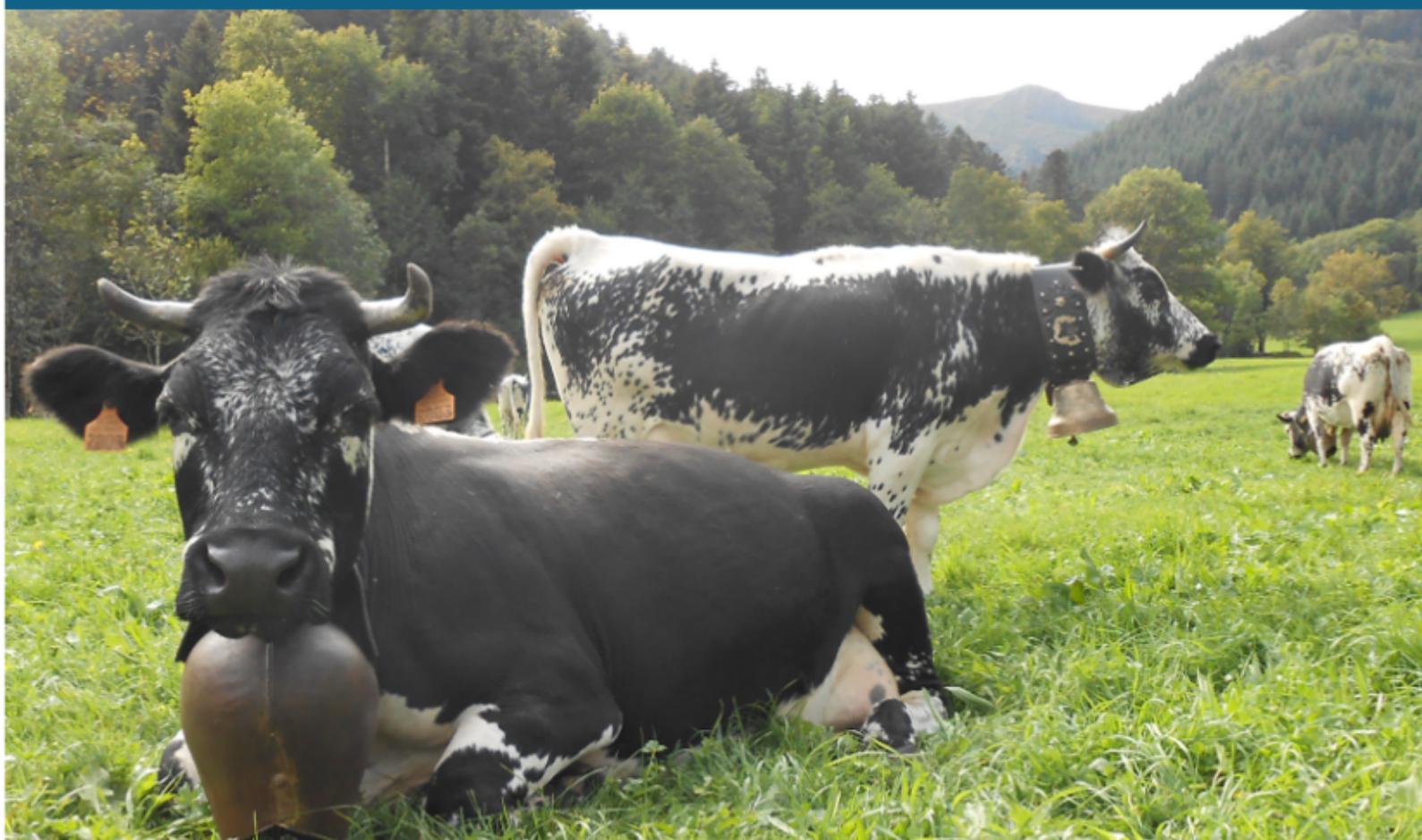


Etablissements  
**COQUARD**

Equipements fromagerie fermière



CATALOGUE • 2022



[info@coquard.fr](mailto:info@coquard.fr)

[export@coquard.fr](mailto:export@coquard.fr)

[www.coquard.fr](http://www.coquard.fr)

Tél : 04 74 62 81 44

Fax : 04 74 62 81 69

69400 Villefranche-sur-Saône

# POUR NOUS CONTACTER



info@coquard.fr



04.74.62.81.44



wir sprechen deutsch

+33 (0)4.74.62.96.89



we speak english

+33 (0)4.74.62.96.89



hablamos español

+33 (0)4.74.62.93.61

# POUR NOUS RENDRE VISITE

## NOTRE MAGASIN SHOW-ROOM

Établissements COQUARD  
478 rue Alexandre Richetta  
69400 Villefranche Sur Saône



## NOS HORAIRES D'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



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



# NOTRE SITE INTERNET ÉVOLUE !

[www.coquard.fr](http://www.coquard.fr)

Depuis plus de 30 ans  
au plus près des fromagers fermiers



Qui sommes-nous ?

Nos produits en ligne

Catalogue

Actualités

Paiement en ligne

Contact

04 74 62 81 44

Mon compte



## PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE...



### QUI SOMMES-NOUS ?

Les établissements COQUARD sont spécialisés dans la fabrication et la distribution d'équipements et fournitures pour la transformation du lait à la ferme.

L'entreprise propose toute une gamme adaptée et destinée aux petites laiteries et fromageries, pour répondre à des pro-

## ACCUEIL CLIENTS

Une équipe de 7 personnes vous accompagne et répond à vos questions, pour vos devis et celui de vos commandes.  
Accueil possible en français, anglais, espagnol.



## ... ET DE NOTRE ÉQUIPE

- accueil client
- expéditions et magasin
- conseils techniques
- laboratoire et production



## EXPÉDITIONS ET MAGASIN

Une équipe de 7 personnes traite chaque jour les réceptions et expédie vos commandes en France et à travers le monde. Ils sauront également vous recevoir dans notre magasin pour vous conseiller et traiter votre commande.

## CONSEIL TECHNIQUE

Une équipe de 4 techniciens fromagers vous apportent les conseils et l'appui technique en

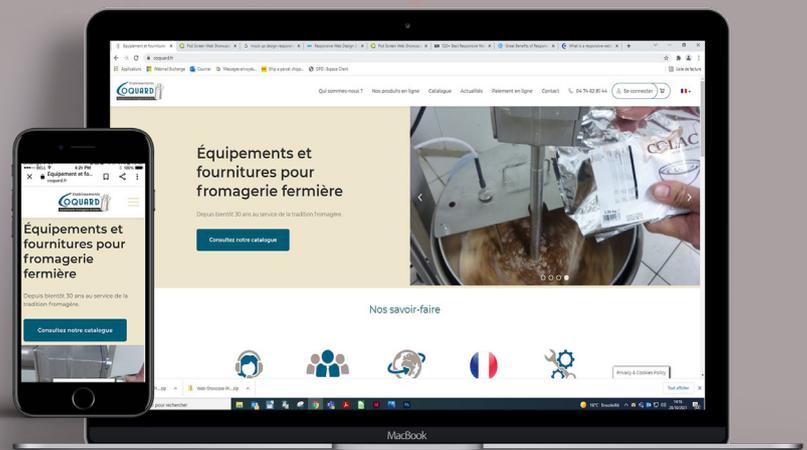


### 1 JE ME CONNECTE

Je saisis mon code client ou adresse mail.

Je crée mon mot de passe

... mon compte est activé !



### 2 JE CONSULTE LES PRODUITS EN LIGNE

... avec leur description, tarifs et photo.

### 3 JE PASSE MA PRÉ-COMMANDE

... et je peux également demander un devis.

<b>A</b>		<b>E</b>			
Acidimètre	120	Échangeur inox à plaques	40	Plaque de moulage	72 à 74
Agitateur	51	Écouvillon	105	Plaque eutectique	116
Alimentation automatique	41-42	Écrèmeuse	41	Plateau inox	70-74
Alvéole	85	Emballage à fromage	98	Plateau alvéolé	85
Analyseur de lait	121	Enrobage	23	Plate-forme pour cuve	61
Anti butyrique	16	Entonnoir à piston	45	Plate-forme roulante	78
Anti levure	16	Épice	24 à 26	Poche plastique pour remplisseuse	48
Anti listeria	16	Éprouvette	119	Poids de pressage	76
Anti moisissure	16	Essuyage	113	Pompe de transfert	36
Armoire d'étuvage et de caillage	82	Étagère	75-110	Portique pour moulage	61
Armoire d'étuvage et refroidissement	82	Étiqueteuse, étiquette	101	Pot à crème	87
Armoire frigorifique	81	Étuve à yaourts	82	Pot à fromage frais	86
Aromate	24 à 26	Exterminateur d'insectes	111	Pot à yaourt	88-89-93
Arôme	28-29	Étal de marché	118	Potence	45-56
<b>B</b>		<b>F</b>		Poudre à chaudron	104
Bac d'égouttage	72	Faisselle jetable	85	Poudre de lait	23
Bac de caillage	52-53	Ferment lactique	6 à 13	Poussoir beurre/caillé	43
Bac de lavage	107	Ferment d'affinage	18 à 21	Préparation crème dessert	27
Bac de présentation	115	Fil inox pour tranche caillé	51	Préparation de fruits pour yaourt	29 à 31
Bac de rétention	104	Film de scellage	97	Presse à fromage	76
Bain- marie	120	Film étirable	95	Présure	4-5
Balai	105	Filtration de l'eau	122 à 124	Produit de nettoyage	102 à 106
Balance	72-121	Filtre à lait	37-34	Pulvérisateur	103-106
Baratte	42-43	Filtre presse caillé lactique	50	<b>R</b>	
Barquette à fromage	97-99	Fouet	51	Raccord inox	39-106
Bassine	52	Fruit (préparation)	29 à 31	Raclette	51-105
Bibliothèque	124	Fumigène	104	Rampe de chauffage	84
Bidon à lait	34	<b>G</b>		Rampe de séchage	84
Bloc moule plastique	70 à 74	Gants de lavage	113	Ravier	98
Blouse	112-113	Gants jetable	113	Réchauffeur/Refroidisseur	40
Boîte à fromage	97-98	Grille à fromage	78	Remorque de marché	118
Botte	114	Groupe froid	84	Remplisseuse de poches	48
Bouchon SMS	37	Groupeur pour pot à yaourt	92	Répartiteur inox	69
Boule de lavage	37	<b>H</b>		Rocou	20
Bouteille à lait	93-94	Hansen (ferment)	14-16	Roue	56
Brassage (matériel)	51-54-55	Humidificateur	81	Roule pile	78
Brosse	79-105	Hygromètre	119	<b>S</b>	
<b>C</b>		<b>J</b>		Sabot	114
Caisse d'égouttage	72-115	Jauge pour bac	53	Sac d'égouttage	62
Caisse de transport	115	Joint SMS	37	Sac d'emballage	100
Caisse isotherme	116	<b>L</b>		Sachet à lait	47
Caissette à fromage	115	Laboratoire (matériel)	119-121	Sangle à fromage	22
Caisson réfrigéré	117	Lait (en poudre)	23	Saumurage (matériel)	77
Canon à mousse	106	Lavage (bac)	108	Scelleuse de sachet	47
Caramel	27	Laveuse	108-109	Seau	52
Casquette	112	Lave-mains	107	Séchoir	80
Cave d'affinage	80	Lessive	102 à 104	Sel	21
Cellule d'étuvage	83-84	Levure	18-21	Sonde à fromage	121
Cellule de refroidissement	84	Lingette	103	Soude Dornic	120
Cendre	22	Livre	124	Spatule	43-51
Centrale de lavage	106	Louche	51	Store plastique	63
Chariot à glissières	78-93	Lunettes de protection des yeux	113	Support bac de caillage	52-53
Charlotte	113	<b>M</b>		Support d'affinage	79
Chaudron inox/cuivre	54-55	Marmite inox	54	Support seau	52
Chaussures de travail	114	Matériel de saumurage	77	Support table égouttage	75
Chlorhydrate de lysozyme	16	Mesure à lait	45	Support trémie haut	41
Chlorure de calcium	4	Mixeur	72	Support tuyau	35
Citerne de transport inox	33	Moisissure	18 à 21	Surchaussure	113
Claie	78	Module ultrafiltration	50	Système de brassage	51-54-55
Coagulant	4-5	Moulin à Cheddar	77	Système de décaillage	51-53
Coffre réfrigéré	117	Moulage (matériel)	51	Système de moulage	60 à 61-69 à 74
Col de cygne	37	Moulage (système)	60 à 61-69 à 74	<b>T</b>	
Collier inox	37	Moule à beurre	43	Table d'égouttage	75
Colorant à fromage	20	Moule à fromage	64 à 68	Table d'emballage	75
Conditionneuse automatique	49	Multimoule	60 à 61-72 à 74	Table de pressage	76
Conteneur de transport de lait	33	<b>N</b>		Tablier	112-113
Conteneur isotherme	116	Nettoyage (produit)	102 à 106	Tank à lait vertical	32
Couloir à lait	34	<b>O</b>		Tampon encreur	100
Coupelle à fromage	98	Opercule	90-91	Tendeur inox	51
C S L (ferment)	17	<b>P</b>		Tee shirt	112
Crème dessert (préparation)	27	Paillon	95	Thermomètre	119
Cuve de pasteurisation	57-59	Pale raclante	56	Thermoscelleuse	47
Cuve fromagère	58-59	Panier pour pot à yaourt	92	Toile à fromage	62
<b>D</b>		Pantalon	112	Traitement de l'eau	122 à 124
Décaillage (matériel)	51-53	Papier emballage	96-97	Tranche caillé	51-53
Densimètre	121	Papier essuyage	113	Trémie de mélange et d'alimentation	41
Dérouleur de film	95	Pasteurisateur 20 litres	44-45	Trempage (bac)	107
Dérouleur pour papier	96	Peinture	104	Tréteau inox	75
Déshumidificateur	81	Pelle à caillé	51	Tube inox pour retournement	74
Désinfectant	103	Ph-mètre	120	Tuyau	35
Desserte	110	Pied de base	78	<b>U</b>	
Dessiccateur	121	Piqueuse à fromage	79	UV (traitement)	122 à 124
Disque buvard	86	Pistolet de lavage	106	Ultrafiltration	50
Distributeur à savon	103	Piston manuel	45	<b>V</b>	
Distributeur lait/yaourt à boire	48	Planche d'affinage	79	Vanne	38
Distributeur papier	113	Plaque de caséine	22	Veste	112
Doseur, doseuse	45-46			Vêtement de travail	112-113
Drapeau inox	40			Vitrine de marché	118
				Vitrine réfrigérée	118

**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 4 à 31

**Refroidissement et transfert du lait  
Écrémeuses et barattes, Pasteurisateurs**

Page 32 à 44

**Matériels de conditionnement lait et yaourt**

Page 45 à 49

**Matériels de caillage et chaudrons**

Page 50 à 55

**Cuves de pasteurisation et cuves fromagères**

Page 56 à 61

**Toiles, Moules, Bloc-moules et Répartiteurs**

Page 62 à 74

**Pressage, Salage, Affinage  
Armoires d'affinage, d'étuvage et de refroidissement**

Page 75 à 84

**Emballages pour lait, fromages et yaourts**

Page 85 à 101

**Hygiène et nettoyage**

Page 102 à 114

**Matériels de transport et de vente**

Page 115 à 118

**Matériels de contrôle et de laboratoire**

Page 119 à 121

**Traitement de l'eau pour fromagerie**

Page 122 à 124

# PRÉSURE ET COAGULANT POUDRE



**001FDH/FDK BEAUGEL P1100V** Présure extraite de l'estomac de **veau**  
**Force 1/100 000** 4000 mg de chymosine active  
 1060 - 1140 IMCU

001FDH Boîte de 500 g  
 001FDK 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.

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](http://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

Flacon de 1 L



# PRÉSURES LIQUIDES



001AAA

**BEAUGEL 500**

**Force 1/10 000**

**Présure liquide**

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

Coagulant extrait de l'estomac de **veau**

Flacon de 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**

Flacon de 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**

Flacon de 1 L



001EAC

**BEAUGEL 5**

**Force 1/3000**

Recommandé pour lait de chèvre

180 mg chymosine active

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

Flacon de 1 L



001EBC

**PRÉSURE « LA CHEVRETTE »**

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

**Force 1/3000**

Flacon de 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**

Flacon de 1 L



# FERMENTS LACTIQUES LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT DU LAIT

Dose DL1



Dose DL3.5



-Dose DL1 : une dose pour 100 L de lait pasteurisé  
ou 200 L de lait cru (*Sauf exception*)

-Dose DL3.5 : une dose pour 300 L de lait pasteurisé  
ou 600 L de lait cru (*Sauf exception*)

**Conservation : 3 mois à + 4°C**  
**12 à 24 mois à - 18°C selon les références**

**Conditions tarifaires ferments lactiques :**

<b>Remise pour 60 tubes</b> Toutes références confondues de ferments lactiques soit DL1, soit DL3.5 (pages 6 à 13)	6%
<b>Remise pour 120 tubes</b> Toutes références confondues de ferments lactiques soit DL1, soit DL3.5 (pages 6 à 13)	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, Streptococcus thermophilus 20%

**Emploi :** Fromage frais, caillé lactique et pâte pressée.  
Chèvre, vache, brebis.

Remplace l'ensemencement en lactosérum.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait



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

Souches :	Références :	Références :
<b>ALPHA 3</b>	DL1 002ACC	DL3.5 002ACD
<b>ALPHA 6</b>	DL1 002AFC	DL3.5 002AFD
<b>ALPHA 10</b>	DL1 002AJC	DL3.5 002AJD
<b>ALPHA 12</b>	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%

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

**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

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

**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

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

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

## FERMENTS THERMOPHILES

**Souches :**                      **Références :**                      **Références :**

**DELTA 1**    **DL1**    002DAC                      **DL3.5**    002DAD

**DELTA 2**    **DL1**    002DHC                      **DL3.5**    002DHD

**Composition :** Culture de Streptococcus thermophilus

Souche rapide

**Emploi :** Pour pâte pressée / pâte cuite

Pour Mozzarella

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait



**DELTA PM1**    **DL1**    002DJC                      **DL3.5**    002DJD

**DELTA PM2**    **DL1**    002DKC                      **DL3.5**    002DKD

**Composition :** Culture de Streptococcus thermophilus

**Emploi :** Pour pâte molle et pâte pressée non cuite

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

## FERMENTS THERMOPHILES POUR PÂTES PRESSÉES ET PÂTES CUITES

**KAPPA 1**    **DL1**    002KAC                      **DL3.5**    002KAD

**Composition :** Culture de : Streptococcus thermophilus                      60%  
Lactobacillus delbrueckii et helveticus                      30%  
Lactococcus lactis                      10%

**Emploi :** Pour fromage à pâte pressée et à pâte cuite

**Doses :** 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait

**KAPPA 2**    **DL1**    002KBC                      **DL3.5**    002KBD

**Composition :** Culture de : Streptococcus thermophilus                      25%  
Lactobacillus delbrueckii et helveticus                      75%

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

**Doses :** 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait

**KAPPA 3**    **DL1**    002KCC                      **DL3.5**    002KCD

**Composition :** Culture de : Streptococcus thermophilus                      15%  
Lactobacillus delbrueckii et helveticus                      65%  
Propionibacterium                      20%

**Emploi :** Pour Bargkass et petit Gruyère avec un peu d'ouverture

**Doses :** 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait



**KAPPA 4** voir gamme ferments non acidifiants pour fromage à goût plus typé, page 9  
Culture de : Lactobacillus helveticus + lactis

**Pour renforcer le goût en pâte cuite**

## 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 1500 à 2000L 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 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1500 à 2000 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 300 à 600 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 ensemer 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%

## FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

**IOTA FF1 (Fromage frais)** DL1 0021KA DL3.5 0021KB

**IOTA FF2 (Fromage frais)** DL1 0021KE DL3.5 0021KF

**Composition :** Ferments mésophiles acidifiants et aromatiques + ferments 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 300 à 600 L de lait



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

DL1 0021JB DL3.5 0021JD



**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 300 à 600 L de lait

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

DL1 0021JC DL3.5 0021JE



**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 300 à 600 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 0021JG DL3.5 0021JH



**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 300 à 600 L de lait

**IOTA Munster/1** DL1 0021MC DL3.5 0021MD

**IOTA Munster/2** DL1 0021MG DL3.5 0021MH

**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 300 à 600 L de lait



**IOTA Ca/1 (Camembert)** DL1 0021IA DL3.5 0021IB

**IOTA Ca/2 (Camembert)** DL1 0021IC DL3.5 0021ID

**IOTA Ca/3 (Camembert)** DL1 0021IE DL3.5 0021IG

**IOTA Ca/4 (Camembert)** DL1 0021IJ DL3.5 0021IK



**Composition :** Ferments lactiques + 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 300 à 600 L de lait

# FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

## 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



## 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 300 à 600 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



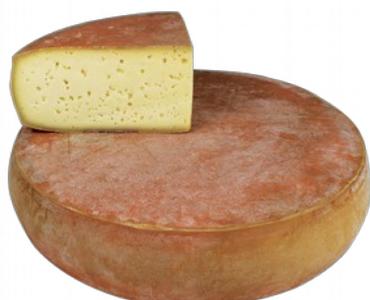
## IOTA 4 (Tomme rustique) DL1 002IDC DL3.5 002IDD

## 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 300 à 600 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 300 à 600 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 300 à 600 L de lait

## 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.

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

**Doses** : pour yaourts : 1 tube DL1 pour 20 L - 1 tube DL3.5 pour 150 à 180 L de lait  
pour fromages : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L - 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 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 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.

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 à boire 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 à boire ensemencés en probiotiques.**

(ST, Bifidobacterium et Lactobacillus acidophilus), goût proche du yaourt

**IOTA PROBI 1** DL1 002IWA DL3.5 002IWB



# 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

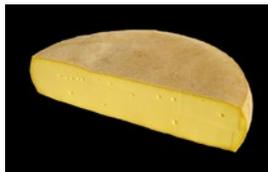
**CREAMY** 10 U 003GIB

**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

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

## FERMENTS THERMOPHILES

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

## FERMENTS POUR YAOURTS

<b>YF- MILD 1.0</b>	<b>50 U</b>	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.
<b>YF- L811</b>	<b>50 U</b>	003ZND		
<b>YF- L812</b>	<b>50 U</b>	003ZNF		
<b>YF- L903</b>	<b>50 U</b>	003ZNH		
<b>YCX16</b>	<b>50 U</b>	003ZID	}	Souches polyvalentes pour yaourts brassés et fermes ; peu de post acidification.
<b>YCX11</b>	<b>50 U</b>	003ZGD		
<b>YC380</b>	<b>50 U</b>	003ZBD	}	Pour yaourts traditionnels aromatiques ; yaourts fermes en lait de vache et de brebis.
<b>YF3331</b>	<b>50 U</b>	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

<b>GEO CA</b>	<b>10 U</b>	005LFB
<b>GEO CB</b>	<b>10 U</b>	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

<b>DL1</b>	pour 100-200 L	Réf : 017BAC
<b>DL3.5</b>	pour 500-1000 L	Réf : 017BAB
<b>DL7</b>	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

<b>GAMMA 21</b>	<b>DL1</b>	pour 100 L	Réf : 012CDA
	<b>DL3.5</b>	pour 500 L	Réf : 012CDB
	<b>DL7</b>	pour 1000 L	Réf : 012CDC
<b>GAMMA 22</b>	<b>DL1</b>	pour 100 L	Réf : 012CDE
	<b>DL3.5</b>	pour 500 L	Réf : 012CDF
	<b>DL7</b>	pour 1000 L	Réf : 012CDG
<b>GAMMA 23</b>	<b>DL1</b>	pour 100 L	Réf : 012CDI
	<b>DL3.5</b>	pour 500 L	Réf : 012CDJ
	<b>DL7</b>	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.

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

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 19.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

# FERMENTS D'AFFINAGE



**CONSERVATION :** voir DLUO sur les tubes

- 6 à 12 semaines au réfrigérateur pour les cultures liquides
- 12 à 24 mois à -18°C selon les références pour les cultures lyophilisées

## CONDITIONS TARIFAIRES

### ferments d'affinage

<b>Remise pour 60 tubes</b> <b>Toutes références confondues</b> <b>de ferments d'affinage</b> (pages 18 à 21)	6%
<b>Remise pour 120 tubes</b> <b>Toutes références confondues</b> <b>de ferments d'affinage</b> (pages 18 à 21)	10%

## PENICILLIUM POUR CAILLÉ LACTIQUE



### SIGMA 13 Penicillium ALBUM

(liquide)

**Dose**

500 L

**Emploi**

Chèvre  
Fromage  
lactique

**Réf.**

005ACC

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

## 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 005BBC  
Caillé présure

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

### SIGMA 23 Mélange de 3 levures



(lyophilisé)

500 L

Caillé présure 005BCC  
Caillé lactique

- 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 005BJC  
de gaz 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

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

**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 Bleu 005AKC

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

**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** **Geotrichum CANDIDUM** (liquide) 500 L Caillé lactique 005EGC

- Geotrichum mixte. Belle couleur ivoire.
- Convient très bien en caillé lactique.
- **Très bonne activité anti-mucor.**

Chèvre, Picodon  
St Marcellin, Pérail

Éfficacité anti-mucor reconnue

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

- Couleur crème à blanc. Aspect de type levuriforme et ras.
- Croissance rapide. Bonne résistance au sel. Anti-mucor.

Pâte molle



**SIGMA 52** **Geotrichum CANDIDUM** (liquide) 500 L Croûte mixte 005EBC

- Geotrichum mixte. Souche qui supporte le plus le sel.
- Donne une couverture blanche, rase et non poudreuse.
- **Très bonne activité anti-mucor.**

(St Nectaire, Reblochon)

Éfficacité anti-mucor reconnue

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

- Donne une couverture blanche et rase non feutrante.
- De type levure. Implantation plus lente que les cultures liquides.

Pâte molle



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

- Donne une couverture de couleur beige et rase.
- Très aromatique. Implantation plus lente que les cultures liquides.

Pâte molle



**SIGMA 56** **Geotrichum CANDIDUM** (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique 005EHC

- Donne une couverture blanche.
- De type moisissure. Implantation plus lente que les cultures liquides.

Pâte molle et pâte acide



## PENICILLIUM CANDIDUM

**SIGMA 71 Penicillium CANDIDUM** (lyophilisé) 250-500 L Toutes pâtes molles 005HAC  
 - Souche traditionnelle, croissance moyenne. Produits peu typés  
 - Couverture très blanche et rase. Très peu protéolytique. Pour petits formats



**SIGMA 74 Penicillium CANDIDUM** (lyophilisé) 250-500 L Pâte molle 005HEC  
 - Anti-mucor. Souche rapide, blanche. Assez typé  
 - Protéolyse intermédiaire.

**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  
 - Moisissure 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  
 - Moisissure 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

Flacon de 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 petits 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 25 kg**

Réf : 014BAD

## 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 naturellement riche en fer, sans additifs.
- 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



## CENDRES



**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



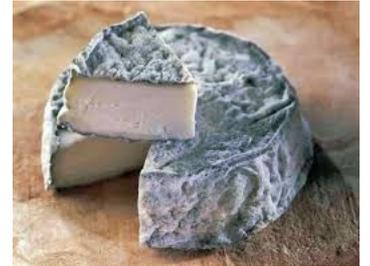
**CENDRE LIQUIDE à pulvériser**

Flacon de 50 g Réf : 014DCE

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



(voir page 106)



**CENDRE pour emploi direct sur fromage ou préparation de sel cendré**

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

# 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.

crain 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 NOIR** 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.**

**Crain 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

# ÉPICES STANDARDS

## ÉPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES

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



## COMPOSITIONS D'ÉPICES, FRUITS SECS, NOIX ET NOISETTES

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

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

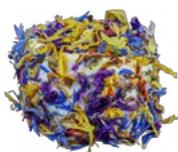
S'utilisent en enrobage sur fromage frais égoutté, peuvent également être incorporées au fromage frais, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les compositions.



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



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



AUTRES	Quantité par sachet	Réf
<b>PÉTALES DE ROSES</b>	0,5 kg	014HDN
<b>MÉLANGE DE FLEURS</b>	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
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

# PRÉPARATIONS POUR DESSERTS

## 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
<b>NEUTRE*</b>	<b>16 sachets</b>	<b>016LBA</b>
<b>VANILLE</b>	<b>16 sachets</b>	<b>016LBB</b>
<b>CHOCOLAT</b>	<b>16 sachets</b>	<b>016LBC</b>
<b>CAFÉ</b>	<b>13 sachets</b>	<b>016LBD</b>



## PRÉPARATIONS POUR CRÈMES DESSERTS BIOLOGIQUES



CRÈMES DESSERTS BIOLOGIQUES	Quantité par carton	Réf
<b>NEUTRE*</b>	<b>16 sachets</b>	<b>016MBA</b>
<b>VANILLE</b>	<b>16 sachets</b>	<b>016MBB</b>
<b>CHOCOLAT</b>	<b>16 sachets</b>	<b>016MBC</b>



Certifiées par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10



\*Préparations neutres pour utilisation avec arôme naturel : arôme naturel de noisette, de café ...(voir page 28)

# CARAMELS ET CHOCOLAT

## CARAMEL / CHOCOLAT



### Préparation liquide en flacon de 1 kg

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

DÉSIGNATION	Réf
<b>CARAMEL</b>	<b>016CAC</b>
<b>CHOCOLAT</b>	<b>016CDA</b>



## CARAMEL BIO

### Préparation caramel BIO liquide en flacon de 1 kg

Réf : 016CBA



Certifiée par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10



# ARÔMES POUR YAOURTS

## ARÔMES NATURELS DE "X"

**Arômes naturels de fruits et de vanille** pour yaourts et crèmes desserts.

Statut légal (à afficher sur le produit fini) :

Arôme naturel de « la source nommée ».

Exemple : Arôme naturel de vanille



### 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	0.5 kg	016ACO
ARÔME NATUREL DE CAFÉ	1 kg	016AAP
ARÔME NATUREL DE MÛRE	1 kg	016AAQ
ARÔME NATUREL D'ANANAS	1 kg	016AAR
ARÔME NATUREL DE NOISETTE	0.5 kg	016ACS

\*Mandarine et noisette : en bouteille de 500 g.



**NOUVEAUTÉ**  
Arôme naturel  
de noisette  
Dosage conseillé  
0,4 à 0,6%



### 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.  
Non utilisable en transformation biologique à partir de 2022. (Règlement UE 2018/848)

### 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.

Non utilisable en transformation biologique à partir de 2022. (Règlement UE 2018/848)

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



\* Vanille : préparation aux arômes naturels.

\*\* Rhubarbe : en boîte de 2,9 kg.



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



# PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES



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



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

Préparations de fruits en boîte de 3 kg

FRUITS	Réf
FRAISE	015BAD
ABRICOT	015BBC
ANANAS	015BCA
MYRTILLE	015BDD
CASSIS	015BEA
FRAMBOISE	015BFD
CITRON	015BGA
CERISE*	015BMC
PECHE/PASSION	015BNC
POMME/CERISE/CANNELLE	015BQA
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)



Avec arômes  
naturels de fruits,  
conformément  
à la réglementation  
BIO 2022

Préparations de fruits en boîte de 3 kg

FRUITS	Réf
PÊCHE	015BHD
FRUITS DES BOIS	015BID
POIRE	015BJA
VANILLE	015BKA
MÛRE	015BLD
POIRE/BANANE	015BOD
FRUITS DU VERGER	015BPD
MARRON	015BVD

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).



# TANKS À LAIT POUR STOCKAGE 2 – 4°C 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 38, 39).
- Sécurité d'ouverture du couvercle.

### A) Tank à lait vertical avec groupe sous la cuve

Réf	Capacité en L	Puiss en W	Volts	Nb de traites	Ø ext	Ht porte ouverte	Poids
034SEC	100 litres	700	230 V	2 traites	680 mm	1660 mm	72 kg
034SED	200 litres	1300	230 V	2 traites	890 mm	1520 mm	110 kg
034SEE	300 litres	1600	230 V	2 traites	990 mm	1700 mm	128 kg

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

Réf	Capacité en L	Puiss en W	Volts	Nb de traites	Ø ext	Poids
034SEF	400 litres	2120	400 V	2 traites	1090 mm	170 kg
034SEG	500 litres	2120	400 V	2 traites	1090 mm	176kg
034SEH	650 litres	2400	400 V	2 traites	1090 mm	202 kg
034SEI	800 litres	3060	400 V	2 traites	1290 mm	254 kg
034SEJ	1000 litres	3560	400 V	2 traites	1495 mm	285 kg

### OPTION : groupe séparé positionnable à l'extérieur de la pièce

Tank livré avec groupe séparé de la cuve.  
Gaz frigorigère R449 fourni avec détendeur ; hors flexibles de raccordement.  
(option disponible uniquement à partir de 400 L).

Réf : 034SES



## 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

#### Options possibles :

- Jauge inox amovible.
- Double paroi en virole pour refroidissement du lait.
- Agitation motorisée 230 Volts.
- Régulation du refroidissement avec sonde, thermostat et électrovanne.

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

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

entrée 51 SMS mâle pour remplissage

évent

#### Options :

- Ensemble boule de lavage Réf : 037AAA (voir page 37).
- Vanne papillon ou vanne à boule.

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



#### 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 38)

## 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 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



## FILTRES POUR MACHINE À TRAIRE

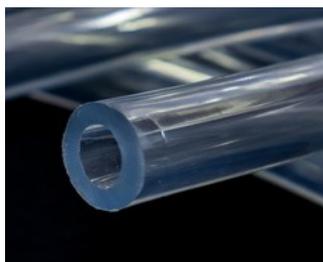
### FILTRE PAPIER POUR MACHINE À TRAIRE Ø 57 MM

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



**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
<b>14-24</b>	<b>047RAA</b>

**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
<b>15-23</b>	<b>047LIA</b>
<b>19-27</b>	<b>047LJA</b>
<b>25-36</b>	<b>047LMA</b>
<b>38-48</b>	<b>047LPA</b>



**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
<b>32-38</b>	<b>047GBA</b>
<b>38-44</b>	<b>047GFA</b>
<b>50-59</b>	<b>047GEA</b>

**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
<b>38-48</b>	<b>047IAB</b>
<b>50-62</b>	<b>047IAA</b>



## TUYAU DE LAVAGE

Couronne de 20 m.  
 Avec raccords sertis :  
 -1 côté raccord rapide femelle  
 -1 côté 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 106.

# 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.  
Ne convient pas pour lait écrémé et produits moussants.

Réf : 035GAA



## 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.  
Ne convient pas pour lait écrémé et produits moussants.

Réf : 035FAB



## POMPE DE TRANSFERT 200 L/min

Pour lait et produits liquides.  
Alim en tri 400 V 50 Hz Puiss 0,75 kW.  
Pompe centrifuge à turbine inox.  
Inox 316. Un seul sens de rotation. Nue sans interrupteur.  
Entrée 38 SMS/Sortie 38 SMS.  
Température maximum d'utilisation : 90°C.  
Débit 6 m<sup>3</sup>/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 fournie.

Réf : 035FED



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

## JOINT SMS

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



## COLLIER INOX

Diamètre : 25 x 40	Réf : 035LDB
Diamètre : 32 x 50	Réf : 035LDA
Diamètre : 50 x 70	Réf : 035LDE

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

En inox 304 Réf : 035YAA



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
Mâle 51	Réf : 035HID



## 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

034CDA



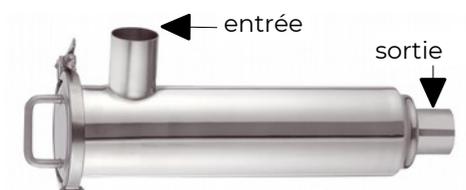
## FILTRE À LAIT TISSÉ 250 MICRONS

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**



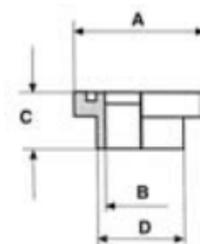
# TABEAU DES CORRESPONDANCES

## 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

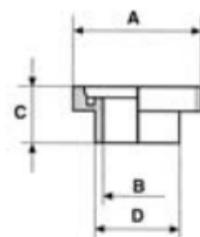
## Norme SMS

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



037LFA

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

- \* **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

## RACCORDS FOURNIS AVEC AILETTES PERMETTANT LE SERRAGE/DESSERRAGE MANUEL

### RACCORD DROIT

Description	Réf	
Un côté diamètre 63 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 63	035HNA	
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	

# RÉCHAUFFAGE, REFROIDISSEMENT

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

Entrée et sortie pas gaz mâle 15/21.

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

Arrivée  
d'eau



Retour chaudière ou  
vers recyclage

**DRAPEAU INOX** 800\*430 mm pour bac 200 L.

Permet de réchauffer 200 L de lait de 10°C à 20°C en 15 min, de 10°C à 30°C en 30 min (avec eau chaude 70°C, débit 3 L/min).

Réf : 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

## ÉCRÉMEUSE 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

## ÉCRÉMEUSE 315 L/Heure

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

Réf : 037AEA

## ÉCRÉMEUSE 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



## 42 **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

Alimentation 380 Volts/50 Hz.

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



## **BARATTES**

**Capacité déterminée par le volume de crème traitée :**



Baratte sans malaxage

### **BARATTE 12 L de crème**

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

### **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



Support pour baratte sur demande  
Baratte avec malaxage

## 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
<b>MOULE 90 g</b>	ovale	fleur	oui	85 g	95 g	058KDA
<b>MOULE 150 g</b>	rond	vache	oui	150 g	160 g	058KAA
<b>MOULE 300 g</b>	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

# 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.  
Équipé 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.

### 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		037HJF
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
- Thermostat électronique
- 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

045CBA



**MESURE INOX 1 L**

Réf : 045CCA

Mesure graduée

**MESURE INOX 2 L**

Réf : 045CDA

Mesure graduée

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



**BOITE DE 6 DOUILLES**

Différentes, pour piston manuel.

Réf : 038PBB

# 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 41).

### 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



### AUTRES PLAQUES SUR DEMANDE

Films de scellage  
(voir page 97)

**Thermoscelleuse performante**

## Thermoscelleuse avec découpe au contour

Scellage d'une barquette avec découpe du film au format.  
Meilleure présentation de votre barquette.  
Selleuse complète, avec outillage compris pour un format de barquette.  
Régulation électronique de la température.  
Puissance : 600 Watts.  
Alimentation : 230 Volts/50 Hz mono + terre.  
Laize maxi film : 300 mm.

Réf : 038FLA

**Meilleure présentation des barquettes**



**Thermoscelleuse simple**

**AUTRES PLAQUES SUR DEMANDE**



## Thermoscelleuse 4 pots

Scellage de 4 pots diam 68mm.  
Meilleure performance de scellage manuel, gain de temps en comparaison avec le scellage de 2 pots ou 6 pots.  
Régulation électronique de la température.  
Puissance : 600 Watts.  
Alimentation : 230 Volts/50 Hz mono + terre.

Réf : 038FQA

1) Plaque de scellage 4 trous diamètre 60 mm pour pots diamètre 68 mm.

Réf : 038FQB

2) Plaque de scellage 2 trous diamètre 109 mm pour pots diamètre 116 mm.

Réf : 038FQC

3) Plaque de scellage pour 2 barquettes 142 x 92.

Réf : 038FQP

4) Plaque de scellage pour 1 barquette 200 x 134.

Réf : 038FQQ

# 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 160 microns). Carton de 1000.

Réf : 038EBV

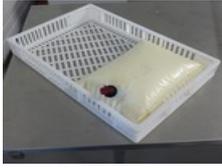
Impression personnalisée du sachet, sur demande.

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

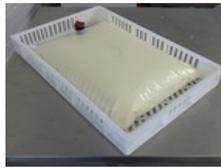


# POCHES SOUPLES POUR LAIT et YAOURT À BOIRE

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
Poche 5 L	900DAB
Poche 10 L	900DAC

## REMP LISSEUSE 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 380 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 : 0380VA



0380VA

## REMP LISSEUSE 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 : 0380TA

**Autres remplisseuses et autres capacités de poches : nous consulter.**

**Nouvelle conception :**  
hygiène renforcée  
adaptée au lait



0380TA

## DISTRIBUTEUR DE LAIT

Convient pour poches plastiques souples.  
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.

**Produit en cours de renouvellement, nous consulter.**



# 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



*ma d'Or*  
**SOMMETS 2020**



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**

## 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 protéique 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 62).
- une tôle de récupération.

Montage sur roues en option.

Compresseur non fourni.

Réf : 048FAA

**Nouveauté**



# MATÉRIEL DE DÉCAILLAGE ET DE BRASSAGE

51

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



040EBA

## TRANCHE CAILLÉ À LAMES TOUT INOX

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

040BBC

**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



040BBA

## 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

Diamètre 60 mm

Diamètre 80 mm

Diamètre 100 mm

Diamètre 120 mm

Réf :

041CAD

041CBA

041CCA

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 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



041BAA

## PELLE TIROIR

Matière : plastique blanc. Contenance : 2 litres.

Réf : 041BFA



041BFA

## RACLETTE AVEC MANCHE

Longueur 25 cm.

Réf : 115MEB



115MEB

## RACLETTE À MAIN

Longueur 25 cm.

Réf : 115MEA



115MEA

## SPATULE

Souple « Maryse » avec manche. Température max. : 100°C.

Réf : 041CKA



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

039AAA

039AGA

**Couvercle pour bassine 039AAA**

039AAB

**BASSINE 50 L** Gilac Diam : 55 Ht : 34

039AFA

**Couvercle pour bassine 039AFA**

039AJA

**BASSINE 75 L** Gilac Diam : 63 Ht : 38

039AGA

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

**NOUVEAU  
MODÈLE  
Plus haut**



039EEA

# SEAUX EN PLASTIQUE

## En plastique alimentaire blanc



039BME

039BFE

039BCE

039BLE

### Capacité utile

### Réf

### Nombre par housse

### Nombre 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**

039BEG

20

320

**COUVERCLE SEAU 16.5 L**

039BEH

60

960

**SEAU 21 L**

039BME

20

320

**COUVERCLE SEAU 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

039MAC



039LAB



039MAD

## 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 : 039EBC

**JAUGE INOX pour bac 73 L**  
Graduée de 5 L en 5 L.  
Réf : 039EAB



**NOUVEAU MODÈLE**  
**avec poignée**

**SUPPORT INOX avec poignée**  
**4 roues pivotantes pour bac 73 L**  
Hauteur totale support + bac : 995 mm.  
Réf : 039EEA

**COUVERCLE INOX**  
**pour bac 73 L, avec poignée.**  
Réf : 037YHG



## 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



**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

### 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

Sortie bouchon SMS 51

## 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



# 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 104)



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 : 038LI

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 CÊIL

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 57)

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 57)

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

Disponible sur cuves de pasteurisation de 100 L, 200 L, 300 L et 500 L.

Pale raclante	
Réf	Capacité en litres de la cuve
037WLA	100
037WLB	200
037WLC	300
037WLD	500



# 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 RÉSIDENCES

- 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 (pour modèle 100 et 200 L uniquement).
- Automate à écran tactile : nombreuses programmations, à partir de 300 L.



Automate standard

## VERSION E : TEMPÉRATURE MAXI 100°C. AVEC RÉSIDENCES

- 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.



Automate écran tactile

## 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.
- Inclinaison manuelle ou pneumatique de la cuve selon le volume.
- Démarrage différé du cycle de chauffage (en option sur version D pour les cuves 100 et 200 L).
- Démarrage différé du cycle de chauffage inclus dans le nouvel automate à écran tactile.

## Options :

- Commande manuelle chauffage/refroidissement en cas de dysfonctionnement de l'automate de programmation.
- Variateur de vitesse de l'agitation + potentiomètre (de 15 à 25 tours/min).
- Sélecteur de puissance 1/2/3 résistances. Réf : 037VCI
- Enregistreur de température à disque (papier journalier). Réf : 136AAJ (voir page 119)
- Agitation par pale raclante pour crème dessert et riz au lait. (voir page 56)
- Automate écran tactile avec ou sans enregistrement de température.

## Accessoires :

- Vanne papillon. Réf : 037LFA (voir page 38)

**Davantage  
de programmation**

# CUVES FROMAGÈRES COQUARD

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

## Modèle comprenant :

- Cuve inox avec chauffage par circulation d'eau chaude dans les échangeurs.
- Chauffage et/ou refroidissement manuel.
- Traverse avec moto-réducteur pour une agitation mécanique avec pale et contre-pale.
- Isolation fond et virole.
- 2 demi-couvercles.
- Sonde de température plongeante.
- Armoire de commande.

**Chauffage sans résistance  
Décaillage manuel**



### 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.



Utilisation en chauffage seul : circulation de l'eau chaude dans les 2 échangeurs, en fond et en virole.  
Utilisation avec refroidissement : circulation de l'eau chaude dans l'échangeur de fond de cuve uniquement.  
Refroidissement par l'échangeur en virole.

### CAPACITÉ/PRIX :

Cuve 330 L Réf : 037KGB

Cuve 520 L Réf : 037KLB



Puissance chaudière recommandée (non incluse) :

330 L : 20 à 35 kW

520 L : 30 à 60 kW

### 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	63
037VG	650	Ø 1280	1010 mm	1500 mm	360	63
037VH	800	Ø 1400	1010 mm	1550 mm	440	63
037VI	1000	Ø 1540	1030 mm	1600 mm	490	63



## VERSION L : TEMPÉRATURE MAXI 85°C. AVEC RÉSTANCES

- Régulation du chauffage par simple thermostat.
- Production de l'eau chaude par 2 ou 3 résistances.
- **Chauffage** : l'eau chauffée par les résistances est mise en circulation dans les échangeurs en fond et en virole par une pompe.
- **Refroidissement** : il est commandé par une vanne manuelle. On travaille en eau perdue ; l'eau chaude est remplacée par l'eau froide. (Cette version n'a pas d'échangeur à plaques).

Thermostat



## VERSION D : TEMPÉRATURE MAXI 90°C. AVEC RÉSTANCES

- Automate à écran tactile : nombreuses programmations.
- Production de l'eau chaude par 2 ou 3 résistances.
- **Chauffage** : l'eau chauffée par les résistances 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  
écran tactile



## VERSION C : TEMPÉRATURE MAXI 100°C. SANS RÉSTANCE

- Automate à écran tactile : nombreuses programmations.
- 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.

## 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.
- Diamètre de sortie SMS 51 mâle pour cuve 200 et 300 L ou sortie SMS 63 mâle à partir de 500 L.
- Démarrage différé inclus en version D et C.



## Options :

- Commande manuelle chauffage/refroidissement - en cas de dysfonctionnement de l'automate, en version D et C.
- Sélecteur de puissance 1/2/3 résistances. Réf : 037VCI
- Enregistreur de température à disque (papier journalier). Réf : 136AAJ (voir page 119)
- Automate à écran tactile avec enregistreur de température numérique.

## 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 38)
- Plateforme de travail permettant de surélever la cuve pour le moulage par gravité. (voir page 61)

# 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'extract 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  
(Tomette 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.**

## TOILES À FROMAGE EN SYNTHÉTIQUE

(TAFFETAS NYLON)

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

<b>35 x 40 cm</b>	Réf : 048EAA
<b>70 x 80 cm</b>	Réf : 048EBA
<b>120 x 120 cm</b>	Réf : 048ECA
<b>250 x 300 cm</b>	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 50

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

<b>Reblochon</b>	<b>35 x 45 cm</b>	Réf : 048DAA
<b>Tomette</b>	<b>40 x 60 cm</b>	Réf : 048DBA
<b>Tomme 5 kg</b>	<b>90 x 70 cm</b>	Réf : 048DCA
<b>Fourme-St Gorgon</b>	<b>120 x 120 cm</b>	Réf : 048DEA
<b>Tomme</b>	<b>70 x 70 cm</b>	Réf : 048DFA
<b>Tomme</b>	<b>80 x 80 cm</b>	Réf : 048DDA
<b>Tomme 2 kg D=190</b>	<b>50 x 70 cm</b>	Réf : 048DMA
<b>Toile</b>	<b>120 x 150 cm</b>	Réf : 048DGA
<b>Toile</b>	<b>70 x 100 cm</b>	Réf : 048DHA
<b>Toile coton</b>	<b>150 x 90 cm</b>	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.



## TOILE À FROMAGE EN LIN

**Toile lin (Cantal)**    **90 x 150 cm**

Réf : 048DIA

## SAC DE FILTRATION POUR SÉRUM

Permet de filtrer les poussières de sérum avant écrémage

En nylon fin (250 microns)

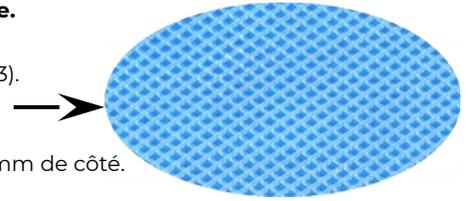
**48 x 90 cm**    Réf : 048BAA

**25 x 50 cm**    Réf : 048BBA

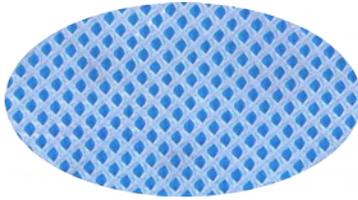
# STORES SOUPLES

## STORES EN PLASTIQUE, qualité alimentaire.

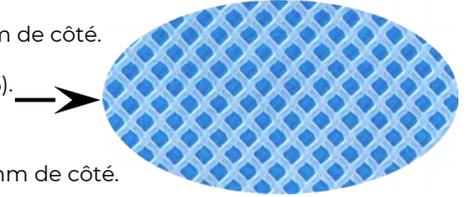
**Très fin** largeur du rouleau : 65 cm (5323).  
Longueur du rouleau : 200 m.  
Réf : 049BAA  
Épaisseur : 0,7 mm. Grosseur maille : 0,5 mm de côté.



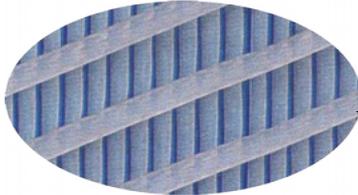
**Fin** largeur du rouleau : 1 m (5740).  
Longueur du rouleau : 25 m.  
Réf : 049BBA  
Épaisseur : 1,3 mm. Grosseur maille : 1 mm de côté.



**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.



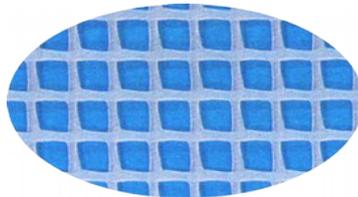
**Type paille souple (store de moulage)** largeur du rouleau : 69 cm (5408).  
Longueur du rouleau : 25 m.  
Réf : 049LBA  
Épaisseur : 3 mm. Grosseur maille : 8 mm x 1 mm.



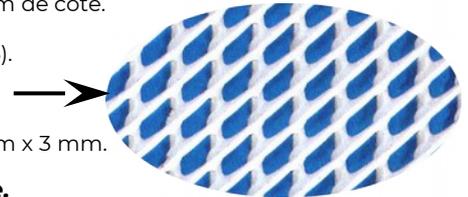
**Gros** largeur du rouleau : 1 m (5208).  
Longueur du rouleau : 20 m.  
Réf : 049BJA  
Épaisseur : 2,5 mm. Grosseur maille : 10 mm de côté.



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

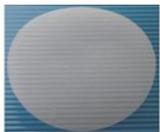


**Moyen** largeur du rouleau : 50 cm (5015).  
Longueur du rouleau : 25 m.  
Réf : 049BGA  
Épaisseur : 3,1 mm. Grosseur maille : 5 mm x 3 mm.



**Le store est vendu au détail au mètre.**

**Prix quantitatif pour 1 et 5 rouleaux.**



### Store découpé pour moule à reblockon

Store fin, diamètre 135 mm (pochette de 10).

Réf : 049BMA

# STORES BAGUETTE

## STORES D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.

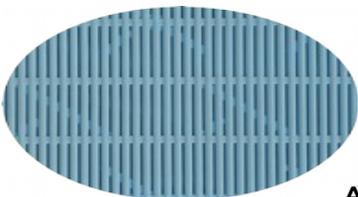
Dimensions 625 x 505 mm pour plateau inox 630 x 510 mm.

Réf : 049BKB

Dimensions 605 x 475 mm pour plateau plastique 054JLE.

Réf : 049BKC

**Autres dimensions sur demande (minimum 20 pièces).**

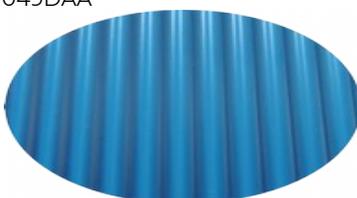


# STORE ONDULÉ PLEIN

## STORE ONDULÉ ALIMENTAIRE PS bleu, qualité alimentaire.

Dimensions 625 x 505 mm pour grilles ou claies 630 x 510 mm.

Réf : 049DAA



# MOULES ... FAISSELLES

Remise quantitative de 5% par 500 moules

Référence

Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)



058BBA



058BFA

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

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



058BIA



058BLA



058CFA



058BRA

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

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



058CKA

058CGA



058DEB



058DBA

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

## Référence

## Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)



058GAA

<b>058 GAA</b>	<b>PYRAMIDE</b>	85/57/80	(MG 3343)
<b>058 GBA</b>	<b>PYRAMIDE</b>	87/30/120	(MG 3822)
<b>058 GCA</b>	<b>PYRAMIDE</b>	100/50/130	(MG 3594)



058GCA

058HAA



<b>058 HAA</b>	<b>COEUR</b>	Ht : 45	(MG 6014)
----------------	--------------	---------	-----------

<b>058 JEA</b>	<b>PÉRAIL</b>	108/108/58	(MG 6011)
<b>058 JAA</b>	<b>CAMEMBERT SANS FOND</b>	100/100/100	(MG 3658)
<b>058 JCA</b>	<b>CAMEMBERT SANS FOND</b>	110/110/110	(MG 3864)
<b>058 JFA</b>	<b>COULOMMIERS SANS FOND</b>	130/130/111	(MG 3863)
<b>058 UBA</b>	<b>MOULE CAMEMBERT/TOMMETTE SANS FOND</b>	115/115/130	(MG 3520)
<b>058 UBB</b>	<b>DISQUE FONCET POUR MOULE 058UBA</b>	113/113/5	



058JEA



058UBA + 058UBB



058LDA



058LBA

<b>058 LAA</b>	<b>BÛCHE SANS FOND</b>	55/55/200	(MG 3582)
<b>058 LBA</b>	<b>BÛCHE SANS FOND</b>	48/48/200	(MG 3952)
<b>058 LCA</b>	<b>BÛCHE SANS FOND</b>	63/63/138	(MG 3639)
<b>058 LDA</b>	<b>MOULE FOURME SANS FOND</b>	130/130/300	(MG 4003)
<b>058 LEA</b>	<b>DEMI-CAMEMBERT SANS FOND</b>	85/85/100	(MG 3531)
<b>058 LFA</b>	<b>DEMI-CAMEMBERT SANS FOND</b>	83/83/110	(MG 3924)
<b>058 LGA</b>	<b>MOULE SANS FOND</b>	90/90/130	(MG 3878)

<b>058 OAA</b>	<b>BRIQUE DU FOREZ</b>	80/160/70	(BAR)
----------------	------------------------	-----------	-------

058OAA



058OFA

058OFA + 058OGA

<b>058 OBA</b>	<b>CHAROLAIS</b>	80/70/130	(8C)
<b>058 OCA</b>	<b>CHAROLAIS</b>	73/63/140	(MG 3603)
<b>058 ODA</b>	<b>CROTTIN</b>	69/58/118	(MG 3394)
<b>058 OEA</b>	<b>CHAROLAIS</b>	82/70/135	(MG 6006)
<b>058 OFA</b>	<b>CHAROLAIS</b>	80/68/125	(MG 3412)
<b>058 OGA</b>	<b>REHAUSSE (POUR 058BBA-058OFA-058BLA-058CKA)</b>	Ht : 50	(MG 3706)
<b>058 OHA</b>	<b>MOULE TRONCONIQUE</b>	80/55/165	(8T)

<b>058 PAA</b>	<b>REBLOCHON AVEC FOND</b>	135/135/65	(MG 4069)
<b>058 PBA</b>	<b>FONCET POUR REBLOCHON</b>	90/132/45	(MG 3726)
<b>058 PEA</b>	<b>DISQUE POUR REBLOCHON</b>	132/132/5	(MG 4141)
<b>058 PCA</b>	<b>CHEVROTIN</b>	99/92/78	(MG 3402)
<b>058 UPA</b>	<b>DISQUE POUR CHEVROTIN</b>	95/95/5	



058PAA

058PBA

<b>058 PFA</b>	<b>STE MAURE (APPELLATION)</b>	65/50/260	(MG 4357)
----------------	--------------------------------	-----------	-----------



058PGA



058PFA

<b>058 PGB</b>	<b>CARRÉ AVEC FOND</b>	110/100/85	
<b>058 PGA</b>	<b>CARRÉ SANS FOND</b>	100/100/110	
<b>058 PPA</b>	<b>CARRÉ SANS FOND</b>	190/190/150	



058PGB

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)

<b>058 RAA</b>	<b>BROUSSE MINI 0.5 L</b>	110/85/65	(MG 4226)
<b>058 RBA</b>	<b>BROUSSE 0.6 L</b>	115/90/82	(MG 3700)
<b>058 RCA</b>	<b>BROUSSE MOYENNE 1.1 L</b>	145/110/93	(MG 3709)
<b>058 RDA</b>	<b>BROUSSE GRAND MODÈLE 1.2 L</b>	154/122/86	(MG 3710)
<b>058 REA</b>	<b>BROUSSE DU ROVE</b> (voir page 87)		



058RBA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur



058TJA

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

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



058UAA

058UEA



058UOA

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



058QAA

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

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



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



058PJB

68 **Référence** **Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)**  
(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)



058RJA

058ROA

<b>058 RFA</b>	<b>MOULE PÂTE MOLLE 500/800 g CONIQUE (SANS FONCET)</b>	138/130/103
<b>058 RHA</b>	<b>MOULE PÂTE MOLLE À LUMIERE HORIZONTALE 225 g</b>	102/91/53
<b>058 RJA</b>	<b>MOULE BANON</b>	87/73/77
<b>058 RKA</b>	<b>MOULE TOMETTE 500/700 g STRIÉ (SANS FONCET)</b>	95/84/76
<b>058 RNA</b>	<b>MOULE PÂTE MOLLE/TOMETTE 300/500 g</b>	110/94/103
<b>058 ROA</b>	<b>MOULE TOMETTE/CAMEMBERT 300/800 g</b>	120/106/106

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



058SAA

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



058VAA



058VGA

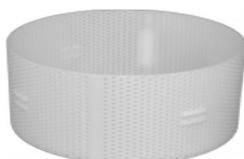


058VIA

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



058VRA



058YAA

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

Ensemble pour moule Brie voir page 74



058YAB

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

**POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS**

Voir page 76.





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

Pour toutes autres dimensions : devis sur demande



# 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	<b>PETIT BRIE COULOMMIERS</b>	<b>060DAC</b> Hauteur int : 70 Groupage : 2 X 2  <b>Percé d'origine</b>	<b>060DAD</b> Hauteur int : 40 Groupage : 2 X 2  <b>Percée d'origine</b>	<b>043NPA</b>  Groupage : 2 X 2
Ø 130 mm	<b>PÂTE MOLLE BRILLAT COULOMMIERS</b>	<b>060DAI</b> Hauteur int : 75 Groupage : 4 X 3  <b>OPTION : perçage</b> 060DBE	<b>060DAJ</b> Hauteur int : 35 Groupage : 4 X 3  <b>Non perforée</b>	<b>043NRA</b>  Groupage : 4 X 3
Ø 107 mm	<b>CAMEMBERT</b>	<b>060DAG</b> Hauteur int : 70 Groupage : 5 X 4  <b>OPTION : perçage</b> 060DBA	<b>060DAH</b> Hauteur int : 35 Groupage : 5 X 4  <b>Non perforée</b>	<b>043NMA</b>  Groupage : 5 X 4
Ø 105 mm	<b>MUNSTER PÉRAIL</b>	<b>060BDA</b> Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5  <b>Percé d'origine</b>	<b>060BCA</b> Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5  <b>Percée d'origine</b>	<b>043BDA</b>  Groupage : 4 X 5
Ø 95 mm	<b>PETIT CAMEMBERT</b>	<b>060JAC</b> Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5  <b>Percé d'origine</b>	<b>060JAB</b> Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5  <b>Percée d'origine</b>	<b>043BDB</b>  Groupage : 4 X 5
Ø 64 mm	<b>CHABIS CABRION PETIT CHÈVRE</b>	<b>060EAD</b> Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8  <b>Percé d'origine</b>	<b>060EAB</b> Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8  <b>Percée d'origine</b>	<b>043NOA</b>  Groupage : 6 X 8
80 x 80 mm	<b>CARRÉ</b>	<b>060DAA</b> Hauteur int : 70 Groupage : 5 X 4  <b>OPTION : perçage</b> 060DBC	<b>060DAB</b> Hauteur int : 25 Groupage : 5 X 4  <b>Non perforée</b>	<b>043NQA</b>  Groupage : 5 X 4

Plateaux INOX et stores pour bloc-moules sans fond : Plateau 630 x 510 x 15 mm : Réf : 054JDA (voir page 74)

Store baguette 625 x 505 mm : Réf : 049BKB (voir page 63)

Plateaux polypropylène Réf : 054JLE **Uniquement** pour bloc-moules Ø 107, 130, 200 mm, et carré 80 X 80 mm (voir page 74)



Bloc-moules



Bloc-moules +  
bloc rehausse



Ensemble bloc-  
moules+ bloc  
rehausse +  
bloc répartiteur

# BLOC-MOULES PLASTIQUE AVEC FOND

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

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



**Le moulage en bloc-moules permet :**

- une qualité identique au moulage à la louche 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.**



# ÉGOUTTAGE – MOULAGE DU CAILLÉ

## FILTRE PRESSE POUR CAILLÉ LACTIQUE

Égouttage du caillé lactique sur filtre presse (voir page 50).

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 115).

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

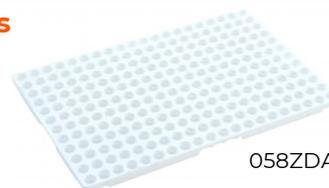
Dim 600 x 400 mm Épaisseur : 36 mm.

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.

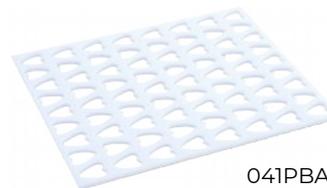
Réf : 041PCA

## 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



041PBA



041PCE

## 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

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

## 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 115) pour le moulage.
- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 55 mm (voir page 115) 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 coté) 600 x 400 ht 300 mm pour le moulage.

- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht 200 mm (voir page 115) pour reprendre les faisselles pour démouler.



Pour le moulage et l'égouttage.



Pour le démoulage.

### 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



## 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 grâce à la ceinture).  
- 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 retournelement.
- 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 retournelement ou récupération du sérum à la base du chariot.

Sans tube d'évacuation (rebord 15 mm).

630 x 510 x 15 mm

Réf : 054JDA

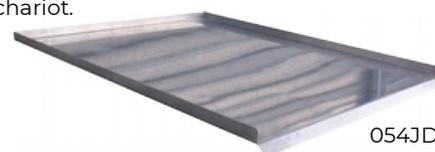


054JAA

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 63).

**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 retournelement** 1000 x 20 x 20 mm.

Réf : 054JJA

# TABLES D'ÉGOUTTAGE

75

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 56).

Réf : 045EGA

**Pied réglable** pour support, permet d'ajuster la pente de votre table.

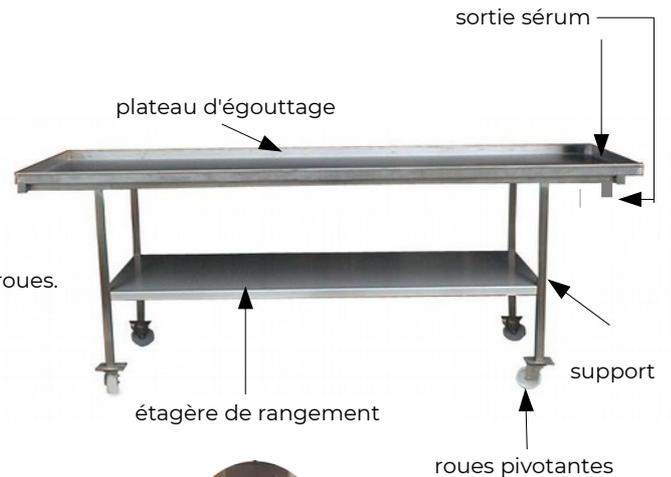
Réf : 044AAA

**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



044CKA

# 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



# 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 1, 2 ou 3 VERINS

- 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.

Réf : 042BDA 1 Vérin

Largeur : 700 mm

Réf : 042BEA 2 Vérins

Largeur : 1350 mm

Réf : 042BCA 3 Vérins

Largeur : 2000 mm



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

Réf : 042BBA

**CERCLAGE INOX** de maintien pour Bargkass et Raclette uniquement.

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

Réf : 042BIA



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



## 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 52).

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

Réf grille : 054FGB



037GTB + 054FGB



037GTA

## BAC RECTANGULAIRE EN POLYESTER FIBRE DE VERRE QUALITÉ ALIMENTAIRE

Pour saumuration 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

## SUPPORT INOX 316 6 pieds sans vérin.

Réf : 037GUC



037GUB

# 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



050JAA

## 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

## 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



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

## CHARIOT À GLISSIÈRES 600 x 400 9 étages

Spécifique caisses ht 135 mm, pour étuvage pots verre, (voir page 93).  
Réf : 050JCA

# 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 101

## CLAIES INOX 630 x 510 AVEC PIEDS neuves

-pieds 100/120 51 fils Réf : 054HCA

-pieds 100/120 31 fils Réf : 054HAA

## PIED INOX neuf

Réf : 054FIA



Identification claires  
voir page 101

## PLATE-FORME roulante inox

avec 4 roues pivotantes diam 100 mm. Pour le transport de claires inox 630 x 510.  
Réf : 050FCA



Plate-forme roulante  
Réf : 050FCA

## 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 100 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 118 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

## BROSSE À FROMAGES

### BROSSE À FROMAGE

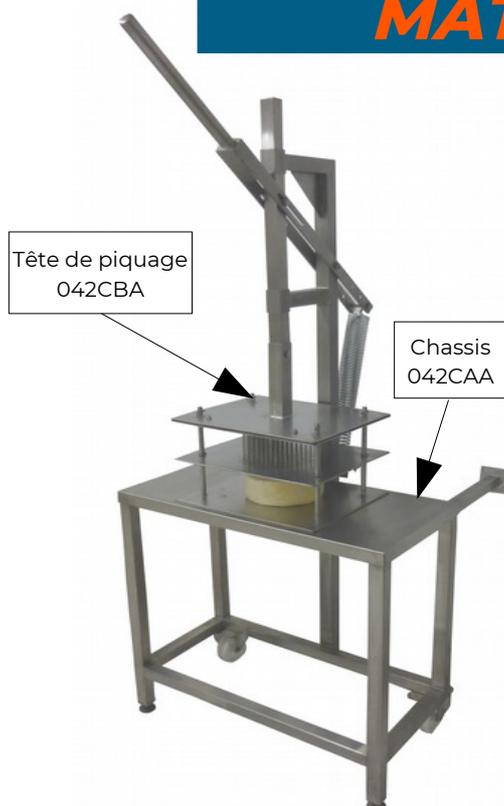
Avec poignée, fibres souples.

Réf : 115PDA



115PDA

## 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 : 053UAA .

## 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 78)

Réf : 050JBA

# CAVE D'AFFINAGE

## Cave d'affinage : capacité 500 L

Équipée d'un groupe froid avec réglage de la température par thermostat électronique.

Régulation +2°C à +18°C.

Ventilation continue et répartie sur l'ensemble de la cave.

Alimentation en 230 Volts (groupe 180 Watts).

Dimensions extérieures : Hauteur : 1850 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.

Réf : 053DEA

## 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 78)  
Réf : 050JBA

### Kit d'humidification pour armoire d'affinage

(voir page 81)  
Réf : 111ACA

NOUVEAU MODÈLE :  
Réglage de la température  
par thermostat  
électronique



# HUMIDIFICATION ET SÉCHAGE

**Kit d'humidification** pour armoire d'affinage.  
Pour l'affinage des pâtes molles et pâtes pressées.  
Kit à installer, composé de :

- un nébuliseur
- un programmateur
- un bac réceptacle
- une notice d'installation

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Alimentation en eau manuelle.

Perçage de l'armoire nécessaire pour le câble d'alimentation.

Réf : 111ACA



**NOUVEAU**



111ACA

## Membrane pour nébuliseur

Kit 1 membrane pour humidificateur Réf : 111ACA

Réf : 111AJF

## HUMIDIFICATEUR Version inox + support avec hygrométrie

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Avec alimentation en eau automatique et hygrométrie intégrée, avec réglage entre 50 et 95 % d'hygrométrie.

Pour 75 m<sup>3</sup> maximum.

Humidification par production d'un brouillard très fin.

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

Réf : 111APA



111APA



Support pour fixation au mur ou au plafond

## Membrane pour nébuliseur

Kit 3 membranes pour humidificateur Réf : 111APA

Réf : 111AOC

## HUMIDIFICATEUR Version plastique

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Avec alimentation en eau automatique.

Pour 75 m<sup>3</sup> maximum.

Humidification par production d'un brouillard.

Dimensions : diam : 36 cm ht : 23 cm

Réf : 111AAA



## OPTION :

**Boîtier de régulation hygrométrique**

Réf : 111AGA



## DÉSHUMIDIFICATEUR

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

Avec hygrométrie, 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 m<sup>3</sup>/heure.

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

Support 600 X 400 (voir page 78).

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 électronique. Régulation +2°C à +13°C.

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

Alimentation en 230 Volts (groupe 200 Watts).

Dimensions extérieures : Hauteur : 1850 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.

Réf : 053HCA

## OPTIONS :

**Clayette plastifiée supplémentaire** Réf : 053DBB

**Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils** Réf : 054FGA

**NOUVEAU MODÈLE :**  
Réglage de la température par thermostat électronique

**Éclairage LED**  
intégré



# ARMOIRE DE CAILLAGE ET D'ÉTUVAGE

## ÉTUVE À YAOURT

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

Capacité  
140 pots



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 52 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.

NOUVEAU MODÈLE :  
Réglage  
de la température  
par thermostat  
électronique

### EN MODE ETUVAGE (43°C) :

Permet d'étuver 10 caisses 154JBB soit l'équivalent de 2 x 20 L de lait ou 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 : 053TAA.

### CARACTÉRISTIQUES :

Alimentation en 230 Volts 50Hz.  
 Groupe froid : 180 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 1850 mm.

Réf : 053SAA

Capacité  
400 pots



053SAA

### GRILLE INOX SANS PIED 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

Bacs 154FRA et couvercles 154GBA non fournis voir page 52

## 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 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 : 053TAA

### OPTIONS :

#### CLAYETTE PLASTIFIÉE SUPPLÉMENTAIRE

Réf : 053DBB

#### GRILLE INOX SANS PIED 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA



053TAA

Caisses 154JBB non fournies voir page 115

# CELLULE D'ÉTUVAGE POUR YAOURTS

83

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

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

Dimensions extérieures : Hauteur : 2120 mm  
Largeur : 1000 mm  
Profondeur : 1050 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.

Réf : 053RAA



Livrée sur palette, prête à monter.

Peut contenir 2 plates-formes comme ci-dessous de 16 caisses ajourées 600\*400 Réf : 154JBB (voir page 115).



Capacité  
1200 pots

## 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 m<sup>3</sup>.

Réf : 038AEC

**Capacité  
3360 pots**

**Pour étuvage seul :** avec une rampe de chauffage.

Réf : 053LAA (voir ci-dessous).

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

Réf : 154JBB (voir page 115).

**Pour étuvage et refroidissement :** avec une rampe de chauffage.

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

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

Réf : 154JBB (voir page 115).

**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 115).

## 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 m<sup>3</sup>/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

**Option :** boîtier de commande et d'affichage déporté.

Réf : 053LAC



053LAA



053KAA

**Avec poignées**

## FAISSELLES JETABLES

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

Type	Capacité	Nombre/ housse	Réf
<b>COEUR</b>	9 cl	500	901AOA

**NOUVEAUTÉ**  
Faiselle COEUR

Utilisable avec le plateau 903AAY et 903AAW.



901AOA



901AAA



901ABA



901AMA



901ADA



901AKA



901AGA



901AHA

## PLATEAUX ALVÉOLÉS

### Plateaux alvéolés scellables

Type	Nombre par carton	Réf
<b>6 FAISSELLES N°0</b>	300	903ACF

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

Type	Nombre par carton	Réf
<b>4 FAISSELLES N°0</b>	300	903AAY
<b>6 FAISSELLES N°0</b>	200	903AAW
<b>12 FAISSELLES N°0</b>	84	903AAE
<b>6 FAISSELLES N°00</b>	90	903AAO

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

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



903ACF



903AAY



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 :
<b>57 mm neutre</b>	Paquet de 500	902AAA
<b>70 mm neutre</b>	Paquet de 500	902AAC
<b>85 mm neutre</b>	Paquet de 500	902AAD
<b>91 mm neutre</b>	Paquet de 500	902AAE
<b>105 mm neutre</b>	Paquet de 500	902AAF
<b>200 mm neutre</b>	Paquet de 500	902AAG



## ENSEMBLES FROMAGES FRAIS : POT + FAISSELLE + DÔME



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

# FAISSELLES BROUSSE DU ROVE

87

## Brousse du rove



058REA

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

Possibilité de plaque de moulage (voir page 73).

# 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 90).

907AAC+907AAD+907AAE

# POTS À CRÈME

## Pots blancs ou transparents + couvercles plats blancs

904AAC+904AAK



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 avec couvercles plats blancs

Capacité	Nombre par carton	Réf
Pot 25 cl + couvercle	250	904ACC
Pot 50 cl + couvercle	350	904ACD

Pot imprimé : Marquage : "crème fraîche".  
Couvercle blanc (neutre) inclus avec les pots.



904ACD

**Nouveau décor,  
Pot renforcé**



## POTS À FROMAGE FRAIS

### Pot fromage frais blanc

Capacité	Nombre par carton	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 90).

Pot imprimé : Marquage : "fromage frais".

Impression : Une seule impression possible : une vache.

Couvercle blanc (neutre).



910AAT+906AAI



904AAY+904AAP



908AAB+904AAP

## POTS 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 90, 91).



Couvercle pour  
Pot à yaourt 100 g  
(voir page 89).

### Pot personnalisé

**Nous sommes en mesure de personnaliser votre gamme de pots de 1 à 5 couleurs.**

**Contactez nous pour la création de vos décors.**

**Impression 1 ou 2 décors par palette de 39690 pots.**

**Minimum de commande 1 palette.**

## POTS À YAOURT 400 g

### Pot 400 g blanc ou transparent + couvercle plat blanc

Capacité	Nombre par carton	Réf.
400 g Transparent	640	909DAA
400 g Blanc	640	909DAB
Couvercle pot 400 g	2622	909DAG

909DAB+909DAG



Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 90).

Impression à partir de 23040 pots (2 palettes).

# POTS À YAOURT 125 g

## Pot transparent



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

**Couleur :** transparent

Réf : 909CAA

Carton de 2205/palette de 15 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 90, 91).

## Pot blanc

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

**Couleur :** blanc

Réf : 909CAB

Carton de 2205/palette de 15 cartons



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 90, 91).

## Pot impression passe partout



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

**Couleur :** transparent

Réf : 909CBC

Carton de 2205/palette de 15 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 90, 91).

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 5 couleurs.**

**Contactez nous pour la création de vos décors.**

**Impression 1 ou 2 décors par palette de 39690 pots.**

**Minimum de commande 1 palette.**



## COUVERCLES POUR POT À YAOURT



**Clipsage facile**

**Couvercle :** Diamètre 67.5 mm

**Couleur :** blanc

Réf : 904AAS

Carton de 1296

Réf : 904ABP

Carton de 3000



**Clipsage renforcé**

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

# 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



Aluminium  
Réf : 913AAA



Doré  
Réf : 913DAA



Blanc  
Réf : 913AAC



Aluminium  
Réf : 915AAA



Aluminium  
Réf : 917AAB

## Opercules imprimés :

### Opercules avec décor :

Diamètre de l'opercule : 68 mm.

Conditionnement en blister de 2000.



Nature  
Réf : 913HAK



Nature sucré  
Réf : 913HAW



0 % matière grasse  
Réf : 913HAV



Chèvre  
Réf : 913HBE



Brebis  
Réf : 913HBF

### Opercules sans décor :



Vanille  
Réf : 913HCA



Chocolat  
Réf : 913HCB



Fromage frais  
Réf : 913HCF

### Opercules avec photo de fruits en couleur pour yaourts aromatisés, yaourts aux fruits ou crèmes desserts :



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  
Réf : 913HBD



Mirabelle  
Réf : 913HBG



Poire Banane  
Réf : 913HBH

Diamètre de l'opercule : 68 mm.  
Conditionnement en blister de 2000.

Décors personnalisés à partir de 20 000 – Nous consulter.

**NOUVEAU**  
Opercule Noisette



Noisette  
Réf : 913HBI

## 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 réversible, aspect blanc ou aspect kraft selon sens de montage.

Adapté à notre pot 125 g. Échantillon sur demande.

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.

## Pot yaourt 125 g

Vente à la palette de 5100 pots minimum. **Pas de détail.**  
Diamètre du col : 55 mm

Livraison franco  
fournisseur  
dès 1 palette

<b>Pot</b>	<b>Nombre par palette</b>	<b>Réf</b>
	env. 5100	909BAA
<b>Couvercle blanc</b>	<b>Nombre par carton</b>	<b>Réf</b>
	4000	909BBA



909BAA  
+909BBA

909BAA  
+913VAA

Possibilité d'operculer : opercules diam 56,2 mm (aluminium + revêtement de thermoscellage).  
Thermoscellable sur pots neufs uniquement.

<b>Opercule alu</b>	<b>Nombre par blister</b>	<b>Réf</b>
	1600	913VAA



## Pot yaourt 400 g

Vente à la palette de 1764 pots minimum. **Pas de détail.**  
Diamètre du col : 82 mm

Livraison franco  
fournisseur  
dès 2 palettes

<b>Pot</b>	<b>Nombre par palette</b>	<b>Réf</b>
	1764	909GAA
<b>Capsule</b> (métallique blanche à vis Twist)	<b>Nombre par carton</b>	<b>Réf</b>
	770	909GBA



909GAA+909GBA

## Caisses ajourées blanches 600 x 400 mm (extérieures) voir page 115

<b>Hauteur en mm</b> : extérieure : 135	<b>Réf</b>
intérieure : 115	154JBC



## Chariot à glissières 600 x 400 9 étages

voir page 78.  
Inox 304 - pour grilles 600 x 400 mm.  
Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.  
Charge 150 kg.  
Spécifique caisse ht 135 mm, pour étuvage pots verre.  
Réf : 050JCA



Une caisse 154JBC contient  
58 pots verre 125 g Réf : 909BAA

Une caisse 154JBC contient  
27 pots verre 400 g Réf : 909GAA

## Plate-forme 600 x 400 inox voir page 78

avec 4 roues pivotantes.  
Réf : 050FBA

## Bouteille 1 L

Vente à la palette de 1352 pots minimum. **Pas de détail.**  
Diamètre du col : 48 mm

Livraison franco  
fournisseur  
dès 2 palettes

<b>Bouteille</b>	<b>Nombre par palette</b>	<b>Réf</b>
	1352	909FAA
<b>Capsule</b> (métallique blanche à vis Twist)	<b>Nombre par carton</b>	<b>Réf</b>
	2300	909FBA



909FAA+909FBA

# BOUTEILLES À LAIT

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

## Bouteille à lait 125 ml



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

## Bouteille à lait 1 litre en verre (voir page 93)



5 L

## 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.

## 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/m<sup>2</sup> (Utilisation sur les deux faces).

Fromage frais, mi-frais, beurre, congélation.

<b>FORMAT :</b>	<b>65 x 100</b>	Réf : 911AAA
	<b>65 x 50</b>	Réf : 911AAB
	<b>32 x 50</b>	Réf : 911AAC
	<b>32 x 25</b>	Réf : 911AAD
	<b>33 x 32</b>	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/m<sup>2</sup>, traité dans la masse (utilisation sur les deux faces).

Fromage sec, fromage affiné.

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

**CONDITIONNEMENT :** Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

## PARAFFINÉ

50 - 55 g/m<sup>2</sup>, traité 1 face. Utilisation : Fromage côté paraffiné.

Fromage mi-frais, sec, affiné. Recommandé pour des stockages longs sous papier.

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

**CONDITIONNEMENT :** Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.



Dérouleur pour papier  
Réf : 911CAB

## ROULEAU DE PAPIER PARAFFINÉ

50 - 55 g/m<sup>2</sup>, 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/m<sup>2</sup> (1 face papier, 1 face PE).

Fromage frais, beurre.

<b>FORMAT :</b>	<b>65 x 50</b>	Réf : 911ABT
	<b>32 x 50</b>	Réf : 911ABU
	<b>32 x 25</b>	Réf : 911ABV

**CONDITIONNEMENT :** Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.



911ACG



## DUPLEX

55 g/m<sup>2</sup> (1 feuille papier collé à 1 film, utilisation côté film).

Fromage affiné avec moisissures, sec.

<b>FORMAT :</b>	<b>32 x 50</b>	Réf : 911AFC
	<b>32 x 25</b>	Réf : 911AFB

**CONDITIONNEMENT :** Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

## PAPIER CAMEMBERT

40 g/m<sup>2</sup> (1 feuille opaque collée à une feuille paraffinée). **Paquet de 1000 feuilles**

### FORMAT :

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

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



## PAPIER COULOMMIERS

40 g/m<sup>2</sup> (1 feuille opaque collée à une feuille paraffinée). **Paquet de 1000 feuilles**

### FORMAT :

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



## BOÎTE CAMEMBERT EN BOIS



### BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE POUR CAMEMBERT

Bois de peuplier agrafé.

Fond diamètre : 108 mm

Couvercle diamètre : 112 mm

Réf : 910ACJ

Hauteur : 25 mm

Hauteur : 20.5 mm

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.

Conviennent pour lactiques égouttés, avec ou sans épices, mi-secs et secs.

Ne conviennent pas pour fromage blanc battu ou autres fromages non égouttés.

**Capacité :** *Dimensions en millimètre*

**- 410 ml** L : 142 x l : 92 x Ht : 36

Sachet de 100

Réf : 910AKA

**- 900 ml** L : 200 x l : 134 x Ht : 48

Sachet de 65

Réf : 910AKB



910AKA



910AKB



Scelleuses et plaques voir p. 47

### FILM 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

# EMBALLAGES À FROMAGES

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

	Ht :	Réf
- Ravier 150 ml	30	910AAC
- Ravier 250 ml	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
910ABZ	110	53	PET	760
910AHC	L = 160 ; l = 50		PET	540

**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.

Réf	Couleur	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Qté par carton
910CAA	Noir	100x65x15	135x100x21	1200
910CBA	Noir	90x90x16	135x135x19	1000
910CCA	Noir	140x95x18	180x135x17	1000
910CDA	Noir	180x90x160	225x135x17	1000



910CAA



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

**Carton de 6 liasses de 500 soit 3000 sacs.**

**Format : L 17 cm x P 22 cm**

Réf : 911AEA

## SACS LIASSES

Épaisseur 13 microns, semi opaque.

**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 11 microns, matière biosourcée, biodégradable.

**Carton de 6 rouleaux de 400 soit 2400 sacs.**

**Format : Larg 22 cm x Soufflet 6 x Haut 45**

Réf : 911ADI

Coloris : vert ou blanc+ impression passe partout.



911ADI



911ADC

## SACS PLASTIQUES RÉUTILISABLES ET RECYCLABLES

Épaisseur 50 microns.

**Carton de 500 sacs.**

**Format : Larg 27 cm x Soufflet 14 x Haut 48**

Réf : 911ADC

Coloris : Blanc + impression passe partout.

**NOUVEAU  
SACS PLASTIQUES  
CONFORMES  
À 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 : 200EAL



## 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



## Étiqueteuse à chiffres seuls : sur 2 lignes de 10 chiffres.

Impression noire Réf : 200DAF

## Étiqueteuse à lettres et à chiffres : sur 2 lignes de lettres et chiffres.

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 étiqueteuses :** Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur  
Étiquette blanche avec une ou 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

**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.  
Ecriture marqueur blanc ou craie.  
Réf : 200DCE



200DCE

### Support étiquette transparent

En PVC pour contact alimentaire.  
Réf : 200DCA



200DCA

**Stylo feutre noir** pour écrire sur les étiquettes.  
Pointe moyenne, effaçable à l'alcool.  
Réf : 200DAC

**Stylo feutre blanc** pour écrire sur les étiquettes.  
Pointe moyenne, effaçable avec un chiffon humide.  
Réf : 200DAB

# 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

**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

Nouvelle formule :  
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 CID NF Détergent, détartrant acide (liquide).

**Bidon de 23 kg**

Réf : 100ACC

**Utilisation** : Lavage en circuit, produit non moussant.

Remplace  
INDAL PRO TOP

# 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

15-30m<sup>3</sup>

Réf : 100BAB

50-100m<sup>3</sup>

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 m<sup>2</sup> 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

## BROSSE À FROMAGE

Avec poignée, fibre souple

Réf : 115PDA



115PDA



115PCB

## BROSSES À MAIN

Poignée étroite, fibres dures  
Poignée étroite, fibres souples

Réf : 115PCB

Réf : 115PEA

## BALAIS BROSSES et LAVE – PONTS

BALAI 30 cm poils courts, fibres dures (longueur 30 mm)  
BALAI 60 cm fibres souples (longueur 60 mm)

Réf : 115GBA

Réf : 115HAA



115GBA

## BALAI DROIT

26 cm, poils longs, fibres dures (longueur 90 mm)

Réf : 115KDA

## BROSSES TANK À LAIT

Fibres souples

Fibres dures

Réf : 115LAA

Réf : 115LBA



115LAA



## RACLETTES EN MOUSSE

50 cm, mousse noire

Réf : 115MCA

Mousse de rechange 50 cm

Réf : 115MDA

70 cm, mousse noire

Réf : 115MAA

Mousse de rechange 70 cm

Réf : 115MBA

## MANCHES

Manche blanc en fibre de verre pour raclette 1.40 m

Réf : 115RAA

Manche bleu en fibre de verre pour brosse 1.30 m

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	Diamètre
Réf : 115SAA	10 mm
Réf : 115SBA	20 mm
Réf : 115SCA	30 mm
Réf : 115SDA	40 mm

Réf	Diamètre
Réf : 115SEA	50 mm
Réf : 115SFA	60 mm
Réf : 115SGA	70 mm
Réf : 115SHA	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.  
Livrée 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

Distributeur de savon  
inclus

## RC MANO SEPT Savon antiseptique pour les mains (liquide)

Décontaminant, désodorisant et adoucissant.  
(voir page 103)

Bidon de 5 kg



# LAVEUSE "fromagerie fermière"



Bloc-moules apéritif



Bac 73 L



Répartiteurs



Bouteilles à lait en verre



Bloc-moules



Plateaux



Réhaussses



Nouveau clavier de commande

Réf : 114AUA



Claies



Bidons 20 - 30 L



Faisselles

Caisnes  
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



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

## 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

Prix : 83.30 € H.T.



201GAA

### Pieds inox

Surélève l'étagère de 10 cm.  
(pour étagère 201EAA)

Réf : 201EAB Prix : 7.40 € H.T. le pied



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.  
Livree démontée.

Réf : 201GAA

Prix : 244.00 € H.T.

## ÉTAGÈRES TOUT INOX

### Étagères pleines en inox

A boulonner au mur, largeur 300 mm.  
Dossier arrière de 40 mm.  
Visserie non fournie.  
Longueur 600 mm  
Réf : 201EBA  
Prix : 97.80 € H.T.

Longueur 1200 mm  
Réf : 201ECA  
Prix : 114.00 € H.T.



## DESSERTTE INOX



### Desserte en inox

En inox 304.  
Longueur : 800 mm – Largeur : 500 mm – Hauteur : 935 mm.  
2 roues pivotantes + 2 roues pivotantes freinées.  
Capacité 30 kg par niveau.  
Livree démontée.

Réf : 044DEA

Prix : 246.00 € H.T.

# EXTERMINATEURS D'INSECTES

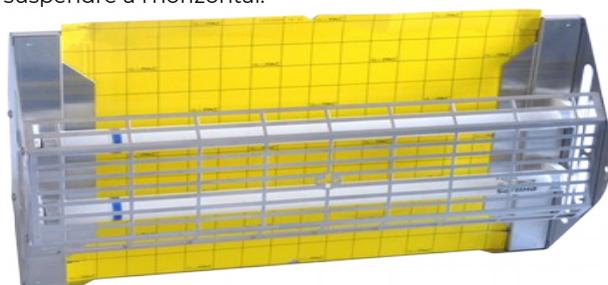
## EXTERMINATEURS PAR PLAQUE DE GLU en inox

Modèles	Puissance En WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
<b>Moyen</b>	30	50 à 80 m <sup>2</sup>	2 x 15 W	109ALA
<b>Grand</b>	40	80 à 120 m <sup>2</sup>	2 x 18 W	109ALB

### LAMPES DE RECHANGE ET PLAQUES DE GLU

Puissance		Dim en mm	Réf
<b>15 W</b>	pour appareil 109ALA	450 mm	109BDA
<b>18 W</b>	pour appareil 109ALB	600 mm	109BEA
<b>PLAQUES DE GLU</b> par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALA	395*310 mm	109ALD
<b>PLAQUES DE GLU</b> 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
<b>Petit</b>	16	33	5 à 50 m <sup>2</sup>	2 x 8 W	109AIA
<b>Moyen</b>	30	33	50 à 100 m <sup>2</sup>	2 x 15 W	109AJA
<b>Grand</b>	40	33	100 à 150 m <sup>2</sup>	2 x 18 W	109AKA

### LAMPES DE RECHANGE

Puissance		Dim en mm	Réf	
<b>8 W</b>	pour appareil 109AFA/109AIA	300 mm	109BFA	
<b>15 W</b>	pour appareil 109ADA/109AJA pour appareil 109ADA	après 01/01/10 avant 31/12/09	450 mm 300 mm	109BDA 109BDB
<b>18 W</b>	pour appareil 109AEA/109AKA	600 mm	109BEA	



**Pour une bonne efficacité, il est recommandé de changer les lampes tous les 16 mois en moyenne.**

# VÊTEMENTS DE TRAVAIL

## TABLIERS



199CCQ

### 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 : Cèillets EN INOX**

Réf : 199CCO

**Avec attaches en X**, en nitrile, hauteur : 130 cm  
(bonne résistance, modèle épais) Couleur blanc.

**N.B : Cèillets EN INOX**

Réf : 199CCP



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
38	199JAD
40	199JAF
42	199JAH
44	199JAJ
46	199JAL
48	199JAN

Taille	Réf
50	199JAP
52	199JAR
54	199JAT
56	199JAV
58	199JAX



## 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

Vinyle naturel, poudrés. Boîte de 100.

Taille 6/7

Réf : 199GBA

Taille 7/8

Réf : 199GBH

Taille 8/9

Réf : 199GBI

Taille 9/10

Réf : 199GBJ



## 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

## LUNETTES 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 : 199GAM



# ESSUYAGE

## DISTRIBUTEUR

de bobine d'essuyage à dévidage central.

Dimensions : Diam 180 mm ht 200 mm.

Réf : 205BAA



## PAPIER ESSUIE-MAINS

Couleur blanche, 450 feuilles format 20 x 23 cm.

Double épaisseur.

Pour distributeur ci-dessus (Réf : 205BAA)

Réf : 205AAA



205BAA



205FBA

205AAA

## BOBINE ESSUYAGE

Couleur blanche, 1000 feuilles format 36 x 23 cm.

Réf : 205FBA

# CHAUSSURES DE TRAVAIL

## BOTTES

En P.V.C nitrile, coloris blanc, spéciales laiterie.

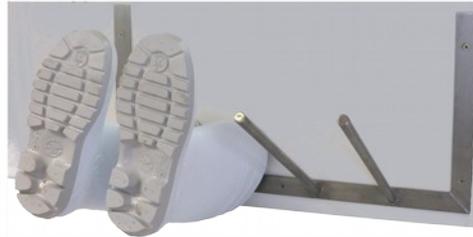
<b>36</b>	199AAB	<b>42</b>	199AAH
<b>37</b>	199AAC	<b>43</b>	199AAI
<b>38</b>	199AAD	<b>44</b>	199AAJ
<b>39</b>	199AAE	<b>45</b>	199AAK
<b>40</b>	199AAF	<b>46</b>	199AAL
<b>41</b>	199AAG	<b>47</b>	199AAM

## 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.

<b>36</b>	199BBA	<b>42</b>	199BBG
<b>37</b>	199BBB	<b>43</b>	199BBH
<b>38</b>	199BBC	<b>44</b>	199BBI
<b>39</b>	199BBD	<b>45</b>	199BBJ
<b>40</b>	199BBE	<b>46</b>	199BBK
<b>41</b>	199BBF	<b>47</b>	199BBL



## SABOTS fermés à l'arrière

En P.V.C, coloris blanc.

<b>36</b>	199CBB	<b>41</b>	199CBG
<b>37</b>	199CBC	<b>42</b>	199CBH
<b>38</b>	199CBD	<b>43</b>	199CBI
<b>39</b>	199CBE	<b>44</b>	199CBJ
<b>40</b>	199CBF	<b>45</b>	199CBK



## SABOTS en CUIR ouverts à l'arrière

Dessus cuir, semelle épaisse antidérapante, coloris blanc.

<b>35</b>	199CCA	<b>41</b>	199CCG
<b>36</b>	199CCB	<b>42</b>	199CCH
<b>37</b>	199CCC	<b>43</b>	199CCI
<b>38</b>	199CCD	<b>44</b>	199CCJ
<b>39</b>	199CCE	<b>45</b>	199CCK
<b>40</b>	199CCF	<b>46</b>	199CCL
		<b>47</b>	199CCM



## MOCASSINS

Dessus cuir, semelle épaisse antidérapante, embout de sécurité, coloris blanc.

<b>36</b>	199DBB	<b>42</b>	199DBH
<b>37</b>	199DBC	<b>43</b>	199DBI
<b>38</b>	199DBD	<b>44</b>	199DBJ
<b>39</b>	199DBE	<b>45</b>	199DBK
<b>40</b>	199DBF	<b>46</b>	199DBL
<b>41</b>	199DBG	<b>47</b>	199DBM

# 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



Couvercles clipsables  
non étanches

**COUVERCLE** blanc clipsable pour caisse pleine 400 x 300 mm

Réf : 154FSD



## CAISSE D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉ

(Voir page 72).

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    Coloris : blanc

Bac seul

Réf : 154LKA

Couvercle seul

Transparent

Réf : 154LKB

Grille

Réf : 154LLA

**Bac 5 L** Dimensions : 435 x 285 x 80 mm    Coloris : blanc

Bac seul

Réf : 154LAA

Couvercle seul

Transparent

Réf : 154LCB

Grille

Réf : 154LBA

**Bac 8 L** Dimensions : 490 x 335 x 80 mm    Coloris : blanc

Bac seul

Réf : 154LGA

Couvercle seul

Transparent

Réf : 154LHB

Grille

Réf : 154LDA .

**Bac 10 L** Dimensions : 540 x 385 x 80 mm    Coloris : blanc

Bac seul

Réf : 154LEA

Grille

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

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

# 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**

*Pour la vente  
de lait au détail*



**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

## 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



NB : Conteneur livré sans caisse

### Glissières inox

Pour faciliter le rangement des caisses 600 x 400 x ht 55 mm.

Réf : 180ACA

Prix : 235.00 € H.T.

### Plaque eutectique (-3°C)

Dim L 530 x P 320.5 x H 30 mm.

Réf : 180ABA



# 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 115).

## 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 serpentin noyé dans l'isolation de la caisse. Ne nécessite aucune modification de véhicule.

Volume	Véhicules	Réf
<b>200 L</b>	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo <b>Dim extérieures : L 74 x P 83 x H 96 cm</b>	<b>190DAA</b>



### 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
<b>613 L</b>	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo <b>Dim extérieures : L 98 x P 100 + *23 x H 105 cm</b>	<b>190GJA</b>
<b>752 L</b>	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo <b>Dim extérieures : L 98 x P 119 + *23 x H 105 cm</b>	<b>190GKA</b>
<b>956 L</b>	- Berlingot, Jumpy, Kangoo rallongé - Partner et Expert rallongé - Fiat Doblo et Scudo <b>Dim extérieures : L 98 x P 140 + *23 x H 110 cm</b>	<b>190GCA</b>

**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.

# VENTE SUR LES MARCHÉS / MAGASINS

## 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 néons.  
 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



### Option :

- Fermeture arrière par porte coulissante
- Réf : 200MAB

# MATÉRIEL DE CONTRÔLE MATÉRIEL DE LABORATOIRE

## THERMOMÈTRES

### MESURE DE TEMPÉRATURE

	Réf :
<b>Thermomètre</b> pour fromagerie <b>0 à 60°C</b>	136ABM
<b>Thermomètre</b> pour fromagerie <b>0 à 120°C</b>	136ABN
<b>Gaine plastique</b> pour thermomètre ci-dessus	136ABO
<b>Thermomètre de labo.</b> <b>-10 à +110°C</b>	136AAF
<b>Thermomètre portable électronique</b> sans fil, -30 à +120°C avec + ou - 0.2°C	136ABJ
<b>Thermomètre portable électronique</b> avec fil, -30 à +120°C avec + ou - 0.2°C	136ABI
<b>Thermomètre mural</b> longueur 40 cm -30 à + 55°C	136AAN
<b>Thermomètre mural</b> MINI MAXI longueur 21 cm	136AAO



136ABM

136ABN+136ABO

136ABI

136ABJ



136ABF



136AAJ

### THERMOMÈTRES POUR CUVES DE FABRICATION

<b>Thermomètre étanche plongeant 300 mm</b> alimentation par pile	136ABF
<b>Thermomètre étanche plongeant 500 mm</b> alimentation par pile	136ABG
<b>Thermomètre étanche plongeant 800 mm</b> alimentation par pile	136ABH
<b>Support inox</b> pour fixation sur bord de cuve	136AAR
<b>Thermomètre enregistreur pour cuve de pasteurisation</b> Enregistrement journalier ou hebdomadaire. Alimentation à piles. Sonde PT 1000, longueur sur demande, doigt de gant inox.	136AAJ
<b>Disque pour Thermomètre enregistreur</b> journalier/boîte de 100	136AAL
<b>Disque pour Thermomètre enregistreur</b> hebdomadaire/boîte de 100	136BHA

## HYGROMETRIE



142AAC

<b>Hygromètre à cheveux</b>	142AAC
<b>Thermohygromètre</b> numérique	142AAI
<b>Psychromètre</b> Thermomètre sec/Thermomètre humide	142AAG



142AAI

## RÉCIPIENTS POUR MESURE ET PRISE D'ÉCHANTILLONS

<b>Louche pour agitation et prise d'échantillon</b> voir page 51	041CJB
<b>Bécher gradué Polypro</b> 100 ml	143AAA
<b>Bécher gradué Polypro</b> 250 ml	143AAB
<b>Bécher gradué Polypro</b> 1000 ml	143AAC
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 25 ml	143AAD
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 50 ml	143AAE
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 100 ml	143AAF
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 250 ml	143AAG
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 500 ml	143AAH
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 1000 ml	143AAI
<b>Flacon stérile 30 ml</b> par paquet de 100	143ABK



143AAB

143AAH

041CJB

## ACIDITÉ

<b>Acidimètre 0/100°D</b>	<b>Réf :</b>	133AAA
<b>Seringue 10 ml</b>		133AAF
<b>Phénol phtaléine</b> flacon compte-goutte de 60 ml		133AAG
<b>Soude Dornic</b> en 1 L		133AAJ
<b>Kit acidité</b> 133AAA + 133AAF + 133AAG + 133AAJ		
<b>Colonne de rechange</b> 10 ml pour acidimètre		133AAB
<b>Pointe d'écoulement de rechange</b> en verre		133AAC
<b>Tuyau à décharge</b> de rechange, en caoutchouc		133ABA
<b>Pipette lait</b> 10 ml en verre		133AAD



## pH

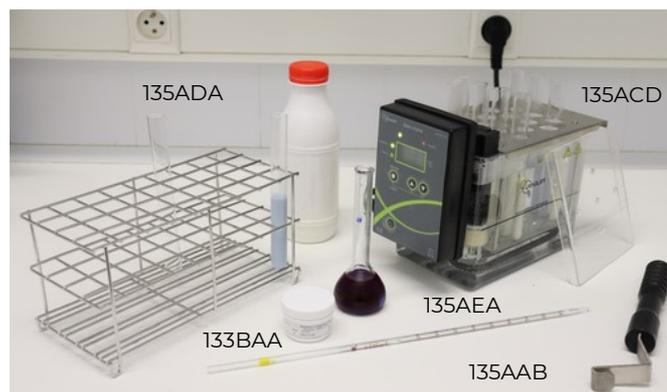
Nos appareils sont livrés avec 2 sachets de solution tampon pH 4 et pH 7.



<b>Testeur de pH monobloc portatif</b> pour lait et yaourt Ne convient pas pour un fromage à pâte ferme.	134ABB
<b>Électrode</b> de remplacement pour testeur 134ABB <b>(eau, lait et yaourt).</b>	134ABC
<b>Électrode pH-mètre bluetooth pour smartphone</b> Connexion à un smartphone IOS ou android. À stocker au sec.	134ABJ
<b>pH-mètre portatif étanche</b> Fourni avec une électrode de pénétration pour produits alimentaires.	134ABD
<b>Électrode pH</b> de remplacement pour pH-mètre 134ABD <b>(eau, lait, yaourt et fromage).</b>	134ABE
<b>Solution tampon pH 7</b> 500 ml	134AAG
<b>Solution tampon pH 4</b> 500 ml	134AAH
<b>Solution de conservation</b> KCl 250 ml	134ABG
<b>Solution de nettoyage</b> pour électrode de pH 20 ml	134ABF
<b>Pissette</b> 500 ml	134AAJ

## TEST DE LA RÉSAZURINE – LACTO FERMENTATION

<b>Bain-marie</b> fourni avec un portoir de 16 tubes	135ACD
<b>Tube à essai</b> 10 ml en verre	135ADA
<b>Résazurine</b> boîte de 100 comprimés	133BAA
<b>Fiole jaugée</b> 50 ml en verre	135AEA
<b>Pipette graduée</b> 1 ml en verre	135AAB



## DENSITÉ

141AAA



141AAB

**Densimètre** échelle 1000/1300

**Lacto densimètre de QUEVENNE**

**Réf :**

141AAA

141AAB

## ANALYSEUR DE LAIT

### Analyseur de lait rapide indicatif

Permet de contrôler les constituants du lait cru (MP, MG, EST, densité...), après mélange et réchauffage d'un échantillon de lait cru à 30 ou 35°C.

3 configurations incluses : lait cru de vache, lait cru de chèvre et lait cru de brebis.

Non utilisable pour paiement du lait à la qualité.

138AAX



138AAX

**Bain-marie** fourni avec un portoir de 16 tubes

135ACD

## DESSICATEUR/HUMIDIMÈTRE



138AAW

### Dessicateur/humidimètre

Mesure de l'extrait sec en 15 min à partir d'un échantillon de 5 g de produit à contrôler

138AAW

**Coupelle aluminium** de rechange (boîte de 80 coupelles)

138AAK

## BALANCES

### Balance de labo

Portée maximum : 2000 g. Lecture à 0.1 g.

138AAV

### Balance poids/prix

Portée maximum : 6 kg. Lecture à 2 g.

Homologation pour la vente incluse.

Possibilité de batterie interne.

138AAQ

138AAV

### Balance de production inox

Portée maximum : 30 kg. Lecture à 10 g (voir page 72).

138AAO

**Homologation** pour la vente, pour balance 138AAO.

138AAP

**Toutes nos balances fonctionnent sur le secteur.**



138AAV



138AAQ



138AAO

## SONDES À FROMAGES



179AAA

### Sonde à fromage manche INOX

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

179AAA

### Sonde à fromage manche INOX

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

179AAB

# 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 5m<sup>3</sup>/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 micropolluants 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 ¾.

**C)** Tuyau armature inox fourni avec 320CAE.

**B)** Robinet sortie eau traitée diamètre ¾.

**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

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<b>Appareil UV Compact en inox 316</b> Appareil de traitement par ultraviolet 75 W Débit traité : 5000 L/h Protection de l'élevage, salle de traite, laiterie et fromagerie	<b>Traitement UV complet</b>		320CAA
<b>TRAITEMENT UV</b> <b>BACTÉRIES, MOISSISSURES,</b> <b>CHAMPIGNONS</b> <span style="float: right; border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; color: green; font-weight: bold;">1</span>	<b>Lampe UV 55 W</b> À remplacer toutes les 8760 heures		Avant 01/01/2020 320AAC
	<b>Lampe UVc 75 W</b> À remplacer toutes les 8760 heures		Après 01/01/2020 320CAF

## TRAITEMENT ORGANOLEPTIQUE (GOÛT, COULEUR ...)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<b>FILTRE 5 MICRONS CHARBONS ACTIFS</b> TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5000 L/h	<b>Traitement organoleptique</b> Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAB
<b>PARTICULES VISIBLES</b> Goût couleur odeur Turbidité Chlore <span style="float: right; border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; color: green; font-weight: bold;">2</span>	<b>Cartouche CAE 5 microns</b> À remplacer selon la charge		320ABB

## TRAITEMENT DE MICROPOLLUANTS

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<b>FILTRE 20 MICRONS</b> TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5000 L/h	<b>Traitement de micro polluant</b> Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAC
<b>PARTICULES VISIBLES</b> <span style="float: right; border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; color: blue; font-weight: bold;">3</span>	<b>Cartouche 20 microns</b> À remplacer selon la charge		320ACB

## TRAITEMENT DE GROSSES PARTICULES

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<b>FILTRE 60 MICRONS</b> TYPE 9 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5000 L/h	<b>Traitement de grosses particules</b> Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAD
<b>SABLE</b> <b>LIMON</b> <b>GROSSES PARTICULES</b> <span style="float: right; border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; color: blue; font-weight: bold;">4</span>	<b>Cartouche lavable 60 microns</b> À remplacer si déchirée		320ADB

## FILTRE À PURGE MANUELLE (pour eaux très chargées)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<b>FILTRE À PURGE MANUELLE 90 MICRONS</b> RACCORDS : 1" F/F DÉBIT 5000 L/h	<b>Filtre à purge manuelle</b>		320ALA
<b>EAU TERREUSE, ARGILE,</b> <b>GROSSES PARTICULES</b> <span style="float: right; border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; color: blue; font-weight: bold;">5</span>			

## OPTIONS POUR TRAITEMENT UV

### 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 FERMIERÈ

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 376 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

### LES PÂTES PRESSÉES PAS À PAS

Un guide apportant des réponses à la fois simples et techniques pour la fabrication de pâtes pressées.  
Écrit par Sébastien Roustel, Arnaud Sperat-Czar / Édition Profession Fromager  
Livre de 196 pages.      Réf : 350AAN



### **Conditions générales de vente**

Nos conditions générales de vente aux professionnels sont disponibles sur simple demande par courriel à l'adresse [info@coquard.fr](mailto:info@coquard.fr)  
et sont accessibles sur notre site internet à l'adresse :  
<https://www.coquard.fr//conditions-generales-de-vente>

**Etablissements COQUARD**

478 rue Alexandre Richetta

69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

Tél : 04 74 62 81 44  Fax : 04 74 62 81 69