

Pot transparent

Pot à yaourt 100 g (au trait) Diamètre 68 mm.

Couleur : transparent

Réf : 909AAX Carton de 2205/palette de 18 cartons



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm blister de 2000 (voir ci-dessous et page 89).



Couvercle pour pot à yaourt 100 g (voir page 87).

POTS À YAOURT 400 g

Pot 400 g blanc ou transparent + couvercle plat blanc



909DAB+909DAG

Capacité

Nombre
par carton

Réf.

400 g Transparent

640

909DAA

400 g Blanc

640

909DAB

Couvercle pot 400 g

2622

909DAG

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir ci-dessous).

Impression à partir de 23040 pots (2 palettes).

OPERCULES ALUMINIUM POUR POTS PLASTIQUES EN PS (polystyrène), PP (polypropylène)

Opercules neutres



Diamètre	Couleur	Quantité par blister	Réf
68mm	aluminium	2000	913AAA
68mm	doré	2000	913DAA
68mm	blanc	2000	913AAC
95,5mm	aluminium	2000	915AAA
116,5mm	aluminium	1800	917AAB

Opercules imprimés avec décor :



Nature

Réf : 913HAK



Nature sucré

Réf : 913HAW



0 % matière grasse

Réf : 913HAV



Chèvre

Réf : 913HBE



Brebis

Réf : 913HBF

Opercules imprimés sans décor :



Vanille

Réf : 913HCA



Chocolat

Réf : 913HCB



Fromage frais

Réf : 913HCF

Conditionnement : blister de 2000



Framboise
Réf : 913HAA



Fraise
Réf : 913HAB



Cassis
Réf : 913HAC



Fruits des bois
Réf : 913HAD



Pêche
Réf : 913HAE



Poire
Réf : 913HAF



Ananas
Réf : 913HAG



Myrtille
Réf : 913HAH



Abricot
Réf : 913HAI



Citron
Réf : 913HAJ



Vanille
Réf : 913HAL



Cerise
Réf : 913HAM



Mûre
Réf : 913HAN



Caramel
Réf : 913HAO



Banane
Réf : 913HAP



Noix de coco
Réf : 913HAQ



Chocolat
Réf : 913HAR



Café
Réf : 913HAS



Mangue
Réf : 913HAT



Pruneau
Réf : 913HAU



Châtaigne
Réf : 913HAX



Fruits exotiques
Réf : 913HAY



Rhubarbe
Réf : 913HAZ



Figue
Réf : 913HBB



Orange
Réf : 913HBC



Mandarine



Mirabelle

Conditionnement : blister de 2000



Poire
Banane

Décors personnalisés à partir de 20 000 – Nous consulter.

GROUPEURS ET PANIERS POUR POTS À YAOURT Ø 67,5 mm

Groupeur transparent pour 2, 4 et 6 pots à yaourt Ø 67,5 mm

(fabriqué avec 80% de rPET minimum (PET recyclé))

Convient pour pots operculés, ne convient pas pour pots avec couvercle.

Groupeur	Réf	Nombre/ Carton
----------	-----	-------------------

2 pots	909ADA	1776
--------	--------	------

4 pots	909ADB	1044
--------	--------	------

6 pots	909ADC	736
--------	--------	-----



Panier de couleur vert pour 4 et 6 pots à yaourt Ø 67,5 mm

Panier	Réf	Nombre/ Carton
--------	-----	-------------------

4 pots	909ABA	208
--------	--------	-----

6 pots	909ACA	156
--------	--------	-----



GROUPEURS CARTON POUR POTS À YAOURT Ø 67,5 mm

Groupeur carton pour 4 pots à yaourt Ø 67,5 mm

Convient pour pots operculés, ne convient pas pour pots avec couvercle.

Matière : Carton kraft.

Montage sans collage, clipsage rapide, carton très résistant.

Groupeur neutre blanc	Réf	Nombre/ paquet
--------------------------	-----	-------------------

4 pots	910AIJ	200
--------	--------	-----

Groupeur imprimé passe partout	Réf	Nombre/ paquet
--------------------------------------	-----	-------------------

4 pots	910AIB	200
--------	--------	-----

Support inox pour assemblage groupeur carton.

Réf : 910AIG



Personnalisation sur demande, à partir de 20 000 groupeurs.



125 ml

Bouteille à lait 125 ml Couleur : blanc.

Matière : PET.

Conditionnement : 280 bouteilles sous housse.

Carton de 560, 6 cartons par palette soit 3360 bouteilles.

Réf :

Bouteille		900AED
Bouchon	●	900ABX
Bouchon	●	900AFC
Bouchon	●	900AFB
Bouchon	○	900AFA

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.

Bouteille à lait 1/4 litre Couleur : blanc.

Matière : PET.

Conditionnement : 181 bouteilles.

16 housses par palette soit 2896 bouteilles.

Réf :

Bouteille		900AEA
Bouchon	●	900ABX
Bouchon	●	900AFC
Bouchon	●	900AFB
Bouchon	○	900AFA

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.



25 cl



50 cl

Bouteille à lait 1/2 litre Couleur : blanc.

Matière : PET.

Conditionnement : 136 bouteilles.

12 housses par palette soit 1632 bouteilles.

Réf :

Bouteille		900AEB
Bouchon	●	900ABX
Bouchon	●	900AFC
Bouchon	●	900AFB
Bouchon	○	900AFA

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.

Bouteille à lait 1 litre Couleur : transparent.

Matière : PET.

Conditionnement : 144 bouteilles sous housse plastique.

5 housses par palette soit 720 bouteilles.

Réf :

Bouteille		900ADA
Bouchon	●	900ABX
Bouchon	●	900AFC
Bouchon	●	900AFB
Bouchon	○	900AFA

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.



1 L

Attention, les bouteilles de 25 cl, 50 cl et 1 L (matière PET) se déforment à partir de 40°C.



2 L

Bouteille à lait 2 litres Couleur : translucide.

Matière : PEHD.

Conditionnement : Sous housse.

Carton de 46 / palette de 460.

Réf :

Bouteille		900ABV
Bouchon	●	900ABU

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge.

Bidon à lait 5 litres Couleur : translucide.

Matière : PEHD. Non gradué.

Conditionnement : sous housse.

Carton de 18 / palette de 144 ou 180 (non reconditionné en carton).

Réf :

Bidon		900ABT
Bouchon	●	900ABU

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge.



5 L

PAILLONS EN PAILLE DE SEIGLE

Taille (en cm)	Quantité par carton	Réf
- 20 x 50 long. de paille 20	125 paillons	049AMA
- 30 x 30 long. de paille 30	200 paillons	049AGA
- 30 x 40 long. de paille 30	150 paillons	049ABA
- 51 x 31.5 (pour claies inox)	175 paillons	049AEA
- 45 x 55 long. de paille 45	100 paillons	049AFA



PAILLONS EN PLASTIQUE



Largeur : 0.30 mètre

carton de 100 ou 120 mètres linéaires selon arrivage.

Réf : 049CBA

FILMS ÉTIRABLES

FILMS ÉTIRABLES NON PERFORÉS (usage manuel)

Film alimentaire, étirable. Pour filmer les fromages individuellement. S'utilise avec ou sans plaque chauffante.

Format : Bobinot 300 ml, laize de 30 cm, avec boîte distributrice

Réf : 911ABK

Format : Bobinot 300 ml, laize de 45 cm, avec boîte distributrice

Réf : 911ABL



DÉROULEURS DE FILM ÉTIRABLE

DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE MANUEL :

Permet le conditionnement manuel de produits alimentaires sous film étirable laize 600 mm maxi.

Découpe du film par cutter coulissant.

A poser sur table ou plan de travail, pas besoin de le fixer.

Réf : 911BAA

A utiliser avec film 911ABK ou 911ABL (voir ci-dessus)



DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE MANUEL AVEC COUPE ET SCELLAGE DU FILM :

Coupe et scellage du film par une seule pièce téflonnée équipée d'une résistance de 230 Watts.

Permet de thermosceller le film sous la barquette.

Modèle de table de faible encombrement, pas besoin de le fixer.

Bobine intégrée sous le plateau.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Réf : 911CAA

A utiliser avec film 911ABK ou 911ABL (voir ci-dessus)

SIMILI SULFURISÉ

45 g/m² (Utilisation sur les deux faces).
Fromage frais, mi-frais, beurre, congélation.

FORMAT :	65 x 100	Réf : 911AAA
	65 x 50	Réf : 911AAB
	32 x 50	Réf : 911AAC
	32 x 25	Réf : 911AAD
	33 x 32	Réf : 911AAE

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

**Pour plaquette 125 g,
prendre ½ feuille de
format 32*25 = 16*25**



INGRAISSABLE

45 g/m², traité dans la masse (utilisation sur les deux faces).
Fromage sec, fromage affiné.

FORMAT :	65 x 100	Réf : 911AAF
	65 x 50	Réf : 911AAG
	32 x 50	Réf : 911AAH
	32 x 25	Réf : 911AAI
	33 x 32	Réf : 911AAK

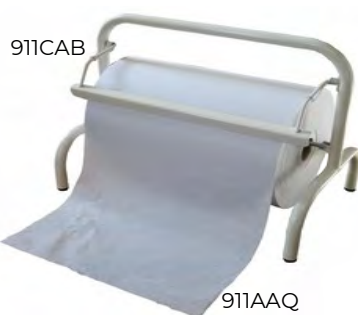
CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

PARAFFINÉ

50 - 55 g/m², traité 1 face. Utilisation : Fromage côté paraffiné.
Fromage mi-frais, sec, affiné. Recommandé pour des stockages longs sous papier.

FORMAT :	65 x 100	Réf : 911AAL
	65 x 50	Réf : 911AAM
	32 x 50	Réf : 911AAN
	32 x 25	Réf : 911AAO
	33 x 32	Réf : 911AAP

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.



Dérouleur pour papier
Réf : 911CAB

ROULEAU DE PAPIER PARAFFINÉ

50 - 55 g/m², traité 1 face. Utilisation : Fromage côté paraffiné.
Fromage mi-frais, sec, affiné. Recommandé pour des stockages longs sous papier.

FORMAT : En rouleau ; laize de 33 cm

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

Papier neutre, couleur blanc.
Réf : 911AAQ

Papier imprimé, impression Produits fermiers.
Réf : 911ACG

PAPIER POUR BEURRE

(utilisable seul ou avec thermoscelleuse de papier)
60 g/m² (1 face papier, 1 face PE).
Fromage frais, beurre.

FORMAT :	65 x 50	Réf : 911ABT
	32 x 50	Réf : 911ABU
	32 x 25	Réf : 911ABV

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.



911ACG

DUPLEX

55 g/m² (1 feuille papier collé à 1 film, utilisation côté film).
Fromage affiné avec moisissures, sec.

FORMAT :	32 x 50	Réf : 911AFC
	32 x 25	Réf : 911AFB

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.



94 PAPIER CAMEMBERT

40 g/m² (1 feuille opaque collée à une feuille paraffinée).

FORMAT :

Feuille de **210 x 210** mm Réf : 911AAU

Feuille de **245 x 245** mm Réf : 911AAT

Paquet de 1 000 feuilles



PAPIER COULOMMIERS

40 g/m² (1 feuille opaque collée à une feuille paraffinée).

FORMAT :

Feuille de **300 x 300** mm Réf : 911ABY

Paquet de 1 000 feuilles



BOÎTE CAMEMBERT EN BOIS



BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE POUR CAMEMBERT

Bois de peuplier agrafé.

Fond diamètre : 108 mm

Hauteur : 25 mm

Couvercle diamètre : 112 mm

Hauteur : 20.5 mm

Réf : 910ACJ

Carton de 320 boîtes + couvercles.

Étiquetage couvercles à partir de 10 000 boîtes - Nous consulter.

BARQUETTES SCELLABLES

BARQUETTES EN CARTON SCELLABLE

Matière pure pâte carton. Biodégradable et compostable.

Convienent pour lactiques égouttés, avec ou sans épices, mi secs et secs.

Ne convienent pas pour fromage blanc battu ou autres fromages non égouttés.

Nouveau

Capacité : **Dimensions en millimètre**

- **410 ml** L : 142 x l : 92 x Ht : 36

Réf : 910AKA

Sachet de 100 ou carton de 800

- **900 ml** L : 200 x l : 134 x Ht : 48

Réf : 910AKB

Sachet de 65 ou carton de 520



910AKA



910AKB



Scelleuses et plaques voir p. 47

FILMS DE SCELLAGE BIODÉGRADABLE

pour barquettes carton



Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.

- Laize 160 mm.

- Longueur 640 mètres.

Réf : 038FHE

FILMS DE SCELLAGE

pour plateaux alvéolés

Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.

- Laize 150 mm.

- Longueur 500 mètres.

Réf : 038FHC

Film de scellage à utiliser avec machine 038FEA.

- Laize 280 mm.

- Longueur 300 mètres.

Réf : 038FHD

Les dimensions sont exprimées en millimètre et sont des dimensions intérieures

RAVIER avec couvercle (non scellable), pour fromage aux herbes, fromage fort...

Dim : Long. 101 x larg. 73

Capacité		Réf	Carton de 1000
- Ravier 150 ml	Ht : 30	910AAC	
- Ravier 250 ml	Ht : 50	910AAD	
- Couvercle pour ravier		910AAF	



COUPELLE pour fromage "frais démoulé" (non scellable) - carton de 1000



Réf	Ø en mm	Haut utile	Nombre / Carton
910AAP	85	30	1000
910AAN	85	40	1000
910AAO	Couvercle		1000

COUPELLE LÉGÈRE en papier - (non scellable)

Réf	Ø en mm	Haut utile	Nombre / Carton
910DAA	88	18	2720
910DAB	100	20	2250



BOÎTE MONOCOQUE pour un fromage (fond gaufré + couvercle à charnière avec clips de fermeture)

Fabriqué avec 30 % de rPET minimum (PET recyclé)



Réf	Ø en mm	Haut utile	Matière	Nb/ Carton
910ABT	80	30	PET	960
910ABU	93	31	PET	750
910AEA	93	39	PET	690
910ABW	93	43	PET	480
910ABX	93	58	PET	400
910ABY	93	75	PET	420
910ABZ	110	53	PET	760
910AHC	L = 160 ; l = 50		PET	900

BOÎTE BI-COQUES pour deux fromages (fond gaufré + couvercle à charnière avec clips de fermeture)

Réf	Ø en mm	Haut utile	Matière	Nb/ Carton
910AEB	60	31	PET	1260



BARQUETTES EN POLYSTYRÈNE EXPANSÉ

BARQUETTES

Barquettes thermoformées en polystyrène expansé de couleur noir ou marron.

Réf	Couleur	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Qté par carton
910CAA	Noir	100x65x15	135x100x21	1200
910CBA	Noir	90x90x16	135x135x19	1000
910CBB	Marron	90x90x16	135x135x19	1000
910CCA	Noir	140x95x18	180x135x17	1000
910CDA	Noir	180x90x160	225x135x17	1000



910CAA



910CBB



910CBA



910CCA



910CDA

BARQUETTES EN CARTON

BARQUETTES EN CARTON

81 % de carton recyclé, enduction PP thermo.

Réf	Couleur	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Qté par carton
910DBA	Marron	105x105x10	129x129x12	520
910DBB	Marron	150x105x10	172x125x12	525



910DBA



910DBB

BARQUETTES EN BOIS

BARQUETTES THERMOBOIS

Standard en peuplier nu. Sur demande avec papier sulfurisé contrecollé.

Réf	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Qté par paquet
910ACP	120x55 ht 20	150x85	180
910ACD	150x60 ht 15	172x77	240
910ACN	186x50 ht 21	215x80	200
910ACK	60x120 ht 9	133x72	250
910ACY	107x105 ht 18	130x135	160
910ACX	Diam. 80 ht 30		-



910ACP



910ACX



910ACN



910ACK



910ACY



910ACD

SACS LIASSES



911AEA

SACS LIASSES

Épaisseur 13 microns, semi opaque.

Carton de 6 liasses de 500 soit 3000 sacs.

Format : L 17 cm x P 22 cm

Réf : 911AEA

Carton de 5 liasses de 500 soit 2500 sacs.

Format : L 23 cm x P 31 cm

Réf : 911AEB



911AEB

SACS DE VENTE

SACS BRETELLLES

Épaisseur 13 microns, matière biosourcée, biodégradable.

Carton de 20 liasses de 100 soit 2000 sacs.

Format : Larg 26 cm x Soufflet 6 x Haut 45

Réf : 911ADF

Coloris : vert ou blanc + impression passe partout.



911ADF



911ADC

SACS PLASTIQUES RÉUTILISABLES ET RECYCLABLES

Épaisseur 50 microns,

Carton de 5 liasses de 100 soit 500 sacs.

Format : Larg 27 cm x Soufflet 14 x Haut 48

Réf : 911ADC

Coloris : Blanc + impression passe partout.

**NOUVEAU
SACS PLASTIQUES
CONFORMES
A LA NORME
SACS DE CAISSE**

SACS PAPIER KRAFT

Format : Petit sac Larg 16 cm x Soufflet 7 x Haut 28

Matière : Papier kraft blanc. Sans poignée.

Réf : 911DAC

Carton de 1000



911DAC

Format : Grand sac Larg 26 cm x Soufflet 14 x Haut 29

Matière : Papier kraft écru. Avec poignées plates.

Réf : 911DAB

Carton de 250



911DAB

TAMPON ENCREUR / ENCRE ALIMENTAIRE

Cartouche pour codeur pneumatique

(encre alimentaire).

Application : opercules, fond de boîte métallique.

Réf : 200EAD



Régénérateur

pour cartouche 200EAD

Flacon de 250 ml.

Réf : 200EAJ

Tampon + coffret complet

Application : - date + DLUO

- arôme fruits sur opercules alu,

papier, capsule PE-PS etc

Réf : 200EAA



ÉTIQUETEUSES

Étiquetteuse à chiffres seuls sur 2 lignes de 10 chiffres

Impression noire

Réf : 200DAF

Étiquetteuse à lettres et à chiffres :

1 ligne de 10 lettres en haut et 1 ligne de 10 chiffres en bas

Impression noire

Réf : 200DAR

Pour les yaourts, permet d'indiquer le nom du fruit.

Pour les fromages, permet d'indiquer le nom de celui-ci ou l'épice.



Kit pour étiqueteuse 200DAF (chiffres) : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur

Étiquette blanche avec deux lignes imprimées en rouge :

N° LOT 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LE :
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAH

CODE 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
A CONSOMMER JUSQU'AU
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAJ

Kit pour étiqueteuse 200DAR (lettres et chiffres) : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur

Étiquette blanche avec la 1^{ère} ligne vierge et la 2^{ème} ligne imprimée en rouge :

A B C D E F G H I J
A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LE :
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAL

A B C D E F G H I J
A CONSOMMER JUSQU'AU
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAN

Kit étiquettes blanches, sans inscription : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur

Réf : 200DAP

ÉTIQUETTES D'IDENTIFICATION



200DAE

Étiquette en matière synthétique pour identification des piles de claies

Matière étanche et indéchirable.

Dimensions : 100 x 150 mm.

Percée d'un trou de 40 mm de diamètre.

Paquet de 250 étiquettes

Réf : 200DAE

Dimensions : 60 x 187 mm.

Paquet de 500 étiquettes.

Réf : 200DAU



200DAU

ÉTIQUETTES DE VENTE

Étiquette blanche en forme d'écusson

Avec pique inox.

Dimensions : 6 x 8 cm.

En PVC pour contact alimentaire.

Réf : 200DAT



200DAT

Étiquette blanche

Dimensions : 6 x 8 cm.

Permet de noter le prix par un système de roulettes.

Fixation par une patte en inox souple.

Réf : 200DAD



200DAD



200DCC

Étiquette blanche rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.

Dimensions : 6 x 8 cm.

En PVC pour contact alimentaire.

Réf : 200DCC



200DCD

Étiquette planchette rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.

Dimensions : 6 x 8 cm.

En PVC pour contact alimentaire.

Réf : 200DCD

Étiquette ardoise rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.

Dimensions : 10,5 x 7 cm.

En PVC pour contact alimentaire.

Écriture marqueur blanc ou craie.

Réf : 200DCE



200DCE

Support étiquette transparent

En PVC pour contact alimentaire.

Réf : 200DCA



200DCA

Stylo feutre blanc pour écrire sur les étiquettes.

Pointe moyenne, effaçable avec un chiffon humide.

Réf : 200DAB

Stylo feutre noir pour écrire sur les étiquettes.

Pointe moyenne, effaçable à l'alcool.

Réf : 200DAC

ÉTAGÈRE PLASTIQUE

Étagère plastique

Longueur : 920 mm – Largeur : 450 mm.
 Hauteur totale : 1840 mm.
 Hauteur entre chaque étage : 370 mm.
 5 étages de 50 kg de portée. Couleur : Beige.
 Qualité : Contact alimentaire, montage très facile et très rapide.
 Réf : 201EAA



201GAA

Pieds inox

Surélève l'étagère de 10 cm.
 (pour étagère 201EAA)
 Réf : 201EAB



201EAA

ÉTAGÈRE ALUMINIUM

Étagère aluminium anodisée

Structure alu 4 niveaux avec clayettes en polypropylène.
 Longueur : 935 mm – Largeur : 555 mm – Hauteur : 1750 mm.
 Clayettes démontables et lavables en laveuse.
 Hauteur des niveaux modulable.
 Capacité 60 kg par niveaux.
 4 pieds vérins réglables.
 Livrée démontée.
 Réf : 201GAA

ÉTAGÈRES TOUT INOX

Étagères pleines en inox

A boulonner au mur, largeur 300 mm.
 Dossieret arrière de 40 mm.
 Visserie non fournies.
 Longueur 600 mm
 Réf : 201EBA

Longueur 1200 mm
 Réf : 201ECA



DESSERTTE INOX



Desserte en inox

En inox 304.
 Longueur : 800 mm – Largeur : 500 mm – Hauteur : 935 mm.
 4 roues pivotantes.
 Capacité 30 kg par niveau.
 Livrée démontée.
 Réf : 044DEA

PRODUITS DE NETTOYAGE POUR LA FROMAGERIE

Utiliser les produits biocides avec précaution.

Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Utiliser les protections adaptées au dosage et à l'utilisation des lessives
(corps : bottes et tablier, mains : gants de lavage, yeux : masque ou lunettes)

Ne jamais mélanger un produit acide avec un produit alcalin.

Tous nos produits de ce catalogue sont conformes à l'arrêté du 08/09/99 modifié
et sont utilisables en nettoyage et désinfection en transformation biologique.



NETTOYAGE MANUEL POUR PLONGE

BASO MANUCLEAN Détergent neutre très dégraissant (liquide).

Bidon de 5 kg

Réf : 100ACB

Utilisation : Pour le lavage du petit matériel.



Remplace le BASO CTC
Plus riche en soude

ALCALIN

INDAL TA 400 Détergent désinfectant (chloré) alcalin (liquide).

Bidon de 24 kg

Réf : 100ABJ

Utilisation : En trempage (lavage manuel) ou circulation ou aspersion.
Nettoyage de tout le matériel inox, faisselles, toiles à fromages, bassines, seaux, murs, sols... à une température inférieure à 60°C.
(sur l'aluminium et le galvanisé ne pas dépasser 35°C pendant 10 min).

BASO CHLOR DD Détergent désinfectant (chloré) alcalin (poudre).

Sac de 25 kg

Réf : 100AAC

Utilisation : En trempage (lavage manuel) ou circulation.
Nettoyage de tout le matériel inox, faisselles, toiles à fromages, bassines, seaux, murs, sols... à une température comprise entre 40 et 45°C.
Nettoyage des barattes en inox à 60°C après un rinçage à chaud.
(sur l'aluminium et le galvanisé : nettoyage à basse température).



BASO NETAL Détergent alcalin (liquide).

Bidon de 29 kg

Réf : 100AAA

Utilisation : Nettoyage pasteurisateur, échangeur.
Craint le gel.

ACIDE

BASO SEPTACID Détergent détartrant acide (liquide).

Bidon de 28 kg

Réf : 100AAF

Utilisation : En trempage (lavage manuel) en circulation ou aspersion.
Nettoyage de tout le matériel inox et du petit matériel de fromagerie (faisselles, bassines et seaux...) à une température comprise entre 50 et 65°C.
Conçu pour le lavage en armoire, lave batterie et tunnel.



INDAL MSP Détergent détartrant acide (liquide).

Bidon de 22 kg

Réf : 100AAE

Utilisation : En trempage (lavage manuel) ou circulation ou aspersion.
Nettoyage de tout le matériel inox et du petit matériel de fromagerie (faisselles, bassines et seaux ...) à une température comprise entre 50 et 65°C.
Conçu pour le lavage en armoire, lave batterie et tunnel.
Détergent efficace contre le collage. Pauvre en acide phosphorique.

ARVO 21 SR Désinfectant de surface alcoolisé bactéricide (liquide).



Pulvérisateur de 750 ml, prêt à l'emploi.

Réf : 100ABM

Bidon de 4,5 kg, sans rinçage.

Réf : 100ABR

Lingettes boîte de 200, prêtes à l'emploi, à usage unique.

Réf : 100ABQ



ARVO SEPT Désinfectant aux propriétés bactéricides et fongicides (moisissures) (liquide).

Utilisation : S'applique sur des surfaces préalablement nettoyées (avec un acide et/ou une base) et rincées.

En trempage, circulation ou aspersion.

Désinfection de tout le matériel de fromagerie.

Produit non corrosif.

P.S. : Produit beaucoup plus efficace que l'eau de javel sur les moisissures.

Bidon de 20 kg

Réf : 100AAT

INDAL PERACID 50 Désinfectant à base d'acide peracétique (liquide).

Utilisation : S'utilise à froid, très efficace pour désinfecter par trempage les griffes de traite, le réseau d'eau et les canalisations. Très bonne dégradabilité pour l'environnement.

Bidon de 22 kg

Réf : 100ABT



NETTOYAGE DES MAINS

RC MANO SEPT Savon antiseptique pour les mains (liquide)

Décontaminant, désodorisant et adoucissant.

Bidon de 5 kg

Réf : 100ABX



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Capacité : 1 litre (se fixe au mur).

Réf : 100AAW

Plus doux pour les mains



DÉSINFECTION DES MAINS

DÉSINFECTANT POUR LES MAINS Gel hydroalcoolique

Réf : 100ABV

Recharge de 0,8 L.



DISTRIBUTEUR pour recharge de désinfectant pour les mains.

Réf : 100ABU



NETTOYAGE DU MATÉRIEL DE TRAITE

INDAL SUPERMILK Détergent, désinfectant, chloré, alcalin (liquide).

Bidon de 24 kg

Réf : 100ABP

Utilisation : Lavage en circuit, produit non moussant.



INDAL PRO TOP Détergent, détartrant acide (liquide).

Bidon de 24 kg

Réf : 100AAY

Utilisation : Lavage en circuit, produit non moussant.



NETTOYAGE DES CHAUDRONS EN CUIVRE

POUDRE À RÉCURER LES CHAUDRONS EN CUIVRE

Seau de 10 kg

Réf : 100ABD

DÉTERGENT SPÉCIAL LAVE LINGE



ULTRA WHITE Détergent, désinfectant pour lave linge (poudre)

Utilisation : Conçu pour le lavage de toiles, sacs d'égouttage, vêtements de travail, gants et tabliers. Adapté pour lavettes de traite. Conforme pour contact alimentaire.

Seau de 8 kg

Réf : 100ABW



DÉSINFECTION D'AMBIANCE

FUMISPORE ULTRAD HA

Permet le traitement fongicide des locaux et des gaines de ventilation par ultradiffusion.

Conditionnement en boîte aluminium pour

15-30m³

Réf : 100BAB

50-100m³

Réf : 100BAD



BAC DE RÉTENTION / POMPES DOSEUSES

BAC DE RÉTENTION

Convient pour 1 bidon de 20 à 30 kg, détergent alcalin ou acide.

Comprend 1 bac + 1 grille inox.

Réf : 154IAE



POMPE DOSEUSE 100 ML Pour bidon de 20-29 kg

Réf : 100ABC

POMPE DOSEUSE 10 ML Pour bidon de 5 kg

Réf : 100ABA



100ABA



100ABC



154IAE

ATTENTION :

Ne jamais mélanger un produit acide avec un produit alcalin

PEINTURE

PEINTURE ANTIFONGIQUE (Spéciale salle de fabrication : murs et plafond)

Conçue pour les fromageries, salles de conditionnement, hâloirs. Elle permet la protection des surfaces contre les moisissures.

Peinture acrylique brillante, blanche

Rendement : 10 m² par litre et par couche (application en 2 couches).

Séchage entre deux couches 8 heures.

Dilution : à l'eau

Supports compatibles : Ciment, béton brut, fibrociment sec, plâtre sec, bois et polystyrène.

(ne pas laver le support à la javel).

Bidon de 4 L

Réf : 113ADA

Efficacité
reconnue
contre les moisissures



Qualité fibres polyester

BROSSES À MAIN

Poignée étroite, fibres dures
Poignée étroite, fibres souples

Réf : 115PCB

Réf : 115PEA



115PCB



115PDA

BROSSE À MAIN ET ONGLES

Avec poignée, fibres souples

Réf : 115PDA



115GBA

BALAI BROSSES et LAVE – PONTS

BALAI 30 cm poils courts, fibres dures (longueur 30 mm)

BALAI 50 cm fibres souples (longueur 60 mm)

Réf : 115GBA

Réf : 115HAA

BALAI DROITS

26 cm, poils longs, fibres souples (longueur 90 mm)

26 cm, poils longs, fibres dures (longueur 90 mm)

Réf : 115KCA

Réf : 115KDA

BROSSES TANK À LAIT

Fibres souples

Fibres dures

Réf : 115LAA

Réf : 115LBA



115LAA



RACLETTES EN MOUSSE

50 cm, mousse noire

Mousse de rechange 50 cm

70 cm, mousse noire

Mousse de rechange 70 cm

Réf : 115MCA

Réf : 115MDA

Réf : 115MAA

Réf : 115MBA

MANCHES

Manche blanc en fibre de verre pour raclette 1.40 m

Manche bleu en fibre de verre pour brosse 1.30 m

Réf : 115RAA

Réf : 115RBA

SUPPORT BALAIS

Longueur : 51.5 cm pour recevoir 3 manches

Réf : 115SMA

LOT DE 3 CROCHETS pour vêtements (clipsable sur le support balais)

Réf : 115SMB



115MEA

RACLETTE À MAIN longueur 25 cm

Réf : 115MEA

RACLETTE AVEC MANCHE longueur 25 cm

Réf : 115MEB



115MEB

ÉCOUVILLONS avec tige inox

Pour le nettoyage des tuyaux.

Réf : 115SAA

Réf : 115SBA

Réf : 115SCA

Réf : 115SDA

Diamètre

10 mm

20 mm

30 mm

40 mm

Réf : 115SEA

Réf : 115SFA

Réf : 115SGA

Réf : 115SHA

Diamètre

50 mm

60 mm

70 mm

80 mm

Écouvillon pour le nettoyage des tubes à essais.

Diam : 20 mm

Réf : 115SJA

TIGE FILETÉE pour écouvillon 1 m, inox.

Réf : 115SKA

RALLONGE pour tige 1 m, inox.

Réf : 115SLA



PULVÉRISATEURS MANUELS



PULVÉRISATEUR 1 LITRE

Entièrement lavable.

Réf : 045GCA

045GCA



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE 1.5 LITRES

Qualité alimentaire. Convient pour pulvériser cendre liquide, colorant et solution d'affinage.

Réf : 045GAB

045GAB

CANON À MOUSSE

Permet de produire et pulvériser une mousse sur les murs, sols et matériels, d'un détergent alcalin ou acide additionné d'un agent moussant.

CANON À MOUSSE INOX 24 LITRES

Fonctionne à l'air comprimé (4 bars).

Comprend un manomètre, une lance inox de 75 cm + tuyau de 9 m.

Réf : 114KDA



ADDITIF POUR CANON À MOUSSE BASO M 32

Adjuvant de nettoyage auto-moussant (liquide).

Bidon de 20 kg

Dosage à 2 % avec détergent acide ou alcalin.

Température d'utilisation 25° à 30°C.

Réf : 100ABB

114KDA



CENTRALE DE LAVAGE



CENTRALE DE LAVAGE

Pour alcalin ou acide. A raccorder sur le réseau eau chaude. Permet de mélanger le détergent à l'eau chaude afin de prélever matériels, sols et murs avant le lavage manuel.

Vanne ouverte = eau chaude + détergent

Vanne fermée = eau chaude seule

Fonctionne par venturi.

Ajustement de la dose par pastille de réduction.

CENTRALE DE LAVAGE COMPLÈTE

Réf : 100AEA (comprend 20 m de tuyau + pistolet)

COURONNE DE TUYAU

Réf : 100AEB (20 m de tuyau de rechange)



Certifié ACSE : comprend 2 clapets de sécurité anti-pollution de l'eau du réseau par le détergent utilisé.

PISTOLET DE LAVAGE / RACCORD

PISTOLET DE LAVAGE

Permet le nettoyage à l'eau froide ou chaude, sous forme de brouillard ou de jet large ou concentré. Très bonne isolation de la poignée. Livré avec embout cannelé pour tuyau diamètre 20 mm ou 15 mm et coupleur rapide pour tuyau diamètre 15 mm.

Réf : 115RTA



RACCORD RAPIDE POUR PISTOLET

pour tuyau diamètre 15 mm intérieur.

Réf : 047LRA



PETITE PLONGE INOX

Dim : Long 1600 mm x larg 700 mm x hauteur 850 mm
Comprend 2 bacs (Dim : 500 x 500 x 300 mm),
un égouttoir et une étagère.

Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique.
Livraison démontée.

2 bacs à gauche + égouttoir

Réf : 114DAA

2 bacs à droite + égouttoir

Réf : 114DAB

Option : mitigeur douchette

Réf : 114DBA



Photo non contractuelle
Livrée avec une étagère



114DJA

114DGA

BAC INOX GRANDE PLONGE (sans égouttoir) avec pieds inox réglables

Avec bonde d'évacuation placée avec manchon
pour recevoir un tuyau de 30 mm.

Adapté pour recevoir des claies ou grilles 630 x 510 mm.

Dim int : Long 930 mm x larg 610 mm x profondeur 400 mm

Hauteur totale : 1000 mm

Capacité : 220 litres

Sur demande : perçage pour montage d'un mitigeur douchette.

Réf : 114DGA

ÉGOUTTOIR INOX pour bac 114DGA

Dimensions : 650 x 610 mm

Réf : 114DJA

BAC DE TREMPAGE PLASTIQUE

Peut recevoir des grilles (sans pied) 630 x 510 (environ 20)

Dimensions int Haut : Long 730 x larg 560 x ht 360 mm

Dimensions int bas : Long 690 x larg 510 x ht 360 mm

Capacité : 150 L

Coloris : noir

Réf : 114BAA



LAVE-MAINS

LAVE-MAINS en acier inoxydable

Avec robinet à commande fémorale pré-montée ainsi qu'un siphon.

- Cuve oblongue.
- Dimensions : Avec dossier : Ht 600 x Long. 400 x Prof. 335 mm.
- Commande d'arrivée d'eau par panneau frontal.
- Une seule arrivée d'eau. Avec un mitigeur qui permet de régler la température de l'eau.
- Distributeur de savon.

Avec dossier et avec mitigeur

Réf : 114FDA



BROSSE À MAIN ET ONGLES

Avec poignée, fibres souples
(voir page 103).

Réf : 115PDA

LAVEUSE "fromagerie fermière"



Bloc-moules apéritif



Bac 73 L



Répartiteurs



Bouteilles à lait en verre



Bloc-moules



Plateaux



Réhausse



Nouveau clavier de commande

Réf : 114AUA



Claies



Bidons 20 - 30 L



Faisselles



Caisses ajourées

Adaptée pour le lavage du matériel de fromagerie. Fabrication tout inox. Ouverture double guillotine et à balancier rendant facile l'ouverture de la porte. Double paroi. Finitions intérieures angles arrondis, facilite le nettoyage de la fin de journée. Sécurité ouverture de porte.

Tableau de commande électronique avec affichage des températures de rinçage et de lavage.

Fourni avec 1 panier 630 x 600 x 100 ouvert sur le devant pour faciliter le rangement.

Caractéristiques techniques :

Largeur : 742 mm

Prof (porte ouverte/porte fermée) : 1232/852 mm

Haut (porte ouverte/porte fermée) : 2035/1840 mm

Poids : 168 kg

Hauteur de passage : 650 mm

Cycle : 2/4/6 minutes

Capacité cuve lavage/rinçage : 60 litres/12 litres

Puissance pompe de lavage : 2,2 kW

Puissance chauffage lavage/rinçage : 9 kW/6 kW

Puissance totale : 11,2 kW

Alimentation : 400 Volts 50 Hz 3 fils+neutre+terre

T°C d'alimentation en eau : 10 à 60°C

T°C de lavage/rinçage : 40 à 70°C/70 à 95°C

Raccordement en eau : 20/27 gas

Consommation d'eau par cycle : 5 litres

Options :

1) Panier inox pour moules et faisselles en vrac
dim 640 x 510 x ht 315 mm

Réf : 114ABA

2) Panier support en fil inox Ø 6 mm pour bloc-moules, plateaux, répartiteurs...

Réf : 114ARK

LAVEUSE “fromagerie artisanale”



114ATA

LAVEUSE GRANDE LARGEUR

Adaptée pour le lavage du matériel de fromagerie dont les bacs de caillage 200 L et 210 L.
Fabrication tout inox. Double paroi.

Réf : 114ATA

Caractéristiques techniques :

Lavage entre 40 et 60°C. Rinçage entre 60 et 90°C.

Consommation d'eau : 14 litres par cycle.

Puissance totale : 24 kW.

Capacité de chargement : 1350 x 700 mm hauteur 680 mm.

Dimensions extérieures :

- Largeur : 1520 mm.

- Profondeur (porte ouverte/porte fermée) : 1235 mm/890 mm.

- Hauteur (porte ouverte/porte fermée) : 2080 mm/1760 mm.

Poids : 200 kg.

Alimentation : 400 Volts 50 Hz 3 fils+neutre+terre.

LAVEUSE POUR CHARIOT

Cette machine à laver est conçue pour contenir un chariot chargé de matériel divers.

La solution de nettoyage est située sous le niveau du sol et est chauffée à 60°C par une résistance de 9 kW.

Les temps de lavage, d'égouttage et de rinçage sont réglables.

Réf : 114AFA

Dimensions extérieures

Largeur : 980 mm

Profondeur : 1050 mm

Hauteur : 2500 mm

Dimensions intérieures utiles de la cage

Largeur : 500 mm

Profondeur : 635 mm

Hauteur : 1820 mm

Chariot pour matériel pour laveuse:

Réf : 050HGC



114AFA

BOTTES

En P.V.C nitrile, coloris blanc, spéciales laiterie.

36	199AAB	42	199AAH
37	199AAC	43	199AAI
38	199AAD	44	199AAJ
39	199AAE	45	199AAK
40	199AAF	46	199AAL
41	199AAG	47	199AAM



SUPPORT DE BOTTES

Permet le séchage de deux paires de bottes.

En inox. A fixer au mur.

Réf : 199AAR



SABOTS légers ouverts à l'arrière

En E.V.A, coloris blanc, lavable à 50°C.

36	199BBA	42	199BBG
37	199BBB	43	199BBH
38	199BBC	44-45	199BBJ
39	199BBD	46	199BBK
40	199BBE	47	199BBL
41	199BBF		



SABOTS fermés à l'arrière

En P.V.C, coloris blanc.

36	199CBB	41	199CBG
37	199CBC	42	199CBH
38	199CBD	43	199CBI
39	199CBE	44	199CBJ
40	199CBF	45	199CBK



SABOTS en CUIR ouverts à l'arrière

Dessus cuir, semelle épaisse antidérapante, coloris blanc.

35	199CCA	41	199CCG
36	199CCB	42	199CCH
37	199CCC	43	199CCI
38	199CCD	44	199CCJ
39	199CCE	45	199CCK
40	199CCF	46	199CCL
		47	199CCM



MOCASSINS

Dessus cuir, semelle épaisse antidérapante, embout de sécurité, coloris blanc.

36	199DBB	42	199DBH
37	199DBC	43	199DBI
38	199DBD	44	199DBJ
39	199DBE	45	199DBK
40	199DBF	46	199DBL
41	199DBG	47	199DBM



TABLIERS

Tablier polyuréthane

Couleur : blanc ; avec sangle réglable et fixation arrière par élastique.

Réf : 199CCQ

Avec attaches en X, en nitrile, hauteur : 115 cm
(bonne résistance, modèle épais) Couleur blanc.

N.B : Cèllets EN INOX

Réf : 199CCO

Avec attaches en X, en nitrile, hauteur : 130 cm
(bonne résistance, modèle épais) Couleur blanc.

N.B : Cèllets EN INOX

Réf : 199CCP



199CCQ



199CCO/199CCP

TEE SHIRT BLANC

Matière : 100 % Coton.



	Taille	Réf
S	Taille 1	199KAB
M	Taille 2	199KAC
L	Taille 3	199KAD
XL	Taille 4	199KAE
XXL	Taille 5	199KAF

BLOUSES BLANCHES

Matière : 67% Polyester, 33% Coton - Tergal - Avec boutons en plastique.

	Taille	Réf
36-38	Taille 0	199HAA
40-42	Taille 1	199HAB
44-46	Taille 2	199HAC
48-50	Taille 3	199HAD
52-54	Taille 4	199HAE
56-58	Taille 5	199HAF

PANTALONS BLANCS

Matière : 100% Coton. Avec boutons en plastique.

Taille	Réf	Taille	Réf
38	199JAD	50	199JAP
40	199JAF	52	199JAR
42	199JAH	54	199JAT
44	199JAJ	56	199JAV
46	199JAL	58	199JAX
48	199JAN		

CASQUETTES

Matière : 65% Polyester et 35% Coton. Taille unique.

Modèle	Réf
Femme	199ALA
Homme	199ALB



VESTES BLANCHES

Matière : 100% Coton. Avec boutons en plastique.

Taille	Réf
36/38	199IAD
40/42	199IAF
44/46	199IAJ
48/50	199IAN
52/54	199IAR
56/58	199IAV



VÊTEMENTS DE TRAVAIL JETABLES

CHARLOTTE

Non Tissée, blanche. Sachet de 100.

Réf : 199LAZ

BLOUSE VISITEUR

En plastique polyéthylène opaque.

Réf : 199HBA

BLOUSE VISITEUR

En fibre polyéthylène tissée respirante.

Réf : 199HAQ

TABLIER

En polyéthylène blanc, sachet de 100.

Dim : 80 x 125 cm.

Réf : 199FAY

SURCHAUSSURE

Semelle polyéthylène bleue, sachet de 25 paires.

Réf : 199RAB



GANTS / MASQUE

GANTS JETABLES

Disponibilité selon arrivage
Taille, colisage, matière sur demande.



GANTS DE LAVAGE

GANTS Longueur : 40 cm Bonne isolation ; très souples.

Taille 8	M	Réf : 199GAI
Taille 9	L	Réf : 199GAJ
Taille 10	XL	Réf : 199GAK

MASQUE DE PROTECTION DES YEUX

Pour utilisation des lessives et autres produits dangereux pour les yeux.
Permet le port de lunettes de correction sous le masque.

Réf : 199GAL



ESSUYAGE

DISTRIBUTEUR

de bobine d'essuyage à dévidage central.

Dimensions : Diam 180 mm ht 200 mm.

Réf : 205BAA



PAPIER ESSUIE-MAINS

Double épaisseur.

Pour distributeur ci-dessus (Réf : 205BAA)

Réf : 205AAA

Couleur blanche, 450 feuilles format 20 x 23 cm.



205BAA

BOBINE ESSUYAGE

Couleur blanche, 1000 feuilles format 36 x 23 cm.

Réf : 205FBA



205AAA

205FBA

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

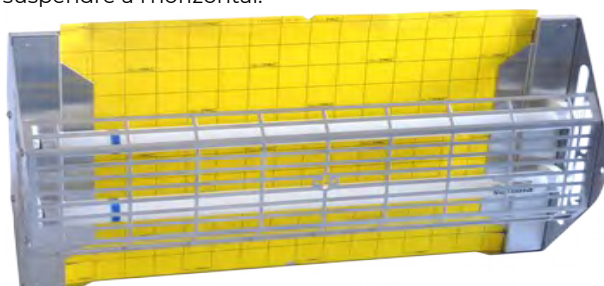
EXTERMINATEURS D'INSECTES

EXTERMINATEURS PAR PLAQUE DE GLU en inox

Modèles	Puissance En WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
Moyen	30	50 à 80 m2	2 x 15 W	109ALA
Grand	40	80 à 120 m2	2 x 18 W	109ALB

LAMPES DE RECHANGE ET PLAQUES DE GLU				
Puissance		Dim en mm		Réf
15 W	pour appareil 109ALA	450 mm		109BDA
18 W	pour appareil 109ALB	600 mm		109BEA
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALA	395*310 mm		109ALD
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALB	540*310 mm		109ALE

A fixer au mur ou à suspendre à l'horizontal.



Moins de projections
de débris

EXTERMINATEURS PAR ÉLECTROCUTION en inox

Modèles	Puissance En WATTS	Puissance grille en WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
Petit	16	33	5 à 50 m2	2 x 8 W	109AIA
Moyen	30	33	50 à 100 m2	2 x 15 W	109AJA
Grand	40	33	100 à 150 m2	2 x 18 W	109AKA

LAMPES DE RECHANGE				
Puissance		Dim en mm		Réf
8 W	pour appareil 109AFA/109AIA	300 mm		109BFA
15 W	pour appareil 109ADA/109AJA	après 01/01/10	450 mm	109BDA
	pour appareil 109ADA	avant 31/12/09	300 mm	109BDB
18 W	pour appareil 109AEA/109AKA	600 mm		109BEA



Pour une bonne efficacité, il est recommandé de changer les lampes tous les 16 mois en moyenne.

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

CAISSES DE TRANSPORT

CAISSES AJOURÉES blanches 600 x 400 mm (extérieures)

Hauteur en mm : extérieure	intérieure	Réf
55	50	154JAA
90	78	154JBB
135	115	154JBC
(fond non ajouré) 200	195	154JAD



CAISSES PLEINES blanches 600 x 400 mm (extérieures)

Hauteur en mm : extérieure	intérieure	Réf
55	50	154IAA
90	85	154IAB
120	115	154IAC
170	165	154IAD



COUVERCLE blanc pour caisse 600 x 400 Réf : 154GAA

CAISSE PLEINE 9 litres blanche 400 x 300 mm (extérieures)

Dim Int/ Ext en mm : Long : 365/400 Larg : 265/300 Haut : 88/100
Réf : 154FSC



COUVERCLE blanc clipsable pour caisse pleine 400 x 300 mm
Réf : 154FSD

NOUVEAU
Caisse pleine 9 litres
avec couvercle
clipsable



CAISSE D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉ

(Voir page 67).
Dimensions ext 600 x 400 ht 155 mm.
Perçage en angle et goulotte pour l'évacuation du sérum.
Empilables pour égouttage et
emboîtables pour pressage (avec 10 à 12 kg de caillé minimum).

Réf : 154MAB



BACS DE PRÉSENTATION

Bac 3 L Dimensions : 350 x 235 x 73 mm

Bac seul
Couvercle seul Transparent
Grille

Coloris : blanc
Réf : 154LKA
Réf : 154LKB
Réf : 154LLA

Bac 5 L Dimensions : 435 x 285 x 80 mm

Bac seul
Couvercle seul Transparent
Grille

Coloris : blanc
Réf : 154LAA
Réf : 154LCB
Réf : 154LBA

Bac 8 L Dimensions : 490 x 335 x 80 mm

Bac seul
Couvercle seul Transparent
Grille

Coloris : blanc
Réf : 154LGA
Réf : 154LHB
Réf : 154LDA

Bac 10 L Dimensions : 540 x 385 x 80 mm

Bac seul
Grille

Coloris : blanc
Réf : 154LEA
Réf : 154LFA



Couvercles clipsables
non étanches



CAISSETTE À FROMAGES

CAISSETTE PLASTIQUE pour l'affinage ou la vente de fromages

Dim : 315 x 235 x 40
Gerbable et empilable - Fond ajouré
Réf : 910AAZ



CONTENEURS ISOTHERMES POUR LIQUIDE

Isotherme.
Apte au contact alimentaire.
Avec un robinet.
Ouverture sur le dessus.
Nettoyage facile grâce à son joint amovible.

COULEUR SUIVANT ARRIVAGE

Capacité 19 litres Poids : 6 kg.
Dim ext : L x l x h : 295 x 465 x 460 mm.
Réf : 180CAA

Capacité 25 litres Poids : 8 kg.
Dim ext : L x l x h : 310 x 455 x 588 mm.
Réf : 180CBA

*Pour la vente
de lait au détail*



CAISSE ISOTHERME

CAISSE ISOTHERME GELBAC

Dim ext : L 600 x l 400 x h 460 mm. Dim int : L 502 x l 302 x h 322 mm.
Poids : 12 kg. Charge admissible : 20 kg.
Réf : 180BCA

CAISSETTE gerbable ajourée pour caisse 180BCA.
Coloris : bleu. Réf : 180BDA

Une caisse isotherme peut recevoir 3 caissettes.

Plaque eutectique (-3°C) pour caisse ci-dessus.
L 480 x l 280 x h 33 mm.
Réf : 180BFA



CONTENEUR ISOTHERME

Conteneur de 150 litres non réfrigéré

Capacité : 148 litres.
Dim Int : Larg 430 x Prof 650 x Ht 530 mm.
Dim Ext : Larg 570 x Prof 790 x Ht 720.5 mm.
Poids à vide : 23 kg.
Ouverture frontale.
Peut recevoir des caisses 600 x 400 mm.
Réf : 180AAA

Glissières inox

Pour faciliter le rangement des caisses 600 x 400 x ht 55 mm.
Réf : 180ACA

Plaque eutectique (-3°C)

Dim L 530 x P 320.5 x H 30 mm.
Réf : 180ABA



NB : Conteneur livré sans caisse

CAISSONS ISOTHERMES RÉFRIGÉRÉS DE TRANSPORT

Caractéristiques :

Les caissons réfrigérés sont équipés d'un système frigorifique fonctionnant en 12 et 230 Volts (route et secteur). Ce sont des appareils simples et économiques qui produisent un froid compris entre +2 et +5°C. Ils fonctionnent en autonomie sur la batterie de votre véhicule si celui-ci roule environ 2 heures. Le sol intérieur des caissons est en inox, l'extérieur en acier laqué blanc. Tous nos caissons sont fabriqués pour accueillir les caisses 600 x 400 mm (voir page 112).

COFFRE RÉFRIGÉRÉ

Coffre réfrigéré de 200 L, sans agrément ATP, permet de transporter vos produits d'un point à un autre (moins de 80 km du domicile) sans perte de charge. Froid statique avec un serpentín noyé dans l'isolation de la caisse. Ne nécessite aucune modification de véhicule.

Volume	Véhicules	Réf
200 L	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim extérieures : L 74 x P 83 x H 96 cm	190DAA



Options spécifiques 190DAA

- Clayette + fixations Réf : 190FBA
- Clayette supplémentaire Réf : 190FCA

CAISSONS FRIGORIFIQUES

Caissons frigorifiques 613, 752, 956 L.

Conformes à la législation du transport sous température dirigée, les caissons sont délivrés avec une attestation de conformité ATP. Permet à vos produits de voyager à plus de 80 km de votre domicile ou de préserver vos produits lors de vos livraisons (ouverture de portes multiples). Groupe frigorifique monobloc ventilé. Isolation 80 mm. Une prise permet de rendre le caisson amovible.



Volume	Véhicules	Réf
613 L	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim extérieures : L 98 x P 100 + *23 x H 105 cm	190GJA
752 L	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim extérieures : L 98 x P 119 + *23 x H 105 cm	190GKA
956 L	- Berlingot, Jumpy, Kangoo rallongé - Partner et Expert rallongé - Fiat Doblo et Scudo Dim extérieures : L 98 x P 140 + *23 x H 110 cm	190GCA

Autres capacités sur demande // * Dimension du groupe froid

Options pour 190GCA à 190GJA

- Clayette en inox + 4 fixations Réf : 190BCI
- Clayette en inox seule Réf : 190BDA

NOUVEAUTÉ : Nos caissons sont livrés de série avec un traitement cataphorèse sur l'évaporateur. Il permet une durée de vie plus longue de celui-ci, car il résiste mieux à l'acide lactique.

ÉTAL DE MARCHÉ

Vitrine légère à poser sur tréteaux ou sur table.

Démontable en 6 pièces.

Alimentation : 220 V/50 Hz.

Dimensions : 990 x 880 x 460 mm.

Poids du groupe : 38 kg.

Poids total : 59 kg.

Réf : 200CAB



VITRINE MONTÉE SUR REMORQUE

Meilleure présentation, vos produits sont plus visibles.

Comprend 2 vitres coulissantes, 1 étagère inox et un plateau inox de présentation de 1 m à poser sur l'avant.

Affichage digital de la température. Froid brassé.

Puissance groupe : 171 Watts.

Alimentation : 230 V 2P+T.

Longueur hors tout : 2.30 m.

Surface de vitrine (L x l x h) : 136 x 68 x 52 cm.

Réf : 200CJA

Options :

- Jupes plastifiées grises.
- Jupes imprimées personnalisées.
- Antivol.
- Parasol.
- Roue de secours.
- Éclairage LED.



VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR MAGASIN DE VENTE

Vitrine de présentation intérieure.

Vitrage bombé rabattable sur l'avant, éclairage intérieur par tubes néon.

Réserve réfrigérée à l'arrière.

Froid semi-ventilé.

Puissance froid : 480 Watts.

Alimentation : 230 V 50 Hz.

Longueur totale : 1520 mm.

Longueur d'exposition : 1440 mm.

Réf : 200MAA



MATÉRIEL DE CONTRÔLE MATÉRIEL DE LABORATOIRE

MESURE D'ACIDITÉ

- 133AAA **Acidimètre** 0/100°D
 133AAF **Seringue** 10 ml
 133AAG **Phénol phtaléine** flacon compte-goutte de 60 ml
 133AAJ **Soude Dornic** en 1 L
Kit acidité 133AAA + 133AAF + 133AAG + 133AAJ
- 133AAB **Colonne de rechange** 10 ml pour acidimètre
 133AAC **Pointe d'écoulement de rechange** en verre
 133ABA **Tuyau à décharge** de rechange, en caoutchouc
 133AAD **Pipette lait** 10 ml en verre



133AAA

133AAJ

MESURE DE PH



134ABB

134ABD

- 134ABB **Testeur de pH monobloc portable** pour lait et yaourt avec sonde de T°c intégrée.
Ne convient pas pour un fromage à pâte ferme.
- 134ABD **pH-mètre portable étanche** HI 99161
Fourni avec 1 électrode 134ABE pour produits alimentaires. Avec mallette, solutions tampons, solution de nettoyage.
- 134ABE **Électrode pH de pénétration** FC2023
(eau, lait, yaourt et fromage)
Sonde de température intégrée
- 134AAG **Solution tampon pH 7** 500 ml
 134AAH **Solution tampon pH 4** 500 ml
 134ABG **Solution de conservation** KCl 250 ml
 134ABF **Solution de nettoyage** pour électrode de pH 20 ml
 134AAJ **Pissette** 500 ml



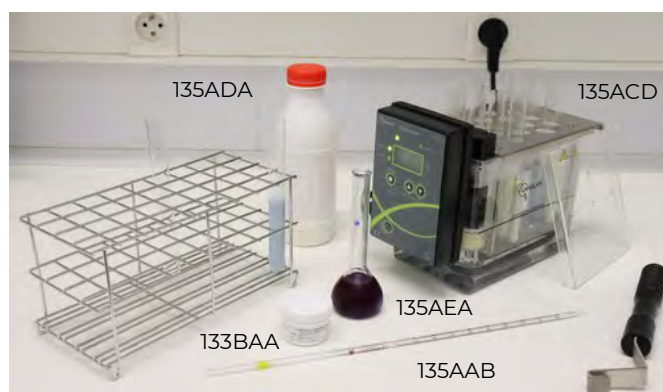
134AAH

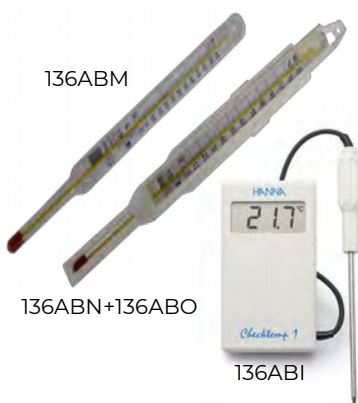
134AAG

134AAI

TEST DE LA RÉSAZURINE - LACTOFERMENTATION

- 135ACD **Bain marie** fourni avec un portoir de 16 tubes
 135ADA **Tube à essai** 10 ml en verre
 133BAA **Résazurine** boîte de 100 comprimés
 135AEA **Fiole jaugée** 50 ml en verre
 135AAB **Pipette graduée** 1 ml en verre





MESURE DE TEMPÉRATURE

136ABM/ABN

Thermomètre pour fromagerie **0 à 60°C/0 à 120°C**

136ABO

Gaine plastique pour thermomètre ci-dessus

136AAF

Thermomètre de labo. -10 à +110°C

136ABI

Thermomètre portatif électronique

-20 à +150°C avec + ou - 0.3°C

136AAN

Thermomètre mural longueur 40 cm -30 à + 60°C

136AAO

Thermomètre mural MINI MAXI longueur 21 cm

THERMOMÈTRES POUR CUVES DE FABRICATION

136ABF

Thermomètre étanche plongeant 300 mm alimentation par pile

136ABG

Thermomètre étanche plongeant 500 mm alimentation par pile

136ABH

Thermomètre étanche plongeant 800 mm alimentation par pile

136AAR

Support inox pour fixation sur bord de cuve

136AAJ

Thermomètre enregistreur pour cuve de pasteurisation

Enregistrement journalier ou hebdomadaire

Alimentation à piles

Sonde PT 1000, longueur sur demande

Doigt de gant inox

136AAL

Disque pour Thermomètre enregistreur

Journalier/Boîte de 100

136BHA

Disque pour Thermomètre enregistreur

Hebdomadaire/Boîte de 100



136AAJ



136ABF

MESURE DE DENSITÉ

141AAA

Densimètre échelle 1000/1300

141AAB

Lacto densimètre de QUEVENNE

142AAC

142AAC

Hygromètre à cheveux

142AAI

Thermohygromètre numérique

142AAG

Psychromètre Thermomètre sec/Thermomètre humide

142AAI

MESURE D'HYGROMÉTRIE

RÉCIPIENTS POUR MESURE ET PRISE D'ÉCHANTILLONS

143AAA

Bécher gradué Polypro 100 ml

143AAB

Bécher gradué Polypro 250 ml

143AAC

Bécher gradué Polypro 1000 ml

143AAD

Éprouvette graduée Polypro 25 ml

143AAE

Éprouvette graduée Polypro 50 ml

143AAF

Éprouvette graduée Polypro 100 ml

143AAG

Éprouvette graduée Polypro 250 ml

143AAH

Éprouvette graduée Polypro 500 ml

143AAI

Éprouvette graduée Polypro 1000 ml

143ABK

Flacon stérile 30 ml par paquet de 100

143AAB



143AAH

BALANCES



138AAV

138AAV

Balance de labo Portée maximum : 2000 g. Lecture à 0.1 g.

138AAO

Balance de production inox

Portée maximum : 30 kg. Lecture à 10 g (voir page 67).

138AAP

Homologation pour la vente, pour balance 138AAO

DESSICCATEUR / HUMIDIMÈTRE

138AAW

Mesure de l'extrait sec en 15 min à partir d'un échantillon de 5 g de produit à contrôler

138AAK

Coupelle aluminium de rechange (boîte de 80 coupelles)



138AAW

TRAITEMENT DE L'EAU POUR LES ÉLEVAGES, SALLES DE TRAITE ET FROMAGERIES

Le traitement de l'eau par rayons UV c'est :

- Efficacité reconnue contre *Pseudomonas fluorescens*.
- Action virulicide importante.
- Aucune modification physico-chimique de l'eau.
- Aucun résidu chimique dans l'eau (exemple : chlore).
- Aucun risque de surdosage.
- Facilité d'installation, de contrôle et de suivi.

Les règles à respecter pour un traitement efficace :

- Assurer un traitement de l'eau de l'étable, de la salle de traite et de la fromagerie.
- Assurer une filtration efficace avant le passage sur la lampe UV.
- Respecter le débit instantané maximum de 5m³/heure (80 L/min).
- Désinfecter les canalisations avant mise en service du traitement UV.
- Surveiller et entretenir l'installation : filtres, lampe UV, quartz, tartre, canalisations.

PLAN DE MONTAGE



1) Traitement UV 75 Watts débit maxi instantané 5000 L/heure. (Réf : 320CAA)

2) Traitement organoleptique 5 microns à charbon actif. (Réf : 320CAB)

3) Traitement de micro polluants 20 microns pour particules visibles. (Réf : 320CAC)

4) Traitement des grosses particules 60 microns, lavable. (Réf : 320CAD)

5) Filtre à purge manuelle 90 microns pour les grosses particules type « argile » facultatif si l'eau est réputée de très bonne turbidité. (Réf : 320ALA)

A) Robinet entrée eau à traiter diamètre 3/4.

C) Tuyau armature inox fourni avec 320CAE.

B) Robinet sortie eau traitée diamètre 3/4.

D) Évacuation des filtres vers l'égout diamètre 32 mm.

Matériel livré en kit prêt à monter. La lampe UV se monte horizontalement.

Matériel de traitement non certifié ACS pour usage domestique.

Kit de pièces de raccordement flexible et vannes Réf : 320CAE

Ensemble standard = 320CAA + 320CAB + 320CAC + 320CAD + 320CAE

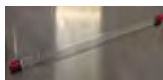
Ensemble complet = ensemble standard + 320AKA + 2*320AJA + 320ALA

Composez vous même votre équipement :

1, 2 et 3 sont indispensables, 4 et 5 en fonction des besoins.

TRAITEMENT BACTÉRIES

119

Appareil	Désignation	Photo	Réf
Appareil UV Compact en inox 316 Appareil de traitement par ultraviolet 75 W Débit traité : 5000 L/h Protection de l'élevage, salle de traite, laiterie et fromagerie	Traitement UV complet		320CAA
TRAITEMENT UV BACTÉRIES, MOISSISURES, CHAMPIGNONS	Lampe UV 55 W À remplacer toutes les 8760 heures		Avant 01/01/2020 320AAC
	Lampe UVc 75 W À remplacer toutes les 8760 heures		Après 01/01/2020 320CAF

TRAITEMENT ORGANOLEPTIQUE (GOÛT, COULEUR ...)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 5 MICRONS CHARBONS ACTIFS TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5000 L/h	Traitement organoleptique Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAB
PARTICULES VISIBLES Goût couleur odeur Turbidité Chlore	Cartouche CAE 5 microns À remplacer selon la charge		320ABB

TRAITEMENT DE MICRO POLLUANTS

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 20 MICRONS TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5000 L/h	Traitement de micro polluant Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAC
PARTICULES VISIBLES	Cartouche 20 microns À remplacer selon la charge		320ACB

TRAITEMENT DE GROSSES PARTICULES

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 60 MICRONS TYPE 9 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5000 L/h	Traitement de grosses particules Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAD
SABLE LIMON GROSSES PARTICULES	Cartouche lavable 60 microns À remplacer si déchirée		320ADB

FILTRE À PURGE MANUELLE (pour eaux très chargées)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE À PURGE MANUELLE 90 MICRONS RACCORDS : 1" F/F DÉBIT 5000 L/h	Filtre à purge manuelle		320ALA
EAU TERREUSE, ARGILE, GROSSES PARTICULES			

ÉLECTROVANNE DE SÉCURITÉ

À brancher sur l'alimentation électrique de la lampe UV.

Permet de couper la distribution d'eau en cas de coupure de courant.

Permet d'éviter la contamination du réseau avec de l'eau non traitée.

Réf : 320AKA

RÉGULATEUR DE DÉBIT

Montage par 2 en parallèle (2 x 1800 L/heure).

Permettant de ne pas dépasser le débit limite de 3000 L/h acceptable pour le traitement UV 75 Watts.

Réf : 320AJA

BIBLIOTHÈQUE

LA FROMAGERIE À LA FERME

Concevoir, réaliser, équiper son atelier de transformation du lait à la ferme.

Une co-édition Centre fromager de Carmejane / Méthodes et Communication

Livre de 200 pages

Réf : 350AAA

**LA TRANSFORMATION FROMAGÈRE CAPRINE FERMÈRE**

Un livre complet adressé aux éleveurs fromagers déjà installés ou en cours d'installation. Production laitière, législation, transformation fromagère, conception et équipement de la fromagerie.

Écrit par Magali PRADAL / Édition TEC & DOC

Livre de 295 pages

Réf : 350AAI

TRANSFORMER LES PRODUITS LAITIERS FRAIS À LA FERME

Comment fabriquer les produits laitiers frais.

Hygiène, qualité et chaîne du froid.

La réglementation en vigueur.

Éditions Educagri

Livre de 230 pages

Réf : 350AAC

**FABRIQUER DES YAOURTS ET DES LAITS FERMENTÉS À LA FERME**

Comment fabriquer les yaourts et laits fermentés.

Édition Actalia

Livre de 58 pages

Réf : 350AAH

L'AFFINAGE DES FROMAGES FERMERS LACTIQUES

Comment affiner des fromages lactiques .

Édition Technipel / Institut de l'élevage

Livre de 144 pages

Réf : 350AAL

**LE GUIDE DE L'AFFINAGE**

Un guide apportant des réponses à la fois simples et techniques pour l'affinage de toutes les grandes familles de fromages.

Écrit par Sébastien Roustel, Débora Pereira, Arnaud Sperat-Czar /

Édition Profession Fromager

Livre de 172 pages.

Réf : 350AAM

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE FABRICATION

PREAMBULE :

Le fait pour un client de passer commande auprès de notre société pour l'achat de produits implique l'adhésion entière et sans réserve aux présentes « Conditions Générales de Vente et de Fabrication ».

RESPONSABILITE :

A / Les conditions d'emploi de nos produits et/ou appareils sont dépendantes des législations en vigueur, en lieux et temps considérés : la responsabilité entière de leur usage incombe donc à l'utilisateur.

B / Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans le catalogue ou les fiches techniques sont valides à la date de l'édition. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification sans préavis. Nous nous réservons le droit de retirer de la vente un article et de le remplacer ou non par un produit similaire.

C / Dans tous les cas, notre société n'assume qu'une obligation de moyen dans l'exécution d'une commande.

D / Lorsque le client demande un travail sur mesure à notre société, il doit lui fournir un cahier des charges techniques détaillé.

PRISE DE COMMANDE – TARIFS :

A / Tous nos prix catalogue sont en général valables un an et sont indiqués en euros. Le client doit cependant s'assurer à chaque commande de la validité de ceux-ci.

B / Sauf convention contraire entre les parties, tous nos prix s'entendent HT départ usine EX WORKS (Incoterms 2020) sans escompte.

C / Toute commande acceptée par notre société ne peut être annulée ou modifiée sans accord préalable de notre société. En tout état de cause, le client indemniserait notre société de tout dommage que l'établissement pourrait subir du fait de l'annulation ou de la modification de la commande. Le choix du mode de transmission de la commande est laissé au client, mais ne peut donner lieu à aucune condition particulière.

D / Les frais de transport sont à la charge du client et sont proportionnels au poids de la marchandise et à la distance de transport. Nous travaillons avec plusieurs transporteurs afin d'obtenir les meilleures conditions tarifaires. Le client peut donc choisir entre une livraison par messagerie normale, express, poste ou transport frigorifique.

E / Minimum de commande : le minimum de facturation est fixé à 50 euros HT pour les commandes FRANCE, 200 euros pour les commandes à l'exportation. Dans le cas contraire, notre société se verra en droit de facturer ces sommes en fonction du pays de destination.

LIVRAISON :

A / Il appartient au destinataire de vérifier l'état des marchandises au moment de la réception. Toutes réserves doivent être mentionnées également sur le bordereau du transporteur, conformément aux dispositions de l'article 105 du code du commerce. Nous n'accepterons aucune réclamation sans ces réserves.

B / Les produits, même expédiés en Franco de Port, voyagent aux risques et périls du destinataire, auquel il appartient en cas de retard de livraison, vol ou avarie en cours de route, de faire toutes constatations nécessaires par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur, seul responsable, sous 3 jours ouvrables.

C / Toute réclamation du client, pour être valable, devra être adressée à notre société, par lettre recommandée avec demande d'accusé de réception dans les 3 jours ouvrables suivants la réception de marchandise.

D / Les retards de livraison n'autorisent pas le client à annuler même partiellement ses commandes ou à refuser les livraisons. Les délais de livraisons sont indicatifs, leur dépassement ne pouvant donner lieu à des dommages - intérêts, pénalités, retenue, ni au remplacement.

E / En cas de défaut des produits livrés, notre société n'est tenu qu'au remplacement des produits, à l'exclusion de toute autre indemnité ou de tous dommages – intérêts.

F / Pour les produits périssables, présures, ferments lactiques et d'affinage, nous recommandons, des expéditions sous température maîtrisée durant le printemps et l'été ou un emballage isolant avec un rajout de glace en transport express. Le coût du transport reste à la charge du client ainsi que le choix du mode d'expédition.

G / Reliquats de commandes : le coût du transport sera pris en charge à 50% par notre société et 50% par le client. Dans l'hypothèse où le client refuserait de payer les frais de port à hauteur de 50 % pour les reliquats, il devra en informer la société qui supprimera automatiquement tous les reliquats éventuels. Sans avis contraire, tous les reliquats de commande sont conservés et traités en départ lors de la réception des produits dans nos locaux.

POIDS DES ARTICLES :

Tous les poids indiqués sur tous nos documents administratifs et commerciaux sont donnés à titre indicatif à l'exception de nos produits facturés au kilogramme. En aucun cas, ils peuvent être invoqués pour refuser ou contester une livraison.

FRAIS ADMINISTRATIFS :

Tout montage de dossier à l'export sera facturé forfaitairement 500 Euros.

L'envoi de documents spécifiques (certificats, attestations ...) tant en France qu'à l'export sera facturé 30 Euros.

Pour exportations USA, Canada, des frais administratifs et d'assurance seront facturés à hauteur de 10% du montant de la facture.

ASSURANCE TRANSPORT :

Si la marchandise expédiée a une valeur supérieure à la valeur assurée par le transporteur, une assurance perte et dommages sera prise.

GARANTIE :

Notre matériel est garanti contre tout vice de fabrication et dysfonctionnement non apparents lors de la vente initiale, hors pièces d'usure, pour une durée de 1 an.

La garantie court à compter de la date de facturation.

Cette garantie s'applique sur le remplacement des matériels ou pièces reconnues défectueuses par nos soins (le port aller et retour reste à la charge de l'acheteur). Ces pièces ou matériels seront ainsi remplacés gratuitement.

Les réclamations pour vices de fabrication et autres seront émises immédiatement et une semaine au plus tard après la réception des marchandises à leur points de destinations.

Si un retour en atelier s'avère nécessaire, un diagnostic sera établi. S'il s'avère que la panne est due à une mauvaise utilisation, un devis sera établi pour acceptation par le client.

Cette garantie n'ouvre droit à aucune indemnité pour frais, dommages ou pertes d'exploitation.

RETOUR - RECLAMATIONS - RETRACTATION:

A / Aucun retour ne sera accepté sans l'accord formel de notre établissement.

La marchandise retournée doit être dans un état rigoureusement neuf et dans son emballage d'origine. Les frais de retour sont à la charge du client.

Dans l'hypothèse où les matériels nécessiteraient une remise en état, celle-ci serait facturée sur la base des devis établis. Notre société se réserve le droit de facturer au tarif en vigueur le matériel utilisé et donc invendable en l'état.

B / Toute réclamation doit parvenir à notre société par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 8 jours de la réception de la commande, en se référant au numéro et à la date de la facture (ou à défaut, la proposition commerciale), à la référence et à la quantité, et en exposant les motifs de la demande. Passé ce délai la réclamation ne sera plus prise en considération.

C / Lorsqu'un client a validé un devis, une commande ou une facture pro-forma, qu'un acompte a été versé ou que la commande a été payée en intégralité, il sera alors impossible pour le client de se rétracter si le délai de 14 jours est dépassé. D'autre part, il sera également impossible de se rétracter si les produits vendus atteignent rapidement une date limite de consommation. Dans l'hypothèse où l'acheteur souhaiterait négocier, l'entreprise n'aura aucune obligation d'accepter.

CONDITIONS DE REGLEMENT – DEFAUT DE PAIEMENT :

A / Les produits sont payables à la commande sur facture pro-forma pour toute ouverture de compte ou lorsque aucune activité n'a été réalisée avec notre établissement depuis plus de deux ans.

B / Les produits sont payables comptant dès réception de nos factures, au siège de notre société, 478 rue Alexandre Richetta 69400 VILLEFRANCHE S/Saône. Tout autre délai de paiement doit être préalablement négocié et faire l'objet d'un accord écrit de notre part.

C / Notre société ne pratique pas d'escompte pour paiement anticipé de ses factures.

D / Notre société se réserve le droit de demander un acompte de 30 % du montant TTC pour toute commande résultant de l'établissement d'un devis ou d'un montant de commande supérieur à 1500 euros et 50 % pour toute commande supérieure à 5000 euros TTC.

E / Seule une remise en pied de facture de 3 % est accordée au magasin lorsque les marchandises sont enlevées et payées comptant sur place dans notre établissement. Ne peut se cumuler avec toutes autres remises commerciales préalablement négociées.

F / Pour certaines opérations commerciales, notre société se réserve la possibilité de livrer contre paiement avant expédition ou contre remboursement des marchandises livrées. Les frais de contre - remboursement supplémentaires restent entièrement à la charge du client.

G / Pour les ventes à l'exportation, la marchandise et le transport sont payables avant expédition sur présentation de la facture pro – forma. Les frais d'assurance de la marchandise sont à la charge du client. Dans le cas contraire, une assurance crédit est proposée sur consultation. Celle-ci restant à la charge du client.

En outre il sera facturé des frais administratifs selon un forfait basé sur l'importance du dossier à constituer.

H / En cas de retard de paiement à l'échéance et pour application des dispositions de l'article L.441-10 du Code de Commerce, le client acheteur sera de plein droit redevable d'une pénalité calculée prorata temporis sur l'intégralité des sommes restant dues, d'un montant de 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Le défaut de paiement à l'échéance convenue, au même titre que le refus ou la simple absence d'acceptation de nos effets dans un délai maximum de 10 jours de leur présentation dans ce but, rend immédiatement exigible l'intégralité de nos créances même non échues.

En outre, de convention expresse et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable, l'acheteur s'engage à payer à titre d'indemnité de clause pénale, conformément aux dispositions de l'article 1226 du Code Civil, une majoration dont le montant est égal à 15% du principal restant encore dû.

Selon le décret n° 2012-1115 du 02 octobre 2012 - La société se verra en droit de facturer une indemnité forfaitaire de recouvrement fixée à 40 euros.

Par ailleurs et en cas de paiement tardif récurrent, la société se réserve le droit d'exiger pour toutes les prochaines commandes, le paiement intégral avant expédition et pourra aller jusqu'au blocage de la commande si les factures échues ne sont toujours pas payées.

CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE :

Le transfert de propriété des marchandises vendues est subordonné au paiement intégral de leur prix.

Jusqu'au paiement intégral, l'acquéreur est considéré comme simple dépositaire des marchandises. Il peut toutefois les mettre en œuvre normalement.

L'acquéreur assume néanmoins seul tous les risques de perte ou de destruction dès la livraison qui lui a été faite.

A défaut de paiement intégral du prix des marchandises dans le délai contractuellement fixé, le vendeur se réserve la possibilité d'en revendiquer la propriété et d'en exiger la restitution, sans aucune formalité ou mise en demeure particulière.

A défaut d'exécution amiable et 8 jours après une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception, cette restitution pourra être ordonnée en Justice par simple ordonnance de référé de Monsieur le Président du Tribunal de Commerce du lieu de notre siège social.

Dans cette dernière hypothèse, le client sera tenu, outre les frais de la procédure et de transport rendus nécessaires et sous réserves de l'état de la marchandise, de payer une indemnité conventionnelle représentant 20% de la valeur des marchandises restant impayées concernées par l'action en revendication.

Si les marchandises revendiquées ont été revendues ou mises en œuvre, le client consent expressément à notre Société un nantissement sur les sommes correspondantes dues à lui par le sous acquéreur et cède d'ores et déjà la créance qu'il posséderait encore sur eux à due concurrence des sommes nous restant dues.

MODES DE REGLEMENT :

- Par Chèque bancaire à l'ordre des Établissements COQUARD et à retourner à l'adresse suivante :

Établissements COQUARD
478 Rue Alexandre Richetta
69400 Villefranche sur Saône

Tout chèque incomplet ou erroné pourra faire l'objet d'un retour et pourra engendrer au préalable un retard de livraison.

- Par virement bancaire.
- Par Carte Bleue via notre site internet www.coquard.fr pour un montant maximal de 1500 euros.
- Par espèces ou carte Bleue dans notre magasin.
- Par L.C.R à 30 jours pour les factures supérieures à 800 euros et après acceptation.
- Par Remise Documentaire ou Crédit Documentaire à l'exportation uniquement si accord préalable.

CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPETENCE :

Toutes contestations, difficultés d'exécution ou d'interprétation de la vente y compris à l'export, sont de la seule compétence des Tribunaux Français.

Il est fait attribution de compétence territoriale exclusive au Tribunal de Commerce de VILLEFRANCHE-TARARE, même en cas d'appel en garantie et de pluralité de défendeurs.

Toute clause contraire, sauf accord écrit des parties, est totalement inopposable à notre Société.

Etablissements COQUARD

478 rue Alexandre Richetta

69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

Tél : 04 74 62 81 44  Fax : 04 74 62 81 69