

Etablissements
COQUARD

Equipements fromagerie fermière



CATALOGUE • 2020



info@coquard.fr

export@coquard.fr

www.coquard.fr

Tél : 04 74 62 81 44

Fax : 04 74 62 81 69

69400 Villefranche-sur-Saône

Etablissements COQUARD
478 rue Alexandre Richetta
69400 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE

Nous contacter



04.74.62.81.44



04.74.62.81.69



info@coquard.fr

Pour l'export



00 33 (0)4.74.62.96.89



00 33 (0)4.74.62.93.61



export@coquard.fr

Notre site internet

En trois langues :

Français, Anglais et Espagnol



www.coquard.fr

Notre magasin

478 rue Alexandre Richetta
69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

Ouverture :

Du lundi au jeudi

De 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h20

Le vendredi

De 8h à 12h30 et de 13h30 à 16h



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



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

Présures, ferments, ingrédients et additifs pour les fromages et yaourts	Page 3 à 29
Refroidissement et transfert du lait Ecrémeuses et barattes, Pasteurisateur	Page 30 à 42
Matériels de conditionnement lait et yaourt	Page 43 à 47
Matériels de caillage et chaudrons	Page 48 à 52
Cuves de pasteurisation et cuves fromagères	Page 53 à 56
Toiles, Moules, Bloc-moules et Répartiteurs	Page 57 à 71
Pressage, Salage, Affinage Armoire d'affinage, d'étuvage et de refroidissement	Page 72 à 81
Emballages pour lait, fromages et yaourts	Page 82 à 96
Hygiène et nettoyage	Page 97 à 108
Matériel de transport et de vente	Page 109 à 111
Matériel de contrôle et de laboratoire	Page 112 à 113
Traitement de l'eau pour fromagerie	Page 114 à 116

A					
Acidimètre	112	Emballage à fromage	92	Plate-forme roulante	75
Agitateur	48	Enrobage	29	Poche plastique pour remplisseuse	46
Alimentation automatique	39-40	Entonnoir à piston	43	Poids de pressage	72
Alvéole	82	Epice	21 à 23	Pompe de transfert	34
Anti butyrique	12	Eprouvette	113	Portique pour moulage	71
Anti levure	12	Essuyage	107	Pot à crème	84
Anti listeria	12	Etagère	74-96	Pot à fromage frais	83
Anti moisissure	12	Etiqueteuse, étiquette	95	Pot à yaourt	84-85
Armoire d'étuvage et de caillage	79	Etuve à yaourts	79	Potence	43-53
Armoire d'étuvage et refroidissement	79	Exterminateur d'insectes	108	Poudre à chaudron	99
Armoire frigorifique	78	F		Poudre de lait	29
Arôme	24-25	Faisselle jetable	82	Poussoir beurre/caillé	41
B		Ferment lactique	5 à 12	Préparation crème dessert	28
Bac d'égouttage	65	Ferment d'affinage	16 à 19	Préparation de fruits pour yaourt	25 à 27
Bac de caillage	49-50	Fil inox pour tranche caillé	48	Presse à fromage	72
Bac de lavage	101	Film de scellage	91	Présure	3-4
Bac de présentation	109	Film étirable	89	Produit de nettoyage	97 à 100
Bac de rétention	99	Filtration de l'eau	114 à 116	Pulvérisateur	98-100
Bain- marie	112	Filtre à lait	31-32	R	
Balai	104	Fouet	48	Raccord inox	37-101
Balance	65-113	Fruit (préparation)	25 à 27	Raclette	48-104
Baratte	40-41	Fumigène	99	Rampe de chauffage	81
Barquette à fromage	91-93	G		Rampe de séchage	81
Bassine	49	Gants de lavage	107	Ravier	92
Bibliothèque	116	Gants jetable	107	Réchauffeur/Refroidisseur	38
Bidon à lait	32	Grille à fromage	75	Remorque de marché	111
Bloc moule plastique	66 à 69	Groupe froid	80-81	Remplisseuse de poches	46
Blouse	106-107	Groupeur pour pot à yaourt	87	Répartiteur inox	64
Boîte à fromage	91-92	H		Roue	53
Botte	105	Hansen (ferment)	14-15	Roule pile	75
Bouchon SMS	35	Humidificateur	78	S	
Boule de lavage	35	Hygromètre	113	Sabot	105
Bouteille à lait	88	J		Sac d'égouttage	57
Brassage (matériel)	48-51-52	Jauge pour bac	50	Sac d'emballage	94
Brosse	101-104	Joint SMS	35	Sachet à lait	45
C		L		Sangle à fromage	20
Caisse d'égouttage	65-109	Laboratoire (matériel)	112-113	Saumurage (matériel)	73
Caisse de transport	109	Lait (en poudre)	29	Scelleuse de sachet	45
Caisse isotherme	110	Lavage (bac)	101	Scelleuse polyvalente	45
Caissette à fromage	109	Laveuse	102-103	Seau	49
Caisson réfrigéré	111	Lave-mains	101	Séchoir	77
Canon à mousse	100	Lessive	97 à 99	Sel	19
Caramel	28	Levure	16-19	Sonde à fromage	76
Casquette	106	Lingette	98	Soude Dornic	112
Cave d'affinage	77	Livre	116	Spatule	41-65
Cellule d'étuvage	80-81	Louche	48	Store plastique	58
Cendre	20	M		Support bac de caillage	49-50
Centrale de lavage	100	Masque de protection des yeux	107	Support d'affinage	76
Chariot à glissières	75	Marmite inox	51	Support seau	49
Charlotte	107	Matériel de saumurage	73	Support table égouttage	74
Chaudron inox/cuivre	51-52	Mesure à lait	43	Support trémie haut	39
Chaussures de travail	105	Mixeur	65	Support tuyau	36
Chlorure de calcium	4	Moisissure	16 à 18	Surchaussure	107
Citerne de transport inox	33	Moulin à Cheddar	73	Système de brassage	43-51-52
Claie	75	Moulage (matériel)	48	Système de décaillage	48-52
Coagulant	3-4	Moulage (système)	64 à 71	Système de moulage	64 à 71
Col de cygne	35	Moule à beurre	41	T	
Collier inox	35	Moule à fromage	59 à 63	Table d'égouttage	74
Colorant à fromage	18	Multimoule	65 à 71	Table d'emballage	74
Conditionneuse automatique	47	N		Table de pressage	72
Conteneur de transport de lait	33	Nettoyage (produit)	97 à 100	Tablier	106-107
Conteneur isotherme	110	O		Tank à lait horizontal	31
Couloir à lait	32	Opércule	86	Tank à lait vertical	30-31
Coupelle à fromage	92	P		Tampon encreur	94
C S L (ferment)	13	Paillon	89	Tendeur inox	48
Crème dessert (préparation)	28	Pale raclante	53	Tee shirt	106
Cuve de pasteurisation	54-56	Panier pour pot à yaourt	87	Thermomètre	113
Cuve fromagère	55-56	Pantalon	106	Thermoscelleuse	45
D		Papier emballage	90-91	Toile à fromage	57
Décaillage (matériel)	48-52	Papier essuyage	107	Traitement de l'eau	114 à 116
Densimètre	113	Pasteurisateur 20 litres	42-43	Tranche caillé	48-50
Dérouleuse de film	89	Peinture	99	Trémie de mélange et d'alimentation	39
Dérouleuse pour papier	90	Pelle à caillé	48	Trempe (bac)	101
Déshumidificateur	78	Ph-mètre	112	Tréteau inox	74
Désinfectant	98	Pied de base	75	Tube inox pour retournement	67
Desserte	96	Piqueuse à fromage	76	Tuyau	36
Dessiccateur	113	Pistolet de lavage	101	U	
Disque buvard	82	Planche d'affinage	76	UV (traitement)	114 à 116
Distributeur à savon	98	Plaque de caséine	20	V	
Distributeur lait/yaourt à boire	46	Plaque de moulage	65 à 67	Vanne	35
Distributeur papier	107	Plaque eutectique	110	Veste	106
Doseur, doseuse	43-44	Plateau inox	67	Vêtement de travail	106-107
Douille à piston	43	Plateau alvéolé	82	Vitrine de marché	111
Drapeau inox	38	Plate-forme pour cuve	71		
E					
Echangeur inox à plaques	38				
Ecouvillon	104				
Écrémeuse	39				

PRESURE LIQUIDE



001AAA BEAUGEL 500 Coagulant extrait de l'estomac de **veau**
Force 1/10 000 en 1 L
Présure liquide
520 mg de chymosine active, IMCU ≥ 140



001AGA BEAUGEL 50 Coagulant extrait de l'estomac de **veau**
Force 1/1000 en 1 L
Présure liquide (simple)
50 mg de chymosine active, 14 IMCU



001BJC PRESURE MARET Coagulant extrait de l'estomac de **veau**
Force 1/1000 en 1 L
Présure liquide (simple)
50 mg de chymosine active, 14 IMCU



001EAC BEAUGEL 5 Coagulant extrait de l'estomac de **chevreau**
Force 1/3000 en 1 L
Recommandé pour lait de chèvre
180 mg chymosine active



001EBC PRESURE « LA CHEVRETTE » Coagulant extrait de l'estomac de **chevreau**
Force 1/3000 en 1 L
Recommandé pour lait de chèvre
180 mg chymosine active



001DAC BEAUGEL 6 Coagulant extrait de l'estomac d'**agneau**
Force 1/4000 en 1 L
Recommandé pour lait de brebis
200 mg chymosine active



001VBC BEAUGEL CHARDON Coagulant 100% végétal (fleur de chardon ou chardonnette)
Titre équivalent à 50 mg de chymosine Pour lait de vache - chèvre - brebis en 1 L
Pour élargir votre gamme, ce coagulant permet :
- Une finesse de pâte différente
- Des goûts différents et renforcés



**PLUS DE GOÛT,
PLUS D'ARÔMES**

PRESURE ET COAGULANT POUDRE



001FDH/FDK BEAUGEL P1100V

Force 1/100 000

1060 - 1140 IMCU

001FDH Boîte de 500 g

001FDK Boîte de 60 g

Présure extraite de l'estomac de **veau**
4000 mg de chymosine active

001FDJ BEAUGEL G2200MM Coagulant convenant à la fabrication de fromages végétariens.
1 boîte de 60 g pour reconstituer 1 litre de coagulant.

Boîte de 60 g



MELANGES PRESURE ET FERMENTS POUR PETITES FABRICATIONS

Gamme destinée aux particuliers.

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

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

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

Préparations Beaugel pour 5 L de lait.



Gamme pour petits producteurs fermiers.

BEAUGEL 8/9/10/11 Mélange complet. Tube pour 25 L de lait.
Vendu par sachet de 10 tubes.

001GDC

BEAUGEL 8 Tomette et petit Gouda

Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

001HAC

BEAUGEL 9 Camembert

Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

001HAE

BEAUGEL 10 Fromage frais

Présure + ferments lactiques pour fabrication au lait pasteurisé.

001HBB

BEAUGEL 11 Fromage lactique affiné

Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

CHLORURE DE CALCIUM



003AAC

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

Permet d'améliorer la cohésion des caillés.

Dose moyenne 2 à 4 ml/10 L de lait en 1 L

003ADC

CHLORURE DE CALCIUM POUDRE (Export uniquement)

Sac de 25 kg

FERMENTS LACTIQUES LYOPHILISES POUR ENSEMENCEMENT DIRECT DU LAIT

Dose DL1

(Pour 100 à 200 L de lait)



Dose DL3.5

(Pour 300 à 600 L de lait)



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

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

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

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

CONDITIONS TARIFAIRES ferments lactiques

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

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

FERMENTS POLYVALENTS ET RUSTIQUES POUR FABRICATIONS TRADITIONNELLES

Souches :

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

Références :

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

Références :

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



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

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

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



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

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

FERMENTS MESOPHILES

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



Composition :

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

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

Emploi :

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

Activité acidifiante : moyenne



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



Composition :

Souches mésophiles acidifiantes
 et hétérofermentaires :

Lactococcus diacetylactis
 Leuconostoc
 Lactobacillus brevis

Emploi :

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

Activité acidifiante : moyenne

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

Souche rustique

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

Nouvelle souche plus aromatique et plus résistante aux bactériophages.

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

Nouvelle souche plus aromatique et plus résistante aux bactériophages.

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

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



Composition :

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

Emploi :

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

Activité acidifiante : forte

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

FERMENTS THERMOPHILES

7

Souches :

Références :

DELTA 1

DL1 002DAC

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

DL3.5 002DAD

DELTA 2

DL1 002DHC

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

DL3.5 002DHD



DELTA PM1

DL1 002DJC

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

DL3.5 002DJD

DELTA PM2

DL1 002DKC

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

DL3.5 002DKD

FERMENTS THERMOPHILES POUR PATES PRESSEES ET PATES CUITES

KAPPA 1 DL1 002KAC

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

Pour fromage à pâte pressée et à pâte cuite

DL3.5 002KAD

KAPPA 2 DL1 002KBC

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

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

DL3.5 002KBD

KAPPA 3 DL1 002KCC

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

Pour Bargkass et petit Gruyère avec un peu d'ouverture

DL3.5 002KCD

NB : Kappa 1, 2 et 3 en DL1 : une dose pour 50 à 100 L de lait

DL3.5 : une dose pour 150 à 300 L de lait



KAPPA 4 DL1 002KDA

Culture de : Lactobacillus helveticus + lactis

Pour fromage à pâte pressée cuite plus typée.

DL3.5 002KDB

A ensemercer avec Kappa 1 ou 2 ou 3. Améliore la protéolyse et la production d'arômes en affinage long. S'utilise également en ensèment de la saumure en Feta.

NB : Kappa 4 en DL1 : une dose pour 500 L de lait

DL3.5 : une dose pour 1500 à 2000 L de lait

FERMENTS POUR YAOURTS / FROMAGES

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

Souches pour pâtes molles et yaourts.

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

Souches pour pâtes pressées, pâtes persillées et yaourts.

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

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

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

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



FERMENTS POUR YAOURTS

L'ensemencement recommandé pour la fabrication de yaourt :

DL1 : une dose pour 20 L de lait

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

Souches aromatiques pour yaourts étuvés traditionnels.

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



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

L'ensemencement recommandé pour la fabrication de yaourt :

DL1 : une dose pour 20 L de lait
DL3.5 : une dose pour 150-180 L de lait

Souches rapides pour yaourts doux, étuvés et brassés.

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

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

LAMBDA 10	DL1 002LPC	DL3.5 002LPD
LAMBDA 12	DL1 002LQC	DL3.5 002LQD
LAMBDA 15	DL1 002LUA	DL3.5 002LUB
LAMBDA 16	DL1 002LVA	DL3.5 002LVB

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



Souches pour tous laits fermentés à longue conservation.

(enrichies en *Lactobacillus plantarum*)

LAMBDA 21	DL1 002MBC	DL3.5 002MBD	Pour produits étuvés, fermes.
LAMBDA 25	DL1 002MFC	DL3.5 002MFD	Pour produits brassés, onctueux.

Souches pour laits fermentés type Kéfir.

IOTA KEFIR 2	DL1 002IOG	DL3.5 002IOH	Pour Kéfir plus typé.
IOTA KEFIR 3	DL1 002IOI	DL3.5 002IOJ	Pour Kéfir doux.

Souche pour laits fermentés ensemencés en probiotiques.

(ST, Bifidobacterium et Lactobacillus acidophilus)

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



FERMENTS POUR FROMAGES A GOÛT PLUS TYPE

IOTA 1

DL1 002IAC

DL3.5 002IAD

Composition : Ferments propioniques.

Emploi : Pour fromages à pâte pressée.
Ouverture et goût noisette.

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

IOTA 2

DL1 002IBA

DL3.5 002IBD

Composition : Ferments propioniques non gazogènes. (Pâte pressée)

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

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



IOTA 4 (Tomme rustique)

DL1 002IDC

DL3.5 002IDD

IOTA 5 (Tomme rustique)

DL1 002ICC

DL3.5 002ICD

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

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

Pour tommes et pâtes pressées traditionnelles rustiques.

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

IOTA 6

DL1 002IFC

Composition : Microcoques St. xylosus. Non acidifiant.

Emploi : Pour maturation du lait en report d'une traite.
Pour aromatisation et texturation en pâtes molles et pâtes pressées.

Particulièrement adaptés aux croûtes lavées, ils apportent un peu de coloration jaune/orangée.

Doses : 1 tube DL1 pour 1000 L de lait



IOTA type Salers

DL1 002IUA

DL 3.5 002IUB

Composition : Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires
Streptococcus thermophilus.

Emploi : Pour pâte pressée.

Pour fromage de type Salers en complément de la flore naturelle, notamment en gerle de bois.

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

IOTA 7

DL1 002IPC

DL3.5 002IPD

Composition : Enterococcus faecium.

Emploi : Améliore la protéolyse et la texture dans les pâtes pressées et caillés lactiques. Intéressant dans les pâtes pressées.

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



IOTA St Nectaire/1

DL1 002ISA

DL3.5 002ISB

IOTA St Nectaire/2

DL1 002ITA

DL3.5 002ITB

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

Emploi : Fromage type **Saint Nectaire**.

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

IOTA Reblochon/1

DL1 002IRA

DL3.5 002IRB

IOTA Reblochon/2

DL1 002IVA

DL3.5 002IVB

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

Emploi : Fromage type **Reblochon**.

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



Ferments spécifiques pour Camembert

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

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

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

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

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

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

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



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

DL1 0021JB **DL3.5** 0021JD



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

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

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

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

DL1 0021JC **DL3.5** 0021JE



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

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

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

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

DL1 0021JG **DL3.5** 0021JH



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

Emploi : Pour caillé lactique affiné, particulièrement en lait de chèvre.

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

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

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

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

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

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



IOTA M (Munster) DL1 0021MC **DL3.5** 0021MD

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

Emploi : Munster : acidification lente et limitée. Bonne protéolyse. Goût franc mais pas trop prononcé.

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

IOTA VACHERIN DL1 0021OA **DL3.5** 0021OB

Composition : Ferments thermophiles, microcoques, geotrichum, levures.

Emploi : Vacherin : acidification lente et limitée.

Une couverture de surface de couleur crème légèrement blanchissante.

Doses :
1 tube DL1 pour 100 L de lait cru
1 tube DL3.5 pour 350 L de lait cru



FERMENTS LACTIQUES POUR PREPARATION DE LEVAIN

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

RHO 4	002RDC	}	Culture mixte pour pâte molle et caillé lactique, beurre et crème.	
RHO 5	002REC		Composition : Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis	66%
			Lactococcus diacetylactis et Leuconostoc cremoris	34%
RHO 7	002RGC	}	Culture homofermentaire pour fromage frais et pâte pressée sans ouverture.	
RHO 8	002RHC		Composition : Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis	95%
			Lactococcus diacetylactis	5%
RHO Flora Danica	002TAC		Composition : Lactococcus lactis + cremoris et Leuconostoc mesenteroides Flora Danica pour repiquage à 22°C.	

CULTURES PROTECTRICES

Protection contre les butyriques

a) GAMMA 1 ferment lyophilisé

Tube pour 100-200 L Réf : 017BAC
pour 500-1000 L Réf : 017BAB
pour 1000-2000 L Réf : 017BAD



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

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

Protège des gonflements dûs aux butyriques, pour les fromages à pâte pressée.
Concentration 10% en 1 L Réf : 017AAC

Protection contre les levures et moisissures

GAMMA 21	Tube : pour 100 L	Réf : 012CDA
	pour 500 L	Réf : 012CDB
	pour 1000 L	Réf : 012CDC
GAMMA 22	Tube : pour 100 L	Réf : 012CDE
	pour 500 L	Réf : 012CDF
	pour 1000 L	Réf : 012CDG
GAMMA 23	Tube : pour 100 L	Réf : 012CDI
	pour 500 L	Réf : 012CDJ
	pour 1000 L	Réf : 012CDK



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

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

Protection contre le développement de listéria

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

Cette bactérie inhibe la croissance de Listéria monocytogènes.
A apporter dans l'eau de lavage, la morge ou en pulvérisation.
Action préventive reconnue.

Sachet de 2 doses :
500 à 1000 L



Sachet de 4 doses :
1000 à 2000 L



FERMENTS LYOPHILISES POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR FROMAGE

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

FERMENTS LYOPHILISES POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR YAOURTS ET LAITS FERMENTES

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

Sachet de 1 dose :
200 L



Sachet de 4 doses :
1000 L



Souche Penicillium ROQUEFORTI voir gamme moisissures page 17.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

GAMME HANSEN

Sachet de 10 U : 50 à 100 L

Sachet de 50 U : 250 à 500 L

Sachet de 100 U : 500 à 1000 L

Sachet de 200 U : 1000 à 2000 L



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

FERMENTS POUR YAOURTS

Dosage recommandé en yaourt : 1 sachet de 50 U pour 250 L

YF- MILD 1.0	50 U	003ZNL	(Bte de 30)	}	Pour yaourts brassés et texturés en lait de vache, très peu de post acidification. Pour yaourts étuvés et plus fermes, très adaptées en lait de chèvre.
YF- L811	50 U	003ZND	(Bte de 30)		
YF- L812	50 U	003ZNF	(Bte de 30)		
YF- L903	50 U	003ZNH	(Bte de 30)		
YF- EXPRESS 1.0	50 U	003ZNJ	(Bte de 30)	}	Souche très rapide, polyvalente.
YCX16	50 U	003ZID	(Bte de 30)	}	Souches polyvalentes pour yaourts brassés et fermes ; peu de post acidification.
YCX11	50 U	003ZGD	(Bte de 30)		
YC380	50 U	003ZBD	(Bte de 30)	}	Pour yaourts traditionnels aromatiques ; yaourts fermes en lait de vache et de brebis.
YF3331	50 U	003ZNI	(Bte de 30)	}	Pour yaourts traditionnels aromatiques en lait de brebis, pâte molle et pâte persillée.



FERMENTS DE BIOPROTECTION

FRESH Q2	100 U	003VAB	(Bte de 25)	}	Ferments de bioprotection contre les levures et moisissures pour fromage frais, fêta et crème.
FRESH Q4	100 U	003VAC	(Bte de 25)	}	Pour lait fermenté type yaourts.



Gamme de ferments non disponible à l'exportation

GAMME HANSEN

FERMENTS MESOPHILES

Dosage recommandé en fromage : 1 sachet de 50 U pour 500 L

MSP	10 U	003YAB	(Bte de 30)	}	 <p>Ferment mésophile mixte pour fromage lactique, beurre, pâte molle et pâte pressée.</p>		
Flora Danica	50 U	003YBD	(Bte de 30)			200 U	003YBC (Bte de 25)
CHN11	50 U	003YCD	(Bte de 30)			200 U	003YCG (Bte de 25)
CHN19	50 U	003DED	(Bte de 30)			200 U	003DEG (Bte de 25)
CHN22	50 U	003DEL	(Bte de 30)				
R703	50 U	003YDD	(Bte de 30)	}	<p>Ferment mésophile homofermentaire pour pâte pressée.</p>		
R704	50 U	003YED	(Bte de 30)				
MO 20	50 U	003YFD	(Bte de 30)	}	<p>Ferment mésophile homofermentaire plus résistant et plus aromatique pour pâte molle et pâte pressée.</p>		
MO 30	50 U	003YGD	(Bte de 30)				
XPL1	50 U	003ZOA	(Bte de 30)	}	<p>Ferment mixte aromatique et texturant pour crème, faisselle, fromage blanc battu et fromage de chèvre.</p>		
XPL2	50 U	003ZOB	(Bte de 30)				

FERMENTS THERMOPHILES

STI 12	50 U	003GJK	(Bte de 30)	}	<p>Streptococcus thermophilus pour pâte molle et mozzarella. Remplace STM5/STM6.</p>
STI 13	50 U	003GJM	(Bte de 30)		
STI 14	50 U	003GJO	(Bte de 30)		
STBO1	50 U	003GJD	(Bte de 30)	}	<p>Streptococcus thermophilus pour pâte molle, pâte solubilisée et pâte pressée.</p>
LHB02	50 U	003ZKD	(Bte de 30)		



GEOTRICHUM CANDIDUM

Flacon de 10 U pour 5000 L



GEO CA	10 U	005LFB	}	<p>Geotrichum candidum type intermédiaire (liquide). Ces cultures sont recommandées vis à vis d'un emballage sous film.</p>
GEO CB	10 U	005LGB		



Gamme de ferments non disponible à l'exportation

FERMENTS D'AFFINAGE



CONDITIONS TARIFAIRES ferments d'affinage

Remise pour 60 tubes Toutes références confondues de ferments d'affinage	6%
Remise pour 120 tubes Toutes références confondues de ferments d'affinage	10%

CONSERVATION : voir DLUO sur les tubes

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

PENICILLIUM POUR CAILLE LACTIQUE

		Dose	Emploi	Réf.
SIGMA 13	Penicillium ALBUM Moisissure de surface. De couleur blanche pendant la croissance, vire au bleu clair au fur et à mesure de l'affinage.	(liquide) 500 L	Chèvre Fromage lactique	005ACC



LEVURES

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

Recommandé : ■ Déconseillé : ■



SIGMA 21	LEVURE Debaryomyces ■ (liquide)	500 L	Caillé présure Caillé lactique	005BAC
	<ul style="list-style-type: none"> - Se développe en surface. Est très neutralisante. A utiliser avec Brevibacterium linens. - Produit de l'arôme et lutte efficacement contre le mucor. - Cette levure peut s'avérer utile en pâte persillée. 			

SIGMA 22	LEVURE Debaryomyces ■ (lyophilisé)	100-200 L	Caillé lactique Caillé présure	005BBC
	<ul style="list-style-type: none"> - Se développe en surface. A utiliser avec Brevibacterium linens. - Produit de l'arôme et lutte efficacement contre le mucor. - Anti-poisement, sèche bien les surfaces. Cette levure peut s'avérer utile en pâte persillée. 			

SIGMA 23	Mélange de 3 levures ■ (lyophilisé)	500 L	Caillé présure Caillé lactique	005BCC
	<ul style="list-style-type: none"> - Permet de lutter efficacement contre le bleu. - Très bonne activité anti-mucor en mélange avec Sigma 50 CL ou Sigma 52. 			



SIGMA 26	LEVURE Candida Colliculosa ■ (lyophilisé)	500 L	Pâte molle Pâte lavée	005BIC
	<ul style="list-style-type: none"> - Levure d'affinage permettant de lutter contre l'amertume. - Favorable au développement du Brevibacterium linens. - Plus fruitée que le Sigma 22. Arôme floral. Caractère lipolytique fort, couleur crème. 			



SIGMA 28	LEVURE KL (kluymarxianus) ■ (lyophilisé)	500 L	Saint Paulin Pâte pressée	005BDC
	<ul style="list-style-type: none"> - Levure d'affinage. Inhibe le développement des contaminants de type Penicillium candidum et du bleu. Permet de lutter contre l'amertume. - Favorise l'implantation du Geotrichum. Convient pour les fromages affinés à la bière. 			

SIGMA 30	LEVURE Saccharomyces ■ (lyophilisé)	150 L	Production de gaz Pour pâte persillée	005BJC
	<ul style="list-style-type: none"> - Contribue à l'ouverture de la pâte des pâtes persillées. 			

PENICILLIUM ROQUEFORTI

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

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

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

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

Fromage gras

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

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



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

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

Pour Bleu 005AKC
et Fourme

PENICILLIUM ROQUEFORTI CSL (liquide, fiole de 25 ml)

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

GEOTRICHUM CANDIDUM

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

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

Efficacité anti-mucor reconnue

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

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



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

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

Efficacité anti-mucor reconnue



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

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



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

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



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

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

PENICILLIUM CANDIDUM

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

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

Produits peu typés
Pour petits formats

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

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

Assez typé

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

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

Pour protéolyse forte
Produits typés



PENICILLIUM POUR PATES PRESSEES



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

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

Tomme de pays

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

Moisissure grise pour croûtage Tomme.

A utiliser préférentiellement en mélange avec sigma 21 ou 22.

FERMENT DU ROUGE

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

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

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

Bactérie de la morge, pigmentation forte, orange franc.

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

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



COLORANT NATUREL

ROCOU (orange)

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

Réf : 010AAC 1 L



MELANGES SPECIFIQUES

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

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



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

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

Efficacité anti-mucor reconnue



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

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

Efficacité anti-mucor reconnue

SIGMA 96 SP Culture Raclette (lyophilisé) 250-500 L St Paulin croûtage naturel 005KFC

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



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

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



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

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

SELS



SEL FIN

CONDITIONNEMENT : **SEAU DE 7 kg**

Réf : 014BAB

SEAU DE 20 kg

Réf : 014BBC

SEL FIN sans additifs

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

SEAU DE 25 kg

Réf : 014CAE

SEL ROSE SPECIAL POUR CROÛTE LAVÉE

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

CONDITIONNEMENT : **SEAU DE 7 kg**

Réf : 014EAA



CENDRES



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

Seau de 25 kg Réf : 014DDA

CENDRE pour préparation de sel cendré (Bûches, Pyramides)

Boîte de 50 g Réf : 014DAA

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



CENDRE LIQUIDE à pulvériser

Flacon de 50 g Réf : 014DCE

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



(voir page 100)



CENDRE pour emploi direct sur fromage (Morbier)

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



PLAQUES DE CASEINE

Plaques de caséine permettant l'identification des lots

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

Réf : 018AAH Boîte de 250 plaques de diamètre 35mm de 1 à 9 blisters



Plaques personnalisées sur demande pour un minimum de 2000 plaques



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

Lot de 10 sachets de 100 chiffres Réf : 018AAM



SANGLES A FROMAGES

SANGLE en écorce d'épicéa

conditionnée en paquet de 25 sangles



Dimensions

45 cm x 3 cm Réf : 013AAC

64 cm x 3 cm Réf : 013ZAC

100 cm x 3 cm Réf : 013DAC

EPICES BIOLOGIQUES

EPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES BIOLOGIQUES



Epices simples, condiments et graines biologiques

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

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



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

COMPOSITIONS D'EPICES, NOIX ET FRUITS SECS BIOLOGIQUES

Compositions d'épices, noix et fruits secs biologiques

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

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

**NOUVEAUTE
BRISURES DE NOIX**



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

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

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

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

EPICES STANDARDS

EPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES

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

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



**NOUVEAUTE
ROMARIN HACHE**



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



COMPOSITIONS D'ÉPICES, FRUITS SECS, NOIX ET NOISETTES

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

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

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



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



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



AUTRES	Quantité par sachet	Réf
PETALES DE ROSES	0,5 kg	014HDN

ARÔMES POUR YAOURTS

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

- ARÔME NATUREL DE « X » :

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

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

Les autres agents d'aromatization (dans la partie 5%) sont également naturels.

Exemple : Arôme naturel de vanille.

Yaourt aromatisé à la vanille ou yaourt à la vanille.



- ARÔME NATUREL DE VANILLE AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS :

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

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

Les autres agents d'aromatization sont également naturels.

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



- ARÔME :

Statut légal : Arôme.

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

Exemple : Arôme vanille.

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



ARÔMES NATURELS DE "X"

Arômes
Mandarine et Mûre
Prix en baisse

Arômes naturels de fruits et de vanille
pour yaourts.

Statut légal (à afficher sur le produit fini) :
Arôme naturel de « la source nommée ».

NOUVEAUTE
Arôme naturel de
Café
Dosage conseillé 0,6%

Bouteille de 1 kg

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

Bidon de 5 kg

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

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

ARÔMES NATURELS DE VANILLE AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS

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

Bouteille de 1 kg

DESIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf
ARÔME VANILLE	1 kg	016FAB

Bidon de 5 kg

DESIGNATION	Quantité par Bidon	Réf
ARÔME VANILLE	5 kg	016GAB

ARÔMES

Arômes pour yaourts.

Gamme surtout destinée au marché Export.

Minimum de 100 kg par référence.

Bidon de 25 kg.

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

PREPARATIONS DE FRUITS POUR YAOURTS A BOIRE

PREPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS A BOIRE

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

FRUITS	Réf
FRAISE	015CAA
FRAMBOISE	015CCA



PREPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES POUR YAOURTS A BOIRE

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

FRUITS	Réf
FRAMBOISE	015DCA
MYRTILLE SANS AROME	015DEC



Certifiées par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10



PREPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS

Préparations de fruits en boîte de 3 kg



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



NOUVEAUTE
MIRABELLE
DE LORRAINE

* Rhubarbe : en boîte de 2,9 kg.

* Vanille : préparation aux arômes naturels.

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

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

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



Couvercle

pour boîte de préparation de fruits.

Réf : 039BLD



PREPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES



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



Préparations de fruits en boîte de 3 kg



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

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

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

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



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

Préparations de fruits en boîte de 3 kg

Avec arômes naturels

FRUITS	Réf
ABRICOT	015BBA
PECHE	015BHA
FRUITS DES BOIS	015BIA
POIRE	015BJA
VANILLE	015BKE
MURE	015BLA
PECHE/PASSION	015BNA
POIRE/BANANE	015BOA
FRUITS DU VERGER	015BPA
POMME/CERISE/CANNELLE	015BQA
CREME DE MARRON	015BVA

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

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

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

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



PREPARATIONS POUR DESSERTS

Préparations prêtes à l'emploi pour crème dessert en sachet

Préparation pour 10 litres de lait entier.

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

NOUVELLES
RECETTES

Nouvelles recettes : Ajout de carraghénanes pour une meilleure stabilité dans le temps.

- moins de relargage d'eau.
- meilleur stabilité.



PREPARATIONS POUR CREMES DESSERTS STANDARDS

CREMES DESSERTS	Quantité par carton	Réf
VANILLE	16 sachets	016LBB
CHOCOLAT	16 sachets	016LBC
CAFE	13 sachets	016LBD



PREPARATIONS POUR CREMES DESSERTS BIOLOGIQUES



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

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



NOUVELLES
RECETTES



CARAMELS ET CHOCOLAT

CARAMEL / CHOCOLAT



Préparation liquide en flacon de 1 kg

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

DESIGNATION	Réf
CARAMEL	016CAC
CHOCOLAT	016CDA



CARAMEL BIO

Préparation caramel BIO liquide en flacon de 1 kg

Réf : 016CBA



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



POUDRES DE LAIT

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



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

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

ENROBAGE POUR PATE PRESSEE

PLASTI-ENROB

Émulsion à base d'acétate, antifongique + colorant.

craint le gel

PLASTI-ENROB INCOLORE application à froid

Conditionnement en bidon de 5 kg

(Dosage 1000 ppm de Natamycine)

Réf : 012FAC

PLASTI-ENROB ORANGE application à froid

Conditionnement en bidon de 5 kg

(Dosage 1000 ppm de Natamycine)

Réf : 012FBC

PLASTI-ENROB NOIRE application à froid

Conditionnement en bidon de 5 kg

(Dosage 500 ppm de Natamycine)

Réf : 012FCC

Application à l'éponge à froid.

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

Craint le gel.



CIR-ENROB

Cire incolore à additionner de colorant.

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

CIR-ENROB INCOLORE

Conditionnement en plaque de 5 kg environ, carton de 25 kg environ

Réf : 012GAA

COLORANT JAUNE/ORANGE

Conditionnement en flacon de 100 g

Convient pour 5 à 10 kg de cire selon dosage

Réf : 010EAC

COLORANT ROUGE

Conditionnement en flacon de 100 g

Convient pour 5 à 10 kg de cire selon dosage

Pour 10 kg de cire rouge vif, prévoir 100 g de colorant rouge et 50 g de jaune

Réf : 010EAJ

Autres colorants sur demande.

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



Table de paraffinage sur demande



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

A) Tank à lait vertical avec groupe sous la cuve

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



- _ Vanne non comprise. En option.
- _ Sortie diamètre 51 SMS.



Vanne en option

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

Réf.	Capacité en L	Puiss. En kW	Volts	Nb de traites	Ø ext.	Poids
034SFG	500 litres	1,50	400 V	2 traites	1090 mm	180 kg
034SFW	500 litres	1,50	230 V	2 traites	1090 mm	180 kg
034SFK	800 litres	2,00	400 V	2 traites	1520 mm	245 kg
034SFM	1000 litres	2,50	400 V	2 traites	1520 mm	280 kg
034SFQ	1400 litres	3,00	400 V	2 traites	1520 mm	382 kg

En option :

- _ Vanne de diamètre 51 et raccord pour tuyau souple (voir page 35, 37)

Caractéristiques des cuves :

- _ Cuve inox 304.
- _ Thermostat électronique réglable de +2°C à T°C ambiante.
- _ Agitation séquencée pré-réglée.
- _ Sortie diamètre 51 SMS.
- _ Sécurité d'ouverture du couvercle.



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

Réf.	Capacité en L	Puiss. en kW	Volts	Nb de traites	Diamètre ext.	Dimensions du groupe L x l x ht en mm	Poids
034SGB	500 litres	1,15	400 V	2 traites	1090 mm	670x575 ht 360	180 kg
034SGE	800 litres	2,00	400 V	2 traites	1520 mm	430x650 ht 740	245 kg
034SGH	1000 litres	2,50	400 V	2 traites	1520 mm	430x650 ht 740	280 kg
034SGJ	1400 litres	3,00	400 V	2 traites	1520 mm	530x690 ht 870	382 kg



D) Tank à lait horizontal

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

Vanne en option

FILTRES A LAIT INOX ET TISSES

Filtre papier pour machine à traire Ø 57 mm

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

L. 320 mm boîte de 250 Réf : 034CEA

L. 450 mm boîte de 250 Réf : 034CEB

L. 620 mm boîte de 250 Réf : 034CEC

Quantité par boîte : 250



034CDA

Filtre à lait tissé 250 microns

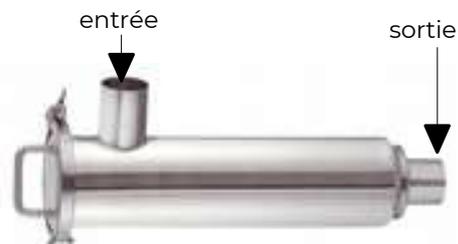
Longueur 315 mm diamètre 38 mm

Réf : 034CDA

Filtre à lait inox, diamètre des trous de filtration 1 mm

Filtre entrée/sortie 25 SMS Réf : 034CBC

Filtre entrée/sortie 38 SMS Réf : 034CBE



Recommandé lorsque l'on travaille en lait reconstitué

BIDONS A LAIT



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

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

Bidon aluminium

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

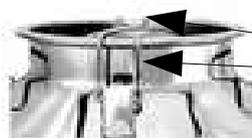
Capacité : 20 L Réf: 034GBA
 30 L Réf: 034GCA



Bidon acier inoxydable avec charnières

Ne pas utiliser comme pot de machine à traire

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



Charnières

COULOIRS A LAIT

Couloir à lait aluminium + 3 grilles



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

Filtres à lait non tissés

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

Les 3 grilles aluminium seules

Réf : 034BEA



Couloir à lait plastique + grille métallique



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

Grille métallique seule

Réf : 034BGA



CONTENEURS DE TRANSPORT

Cuve palettisée non isolée pour transfert et stockage du lait

Couvercle étanche à fermeture rapide



Réf : 034VAA

Sortie 51 SMS mâle

Cuve en inox 304.

2 volumes disponibles : 500 et 1000 litres.

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

Cuve 500 litres palettisée non isolée

Dimensions :

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

Réf : 034VBA

Cuve 1000 litres palettisée non isolée

Dimensions :

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

Réf : 034VAA

Options :

- Echangeur double paroi pour refroidissement à l'eau froide ou à l'eau glacée.
- Agitation motorisée pour le refroidissement.

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

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

Option :

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

entrée 51 SMS mâle pour remplissage

évent



Sortie 51 SMS mâle



Vanne à boule Ø int. 15 mm

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

Réf : 037LNA (voir page 35)

Réf.	Capacité en L	Ø total en mm	Ht int. en mm	Ht totale en mm	Poids en kg
034QAB	200 L	650	740	800	55
034QAC	300 L	805	740	800	74
034QAD	400 L	805	950	1000	82

POMPES ET ACCESSOIRES

POMPE DE TRANSFERT 17 L/min

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

Réf : 035GAA

Impulseur EPDM.

Réf : 035GAE



POMPE DE TRANSFERT 58 L/min

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

Réf : 035FAA

POMPE DE TRANSFERT 64 L/min

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

Réf : 035FAB

Impulseur EPDM.

Réf : 035FAC



POMPE DE TRANSFERT 200 L/min

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

Réf : 035FFA

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

Réf : 035FEC

Capot de protection inox,
sur demande.



SUPPORT MURAL INOX

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

Réf : 035FED



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



BOULE DE LAVAGE SEULE

Perçage supérieur.

Réf : 037CAA



037CAA

KIT BOULE DE LAVAGE

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

Réf : 037AAA

COL DE CYGNE

Ecartement 70 mm, entrée SMS mâle 25.

Réf : 038QAE

Ecartement 80 mm, entrée SMS mâle 38.

Réf : 038QAF



VANNES

* **Vanne à boule inox pour fontaine à lait** Ø 51 SMS femelle vanne à boule Ø 15/21 sortie coudée Ø 15 mm

Réf : 037LNA



037LNA

* **Vanne papillon** Ø 25 mm : SMS mâle 25/vanne/femelle 25 (échangeur à plaques)

Réf : 037LJA



037LJA



037LAA

* **Vanne papillon** Ø 38 mm : SMS femelle 51/réduction 51-38/vanne 38/mâle 38

Réf : 037LAA

* **Vanne papillon** Ø 38 mm : SMS mâle 38/vanne 38/femelle 38

Réf : 037LHA



037LFA

* **Vanne papillon** Ø 51 mm : SMS mâle 51/vanne 51/femelle 51

Réf : 037LFA



037LBA

* **Vanne ouverture totale** Ø 51 mm : SMS mâle 51/vanne boisseau 51/femelle 51

Réf : 037LBA

* **Vanne ouverture totale** Ø 63 mm : SMS mâle 63/vanne boisseau 63/femelle 63

Réf : 037LBD

ACCESSOIRES

JOINT SMS

25 Réf : 035JFA

38 Réf : 035JDA

51 Réf : 035JEA



COLLIER INOX

Diamètre : 25 x 40 Réf : 035LDB

Diamètre : 32 x 50 Réf : 035LDA



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

En inox 304 Réf : 035YAA



BOUCHON INOX SMS en inox 304.

Femelle 25 Réf : 035HMG

Femelle 38 Réf : 035HME

Femelle 51 Réf : 035HMF



BOUCHON PLASTIQUE SMS matière PE.

Femelle 25 Réf : 035HIC

Femelle 38 Réf : 035HIA

Femelle 51 Réf : 035HIE



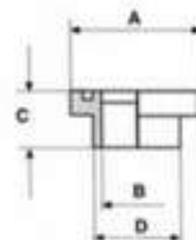
TABLEAU DES CORRESPONDANCES

Norme GAS BSP

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

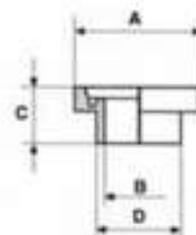
Norme SMS

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



Norme DIN

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



TUYAUX / SUPPORT TUYAUX

TRICOLAIT

Température d'utilisation maximale : 60°C
Transfert de produits alimentaires et air comprimé.
Tuyau souple avec armature tressée en fibre polyester entre les 2 couches transparentes de PVC.
Couronne de 25 m.



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

SPIRALAIT Diamètre int.	Réf
32	047GBA
35	047GCA
38	047GFA
50	047GEA

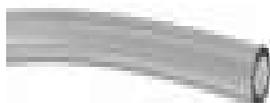
SPIRALAIT

Température d'utilisation maximale : 60°C
Transfert liquide alimentaire. Tube PVC, avec armature en spire PVC.
Couronne de 25 m.



ALFALAIT

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



ALFALAIT Diamètre int/ext	Réf
14-24	047RAA

COURONNE DE TUYAU

pour centrale de lavage (voir page 100)
Couronne de 20 m.

Réf : 100AEB

SUPPORT INOX DE TUYAUX

Comprend 3 perçages pour fixation au mur.

Dimensions : longueur 405 mm
profondeur 210 mm
hauteur 200 mm

Réf : 114FEA



RACCORDS

RACCORDS FOURNIS AVEC AILETTES PERMETTANT LE SERRAGE/DESSERRAGE MANUEL

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

RACCORD COUDE		
DESCRIPTION	REF	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 51	037LEA	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 38	035HDB	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 51	035HKB	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 38	035HKA	
Un côté diamètre 25 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 25	035HAB	
Un côté diamètre 25 SMS femelle/coude 45°/sortie cannelée diamètre 25	035HAC	

REDUCTION		
DESCRIPTION	REF	
51 SMS femelle/38 SMS mâle	035HFA	
51 SMS femelle/25 SMS mâle	035HPD	
38 SMS femelle/25 SMS mâle	035HRB	
51 SMS mâle/25 SMS mâle	035HPC	
51 SMS mâle/25 SMS femelle	035HPQ	
38 SMS mâle/25 SMS femelle	035HEA	

RECHAUFFAGE, REFROIDISSEMENT

DRAPEAU POUR REFROIDIR OU RECHAUFFER Drapeau INOX 304 sortie coudée, finition polie, profondeur 600 mm
Entrée et sortie pas gaz mâle 15/21.

Arrivée
d'eau



Retour chaudière ou
vers recyclage

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

SUPPORT MITIGEUR INOX A FIXER AU MUR

COMPRIIS AVEC LE SUPPORT :

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

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

Réf : 037SLA

OPTIONS :

- Thermostat électronique :

Améliore la précision. Alim. 230 V. (voir page 42)

Réf : 136ACA

- Electrovanne :

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

Raccordement Ø 15 x 21 ½ pouces.

Alimentation 220 Volts.

Réf : 037OAE

DRAPEAU INOX 800*430 mm pour bac 200 L

Réf : 037SNA

037SNA



037HCA

RECHAUFFEUR ELECTRIQUE ALUMINIUM

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

Diamètre fond 150 mm.

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

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

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

Réf : 037HCA

ECHANGEUR INOX A PLAQUES

Permet le réchauffage ou le refroidissement du lait.

Exemple de réchauffage de 4° à 50°C.

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

- Débit sur le lait : 500 litres/heure.

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

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

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

Réf : 037GSA

SUPPORT ECHANGEUR ET POMPE

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

Réf : 044ANA



037GSA

044ANA

ECREMEUSE 125 L/Heure

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

Réf : 037ABA

Avec réceptacle en aluminium poli
Réf : 037ABB



037AEA

ECREMEUSE 315 L/Heure

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

Réf : 037AEA

ECREMEUSE 500 L/Heure

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

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

OPTION ALIMENTATION AUTOMATIQUE

- Convient : pour une écrémeuse 500 L/h pour un doseur à piston
- Intègre une régulation automatique de niveau sur la trémie
- Hauteur sous trémie = 1300 mm

Comprend :

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

Réf : 038RAA



40 **OPTION REPRISE AUTOMATIQUE DU LAIT ECREME**

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

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

Réf : 038RBA



BARATTES

Capacité déterminée par le volume de crème traitée :

BARATTE 12 L de crème

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



Baratte sans malaxage

BARATTE 19 L de crème

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

BARATTE 32 L de crème

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

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

BARATTES MALAXEUSES HORIZONTALES

Modèles avec fonction de malaxage.

BARATTE MALAXEUSE 12 L de crème

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

BARATTE MALAXEUSE 19 L de crème

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

BARATTE MALAXEUSE 32 L de crème

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



Baratte avec malaxage
Support pour baratte sur demande

BARATTE - MALAXEUSE VERTICALE



Baratte-malaxeuse

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

Réf : 037CPA



MOULES A BEURRE en bois décoré

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



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



058KDA



058KAA



058KBA

POUSSOIR INOX pour beurre et caillé



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

Permet : - de pousser du beurre dans les moules bois pour former des plaquettes ou des bûches.
- de pousser du caillé égoutté à 70-75% en bûchettes, 100 à 200 g, diamètre maxi 40 mm.

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

Réf : 037CMA



Spatule à beurre

Sans manche.

Réf : 041CKB

PASTEURISATEUR

Pour la fabrication de yaourts et de levains

Pasteurisateur à bain-marie Réf : 037HFA

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

SUPPORT MURAL INOX POUR MITIGEUR ET TRAVERSE :

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

Réf : 037SLA

SUPPORT MURAL INOX PASTEURISATEUR :

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

Réf : 037SLB

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

AGITATEUR MOTORISE Réf : 037HBA

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

COUVERCLE INOX POUR PASTEURISATEUR AVEC AGITATEUR MOTORISE Réf : 037HPC

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

Electrovanne Réf : 037OAE

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



Thermostat électronique Réf : 136ACA

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

Seau de 22 litres en inox

Capacité utile du seau 20 litres.
Réf : 037HPA

Thermomètre -10/+110°C

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

Couvercle inox

Avec agitateur manuel.
Réf : 037HPB



Options permettant un fonctionnement semi-automatique

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

PASTEURISATEUR

Pour lait, yaourts et crèmes desserts

Pasteurisateur 20 litres à bain marie

Puissance : 1800 Watts.

Alimentation monophasée 230 Volts 50 Hz.

Capacité : 20 litres

NOUVEAU

**Pale + variateur de vitesse
pour crèmes desserts**

Pasteurisateur complet à régulation de température mécanique :

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

Pasteurisateur complet à régulation de température électronique :

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



Désormais, réalisez vos crèmes desserts sans aucun brassage manuel.

MESURES A LAIT

MESURE 0.5 L

Réf : 045CBA

En aluminium

MESURE 1 L

Réf : 045CAA

En aluminium



MESURE INOX 1 L

Réf : 045CCA

Mesure graduée

MESURE INOX 2 L

Réf : 045CDA

Mesure graduée



045CBA

045CDA

DOSAGE MANUEL LAIT ET FRUITS



ENTONNOIR A PISTON AVEC SUPPORT

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

Réf : 038PAB



PISTON MANUEL POUR DOSAGE PRODUIT EPAIS

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

Réf : 038PBA



DOSEUR POLYVALENT

DOSEUR SUR TABLE

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

Alimentation uniquement pneumatique, pas d'électricité nécessaire.
Peut être alimenté en continu, en direct d'une cuve ou d'une trémie haute (voir page 39).

Cadences possibles :

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

Doseur 50 à 1300 ml :

- Doseur seul Réf : 038HCD

Equipements produits liquides :

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

Equipements produits denses :

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

Accessoire :

- Trémie 15 L Réf : 038HAI



DOSEUR SUR CHARIOT

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

Permet :

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

Alimentation pneumatique.
Nettoyage très simple.



Doseur 50 à 1300 ml :

- Doseur seul Réf : 038HDJ

Equipements produits liquides :

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

Equipements produits denses :

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



Accessoire :

- Trémie 15 L Réf : 038HAI

THERMOSCELLEUSES POLYVALENTES POTS / BARQUETTES ET PLATEAUX ALVEOLES

Thermoscelleuse manuelle 4 pots

Réf : 038FQA

NOTICE TECHNIQUE :

Puissance : 600 Watts.
Alimentation : 230 Volts/50 Hz mono + terre.
Consommation : 300 Watts.
Régulation électronique de la température.
Encombrement : L.270 x P.470 x H.570 mm.
Poids : 12 kg.
Matériau : INOX 304.
Protection fusible : 3,15 A.
Préchauffe : 10 à 15 min.

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

Réf : 038FQB

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

Réf : 038FQC

3) Plaque de scellage pour 2 barquettes 135x90.

Réf : 038FQE



AUTRES PLAQUES SUR DEMANDE

4) Plaque de scellage pour 1 barquette 190x135.

Réf : 038FQF

Film de scellage (voir page 91)

Thermoscelleuse semi automatique

Réf : 038FEA



NOTICE TECHNIQUE :

Puissance : 600 Watts.
Alimentation : 230 Volts/50 Hz mono + terre.
Consommation moyenne : 300 Watts.
Régulation électronique de la température.
Encombrement : L 310 x P 410 x Ht 370 mm.
Encombrement tiroir ouvert : L 310 x P 750 x Ht 370.
Poids : 23 kg.
Matériau : INOX 304.
Protection fusible : 3 A.
Préchauffe : 10 à 15 min.

1) Plaque pour alvéole 4 et 6 faisselles n°0

Réf : 903ABJ et 903ACF.

Réf : 038FEC

2) Plaque pour 4 barquettes 135 x 95 mm.

Réf : 038FEE

3) Plaque pour 2 barquettes 195x135 mm.

Réf : 038FEB

Film de scellage (voir page 91)

SCELLEUSE DE SACHETS



Sachets à lait

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

Réf : 038EDA

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

Réf : 038EBS

Impression personnalisée du sachet, sur demande.

Scelleuse de sachets

Inox 316.

Alimentation : 230 Volts 50 Hz.

Puissance : 120 Watts.

Réf : 038FIA



POCHES SOUPLES POUR LAIT et YAOURT A BOIRE

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



Poche 5 L



Poche 10 L

Poches plastiques transparentes :

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

REPLISSEUSE SEMI-MANUELLE

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

Fonctionnement semi-manuel.
Alimentation 230 Volts/50 Hz.
A poser sur une table (non fournie).

Comprend : - 1 pompe 17 L/min et son support
- 1 plateau support
- 1 coffret avec minuteur de remplissage
- coudes, raccords et joints

Cadence : 50 à 80 poches/heure.

NOUVEAU
Simple et efficace

Réf : 0380VA



0380VA

REPLISSEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

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

Fonctionnement semi-automatique.
Dosage du lait et contrôle de la pompe par compteur volumétrique.
Alimentation en air comprimé pour mise au vide avant remplissage.
Alimentation 230 Volts/50 Hz.
Nettoyage en place (CIP).
Cadence 200 à 250 poches/heure.

Réf : 0380TA

Autres remplisseuses et autres capacités de poches : nous consulter.

Nouvelle conception :
hygiène renforcée
adaptée au lait



0380TA

DISTRIBUTEUR DE LAIT

Pour les marchés, les cantines, magasins de producteurs...
Véritable groupe froid.
Très hygiénique, adapté aux produits fragiles tel que le lait (lait cru, lait pasteurisé, yaourt à boire).

Alimentation : 230 Volts/50 Hz.
Puissance groupe frigorifique : 70 Watts.
Poids : 25 kg.

Convient pour 2 poches de 5 L ou 10 L.
Mise en place des poches simple et rapide.

Réf : 0380TF

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône



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

Cadence 1800 pots/heure en yaourt 125 g.

Dosage bi couches.

Nettoyage en place sans démontage quotidien.

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

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



**Egalement disponible
pour pots en carton et
pour pots en verre.**



Dosage déporté pour autres
formats et pour bouteilles de lait.



Automate à écran tactile.



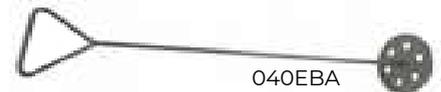
Autres possibilités :

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

Nous consulter

MATERIEL DE DECAILLAGE ET DE BRASSAGE

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



TRANCHE CAILLE A LAMES TOUT INOX

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

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

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



NOUVEAU

TRANCHE CAILLE LYRE avec manche inox (espace entre les fils : 1,5 cm)

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

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

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

Embout Blanc Polyéthylène

Réf : 040CHA



TENDEUR INOX pour fils inox Réf : 040AGA

FILS INOX pour tranche caillé, (lyre).

Rouleau de 10 m : Réf : 040ABA Diam. 3/10
Réf : 040ADA Diam. 5/10

FOUET avec fils inox et manche étanche.

Long. totale : 50 cm.
Réf : 040FAA



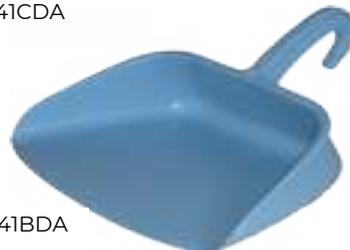
MATERIEL DE MOULAGE

LOUCHE RONDE avec manche soudé à l'horizontale

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



041CBA



041BDA

LOUCHE POUR AGITATION ET PRISE D' ECHANTILLON

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



041CJB

PELLE TIROIR

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



041BFA

PELLE A BRIE percée en inox

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



041BAA

RACLETTE AVEC MANCHE

Longueur 25 cm.
Réf : 115MEB



115MEB

RACLETTE A MAIN

Longueur 25 cm.
Réf : 115MEA



115MEA

BACS ET BASSINES



039AEA



154FRA+154GBA

En plastique alimentaire blanc

Dimensions en cm :

BAC RECTANGULAIRE 16 L 40 x 35 x ht 20

BAC RECTANGULAIRE 35 L 60 x 40 x ht 22

Couvercle pour bacs 154FRA

SUPPORT INOX pour bac 154FRA Ht : 71

Réf :

039AEA

154FRA

154GBA

050HFA

BASSINE 35 L Gilac Diam : 48 Ht : 31

039AAA

Couvercle pour bassine 039AAA

039AAB

BASSINE 50 L Gilac Diam : 55 Ht : 34

039AFA

Couvercle pour bassine 039AFA

039AJA

BASSINE 75 L Gilac Diam : 63 Ht : 38

039AGA

SUPPORT INOX pour bassine 039AGA Ht : 80

039EDA

039BME

039AGA

NOUVEAU

039EDA



039BEE



039BFE

Capacité utile

Réf.

Nombre
par
housseNombre
par
palette

039BCE

SEAU 3.5 L

039BLE

45

1350

039BLE

SEAU 5.5 L

039BCE

40

600

COUVERCLE SEAU 3.5 L/5.5 L

039BLF

100

SEAU 10.5 L

039BFE

25

600

COUVERCLE SEAU 10.5 L

039BFF

100

SEAU 16 L

039BEE

40

320

SEAU 21 L

039BME

20

320

COUVERCLE SEAU 16L/21 L

039BEF

60

Support INOX avec roues pivotantes pour 4 seaux 21 L ou 16 L

039CAA

SEAUX GRADUES

En plastique alimentaire blanc



039BAA



039BGA

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

Réf : 039BAA

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

Réf : 039BBA.T.

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

Réf : 039BGA



039CAA

En inox

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

Réf : 039MAA

Couvercle coiffant pour seau de 10 L

Réf : 039MAB

Seau de 12 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox, avec pied

Réf : 039LAB

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

Réf : 039MAC

Couvercle coiffant pour seau de 15 L

Réf : 039MAD



039LAB



039MAC

039MAD

BACS DE CAILLAGE AVEC SUPPORT INOX

BAC hémisphérique de 73 litres :

BAC HEMISPHERIQUE 73 L

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

Réf : 039EAA

SUPPORT INOX

3 roues pivotantes pour bac 73 L

Hauteur totale : 830 mm.

Réf : 039EBA

Hauteur totale support + bac : 995 mm.



040BBA voir page 48

**NOUVEAU MODELE
avec poignée**

SUPPORT INOX avec poignée 4 roues pivotantes pour bac 73 L

Hauteur totale : 830 mm.

Réf : 039ECA

Hauteur totale support + bac : 995 mm.

JAUGE INOX pour bac 73 L

Graduée de 5 L en 5 L.

Réf : 039EAB

BAC demi cylindrique de 200 litres :

BAC DEMI CYLINDRIQUE 200 L (dim. int. : 1020 x 535 mm ht. : 490 mm).

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

Réf : 039DAB

039DAB



TRANCHE CAILLE demi circulaire à fils, espace 25 mm.

Réf : 039DVA

TRANCHE CAILLE rectangulaire à fils, espace 25 mm.

Réf : 039DWA

TRANCHE CAILLE 5 lames, pour bac 200 L.

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

Réf : 040BEA



039DVA



039DWA

BERCEAU INOX avec 4 roues pivotantes pour bac 200 L

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

Réf : 039DGA

TUBE DE DESERUMAGE,

Tube inox perforé.

Longueur : 560 mm.

Réf : 039DBA



Sortie bouchon SMS 51



039DBA



039DAE

JAUGE INOX pour bac 200 L

Graduée de 20 L en 20 L.

Réf : 039DAE

COUVERCLE INOX pour bac 200 L avec poignées

Réf : 039DAD



039DAD

BAC 250 litres inox simple paroi :

Capacité totale : 250 litres.

Réf : 039NBC

Comprend 2 roues fixes et 2 pivotantes.

Vidange nez mâle 51 + bouchon plastique.

BAC 250 litres inox double paroi :

Capacité totale : 250 litres.

Réf : 039NCA

Vidange nez mâle SMS 51 + bouchon plastique.

Double paroi bain marie, raccords 20/27.



Photo non contractuelle

MARMITES

MARMITE INOX A FOND EPAIS

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

MARMITE 80 L

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

Réf : 037YHC

SUPPORT POUR MARMITE 80 L

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

Réf : 037YHE



MARMITE 130 L

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

Réf : 037YHA

**Fond épais
spécial
brûleur à gaz**

TRAVERSE DE BRASSAGE pour marmite et petit chaudron.

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

Réf : 037HHA

SUPPORT POUR MARMITE 130 L

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

Réf : 037YHB

CHAUDRONS INOX

CHAUDRON simple pour la fabrication de la tomme.

Matière inox 304. Avec 3 pieds soudés.
Avec ou sans évacuation.

Réf	Capacité en litres	Diamètre int. en mm	Hauteur int. en mm
037YAA	200	700	600
037YCA	300	800	700

Options :

- Sortie latérale SMS 38 mâle.
Réf : 037YDB
- Couvercle inox.
- Traverse de brassage. (voir page 52)
- Montage sur roues.



CHAUDRONS CUIVRE

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



037XTA

Produit de nettoyage pour cuivre (voir page 99)

Poignées ou anse inox sur demande



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



037XTC

TRAVERSE DE BRASSAGE pour agitation du lait et brassage du caillé

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

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

Comprend :

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

Réf : 038LIA



Pale réglable en hauteur

Pour commander, merci de préciser :

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

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

Réf : 037PDB



ROUES

ROUES PIVOTANTES EN POLYAMIDE DIAMETRE 100 A CÊIL

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



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

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

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

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



OPTIONS / EQUIPEMENTS POUR CUVE DE PASTEURISATION



POTENCE CENTRALE SIMPLE

Pour un décaillage manuel.
Permet de couvrir la cuve avec 2 demi-couvercles lors du chauffage.
Disponible sur cuves de pasteurisation de 100 à 1000 L.

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

PALE RACLANTE

Demi-pale spécifique pour riz au lait et crème dessert.
Disponible sur cuves de pasteurisation de 100 L, 200 L et 300 L.

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



CUVES DE PASTEURISATION LAIT / YAOURT

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



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

VERSION D : TEMPERATURE MAXI 90°C. AVEC RESISTANCES

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

VERSION E : TEMPERATURE MAXI 100°C. AVEC RESISTANCES

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

VERSION C : TEMPERATURE MAXI 100°C. SANS RESISTANCE

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

Caractéristiques communes à toutes les cuves :

- En inox 304.
- Sortie SMS 51 mâle.
- Avec échangeur en fond et en virole.
- Isolation sur le fond et la virole.
- Automate avec affichage digital.
- 4 programmes : 3 programmes automatiques.
1 programme manuel.
- Commande manuelle chauffage/refroidissement en cas de dysfonctionnement de l'automate de programmation.
- Inclinaison manuelle ou pneumatique de la cuve selon le volume.

Options :

- Variateur de vitesse de l'agitation + potentiomètre (de 15 à 25 tours/min).
- Sélecteur de puissance 1/2/3 résistances. Réf: 037VCI
- Programmation de démarrage différé du cycle de chauffage. Réf: 037VAK
- Enregistreur de température à disque (papier journalier). Réf: 136AAJ (voir page 113)
- Agitation par pale raclante pour crème dessert et riz au lait. (voir page 53)
- Automate écran tactile avec ou sans enregistrement de la température.

Accessoires :

- Vanne papillon. Réf: 037LFA (voir page 35)
- Plateforme de travail permettant de surélever la cuve. (voir page 71)

Automate standard



Automate écran tactile en option



**Davantage
de programmation**

CUVES FROMAGERES SIMPLES (Chauffage sans résistance)

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

Modèle de base comprenant :

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



L'armoire de commande se compose de :

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



Version 1

CIRCUIT DE CHAUFFAGE PAR EAU
Echangeur de chauffage en fond

CAPACITE

Cuve 330 L Réf : 037QCB

Cuve 520 L Réf : 037QEB

En option :

Commande par électrovanne sur eau chaude.

Réf : 037QJA



Version 2

CIRCUIT DE CHAUFFAGE ET DE
REFROIDISSEMENT PAR EAU

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

CAPACITE

Cuve 330 L Réf : 037KGB

Cuve 520 L Réf : 037KLB

En option :

Commande par électrovannes sur eau froide et eau chaude.

Réf : 037KJA

ACCESSOIRES POUR CUVES FROMAGERES

GRILLES DE SOUTIRAGE DU SERUM

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

GRILLES POUR PRE-PRESSAGE

037PBC

037PBE

CUVES DE FABRICATION FROMAGERE ET DE PASTEURISATION

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



VERSION D : TEMPERATURE MAXI 90°C. AVEC RESISTANCES

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

VERSION E : TEMPERATURE MAXI 100°C. AVEC RESISTANCES

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

VERSION C : TEMPERATURE MAXI 100°C. SANS RESISTANCE

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



Caractéristiques communes à toutes les cuves :

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



Options :

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

Réf : 037VCI
Réf : 037VAK
Réf : 136AAJ (voir page 113)

Accessoires :

- 3 pelles de brassage du caillé.
- 1 pale d'agitation centrale pour maturation et pasteurisation du lait avec deux demi-couvercles.
- Vanne à passage intégral (pour le caillé) SMS 51 ou SMS 63 selon la taille de la cuve. (voir page 35)
- Plateforme de travail permettant de surélever la cuve pour le moulage par gravité. (voir page 71)

SAC D'EGOUTTAGE POUR CAILLES LACTIQUES

Longueur 1 mètre, largeur 0.50 mètre.
Qualité synthétique - maille ouverte.
Réf : 048AAA

FILTRE BERGE POUR L'EGOUTTAGE DU CAILLE

Réf : 048CBA L 700 | 550 soufflet 450 mm.
Réf : 048CAA L 900 | 650 sans soufflet.

TOILES A FROMAGE EN SYNTHETIQUE

(TAFFETAS NYLON)

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

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



TOILES A FROMAGE EN COTON

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

TOILES VENDUES AU METRE LINEAIRE :

Toile coton largeur 120 cm Réf : 048DLA
Toile coton (Cheddar) largeur 183 cm Réf : 048DJA



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

Sur demande : modèle pour Gruyère, Gorgonzola, etc

Détergent pour sac d'égouttage et toiles (voir page 99).

SAC DE FILTRATION POUR SERUM

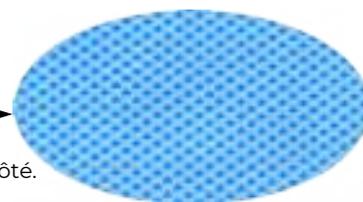
Permet de filtrer les poussières de sérum avant écrémage
En nylon fin (250 microns)

48 x 90 cm Réf : 048BAA
25 X 50 cm Réf : 048BBA

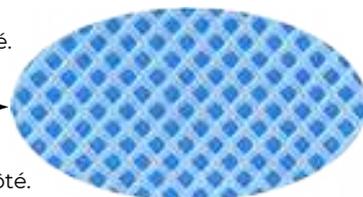
STORES SOUPLES

STORES EN PLASTIQUE, qualité alimentaire.

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



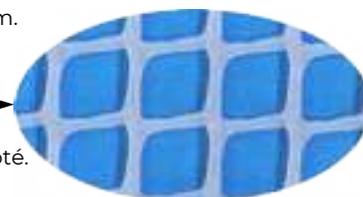
Fin largeur du rouleau : 1 m (5740).
Longueur du rouleau : 25 m.
Réf : 049BBA
Épaisseur : 1,3 mm. Grosseur maille : 1 mm de côté.



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



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



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



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



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



**Le store est vendu au détail au mètre.
Prix quantitatif pour 1 et 5 rouleaux.**



Store découpé pour moule à reblochon

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

STORES BAGUETTE

STORES D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.

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

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

Autres dimensions sur demande (minimum 20 pièces).



STORE ONDULE PLEIN

STORE ONDULE ALIMENTAIRE PS bleu, qualité alimentaire.

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



Remise quantitative de 5% par 500 moules

Référence
Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)

(diamètre sup./diamètre inf./hauteur)



058BBA



058BFA

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

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



058BIA



058BLA



058CFA

058BRA

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

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



058CGA



058CKA



058DEB

058DBA

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

(diamètre sup./diamètre inf./hauteur)



058GAA

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



058GCA

058HAA



058 HAA	COEUR	Ht : 45	(MG 6014)
----------------	--------------	---------	-----------

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



058JEA



058UBA + 058UBB



058LDA



058LBA

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

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

058OAA



058OFA + 058OGA

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

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



058PAA

058PBA

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



058PGA



058PFA

058 PGB	CARRE AVEC FOND	110/100/85	
058 PGA	CARRE SANS FOND	100/100/110	(MG 3842)
058 PPA	CARRE SANS FOND	190/190/150	



058PGB

(diamètre sup./diamètre inf./hauteur)

058 RAA	BROSSE MINI 0.5 L	110/85/65	(MG 4226)
058 RBA	BROSSE 0.6 L	115/90/82	(MG 3700)
058 RCA	BROSSE MOYENNE 1.1 L	145/110/93	(MG 3709)
058 RDA	BROSSE GRAND MODÈLE 1.2 L	155/122/86	(MG 3710)
058 REA	BROSSE DU ROVE	32/22/85	(de 1 à 2499) (plus de 2500)



058RBA



058REA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup./hauteur

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



058TJA

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



058UAA

058UEA



058UOA

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



058QAA

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

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



058VEA

(diamètre sup./diamètre inf./hauteur)

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup./hauteur

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



058UJA

058UKA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup./hauteur

058 RWA	MOULE BABY GOUDA 0.250 kg (AVEC FONCET)	96/65
058 PJA	MOULE BABY GOUDA 0.350 kg (AVEC FONCET)	112/60
058 PIA	MOULE BABY GOUDA 0.500 kg (AVEC FONCET)	130/70
058 PLA	MOULE TOMETTE/GOUDA 0.500 kg (AVEC FONCET)	113/90
058 PUA	MOULE TOMETTE/GOUDA 0.800 kg (AVEC FONCET)	128/90
058 PMA	MOULE GOUDA/PETITS PYRENEES 1 kg (AVEC FONCET)	145/85
058 PNA	MOULE GOUDA 1.200 kg (AVEC FONCET)	147/110
058 PNB	MOULE TOMME/GOUDA 1.500 kg (AVEC FONCET)	160/115
058 NAA	MOULE GOUDA 1.800 kg (AVEC FONCET)	205/85
058 NBA	MOULE GOUDA 3 kg (AVEC FONCET)	205/150
058 NCA	MOULE GOUDA 4 kg (AVEC FONCET)	220/190
058 NFA	MOULE GOUDA 4.500 kg (AVEC FONCET)	255/150
058 NKQ	MOULE GOUDA 15 kg (KADOVA) AVEC TOILE PLASTIQUE ET FONCET	425/205.



058PJA



058NAA



058NCA

058 PHA	MOULE A BARGKASS (AVEC FONCET)	320/320/120
058 PKA	MOULE A BARGKASS/GRUYERE (AVEC FONCET)	320/320/180
058 QDA	MOULE RACLETTE (AVEC FONCET)	320/320/120
058 UOG	REHAUSSE POUR MOULE BARGKASS/RACLETTE (POUR 058PHA-058PKA-058QDA)	300/300/350
058 VAB	MOULE CARRE CHEDDAR 10 à 20 kg	295/295/320



058PHA + 058UOG



058UOG

Tube réhausse perforé permettant de mouler rapidement par gravité



058PHA



058PRA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup./hauteur

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

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



058PJB



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

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



058 VAA	TOMME AUX ARTISOUS DE LA HTE-LOIRE 300/500 g AVEC FONCET	107/107/124
058 VBA	MOULE TOMETTE 0.500/1 kg AVEC FONCET	140/140/110
058 VFA	MOULE TYPE « TETE DE MOINE » AVEC FONCET	145/145/125
058 VGA	MOULE TOMME 0.900 kg AVEC FONCET	128/128/95
058 VHA	MOULE TOMETTE 1.100 kg AVEC FONCET	138/138/100
058 VCA	MOULE TOMETTE 0.800/1.500 kg AVEC FONCET	170/ 170/110
058 VIA	MOULE TOMME 1.800 kg AVEC FONCET	170/170/130
058 VPA	MOULE TOMME DE PAYS 2.250 kg AVEC FONCET	185/185/130
058 VQA	MOULE MANCHEGO AVEC FONCET (ASPECT OSIER)	225/225/145
058 VRA	MOULE MANCHEGO AVEC FONCET AVEC TRAME	220/220/150
058 VSA	MOULE TOMME DE PAYS 2.500 kg AVEC FONCET	210/210/110
058 VTA	MOULE TOMME DE PAYS 3.200 kg AVEC FONCET	210/210/150
058 VVA	MOULE TOMME DE PAYS 4.000 kg AVEC FONCET	205/205/176
058 VOA	MOULE TOMME DE PAYS 3 à 5 kg AVEC FONCET	210/210/140
058 WEA	MOULE GROSSE TOMME AVEC FONCET	260/260/150.



058VAA



058VGA



058VIA



058VRA



058YAA

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



058YAB

Ensemble pour moule Brie voir page 67

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



POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

Voir page 72.



REPARTITEURS EN INOX



STANDARD : Dimensions extérieures :

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

PRODUIT DISPONIBLE SUR DEMANDE

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

Pour toutes autres dimensions : devis sur demande



CAISSE D'EGOUTTAGE POUR CAILLE

Permet l'égouttage en sac (réf : 048AAA) ou toile (réf : 048ECA).
 Capacité 20 kg.
 Empilable pour égouttage et emboîtable pour pressage (avec 10 à 12 kg minimum).
 (voir page 109)
 Perçage en angle et goulotte pour l'évacuation du sérum.
 Dimensions ext. 600 x 400 ht 155 mm.
 Réf : 154MAB



BAC INOX D'EGOUTTAGE

Dimensions ext. 930 x 610 mm.
 Profondeur 400 mm.
 Hauteur totale 800 mm.
 Capacité : 7 caisses d'égouttage dont 1 vide en fond.
 Bac sur roulettes, permet de transférer les caisses en cours d'égouttage en chambre froide.
 Bac avec vidange et bouchon SMS 38. Permet de collecter le sérum pour mesurer ou peser la quantité égouttée.
 Réf : 044EAA



BALANCE DE PESEE

Permet de peser 30 kg maximum.
 En inox.
 Pieds réglables, indicateur de niveau.
 Dim. plateau : 300 x 240 mm.
 Dim. afficheur : 270 x 170 mm.
 Hauteur colonne : 200 mm.
 Réf : 138AAO



MIXEUR - BATTEUR

Pour mixer ou battre le fromage blanc.
 Puissance 350 W.
 Mixeur : longueur 750 mm.
 Réf : 037CNA
 Batteur mélangeur : longueur 730 mm.
 Réf : 037CNB

SPATULE

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



PLAQUES DE MOULAGE

PLAQUE DE MOULAGE 240 trous pour fromages apéritifs

Dim 600 x 400 mm Epaisseur : 36 mm.
 Cône de 25 mm de diamètre.
 Réf : 058ZDA



041PCA



058ZDA

PLAQUE DE MOULAGE TYPE ROCAMADOUR 48 trous

Dim 630 x 500 mm Epaisseur : 15 mm.
 6 x 8 trous de diam. 60 mm.
 Réf : 041PCA

PLAQUE DE MOULAGE TYPE COEUR 72 trous

Dim 610 x 490 mm Epaisseur : 20 mm.
 Dimensions coeur larg. 45 mm ht. 58 mm.
 Réf : 041PBA



041PCE



041PBA

PLAQUE DE MOULAGE TYPE CARRE 80 trous

Dim 630 x 510 mm Epaisseur : 25 mm.
 Dimensions carré 50 x 50 mm.
 Réf : 041PCE

AUTRES TYPES DE FORMES DE PLAQUES SUR DEMANDE

CEINTURE INOX POUR MOULAGE SUR PLAQUE

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

PLAQUES DE MOULAGE BROUSSE



058REA

Pour faisselles à brousse Réf : 058REA

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

- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 90 mm (voir page 109) pour le moulage.

- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 55 mm (voir page 109) pour reprendre les faisselles.



MOULE BROUSSE DU ROVE

Réf : 058REA

PLAQUE 300 X 400 pour 35 faisselles 058REA CEINTURE INOX de moulage

Réf : 041PHB

Réf : 060FDA

PLAQUE 600 X 400 pour 70 faisselles 058REA CEINTURE INOX de moulage

Réf : 041PHA

Réf : 060FDB

ENSEMBLE POUR MOULES BÛCHE/CROTTIN



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

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

PLAQUE DE MOULAGE STE-MAURE



058PFA

Pour moule Ste-Maure Réf : 058PFA

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

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

- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 200 mm (voir page 109) pour reprendre les faisselles pour démouler.



Pour le moulage et l'égouttage.

MOULE STE MAURE

Réf : 058PFA

PLAQUE 620 X 420 pour 28 moules 058PFA

Réf : 041PCB

CEINTURE INOX de moulage

Réf : 060FCA

CAISSE 600*400 ht. 300 mm percée

Réf : 154FQA



Pour le démoulage.



PLAQUES DE MOULAGE-RETOURNEMENT



058BAA

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

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



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



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

MOULE MACON
PLAQUE 28 trous pour moule Macon
CEINTURE INOX de moulage
CAISSE PLEINE 600 X 400 ht 115 mm 3 trous

Réf : 058BAA

Réf : 060FAB

Réf : 060FAC

Réf : 154KAA

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

ENSEMBLE POUR MOULE BRIE

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

Réf : 058YAB

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

Réf : 058YAC

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

Réf : 054JDB



PLATEAUX EN INOX ET POLYPROPYLENE

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

Sans tube d'évacuation (rebord 15 mm).

630 x 510 X 15

Réf : 054JDA



054JAA

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

630 x 510 X 15

Réf : 054JAA

700 x 510 X 15

Réf : 054JCA



054JDA

PLATEAU POLYPROPYLENE

Dimensions int. 612 x 475 ht 20 mm.

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

Réf : 054JLE



054JLE



054JJA

**TUBES CARRES INOX 20 X 20 à placer sous les plateaux
pour le retournement** 1000 X 20 X 20 mm.

Réf : 054JJA

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

BLOC-MOULES PLASTIQUE SANS FOND

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

DIAMETRE	APPELLATION	BLOC-MOULES SANS FOND	REHAUSSE	REPARTITEUR INOX
Ø 200 mm	PETIT BRIE COULOMMIERS	060DAC Hauteur int. : 70 Groupage : 2 x 2 Percé d'origine	060DAD Hauteur int. : 40 Groupage : 2 x 2 Percée d'origine	043NPA Groupage : 2 X 2
Ø 130 mm	PATE MOLLE BRILLAT COULOMMIERS	060DAI Hauteur int. : 75 Groupage : 4 x 3 OPTION : perçage 060DBE	060DAJ Hauteur int. : 35 Groupage : 4 x 3 Non perforée	043NRA Groupage : 4 X 3
Ø 107 mm	CAMEMBERT	060DAG Hauteur int. : 70 Groupage : 5 x 4 OPTION : perçage 060DBA	060DAH Hauteur int. : 35 Groupage : 5 x 4 Non perforée	043NMA Groupage : 5 X 4
Ø 105 mm	MUNSTER PERAIL	060BDA Hauteur int. : 45 Groupage : 4 x 5 Percé d'origine	060BCA Hauteur int. : 45 Groupage : 4 x 5 Percée d'origine	043BDA Groupage : 4 x 5
Ø 95 mm	PETIT CAMEMBERT	060JAC Hauteur int. : 45 Groupage : 4 x 5 Percé d'origine	060JAB Hauteur int. : 45 Groupage : 4 x 5 Percée d'origine	043BDB Groupage : 4 x 5
Ø 82 mm	PETIT MUNSTER	060ADA Hauteur int. : 30 Groupage : 5 X 6 Percé d'origine	060ACA Hauteur int. : 30 Groupage : 5 x 6 Percée d'origine	043ADA Groupage : 5 X 6
Ø 78 mm	PETIT LANGRES	060GAD Hauteur int. : 30 Groupage : 7 x 5 Percé d'origine	060GAC Hauteur int. : 30 Groupage : 7 x 5 Percée d'origine	043NOB Groupage : 7 X 5
Ø 64 mm	CHABIS CABRION PETIT CHEVRE	060EAD Hauteur int. : 44 Groupage : 6 x 8 Percé d'origine	060EAB Hauteur int. : 44 Groupage : 6 x 8 Percée d'origine	043NOA Groupage : 6 X 8
80 x 80 mm	CARRE	060DAA Hauteur int. : 70 Groupage : 5 x 4 OPTION : perçage 060DBC	060DAB Hauteur int. : 25 Groupage : 5 x 4 Non perforée	043NQA Groupage : 5 X 4

Plateaux INOX et stores pour bloc-moules sans fond : Plateau 630 x 510 x 15 mm : Réf : 054JDA (voir page 67)

Store baguette 605 x 505 mm : Réf : 049BKB (voir page 58)

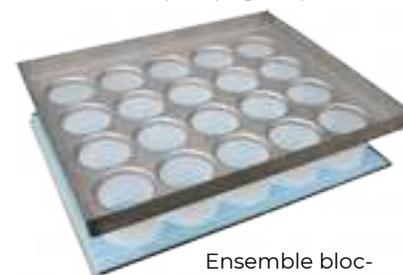
Plateaux polypropylène Réf : 054JLE **Uniquement** pour bloc-moules Ø 107, 130, 200 mm, et carré 80 X 80 mm (voir page 67)



Bloc-moules



Bloc-moules +
bloc rehausse



Ensemble bloc-
moules+ bloc
rehausse +
bloc répartiteur

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

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



- Le travail en bloc-moules permet :**
- un gain de temps pour la mise en place avant le moulage.
 - un moulage facilité sur répartiteur.
 - un gain de temps pour les retournements et le démoulage.
 - un lavage facilité.



SYSTEMES DE MOULAGE

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

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



**Selon vos moules et capacité de la cuve.
Nous consulter.**

MOULAGE SUR TABLE HAUTE

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

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

Bac pour répartiteur à tubes 041RMT et 041RMU

Avec 4 roues pivotantes

805 x 805 x ht. totale 960 mm

Réf: 046AAH

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

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

Réf : 041RMU

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

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

Réf : 041RMT



Bac
Répartiteur à tubes
Moule

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



Bac
Répartiteur à tubes
Moule

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

MOULAGE SUR TABLE AJUSTABLE AVEC PORTIQUE OU PALAN

Bac de moulage 1430 x 820 mm

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

Bac de moulage 2000 x 800 mm

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

Portique inox avec palan intégré

Réf : 046ABA



Très pratique :
Verrouillage
automatique à la
remontée du bac



MOULAGE PAR CUVE SUR PLATE-FORME

Plate-forme inox pour cuve de fabrication par gravité

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

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

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

Escalier

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

Réf : 037XWE

Barrière

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

Réf : 037XWD

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



MATERIEL DE PRESSAGE

POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

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

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

Réf : 058ZGA



058ZGA



058ZFA

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

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

Réf : 058ZFA

AUTRES MODELES SUR DEMANDE

TABLE DE PRESSAGE 1870 X 740 mm AVEC SUPPORT DE PORTEE 500 KG

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

Plateau : table inox 1870 x 740 mm rebord de 50 mm.

Réf : 044BBA

Support : support équipé de 3 barres de pressage.

Réf : 042ACA

support équipé de 4 barres de pressage.

Réf : 042ADA

Barre de pressage seule : à monter sur support existant 044ABA, 044ADA et 044AFA.

Réf : 042GAA



PRESSE A FROMAGE PNEUMATIQUE

PRESSE A FROMAGE 1 VERIN Hauteur 1700 mm

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

3 fromages type Raclette, diam. 320 mm.

- Vérin pneumatique avec distributeur et limiteur de pression.

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

Réf : 042BDB



Réf : 042BDA 1 Vérin

Réf : 042BEA 2 Vérins

Réf : 042BCA 3 Vérins

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

- Capacité par vérin : 20 fromages type Tomme.

5 fromages type Raclette.

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

- Pressage 1 à 5 bars selon moules et technologie.

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

- Hauteur totale : 2250 mm.

- Profondeur : 650 mm.

Largeur : 700 mm

Largeur : 1350 mm

Largeur : 2000 mm

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

Réf : 042BBA



CERCLAGE INOX de maintien pour Bargkass et Raclette.

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

Réf : 042BIA



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



MOULIN A CAILLE MANUEL

Pour petites productions de Cheddar, Cantal, Salers, Bleu veiné type Fourme de Montbrison.
Démontable, nettoyable.
Découper des blocs de fromage de 1 à 2 kg, puis mouliner à la main.
Bac 35 L fourni séparément. Réf : 154FRA (voir page 49).

Réf : 042DBA



MATERIEL DE SAUMURAGE EN INOX 316

BAC AVEC PORTIQUE ET CASIER POUR SAUMURAGE SEMI-AUTOMATIQUE

BAC DE SAUMURAGE + PORTIQUE

En inox 316.
La montée/descente du casier se fait par l'intermédiaire d'un palan avec câble.
Commande électrique manuelle pour la descente des fromages.
Remontée automatique des fromages programmable par minuterie.
Volume du bac : 500 litres.
Dimensions de l'ensemble : ht. 2400 mm x larg. 1020 mm x prof. 770 mm.
Réf : 037GTA



037GTA

CASIER POUR GRILLES

Le casier et les grilles sont en inox 316.
Peut recevoir 6 grilles 680 x 680 mm espacées de 120 mm.
Dimensions ext. Long. 830 mm X larg. 730 mm X hauteur 690 mm.
Capacité : 20 Bargkass de diam. 320 mm.
175 pâtes molles de diam. 110 mm.
Réf casier : 037GTB



Réf grille : 054FGB

037GTB + 054FGB

BAC RECTANGULAIRE EN POLYESTER FIBRE DE VERRE QUALITE ALIMENTAIRE

Pour saumuration et stockage de la saumure.
Capacité : 300 litres.
Dim. int. : Long. 1100 mm larg. 620 mm prof. 520 mm.
Poids : 14 kg.
Couleur : bleu.
Réf : 037GUB



037GUB

SUPPORT INOX 316 6 pieds sans vérin.

Réf : 037GUC

TABLES D'EGOUTTAGE

Les dimensions sont exprimées en millimètre.

TABLES INOX AVEC PIEDS SOUDES

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

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



TABLES D'EGOUTTAGE INOX

PLATEAUX D'EGOUTTAGE INOX SANS SUPPORT

(rebord avec pli rabattu de 50 mm).

Sortie sérum centrale en bout, diamètre 30 mm.

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

SUPPORTS INOX sans pente.

Pour plateaux d'égouttage.

Portée maximum 500 kg.

Avec pieds. Hauteur : 800 mm.

(Possibilité de les mettre sur roues).

- support pour plateau 044BBA Réf : 044ABA
- support pour plateau 044BDA Réf : 044ADA
- support pour plateau 044BFA Réf : 044AFA

OPTIONS : Etagères de rangement inox pour support

- Pour support 044ABA Réf : 044ABB
- Pour support 044ADA Réf : 044AEB
- Pour support 044AFA Réf : 044AFB

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

Réf : 045EGA

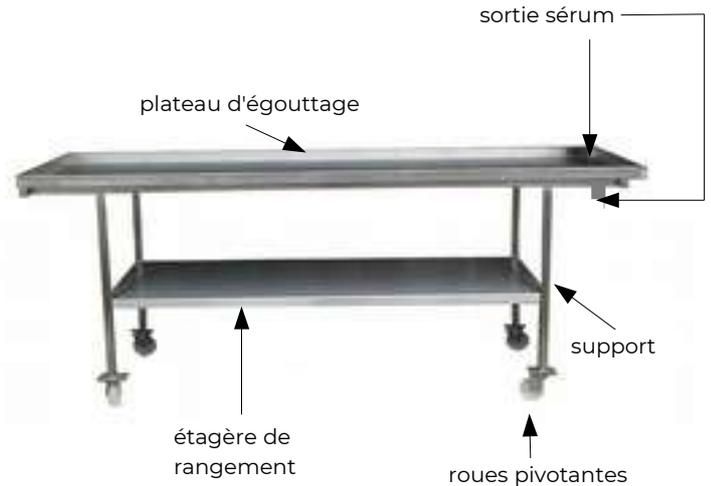
AUTRES SUPPORTS :

SUPPORTS DEMONTABLES sur demande

TRETEAU INOX Hauteur : 780 mm
Réf : 044CKA

EQUERRE INOX 1200 x 1200 - à sceller au mur (espacement entre équerres 400 mm).
- à recouper selon votre utilisation.

Réf : 044CAA



TABLES D'EMBALLAGE

TABLES EN INOX AVEC ETAGERE BASSE

Pieds réglables avec vérins.

Plan de travail renforcé épaisseur 32 mm.

Hauteur : 850 mm.

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

ROUES PIVOTANTES FREINÉES pour table d'emballage.

Réf : 045EIA



CHARIOTS et PLATES-FORMES ROULANTES

PLATE-FORME 600 X 400 inox

avec 4 roues pivotantes.

Réf : 050FBA



050FBA

PLATE-FORME 600 X 400 plastique

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

Réf : 050FFA



050FFA

CHARIOT A GLISSIERES 600 x 400 15 étages

Tout inox - pour grilles 600 x 400 mm.

Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.

Charge 150 kg.

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

Réf : 050JAA



050JAA

CHARIOT A GLISSIERES 630 x 510 13 étages

Tout inox - pour grilles 630 x 510 mm.

4 roues inox pivotantes.

Charge 300 kg.

Réf : 050HBA

CHARIOT A GLISSIERES 650 x 600 15 étages

Tout inox - pour clayettes et grilles d'affinage 645 x 550 mm.

Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.

Charge 150 kg.

Utilisation avec les grilles d'affinage.

Réf : 050JBA



050HBA

GRILLES / CLAIES PIEDS / PLATES-FORMES



GRILLES INOX SANS PIED neuves

600 x 400 30 fils

Réf : 054FAA

630 x 510 51 fils

Réf : 054FEA

645 x 550 51 fils

Réf : 054FCA



Identification grilles
voir page 95

CLAIES INOX 630 x 510 AVEC PIEDS neuves

-pieds 100/120 51 fils Réf : 054HCA

-pieds 60/80 31 fils Réf : 054HAB

-pieds 100/120 31 fils Réf : 054HAA



Identification claies
voir page 95

PLATE-FORME roulante inox

avec 4 roues pivotantes diam. 100 mm.

Pour le transport de claies inox 630 x 510.

Réf : 050FCA

PIED INOX neuf

Réf : 054FIA



Plate-forme roulante
Réf : 050FCA

SUPPORTS D'AFFINAGE

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

2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec freins.

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

Support d'affinage pour 48 planches réf : 0501AA pour 288 petits Reblochons environ.
12 étages – Espace entre étages 110 mm – Hauteur disponible sous cornières 85 mm.

Réf : 0501BA

Support d'affinage pour 20 planches réf : 0501AB pour 60 Tommes environ.

10 étages – Espace entre étages 130 mm – Hauteur disponible sous cornières 103 mm.

Réf : 0501CA



PLANCHES D'AFFINAGE

PLANCHES D'AFFINAGE EPICEA

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

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

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

Réf : 0501AA



Dimensions : 650 x 250 mm. Epaisseur : 16 mm.

Convient pour 3 Tommes.

Réf : 0501AB

SONDES A FROMAGES

SONDE A FROMAGE manche INOX

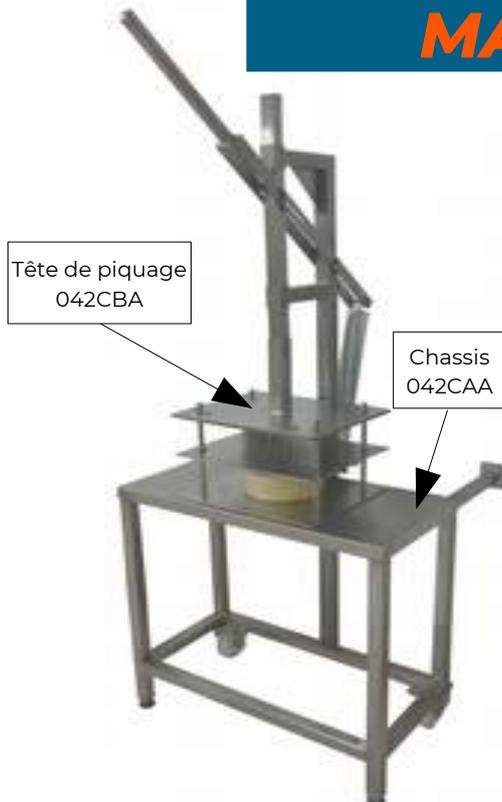
diamètre : 8 à 13 mm, longueur utile environ 10 cm. Réf : 179AAA

SONDE A FROMAGE manche INOX

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



MATERIEL DE PIQUAGE



042CDC



PIQUEUSE A MAIN 3 POINTES

En inox.

Largeur 120 mm.

Réf : 042CDC

PIQUEUSE DE TABLE MANUELLE 2 A 5 AIGUILLES

A fixer à une table.

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

Réf : 042CEA



042CEA

PIQUEUSE SUR CHÂSSIS

Châssis inox

Ht. 1700 mm – long. 760 mm – larg. 550 mm.
Modèle à fixer au mur ou au sol.

Modèle manuel

Réf : 042CAA

Modèle pneumatique

Réf : 042CCA

Tête de piquage tout inox

Entièrement démontable.

Réf : 042CBA

SECHOIR



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

Le séchoir se compose :

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

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

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

Réf : 053EBL

OPTIONS :

Clayette plastifiée supplémentaire

Réf : 053DBB

Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

Chariot à glissières 650 x 600 15 étages

(voir page 75)

Réf : 050JBA

CAVE D'AFFINAGE

Cave d'affinage : capacité 500 L

Equipée d'un groupe froid avec réglage de la température par thermostat à capillaire (manuel).
 Ventilation continue et répartie sur l'ensemble de la cave.
 Alimentation en 230 Volts (groupe 150 Watts).

Dimensions extérieures : Hauteur : 1770 mm
 Largeur : 740 mm
 Profondeur : 720 mm

L'armoire est livrée en standard avec 5 clayettes plastifiées 650 x 550 mm. Capacité totale 15 clayettes.
 Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.

P.S. : La cave d'affinage ne possède ni chauffage ni réglage d'hygrométrie.

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

OPTIONS :

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

Clayette plastifiée supplémentaire

Réf : 053DBB

Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

Chariot à glissières 650 x 600 15 étages

(voir page 75)
 Réf : 050JBA



Thermostat électronique



HUMIDIFICATION ET SECHAGE

HUMIDIFICATEUR Version inox + support avec hygrostat

Alimentation 230 Volts 50 Hz.
Avec alimentation en eau automatique
et hygrostat intégré, avec réglage entre 50 et 95 % d'hygrométrie.
Pour 75 m³ maximum.
Humidification par production d'un brouillard très fin.
Dimensions : L = 340 mm ; l = 275 mm ; h = 205 mm
Réf : 111APA

Membrane pour nébuliseur

Nouvelle version avec support rond :
Réf : 111AJK



Ancienne version avec support carré + led :
Réf : 111AJL

NOUVEAU
Plus
performant

Support pour
fixation au mur
ou au plafond

HUMIDIFICATEUR Version plastique

Alimentation 230 Volts 50 Hz.
Avec alimentation en eau automatique.
Pour 75 m³ maximum.
Humidification par production d'un brouillard.
Dimensions : diam : 36 cm ht : 23 cm
Réf : 111AAA

OPTIONS :

Boîtier de régulation hygrostatique.
Réf : 111AGA

DESHUMIDIFICATEUR

Permet d'éliminer l'humidité de l'air par condensation. Avec hygrostat, bac de récupération et dégivrage automatique.
Utilisation : dans un local fermé.
Capacité de déshumidification : A 15°C : 7 L/24 h A 20°C : 10 L/24 h.
Alimentation 230 Volts 50 Hz.
Débit d'air : 510 m³/ heure.
Dimensions : ht : 600 mm ; larg : 380 mm ; prof : 360 mm.
Support 600 X 400 (voir page 75).
Réf : 053BAA

ARMOIRE FRIGORIFIQUE avec porte vitrée

Armoire frigorifique : capacité 500 L

Est équipée d'un groupe froid avec réglage de la température par thermostat à capillaire (manuel).
Ventilation continue et répartie sur l'ensemble de l'armoire.
Alimentation en 230 Volts (groupe 200 Watts).
Dimensions extérieures : Hauteur : 1770 mm
Largeur : 740 mm
Profondeur : 720 mm

L'armoire est livrée en standard avec 5 clayettes plastifiées 650 x 550 mm. Capacité totale 15 clayettes.
Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.

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

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

Réf : 053HBA

Sur demande, option thermostat électronique.

OPTIONS :

Clayette plastifiée supplémentaire

Réf : 053DBB

Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA



Eclairage intégré

ARMOIRE DE CAILLAGE ET D'ETUVAGE

79

ETUVE A YAOURT CAPACITÉ 140 POTS

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



038AAB

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

EN MODE CAILLAGE (20 - 22°C) :

Conçue pour recevoir 5 bacs avec couvercle de capacité 35 L (dim. 60 x 40 x ht 22 cm)
(Voir page 49 Réf : 154FRA et 154GBA).
Permet de faire cailler 5 x 25 L de lait environ.
Il est nécessaire de mettre les couvercles sur les bacs afin de garantir l'homogénéité de la température.

EN MODE ETUVAGE (43°C) :

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

FONCTION SECONDAIRE EN MODE REFROIDISSEMENT PERMET DE REFROIDIR LENTEMENT :

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

CARACTERISTIQUES :

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

Réf : 053MAA



053MAA

GRILLE INOX SANS PIED 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

Bacs 154FRA et couvercles 154GBA non fournis voir page 49

ARMOIRE D'ETUVAGE ET DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR YAOURT

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

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

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

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

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

Réf : 053NAA

EN OPTION :

CLAYETTE PLASTIFIEE SUPPLEMENTAIRE

Réf : 053DBB

GRILLE INOX SANS PIED 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA



053NAA

Caisses 154JBB non fournies voir page 109

CELLULE D'ETUVAGE OU DE REFROIDISSEMENT POUR YAOURTS

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

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

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

Cellule sans sol, à monter sur sol plat.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Régulation de la température par thermostat électronique.



Livrée sur palette, prête à monter.

CELLULE D'ÉTUVAGE (+45°C)

Equipée d'un groupe chaud latéral.

Puissance : 1500 Watts.

Réf : 053RAA

Peut contenir 2 plates-formes comme ci dessous de 16 caisses ajourées 600*400 (réf : 154JBB) (voir page 109).

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE (+2°C)

Equipée d'un groupe froid en plafonnier.

Puissance : 3400 Watts.

Réf : 053RBA



PLATE-FORME 600 X 400 plastique

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

Réf : 050FFA



050FFA

PLATE-FORME 600 X 400 inox

avec 4 roues pivotantes.

Réf : 050FBA



050FBA

CELLULE D'ETUVAGE OU DE REFROIDISSEMENT POUR YAOURTS

CELLULE : panneaux en acier laqué peints épaisseur 70 mm. Porte battante à passage libre largeur 800 mm hauteur 1850 mm.

Nb/piles Nb/caisses de 40 pots Nb/pots , Nb/ litres	Hauteur intérieure	Largeur intérieure	Profondeur intérieure	Volume intérieur	Réf.
4 piles*14 caisses = 2240 pots soit 300 litres	1900 mm	1120 mm	2260 mm	4,8 m ³	038AEA
8 piles*14 caisses = 4480 pots soit 600 litres	1900 mm	1880 mm	2260 mm	8 m ³	038AEB



Livree en kit. A installer par vos soins.

Usage : Étuvage seul (équipée d'une rampe de chauffage et ventilation).

Refroidissement (équipée d'un groupe froid monté en saillie).



GRUPE FROID (Choix du groupe suivant le volume traité)

Puissance absorbée	Réf.	En fabrication yaourt
1,5 kW	038AFB	100 à 200 L de lait
2,3 kW	038AFC	200 à 400 L de lait

RAMPE DE SECHAGE POUR FROMAGES ET D'ETUVAGE (43°C) POUR YAOURTS

1. RAMPE DE SECHAGE

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

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Caractéristiques de chaque ventilateur :

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

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

Dimensions de la rampe de séchage :

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

Réf : 053KAA

2. RAMPE DE CHAUFFAGE

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

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

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

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

Réf : 053LAA



053LAA



053KAA

Avec poignées

Option : boîtier de commande et d'affichage déporté.

Réf : 053LAC

FAISSELLES JETABLES

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



PLATEAUX ALVEOLES

Plateaux alvéolés scellables

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

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

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

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

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



903ACF



903AAY



903AAW



903AAH



903AAG

DISQUES BUVARD POUR FROMAGES FRAIS EN FAISSELLES

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

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



ENSEMBLES FROMAGES FRAIS :

POT + FAISSELLE + DÔME



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



POTS A FROMAGE FRAIS

POT FROMAGE FRAIS BLANC

Capacité	Nombre par carton	Réf.
Pot 25 cl	615	910AAT
Couvercle pot 25 cl	600	906AAI
Pot 50 cl	800	904AAY
Couvercle pot 50 cl	1320	904AAP

POT FROMAGE FRAIS IMPRIME

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

Possibilité d'operculer : opercules diam. 116.5 mm.

Pot imprimé : Marquage : "fromage frais".

Impression : Une seule impression possible : une vache.

Couvercle blanc (neutre).



910AAT+906AAI



904AAY+904AAP



908AAB+904AAP

POTS A CREME

904AAC+904AAK



Pots blancs ou transparents + couvercles plats blancs

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

Pots impression passe partout + couvercles plats blancs

Capacité	Nombre par carton	Réf.
Pot 25 cl	992	904AAZ
Couvercle pot 25 cl	2304	904ABO
Pot 50 cl	500	904AAO
Couvercle pot 50 cl	1320	904AAP

Possibilité d'operculer : opercules diam. 95.5 mm.

Possibilité d'operculer : opercules diam. 116.5 mm.

Pot imprimé : Marquage : "crème fraîche".

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

Couvercle blanc (neutre)



904AAO+904AAP



909BAA+909BBA

POT A YAOURT EN VERRE 125 g

Pot verre 125 g Diamètre du col : 55 mm

	Nombre par palette	Réf.
Pot verre 125 g	env. 5100	909BAA
	Nombre par carton	Réf.
Couvercle blanc pot 125 g	4000	909BBA

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

	Nombre par blister	Réf.
Opercule alu pot 125 g	1600	913VAA



909BAA+913VAA

NOUVEAU

Vente à la palette de 5100 pots minimum.

Pas de détail.

POT A YAOURT 100 g

Pot transparent

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

Couleur : transparent

Réf : 909AAX



Possibilité d'operculer : opercules diam. 68 mm blister de 2000 (voir page 86)



Couvercle pour pot à yaourt 100 g voir page 85

POTS A YAOURT 125 g

Pot transparent



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

Couleur : transparent

Réf : 909CAA

Carton de 2275/palette de 18 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam. 68 mm, blister de 2000 (voir page 86).

Pot blanc

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

Couleur : blanc

Réf : 909CAB

Carton de 2275/palette de 18 cartons



Possibilité d'operculer : opercules diam. 68 mm, blister de 2000 (voir page 86).

Pot impression passe partout



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

Couleur : transparent

Réf : 909CBC

Carton de 2275/palette de 18 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam. 68 mm, blister de 2000 (voir page 86).

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

Impression : Une seule impression possible : « pré avec coquelicots ».

Pot personnalisé

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



Clipsage facile

COUVERCLES POUR POT A YAOURT

Couvercle : Diamètre 67.5 mm

Couleur : blanc

Réf : 904AAS

Carton de 1332

Réf : 904ABP

Carton de 3000



Clipsage renforcé



909DAB+909DAG

POTS A YAOURT 400 g

Pot 400 g blanc ou transparent + couvercle plat blanc

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

Possibilité d'operculer : opercules diam. 95.5 mm

Impression à partir de 23040 pots (2 palettes)

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

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

Opercules neutres



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

Autres prix quantitatifs pour 24 blisters/150 blisters

Opercules imprimés avec décor :



Nature
Réf : 913HAK



Nature sucré
Réf : 913HAW



0 % matière grasse
Réf : 913HAV



Chèvre
Réf : 913HBE



Brebis
Réf : 913HBF



Vanille
Réf : 913HCA



Chocolat
Réf : 913HCB



Fromage frais
Réf : 913HCF

NOUVEAU

Opercules imprimés sans décor

Opercules imprimés avec photo de fruits en couleur pour yaourt aromatisé ou aux fruits :



Framboise
Réf : 913HAA



Fraise
Réf : 913HAB



Cassis
Réf : 913HAC



Fruits des bois
Réf : 913HAD



Pêche
Réf : 913HAE



Poire
Réf : 913HAF



Ananas
Réf : 913HAG



Myrtille
Réf : 913HAH



Abricot
Réf : 913HAI



Citron
Réf : 913HAJ



Vanille
Réf : 913HAL



Cerise
Réf : 913HAM



Mûre
Réf : 913HAN



Caramel
Réf : 913HAO



Banane
Réf : 913HAP



Noix de coco
Réf : 913HAQ



Chocolat
Réf : 913HAR



Café
Réf : 913HAS



Mangue
Réf : 913HAT



Pruneau
Réf : 913HAU



Châtaigne
Réf : 913HAX



Fruits exotiques
Réf : 913HAY



Rhubarbe
Réf : 913HAZ



Figue
Réf : 913HBB



Orange
Réf : 913HBC



Mandarine
Réf : 913HBD



Mirabelle
Réf : 913HBC

Conditionnement : blister de 2000

Le prix quantitatif s'applique pour toutes références confondues d'opercules imprimés.

Décors personnalisés à partir de 50 000

NOUVEAU
Opercule mirabelle

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

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

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

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

Groupeur	Réf.	Nombre/ Carton
2 pots	909ADA	1776
4 pots	909ADB	1044
6 pots	909ADC	736



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

Panier	Réf.	Nombre/ Carton
4 pots	909ABA	208
6 pots	909ACA	156



GROUPEURS CARTON POUR POTS A YAOURT Ø 67,5 mm

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

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

Matière : Carton kraft.

Montage sans collage, clipsage rapide, carton très résistant.

Groupeur neutre blanc	Réf.	Nombre/ paquet
4 pots	910AIJ	200

Groupeur Imprimé passe partout	Réf.	Nombre/ paquet
4 pots	910AIB	200

Support inox pour assemblage groupeur carton.

Réf : 910AIG



NOUVEAU
GROUPEUR CARTON
Blanc ou impression
passe partout



Personnalisation sur demande, à partir de 20 000 groupeurs.

BOUTEILLES A LAIT



125 ml

Bouteille à lait 125 ml Couleur : blanc.

Matière : PET.

Conditionnement : 280 bouteilles sous housse.

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

Réf :

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

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.

Bouteille à lait 1/4 litre Couleur : blanc.

Matière : PET.

Conditionnement : 181 bouteilles.

16 housses par palette soit 2896 bouteilles.

Réf :

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

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.



25 cl



50 cl

Bouteille à lait 1/2 litre Couleur : blanc.

Matière : PET.

Conditionnement : 136 bouteilles.

18 housses par palette soit 2448 bouteilles.

Réf :

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

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.

Bouteille à lait 1 litre Couleur : transparent.

Matière : PET.

Conditionnement : 144 bouteilles sous housse plastique.

5 housses par palette soit 720 bouteilles.

Réf :

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

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.



1 L

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



2 L

Bouteille à lait 2 litres Couleur : translucide.

Matière : PEHD.

Conditionnement : Sous housse.

Carton de 46 / palette de 460.

Réf :

Bouteille		900ABV
Bouchon	●	900ABU

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge.

Bidon à lait 5 litres Couleur : translucide.

Matière : PEHD. Non gradué.

Conditionnement : sous housse.

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

Réf :

Bidon		900ABT
Bouchon	●	900ABU

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.

Couleur : rouge.



5 L

PAILLONS EN PAILLE DE SEIGLE

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



PAILLONS EN PLASTIQUE



Largeur : 0.30 mètre

carton de 100 ou 120 mètres linéaires selon arrivage.

Réf : 049CBA

FILMS ETIRABLES

FILMS ETIRABLES NON PERFORES (usage manuel)

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

Format : Bobinot 300 ml, laize de 30 cm, avec boîte distributrice
Réf : 911ABK

Format : Bobinot 300 ml, laize de 45 cm, avec boîte distributrice
Réf : 911ABL



DEROULEURS DE FILM ETIRABLE

DEROULEUR DE FILM ETIRABLE MANUEL :

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

Découpe du film par cutter coulissant.

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

Réf : 911BAA

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



DEROULEUR DE FILM ETIRABLE MANUEL AVEC COUPE ET SCELLAGE DU FILM :

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

Permet de thermosceller le film sous la barquette.

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

Bobine intégrée sous le plateau.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Réf : 911CAA

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

PAPIERS D'EMBALLAGE

SIMILI SULFURISE

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

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

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



INGRAISSABLE

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

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

PARAFFINE

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

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

911CAB



911AAQ

Dérouleuse pour papier
Réf : 911CAB

ROULEAU DE PAPIER PARAFFINE

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

FORMAT : En rouleau ; laize de 33 cm

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

Papier neutre, couleur blanc.
Réf : 911AAQ

Papier imprimé, impression Produits fermiers.
Réf : 911ACG

PAPIER POUR BEURRE

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

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

**NOUVEAU
PAPIER IMPRIME
Produits fermiers**



911ACG



DUPLEX

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

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

PAPIERS CAMEMBERT

40 g/m² (1 feuille opaque collée à une feuille paraffinée). **Paquet de 1000 feuilles**

FORMAT :

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

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



PAPIER COULOMMIERS

40 g/m² (1 feuille opaque collée à une feuille paraffinée). **Paquet de 1000 feuilles**

FORMAT :

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



BOÎTE CAMEMBERT EN BOIS



BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE POUR CAMEMBERT

Bois de peuplier agrafé.

Fond diamètre : 108 mm

Hauteur : 25 mm

Couvercle diamètre : 112 mm

Hauteur : 20.5 mm

Réf : 910ACJ

Carton de 320 boîtes + couvercles.

Etiquetage couvercles à partir de 10 000 boîtes – Nous consulter.

BARQUETTES SCELLABLES



BARQUETTES Translucides rectangulaires scellables Matière Polypropylène



Capacité : Dimensions en millimètre

- 250 ml L : 137 x l : 95 x Ht : 30 **Réf : 910AFB**

Sachet de 100

- 500 ml L : 137 x l : 95 x Ht : 63 **Réf : 910AFE**

Sachet de 100

- 750 ml L : 190 x l : 137 x Ht : 38 **Réf : 910AFG**

Sachet de 100

- 1 L L : 190 x l : 137 x Ht : 53 **Réf : 910AFH**

Sachet de 100

FILMS DE SCELLAGE pour barquettes

Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.

- Laize 150 mm.
- Longueur 500 mètres.

Réf : 038FHA

Film de scellage à utiliser avec machine 038FEA.

- Laize 280 mm.
- Longueur 300 mètres.

Réf : 038FHB

FILMS DE SCELLAGE pour plateaux alvéolés

Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.

- Laize 150 mm.
- Longueur 500 mètres.

Réf : 038FHC

Film de scellage à utiliser avec machine 038FEA.

- Laize 280 mm.
- Longueur 300 mètres.

Réf : 038FHD



Scelleuses et plaques voir p. 45

EMBALLAGES A FROMAGES

Les dimensions sont exprimées en millimètre et sont des dimensions intérieures

RAVIER avec couvercle (non scellable), pour fromage aux herbes, fromage fort...
Dim : Long. 101 x larg. 73



Capacité		Réf.
- Ravier 150 ml	Ht : 30	910AAC
- Ravier 250 ml	Ht : 50	910AAD
- Couvercle pour ravier		910AAF



COUPELLE pour fromage "frais démoulé" (non scellable) - carton de 1000



Réf.	Ø en mm	Haut. utile	Nombre / Carton
910AAP	85	30	1000
910AAN	85	40	1000
910AAO	Couvercle		1000

COUPELLE LEGERE en papier - (non scellable)

Réf.	Ø en mm	Haut. utile	Nombre / Carton
910DAA	88	18	2720
910DAB	100	20	2250



NOUVEAU

BOÎTE MONOCOQUE pour un fromage (fond gaufré + couvercle à charnière avec clips de fermeture)
Fabriqué avec 30 % de rPET minimum (PET recyclé)



Réf.	Ø en mm	Haut. utile	Matière	Nb/ Carton
910ABT	80	30	PET	960
910ABU	93	31	PET	750
910AEA	93	39	PET	690
910ABW	93	43	PET	480
910ABX	93	58	PET	400
910ABY	93	75	PET	420
910ABZ	110	53	PET	760
910AHB	L = 160 ; l = 50		PET	900

BOÎTE BI-COQUES pour deux fromages (fond gaufré + couvercle à charnière avec clips de fermeture)

Réf.	Ø en mm	Haut. utile	Matière	Nb/ Carton
910AEB	60	31	PET	1260



BARQUETTES EN POLYSTYRENE EXPANSE

BARQUETTES

Barquettes thermoformées en polystyrène expansé de couleur noir ou marron.

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



910CAA



910CBB



910CBA



910CCA



910CDA

BARQUETTES EN CARTON

BARQUETTES EN CARTON

81 % de carton recyclé , enduction PP thermo.

Réf.	Couleur	Dim. fond en mm	Dim dessus en mm	Qté par carton
910DBA	Marron	105X105X10	129x129x12	520
910DBB	Marron	150x105x10	172x125x12	525



910DBA

NOUVEAU



910DBB

BARQUETTES EN BOIS

BARQUETTES THERMOBOIS

Standard en peuplier nu. Sur demande avec papier sulfurisé contrecollé.

Réf.	Dim. fond en mm	Dim. dessus en mm	Qté par paquet
910ACP	120X55 ht 20	150X85	180
910ACD	150x60 ht 15	172x77	240
910ACN	186x50 ht 21	215x80	200
910ACK	60X120 ht 9	133x72	250
910ACY	107x105 ht 18	130X135	160
910ACX	Diam. 80 ht 30		-



910ACP



910ACX



910ACN



910ACK



910ACY



910ACD

SACS LIASSES



911AEA

SACS LIASSES

Epaisseur 13 microns, semi opaque.

Carton de 6 liasses de 500 soit 3000 sacs.

Format : L 17 cm x P 22 cm

Réf : 911AEA

Format : L 23 cm x P 31 cm

Réf : 911AEB



911AEB

SACS DE VENTE

SACS BRETelles

Epaisseur 13 microns, matière biosourcée, biodégradable.

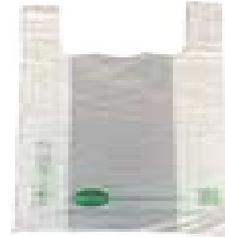
Carton de 20 liasses de 100 soit 2000 sacs.

Format : Larg. 26 cm x Soufflet 6 x Haut. 45

Réf : 911ADF

Liasse de 100

Coloris : vert ou blanc + impression passe partout.



911ADF



911ADC

SACS PLASTIQUES REUTILISABLES ET RECYCLABLES

Epaisseur 50 microns,

Carton de 5 liasses de 100 soit 500 sacs.

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

Réf : 911ADC

Liasse de 100

Coloris : Blanc + impression passe partout.

**NOUVEAU
SACS PLASTIQUES
CONFORMES
A LA NORME
SACS DE CAISSE**

SACS PAPIER KRAFT

Format : Petit sac Larg. 16 cm x Soufflet 10 x Haut. 28

Matière : Papier kraft blanc. Sans poignée.

Réf : 911DAC

Carton de 1000



911DAC

Format : Grand sac Larg. 26 cm x Soufflet 14 x Haut. 29

Matière : Papier kraft écru. Avec poignées plates.

Réf : 911DAB

Carton de 250



911DAB

TAMPON ENCREUR / ENCRE ALIMENTAIRE

Cartouche pour codeur pneumatique

(encre alimentaire).

Application : opercules,

fond de boîte

métallique.

Réf : 200EAD



Tampon + coffret complet

Application : - date + DLUO

- arôme fruits sur opercules alu,

papier, capsule PE -PS etc

Réf : 200EAA



ETIQUETEUSES

Étiqueteuse à chiffres seuls sur 2 lignes de 10 chiffres

Impression noire Réf : 200DAF

Étiqueteuse à lettres et à chiffres :

1 ligne de 10 lettres en haut et 1 ligne de 10 chiffres en bas

Impression noire Réf : 200DAR

Pour les yaourts, permet d'indiquer le nom du fruit.
Pour les fromages, permet d'indiquer le nom de celui-ci ou l'épice.



Kit pour étiqueteuse 200DAF (chiffres) : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur

Étiquette blanche avec deux lignes imprimées en rouge :

N° LOT 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LE :
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAH

CODE 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
A CONSOMMER JUSQU'AU
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAJ

Kit pour étiqueteuse 200DAR (lettres et chiffres) : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur

Étiquette blanche avec la 1^{ère} ligne vierge et la 2^{ème} ligne imprimée en rouge :

A B C D E F G H I J
A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LE :
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAL

A B C D E F G H I J
A CONSOMMER JUSQU'AU
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAN

Kit étiquettes blanches, sans inscription : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur

Réf : 200DAP

ETIQUETTES D'IDENTIFICATION



200DAE

Étiquette en matière synthétique pour identification des piles de claies

Matière étanche et indéchirable.

Dimensions : 100 x 150 mm.
Percée d'un trou de 40 mm de diamètre.
Paquet de 250 étiquettes
Réf : 200DAE

Dimensions : 60 x 187 mm.
Paquet de 500 étiquettes.
Réf : 200DAU

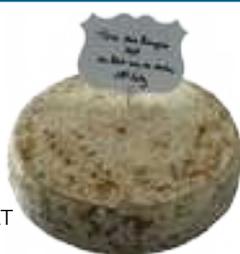


200DAU

ETIQUETTES DE VENTE

Étiquette blanche en forme d'écusson

Avec pique inox.
Dimensions : 6 x 8 cm.
En PVC pour contact alimentaire.
Réf : 200DAT



200DAT

Étiquette blanche

Dimensions : 6 x 8 cm.
Permet de noter le prix par un système de roulettes.
Fixation par une patte en inox souple.
Réf : 200DAD



200DAD



200DCC

Étiquette blanche rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.
Dimensions : 6 x 8 cm.
En PVC pour contact alimentaire.
Réf : 200DCC



200DCD

Étiquette planchette rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.
Dimensions : 6 x 8 cm.
En PVC pour contact alimentaire.
Réf : 200DCD

Étiquette ardoise rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.
Dimensions : 10,5 x 7 cm.
En PVC pour contact alimentaire.
Écriture marqueur blanc ou craie.
Réf : 200DCE



200DCE

Support étiquette transparent

En PVC pour contact alimentaire.
Réf : 200DCA



200DCA

Stylo feutre noir pour écrire sur les étiquettes.

Pointe moyenne, effaçable à l'alcool.
Réf : 200DAC

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

ETAGERE PLASTIQUE

Etagère plastique

Longueur : 920 mm – Largeur : 450 mm.
Hauteur totale : 1840 mm.
Hauteur entre chaque étage : 370 mm.
5 étages de 50 kg de portée. Couleur : Beige.
Qualité : Contact alimentaire, montage très facile et très rapide.
Réf : 201EAA



201EAA

Pieds inox

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



201GAA

ETAGERE ALUMINIUM

Etagère aluminium anodisée

Structure alu 4 niveaux avec clayettes en polypropylène.
Longueur : 935 mm – Largeur : 555 mm – Hauteur : 1750 mm.
Clayettes démontables et lavables en laveuse.
Hauteur des niveaux modulable.
Capacité 60 kg par niveaux.
4 pieds vérins réglables.
Réf : 201GAA

ETAGERES TOUT INOX

Etagères pleines en inox

A boulonner au mur, largeur 300 mm.
Dossier arrière de 40 mm.
Longueur 600 mm
Réf : 201EBA

Longueur 1200 mm
Réf : 201ECA



DESSERTTE INOX



Desserte en inox

En inox 304.
Longueur : 800 mm – Largeur : 500 mm – Hauteur : 935 mm.
4 roues pivotantes.
Capacité 30 kg par niveaux.
Réf : 044DEA

PRODUITS DE NETTOYAGE POUR LA FROMAGERIE

ATTENTION : ne jamais mélanger un produit acide avec un produit alcalin
Utiliser les protections adaptées au dosage des lessives
(corps : bottes et tablier, mains : gants, yeux : masque ou lunettes)

Tous nos produits de ce catalogue sont conformes à l'arrêté du 08/09/99 modifié et sont utilisables en nettoyage et désinfection en transformation biologique.

NETTOYAGE MANUEL POUR PLONGE

BASO MANUCLEAN Détergent neutre très dégraissant (liquide).

Bidon de 5 kg
Réf : 100ACB



Utilisation : Pour le lavage du petit matériel.



Remplace le BASO CTC
Plus riche en soude

INDAL TA 400 Détergent désinfectant (chloré) alcalin (liquide).

Bidon de 24 kg
Réf : 100ABJ

Utilisation : En trempage (lavage manuel) ou circulation ou aspersion.
Nettoyage de tout le matériel inox, faisselles, toiles à fromages, bassines, seaux, murs, sols... à une température inférieure à 60°C.
(sur l'aluminium et le galvanisé ne pas dépasser 35°C pendant 10 min).

BASO CHLOR DD Détergent désinfectant (chloré) alcalin (poudre).

Sac de 25 kg
Réf : 100AAC

Utilisation : En trempage (lavage manuel) ou circulation.
Nettoyage de tout le matériel inox, faisselles, toiles à fromages, bassines, seaux, murs, sols... à une température comprise entre 40 et 45°C.
Nettoyage des barattes en inox à 60°C après un rinçage à chaud.
(sur l'aluminium et le galvanisé : nettoyage à basse température).



BASO NETAL Détergent alcalin (liquide).

Bidon de 29 kg
Réf : 100AAA

Utilisation : Nettoyage pasteurisateur, échangeur.
Craint le gel.

ACIDE

BASO SEPTACID Détergent détartrant acide (liquide).

Bidon de 28 kg
Réf : 100AAF

Utilisation : En trempage (lavage manuel) en circulation ou aspersion.
Nettoyage de tout le matériel inox et du petit matériel de fromagerie (faisselles, bassines et seaux...) à une température comprise entre 50 et 65°C.
Conçu pour le lavage en armoire, lave batterie et tunnel.



INDAL MSP Détergent détartrant acide (liquide).

Bidon de 22 kg
Réf : 100AAE

Utilisation : En trempage (lavage manuel) ou circulation ou aspersion.
Nettoyage de tout le matériel inox et du petit matériel de fromagerie (faisselles, bassines et seaux ...) à une température comprise entre 50 et 65°C.
Conçu pour le lavage en armoire, lave batterie et tunnel.
Détergent efficace contre le collage. Pauvre en acide phosphorique.

DESINFECTION

ARVO 21 SR Désinfectant de surface alcoolisé bactéricide (liquide).



Pulvérisateur de 750 ml, prêt à l'emploi.
Réf : 100ABM

Prix unitaire : 4.95 € H.T.
Prix/12 : 4.50 € H.T.

Bidon de 4,5 kg, sans rinçage.
Réf : 100ABR

Prix au kg : 4.42 € H.T.
Prix/18 kg : 4.03 € H.T.

Lingettes boîte de 200, prêtes à l'emploi, à usage unique.
Réf : 100ABQ

Prix unitaire : 8.42 € H.T.
Prix/10 : 7.43 € H.T.



ARVO SEPT Désinfectant aux propriétés bactéricides et fongicides (moisissures) (liquide).



Utilisation : S'applique sur des surfaces préalablement nettoyées (avec un acide et/ou une base) et rincées.

En trempage, circulation ou aspersion.

Désinfection de tout le matériel de fromagerie.

Produit non corrosif.

P.S. : Produit beaucoup plus efficace que l'eau de javel sur les moisissures.

Bidon de 20 kg

Réf : 100AAT

Prix au kg : 2.98 € H.T.

Prix/80 kg : 2.72 € H.T.

INDAL PERACID 50 Désinfectant à base d'acide peracétique (liquide).

Utilisation : S'utilise à froid, très efficace pour désinfecter par trempage les griffes de traite, le réseau d'eau et les canalisations. Très bonne dégradabilité pour l'environnement.

Bidon de 22 kg

Réf : 100ABT

Prix au kg : 2.03 € H.T.

Prix/88 kg : 1.85 € H.T.



NETTOYAGE DES MAINS

RC MANO SEPT Savon antiseptique pour les mains (liquide)

Décontaminant, désodorisant et adoucissant.



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Capacité : 1 litre (se fixe au mur).

Réf : 100AAW
Prix : 28.20 € H.T.

Bidon de 5 kg

Réf : 100ABX

Prix au kg : 3.38 € H.T.

Prix/20 kg : 3.09 € H.T.



Plus doux pour
les mains

DESINFECTION DES MAINS

DESINFECTANT POUR LES MAINS Gel hydroalcoolique

Recharge de 0,8 L.

Réf : 100ABV

Prix : 3.99 € H.T.



DISTRIBUTEUR pour recharge de désinfectant pour les mains.

Réf : 100ABU

Prix : 11.40 € H.T.



NETTOYAGE DU MATERIEL DE TRAITE

INDAL SUPERMILK Détergent, désinfectant, chloré, alcalin (liquide).

Utilisation : Lavage en circuit, produit non moussant.

Bidon de 24 kg

Réf : 100ABP

Prix au kg : 0.94 € H.T.

Prix/96 kg : 0.86 € H.T.



INDAL PRO TOP Détergent, détartrant acide (liquide).

Utilisation : Lavage en circuit, produit non moussant.

Bidon de 24 kg

Réf : 100AAY

Prix au kg : 1.16 € H.T.

Prix/96 kg : 1.06 € H.T.



NETTOYAGE DES CHAUDRONS EN CUIVRE

POUDRE A RECURER LES CHAUDRONS EN CUIVRE

Seau de 10 kg

Réf : 100ABD



DETERGENT SPECIAL LAVE LINGE



ULTRA WHITE Détergent, désinfectant pour lave linge (poudre)

Seau de 8 kg

Réf : 100ABW

Utilisation : Conçu pour le lavage de toiles, sacs d'égouttage, vêtements de travail, gants et tabliers.

Adapté pour lavettes de traite.

Conforme pour contact alimentaire.

DESINFECTION D'AMBIANCE

FUMISPORE ULTRAD HA

Permet le traitement fongicide des locaux et des gaines de ventilation par ultradiffusion.

Conditionnement en boîte aluminium pour

15-30m³

Réf : 100BAB

50-100m³

Réf : 100BAD



BAC DE RETENTION / POMPES DOSEUSES

BAC DE RETENTION

Convient pour 1 bidon de 20 à 30 kg, détergent alcalin ou acide.

Comprend 1 bac + 1 grille inox.

Réf : 154IAE



POMPE DOSEUSE 100 ML Pour bidon de 20-29 kg

Réf : 100ABC

POMPE DOSEUSE 10 ML Pour bidon de 5 kg

Réf : 100ABA



100ABA

100ABC



154IAE

ATTENTION :

Ne jamais mélanger un produit acide avec un produit alcalin

PEINTURE

PEINTURE ANTIFONGIQUE (Spéciale salle de fabrication : murs et plafond)

Conçue pour les fromageries, salles de conditionnement, hâloirs. Elle permet la protection des surfaces contre les moisissures.

Peinture acrylique brillante, blanche

Rendement : 10 m² par litre et par couche (application en 2 couches).

Séchage entre deux couches 8 heures.

Dilution : à l'eau

Supports compatibles : Ciment, béton brut, fibrociment sec, plâtre sec, bois et polystyrène.

(ne pas laver le support à la javel).

Bidon de 4 L

Réf : 113ADA

Efficacité
reconnue
contre les moisissures



PULVERISATEURS MANUELS



045GCA

PULVERISATEUR 1 LITRE

Entièrement lavable.

Réf : 045GCA



045GAB

PULVERISATEUR ALIMENTAIRE 1.5 LITRES

Qualité alimentaire. Convient pour pulvériser cendre liquide, colorant et solution d'affinage.

Réf : 045GAB

CANON A MOUSSE



114KDA

Permet de produire et pulvériser une mousse sur les murs, sols et matériels, d'un détergent alcalin ou acide additionné d'un agent moussant.

CANON A MOUSSE INOX 24 LITRES

Fonctionne à l'air comprimé (4 bars).

Comprend un manomètre, une lance inox de 75 cm + tuyau de 9 m.

Réf : 114KDA

ADDITIF POUR CANON A MOUSSE BASO M 32

Adjuvant de nettoyage auto-moussant (liquide).

Bidon de 20 kg

Dosage à 2 % avec détergent acide ou alcalin.

Température d'utilisation 25° à 30°C.

Réf : 100ABB



CENTRALE DE LAVAGE

CENTRALE DE LAVAGE

Pour alcalin ou acide. A raccorder sur le réseau eau chaude. Permet de mélanger le détergent à l'eau chaude afin de prélever matériels, sols et murs avant le lavage manuel.

Vanne ouverte = eau chaude + détergent

Vanne fermée = eau chaude seule

Fonctionne par venturi.

Ajustement de la dose par pastille de réduction.

CENTRALE DE LAVAGE COMPLETE

Réf : 100AEA (comprend 20 m de tuyau + pistolet)

COURONNE DE TUYAU

Réf : 100AEB (20 m de tuyau de rechange)



Certifié ACSE : comprend 2 clapets de sécurité anti-pollution de l'eau du réseau par le détergent utilisé.

BACS DE TREMPAGE ET DE LAVAGE

PETITE PLONGE INOX

Dim. : Long. 1600 mm x larg. 700 mm x hauteur 850 mm
Comprend 2 bacs (Dim. : 500 x 500 x 300 mm),
un égouttoir et une étagère.

Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique.
Livrée démontée.

2 bacs à gauche + égouttoir
Réf : 114DAA

2 bacs à droite + égouttoir
Réf : 114DAB

Option : mitigeur douchette
Réf : 114DBA



Photo non contractuelle
Livrée avec une étagère

BAC INOX GRANDE PLONGE (sans égouttoir) avec pieds inox réglables

Avec bonde d'évacuation placée avec manchon
pour recevoir un tuyau de 30 mm.

Adapté pour recevoir des claies ou grilles 630 x 510 mm.

Dim. int. : Long. 930 mm x larg. 610 mm x profondeur 400 mm Hauteur totale : 1000 mm
Capacité : 220 litres

Réf : 114DGA



114DJA

114DGA

EGOUTTOIR INOX pour bac 114DGA

Dimensions : 650 x 610 mm

Sur demande : perçage pour montage d'un mitigeur douchette.

Réf : 114DJA

BAC DE TREMPAGE PLASTIQUE

Peut recevoir des grilles (sans pied) 630 x 510 (environ 20)

Dimensions int. Haut : Long. 730 x larg. 560 x ht. 360 mm

Dimensions int. bas : Long. 690 x larg. 510 x ht. 360 mm

Capacité : 150 L

Coloris : noir

Réf : 114BAA



PISTOLET DE LAVAGE / RACCORD

PISTOLET DE LAVAGE

Permet le nettoyage à l'eau froide ou chaude,
sous forme de brouillard ou de jet large ou concentré.
Très bonne isolation de la poignée. Livré avec
embout cannelé pour tuyau diamètre 20 mm ou 15 mm
et coupleur rapide pour tuyau diamètre 15 mm.



Réf : 115RTA

RACCORD RAPIDE POUR PISTOLET

pour tuyau diamètre 15 mm intérieur.

Réf : 047LRA



LAVE-MAINS



LAVE-MAINS en acier inoxydable

Avec robinet à commande fémorale pré-montée ainsi qu'un siphon.

- Cuve oblongue.
- Dimensions : Avec dossier : Ht 600 x Long. 400 x Prof. 335 mm.
- Commande d'arrivée d'eau par panneau frontal.
- Une seule arrivée d'eau. Avec un mitigeur qui permet de régler la température de l'eau.
- Distributeur de savon.

Avec dossier et avec mitigeur

Réf : 114FDA



BROSSE A MAIN ET ONGLES

Avec poignée, fibres souples
(voir page 104).

Réf : 115PDA

LAVEUSE "fromagerie fermière"



Bloc-moules apéritif



Bac 73 L



Répartiteurs



Bouteilles à lait en verre



Bloc-moules



Plateaux



Réhausse



Nouveau clavier de commande

Réf : 114AUA



Claies



Bidons 20 - 30 L



Faisselles



Caisse ajourée

Adaptée pour le lavage du matériel de fromagerie. Fabrication tout inox. Ouverture double guillotine et à balancier rendant facile l'ouverture de la porte. Double paroi. Finitions intérieures angles arrondis, facilite le nettoyage de la fin de journée. Sécurité ouverture de porte.

Tableau de commande électronique avec affichage des températures de rinçage et de lavage.

Fourni avec 1 panier 630 x 600 x 100 ouvert sur le devant pour faciliter le rangement.

Caractéristiques techniques :

Largeur : 742 mm

Prof. (porte ouverte/porte fermée) : 1232/852 mm

Haut.(porte ouverte/porte fermée) : 2035/1840 mm

Poids : 168 kg

Hauteur de passage : 650 mm

Cycle : 2/4/6 minutes

Capacité cuve lavage/rinçage : 60 litres/12 litres

Puissance pompe de lavage : 2,2 kW

Puissance chauffage lavage/rinçage : 9 kW/6 kW

Puissance totale : 11,2 kW

Alimentation : 400 Volts 50 Hz 3 fils+neutre+terre

T°C d'alimentation en eau : 10 à 60°C

T°C de lavage/rinçage : 40 à 70°C/70 à 95°C

Raccordement en eau : 20/27 gas

Consommation d'eau par cycle : 5 litres

Options :

1) Panier inox pour moules et faisselles en vrac
dim. 640 x 510 x ht 315 mm

Réf : 114ABA

2) Panier support en fil inox Ø 6 mm pour bloc-moules, plateaux, répartiteurs...

Réf : 114ARK

LAVEUSE "fromagerie artisanale"



114ATA

LAVEUSE GRANDE LARGEUR

Adaptée pour le lavage du matériel de fromagerie dont les bacs de caillage 200 L et 210 L.
Fabrication tout inox. Double paroi.

Réf : 114ATA

Caractéristiques techniques :

Lavage entre 40 et 60°C. Rinçage entre 60 et 90°C.

Consommation d'eau : 14 litres par cycle.

Puissance totale : 24 kW.

Capacité de chargement : 1350 x 700 mm hauteur 680 mm.

Dimensions extérieures :

- Largeur : 1520 mm.

- Profondeur (porte ouverte/porte fermée) : 1235 mm/890 mm.

- Hauteur (porte ouverte/porte fermée) : 2080 mm/1760 mm.

Poids : 200 kg.

Alimentation : 400 Volts 50 Hz 3 fils+neutre+terre.

LAVEUSE POUR CHARIOT

Cette machine à laver est conçue pour contenir un chariot chargé de matériel divers.

La solution de nettoyage est située sous le niveau du sol et est chauffée à 60°C par une résistance de 9 kW.

Les temps de lavage, d'égouttage et de rinçage sont réglables.

Réf : 114AFA

Dimensions extérieures

Largeur : 980 mm

Profondeur : 1050 mm

Hauteur : 2500 mm

Dimensions intérieures utiles de la cage

Largeur : 500 mm

Profondeur : 635 mm

Hauteur : 1820 mm

Chariot pour matériel pour laveuse:

Réf : 050HGC



114AFA

Qualité fibres polyester

BROSSES A MAIN

Poignée étroite, fibres dures
Poignée étroite, fibres souples

Réf : 115PCA

Réf : 115PEA



115PCA



115PDA

BROSSE A MAIN ET ONGLES

Avec poignée, fibres souples Réf : 115PDA

BALAI BROSSES et LAVE - PONTS

BALAI 30 cm poils courts, fibres dures (longueur 30 mm)
BALAI 50 cm fibres souples (longueur 60 mm)

Réf : 115GBA

Réf : 115HAA



115GBA

BALAI DROITS

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

Réf : 115KCA

Réf : 115KDA

BROSSES TANK A LAIT

Fibres souples
Fibres dures

Réf : 115LAA

Réf : 115LBA



115LAA



RACLETTES EN MOUSSE

50 cm, mousse noire Réf : 115MCA
Mousse de rechange 50 cm Réf : 115MDA
70 cm, mousse noire Réf : 115MAA
Mousse de rechange 70 cm Réf : 115MBA

MANCHES

Manche blanc en fibre de verre pour raclette 1.40 m Réf : 115RAA
Manche bleu en fibre de verre pour brosse 1.30 m Réf : 115RBA

SUPPORT BALAIS Longueur : 51.5 cm pour recevoir 3 manches
Réf : 115SMA

LOT DE 3 CROCHETS pour vêtements (clipsable sur le support balais)

Réf : 115SMB



115MEA

RACLETTE A MAIN longueur 25 cm Réf : 115MEA

RACLETTE AVEC MANCHE longueur 25 cm Réf : 115MEB



115MEB

ECOUVILLONS avec tige inox

Pour le nettoyage des tuyaux.

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

Réf	Diamètre
Réf : 115SEA	50 mm
Réf : 115SFA	60 mm
Réf : 115SGA	70 mm
Réf : 115SHA	80 mm

Écouvillon pour le nettoyage des tubes à essais.

Diam : 20 mm
Réf : 115SJA

TIGE FILETEE pour écouvillon 1 m, inox.

Réf : 115SKA

RALLONGE pour tige 1 m, inox.

Réf : 115SLA



BOTTES

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

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



SUPPORT DE BOTTES

Permet le séchage de deux paires de bottes.

En inox. A fixer au mur.

Réf : 199AAR



SABOTS légers ouverts à l'arrière

En E.V.A, coloris blanc, lavable à 50°C.

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



SABOTS fermés à l'arrière

En P.V.C, coloris blanc.

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



SABOTS en CUIR ouverts à l'arrière

Dessus cuir, semelle épaisse antidérapante, coloris blanc.

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



MOCASSINS

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

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



VÊTEMENTS DE TRAVAIL

TABLIERS



199CCQ

Tablier polyuréthane

Couleur : blanc ; avec sangle réglable et fixation arrière par élastique.

Réf : 199CCQ

Avec attaches en X, en nitrile, hauteur : 115 cm
(bonne résistance, modèle épais) Couleur blanc.

N.B : Cèillets EN INOX

Réf : 199CCO

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

N.B : Cèillets EN INOX

Réf : 199CCP



199CCO/199CCP

TEE SHIRT BLANC

Matière : 100 % Coton.

	Taille	Réf.
S	Taille 1	199KAB
M	Taille 2	199KAC
L	Taille 3	199KAD
XL	Taille 4	199KAE
XXL	Taille 5	199KAF



BLOUSES BLANCHES

Matière : 67% Polyester, 33% Coton - Tergal - Avec boutons en plastique.

	Taille	Réf.
36-38	Taille 0	199HAA
40-42	Taille 1	199HAB
44-46	Taille 2	199HAC
48-50	Taille 3	199HAD
52-54	Taille 4	199HAE
56-58	Taille 5	199HAF

PANTALONS BLANCS

Matière : 100% Coton. Avec boutons en plastique.

Taille	Réf.	Taille	Réf.
38	199JAD	50	199JAP
40	199JAF	52	199JAR
42	199JAH.	54	199JAT
44	199JAJ	56	199JAV
46	199JAL	58	199JAX
48	199JAN		

CASQUETTES

Matière : 65% Polyester et 35% Coton. Taille unique.

Modèle	Réf.
Femme	199ALA
Homme	199ALB



VESTES BLANCHES

Matière : 100% Coton. Avec boutons en plastique.

Taille	Réf.
36/38	199IAD
40/42	199IAF
44/46	199IAJ
48/50	199IAN
52/54	199IAR
56/58	199IAV



VÊTEMENTS DE TRAVAIL JETABLES

CHARLOTTE

Non Tissée, blanche. Sachet de 100.

Réf : 199LAY

BLOUSE VISITEUR

En plastique polyéthylène opaque.

Réf : 199HBA

BLOUSE VISITEUR

En fibre polyéthylène tissée respirante.

Réf : 199HAQ

TABLIER

En polyéthylène blanc, sachet de 100.

Dim : 80 x 125 cm.

Réf : 199FAY

SURCHAUSSURE

Semelle polyéthylène bleue, sachet de 25 paires.

Réf : 199RAB



GANTS / MASQUE

GANTS JETABLES

Vinyle naturel, poudrés. Boîte de 100.

Taille 6/7

Réf : 199GBA

Taille 7/8

Réf : 199GBH

Taille 8/9

Réf : 199GBI

Taille 9/10

Réf : 199GBJ



GANTS DE LAVAGE

GANTS Longueur : 40 cm Bonne isolation ; très souples.

Petit Taille 8

Réf : 199GAI

Moyen Taille 9

Réf : 199GAJ

Grand Taille 10

Réf : 199GAK

MASQUE DE PROTECTION DES YEUX

Pour utilisation des lessives et autres produits dangereux pour les yeux.

Permet le port de lunettes de correction sous le masque.

Réf : 199GAL



ESSUYAGE

DISTRIBUTEUR

de bobine d'essuyage à dévidage central.

Dimensions : Diam. 180 mm ht. 200 mm.

Réf : 205BAA



PAPIER ESSUIE-MAINS

Couleur blanche, 450 feuilles format 20 x 23 cm.

Double épaisseur.

Pour distributeur ci-dessus (Réf : 205BAA)

Réf : 205AAA



205BAA



205AAA

205FBA

BOBINE ESSUYAGE

Couleur blanche, 1000 feuilles format 36 x 23 cm.

Réf : 205FBA

Etablissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

EXTERMINATEURS D'INSECTES

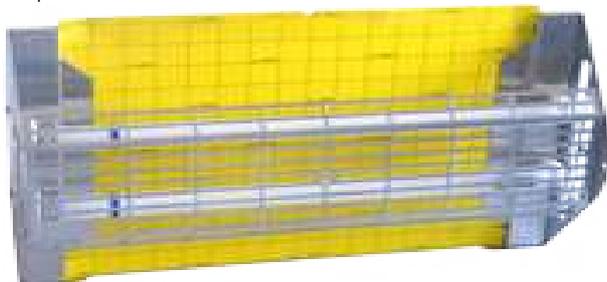
EXTERMINATEURS PAR PLAQUE DE GLU en inox

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

LAMPES DE RECHANGE ET PLAQUES DE GLU

Puissance		Dim. en mm	Réf
15 W	pour appareil 109ALA	450 mm	109BDA
18 W	pour appareil 109ALB	600 mm	109BEA
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALA	395*310 mm	109ALD
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALB	540*310 mm	109ALE

A fixer au mur ou à suspendre à l'horizontal.



Moins de projections de débris

EXTERMINATEURS PAR ELECTROCUTION en inox

Modèles	Puissance En WATTS	Puissance grille en WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
Petit	16	33	5 à 50 m ²	2 x 8 W	109AIA
Moyen	30	33	50 à 100 m ²	2 x 15 W	109AJA
Grand	40	33	100 à 150 m ²	2 x 18 W	109AKA

LAMPES DE RECHANGE

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



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

CAISSES DE TRANSPORT

CAISSES AJOUREES blanches 600 x 400 mm (extérieures)

Hauteur en mm : extérieure	intérieure	Réf.
55	50	154JAA
90	78	154JBB
135	115	154JBC
(fond non ajouré) 200	195	154JAD



CAISSES PLEINES blanches 600 x 400 mm (extérieures)

Hauteur en mm : extérieure	intérieure	Réf.
55	50	154IAA
90	85	154IAB
120	115	154IAC
170	165	154IAD



COUVERCLE blanc pour caisse 600 x 400 Réf : 154GAA

CAISSE PLEINE blanche 11 litres

Dim. Int./ Ext. en mm : Long : 365/397 Larg : 265/292 Haut : 118/120
Réf : 154FSA



COUVERCLE blanc pour caisse pleine 11 litres Réf : 154FSB



CAISSE D'EGOUTTAGE POUR CAILLE

(Voir page 65).

Dimensions ext. 600 x 400 ht 155 mm.

Perçage en angle et goulotte pour l'évacuation du sérum.

Empilables pour égouttage et emboîtables pour pressage (avec 10 à 12 kg de caillé minimum).

Réf : 154MAB



BACS DE PRESENTATION

Bac 3 L Dimensions : 350 x 235 x 73 mm Coloris : blanc
Bac seul Réf : 154LKA
Couvercle seul Transparent Réf : 154LKB
Grille Réf : 154LLA

Bac 5 L Dimensions : 435 x 285 x 80 mm Coloris : blanc
Bac seul Réf : 154LAA
Couvercle seul Transparent Réf : 154LCB
Grille Réf : 154LBA

Bac 8 L Dimensions : 490 x 335 x 80 mm Coloris : blanc
Bac seul Réf : 154LGA
Couvercle seul Transparent Réf : 154LHB
Grille Réf : 154LDA

Bac 10 L Dimensions : 540 x 385 x 80 mm Coloris : blanc
Bac seul Réf : 154LEA
Grille Réf : 154LFA



CAISSETTE A FROMAGES



CAISSETTE PLASTIQUE pour l'affinage ou la vente de fromages

Dim : 315 x 235 x 40

Gerbable et empilable - Fond ajouré

Réf : 910AAZ

CONTENEURS ISOTHERMES POUR LIQUIDE

Isotherme.
Apte au contact alimentaire.
Avec un robinet.
Ouverture sur le dessus.
Nettoyage facile grâce à son joint amovible.

COULEUR SUIVANT ARRIVAGE

Capacité 19 litres Poids : 6 kg.
Dim. ext. : L x l x h : 295 x 465 x 460 mm.
Réf : 180CAA

Capacité 25 litres Poids : 8 kg.
Dim. ext. : L x l x h : 310 x 455 x 588 mm.
Réf : 180CBA

*Pour la vente
de lait au détail*



CAISSE ISOTHERME

CAISSE ISOTHERME GELBAC

Dim. ext. : L 600 x l 400 x h 460 mm. Dim. int. : L 502 x l 302 x h 322 mm.
Poids : 12 kg. Charge admissible : 20 kg.
Réf : 180BCA

CAISSETTE gerbable ajourée pour caisse 180BCA.
Coloris : bleu. Réf : 180BDA.

Une caisse isotherme peut recevoir 3 caissettes.

Plaque eutectique (-3°C) pour caisse ci-dessus.
L 480 x l 280 x h 33 mm.
Réf : 180BFA



CONTENEUR ISOTHERME

Conteneur de 150 litres non réfrigéré

Capacité : 148 litres.
Dim. Int. : Larg. 430 x Prof. 650 x Ht. 530 mm.
Dim. Ext. : Larg. 570 x Prof. 790 x Ht. 720,5 mm.
Poids à vide 23 kg.
Ouverture frontale.
Peut recevoir des caisses 600 x 400 mm.
Réf : 180AAA

Glissières inox

Pour faciliter le rangement des caisses 600 x 400 x ht 55 mm.
Réf : 180ACA

Plaque eutectique (-3°C)

Dim. L 530 x P 320,5 x H 30 mm.
Réf : 180ABA



NB : Conteneur livré sans caisse

CAISSONS ISOTHERMES REFRIGERES DE TRANSPORT

Caractéristiques :

Les caissons sont équipés d'un système frigorifique fonctionnant en 12 et 230 Volts.

Ce sont des appareils simples et économiques qui produisent un froid compris entre +2 et +5°C. Ils fonctionnent en autonomie sur la batterie de votre véhicule si celui-ci roule environ 2 heures. Le sol intérieur des caissons est en inox, l'extérieur en acier laqué blanc. A partir de 613 litres les caissons sont équipés d'un boîtier de commande déporté et de froid ventilé.

LEGISLATION :

Le coffre 200 L. 190DAA est considéré comme coffre et non comme caisson. Ne peut pas être utilisé à plus de 80 km du domicile.

Tous nos caissons de capacité supérieure à 613 L sont conformes à la législation du transport sous température dirigée et sont délivrés avec une attestation de conformité ATP.

NOUVEAUTE :

Tous nos caissons de capacité supérieure à 613 L sont livrés en série avec un traitement cataphorèse sur l'évaporateur. Il permet une durée de vie plus longue de celui-ci, car il résiste mieux à l'acide lactique.



Coffres et Caissons amovibles réfrigérés

Volume	Véhicules	Réf
200 L	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim. extérieures : L 74 x P 83 x H 96 cm	190DAA
613 L	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim. extérieures : L 98 x P 100 + *23 x H 105 cm	190GJA
752 L	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim. extérieures : L 98 x P 119 + *23 x H 105 cm	190GKA
956 L	- Berlingot, Jumpy, Kangoo rallongé - Partner et Expert rallongé - Fiat Doblo et Scudo Dim. extérieures : L 98 x P 140 + *23 x H 110 cm	190GCA

Autres capacités sur demande // * groupe froid

Options spécifiques 190DAA

- Clayette + fixations Réf : 190FBA
- Clayette supplémentaire Réf : 190FCA

Options pour 190GAA à 190GCA

- Clayette en inox plus 4 fixations Réf : 190BCI
- Clayette en inox seule Réf : 190BDA
- Prise permettant de rendre le caisson amovible Réf : 190BGA

ETAL DE MARCHÉ

Vitrine légère à poser sur tréteaux ou sur table. Démontable en 6 pièces.

Alimentation : 220 V/50 Hz.

Dimensions : 990 x 880 x 460 mm.

Poids total : 59 kg.

Réf : 200CAB



VITRINE MONTÉE SUR REMORQUE

Meilleure présentation, vos produits sont plus visibles.

Comprend 2 vitres coulissantes, 1 étagère inox et un plateau inox de présentation de 1 m, à poser sur l'avant.

Affichage digital de la température. Froid brassé.

Puissance groupe : 171 Watts.

Alimentation : 230 V 2P+T.

Longueur hors tout : 2.30 m.

Surface de vitrine (L x l x h) : 136 x 68 x 52 cm.

Réf : 200CJA

Options :

- Jupes plastifiées grises.
- Jupes imprimées personnalisées.
- Antivol.
- Parasol.
- Roue de secours.
- Eclairage LED.



MATERIEL DE CONTROLE MATERIEL DE LABORATOIRE

MESURE D'ACIDITE

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



MESURE DE PH



- 134ABB **Testeur de pH monobloc portable** pour lait et yaourt avec sonde de T°c intégrée.
Ne convient pas pour un fromage à pâte ferme.
- 134ABD **pH-mètre portable étanche** HI 99161
Fourni avec 1 électrode 134ABE pour produits alimentaires. Avec mallette, solutions tampons, solution de nettoyage.
- 134ABE **Electrode pH de pénétration** FC2023
(eau, lait, yaourt et fromage)
Sonde de température intégrée
- 134AAG **Solution tampon pH 7** 500 ml
 134AAH **Solution tampon pH 4** 500 ml
 134AAI **Solution de conservation** KCl 250 ml
 134AAJ **Pissette** 500 ml

TEST DE LA RESAZURINE - LACTOFERMENTATION

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



MESURE DE TEMPERATURE



136ABM

136ABM/ABN

Thermomètre pour fromagerie **0 à 60°C/0 à 120 °C**

136ABO

Gaine plastique pour thermomètre ci-dessus

136AAF

Thermomètre de labo. -10 à +110°C

136ABI

Thermomètre portable électronique

-20 à +150°C avec + ou - 0.3°C

136ABN+136ABO

136ABI

136AAN

Thermomètre mural longueur 40 cm -30 à + 60°C

136AAO

Thermomètre mural MINI MAXI longueur 21 cm

THERMOMETRES POUR CUVES DE FABRICATION

136ABF

Thermomètre étanche plongeant 300 mm alimentation par pile

136ABG

Thermomètre étanche plongeant 500 mm alimentation par pile

136ABH

Thermomètre étanche plongeant 800 mm alimentation par pile

136AAR

Support inox pour fixation sur bord de cuve

136AAJ

Thermomètre enregistreur pour cuve de pasteurisation

Enregistrement journalier ou hebdomadaire

Alimentation à piles

Sonde PT 1000, longueur sur demande

Doigt de gant inox

136AAL

Disque pour Thermomètre enregistreur

Journalier/Boîte de 100

136BHA

Disque pour Thermomètre enregistreur

Hebdomadaire/Boîte de 100



136AAJ



136ABF

MESURE DE DENSITE



142AAC

141AAA

Densimètre échelle 1000/1300

141AAB

Lacto densimètre de QUEVENNE

142AAI

142AAC

Hygromètre à cheveux

142AAI

Thermohygromètre numérique

142AAG

Psychromètre Thermomètre sec/Thermomètre humide

MESURE D'HYGROMETRIE

142AAI

RECIPIENTS POUR MESURE ET PRISE D'ECHANTILLONS

143AAA

Bécher gradué Polypro 100 ml

143AAB

Bécher gradué Polypro 250 ml

143AAC

Bécher gradué Polypro 1000 ml

143AAD

Eprouvette graduée Polypro 25 ml

143AAE

Eprouvette graduée Polypro 50 ml

143AAF

Eprouvette graduée Polypro 100 ml

143AAG

Eprouvette graduée Polypro 250 ml

143AAH

Eprouvette graduée Polypro 500 ml

143AAI

Eprouvette graduée Polypro 1000 ml

143ABK

Flacon stérile 30 ml par paquet de 100

143AAB



143AAH

BALANCES



138AAV

138AAV

Balance de labo Portée maximum : 2000 g. Lecture à 0.1 g.

138AAO

Balance de production inox

Portée maximum : 30 kg. Lecture à 10 g (voir page 65).

138AAP

Homologation pour la vente, pour balance 138AAO

DESSICCATEUR / HUMIDIMETRE

138AAW

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

138AAK

Coupelle aluminium de rechange (boîte de 80 coupelles)



138AAW

TRAITEMENT DE L'EAU POUR LES ELEVAGES, SALLES DE TRAITE ET FROMAGERIES

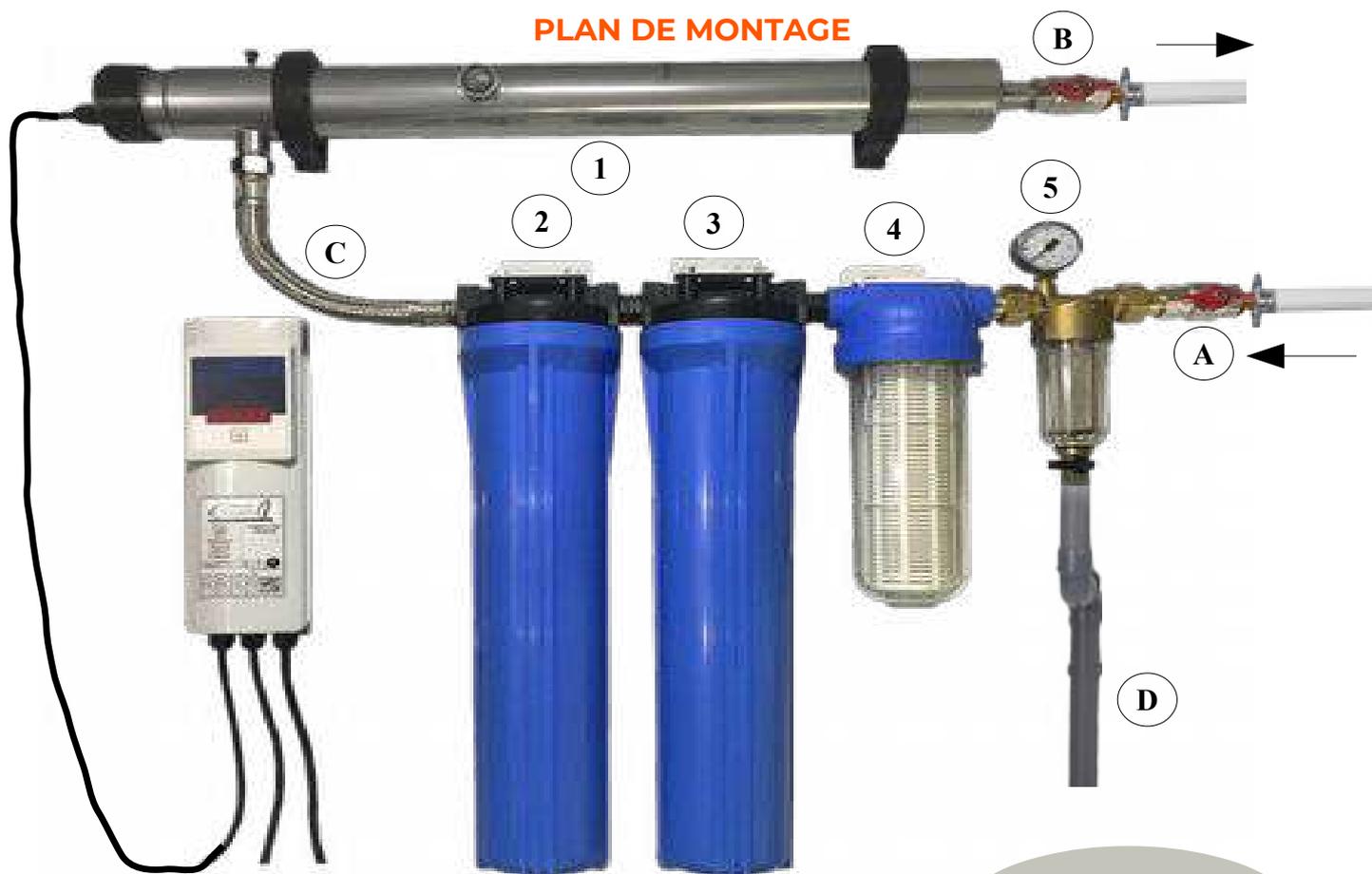
Le traitement de l'eau par rayons UV c'est :

- Efficacité reconnue contre *Pseudomonas fluorescens*.
- Action virulicide importante.
- Aucune modification physico-chimique de l'eau.
- Aucun résidu chimique dans l'eau (exemple : chlore).
- Aucun risque de surdosage.
- Facilité d'installation, de contrôle et de suivi.

Les règles à respecter pour un traitement efficace :

- Assurer un traitement de l'eau de l'étable, de la salle de traite et de la fromagerie.
- Assurer une filtration efficace avant le passage sur la lampe UV.
- Respecter le débit instantané maximum de 5m³/heure (80 L/min).
- Désinfecter les canalisations avant mise en service du traitement UV.
- Surveiller et entretenir l'installation : filtres, lampe UV, quartz, tartre, canalisations.

PLAN DE MONTAGE



- 1) Traitement UV 75 Watts débit maxi instantané 5000 L/heure. (Réf : 320CAA)
 2) Traitement organoleptique 5 microns à charbon actif. (Réf : 320CAB)
 3) Traitement de micro polluants 20 microns pour particules visibles. (Réf : 320CAC)
 4) Traitement des grosses particules 60 microns, lavable. (Réf : 320CAD)
 5) Filtre à purge manuelle 90 microns pour les grosses particules type « argile » facultatif si l'eau est réputée de très bonne turbidité. (Réf : 320ALA)

A) Robinet entrée eau à traiter diamètre 3/4.

C) Tuyau armature inox fourni avec 320CAE.

B) Robinet sortie eau traitée diamètre 3/4.

D) Evacuation des filtres vers l'égout diamètre 32 mm.

NOUVEAU
Efficace et économique

Matériel livré en kit prêt à monter. La lampe UV se monte horizontalement.

Kit de pièces de raccordement flexible et vannes

Réf : 320CAE

Prix : 49.00 € H.T.

Ensemble standard = 320CAA + 320CAB + 320CAC + 320CAD + 320CAE = 659.90 € H.T.

Ensemble complet = Prix d'un ensemble standard + 320AIA + 320AKA + 2*320AJA + 320ALA = 1260.90 € H.T.

Composez vous même votre équipement :

1, 2 et 3 sont indispensables, 4 et 5 en fonction des besoins.

TRAITEMENT BACTERIES

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<p>Appareil Uv Compact en inox 316 Appareil de traitement par ultraviolet 75 W Débit traité : 5000 L/h Protection d'une fromagerie ou d'une maison individuelle</p>	Traitement Uv complet		320CAA
<p style="text-align: center;"><i>TRAITEMENT UV</i> BACTERIES, MOISSISSURES, CHAMPIGNONS</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>Lampe Uvc 75 W A remplacer toutes les 8760 heures</p>		320CAF

TRAITEMENT ORGANOLEPTIQUE (GOÛT, COULEUR ...)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<p>FILTRE 5 MICRONS CHARBONS ACTIFS TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M / M DEBIT 5000 L/h</p>	Traitement organoleptique Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAB
<p>PARTICULES VISIBLES Goût couleur odeur Turbidité Chlore</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>Cartouche CAE 5 microns A remplacer selon la charge</p>		320ABB

TRAITEMENT DE MICRO POLLUANTS

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<p>FILTRE 20 MICRONS TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M / M DEBIT 5000 L/h</p>	Traitement de micro polluant Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAC
<p>PARTICULES VISIBLES</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>Cartouche 20 microns A remplacer selon la charge</p>		320ACB

TRAITEMENT DE GROSSES PARTICULES

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<p>FILTRE 60 MICRONS TYPE 9 " RACCORDS : ¾ M / M DEBIT 5000 L/h</p>	Traitement de grosses particules Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAD
<p>SABLE LIMON GROSSES PARTICULES</p> <p style="text-align: right;">4</p>	<p>Cartouche lavable 60 microns A remplacer si déchirée</p>		320ADB

FILTRE A PURGE MANUELLE (pour eaux très chargées)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
<p>FILTRE A PURGE MANUELLE 90 MICRONS RACCORDS : 1" F / F DEBIT 5000 L/h</p>	Filtre à purge manuelle		320ALA
<p>EAU TERREUSE, ARGILE, GROSSES PARTICULES</p> <p style="text-align: right;">5</p>			

OPTIONS POUR TRAITEMENT UV

KIT DE DETARTRAGE

Tout inox (coudes, tés, vannes).

C1 + C2 = Kit détartrage : permet de faire un détartrage à l'acide.

On ferme les vannes d'entrée et de sortie d'eau du système UV.

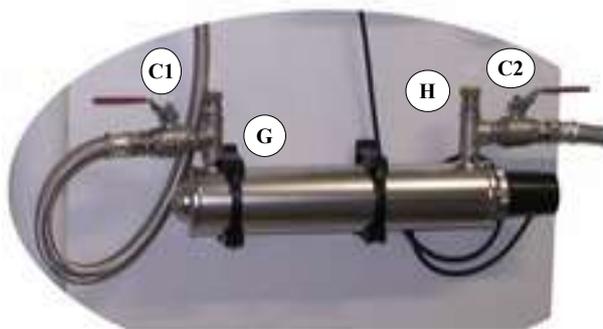
On enlève les 2 bouchons inox.

On verse une dose d'acide à l'aide d'un entonnoir par G.

On laisse agir 10 à 12 heures et on rince abondamment.

On évacue à l'égout par H.

Réf : 320AIA



ELECTROVANNE DE SECURITE

A brancher sur l'alimentation électrique de la lampe UV.

Permet de couper la distribution d'eau en cas de coupure de courant.

Permet d'éviter la contamination du réseau avec de l'eau non traitée.

Réf : 320AKA

REGULATEUR DE DEBIT

Montage par 2 en parallèle (2 x 1800 L/heure).

Permettant de ne pas dépasser le débit limite de 3000 L/h acceptable pour le traitement UV 75 Watts.

Réf : 320AJA

BIBLIOTHEQUE

LA FROMAGERIE À LA FERME

Concevoir, réaliser, équiper son atelier de transformation du lait à la ferme.

Une co-édition Centre fromager de Carmejane / Méthodes et Communication

Livre de 200 pages Réf : 350AAA



LA TRANSFORMATION FROMAGERE CAPRINE FERMIERE

Un livre complet adressé aux éleveurs fromagers déjà installés ou en cours d'installation. Production laitière, législation, transformation fromagère, conception et équipement de la fromagerie.

Ecrit par Magali PRADAL / Edition TEC & DOC

Livre de 295 pages Réf : 350AAI

TRANSFORMER LES PRODUITS LAITIERS FRAIS A LA FERME

Comment fabriquer les produits laitiers frais

Hygiène, qualité et chaîne du froid

La réglementation en vigueur

Editions Educagri

Livre de 230 pages

Réf : 350AAC



FABRIQUER DES YAOURTS ET DES LAITS FERMENTES A LA FERME

Comment fabriquer les yaourts et laits fermentés.

Edition Actalia

Livre de 58 pages

Réf : 350AAH

L'AFFINAGE DES FROMAGES FERMIERES LACTIQUES

Comment affiner des fromages lactiques .

Edition Technipel / Institut de l'élevage

Livre de 144 pages

Réf : 350AAL



CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE FABRICATON

PREAMBULE :

Le fait pour un client de passer commande auprès de notre société pour l'achat de produits implique l'adhésion entière et sans réserve aux présentes « Conditions Générales de Vente et de Fabrication ».

RESPONSABILITE :

A / Les conditions d'emploi de nos produits et/ou appareils sont dépendantes des législations en vigueur, en lieux et temps considérés : la responsabilité entière de leur usage incombe donc à l'utilisateur.

B / Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans le catalogue ou les fiches techniques sont valides à la date de l'édition. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'apporter toute modification sans préavis. Nous nous réservons le droit de retirer de la vente un article et de le remplacer ou non par un produit similaire.

C / Dans tous les cas, notre société n'assume qu'une obligation de moyen dans l'exécution d'une commande.

D / Lorsque le client demande un travail sur mesure à notre société, il doit lui fournir un cahier des charges techniques détaillé.

PRISE DE COMMANDE - TARIFS :

A / Tous nos prix catalogue sont en général valables un an et sont indiqués en euros. Le client doit cependant s'assurer à chaque commande de la validité de ceux-ci.

B / Sauf convention contraire entre les parties, tous nos prix s'entendent HT départ usine EX WORKS (Incoterms 2020) sans escompte.

C / Toute commande acceptée par notre société ne peut être annulée ou modifiée sans accord préalable de notre société. En tout état de cause, le client indemniserà notre société de tout dommage que l'établissement pourrait subir du fait de l'annulation ou de la modification de la commande. Le choix du mode de transmission de la commande est laissé au client, mais ne peut donner lieu à aucune condition particulière.

D / Les frais de transport sont à la charge du client et sont proportionnels au poids de la marchandise et à la distance de transport. Nous travaillons avec plusieurs transporteurs afin d'obtenir les meilleures conditions tarifaires. Le client peut donc choisir entre une livraison par messagerie normale, express, poste ou transport frigorifique.

E / Minimum de commande : le minimum de facturation est fixé à 50 euros HT pour les commandes FRANCE, 200 euros pour les commandes à l'exportation. Dans le cas contraire, notre société se verra en droit de facturer ces sommes en fonction du pays de destination.

LIVRAISON :

A / Il appartient au destinataire de vérifier l'état des marchandises au moment de la réception. Toutes réserves doivent être mentionnées également sur le bordereau du transporteur, conformément aux dispositions de l'article 105 du code du commerce. Nous n'accepterons aucune réclamation sans ces réserves.

B / Les produits, même expédiés en Franco de Port, voyagent aux risques et périls du destinataire, auquel il appartient en cas de retard de livraison, vol ou avarie en cours de route, de faire toutes constatations nécessaires par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur, seul responsable, sous 3 jours ouvrables.

C / Toute réclamation du client, pour être valable, devra être adressée à notre société, par lettre recommandée avec demande d'accusé de réception dans les 3 jours ouvrables suivants la réception de marchandise.

D / Les retards de livraison n'autorisent pas le client à annuler même partiellement ses commandes ou à refuser les livraisons. Les délais de livraisons sont indicatifs, leur dépassement ne pouvant donner lieu à des dommages - intérêts, pénalités, retenue, ni au remplacement.

E / En cas de défaut des produits livrés, notre société n'est tenu qu'au remplacement des produits, à l'exclusion de toute autre indemnité ou de tous dommages - intérêts.

F / Pour les produits périssables, présures, ferments lactiques et d'affinage, nous recommandons, pour les commandes importantes, des expéditions par transport frigorifique. Pour les petits colis, nous prévoyons un dispositif glace + emballage avec isolant et transport express à la charge du client au printemps et en été.

G / Reliquats de commandes : le coût du transport sera pris en charge à 50% par notre société et 50% par le client. Dans l'hypothèse où le client refuserait de payer les frais de port à hauteur de 50 % pour les reliquats, il devra en informer la société qui supprimera automatiquement tous les reliquats éventuels. Sans avis contraire, tous les reliquats de commande sont conservés et traités en départ lors de la réception des produits dans nos locaux.

POIDS DES ARTICLES :

Tous les poids indiqués sur tous nos documents administratifs et commerciaux sont donnés à titre indicatif à l'exception de nos produits facturés au kilogramme. En aucun cas, ils peuvent être invoqués pour refuser ou contester une livraison.

FRAIS ADMINISTRATIFS :

Tout montage de dossier à l'export sera facturé forfaitairement 500 Euros. L'envoi de documents spécifiques (certificats, attestations ...) tant en France qu'à l'export sera facturé 30 Euros.

Pour exportations USA, Canada, des frais administratifs et d'assurance seront facturés à hauteur de 10% du montant de la facture.

ASSURANCE TRANSPORT :

Si la marchandise expédiée a une valeur supérieure à la valeur assurée par le transporteur, une assurance perte et dommages sera prise.

GARANTIE :

Notre matériel est garanti contre tout vice de fabrication et dysfonctionnement non apparents lors de la vente initiale, hors pièces d'usure, pour une durée de 1 an.

La garantie court à compter de la date de facturation.

Cette garantie s'applique sur le remplacement des matériels ou pièces reconnues défectueuses par nos soins (le port aller et retour reste à la charge de l'acheteur). Ces pièces ou matériels seront ainsi remplacés gratuitement.

Les réclamations pour vices de fabrication et autres seront émises immédiatement et une semaine au plus tard après la réception des marchandises à leur points de destinations.

Si un retour en atelier s'avère nécessaire, un diagnostic sera établi. S'il s'avère que la panne est due à une mauvaise utilisation, un devis sera établi pour acceptation par le client.

Cette garantie n'ouvre droit à aucune indemnité pour frais, dommages ou pertes d'exploitation.

RETOUR - RECLAMATIONS :

A / Aucun retour ne sera accepté sans l'accord formel de notre établissement.

La marchandise retournée doit être dans un état rigoureusement neuf et dans son emballage d'origine. Les frais de retour sont à la charge du client.

Dans l'hypothèse où les matériels nécessiteraient une remise en état, celle-ci serait facturée sur la base des devis établis. Notre société se réserve le droit de facturer au tarif en vigueur le matériel utilisé et donc invendable en l'état.

B / Toute réclamation doit parvenir à notre société par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 8 jours de la réception de la commande, en se référant au numéro et à la date de la facture (ou à défaut, la proposition commerciale), à la référence et à la quantité, et en exposant les motifs de la demande. Passé ce délai la réclamation ne sera plus prise en considération.

CONDITIONS DE REGLEMENT – DEFAUT DE PAIEMENT :

A / Les produits sont payables à la commande sur facture pro-forma pour toute ouverture de compte ou lorsque aucune activité n'a été réalisée avec notre établissement depuis plus de deux ans.

B / Les produits sont payables comptant dès réception de nos factures, au siège de notre société, 478 rue Alexandre Richetta 69400 VILLEFRANCHE S/Saône. Tout autre paiement doit être préalablement négocié et faire l'objet d'un accord écrit de notre part.

C / Notre société ne pratique pas d'escompte pour paiement anticipé de ses factures.

D / Notre société se réserve le droit de demander un acompte de 30 % du montant TTC pour toute commande résultant de l'établissement d'un devis ou d'un montant de commande supérieur à 1500 euros et 50 % pour toute commande supérieure à 5000 euros TTC.

E / Seule une remise en pied de facture de 3 % est accordée au magasin lorsque les marchandises sont enlevées et payées comptant sur place dans notre établissement. Ne peut se cumuler avec toutes autres remises commerciales préalablement négociées.

F / Pour certaines opérations commerciales, notre société se réserve la possibilité de livrer contre paiement avant expédition ou contre remboursement des marchandises livrées. Les frais de contre - remboursement supplémentaires restent entièrement à la charge du client.

G / Pour les ventes à l'exportation, la marchandise et le transport sont payables avant expédition sur présentation de la facture pro - forma. Les frais d'assurance de la marchandise sont à la charge du client. Dans le cas contraire, une assurance crédit est proposée sur consultation. Celle-ci restant à la charge du client.

En outre il sera facturé des frais administratifs selon un forfait basé sur l'importance du dossier à constituer.

H / En cas de retard de paiement à l'échéance, et pour application des dispositions de l'article L.441-10 du Code de Commerce, le client acheteur sera de plein droit redevable d'une pénalité calculée prorata temporis sur l'intégralité des sommes restant dues, d'un montant de 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Le défaut de paiement à l'échéance convenue, au même titre que le refus ou la simple absence d'acceptation de nos effets dans un délai maximum de 10 jours de leur présentation dans ce but, rend immédiatement exigible l'intégralité de nos créances même non échues.

En outre, de convention expresse et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable, l'acheteur s'engage à payer à titre d'indemnité de clause pénale, conformément aux dispositions de l'article 1226 du Code Civil, une majoration dont le montant est égal à 15% du principal restant encore dû.

Selon le décret n° 2012-1115 du 02 octobre 2012, la société se verra en droit de facturer une indemnité forfaitaire de recouvrement fixée à 40 euros.

CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE :

Le transfert de propriété des marchandises vendues est subordonné au paiement intégral de leur prix. Jusqu'au paiement intégral, l'acquéreur est considéré comme simple dépositaire des marchandises. Il peut toutefois les mettre en œuvre normalement.

L'acquéreur assume néanmoins seul tous les risques de perte ou de destruction dès la livraison qui lui a été faite.

A défaut de paiement intégral du prix des marchandises dans le délai contractuellement fixé, le vendeur se réserve la possibilité d'en revendiquer la propriété et d'en exiger la restitution, sans aucune formalité ou mise en demeure particulière.

A défaut d'exécution amiable et 8 jours après une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception, cette restitution pourra être ordonnée en Justice par simple ordonnance de référé de Monsieur le Président du Tribunal de Commerce du lieu de notre siège social.

Dans cette dernière hypothèse, le client sera tenu, outre les frais de la procédure et de transport rendus nécessaires et sous réserves de l'état de la marchandise, de payer une indemnité conventionnelle représentant 20% de la valeur des marchandises restant impayées concernées par l'action en revendication.

Si les marchandises revendiquées ont été revendues ou mises en œuvre, le client consent expressément à notre Société un nantissement sur les sommes correspondantes dues à lui par le sous acquéreur et cède d'ores et déjà la créance qu'il posséderait encore due à concurrence des sommes nous restant dues.

MODES DE REGLEMENT :

— Par Chèque bancaire à l'ordre des Etablissements COQUARD et à retourner à l'adresse suivante :

Etablissements COQUARD
478 Rue Alexandre Richetta
69400 Villefranche sur Saône.

— Tout chèque incomplet ou erroné pourra faire l'objet d'un retour et pourra engendrer au préalable un retard de livraison.

— Par mandat compte.

— Par virement bancaire.

— Par Carte Bleue via notre site internet www.coquard.fr pour un montant maximal de 1500 euros.

— Par espèces ou carte Bleue dans notre magasin.

— Par L.C.R ou BAO à 30 jours fin de mois pour les factures supérieures à 800 euros et après acceptation.

— Par Remise Documentaire ou Crédit Documentaire à l'exportation uniquement si accord préalable.

CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPETENCE :

Toutes contestations, difficultés d'exécution ou d'interprétation de la vente y compris à l'export, sont de la seule compétence des Tribunaux Français.

Il est fait attribution de compétence territoriale exclusive au Tribunal de Commerce de VILLEFRANCHE-TARARE, même en cas d'appel en garantie et de pluralité de défendeurs.

Toute clause contraire, sauf accord écrit des parties, est totalement inopposable à notre Société.

Etablissements COQUARD

478 rue Alexandre Richetta

69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

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