

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](mailto:export@coquard.fr)

69400 Villefranche-sur-Saône - FRANCE - [www.coquard.fr](http://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**

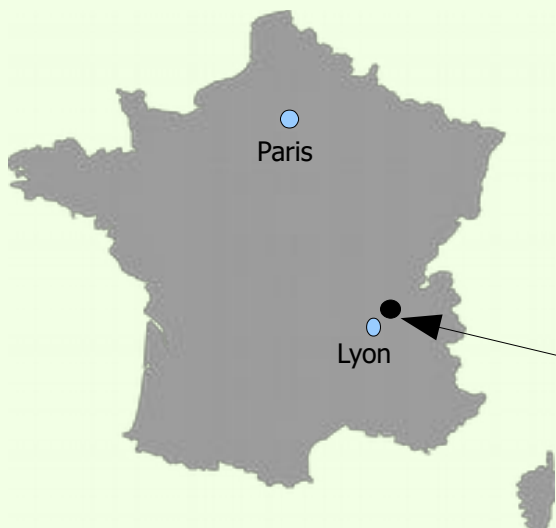
**Apertura:**

**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***

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

# 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](http://www.fromage-maison.fr)  
[www.ya-tout-fromage-maison.fr](http://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

<b>Rebaja por 60 tubos</b> Todas referencias confundidas de fermentos lácticos sea DL1, sea DL3.5	6%
<b>Rebaja por 120 tubos</b> 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**

**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

**DL3.5** 002BAD

Cepa rústica

**BETA 5**

**DL1** 002BEC

**DL3.5** 002BED

Nueva cepa más aromática y más resistente a los bacteriófagos.

**BETA 6**

**DL1** 002BFC

**DL3.5** 002BFD

Nueva cepa más aromática y más resistente a los bacteriófagos.

**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 :

<b>DELTA 1</b>	<b>DL1</b>	002DAC	Cepa rápida Cultivo de <i>Streptococcus thermophilus</i> <b>para pasta prensada / pasta dura para Mozzarella</b>
	<b>DL3.5</b>	002DAD	
<b>DELTA 2</b>	<b>DL1</b>	002DHC	Cepa rápida Cultivo de <i>Streptococcus thermophilus</i> <b>para pasta prensada / pasta dura para Mozzarella</b>
	<b>DL3.5</b>	002DHD	



<b>DELTA PM1</b>	<b>DL1</b>	002DJC	Cultivo de <i>Streptococcus thermophilus</i> <b>para pasta blanda y pasta semidura</b>
	<b>DL3.5</b>	002DJD	
<b>DELTA PM2</b>	<b>DL1</b>	002DKC	Cultivo de <i>Streptococcus thermophilus</i> <b>para pasta blanda y pasta semidura</b>
	<b>DL3.5</b>	002DKD	

## FERMENTOS TERMOFILOS PARA PASTAS PRENSADAS PASTAS DURAS

<b>KAPPA 1</b>	<b>DL1</b>	002KAC	Cultivo de : <i>Streptococcus thermophilus</i> 70% <i>Lactobacillus delbrueckii</i> y <i>helveticus</i> 20% <i>Lactococcus lactis</i> 10%	<b>Para queso de pasta prensada y pasta cocida</b>
	<b>DL3.5</b>	002KAD		
<b>KAPPA 2</b>	<b>DL1</b>	002KBC	Cultivo de : <i>Streptococcus thermophilus</i> 25% <i>Lactobacillus delbrueckii</i> y <i>helveticus</i> 75%	<b>Para queso de pasta dura muy fuerte : Abondance, Beaufort...</b>
	<b>DL3.5</b>	002KBD		
<b>KAPPA 3</b>	<b>DL1</b>	002KCC	Cultivo de : <i>Streptococcus thermophilus</i> 15% <i>Lactobacillus delbrueckii</i> y <i>helveticus</i> 65% <i>Propionibacterium</i> 20%	<b>Para Bargkass y pequeño Gruyère con pocos ojos</b>
	<b>DL3.5</b>	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



<b>KAPPA 4</b>	<b>DL1</b>	002KDA	Cultivo de : <i>Lactobacillus helveticus</i> + <i>lactis</i>
	<b>DL3.5</b>	002KDB	

**Para queso de pasta dura más típica  
más fuerte.  
Se siembra con Kappa 1 o 2 o 3.  
Mejora la proteólisis 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.

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

### Cepas para pastas prensadas y yogures.

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

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

<b>LAMBDA 13</b>	<b>DL1</b> 002LSC	<b>DL3.5</b> 002LSD
<b>LAMBDA 14</b>	<b>DL1</b> 002LTA	<b>DL3.5</b> 002LTB

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

<b>LAMBDA 10</b>	<b>DL1</b> 002LPC	<b>DL3.5</b> 002LPD
<b>LAMBDA 12</b>	<b>DL1</b> 002LQC	<b>DL3.5</b> 002LQD
<b>LAMBDA 15</b>	<b>DL1</b> 002LUA	<b>DL3.5</b> 002LUB
<b>LAMBDA 16</b>	<b>DL1</b> 002LVA	<b>DL3.5</b> 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*)

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

### Cepas para leches fermentadas tipo Kéfir.

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

### Cepas para leches fermentadas cultivados con probióticos.

(LB, ST, Bifidobacterium y Lactobacillus acidophilus)

<b>IOTA PROBI 1</b>	<b>DL1</b> 002IWA	<b>DL3.5</b> 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 proteólisis. 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
<b>DOM</b>	1	007ABB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris	Pastas frescas/semiduras	2 dosis
<b>DOM</b>	2	007AGB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris	Pastas frescas/semiduras	2 dosis
<b>DOM</b>	3	007ALB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris	Pastas frescas/semiduras	2 dosis
<b>DEM</b>	3	007BBB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
<b>DEM</b>	5	007BGB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
<b>DEM</b>	6	007BLB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
<b>BTM</b>	3	007CBB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
<b>BTM</b>	5	007CGB	2 dosis	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pastas frescas/semiduras/mantequilla	2 dosis
<b>LID-IDC</b>	1	007CAC	2 dosis	Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Nata/mantequilla cuajadas lácticas/pastas prensadas	2 dosis
<b>JOINTEC</b>	12	007DBB	2 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Pastas blandas/quesos azules	4 dosis
<b>JOINTEC</b>	13	007DGB	2 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Pastas blandas/quesos azules	4 dosis
<b>JOINTEC B</b>	12	007DLB	2 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Reblochon/St nectaire/Azules	4 dosis
<b>JOINTEC B</b>	13	007DQB	2 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Reblochon/St nectaire/Azules	4 dosis
<b>JOINTEC D</b>		007ECC	4 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yogures	4 dosis
<b>JOINTEC X3</b>		007GAD	4 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yogures	4 dosis
<b>JOINTEC YO-1</b>		007EBC	4 dosis	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Yogures	4 dosis
<b>BIFI</b>		007HFA	4 dosis	Bifidobacterium	Leches fermentadas	4 dosis
<b>CASEI</b>		007HFC	4 dosis	Lb-casei	Leches fermentadas	4 dosis
<b>PM-IDC</b>	6	007FMC	4 dosis	S. thermophilus	Pastas blandas	4 dosis
<b>PM-IDC</b>	8	007FRD	4 dosis	S. thermophilus	Pastas blandas	4 dosis
<b>PS-IDC</b>	10	007LAC	4 dosis	Strepto. + helv.	Pastas duras	4 dosis
<b>PS-IDC</b>	11	007LHC	4 dosis	Strepto. + helv.	Pastas duras	4 dosis
<b>LS-IDC</b>	10	007UCC	4 dosis	Strepto. + helv. + Méso	Pastas duras	4 dosis
<b>LS-IDC</b>	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

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

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

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



## FERMENTOS TERMOFILOS

<b>STI 12</b>	<b>50U</b>	003GJK	(Caja de 30)	}	Streptococcus thermophilus para : pasta blanda y mozzarella. Reemplaza STM5/STM6.
<b>STI 13</b>	<b>50U</b>	003GJM	(Caja de 30)		
<b>STI 14</b>	<b>50U</b>	003GJO	(Caja de 30)		
<b>STBO1</b>	<b>50U</b>	003GJD	(Caja de 30)	}	Streptococcus thermophilus para : pasta blanda, pasta solubilizada y pasta prensada.
<b>LHB02</b>	<b>50U</b>	003ZKD	(Caja de 30)		



## GEOTRICHUM CANDIDUM



Frasco de 10U :  
1000 L

**Precio por frasco**

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

<b>Rebaja por 60 tubos</b> Todas referencias confundidas de fermentos de maduración	6%
<b>Rebaja por 120 tubos</b> 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>
<b>SIGMA 13</b> <b>Penicillium ALBUM</b> 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 :** ■



<b>SIGMA 21</b> <b>LEVADURA Debaryomyces</b> ■ (líquido) 500 L	Cuajada enzimá Cuajada enzimática	005BAC
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se desarrolla en superficie. Es muy neutralizante. A utilizar con Brevibacterium linens.</li> <li>- Produce aroma y actúa bien contra el mucor.</li> <li>- Esta levadura puede ser muy útil en queso de pasta azul.</li> </ul>		
<b>SIGMA 22</b> <b>LEVADURA Debaryomyces</b> ■ (liofilizado) 100-200 L	Cuajada láctica Cuajada enzimática	005BBC
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se desarrolla en superficie. A utilizar con Brevibacterium linens.</li> <li>- Produce aroma y actúa bien contra el mucor.</li> <li>- Evita las cortezas pegajosas, seca bien las superficies. Esta levadura puede ser muy útil en queso de pasta azul.</li> </ul>		
<b>SIGMA 23</b> <b>Mezcla de 3 levaduras</b> ■ (liofilizado) 500 L	Cuajada láctica Cuajada enzimática	005BCC
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Permite actuar eficazmente contra el moho azul.</li> <li>- <b>Muy buena actividad contra el mucor</b> en mezcla con Sigma 50 CL o Sigma 52.</li> </ul>		



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



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

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

## PENICILLIUM ROQUEFORTI

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

**SIGMA 15** **Penicillium ROQUEFORTI** (líoofilizado) 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** (líoofilizado) 100-200 L Fourme 005AJC  
 Moho interno del queso.  
 Color azul mediano. Proteolisis constante.



**SIGMA 18** **Penicillium ROQUEFORTI** (líoofilizado) 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** (líoofilizado) 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** (líoofilizado) 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** (líoofilizado) 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

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

Todas pastas blandas  
Productos de sabor suave  
Para pequeños tamaños

005HAC

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

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

Pasta blanda 005HEC  
De sabor bastante fuerte

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

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

Todas pastas blandas  
Para proteolisis fuerte  
Productos de sabor fuerte

005HFC



## PENICILLIUM PARA PASTAS PRENSADAS



### SIGMA 41 *Penicillium NALGIOVENSIS* (líoilizado) 500 L

Moho blanco. Pega bien al queso, limita el desarrollo  
de mucor. Muy adaptado a las pastas prensadas.

Pasta prensada 005DAC  
Tomme de país

### SIGMA 43 *Penicillium gris*

Moho gris para corteza de Tomme.

Se utiliza preferiblemente mezclado con Sigma 21 o 22.

(líquido) 500 L Tomme de país 005DCC

## 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*.  
Specialmente 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. xylosum*.

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 orgánicas

(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
<b>AJO FINO SEMOLA</b>	1 kg	014LAA
<b>AJO GRUESO SEMOLA</b>	1 kg	014LAB
<b>AYO DE LOS OSOS</b>	0,5 kg	014LAC
<b>CEBOLLETA PLATA</b>	0,5 kg	014LAF
<b>COMINO ENTERO</b>	1 kg	014LAG
<b>CURRY JAIPUR</b>	1 kg	014LAI
<b>FENOGRECO ENTERO</b>	1 kg	014LAJ
<b>CEBOLLA SEMOLA</b>	1 kg	014LAN
<b>PIMIENTO SUAVE MOLIDO PAPRIKA</b>	1 kg	014LAP
<b>PIMIENTA NEGRA MACHACADA</b>	1 kg	014LAR
<b>PIMIENTO ROJO CEPO</b>	1 kg	014LAS
<b>ROMERO PICADO</b>	1 kg	014LAU
<b>TOMILLO VERDE PICADO</b>	1 kg	014LAV
<b>TOMATE SEMOLA</b>	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
<b>AJO Y FINAS HIERBAS CON SAL</b>	1 kg	014LCA
<b>AJO Y FINAS HIERBAS SIN SAL</b>	1 kg	014LCB
<b>HIERBAS DE PROVENZA</b>	1 kg	014LCC
<b>PEMPA</b>	1 kg	014LCD
<b>SALAPEMPA</b>	1 kg	014LCE
<b>SABOR DE LOS NENES</b>	1 kg	014LCG
<b>SABOR DEL JARDIN</b>	1 kg	014LCH
<b>SABOR INDIO</b>	1 kg	014LCJ
<b>SABOR ITALIANO</b>	1 kg	014LCK
<b>SABOR MEXICANO</b>	1 kg	014LCL
<b>SABOR ORIENTAL</b>	1 kg	014LCM
<b>DUO DE PIMIENTOS</b>	1 kg	014LCO
<b>LA HUERTA</b>	1 kg	014LCP
<b>MEZCLA BRUSCHETTA</b>	1 kg	014LCQ
<b>MEZCLA OIGNOR</b>	1 kg	014LCS

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



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



NOVEDAD  
SABOR  
PIMIENTA VERDE/LIMON



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



OTROS	Cantidad por bolsa	Ref
<b>PETALOS DE ROSAS</b>	<b>0,5kg</b>	<b>014HDN</b>



# 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
<b>AROMA NATURAL DE VAINILLA DE Madagascar</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAA</b>
<b>AROMA NATURAL DE LIMON</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAB</b>
<b>AROMA NATURAL DE FRESA</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAC</b>
<b>AROMA NATURAL DE FRAMBUEZA</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAD</b>
<b>AROMA NATURA DE NUEZ DE COCO</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAE</b>
<b>AROMA NATURAL DE ARANDANO</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAF</b>
<b>AROMA NATURAL DE ALBARICOQUE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAG</b>
<b>AROMA NATURAL DE PERA</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAH</b>
<b>AROMA NATURAL DE CERIZA</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAI</b>
<b>AROMA NATURA DE FRESA DE BOSQUE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAJ</b>
<b>AROMA NATURAL DE MELOCOTON</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAL</b>
<b>AROMA NATURAL DE GROSELLA NEGRA</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAM</b>
<b>AROMA NATURAL DE MANDARINA</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAO</b>
<b>AROMA NATURAL DE MORA</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAQ</b>

**Bidón de 5 kg**

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

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
<b>AROMA VAINILLA</b>	<b>1 kg</b>	<b>016FAB</b>

### Bidón de 5 kg

DENOMINACION	Cantidad por bidón	Ref
<b>AROMA VAINILLA</b>	<b>5 kg</b>	<b>016GAB</b>

## 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
<b>AROMA VAINILLA</b>	<b>016EAA</b>
<b>AROMA LIMON</b>	<b>016EAB</b>
<b>AROMA FRESA</b>	<b>016EAC</b>
<b>AROMA FRAMBUEZA</b>	<b>016EAD</b>
<b>AROMA NUEZ DE COCO</b>	<b>016EAE</b>

## 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
<b>FRESA</b>	<b>015CAA</b>
<b>FRAMBUEZA</b>	<b>015CCA</b>



### PREPARACIONES DE FRUTAS ORGANICAS PARA YOGURES PARA BEBER

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

FRUTAS	Ref
<b>FRAMBUEZA</b>	<b>015DCA</b>
<b>MYRTILLE</b>	<b>015DEA</b>



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



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
<b>NATILLA VAINILLA</b>	<b>016LAB</b>
<b>NATILLA CHOCOLATE</b>	<b>016LAC</b>
<b>NATILLA CAFE</b>	<b>016LAD</b>



NOVEDAD  
CAFE

## PREPARACIONES PAR NATILLAS ORGANICAS

DENOMINACION	Ref
<b>NATILLA VAINILLA ORGANICA</b>	<b>016MAB</b>
<b>NATILLA CHOCOLATE ORGANICA</b>	<b>016MAC</b>



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
<b>CARAMELO</b>	<b>016CAC</b>
<b>CHOCOLATE</b>	<b>016CDA</b>



## 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

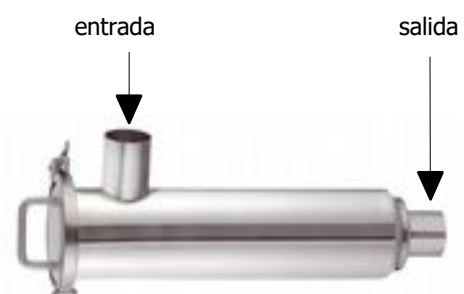
Longitud 315 mm diámetro 38 mm  
 Ref : 034CDA



### 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

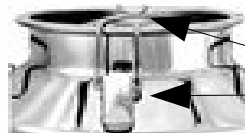
*No utilizar como cántaro de ordeño.*

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 m<sup>3</sup>/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



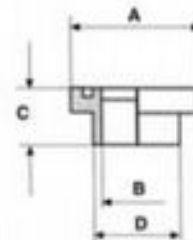
# TABLON DE CORRESPONDANCIAS

## 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

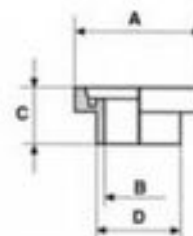
## Norme SMS

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
<b>19-27</b>	<b>047LJA</b>
<b>25-36</b>	<b>047LMA</b>
<b>30-41</b>	<b>047LNA</b>
<b>38-48</b>	<b>047LPA</b>

SPIRALAIT Diámetro int.	Ref
<b>32</b>	<b>047GBA</b>
<b>35</b>	<b>047GCA</b>
<b>38</b>	<b>047GFA</b>
<b>50</b>	<b>047GEA</b>

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

### 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**

<b>CONEXION RECTA</b>		
<b>DESCRIPCION</b>	<b>REF</b>	
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	

<b>CONEXION CODO</b>		
<b>DESCRIPCION</b>	<b>REF</b>	
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	

<b>REDUCCION</b>		
<b>DESCRIPCION</b>	<b>REF</b>	
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

**PLACE DE INOXIDABLE** 800\*430 mm para bandeja 200 L

Ref : 037SNA

037SNA



037HCA

## 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

## 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**



Mantquera 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 mantquera simple en mantquera 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



Mantquera amasadora  
Soporte para mantquera 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
<b>MOLDE 90 g</b>	ovalado	flora	si	85 g	95 g	<b>058KDA</b>
<b>MOLDE 150 g</b>	redondo	vaca	si	150 g	160 g	<b>058KAA</b>
<b>MOLDE 300 g</b>	ovalado	flora	si	300 g	320 g	<b>058KBA</b>
<b>MOLDE 125 g</b>	rectangular	vaca	no	120 g	135 g	<b>058KEA</b>
<b>MOLDE 230 g</b>	rectangular	vaca	no	215 g	230 g	<b>058KFA</b>
<b>MOLDE 230 g</b>	rectangular	sin	no	215 g	230 g	<b>058KFB</b>



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.

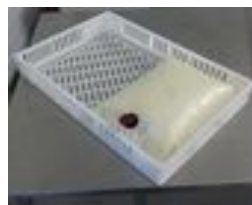
Ref : 038OTA

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



041BDA

Capacidad : 2 litros.

**PALA PARA CUAJADA**

Rectangular, ancho aproximadamente 30 cm.  
Ref : 041BDA

**PALA DE BRIE perforada de inoxidable**

Diámetro 240 mm con mango doblado.

Agujeros Ø 5 mm.

Ref : 041BAA

**PALA GAVETA**

Materia : plástico blanco.  
Ref : 041BFA



041BFA

**RASCLETA DE MANO**

Longitud 25 cm.

Ref : 115MEB



115MEB



041BAA

Longitud 25 cm.

Ref : 115MEA



115MEA

# CUBETAS Y BARREÑOS

## De plástico alimentario blanco

	Dimensiones en cm :	Ref :
<b>CUBETA RECTANGULAR 16 L</b>	40 x 35 x Al 20	039AEA
<b>CUBETA RECTANGULAR 35 L</b>	60 x 40 x Al 22	154FRA
<b>Tapadera para cubeta 154FRA</b>		154GBA
<b>BARREÑO 35 L</b>	Gilac Diam : 48 Al : 31	039AAA
<b>Tapadera para cubeta 039AAA</b>		039AAB
<b>BARREÑO 50 L</b>	Gilac Diam : 55 Al : 34	039AFA
<b>Tapadera para barreño 039AFA</b>		039AJA
<b>BARREÑO 75 L</b>	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	<b>CUBO 3 L</b>	039BLE	45	1350
039BEE	<b>CUBO 5 L</b>	039BCE	40	600
	<b>TAPADERA CUBO 3 L/5 L</b>	039BLF	100	
	<b>CUBO 10.5 L</b>	039BFE	25	600
	<b>TAPADERA CUBO 10.5 L</b>	039BFF	100	
039BCE	<b>CUBO 16.5 L</b>	039BEE	40	320
039BLE	<b>CUBO 22 L</b>	039BME	20	320
	<b>TAPADERA CUBO 16.5L/22 L</b>	039BEF	60	




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

# CUBOS GRADUADOS

## De plástico alimentario blanco

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

## De inoxidable

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

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
<b>037YAA</b>	200	700	600
<b>037YCA</b>	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 calentado 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

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

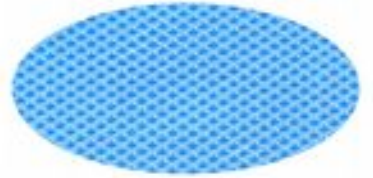
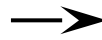
**48 x 90 cm** Ref : 048BAA

**25 X 50 cm** Ref : 048BBA

# ESTERILLAS FLEXIBLES

## ESTERILLAS DE PLASTICO BLANCO, calidad alimentaria.

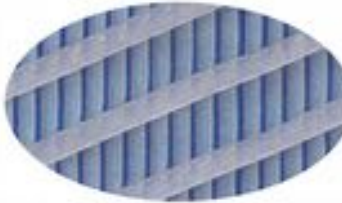
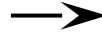
**Muy fino** anchura del rollo : 65 cm (5323)  
Longitud del rollo : 200 m.  
Ref : 049BAA  
Tamaño del punto : 0.5 mm de lado.



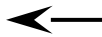
**Fino** anchura del rollo : 1 m (5740)  
Longitud del rollo : 25 m.  
Ref : 049BBA  
Tamaño del punto : 1 mm de lado.



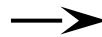
**Medio** anchura del rollo : 50 cm (5205)  
Longitud del rollo : 25 m.  
Ref : 049BFA  
Tamaño del punto : 1.5 mm de lado.



**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.*

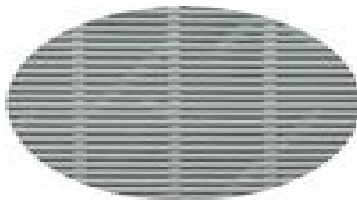
*Además, precios cuantitativos son aplicados para 1 y 5 rollos.*



### Esterilla cortado para molde reblochon

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

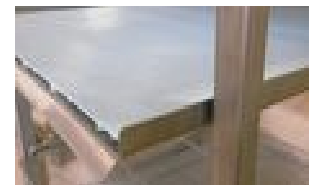
# ESTERILLAS DE VARILLAS



## 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 plástico 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

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

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



058BIA

058BLA



058CFA

058BRA

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

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



058CGA

058CKA



058DEB

058DBA

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

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



058GAA

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



058GCA

058HAA



<b>058 HAA</b>	<b>CORAZON</b>	altura : 45	(MG 6014)
----------------	----------------	-------------	-----------

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



058JEA



058UBA + 058UBB



058LDA



058LBA

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

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

058OAA



058OFA + 058OGA

058OFA

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

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



058PAA

058PBA



058PFA

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



058PGA

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



058PGB

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



058RBA



058REA



058TJA

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

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



058UAA

058UEA



058UOA

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



058QAA

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

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

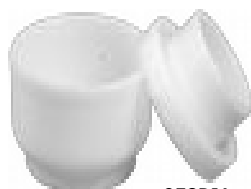


058VEA

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



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



058PJA



058NAA



058NCA

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



058PHA + 058UOG



058UOG

Tubo realza perforado permitiendo moldear rápidamente por gravedad



058PHA



058PRA

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

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



058PJB

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

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

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



058SAA

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



058VAA



058VGA



058VIA



058VRA



058YAA

<b>058 YAA</b>	<b>MOLDE BRIE SIN FONDO</b>	250/115
<b>058 YAB</b>	<b>MOLDE BRIE SIN FONDO</b>	320/60
<b>058 YAC</b>	<b>REALZA PARA MOLDE BRIE 058YAB</b>	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



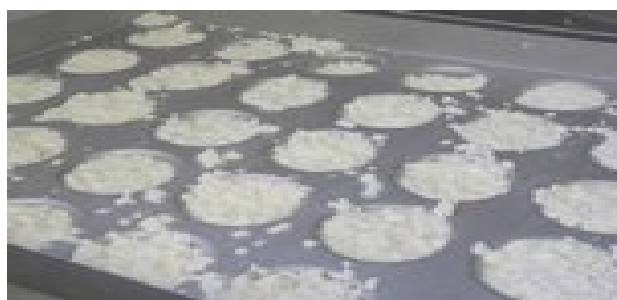
**ESTANDAR : Dimensiones exteriores :**

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

**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

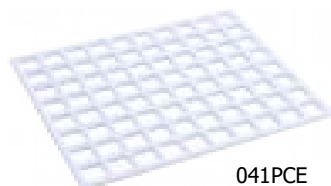
## PLACA DE MOLDEADO TIPO CORAZON 72 agujeros

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

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

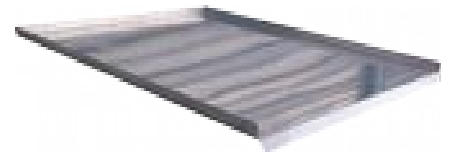


## BANDEJA DE INOX Y POLIPROPILENO

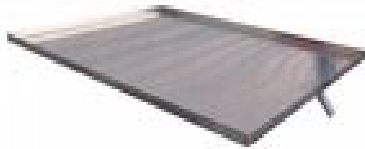
**BANDEJA DE INOXIDABLE** para inversión o recuperación del suero en la base del carro.  
Sin tubo de evacuación (reborde 15 mm).

630 x 510 X 15

Ref : 054JDA



054JDA



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

630 x 510 X 15

Ref : 054JAA

700 x 510 X 15

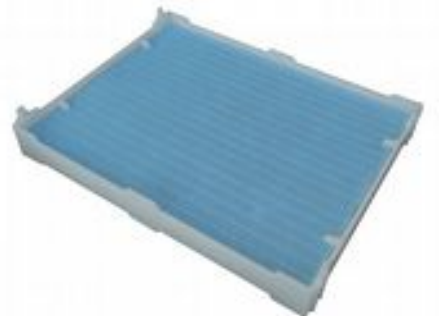
Ref : 054JCA

### 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

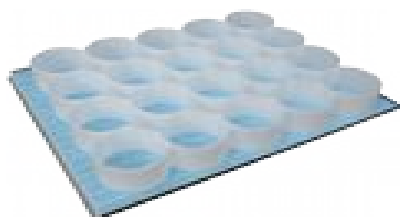
Se utiliza con esterillas y bandejas, para quesos con talones derechos

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

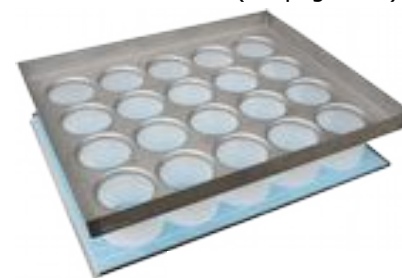
Bandejas de polipropileno Ref : 054JLE **Unicamente** para multimoldes Ø 107, 130, 200 mm, y cuadrado 80 X 80 mm (ver página 67)



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	<b>ST FELICIEN</b>	<b>060BAA</b> Altura int : 20 Repartición : 4 x 5  <b>Agujereado de origen</b>	<b>060BCA</b> Altura int : 45 Repartición : 4 x 5  <b>Agujereado de origen</b>	<b>043BDA</b>  Repartición : 4 x 5
Ø 95 mm	<b>ST FELICIEN</b>	<b>060JAA</b> Altura int : 20 Repartición : 4 x 5  <b>Agujereado de origen</b>	<b>060JAB</b> Altura int : 45 Repartición : 4 x 5  <b>Agujereado de origen</b>	<b>043BDB</b>  Repartición : 4 x 5
Ø 82 mm	<b>ST MARCELLIN</b>	<b>060AAA</b> Altura int : 12 Repartición : 5 x 6  <b>Agujereado de origen</b>	<b>060ACA</b> Altura int : 30 Repartición : 5 x 6  <b>Agujereado de origen</b>	<b>043ADA</b>  Repartición : 5 X 6
Ø 78 mm	<b>PICODON</b>	<b>060GAA</b> Altura int : 15 Repartición : 7x 5  <b>Agujereado de origen</b>	<b>060GAC</b> Altura int : 30 Repartición : 7 x 5  <b>Agujereado de origen</b>	<b>043NOB</b>  Repartición : 7 X 5
Ø 64 mm	<b>PELARDON CROTTIN</b>	<b>060EAA</b> Altura int : 10 Repartición : 6 x 8  <b>Agujereado de origen</b>	<b>060EAB</b> Altura int : 44 Repartición : 6 x 8  <b>Agujereado de origen</b>	<b>043NOA</b>  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** : soporte equipado de 3 barras de prensado.  
Ref : 042ACA

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

**Barra de prensado sola** : a armar en soporte 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



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

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

#### 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.



**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

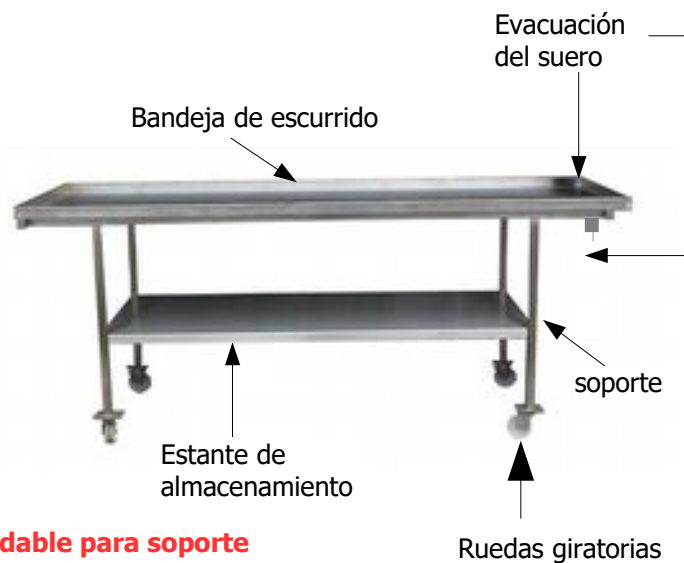
### BANDEJAS DE ESCURRIDO DE INOXIDABLE SIN SOPORTE (reborde con canto doblado de 50mm ) Evacuación central para el suero situada en un extremo, diámetro 30 mm

- 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 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

Plataforma rodante  
Ref : 050FCA

## 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

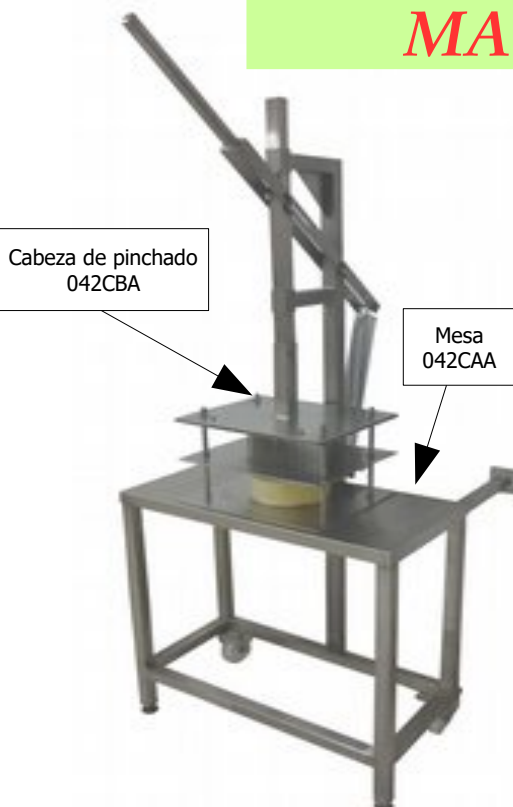
## SONDAS PARA QUESOS


**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 m<sup>3</sup> 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 m<sup>3</sup> 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 m<sup>3</sup> / 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

## REJILLA DE INOXIDABLE SIN PIES 645 x 550 51 hilos

Ref : 054FGA

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

## 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.

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

<b>Potencia absorbida</b>	<b>Ref.</b>	<b>En fabricación de yogur</b>
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 m<sup>3</sup> /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
<b>N° 0</b>	10 cl	2142	901AAA
<b>N°00</b>	13 cl	1920	901ABA
<b>N°250</b>	25 cl	800	901AMA
<b>N°1</b>	20 cl	1150	901ADA
<b>N°3</b>	Alta 400 gr	600	901AKA
<b>N°4</b>	500 gr	850	901AGA
<b>N°10</b>	1,2 kg	384	901AHA



## ENVASES DE ALVEOLOS

### Envases de alveolos soldables

Tipo	Número/caja	Ref
<b>4 MOLDES N°0</b>	414	903ABJ
<b>6 MOLDES N°0</b>	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
<b>4 MOLDES N°0</b>	300	903AAY
<b>6 MOLDES N°0</b>	200	903AAW
<b>12 MOLDES N°0</b>	84	903AAE
<b>6 MOLDES N°00</b>	90	903AAO
<b>12 MOLDES N°00</b>	70	903AAK
<b>6 MOLDES N°1</b>	95	903AAL
<b>12 MOLDES N°1</b>	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
<b>4 MOLDES N°0</b>	480	903AAS
<b>6 MOLDES N°0</b>	360	903AAG
<b>4 MOLDES N°1</b>	270	903AAH



## CONJUNTOS PARA QUESOS FRESCOS

### ENVASE + MOLDE + TAPA



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



## ENVASES PARA BROUSSE Y RICOTTA



### Embalaje 250g

Molde 250 g Ricotta  
Envase 250 g Ricotta  
Tapa Ricotta 250 g

*Número  
por caja*

*Ref.*

1300	907AAC
640	907AAD
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.

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



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).

## 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



909DAB+909DAG

### 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)

# 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.

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



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

<b>Cesta</b>	<b>Ref.</b>	<b>Número/ Caja</b>
<b>4 botes</b>	909ABA	208
<b>6 botes</b>	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

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

<b>Agrupador Imprimido comodín</b>	<b>Ref.</b>	<b>Número/ paquete</b>
<b>4 botes</b>	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:	900ADA
Tapón ●	900ABW	900ABW
Tapón ●	900AFC	900AFC
Tapón ●	900AFB	900AFB
Tapón ○	900AFA	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/m<sup>2</sup> (Utilización en las dos caras).  
Queso fresco, semi-fresco, mantequilla, congelación.

<b>FORMATO:</b>	<b>65 x 100</b>	Ref : 911AAA
	<b>65 x 50</b>	Ref : 911AAB
	<b>32 x 50</b>	Ref : 911AAC
	<b>32 x 25</b>	Ref : 911AAD
	<b>33 x 32</b>	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/m<sup>2</sup>, tratado en la masa (utilización en las dos caras).  
Queso seco, queso madurado.

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

**EMBALAJE :** Paquete de 10 kg con papel kraft.

todas dimensiones (por kilo) :

## PARAFINADO

50 - 55 g/m<sup>2</sup>, Tratado 1 cara. Utilización : Queso cara parafinada.  
Queso semi-fresco, seco, madurado. Recomendado para conservación larga bajo papel.

<b>FORMATO :</b>	<b>65 x 100</b>	Ref : 911AAL
	<b>65 x 50</b>	Ref : 911AAM
	<b>32 x 50</b>	Ref : 911AAN
	<b>32 x 25</b>	Ref : 911AAO
	<b>33 x 32</b>	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/m<sup>2</sup>, 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/m<sup>2</sup> (1 cara papel, 1 cara PE).  
Queso fresco, mantequilla.

<b>FORMATO :</b>	<b>65 X 50</b>	Ref : 911ABT
	<b>32 X 50</b>	Ref : 911ABU
	<b>32 X 25</b>	Ref : 911ABV

**EMBALAJE :** Paquete de 10 kg con papel kraft

todas dimensiones (por kilo)



Termoselladora para papel  
Ref : 038FKA



## DUPLEX

55 g/m<sup>2</sup> (1 hoja de papel pegada a 1 film, utilización del lado del film).  
Queso madurado con mohos, queso seco.

<b>FORMATO :</b>	<b>32 x 50</b>	Réf : 911AAR
	<b>32 x 25</b>	Réf : 911AAS

**EMBALAJE :** Paquete de 10 kg con papel kraft.

**PAPEL CAMEMBERT**40 g/m<sup>2</sup> (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/m<sup>2</sup> (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 :**

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



**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.

Ref	Color	Dim. fondo En mm	Dim encima En mm	Cantidad por caja
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.

	Dim. fondo En mm	Dim encima En mm	Cantidad por paquete	Cantidad por caja
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



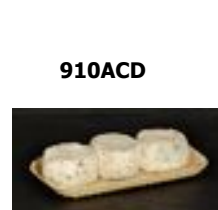
910ACN



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.

Établissements 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



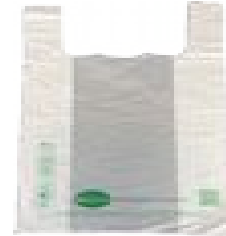
**Formato** : L 23 cm x P 31 cm  
Ref : 911AEB

## 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

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

Ref : 100BAB

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

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 m<sup>2</sup> por litro y por capa (aplicación en 2 capas).

Secado entre dos capas 8 horas

**Dilución :** con agua

**Soportes compatibles :** Cemento, hormigon, fibrocemento seco, yeso seco, madera y poliestireno.

(No limpiar el soporte con cloro)

**Acondicionamiento :** 4 litros

Ref : 113ADA

Reconocida eficacia  
contra los mohos



## 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



Fóto no contractual.  
Entregado con estantería.

## 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



114DJA

114DGA

## 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



# 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 buena 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.

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

## 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.

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



## ZUECOS cerrados por detrás

En P.V.C, color blanco.

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



## ZUECOS de PIEL abiertos por detrás

Empeine de piel, suela gruesa antideslizante, color blanco.

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



## MOCASINES

Empeine de piel, suela gruesa antideslizante, con puntera de seguridad, color blanco.

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



# 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.

	<b>Talla</b>	<b>Ref.</b>
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.

	<b>Talla</b>	<b>Ref</b>
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.

<b>Talla</b>	<b>Ref</b>
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.

<b>Talla</b>	<b>Ref</b>
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

<b>Talla</b>	<b>Ref</b>	<b>Circunferencia de cabeza</b>	<b>Talla</b>	<b>Ref</b>	<b>Circunferencia de cabeza</b>
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

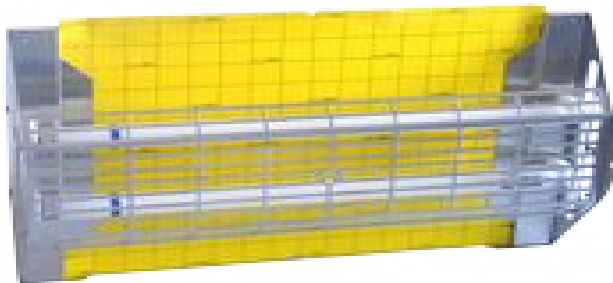
# EXTERMINADORES DE INSECTOS

## EXTERMINADOR POR PLACA DE PEGA de acero inoxidable

Modelos	Potencia En VATIOS	Superficie de tratamiento	Número y Potencia de la lámparas	Ref
<b>Mediano</b>	30	15 a 25 m2	2 x 15 W	109ALA
<b>Grande</b>	40	30 a 50 m2	2 x 18 W	109ALB

<b>LAMPARAS DE RECAMBIO Y PLACAS DE PEGA</b>				
Potencia		Dim. en mm		Ref
<b>15 W</b>	para aparato 109ALA	450 mm		109BDA
<b>18 W</b>	para aparato 109ALB	600 mm		109BEA
<b>PLACA DE PEGA</b> por paquete de 6 placas	para aparato 109ALA	395*310 mm		109ALD
<b>PLACA DE PEGA</b>	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
<b>Pequeño</b>	16	33	5 a 10 m2	2 x 8 W	109AIA
<b>Mediano</b>	30	33	15 a 25 m2	2 x 15 W	109AJA
<b>Grande</b>	40	33	30 a 50 m2	2 x 18 W	109AKA

<b>LAMPARAS DE RECAMBIO</b>				
Potencia		Dim. en mm		Ref
<b>8 W</b>	para aparato 109AFA/109AIA	300 mm		109BFA
<b>15 W</b>	para aparato 109ADA/109AJA para aparato 109ADA	después 01/01/10 antes 31/12/09	450 mm 300 mm	109BDA 109BDB
<b>18 W</b>	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
<b>200 L</b>	- Citroën C15, Berlingo y Partner - Renault Kangoo - Fiat Doblo - Ford Courier - Volkswagen Caddy - Opel Combo  <b>Dim. exteriores : L. 74 x P. 83 x Al. 96 cm</b>	<b>190DAA</b>
<b>647 L</b>	- Citroën C15, Berlingo y Partner - Renault Kangoo - Fiat Doblo - Opel Combo - Ford Courier - Volkswagen Caddy	<b>190GAA</b>
<b>800 L</b>	- Citroën C15, Berlingo y Partner - Renault Kangoo - Fiat Doblo - Opel Combo - Ford Courier - Volkswagen Caddy	<b>190GBA</b>
<b>956 L</b>	- Citroën C15 alargado, Berlingo alargado y Jumpy - Renault Kangoo alargado - Peugeot Partner alargado y Expert - Fiat Doblo y Scudo	<b>190GCA</b>

## 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

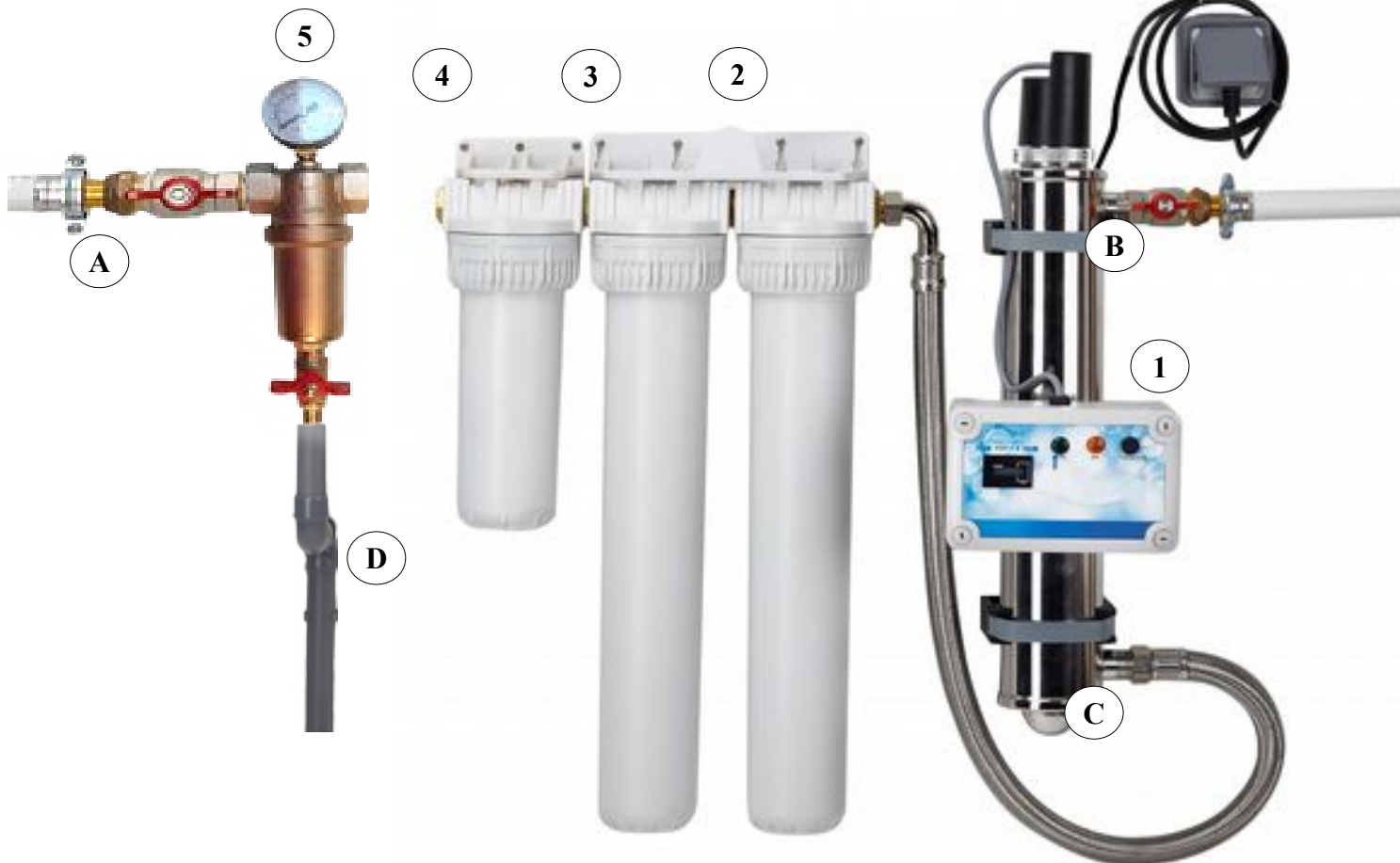
El tratamiento del agua por rayo UVc es :

- \_ 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 3m<sup>3</sup>/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.**

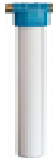

## TRATAMIENTO DE LAS BACTERIAS

Aparato	Denominación	Foto	Ref
<p><b>Esterilizador tipo MRUV56</b>                      Aparato de tratamiento por ultravioleta                      Caudal tratado : 3000 L/h                      Protección de una quesería o de una casa individual</p> 	<b>Tratamiento Uvc completo</b>		320AAB
<p><b>TRATAMIENTO UVC BACTERIAS, MOHOS, SETAS</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>1</b></p>	<p><b>Lámpara Uvc</b>                      Para reemplazar todas las 8760 horas</p>		320AAC

## TRATAMIENTO ORGANOLEPTICO (GUSTO, COLOR...)

Aparato	Denominación	Foto	Ref
<p><b>FILTRO CAE 10 MICRONES TIPO 20 " CONEXIONES: 3/4 M / M CAUDAL 3000 L/h</b></p>	<b>Tratamiento organoléptico</b>		320ABA
<p><b>PARTICULAS VISIBLES Sabor,color olor Turbiedad Chloro</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2</b></p>		<b>Escuadra de fijación</b>	
<p><b>FILTRACION ENTREGADO CON SU CARTUCHO</b></p>	<p><b>Cartucho CAE 10 µ</b>                      para reemplazar según carga</p>		320ABB


## TRATAMIENTO DE MICRO CONTAMINANTES

Aparato	Denominación	Foto
<p><b>FILTRO 20 MICRONES TIPO 20 " CONEXIONES: 3/4 M / M CAUDAL 3000 L/h</b></p>	<b>Tratamiento de micro contaminantes</b>	
<p><b>PARTICULAS VISIBLES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>3</b></p>		<b>Escuadra de fijación</b>
<p><b>FILTRACION ENTREGADO CON SU CARTUCHO</b></p>	<p><b>Cartucho 20 micrones</b>                      para reemplazar según carga</p>	

## TRATAMIENTO DE PARTICULAS GRANDES

Aparato	Denominación	Foto	Ref	
<p><b>FILTRO 65 MICRONES TIPO 9 " CONEXIONES: 3/4 M / M CAUDAL 3000 L/h</b></p>	<b>Tratamiento de partículas grandes</b>		320ADA	
<p><b>ARENA LIMO PARTICULAS GRANDES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>4</b></p>		<b>Escuadra de fijación</b>		320ABC
<p><b>FILTRACION ENTREGADO CON SU CARTUCHO</b></p>		<p><b>Cartucho lavable 65 micrones</b>                      para reemplazar en caso de rotura</p>		320ADB

## FILTRO DE LAVADO MANUAL (para aguas muy cargadas)

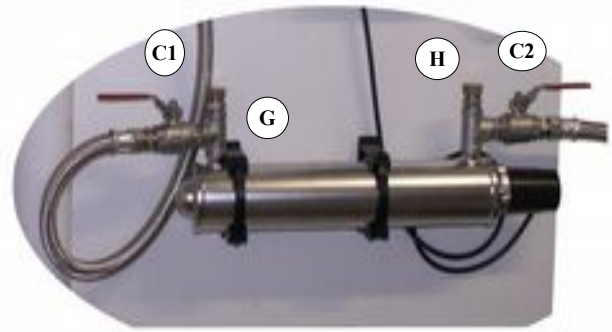
Aparato	Denominación	Foto	Ref
<p><b>FILTRO LAVADO MANUAL 90 MICRONES CONEXIONES: 1" F / F CAUDAL 3000 L/h</b></p>	<b>Filtro lavado manual</b>		320ALA
<p><b>AGUA TERROSA, ARCILLA, PARTICULAS GRANDES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>5</b></p>			

## 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 abonan 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](http://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