

Établissements
COQUARD



Equipos y artículos para la quesería

Catálogo 2019



Tel. : 0033 4 74 62 81 44 - Fax : 0033 4 74 62 81 69

E-mail : export@coquard.fr

69400 Villefranche-sur-Saône - FRANCE - www.coquard.fr

Etablissements COQUARD
478 rue Alexandre Richetta
69400 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE

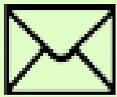
Contactarnos



04.74.62.81.44



04.74.62.81.69



info@coquard.fr

Para exportación



00 33 (0)4.74.62.96.89



00 33 (0)4.74.62.93.61



export@coquard.fr

Nuestro sitio internet

En tres idiomas :

Francés, Inglés y Español



www.coquard.fr

Nuestra tienda

478 rue Alexandre Richetta
69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE
FRANCIA

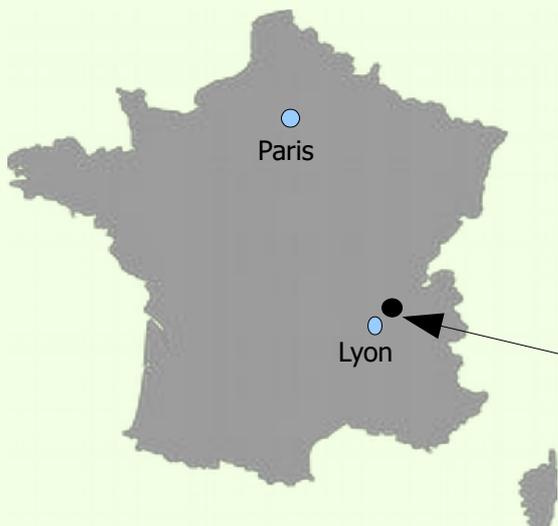
Apertura:

Del lunes al jueves

De 8h a 12h30 y de 13h30 a 17h20

El viernes

De 8h a 12h30 y de 13h30 a 16h



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



Los establecimientos Coquard proponen una gama completa de ingredientes, de equipos y de materiales para la quesería de granja

<i>Cuajo, fermentos, ingredientes y aditivos para quesos y yogures</i>	<i>Página 3 a 29</i>
<i>Enfriamiento y transferencia de la leche Desnatadoras y mantequeras, Pasteurizador</i>	<i>Página 30 a 42</i>
<i>Materiales de acondicionamiento de leche y yogur</i>	<i>Página 43 a 47</i>
<i>Materiales de cuajado y calderos</i>	<i>Página 48 a 52</i>
<i>Cubas de pasteurización y cubas queseras</i>	<i>Página 53 a 56</i>
<i>Telas, Moldes, Multimoldes y Repartidores</i>	<i>Página 57 a 71</i>
<i>Prensado, salado y afinación Armario de afinación, de secado y de enfriamiento</i>	<i>Página 72 a 81</i>
<i>Embalajes para leche, quesos y yogures</i>	<i>Página 82 a 96</i>
<i>Higiene y limpieza</i>	<i>Página 97 a 108</i>
<i>Material de transporte y de venta</i>	<i>Página 109 a 111</i>
<i>Material de controla y de laboratorio</i>	<i>Página 112 a 113</i>
<i>Tratamiento del agua para quesería</i>	<i>Página 114 a 116</i>

CUAJOS Y COAGULANTES



CUAJO LIQUIDO



001AAA

BEAUGEL 500

Fuerza 1/10 000

Cuajo líquido

500 mg de quimosina activa
IMCU ≥ 140

Coagulante extraído del estómago de **ternero**

en 1 x 1
en 6 x 1
en 12 x 1 L
en 18 x 1 L

001AGA

BEAUGEL 50

Fuerza 1/1000

Cuajo líquido (simple)

50 mg de quimosina activa
14 IMCU

Coagulante extraído del estómago de **ternero**

en 1 x 1 L
en 6 x 1 L
en 12 x 1 L
en 18 x 1 L



001BJC

CUAJO MARET 50MG

Fuerza 1/1000

Cuajo líquido (simple)

14 IMCU

Coagulante extraído del estómago de **ternero**

en 1 X 1 L
en 6 X 1 L



001EAC

BEAUGEL 5

Fuerza 1/3000

Recomendado para leche
de cabra

150 mg de quimosina activa

Coagulante extraído del estómago de **cabrito**

en 1 x 1 L
en 6 x 1 L
en 12 x 1 L
en 18 x 1 L



001DAC

BEAUGEL 6

Fuerza 1/4000

Recomendado para la leche
de oveja

200 mg de quimosina activa

Coagulante extraído del estómago de **cordero**

en 1 x 1 L
en 6 x 1 L
en 12 x 1 L



001VBC

BEAUGEL CHARDON

Dosificación equivalente
a 50 mg de quimosina

Coagulante 100 % vegetal (flora de cardo)

Para leche de vaca – cabra - oveja

Para ampliar su gama, este coagulante permite :

- Una finura de pasta diferente
- Sabores diferentes y reforzados

en 1 x 1 L
en 6 x 1 L
en 12 x 1 L



MAS SABOR
MAS AROMAS

CUAJOS EN POLVO / EXPORTACION



001FDH/FDK **BEAUGEL P1100V** Cuajo extraído del estómago de **ternero**
Fuerza 1/100 000 4000 mg de quimosina activa
 1060 - 1140 IMCU

001FDH La caja de 500 g
 001FDK La caja de 60 g

001FDJ

BEAUGEL G2200MM Coagulante adecuado para la fabricación de quesos vegetarianos
 1 caja de 60 g permite reconstituir 1 litro de coagulante.

La caja de 60 g
 Para 20 cajas
 Para 80 cajas



MEZCLAS DE CUAJO Y FERMENTOS PARA PEQUEÑA FABRICACION

Gama para particulares y parejas, para sus clientes, sus amigos.

BEAUGEL 8/9/10/11

Tubo para 5 L de leche
 Distribuido por : « Le fromage à la maison »
 Una gama completa de ingredientes y de material para la casa.
 Sitio : www.fromage-maison.fr
www.ya-tout-fromage-maison.fr



Gama para pequeños productores granjeros.

BEAUGEL 8/9/10/11 Mezcla completa. Tubo para 25 L de leche
 Vendido por bolsa de 10 tubos

001GDC

BEAUGEL 8 Tomette y pequeño Gouda.
 Cuajo + fermentos lácticos + fermentos de maduración.

001HAC

BEAUGEL 9 Camembert
 Cuajo + fermentos lácticos + fermentos de maduración.

001HAE

BEAUGEL 10 Queso fresco
 Cuajo + fermentos lácticos para la fabricación con leche pasteurizada.

001HBB

BEAUGEL 11 Queso láctico afinado
 Cuajo + fermentos lácticos + fermentos de maduración.

COLORURO DE CALCIO



003AAC **DURCI-GEL** Preparación líquida a base de **COLORURO DE CALCIO**
 Permite mejorar la cohesión de las cuajadas.
 Dosis media 2 a 4 ml/10 L de leche

en 1 x 1 L
 en 18 x 1 L

003ADC **COLORURO DE CALCIO EN POLVO (Exportación únicamente)**
 Bolsa de 25 kg

FERMENTOS LACTICOS LIOFILIZADOS PARA SIEMBRA DIRECTA DE LA LECHE

Dosis DL1

(Para 100 a 200 L de leche)



Apelación COQUARD, dos envases son disponibles : DL1 y DL3.5

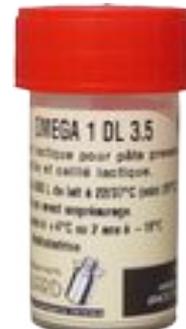
- Dosis DL1 : Directo Liofilizado dosis para 100 a 200 L de leche (Salvo excepción)

- Dosis DL3.5 : Directo Liofilizado dosis para 300 a 600 L de leche (Salvo excepción)

Conservación : 3 meses a +4°C
2 años a -18°C

Dosis DL 3.5

(Para 300 a 600 L de leche)



CONDICIONES TARIFARIAS fermentos lácticos

Rebaja por 60 tubos Todas referencias confundidas de fermentos lácticos sea DL1, sea DL3.5	6%
Rebaja por 120 tubos Todas referencias confundidas de fermentos lácticos sea DL1, sea DL3.5	10%

Todos nuestros envases DL1 se venden por bolsa INDIVISIBLE de 10 tubos

FERMENTOS POLIVALENTES Y RUSTICOS PARA FABRICACIONES TRADICIONALES

Cepas :

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

Referencias :

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

Referencias :

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



Composición : Mezcla de numerosas cepas muy resistentes a los bacteriófagos y poco productores de gas (homofermentativa a 90%)

Lactococcus cremoris y Lactococcus lactis 80%

Lactococcus diacetylactis, Leuconostoc cremoris 20%
Streptococcus thermophilus

Uso : Queso de pasta blanda, pasta prensada y cuajada láctica.
Cabra, vaca, oveja.
Substituye al suero.



Es imprescindible practicar rotaciones cada semana entre las cepas con fin de eliminar los riesgos de bacteriófagos.

FERMENTOS MESOFILOS

Cepas :**ALPHA 3****Referencias :****DL1** 002ACC**ALPHA 6****DL1** 002AFC**ALPHA 10****DL1** 002AJC**ALPHA 12****DL1** 002AKC**Referencias :****DL3.5** 002ACD**DL3.5** 002AFD**DL3.5** 002AJD**DL3.5** 002AKD**Composición :**

Cepas mesófilas compuestas de:

*2/3 acidifiantes (homofermentativos)

*1/3 aromáticas (heterofermentativos)

Lactococcus cremoris y Lactococcus lactis 66%
Lactococcus diacetylactis y Leuconostoc cremoris 33%**Uso :****Queso de pasta blanda, de pasta láctica y queso azul ;
Maduración de la nata para nata espesa y mantequilla.**

Poder acidifiante : mediano



NUEVO
ESPECIAL AZUL

ALPHA AZUL 1**DL1** 002APC**DL3.5** 002APD**Composición :**Cepas mesófilas acidifiantes
y heterofermentativas :Lactococcus diacetylactis
Leuconostoc
Lactobacillus brevis**Uso :****Queso fresco, azul y pasta blanda.
Particularmente adaptado a la producción de
gas para favorecer las aperturas
en pastas azules.**

Poder acidifiante : mediano

BETA 1**DL1** 002BAC

Cepa rústica

DL3.5 002BAD**BETA 5****DL1** 002BEC

Nueva cepa más aromática y más resistente a los bacteriófagos.

DL3.5 002BED**BETA 6****DL1** 002BFC

Nueva cepa más aromática y más resistente a los bacteriófagos.

DL3.5 002BFD**BETA 8****DL1** 002BHC**DL3.5** 002BHD**BETA 9****DL1** 002BIC**DL3.5** 002BID**Composición :**Cepas mesófilas compuestas de cepas
únicamente acidifiantes (100% homofermentativas)
Lactococcus lactis y Lactococcus cremoris**Uso :****Queso de pasta blanda, de pasta láctica y de pasta prensada
sin ojos.**

Poder acidifiante : fuerte

Es imprescindible practicar rotaciones cada semana entre estas cepas con fin de eliminar cualquier riesgo de bacteriófago.

FERMENTOS TERMOFILOS

Cepas :

Referencias :

DELTA 1 DL1 002DAC Ceba rápida
Cultivo de Streptococcus thermophilus
**para pasta prensada / pasta dura
para Mozzarella**

DL3.5 002DAD

DELTA 2 DL1 002DHC Ceba rápida

Cultivo de Streptococcus thermophilus
**para pasta prensada / pasta dura
para Mozzarella**

DL3.5 002DHD



DELTA PM1 DL1 002DJC

Cultivo de Streptococcus thermophilus
para pasta blanda y pasta semidura

DL3.5 002DJD

DELTA PM2 DL1 002DKC

Cultivo de Streptococcus thermophilus
para pasta blanda y pasta semidura

DL3.5 002DKD

FERMENTOS TERMOFILOS PARA PASTAS PRENSADAS PASTAS DURAS

KAPPA 1 DL1 002KAC

Cultivo de : Streptococcus thermophilus 70%
Lactobacillus delbrueckii y helveticus 20%
Lactococcus lactis 10%

**Para queso de pasta prensada
y pasta cocida**

DL3.5 002KAD

KAPPA 2 DL1 002KBC

Cultivo de : Streptococcus thermophilus 25%
Lactobacillus delbrueckii y helveticus 75%

**Para queso de pasta dura
muy fuerte : Abondance,
Beaufort...**

DL3.5 002KBD

KAPPA 3 DL1 002KCC

Cultivo de : Streptococcus thermophilus 15%
Lactobacillus delbrueckii y helveticus 65%
Propionibacterium 20%

**Para Bargkass y
pequeño Gruyère con
pocos ojos**

DL3.5 002KCD

NB : Kappa 1, 2 y 3 en DL1 : una dosis para 50 a 100 L de leche
DL3.5 : una dosis para 150 a 300 L de leche



KAPPA 4 DL1 002KDA

Cultivo de : Lactobacilos helveticus + lactis

**Para queso de pasta dura más típica
más fuerte.**

DL3.5 002KDB

**Se siembra con Kappa 1 o 2 o 3.
Mejora la proteolisis y la producción
de aromas en larga maduración.
Se utiliza también en sembradura de
la salmuera en Feta.**

NB : Kappa 4 en DL1 : una dosis para 500 L de leche
DL3.5 : una dosis para 1500 L de leche

FERMENTOS PARA YOGURES / QUESOS

Los cultivos LAMBDA son simbiosis de *Lactobacillus bulgaricus* (LB) y de *Streptococcus thermophilus* (ST)

Cepas para pastas blandas y yogures.

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

Cepas para pastas prensadas y yogures.

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

**« LAMBDA 3, LAMBDA 4 , 5/2 y 5/3 »
son cepas aromáticas aconsejadas para yogures de oveja.**

**« LAMBDA 4 , 5/2 y 5/3 »
son particularmente utilizadas para las pastas prensadas tipos St Nectaire, Reblochon y quesos azules.**

NB : Dosificación para yogur : Lambda en DL1, una dosis para 20 L y en DL3.5, una dosis para 150 a 180 L de leche
Dosificación para quesos : Lambda en DL1, una dosis para 100 a 200 L y en DL3.5, una dosis para 350 a 700 L de leche



FERMENTOS PARA YOGURES

Siembra recomendada para la fabricación de yogur :

DL1 : una dosis para 20 L de leche

DL 3.5 : dosis para 150-180 L de leche

Cepas aromáticas para yogures estufados tradicionales.

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



**Los resultados de todas las cepas siendo muy cercanos,
es conveniente probar a 3, 10, 20 días para elegir 1 o 2 cepas según sus sabores.**

FERMENTOS PARA YOGURES

Siembra recomendada para la fabricación de yogur :
DL1 : una dosis para 20 L de leche
DL 3.5 : una dosis para 150-180 L de leche

Cepas rápidas para yogures suaves, estufados y batidos.

LAMBDA 13	DL1 002LSC	DL3.5 002LSD
LAMBDA 14	DL1 002LTA	DL3.5 002LTB

Cepas texturantes para yogures batidos, aconsejadas para yogures de cabra.

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

**Los resultados de todas las cepas siendo muy cercanos,
es conveniente probar a 3, 10, 20 días para elegir 1 o 2 cepas según sus sabores.**



Cepas para todas leches fermentadas de larga conservación. (enriquecidas en *Lactobacillus plantarum*)

LAMBDA 21	DL1 002MBC	DL3.5 002MBD	Para productos estufados, duros.
LAMBDA 25	DL1 002MFC	DL3.5 002MFD	Para productos batidos, untuosos.

Cepas para leches fermentadas tipo Kéfir.

IOTA KEFIR 2	DL1 002IOG	DL3.5 002IOH	Para Kéfir más típico.
IOTA KEFIR 3	DL1 002IOI	DL3.5 002IOJ	Para Kéfir suave.

Cepas para leches fermentadas cultivados con probióticos.

(LB, ST, Bifidobacterium y Lactobacillus acidophilus)

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



FERMENTOS PARA QUESOS DE SABOR MAS TIPICO

IOTA 1 DL1 002IAC DL3.5 002IAD
Composición : Fermentos propiónicos
Uso : Para quesos de pasta prensada.
 Apertura y sabor avellana.
Dosis : 1 tubo DL1 para 500 L – 1 tube DL3.5 para 1800 L

IOTA 2 DL1 002IBA DL3.5 002IBD
Composición : Fermentos propiónicos no gasógenos (Pasta prensada)
Uso : Permite dar el sabor tipo « Gruyère », sin hacer apertura en el queso.
Dosis : 1 tubo DL1 para 250 a 500 L de leche – 1 tubo DL3.5 para 800 a 1500 L



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

IOTA 5 (Tomme rústica) DL1 002ICC DL3.5 002ICD

Composición : Termófilos (ST thermophilus, LB helveticus) 40%
 Mesófilos homofermentativos y heterofermentativos 40%
 Micrococos y enterococos 20%

Uso : Para los quesos de pasta blanda madurada y pasta prensada donde se quiere una corteza crema y una buena proteólisis.
 Para tommes y pastas prensadas tradicionales y rústicas.

Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche – 1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L

IOTA 6 DL1 002IFC
Composición : Micrococcus St.Xylosus. No acidificante
Uso : Para maduración de la leche en aplazamiento de un ordeño.
 Para aromatización y textura en pastas blandas y pastas prensadas.
 Particularmente adaptada a las cortezas lavadas, trae una coloración amarilla/anaranjada.
Dosis : 1 tubo DL1 para 1000 L de leche



IOTA tipo Salers DL1 002IUA DL3.5 002IUB
Composición : Mesófilos homofermentativos y heterofermentativos
 Streptococcus termófilos
Uso : Para pasta prensada.
 Para queso tipo Salers en complemento de la flora natural, especialmente los recipientes de madera.
Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche – 1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L

IOTA 7 DL1 002IPC DL3.5 002IPD
Composición : Enterococcus faecium
Uso : Mejora la proteólisis y la textura de las pastas prensadas y cuajadas lácticas. Interesante para las pastas prensadas.
Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche – 1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L



IOTA St Nectaire /1
 DL1 002ISA DL3.5 002ISB

IOTA St Nectaire /2
 DL1 002ITA DL3.5 002ITB

Composición : Streptococcus termófilos, Lactobacillus bulgaricus, Micrococos et enterococos
Uso : Queso de tipo **Saint Nectaire**.
Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 300 L de leche y 1 tubo DL3.5 para 300 a 900 L de leche.

IOTA Reblochon /1
 DL1 002IRA DL3.5 002IRB

IOTA Reblochon /2
 DL1 002IVA DL3.5 002IVB

Composición : Streptococcus termófilos, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus rhamnosus y Lactobacillus plantarum.
Uso : Queso de tipo **Reblochon**.
Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche y 1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L de leche.



FERMENTOS PARA QUESOS DE SABOR MAS TIPICO

Fermentos específicos para Camembert

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

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

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

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



Composición : Fermento láctico + de maduración (fuera de la flora de superficie), (consultar la ficha técnica)

Uso : Fabricación tipo Camembert tradicional, con sabor "de granja" y muy típico.

Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche.
1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L de leche.

IOTA CL1 (Cuajada láctica) Permite reemplazar el lactosuero en fermento láctico y flora de superficie.

DL1 002IJB **DL3.5** 002IJD

Composición : Fermentos mesófilos, 3 levaduras, Geotrichum candidum (beige y raso)

Uso : Cuajada láctica tipo St Marcellin, Picodon, Charolais, Rigotte...

Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche – 1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L de leche



IOTA CL2 (Cuajada láctica) Permite reemplazar el lactosuero en fermento láctico y flora de superficie.

DL1 002IJC **DL3.5** 002IJE

Composición : Fermentos mesófilos, Levadura candida, Geotrichum candidum (blanco y raso)

Uso : Cuajada láctica tipo St Marcellin, Picodon, Charolais, Rigotte...

Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche – 1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L de leche



IOTA CL3 (Cuajada láctica) Permite reemplazar el lactosuero en fermento láctico y flora de superficie. Particularmente adaptado a los quesos de cabras.

DL1 002IJG **DL3.5** 002IJH

Composición : Fermentos lácticos, 3 levaduras, Geotrichum candidum (blanco y raso)

Uso : Para cuajada láctica refinada, particularmente en leche de cabra.

Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche – 1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L de leche



IOTA FF (Queso fresco) DL1 002IKA **DL3.5** 002IKB

Composición : Fermento láctico acidificante y fermento de protección contra levaduras y mohos.

Uso : Para queso fresco y semi fresco de período de conservación superior.

Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche – 1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L de leche



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

Composición : Fermentos mesófilos, Brevibacterium linens, Levadura Candida, St. xylosus

Uso : Munster : acidificación lenta y limitada. Buena proteolisis. Sabor franco pero no demasiado acentuado.

Dosis : 1 tubo DL1 para 100 a 200 L de leche
1 tubo DL3.5 para 350 a 700 L de leche



IOTA VACHERIN DL1 002IOA **DL3.5** 002IOB

Composición : Fermentos termófilos, micrococos, geotricum, levaduras.

Uso : Vacherin : acidificación lenta y limitada. Una cobertura de superficie de color crema ligeramente blanqueada.

Dosis : 1 tubo DL1 para 100 L de leche cruda
1 tubo DL3.5 para 350 L de leche cruda



**Bolsa de 2 dosis :
500 a 1000 L**



**Bolsa de 4 dosis :
1000 a 2000 L**



FERMENTOS LIOFILIZADOS PARA SIEMBRA DIRECTA

Apelación	Rotación	Referencia	Envase en dosis	Composición	Aplicación	Dosificación por 1000L
DOM	1	007ABB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris	Pastas frescas/semiduras	2 dosis
DOM	2	007AGB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris	Pastas frescas/semiduras	2 dosis
DOM	3	007ALB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris	Pastas frescas/semiduras	2 dosis
DEM	3	007BBB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
DEM	5	007BGB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
DEM	6	007BLB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
BTM	3	007CBB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
BTM	5	007CGB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
LID-IDC	1	007CAC	2 dosis	Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Nata/mantequilla cuajadas lácticas/pastas prensadas	2 dosis
JOINTEC	12	007DBB	2 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Pastas blandas/quesos azules	4 dosis
JOINTEC	13	007DGB	2 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Pastas blandas/quesos azules	4 dosis
JOINTEC B	12	007DLB	2 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Reblochon/St nectaire/Azules	4 dosis
JOINTEC B	13	007DQB	2 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Reblochon/St nectaire/Azules	4 dosis
JOINTEC D		007ECC	4 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yogures	4 dosis
JOINTEC X3		007GAD	4 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yogures	4 dosis
JOINTEC YO-1		007EBC	4 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yogures	4 dosis
BIFI		007HFA	4 dosis	Bifidobacterium	Leches fermentadas	4 dosis
CASEI		007HFC	4 dosis	Lb-casei	Leches fermentadas	4 dosis
PM-IDC	6	007FMC	4 dosis	S. thermophilus	Pastas blandas	4 dosis
PM-IDC	8	007FRD	4 dosis	S. thermophilus	Pastas blandas	4 dosis
PS-IDC	10	007LAC	4 dosis	Strepto. + helv.	Pastas duras	4 dosis
PS-IDC	11	007LHC	4 dosis	Strepto. + helv.	Pastas duras	4 dosis
LS-IDC	10	007UCC	4 dosis	Strepto. + helv. + Méso	Pastas duras	4 dosis
LS-IDC	11	007UHC	4 dosis	Strepto. + helv. + Méso	Pastas duras	4 dosis

Cepa penicillium roqueforti ver gama mohos en página 17.

Gama de fermentos no disponible para la exportación

GAMA HANSEN



Bolsa de 10U : 50 a 100 L

Bolsa de 50U : 250 a 500 L

Bolsa de 100U : 500 a 1000 L

Bolsa de 200U : 1000 a 2000 L

Precio por bolsa

**5% de rebaja por 150 bolsas
(5 cajas)
todas referencias confundidas**

FERMENTOS PARA YOGURES

Dosis recomendada en yogur : 1 bolsa de 50U para 250 L

YF- MILD 1.0	50U	003ZNL	(Caja de 30)	}	200U	003ZNG	(Caja de 25)	}	Para yogures batidos y gruesos, muy poco post acidificación.
YF- L811	50U	003ZND	(Caja de 30)						
YF- L812	50U	003ZNF	(Caja de 30)						
YF- L903	50U	003ZNH	(Caja de 30)						
YF- EXPRESS 1.0	50U	003ZNJ	(Caja de 30)	}	200U	003ZIG	(Caja de 25)	}	Para yogures batidos y duros ; poco post acidificación.
YCX16	50U	003ZID	(Caja de 30)						
YCX11	50U	003ZGD	(Caja de 30)						
YC380	50U	003ZBD	(Caja de 30)	}	200U	003ZBG	(Caja de 25)	}	Para yogures tradicionales aromáticos ; yogures duros, batidos y para beber.
YC180	50U	003ZAD	(Caja de 30)						
YF3331	50U	003ZNI	(Caja de 30)	}				}	Para yogures aromáticos, pasta blanda y pasta verde.



Para yogures batidos y gruesos,
muy poco post acidificación.

Para yogures batidos y duros ;
poco post acidificación.

Para yogures tradicionales
aromáticos ;
yogures duros, batidos y para
beber.

Para yogures aromáticos,
pasta blanda y pasta verde.

FERMENTOS DE BIOPROTECCION

FRESH Q2	100U	003VAB	(Caja de 25)	}	Fermentos de bioprotección contra levaduras y mohos para queso fresco, feta y nata.
FRESH Q4	100U	003VAC	(Caja de 25)		



Para leche fermentada tipo yogures.

Gama de fermentos no disponible para la exportación

FERMENTOS MESOFILOS

Dosis recomendada para queso : 1 bolsa de 50U para 500 L

MSP	10U	003YAB	(Caja de 30)	}		Fermento mesófilo mixto para : queso láctico, mantequilla, pasta blanda y pasta prensada.
Flora Danica	50U	003YBD	(Caja de 30)			
CHN11	50U	003YCD	(Caja de 30)			
CHN19	50U	003DED	(Caja de 30)			
R703	50U	003YDD	(Caja de 30)	}		Fermento mesófilo homofermentativo para : pasta prensada.
R704	50U	003YED	(Caja de 30)			
MO 20	50U	003YFD	(Caja de 30)	}		Fermento mesófilo homofermentativo más resistente y más aromático para : pasta blanda y pasta prensada.
MO 30	50U	003YGD	(Caja de 30)			
XPL1	50U	003ZOA	(Caja de 30)	}		Fermento mixto aromático y texturante para : nata, queso fresco, queso blanco batido y queso de cabra.
XPL2	50U	003ZOB	(Caja de 30)			

FERMENTOS TERMOFILOS

STI 12	50U	003GJK	(Caja de 30)	}		Streptococcus thermophilus para : pasta blanda y mozzarella. Reemplaza STM5/STM6.
STI 13	50U	003GJM	(Caja de 30)			
STI 14	50U	003GJO	(Caja de 30)			
STB01	50U	003GJD	(Caja de 30)	}		Streptococcus thermophilus para : pasta blanda, pasta solubilizada y pasta prensada.
LHB02	50U	003ZKD	(Caja de 30)			
						

GEOTRICHUM CANDIDUM



Frasco de 10U :
1000 L

Precio por frasco

GEO CA	10U	005LFB	}
GEO CB	10U	005LGB	

Geotrichum candidum
tipo intermedio (líquido).
Estos cultivos son
recomendados para un
embalaje bajo film.



Gama de fermentos no disponible para la exportación

FERMENTOS DE MADURACION



CONDICIONES TARIFARIAS fermentos de maduración

Rebaja por 60 tubos Todas referencias confundidas de fermentos de maduración	6%
Rebaja por 120 tubos Todas referencias confundidas de fermentos de maduración	10%

CONSERVACION : ver fecha de uso óptimo en los tubos

- 6 a 12 semanas en la nevera para los cultivos líquidos
- 2 años a -18°C para los cultivos liofilizados

PENICILLIUM PARA CUAJADA LACTICA

	<i>Dosis</i>	<i>Uso</i>	<i>Ref</i>
SIGMA 13 Penicillium ALBUM Mohos de superficie. De color blanco durante el crecimiento, cambia al azul claro a media que el queso madura.	(líquido) 500 L	Cabra Queso láctico	005ACC



LEVADURAS

Según el resultado de nuestras pruebas de cultivos en embalaje bajo film :

Recomendado : ■ **Desaconsejado :** ■



SIGMA 21 LEVADURA Debaryomyces ■ (líquido) 500 L	Cuajada enzimá Cuajada enzimática	005BAC
<ul style="list-style-type: none"> - Se desarrolla en superficie. Es muy neutralizante. A utilizar con Brevibacterium linens. - Produce aroma y actúa bien contra el mucor. - Esta levadura puede ser muy útil en queso de pasta azul. 		

SIGMA 22 LEVADURA Debaryomyces ■ (liofilizado) 100-200 L	Cuajada láctica Cuajada enzimática	005BBC
<ul style="list-style-type: none"> - Se desarrolla en superficie. A utilizar con Brevibacterium linens. - Produce aroma y actúa bien contra el mucor. - Evita las cortezas pegajosas, seca bien las superficies. Esta levadura puede ser muy útil en queso de pasta azul. 		

SIGMA 23 Mezcla de 3 levaduras ■ (liofilizado) 500 L	Cuajada láctica Cuajada enzimática	005BCC
<ul style="list-style-type: none"> - Permite actuar eficazmente contra el moho azul. - Muy buena actividad contra el mucor en mezcla con Sigma 50 CL o Sigma 52. 		



SIGMA 26 LEVADURA Candida Colliculosa ■ (liofilizado) 500 L	Pasta blanda Pasta aclarada	005BIC
<ul style="list-style-type: none"> - Levadura de maduración que permite actuar contra la amargura. - Favorece el desarrollo del Brevibacterium linens. - Más afrutado que el sigma 22. Aroma floral. Lipólisis fuerte, color crema. 		



SIGMA 28 LEVADURA KL (kluy-marxianus) ■ (liofilizado) 500 L	Saint Paulin Pasta prensada	005BDC
<ul style="list-style-type: none"> - Levadura de maduración. Inhibe el desarrollo de contaminantes, de tipo Penicillium candidum y de los mohos azules. Permite actuar contra la amargura. - Favorece el desarrollo del Geotrichum. Conviene para los quesos afinados con cerveza. 		

SIGMA 30 LEVADURA Saccharomyces ■ (liofilizado) 150 L	Producción de gas Para queso de pasta azul	005BJC
<ul style="list-style-type: none"> - Contribuye a la apertura de la pasta en los quesos azules. 		

PENICILLIUM ROQUEFORTI

SIGMA 12 **Penicillium ROQUEFORTI** (líquido) 500 L Azul suave 005ABC
 Moho interno del queso.
 Color azul vivo.

SIGMA 15 **Penicillium ROQUEFORTI** (lío-filizado) 100-200 L Pequeño azul y Fourme 005AEC
 Moho interno del queso.
 Color azul claro. Proteolisis muy débil.
 Aroma metil cetona importante.

SIGMA 17 **Penicillium ROQUEFORTI** (lío-filizado) 100-200 L Fourme 005AJC
 Moho interno del queso.
 Color azul mediano. Proteolisis constante.



SIGMA 18 **Penicillium ROQUEFORTI** (lío-filizado) 100-200 L Para Azul 005AKC y Fourme
 Tecnología Roquefort, Azul de Causses.
 Color sostenido.
 Proteolisis y lipolisis fuerte.

PENICILLIUM ROQUEFORTI CSL (líquido, frasco de 25 ml)

- NOC	azul claro	proteolisis débil	500-1000 L	005AIC
- NON	azul medio	proteolisis débil	500-1000 L	005AFJ

GEOTRICHUM CANDIDUM

SIGMA 50 CL (cuajada láctica) **Geotrichum CANDIDUM** (líquido) 500 L Cuajada láctica 005EGC
 Cabra, Picodon
 St Marcellin, Pérail
 - Geotrichum mixto. Lindo color marfil. Conviene muy bien en cuajada láctica.
 - **Muy buena actividad anti-mucor.**

Eficiencia anti-mucor reconocida

SIGMA 51 **Geotrichum CANDIDUM** (líquido) 500 L Cuajada láctica 005EAC
 Pasta blanda
 - Color crema a blanco. Aspecto de tipo levadura y raso.
 - Crecimiento rápido. Buena resistencia a la sal. Anti-mucor.



SIGMA 52 **Geotrichum CANDIDUM** (líquido) 500 L Corteza mixta 005EBC
 (St Nectaire,
 Reblochon)
 - Geotrichum mixto. Es la cepa que mejor soporta la sal.
 - Da una buena cobertura blanca, rasa y no polvorienta..
 - **Muy buena actividad anti-mucor.**

Eficiencia anti-mucor reconocida

SIGMA 54 **Geotrichum CANDIDUM** (lío-filizado) 100-200 L Cuajada láctica 005ECC
 Pasta blanda
 - Da una cobertura blanca y rasa no enfurtienda.
 - De tipo levadura. Implantación más lenta que los cultivos líquidos.



SIGMA 55 **Geotrichum CANDIDUM** (lío-filizado) 100-200 L Cuajada láctica 005EDC
 Pasta blanda
 - Da una cobertura de color beige y raso.
 - Muy aromática. Implantación más lenta que los cultivos líquidos.



SIGMA 56 **Geotrichum CANDIDUM** (lío-filizado) 100-200 L Cuajada láctica 005EHC
 Pasta blanda y pasta ácida
 - De tipo mohos. Cobertura blanca.
 - Implantación más lenta que los cultivos líquidos

PENICILLIUM CANDIDUM

SIGMA 71 **Penicillium CANDIDUM** (líoilizado) 250-500 L 005HAC

Cepa tradicional, crecimiento mediano.
Cobertura muy blanca y rasa. Muy poco proteolítico.

Todas pastas blandas
Productos de sabor suave
Para pequeños tamaños

SIGMA 74 **Penicillium CANDIDUM** (líoilizado) 250-500 L 005HEC

Anti-mucor. Cepa rápida, blanca.
Proteolisis intermedia.

Pasta blanda
De sabor bastante fuerte

SIGMA 75 **Penicillium CANDIDUM** (líoilizado) 250-500 L 005HFC

Cepa rápida, densa, bastante alta, blanca
y bastante proteolítica.

Todas pastas blandas
Para proteolisis fuerte
Productos de sabor fuerte



PENICILLIUM PARA PASTAS PRENSADAS



SIGMA 41 **Penicillium NALGIOVENSIS** (líoilizado) 500 L 005DAC
Moho blanco. Pega bien al queso, limita el desarrollo
de mucor. Muy adaptado a las pastas prensadas.

SIGMA 43 **Penicillium gris** (líquido) 500 L 005DCC
Moho gris para corteza de Tomme.
Se utiliza preferiblemente mezclado con Sigma 21 o 22.

FERMENTO DEL ROJO

SIGMA 61 **Brevibacterium Linens** (líquido) 500 L 005FAC
Bacteria de la corteza húmeda. Color anaranjado. Buena resistencia a la sal.
Muy aromática. Crece fácilmente a baja temperatura (<10°C).
Corteza lavada. Pasta semidura.

SIGMA 62 **Brevibacterium Linens** (líoilizado) 100-200 L 005FBC
Bacteria de corteza húmeda, pigmentación fuerte, anaranjado franco.

SIGMA 63 **Brevibacterium Linens** (líoilizado) 100-200 L 005FCC
Bacteria de corteza húmeda, desarrolla una corteza « anaranjada » muy aromática.
Corteza lavada. Pasta semidura.



COLORANTE NATURAL

ROCOU (naranja)

Para coloración de superficie : Raclette, pasta blanda, pasta prensada o para coloración de pasta : Edam y Mimolette.

Ref : 010AAC 1 x 1 L
18 x 1 L



MEZCLAS ESPECIFICAS

SIGMA 93 Cultivo Camembert (lío­filizado) 250-500 L Camembert y pastas blandas 005KCC

Asociación de Penicillium candidum, Geotrichum candidum y levadura Debaryomyces. Especialmente adaptada al Camembert y otras pastas blandas a corteza florecida. Para corteza blanca fina y sabor neutro.



SIGMA 94 Mezcla de CEPAS (líquido) 500 L Todas pastas blandas 005KDC

Asociación de Geotrichum y de levaduras. Buena acción contra el mucedo y los mohos azules.

Eficiencia anti-mucedo reconocida



SIGMA 95 P Cultivo Pèrail (lío­filizado) 500 L Pèrail y quesos de pequeños tamaños 005KEC

Asociación de Kluyveromyces, Debaryomyces, y St. xylosus.

Eficiencia anti-mucedo reconocida

SIGMA 96 SP Cultivo Raclette (lío­filizado) 250-500 L St paulin corteza natural 005KFC

Asociación de Brevibacterium linens y de 3 levaduras. Permite limitar el desarrollo de mohos sobre las pastas semiduras.



SIGMA 97 PY Cultivo Queso tipo Pyrénées (lío­filizado) 250-500 L Pirineos corteza natural 005KGC

Asociación de Brevibacterium linens, de levaduras Debaryomyces, Brevibacterium casei y Geotrichum. Desarrolla un aroma fuerte.



SIGMA 98 C Cultivo para tomme con corteza seca (lío­filizado) 250-500 L 005KIA

Asociación de Brevibacterium linens Debaryomyces hansenii, KL (kluy-marxianus). Desarrolla un aroma fuerte.

SALES



SAL FINA

ENVASE : **CUBO DE 7 kg**

Ref : 014BAB

CUBO DE 20 kg

Ref : 014BBC

SAL FINA sin aditivos

Para productores precedentes de « **agricultura biológica** ». Sal de mar de Camargue sin aditivos.

CUBO DE 25 kg

Ref : 014CAE

SAL ROSADO ESPECIAL PARA QUESOS CON CORTEZA LAVADA

- Sal fina rica en hierro.
- Conviene para frotamientos con sal seca en solución de salmuera.
- Activa la flora de superficie de las cortezas lavadas.

Envase en cubo de 7 kg

Ref : 014EAA



CENIZAS



SAL FINA cenicienta Dispuesto a uso. Muy fácil a utilizar.

Cubo de 25 kg Ref : 014DDA

CENIZA para preparación de sal cenicienta (Bûches, Pyramides)

Caja de 50 g Ref : 014DAA

Uso : para conseguir :
 una coloración clara : 1 caja para 20 kg de sal fina
 una coloración muy intensa : 3 cajas para 20 kg de sal fina



CENIZA LIQUIDA a utilizar en pulverización

Frasco de 50 g Ref : 014DCE

Uso : Diluir el frasco de 50 g en 1 litro de agua antes pulverización.



(ver página 100)



CENIZA para usar directamente en el queso (Morbier)

Cubo de 1 kg Ref : 014DBA
 (bolsa de 1 kg en un cubo de plástico hermético)



PLACAS DE CASEINA

Placas de caseína para la identificación de los lotes de fabricación.

Cajas de 250 placas numeradas entre 1 y 9999 por serie de 250 cifras consecutivas.

Ref : 018AAH Caja de 250 placas de diámetro 35mm de 1 a 9 blisteres
 de 10 a 19 blisteres
 de 20 a 30 blisteres

Placas de caseína personalizadas por encargo. Mínimo de 2000 placas.



Cifras de caseína numero de 0 a 9 (altura de las cifras 27mm).

Lote de 10 bolsas de 100 cifras Ref : 018AAM



CERCOS PARA QUESOS

CERCOS en corteza de árbol envasadas en paquete de 25 cinchos.



Dimensiones

45 cm x 3 cm Ref : 013AAC

64 cm x 3 cm Ref : 013ZAC

100 cm x 3 cm Ref : 013DAC

Precios cuantitativos, pedirnos.

ESPECIAS ORGANICAS

ESPECIAS SIMPLES, CONDIMENTOS Y PEPITAS



Espicias simples, condimentos y pepitas orgánicos

(en bolsa de 500 g o 1 kg según referencias)

Se utilizan en rebozado en queso fresco escurrido, se pueden también ser incorporados al queso fresco, dosificación entre 15 y 30 g/kg según las especias.



ESPECIAS ORGANICAS SIMPLES	Cantidad por bolsa	Ref
AJO FINO SEMOLA	1 kg	014LAA
AJO GRUESO SEMOLA	1 kg	014LAB
AYO DE LOS OSOS	0,5 kg	014LAC
CEBOLLETA PLATA	0,5 kg	014LAF
COMINO ENTERO	1 kg	014LAG
CURRY JAIPUR	1 kg	014LAI
FENOGRECO ENTERO	1 kg	014LAJ
CEBOLLA SEMOLA	1 kg	014LAN
PIMIENTO SUAVE MOLIDO PAPRIKA	1 kg	014LAP
PIMIENTA NEGRA MACHACADA	1 kg	014LAR
PIMIENTO ROJO CEPO	1 kg	014LAS
ROMERO PICADO	1 kg	014LAU
TOMILLO VERDE PICADO	1 kg	014LAV
TOMATE SEMOLA	1 kg	014LAW

COMPOSICIONES DE ESPECIAS Y FRUTOS SECOS ORGANICOS

Composiciones de especias y frutos secos orgánicos

(en bolsa de 500 g o de 1 kg según referencias)

Se utilizan en rebozado en queso fresco escurrido, se pueden también ser incorporados al queso fresco, con dosificación entre 15 y 30 g/kg según las composiciones.

NOVEDAD
MEZCLA OIGNOR



COMPOSICIONES ORGANICAS	Cantidad por bolsa	Ref
AJO Y FINAS HIERBAS CON SAL	1 kg	014LCA
AJO Y FINAS HIERBAS SIN SAL	1 kg	014LCB
HIERBAS DE PROVENZA	1 kg	014LCC
PEMPA	1 kg	014LCD
SALAPEMPA	1 kg	014LCE
SABOR DE LOS NENES	1 kg	014LCG
SABOR DEL JARDIN	1 kg	014LCH
SABOR INDIO	1 kg	014LCJ
SABOR ITALIANO	1 kg	014LCK
SABOR MEXICANO	1 kg	014LCL
SABOR ORIENTAL	1 kg	014LCM
DUO DE PIMIENTOS	1 kg	014LCO
LA HUERTA	1 kg	014LCP
MEZCLA BRUSCHETTA	1 kg	014LCQ
MEZCLA OIGNOR	1 kg	014LCS

FRUTOS ORGANICOS	Cantidad por bolsa	Ref
CUBOS DE ALBARICOQUE	1 kg	014LDD
CUBOS DE HIGOS	1 kg	014LDE
UVAS SECAS	1 kg	014LDF

ESPECIAS ESTANDARES

ESPECIAS SIMPLES, CONDIMENTOS Y PEPITAS

Especcias simples, condimentos y pepitas (en bolsa de 500 g o 1 kg según referencias)

Se utilizan en rebozado en queso fresco escurrido, se pueden también ser incorporados al queso fresco, dosificación entre 15 y 30 g/kg según las especias.



NOVEDAD
AJO DE LOS OSOS

ESPECIAS SIMPLES	Cantidad por bolsa	Ref
AJO FINA SEMOLA	1kg	014HAA
AJO GRUESA SEMOLA	1kg	014HAB
BAYAS ROSAS	0,5kg	014HAD
ALCARAVEA ENTERA	1kg	014HAE
CEBOLLETA PLATA	0,5kg	014HAF
CEBOLLETA TUBULAR	0,5kg	014HAG
COMINO ENTERO	1kg	014HAH
FENOGRECO ENTERO	1 kg	014HAI
CURRY DE MADRAS	1kg	014HAJ
CHALOTE SEMOLA	1kg	014HAK
AJO DE LOS OSOS	0,5kg	014HAL
PEPITAS DE MOSTAZA	1kg	014HAN
CEBOLLA SEMOLA	1kg	014HAO
PEREJIL COPO	0,5kg	014HAQ
PIMIENTO SUAVE MOLIDO (PAPRIKA)	1kg	014HAR
PIMIENTA GRIS MOLIDO	1kg	014HAS
PIMIENTA NEGRA MACHACADA	1kg	014HAT
PIMIENTA 4 ESTACIONES MACHACADA	1kg	014HAU
PIMIENTO ROJO COPO	1kg	014HAV
AJEDREA ENTERA	1kg	014HAW
TOMATE SEMOLA	1kg	014HAY
TOMILLO VERDE PICADO	1 KG	014HAZ



COMPOSICIONES DE ESPECIAS, FRUTOS SECOS, NUEZ Y AVELLANAS

Composiciones de especias, frutos secos, nuez, avellanas y otros (en bolsa de 500 g o de 1 kg según referencias)

Se utilizan en rebozado en queso fresco escurrido, se pueden también ser incorporados al queso fresco con dosificación entre 15 y 30 g/kg según las composiciones.



COMPOSICIONES	Cantidad por bolsa	Ref
AJO Y FINAS HIERBAS CON SAL	1 kg	014HCA
AJO Y FINAS HIERBAS SIN SAL	1 kg	014HCB
HIERBAS DE PROVENZA	1 kg	014HCC
PEMPA	1 kg	014HCE
SALAPEMPA	1 kg	014HCF
SABOR ALSACIANO	1 kg	014HCG
SABOR DE NAVIDAD	1 kg	014HCH
SABOR DE LOS NENES	1 kg	014HCI
SABOR DEL JARDIN	1 kg	014HCJ
SABOR INDIO	1 kg	014HCK
SABOR ITALIANO	1 kg	014HCL
SABOR MEXICANO	1 kg	014HCM
SABOR ORIENTAL	1 kg	014HCN
SABOR PROVENZAL	0,5 kg	014HCO
DUO DE PEPITAS DE MOSTAZA	1 kg	014HCP
DUO DE PIMIENTOS	1 kg	014HCQ
LA HUERTA	1 kg	014HCR
MEZCLA BRUSCHETTA	1 kg	014HCS
MEZCLA 5 BAYAS	1 kg	014HCT
MEZCLA OIGNOR	1 kg	014HCU
SABOR PIMIENTA VERDE/LIMON	1 kg	014HCX



NOVEDAD
SABOR
PIMIENTA VERDE/LIMON



FRUTOS Y NUEZ	Cantidad por bolsa	Ref
COPOS DE NUEZ	1 kg	014HDA
AVELLANAS PICADAS ASADAS	1 kg	014HDC
ARANDANO ROJO	1 kg	014HDD
CUBOS DE HIGOS	1 kg	014HDE
CUBOS DE PAPAYAS	1 kg	014HDF
UVAS SECAS	1kg	014HDG



OTROS	Cantidad por bolsa	Ref
PETALOS DE ROSAS	0,5kg	014HDN

AROMAS PARA YOGURES

Para la realización de sus yogures aromatizados, le proponemos varias gamas de aromas:

- AROMA NATURAL DE « X » :

Estatus legal: aroma natural de « la fuente nombrada ».

Significa que más del 95% de la parte aromatizante proviene de la fuente nombrada (por ejemplo de vainilla pod).

Los otros agentes aromatizantes (en la parte del 5%) también son naturales.

Ejemplo: Aroma natural de vainilla.

Yogur aromatizado con vainilla o yogur de vainilla.



- AROMA NATURAL DE VAINILLA CON OTROS AROMAS NATURALES :

Estatus legal: Aroma natural de « la fuente nombrada » con otras aromas naturales.

Significa que menos del 95% de la parte aromatizante proviene de la fuente indicada.

Los otros agentes aromatizantes también son naturales.

Ejemplo: yogur con sabor de vainilla o yogur con gusto de vainilla.

- AROMA :

Estatus legal: Aroma.

Mezcla de agentes aromatizantes naturales y/o no naturales.

Ejemplo: Aroma de vainilla.

Yogur con sabor de vainilla, yogur con gusto de vainilla.



AROMA NATURAL DE "X"

Aroma natural de frutas y de vainilla para yogures.

Estatus legal (a colocar en el producto final) : Aroma natural de « la fuente nombrada »

NOVEDAD
Aroma natural de
Mora
Dosificación aconsejada 0,5%

Botella de 1 kg

DENOMINACION	Cantidad por botella	Ref
AROMA NATURAL DE VAINILLA DE Madagascar	1 kg	016AAA
AROMA NATURAL DE LIMON	1 kg	016AAB
AROMA NATURAL DE FRESA	1 kg	016AAC
AROMA NATURAL DE FRAMBUEZA	1 kg	016AAD
AROMA NATURA DE NUEZ DE COCO	1 kg	016AAE
AROMA NATURAL DE ARANDANO	1 kg	016AAF
AROMA NATURAL DE ALBARICOQUE	1 kg	016AAG
AROMA NATURAL DE PERA	1 kg	016AAH
AROMA NATURAL DE CERIZA	1 kg	016AAI
AROMA NATURA DE FRESA DE BOSQUE	1 kg	016AAJ
AROMA NATURAL DE MELOCOTON	1 kg	016AAL
AROMA NATURAL DE GROSELLA NEGRA	1 kg	016AAM
AROMA NATURAL DE MANDARINA	1 kg	016AAO
AROMA NATURAL DE MORA	1 kg	016AAQ

Bidón de 5 kg

DENOMINACION	Cantidad por bidón	Ref
AROMA NATURAL DE VAINILLA de Madagascar	5 kg	016BAA
AROMA NATURAL DE LIMON	5 kg	016BAB
AROMA NATURAL DE FRESA	5 kg	016BAC

Muy concentrada
dosificación aconsejada 0,5 a 0,8%

AROMAS NATURALES DE VAINILLA CON OTRAS AROMAS NATURALES

Estatus legal (a colocar en el producto final) : Aroma natural de vainilla con otras aromas naturales.

Botella de 1 kg

DENOMINACION	Cantidad por botella	Ref
AROMA VAINILLA	1 kg	016FAB

Bidón de 5 kg

DENOMINACION	Cantidad por bidón	Ref
AROMA VAINILLA	5 kg	016GAB

AROMAS

Aromas para yogures.

Gama principalmente destinada para la exportación

Precio por encargo.
Mínimo de 100 kg por referencia.
Bidón de 25 kg.

DENOMINACION	Réf
AROMA VAINILLA	016EAA
AROMA LIMON	016EAB
AROMA FRESA	016EAC
AROMA FRAMBUEZA	016EAD
AROMA NUEZ DE COCO	016EAE

PREPARACIONES DE FRUTAS PARA YOGURES PARA BEBER

PREPARACIONES DE FRUTAS ESTANDARES PARA YOGURES PARA BEBER

Preparaciones de frutas para yogures para beber en caja de 3 kg



FRUTAS	Ref
FRESA	015CAA
FRAMBUEZA	015CCA



PREPARACIONES DE FRUTAS ORGANICAS PARA YOGURES PARA BEBER

Preparaciones de frutas para yogures para beber en caja de 3 kg

FRUTAS	Ref
FRAMBUEZA	015DCA
MYRTILLE	015DEA



Certificadas por **Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10**



PREPARACIONES DES DE FRUTAS ESTANDARES PARA YOGUR

Preparaciones de frutas en caja de 3 kg



FRUTAS	Ref
FRESA	015AAA
ALBARICOQUE	015ABA
PIÑA	015ACA
ARANDANO	015ADA
GROSELLA NEGRA	015AEA
FRAMBUEZA	015AFA
LIMON	015AGA
MELOCOTON	015AHA
FRUTAS DEL BOSQUE	015AIA
PERA	015AJA
MORA	015AKA
CEREZA	015ALA
VAINILLA*	015AME
MELOCOTON/PASION	015ANA
PERA/PLATANO	015AOA
PLATANO	015AOE
PIÑA/NUEZ DE COCO	015APA
MANZANA/CEREZA/CANELA	015AQA
MANZANA/KIWI	015ARA
FRUTAS EXOTICAS	015ASA
ALBARICOQUE/MIEL	015ATA
RUIBARBO*	015AUA
CREMA DE CASTAÑA	015AVA
CREMAS SPECULOOS	015AVE
NUEZ DE COCO	015AWA
HIGO	015AXA
MANDARINA	015AYA



NOVEDAD
PLATANO



* Ruibarbo : en caja de 2,9 kg.

* Vainilla : preparación con aromas naturales.

Nb : Préparation de frutas de bosque se compone de moras, fresas, frambuezas y arándanos.

Otros perfumes y cajas de 12 kg disponibles por encargo (mínimo 72 kg).

Rebaja suplementaria en caso de envío directo del fabricante desde 432 kg (y 72 kg por referencia mínimo).



Tapa

Para caja de preparación de frutas.

Ref : 039BLD



PREPARACIONES DE FRUTAS ORGANICAS



PREPARACIONES DE FRUTAS ORGANICAS PARA YOGURES

(sin conservador, sin colorante y sin aroma)



Preparaciones de frutas en caja de 3 kg



Nueva gama en evolución
con mas frutas,
sin aromas.

FRUTAS	Ref
FRESA	015BAD
PIÑA	015BCA
ARANDANO	015BDD
GROSELLA NEGRA	015BEA
FRAMBUEZA	015BFD
LIMON	015BGA
CERIZA	015BMC
MANZANA/CANELA*	015BRA
FRUTAS EXOTICAS	015BSA
RUIBARBO*	015BUA
NARANJA	015BZC

Certificadas por **Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10**

* Ruibarbo y manzana/canela : en caja de 2,9 kg



PREPARACIONES DE FRUTAS ORGANICAS PARA YOGURES

(sin conservador y sin colorante)

Preparaciones en caja de 3 kg

Con aromas naturales

FRUTAS	Ref
ALBARICOQUE	015BBA
MELOCOTON	015BHA
FRUTAS DE BOSQUE	015BIA
PERA	015BJA
VAINILLA	015BKE
MORA	015BLA
MELOCOTON/PASION	015BNA
PERA/PLATANO	015BOA
FRUTAS DE VERGEL	015BPA
MANZANA/CEREZA/CANELA	015BQA
CREMA DE CASTAÑA	015BVA

Certificadas por **Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10**



Nb : Préparation de frutas de bosque se compone de moras, fresas, frambuezas, y arándanos.
Preparación de frutas del vergel se compone de manzanas, peras, melocotones y albaricoques.

Otros perfumes y cajas de 12 kg disponibles por encargo (mínimo 72 kg).

Rebaja suplementaria en caso de envío directo del fabricante desde 432 kg
(y 72 kg por referencia mínimo).



PREPARACIONES PARA POSTRES

PREPARACIONES DISPUESTO A USO PARA NATILLAS en bolsa

Preparación para 10 litros de leche entera.

Servir la bolsa en 10 litros de leche entera y cocer 20 minutos a 85°C agitando continuamente .



PREPARACIONES PARA NATILLAS ESTANDARES



DENOMINACION	Ref
NATILLA VAINILLA	016LAB
NATILLA CHOCOLATE	016LAC
NATILLA CAFE	016LAD



NOVEDAD
CAFE

PREPARACIONES PAR NATILLAS ORGANICAS

DENOMINACION	Ref
NATILLA VAINILLA ORGANICA	016MAB
NATILLA CHOCOLATE ORGANICA	016MAC



Certificado por **Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10**



CARAMELOS Y CHOCOLATE

CARAMELO / CHOCOLATE



Preparación líquida en frasco de 1 kg

para natillas, flanes, arroz con leche...

DENOMINACION	Ref
CARAMELO	016CAC
CHOCOLATE	016CDA



CARAMELO ORGANICO

Preparación caramelo ORGANICO líquido en frasco de 1 kg

Ref : 016CBA



Certificado por **Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10**



LECHE EN POLVO

CABRA :

Tasa de materia grasa : 26/28%
 Bolsa de 20 kg
 Ref : 167AAB
 Precio al kg : por 20 kg
 por 100 kg
 por 200 kg
 por paleta completa (750 kg)



VACA :

Tasa de materia grasa : 0%
 Bolsa de 25 kg
 Ref : 167CAA
 Precio al kg : por 25 kg
 por 100 kg
 por 200 kg
 por paleta completa (750 kg)

VACA ORGANICA:

Tasa de materia grasa: 0%
 Bolsa de 25 kg
 Ref : 167BAA
 Precio al kg : por 25 kg
 por 100 kg
 por 200 kg
 por paleta completa (750 kg)

Precio por encargo.

COBERTURA PARA PASTA PRENSADA

PLASTI-ENROB

Teme la helada

Emulsión a base de acetato, antifúngico + colorante.

PLASTI-ENROB INCOLORO aplicación en frío

Envase en bidón de 5 kg

(Dosificación 1000 ppm de Natamicine)

Ref : 012FAC Precio por encargo

PLASTI-ENROB NARANJA aplicación en frío

Envase en bidón de 5 kg

(Dosificación 1000 ppm de Natamicine)

Ref : 012FBC Precio por encargo

PLASTI-ENROB NEGRA aplicación en frío

Envase en bidón de 5 kg

(Dosificación 500 ppm de Natamicine)

Ref : 012FCC Precio por encargo

Aplicación con esponja en frío.

Rendimiento : prever 1 kg de plasti-enrob para 20 a 25 quesos tipo « St Paulin » de 2 kg en 2 aplicaciones.

Teme la helada



CIR-ENROB

Parafina incolora. Se necesita añadir colorante.

La función de la parafina es proteger el queso ante la desecación, los mohos y darle un buen aspecto.

CIR-ENROB INCOLORO

Envase en placa de aproximadamente 5 kg, caja de 25kg aproximadamente

Ref : 012GAA

COLORANTE AMARILLO/NARANJA

Envase en frasco de 100 g
 Conviene para 5 a 10 kg de parafina según dosificación

Ref : 010EAC

COLORANTE ROJO

Envase en frasco de 100 g
 Conviene para 5 a 10 kg de parafina según dosificación
 Para 10 kg de parafina rojo intenso, prever 100 g de colorante rojo y 50 g de amarillo.

Ref : 010EAJ



Mesa de parafinado
 por encargo

Otros colorantes por encargo.

Aplicación por baño, en caliente, entre 65 y 85°C. Se tiñe en caliente (0,5 a 2%) antes parafinar.



TANQUES DE LECHE PARA ALMACENAJE 2 – 4°C Y/O MADURACION 12 – 14°C

A) Tanque de leche vertical con grupo bajo la tina

Ref	Capacidad en L	Potencia En kW	Voltios	Num de ordeños	Ø ext.	Altura puerta abierta	Peso
034SFA	100 litros	0,50	230 V	2 ordeños	610 mm	1800 mm	80 kg
034SFC	200 litros	0,65	230 V	2 ordeños	760 mm	2000 mm	105 kg
034SFF	300 litros	1,00	230 V	2 ordeños	960 mm	2100 mm	155 kg



- _ Válvula no incluida. En opción.
- _ Salida diámetro 51 SMS.



Válvula en opción

B) Tanque de leche con grupo de atrás

Ref	Capacidad en L	Potencia En kW	Voltios	Num. de ordeños	Ø ext.	Peso
034SFE	400 litros	1,15	400 V	2 ordeños	1090 mm	170 kg
034SFV	400 litros	1,15	230 V	2 ordeños	1090 mm	170 kg
034SFG	500 litros	1,50	400 V	2 ordeños	1090 mm	180 kg
034SFW	500 litros	1,50	230 V	2 ordeños	1090 mm	180 kg
034SFK	800 litros	2,00	400 V	2 ordeños	1520 mm	245 kg
034SFM	1000 litros	2,50	400 V	2 ordeños	1520 mm	280 kg
034SFQ	1400 litros	3,00	400 V	2 ordeños	1520 mm	382 kg

Características de las tinas :

- _ Tina de acero inox 304.
- _ Termóstato electrónico ajustable de +2°C a T°C ambiente.
- _ Agitación presintonizada por secuencia.
- _ Salida diámetro 51 SMS.
- _ Seguridad de la apertura de la tapadera.

Opción :

- _ Válvula de diámetro 51 y conexión por manguera flexible (ver página 35, 37).



C) Tanque de leche vertical con grupo separado que puede colocarse al exterior

Ref	Capacidad en L	Potencia en kW	Voltios	Num.de ordeños	Diámetro ext.	Dimensiones del grupo L x A x Al	Peso
034SGA	400 litros	1,15	400 V	2 ordeños	1090 mm	670x575 Al 360	170 kg
034SGB	500 litros	1,15	400 V	2 ordeños	1090 mm	670x575 Al 360	180 kg
034SGE	800 litros	2,00	400 V	2 ordeños	1520 mm	430x650 Al 740	245 kg
034SGH	1000 litros	2,50	400 V	2 ordeños	1520 mm	430x650 Al 740	280 kg
034SGJ	1400 litros	3,00	400 V	2 ordeños	1520 mm	530x690 Al 870	382 kg



Válvula en opción

D) Tanque de leche horizontal

Ref.	Capacidad en L	Potencia en kW	Voltios	Num. De ordeños	Dimensiones L x D x Al en mm
034SHC	1600 L	1,80	400 V	4 ordeños	2500x1110x1530
034SHE	2000 L	2,20	400 V	4 ordeños	2400x1270x1700

FILTROS DE INOXIDABLE DE LECHE Y TEJIDOS

Filtro de papel para máquina de ordeño Ø 60mm

Permite buscar (presencia o ausencia) de pseudomonas en la leche.

L. 320 mm caja de 250 Ref: 034CEA

L. 450 mm caja de 250 Ref: 034CEB

L. 620 mm caja de 250 Ref: 034CEC

Cantidad por caja : 250



Filtro a leche tejido 250 micrones

Longitud 315 mm diámetro 38 mm

Ref : 034CDA

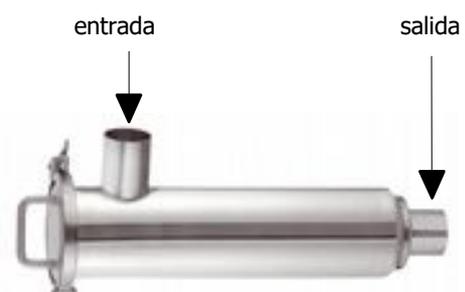


Filtro de leche de inoxidable, diámetro de agujeros de filtración 1 mm

Filtro entrada/salida 25 SMS Ref : 034CBC

Filtro entrada/salida 38 SMS Ref : 034CBE

Indispensable cuando se trabaja con leche reconstituida



CANTAROS DE LECHE



Cántaro de plástico para leche con tapa Colorido : gris
No utilizar como cántaro de ordeño.

Capacidad : 5 L Ref : 034FDA
10 L Ref : 034FAA
20 L Ref : 034FBA

Tapadera sola para cántaro de : 5 L Ref : 034FFA
10/20 L Ref : 034FHA

Cántaro de aluminio

Con 2 asas y tapadera de aluminio.
Diámetro del cuello Exterior : 200 mm Interior : 180 mm
Puede ser utilizado como cántaro de ordeño.



Capacidad : 20 L Ref : 034GBA
30 L Ref : 034GCA



Material a salir del almacén

Cántaro de acero inoxidable

No utilizar como cántaro de ordeño.

Capacidad : 10 L Ref : 034GGA

Cántaro de acero inoxidable con bisagras

No utilizar como cántaro de ordeño

Capacidad : 20 L Ref : 034GMA
30 L Ref : 034GNA



Bisagras

COLADORES DE LECHE

Colador de leche aluminio + 3 rejillas

Diam. bajo 140 mm / Diam. alto 320 mm
Capacidad : 9 litros Para discos diam : 170 mm
Ref : 034BAA



Filtros de leche no tejidos

Diámetro	Envase	Referencia
200	Caja de 200	034CBA
170	Caja de 200	034CAA

Las 3 rejillas de aluminio solas

Ref : 034BEA



Colador de leche plástico + rejilla metálica

Diam. Bajo 100 mm
Diam. Alto 270 mm
Ref : 034BFA



Rejilla metálica sola

Ref : 034BGA



CONTENEDORES DE TRANSPORTE

Cuba en paleta no aislada para transferencia y almacenaje de la leche

Tapadera hermética con sierre rápida



Ref : 034VAA

Salida 51 SMS macho

Cuba de inoxidable 304L

2 volúmenes disponibles 500 y 1000 litros.

- Incluyendo :
- Cuba en paleta para desplazamiento.
 - Tapadera hermética con cierre rápida + respiradero.
 - Bola de lavado salida SMS 38 macho integrada en la tapadera.
 - Vaciado en Ø SMS 51 macho sin válvula.

Cuba 500 litros en paleta no aislada

Dimensiones :

- Anchura 1150 mm.
- Profundidad 1200 mm.
- Altura total 940 mm.
- Peso vacío 100 Kg.

Ref: 034VBA

Cuba 1000 litros en paleta no aislada

Dimensiones :

- Anchura 1150 mm.
- Profundidad 1200 mm.
- Altura total 1450 mm.
- Peso vacío 130 Kg.

Ref: 034VAA

Opciones :

- Intercambiador de calor de doble pared para la refrigeración con agua fría o agua helada.
- Agitación motorizada para la refrigeración.

Cisterna de transporte aislada en fondo y virola (sin grupo de enfriamiento)

- Tapadera fijada por clip.
- Salida Ø 51 SMS macho sin válvula.

Opciones :

- Conjunto bola de lavado ref: 037AAA (ver página 35).
- Válvula mariposa o válvula a bola.

entrada 51 sms macho para llenar

respiradero



Salida 51 SMS macho

Ref.	Capacidad en L	Ø total en mm	Al int. en mm	Al total en mm	Peso en kg
034QAB	200 L	650	740	800	55
034QAC	300 L	805	740	800	74
034QAD	400 L	805	950	1000	82



Válvula a bola Ø int. 15 mm

Montada en la fuente para llenar botellas de leche.
Montaje en conexión SMS macho 51

Ref : 037LNA (ver página 35)

BOMBAS Y ACCESORIOS

BOMBA DE TRANSVASE de leche 58 L/min.
Alim. Mono. 230V 50/60 Hz Potencia 0,45kW.
Entrada/Salida macho SMS 38.
Cuerpo de inoxidable, rodete de inoxidable 18 palas.
Sin by-pass, 2 direcciones de rotación.
Interruptor incorporado.
Temperatura máxima de utilización : 80°C.

Ref : 035FAA



035FAA

BOMBA 64 L/min para productos líquidos y viscosos

Alim. Mono. 230 V 50/60 Hz Potencia 0,56 kW.
Entrada / salida macho SMS 38.
Rotación lenta con inversor, rodete de EPDM.
Temperatura de 0°C a 80°C.
Se inicia fácilmente pero no debe funcionar sin agua.

Ref: 035FAB

Impulsor EPDM.

Ref: 035FAC



035FAB

BOMBA DE TRANSVASE de leche 100 L/min
Alim. en trifásico 400 V. Potencia 0,75 kW.
Bomba centrífuga con rodete de inoxidable.
Inox AISI-316 L. Una sola dirección de rotación, desnuda sin interruptor.
Entrada 38 SMS/Salida 25 SMS.
Temperatura máxima de utilización : 90°C.
Caudal 6 m³/h à 1.2 Bar (no autocebando).

Ref: 035FFA



035 FFA



035GAA

BOMBA DE TRANSVASE de leche 17 L/min
para alimentar una desnatadora o una envasadora.
Alim. Mono. 230 V. 50 Hz. Potencia 0,37 kW
Cuerpo de bomba de inoxidable.
Entrada/salida 25 SMS macho.
Rotación lenta con inversor, impulsor de EPDM. Puede convenir para el
transvase de yogures batidos. Funciona de 0°C a 80°C.
Se inicia fácilmente pero no debe funcionar sin agua.

Ref: 035GAA

Impulsor EPDM. Ref: 035GAE

CARRITO DE INOXIDABLE para bomba :
035FAA, 035FAB, 035FFA y 035GAA
Subido en 2 ruedas con cuerpo de inoxidable
Ref : 035FEC

Capó de protección de inoxidable,
Por encargo



SOPORTE MURAL DE INOXIDABLE

para bomba :
035FAA, 035FAB, 035FFA y 035GAA
2 métodos de fijación:

- Por enclavijato si la pared lo permite.
- Por empernato trevesando la pared y bloqueo en una contra platina.

Ref : 035FED



Las bombas 035FAA, 035FAB y 035GAA

pueden funcionar con una conexión mandada a distancia.



BOLA DE LAVADO SOLA

Perforación superior.

Ref : 037CAA



037CAA

CONJUNTO BOLA DE LAVADO

1 bola de lavado 037CAA + 1 codo + 1 nariz macho SMS 38.

En caso de instalación por su mismo, prever una perforación \varnothing 29 mm.

Ref : 037AAA

CUELLO DE CISNE

Espaciamiento 70 mm, entrada SMS macho 25.

Ref : 038QAE

Espaciamiento 80 mm, entrada SMS macho 38.

Ref : 038QAF



VALVULAS

* **Válvula a bola de inoxidable para fuente de leche** \varnothing 51 SMS tuerca válvula a bola \varnothing 20/27 salida acodada \varnothing 15 mm
Ref: 037LNA



037LNA

* **Válvula mariposa** diámetro 25 mm : SMS macho 25/válvula/tuerca 25 (intercambiador con placas)
Ref: 037LJA



037LJA



037LAA

* **Válvula mariposa** diámetro 38 mm : SMS tuerca 51/reducción 51-38/válvula 38/macho 38
Ref: 037LAA



037LFA

* **Válvula mariposa** diámetro 38 mm : SMS macho 38/válvula 38/tuerca 38
Ref : 037LHA

* **Válvula mariposa** diámetro 51mm : SMS macho 51/válvula 51/tuerca 51
Ref: 037LFA



037LBA

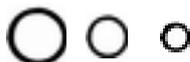
* **Válvula apertura total** diámetro 51 mm : SMS macho 51/válvula de bola 51/tuerca 51
Ref : 037LBA

* **Válvula apertura total** diámetro 63 mm : SMS macho 63/válvula de bola 63/tuerca 63
Ref : 037LBD

ACCESORIOS

JUNTA SMS

25 Ref : 035JFA
38 Ref : 035JDA
51 Ref : 035JEA



ABRAZADERA DE INOXIDABLE

Diámetro : 25 x 40 Ref : 035LDB
Diámetro : 32 x 50 Ref : 035LDA



LLAVE PARA APRETAR Y AFLOJAR LAS CONEXIONES SMS DE 25 A 76

De inoxidable 304 Ref : 035YAA



TAPA DE INOXIDABLE SMS de inoxidable 304 L

Tuerca 25 Ref : 035HMG
Tuerca 38 Ref : 035HME
Tuerca 51 Ref : 035HMF



TAPA DE PLASTICO SMS materia PE.

Tuerca 25 Ref : 035HIC
Tuerca 38 Ref : 035HIA
Tuerca 51 Ref : 035HIB



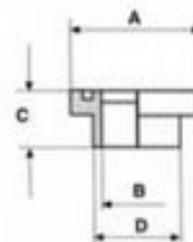
TABLON DE CORRESPONDANCIAS

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

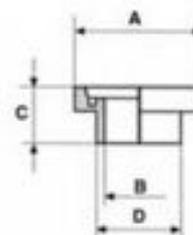
Norme SMS

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

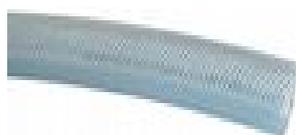
DIN	DN (B)	Ø extérieur (A) sur filet du Nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	25	51 mm	48 mm
32	31	58 mm	55 mm
40	37	65 mm	61 mm
50	50	77 mm	74 mm
65	65	94 mm	92 mm
80	78	110 mm	107 mm
100	96	129 mm	126 mm



MANGUERAS / SOPORTE MANGUERAS

TRICOLAIT Temperatura de utilización máxima : 60°C

Transvase de productos alimentarios y de aire comprimido.
Manguera flexible con armadura trenzada de fibra de poliéster entre las 2 capas de PVC.
Corona de 25 m.



TRICOLAIT Diámetro int / ext	Ref
19-27	047LJA
25-36	047LMA
30-41	047LNA
38-48	047LPA

SPIRALAIT Diámetro int.	Ref
32	047GBA
35	047GCA
38	047GFA
50	047GEA

SPIRALAIT Temperatura de utilización máxima : 60°C

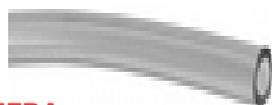
Transvase de líquido alimentario. Tubo PVC, con armadura en espiral de PVC.
Corona de 25 m.



ALFALAIT Diámetro int / ext	Ref
14-24	047RAA

ALFALAIT Temperatura de utilización máxima : 60°C

Manguera flexible de PVC transparente para ordeñadora.
Corona de 25 m.



CORONA DE MANGUERA

Para central de lavado (ver página 100)
Corona de 20 m.

Ref : 100AEB

SOPORTE DE INOXIDABLE PARA MANGUERA

Incluye 3 perforaciones para fijación en la pared.
Dimensiones : longitud 405 mm
profundidad 210 mm
altura 200 mm

Ref : 114FEA



CONEXIONES

NUEVO : CONEXIONES PROPORCIONADAS CON ALETAS PERMITIENDO APRETADO/AFLOJAMIENTO MANUAL

CONEXION RECTA		
DESCRIPCION	REF	
Un lado diámetro 51 SMS tuerca/salida acanalada diámetro 51	035HJA	
Un lado diámetro 51 SMS tuerca/salida acanalada diámetro 38	035HJB	
Un lado diámetro 51 SMS tuerca/salida acanalada diámetro 25	035HLA	
Un lado diámetro 38 SMS tuerca/salida acanalada diámetro 51	035HRA	
Un lado diámetro 38 SMS tuerca/salida acanalada diámetro 38	035HGA	
Un lado diámetro 38 SMS tuerca/salida acanalada diámetro 25	035HGB	
Un lado diámetro 25 SMS tuerca/salida acanalada diámetro 25	035HPA	
Un lado diámetro 51 SMS macho/salida acanalada diámetro 38	035HMI	
Un lado diámetro 51 SMS macho/salida acanalada diámetro 25	035HLB	
Un lado diámetro 38 SMS macho/salida acanalada diámetro 38	035HMA	
Un lado diámetro 38 SMS macho/salida acanalada diámetro 25	035HMH	
Un lado diámetro 25 SMS macho/salida acanalada diámetro 25	035HPB	
Un lado diámetro 51 SMS macho/un lado diámetro 51 SMS macho	035HVC	
Un lado diámetro 38 SMS macho/un lado diámetro 38 SMS macho	035HVB	
Un lado diámetro 51 SMS tuerca/un lado diámetro 51 SMS tuerca	035HVI	
Un lado diámetro 38 SMS tuerca/un lado diámetro 38 SMS tuerca	035HVH	

CONEXION CODO		
DESCRIPCION	REF	
Un lado diámetro 51 SMS tuerca/codo/salida acanalada diámetro 51	037LEA	
Un lado diámetro 51 SMS tuerca/codo/salida acanalada diámetro 38	035HDB	
Un lado diámetro 38 SMS tuerca/codo/salida acanalada diámetro 51	035HKB	
Un lado diámetro 38 SMS tuerca/codo/salida acanalada diámetro 38	035HKA	
Un lado diámetro 25 SMS tuerca/codo/salida acanalada diámetro 25	035HAB	
Un lado diámetro 25 SMS tuerca/codo 45°/salida acanalada diámetro 25	035HAC	

REDUCCION		
DESCRIPCION	REF	
51 SMS tuerca/38 SMS macho	035HFA	
51 SMS tuerca/25 SMS macho	035HPD	
38 SMS tuerca/25 SMS macho	035HRB	
51 SMS macho/25 SMS macho	035HPC	
51 SMS macho/25 SMS tuerca	035HPQ	
38 SMS macho/25 SMS tuerca	035HEA	

CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO

PLACA PARA ENFRIAR O CALENTAR Placa de inoxidable 304L salida acodada, acabado pulido, profundidad 600 mm
Entrada y salida paso gas macho 15/21.



Entrada de agua

Vuelta caldera o reciclaje

Anchura : 225 mm Ref : 037SMA
Anchura : 325 mm Ref : 037SMB
Anchura : 530 mm Ref : 037SMD

SOPORTE GRIFO DE INOXIDABLE A FIJAR EN LA PARED

INCLUIDO CON EL SOPORTE:

- Una tapa agua caliente/agua fría.
- Una percha para sonda si se utiliza el termostato electrónico. Ref 136ACA
- Un tubo de 1 metro permitiendo colgar la placa.

(Cuidado : los flexibles de conexión a la red de agua y al enchufe no son proporcionados).

Ref : 037SLA

OPCIONES :

- Termostato electrónico :

Mejora la precisión. Alim. 230 V. (ver página 42)

Ref : 136ACA

- Electroválvula :

Funciona con el termostato 136ACA. Permite regular el calentamiento o el enfriamiento.

Conexión Ø 15 x 21 ½ pulgadas.

Alimentación 220 Voltios.

Ref : 037OAE

PLACA DE INOXIDABLE 800*430 mm para bandeja 200 L

Ref : 037SNA

037SNA



CALENTADOR ELECTRICO DE ALUMINIO

2300 W bajo 230 Voltios. Termostato : 20 a 100°C. Temperatura máxima 70°C/80°C.

Diámetro fondo 150 mm.

Altura de inmersión mínima 25 cm ; máxima 65 cm. Altura total : 90 cm.

Permite calentar de 20 a 100 litros de leche. No quema la leche. Precisión + o - 5°C para 100 L.

Con 30 litros, se aumenta la temperatura de 1°C en 1 min.

Ref : 037HCA



037HCA

INTERCAMBIADOR DE PLACAS DE INOXIDABLE

Permite calentar o enfriar la leche. Ejemplo de calentamiento : de 4° a 50°C.

- Energía : agua caliente a una temperatura entre 55°C y 60°C.

- Caudal de leche : 500 litros/hora

- Caudal de agua caliente : 1000 litros/hora.

- Longitud total : 370 mm - Anchura : 180 mm - Altura : 545 mm.

Ficha técnica por encargo para conjunto soporte, bomba, válvulas, intercambiador.

Ref : 037GSA

Precio : por encargo

SOPORTE INTERCAMBIADOR Y BOMBA

- Longitud : 600 mm - Anchura : 350 mm - Altura total: 760 mm

Ref : 044ANA

Precio : por encargo



037GSA

044ANA

DESNATADORA 125 L/Hora

Alimentación monofásica 230 V 50/60 Hz
Capacidad del recipiente : 10 litros
Con recipiente de nilón

Ref : 037ABA

Con recipiente en aluminio pulido
Ref : 037ABB



037AEA



DESNATADORA 315 L/Hora

Alimentación monofásica 230 V 50/60 Hz
Capacidad del recipiente : 22 litros
Aluminio pulido

Ref : 037AEA

DESNATADORA 500 L/Hora

Alimentación monofásica 230 V 50/60 Hz
Sin recipiente
Ref : 037AGA

Reserva central de 50 litros – Aluminio pulido
Ref : 037AHA

OPCION ALIMENTACION AUTOMATICA

- Conviene : para una desnatadora 500 L/h para un dosificador a pistón
- Incluye una regulación automática del nivel de la tolva
- Altura bajo tolva = 1300 mm

Incluye :

- 1 tolva de inoxidable 20 litros
- 1 bomba 17L/min
- 1 soporte de inoxidable + conexiones y juntas
- 1 regulación de nivel (estuche + electrodos)

Ref : 038RAA



40 **OPCION RECUPERACION AUTOMATICA DE LA LECHE DESCREMADA**

Conviene : - para la recuperación de la leche descremada en salida de una desnatadora 315L/h o 500L/h
- para la recuperación del suero en salida de la bandeja de moldeado

Incluye : 1 bandeja de recuperación 100 L
1 regulación de nivel
1 bomba 17 L/min + conexiones, juntas y abrazaderas
1 soporte bomba + caja de mando

Ref : 038RBA



MANTEQUERAS

Capacidad definida por el volumen de nata tratada



Mantenera sin amasadora

MANTEQUERA 12 L de nata

Alimentación monofásica 230 Voltios 50/60 Hz Cuba de inoxidable.
Ref : 037CAB

MANTEQUERA 19 L de nata

Alimentación monofásica 230 Voltios 50/60 Hz Cuba de inoxidable.
Ref : 037CBA

MANTEQUERA 32 L de nata

Alimentación monofásica 230 Voltios 50/60 Hz Cuba de inoxidable.
Ref : 037CEA

KIT DE TRANSFORMACION de una mantenera simple en mantenera amasadora por encargo.

MANTEQUERAS AMASADORAS HORIZONTALES

Modelos con función amasadora.

MANTEQUERA AMASADORA 12 L de nata

Alimentación monofásica 230 Voltios 50/60 Hz Cuba de inoxidable.
Ref : 037CJA

MANTEQUERA AMASADORA 19 L de nata

Alimentación monofásica 230 Voltios 50/60 Hz Cuba de inoxidable.
Ref : 037CKA

MANTEQUERA AMASADORA 32 L de nata

Alimentación monofásica 230 Voltios 50/60 Hz Cuba de inoxidable.
Ref : 037CLA



Mantenera amasadora
Soporte para mantenera por encargo

MANTEQUERA – AMASADORA VERTICALE



Mantequera-amasadora

Capacidad : 100 litros útiles.
Totalmente de inoxidable 304, cuba y hélice tratadas.
Potencia motor 2,2 k. Alimentación 400 Voltios trifásica.
Permite el batido, el lavado y el mezclado de 45 a 100 L.
Inclinación manual en opción.

Ref : 037CPA



MOLDES PARA MANTEQUILLA *de madera decorada*

Denominación	Forma	Decoración	Desmontable	Peso mini	Peso maxi	Ref
MOLDE 90 g	ovalado	flora	si	85 g	95 g	058KDA
MOLDE 150 g	redondo	vaca	si	150 g	160 g	058KAA
MOLDE 300 g	ovalado	flora	si	300 g	320 g	058KBA
MOLDE 125 g	rectangular	vaca	no	120 g	135 g	058KEA
MOLDE 230 g	rectangular	vaca	no	215 g	230 g	058KFA
MOLDE 230 g	rectangular	sin	no	215 g	230 g	058KFB



Los valores de peso son indicadas a título indicativo.
Se conviene pesar la pella antes poner en forma.



058KDA



058KAA



058KBA



058KEA



058KFA



058KFB

PULSADOR *para mantequilla y cuajada*



Batidor y cuba de inoxidable.
Capacidad 10 kg.
Limpieza simple.

Permite : - empujar la mantequilla en los moldes de madera para formar pastillas.
- empujar cuajada escurrida a 70-75 % en tamaras, 100 a 200 g, diámetro maxi 40 mm.

A fijar en el borde de una mesa de escurrido o de embalaje.

Ref : 037CMA



Espatula para mantequilla
Sin mango.

Ref : 041CKB



PASTEURIZADOR

Para la fabricación de yogures y levaduras

Pasteurizador baño-maría Ref : 037HFA

Cuba de inoxidable, capacidad 30 litros.
Tapa y soporte de la parte eléctrica de plástico.
Placa calentadora 1800 Vatios.
Alimentación monofásica 230 Voltios 50 Hz.
Termostato / Testigo luminoso de calefacción.
Equipado de una entrada y una salida del agua, para el enfriamiento.
Entregado con 2 m de manguera 15 x 23.

SOPORTE MURAL DE INOXIDABLE PARA GRIFO Y AGITADOR :

A fijar en la pared contra placa de fijación.
Permite colgar el agitador cuando se acaba el trabajo.
Incluye : - 1 grifo agua caliente/agua fría.
- 1 porta sonda para 136ACA.
- Dimensiones soporte : Al x L x P : 500 x 435 x 200 mm.

Ref : 037SLA

SOPORTE MURAL DE INOXIDABLE PASTEURIZADOR :

A fijar en la pared contra placa de fijación.
- Dimensiones bandeja : L x a : 400 x 400 mm.

Ref : 037SLB

(NB: las mangueras de conexión a la red de agua no son proporcionadas.)

AGITADOR MOTORIZADO Ref: 037HBA

Velocidad de agitación 22 rev/min.
Alimentación monofásica 230 Voltios 50/60 Hz.
Pala de agitación proporcionada. Parada de urgencia.

TAPA INOXIDABLE PARA PASTEURIZADOR CON AGITADOR MOTORIZADO Ref: 037HPC

Tapa en 2 partes.
1 agujero dia. 11 mm para la sonda del termostato 136ACA
2 asas ; una por parte.

Electroválvula Ref : 037OAE

Funciona con el termostato 136ACA, permite regular el enfriamiento. Alimentación en 230 Voltios.



Termostato electrónico Ref: 136ACA

Alimentación 230 Voltios.
Con sonda de protección de inoxidable longitud 165 mm y cable 1,5 m.
Permite regular en modo enfriamiento o en modo calentamiento con una buena precisión + o - 1°C. Pedirnos ficha técnica.

Cubo de 22 litros de inoxidable

Capacidad útil del cubo 20 litros.
Ref : 037HPA

Termómetro -10/+110°C

De vidrio Ø : 10 mm long. 235 mm
Ref : 136AAF

Tapadera de inoxidable

Con agitador manual.
Ref : 037HPB



Opciones permitiendo una operación semi-automática

	Pasteurizador versión básica	Pasteurizador completo con agitación motorizada
Designación	Referencia	Referencia
Pasteurizador de baño-maría	037HFA	037HFA
Cubo de 22 litros de inoxidable	037HPA	037HPA
Tapa para cubo 22 litros	037HPB	
Tapa de inoxidable para pasteurizador + agitador motorizado		037HPC
Agitador motorizado		037HBA
Electroválvula		037OAE
Termostato electrónico		136ACA

MEDIDAS PARA LECHE



045CBA

MEDIDA 0.5 L

Ref : 045CBA

De aluminio

MESURE 1 L

Ref : 045CAA

De aluminio



045CDA

MEDIDA DE INOXIDABLE 1 L

Ref : 045CCA

Medida graduada

MEDIDA DE INOXIDABLE 2 L

Ref : 045CDA

Medida graduada

DOSIFICACION MANUAL LECHE Y FRUTAS



EMBUDO A PISTON CON SOPORTE

Conviene para la leche.
Capacidad de 3,3 L.
Volumen útil 3 L.

Ref : 038PAB



PISTON MANUAL PARA DOSIFICACION PRODUCTO ESPESO

Conviene para dosificación de preparaciones de frutas.
Capacidad de 0,75 L.

Ref : 038PBA



CAJA DE 6 CASQUILLOS diferentes, para pistón manual.

Ref : 038PBB

RELLENOR ESPECIFICO PARA LECHE

Rellenar 2 bombas para líquido unicamente.

Capacidad 100 ml a 2 litros. Ejemplo de cadencia - Botes 125 ml : 350 a 400 botes/hora.

- Botellas de 1 litro : 170 botellas/hora.



Para sus yogures estufados,
de 40 a 100 L/día.

Altura de aspiración máxima 240 mm por debajo de la bomba. Las bombas son controladas por minuterios con los cuales se programa un tiempo de llenado.

Ref : 038OAA Precio por encargo



DOSIFICADORA POLIVALENTE

Dosificadora a pistón todo de inoxidable para leche, yogur, queso fresco, yogur con frutos, productos densos tipo mermelada, dulce de leche, nata

Alimentación únicamente neumática, no electricidad necesaria.
Puede ser suministro en continuo, en directo de una cuba o de una tolva alta (ver página 38).

Cadencias posibles :

- 125 ml : 500 a 700 golpes/hora
- 250 ml : 400 a 500 golpes/hora
- 500 ml : 250 a 350 golpes/hora
- 1000 ml : 200 a 300 golpes/hora

Dosificadora sola :

- Dosificación 5 a 250 ml Ref: 038HCB
- Dosificación 50 a 1300 ml Ref: 038HCD

Equipos productos líquidos :

- Válvula productos líquidos Ref : 038HCE
- Conexión codada para tolva Ref : 038HAL
- Conexión derecha acanalada Ref : 038HAN
- Difusor + pitorro Ref : 038HAS

Equipos productos densos :

- Válvula productos densos Ref : 038HCF
- Pitorro Ref : 038HAF
- Conexión codada acanalada Ref : 038HAM

Accesorios :

- Tolva 15 L Ref : 038HAI



DOSIFICADORA SOBRE CARRO

Dosificadora a pistón todo de inoxidable para leche, yogur, queso fresco...

Permite :

- un relleno fácil de la tolva.
- una dosificación semi-automática sobre mesa.
- un relleno de dos cubos de 3 y 5 litros.

Alimentación neumática.

Limpieza muy simple.

Puede ser alimentada en directo de una cuba.

Dosificadora de 250 g a 5 kg.

Ref : 038HDA

Tolva 30 litros.

Ref : 038HDB

Válvula productos líquidos.

Ref : 038HDD

Válvula productos densos.

Ref : 038HDE



**Cubos de 5 litros :
160 cubos/hora.**

TERMO-SELLADORAS POLIVALENTES PARA BOTES / BARQUILLAS Y ENVASES DE ALVEOLOS

Termo-selladora manual 4 botes

Ref : 038FQA

FICHA TECNICA :

Potencia : 600 Vatios.
Alimentación : 230 Voltios/50 Hz mono + tierra.
Consumo : 300 Vatios.
Regulación electrónica de la temperatura.
Volumen : L.270 x P.470 x Al.570 mm
Peso : 12 Kg.
Material : INOXIDABLE 304
Protección fusible : 3,15 A rápido.
Precalentamiento : 10 a 15 min.

1) Placa de empotramiento 4 agujeros diámetro 60 mm para botes diámetro 68 mm.

Ref : 038FQB

2) Placa de empotramiento 2 agujeros diámetro 109 mm para botes diámetro 116 mm.

Ref : 038FQC

3) Placa de empotramiento para 1 envase de alveolos 4 F. nº0 903ABJ.

Ref : 038FQD

4) Placa de empotramiento para 2 barquillas 135x90.

Ref : 038FQE

5) Placa de empotramiento para 1 barquilla 190x135

Ref : 038FQF

Filmo de empotramiento (ver página 91)



OTRAS PLACAS POR ENCARGO

Termo-selladora semi automática

Ref : 038FEA



FICHA TECNICA:

Potencia : 600 Vatios
Alimentación : 230 Voltios/50 Hz mono + tierra.
Consumo medio : 300 Vatios.
Regulación electrónica de la temperatura.
Volumen : L 310 x P 410 x Al 370 mm.
Volumen cajón abierto: L 310 x P 750 x Al 370.
Peso : 23 Kg.
Material : INOXIDABLE 304
Protección fusible : 3 A rápida
Precalentamiento : 10 a 15 min

1) Placa para alveolos 4 y 6 moldes nº0

Ref : 903ABJ y 903ACF

Ref : 038FEC

2) Placa para 4 barquillas 135 x 95 mm.

Ref : 038FEE

3) Placa para 2 barquillas 195x135 mm.

Ref : 038FEB

Filmo de empotramiento (ver página 91)

SELLADORA DE BOLSAS

Bolsas de leche

Bolsa 1 litro comodín (ancho 160 micrones). Caja de 2500.

Ref : 038EDA

Bolsa 1 litro blanco (ancho 120 micrones). Caja de 2500.

Ref : 038EBS

Impresión personalizada de la bolsa, por encargo.

Selladora de bolsas Inoxidable 316.

Alimentación : 230 Voltios 50 Hz.

Potencia : 120 Vatios.

Ref : 038FIA



EMBOLSADORA AUTOMÁTICA

Acondicionador M1100 para bolsitas para leche pasteurizada, cuajada, yogur líquido y leche fermentada.

Cadencia 1000 a 1500 sobres/hora según formato.
Para sobres de 100 ml a 1 litro.
Suministro directamente en rollo de film plástico.

Alimentación eléctrica (230 voltios / 50 Hz)
Anticipar suministro neumático y agua de enfriamiento.

Proceso incluyendo :
- Formación de la bolsita.
- Dosificación del producto.
- Sellado de la bolsa.
- Fechado de la bolsa.
- Evacuación en la planta baja.
- Limpieza en sitio.

Ref : 038DAA

Rollo de film plástico : por encargo
Neutral o imprimido.
Anchura estándar : 320 mm.



RELLENOR DE BOLSAS FLEXIBLES

Rellenor de leche BIB'UP Para bolsas flexibles de 5 y de 10 litros.

Para colectividades, comedores, restauradores...
Supriman las devoluciones de sus bidones, reduzcan sus desperdicios.

Alimentación 230 Volts/50 Hz.
Funcionamiento semi-automático.
Limpieza en sitio.
Cadencia 200 a 250 bolsas/hora.

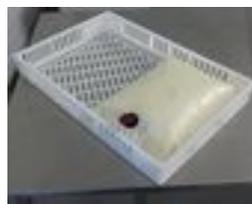
Ref : 038OTA

Bolsas de plástico transparentes

Denominación	Ref	Cantidad por caja
Bolsa 5 L	900DAB	400
Bolsa 10 L	900DAC	300



Otros rellenos y otras
capacidades de bolsas :
consultarnos.



Bolsa 5 L



Bolsa 10 L

ACONDICIONADOR AUTOMATICO

Acondicionador AXIA 1800 para yogures estufados, batidos, quesos frescos y natas.

Cadencia 1800 botes/hora en yogur 125 g.

Dosificación 2 capas.

Limpieza en sitio sin desmontaje diario.

Dosificación externa para botes de quesos frescos, botellas de leche...

Asistencia con control remoto del autómatas por conexión wifi.



Dosificación deportada para otros formatos, para botellas de leche.



Autómato con pantalla táctil



Otras posibilidades :

- Bandeja multiformatos (100 g, 125 g, 250 g y 500 g).
- Alimentación automática de la tolva.
- Máquina en ruedas frenadas.

Consultarnos

MATERIAL DE CORTE Y AGITACION DE LA CUAJADA

AGITADOR PARA LECHE TODO DE INOXIDABLE Diámetro 125 mm Longitud del mango 55 cm.

Ref : 040EBA



040EBA

LIRA DE CUCHILLO TODO DE INOXIDABLE

5 cuchillos Para barreño 35 y 50 L Ancho 120 mm Largo. 295 mm
Ref : 040BAA

6 cuchillos Para barreño 50 y 75 L Ancho 150 mm largo. 500 mm
Ref : 040BBA

12 cuchillos 2x6 cuchillos soldados conjunto Ancho 330 mm Largo : 500 mm
Ref : 040BGA



040BAA

LIRA DE HILOS con mango de acero inoxidable (espacio entre los hilos : 1.5 cm)

8 hilos Longitud de los hilos : 60 cm Ref : 040CDA

12 hilos Longitud de los hilos : 80 cm Ref : 040CFA

20 hilos Longitud de los hilos : 95 cm Ref : 040CIA

Contera blanca polietileno Ref : 040CHA



040CHA

TENSOR DE INOXIDABLE para hilos de inoxidable Ref : 040AGA

HILOS DE INOXIDABLE para lira de hilos

Rodillo de 10 m : Ref : 040ABA Diam. 3/10
Ref : 040ADA Diam. 5/10

BATIDOR con hilos de acero inoxidable y mango impermeable.
Longitud total : 50 cm.

Ref : 040FAA



040CDA

037YCA

MATERIAL DE MOLDEADO

CUCHARON REDONDO con mango soldado horizontalmente

Ref :
Diámetro 60 mm 041CAD
Diámetro 70 mm 041CFA
Diámetro 80 mm 041CBA
Diámetro 90 mm 041CGA
Diámetro 100 mm 041CCA
Diámetro 120 mm 041CDA



041CBA

CUCHARONE PARA AGITACION Y TOMA DE MUESTRAS

Cucharón diámetro 80 mm.
Mango llano ancho 20 mm, grueso 3 mm,
Longitud 580 mm.
Ref : 041CJB



041CJB

PALA PARA CUAJADA

Rectangular, ancho aproximadamente 30 cm.
Ref : 041BDA



041BDA

PALA GAVETA

Materia : plástico blanco.
Ref : 041BFA

Capacidad : 2 litros.

PALA DE BRIE perforada de inoxidable

Diámetro 240 mm con mango doblado.
Agujeros Ø 5 mm.
Ref : 041BAA



041BFA



041BAA

RASCLETA DE MANO

Longitud 25 cm.
Ref : 115MEB

115MEB



Longitud 25 cm.

Ref : 115MEA



115MEA

CUBETAS Y BARREÑOS

De plástico alimentario blanco

	Dimensiones en cm :	Ref :
CUBETA RECTANGULAR 16 L	40 x 35 x Al 20	039AEA
CUBETA RECTANGULAR 35 L	60 x 40 x Al 22	154FRA
Tapadera para cubeta 154FRA		154GBA
BARREÑO 35 L	Gilac Diam : 48 Al : 31	039AAA
Tapadera para cubeta 039AAA		039AAB
BARREÑO 50 L	Gilac Diam : 55 Al : 34	039AFA
Tapadera para barreño 039AFA		039AJA
BARREÑO 75 L	Gilac Diam : 63 Al : 38	039AGA

SOPORTE DE INOXIDABLE con 4 ruedas giratorias Al : 71 050HFA



CUBOS DE PLASTICO

De plástico alimentario blanco

	Capacidad útil	Réf.	Número por caja	Número por paleta
039BME	CUBO 3 L	039BLE	45	1350
039BEE	CUBO 5 L	039BCE	40	600
	TAPADERA CUBO 3 L/5 L	039BLF	100	
	CUBO 10.5 L	039BFE	25	600
	TAPADERA CUBO 10.5 L	039BFF	100	
039BCE	CUBO 16.5 L	039BEE	40	320
039BLE	CUBO 22 L	039BME	20	320
	TAPADERA CUBO 16.5L/22 L	039BEF	60	

Soporte DE INOXIDABLE con ruedas giratorias para 4 cubos 22 L o 16.5 L
039CAA

CUBOS GRADUADOS

De plástico alimentario blanco

	Cubo de 13 L graduado con pico sin tapadera y con asa de inoxidable Ref : 039BAA	
	Cubo de 10 L graduado con pico sin tapadera con asa de inoxidable (muy resistente) Ref : 039BBA	
	Cubo de 14 L graduado sin pico sin tapadera con asa de inoxidable (muy resistente) Ref : 039BGA	

De inoxidable

	Cubo de 12 L graduado sin pico sin tapadera con asa de inoxidable, con pies Réf : 039LAB	
	Cubo de 15 L graduado sin pico sin tapadera con asa de inoxidable, sin pies Ref : 039MAC	
	Tapadera para cubo de 15 L Ref : 039MAD	



Material en salida de almacén

CUBOS DE INOXIDABLE

Cubos de inoxidable no graduados con tapadera : (sin tapadera para el cubo 18 litros)

Volumen útil:	10 litros	Ref : 039LFA
	18 litros	Ref : 039LHA

CUBA DE CUAJADURA CON SOPORTE DE INOXIDABLE

CUBA hemisférica de 73 litros :

CUBA HEMISFERICA 73 L

De plástico blanco grueso.
(dim. int. : diam. 516 mm Altura : 460 mm).
Ref : 039EAA

SOPORTE DE INOXIDABLE con 3 ruedas giratorias para cuba 73 L

Altura total : 830 mm.
Ref : 039EBA

Altura total soporte + cuba : 960 mm.



SOPORTE DE INOXIDABLE 4 RUEDAS 4 ruedas giratorias para cuba 73 L

Altura total : 830 mm.
Ref : 039ECA

Altura total soporte + cuba : 990 mm.

CUBA semi cilíndrica de 200 litros :

CUBA SEMI CILINDRICA 200 L (dim. int. : 1010 x 545 mm al. : 495 mm).

De plástico blanco grueso.
Volumen total : 220 L.
Ref : 039DAB



LIRA DE HILOS semi circular, espacio 25 mm. Ref : 039DVA

LIRA DE HILOS rectangular, espacio 25 mm. Ref : 039DWA

LIRA 5 cuchillas, para cuba 200L Anchura 530 mm, altura 500 mm y altura mango : 150 mm. Ref : 040BEA

SOPORTE DE INOXIDABLE con 4 ruedas giratorias para cuba 200 L

Altura 1000 mm, longitud 1000 mm, anchura 620 mm.
Ref : 039DGA



039DVA



039DWA

PLACA PARA CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, (ver página 38)



Salida tapón SMS 51

**NUEVO MODELO
200 L
Con vaciado**



TUBO DE EVACUACION DE SUERO,

tubo de inoxidable perforado longitud 560 mm
Ref : 039DBA

CUBA 250 litros de inoxidable simple pared :

Capacidad total : 250 litros.
Incluye 2 ruedas fijas y 2 ruedas giratorias.
Opción : vaciado nariz macho 51 + tapón de plástico.

Ref : 039NBC

CUBA 250 litros de inoxidable doble pared :

Capacidad total : 250 litros.
Vaciado nariz macho 51 SMS + tapón de plástico.
Doble pared baño-maría conexiones 20/27.

Ref : 039NCA



Foto no contractual

MARMITAS

MARMITA DE INOXIDABLE CON FONDO ESPESO

Equipo básico y económico para la fabricación de brousse y tomme.

Calentamiento por quemador gas independiente.

2 tiradoras.

Proporcionado con 1 tapadera.

Material inoxidable 304 L.

MARMITA 80 L

Volumen Total	95 litros
Diámetro interior	500 mm
Altura interior	500 mm
Espesor de la pared	1 mm
Espesor del fondo	10 mm
Peso vacío	12 kg

Ref : 037YHC



MARMITA 130 L

Volumen Total	155 litros
Diámetro interior	600 mm
Altura interior	550 mm
Espesor de la pared	1 mm
Espesor del fondo	10 mm
Peso vacío	15.5 kg

Ref : 037YHA

**Fondo espeso
especial
quemador gas**

SOPORTE PARA MARMITA 80 L

Soporte de inoxidable 3 pies con elevadores regulables.

Equipado de un soporte para poner un quemador gas. (no proporcionado).

Ref : 037YHE

TRAVESAÑO DE MEZCLADO

Para marmita y pequeño caldero

Permite la mezcla de la leche (20 a 150 litros).

Diámetro de la cuba 370 a 600 mm.

Peso: 10 kg.

Velocidad de agitación 22 vueltas/min.

1 solo dirección de rotación.

Ref : 037HHA

SOPORTE PARA MARMITA 130 L

Soporte de inoxidable 3 pies con elevadores regulables.

Equipado de un soporte para poner un quemador gas (no proporcionado).

Ref : 037YHB

CALDERO DE INOXIDABLE

CALDERO

simple para la fabricación de tomme.

Material inoxidable 3 pies soldados

Con o sin evacuación.

Ref	Capacidad en litros	Diámetro int. En mm	Altura int. En mm
037YAA	200	700	600
037YCA	300	900	550

Opciones:

- Salida lateral SMS 38 macho.
Ref : 037YDB
- Tapadera de inoxidable.
- Travesaño (ver página 52)
- Montaje en ruedas.



CALDEROS

CALDEROS DE COBRE		SOPORTE	TRAVESAÑO
Ref.	Volumen	Ref.	Ref.
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



037XTA

Producto de limpieza para el cobre (ver página 99)

Asa de inoxidable por encargo



OPCION : desde 150 litros, aforo de los calderos de cobre :
de 50 litros en 50 litros
Ref : 037XVA



037XTC

TRAVESAÑO DE AGITACION

Para agitación de la leche y mezclado de la cuajada

Permite mezclar 100 a 500 litros de leche según el caldero.

Travesaño de inoxidable, se adapta sobre una cuba de diámetro interior 600 a 1100 mm.
Longitud 110 cm, anchura 28 cm.

Incluye :
- 4 patas corredizas para fijación sobre la cuba.
- De un motoreductor (con cubierta de inoxidable), con variador/interruptor (16 a 65 rev/min).
- De un interruptor de selección de la dirección de rotación.

Ref: 038LIA



Pala ajustable
en altura

Para encargar, es preciso indicar :

- la profundidad de la cuba.
- el diámetro interior de la cuba.
- el tipo de cuba y la forma del fondo de la cuba.

Opción : contra pala ajustable en altura y en ángulo con su pata de fijación.
A fijar en el travesaño.

Ref: 037PDB



RUEDAS

RUEDAS GIRATORIAS DE POLIAMIDA DIAMETRO 100 CON ORIFICIO

Ref : 045IAA



RUEDAS DE POLIAMIDA DIAMETRO 100 CON CHAPA DE INOXIDABLE (para atornillar o soldar)

Diámetro 100 Fija
Diámetro 100 Giratoria
Diámetro 100 Giratoria con freno

Ref : 045EAA
Ref : 045EBA
Ref : 045ECA

RUEDAS DE POLIAMIDA DIAMETRO 100 CON CHAPA DE INOXIDABLE SOLDADA SOBRE PLATINA y tubo cuadrado de 25 mm de lado a acoplar en el tubo 30 mm.

Diámetro 100 fija
Diámetro 100 Giratoria
Diámetro 100 giratoria con freno

Ref : 045EFA
Ref : 045EGA
Ref : 045EHA



OPCIONES / EQUIPOS PARA CUBA DE PASTEURIZACION



SISTEMA DE AGITACION SIMPLE

Para un corte manual de la cuajada.
Permite cubrir la cuba con 2 media-tapas durante el calentamiento.
Disponible en cubas de pasteurización de 100 a 1000 L.

Sistema de agitacion simple

Ref.	Capacidad en litros de la cuba	Ref.	Capacidad en litros de la cuba
037WMB	100	037WMG	650
037WMC	200	037WMH	800
037WMD	300	037WMI	1000
037WMF	500		

PALA RASPADORA

Media-pala específica para arroz de leche, nata y dulce de leche.
Disponible en cubas de pasteurización de 100 L, 200 L y 300 L.

PALA RASPADORA	
Ref.	Capacidad en litros de la cuba
037WLA	100
037WLB	200
037WLC	300



CUBAS DE PASTEURIZACION LECHE / YOGUR

Réf	Capacidad en litros	Dimensiones en mm			Peso en kg
		Diámetro	Altura cuba	Altura total	
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



Equipo cuba para yogur :
tapa en 1 parte +
pala de agitación
central

VERSION D : TEMPERATURA MAXI 90°C. CON RESISTENCIAS

- Producción de agua caliente por 1, 2 o 3 resistencias.
- **Calentamiento** : el agua calentada por la o las resistencias (según el volumen de la cuba), es puesto en circulación en los intercambiadores de fondo y de pared por una bomba.
- **Enfriamiento** : es controlado por una electroválvula. Se trabaja en agua perdida ; el agua caliente es sustituida por el agua fría. (Esta versión no tiene intercambiador de placas).

VERSION E : TEMPERATURA MAXI 100°C. CON RESISTENCIAS

- Producción de agua caliente por 1, 2 o 3 resistencias.
- **Calentamiento** : el agua calentada por la o las resistencias (según el volumen de la cuba) es puesto en circulación en los intercambiadores de fondo y de pared por una bomba.
- **Enfriamiento** : es controlado por una electroválvula. Se hace por intermedio de un intercambiador de placa externo alimentado por agua fría o agua helada.

VERSION C : TEMPERATURA MAXI 100°C. SIN RESISTENCIA

- Producción de agua caliente por una caldera externa.
- **Calentamiento** : el agua producido por la caldera es puesto en circulación en los intercambiadores de fondo y paredes con una bomba. Es controlado por una electroválvula.
- **Enfriamiento** : es controlado por una electroválvula. Se hace por intermedio de un intercambiador de placas externo alimentado por agua fría o helada.

Características comunes a todas las cubas

- De acero inoxidable 304.
- Salida SMS 51 macho.
- Con intercambiador en fondo y pared.
- Aislamiento en el fondo y en el pared.
- Automato con colocación digital.
- 4 programas : 3 programas automáticos.
1 programa manual.
- Mando manual calentamiento/enfriamiento en caso de avería de la automata de programación.
- Inclinación manual o neumática de la cuba según el volumen.

Automata estándar



Opciones :

- Variador de velocidad de agitación + potenciómetro (15 a 25 rev/min).
- Selector de potencia 1/2/3 resistencias.
- Programación de puesta en marcha diferido del ciclo de calentamiento.
- Registrador de temperatura por disco (papel diario).
- Agitación por pala racadora para natillas o arroz con leche.

Ref : 037VCI
Ref : 037VAK
Ref : 136AAJ (ver página 113)

Accesorios :

- Válvula mariposa. Ref: 037LFA (ver página 35)
- Plataforma de trabajo permitiendo de levantar la cuba. (ver página 71)



Automata pantalla táctil
en opción

Más
programaciones

CUBAS DE FABRICACION QUESERAS SIMPLES

(calentamiento sin resistencia)

Para las fabricaciones con leche cruda, calentamiento solo,
o leche pasteurizada a 68°C máximo con calentamiento y enfriamiento.

Modelo basico incluyendo :

- Una cuba de inoxidable con calentamiento por circulación de agua caliente en un intercambiador en fondo de la cuba.
- Calentamiento y/o enfriamiento manual.
- Un travesaño con moto-reductor para una agitación mecánica con pala y contre-pala.
- Aislamiento sobre las paredes y el fondo.
- 2 media tapas.
- Una sonda de temperatura oblicua.
- Un armario de mando.



El armario de mando se compone de :

- 1 colocación de temperatura.
- 1 variador de velocidad 16 a 65 revoluciones/min.
- 1 interruptor de selección de la dirección de rotación.
- Alimentación 230 Voltios 1 fase 1 neutro 1 tierra.



Versión 1

CIRCUITO DE CALENTAMIENTO POR AGUA
Intercambiador de calentamiento
en fondo

CAPACIDAD/PRECIO :

Cuba 330 L Ref : 037QCB

Cuba 520 L Ref : 037QEB

En opción :

Regulación por electroválvula en
agua caliente.

Réf : 037QJA
Precio por encargo



Versión 2

**CIRCUITO DE CALENTAMIENTO Y DE
ENFRIAMIENTO POR AGUA**

Intercambiador de calentamiento en el
fondo y intercambiador de enfriamiento
en las paredes.

CAPACIDAD/PRECIO :

Cuba 330 L Ref : 037KGB

Cuba 520 L Ref : 037KLB

En opción :

Regulación por electroválvulas en
agua caliente y agua fría.

Réf : 037KJA
Precio por encargo

ACCESORIOS PARA CUBAS QUESERAS

REJILLAS DE DESUERE

Cuba simple		Cuba quesera	
Capacidad de la cuba	Ref.	Capacidad de la cuba	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

REJILLA PARA PRE-PRENSAR

037PBC

037PBE

CUBAS DE FABRICACION QUESERA Y DE PASTEURIZACION

Ref	Capacidad en litros	Dimensiones en mm			Peso en kg	Diámetro de salida SMS
		Diámetro	Altura cuba	Altura total		
037VC	200	Ø 850	1010 mm	1380 mm	195	51
037VD	300	Ø 1000	1010 mm	1450 mm	230	51
037VF	500	Ø 1130	1030 mm	1450 mm	310	51
037VG	650	Ø 1280	1010 mm	1500 mm	360	51
037VH	800	Ø 1400	1010 mm	1550 mm	440	63
037VI	1000	Ø 1540	1030 mm	1600 mm	490	63



VERSION D : TEMPERATURA MAXI 90°C. CON RESISTENCIAS

- Producción de agua caliente por 1, 2 o 3 resistencias.
- **Calentamiento** : el agua calentada por la o las resistencias (según el volumen de la cuba) es puesto en circulación en los intercambiadores de fondo y de pared por una bomba.
- **Enfriamiento** : es controlado por una electroválvula. Se trabaja en agua perdida ; el agua caliente es sustituida por el agua fría. (Esta versión no tiene intercambiador de placas).

VERSION E : TEMPERATURA MAXI 100°C. CON RESISTENCIAS

- Producción de agua caliente por 1, 2 o 3 resistencias.
- **Calentamiento** : el agua calentada por la o las resistencias (según el volumen de la cuba), es puesto en circulación en los intercambiadores de fondo y de pared por una bomba.
- **Enfriamiento** : es controlado por una electroválvula. Se hace por intermedio de un intercambiador de placa externo alimentado por agua fría o agua helada.

VERSION C : TEMPERATURA MAXI 100°C. SIN RESISTENCIA

- Producción de agua caliente por una caldera (desde 500 L).
- **Calentamiento** : el agua caliente producido por la caldera es puesto en circulación en los intercambiadores de fondo y paredes con una bomba. Se controla por una electroválvula.
- **Enfriamiento** : es controlado por una electroválvula. Se hace por intermedio de un intercambiador de placas externo alimentado por agua fría o helada.



Características comunes a todas las cubas :

- De acero inoxidable 304L.
- Sistema de agitación con caja de reducción y 3 liras de cuchillas.
- Con intercambiador en fondo y pared.
- Aislamiento en el fondo y en el pared.
- Automato con colocación digital.
- 4 programas : 3 programas automáticos.
1 programa manual.
- Variador de velocidad + potenciómetro + inversor de dirección de rotación.
- Velocidad de rotación 15 a 25 rev/min.
- Cuba de fondo llano. Permite una mezcla y un desuerado optimal.
- Inclinación manual de la cuba para cubas 200 y 300 L.
- Inclinación neumática de la cuba desde 500 L.
- Mando manual calentamiento/enfriamiento en caso de avería de la automata de programación.
- Diámetro de salida SMS 51 macho o 63 macho.



Opciones :

- Seleccionador de potencia 1/2/3 resistencias.
- Programación de puesta en marcha diferido del ciclo de calentamiento.
- Registrador de temperatura por disco (papel diario).

Ref : 037VCI
Ref : 037VAK
Ref : 136AAJ (ver página 113)

Accesorios :

- 3 palas de mezcla de la cuajada.
- 1 pala de agitación central para maduración y pasteurización de la leche con 2 media tapas.
- Válvula de paso integral SMS 51 (para la cuajada). Ref : 037LBA, o válvula de paso integral SMS 63 Ref : 037LBD (ver página 35)
- Plataforma de trabajo permitiendo de levantar la cuba para moldeado por gravedad. (ver página 71).

TELAS Y SACOS DE DESUERADO

SACO DE DESUERADO PARA CUAJADAS LACTICAS

Longitud 1 metro, anchura 0.50 metro.

Calidad sintética - malla abierta.

Ref : 048AAA

FILTRO « BERGE » PARA EL DESUERE

Ref: 048CBA L 700 | 550 fuelle 450 mm.

Ref: 048CAA L 900 | 650 sin fuelle.

TELAS SINTETICAS PARA QUESOS

(TAFETAN DE NYLON)

Para desuerado de los quesos en moldes o para desuerado de la cuajada en cajas.

35 x 40 cm Ref : 048EAA

70 x 80 cm Ref : 048EBA

120 x 120 cm Ref : 048ECA

250 X 300 cm Ref : 048EDA



TELAS DE ALGODON PARA QUESOS

Reblochon	35 x 45 cm	Ref : 048DAA
Tomette	40 x 60 cm	Ref : 048DBA
Tomme 5 kg	90 x 70 cm	Ref : 048DCA
Fourme-St Gorton	120 x 120 cm	Ref : 048DEA
Tomme	70 x 70 cm	Ref : 048DFA
Tomme	80 x 80 cm	Ref : 048DDA
Tomme 2kg. D=190	50 x 70 cm	Ref : 048DMA
Tela	120 x 150 cm	Ref : 048DGA
Tela	70 x 100 cm	Ref : 048DHA
Tela lino (Cantal)	90 x 150cm	Ref : 048DIA
Tela algodón	150 x 90 cm	Ref : 048DKA

TELAS VENDIDAS AL METRO LINEAL

Tela algodón anchura 120 cm
Tela algodón (Cheddar) anchura 183 cm

Ref : 048DLA

Ref : 048DJA



Para las telas de algodón, prever un encogimiento de 10 a 15% con un lavado a 60°C.

Por encargo : modelo para Gruyère, Gorgonzola, etc.

Detergente para sacos de desuerado y telas (ver página 99).

SACOS DE FILTRACION PARA SUERO

Permite filtrar los restos de suero antes el desnatado

De nylon fino (250 micrones)

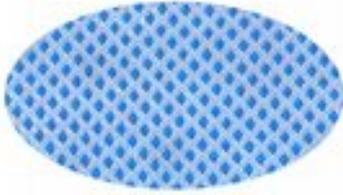
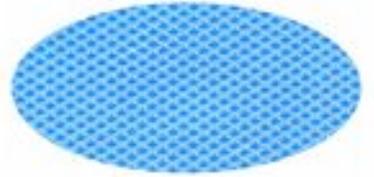
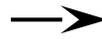
48 x 90 cm Ref : 048BAA

25 X 50 cm Ref : 048BBA

ESTERILLAS FLEXIBLES

ESTERILLAS DE PLASTICO BLANCO, calidad alimentaria.

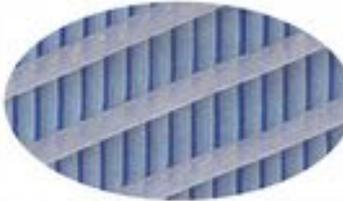
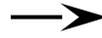
Muy fino anchura del rollo : 65 cm (5323)
Longitud del rollo : 200 m.
Ref : 049BAA
Tamaño del punto : 0.5 mm de lado.



Fino anchura del rollo : 1 m (5740)
Longitud del rollo : 25 m.
Ref : 049BBA
Tamaño del punto : 1 mm de lado.



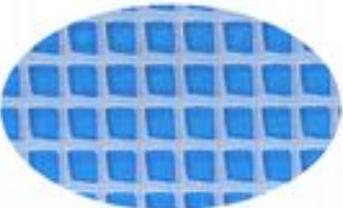
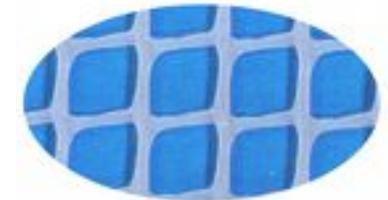
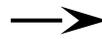
Medio anchura del rollo : 50 cm (5205)
Longitud del rollo : 25 m.
Ref : 049BFA
Tamaño del punto : 1.5 mm de lado.



Tipo paja flexible (esterilla de moldeado) anchura del rollo : 69 cm (5408)
Longitud del rollo : 25 m.
Ref : 049LBA
Tamaño del punto : 8 mm x 1 mm.



Gordo anchura del rollo : 1 m (5208)
Longitud del rollo : 20 m.
Ref : 049BJA
Tamaño del punto : 10 mm de lado.



Medio anchura del rollo : 1 m (5216)
Longitud del rollo : 20 m.
Ref : 049BHA
Tamaño del punto : 5 mm de lado.



Medio anchura del rollo : 50 cm (5015)
Longitud del rollo : 25 m.
Ref : 049BGA
Tamaño del punto : 5 mm x 3 mm.



La esterilla se vende por metro.

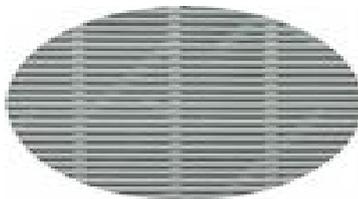
Además, precios cuantitativos son aplicados para 1 y 5 rollos.



Esterilla cortado para molde reblochon

Esterilla fino, diámetro 135 mm (caja de 10).
Ref: 049BMA

ESTERILLAS DE VARILLAS



ESTERILLAS DE DESUERE DE VARILLAS PEHD azul, calidad alimentaria.

Dimensiones 625 x 505 mm para bandeja de inoxidable 630 x 510.
Ref: 049BKB

Dimensiones 605 x 475 mm para bandeja de plastico 054JLE
Ref : 049BKC

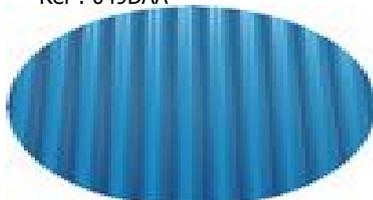


Otras dimensiones por encargo (mínimo 20 piezas)

ESTERILLA ONDULADA LLENA

ESTERILLA ONDULADA ALIMENTARIA PS azul, calidad alimentaria.

Dimensiones 625 x 505 para rejillas o parrillas 630 x 510.
Ref : 049DAA



Descuento por cantidades de 5% por 500 moldes

Referencia
Designación del molde con medidas interiores (en mm)

(diámetro sup./diámetro inf./altura)



058BBA



058BFA

058 BAA	MACON	65/50/80	Fondo perforado con 57 agujeros
058 BBA	THOISSEY	78/57/97	Fondo perforado con 88 agujeros
058 BCA	CABRION PEQUEÑO	60/50/55	(6)
058 BDA	RIGOTTE	70/60/58	(7)
058 BEA	CABRION GORDO	76/64/64	(8P)
058 BFA	CREUSOIS	110/95/95	(11)
058 BGA	CREUSOIS	135/110/130	(14)

058 BHA	ROGERET	74/69/40	(MG 3772)
058 BIA	PELARDON	80/68/70	(MG 6005)
058 BJA	PELARDON	80/70/70	(MG 3933)
058 BKA	CREUSOIS	120/100/98	(12)
058 BLA	MOLDE CON FONDO	80/65/80	(MG 3607)
058 WAA	REALZA AI : 60 PARA MOLDE 058BLA		(R8)
058 BMA	CROTTIN PRE ESCURRIDO	72/59/55	(MG 3785)
058 BNA	BERRY y SELLE SUR CHER	90/70/85	(8B)



058BIA

058BLA



058CFA



058BRA

058 BRA	MOLDE CON FONDO	78/65/63	(MG 6003)
058 BSA	MOLDE CON FONDO	100/95/80	(10)
058 CAA	ST MARCELLIN MINI 50 g	73/68/70	(8R)
058 CBA	ST MARCELLIN	90/80/85	(9B)
058 CCA	ST MARCELLIN CON PIES	90/85/90	(9)
058 CDA	ST MARCELLIN BAJO 80 g	87/82/73	(MG 3345)
058 CFA	ST MARCELLIN	96/76/96	(MG 3342)

058 CGA	PICODON	87/74/85	(MG 6007)
058 CHA	ST MARCELLIN	89/82/83	(MG 3346)
058 WBA	REALZA AI : 80 PARA 058CBA-058CCA-058CDA-058CHA		(R9)
058 CIA	MOLDE CON PIES	77/66/63	(MG 3341)
058 CJA	MOLDE CABRA	69/64/120	(MG 3635)
058 CKA	CHEVRET	80/67/96	(MG 6004)
058 CLA	MUNSTER PEQUEÑO	98/88/86	(MG 3743)
058 CMA	ST MARCELLIN	94/80/96	(MG 6008)



058CGA

058CKA



058DEB



058DBA

058 CNA	SAINT RIGAUD	110/90/150	(MG 3620)
058 DAA	MARGOTON	120/100/98	(MG 6012)
058 DBA	ST FELICIEN CUAJADA SUAVE	100/90/105	(MG 3809)
058 DCA	ST FELICIEN	120/100/110	(MG 6013)
058 DEA	MUNSTER CON FONDO	110/110/90	(MG 3847)
058 DEB	MUNSTER CON FONDO + PIES	156/150/116	

60 **Referencia Denominación del molde con medidas interiores (en mm)**
(diámetro sup./ diámetro inf./altura)



058GAA

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



058GCA

058HAA



058 HAA	CORAZON	altura : 45	(MG 6014)
----------------	----------------	-------------	-----------

058 JEA	PERAIL	108/108/58	(MG 6011)
058 JAA	CAMEMBERT SIN FONDO	100/100/100	(MG 3658)
058 JCA	CAMEMBERT SIN FONDO	110/110/110	(MG 3864)
058 JFA	COULOMMIERS SIN FONDO	130/130/111	(MG 3863)
058 UBA	MOLDE CAMEMBERT/TOMMETTE SIN FONDO	115/115/130	(MG 3520)
058 UBB	DISCO TAPA PARA MOLDE 058UBA	113/113/5	



058JEA



058UBA + 058UBB



058LDA



058LBA

058 LAA	RODILLO SIN FONDO	55/55/200	(MG 3582)
058 LBA	RODILLO SIN FONDO	48/48/200	(MG 3952)
058 LCA	RODILLO SIN FONDO	63/63/138	(MG 3639)
058 LDA	MOLDE FOURME SIN FONDO	130/130/300	(MG 4003)
058 LEA	MEDIO-CAMEMBERT SIN FONDO	85/85/100	(MG 3531)
058 LFA	MEDIO-CAMEMBERT SIN FONDO	83/83/110	(MG 3924)
058 LGA	MOLDE SIN FONDO	90/90/130	(MG 3878)

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

058OAA



058OFA + 058OGA

058OFA

058 OBA	CHAROLAIS	80/70/130	(8C)
058 OCA	CHAROLAIS	73/63/140	(MG 3603)
058 ODA	CROTTIN	69/58/118	(MG 3394)
058 OEA	CHAROLAIS	82/70/135	(MG 6006)
058 OFA	CHAROLAIS	80/68/125	(MG 3412)
058 OGA	REALZA AI : 50 (PARA 058BBA-058OFA-058BLA-058CKA)		(MG 3706)
058 OHA	BABY TRONCONICO	80/55/165	(8T)

058 PAA	REBLOCHON CON FONDO	135/135/65	(MG 4069)
058 PBA	TAPA PARA REBLOCHON	90/132/45	(MG 3726)
058 PEA	DISCO PARAR REBLOCHON	132/132/5	(MG 4141)
058 PCA	CHEVROTIN	99/92/78	(MG 3402)
058 UPA	DISCO PARA CHEVROTIN	95/95/5	



058PAA

058PBA



058PFA

058 PFA	STE MAURE (APELACION)	65/50/260	(MG 4357)
----------------	------------------------------	-----------	-----------



058PGA

058 PGB	CUADRADO CON FONDO	110/100/85	
058 PGA	CUADRADO CON FONDO	100/100/110	(MG 3842)
058 PPA	CUADRADO CON FONDO	190/190/150	



058PGB

058 RAA	BROUSSE MINI 0.5 L	110/85/65	(MG 4226)
058 RBA	BROUSSE 0.6 L	115/90/82	(MG 3700)
058 RCA	BROUSSE MEDIO 1.1 L	145/110/93	(MG 3709)
058 RDA	BROUSSE GRANDE MODELO 1.2 L	155/122/86	(MG 3710)
058 REA	BROUSSE DU ROVE	32/22/85	(de 1 a 2499) (más de 2500)



058RBA



058REA



058TJA

058 TAA	MOLDE EDAM 650 g	105/120	(MG 3839)
058 TBA	TAPA PARA MOLDE 058TAA	104/45	(MG 3840)
058 TJA	MOLDE EDAM 1 kg (CON TAPA)	128/14	
058 TCA	MOLDE EDAM 2 kg (SIN TAPA)	160/165	(MG 4015)
058 TDA	TAPA PARA MOLDE 058TCA	153/75	(MG 4016)
058 TIA	MOLDE EDAM 3 kg (SIN TAPA)	195/190	(MG 4017)
058 TIB	TAPA PARA MOLDE 058TIA	d : 190	(MG 4018)

058 UAA	MOLDE PARA TOMME (SIN TAPA)	191/180/93	(MG 3524)
058 UEA	TAPA PARA MOLDE 058UAA	140/188/50	(MG 4035)
058 UCA	ST NECTAIRE/TOMME (SIN TAPA)	200/200/150	(MG 3889)
058 UFA	TAPA PARA MOLDE 058UCA	140/200/50	(MG 3888)
058 UHB	DISCO TAPA PARA MOLDE 058UCA	200/200/5	
058 UDA	MOLDE ST NECTAIRE CON FONDO	210/210/90	(MG 3859)



058UAA

058UEA



058UOA

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



058QAA

058 QAA	CESTO PARA ROQUEFORT	204/195/103	(RPM)
058 QBA	CESTO PARA ROQUEFORT	212/205/200	(RGM)
058 QCA	MOLDE ROQUEFORT	202/187/99	(MG 6015)

058 UGA	MOLDE TOMME SIN FONDO (SIN TAPA)	180/180/100	(MG 3876)
058 UHG	DISCO TAPA PARA MOLDE 058UGA	178/178/5	
058 UGB	MOLDE MICROPERFORADO (SIN TAPA)	180/180/155	
058 UNA	MOLDE TOME DES BAUGES (SIN TAPA)	196/180/96	
058 UHA	DISCO TAPA PARA MOLDE 058UNA	185/185/5	
058 VDA	QUESTO SUR-OESTE (SIN TAPA)	198/173/110	
058 VEA	TOMME 800 g (SIN TAPA)	140/137/85	(15)
058 WDA	REALZA PARA MOLDE 058VEA	al : 75	(RE15)



058VEA

058 UJA	MOLDE PIRINEOS (FONDO REDONDEADO) d : 235 / al : 120
058 UKA	TAPA MOLDE PIRINEOS 058UJA
058 ULA	MOLDE PIRINEOS (FONDO REDONDEADO) d : 254 / al : 120
058 UMA	TAPA MOLDE PIRINEOS 058ULA



058 RWA	MOLDE BABY GOUDA 0.250 kg (CON TAPA)	96/65
058 PJA	MOLDE BABY GOUDA 0.350 kg (CON TAPA)	112/60
058 PIA	MOLDE BABY GOUDA 0.500 kg (CON TAPA)	130/70
058 PLA	MOLDE TOMETTE/GOUDA 0.500 kg (CON TAPA)	113/90
058 PUA	MOLDE TOMETTE/GOUDA 0.800 kg (CON TAPA)	128/90
058 PMA	MOLDE GOUDA/PEQUEÑOS PIRINEOS 1 kg (CON TAPA)	145/85
058 PNA	MOLDE GOUDA 1.200 kg (CON TAPA)	147/110
058 PNB	MOLDE TOMME/GOUDA 1.500 kg (CON TAPA)	160/115
058 NAA	MOLDE GOUDA 1.800 kg (CON TAPA)	205/85
058 NBA	MOLDE GOUDA 3 kg (CON TAPA)	205/150
058 NCA	MOLDE GOUDA 4 kg (CON TAPA)	220/190
058 NFA	MOLDE GOUDA 4.500 kg (CON TAPA)	255/150
058 NKQ	MOLDE GOUDA 15 kg (KADOVA) CON TELA DE PLASTICO Y TAPA	425/205



058PJA



058NAA



058NCA

058 PHA	MOLDE A BARGKASS (CON TAPA)	320/320/120
058 PKA	MOLDE A BARGKASS (CON TAPA)	320/320/180
058 QDA	MOLDE RACLETTE (CON TAPA)	320/320/120
058 UOG	REALZA PARA MOLDE BARGKASS/RACLETTE (PARA 058PHA-058PKA-058QA)	300/350
058 VAB	MOLDE CUADRADO CHEDDAR 10 a 20 kg	295/295/320
058 POA	MOLDE DE INOXIDABLE TIPO CHEDDAR 30 a 45 kg	380/380/455 Precio por encargo



058PHA + 058UOG



058UOG

Tubo realza perforado permitiendo moldear rápidamente por gravedad



058PHA



058PRA

058 PRA	MOLDE MOZZARELLA 0.600 kg (CON TAPA)	105/170
058 PSA	MOLDE MOZZARELLA 0.750 kg (CON TAPA)	115/185
058 VZA	MOLDE MOZZARELLA 1 kg (CON TAPA)	70/240
058 PTA	MOLDE MOZZARELLA 1.100 kg (CON TAPA)	130/205

058 PJB	MOLDE CORONA 0.600/0.800 kg (CON TAPA)	112/80/88
----------------	---	-----------



058PJB

Referencia Denominación del molde con medidas interiores (en mm)
(diámetro sup./diámetro inf./altura)

	058 RFA	MOLDE PASTA BLANDA 500/800 g CONICO (SIN TAPA)	138/130/103
	058 RGA	MOLDE PASTA BLANDA 1.500/2 kg CONICO (SIN TAPA)	162/136/150
	058 RHA	MOLDE PASTA BLANDA A LUZ HORIZONTAL 225 g	102/91/53
	058 RJA	MOLDE BANON	87/73/77
	058 RKA	MOLDE TOMETTE 500/700 g ESTRIADO (SIN TAPA)	95/84/76
	058 RLA	MOLDE FOURMETTE 300/600 g (ESTRIADO (SIN TAPA)	80/74/98
	058 RNA	MOLDE PASTA BLANDA/TOMETTE 300/500 g	110/94/103
	058 ROA	MOLDE TOMETTE/CAMEMBERT 300/800 g	120/106/106

058 SAA	MOLDE RECTANGULAR FETA (CON TAPA) 1.800 kg	216/95/130
058 SBA	MOLDE RECTANGULAR FETA (CON TAPA) 1.500 kg	230/100/100
058 SMA	MOLDE RECTANGULAR FETA (CON TAPA) 4 kg	285/110/165



058SAA

058 VAA	TOMME AUX ARTISOUS DE LA HTE-LOIRE 300/500 g CON TAPA	107/124
058 VBA	MOLDE TOMETTE 0.500/1 kg CON TAPA	140/110
058 VFA	MOLDE TIPO « TETE DE MOINE » CON TAPA	145/125
058 VGA	MOLDE TOMME 0.900 kg CON TAPA	128/95
058 VHA	MOLDE TOMETTE 1.100 kg CON TAPA	138/100
058 VCA	MOLDE TOMETTE 0.800/1.500 kg CON TAPA	170/110
058 VIA	MOLDE TOMME 1.800 kg CON TAPA	170/130
058 VPA	MOLDE TOMME DE PAIS 2.250 kg CON TAPA	185/130
058 VQA	MOLDE MANCHEGO AVEC FONCET (TEXTURA ESPARTO)	225/145
058 VRA	MOLDE MANCHEGO CON TAPA CON TRAMA	220/150
058 VSA	MOLDE TOMME DE PAIS 2.500 kg CON TAPA	210/110
058 VTA	MOLDE TOMME DE PAIS 3.200 kg CON TAPA	210/150
058 VVA	MOLDE TOMME DE PAIS 4.000 kg CON TAPA	205/176
058 VOA	MOLDE TOMME DE PAIS 3 a 5 kg CON TAPA	210/140
058 WEA	MOLDE TOMME LARGA CON TAPA	260/150



058VAA



058VGA



058VIA



058VRA



058YAA

058 YAA	MOLDE BRIE SIN FONDO	250/115
058 YAB	MOLDE BRIE SIN FONDO	320/60
058 YAC	REALZA PARA MOLDE BRIE 058YAB	320/40



058YAB

Conjunto para molde Brie ver página 67

Posibilidad de arreglar los moldes 058LAA, 058LBA, 058LCA y 058VZA



PESOS DE PRENSADO DE INOXIDABLE PARA TAPAS

Ver página 72.



REPARTIDORES DE INOXIDABLE



ESTANDAR : Dimensiones exteriores :

Longitud: 630 mm Anchura: 510 mm Borde : 50 mm Grueso : 1,5 mm

PRODUCTO DISPONIBLE POR ENCARGO

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

Para otras dimensiones : presupuesto por encargo



ESCURRIMIENTO – MOLDEADO DE LA CUAJADA

CAJA DE ESCURRIMIENTO PARA CUAJADA

Permite el escurrimiento en bolsa (ref : 048AAA) o tella (ref : 048ECA).
 Capacidad 20 kg.
 Se apila para escurrimiento y se encaja para prensado (con 10 a 12 kg mínimo).
 (ver página 109)
 Perforación en ángulo y reguera para evacuación del suero.
 Dimensiones ext. 600 x 400 altl 155 mm.

Ref : 154MAB



CUBA DE ESCURRIMIENTO DE INOXIDABLE

Dimensiones ext. 930 x 610 mm.
 Profundidad 400 mm.
 Altura total 800 mm.
 Capacidad : 7 cajas de escurrimiento con 1 vacía en el fondo.
 Cuba en ruedas, permite transferir las cajas durante escurrimiento en cámara fría.
 Cuba con vaciado y tapa SMS 38. Permite coleccionar el suero para medir o pesar la cantidad escurrida.

Ref : 044EAA



BATIDORA

Permite mezclar el queso fresco batido.
 Longitud 750 mm.
 Potencia 230 Voltios/50-60 Hz/ 0,35 kW.

Ref: 037CNA



ESPATULA

flexible « Maryse » con mango.
 Temperatura max. : 100°C

Ref : 041CKA



BALANZA DE PESAJE

Permite pesar 30 kg máximo.
 De inoxidable.
 Pies ajustables, indicador de nivel.
 Dim. bandeja : 300 x 240 mm.
 Dim. pantalla : 270 x 170 mm.
 Altura columna : 200 mm.

Ref : 138AAO



PLACAS DE MOLDEADO

PLACA DE MOLDEADO 240 agujeros para quesos aperitivos

Dim : 600 x 400 mm Grueso 36 mm.
 Cono de 25 mm de diámetro.

Ref : 058ZDA



058ZDA



041PCA

PLACA DE MOLDEADO TIPO ROCAMADOUR 48 agujeros

Dim 630 x 500 mm Grueso : 15 mm.
 6 x 8 agujeros de diam. 60 mm.

Ref : 041PCA

PLACA DE MOLDEADO TIPO CORAZON 72 agujeros

Dim 610 x 490 mm Grueso : 20 mm.
 Dimensiones corazón anchura 45 mm altura 58 mm.

Ref : 041PBA



041PBA



041PCE

PLACA DE MOLDEADO TIPO CUADRADO 80 agujeros

Dim 630 x 510 mm Grueso : 25 mm.
 Dimensiones cuadrado 50 x 50 mm.

Ref : 041PCE

OTROS TIPOS DE FORMAS DE PLACAS POR ENCARGO

CINTURA DE INOXIDABLE PARA MOLDEADO EN PLACA

Dim 600 x 400 mm Ref : 060CAB
 Dim 630 x 500 mm Ref : 060FBD

PLACAS DE MOLDEADO BROUSSE



058REA

Para moldes brousse Ref : 058REA
 Permite : - un moldeado facilitado en placa.
 - el eventual transporte de los moldes
 - una recuperación más fácil de los moldes



- placa a poner en una caja 600 x 400 Al. 90 mm (ver página 109) para el moldeado.
 - placa a poner en una caja 600 x 400 Al. 55 mm (ver página 109) para recuperar los moldes

MOLDE BROUSSE DEL ROVE

Ref : 058REA

PLACA 300 X 400 para 35 moldes 058REA
CINTURON DE INOXIDABLE de moldeado

Ref : 041PHB

Ref : 060FDA

PLACA 600 X400 para 70 moldes 058REA
CINTURON DE INOXIDABLE de moldeado

Ref : 041PHA

Ref : 060FDB

CONJUNTO PARA MOLDES BUCHE/CROTTIN



Bandeja 054JMB con 54 moldes
 058LBA y el repartidor 043NJA

<i>Conjunto para</i>	<i>Moldes</i>	<i>Dim. Ø alto / Ø bajo / altura</i>	<i>Bandeja de inoxidable dim. Int. Con asas</i>	<i>Repartidor de inoxidable</i>
54 moldes	058LBA	Int : 48 / 48 / 200 mm ext : 54 / 54 / 200 mm	054JMB 490 x 327 Al 50 mm	043NJA Repartición : 9 x 6 agujeros en línea
40 moldes	058LAA	Int : 55 / 55 / 200 mm ext : 61 / 61 / 200 mm	054JMD 490 x 310 Al 50 mm	043NJC Repartición : 5 x 8 agujeros en línea
36 moldes	058LCA	Int : 63 / 63 / 138 mm ext : 70 / 70 / 138 mm	054JMC 425 x 425 Al 50 mm	043NJD Repartición : 6 x 6 agujeros en línea

PLACA DE MOLDEADO STE-MAURE



058PFA

Para molde Ste-Maure Ref : 058PFA
 Permite: - colocación facilitada de los moldes.
 - moldeado rápido con pala.
 - repartición regular de la cuajada.
 - beneficio de espacio en escurrimiento.
 - salida facilitada de los moldes.
 - limpieza simple.

- placa a poner en una caja perforada (4 agujeros en cada lado)
 600 x 400 al. 300 mm para el moldeado.

- placa a poner en una caja 600 x 400 al. 200 mm (ver página 109)
 para recoger los moldes para desmoldar.



Para moldeado y
 escurrimiento

MOLDE STE MAURE

Ref : 058PFA

PLACA 620 X 420 para 28 moldes 058PFA

Ref : 041PCB

CINTURA DE INOXIDABLE de moldeado

Ref : 060FCA

CAJA 600*400 al. 300 mm perforada

Ref : 154FQA



Para desmoldeado



PLACAS DE MOLDEADO - INVERSION



058BAA

Para moldes individuales.

Ejemplo con el molde Macon Ref : 058BAA.

Permite : - moldear en la placa (moldeado idéntico al de un repartidor).
- de voltear y desmoldar 28 moldes Macon en una vez.
- de lavar el conjunto como un multimolde.



- los moldes están clipeados en las placas.
- unos conos de centrado permiten encajar 2 placas para la inversión.
- un cinturón de inoxidable permite un reborde para el moldeado.

Dimensiones placas : 560 x 360 mm
Existen también en dimensiones 630 x 510 mm

MOLDE MACON

PLACA 28 agujeros para molde Macon

CINTURA DE INOXIDABLE para moldeado

CAJA LLENA 600 X 400 al 115 mm 3 agujeros

Ref : 058BAA

Ref : 060FAB

Ref : 060FAC

Ref : 154KAA

Para adaptación a un otro molde, consultarnos.

CONJUNTO PARA MOLDE BRIE



MOLDE BRIE sin fondo, diam 320 mm, al 60 mm, perforado.

Ref : 058YAB

REALZA PARA MOLDE BRIE diam 320 mm, al 40 mm, perforada.

Ref : 058YAC

PLACA DE ESCURRIDO DE INOX. Para molde brie 350 x 350.
(reborde 15 mm).

Ref : 054JDB



BANDEJA DE INOX Y POLIPROPILENO

BANDEJA DE INOXIDABLE para inversión o recuperación del suero en la base del carro.
Sin tubo de evacuación (reborde 15 mm).

630 x 510 X 15

Ref : 054JDA



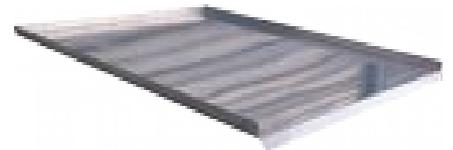
Con tubo de evacuación L=30 mm (reborde 15 mm).

630 x 510 X 15

Ref : 054JAA

700 x 510 X 15

Ref : 054JCA



054JDA

BANDEJA DE POLIPROPILENO

Dimensiones int. 612 x 475 al 20 mm.

Unicamente para multimoldes ref : 060DAA, 060DAC, 060DAG, 060DAI, 060DAK

Ref : 054JLE



054JLE



054JJA

TUBOS CUADRADOS DE INOXIDABLE 20 X 20 a poner bajo las bandejas para inversión 1000 X 20 X 20 mm

Ref : 054JJA

MULTIMOLDES DE PLASTICO SIN FONDO

Se utiliza con esterillas y bandejas, para quesos con talones derechos

DIAMETRO	DENOMINACION	MULTIMOLDES SIN FONDO	REALZA	REPARTIDOR DE INOXIDABLE
Ø 200 mm	PEQUEÑO BRIE COULOMMIERS	060DAC Altura int : 70 Repartición : 2 x 2 Agujereado de origen	060DAD Altura int : 40 Repartición : 2 x 2 Agujereado de origen	043NPA Repartición : 2 X 2
Ø 130 mm	PASTA BLANDA BRILLAT COULOMMIERS	060DAI Altura int : 75 Repartición : 4 x 3 OPCION : perforación 060DBE	060DAJ Altura int : 35 Repartición : 4 x 3 OPCION : perforación 060DBF	043NRA Repartición : 4 X 3
Ø 107 mm	CAMEMBERT	060DAG Altura int : 70 Repartición : 5 x 4 OPCION : perforación 060DBA	060DAH Altura int : 35 Repartición : 5 x 4 OPCION : perforación 060DBB	043NMA Repartición : 5 X 4
Ø 105 mm	MUNSTER PERAIL	060BDA Altura int : 45 Repartición : 4 x 5 Agujereado de origen	060BCA Altura int : 45 Repartición : 4 x 5 Agujereado de origen	043BDA Repartición : 4 x 5
Ø 95 mm	PEQUEÑO CAMEMBERT	060JAC Altura int : 45 Repartición : 4 x 5 Agujereado de origen	060JAB Altura int : 45 Repartición : 4 x 5 Agujereado de origen	043BDB Repartición : 4 x 5
Ø 82 mm	PEQUEÑO MUNSTER	060ADA Altura int : 30 Repartición : 5 X 6 Agujereado de origen	060ACA Altura int : 30 Repartición : 5 x 6 Agujereado de origen	043ADA Repartición : 5 X 6
Ø 78 mm	PEQUEÑO LANGRES	060GAD Altura int : 30 Repartición : 7 x 5 Agujereado de origen	060GAC Altura int : 30 Repartición : 7 x 5 Agujereado de origen	043NOB Repartición : 7 X 5
Ø 64 mm	CHABIS CABRION PEQUEÑO CABRA	060EAD Altura int : 44 Repartición : 6 x 8 Agujereado de origen	060EAB Altura int : 44 Repartición : 6 x 8 Agujereado de origen	043NOA Repartición : 6 X 8
80 x 80 mm	CUADRADO	060DAA Altura int : 70 Repartición : 5 x 4 OPCION : perforación 060DBC	060DAB Altura int : 25 Repartición : 5 x 4 No perforado	043NQA Repartición : 5 X 4

Bandeja de inoxidable y esterillas para multimoldes sin fondo : Bandeja 630 x 510 x 15 mm : Ref : 054JDA (ver página 67)

Esterilla de varilla 605 x 505 mm : Ref : 049BKB (ver página 58)

Bandejas de polipropileno Ref : 054JLE **Unicamente** para multimoldes Ø 107, 130, 200 mm, y cuadrado 80 X 80 mm (ver página 67)



Multimoldes



Multimoldes +
realza



Conjunto multimoldes +
realza + repartidor

MULTIMOLDES DE PLASTICO SIN FONDO

Se utiliza sin esterillas o bandejas, para quesos con talones redondeados

DIAMETRO	DENOMINACION	MULTIMOLDES CON FONDO	REALZA	REPARTIDOR DE INOXIDABLE
Ø 105 mm	ST FELICIEN	060BAA Altura int : 20 Repartición : 4 x 5 Agujereado de origen	060BCA Altura int : 45 Repartición : 4 x 5 Agujereado de origen	043BDA Repartición : 4 x 5
Ø 95 mm	ST FELICIEN	060JAA Altura int : 20 Repartición : 4 x 5 Agujereado de origen	060JAB Altura int : 45 Repartición : 4 x 5 Agujereado de origen	043BDB Repartición : 4 x 5
Ø 82 mm	ST MARCELLIN	060AAA Altura int : 12 Repartición : 5 x 6 Agujereado de origen	060ACA Altura int : 30 Repartición : 5 x 6 Agujereado de origen	043ADA Repartición : 5 X 6
Ø 78 mm	PICODON	060GAA Altura int : 15 Repartición : 7x 5 Agujereado de origen	060GAC Altura int : 30 Repartición : 7 x 5 Agujereado de origen	043NOB Repartición : 7 X 5
Ø 64 mm	PELARDON CROTTIN	060EAA Altura int : 10 Repartición : 6 x 8 Agujereado de origen	060EAB Altura int : 44 Repartición : 6 x 8 Agujereado de origen	043NOA Repartición : 6 X 8



El trabajo en multimoldes permite :

- una ganancia de tiempo para la preparación antes moldeado.
- un moldeado facilitado con repartidor.
- una ganancia de tiempo para las inversiones y desmoldado.
- un lavado facilitado.



SISTEMAS DE MOLDEADO

Moldeado en mesa con conjunto repartidores a tubos perforados = multimoldes de inoxidable con tubos perforados permitiendo :

- un moldeado bajo suero para tommes sin aperturas.
- un moldeado rápido en unos minutos, por una sola persona.
- una repartición muy buena de la cuajada en molde.
- una mejor homogeneidad de escurrimiento, de extracto seco.
- una evacuación muy rápida del suero a través de los tubos perforados y de los moldes.



Precio por encargo, según sus moldes y la capacidad de la cuba. Consultarnos.

MOLDEADO EN MESA ALTA

Sistema de moldeado a partir de una cuba situada en altura (0,80 m).

Principio : conjunto de repartidores a tubos y bandejas facilitando el moldeado y el escurrido.

Bandeja para repartidor a tubos 041RMT y 041RMU
Con 4 ruedas giratorias
 805 x 805 x al. total 960 mm
 Ref : 046AAH

Repartidor a tubos para molde 058PCA
(Tomette de 300 à 500 g)
 7 x 7 tubos de diam. 80 mm y altura 150 mm
 Ref : 041RMU



Bandeja
 Repartidor a tubos
 Molde

Ref : 046AAH
 Ref : 041RMU
 Ref : 058PCA

Repartidor a tubos para molde 058UAA
(Tomme de 2 kg)
 4 x 4 tubos de diam. 180 mm y altura 150 mm
 Ref : 041RMT



Bandeja
 Repartidor a tubos
 Molde

Ref : 046AAH
 Ref : 041RMT
 Ref : 058UAA

MOLDEADO EN MESA AJUSTABLE CON PORTICO O APAREJO

Bandeja de moldeado 1430 x 820 mm

Altura int. : 200 mm
Altura en posición alta : 820 mm
Pies ajustables automáticos

Ref : 046AAO

Bandeja de moldeado 2000 x 800 mm

Altura int. : 200 mm
Altura en posición alta : 820 mm
Pies ajustables automáticos

Ref : 046AAF

Pórtico de inoxidable con aparejo integrado

Ref : 046ABA



Muy práctico :
Cierre automático
al ascenso de la
bandeja



MOLDEADO POR CUBA EN PLATA-FORMA

Plata-forma de inoxidable para cuba de fabricación para moldeado por gravedad

Plata-forma cuba Ø 500 a 700 mm dim. 1900 x 1300
al. 750 mm alcance 450 kg.
Ref : 037XWA

Plata-forma cuba Ø 800 a 1100 mm dim. 2300 x 1700
al. 750 mm alcance 1000 kg.
Ref : 037XWB

Plata-forma cuba Ø 1200 a 1500 mm dim. 2700 x 2100
al. 750 mm alcance 1800 kg.
Ref : 037XWC

Escalera

La escalera puede ser utilizada indiferentemente sobre
los 4 lados de la plata-forma o sola.

Ref : 037XWE

Barrera

Ancho 700 mm al 1000 mm. Número de barreras
a estudiar según el modelo de plata-forma.

Ref : 037XWD

**Bastidos y barreras de inoxidable 304.
Placas de aluminio estriadas.**



MATERIAL DE Prensado

PESOS DE Prensado DE INOXIDABLE PARA TAPAS DE MOLDES

Peso 850 g Diámetro : 95 mm Altura: 15 mm Peso : aproximadamente 0.850 kg.

Conviene para los moldes 058PCA, 058PJA y para la tapa 058UBB (molde 058UBA).
Ref : 058ZGA



058ZGA



058ZFA

Peso 1600 g Diámetro : 80 mm Altura : 40 mm Peso : aproximadamente 1.600 kg.

Conviene para los moldes 058NAA, 058PMA, 058PNA, 058PNB, 058VAA, 058VIA y para las tapas 058UFA (molde 058UCA), 058UEA (molde 058UAA), 058PBA (molde 058PAA).

Ref : 058ZFA

OTROS MODELOS POR ENCARGO

MESA DE Prensado 1870 X 740 mm CON SOPORTE DE ALCANCE 500 KG

Soposte equipado de barras de pre-prensado con peanas diámetro 130 – 135 mm.

Bandeja : mesa de inoxidable 1870 x 740 mm Reborde de 50 mm.
Ref : 044BBA

Soposte : soposte equipado de 3 barras de prensado.
Ref : 042ACA

soposte equipado de 4 barras de prensado.
Ref : 042ADA

Barra de prensado sola : a armar en soposte existente 044ABA, 044ADA y 044AFA.
Ref : 042GAA



PRENSA NEUMÁTICA PARA QUESO

PRENSA PARA QUESO 1 PISTÓN Altura 1700 mm

- Capacidad : 12 quesos (4 x 3) tipo Tomme, diam. 200mm
3 quesos tipo Raclette, diam. 320mm.
- Pistón neumático con distribuidor y limitador de presión (presión máxima 10 bars ; aire seco).
- Estructura de inoxidable, altura útil máxima bajo pistón 620 mm.

Ref : 042BDB



PRENSA PARA QUESO 1,2 o 3 PISTÓN Altura 2250 mm

- Capacidad por pistón : 20 quesos tipo Tomme
5 quesos tipo Raclette .
- Pistón neumático con distribuidor y limitador de presión
- Prensada 1 a 5 bars según molde y tecnología
- Estructura de inoxidable, altura útil máxima bajo pistón 1100 mm.
- Altura total : 2250 mm.
- Profundidad : 650 mm.

Ref : 042BDA 1 pistón
Ref : 042BEA 2 pistones
Ref : 042BCA 3 pistones

Anchura : 700 mm
Anchura : 1350 mm
Anchura : 2000 mm



PLACA DE INOXIDABLE 500 x 500 mm, peso 5,8 kg.

Ref : 042BBA

(Prensa entregada sin compresor, sin molde y sin placa)

MOLINO PARA CHEDDAR



MOLINO MANUAL PARA LECHE CUAJADA

Para pequeñas producciones de Cheddar, Cantal, Salers, pasta verde tipo Fourme de Montbrison.

Se desmonta y se limpia.

Cortar bloques de queso 1 à 2 kg y después moler a mano.

Bandeja 35 L no proporcionada Ref : 154FRA (ver página 49).

Ref : 042DBA



MATERIAL PARA SALMUERA DE INOXIDABLE 316L

BANDEJA CON PORTICO Y CASILLERO PARA SALMUERA SEMI-AUTOMATICA

BANDEJA DE SALMUERA + PORTICO

De inoxidable 316L.

La subida/bajada del casillero se hace por intermedio de un aparejo con cable.

Mando eléctrico manual para la bajada de los quesos.

Subida automática de los quesos programable por minuterero.

Volumen de la bandeja : 500 litros.

Dimensiones del conjunto : al. 2400 mm x anchura 1020 mm x prof. 770 mm.

Ref : 037GTA

CASILLERO PARA REJILLAS

El casillero y las rejillas son de inoxidable 316L.

Puede recibir 6 rejillas 680 x 680 mm espaciadas de 120 mm.

Dimensiones ext. Long. 830 mm X anch. 730 mm X altura 690 mm.

Capacidad: 20 Bargkass de diam. 320mm.

175 pastas blandas de diam. 110 mm.

Ref casillero : 037GTB

Ref rejilla : 054FGB



037GTB + 054FGB



037GTA

BANDEJA RECTANGULAR DE POLIESTER FIBRIO DE VIDRIO CALIDAD ALIMENTICIA

Para salmuera y almacenaje de la salmuera.

Capacidad : 300 litros.

Dim. int. : L.1100 mm a. 620 mm prof. 520 mm.

Peso : 14 kg.

Color : azul.

Ref : 037GUB

SOPORTE DE INOXIDABLE 316L 6 pies sin gato.

Ref : 037GUC

037GUB



MESA DE DESUERADO

Las dimensiones se expresan en milímetro.

MESAS DE INOXIDABLE CON PIES SOLDADOS (reborde con canto doblado de 50 mm)

- 1250 x 635 Ref : 044BHA
- 1250 x 635 con 2 ruedas fijas Ref : 044BJA
- 1250 x 635 con 4 ruedas giratorias con frenos Ref : 044BKA



MESA DE INOXIDABLE DE ESCURRIDO

BANDEJAS DE ESCURRIDO DE INOXIDABLE SIN SOPORTE (reborde con canto doblado de 50mm) Evacuación central para el suero situada en un extremo, diámetro 30 mm

- 1870 x 740 Ref : 044BBA
- 2370 x 870 Ref : 044BDA
- 2870 x 870 Ref : 044BFA

SOPORTES DE INOXIDABLE

Para bandejas de escurrido.
Peso máximo 500 kg.
Con pies. Altura : 800 mm
(Posibilidad de ponerles en ruedas)

- soporte para mesa 044BBA Ref : 044ABA
- soporte para mesa 044BDA Ref : 044ADA
- soporte para mesa 044BFA Ref : 044AFA



OPCIONES : Estante de almacenamiento de inoxidable para soporte

- Para soporte 044ABA Ref : 044ABB
- Para soporte 044ADA Ref : 044AEB
- Para soporte 044AFA Ref : 044AFB

Las 4 ruedas giratorias con platina de inoxidable. (Otros tipos de ruedas, ver página 53).

Ref : 045EGA



OTROS SOPORTES :

CABALLETE DE INOXIDABLE Altura : 780 mm
Ref : 044CKA

ESCUADRA DE INOXIDABLE 1200 x 1200 - para empotrar en la pared (espacio entre escuadras 400 mm).
- se corta según su utilización

Ref : 044CAA

MESAS DE EMBALAJE

MESAS DE INOXIDABLE CON ESTANTE BAJO

Pies regulables en altura con actuadores.
Encimera reforzada grueso 32 mm.
Altura : 850 mm.

Dimensiones :	Ref :
1000 x 700	044DDA
1200 x 700	044DAA
1600 x 700	044DBA
2000 x 700	044DCA

Por encargo : ruedas giratorias con freno para mesa de embalaje



CARRITOS Y PLATAFORMAS RODANTES

PLATAFORMA 600 X 400 inox

con 4 ruedas giratorias.

Ref : 050FBA



050FBA

PLATAFORMA 600 X 400 de plástico

Con 6 ruedas fijas, 2 de ellas desolazadas para facilitar la rotación.

Ref : 050FFA



050FFA

CARRITO CON CORREDERAS 600 X 400 15 niveles

Todo de inoxidable - para rejillas 600 x 400 mm.

Entregado desmontado con 4 ruedas giratorias.

Carga 150 kg

Utilización posible con cajas 600 x 400 Al 90 mm para estofado de botes de plástico.

Ref : 050JAA



050JAA

CARRITO CON CORREDERA 630 x 510 13 niveles

Todo de inoxidable - para rejillas 630 x 510 mm.

4 ruedas de inoxidable giratorias.

Carga 300 kg.

Ref : 050HBA

CARRITO CON CORREDERAS 600 X 400 15 niveles

Todo de inoxidable - para rejillas de maduración 645 x 550 mm.

4 ruedas de inoxidable giratorias.

Carga 150 kg.

Utilización con las rejillas de maduración.

Ref : 050JBA



050HBA

REJILLAS / PARRILLAS PIES / PLATAFORMAS



REJILLAS DE INOXIDABLE SIN PIES nuevas

600 x 400 30 hilos

Ref : 054FAA

630 x 510 50 hilos

Ref : 054FEA

645 x 550 51 hilos

Ref : 054FGA



Identificación rejillas
ver página 95

PARRILLAS DE INOXIDABLE 630 X 510 CON PIES nuevas

- pies 100/120 51 hilos

Réf : 054HCA

- pies 60/80 31 hilos

Réf : 054HAB

- pies 100/120 31 hilos

Réf : 054HAA



Identificación parrillas
ver página 95



Plataforma rodante
Ref : 050FCA

PLATAFORMA rodante de inoxidable

con 4 ruedas giratorias diam. 100mm.

Para el transporte de parrillas de inoxidable 630 x 510.

Ref : 050FCA

PIES DE INOXIDABLE nuevos

Ref : 054FIA

SOPORTE DE MADURACION

SOPORTE DE MADURACION DE INOXIDABLE para tablas de longitud 650 mm
2 ruedas fijas, 2 ruedas giratorias con frenos.
Dimensiones exteriores : Long. 800 mm – Anch. 650 mm – Al. 1650 mm

Soporte de maduración para 48 tablas ref : 050IAA para unos 288 pequeños Reblochons
12 niveles – Espacio entre los niveles : 110 mm – Altura disponible bajo angular 85 mm.

Ref : 050IBA

Soporte de maduración para 20 tablas ref : 050IAB para unas 60 tommes.
10 niveles – Espacio entre los niveles : 130 mm – Altura disponible bajo angular : 103 mm.

Ref : 050ICA



TABLAS DE MADURACION

TABLA DE MADURACION DE EPICEA

Dimensiones : 650 x 150 mm. Grueso : 16 mm.
Conviene para 5 o 6 pequeños Reblochons, o pastas blandas o tommettes.
Puede ser lavada en lavadora después remojo o pre-lavado.

Ref : 050IAA



Dimensiones : 650 x 250 mm. Grueso : 16 mm.
Conviene para 3 tommes.

Réf : 050IAB

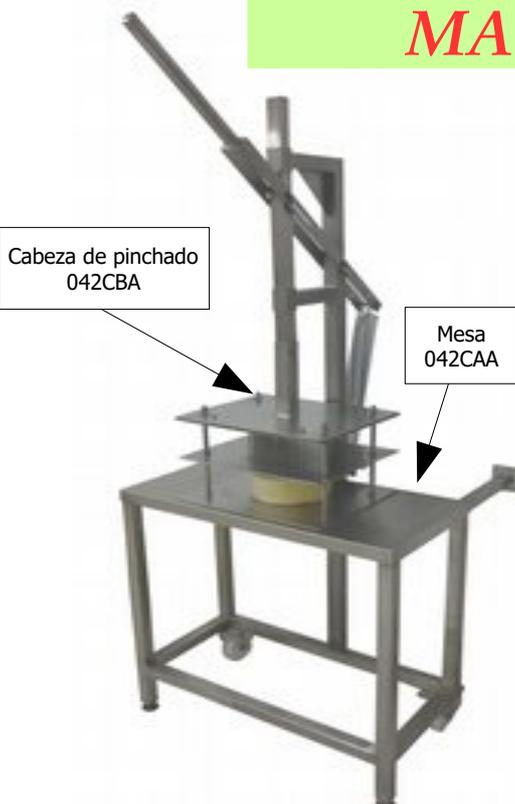
SONDAS PARA QUESOS

SONDA PARA QUESO mango de inoxidable
diámetro : 8 a 13 mm, longitud útil alrededor de 10 cm Ref : 179AAA

SONDA PARA QUESO mango de inoxidable
diámetro : 9 a 15 mm, longitud útil alrededor de 12 cm Ref : 179AAB



MATERIAL DE PINCHADO



042CDC  **PINCHADORA A MANO 3 AGUJAS**
De inoxidable.
Anchura 120 mm.
Ref : 042CDC

PINCHADORA DE MESA MANUAL 2 A 5 AGUJERAS
A fijar en la mesa.
Medida máxima de los quesos para pinchar :
Altura 130 mm/diámetro 150 mm
Ref : 042CEA



PINCHADORA SOBRE MESA

Mesa de inoxidable
Al 1700 mm – long. 760 mm – anch.550 mm
Modelo a fijar en la pared o en el suelo

Modelo manual
Ref : 042CAA

Modelo neumático
Réf : 042CCA

Cabeza de pinchado todo de inoxidable
Completamente desmontable
Ref : 042CBA



**Temperatura de funcionamiento 12 a 20°C.
Verdadero secador incluyendo la medida y la regulación de la higrometría.**

El secadero se compone de :

1. Un armario de 500 litros (frío ventilado) temperatura ajustable entre +2 y +20°C (alimentación en 230 voltios). Este armario puede alojar 10 a 15 parrillas 650 x 550 o rejillas de inoxidable 645 x 550.
2. Un grupo frigorífico (600 Vatios) que permite pillar la humedad por escarchando.
3. Una resistencia 500 Vatios que permite descongelar (evacuación del agua condensada hasta el exterior).

Entregado con :
- 5 parrillas plastificadas 650 x 550 mm.
- 1 base de inoxidable con 4 pies ajustables de 100 a 130 mm facilitando la limpieza.

Dimensiones exteriores :
 Altura : 2050 mm
 Anchura : 740 mm
 Profundidad : 720 mm

Ref : 053EBL

OPCIONES :

Parrilla plastificada suplementaria

Ref : 053DBB

Rejilla de inoxidable sin pies 645 x 550 51 hilos

Ref : 054FGA

Carrito con correderas 650 x 600 15 niveles

(ver página 75)

Ref : 050JBA

CAMARA DE MADURACION

Cámara de maduración : capacidad 500 L

Equipada de un grupo frío con regulación de la temperatura por termostato capilar (manual).

Ventilación continua y repartida sobre el conjunto de la cámara.

Alimentación en 230 Voltios (grupo 150 vatios).

Dimensiones exteriores : Altura: 1770 mm

Anchura : 740 mm

Profundidad : 720 mm

El armario está entregado en estándar con 5 parrillas plastificadas 650 x 550 mm. Capacidad total 15 parrillas.

Base de inoxidable con 4 pies de inoxidable ajustables de 100 a 130 mm para facilitar la limpieza.

P.D : la cámara de maduración no tiene calefacción o reglaje de la higrometría.



Termostato electrónico



Termostato mecánico : regulación +2°C a +13°C.

Conviene par ambientes entre +18°C y +32°C.

Ref : 053DAA

OPCIONES :

Termostato electrónico : regulación +2°C a +18°C.

Permite un reglaje preciso de la temperatura de instrucción.

Es indispensable para las temperaturas ambientes inferiores a 18°C.

Ref : 053EGA

Parrilla plastificada suplementaria

Ref : 053DBB

Rejilla de inoxidable sin pies 645 x 550 51 hilos

Ref : 054FGA

Carrito con correderas 650 x 600 15 niveles (ver página 75)

Ref : 053HAI

Humidificador de inoxidable a poner en la base de la cámara

Ref : 111AJA (ver página 78)



HUMEDECIMIENTO Y SECADO



Armario de maduración

HUMIDIFICADOR Versión de inoxidable + soporte Con higrostat

Alimentación 230 Voltios 50Hz
Con alimentación automática en agua y higrostat integrado.
Para 15 a 20 m³ máximo.
Humedecimiento por producción de niebla.
Dimensiones :L=340 ; a=275 ; al=205
Para ajustar automáticamente la higrometría deseada.
Reglaje entre 25/95% de higrometría.

Ref : 111AJA

Sin higrostat

Ref : 111ALA

Membrana para nebulizador

Versión antigua con soporte redondo :
Ref : 111AJK

Versión nueva con soporte cuadrado + led :
Ref : 111AJL



Soporte para fijación a la pared o al techo

HUMIDIFICADOR versión de plástico

Alimentación 230 Voltios 50Hz
Con alimentación automática en agua.
Para 75 m³ máximo.
Humedecimiento por producción de niebla.
Dimensiones : diam. : 36 cm al : 23 cm.

Ref : 111AAA

Por encargo : caja de regulación con higrostat



DESHUMIDIFICADOR

Permite eliminar por condensación la humedad del aire.
Con higrostat, recipiente de recuperación y deshielo automático.
Utilización : en un local cerrado.
Capacidad de deshumidificación : A 15°C : 7 L/24 h A 20°C : 10 L/24 h
Alimentación 230 Voltios 50Hz
Caudal de aire : 510 m³ / hora
Dimensiones : al : 600 mm ; anchura. : 380 mm ; prof. : 360 mm.
Soporte 600 X 400 (ver página 75).

Ref : 053BAA

ARMARIO FRIGORIFICO con puerta acristalada

ARMARIO FRIGORIFICO : capacidad 500 L

Equipada de un grupo frío con regulación de la temperatura por termostato capilar (manual).
Ventilación continua y repartida sobre el conjunto de la cámara.
Alimentación en 230 Voltios (grupo 200 Vatios).
Dimensiones exteriores :
Altura : 1770 mm
Anchura : 740 mm
Profundidad : 720 mm

El armario frigorífico es entregado con 5 parrillas plastificadas 650 x 550 mm. Capacidad total 15 parrillas.
Base de inoxidable con 4 pies de inoxidable ajustables de 100 a 130 mm para facilitar la limpieza.

Termostato mecánico : regulación +2°C a +13°C.
Conviene par ambientes entre +18°C y +32°C.

Ref : 053HBA

Por encargo, opción termostato electrónico.

OPCIONES :

Parrilla plastificada suplementaria

Ref : 053DBB

Rejilla de inoxidable sin pies 645 x 550 51 hilos

Ref : 054FGA

Alumbrado integrado



ESTUFA PARA YOGUR CAPACIDAD 140 BOTES

Carrocería de inoxidable. Temperatura regulable y uniformizada por un ventilador.
Potencia 300 Vatios. Alimentación 230 Voltios mono.
Capacidad : 140 botes Parrillas : 4 (35 botes en una parrilla)
Dim. Int. P x a x Al : 380 x 385 x 600 mm Dim. Ext. P x a x Al : 520 x 600 x 870 mm

Ref : 038AAB



ARMARIO DE CUAJADO/ESTOFADO (PARA YOGUR Y QUESO FRESCO)

EN MODO CUAJADURA (20 – 22°C) :

Concebido para recibir 5 bandejas con tapadera de capacidad 35 L (dim. 60 x 40 x Al 22 cm)
(Ver página 49 Ref : 154FRA y 154GBA)
Permite hacer cuajar 5 x 25 L de leche aproximadamente.
Es necesario poner tapaderas en las bandejas para garantizar la homogeneidad de la temperatura.

EN MODO ESTUFADO (43°C) :

Permite estufar 10 cajas 154JBB sea el equivalente de 2 X 20 L de leche o 320 a 400 botes de yogures.

FUNCION SECUNDARIO PARA ENFRIAMIENTO PERMITE ENFRIAR LENTAMENTE :

Solo puede ser iniciado a una temperatura interna inferior a 30°C.
P.D : si se quiere estufar y enfriar los yogures, ver Ref : 053NAA

CARACTERISTICAS :

Alimentación en 230 Voltios 50Hz
Grupo frío : 150 Vatios
Resistencia : 500 Vatios
Reglaje de la temperatura por termostato electrónico 2 niveles.

Entregado en estándar con 5 parrillas 650 x 550 (En opción parrilla sup.)
Base inox con 4 pies de inoxidable regulables de 100 a 130 mm facilitando la limpieza.
Dimensiones : L.740 x Prof.720 x Al.1770 mm.

Ref : 053MAA



038AAB

053MAA

Cubetas 154FRA y tapaderas 154GBA no proporcionadas ver página 49

REJILLA DE INOXIDABLE SIN PIES 645 x 550 51 hilos

Ref : 054FGA

ARMARIO DE ESTOFADO Y DE ENFRIAMIENTO RAPIDO PARA YOGUR

Permite el estofado a 43°C ± 1°C por medio de una resistencia 500 Vatios.

El enfriamiento rápido de 43 a 4°C se hace con ayuda de un grupo sobredimensionado de una potencia de 600 Vatios y de una circulación de aire eficaz.

Capacidad : 10 cajas 154JBB sea el equivalente de 2 X 20 L de leche o 320 a 400 botes de yogur.

El armario está entregado con 5 parrillas plastificadas 650 x 550 mm.
Base de inoxidable con 4 pies de inoxidable regulables de 100 a 130mm facilitando la limpieza.
Alimentación 230 Voltios monofásico.
Recuperación de los condensados detrás del armario.
Dimensiones : L.740 x Prof. 720 x Al. 2050mm.

El armario está equipado de un termostato digital de 2 niveles de reglaje para las temperaturas :

- _ 1 nivel frío consigna de 3°C
- _ 1 nivel caliente consigna de 43°C
- _ cambiado de temperatura natural

Ref : 053NAA

EN OPCION :

PARRILLA PLASTIFICADA SUPLEMENTARIA

Ref : 053DBB

REJILLA DE INOXIDABLE SIN PIE 645 x 550 51 hilos

Ref : 054FGA



053NAA

Cajas 154JBB no proporcionadas ver p.109

CELULA DE ESTUFA Y DE ENFRIAMIENTO PARA YOGURES

Capacidad : 150 litros de leche para estufar sea 1200 envases (30 cajas)

Célula lista para montar, en paneles « sandwich », en acero lacado y pintado, grueso de 60 mm.
Puerta abatible de paso 700 mm, altura 1740 mm.
Célula sin suelo, a montar en superficie plana
Alimentación 230 Voltios 50 Hz.
Regulación de la temperatura mediante termostato electrónico.



Entregada en paleta, lista para montar

Célula de estufa sola (+45°C)

Equipada con un grupo caliente lateral.
Potencia : 1500 Vatios

Ref : 053RAA

Célula de estufa y de enfriamiento rápido (+2°C)

Equipada con un grupo frío en plafón.
Potencia : 3400 Vatios

Ref : 053RBA

Puede contener 2 plataformas como por aquí debajo de 16 cajas perforadas 600*400 (ref: 154JBB) (ver página 109)



PLATAFORMA 600 X 400 de plástico

Con 6 ruedas fijas, 2 de ellas desolazadas para facilitar la rotación.
Ref : 050FFA



050FFA

PLATAFORMA 600 X 400 de inoxidable

Con 4 ruedas giratorias.
Ref : 050FBA



050FBA

CELULA DE ESTOFADO Y DE ENFRIAMIENTO PARA YOGURES

CELULA : carteles de acero lacado y pintado grueso 70 mm. Puerta batiente con pasaje libre anchura 800 mm altura 1850 mm.

N°/ montón N°/ cajas 40 botes N°/ botes, N°/ litros	Altura interior	Anchura interior	Profundidad interior	Volumen interior	Ref.	
4 montones *14 cajas = 2240 botes sea 300 litros	1900 mm	1120 mm	2260 mm	4,8 m ³	038AEA	
8 montones*14 cajas = 4480 botes sea 600 litros	1900 mm	1880 mm	2260 mm	8 m ³	038AEB	



Entregada en kit. Se instala uno mismo.

Uso : Estofado solo (equipado de una columna de calentamiento y ventilación).
Enfriamiento (equipado de un grupo frío montado en saliente).
O de 2 funciones (estofado + enfriamiento).



GRUPO FRIO (elección del grupo según el volumen tratado)

Potencia absorbida	Ref.	En fabricación de yogur
1,5 kW	038AFB	100 a 200 L de leche
2,3 kW	038AFC	200 a 400 L de leche

COLUMNA DE SECADO PARA QUESOS Y DE ESTOFADO (43°C) PARA YOGURES

1. COLUMNA DE SECADO

Sistema de 4 ventiladores independientes instalados en un soporte de inoxidable.

Alimentación 230 Voltios 50Hz.

Características de cada ventilador :

- potencia consumida 55 Vatios.
- caudal máximo: 1400 m³ /hora ;

Los 4 ventiladores son instalados de modo independiente y son equipados cada uno de un conmutador/variador de velocidad.

Dimensiones de la columna de secado :

- Anchura : 600 mm.
- Altura : 1800 mm (pies incluidos).
- Espacio entre los pies : 670 mm.

Ref: 053KAA

2. COLUMNA DE CALENTAMIENTO

Sistema de 4 ventiladores y 4 resistencias independientes, instalados en un soporte de inoxidable para calentar una célula para yogur.

Alimentación 230 Voltios 50Hz.

- 4 ventiladores.
- 4 resistencias de 750 Vatios (3 kW en total).
- 1 termostato + 1 sonda.
- 1 conmutador marcha/parada.

Permite equipar una célula para yogur de manera económica.

Ref : 053LAA



053LAA



053KAA

Con asas

Opción : caja de mando y de pantalla deportado

Ref : 053LAC

MOLDES DESECHABLES

Tipo	Capacidad	Número/caja	Ref
N° 0	10 cl	2142	901AAA
N°00	13 cl	1920	901ABA
N°250	25 cl	800	901AMA
N°1	20 cl	1150	901ADA
N°3	Alta 400 gr	600	901AKA
N°4	500 gr	850	901AGA
N°10	1,2 kg	384	901AHA



ENVASES DE ALVEOLOS

Envases de alveolos soldables

Tipo	Número/caja	Ref
4 MOLDES N°0	414	903ABJ
6 MOLDES N°0	300	903ACF

Termoselladora
ver página 45



Film para sellar
Ver página 91

Envases de alveolos con tapadera (bandeja PS blanco + tapadera PET transparente)

Tipo	Número/caja	Ref
4 MOLDES N°0	300	903AAY
6 MOLDES N°0	200	903AAW
12 MOLDES N°0	84	903AAE
6 MOLDES N°00	90	903AAO
12 MOLDES N°00	70	903AAK
6 MOLDES N°1	95	903AAL
12 MOLDES N°1	70	903AAB



Envases de alveolos por 4
y por 6 más herméticos



Envases de alveolos con tapadera (bandeja PP blanco + tapadera PP transparente)

Tipo	Número/caja	Ref
4 MOLDES N°0	480	903AAS
6 MOLDES N°0	360	903AAG
4 MOLDES N°1	270	903AAH



CONJUNTOS PARA QUESOS FRESCOS

ENVASE + MOLDE + TAPA



Tipo	Capacidad	Ref.
T 25 200 g		
Envase T 25 Blanco	1150	906AAB
Molde N°1	1150	901ADA
Tapa D.88	1150	906AAC
F 250 250 g		
Envase 25 cl Blanco	1000	904AAF
Molde F 250	800	901AMA
Tapa D.94	1000	906AAE
F 3 400 g		
Envase 40 cl Blanco	600	906AAF
Molde N°3	600	901AKA
Tapa D.100	600	906AAG
F 4 500 g		
Envase 50 cl Transp.	600	905AAB
Envase 50 cl Blanco	600	905AAA
Molde N°4	850	901AGA
Tapa D.116	600	906AAH
F10 1,2 Kg		
Envase F10 Blanco	384	905AAE
Molde N°10	384	901AHA
Tapa D.145	384	906AAA



ENVASES PARA BROUSSE Y RICOTTA



Embalaje 250g

	Número por caja	Ref.
Molde 250 g Ricotta	1300	907AAC
Envase 250 g Ricotta	640	907AAD
Tapa Ricotta 250 g	1275	907AAE

Opérculos diam. 95,5mm color aluminio blíster de 850 Ref: 915AAA (ver página 86)

DISCOS DE PAPEL PARA QUESOS FRESCOS EN MOLDE

Disco tratado con sorbato de potasio (E202); permite mejorar la presentación y luchar contra el desarrollo de mohos de superficie y de levaduras. No autorizado en agricultura orgánica. Utilizar conjuntamente con Gamma 21, 22 y 23.

	Paquete de 500	Ref :
57 mm neutro		902AAA
65 mm neutro		902AAB
70 mm neutro		902AAC
85 mm neutro		902AAD
91 mm neutro		902AAE
105 mm neutro		902AAF
200 mm neutro		902AAG





910AAT+906AAH

BOTES PARA QUESO

Capacidad

Número por caja

Ref.

Bote 25 cl
Tapa D.116
Bote 50 cl
Tapa bote 50 cl

615
600
800
1320

910AAT
906AAH
904AAY
904AAP



904AAY+904AAP

Capacidad

Número por caja

Ref.

Bote 50 cl
Tapa bote 50 cl

500
1320

908AAB
904AAP

Posibilidad de poner opérculos : opérculos diam. 116.5 mm

Bote imprimido : Marcado : "**fromage frais**".
Impresión : Una sola impresión posible : una vaca.
Tapa blanca (neutra).



908AAB+904AAP

BOTE PARA NATA

Bote blanco o transparente+ tapa plana blanca

Capacidad

Número por caja

Ref.

12.5 cl Transparente
12.5 cl Blanco
Tapa bote 12.5 cl
20 cl Blanco
25 cl Blanco
Tapa bote 20 y 25 cl
50 cl Blanco
50 cl Transparente
Tapa bote 50 cl
100 cl Blanco
100 cl Transparente
tapa bote100 cl

1332
1332
1332
1000
1000
1000
600
600
600
375
375
375

904AAA
904AAE
904AAI
904AAB
904AAF
904AAJ
904AAC
904AAH
904AAK
904AAD
904AAQ
904AAL



904AAC+904AAK

Bote impresión comodín + tapa plana blanca

Capacidad

Número par carton

Ref.

Bote 25 cl
Tapa bote25 cl

992
2304

904AAZ
904ABO

Posibilidad de poner opérculos : opérculos diam. 95.5 mm

Bote 50 cl
Tapa bote 50 cl

500
1320

904AAO
904AAP

Posibilidad de poner opérculos : opérculos diam. 116.5 mm

Bote imprimido : marcado : "**crème fraîche**"
Impresión : Una sola impresión posible : un pueblo con un paisaje de montaña.
Tapa blanca (neutra)



904AAO+904AAP

BOTES PARA YOGUR

Bote 400 g blanco o transparente + tapa plana blanca

capacidad

Número por caja

Ref.

400 g Transparente
400 g Blanc
Couvercle pot 400 g

640
640
2622

909DAA
909DAB
909DAG

Posibilidad de poner opérculos : opérculos diam. 95.5 mm

Impresión posible desde 23040 botes (2 paletas)



909DAB+909DAG

BOTES PARA YOGUR

Bote transparente

Bote para yogur 100 g (hasta la marca) Diámetro 68 mm

Color : transparente

Ref : 909AAX Caja de 2275/paleta de 18 cajas

Conviene para opercular y para tapas



Posibilidad de opercular : opérculos diam. 68 mm blíster de 2000 (ver página 86)



Bote para yogur 125 g (hasta la marca) Diámetro 67.5 mm

Color : transparente

Ref : 909CAA Caja de 2275/paleta de 18 cajas

Posibilidad de opercular : opérculos diam. 68 mm blíster de 2000 (ver página 86)

Bote blanco



Bote para yogur 125 g (hasta la marca) Diámetro 67.5 mm

Color : blanco

Ref : 909CAB Caja de 2275/paleta de 18 cajas

Precio Detalle : 0.37 € los 10

Precio por 1 caja : 0.29 € los 10

Precio por 18 cajas (1 paleta) : 0.27 € los 10

Precio por 54 cajas (3 paletas) : 0.25 € los 10



Posibilidad de opercular : opérculos diam. 68 mm blíster de 2000 (ver página 86)

Bote impresión comodín



Bote para yogur 125 g (hasta la marca) Diámetro 67.5 mm

Color : transparente

Ref : 909CBC Caja de 2275/paleta de 18 cajas

Posibilidad de opercular : opérculos diam. 68 mm blíster de 2000 (ver página 86)

Bote imprimido : Marcado: "le yaourt de la ferme".

Impresión: una sola impresión posible « prado con amapolas ».

Bote personalizado

Podemos personalizar su gama de botes de 1 a 4 colores. No dude en enviarnos sus bocetos, enviaremos una cotación. Mínimo de pedido de una paleta.

Gastos de cliché :



TAPA PARA BOTE DE YOGUR

Tapa : Diámetro 67.5 mm

Color : blanco

Ref : 904AAS

Caja de 1332

Ref : 904ABP

Caja de 3000



Clipage fácil

Clipage consolidado

OPERCULOS DE ALUMINIO PARA BOTES DE PLASTICO DE PS (poliestireno), PP (polopropileno)

Opérculos neutros



Diámetro	Color	Cantidad por blíster	Réf.
68mm	aluminio	2000	913AAA
68mm	dorado	2000	913DAA
68mm	blanco	2000	913AAC
95,5mm	aluminio	850	915AAA
116,5mm	aluminio	2000	917AAA

Otras tarifas cuantitativas por 24 blisteres/150 blisteres

Opérculos imprimidos con decorado En 4 colores yogur natural :



Nature
Ref : 913HAK



Nature sucré
Ref : 913HAW



0 % matière grasse
Ref : 913HAV

Opérculos imprimidos sin decorado



Vanille
Ref : 913HCA



Chocolat
Ref : 913HCB



Fromage frais
Ref : 913HCF

NUEVO

Opérculos imprimidos con foto de frutas en color para yogur aromatizado o con frutos



Framboise
Ref : 913HAA



Fraise
Ref : 913HAB



Cassis
Ref : 913HAC



Fruits des bois
Ref : 913HAD



Pêche
Ref : 913HAE



Poire
Ref : 913HAF



Ananas
Ref : 913HAG



Myrtille
Ref : 913HAH



Abricot
Ref : 913HAI



Citron
Ref : 913HAJ



Vanille
Ref : 913HAL



Cerise
Ref : 913HAM



Mûre
Ref : 913HAN



Caramel
Ref : 913HAO



Banane
Ref : 913HAP



Noix de coco
Ref : 913HAQ



Chocolat
Ref : 913HAR



Café
Ref : 913HAS



Mangue
Ref : 913HAT



Pruneau
Ref : 913HAU



Châtaigne
Ref : 913HAX



Fruits exotiques
Ref : 913HAY



Rhubarbe
Ref : 913HAZ



Figue
Ref : 913HBB



Orange



Mandarine

Acondicionado : blister de 2000

El precio cuantitativo se aplica para todas referencias confundidas de opérculos imprimidos.

Decorados personalizados a partir de 200 000

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

AGRUPADORES Y CESTAS PARA BOTES DE YOGUR Ø 67,5 mm

Agrupador transparente para 2, 4 y 6 botes Ø 67,5 mm

Conviene para botes operculados, no conviene para botes con tapas.

Agrupador	Ref.	Número/ Cajas
2 botes	909ADA	1776
4 botes	909ADB	1044
6 botes	909ADC	736



Cesta de color verde para 4 y 6 botes de yogur Ø 67,5 mm

Cesta	Ref.	Número/ Caja
4 botes	909ABA	208
6 botes	909ACA	156



AGRUPADORES DE CARTON PARA BOTES DE YOGUR Ø 67,5 mm

Agrupadores de cartón para 4 botes de yogur Ø 67,5 mm

Conviene para botes operculados, no conviene para botes con tapas.

Materia : cartón "Kraft".

Montaje sin pegadura, clipage rido, cartón muy resistente

Agrupador neutro blanco	Ref.	Número/ paquete
4 botes	910AIJ	200

Agrupador Imprimido comodín	Ref.	Número/ paquete
4 botes	910AIB	200

Soporte de inoxidable para ensamblaje.

Ref : 910AIG



NUEVO
AGRUPADOR CARTON
Blanco o impresión
comodín



Impresión personalizada por encargo, desde 20 000 agrupadores.

BOTELLAS DE LECHE

Botella de leche 1/4 litro Color : blanco
Materia : PET.
Envase : 181 botellas.
16 fundas por paleta sea 2896 botellas.

Tapón roscado Con anillo de inviolabilidad
Color : rojo, amarillo, azul y blanco.



25 cl

Ref :

Botella	900AEA
Tapón ●	900ABW
Tapón ●	900AFC
Tapón ●	900AFB
Tapón ○	900AFA



50 cl

Botella de leche 1/2 litro Color : blanco
Materia : PET.
Envase : 136 botellas.
18 fundas por paleta sea 2448 botellas.

Tapón roscado Con anillo de inviolabilidad
Color : rojo, amarillo, azul y blanco.

Ref :

Botella	900AEB
Tapón ●	900ABW
Tapón ●	900AFC
Tapón ●	900AFB
Tapón ○	900AFA

Botella de leche 1 Litro Color : transparente.
Materia : PET.
Envase : 144 botellas en funda de plástico.
5 fundas por paleta sea 720 botellas.

Tapón roscado Con anillo de inviolabilidad
Color : rojo, amarillo, azul y blanco.

Botella	Ref:
Tapón ●	900ADA
Tapón ●	900ABW
Tapón ●	900AFC
Tapón ●	900AFB
Tapón ○	900AFA



1 L

Cuidado, las botellas de 25 cl, 50 cl y 1 L (materia PET) se deforman desde 40°C.



2 L

Botella de leche 2 litros Color : translúcido
Envase : en funda de plástico.
Materia : PEHD.
Caja de 46 / paleta de 460.

Tapón roscado Con anillo de inviolabilidad
Color : rojo.

Ref :

Botella	900ABV
Tapón ●	900ABU

Bidón de leche 5 litros Color : translúcido.
Envase : en funda de plástico.
Materia : PEHD.
No graduado.
Caja de 18 / paleta de 144 o 180 (no envasado en caja)

Tapón roscado Con anillo de inviolabilidad.
Color : rojo.

Ref :

Bidón	900ABT
Tapón ●	900ABU



5L

ESTERILLAS DE PAJA DE CENTENO

Dimensiones (en cm)	Cantidad por caja	Ref
- 20 x 50 long. de paja 20	125 esterillas	049AMA
- 30 x 30 long. de paja 30	200 esterillas	049AGA
- 30 x 40 long. de paja 30	150 esterillas	049ABA
- 51 x 31.5 (para parrilla de inox)	175 esterillas	049AEA
- 45 x 55 long. de paja 45	100 esterillas	049AFA



ESTERILLAS DE PLASTICO



Ancho : 0.30 metro

cajas de 100 o 120 metros lineales según llegada.

Ref : 049CBA

FILMES ESTIRABLES

FILMES ESTIRABLES NO PERFORADOS (por utilización manual)

Film alimentario, estirable. Para filmar los quesos individualmente.
Se utiliza con o sin placa calentadora.

Formato : Bobina 300 ml, ancho de 30 cm, con caja dispensadora
Ref : 911ABK

Formato : Bobina 300 ml, ancho de 45 cm, con caja dispensadora
Ref : 911ABL



DISPENSADORES DE FILM ESTIRABLE

DISPENSADOR DE FILM ESTIRABLE MANUAL :

Permite el acondicionamiento manual de productos alimenticios bajo film estirable ancho de 600 mm max.
Corte del film con cutter corredero.
A poner en la mesa o en superficie de trabajo, no necesita fijación.

Ref : 911BAA

A utilizar con un film 911ABK o 911ABL (ver más arriba)



DISPENSADOR DE FILM ESTIRABLE MANUAL CON CORTE Y SELLADO DEL FILM :

Corte y sellado del film por una sola pieza de teflón con una resistencia de 230 Vatios.
Permite termosellar el film bajo cajita.
Modelo de mesa de atasco débil, no necesita fijación.
Bobina integrada bajo la bandeja.
Alimentación 230 Voltios 50 Hz.

Ref: 911CAA

A utilizar con film 911ABK o 911ABL (ver más arriba)

PAPELES DE EMBALAJE

SIMILI SULFURIZADO

45 g/m² (Utilización en las dos caras).
Queso fresco, semi-fresco, mantequilla, congelación.

FORMATO:	65 x 100	Ref : 911AAA
	65 x 50	Ref : 911AAB
	32 x 50	Ref : 911AAC
	32 x 25	Ref : 911AAD
	33 x 32	Ref : 911AAE

EMBALAJE : Paquete de 10 kg con papel kraft.

Para pastillas 125g,
tomar 1/2 hoja de
formato 32*25 =16*25



todas dimensiones (por kilo) :



ANTIGRASA

45 g/m², tratado en la masa (utilización en las dos caras).
Queso seco, queso madurado.

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

EMBALAJE : Paquete de 10 kg con papel kraft.

todas dimensiones (por kilo) :

PARAFINADO

50 - 55 g/m², Tratado 1 cara. Utilización : Queso cara parafinada.
Queso semi-fresco, seco, madurado. Recomendado para conservación larga bajo papel.

FORMATO :	65 x 100	Ref : 911AAL
	65 x 50	Ref : 911AAM
	32 x 50	Ref : 911AAN
	32 x 25	Ref : 911AAO
	33 x 32	Ref : 911AAP

EMBALAJE : Paquete de 10 kg con papel kraft.

Impresión posible
desde 100 kg.
Consultarnos.

todas dimensiones (por kilo) :



Portabobinas de papel
Ref : 911CAB

BOBINA DE PAPEL PARAFINADO

50 - 55 g/m², Tratado 1 cara. Utilización : Queso cara parafinada.
Queso semi-fresco, seco, madurado. Recomendado para conservación larga bajo papel.

FORMATO : En rollo : ancho de 33 cm Ref : 911AAQ

EMBALAJE : Paquete de 10 kg con papel kraft.

PAPEL PARA MANTEQUILLA (se utiliza solo o con la termoselladora de papel)

60 g/m² (1 cara papel, 1 cara PE).
Queso fresco, mantequilla.

FORMATO :	65 X 50	Ref : 911ABT
	32 X 50	Ref : 911ABU
	32 X 25	Ref : 911ABV

todas dimensiones (por kilo)

EMBALAJE : Paquete de 10 kg con papel kraft



Termoselladora para papel
Ref : 038FKA



DUPLEX

55 g/m² (1 hoja de papel pegada a 1 film, utilización del lado del film).
Queso madurado con mohos, queso seco.

FORMATO :	32 x 50	Réf : 911AAR
	32 x 25	Réf : 911AAS

EMBALAJE : Paquete de 10 kg con papel kraft.

PAPEL CAMEMBERT40 g/m² (1 hoja opaca pegada a una hoja parafinada).**Precio por paquete de 1000 hojas****FORMATO :**Hoja de **210 x 210** mm Ref : 911AAUHoja de **245 x 245** mm Ref : 911AAT

Por 1 000 hojas

Por 25 000 hojas

Por 50 000 hojas

Por 1 000 hojas

Por 25 000 hojas

Por 50 000 hojas

**PAPEL COULOMMIERS**40 g/m² (1 hoja opaca pegada a una hoja parafinada).**Precio por paquete de 1000 hojas****FORMATO :**Hoja de **300 x 300** mm Ref : 911ABY

Por 1 000 hojas

Por 25 000 hojas

Por 50 000 hojas



BARQUETAS SELLABLES

BARQUETAS Translúcidas rectangulares sellables
Material polipropileno
**Capacidad :**

- 250 ml	L : 137 x a : 95 x Al : 30	Ref : 910AFB
- 500 ml	L : 137 x a : 95 x Al : 63	Ref : 910AFE
- 750 ml	L : 190 x a : 137 x Al : 38	Ref : 910AFG
- 1 L	L : 190 x a : 137 x Al : 53	Ref : 910AFH



Precios quantitativos por 3, 5 y 10 cajas. Consultarnos.


FILM DE SELLADO para barquetas

Film para sellar barquetas de polipropileno más arriba ; film a utilizar con la máquina 038FQA.

- _ Ancho 150 mm.
- _ Longitud 500 metros.
- _ Grueso 40 micrones.
- _ Materia PET.

Ref : 038FHA

Film para sellar barquetas de polipropileno más arriba : se usa con la máquina 038FEA.

- _ Ancho 280 mm.
- _ Longitud 300 metros.
- _ Grueso 40 micrones.
- _ Materia PET.

Ref : 038FHB

FILM DE SELLADO para bandejas con alvéolos

Film de sellado para bandejas con alveolos de PSPE sellable (ver página 82) ; se usa con la máquina 038FQA.

- _ Ancho 150 mm.
- _ Longitud 500 metros.
- _ Grueso 52 micrones.
- _ Materia PET+ PE.

Ref : 038FHC

Film de sellado para bandejas con alveolos de PSPE sellable(ver página 82) ; se usa con la máquina 038FEA.

- _ Ancho 280 mm.
- _ Longitud 300 metros.
- _ Grueso 40 micrones.
- _ Materia PET + PE.

Ref : 038FHD



Selladoras y placas ver p. 45

ENVASES PARA QUESOS

Las dimensiones son expresadas en milímetros y son dimensiones interiores

FUENTE con tapa (no se sella), para queso a las hierbas, queso fuerte...
Dim : Long. 101 x anch. 73



Capacidad

	AI :	Ref.
- Fuente 150 ml	30	910AAC
- Fuente 250 ml	50	910AAD
- Fuente 300 ml	55	910AAB
- Tapa para fuente		910AAF



COPA BLANCA diam : 106 - AI : 15
Ref : 910AJA

COPA para queso "fresco demoldado" (no se sella) - caja de 1000



Réf.	Ø en mm	Altura útil	Número / Caja
910AAP	85	30	1000
910AAN	85	40	1000
910AAO	Tapa		1000

COPELA LIGERA de poliestireno translúcido, para "St Marcellin" madurado.
(no se sella)

Diámetro alto : 90 ; bajo : 70 ; Altura : 30 Ref : 910AAK



CAJITA ALVEOLO para un queso (fondo estampado + tapadera de bisagra con clips de cierre)



Ref.	Ø en mm	Altura útil	Materia	Número / Caja
910ABT	80	30	PET	960
910ABU	93	31	PET	750
910AEA	93	39	PET	740
910ABW	93	43	PET	480
910ABX	93	58	PET	440
910ABY	93	75	PET	420
910ABZ	110	53	PET	760
910AHB	L = 160 ; l = 50		PET	900

CAJITA DOBLE ALVEOLO para dos quesos (fondo estampado+ tapadera de bisagra con clips de cierre)

Ref.	Ø en mm	Altura útil	Materia	Número / Caja
910AEB	60	31	PET	1260



BARQUETAS DE POLIESTIRENO EXPANDIDO

BARQUETAS

Barquetas termoformadas de poliestireno expandido de color negra o marrón.

<i>Ref</i>	<i>Color</i>	<i>Dim. fondo En mm</i>	<i>Dim encima En mm</i>	<i>Cantidad por caja</i>
910CAA	Negra	100x65x15	135x100x21	1200
910CBA	Negra	90x90x16	135x135x19	1000
910CBB	Marrón	90x90x16	135x135x19	1000
910CCA	Negra	140x95x18	180x135x17	1000
910CDA	Negra	180x90x160	225x135x17	1000



910CAA



910CBB



910CBA



910CCA



910CDA

BARQUETAS DE MADERA

BARQUETAS DE MADERA TERMOFORMADAS

Estándar de álamo desnudo. Por encargo, con papel sulfurado pegado en el interior.

	<i>Dim. fondo En mm</i>	<i>Dim encima En mm</i>	<i>Cantidad por paquete</i>	<i>Cantidad por caja</i>
910ACP	120X55 al 20	150X85	180	2160
910ACD	150x60 al 15	172x77	240	1440
910ACN	186x50 al 21	215x80	200	1800
910ACK	60X120 al 9	133x72	250	2250
910ACY	107x105 al 18	130X135	160	1440
910ACX	Diam. 80 al 30		-	1600



910ACP



910ACX



910ACN



910ACK



910ACY



910ACD

CAJA DE MADERA PARA CAMEMBERT

CAJA REDONDA CON TAPA PARA CAMEMBERT

Madera de álamo grapado.

Fondo diámetro : 108 mm Altura : 25 mm
Tapa diámetro : 112 mm Altura : 20.5 mm

Ref : 910ACJ Envase de 320 cajas + tapas.



Etiquetado de las tapas a partir de 10 000 cajas – Consultarnos.

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

BOLSAS EN FAJOS



BOLSAS EN FAJOS

Grueso 13 micrones, semiopaco.
Caja de 6 fajos de 500 sea 3000 bolsas.

Formato : L 17 cm x P 22 cm
Ref : 911AEA



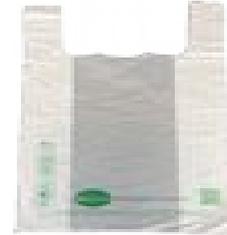
Formato : L 23 cm x P 31 cm
Ref : 911AEB

BOLSAS DE VENTA

BOLSAS CON ASAS

Grueso 13 micrones , biodegradable.
Caja de 20 fajos de 100 sea 2000 bolsas..

Formato : Ancho. 26 cm x Fuelle 6 x Altura 45
Ref : 911ADF Color : verde o blanco + impresión comodín



911ADF



911ADC

BOLSAS DE PLASTICO REUTILIZABLES Y RECICLABLES

Grueso 50 micrones,
Caja de 5 fajos de 100 sea 500 bolsas.

Formato : Ancho 27 cm x Fuelle 14 x Altura 48
Ref : 911ADC Color : blanco + impresión comodín

**NUEVO
BOLSAS DE PLASTICO
CONFORME
A LA NORMA
BOLSAS DE CAJA**



911DAC

BOLSAS PAPEL KRAFT

Formato : Pequeña bolsa Ancho 16 cm x Fuelle 10 x Altura 28
Materia : Papel kraft blanco. Sin asa.
Ref : 911DAC **Caja de 1000**

Formato : Grande bolsa Ancho 26 cm x Fuelle 14 x Altura 29
Materia : Papel kraft crudo. Con asas platas.
Ref : 911DAB **Caja de 250**



911DAB

TAPON ENTITADOR / TINTA ALIMENTARIA

Cartucho para codificador Neumático

Tinta alimentaria
Aplicación : opérculas, fondos de cajas metálicas.

Ref : 200EAD



Tapón + caja completa

Aplicación : - fecha + fecha de caducidad
- aroma fruta en tapadera de aluminio, papel, cápsula PE-PS etc...

Ref : 200EAA



ETIQUETADORAS

Etiquetadora de cifras solas en 2 líneas de 10 cifras

Impresión negra

Ref : 200DAF

Etiquetadora de letras y de cifras :

1 línea de 10 letras arriba y 1 línea de 10 cifras abajo

Impresión negra

Ref : 200DAR

Para yogures, permite indicar el nombre de la fruta

Para los quesos, permite indicar el nombre de éste, o de la especie.

Kit para etiquetadora 200DAF (cifras) :

Etiqueta blanca con 2 líneas imprimidas en rojo :

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

Ref : 200DAH



Compuesto de 10 rodillos de 1000 etiquetas + 1 entintador

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

Ref : 200DAJ

Kit para etiquetadora 200DAR (letras y cifras) :

Etiqueta blanca con la 1ª línea virgen y la 2ª línea imprimida en rojo

ABCDEFGHIJ
A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LE :
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Ref : 200DAL

Compuesto de 10 rodillos de 1000 etiquetas + 1 entintador

ABCDEFGHIJ
A CONSOMMER JUSQU'AU
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Ref : 200DAN

Kites etiquetas blancas, sin inscripción :

Réf : 200DAP

Compuesto de 10 rodillos de 1000 etiquetas + 1 entintador

ETIQUETAS DE IDENTIFICACION



200DAE

Etiqueta de materia sintética para identificar las pilas de parrillas

Materia impermeable y irrompible.

Dimensiones : 100 x 150 mm.

Con un orificio de 40 mm de diámetro.

Paquete de 250 etiquetas

Ref : 200DAE

Dimensiones : 60 x 187 mm.

Paquete de 500 etiquetas.

Ref : 200DAU



200DAU

ETIQUETAS DE VENTA

Etiqueta blanca en forma de escudete

Con aguja de acero inoxidable.

Dimensiones : 6 x 8 cm.

De PVC para contacto alimentario.

Ref : 200DAT

200DAT



Etiqueta blanca

Dimensiones : 6 x 8 cm.

Permite apuntar el precio con un sistema de ruletas.

Fijación por una pata de inoxidable flexible.

Ref : 200DAD

200DAD



200DCC

Etiqueta blanca rectangular

Sin pica, a poner con o sin soporte.

Dimensiones : 6 x 8 cm.

De PVC para contacto alimentario.

Ref : 200DCC



200DCD

Etiqueta plancheta rectangular

Sin pica, a poner con o sin soporte.

Dimensiones : 6 x 8 cm.

De PVC para contacto alimentario.

Ref : 200DCD

Etiqueta pizarra rectangular

Sin pica, a poner con o sin soporte.

Dimensiones : 10,5 x 7 cm.

De PVC para contacto alimentario.

Escritura rotulador blanco o tiza.

Ref : 200DCE

200DCE



Soporte etiqueta blanca

De PVC para contacto alimentario.

Ref : 200DCA

200DCA



Rotulador bolígrafo blanco para escribir en las etiquetas.

Punta media, se borra con un trapo húmedo.

Ref : 200DAB

Rotulador bolígrafo negro para escribir en las etiquetas

Punta media, se borra con alcohol.

Ref : 200DAC

ESTANTERIA DE PLASTICO

Estantería de plástico

Longitud : 920 mm – Anchura: 450 mm.
 Altura total 1840 mm.
 Altura entre cada nivel : 370 mm.
 5 niveles de 50kg de carga. Color : Beige.
 Calidad : Contacto alimentario, montaje muy fácil y muy rápido.

Ref : 201EAA



201EAA



201GAA

Pies de acero inoxidable

Eleva la estantería de 10 cm
 (para estantería 201EAA)

Ref : 201EAB

ESTANTERIA DE ALUMINIO

Estantería de aluminio anodizado

Estructura de aluminio 4 niveles con estantes de polipropileno.
 Longitud : 935 mm – Anchura: 555 mm – Altura : 1750 mm.
 Estantes extraíbles y lavables en una lavadora.
 Altura de los niveles ajustables.
 Capacidad 60 kg por nivel.
 4 pies gatos ajustables.

Ref : 201GAA

ESTANTERIAS DE ACERO INOXIDABLE

Estanterías llenas de acero inoxidable

Empernar en la pared, anchura 300 mm con consolas.
 Plinto detrás de 40 mm.
 Longitud 600 mm

Ref : 201EBA

Longitud 1200 mm

Ref : 201ECA



Estanterías modulares de acero inoxidable

Dimensiones : 1200 mm x 450 mm x al 430 mm.
 Carga admisible por estante : 50 kg.
 Concebida para ensamblarlas fácilmente entre ellas por fijación con pernos para formar un lineal.
 Ref : 201EDA

Base de inoxidable para estantería modular 201EDA

Dimensiones : 1200 mm x 450 mm x al 160 mm.
 Carga admisible 50 kg.
 Concebida para ser ensamblada fácilmente con un estante 201EDA por fijación, puede servir como estantería.
 Montada con 4 gatos ajustables para una buena estabilidad del conjunto.

Ref : 201EDB

Pies ajustables para estanterías : conjunto de 4

Aconsejados para nivelar y para una buena estabilidad del conjunto.

Ejemplo foto ; se compone de una base 201EDB y de tres estanterías 201EDA. Ref : 201EEA

PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA LA QUESERIA

CUIDADO : nunca mezclar un producto ácido con un producto alcalino.
Utilizar las protecciones adecuadas para la dosificación de detergentes.
(Cuerpo: botas y delantal, manos: guantes, ojos: máscara o gafas.)

Todos los productos de limpieza y desinfección en este catálogo cumplen con el Anexo II de las especificaciones del 15/01/10 para edificios e instalaciones de producción orgánica.

LIMPIEZA MANUAL PARA FREGADERO

BASO MANUCLEAN Detergente neutro muy desengrasante (líquido).

Bidón de 5 kg
Ref : 100ACB

Uso : Para el lavado del pequeño material

**Más eficaz
Muy desengrasante**



ALCALIN



BASO CTC Detergente desinfectante (clorado) alcalino (líquido).

Bidón de 25 kg
Ref : 100ABN

Uso : En remojo (lavado manual) o circulación o aspersión.
Limpieza de todo material de inoxidable, moldes, telas para quesos, barreños, cubos, paredes, suelos... a temperatura inferior a 60°C.
(para el aluminio y el galvanizado : no sobrepasar 35°C durante 10 min).

BASO CHLOR DD Detergente desinfectante (clorado) alcalino (en polvo).

Bolsa de 25 kg
Ref : 100AAC

Uso : En remojo (lavado manual) o circulación.
Limpieza de todo el material de inoxidable, moldes, telas para quesos, barreños, cubos, paredes, suelos... a una temperatura entre 40 y 45°C.
Limpieza de las mantequilleras de inoxidable a 60°C después aclarado en caliente.
(para el aluminio y el galvanizado: limpieza a temperatura baja).



BASO METAL Detergente alcalino (líquido).

Bidón de 29 kg
Ref: 100AAA

Uso : Lavado de pasteurizador, intercambiador de placas.
Teme la helada.

ACIDO

BASO SEPTACID Detergente desincrustante ácido (líquido).

Bidón de 28 kg
Ref : 100AAF

Uso : En remojo (lavado manual) o circulación o aspersión.
Limpieza de todo el material de inoxidable y de todo el pequeño material de quesería (moldes, barreños, cubos...) a temperatura entre 50 y 65°C.
Concebido para limpieza en armario, lavadora y en túnel.



INDAL MSP Detergente desincrustante ácido (líquido).

Bidón de 22 kg
Ref : 100AAE

Uso : En remojo (lavado manual) o circulación o aspersión.
Limpieza de todo el material de inoxidable y de todo el pequeño material de quesería (moldes, barreños, cubos...) a temperatura entre 50 y 65°C.
Concebido para limpieza en armario, lavadora y en túnel.
Detergente eficaz contra la pegadura. Pobre en ácido fosfórico.

DESINFECTANTE

ARVO 21 SR *Desinfectante de superficie alcohólico bactericida (líquido).*

Uso: Se utiliza puro en aspersión o remojo.
Sin aclarado



Bidón de 4,5 kg
Ref : 100ABR



TOALLITAS DESINFECTANTES ARVO 21 SR

De uso único, sin aclarado.

Caja de 200 toallitas
Ref : 100ABQ

ARVO SEPT *Desinfectante con propiedades bactericidas y fungicidas (mohos) (líquido).*

Uso : Aplicar sobre superficies previamente lavadas
(con un ácido y/o una base) y aclaradas.

En remojo, circulación o aspersión.

Desinfección de todo el material de quesería.

Producto no corrosivo.

PD : Producto mucho más eficaz que el cloro sobre los mohos.



Bidón de 20 kg
Ref : 100AAT



INDAL PERACID 50 *Desinfectante a base de ácido peracético (líquido)*

Uso : Se utiliza en frío ; muy eficaz para desinfectar
por remojo las garras de ordeño, la red de agua y las canalizaciones.
Muy buena degradabilidad para el medio ambiente.

Bidón de 22 kg
Ref : 100ABT

LAVADO DE LAS MANOS

RC MANO SEPT *Jabón antiséptico para las manos (líquido)* Decontaminante, desodorante y suavizante

Bidón de 5 kg
Ref : 100ABX



DISPENSADOR DE JABON

Capacidad : 1 litro (se fija sobre la pared).

Ref : 100AAW

NUEVO
Mas suave para
las manos



DESINFECCION DE LAS MANOS

DESINFECTANTE PARA LAS MANOS *Gel hidroalcohólico* Recarga de 0,8 L.

Ref : 100ABV



DISPENSADOR para recarga de desinfectante para las manos.

Ref : 100ABU



LAVADO DEL MATERIAL DE ORDEÑO

INDAL SUPERMILK *Detergente, desinfectante, clorado, alcalino (líquido).*

Uso : Lavado en circuito, no espumante

Bidón de 24 kg
REF : 100ABP



INDAL PRO TOP *Detergente, desincrustante ácido (líquido).*

Uso : Lavado en circuito, producto no espumante.

Bidón de 24 kg
Ref : 100AAY



LIMPIEZA DE LOS CALDEROS DE COBRE

POLVO DE LIMPIEZA PARA LOS CALDEROS DE COBRE

Cubo de 10 kg

Ref : 100ABD



DETERGENTE ESPECIAL LAVADORA



ULTRA WHITE Detergente, desinfectante (polvo) para lavadora

Uso : Concebido para la limpieza de telas, sacos de desuerado, vestidos de trabajo, guantes y delantales. Adaptado para las toallas de ordeño. Conviene para contacto alimenticio.

Cubo de 8 kg
Ref : 100ABW

DESINFECCION DE AMBIANTE

FUMISPORE ULTRAD HA (no material específico para esta aplicación)

Permite el tratamiento fungicida de los locales y de mangas de ventilación por ultradifusión.

Embalaje en caja de aluminio para

15-30m³

Ref : 100BAB

50-100m³

Ref : 100BAD



BANDEJA DE RETENCION / BOMBAS DOSIFICADORAS

BANDEJA DE RETENCION

Conviene para 1 bidón de 20 a 30 kg, detergente alcalino o ácido.
Incluye 1 bandeja + 1 rejilla de inoxidable.

Ref : 154IAE



BOMBA DOSIFICADORA 100 ML Para bidón de 20-29 kg

Ref : 100ABC

BOMBA DOSIFICADORA 10 ML Para bidón de 5 L

Ref : 100ABA



100ABA



100ABC



154IAE

CUIDADO :
nunca mezclar un producto ácido con un producto alcalino

PINTURA

PINTURA ANTIFUNGICA (Especial para sala de fabricación : paredes y techo)

Concebida para las queserías, salas de envase, cámaras. Permite la protección de las superficies contra los mohos.

Pintura acrílica brillante, blanca

Rendimiento : 10 m² por litro y por capa (aplicación en 2 capas).

Secado entre dos capas 8 horas

Dilución : con agua

Soportes compatibles : Cemento, hormigón, fibrocemento seco, yeso seco, madera y poliestireno.

(No limpiar el soporte con cloro)

Reconocida eficacia
contra los mohos

Acondicionamiento : 4 litros

Ref : 113ADA



PULVERIZADOR MANUAL



045GCA

PULVERIZADOR 1 LITRO

Completamente lavable.

Ref : 045GCA



045GAB

PULVERIZADOR ALIMENTARIO 1.5 LITROS

Calidad alimenticia. Conviene para pulverizar ceniza líquida, colorante y solución de maduración.

Ref : 045GAB

CAÑÓN DE ESPUMA

Permite producir y pulverizar espuma en las paredes, suelos y materiales, de un detergente alcalino o ácido sumado de un agente espumoso.

CAÑÓN DE ESPUMA DE PLASTICO 8 LITROS

Funciona sin aire comprimido.

Ref : 114KEA

CAÑÓN DE ESPUMA DE ACERO INOXIDABLE 24 LITROS

Funciona con aire comprimido (4 bares).

Incluyendo un manómetro, de una lanza de acero inoxidable 75 cm + manguera de 9 m.

Ref : 114KDA

Precio : 611.00 €



114KEA

ADITIVO PARA CAÑÓN DE ESPUMA BASO M 32 Coadyuvante de limpieza auto-espumoso (líquido). Bidón de 20 kg

Dosificación a 2 % con detergente ácido o alcalino.
Temperatura de uso 25° a 30°C.

Ref : 100ABB



114KDA

CENTRAL DE LAVADO

CENTRAL DE LAVADO

Para alcalino o ácido. A conectar en la red de agua caliente.

Permite mezclar el detergente con el agua caliente a fin de prelavado materiales, suelos, paredes antes el lavado manual.

Válvula abierta = agua caliente + detergente
Válvula cerrada = agua caliente sola

Funciona por venturi.

Ajuste de la dosis por pastilla de reducción

CENTRAL DE LAVADO COMPLETA

Ref : 100AEA (incluye 20 m de manguera + pistola)

CORONA DE MANGUERA

Ref : 100AEB (20 m de manguera de recambio)



Certificado ACSE : incluye 2 válvulas de seguridad anti-polución del agua de la red con el detergente utilizado

BANDEJAS DE REMOJO Y DE LAVADO

PEQUEÑO FREGADERO DE INOXIDABLE

Dim. : Largo. 1600 mm x ancho. 700 mm x altura 850 mm
Incluye 2 bandejas (Dim. : 500 x 500 x 300 mm), un escurridor y una estantería.
Entregado con tubo de desagüe, evacuación ubicada y sifón de plástico.
Se entrega desmontada.

2 bandejas a la izquierda + escurridor
Ref : 114DAA

2 bandejas a la derecha + escurridor
Ref : 114DAB

Opción : grifo tipo ducha
Ref : 114DBA

BANDEJA DE INOXIDABLE GRANDE FREGADERO (sin escurridor)

Evacuación ubicada en la extremidad con conexión para recibir manguera de Ø 30 mm.
Adaptado para recibir parillas 630 x 510 mm.
Med. int. : Largo. 930 mm x Ancho. 610 mm x profundidad 400 mm Altura total : 1000mm
Capacidad : 220 litros

Ref : 114DGA

Opción : pies de inoxidable ajustables Réf : 114DIA

ESCURRIDOR DE ACERO INOXIDABLE para bandejas arriba indicadas

Dimensiones : 650 x 610 mm.
Se cuelga a las bandejas 114DGA y 114DHA.

Ref : 114DJA

BANDEJA DE REMOJO DE PLASTICO

Puede alojar parillas (sin pies) 630 x 510 (aproximadamente 20)

Dimensiones int. alto : largo 730 x ancho 560 x altura 360mm
Dimensiones int. bajo : largo 690 x ancho 510 x altura 360mm
Capacidad : 150 L Color : negro

Ref : 114BAA



Fóto no contractual.
Entregado con estantería.



114DGA



PISTOLA DE LAVADO / CONEXION

PISTOLA DE LAVADO

Permite la limpieza con agua fría o caliente, en forma de niebla o de chorro ancho o concentrado. Muy buenas aislación del mango. Entregado con salida acanalada para manguera diámetro 20 mm o 15 mm. Y acoplador rápido para manguera diámetro 15 mm.

Ref : 115RTA



CONEXION RAPIDA PARA PISTOLA

Para manguera diámetro 15 mm interior.

Ref : 047LRA



LAVAMANOS

LAVAMANOS de acero inoxidable

Con un grifo a mando premontado y un sifón.

- Cuba oblonga.
- Dimensiones : con panel vertical : Altura 600 x Largo. 400 x Prof. 335 mm.
- Mando de llegada de agua por panel frontal.
- Una sola entrada de agua. Con un grifo mezclador que permite ajustar la temperatura del agua.

Con panel vertical y con grifo mezclador

Ref : 114FDA



LAVADORA "quesería de granja"



Bloque-moldes
aperitivo



Cuba 73 L



Repartidores



Botellas de leche de vidrio



Bloque-moldes



Bidones 20 – 30 L



Bandejas

Parillas



Moldes



Realzas



Nuevo cuadro de mando



Cajas
caladas

Ref: 114ARA

Adaptada para el lavado del material de quesería. Fabricación todo de inoxidable. Apertura doble guillotina y con balancín para facilitar la apertura de la puerta. Doble pared. Acabadas interiores angulos redondeados. Facilita el lavado del fin del día.

Seguridad apertura de puerta.

Cuadro de mando electrónico con colocación de temperaturas de aclarado y de lavado.

Dotación 1 cesta 630 x 600 x 100 abierta delante para facilitar el almacenaje.

Características técnicas :

Largo :	742 mm
Prof. (puerta abierta/puerta cerrada) :	1232/852 mm
Alt.(puerta abierta/puerta cerrada) :	2035/1840 mm
Peso :	168 kg
Altura de pasaje :	650 mm
Ciclo :	2/4/6 minutos
Capacidad cava lavado/aclarado :	60 litros/12 litros
Potencia bomba de lavado :	2,2 kW

Potencia calentamiento lavado/aclarado :	9 kW/6 kW
Potencia total :	11,2 kW
Alimentación :	400 Volts 50 Hz 3 hilos+neutro+tierra
T°C de alimentación en agua :	10 à 60°C
T°C de lavado/aclarado :	40 à 70°C/70 à 95°C
Conexión en agua :	20/27 gas
Consumo de agua por ciclo :	5 litros

Opciones :

1) Cesta de inoxidable para moldes a granel
dim. 640 x 510 x alt 315 mm
Ref : 114ABA

2) Cesta soporte en hilo de inoxidable Ø 6 mm para multimoldes, bandejas, repartidores...

Ref : 114ARK



114ATA

LAVADORA GRANDE ANCHURA

Adaptada para el lavado del material de quesería, incluyendo las cubas de cuajado 200 L y 210 L.
Fabricación todo de inoxidable. Doble pared.

Ref: 114ATA

Características técnicas :

Lavado entre 40 y 60°C. Enjuague entre 60 y 90°C.

Consumo de agua: 14 litros por ciclo.

Potencia total de 24 kW.

Capacidad de carga: 1350 x 700 mm altura 680 mm.

Dimensiones externas:

- anchura: 1520 mm.

- profundidad (puerta abierta/puerta cerrada): 1235 mm/890 mm.

- altura (puerta abierta/puerta cerrada): 2080 mm/1760 mm.

Peso: 200 kg.

Alimentación: 400 voltios, 50 Hz 3 hilos+neutro+ tierra.

LAVADORA PARA CARRITO

Esta máquina de lavar está concebida para recibir un carrito cargado de diverso material.

La reserva de solución de lavado situada bajo el nivel del suelo está calentada a 60°C por una resistencia de 9 kW.

Los tiempos de lavado, escurrido y aclarado son ajustables.

Ref : 114AFA

Dimensiones exteriores

Anchura : 980 mm

Profundidad : 1050 mm

Altura : 2500mm

Dimensiones interiores utiles

Anchura : 500 mm

Profundidad : 635 mm

Altura : 1820 mm

Carritos de material para lavadora :

Ref : 050HGC



114AFA

CEPILLOS

Calidad fibras de poliéster

CEPILLOS DE MANO

Empuñadora estrecha, fibras duras
Empuñadora estrecha, fibras flexibles

Ref : 115PCA
Ref : 115PEA



CEPILLO DE SUELO Y LAVA - PUENTES

CEPILLO 30 cm cerdas cortas, fibras duras (longitud 30 mm)
CEPILLO 50 cm fibras flexibles (longitud 60 mm)

Ref : 115GBA
Ref : 115HAA

ESCOBAS RECTAS

26 cm, cerdas largas, fibras flexibles (longitud 90 mm)
26 cm, cerdas largas, fibras duras (longitud 90 mm)

Ref : 115KCA
Ref : 115KDA

CEPILLOS PARA TANQUE DE LECHE

Fibras flexibles
Fibras duras

Ref : 115LAA
Ref : 115LBA



RACLETAS DE ESPUMA

50 cm, goma espuma negra
Goma de espuma de cambio 50 cm
70 cm, goma espuma negra
Goma de espuma de cambio 70 cm

Ref : 115MCA
Ref : 115MDA
Ref : 115MAA
Ref : 115MBA

MANGOS

Mango blanco de fibra de vidrio para racleta 1.40 m Ref : 115RAA
Mango azul de fibra de cristal para cepillo 1.30 m Ref : 115RBA

SOPORTES PARA ESCOBAS

Longitud : 51.5 cm para colgar 3 mangos

Ref : 115SMA

LOTE DE 3 GANCHOS para vestidos (se pone en el soporte para escobas)

Ref : 115SMB



115MEA

RACLETA DE MANO Longitud 25 cm Ref: 115MEA

RACLETA CON MANGO Longitud 25 cm Ref : 115MEB



115MEB

ESCOBILLONES con varilla de inoxidable

PARA LIMPIAR LOS TUBOS

Ref	Diámetro
Ref : 115SAA	10 mm
Ref : 115SBA	20 mm
Ref : 115SCA	30 mm
Ref : 115SDA	40 mm

Ref	Diámetro
Ref : 115SEA	50 mm
Ref : 115SFA	60 mm
Ref : 115SGA	70 mm
Ref : 115SHA	80 mm

Escobillón para limpiar los tubos de ensayo
Diam : 20 mm
Ref: 115SJA

VARILLA ROSCADA para escobillón 1 m, de inoxidable

Ref : 115SKA

ALARGADERA para varilla 1 m, de inoxidable.

Ref : 115SLA



BOTAS

En PVC nitrilo, color blanco, especiales para queserías.

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

SOPORTE DE BOTAS

Permite el secado de dos pares de botas.
De inoxidable. Se fija sobre la pared.
Ref : 199AAR



ZUECOS ligeros abiertos por detrás

En E.V.A, color blanco, lavable a 50°C.

36	199BBA	42	199BBG
37	199BBB	43	199BBH
38	199BBC	44-45	199BBJ
39-40	199BBE	46	199BBK
41	199BBF	47	199BBL



ZUECOS cerrados por detrás

En P.V.C, color blanco.

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



ZUECOS de PIEL abiertos por detrás

Empeine de piel, suela gruesa antideslizante, color blanco.

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



MOCASINES

Empeine de piel, suela gruesa antideslizante, con puntera de seguridad, color blanco.

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



ROPAS DE TRABAJO

DELANTALES

Delantal poliuretano

Color : blanco, con cinturón ajustable y fijación por detrás por un elástico.

Ref : 199CCQ

Con tirantes en X, de nitrilo, altura : 115 cm
(buena resistencia, modelo grueso) Color blanco.

N.B : Ojetes de inoxidable

Ref : 199CCO

Con tirantes en X, de nitrilo, altura : 130 cm
(buena resistencia, modelo grueso) Color blanco.

N.B : Ojetes de inoxidable

Ref : 199CCP



199CCO/199CCP

CAMISETA BLANCA

Materia : 100% Algodón.

	Talla	Ref.
S	Talla 1	199KAB
M	Talla 2	199KAC
L	Talla 3	199KAD
XL	Talla 4	199KAE
XXL	Talla 5	199KAF

BATAS BLANCAS

Materia : 67% poliester, 33% Algodón – Tergal – Con botones de plástico.

	Talla	Ref
36-38	Talla 0	199HAA
40-42	Talla 1	199HAB
44-46	Talla 2	199HAC
48-50	Talla 3	199HAD
52-54	Talla 4	199HAE
56-58	Talla 5	199HAF

CHAQUETAS BLANCAS

Materia: 100% Algodón. Con botones de plástico.

Talla	Ref
36/38	199IAD
40/42	199IAF
44/46	199IAJ
48/50	199IAN
52/54	199IAR
56/58	199IAV

PANTALONES BLANCOS

Materia: 100% Algodón. Con botones de plástico.

Talla	Ref
38	199JAD
40	199JAF
42	199JAH
44	199JAJ
46	199JAL
48	199JAN
50	199JAP
52	199JAR
54	199JAT
56	199JAV
58	199JAX



GORROS BLANCOS

Materia : 100% Algodón

Talla	Ref	Circunferencia de cabeza	Talla	Ref	Circunferencia de cabeza
1	199AKB	52 cm	4	199AKE	62 cm
2	199AKC	56 cm	5	199AKF	66 cm
3	199AKD	60 cm			

ROPAS DE TRABAJO DESECHABLES

GORRO

No tejido, blanca. Bolsa de 100.
Ref : 199LAY

BATA VISITANTE

De plástico polietileno opaco ; por unidad.
Ref : 199HBA

BATA VISITANTE

De fibra polietileno tejida respirable ; por unidad.
Ref : 199HAQ

DELANTAL

De polietileno blanco, bolsa de 100.
Dim : 80 x 125 cm.
Ref : 199FAY

COBREZAPATOS

Suela polietileno azul, bolsa de 25 pares.
Ref : 199RAB



GUANTES / MASCARAS

GUANTES DESECHABLES

Vinilo natural, empolvado. Caja de 100.

Talla 6/7
Talla 7/8
Talla 8/9
Talla 9/10

Ref : 199GBA
Ref : 199GBH
Ref : 199GBI
Ref : 199GBJ



GUANTES DE LAVADO

GUANTES longitud : 40 cm Buen aislamiento : muy flexibles.

Pequeño	Talla 8	Ref : 199GAI
Mediano	Taille 9	Ref : 199GAJ
Grande	Talla 10	Ref : 199GAK

MASCARA DE PROTECCION DE LOS OJOS

Para el uso de detergentes y otros productos peligrosos.
por los ojos.
Permite el uso de gafas graduadas bajo la máscara..

REF : 199GAL



SECADO

DISTRIBUIDOR

de rollo de papel de devanado central.
Dimensiones : Diam. 180 mm al. 200 mm.
Ref : 205BAA



205BAA



PAPEL ABSORBANTE PARA MANOS

Doble espesor.

Para distribuidor arriba indicado (Ref : 205BAA)

Ref : 205AAA

Color blanco, 450 hojas medidas 20 x 23 cm.



205FBA

205AAA

BOBINA SECADO

Color blanco, 1000 hojas medidas 36 x 23 cm.

Ref : 205FBA

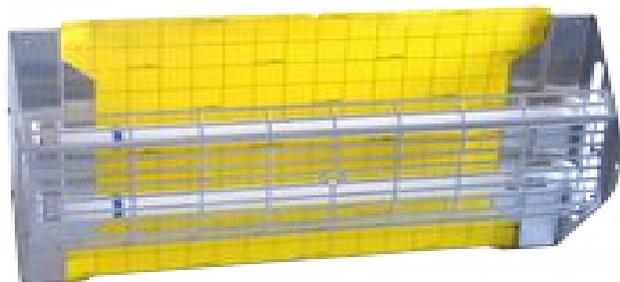
EXTERMINADORES DE INSECTOS

EXTERMINADOR POR PLACA DE PEGA de acero inoxidable

Modelos	Potencia En VATIOS	Superficie de tratamiento	Número y Potencia de la lámparas	Ref
Mediano	30	15 a 25 m2	2 x 15 W	109ALA
Grande	40	30 a 50 m2	2 x 18 W	109ALB

LAMPARAS DE RECAMBIO Y PLACAS DE PEGA				
Potencia		Dim. en mm		Ref
15 W	para aparato 109ALA	450 mm		109BDA
18 W	para aparato 109ALB	600 mm		109BEA
PLACA DE PEGA	para aparato 109ALA	395*310 mm		109ALD
	por paquete de 6 placas			
PLACA DE PEGA	para aparato 109ALB	540*310 mm		109ALE

A fijar en la pared, o a suspender al horizontal



NUEVO
Menos proyecciones de restos

EXTERMINADOR POR ELECTROCUCION de acero inoxidable

Modelos	Potencia En VATIOS	Potencia rejilla en VATIOS	Superficie de tratamiento	Número y potencia de las lámparas	Ref
Pequeño	16	33	5 a 10 m2	2 x 8 W	109AIA
Mediano	30	33	15 a 25 m2	2 x 15 W	109AJA
Grande	40	33	30 a 50 m2	2 x 18 W	109AKA

LAMPARAS DE RECAMBIO					
Potencia		Dim. en mm			Ref
8 W	para aparato 109AFA/109AIA	300 mm			109BFA
15 W	para aparato 109ADA/109AJA	450 mm	después 01/01/10		109BDA
	para aparato 109ADA	300 mm	antes 31/12/09		109BDB
18 W	para aparato 109AEA/109AKA	600 mm			109BEA



Para una buena eficiencia, es aconsejado cambiar las lámparas todos los 16 meses de media.

CAJAS DE TRANSPORTE

CAJAS AGUJERADAS blancas 600 x 400 mm (exteriores)

Altura en mm :	Exterior	interior	Ref
	55	50	154JAA
	90	78	154JBB
	135	115	154JBC
	200	195	154JAD



CAJAS LLENAS blancas 600 x 400 mm (exteriores)

Altura en mm :	Exterior	interior	Ref
	55	50	154IAA
	90	85	154IAB
	120	115	154IAC
	170	165	154IAD



TAPA blanca para cajas 600 x 400 Ref: 154GAA

CAJA LLENA blanca 11 litros

Dim. Int./ Ext. en mm : Long: 365/397 anchura : 265/292 Altura: 118/120
Ref : 154FSA



TAPA blanca para caja llena 11 litros Ref: 154FSB



CAJA DE ESCURRIMIENTO PARA CUAJADA

(Ver página 65).
Dimensiones ext. 600 x 400 al 155 mm.
Perforación en ángulo y reguera para evacuación del suero.
Se empila para escurrido y se encaja para prensada (con 10 a 12kg de cuajado mínimo).

Ref: 154MAB



BANDEJAS DE PRESENTACION

Bandeja 3 L Dimensiones : 350 x 235 x 73 Color : blanco
Bandeja sola Ref : 154LKA
Tapadera sola Ref : 154LKB
Rejilla Ref : 154LLA



Bandeja 5 L Dimensiones : 435 x 285 x 80 Color : blanco
Bandeja sola Ref : 154LAA
Tapadera sola Ref : 154LCB
Rejilla Ref : 154LBA



Bandeja 8 L Dimensiones : 490 x 335 x 80 Color : blanco
Bandeja sola Ref : 154LGA
Tapadera sola Ref : 154LHB
Rejilla Ref : 154LDA



Bandeja 10 L Dimensiones : 540 x 385 x 80 Color : blanco
Bandeja sola Ref : 154LEA
Rejilla Ref : 154LFA

CAJITAS PARA QUESOS



CAJITA DE PLASTICO para la maduración o la venta de quesos

Dim : 315 x 235 x 40
Empacables y apilables – Fondo agujereado
Ref : 910AAZ

CONTENEDORES ISOTERMOS PARA LIQUIDO

Isotermo.
Capacidad para contacto alimenticio.
Con grifo.
Se abre por la encima.
Se limpia facilmente gracias a su junta amovible

COLOR SEGUN ENTREGA

Capacidad 19 litros Peso : 6 kg.
Dim. ext. : L x an x al : 295 x 465 x 460 mm.
Ref : 180CAA

Capacidad 25 litros Peso : 8 kg.
Dim. ext. : L x an x al : 310 x 455 x 588 mm.
Ref : 180CBA

*Para la venta de
leche al detalle*



CAJA ISOTERMA

CAJA ISOTERMA GELBAC

Dim. ext. : L 600 x an 400 x al 460. Dim. int. : L 502 x an 302 x al 322.
Peso : 12 kg. Carga admisible: 20 kg.
Ref : 180BCA

CAJITA apilable perforada para caja 180BCA.
Color : azul. Ref : 180BDA.

Una caja isoterma aloja 3 cajitas.

Placa eutéctica (-3°C) para caja arriba indicada.
L 480 x an 280 x al 33 mm.
Ref : 180BFA



CONTENEDOR ISOTERMO

Contenedor de 150 litros no refrigerado

Capacidad : 148 litros
Dim. Int. : Anch. 430 x Prof. 650 x Al. 530 mm.
Dim. Ext. : Anch.570 x Prof. 790 x Al. 720.5 mm.
Peso vacío 23 kg.
Apertura frontal.
Puede alojar cajas 600 x 400 mm.
Ref : 180AAA

Guías de acero inoxidable

Para facilitar el arreglo de las cajas 600 x 400 x al 55 mm.
Ref : 180ACA

Placa eutéctica (-3°C)

Dim. L 530 x P 320.5 x al 30 mm.
Ref : 180ABA



NB : Contenedor entregado sin caja

CAJAS ISOTERMAS REFRIGERADAS DE TRANSPORTE

Características :

Las cajas son equipadas de un compresor frigorífico 12 y 230 Voltios.
Son aparatos simples y económicos que producen un frío entre +2 y +5°C. Funcionan en autonomía en la batería de su vehículo si circula alrededor de 2 horas. El suelo interior de las cajas es de acero inoxidable, el exterior en acero lacado blanco.
Desde 647 litros las cajas isotermas son equipadas de una caja de mando deportada, de frío ventilado.

LEGISLACION :

El cofre 200L ref 190DAA es considerada como arca y no como caja. No puede ser utilizada a más de 80 km del domicilio.

Las cajas de capacidad superior a 647 L son conformes a la legislación del transporte bajo temperaturas dirigidas y pueden ser entregadas con una certificación de conformidad ATP.

Ref : 190GIA



190DAA

PUESTO DE MERCADO

Vitrina ligera a poner en caballetes o en una mesa
Desmontable en 6 piezas. Alimentación 220V / 50 Hz
Dimensiones : 990 x 880 x 460 mm peso total 59 kg

Ref : 200CAB



Cofres y cajas amovibles refrigeradas

Volumen	Vehículos	Ref
200 L	- Citroën C15, Berlingo y Partner - Renault Kangoo - Fiat Doblo - Ford Courier - Volkswagen Caddy - Opel Combo Dim. exteriores : L. 74 x P. 83 x Al. 96 cm	190DAA
647 L	- Citroën C15, Berlingo y Partner - Renault Kangoo - Fiat Doblo - Opel Combo - Ford Courier - Volkswagen Caddy	190GAA
800 L	- Citroën C15, Berlingo y Partner - Renault Kangoo - Fiat Doblo - Opel Combo - Ford Courier - Volkswagen Caddy	190GBA
956 L	- Citroën C15 alargado, Berlingo alargado y Jumpy - Renault Kangoo alargado - Peugeot Partner alargado y Expert - Fiat Doblo y Scudo	190GCA

OTRAS CAPACIDADES POR ENCARGO

Opciones específicas 190DAA

Rejilla + fijaciones Ref : 190FBA
Rejilla suplementaria Ref : 190FCA

Opciones para 190GAA a 190GFA

- Rejilla de inoxidable + 4 fijaciones Ref : 190BCI
- Rejilla de inoxidable sola Ref : 190BDA
- Enchufe que permite volver la caja amovible Ref : 190BGA

VITRINA MONTADA EN REMOLQUE

Mejora presentación, sus productos son más visibles.
Incluye 2 ventanillas correderas, 1 estantería de inoxidable y una bandeja de presentación de 1 m, a poner adelante.
Colocación digital de la temperatura. Frío mezclado.

Potencia grupo : 171 Vatios
Alimentación 230V 2F +T
Longitud : 2.30 m
Superficie de vitrina (L x a x Al) : 136 x 68 x 52 cm

Ref : 200CJA

Opciones :

- Antirrobo
- Falda plastificada (imprimida en opción)
- Parasol
- Rueda de socorro
- Iluminación LED



MATERIAL DE CONTROL MATERIAL DE LABORATORIO

MEDIDA DE ACIDEZ

- 133AAA **Acidímetro** 0/100°D
 133AAF **Jeringuilla 10 ml**
 133AAG **Fenolftaleína frasco cuentagotas de 60 ml**
 133AAJ **Soda Dornic en 1 L**
Kit acidez 133AAA + 133AAF + 133AAG + 133AAJ
- 133AAB **Columna de recambio** 10 ml para acidímetro
 133AAC **Punta de transcurrido de recambio** de vidrio
 133ABA **Tubo de descarga** de recambio, de caucho
 133AAD **Pipeta leche** 10 ml de vidrio



133AAA

133AAJ

MEDIDA DE PH



134ABB



134AAT



134AAG



134AAI

- 134ABB **Téster de pH monobloque portátil** para leche y yogur con sonda de t°C integrada. No conviene para un queso a pasta dura .
- 134AAT **pH-metro portátil estanco** HI 9125
 Proporcionado con un electrodo 134AAE para líquido (agua, leche, suero)
 Con maleta, sonda de temperatura, soluciones tampones.
- 134AAL **Electrodo gelificado de penetración (leche, yogur, queso)** (FC 200B)
 Para pH metro HI 9024, 9025, 9124, 9125
- 134AAE **Electrodo Epoxy para líquido (agua, leche, suero)** (HI 1230 B)
 Para pH metro HI 9024, 9025, 9124, 9125
- 134AAW **Sonda de temperatura** para pH metro HI 9124, 9125
- 134AAG **Solución tampón pH 7** 500 ml
 134AAH **Solución tampón pH 4** 500 ml
 134AAI **Solución de conservación KCl** 250 ml
 134AAJ **Gotero para enjuaga** 500 ml

MEDIDA DE TEMPERATURA

- 136ABM/ABN **Termómetro** para quesería **0 a 60°C/0 a 120 °C**
 136ABO **Funda de plástico** para termómetro arriba indicado
- 136AAF **Termómetro de laboratorio** -10 a +110°C
- 136ABI **Termómetro portátil electrónico**
 -20 a +150°C con + o - 0.3°C
- 136AAN **Termómetro de pared** longitud 40 cm -30 a + 60°C
 136AAO **Termómetro de pared** MINI MAXI longitud 21 cm



136ABM

136ABN+136ABO



136ABI

TERMOMETROS PARA CUBAS DE FABRICACION

- 136ABF **Termómetro estanco y sumergiendo 300 mm** alimentación por pila
 136ABG **Termómetro estanco y sumergiendo 500 mm** alimentación por pila
 136ABH **Termómetro estanco y sumergiendo 800 mm** alimentación por pila
 136AAR **Soporte de inoxidable** para fijación al borde de la cuba
 136AAJ **Termómetro registrdor para cuba de pasteurización**
 Grabación diaria o semanal
 Alimentación por pilas
 Sonda PT 1000, longitud por encargo
 Dedo de guante de inoxidable
 136AAL **Disco para termómetro registrador**
 Diario/Caja de 100
 136BHA **Disco para termómetro registrador**
 Semanal/Caja de 100



136AAJ



136ABF

MEDIDA DE DENSIDAD

- 141AAA **Densímetro** escala 1000/1300
 141AAB **Lacto densímetro de QUEVENNE**

MEDIDA DE HIGROMETRIA

- 142AAC **Higrómetro capilar**
 142AAG **Psicrómetro** Termómetro seco/Termómetro húmedo de lectura directa



142AAC

RECIPIENTES PARA MEDIDA Y TOMA DE MUESTRAS



143AAH



143AAB

- 143AAA **Vaso graduado Polypro** 100 ml
 143AAB **Vaso graduado Polypro** 250 ml
 143AAC **Vaso graduado Polypro** 1000 ml
 143AAD **Probeta graduada Polypro** 25 ml
 143AAE **Probeta graduada Polypro** 50 ml
 143AAF **Probeta graduada Polypro** 100 ml
 143AAG **Probeta graduada Polypro** 250 ml
 143AAH **Probeta graduada Polypro** 500 ml
 143AAI **Probeta graduada Polypro** 1000 ml
 143ABK **Frasco estéril 30 ml** por paquete de 100

BALANZAS

- 138AAA **Balanza de laboratorio** Peso máximo : 2000 g Precisión de 0.1 g
 138AAO **Balanza de producción de inoxidable**
 Peso máximo : 30 kg Precisión de 10 g (ver página 65)
 138AAP **Homologación** por la venta, por balanza 138AAO

138AAA



DESECADOR / HUMIDIMETRO

- 138AAJ Medida del extracto seco 15 min desde una muestra de 5 g de producto a comprobar
 138AAK Copela de aluminio de recambio (caja de 80 copelas)



138AAJ

ESTUFA PARA LABORATORIO



Para controles bacteriológicos y pruebas de conservación (20/30/37°C)

Volumen interior : 65 litros

Dimensiones exteriores : Anchura : 465 mm
 Profundidad : 540 mm
 Altura : 825 mm

Uso en caliente hasta 40°C, precisión +/- 1°C.

Uso en frío de 14 a 20°C hasta 10°C en temperatura ambiente

Ref : 139BBA

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

TRATAMIENTO DEL AGUA PARA GANADERIAS, SALAS DE ORDEÑO Y QUESERIAS

El tratamiento del agua por rayo UVc es :

- _ Reconocida eficacia contra Pseudomonas fluorescens.
- _ Acción contra los virus importante.
- _ Ninguna modificación fisicoquímica del agua.
- _ Ninguno residuo químico en el agua (ejemplo : cloro).
- _ Ninguno riesgo de sobredosis.
- _ Facilidad de instalación, de control y de seguimiento.

Las reglas a respetar para un tratamiento eficaz :

- _ Asegurar un tratamiento del agua del establo, de la sala de ordeño y de la quesería.
- _ Asegurar una filtración eficaz antes del paso en la lámpara UVc.
- _ Respetar el caudal instantáneo máximo de 3m³/hora (50L/min).
- _ Desinfectar las canalizaciones antes puesto en marcha del tratamiento UVc.
- _ Cuidar y conservar la instalación : filtros, lámpara UVc, cuarzo, tártaro, canalizaciones.

PLANO DE MONTAJE



- 1) Tratamiento UVc 56 vatios caudal max 3000 L/hora. (Ref: 320AAB)
- 2) Tratamiento organoléptico 10 micrones de carbón activo. (Ref: 320ABA)
- 3) Tratamiento micro contaminantes 25 micrones para partículas visibles. (Ref: 320ACA)
- 4) Tratamiento partículas grades 65 micrones para partículas grandes. (Ref: 320ADA)
- 5) Filtro de lavado manual 90 micrones para partículas grandes tipo « arcilla » facultativo si el agua es considerada de buena turbiedad. (Ref: 320ALA)

A) Grifo de entrada agua para que tratar diámetro ¾.
B) Grifo salida agua tratado diámetro ¾.

C) Tubo armazón de acero inoxidable diámetro 20 mm interior.
D) Evacuación del producto filtrado hasta alcantarilla 32 mm. **Escuadras, uniones, válvulas, tuberías y conexiones no proporcionadas**

Material entregado en kit preparado para montaje. Lámpara UVc se monta horizontalmente o verticalmente.

Eficaz y económico

Compona usted mismo du equipo :

**1, 2 y 3 son imprescindibles 4 y 5 según sus necesidades.
Escuadras no proporcionadas, a pedir por separado.**

TRATAMIENTO DE LAS BACTERIAS

Aparato	Denominación	Foto	Ref
<p>Esterilizador tipo MRUV56 Aparato de tratamiento por ultravioleta Caudal tratado : 3000 L/h Protección de una quesería o de una casa individual</p> 	Tratamiento Uvc completo		320AAB
<p>TRATAMIENTO UVC BACTERIAS, MOHOS, SETAS</p>  <p style="text-align: center;">1</p>	<p>Lámpara Uvc Para reemplazar todas las 8760 horas</p>		320AAC

TRATAMIENTO ORGANOLEPTICO (GUSTO, COLOR...)

Aparato	Denominación	Foto	Ref
<p>FILTRO CAE 10 MICRONES TIPO 20 " CONEXIONES: 3/4 M / M CAUDAL 3000 L/h</p>	Tratamiento organoléptico		320ABA
<p>PARTICULAS VISIBLES Sabor,color olor Turbiedad Chloro</p> <p style="text-align: center;">2</p>			
<p>FILTRACION ENTREGADO CON SU CARTUCHO</p>	Escuadra de fijación		320ABC
	Cartucho CAE 10 µ para reemplazar según carga		320ABB

TRATAMIENTO DE MICRO CONTAMINANTES

Aparato	Denominación	Foto
<p>FILTRO 20 MICRONES TIPO 20 " CONEXIONES: 3/4 M / M CAUDAL 3000 L/h</p>	Tratamiento de micro contaminantes	
<p>PARTICULAS VISIBLES</p> <p style="text-align: center;">3</p>		
<p>FILTRACION ENTREGADO CON SU CARTUCHO</p>	Escuadra de fijación	
	Cartucho 20 micrones para reemplazar según carga	

TRATAMIENTO DE PARTICULAS GRANDES

Aparato	Denominación	Foto	Ref
<p>FILTRO 65 MICRONES TIPO 9 " CONEXIONES: 3/4 M / M CAUDAL 3000 L/h</p>	Tratamiento de partículas grandes		320ADA
<p>ARENA LIMO PARTICULAS GRANDES</p> <p style="text-align: center;">4</p>			
<p>FILTRACION ENTREGADO CON SU CARTUCHO</p>			
	Cartucho lavable 65 micrones para reemplazar en caso de rotura		320ADB

FILTRO DE LAVADO MANUAL (para aguas muy cargadas)

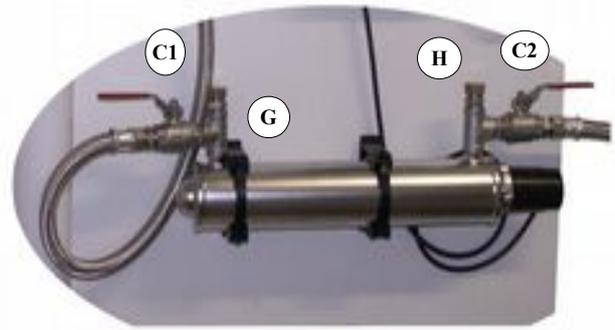
Aparato	Denominación	Foto	Ref
<p>FILTRO LAVADO MANUAL 90 MICRONES CONEXIONES: 1" F / F CAUDAL 3000 L/h</p>	Filtro lavado manual		320ALA
<p>AGUA TERROSA, ARCILLA, PARTICULAS GRANDES</p> <p style="text-align: center;">5</p>			

OPCIONES PARA EL TRATAMIENTO UV

KIT DE DESINCRUSTACION

Todo de inoxidable (codos, tes, valvulas).
 C1 + C2 = Kit de desincrustación : permite hacer una desincrustación con ácido.
 Se cierra las valvulas de entrada y de salida de agua del sistema UV.
 Se quita las 2 taponas de inoxidable.
 Se derama una dosis de ácido con ayuda de un embudo G.
 Se deja hacer efecto 10 a 12 horas y se aclara abundantemente.
 Se evacua al alcantarilla por H.

Ref : 320AIA



ELECTROVALVULA DE SEGURIDAD

A conectar en la alimentación eléctrica de la lámpara UV.
 Permite parar la distribución de agua en caso de apagón.
 Permite evitar la contaminación de la red con agua no tratado.

Ref: 320AKA

REGULADOR DE CAUDAL

Montaje por 2 en paralelo (2 x 1800 L/hora).
 Permite de no adelantar el caudal límite de 3000 L/h aceptable por el tratamiento UV 56 Vatios.
 Ref: 320AJA

BIBLIOTECA

LA FROMAGERIE À LA FERME

Concebir, realizar, equipar su taller de transformación de leche en la granja.
 Un co-edición « Centre fromager de Carmejane » / « Méthodes et Communication »
 Libro de 200 páginas (en francés) Ref: 350AAA



LA TRANSFORMATION FROMAGERE CAPRINE FERMIERE

Un libro completo para los ganadores queseros instalados o en curso de instalación.
 Producción láctea, legislación, transformación quesera, concepción y equipos de la quesería.
 Escrito por Magali PRADAL / Edición TEC & DOC
 Libro de 295 páginas (en francés) Ref: 350AAI

TRANSFORMER LES PRODUITS LAITIERS FRAIS A LA FERME

Como fabricar productos lácteos frescos.
 Higiene, calidad y cadena de frío.
 Reglamentación en vigor.
 Editions Educagri
 Libro de 230 páginas (en francés) Ref: 350AAC



FABRIQUER DES YAOURTS ET DES LAITS FERMENTES A LA FERME

Como fabricar yogures y leches fermentadas.
 Edition Actalia.
 Libro de 58 páginas (en francés) Ref: 350AAH

CONDICIONES GENERALES DE VENTA Y DE FABRICACION

PREAMBULO :

El hecho para un cliente de hacer un pedido a los Ets COQUARD para la compra de cualquier producto implica la aceptación total y sin ninguna reserva de las presentes « condiciones generales de venta y fabricación ».

RESPONSABILIDAD :

A / Las condiciones de empleo de nuestros productos y/o máquinas dependien de la legislación vigente, en lugares y tiempos considerados : la entera responsabilidad de su uso incumbe al usuario.
B / Todos los textos, informaciones, características o reproducciones fotográficas presentes dentro del catálogo o las fichas técnicas son válidas en fecha de edición. No pueden, en ningún caso, comprometer nuestra responsabilidad en caso de inexactitud. Nos reservamos el derecho de aportarle cualquier modificación sin previo aviso. Nos reservamos el derecho de retirar de la venta un artículo y de reemplazarle o no, por un producto similar.
C / En todos casos, nuestra compañía asume una obligación de medio en la realización de un pedido.
D / Cuando un cliente solicita un trabajo « a medida » a nuestra compañía, debe presentar un pliego de cargos técnico y detallado.

TOMA DE PEDIDO – TARIFAS :

A / Todos nuestros precios están, en general, válidos un año y indicados en euros. El cliente debe asegurarse, a cada pedido, de la validez de los precios.
B / Salvo acuerdo entre los contratantes, todas nuestras tarifas se entienden sin impuestos, salida de fábrica EX WORKS (incoterms 2010) sin descuento.
C / Ningún pedido aceptado por nuestra compañía se puede cancelar sin el previo acuerdo de nuestra compañía. Con toda razón, el cliente indemnizará nuestra sociedad de todo perjuicio sufrido debido a la cancelación o modificación de un pedido. La elección del medio de transmisión del pedido pertenece al cliente, pero no puede dar lugar a ninguna condición particular.
D / Los costes del transporte corren por cuenta del cliente y son proporcionales al peso de mercancía y a la distancia del transporte. Trabajamos con varios transportistas a fin de conseguir las mejores tarifas. El cliente tiene la posibilidad de elegir entre un transporte por mensajería normal, express, correo o transporte frigorífico.
E / Pedido mínimo : el mínimo de facturación es de 50€ (netos sin impuestos) para los pedidos en Francia, de 200€ para los pedidos a la exportación. En el caso contrario, nuestra sociedad tendrá el derecho de facturar estos montos mínimos según el país de destino.

ENTREGA :

A / **Es la responsabilidad del destinatario de verificar el buen estado de la mercancía cuando la recibe. Cualquier reserva debe ser mencionada en el albarán del transportista, conforme a las disposiciones de artículo 105 del código del comercio. No se aceptará ninguna reclamación sin estas reservas.**
B / Los productos, incluidos los enviados sin coste de transporte, viajan por la cuenta y riesgo del destinatario, al cual pertenece hacer, en caso de retraso en la entrega, robo o avería de la misma, todas las constataciones necesarias por carta certificada con acuse de recibo dirigida al transportista, único responsable, dentro de 3 días hábiles.
C / Cada reclamación del cliente, para ser válida, tendrá que ser dirigida a nuestra sociedad, por carta certificada con acuse de recibo, dentro de los 3 días hábiles siguientes la recepción de la mercancía.
D / Los retrasos de entrega no autorizan al cliente a cancelar, incluso parcialmente, sus pedidos o a rechazar las entregas. Los plazos de entrega son indicativos, el rebasamiento no puede dar lugar a daños, perjuicios, penalidades, deducción o sustitución.
E / En caso de defectos de los productos entregados, nuestra sociedad tiene por única obligación reemplazar esos productos, con exclusión de cualquier indemnización por daños y perjuicios.
F / Para los pedidos importantes de productos perecederos, cuajo, fermentos lácticos y de maduración, recomendamos en envío por transporte frigorífico. Para los pequeños paquetes, prevemos un dispositivo de hielo, embalajes isotermos y transporte express a cargo del cliente durante la temporada de primavera y de verano.
G / Saldos de pedidos: el coste estará a nuestro cargo por 50% y a cargo del cliente por 50%.

PESO DE LOS ARTICULOS :

Todos los pesos indicados en todos nuestros documentos administrativos y comerciales son dados a título indicativo a excepción de los productos facturados al kilogramo. En ninguno caso, pueden ser invocados para declinar o refutar una entrega.

GASTOS ADMINISTRATIVOS :

Todos los montajes de documentos serán facturados de manera a tanto alzado a 500 €.
El envío de documentación específica (certificados, atestados...) en Francia o en exportación serán facturados 30€.
Para USA o Canada, los gastos administrativos y de seguro serán facturados a la altura de 10% del importe de la factura.

SEGURO DE TRANSPORTE :

Si la mercancía tiene un valor superior al valor asegurado por el transportista, se suscribirá un seguro por pérdida y daños.

GARANTIA :

Nuestro material tiene garantía para cualquier defecto de fabricación durante 1 año a partir de la fecha de facturación.
Esta garantía se aplica al reemplazo de las piezas defectuosas (transporte a cargo del cliente).
En caso de una vuelta indispensable a nuestro taller, se establecerá un diagnóstico. Si resulta que la avería es producto de un mal uso del producto o de la máquina, se establecerá un presupuesto para aceptación por el cliente.
Esa garantía no da derecho a ninguna indemnización de gastos, daños o pérdida de explotación.

A / Ninguna vuelta de producto podrá ser aceptada sin acuerdo de nuestra sociedad.
La mercancía devuelta debe estar en un estado nuevo y en el embalaje de origen. Los gastos de vuelta son a cargo del cliente.
Por si acaso el material necesitaría reparaciones, estas serán facturadas con base los presupuestos establecidos. Nuestra compañía se reserva el derecho de facturar al tarifa en vigor el material utilizado e invendible en el estado.
B / Todas reclamaciones deben llegar a nuestra compañía por carta certificada con acuse de recibo dentro los 8 días que siguen la recepción del pedido, refiriendo al número y a la fecha de factura (o en defecto, la oferta comercial), a la referencia y a la cantidad, y exponiendo los motivos de la petición. Este plazo pasado, la petición no sera puesta en consideración.

CONDICIONES DE PAGO – INCUMPLIMIENTO DE PAGO :

A / Los productos se abonarán en orden en factura pro-forma para toda apertura de cuenta o cuando ninguna actividad comercial con nuestra institución se ha hecho durante más de dos años.
B / Los productos son a pagar a la recepción de las facturas a nuestra sede de la empresa, 478 Rue Alexandre Richetta 69400 Villefranche S / Saône. Todos los demás pagos deben ser negociados y sujetos a un acuerdo por escrito de nuestra parte.
C / Nuestra sociedad no practica el descuento por pago anticipado de las facturas.
D / Nuestra empresa se reserva el derecho de exigir un depósito del 30% del IVA para todos los pedidos resultantes de la creación de una cita o un importe de orden superior 1500 euros y el 50% para pedidos superiores a 5000 euros.
E / Sólo un descuento de 3% en pie de página de la factura se otorga a la tienda donde las mercancías se retiran y se pagan en efectivo en el acto en nuestro establecimiento. No se puede combinar con otros descuentos comerciales negociados previamente.
F / Para algunas transacciones comerciales, nuestra empresa se reserva el derecho de entregar a cambio del pago antes del envío o el pago de los bienes suministrados a sus entregadas. Los gastos de contra-reembolso adicional quedan totalmente a cargo del cliente.
G / Para las ventas de exportación, la mercancía y el transporte se pagará antes del envío, previa presentación de la factura pro-forma. Los gastos de seguro de mercancía son a cargo del cliente. De lo contrario, un seguro de crédito se ofrece en la consulta. Esta se queda a cargo del cliente. Además se cobrará una tasa administrativa a tanto alzado sobre la base de la importancia a elaborar el expediente.
H / En caso de retraso en el pago a la fecha de vencimiento, y para la solicitud de las disposiciones del artículo L.441-6 del Código de Comercio, el cliente comprador será responsable de pleno derecho a una sanción proporcional a todas las cantidades debidas, la cantidad de 3 veces la tasa de interés legal vigente. La falta de pago en la fecha de vencimiento, así como la negación o la mera falta de aceptación de nuestros productos en un plazo máximo de 10 días de su presentación para este fin, hace inmediatamente exigible en su totalidad nuestra deuda, incluso las no vencidas. Además, por acuerdo expreso y sin necesidad de previo aviso, el comprador deberá pagar en concepto de sanción cláusula de indemnización, de conformidad con el artículo 1.226 del Código Civil, un aumento en la cantidad igual al 15% del principal todavía a pagar. A partir del 01/01/2013 - en acuerdo con el Decreto N ° 2012-1115 de 2 de octubre de 2012 - La Compañía tendrá derecho a cobrar una cantidad a tanto alzado de un conjunto de recuperación a 40 euros.

CLAUSULA DE RESERVA DE PROPIEDAD :

La transferencia de propiedad de las mercancías vendidas está subordinado al pago integral de su precio.
Hasta el pago integral, el adquirente es considerado como simple depositario de las mercancías. No obstante, puede emplearlas normalmente.
El adquirente asume, sin embargo, solo todos los riesgos de pérdida o de destrucción desde la entrega que le ha sido hecha.
A falta de pago integral del precio de las mercancías durante el plazo fijado en el contrato, el vendedor se reserva la posibilidad de reivindicar la propiedad de éste y de exigir su restitución, sin ninguna formalidad o requerimiento particular.
A falta de ejecución amistosa y 8 días después de un requerimiento por carta certificada con acuse de recibo, esta restitución podrá ser ordenada en justicia por simple mandamiento judicial de recurso de urgencia del señor Presidente de Tribunal de Comercio del lugar de nuestra sede social.
En esta última hipótesis, el cliente está obligado, además de los gastos de gestión y de transporte vuelto necesarios y a reserva del estado de la mercancía, a pagar una indemnidad convencional que represente el 20% del valor de las mercancías que quedan sin pagar a las que se refiere la acción en reivindicación.
Si la mercancías reivindicadas han sido vendidas o puestas en practicas, el cliente consiente expresamente en nuestra sociedad una fianza de las sumas correspondientes debidas a él por el subcomprador y cede de aquí en adelante el crédito que posaría aun sobre ellas a de las sumas que quedan debidas.

FORMAS DE PAGO :

— Mediante cheque bancario al nombre de Ets COQUARD y a volver a la siguiente dirección:

Etablissements COQUARD
478 Rue Alexandre Richetta
69400 Villefranche-sur-Saône.

- Todo cheque incompleto o erróneo será devuelto y podrá generar una entrega retrasada.
- Por cuenta de mandato.
 - Por transferencia bancaria.
 - Por tarjeta bancaria vía nuestro pagina web : www.coquard.fr con un importe máximo de 1500 euros.
 - Por efectivo o tarjeta en nuestro almacén.
 - Por BAO L.C.R o 30 días finales del mes para las cuentas superiores a 800 euros y después de la aceptación.
 - Rebaja documentario o credito documentario para las exportaciones unicamente en condición previa.

CLAUSA CONFERIDA DE COMPETENCIA :

Todos desacuerdos, dificultad de realización o interpretación de la venta, incluido la exportación son de la única competencia de los tribunales franceses.
Es hecho atribución de competencia territorial exclusivo al Tribunal de Comercio de VILLEFRANCHE-TARARE, mismo en caso de apelación en garantía y pluralidad de defensores.
Todas cláusulas contrarias, salvo acuerdo escrito de las partes, es totalmente no oponible a nuestra compañía.

Etablissements COQUARD



478 rue Alexandre Richetta

69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE - FRANCE

Tel. : 0033 474 62 81 44 - Fax : 0033 474 62 81 69