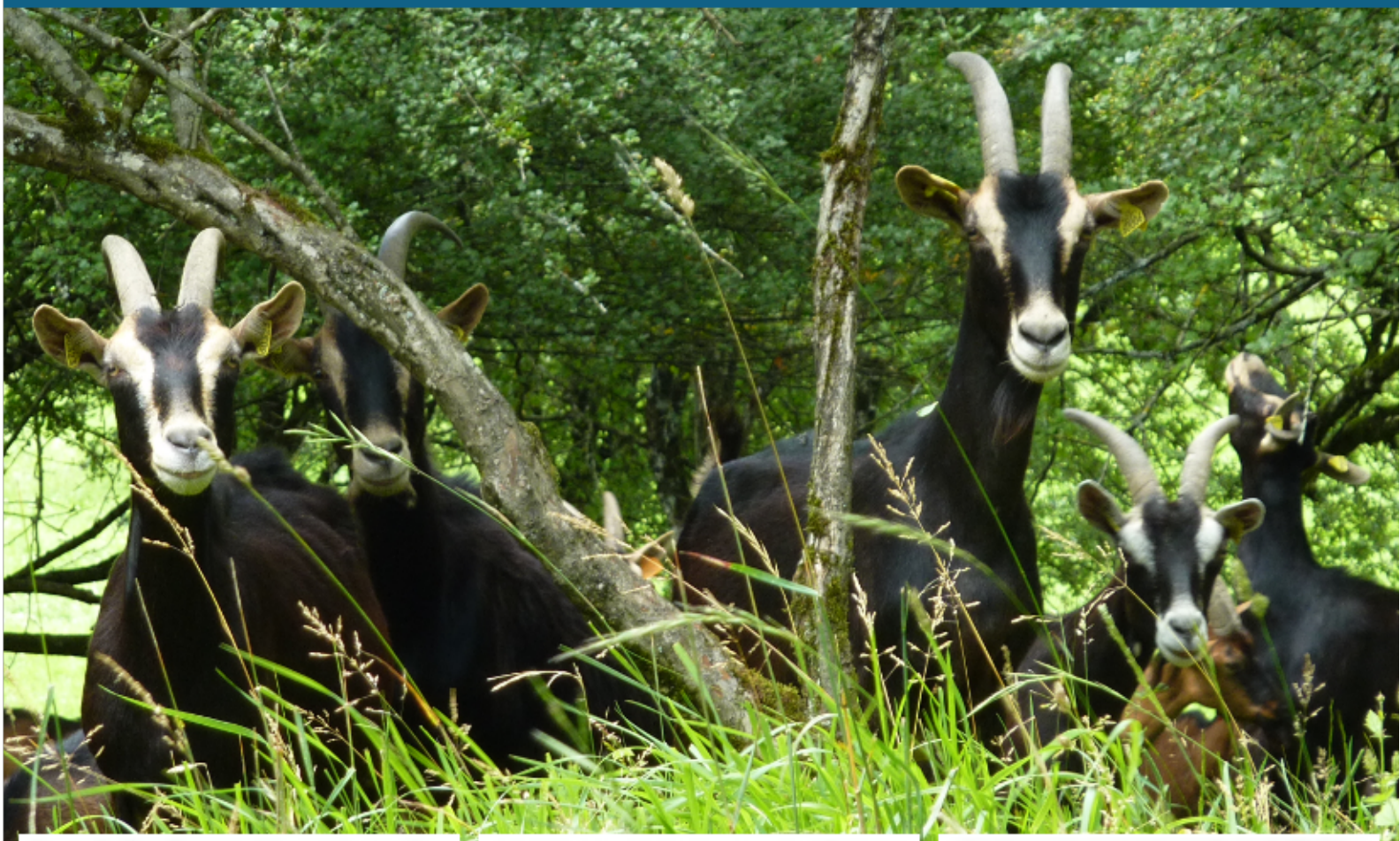
Etablissements

COQUARD

Equipements fromagerie fermière

CATALOGUE • 2023



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

POUR NOUS CONTACTER

info@coquard.fr

04.74.62.81.44

wir sprechen deutsch

+33 (0)4.74.62.96.89

we speak english

+33 (0)4.74.62.96.89

hablamos español

+33 (0)4.74.62.93.61

POUR NOUS RENDRE VISITE

NOTRE MAGASIN SHOW-ROOM

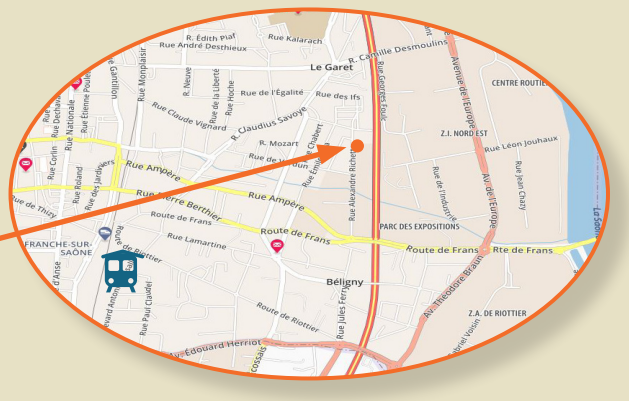
Établissements COQUARD
478 rue Alexandre Richetta
69400 Villefranche Sur Saône

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Du LUNDI au JEUDI
de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h20

le VENDREDI
de 8h à 12h30 et de 13h30 à 16h

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



NOTRE SITE INTERNET ÉVOLUE !

www.coquard.fr

Depuis plus de 30 ans
au plus près des fromagers fermiers

Etablissements COQUARD — Qui sommes-nous ? | Nos produits en ligne | Catalogue | Actualités | Paiement en ligne | Contact | 04 74 62 81 44 | Mon compte

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE...

QUI SOMMES-NOUS ?

Les établissements COQUARD sont spécialisés dans la fabrication et la distribution d'équipements et fournitures pour la transformation du lait à la ferme.
L'entreprise propose toute une gamme adaptée et destinée aux petites laiteries et fromageries, pour répondre à des pro-

ACCUEIL CLIENTS

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

... ET DE NOTRE ÉQUIPE

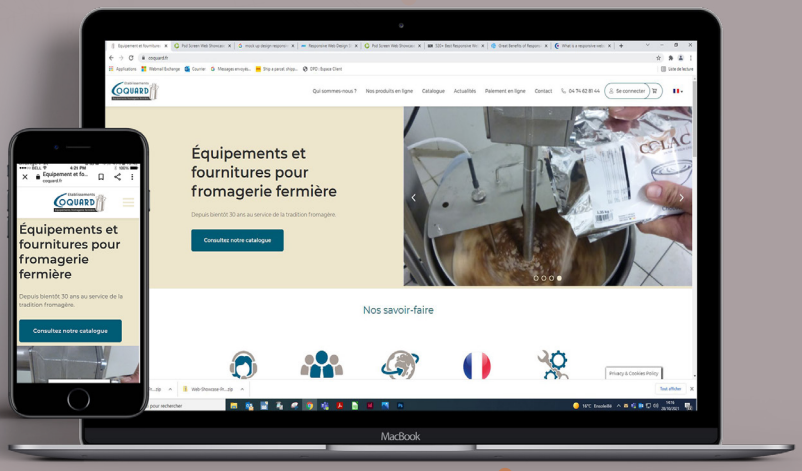
- accueil client
- expéditions et magasin
- conseils techniques
- laboratoire et production

EXPÉDITIONS ET MAGASIN

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

CONSEIL TECHNIQUE

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



1 JE ME CONNECTE

Je saisis mon code client ou adresse mail.
Je crée mon mot de passe

... mon compte est activé !

2 JE CONSULTE LES PRODUITS EN LIGNE

... avec leur description, tarifs et photo.

3 JE PASSE MA PRÉ-COMMANDE

... et je peux également demander un devis.

TABLE DES MATIÈRES

A

Acidimètre 124
Agitateur 52
Alimentation automatique 43-48
Alvéole 88
Analyseur de lait 125
Anti butyrique 16
Anti levure 16
Anti listeria 16
Anti moisissure 16
Armoire d'étuvage et de caillage 85
Armoire d'étuvage et refroidissement 85
Armoire frigorifique 84
Aromate 24 à 26
Arôme 28-29

B

Bac d'égouttage 74
Bac de caillage 53-54
Bac de lavage 111
Bac de présentation 119
Bac de rétention 108
Bain-marie 124
Balai 109
Balance 74-125
Baratte 44
Barquette à fromage 101-102
Bassine 53
Bécher 123
Bibliothèque 128
Bidon à lait 34
Bloc-moules plastique 72-73-75-76
Blouse 116-117
Boîte à fromage 99-100
Bottes 118
Bouchon SMS 37
Boule de lavage 37
Bouteille à lait 96-97
Brassage (matériel) 52-55-56
Brosse 82-109
Brûleur à gaz 56

C

Caisse d'égouttage 74-119
Caisse de transport 119
Caisse isotherme 120
Caissette à fromage 119
Caisson réfrigéré 121
Canon à mousse 110
Caramel 27
Casquette 116
Cave d'affinage 83
Cellule d'étuvage 86
Cellule de refroidissement 86
Cendre 22
Centrale de lavage 110
Chariot à glissières 81-96
Charlotte 117
Chaudron inox/cuivre 55-56
Chaussures de travail 118
Chlorhydrate de lysozyme 16
Chlorure de calcium 4
Citerne de transport inox 33
Claie 81
Coagulant 4-5
Coffre réfrigéré 121
Col de cygne 37
Collier inox 37
Colorant à fromage 20
Conditionneuse automatique 51
Conteneur de transport de lait 33
Conteneur isotherme 120
Couloir à lait 34
Coupelle à fromage 100
C S L (ferment) 17
Crème dessert (préparation) 27
Cuve de pasteurisation 58-59
Cuve fromagère 57-60-61

D

Décaillage (matériel) 52-54
Densimètre 125
Dérouleur de film 102
Dérouleur pour papier 98
Déshumidificateur 84
Désinfectant 107
Desserte 114
Dessiccateur 125
Disque buvard 89
Distributeur à savon 107
Distributeur papier 117
Doseur, doseuse 48-49
Drapeau inox 40

E

Échangeur inox à plaques 40
Écouvillon 109
Écrémeuse 42
Emballage à fromage 100
Enrobage 23
Entonnoir à piston 48
Épice 24 à 26
Éprouvette 123
Essuyage 117
Étagère 78-114
Étiqueteuse, étiquette 104
Étuve à yaourts 85
Exterminateur d'insectes 115
Étal de marché 122

F

Faisselle jetable 88
Ferment lactique 6 à 13
Ferment d'affinage 18 à 21
Fil inox pour tranche caillé 52
Film de scellage 102
Film étirable 103
Filtration de l'eau 126 à 128
Filtre à lait 34-37
Filtre presse caillé lactique 74
Fouet 52
Fruit (préparation) 29 à 31
Fumigène 108

G

Gants de lavage 117
Gants jetables 117
Grille à fromage 81
Groupe froid 86
Groupeur pour pot à yaourt 93

H

Hansen (ferment) 14 à 16
Humidificateur 84
Hygromètre 123

J

Jauge pour bac 54
Joint SMS 37

L

Laboratoire (matériel) 123-125
Lait (en poudre) 23
Lavage (bac) 111
Laveuse 112-113
Lave-mains 111
Lessive 106 à 108
Levure 18-21
Lingette 107
Livre 128
Louche 52
Lunettes de protection des yeux 117

M

Marmite inox 55
Marqueuse jet d'encre 103
Matériel de saumurage 80
Mesure à lait 48
Mixeur 74
Moisissure 18 à 21
Module ultrafiltration 45
Moulin à Cheddar 77
Moulage (matériel) 52
Moulage (système) 62-63-71 à 77
Moule à beurre 45
Moule à fromage 66 à 70
Multimoules 62-63-71 à 77

N

Nettoyage (produit) 106 à 110

O

Opercule 94-95

P

Paillon 105
Pale raclante 59
Panier pour pot à yaourt 93
Pantalon 116
Papier emballage 98-99
Papier essuyage 117
Pasteurisateur 46-47
Passoire de salage 21
Peinture 108
Pelle à caillé 52
Ph-mètre 124
Pied de base 81
Piqueuse à fromage 82
Pistolet de lavage 110
Piston manuel 48
Planche d'affinage 82
Plaque de caséine 22
Plaque de moulage 75-76
Plaque eutectique 120
Plateau inox 72-77
Plateau alvéolé 88
Plate-forme pour cuve 61
Plate-forme roulante 81
Poche plastique pour remplisseuse 41
Poids de pressage 79
Pompe de transfert 36
Portique pour moulage 63
Pot à crème 90
Pot à fromage frais 91
Pot à yaourt 91-92-96
Potence 47-59
Poudre à chaudron 108
Poudre de lait 23
Poussoir beurre/caillé 45
Préparation crème dessert 27
Préparation de fruits pour yaourt 29 à 31
Presse à fromage 79
Présure 4-5
Produit de nettoyage 106 à 110
Pulvérisateur 107-110

R

Raccord inox 39-110
Raclette 52-109
Rampe de chauffage 87
Rampe de séchage 87
Ravier 100
Réchauffeur/Refroidisseur 40
Remorque de marché 122
Remplisseuse de poches 41
Réfractomètre 125
Répartiteur inox 71
Rocou 20
Roue 63
Roule pile 81

S

Sabot 118
Sac d'égouttage 64
Sac d'emballage 105
Sachet à lait 50
Sangle à fromage 22
Saumurage (matériel) 80
Scelleuse de sachet 50
Seau 53
Séchoir 83
Sel 21
Sonde à fromage 125
Soude Dornic 124
Spatule 45-52
Store plastique 65
Support bac de caillage 53-54
Support d'affinage 82
Support seau 53
Support table égouttage 78
Support trémie haut 43
Support tuyau 35
Surchaussure 117
Système de brassage 52-55-56
Système de décaillage 52-54
Système de moulage 62-63-71 à 77

T

Table d'égouttage 78
Table d'emballage 80
Table de pressage 79
Tablier 116-117
Tank à lait vertical 32
Tampon encreur 103
Tendeur inox 52
Tee shirt 116
Thermomètre 123
Thermoscelleuse 50
Toile à fromage 64
Traitement de l'eau 126 à 128
Tranche caillé 52-54
Trémie de mélange et d'alimentation 43
Trempage (bac) 111
Tréteau inox 78
Tube inox pour retournement 77
Tuyau 35

U

UV (traitement) 126 à 128
Ultrafiltration 45

V

Vanne 38
Veste 116
Vêtement de travail 116-117
Vitrine de marché 122
Vitrine réfrigérée 120

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

Présures, ferments, ingrédients et additifs pour les fromages et yaourts	Page 4 à 31
Refroidissement et transfert du lait Écrémeuses et barattes, Pasteurisateurs	Page 32 à 45
Matériels de conditionnement lait et yaourt	Page 46 à 51
Matériels de caillage et chaudrons	Page 52 à 56
Cuves de pasteurisation et cuves fromagères	Page 57 à 63
Toiles, Moules, Bloc-moules et Répartiteurs	Page 64 à 77
Pressage, Salage, Affinage Armoires d'affinage, d'étuvage et de refroidissement	Page 78 à 87
Emballages pour lait, fromages et yaourts	Page 88 à 105
Hygiène et nettoyage	Page 106 à 118
Matériels de transport et de vente	Page 119 à 122
Matériels de contrôle et de laboratoire	Page 123 à 125
Traitement de l'eau pour fromagerie	Page 126 à 128

PRÉSURE ET COAGULANT POUDRE

001FDH/FDK **BEAUGEL P1100V** Présure extraite de l'estomac de **veau**
Force 1/100 000 4 000 mg de chymosine active
1060 - 1140 IMCU

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

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

La boîte de 60 g

MÉLANGES PRÉSURE ET FERMENTS POUR PETITES FABRICATIONS

Gamme destinée aux particuliers.

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

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

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

Préparations Beaugel pour 5 L de lait.

Gamme pour petits producteurs fermiers.

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

001GDC **BEAUGEL 8** **Tomette et petit Gouda**
Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

001HAC **BEAUGEL 9** **Camembert**
Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

001HAE **BEAUGEL 10** **Fromage frais**
Présure + ferments lactiques pour fabrication au lait pasteurisé.

001HBB **BEAUGEL 11** **Fromage lactique affiné**
Présure + ferments lactiques + ferments d'affinage.

CHLORURE DE CALCIUM

003AAC **DURCI-GEL** Préparation liquide à base de **CHLORURE DE CALCIUM**
Permet d'améliorer la cohésion des caillés.
Dose moyenne 2 à 4 ml/10 L de lait

PRÉSURES LIQUIDES

UTILISABLE en TRANSFORMATION BIOLOGIQUE

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

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

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

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

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

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

FERMENTS LACTIQUES LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT DU LAIT

Dose DL1

Dose DL3.5

UTILISABLE en TRANSFORMATION BIOLOGIQUE

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

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

Conservation : 3 mois à + 4°C
24 mois à – 18°C (sauf Iota Camembert : 12 mois à -18°C page 10**)**

Conditions tarifaires ferments lactiques :

Remise pour 60 tubes **Toutes références confondues de ferments lactiques soit DL1, soit DL3.5** (pages 6 à 13)	6%
Remise pour 120 tubes **Toutes références confondues de ferments lactiques soit DL1, soit DL3.5** (pages 6 à 13)	10%

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

FERMENTS POLYVALENTS ET RUSTIQUES POUR FABRICATIONS TRADITIONNELLES

Souches :		Références :		Références :
OMEGA 1	**DL1**	002NAC	**DL3.5**	002NAD
OMEGA 2	**DL1**	002NBC	**DL3.5**	002NBD
OMEGA 3	**DL1**	002NCC	**DL3.5**	002NCD
OMEGA 4	**DL1**	002NDC	**DL3.5**	002NDD
OMEGA 5	**DL1**	002NFC	**DL3.5**	002NFD
OMEGA 6	**DL1**	002NEC	**DL3.5**	002NED
OMEGA 7	**DL1**	002NGC	**DL3.5**	002NGD
OMEGA 8	**DL1**	002NHC	**DL3.5**	002NHD
OMEGA 9	**DL1**	002NIC	**DL3.5**	002NID
OMEGA 10	**DL1**	002NJC	**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 diacetilactis, Leuconostoc cremoris, Streptococcus thermophilus 20 %

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

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

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

FERMENTS MÉSOPHILES

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

Composition :
Souches mésophiles composées de :
*2/3 acidifiants (homofermentaires)
*1/3 aromatiques (hétérofermentaires)
Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis 66 %
Lactococcus diacetilactis 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

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

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

Composition :
Souches mésophiles acidifiantes et hétérofermentaires :
Lactococcus diacetilactis
Leuconostoc
Lactobacillus brevis

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

Activité acidifiante : moyenne

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

BETA 1	**DL1**	002BAC	**DL3.5**	002BAD
Souche rustique				
BETA 5	**DL1**	002BEC	**DL3.5**	002BED
Souche plus aromatique et plus résistante aux bactériophages.				
BETA 6	**DL1**	002BFC	**DL3.5**	002BFD
Souche plus aromatique et plus résistante aux bactériophages.				
BETA 8	**DL1**	002BHC	**DL3.5**	002BHD
BETA 9	**DL1**	002BIC	**DL3.5**	002BID

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

Emploi :
Fromage à pâte molle, à pâte lactique et à pâte pressée sans ouverture.

Activité acidifiante : forte

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

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

FERMENTS THERMOPHILES

Souches :		Références :		Références :
DELTA 1	**DL1**	002DAC	**DL3.5**	002DAD
DELTA 2	**DL1**	002DHC	**DL3.5**	002DHD

Composition : Culture de Streptococcus thermophilus
Souche rapide
Emploi : Pour pâte pressée / pâte cuite
Pour Mozzarella
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

DELTA PM1	**DL1**	002DJC	**DL3.5**	002DJD
DELTA PM2	**DL1**	002DKC	**DL3.5**	002DKD

Composition : Culture de Streptococcus thermophilus
Emploi : Pour pâte molle et pâte pressée non cuite
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

FERMENTS THERMOPHILES POUR PÂTES PRESSÉES ET PÂTES CUITES

KAPPA 1 **DL1** 002KAC **DL3.5** 002KAD
Composition : Culture de : Streptococcus thermophilus 60 %
Lactobacillus delbrueckii et helveticus 30 %
Lactococcus lactis 10 %
Emploi : Pour fromage à pâte pressée et à pâte cuite
Doses : 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait

KAPPA 2 **DL1** 002KBC **DL3.5** 002KBD **DL7.0** 002KBE
Composition : Culture de : Streptococcus thermophilus 25 %
Lactobacillus delbrueckii et helveticus 75 %
Emploi : Pour fromage à pâte pressée cuite très typée : Abondance, Beaufort...
Doses : 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait – 1 tube DL7.0 pour 300 à 600 L de lait

KAPPA 3 **DL1** 002KCC **DL3.5** 002KCD
Composition : Culture de : Streptococcus thermophilus 15 %
Lactobacillus delbrueckii et helveticus 65 %
Propionibacterium 20 %
Emploi : Pour Bargkass et petit Gruyère avec un peu d'ouverture
Doses : 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait

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

Pour renforcer le goût en pâte cuite

FERMENTS NON ACIDIFIANTS POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

Pour pâtes pressées et Gruyère :

IOTA 1 **DL1** 002IAC **DL3.5** 002IAD

Composition : Ferments propioniques.
Emploi : Pour fromages à pâte pressée avec ouverture. Goût noisette, fruité.
Doses : 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1 500 à 2 000 L de lait

IOTA 2 **DL1** 002IBA **DL3.5** 002IBD

Composition : Ferments propioniques non gazogènes. (Pâte pressée)
Emploi : Permet d'apporter le goût fruité, type "Gruyère", sans faire d'ouverture dans le fromage.
Doses : 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1 500 à 2 000 L de lait

Pour pâtes molles et pâtes pressées :

IOTA 6 **DL1** 002IFC

Composition : Microcoques St. xylosus.
Emploi : Pour maturation du lait en report d'une traite. Pour aromatisation et texturation en pâtes molles et pâtes pressées. Réduction de l'amertume. Particulièrement adaptés aux croûtes lavées, ils apportent un peu de coloration jaune/orangée.
Doses : 1 tube DL1 pour 500 à 1 000 L de lait

IOTA 7 **DL1** 002IPC **DL3.5** 002IPD

Composition : Enterococcus faecium.
Emploi : Améliore la protéolyse et la texture dans les pâtes pressées et caillés lactiques. Intéressant dans les pâtes pressées en affinage court (4 à 12 semaines).
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

Pour pâtes cuites et demi-cuites :

KAPPA 4 **DL1** 002KDA **DL3.5** 002KDB

Composition : Lactobacillus helveticus + lactis
Emploi : Pour fromage à pâte pressée cuite plus typée. À ensemencer avec Kappa 1 ou 2 ou 3. Améliore la protéolyse et la production d'arômes en affinage long (supérieur à 10 semaines). S'utilise également en ensemencement de la saumure en Feta.
Doses : 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1 500 à 2 000 L de lait

FERMENTS LACTIQUES POUR PRÉPARATION DE LEVAIN

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

RHO Flora 002TAC

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

RHO 4 002RDC
RHO 5 002REC

Culture mixte pour pâte molle et caillé lactique, beurre et crème.
Composition : Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis 66 %
Lactococcus diacetilactis et Leuconostoc cremoris 34 %

RHO 7 002RGC
RHO 8 002RHC

Culture homofermentaire pour fromage frais et pâte pressée sans ouverture.
Composition : Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis 95 %
Lactococcus diacetilactis 5 %

FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

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

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

Composition : Ferments mésophiles acidifiants et aromatiques + ferments de protection contre levures et moisissures.
Emploi : Pour fromage frais, fromage blanc à durée de vie rallongée.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

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

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

Composition : Ferments mésophiles, 3 levures, Geotrichum candidum (beige et ras).
Emploi : Caillé lactique type St-Marcellin, Picodon, Charolais, Rigotte...
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

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

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

Composition : Ferments mésophiles, Levure candida, Geotrichum candidum (blanc et ras).
Emploi : Caillé lactique type St-Marcellin, Picodon, Charolais, Rigotte...
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

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

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

Composition : Ferments mésophiles, 3 levures, Geotrichum candidum (blanc et ras).
Emploi : Caillé lactique affiné, particulièrement en lait de chèvre.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

IOTA Munster/1 **DL1** 002IMC **DL3.5** 002IMD

IOTA Munster/2 **DL1** 002IMG **DL3.5** 002IMH

Composition : Ferments mésophiles, Brevibacterium linens, Levure candida, St. xylosus.
Emploi : Munster : acidification lente et limitée. Bonne protéolyse. Goût franc mais pas trop prononcé.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

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

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

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

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

Composition : Ferments lactiques + d'affinage (hors flore de surface), (voir fiche technique).
Emploi : Fabrication type Camembert traditionnel, goût "fermier" et très typé.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait
Conservation : 3 mois à + 4 °C – 12 mois à – 18 °C

FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

IOTA VACHERIN

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

Composition : Ferments thermophiles, microcoques, geotrichum, levures.
Emploi : Vacherin : acidification lente et limitée.
Une couverture de surface de couleur crème légèrement blanchissante.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 L – 1 tube DL3.5 pour 300 L de lait

IOTA Reblochon/1

DL1 002IRA **DL3.5** 002IRB

IOTA Reblochon/2

DL1 002IVA **DL3.5** 002IVB

Composition : Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus rhamnosus et Lactobacillus plantarum.
Emploi : Fromage type **Reblochon.**
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait
1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

IOTA St Nectaire/1

DL1 002ISA **DL3.5** 002ISB

IOTA St Nectaire/2

DL1 002ITA **DL3.5** 002ITB

Composition : Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Microcoques et entérocoques.
Emploi : Fromage type **Saint Nectaire.**
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 300 L de lait
1 tube DL3.5 pour 300 à 900 L de lait

IOTA 4 (Tomme rustique)

DL1 002IDC **DL3.5** 002IDD

IOTA 5 (Tomme rustique)

DL1 002ICC **DL3.5** 002ICD

Composition :

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

Emploi : Pour les fromages à pâte molle affinée et pâte pressée où l'on recherche un goût typé, rustique et une bonne protéolyse.
Pour tommes et pâtes pressées traditionnelles rustiques.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait
1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

IOTA type Salers

DL1 002IUA **DL 3.5** 002IUB

Composition : Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires
Streptococcus thermophilus.
Emploi : Pour pâte pressée.
Pour fromage de type Salers en complément de la flore naturelle, notamment en gerle de bois.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait
1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

IOTA Raclette/1

DL1 002IEA **DL3.5** 002IEB

Composition : Thermophiles (ST thermophilus, LB bulgaricus, LB helveticus)
Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires
Microcoques (St. xylosus)
Ne comprend pas de ferment du rouge (Brevibacterium Linens).
Emploi : Raclette et pâte pressée non cuite, chauffée et délactosée.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait
1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait

FERMENTS POUR YAOURTS / FROMAGES

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

Souches pour pâtes molles et yaourts.

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

Souches pour pâtes pressées, pâtes persillées et yaourts.

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.**

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

FERMENTS POUR YAOURTS

**L'ensemencement recommandé pour la fabrication de yaourt :
DL1 : une dose pour 20 L de lait
DL3.5 : une dose pour 150-180 L de lait**

Souches aromatiques pour yaourts étuvés traditionnels.

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

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

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 rapides pour yaourts doux, étuvés et brassés.

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

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

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

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

Souches pour tous laits fermentés à longue conservation.

(enrichies en *Lactobacillus plantarum*)

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

Souches pour laits fermentés à boire type Kéfir.

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

Souche pour laits fermentés à boire ensemencés en probiotiques.

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

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

GAMME HANSEN

Gamme sélection, spécifique pour fromagerie fermière.

Nouvelle gamme

UTILISABLE en TRANSFORMATION BIOLOGIQUE

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

Dosage pour yaourts : 1 sachet de 10 U pour 50 L de lait
Dosage pour fromages : 1 sachet de 10 U pour 100 L de lait

FERMENTS MÉSOPHILES

DANICA (MSP)	**10 U**	003YAB	Mésophiles mixtes pour fromage frais, caillé lactique, pâte pressée, crème et beurre.
INTENSE	**10 U**	003YAC	
DAILY	**10 U**	003YAD	Mésophile homofermentaire pour pâte pressée et fromage frais.

FERMENTS THERMOPHILES

RICH	**10 U**	003GIA	Ferments mixtes thermophiles et mésophiles pour pâte pressée et pâte cuite.
CREAMY	**10 U**	003GIB	Streptococcus thermophilus pour pâte molle et pâte pressée.
RIPEN SR	**5 U**	003GIC	Lactobacillus helveticus pour pâte pressée et pâte pressée cuite. Non acidifiant.

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

FERMENTS POUR YAOURTS

MILD 1	**10 U**	003ZCA	Souches texturantes pour yaourts fermes en lait de chèvre et yaourts brassés.
MEDIUM 2	**10 U**	003ZCB	
FLAVOR 1	**10 U**	003ZCC	Souche polyvalente aromatique, pour yaourts fermes et brassés.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

GAMME HANSEN

Gamme laiterie.

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

Dosage pour yaourts : 1 sachet de 50 U pour 250 L de lait
Dosage pour fromages : 1 sachet de 50 U pour 500 L de lait
1 sachet de 200 U pour 2 000 L de lait

FERMENTS MÉSOPHILES

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

FERMENTS THERMOPHILES

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

FERMENTS POUR YAOURTS

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

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

GAMME HANSEN

GEOTRICHUM CANDIDUM

Flacon de 10 U pour 5000 L

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

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

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

CULTURES PROTECTRICES

Protection contre les butyriques

a) GAMMA 1 **ferment lyophilisé**

DL1	pour 100-200 L	Réf : 017BAC
DL3.5	pour 500-1000 L	Réf : 017BAB
DL7	pour 1000-2000 L	Réf : 017BAD

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

b) CHLORHYDRATE DE LYSOZYME : Préparation liquide (non autorisée en production biologique).
Protège des gonflements dûs aux butyriques, pour les fromages à pâte pressée.
Concentration 10 % en 1 L Réf : 017AAC

Protection contre les levures et moisissures

GAMMA 21	**DL1**	pour 100 L	Réf : 012CDA
	DL3.5	pour 500 L	Réf : 012CDB
GAMMA 22	**DL1**	pour 100 L	Réf : 012CDE
	DL3.5	pour 500 L	Réf : 012CDF
GAMMA 23	**DL1**	pour 100 L	Réf : 012CDI
	DL3.5	pour 500 L	Réf : 012CDJ

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

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

Protection contre le développement de listéria

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

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

GAMME CSL

Sachet de 2 doses : 500 à 1000 L

Sachet de 4 doses : 1000 à 2000 L

UTILISABLE en TRANSFORMATION BIOLOGIQUE

FERMENTS LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR FROMAGE

Appellation	Rotation	Référence	Conditionnement en dose	Composition	Application	Dosage aux 1 000 L
DOM	1	007ABB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites	2 doses
DOM	2	007AGB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites	2 doses
DOM	3	007ALB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites	2 doses
DEM	3	007BBB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
DEM	5	007BGB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
DEM	6	007BLB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
BTM	3	007CBB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
BTM	5	007CGB	2 doses	Lct. lactis/Lct cremoris Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Pâtes fraîches/demi-cuites/beurre	2 doses
LD-IDC	1	007CAC	2 doses	Lct. diacetyl/Leuc. cremoris	Crème/beurre caillés lactiques/pâtes pressées	2 doses
JOINTEC	12	007DBB	2 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Pâtes molles/fromages bleus	4 doses
JOINTEC	13	007DGB	2 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Pâtes molles/fromages bleus	4 doses
JOINTEC B	12	007DLB	2 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Reblochon/St Nectaire/Bleus	4 doses
JOINTEC B	13	007DQB	2 doses	S. thermophilus/Lb. bulgaricus	Reblochon/St Nectaire/Bleus	4 doses
PM-IDC	6	007FMC	4 doses	S. thermophilus	Pâtes molles	4 doses
PM-IDC	8	007FRD	4 doses	S. thermophilus	Pâtes molles	4 doses
PS-IDC	10	007LAC	4 doses	Strepto. + helv.	Pâtes cuites	4 doses
PS-IDC	11	007LHC	4 doses	Strepto. + helv.	Pâtes cuites	4 doses
LS-IDC	10	007UCC	4 doses	Strepto. + helv. + Méso	Pâtes cuites	4 doses
LS-IDC	11	007UHC	4 doses	Strepto. + helv. + Méso	Pâtes cuites	4 doses

FERMENTS LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR YAOURTS ET LAITS FERMENTÉS

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

Sachet de 1 dose : 200 L

Sachet de 4 doses : 1000 L

Souche Penicillium ROQUEFORTI voir gamme moisissures page 19.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

FERMENTS D'AFFINAGE

CONDITIONS TARIFAIRES ferments d'affinage

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

UTILISABLE en TRANSFORMATION BIOLOGIQUE

CONSERVATION : voir DLUO sur les tubes
- **6 à 12 semaines au réfrigérateur pour les cultures liquides**
- **12 à 24 mois à −18 °C selon les références pour les cultures lyophilisées**

PENICILLIUM POUR CAILLÉ LACTIQUE

			Dose	*Emploi*	*Réf.*
SIGMA 13	**Penicillium ALBUM**	(liquide)	500 L	Chèvre Fromage lactique	005ACC

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

LEVURES

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

Recommandé : ■ **Déconseillé :** ■

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

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

SIGMA 22 **LEVURE Debaryomyces** ■ (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique Caillé présure 005BBC

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

SIGMA 23 **Mélange de 3 levures** ■ (lyophilisé) 500 L Caillé présure Caillé lactique 005BCC

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

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

- 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 (kluy-marxianus)** ■ (lyophilisé) 500 L Saint-Paulin Pâte pressée 005BDC

- 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

- 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 et Fourme Fromage gras 005AEC
- Moisissure de l'intérieur du fromage.
- Couleur bleu clair. Protéolyse très faible.
- Arôme méthyl-cétone important.

SIGMA 17 **Penicillium ROQUEFORTI** (lyophilisé) 100-200 L Fourme 005AJC
- Moisissure de l'intérieur du fromage.
- Couleur bleu moyen. Protéolyse soutenue.

SIGMA 18 **Penicillium ROQUEFORTI** (lyophilisé) 100-200 L Bleu et Fourme 005AKC
- Technologie Roquefort, Bleu des Causses.
- Couleur soutenue. Protéolyse et lypolyse fortes.

PENICILLIUM ROQUEFORTI CSL (liquide, fiole de 25 ml)

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

GEOTRICHUM CANDIDUM

SIGMA 50 CL **Geotrichum CANDIDUM** (liquide) 500 L Caillé lactique Chèvre, Picodon St-Marcellin, Pérail 005EGC
- Geotrichum mixte. Belle couleur ivoire.
- Convient très bien en caillé lactique.
- **Très bonne activité anti-mucor.**

Éfficacité anti-mucor reconnue

SIGMA 51 **Geotrichum CANDIDUM** (liquide) 500 L Caillé lactique Pâte molle 005EAC
- 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 (St-Nectaire, Reblochon) 005EBC
- Geotrichum mixte. Souche qui supporte le plus le sel.
- Donne une couverture blanche, rase et non poudreuse.
- **Très bonne activité anti-mucor.**

Éfficacité anti-mucor reconnue

SIGMA 54 **Geotrichum CANDIDUM** (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique Pâte molle 005ECC
- 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 Pâte molle 005EDC
- 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 Pâte molle et pâte acide 005EHC
- Donne une couverture blanche.
- De type moisissure. Implantation plus lente que les cultures liquides.

PENICILLIUM CANDIDUM

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

Produits peu typés
Pour petits formats

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

Assez typé

SIGMA 75 **Penicillium CANDIDUM** (lyophilisé) 250-500 L Toutes pâtes molles 005HFC
- Souche rapide, dense, assez longue, blanche et assez protéolytique.

Pour protéolyse forte
Produits typés

PENICILLIUM POUR PÂTES PRESSÉES

SIGMA 41 **Penicillium NALGIOVENSIS** (lyophilisé) 500 L Pâte pressée 005DAC
- 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.
- À utiliser préférablement 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

MÉLANGES SPÉCIFIQUES

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

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

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

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

Éfficacité anti-mucor reconnue

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

- Association de Kluyveromyces, Debaryomyces et St. xylosus.

Éfficacité anti-mucor reconnue

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

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

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

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

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

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

SELS

SEL FIN

CONDITIONNEMENT : **SEAU DE 7 kg**
Réf : 014BAB

SEAU DE 25 kg
Réf : 014BAD

SEL FIN sans additifs

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

CONDITIONNEMENT : **SEAU DE 25 kg**
Réf : 014CAE

PASSOIRE DE SALAGE INOX

En inox 304.
Réf : 041BGA

041BGA

SEL ROSE SPÉCIAL POUR CROÛTE LAVÉE

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

CONDITIONNEMENT : **SEAU DE 7 kg**
Réf : 014EAA

CENDRES

SEL FIN cendré

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

Seau de 25 kg Réf : 014DDA

CENDRE pour préparation de sel cendré (Bûches, Pyramides)

Cendre à fort pouvoir de coloration.
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

Boîte de 50 g Réf : 014DAA

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 110)

CENDRE pour emploi direct sur fromage ou préparation de sel cendré

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

PLAQUES DE CASÉINE

Plaques de caséine permettant l'identification des lots

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

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

Plaques personnalisées sur demande pour un minimum de 2000 plaques

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

Lot de 10 sachets de 100 chiffres Réf : 018AAM

SANGLES À FROMAGES

SANGLE en écorce d'épicéa

conditionnée en paquet de 25 sangles

Dimensions

45 cm x 3 cm Réf : 013AAC
64 cm x 3 cm Réf : 013ZAC
100 cm x 3 cm Réf : 013DAC

POUDRES DE LAIT

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

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

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

ENROBAGE POUR PÂTE PRESSÉE

PLASTI-ENROB

craint le gel

Émulsion à base d'acétate, antifongique + colorant.

PLASTI-ENROB INCOLORE application à froid **(Dosage 1 000 ppm de Natamycine)**
Conditionnement en bidon de 5 kg

PLASTI-ENROB ORANGE application à froid **(Dosage 1 000 ppm de Natamycine)**
Conditionnement en bidon de 5 kg

PLASTI-ENROB NOIR application à froid **(Dosage 500 ppm de Natamycine)**
Conditionnement en bidon de 5 kg

Application à l'éponge à froid.
Rendement : prévoir 1 kg de plasti-enrob pour 20 à 25 St-Paulin de 2 kg en 2 applications.
Craint le gel.

CIR-ENROB

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

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

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

Colorants sur demande.

Table de paraffinage
sur demande

ÉPICES STANDARDS

ÉPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES

Épices simples, condiments et graines **(en sachet de 500 g ou 1 kg selon références)**
S'utilisent en enrobage sur fromage frais égoutté ou incorporés au fromage frais, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les épices.

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

COMPOSITIONS D'ÉPICES, FRUITS SECS, NOIX ET NOISETTES

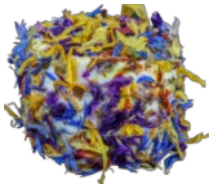
Compositions d'épices, fruits secs, noix, noisettes et autres

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

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

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

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



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

ÉPICES BIOLOGIQUES

ÉPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES BIOLOGIQUES

Épices simples, condiments et graines biologiques

(en sachet de 500 g ou 1 kg selon références)
S'utilisent en enrobage sur fromage frais égoutté, peuvent également être incorporés au fromage frais, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les épices.

NOUVEAUTÉ BASILIC HACHÉ BIO

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

COMPOSITIONS D'ÉPICES, NOIX ET FRUITS SECS BIOLOGIQUES

Compositions d'épices, noix et fruits secs biologiques

(en sachet de 1 kg)
S'utilisent en enrobage sur fromage frais égoutté ou incorporées au fromage frais, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les compositions.

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

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

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

PRÉPARATIONS POUR DESSERTS

Préparations prêtes à l'emploi pour crème dessert en sachet
Préparation pour 10 litres de lait entier.
Verser le sachet dans 10 litres de lait entier puis cuire 20 minutes à 85 °C en agitant en continu.

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

PRÉPARATIONS POUR CRÈMES DESSERTS STANDARDS

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

PRÉPARATIONS POUR CRÈMES DESSERTS BIOLOGIQUES

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

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

*Préparation neutre pour utilisation avec arôme naturel : arôme naturel de noisette, de café... (voir page 28)

CARAMELS ET CHOCOLAT

CARAMEL / CHOCOLAT

Préparations liquide en flacon de 1 kg
pour crèmes desserts, flans, riz au lait...

DÉSIGNATION	Réf
CARAMEL	016CAC
CHOCOLAT	016CDA

CARAMEL BIO

Préparation caramel BIO liquide en flacon de 1 kg

Réf : 016CBA

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

ARÔMES POUR YAOURTS

ARÔME NATUREL DE VANILLE BIOLOGIQUE

Arôme naturel de vanille pour yaourts et crèmes desserts.
Statut légal (à afficher sur le produit fini) :
Arôme naturel de « la source nommée » bio.
Exemple : Arôme naturel de vanille bio

NOUVEAUTÉ
Arôme naturel de vanille biologique
Dosage conseillé 0,6 à 0,8%

Bouteille de 1 kg

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf
ARÔME NATUREL DE VANILLE de Madagascar	1 kg	016HAA

ARÔMES NATURELS DE "X"

Arômes naturels de fruits et de vanille pour yaourts et crèmes desserts.
Statut légal (à afficher sur le produit fini) :
Arôme naturel de « la source nommée ».
Exemple : Arôme naturel de vanille

Bouteille de 1 kg

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

Bidon de 5 kg

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

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

ARÔMES NATURELS DE VANILLE AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS

Statut légal (à afficher sur le produit fini) : Arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels.
Non utilisable en transformation biologique à partir de 2022. (Règlement UE 2018/848)

Bouteille de 1 kg

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf
ARÔME VANILLE	1 kg	016FAB

Bidon de 5 kg

DÉSIGNATION	Quantité par Bidon	Réf
ARÔME VANILLE	5 kg	016GAB

ARÔMES

Arômes pour yaourts.
Gamme surtout destinée au marché Export.
Non utilisable en transformation biologique à partir de 2022. (Règlement UE 2018/848)

Minimum de 100 kg par référence.
Bidon de 25 kg.

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

PRÉPARATIONS DE FRUITS POUR YAOURTS À BOIRE

PRÉPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS À BOIRE

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

FRUITS	Réf
FRAISE	015CAA
FRAMBOISE	015CCA

PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES POUR YAOURTS À BOIRE

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

FRUITS	Réf
FRAMBOISE	015DCA
MYRTILLE SANS ARÔME	015DEC

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

PRÉPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS

Préparations de fruits en boîte de 3 kg

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

* Vanille : préparation aux arômes naturels.
** Rhubarbe : en boîte de 2,9 kg.

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

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

NOUVEAUTÉ
Citron vert/Cactus

Remise supplémentaire pour envoi en direct du fabricant à partir de 504 kg (et 72 kg par référence minimum).

Couvercle
pour boîte de préparation de fruits.

Réf : 039BLD

PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES

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

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

Préparations de fruits en boîte de 3 kg

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

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

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

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

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

Préparations de fruits en boîte de 3 kg

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

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

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

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

Remise supplémentaire pour envoi en direct du fabricant à partir de 504 kg (et 72 kg par référence minimum).

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

Caractéristiques des cuves :

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

A) Tank à lait vertical avec groupe sous la cuve

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

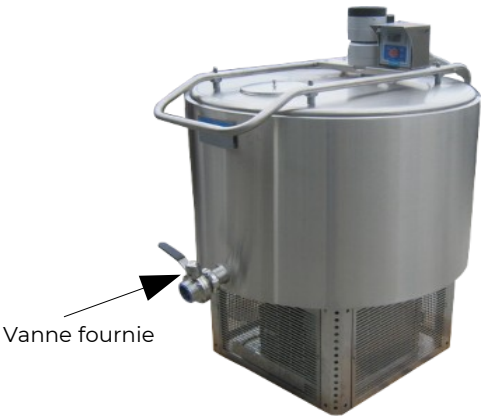
B) Tank à lait vertical avec groupe à l'arrière

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

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

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

Réf : 034SES



034SEE

034SEG

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

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

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

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

Réf	*Capacité en L*	*Ø total en mm*	*Ht int en mm*	*Ht totale en mm*	*Poids en kg*
034QAB	200 L	650	750	800	61
034QAC	300 L	810	750	800	76

Vanne à boule Ø int 15 mm
Montée sur la fontaine à lait pour remplissage des bouteilles de lait.
Montage sur raccord SMS mâle 51

Réf : 037LNA (voir page 38)

évent

entrée 51 SMS mâle pour remplissage

Sortie 51 SMS mâle

BIDONS À LAIT

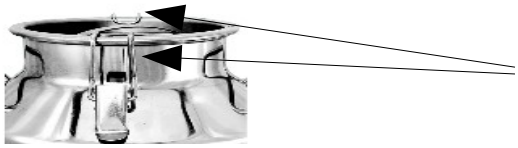
Bidon à lait plastique avec couvercle
Ne pas utiliser comme pot de machine à traire.

Coloris : gris

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

Bidon acier inoxydable avec charnières
Ne pas utiliser comme pot de machine à traire

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



Charnières

COULOIRS À LAIT

Couloir à lait aluminium + 3 grilles

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

Filtres à lait non tissés

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

Les 3 grilles aluminium seules
Réf : 034BEA

Couloir à lait plastique + grille métallique

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

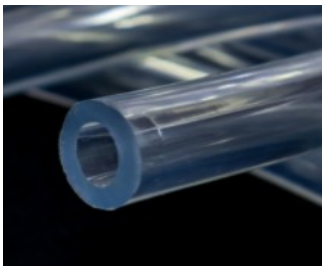
Grille métallique seule
Réf : 034BGA

FILTRES POUR MACHINE A TRAIRE

FILTRE PAPIER POUR MACHINE À TRAIRE Ø 57 MM

Permet la recherche (présence ou absence)
de pseudomonas dans le lait.
L. 320 mm boîte de 250 Réf : 034CEA
L. 450 mm boîte de 250 Réf : 034CEB
L. 620 mm boîte de 250 Réf : 034CEC

TUYAUX / SUPPORT TUYAUX

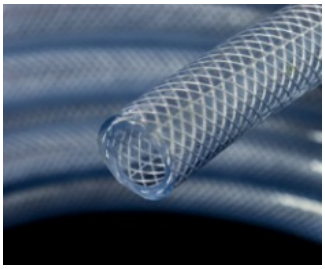


ALFALAIT Température d'utilisation maximale : **60 °C**
Tuyau souple en PVC transparent pour machine à traire.
Couronne de 25 m.

ALFALAIT Diamètre int/ext	Réf
14-24	047RAA

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

TRICOLAIT Diamètre int/ext	Réf
15-23	047LIA
19-27	047LJA
25-36	047LMA
38-48	047LPA

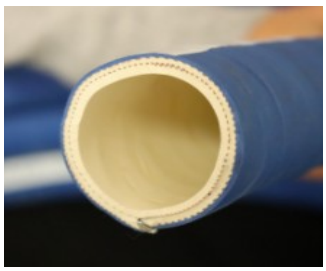


SPIRALAIT Température d'utilisation maximale : **60 °C**
Transfert de liquide alimentaire.
Tube PVC, avec armature en spire PVC.
Couronne de 25 m.

SPIRALAIT Diamètre int/ext	Réf
32-38	047GBA
38-44	047GFA
50-59	047GEA
63-72	047GEB

ARMALAIT Température d'utilisation maximale : **80 °C**
Transfert de liquide alimentaire.
Très résistant, armature en spire acier.
Ne se déforme pas au lavage.
Couronne de 20 m.

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



TUYAU DE LAVAGE

Couronne de 20 m.
Avec raccords sertis :
-1 côté raccord rapide femelle
-1 côté raccord 20/27 femelle
Qualité alimentaire, résistance 70°C.

Réf : 100AEB

SUPPORT INOX DE TUYAUX

Comprend 3 perçages pour fixation au mur.
Dimensions : longueur 405 mm
profondeur 210 mm
hauteur 200 mm

Réf : 114FEA

CENTRALE DE LAVAGE voir page 110.

POMPES ET ACCESSOIRES

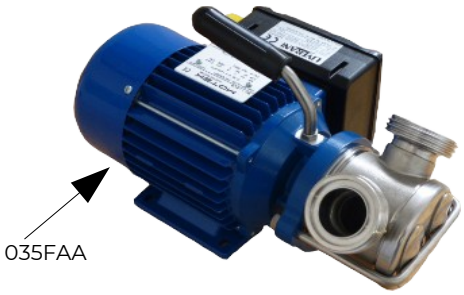
POMPE DE TRANSFERT 17 L/min

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.
Température de 0°C à 80°C.
Amorçage facile mais ne doit pas fonctionner à sec.

Réf : 035GAA

Impulseur en EPDM

035GAA



035FAA

POMPE DE TRANSFERT 58 L/min

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

Réf : 035FAA

POMPE DE TRANSFERT 64 L/min

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

Réf : 035FAB

Impulseur en EPDM

035FAB

035FFA

POMPE DE TRANSFERT 200 L/min

Pour lait et produits liquides.
Alim en tri 400 V 50 Hz Puiss 0,75 kW.
Pompe centrifuge à turbine inox.
Inox 316. Un seul sens de rotation. Nue sans interrupteur.
Entrée 38 SMS/Sortie 38 SMS.
Température maximum d'utilisation : 90°C.
Débit 6 m^3/h à 1.2 Bar (non auto-amorçante).
Ne doit pas fonctionner à sec.

Réf : 035FFA

CHARIOT INOX pour pompe :

035FAA, 035FAB, 035FFA et 035GAA
Monté sur 2 roues avec chape inox.

Réf : 035FEC

Capot de protection inox,
sur demande.

SUPPORT MURAL INOX

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

Réf : 035FED

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

ACCESSOIRES

JOINT SMS

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

COLLIER INOX

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

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

En inox 304 Réf : 035YAA

035YAA

BOUCHON INOX SMS en inox 304.

Femelle 25 Réf : 035HMG
Femelle 38 Réf : 035HME
Femelle 51 Réf : 035HMF

BOUCHON PLASTIQUE SMS matière PE.

Femelle 25 Réf : 035HIC
Femelle 38 Réf : 035HIA
Femelle 51 Réf : 035HIE
Mâle 51 Réf : 035HID

BOULE DE LAVAGE SEULE

Perçage supérieur.
Réf : 037CAA

037CAA

KIT BOULE DE LAVAGE

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

Réf : 037AAA

COL DE CYGNE

Écartement 70 mm, entrée SMS mâle 25.

Réf : 038QAE

Écartement 80 mm, entrée SMS mâle 38.

Réf : 038QAF

FILTRES À LAIT INOX ET TISSÉS

034CDA

FILTRE À LAIT TISSÉ 250 MICRONS

Longueur 315 mm diamètre 38 mm
Réf : 034CDA

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

Filtre entrée/sortie 25 SMS Réf : 034CBC
Filtre entrée/sortie 38 SMS Réf : 034CBE

Recommandé lorsque l'on travaille en lait reconstitué

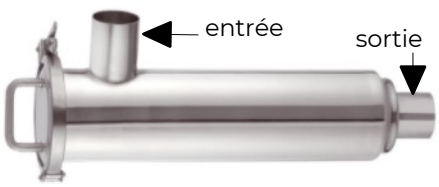


TABLEAU DES CORRESPONDANCES

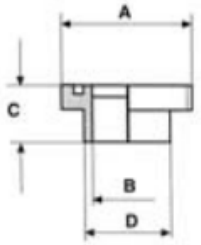
Norme GAS BSP

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

Raccord SMS

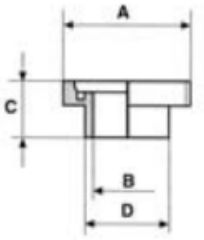
SMS	DN (B)	Ø extérieur (A) sur filet du Nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	22	39 mm	36 mm
38	35	60 mm	56 mm
51	48	70 mm	66 mm
63	61	84 mm	81 mm
76	72	97 mm	94 mm
104	99	124 mm	120 mm



Norme DIN

Raccord DIN

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



VANNES SMS

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

037LNA

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

037LJA

037LAA

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

037LFA

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

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

* **Vanne papillon** SMS 63 : SMS mâle 63/vanne 63/femelle 63
Réf : 037LFF

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

037LBA

RACCORDS SMS

RACCORDS FOURNIS AVEC AILETTES PERMETTANT LE SERRAGE/DESSERRAGE MANUEL

RACCORD DROIT

Description	Réf	
Un côté diamètre 63 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 63	035HNA	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 51	035HJA	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 38	035HJB	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 25	035HLA	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 51	035HRA	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 38	035HGA	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 25	035HGB	
Un côté diamètre 25 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 25	035HPA	
Un côté diamètre 51 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 38	035HMI	
Un côté diamètre 51 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 25	035HLB	
Un côté diamètre 38 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 38	035HMA	
Un côté diamètre 38 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 25	035HMH	
Un côté diamètre 25 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 25	035HPB	
Un côté diamètre 51 SMS mâle/un côté diamètre 51 SMS mâle	035HVC	
Un côté diamètre 38 SMS mâle/un côté diamètre 38 SMS mâle	035HVB	
Un côté diamètre 51 SMS femelle/un côté diamètre 51 SMS femelle	035HVI	
Un côté diamètre 38 SMS femelle/un côté diamètre 38 SMS femelle	035HVH	

RACCORD COUDÉ

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

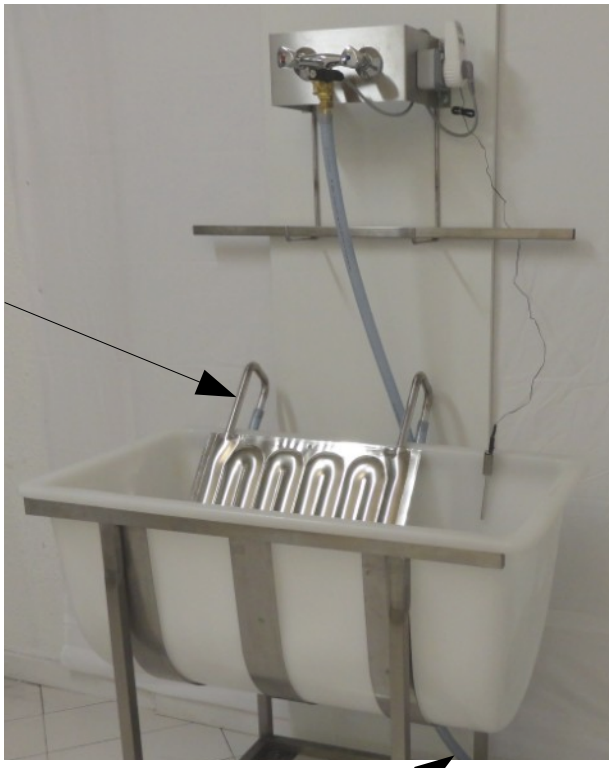
RÉDUCTION

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

RÉCHAUFFAGE, REFROIDISSEMENT

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

Entrée et sortie pas gaz mâle 15/21.



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

SUPPORT MITIGEUR INOX À FIXER AU MUR

COMPRIS AVEC LE SUPPORT :

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

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

Réf : 037SLA

OPTIONS :

- Thermostat électronique :
Améliore la précision. Alim. 230 V. (voir page 44)

Réf : 136ACA

- Électrovanne :
Fonctionne avec le thermostat 136ACA. Elle permet de réguler le chauffage ou le refroidissement.
Raccordement Ø 15 x 21 (½ pouces).
Alimentation 220 Volts.

Réf : 037OAE

DRAPEAU INOX 800*430 mm pour bac 200 L.

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

Réf : 037SNA

037SNA

037HCA

RÉCHAUFFEUR ÉLECTRIQUE ALUMINIUM

2300 W sous 230 Volts. Thermostat : 20 à 100°C. Température maximale 70°C/80°C.
Diamètre fond 150 mm.
Hauteur d'immersion minimum 25 cm ; maximum 65 cm. Hauteur totale : 90 cm.
Permet de réchauffer 20 à 100 litres de lait. Ne brûle pas le lait. Précision + ou – 5°C sur 100 L.
Sur 30 litres, élève la température de 1°C en 1 min.

Réf : 037HCA

ÉCHANGEUR INOX À PLAQUES

Permet le réchauffage ou le refroidissement du lait.
Exemple de réchauffage de 4° à 30 °C.
- Énergie : eau chaude à une température entre 55 °C et 60 °C.
- Débit sur le lait : 500 litres/heure.
- Débit sur l'eau chaude : 1 000 litres/heure.
- Longueur totale : 300 mm – Largeur : 185 mm – Hauteur : 585 mm.

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

Réf : 037GSB

037GSB

SUPPORT ÉCHANGEUR ET POMPE

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

Réf : 044ANA

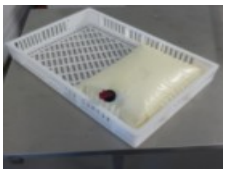
044ANA

POCHES SOUPLES POUR LAIT et YAOURT À BOIRE

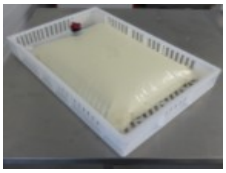
Pour les collectivités, cantines, restaurateurs... ou pour les marchés.
Supprimez les retours de bidons, réduisez les déchets.

Poches plastiques transparentes :

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



Poche 5 L



Poche 10 L

REMPLISSEUSE SEMI-MANUELLE

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

Fonctionnement semi-manuel.
Alimentation 380 Volts/50 Hz.
A poser sur une table (non fournie).

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

Cadence : 50 à 80 poches/heure.

Réf : 038OVA

038OVA

038OTA

NOUVEAU
Simple et efficace

REMPLISSEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

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

Fonctionnement semi-automatique.
Dosage du lait et contrôle de la pompe par compteur volumétrique.

Alimentation en air comprimé pour mise au vide avant remplissage.
Alimentation 230 Volts/50 Hz.
Nettoyage en place (CIP).

Cadence 200 à 250 poches/heure.

Réf : 038OTA

Nouvelle conception : hygiène renforcée adaptée au lait

ÉCRÉMEUSES

ÉCRÉMEUSE 90 L/Heure

Alimentation monophasée 230 V 50/60 Hz.
Capacité du réservoir : 10 litres.
Réservoir en aluminium et réceptacles en plastique transparent.

Réf : 037ASA

037ASA

037ABA

ÉCRÉMEUSE 125 L/Heure

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

Réf : 037ABA

Avec réceptacles en aluminium poli.

Réf : 037ABB

ÉCRÉMEUSE 315 L/Heure

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

Réf : 037AEA

037AEA

037AGA

ÉCRÉMEUSE 500 L/Heure

Peut-être alimentée par le réservoir (Réf : 037AHA) en option, sinon en alimentation en direct depuis un bac avec vidange à 85 cm minimum du sol (voir page 43).

Alimentation monophasée 230 V 50/60 Hz.
Écrémeuse seule, sans réservoir

Réf : 037AGA

Réservoir central de 50 litres – Aluminium poli

Réf : 037AHA

Écrémeuse 500L/Heure avec réservoir

OPTION ALIMENTATION AUTOMATIQUE

- Convient : pour une écrémeuse 500 L/h.
  pour un doseur à piston.
- Intègre une régulation automatique de niveau sur le bac d'alimentation.
- Hauteur sous la sortie du bac = 1 300 mm.

Comprend :

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

Réf : 038RAA

OPTION REPRISE AUTOMATIQUE DU LAIT ÉCRÉMÉ

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

Alimentation 220 Volts/50 Hz.

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

Réf : 038RBA

BARATTES

BARATTES HORIZONTALES

Capacité déterminée par le volume de crème traitée :

Baratte à malaxage manuel

BARATTE 12 L de crème
Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz Cuve inox.
Réf : 037CAB

BARATTE 19 L de crème
Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz Cuve inox.
Réf : 037CBA

BARATTES MALAXEUSES HORIZONTALES SUR SUPPORT

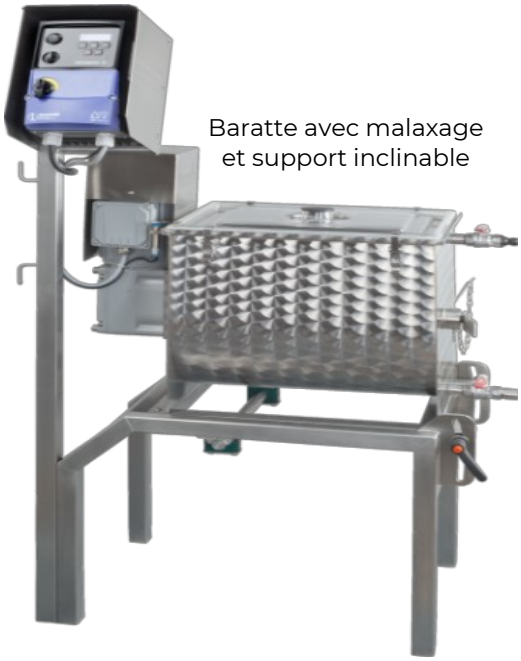
Variateur de vitesse + double sens de rotation.
Inclinaison manuelle dans les 2 sens.
Facilite le barattage, le lavage, le malaxage du beurre et l'évacuation du babeurre.
Entièrement en inox 304, cuve et pale traitées.
Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz.

BARATTE MALAXEUSE 12 L de crème
Réf : 037CRA

BARATTE MALAXEUSE 22 L de crème
Réf : 037CRD

BARATTE MALAXEUSE 50 L de crème
Réf : 037CRG

NOUVEAU
Baratte montée sur support inclinable



Baratte avec malaxage et support inclinable

BARATTE MALAXEUSE VERTICALE

BARATTE MALAXEUSE VERTICALE

Capacité : 100 litres (50 à 100 L de crème).
2 vitesses : barattage et malaxage.
Entièrement en inox 304, cuve et hélice traitées.
Alimentation 400 Volts/50 Hz triphasée.
Puissance 2,5 kW.
Inclinaison pneumatique jusqu'à 6 cm.
Montage sur roues (2 fixes + 2 pivotantes Ø 125 mm).
Hauteur : 1216 mm.
Diamètre intérieur : 920 mm.

Réf : 037CQA

Autres modèles sur demande : 50 L, 175 L et 225 L.

MOULES À BEURRE en bois décoré

Désignation	Forme	Décor	Démontable	Poids mini	Poids maxi	Réf
MOULE 90 g	ovale	fleur	oui	85 g	95 g	058KDA
MOULE 150 g	rond	vache	oui	150 g	160 g	058KAA
MOULE 250 g	rectangle	fleur	non	230 g	250 g	058KHA
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.

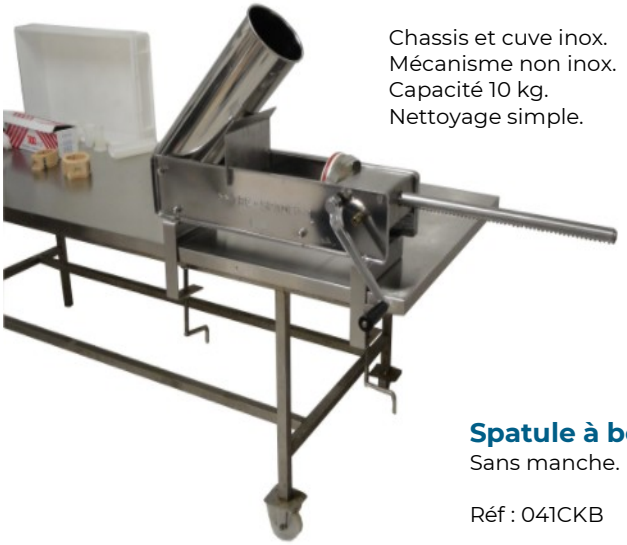
058KDA

058KAA

058KHA

058KBA

POUSSOIR INOX pour beurre



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

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

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

Réf : 037CMA

Spatule à beurre
Sans manche.

Réf : 041CKB

MODULE D'ULTRAFILTRATION

Module d'ultrafiltration

Concentration du lait sur membrane d'ultrafiltration :

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

Fonctionnement simple et manuel, en boucle sur votre cuve de pasteurisation.
Formation inclue.
Pour une cuve de 200 L = Concentration durant 15 à 25 minutes environ selon la température (10 à 40°C).

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

Réf : 037UFA

PASTEURISATEUR
Pour la fabrication de yaourts et de levains

Pasteurisateur à bain-marie Réf : 037HFA
Cuve inox.
Couvercle et support de la partie électrique en matière plastique.
Plaque chauffante 1800 Watts.
Alimentation monophasée 230 Volts 50 Hz.
Thermostat / Témoin lumineux de chauffe.
Équipé d'une entrée et d'une sortie d'eau pour le refroidissement.
Livré avec 2 m de tuyau 15 × 23.

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

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

Réf : 037SLA

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

Réf : 037SLB

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

AGITATEUR MOTORISÉ Réf : 037HBA
Vitesse d'agitation fixe 22 tr/min.
Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz.
Pale d'agitation fournie. Arrêt d'urgence.

COUVERCLE INOX POUR PASTEURISATEUR AVEC AGITATEUR MOTORISÉ Réf : 037HPC
Couvercle en 2 parties.
1 trou diam. 11 mm pour la sonde du thermostat 136ACA.
2 poignées : une par couvercle.

Électrovanne Réf : 037OAE
Fonctionnant avec le thermostat 136ACA, elle permet de réguler le refroidissement. Alimentation 230 Volts.

Thermostat électronique Réf : 136ACA
Alimentation 230 Volts.
Avec sonde de protection inox longueur 165 mm et câble 1,5 m.
Permet de réguler en mode chauffage ou en mode refroidissement avec une bonne précision + ou – 1°C.

Options permettant un fonctionnement semi-automatique

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

PASTEURISATEUR
Pour lait, yaourts et crèmes desserts

Pasteurisateur 20 litres à bain marie ouvert

Puissance : 1800 Watts.
Alimentation monophasée 230 Volts 50 Hz.
Capacité : 20 litres

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

Ensemble complet

Pasteurisateur complet à régulation de température électronique :

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

Ensemble complet semi automatique

NOUVEAU
Pale + variateur de vitesse pour crèmes desserts

Désormais, réalisez vos crèmes desserts sans aucun brassage manuel.

Pasteurisateur 50 litres à bain marie fermé

Puissance : 4000 Watts.
Alimentation triphasée 380 Volts 3 phases+neutre+terre.
Capacité : 50 litres.

Variateur de vitesse + pale adaptée pour crèmes desserts.
Fonctionnement semi automatique. Régulation par thermostat.
Sélecteur chaud/froid : - Chauffage + maintien
- Refroidissement + maintien
Chauffage du bain marie par résistance électrique 4 Kw.
Refroidissement en eau perdue via une électrovanne.

Cuve tout inox. Bain marie fond et virole. Isolation.
Demi couvercles inclus.
Sortie SMS 51 mâle, vanne non comprise.

Réf : 037HGA

MESURES À LAIT

045CBA

MESURE 0.5 L En aluminium
Réf : 045CBA

MESURE 1 L En aluminium
Réf : 045CAA

045CDA

MESURE INOX 1 L Mesure graduée
Réf : 045CCA

MESURE INOX 2 L Mesure graduée
Réf : 045CDA

DOSAGE MANUEL LAIT ET FRUITS

ENTONNOIR À PISTON AVEC SUPPORT
Convient pour le lait.
Capacité de 3,3 L.
Volume utile 3 L.

Réf : 038PAB

PISTON MANUEL POUR DOSAGE PRODUIT ÉPAIS
Convient pour doser vos préparations de fruits.
Capacité de 0,75 L.

Réf : 038PBA

BOÎTE DE 6 DOUILLES
Différentes, pour piston manuel.

Réf : 038PBB

DOSAGE MANUEL

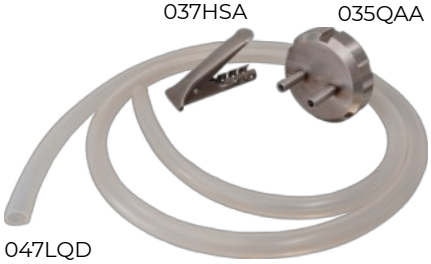
Robinet-pince manuel en inox.
Pour liquide, pour une mise en pot rapide à partir d'un contenant en hauteur.

PINCE Réf : 037HSA

TUYAUX Réf : 047LQD

BOUCHON 2 CANULES
SMS 38 Réf : 035PAA
SMS 51 Réf : 035QAA
Autres bouchons : nous consulter.

037HSA 035QAA



047LQD

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 43).

Cadences possibles :

- 125 ml : 500 à 700 coups/heure
- 250 ml : 400 à 500 coups/heure
- 500 ml : 250 à 350 coups/heure
- 1 000 ml : 200 à 300 coups/heure

Doseur 50 à 1 300 ml :

- Doseur seul	Réf : 038HCD

Équipements produits liquides :

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

Équipements produits denses :

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

Accessoire :

- Trémie 15 L	Réf : 038HAI

Doseur 50 à 1 300 ml :

- Doseur seul	Réf : 038HDJ

Équipements produits liquides :

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

Équipements produits denses :

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

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.

Accessoire :

- Trémie 15 L	Réf : 038HAI

THERMOSCELLEUSES POLYVALENTES POTS / BARQUETTES ET PLATEAUX ALVÉOLES

Thermoscelleuse simple pour barquette

Scellage d'une barquette avec découpe arrière du film.
Régulation électronique de la température.
Puissance : 400 Watts.
Alimentation : 230 Volts/50 Hz mono + terre.

Réf : 038FAA

Plaque de scellage 2 barquettes : 142 x 92.
Réf : 038FQO

Thermoscelleuse simple

AUTRES PLAQUES SUR DEMANDE

AUTRES PLAQUES SUR DEMANDE

Films de scellage
(voir page 102)

Thermoscelleuse performante

Thermoscelleuse 4 pots

Scellage de 4 pots diam 68 mm.
Meilleure performance de scellage manuel, gain de temps en comparaison avec le scellage de 2 pots ou 6 pots.
Régulation électronique de la température.
Puissance : 1000 Watts.
Alimentation : 230 Volts/50 Hz mono + terre.

Réf : 038FQA

1) Plaque de scellage 4 trous diamètre 60 mm pour pots diamètre 68 mm.
Réf : 038FQB

2) Plaque de scellage 2 trous diamètre 109 mm pour pots diamètre 116 mm.
Réf : 038FQC

3) Plaque de scellage pour 2 barquettes : 142 x 92.
Réf : 038FQP

4) Plaque de scellage pour 1 barquette : 200 x 134.
Réf : 038FQQ

Thermoscelleuse avec découpe au contour

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

Réf : 038FLA

Meilleure présentation des barquettes

SCELLEUSE DE SACHETS

Scelleuse de sachets Inox 316.

Alimentation : 230 Volts 50 Hz. Puissance : 120 Watts.
Réf : 038FIA

Sachets à lait

Sachet 1 litre passe partout (épaisseur 160 microns). Carton de 1000.
Réf : 038EDA

Sachet 1 litre blanc (épaisseur 160 microns). Carton de 1000.
Réf : 038EBV

Impression personnalisée du sachet sur demande.

CONDITIONNEUSE AUTOMATIQUE

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

Cadence 1800 pots/heure en yaourt 125 g.
Dosage bi couches.
Nettoyage en place sans démontage quotidien.
Dosage externe pour pots fromages frais, bouteilles de lait...
Assistance à distance avec prise en main sur l'automate par connection wifi.
Changement d'outillage en quelques minutes.

NOUVEAUTÉ :
une même machine pour pots plastique et pots verre

2020 Innov' SPACE

SIMA d'Or SOMMETS 2020

Dosage déporté pour autres formats et pour bouteilles de lait.

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

Nous consulter

MATÉRIEL DE DÉCAILLAGE ET DE BRASSAGE

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

040EBA

TRANCHE CAILLÉ À LAMES TOUT INOX

5 Lames verticales	Pour bassine 35 et 50 L Réf : 040BAA	Larg 120 mm	Long 295 mm.
6 Lames verticales	Pour bassine 50 et 75 L Réf : 040BBA	Larg 150 mm	Long 500 mm.
17 Lames horizontales	Pour bassine 50 et 75 L Réf : 040BBC	Larg 150 mm	Long 515 mm.

040BBA

040BBC

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

8 Fils	Longueur des fils : 60 cm	Réf : 040CDA
12 Fils	Longueur des fils : 80 cm	Réf : 040CFA
20 Fils	Longueur des fils : 95 cm	Réf : 040CIA

040CHA

PIÈCES POUR TRANCHE CAILLÉ LYRE

Tendeur inox pour fils inox			Réf : 040AGA
Fils inox pour tranche caillé lyre.	Rouleau de 10 m.	Diam. 5/10	Réf : 040ADA
Embout Blanc Polyéthylène			Réf : 040CHA

FOUET avec fils inox et manche étanche.
Long totale : 50 cm.
Réf : 040FAA

040CDA

037YCA

MATÉRIEL DE MOULAGE

LOUCHE RONDE avec manche soudé à l'horizontale

	Réf :
Diamètre 60 mm	041CAD
Diamètre 80 mm	041CBA
Diamètre 100 mm	041CCA
Diamètre 120 mm	041CDA

041CBA

041BDA

LOUCHE POUR AGITATION ET PRISE D'ÉCHANTILLON
Louche diamètre 80 mm.
Manche plat largeur 20 mm, épaisseur 3 mm, longueur 580 mm.
Réf : 041CJB

041CJB

PELLE À CAILLÉ
Rectangulaire, largeur environ 30 cm.
Réf : 041BDA

PELLE À BRIE percée en inox
Diamètre 240 mm avec manche retourné.
Trous Ø 5 mm.
Réf : 041BAA

041BAA

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

041BFA

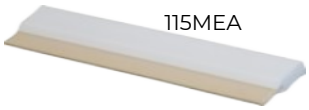
RACLETTE AVEC MANCHE
Longueur 25 cm.
Réf : 115MEB

115MEB

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

041CKA

RACLETTE À MAIN
Longueur 25 cm.
Réf : 115MEA


115MEA

BACS ET BASSINES

En plastique alimentaire blanc

039AEA

154FRA+154GBA

	Dimensions en cm :	Réf :
BAC RECTANGULAIRE 16 L	40 × 35 x ht 20	039AEA
BAC RECTANGULAIRE 35 L	60 × 40 x ht 22	154FRA
Couvercle pour bacs 154FRA		154GBA
SUPPORT INOX pour bac 154FRA	Ht : 71	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 et bac 039EAA	Ht : 93	039EEA

039AGA

039EEA

SEAUX EN PLASTIQUE

039BNI

039BNE

039BNC

039BNA

NOUVEAUX MODÈLES

En plastique alimentaire blanc

	Capacité utile	*Réf*	*Nombre par housse*	*Nombre par palette*
SEAU 3 L		039BNA	60	1200
COUVERCLE SEAU 3 L		039BNB	60	1200
SEAU 5 L		039BNC	25	900
COUVERCLE SEAU 5 L		039BND	50	900
SEAU 10 L		039BNE	40	400
COUVERCLE SEAU 10 L		039BNF	40	400
SEAU 20 L		039BNI	35	280
COUVERCLE SEAU 20 L		039BNJ	35	280

Support INOX avec roues pivotantes pour 4 seaux 20 L
039CAA

039CAA

SEAUX GRADUÉS

En plastique alimentaire blanc

039BAA

039BGA

Seau de 13 L gradué avec bec sans couvercle avec anse inox
Réf : 039BAA

Seau de 10 L gradué avec bec sans couvercle avec anse inox (très résistant)
Réf : 039BBA

Seau de 14 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox (très résistant)
Réf : 039BGA

En inox

Seau de 10 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox, sans pied
Réf : 039MAA

Couvercle coiffant pour seau de 10 L
Réf : 039MAB

039LAB

Seau de 12 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox, avec pied (fond plus résistant)
Réf : 039LAB

Seau de 15 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox, sans pied
Réf : 039MAC

Couvercle coiffant pour seau de 15 L
Réf : 039MAD

039MAC

039MAD

BACS DE CAILLAGE AVEC SUPPORT INOX

BAC hémisphérique de 73 litres :

BAC HÉMISPHÉRIQUE 73 L
En plastique blanc épais.
(dim int : diam 516 mm ht : 460 mm).
Réf : 039EAA

039EAB

040BBA voir page 52

NOUVEAU MODÈLE avec poignée

039EAA

039EEA

SUPPORT INOX avec poignée 3 roues pivotantes pour bac 73 L
Hauteur totale support + bac : 995 mm.
Réf : 039EBC

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

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

037YHG

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 × 535 mm ht : 490 mm).
En plastique épais blanc, avec vidange.
Volume total : 220 L.
Réf : 039DAB

039DAB

040BEA

039DGA

039DVA

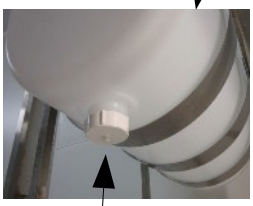
TRANCHE CAILLÉ demi circulaire à fils, espace 25 mm.
Réf : 039DVA

TRANCHE CAILLÉ rectangulaire à fils, espace 25 mm.
Réf : 039DWA

039DWA

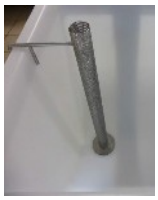
TRANCHE CAILLÉ 5 lames, pour bac 200 L.
Largeur : 530 mm, hauteur : 500 mm et hauteur poignée : 150 mm.
Réf : 040BEA

BERCEAU INOX avec 4 roues pivotantes pour bac 200 L
Hauteur : 1 000 mm, longueur : 1 000 mm, largeur : 620 mm.
Réf : 039DGA

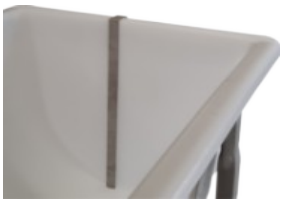


Sortie bouchon SMS 51

TUBE DE DÉSÉRUMAGE,
Tube inox perforé.
Longueur : 560 mm.
Réf : 039DBA



039DBA



039DAE

JAUGE INOX pour bac 200 L
Graduée de 20 L en 20 L.
Réf : 039DAE

COUVERCLE INOX pour bac 200 L, avec poignées.
Réf : 039DAD

039DAD

Photo non contractuelle

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.

MARMITES

MARMITE INOX À FOND ÉPAIS

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

MARMITE 45 L sans support

Volume Total	50 litres
Diamètre intérieur	400 mm
Hauteur intérieure	400 mm
Épaisseur de la paroi	1 mm
Épaisseur du fond	10 mm
Poids à vide	7 kg

Réf : 037YHD

MARMITE 80 L

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

Réf : 037YHC

MARMITE 130 L

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

Réf : 037YHA

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 80 L

Support inox 3 pieds avec vérins réglables.
Équipé d'un support (largeur 250 mm) pour la mise en place d'un brûleur à gaz (voir page 56).

Réf : 037YHE

Fond épais spécial brûleur à gaz voir page 56

SUPPORT POUR MARMITE 130 L

Support inox 3 pieds avec vérins réglables.
Équipé d'un support (largeur 250 mm) pour la mise en place d'un brûleur à gaz (voir page 56).

Réf : 037YHB

CHAUDRONS INOX

CHAUDRON simple pour la fabrication de la tomme.
Matière inox 304. Avec 3 pieds soudés.
De série sans évacuation et sans roues.

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

Options :

- Sortie latérale SMS 38 mâle avec bouchon inox compris. Réf : 037YDB
- Traverse de brassage. (voir page 56)
- Brûleur à gaz. (voir page 56)
- Montage sur roues. (voir page 63)
- Couvercle inox : - pour chaudron 200 L Réf : 037YAC
  - pour chaudron 300 L Réf : 037YCB

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

CHAUDRONS CUIVRE

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

BRÛLEURS À GAZ

Spécial laiterie : tige inox et traitement nickel-chrome sur le brûleur.
Sécurité de flamme incluse.
Flamme semi horizontale ou horizontale, évite le gratinage, meilleure diffusion de la chaleur.

BRÛLEUR 16 kW, de 50 à 200 L de lait.
Réf : 037GHA

BRÛLEUR 50 kW, de 200 à 500 L de lait.
Réf : 037GHC

NOUVEAU brûleurs à gaz

037GHA

037GHC

Poignées ou anse inox sur demande

037XTC

Produit de nettoyage pour cuivre
(voir page 108)

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

Crochet de levage pour palan

Pour commander, merci de préciser :
- la profondeur de la cuve.
- le diamètre intérieur de la cuve.
- le type de cuve et forme du fond de cuve.

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

Réf : 037PDB

Pale réglable en hauteur

CUVES FROMAGÈRES COQUARD

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

Modèle comprenant :

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

**Chauffage sans résistance
Décaillage manuel**

L'armoire de commande se compose de :

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

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

CAPACITÉ :

Cuve 330 L Réf : 037KGB

Cuve 520 L Réf : 037KLB

Puissance chaudière recommandée (non incluse) :

330 L : 20 à 35 kW

520 L : 30 à 60 kW

En option :
Commande par électrovannes sur eau froide et eau chaude.
Réf : 037KJA

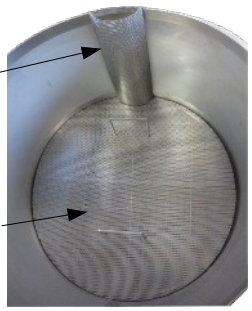
ACCESSOIRES POUR CUVES FROMAGÈRES

GRILLES DE SOUTIRAGE DU SÉRUM

Cuve simple		Cuve fromagère	
Capacité de la cuve	**Réf**	**Capacité de la cuve**	**Réf**
330 L	037PAC	200 L	037VCR
520 L	037PAE	300 L	037VDR
		500 L	037VFR
		650 L	037VGR
		800 L	037VHR
		1 000 L	037VIR

Grille de soutirage du sérum

Grille pour pré-pressage



GRILLES POUR PRÉ-PRESSAGE

Cuve 330 L Réf : 037PBC

Cuve 520 L Réf : 037PBE

CUVES DE PASTEURISATION LAIT / YAOURT

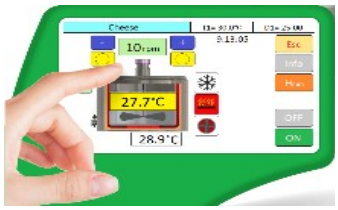
Pour fabrication des yaourts et lait pasteurisé.
Pour crèmes desserts, riz au lait (voir option).
Pour fromage en décaillage manuel (voir option).

Modèle comprenant :

- Cuve tout inox avec échangeurs « double peau » en fond et en virole.
- Isolation importante en fond et en virole.
- Sortie SMS 51 mâle. Standard en laiterie/fromagerie.
- Fond plat.
- Inclinaison manuelle en 100, 200 et 300 L. Inclinaison pneumatique à partir de 500 L.

NOUVEL AUTOMATE ÉCRAN TACTILE

Nombreuses programmations.
Démarrage différé inclus.
Application WIFI en option.
Enregistreur en option.



VERSION L « Light »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 85°C
- Sans automate

- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement haut par pompe de circulation.
- Refroidissement commandé par vanne manuelle.
- Régulation du chauffage par simple thermostat.

VERSION D « Standard »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 90°C
- Avec automate

- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement élevé par pompe de circulation.
- Refroidissement commandé par électrovanne.
- Automate à écran tactile, nombreuses programmations.

VERSION E « PRO »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 100°C
- Avec automate

- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement très performant par pompe de circulation + échangeurs sous pression.
- Refroidissement par un échangeur à plaques, commandé par électrovanne.
- Automate à écran tactile, nombreuses programmations.

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	1 350 mm	125
037WC	200	Ø 850	1 010 mm	1 380 mm	195
037WD	300	Ø 1000	1 010 mm	1 450 mm	230
037WF	500	Ø 1130	1 030 mm	1 450 mm	310
037WG	650	Ø 1280	1 010 mm	1 500 mm	360
037WH	800	Ø 1400	1 010 mm	1 550 mm	440
037WI	1000	Ø 1540	1 030 mm	1 600 mm	490

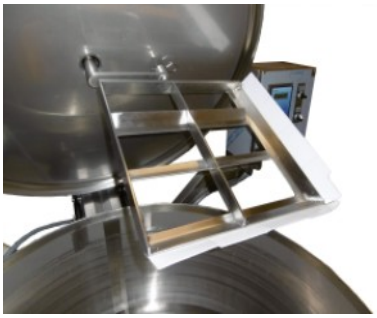
Options et accessoires :

- Commande manuelle de sécurité, en cas de dysfonctionnement de l'automate de programmation.
- Variateur de vitesse et choix du sens d'agitation.
- Sélecteur de choix de puissance 1/2/3 résistances (selon capacité).
- Automate incluant l'enregistrement des températures.
- Automate incluant connexion WIFI avec application pour smartphone.
- Vanne de vidange (voir page 38).
- Coffret déporté, à fixer au mur ou sur une plateforme.

POTENCE CENTRALE

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

PALE RACLANTE

Demi-pale spécifique pour riz au lait et crème dessert.
Disponible sur cuves de pasteurisation de 100 L, 200 L, 300 L et 500 L.

PALE CENTRALE GRANDE LARGEUR

75 % du diamètre de cuve au lieu de 50 %.

PALE DOUBLE HÉLICES avec déflecteurs larges (photo ci contre).

CONNEXION WIFI pour application smartphone.
Avec automate écran tactile (voir page 58).
Permet l'accès à distance (mise en marche, arrêt, contrôle, surveillance du process) depuis votre smartphone.

CUVES FROMAGÈRES

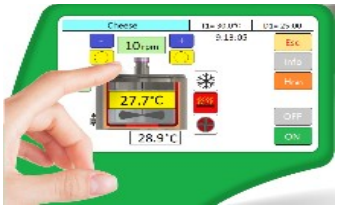
Pour fabrication des pâtes pressées.
Avec tranche-caillés mécanisés.
Pour fromage : pasteurisation du lait également selon option.

Modèle comprenant :

- Cuve tout inox avec échangeurs « double peau » en fond et en virole.
- Isolation importante en fond et en virole.
- Sortie SMS 51 ou SMS 63 mâle. Standard en laiterie/fromagerie.
- Fond plat.
- Inclinaison manuelle en 100, 200 et 300 L. Inclinaison pneumatique à partir de 500 L.
- Potence centrale d'agitation incluant tranche-caillés à lames, variateur de vitesse.

NOUVEL AUTOMATE ÉCRAN TACTILE

Nombreuses programmations.
Démarrage différé inclus.
Application WIFI en option.
Enregistreur en option.



VERSION L « Light »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 85°C
- Sans automate

- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement haut par pompe de circulation.
- Refroidissement commandé par vanne manuelle.
- Régulation du chauffage par simple thermostat.

VERSION D « Standard »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 90°C
- Avec automate tactile

- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement élevé par pompe de circulation.
- Refroidissement commandé par électrovanne.
- Automate à écran tactile, nombreuses programmations.

VERSION C « PRO »

- Sans résistance électrique
- Chauffage 100°C
- Avec automate tactile

- Chauffage eau chaude provenant d'une chaudière externe (non fournie).
- Refroidissement par un échangeur à plaques, commandé par électrovanne.
- Automate à écran tactile, nombreuses programmations.
- À partir de 500 L.

CUVES FROMAGÈRES

Réf	Capacité en litres	Dimensions en mm			Poids en kg
		Diamètre	*Haut cuve*	*Haut Totale*	
037VC	200	Ø 850	1 010 mm	1 380 mm	195
037VD	300	Ø 1000	1 010 mm	1 450 mm	230
037VF	500	Ø 1130	1 030 mm	1 450 mm	310
037VG	650	Ø 1280	1 010 mm	1 500 mm	360
037VH	800	Ø 1400	1 010 mm	1 550 mm	440
037VI	1000	Ø 1540	1 030 mm	1 600 mm	490

Options et accessoires :

- Pelles de brassage du caillé (3).
- Pale centrale pour prématuration et pasteurisation.
- Commande manuelle de sécurité, en cas de dysfonctionnement de l'automate de programmation.
- Sélecteur de choix de puissance 1/2/3 résistances (selon capacité).
- Automate incluant l'enregistrement des températures.
- Automate incluant connexion WIFI avec application pour smartphone.
- Vanne de vidange (voir page 38).
- Coffret déporté, à fixer au mur ou sur une plateforme.

Tranche caillés à lames inclus dans toutes les cuves fromagères.

OPTION 1 :
3 pelles de brassage du caillé

OPTION 2 :
Pale centrale d'agitation pour prématuration et pasteurisation

MOULAGE PAR CUVE SUR PLATE-FORME

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

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

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

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

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

Escaliers

Escalier simple 3 marches + main courante, doit être fixé à la plate-forme.
Emplacement à définir à la commande.
Réf : 037XWF

Escalier complet 3 marches + plate-forme dim 720 x 720 mm + main courante.
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

SYSTÈMES DE MOULAGE

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

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

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 du bac 860 mm
Réf : 046AAH

Répartiteur à tubes pour moule 058PCA
(Tomette de 300 à 500 g)
7 × 7 tubes de diam. 80 mm et hauteur 150 mm
Réf : 041RMU

Bac	Réf : 046AAH
Répartiteur à tubes	Réf : 041RMU
Moule	Réf : 058PCA

Répartiteur à tubes pour moule 058UAA
(Tomme de 2 kg)
4 × 4 tubes de diam. 180 mm et hauteur 150 mm
Réf : 041RMT

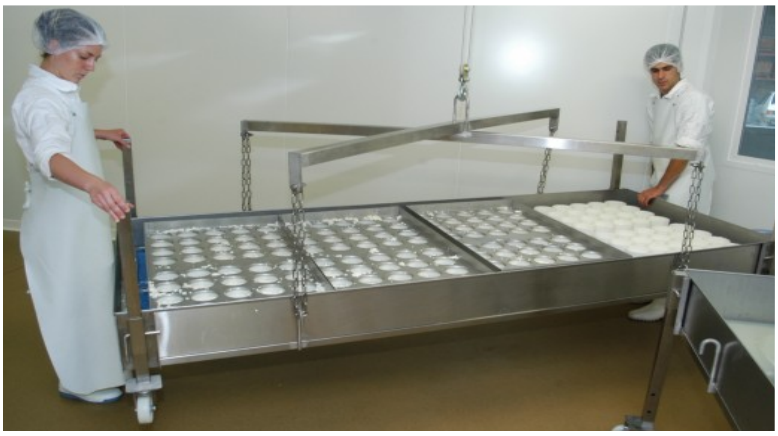
Bac	Réf : 046AAH
Répartiteur à tubes	Réf : 041RMT
Moule	Réf : 058UAA

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

ROUES

ROUES PIVOTANTES EN POLYAMIDE DIAMÈTRE 100 À ŒIL

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

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

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

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

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

TOILES ET SACS A CAILLÉ

TOILES À FROMAGE EN SYNTHÉTIQUE

(TAFFETAS NYLON)
Pour égouttage des fromages en moules ou pour égouttage du caillé en caisses.

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

SAC D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉS LACTIQUES

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

FILTRES POUR FILTRE PRESSE

Pour modèle page 74
L 800 ht 570 largeur d'ouverture 80 mm.
Réf : 048CCA

Autres modèles :
L 700 ht 550 largeur d'ouverture 450 mm.
Réf : 048CBA
L 900 ht 650 sans soufflet.
Réf : 048CAA

TOILES À FROMAGE EN COTON

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

TOILES VENDUES AU MÈTRE LINÉAIRE :

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

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

TOILE À FROMAGE EN LIN

Toile lin (Cantal) **90 × 150 cm**
Réf : 048DIA

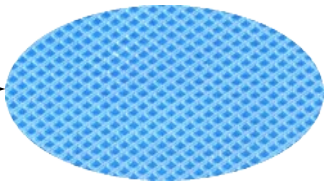
SAC DE FILTRATION POUR SÉRUM

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

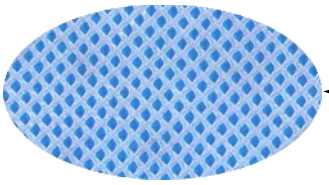
48 × 90 cm	Réf : 048BAA
25 × 50 cm	Réf : 048BBA

STORES SOUPLES

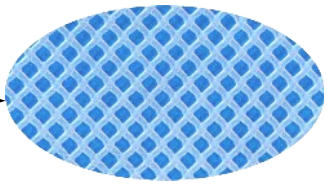
STORES EN PLASTIQUE, qualité alimentaire.



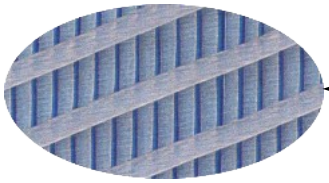
Très fin largeur du rouleau : 65 cm (5323).
Longueur du rouleau : 200 m.
Épaisseur : 0,7 mm. Grosseur maille : 0,5 mm de côté.
Réf : 049BAA



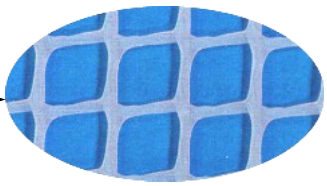
Fin largeur du rouleau : 1 m (5740).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 1,3 mm. Grosseur maille : 1 mm de côté.
Réf : 049BBA



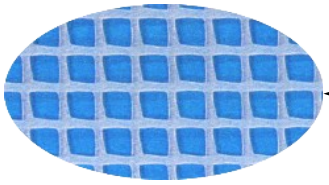
Moyen largeur du rouleau : 50 cm (5205).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 1,7 mm. Grosseur maille : 1,5 mm de côté.
Réf : 049BFA



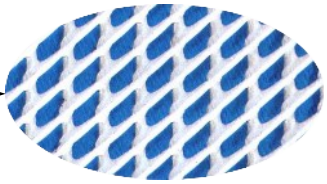
Type paille souple (store de moulage) largeur du rouleau : 69 cm (5408).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 3 mm. Grosseur maille : 8 mm x 1 mm.
Réf : 049LBA



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



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

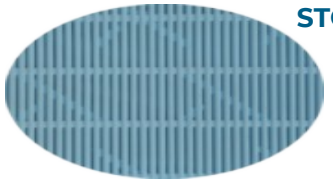


Moyen largeur du rouleau : 50 cm (5015).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 3,1 mm. Grosseur maille : 5 mm x 3 mm.
Réf : 049BGA

Store découpé pour moule à reblochon
Store fin, diamètre 135 mm (pochette de 10).
Réf : 049BMA

Store découpé pour moule à Tomme Réf : 058UAA
Store fin, diamètre 175 mm (pochette de 10).
Réf : 049BMD

STORES BAGUETTE

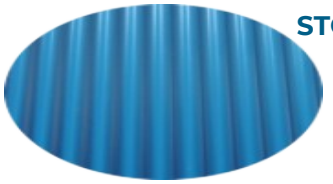


STORES D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.
Dimensions 625 × 505 mm pour plateau inox 630 × 510 mm.
Réf : 049BKB

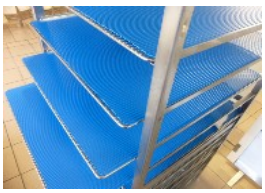
Dimensions 605 x 475 mm pour plateau plastique 054JLE.
Réf : 049BKC

Autres dimensions sur demande (minimum 20 pièces).

STORE ONDULÉ PLEIN



STORE ONDULÉ ALIMENTAIRE PS bleu, qualité alimentaire.
Dimensions 625 × 505 mm pour grilles ou claies 630 × 510 mm.
Réf : 049DAA



MOULES ... FAISSELLES

Remise quantitative de 5 % par 500 moules

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

058BBA

058BFA

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

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

058BIA

058BLA

058CFA

058BRA

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

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

058CGA

058CKA

058DEB

058DBA

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

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

058GAA

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

058GCA

058HAA

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

058JEA

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

058UBA + 058UBB

058LDA

058LBA

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

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

058OAA

058OFA + 058OGA

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

058PAA 058PBA

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)	
049 BMA	**STORE POUR REBLOCHON**	diam : 175		(voir page 65)
058 PCA	**CHEVROTIN**	99/92/78	(MG 3402)	
058 UPA	**DISQUE POUR CHEVROTIN**	95/95/5		

058PFA

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

058PGA

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

058PGB

Référence	Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm) (diamètre sup/diamètre inf/hauteur)		
058 RAA	**BROUSSE MINI 0.5 L**	110/85/65	(MG 4226)
058 RBA	**BROUSSE 0.6 L**	115/90/82	(MG 3700)
058 RCA	**BROUSSE MOYENNE 1.1 L**	145/110/93	(MG 3709)
058 RDA	**BROUSSE GRAND MODÈLE 1.2 L**	154/122/86	(MG 3710)
058 REA	**BROUSSE DU ROVE** (voir page 90)		

058RBA

058TJA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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

058 UAA	**MOULE À TOMME (SANS FONCET)**	191/180/93	(MG 3524)	
058 UEA	**FONCET POUR MOULE 058UAA**	140/188/50	(MG 4035)	
049 BMD	**STORE POUR MOULE 058UAA**	diam : 175		(voir page 65)
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	**PANIÈRE À ROQUEFORT**	204/195/103	(RPM)
058 QBA	**PANIÈRE À 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 TOMME PERCÉ FIN (SANS FONCET)**	180/180/155	
058 UNA	**MOULE TOME DES BAUGES (SANS FONCET)**	190/176/96	
058 UHA	**DISQUE FONCET POUR MOULE 058UNA**	185/185/5	
058 VDA	**FROMAGE SUD-OUEST (SANS FONCET)**	198/173/110	
058 VEA	**TOMME 800 g (SANS FONCET)**	140/137/85	(15)
058 WDA	**REHAUSSE POUR MOULE 058VEA**	Ht : 75	(RE15)

058VEA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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

058UKA

058UJA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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

058PJA

058NAA

058NCA

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

058PHA + 058UOG

058UOG

Tube rehausse perforé permettant
de mouler rapidement par gravité

058PHA

058PRA

Moule à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

058 PRA	**MOULE MOZZARELLA/BOULE 0.600 kg (AVEC FONCET)**	105/170

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

058PJB

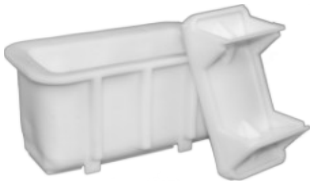
Référence	Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm) (diamètre sup/diamètre inf/hauteur)	

058RJA

058ROA

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

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



058SAA

058 VAA	**TOMME AUX ARTISOUS DE LA HTE-LOIRE 300/500 g AVEC FONCET**	107/107/124
058 VBA	**MOULE TOMETTE 0.500/1 kg AVEC FONCET**	140/140/110
058 VFA	**MOULE TYPE «TÊTE DE MOINE» AVEC FONCET**	145/145/125
058 VGA	**MOULE TOMME 0.900 kg AVEC FONCET**	128/128/95
058 VHA	**MOULE TOMETTE 1.100 kg AVEC FONCET**	138/138/100
058 VCA	**MOULE TOMETTE 0.800/1.500 kg AVEC FONCET**	170/ 170/110
058 VIA	**MOULE TOMME 1.800 kg AVEC FONCET**	170/170/130
058 VPA	**MOULE TOMME DE PAYS 2.250 kg AVEC FONCET**	185/185/130
058 VSA	**MOULE TOMME DE PAYS 2.500 kg AVEC FONCET**	210/210/110
058 VOA	**MOULE TOMME DE PAYS 2.800/3.800 kg AVEC FONCET**	210/210/140
058 VTA	**MOULE TOMME DE PAYS 3.200/4.200 kg AVEC FONCET**	210/210/150
058 VVA	**MOULE TOMME DE PAYS 4/5 kg AVEC FONCET**	205/205/176
058 WEA	**MOULE GROSSE TOMME 5.500/6 kg AVEC FONCET**	260/260/150

058VAA

058VGA

058VIA

058 VQA	**MOULE MANCHEGO AVEC FONCET (ASPECT OSIER)**	225/225/145

058VQA

058YAA

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

Ensemble pour moule Brie voir page 76

058YAB

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

Voir page 67.

POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

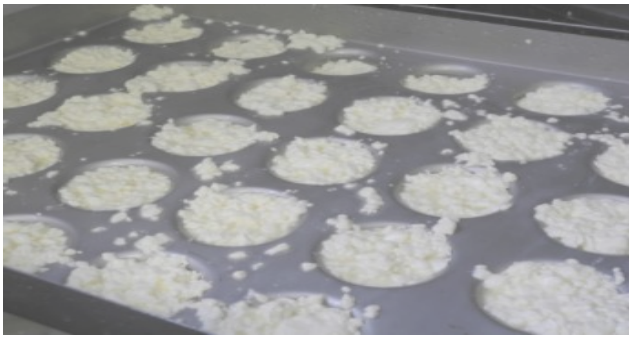
Voir page 79.

RÉPARTITEURS EN INOX

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

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

Pour toutes autres dimensions : devis sur demande



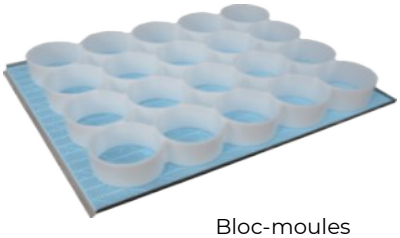
BLOC-MOULES PLASTIQUE SANS FOND

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

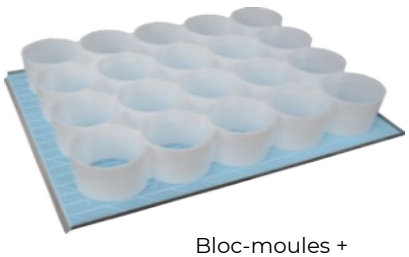
DIAMÈTRE	APPELLATION	BLOC-MOULES SANS FOND	REHAUSSE	RÉPARTITEUR INOX
Ø 200 mm	**PETIT BRIE COULOMMIERS**	**060DAC** Hauteur int : 70 Groupage : 2 X 2 **Percé d'origine**	**060DAD** Hauteur int : 40 Groupage : 2 X 2 **Percée d'origine**	**043NPA** Groupage : 2 X 2
Ø 130 mm	**PÂTE MOLLE BRILLAT COULOMMIERS**	**060DAI** Hauteur int : 75 Groupage : 4 X 3 **OPTION : perçage** 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 PÉRAIL**	**060BDA** Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 **Percé d'origine**	**060BCA** Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 **Percée d'origine**	**043BDA** Groupage : 4 X 5
Ø 95 mm	**PETIT CAMEMBERT**	**060JAC** Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 **Percé d'origine**	**060JAB** Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 **Percée d'origine**	**043BDB** Groupage : 4 X 5
Ø 64 mm	**CHABIS CABRION PETIT CHÈVRE**	**060EAD** Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8 **Percé d'origine**	**060EAB** Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8 **Percée d'origine**	**043NOA** Groupage : 6 X 8
80 × 80 mm	**CARRÉ**	**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 77)
Store baguette 625 x 505 mm : Réf : 049BKB (voir page 65)

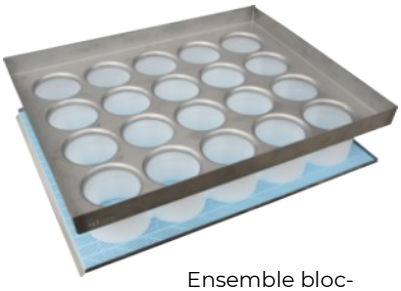
Plateaux polypropylène Réf : 054JLE **uniquement** pour bloc-moules Ø 107, 130, 200 mm, et carré 80 X 80 mm (voir page 77)



Bloc-moules



Bloc-moules + bloc rehausse

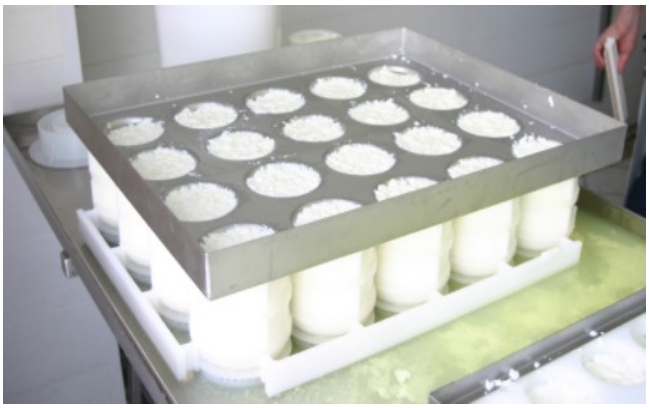


Ensemble bloc-moules+ bloc rehausse + bloc répartiteur

BLOC-MOULES PLASTIQUE AVEC FOND

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

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



Le moulage en bloc-moules permet :

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

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

ÉGOUTTAGE DU CAILLÉ

CAISSE D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉ

Permet l'égouttage en sac (réf : 048AAA) ou toile (réf : 048ECA).
Capacité 20 kg.
Empilable pour égouttage et emboîtable pour pressage (avec 10 à 12 kg minimum)(voir page 119).
Perçage en angle et goulotte pour l'évacuation du sérum.
Dimensions ext 600 x 400 ht 155 mm.

Réf : 154MAB

BAC INOX D'ÉGOUTTAGE

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

Réf : 044EAA

FILTRE PRESSE POUR CAILLÉ LACTIQUE

Égouttage du caillé lactique sur filtre presse :
- Permet de mécaniser l'égouttage en sac.
- Permet d'augmenter l'égouttage par pressage.

Le plus petit filtre du marché.
Capacité 150 à 400 L (10 filtres de 40 L).
Remplissage et sortie des poches très accessible, par le côté.
Équipement compact.

Dimensions : longueur : - 1850 mm avec vérin.
- 1350 mm sans vérin.
largeur : 800 mm.

Comprend : - un châssis filtre presse.
- 10 filtres (filtre voir page 64).
- une tôle de récupération.

Montage sur roues en option.
Compresseur non fourni.

Réf : 048FAA

BALANCE DE PESÉE

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

Réf : 138AAO

MIXEUR

Pour mixer le fromage blanc.
Puissance 400 W.
Longueur 750 mm.

Réf : 037CNC

PLAQUES DE MOULAGE

PLAQUE DE MOULAGE 240 trous pour fromages apéritifs

Dim 600 × 400 mm Épaisseur : 36 mm.
Cône de 25 mm de diamètre.
Réf : 058ZDA

058ZDA

041PCA

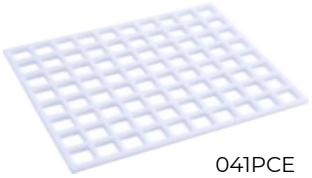
PLAQUE DE MOULAGE TYPE ROCAMADOUR 48 trous

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

PLAQUE DE MOULAGE TYPE CŒUR 72 trous

Dim 610 × 490 mm Épaisseur : 20 mm.
Dimensions cœur larg 45 mm ht 58 mm.
Réf : 041PBA

041PBA


041PCE

PLAQUE DE MOULAGE TYPE CARRÉ 80 trous

Dim 630 × 510 mm Épaisseur : 25 mm.
Dimensions carré 50 × 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 119) pour le moulage.
- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 55 mm (voir page 119) pour reprendre les faisselles.

Photo non contractuelle
Plaque 300 x 400 pour 48 faisselles

MOULE BROUSSE DU ROVE Réf : 058REA
PLAQUE 300 X 400 pour 48 faisselles 058REA Réf : 041PHB
CEINTURE INOX de moulage Réf : 060FDA
PLAQUE 600 X 400 pour 70 faisselles 058REA Réf : 041PHA
CEINTURE INOX de moulage Réf : 060FDB

PLAQUES DE MOULAGE-RETOURNEMENT

058BAA

Pour moules et faisselles individuels.
Exemple avec le moule Macon Réf : 058BAA.
Permet : - de mouler sur la plaque (moulage identique à celui d'un répartiteur grâce à la ceinture).
- de retourner et de démouler 28 moules Macon en une fois.
- de laver l'ensemble comme un bloc moules.

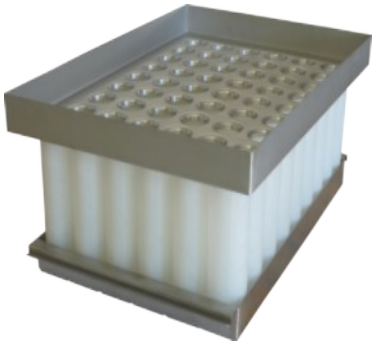
Dimensions plaques : 560 x 360 mm
Existent également en dimensions 630 x 510 mm

- 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.

MOULE MACON Réf : 058BAA
PLAQUE 28 trous pour moule Macon Réf : 060FAB
CEINTURE INOX de moulage Réf : 060FAC
CAISSE PLEINE 600 x 400 ht 115 mm 3 trous Réf : 154KAA

Pour adaptation à une autre faisselle, nous consulter.

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 × 327 ht 50 mm	**043NJA** Répartition : 9 × 6 trous en ligne
40 moules	**058LAA**	Int : 55 / 55 / 200 mm ext : 61 / 61 / 200 mm	**054JMD** 490 × 310 ht 50 mm	**043NJC** Répartition : 5 × 8 trous en ligne
36 moules	**058LCA**	Int : 63 / 63 / 138 mm ext : 70 / 70 / 138 mm	**054JMC** 425 × 425 ht 50 mm	**043NJD** Répartition : 6 × 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 119) pour reprendre les faisselles pour démouler.

Pour le moulage et l'égouttage.

Pour le démoulage.

MOULE STE MAURE
Réf : 058PFA

PLAQUE 620 X 420 pour 28 moules 058PFA
Réf : 041PCB

CEINTURE INOX de moulage
Réf : 060FCB

CAISSE 600*400 ht 300 mm percée
Réf : 154FQA

ENSEMBLE POUR MOULE BRIE

MOULE BRIE sans fond, diam 320 mm, ht 60 mm, perforé.
Réf : 058YAB

REHAUSSE POUR MOULE BRIE diam 320 mm, ht 40 mm, perforée.
Réf : 058YAC

PLAQUE D'ÉGOUTTAGE INOX pour moule Brie 350 x 350 mm. (rebord 15 mm).
Réf : 054JDB

MOULIN À CHEDDAR

MOULIN À CAILLÉ MANUEL

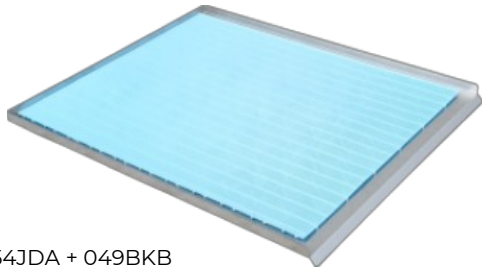
Pour petites productions de Cheddar, Cantal, Salers,
Bleu veiné type Fourme de Montbrison.
Démontable, nettoyable.
Découper des blocs de fromage de 1 à 2 kg, puis mouliner à la main.
Bac 35 L fourni séparément. Réf : 154FRA (voir page 53).

Réf : 042DBA

PLATEAUX EN INOX ET POLYPROPYLÈNE

PLATEAU INOX pour retournement

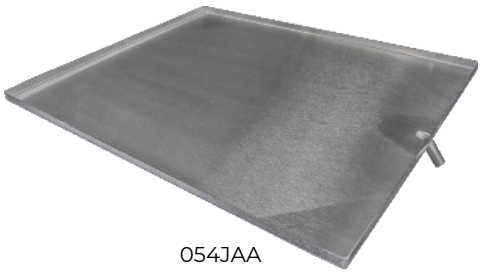
Sans tube d'évacuation (rebord 15 mm).
630 × 510 × 15 mm
Réf : 054JDA



054JDA + 049BKB

STORE D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.

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



054JAA

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

Avec tube d'évacuation L = 30 mm (rebord 15 mm).
600 × 400 × 15 mm
Réf : 054JKA

630 × 510 × 15 mm
Réf : 054JAA

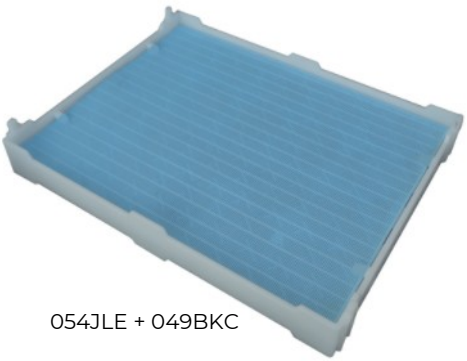
700 × 510 × 15 mm
Réf : 054JCA

PLATEAU POLYPROPYLÈNE

Dimensions int. : 612 × 475 ht 20 mm. Store non inclus.
Uniquement pour bloc moules réf : 060DAA, 060DAC, 060DAG, 060DAI, 060DAK
Réf : 054JLE

STORE D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.

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



054JLE + 049BKC

054JJA

TUBES CARRÉS INOX 20 × 20 mm à placer sous les plateaux pour le retournement

1000 × 20 × 20 mm.
Réf : 054JJA

TABLES D'ÉGOUTTAGE

Les dimensions sont exprimées en millimètre.

TABLES INOX AVEC PIEDS SOUDÉS

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

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

TABLES D'ÉGOUTTAGE INOX

PLATEAUX D'ÉGOUTTAGE INOX SANS SUPPORT

(rebord avec pli rabattu de 50 mm).
Sortie sérum centrale en bout, diamètre 30 mm.

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

SUPPORTS INOX

Pour plateaux d'égouttage.
Portée maximum 500 kg.
Avec pieds. Hauteur : 800 mm. Sans pente.
(Possibilité de les mettre sur roues).
Livré avec jeu de cales pour ajuster la pente si utilisation avec roues.
Livré démonté.

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

OPTIONS : Étagères de rangement inox pour support

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

Les 4 roues pivotantes

- avec chape inox sans frein. Réf : 045EGA
- avec chape inox avec frein. Réf : 045EHA

(Autres types de roues, voir page 63).

Pied réglable pour support, permet d'ajuster la pente de votre table.
Réf : 044AAA

TRÉTEAU INOX Hauteur : 780 mm.
Réf : 044CKA

ÉQUERRE INOX 1200 × 1200

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

Réf : 044CAA

MATÉRIEL DE PRESSAGE

POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

Poids 850 g Diamètre : 95 mm Hauteur : 15 mm Poids : environ 0.850 kg.
Convient pour les moules 058PCA, 058PJA et pour le foncet 058UBB (moule 058UBA).
Réf : 058ZGA

058ZGA

058ZFA

Poids 1 600 g Diamètre : 80 mm Hauteur : 40 mm Poids : environ 1.600 kg.
Convient pour les moules 058NAA, 058PMA, 058PNA, 058PNB, 058VAA, 058VIA et pour les foncets 058UFA (moule 058UCA), 058UEA (moule 058UAA), 058PBA (moule 058PAA).
Réf : 058ZFA

AUTRES MODÈLES SUR DEMANDE

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

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

Plateau : table inox 1880 × 740 mm rebord de 50 mm.
Réf : 044BBA

Support : support équipé de 3 barres de pressage.
Réf : 042ACA
support équipé de 4 barres de pressage.
Réf : 042ADA

Barre de pressage seule : à monter sur les supports de table
Convient pour la table 1880 × 740 mm.
Réf : 042GAA

Convient pour la table 2370 × 870 mm ou 2870 × 870 mm.
Réf : 042GAB

PRESSE À FROMAGE 1, 2 ou 3 VÉRINS

– 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 1 100 mm.
– Hauteur totale : 2 250 mm.
– Profondeur : 650 mm.

Réf : 042BDA 1 Vérin	Largeur : 700 mm
Réf : 042BEA 2 Vérins	Largeur : 1 350 mm
Réf : 042BCA 3 Vérins	Largeur : 2 000 mm

PLAQUE INOX 500 x 500 mm, poids 4,8 kg.
Réf : 042BBE

CERCLAGE INOX de maintien pour Bargkass et Raclette uniquement.
Permet le calage et le maintien des fromages sous la presse verticale.
Réf : 042BIA

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

MATÉRIEL DE SAUMURAGE EN INOX 316

BAC AVEC PORTIQUE ET CASIER POUR SAUMURAGE SEMI-AUTOMATIQUE

BAC DE SAUMURAGE + PORTIQUE

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

Réf : 037GTA

037GTA

CASIER POUR GRILLES

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

Réf casier : 037GTB

037GTB

BAC RECTANGULAIRE EN POLYESTER FIBRE DE VERRE QUALITÉ ALIMENTAIRE

Pour saumurage et stockage de la saumure.
Sans vidange.
Capacité : 300 litres.
Dim int : Long 1 100 mm larg 620 mm prof 520 mm.
Poids : 14 kg.
Couleur : bleu.

Réf : 037GUB

037GUB

SUPPORT INOX 316 6 pieds non réglables.

Réf : 037GUC

TABLES D'EMBALLAGE

TABLES EN INOX AVEC ÉTAGÈRE BASSE

Pieds réglables.
Plan de travail renforcé épaisseur 32 mm.
Hauteur : 850 mm.
Livrée démontée.

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

ROUES PIVOTANTES FREINÉES pour table d'emballage.

Réf : 045EIA

CHARIOTS ET PLATES-FORMES ROULANTES

PLATE-FORME 600 × 400 inox
avec 4 roues pivotantes.
Réf : 050FBA

050FBA

PLATE-FORME 600 × 400 plastique
avec 6 roues fixes, dont 2 roues décalées pour faciliter la rotation.
Réf : 050FFA

050FFA

050JAA

CHARIOT À GLISSIÈRES 600 × 400 15 étages
Inox 304 – pour grilles 600 × 400 mm.
Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.
Charge 150 kg.
Utilisation possible avec caisses 600 × 400 ht 90 mm pour étuvage pots plastiques.
Réf : 050JAA

CHARIOT À GLISSIÈRES 630 × 510 13 étages
Inox 304 – pour grilles 630 × 510 mm.
4 roues inox pivotantes.
Charge 300 kg.
Réf : 050HBA

CHARIOT À GLISSIÈRES 650 × 600 15 étages
Inox 304 – pour clayettes et grilles d'affinage 645 × 550 mm.
4 roues inox pivotantes.
Charge 150 kg.
Utilisation avec les grilles d'affinage.
Réf : 050JBA

050HBA

CHARIOT À GLISSIÈRES 600 × 400 9 étages
Spécifique caisses ht 135 mm, pour étuvage pots verre, (voir page 96). Réf : 050JCA

GRILLES / CLAIES PIEDS / PLATES-FORMES

GRILLES INOX SANS PIED neuves

600 × 400	**30 fils**	Réf : 054FAA
630 × 510	**51 fils**	Réf : 054FEA
645 × 550	**51 fils**	Réf : 054FGA

Claies traitées par électropolissage pour une protection renforcée

CLAIES INOX 630 × 510 AVEC PIEDS neuves

- pieds 100/120	**51 fils**	Réf : 054HCA
- pieds 100/120	**31 fils**	Réf : 054HAA

PIED INOX neuf
Réf : 054FIA

PLATE-FORME roulante inox
avec 4 roues pivotantes diam 100 mm. Pour le transport de claies inox 630 × 510.
Réf : 050FCA

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 1 650 mm.

– Support d'affinage pour 48 planches réf : 050IAA pour 288 petits Reblochons environ.
12 étages – Hauteur disponible sous cornières : 100 mm.
– Hauteur disponible sur planches : 80 mm.
Réf : 050IBA

– Support d'affinage pour 20 planches réf : 050IAB pour 60 Tommes environ.
10 étages – Hauteur disponible sous cornières : 120 mm.
– Hauteur disponible sur planches : 105 mm.
Réf : 050ICA

PLANCHES D'AFFINAGE

PLANCHES D'AFFINAGE ÉPICÉA

Dimensions : 650 × 150 mm. Épaisseur : 16 mm.
Convient pour 5 à 6 petits Reblochons ou pâtes molles ou Tomettes.
Peut-être lavée en laveuse après trempage ou pré-lavage.

Réf : 050IAA

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

Réf : 050IAB

BROSSE À FROMAGES

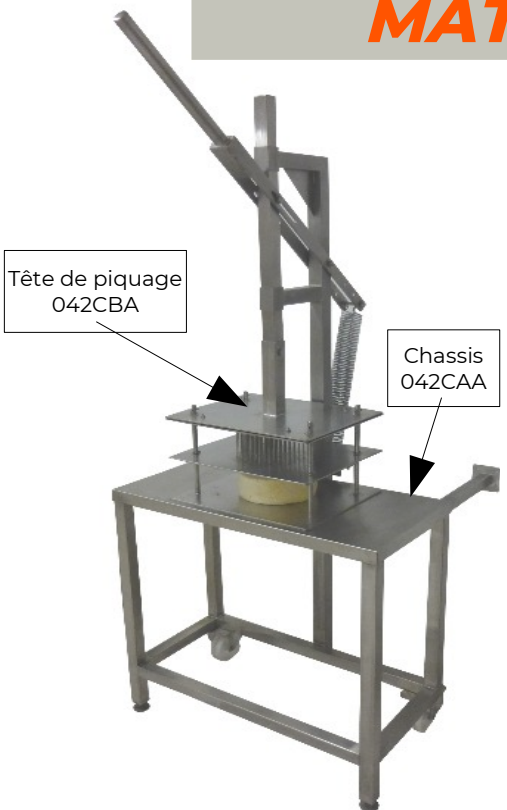
BROSSE À FROMAGE

Avec poignée, fibres souples.

Réf : 115PDA

115PDA

MATÉRIEL DE PIQUAGE



042CDC

PIQUEUSE À MAIN 3 POINTES
En inox.
Largeur 120 mm.
Réf : 042CDC

PIQUEUSE DE TABLE MANUELLE 2 À 5 AIGUILLES
A fixer à une table.
Taille maximale des fromages à piquer :
hauteur 130 mm/diamètre 150 mm.

Réf : 042CEA

042CEA

PIQUEUSE SUR CHÂSSIS

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

Modèle manuel
Réf : 042CAA

Modèle pneumatique
Réf : 042CCA

Tête de piquage tout inox
Entièrement démontable.
Réf : 042CBA

SÉCHOIR

Séchage homogène par ventilation dirigée.
Régulation de l'hygrométrie.
Séchage de 12 à 22°C.

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 × 550 mm ou grilles inox 645 × 550 mm.
2. D'un groupe frigorifique (600 Watts) qui permet de piéger l'humidité par givrage.
3. D'une résistance 500 Watts qui permet le dégivrage (l'évacuation de l'eau condensée vers l'extérieur).
4. D'un hygrostat qui permet de réguler et d'arrêter le séchage automatiquement.

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

Dimensions extérieures : Hauteur : 2 050 mm
Largeur : 750 mm
Profondeur : 770 mm

Réf : 053UAA

OPTIONS :

Clayette plastifiée supplémentaire
Réf : 053DBB

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

Chariot à glissières 650 × 600 15 étages (voir page 81)
Réf : 050JBA

CAVE D'AFFINAGE

Cave d'affinage : capacité 500 L

Équipée d'un groupe froid avec réglage de la température par thermostat électronique à affichage digital.
Régulation +2 °C à +18 °C.
Ventilation continue et répartie sur l'ensemble de la cave.
Alimentation en 230 Volts (groupe 150 Watts).
Dimensions extérieures : Hauteur : 1 850 mm
Largeur : 750 mm
Profondeur : 770 mm

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

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

Réf : 053DEA

NOUVEAU MODÈLE :
Réglage de la température par thermostat électronique

OPTIONS :

Clayette plastifiée supplémentaire
Réf : 053DBB

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

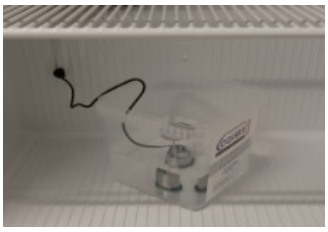
Chariot à glissières 650 × 600 15 étages (voir page 81)
Réf : 050JBA

Kit d'humidification pour armoire d'affinage (voir page 84)
Réf : 111ACA

HUMIDIFICATION ET SÉCHAGE

Kit d'humidification pour armoire d'affinage.
Pour l'affinage des pâtes molles et pâtes pressées.
Kit à installer, composé de :
- un nébuliseur
- un programmateur
- un bac réceptacle
- une notice d'installation

Alimentation 230 Volts 50 Hz.
Alimentation en eau manuelle.
Perçage de l'armoire nécessaire pour le câble d'alimentation.
Réf : 111ACA



NOUVEAU

111ACA

Membrane pour nébuliseur
Kit 1 membrane pour humidificateur Réf : 111ACA
Réf : 111AJF

HUMIDIFICATEUR Version inox + support avec 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

111APA

Support pour fixation au mur ou au plafond

Membrane pour nébuliseur
Kit 3 membranes pour humidificateur Réf : 111APA
Réf : 111AOC

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

OPTION :
Boîtier de régulation hygrostatique
Réf : 111AGA

DÉSHUMIDIFICATEUR
Permet d'éliminer l'humidité de l'air par condensation.
Avec hygrostat, bac de récupération et dégivrage automatique.
Utilisation : dans un local fermé.
Capacité de déshumidification : A 15°C : 7 L/24 h A 20°C : 10 L/24 h.
Alimentation 230 Volts 50 Hz.
Débit d'air : 510 m³/ heure.
Dimensions : ht : 600 mm ; larg : 380 mm ; prof : 360 mm.
Support 600 X 400 (voir page 81).
Réf : 053BAA

ARMOIRE FRIGORIFIQUE avec porte vitrée

Armoire frigorifique : capacité 500 L
Est équipée d'un groupe froid avec réglage de la température par thermostat électronique. Régulation +2 °C à +9 °C.
Ventilation continue et répartie sur l'ensemble de l'armoire.
Alimentation en 230 Volts (groupe 200 Watts).
Dimensions extérieures : Hauteur : 1 800 mm
Largeur : 750 mm
Profondeur : 770 mm

Éclairage LED intégré

L'armoire est livrée en standard avec 5 clayettes plastifiées 650 × 550 mm.
Capacité totale 15 clayettes.
Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.
Réf : 053HCA

OPTIONS :
Clayette plastifiée supplémentaire Réf : 053DBB
Grille inox sans pied 645 × 550 51 fils Réf : 054FGA

ARMOIRE DE CAILLAGE ET D'ÉTUVAGE

ÉTUVE À YAOURT

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

Réf : 038AAB

Capacité 140 pots

038AAB

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

EN MODE CAILLAGE (20 – 22 °C) :
Conçue pour recevoir 5 bacs avec couvercle de capacité 35 L (dim 60 × 40 × ht 22 cm)
(Voir page 53 Réf : 154FRA et 154GBA).
Permet de faire cailler 5 × 25 L de lait environ.
Il est nécessaire de mettre les couvercles sur les bacs afin de garantir l'homogénéité de la température.

EN MODE ÉTUVAGE (43 °C) :
Permet d'étuver 10 caisses 154JBB soit l'équivalent de 2 × 20 L de lait ou 400 pots de yaourts.

FONCTION SECONDAIRE EN MODE REFROIDISSEMENT PERMET DE REFROIDIR LENTEMENT :
Ne peut être enclenchée qu'à une température interne inférieure à 30 °C.
P.S. : Si on souhaite étuver et refroidir les yaourts voir Réf : 053TAA.

CARACTÉRISTIQUES :
Alimentation en 230 Volts 50 Hz.
Groupe froid : 180 Watts.
Résistance : 500 Watts.
Réglage de la température par thermostat électronique 2 niveaux.

Capacité 400 pots

Livrée en standard avec 5 clayettes 650 × 550 (en option clayette suppl.).
Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.
Dimensions L 750 × Prof 770 × H 1 850 mm.

Réf : 053SAA

GRILLE INOX SANS PIED 645 × 550 51 fils

Réf : 054FGA

053SAA

Bacs 154FRA et couvercles 154GBA non fournis voir page 53

Capacité 400 pots

053TAA

ARMOIRE D'ÉTUVAGE ET DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR YAOURT

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

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

L'armoire est livrée en standard avec 5 clayettes plastifiées 650 × 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 750 × Prof 770 × H 2050 mm.

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

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

Réf : 053TAA

OPTIONS :

CLAYETTE PLASTIFIÉE SUPPLÉMENTAIRE

Réf : 053DBB

GRILLE INOX SANS PIED 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

Caisses 154JBB non fournies voir page 119

CELLULE D'ÉTUVAGE POUR YAOURTS

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

Cellule prête à monter, en panneaux type « sandwich », en acier laqué peint, épaisseur 60 mm.
Dimensions extérieures : Hauteur : 2120 mm
Largeur : 1000 mm
Profondeur : 1050 mm
Porte battante à passage de 700 mm, hauteur 1740 mm.
Cellule sans sol, à monter sur sol plat.
Alimentation 230 Volts 50 Hz.
Régulation de la température par thermostat électronique.
Équipée d'un groupe chaud latéral.
Puissance : 1000 Watts.

Réf : 053RAA Prix : 4982.00 € H.T.

Peut contenir 2 plates-formes de 16 caisses ajourées 600 × 400
Réf : 154JBB (voir page 119).

Livrée sur palette, prête à monter.

Capacité 1200 pots

CELLULE D'ÉTUVAGE ET/OU DE REFROIDISSEMENT POUR YAOURTS

Cellule :
Autres dimensions sur demande

Capacité 3360 pots

CELLULE PRÊTE À MONTER

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

Réf : 038AEC Prix : 2322.00 € H.T.

Pour étuvage seul : avec une rampe de chauffage.
Réf : 053LAA (voir page 87).
Capacité 400 litres soit 6 piles de 14 caisses ajourées 600 × 400.
Réf : 154JBB (voir page 119).

Pour étuvage et refroidissement : avec une rampe de chauffage.
Réf : 053LAA (voir page 87) et un groupe froid (voir ci-dessous).
Capacité 400 litres soit 6 piles de 14 caisses ajourées 600 × 400.
Réf : 154JBB (voir page 119).

Pour refroidissement seul : avec un groupe froid (voir ci-dessous).
Capacité 550 litres soit 8 piles de 14 caisses ajourées 600 × 400.
Réf : 154JBB (voir page 119).

GROUPE FROID

Puissance nominale : 2,6 Kw.
Alimentation : 380 V 3 P+T+N.

Réf : 038AFD
Prix : 4867.00 € H.T.

RAMPE DE SÉCHAGE POUR FROMAGES

053KAA

RAMPE DE SÉCHAGE

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

Alimentation 230 Volts 50 Hz.
Caractéristiques de chaque ventilateur :
- puissance absorbée : 55 Watts.
- débit maximum : 1400 m³/heure.

Les 4 ventilateurs sont montés de façon indépendante et sont équipés chacun d'un interrupteur/variateur de vitesse.
Dimensions de la rampe de séchage :
- Largeur : 600 mm.
- Hauteur : 1800 mm (pieds compris).
- Empattement des pieds : 670 mm.

Réf : 053KAA

RAMPE D'ÉTUVAGE (43°C) POUR YAOURTS

RAMPE DE CHAUFFAGE

Système de 4 ventilateurs et de résistances, montés sur un support en inox pour chauffer une cellule à yaourt.
Permet d'équiper une étuve à yaourt de manière économique.
Bouton de commande 3 positions : - Arrêt
- Chauffage + ventilation
- Ventilation seule pour le refroidissement.

Rampe de chauffage 10 m³

Pour une cellule de 3 à 10 m³.
Alimentation 230 Volts 50 Hz.
Comprend :
- 4 ventilateurs.
- 4 résistances de 750 W (3 kW au total).
- 1 thermostat + 1 sonde.
- 1 contacteur marche/arrêt.

Réf : 053LAA

Rampe de chauffage 25 m³

Pour une cellule de 10 à 25 m³.
Alimentation 400 Volts 3 phases 50 Hz.
Comprend :
- 4 ventilateurs.
- 8 résistances de 1000 W (8 kW au total).
- 1 thermostat + 1 sonde.
- 1 contacteur marche/arrêt.

Réf : 053WAA

053LAA

053WAA

Option : boîtier de commande et d'affichage déporté.

Réf : 053LAC

PLATE-FORME 600 X 400 inox

avec 4 roues pivotantes.
Réf : 050FBA

050FBA

PLATE-FORME 600 × 400 plastique

avec 6 roues fixes, dont 2 roues décalées pour faciliter la rotation.
Réf : 050FFA

050FFA

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

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

Utilisable avec le plateau 903AAY et 903AAW.

901AOA 901AAA 901ABA 901AMA 901ADA 901AKA 901AGA 901AHA

PLATEAUX ALVÉOLÉS

Plateaux alvéolés scellables

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

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

Type	Nombre/ 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	903ABX

Remarque : Les plateaux et couvercles des alvéoles 6 faisselles n° 00 sont en APET (30 % de PET recyclé).

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

Type	Nombre/ 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.

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

ENSEMBLES FROMAGES FRAIS : POT + FAISSELLE + DÔME

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

FAISSELLES BROUSSE DU ROVE

058REA

Brousse du rove

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

Possibilité de plaque de moulage (voir page 75).

EMBALLAGES POUR BROUSSE ET RICOTTA

Emballage 250 g

907AAC+907AAD+907AAE

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

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 94).

POTS À CRÈME

904AAC+904AAK

Pots blancs ou transparents + couvercles plats blancs

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

Pots impression passe partout marquage « crème fraîche » avec couvercles plats blancs

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

Couvercle blanc (neutre) non inclus avec les pots.
Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 94).

904AAZ + 904ABO

Capacité	*Nombre par carton*	*Réf*
Pot 50 cl + couvercle	350	904ACD

Couvercle blanc (neutre) inclus avec les pots.

904ACD

POTS À FROMAGE FRAIS

Pot fromage frais blanc

Capacité	*Nombre par carton*	*Réf*
Pot 25 cl	720	910ABA
Couvercle pot 25 cl	600	906AAI
Pot 50 cl	666	904ABA
Couvercle pot 50 cl	1470	904ABS

Pot fromage frais imprimé

Capacité	*Nombre par carton*	*Réf*
Pot 50 cl	800	908AAB
Couvercle pot 50 cl	1470	904ABS

Possibilité d'operculer : opercules diam 116.5 mm (voir page 94).

Pot imprimé : Marquage : **“fromage frais”**.
Impression : Une seule impression possible : une vache.
Couvercle blanc (neutre).

910ABA+906AAI

904ABA+904ABS

908AAB+904ABS

POTS À YAOURT 100 g

Pot transparent

Pot à yaourt 100 g (au trait) Diamètre 68 mm.
Couleur : transparent
Réf : 909AAX Carton de 2205/palette de 15 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam 68,3 mm blister de 2000 (page 94, 95).

Couvercle pour Pot à yaourt 100 g (voir page 92).

Pot personnalisé

Nous sommes en mesure de personnaliser votre gamme de pots de 1 à 5 couleurs.
Contactez nous pour la création de vos décors.
Impression 1 ou 2 décors par palette de 39690 pots.
Minimum de commande 1 palette.

909DAB+909DAG

POTS À YAOURT 400 g/500 g

909DAC+909DAG

Pot 400 g blanc + couvercle plat blanc

Capacité	*Nombre par carton*	*Réf.*
400 g Blanc	640	909DAB
Couvercle pot 400 g/500 g	2622	909DAG

Possibilité d’operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 94).
Impression à partir de 23 040 pots (2 palettes).

Pot 500 g transparent + couvercle plat blanc

Capacité	*Nombre par carton*	*Réf.*
500 g Transparent	592	909DAC
Couvercle pot 400 g/500 g	2622	909DAG

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 94).
Impression à partir de 21 312 pots (2 palettes).

POTS À YAOURT 125 g

Pot transparent

Pot à yaourt 125 g (au trait) Diamètre 67.5 mm.
Couleur : transparent
Réf : 909CAA Carton de 2205/palette de 15 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam 68,3 mm, blister de 2000 (voir pages 94, 95).

Pot blanc

Pot à yaourt 125 g (au trait) Diamètre 67.5 mm.
Couleur : blanc
Réf : 909CAB Carton de 2205/palette de 15 cartons

Possibilité d'operculer : opercules diam 68,3 mm, blister de 2000 (voir pages 94, 95).

Pot impression passe partout

Possibilité d'operculer : opercules diam 68,3 mm, blister de 2000 (voir pages 94, 95).

Pot à yaourt 125 g (au trait) Diamètre 67.5 mm.
Couleur : transparent
Réf : 909CBC Carton de 2205/palette de 15 cartons

Pot imprimé : Marquage : **"le yaourt de la ferme"**.
Impression : Une seule impression possible : “pré avec coquelicots”.

Pot personnalisé

Nous sommes en mesure de personnaliser votre gamme de pots de 1 à 5 couleurs.
Contactez nous pour la création de vos décors.
Impression 1 ou 2 décors par palette de 39690 pots.
Minimum de commande 1 palette.

COUVERCLES POUR POT À YAOURT

Couvercle : Diamètre 67.5 mm Couleur : blanc

Réf : 904AAS Carton de 1296

Réf : 904ABP Carton de 3000

Clipsage facile

Clipsage renforcé

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

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

(fabriqué avec 30 % 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

909ADA

909ADB

909ADC

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

909ABA

909ACA

GROUPEURS CARTON POUR POTS À YAOURT Ø 67,5 mm

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

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

Matière : Carton kraft.
Montage sans collage, clipsage rapide, carton très résistant.
Groupeur réversible, aspect blanc ou aspect kraft selon sens de montage.
Adapté à notre pot 125 g. Échantillon sur demande.

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

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

Support inox pour assemblage groupeur carton.
Réf : 910AIG

910AIG

910AIB

910AIJ

Personnalisation sur demande, à partir de 20 000 groupeurs.

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

Opercules neutres

Diamètre	Couleur	Quantité par blister	Réf
68,3 mm	aluminium	2000	913AAA
68,3 mm	doré	2000	913DAA
68,3 mm	blanc	2000	913AAC
95,5 mm	aluminium	2000	915AAA
116,5 mm	aluminium	1800	917AAB

Aluminium
Réf : 913AAA

Doré
Réf : 913DAA

Blanc
Réf : 913AAC

Aluminium
Réf : 915AAA

Aluminium
Réf : 917AAB

Opercules imprimés :

Diamètre de l'opercule : 68,3 mm.
Conditionnement en blister de 2000.

Opercules avec décor :

Nature
Réf : 913HAK

Nature sucré
Réf : 913HAW

0 % matière grasse
Réf : 913HAV

Chèvre
Réf : 913HBE

Brebis
Réf : 913HBF

Opercules sans décor :

Vanille
Réf : 913HCA

Chocolat
Réf : 913HCB

Fromage frais
Réf : 913HCF

Café
Réf : 913HCC

NOUVEAU
Opercule Café

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

Framboise
Réf : 913HAA

Fraise
Réf : 913HAB

Cassis
Réf : 913HAC

Fruits des bois
Réf : 913HAD

Pêche
Réf : 913HAE

Opercules avec photo de fruits en couleur pour yaourt aromatisé, yaourt aux fruits ou crèmes desserts :

Poire
Réf : 913HAF

Ananas
Réf : 913HAG

Myrtille
Réf : 913HAH

Abricot
Réf : 913HAI

Citron
Réf : 913HAJ

Vanille
Réf : 913HAL

Cerise
Réf : 913HAM

Mûre
Réf : 913HAN

Caramel
Réf : 913HAO

Banane
Réf : 913HAP

Noix de coco
Réf : 913HAQ

Chocolat
Réf : 913HAR

Café
Réf : 913HAS

Mangue
Réf : 913HAT

Pruneau
Réf : 913HAU

Châtaigne
Réf : 913HAX

Fruits exotiques
Réf : 913HAY

Rhubarbe
Réf : 913HAZ

Figue
Réf : 913HBB

Orange
Réf : 913HBC

Mandarine
Réf : 913HBD

Mirabelle
Réf : 913HBG

Poire Banane
Réf : 913HBH

Noisette
Réf : 913HBI

Diamètre de l'opercule : 68,3 mm.
Conditionnement en blister de 2000.

Décors personnalisés à partir de 20 000 – Nous consulter.

NOUVEAU
Opercule
Pêche Passion

EMBALLAGES EN VERRE

Pot yaourt 125 g

Livraison franco fournisseur dès 1 palette de pots + 2 cartons de couvercles

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

	Nombre par palette	***Réf***
Pot	env. 5100	909BAB
	Nombre par carton	***Réf***
Couvercle blanc	4000	909BBA

909BAB
+909BBA

909BAB
+913VAA

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

	Nombre par blister	***Réf***
Opercule alu	1600	913VAA

Pot yaourt 425 g

Livraison franco fournisseur dès 1 palette de pots + 3 cartons de capsules

Vente à la palette de 1859 pots minimum. **Pas de détail.**
Diamètre du col : 82 mm

	Nombre par palette	***Réf***
Pot	1859	909GAC
	Nombre par carton	***Réf***
Capsule	770	909GBA

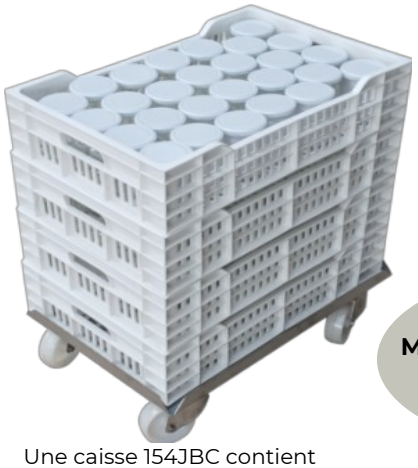
(métallique blanche à vis Twist)

909GAC+909GBA

Caisses ajourées blanches 600 × 400 mm (extérieures) voir page 119

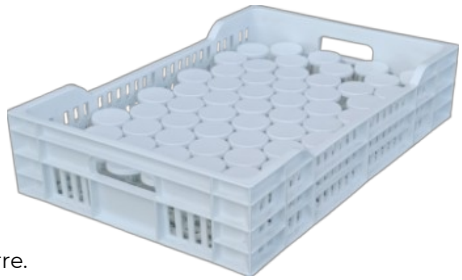
Hauteur en mm : extérieure : 135
intérieure : 115

Réf
154JBC


Une caisse 154JBC contient
27 pots verre 425 g Réf : 909GAC

Chariot à glissières 600 x 400 9 étages

voir page 81.
Inox 304 - pour grilles 600 x 400 mm.
Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.
Charge 150 kg.
Spécifique caisse ht 135 mm, pour étuvage pots verre.
Réf : 050JCA


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

NOUVEAU
Marquage des pots en verre avec encre lavable
voir page 103

Plate-forme 600 × 400 inox voir page 81

avec 4 roues pivotantes.
Réf : 050FBA

Bouteille 1 L

Livraison franco fournisseur dès 1 palette de bouteilles + 2 cartons de capsules

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

	Nombre par palette	***Réf***
Bouteille	1352	909FAA
	Nombre par carton	***Réf***
Capsule	2300	909FBA

(métallique blanche à vis Twist)

909FAA+909FBA

BOUTEILLES À LAIT

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

Bouteille à lait 125 ml Couleur : blanc.
Matière : PET.
Conditionnement : 280 bouteilles sous housse.
Carton de 560, 6 cartons par palette soit 3360 bouteilles.

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.
Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.

125 ml

	Réf :
Bouteille	900AED
Bouchon	900ABX
Bouchon	900AFC
Bouchon	900AFB
Bouchon	900AFA

Bouteille à lait 1/4 litre Couleur : blanc.
Matière : PET.
Conditionnement : 181 bouteilles.
16 housses par palette soit 2896 bouteilles.

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.
Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.

	Réf :
Bouteille	900AEA
Bouchon	900ABX
Bouchon	900AFC
Bouchon	900AFB
Bouchon	900AFA

25 cl

50 cl

Bouteille à lait 1/2 litre Couleur : blanc.
Matière : PET.
Conditionnement : 136 bouteilles.
12 housses par palette soit 1632 bouteilles.

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.
Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.

	Réf :
Bouteille	900AEB
Bouchon	900ABX
Bouchon	900AFC
Bouchon	900AFB
Bouchon	900AFA

Bouteille à lait 1 litre Couleur : transparent.
Matière : PET.
Conditionnement : 144 bouteilles sous housse plastique.
5 housses par palette soit 720 bouteilles.

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.
Couleur : rouge, jaune, bleu et blanc.

	Réf :
Bouteille	900ADA
Bouchon	900ABX
Bouchon	900AFC
Bouchon	900AFB
Bouchon	900AFA

1 L

Bouteille à lait 1 litre en verre (voir page 96)

5 L

Bidon à lait 5 litres Couleur : translucide.
Matière : PEHD. Non gradué.
Conditionnement : sous housse.
Carton de 18 / palette de 144 ou 180 (non reconditionné en carton).

Bouchon à visser Avec bague d'inviolabilité.
Couleur : rouge.

	Réf :
Bidon	900ABT
Bouchon	900ABU

PAPIERS D'EMBALLAGE

SIMILI SULFURISÉ

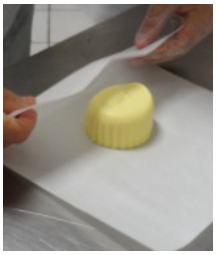
45 g/m² (Utilisation sur les deux faces).
Fromage frais, mi-frais, beurre, congélation.

FORMAT :

65 × 50	Réf : 911AAB
32 × 50	Réf : 911AAC
32 × 25	Réf : 911AAD
33 × 32	Réf : 911AAE

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft ou carton.

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



INGRAISSABLE

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

FORMAT :

65 × 100	Réf : 911AFE
65 × 50	Réf : 911AFF
32 × 50	Réf : 911AFG
32 × 25	Réf : 911AFH
33 × 32	Réf : 911AFI

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft ou carton.

PARAFFINÉ

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

FORMAT :

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft ou carton.

ROULEAU DE PAPIER PARAFFINÉ

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

FORMAT : **En rouleau ; laize de 33 cm**

CONDITIONNEMENT : Rouleau de 10 kg.

Papier neutre, couleur blanc.
Réf : 911AAQ

911AAQ

911CAB

Dérouleur pour papier
Réf : 911CAB

911ACG

Papier imprimé, impression Produits fermiers.
Réf : 911ACG

ROULEAU DE PAPIER PARAFFINÉ VÉGÉTAL

50 g/m², traité 1 face. Utilisation : Fromage côté paraffiné. Enduction 1 face 80 % végétale.
Fromage mi-frais, sec, affiné. Recommandé pour des stockages longs sous papier.

FORMAT : **En rouleau ; laize de 33 cm**

CONDITIONNEMENT : Rouleau de 10 kg.

Papier neutre, couleur blanc.
Réf : 911ACW

NOUVEAU

911ACW

PAPIERS D'EMBALLAGE

PAPIER POUR BEURRE

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

FORMAT : **65 × 50** Réf : 911ABT
32 × 50 Réf : 911ABU
32 × 25 Réf : 911ABV

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

DUPLEX

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

FORMAT : **32 × 50** Réf : 911AFC
32 × 25 Réf : 911AFB

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.

PAPIER CAMEMBERT

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

FORMAT :

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

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

PAPIER COULOMMIERS

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

FORMAT :

Feuille de **300 × 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
Carton de 320 boîtes + couvercles.

Réf : 910ACJ

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

EMBALLAGES À FROMAGES

Les dimensions sont exprimées en millimètre et sont des dimensions intérieures

RAVIER avec couvercle (non scellable), pour fromage aux herbes, fromage fort…
Dim : Long 101 x larg 73. Conditionnés en housse de 100.

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
Conditionnées en housse de 100.

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

COUPELLE LÉGÈRE en papier – (non scellable)

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

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

Réf	*Ø en mm*	*Haut utile*	*Matière*	*Nombre / Carton*
910ABT	80	30	PET	960
910ABU	93	31	PET	750
910AEA	93	39	PET	690
910ABW	93	43	PET	480
910ABX	93	58	PET	400
910ABZ	110	53	PET	760
910AHC	L = 160 ; l = 50		PET	540

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

Réf	*Ø en mm*	*Haut utile*	*Matière*	*Nombre / Carton*
910AEB	60	31	PET	1260

BARQUETTES EN POLYSTYRÈNE EXPANSÉ

BARQUETTES

Barquettes thermoformées en polystyrène expansé de couleur noir.

Réf	Couleur	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Nombre / carton
910CAA	Noir	100 × 65 × 15	135 × 100 × 21	1200
910CBA	Noir	90 × 90 × 16	135 × 135 × 19	1000
910CCA	Noir	140 × 95 × 18	180 × 135 × 17	1000
910CDA	Noir	180 × 90 ×16	225 × 135 × 17	1000

910CAA

910CBA

910CCA

910CDA

BARQUETTES EN CARTON

BARQUETTES EN CARTON

81 % de carton recyclé, enduction PP thermo.

Réf	Couleur	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Nombre / carton
910DBA	Marron	105 × 105 × 10	129 × 129 × 12	520
910DBB	Marron	150 × 105 × 10	172 × 125 × 12	525

910DBA

910DBB

BARQUETTES EN BOIS

BARQUETTES THERMOBOIS

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

Réf	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Nombre / paquet	Nombre / carton
910ACP	120x55 ht 20	150x85	180	2160
910ACD	150x60 ht 15	172x77	240	1440
910ACN	186x50 ht 21	215x80	200	1200
910ACK	60x120 ht 9	133x72	250	2250
910ACY	107x105 ht 18	130x135	160	1440
910ACX	Diam. 80 ht 30		-	1600

910ACP

910ACX

910ACN

910ACK

910ACY

910ACD

BARQUETTES SCELLABLES

BARQUETTES EN CARTON SCELLABLE

Matière pure pâte carton. Biodégradable et compostable.

Conviennent pour lactiques égouttés, avec ou sans épices, mi-secs et secs.
Ne conviennent pas pour fromage blanc battu ou autres fromages non égouttés.

Capacité : ***Dimensions en millimètre***

- 410 ml	L : 142 x l : 92 x Ht : 36	**Réf : 910AKA**
- 900 ml	L : 200 x l : 134 x Ht : 48	**Réf : 910AKB**

Scelleuses et plaques voir p. 50

FILM DE SCELLAGE BIODÉGRADABLE

pour barquettes carton

Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.
- Laize 160 mm.
- Longueur 640 mètres.

Réf : 038FHE

FILMS DE SCELLAGE

pour plateaux alvéolés

Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.
- Laize 150 mm.
- Longueur 500 mètres.

Réf : 038FHC

Film de scellage à utiliser avec machine 038FEA.
- Laize 280 mm.
- Longueur 300 mètres.

Réf : 038FHD

DÉROULEURS DE FILM ÉTIRABLE

DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE MANUEL :

Permet le conditionnement manuel de produits alimentaires sous film étirable laize 600 mm maxi.
Découpe du film par cutter coulissant.
A poser sur table ou plan de travail, pas besoin de le fixer.

Réf : 911BAA

A utiliser avec film 911ABK ou 911ABL (voir page 103)

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

Coupe et scellage du film par une seule pièce téflonnée équipée d'une résistance de 230 Watts.
Permet de thermosceller le film sous la barquette.
Modèle de table de faible encombrement, pas besoin de le fixer.
Bobine intégrée sous le plateau.
Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Réf : 911CAA

A utiliser avec film 911ABK ou 911ABL (voir page 103)

FILMS ÉTIRABLES

FILMS ÉTIRABLES NON PERFORÉS (usage manuel)

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

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

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

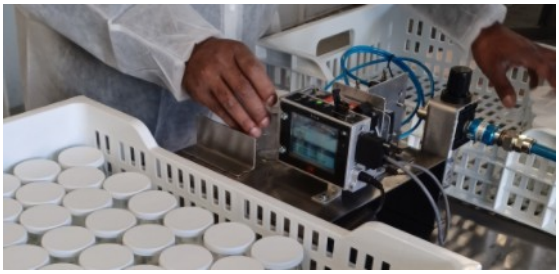
MARQUEUSE JET D'ENCRE

Poste de marquage pour pots, bouteilles, groupeurs...
Particulièrement adapté pour pots en verre.
Encre lavable au lave vaisselle.

Plusieurs textes préprogrammés.
3 lignes de marquage, exemple : Yaourt
Framboise
22-10

Alimentation 220 Volts/50 Hz + air comprimé nécessaire.

Cadence : 1400 pots/heure



Marqueuse complète
Réf : 200DFA

Cartouche d'encre de rechange
Réf : 600CAO

TAMPON ENCREUR / ENCRE ALIMENTAIRE

Cartouche pour codeur pneumatique
(encre alimentaire).
Application : opercules, fond de boîte métallique.
Réf : 200EAL

Tampon + coffret complet
Application : - date + DLUO
- arôme fruits sur opercules alu, papier, capsule PE-PS etc
Réf : 200EAA

Régénérant
pour cartouche 200EAD
Flacon de 250 ml.
Réf : 200EAJ

ÉTIQUETEUSES

Étiqueteuse à chiffres seuls :
sur 2 lignes de 10 chiffres.
Impression noire Réf : 200DAF

Étiqueteuse à lettres et à chiffres :
sur 2 lignes de lettres et chiffres.
Impression noire Réf : 200DAR

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

Kit pour étiqueteuses : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur
Étiquette blanche avec une ou deux lignes imprimées en rouge :

N° LOT 1234567890
A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LE :
1234567890

Réf : 200DAH

CODE 1234567890
A CONSOMMER JUSQU'AU
1234567890

Réf : 200DAJ

ABCDEFGHIJ
A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LE:
1234567890

Réf : 200DAL

ABCDEFGHIJ
A CONSOMMER JUSQU'AU
1234567890

Réf : 200DAN

Kit étiquettes blanches, sans inscription : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur
Réf : 200DAP

ÉTIQUETTES D'IDENTIFICATION

200DAE

Étiquette en matière synthétique pour identification des piles de claies
Matière étanche et indéchirable.

Dimensions : 100 × 150 mm.
Percée d'un trou de 40 mm de diamètre.
Paquet de 250 étiquettes
Réf : 200DAE

Dimensions : 60 × 187 mm.
Paquet de 500 étiquettes.
Réf : 200DAU

200DAU

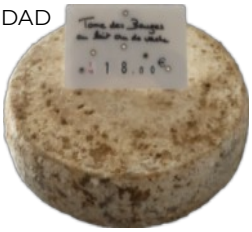
ÉTIQUETTES DE VENTE

Étiquette blanche en forme d'écusson
Avec pique inox.
Dimensions : 6 × 8 cm.
En PVC pour contact alimentaire.
Réf : 200DAT

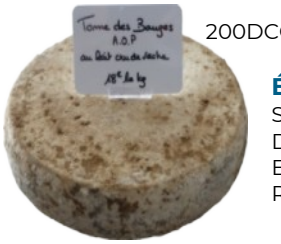
200DAT

200DAD

Étiquette blanche
Dimensions : 6 × 8 cm.
Permet de noter le prix par un système de roulettes.
Fixation par une patte en inox souple.
Réf : 200DAD



200DCC



Étiquette blanche rectangulaire
Sans pique, à poser avec ou sans support.
Dimensions : 6 × 8 cm.
En PVC pour contact alimentaire.
Réf : 200DCC

200DCA

Support étiquette transparent
En PVC pour contact alimentaire.
Réf : 200DCA

Étiquette ardoise rectangulaire
Sans pique, à poser avec ou sans support.
Dimensions : 10,5 × 7 cm.
En PVC pour contact alimentaire.
Ecriture marqueur blanc ou craie.
Réf : 200DCE .

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

200DCE

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

200DCF

Étiquette planchette ovale
Sans pique, à poser avec ou sans support.
Dimensions : 9,5 × 6 cm.
En PVC pour contact alimentaire.
Réf : 200DCF

PAILLONS EN PAILLE DE SEIGLE

Taille (en cm)	*Quantité par carton*	*Réf*
– **20 × 50** long. de paille 20	125 paillons	049AMA
– **30 × 30** long. de paille 30	250 paillons	049AGA
– **30 × 40** long. de paille 30	150 paillons	049ABA
– **51 × 31.5** (pour claies inox)	200 paillons	049AEA
– **45 × 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

SACS LIASSES

SACS LIASSES

Épaisseur 13 microns, semi-opaque.

911AEA

Carton de 6 liasses de 500 soit 3000 sacs.

Format : **L 17 cm x P 22 cm**
Réf : 911AEA

Carton de 5 liasses de 500 soit 2500 sacs.

Format : **L 23 cm x P 31 cm**
Réf : 911AEB

911AEB

SACS DE VENTE

SACS BRETELLES

Épaisseur 11 microns, matière biosourcée, biodégradable.
Carton de 10 rouleaux de 240 soit 2400 sacs.

Format : **Larg 22 cm x Soufflet 6 x Haut 45**
Réf : 911ADK Coloris : vert ou blanc+ impression passe partout.

911ADK

911ADJ

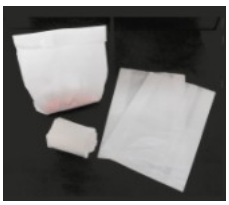
SACS PLASTIQUES RÉUTILISABLES ET RECYCLABLES

Épaisseur 50 microns.
Carton de 500 sacs.

Format : **Larg 27 cm x Soufflet 14 x Haut 48**
Réf : 911ADJ Coloris : Blanc + impression passe partout.

SACS PAPIER KRAFT

Format : **Petit sac Larg 16 cm x Soufflet 7 x Haut 28**
Matière : Papier kraft blanc. Sans poignée.
Réf : 911DAC **Carton de 1000**



911DAC

Format : **Grand sac Larg 26 cm x Soufflet 14 x Haut 29**
Matière : Papier kraft écru. Avec poignées plates.
Réf : 911DAB **Carton de 250**

911DAB

PRODUITS DE NETTOYAGE POUR LA FROMAGERIE

Utiliser les produits biocides avec précaution.
Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Utiliser les protections adaptées au dosage et à l'utilisation des lessives (corps : bottes et tablier, mains : gants de lavage, yeux : masque ou lunettes)

Ne jamais mélanger un produit acide avec un produit alcalin.

Tous nos produits de ce catalogue sont conformes à l'arrêté du 08/09/99 modifié et sont utilisables en nettoyage et désinfection en transformation biologique.

UTILISABLE en TRANSFORMATION BIOLOGIQUE

NETTOYAGE MANUEL POUR PLONGE

BASO MANUCLEAN ***Détergent neutre très dégraissant*** **(liquide).**

Utilisation *:* Pour le lavage du petit matériel.

Bidon de 5 kg
Réf : 100ACB

Remplace le BASO CTC Plus riche en soude

ALCALIN

INDAL TA 400 ***Détergent désinfectant (chloré) alcalin*** **(liquide).**

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).

Bidon de 24 kg
Réf : 100ABJ

BASO CHLOR DD ***Détergent désinfectant (chloré) alcalin*** **(poudre).**

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 une température inférieure à 35 °C).

Seau de 20 kg
Réf : 100ABZ

BASO NETAL ***Détergent alcalin*** **(liquide).**

Utilisation : En circulation. Laveuse, pasteurisateur, échangeur.
Produit alcalin fort sans chlore.
Utilisation entre 50 et 100 °C.
Craint le gel.

Bidon de 29 kg
Réf : 100AAA

ACIDE

BASO AC 400 FROM ***Détergent détartrant acide*** **(liquide).**

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.

Remplace le BASOSEPTACID

Bidon de 26 kg
Réf : 100ACD

INDAL MSP ***Détergent détartrant acide*** **(liquide).**

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.

Bidon de 22 kg
Réf : 100AAE

DÉSINFECTION

ARVO 21 SR ***Désinfectant de surface alcoolisé bactéricide*** **(liquide).**

Pulvérisateur de 750 ml, prêt à l'emploi.
Réf : 100ABM

Bidon de 4,5 kg, sans rinçage.
Réf : 100ABR

Lingettes boîte de 200, prêtes à l'emploi, à usage unique.
Réf : 100ABQ

ARVO SEPT ***Désinfectant aux propriétés bactéricides et fongicides (moisissures)*** **(liquide).**

Bidon de 20 kg
Réf : 100AAT

Utilisation : S'applique sur des surfaces préalablement nettoyées (avec un acide et/ou une base) et rincées.
En trempage, circulation, aspersion ou nébulisation.
Désinfection de tout le matériel de fromagerie.
Produit non corrosif sur les métaux.
P.S. : Produit beaucoup plus efficace que l'eau de javel sur les moisissures.

INDAL PERACID 50 ***Désinfectant à base d'acide peracétique*** **(liquide).**

Bidon de 22 kg
Réf : 100ABT

Utilisation : S'utilise à froid, très efficace pour désinfecter par trempage les griffes de traite, le réseau d'eau et les canalisations.
Efficace sur les bactériophages, sur les biofilms.
Très bonne dégradabilité pour l'environnement.

NETTOYAGE DES MAINS

RC MANO SEPT ***Savon antiseptique pour les mains*** **(liquide)**
Décontaminant, désodorisant et adoucissant.

Bidon de 5 kg
Réf : 100ABX

DISTRIBUTEUR DE SAVON
Capacité : 1 litre (se fixe au mur). Réf : 100AAW

Nouvelle formule : plus doux pour les mains

DÉSINFECTION DES MAINS

DÉSINFECTANT POUR LES MAINS ***Gel hydroalcoolique*** Réf : 100ABV
Recharge de 0,8 L.

DISTRIBUTEUR pour recharge de désinfectant pour les mains. Réf : 100ABU

NETTOYAGE DU MATÉRIEL DE TRAITE

INDAL SUPERMILK ***Détergent, désinfectant, chloré, alcalin*** **(liquide).**

Utilisation : Lavage en circuit, produit non moussant.

Bidon de 24 kg
Réf : 100ABP

INDAL PRO CID NF ***Détergent, détartrant acide*** **(liquide).**

Utilisation : Lavage en circuit, produit non moussant.

Bidon de 23 kg
Réf : 100ACC

Remplace INDAL PRO TOP

NETTOYAGE DES CHAUDRONS EN CUIVRE

POUDRE À RÉCURER LES CHAUDRONS EN CUIVRE

Seau de 10 kg Réf : 100ABD

DÉTERGENT SPÉCIAL LAVE LINGE

ULTRA WHITE ***Détergent, désinfectant pour lave linge (poudre)***

Utilisation : Conçu pour le lavage de toiles, sacs d'égouttage, vêtements de travail, gants et tabliers.
Adapté pour lavettes de traite.
Conforme pour contact alimentaire.

Seau de 8 kg
Réf : 100ABW

DÉSINFECTION D'AMBIANCE

FUMISPORE ULTRAD HA

Permet le traitement fongicide des locaux et des gaines de ventilation par ultradiffusion.

Conditionnement en boîte aluminium pour 15-30m³ Réf : 100BAB

50-100m³ Réf : 100BAD

BAC DE RÉTENTION / POMPES DOSEUSES

BAC DE RÉTENTION

Convient pour 1 bidon de 20 à 30 kg, détergent alcalin ou acide.
Comprend 1 bac + 1 grille inox.
Réf : 154IAE

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

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

Efficacité reconnue contre les moisissures

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

BROSSERIE

Qualité fibres polyester

BROSSE À FROMAGE

Avec poignée, fibre souple Réf : 115PDA

115PDA

115PCB

BROSSES À MAIN

Poignée étroite, fibres dures Réf : 115PCB
Poignée étroite, fibres souples Réf : 115PEA

BALAIS BROSSES et LAVE – PONTS

BALAI 30 cm poils courts, fibres dures (longueur 30 mm) Réf : 115GBA
BALAI 60 cm fibres souples (longueur 60 mm) Réf : 115HAA

115GBA

BALAI DROIT

26 cm, poils longs, fibres dures (longueur 90 mm) Réf : 115KDA

BROSSES TANK À LAIT

Fibres souples Réf : 115LAA
Fibres dures Réf : 115LBA

115LAA

RACLETTES EN MOUSSE

50 cm, mousse noire Réf : 115MCA
Mousse de rechange 50 cm Réf : 115MDA
70 cm, mousse noire Réf : 115MAA
Mousse de rechange 70 cm Réf : 115MBA

MANCHES

Manche blanc en fibre de verre pour raclette 1.40 m Réf : 115RAA
Manche bleu en fibre de verre pour brosse 1.30 m Réf : 115RBA

SUPPORT BALAIS Longueur : 51.5 cm pour recevoir 3 manches

Réf : 115SMA

LOT DE 3 CROCHETS pour vêtements (clipsable sur le support balais)

Réf : 115SMB

115MEA

RACLETTE À MAIN longueur 25 cm Réf : 115MEA

RACLETTE AVEC MANCHE longueur 25 cm Réf : 115MEB

115MEB

ÉCOUVILLONS avec tige inox

Pour le nettoyage des tuyaux.

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

	Diamètre
Réf : 115SEA	50 mm
Réf : 115SFA	60 mm
Réf : 115SGA	70 mm
Réf : 115SHA	80 mm

Écouvillon pour le nettoyage des tubes à essais.
Diam : 20 mm
Réf : 115SJA

TIGE FILETÉE pour écouvillon 1 m, inox.

Réf : 115SKA

RALLONGE pour tige 1 m, inox.

Réf : 115SLA

PULVÉRISATEURS MANUELS

045GCA

PULVÉRISATEUR 1 LITRE

Entièrement lavable.

Réf : 045GCA

045GAB

PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE 1.5 LITRES

Qualité alimentaire. Convient pour pulvériser cendre liquide, colorant et solution d'affinage.

Réf : 045GAB

CANON À MOUSSE

Permet de produire et pulvériser une mousse sur les murs, sols et matériels, d'un détergent alcalin ou acide additionné d'un agent moussant.

CANON À MOUSSE INOX 24 LITRES

Fonctionne à l'air comprimé (4 bars).
Comprend un manomètre, une lance inox de 75 cm + tuyau de 9 m.

Réf : 114KDA

ADDITIF POUR CANON À MOUSSE BASO M 32

Adjuvant de nettoyage auto-moussant (liquide).
Bidon de 20 kg

Dosage à 2 % avec détergent acide ou alcalin.
Température d'utilisation 25 à 30 °C.
Réf : 100ABB

114KDA

CENTRALE DE LAVAGE

CENTRALE DE LAVAGE

Pour alcalin ou acide. A raccorder sur le réseau eau chaude.
Permet de mélanger le détergent à l'eau chaude afin de prélaver matériels, sols et murs avant le lavage manuel.

Vanne ouverte = eau chaude + détergent
Vanne fermée = eau chaude seule

Fonctionne par venturi.
Ajustement de la dose par pastille de réduction.

CENTRALE DE LAVAGE COMPLÈTE

Réf : 100AEA (comprend 20 m de tuyau + pistolet)

COURONNE DE TUYAU

Réf : 100AEB (20 m de tuyau de rechange)

ACSE CSTB

Certifié ACSE : comprend 2 clapets de sécurité anti-pollution de l'eau du réseau par le détergent utilisé.

PISTOLET DE LAVAGE / RACCORD

PISTOLET DE LAVAGE

Permet le nettoyage à l'eau froide ou chaude, sous forme de brouillard ou de jet large ou concentré. Très bonne isolation de la poignée. Livré avec embout cannelé pour tuyau diamètre 20 mm ou 15 mm et coupleur rapide pour tuyau diamètre 15 mm.

Réf : 115RTA

RACCORD RAPIDE POUR PISTOLET

pour tuyau diamètre 15 mm intérieur.

Réf : 047LRA

BACS DE TREMPAGE ET DE LAVAGE

PETITE PLONGE INOX

Dim : Long 1 600 mm × larg 700 mm × hauteur 850 mm.
Comprend 2 bacs (Dim : 500 × 500 × 300 mm),
un égouttoir et une étagère.
Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique.
Livrée démontée.

2 bacs à gauche + égouttoir
Réf : 114DAA

2 bacs à droite + égouttoir
Réf : 114DAB

Option : mitigeur douchette
Réf : 114DBA

Photo non contractuelle
Livrée avec une étagère

114DJA

114DGA

BAC INOX GRANDE PLONGE (sans égouttoir) avec pieds inox réglables.

Avec bonde d'évacuation placée avec manchon
pour recevoir un tuyau de 30 mm.
Adapté pour recevoir des claies ou grilles 630 × 510 mm.
Dim int : Long 930 mm x larg 610 mm x profondeur 400 mm.
Hauteur totale : 1 000 mm.
Capacité : 220 litres.
Sur demande : perçage pour montage d'un mitigeur douchette.

Réf : 114DGA

ÉGOUTTOIR INOX pour bac 114DGA

Dimensions : 650 × 610 mm.

Réf : 114DJA

BAC DE TREMPAGE PLASTIQUE

Peut recevoir des grilles (sans pied) 630 × 510 (environ 20)
Dimensions int Haut : Long 730 × larg 560 × ht 360 mm.
Dimensions int bas : Long 690 × larg 510 × ht 360 mm.
Capacité : 150 L. Coloris : noir.

Réf : 114BAA

LAVE-MAINS

LAVE-MAINS en acier inoxydable

Avec robinet à commande fémorale pré-montée ainsi qu'un siphon.

- Cuve oblongue.
- Dimensions : Avec dosseret : Ht 600 × Long. 400 × 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.

Distributeur de savon inclus

Avec dosseret et avec mitigeur

Réf : 114FDA

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

Décontaminant, désodorisant et adoucissant.
(voir page 107)

Bidon de 5 kg
Réf : 100ABX

LAVEUSE “ fromagerie fermière ”

Bloc-moules apéritif

Bac 73 L

Répartiteurs

Bouteilles à lait en verre

Bloc-moules

Claies

Bidons 20 – 30 L

Plateaux

Faisselles

Réhausses

Nouveau clavier de commande

Caisses ajourées

Réf : 114AUA

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 située sous le niveau du sol est chauffée à 60 °C par une résistance de 9 kW.

Les temps de lavage, d’égouttage et de rinçage sont réglables.

Réf : 114AFA

Dimensions extérieures
Largeur : 980 mm
Profondeur : 1050 mm
Hauteur : 2500 mm

Dimensions intérieures utiles de la cage
Largeur : 500 mm
Profondeur : 635 mm
Hauteur : 1820 mm

Chariot pour matériel pour laveuse :

Réf : 050HGC

114AFA

ÉTAGÈRE PLASTIQUE

Étagère plastique

Longueur : 920 mm – Largeur : 450 mm.
Hauteur totale : 1 840 mm.
Hauteur entre chaque étage : 370 mm.
5 étages de 50 kg de portée. Couleur : Noire.
Qualité : Contact alimentaire, montage très facile et très rapide.

Réf : 201EAE

201EAE

201GAA

Pieds inox

Surélèvent l'étagère de 10 cm.
(pour étagère 201EAE)

Réf : 201EAB

ÉTAGÈRE ALUMINIUM

Étagère aluminium anodisée

Structure alu 4 niveaux avec clayettes en polypropylène.
Longueur : 935 mm – Largeur : 555 mm – Hauteur : 1750 mm.
Clayettes démontables et lavables en laveuse.
Hauteur des niveaux modulable.
Capacité 60 kg par niveaux.
4 pieds vérins réglables.
Livrée démontée.

Réf : 201GAA

ÉTAGÈRES TOUT INOX

Étagères pleines en inox

A boulonner au mur, largeur 300 mm.
Dosseret arrière de 40 mm.
Visserie non fournie.

Longueur 600 mm

Réf : 201EBA

Longueur 1200 mm

Réf : 201ECA

DESSERTE INOX

Desserte en inox

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

Réf : 044DEA

EXTERMINATEURS D'INSECTES

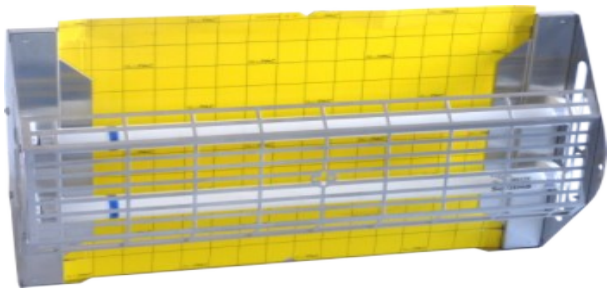
EXTERMINATEURS PAR PLAQUE DE GLU en inox

Modèles	*Puissance En WATTS*	*Surface de traitement*	*Nombre et Puissance des lampes*	*Réf*
Moyen	30	50 à 80 m²	2 x 15 W	109ALA
Grand	40	80 à 120 m²	2 x 18 W	109ALB

LAMPES DE RECHANGE ET PLAQUES DE GLU

Puissance		*Dim en mm*	*Réf*
15 W	pour appareil 109ALA	450 mm	109BDA
18 W	pour appareil 109ALB	600 mm	109BEA
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALA	395*310 mm	109ALD
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALB	540*310 mm	109ALE

A fixer au mur ou à suspendre à l'horizontal.



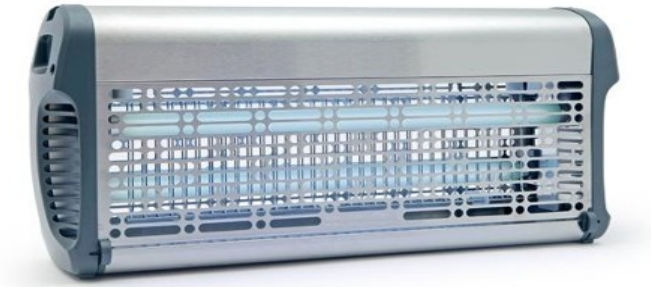
Moins de projections de débris

EXTERMINATEURS PAR ÉLECTROCUTION

Modèles	*Puissance En WATTS*	*Puissance grille en WATTS*	*Surface de traitement*	*Nombre et Puissance des lampes*	*Réf*
Petit	16	33	5 à 50 m²	2 x 8 W	109AIA
Moyen	30	33	50 à 100 m²	2 x 15 W	109AJA

LAMPES DE RECHANGE

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



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

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 : Œillets EN INOX

Réf : 199CCO

Avec attaches en X, en nitrile, hauteur : 130 cm
(bonne résistance, modèle épais) Couleur blanc.
N.B : Œillets 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 : 199LAZ

BLOUSE VISITEUR En plastique polyéthylène opaque.
Réf : 199HBA

BLOUSE VISITEUR En fibre polyéthylène tissée respirante.
Réf : 199HAQ

TABLIER En polyéthylène blanc, sachet de 100.
Dim : 80 × 125 cm.
Réf : 199FAY

SURCHAUSSURE Semelle polyéthylène bleue, sachet de 25 paires.
Réf : 199RAB

GANTS / LUNETTES

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 : 35 cm Bonne isolation ; très souples.

Taille 8	M	Réf : 199GAA
Taille 9	L	Réf : 199GAB
Taille 10	XL	Réf : 199GAC

LUNETTES DE PROTECTION DES YEUX

Pour utilisation des lessives et autres produits dangereux pour les yeux.
Permet le port de lunettes de correction sous le masque.

Réf : 199GAM

ESSUYAGE

DISTRIBUTEUR de bobine d'essuyage à dévidage central.
Dimensions : Diam 180 mm ht 200 mm.
Réf : 205BAA

205BAA

PAPIER ESSUIE-MAINS Couleur blanche, 450 feuilles format 20 × 23 cm.
Double épaisseur.
Pour distributeur ci-dessus (Réf : 205BAA)
Réf : 205AAA

205FBA 205AAA

BOBINE ESSUYAGE Couleur blanche, 1000 feuilles format 36 × 23 cm.
Non adaptée au distributeur à dévidage central.
Réf : 205FBA

CHAUSSURES DE TRAVAIL

BOTTES

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

36	199ACA	**42**	199ACG
37	199ACB	**43**	199ACH
38	199ACC	**44**	199ACI
39	199ACD	**45**	199ACJ
40	199ACE	**46**	199ACK
41	199ACF	**47**	199ACL

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**	199BBI
39	199BBD	**45**	199BBJ
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

CAISSES DE TRANSPORT

CAISSES AJOURÉES blanches 600 × 400 mm (dimensions 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 × 400 mm (dimensions extérieures)

Hauteur en mm : extérieure	intérieure	Réf
55	50	154IAA
90	85	154IAB
120	115	154IAC
170	165	154IAD

COUVERCLE blanc pour caisse 600 × 400 Réf : 154GAA

CAISSE PLEINE 9 litres blanche 400 × 300 mm (dimensions extérieures)

Dim Int/ Ext en mm : Long : 365/400 Larg : 265/300 Haut : 88/100
Réf : 154FSC

Couvercles clipsables non étanches

COUVERCLE blanc clipsable pour caisse pleine 400 × 300 mm
Réf : 154FSD

CAISSE D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉ

(Voir page 74).
Dimensions ext 600 × 400 ht 155 mm.
Perçage en angle et goulotte pour l'évacuation du sérum.
Empilables pour égouttage et emboîtables pour pressage (avec 10 à 12 kg de caillé minimum).

Réf : 154MAB

BACS DE PRÉSENTATION

Bac 3 L Dimensions : 350 × 235 × 73 mm Coloris : blanc

Bac seul		Réf : 154LKA
Couvercle seul	Transparent	Réf : 154LKB
Grille		Réf : 154LLA

Bac 5 L Dimensions : 435 × 285 × 80 mm Coloris : blanc

Bac seul		Réf : 154LAA
Couvercle seul	Transparent	Réf : 154LCB
Grille		Réf : 154LBA

Bac 8 L Dimensions : 490 × 335 × 80 mm Coloris : blanc

Bac seul		Réf : 154LGA
Couvercle seul	Transparent	Réf : 154LHB
Grille		Réf : 154LDA

Bac 10 L Dimensions : 540 × 385 × 80 mm Coloris : blanc

Bac seul		Réf : 154LEA
Grille		Réf : 154LFA

Couvercles clipsables non étanches

CAISSETTE À FROMAGES

CAISSETTE PLASTIQUE pour l'affinage ou la vente de fromages

Dim : 315 × 235 × 40
Gerbable et empilable – Fond ajouré
Réf : 910AAZ

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR MAGASIN DE VENTE

Vitrine de présentation intérieure.
Vitrage bombé rabattable sur l'avant, éclairage intérieur par tubes néons.
Réserve réfrigérée à l'arrière.
Froid semi-ventilé.
Puissance froid : 480 Watts.
Alimentation : 230 V 50 Hz.
Longueur totale : 1520 mm.
Longueur d'exposition : 1440 mm.
Fermeture arrière par porte coulissante.
Vitrages livrés démontés.

Réf : 200MAC

CONTENEURS ISOTHERMES POUR LIQUIDE

Pour la vente de lait au détail

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 × l × h : 295 × 465 × 460 mm.
Réf : 180CAA

CAPACITÉ 25 LITRES

Poids : 8 kg.
Dim ext : L × l × h : 310 × 455 × 588 mm.
Réf : 180CBA

CAISSE ISOTHERME

CAISSE ISOTHERME GELBAC

Dim ext : L 600 × l 400 × h 460 mm.
Dim int : L 502 × l 302 × 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 × Prof 650 × Ht 530 mm.
Dim Ext : Larg 570 × Prof 790 × Ht 720.5 mm.
Poids à vide : 23 kg.
Ouverture frontale.
Peut recevoir des caisses 600 × 400 mm.
Réf : 180AAA

NB : Conteneur livré sans caisse

Glissières inox

Pour faciliter le rangement des caisses 600 × 400 × ht 55 m
Réf : 180ACA

Plaque eutectique (-3°C)

Dim L 530 × P 320.5 × Ht 30 mm.
Réf : 180ABA

CAISSONS ISOTHERMES RÉFRIGÉRÉS DE TRANSPORT

Caractéristiques :

Les caissons réfrigérés sont équipés d'un système frigorifique fonctionnant en 12 et 230 Volts (route et secteur).
Ce sont des appareils simples et économiques qui produisent un froid compris entre +2 et +5 °C.
Ils fonctionnent en autonomie sur la batterie de votre véhicule si celui-ci roule environ 2 heures. Le sol intérieur des caissons est en inox, l'extérieur en acier laqué blanc.
Tous nos caissons sont fabriqués pour accueillir les caisses 600 × 400 mm (voir page 119).

COFFRE RÉFRIGÉRÉ

Coffre réfrigéré de 200 L, sans agrément ATP, permet de transporter vos produits d'un point à un autre (moins de 80 km du domicile) sans perte de charge.
Froid statique avec un serpentin noyé dans l'isolation de la caisse.
Ne nécessite aucune modification de véhicule.

Volume	Véhicules	Réf
200 L	– Berlingot, Partner, Kangoo – Fiat Doblo, Ford Courrier – Volkswagen Caddy, Opel Combo **Dim extérieures : L 74 x P 83 x H 96 cm**	**190DAA**

Options spécifiques 190DAA

- Clayette + fixations — Réf : 190FBA
- Clayette supplémentaire — Réf : 190FCA

CAISSONS FRIGORIFIQUES

Caissons frigorifiques 613, 752, 956 L

Conformes à la législation du transport sous température dirigée, les caissons sont délivrés avec une attestation de conformité ATP.
Permet à vos produits de voyager à plus de 80 km de votre domicile ou de préserver vos produits lors de vos livraisons (ouvertures de porte multiples).
Groupe frigorifique monobloc ventilé. Isolation 80 mm.
Une prise permet de rendre le caisson amovible.

NOUVEAU
Pilotage par une application sur smartphone, par bluetooth

NOUVEAUTÉ : Nos caissons sont livrés de série avec un traitement cataphorèse sur l'évaporateur. Il permet une durée de vie plus longue de celui-ci, car il résiste mieux à l'acide lactique.

Volume	Véhicules	Réf
613 L	– Berlingot, Partner, Kangoo – Fiat Doblo, Ford Courrier – 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 Courrier – 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 // * Dimensions du groupe froid

Options pour 190GCA à 190GJA

- Clayette en inox + 4 fixations — Réf : 190BCI
- Clayette en inox seule — Réf : 190BDA

VENTE SUR LES MARCHÉS

ÉTAL DE MARCHE

Vitrine légère à poser sur tréteaux ou sur table.
Démontable en 6 pièces.
Alimentation : 220 V/50 Hz.
Dimensions : 990 x 880 x 460 mm.
Poids du groupe : 38 kg.
Poids total : 59 kg.

Réf : 200CAB

VITRINE MONTÉE SUR REMORQUE Longueur : 136 cm

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 personnalisables.
- Antivol.
- Parasol.
- Roue de secours.
- Éclairage LED.

VITRINE MONTÉE SUR REMORQUE Longueur : 240 cm

Comprend 2 vitrines indépendantes de 120 cm d'exposition.
Dimensions adaptées pour 6 caisses 600 x 400 mm.
Froid brassé ou froid statique au choix pour chaque vitrine.
Toiture incluse en structure tubes + bâches.
Alimentation : 230 V 2P+T.
Longueur totale hors tout : 5 m.

NOUVEAUTÉ 2023

Réf : 200CIA

Options :

- Jupe de finition personnalisable.
- Bâches pare - dos personnalisables.
- Table avant inox à installer sur timon.
- Éclairage LED des vitrines.

Nous consulter

MATÉRIEL DE CONTRÔLE
MATÉRIEL DE LABORATOIRE

THERMOMÈTRES

MESURE DE TEMPÉRATURE

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

136ABM

136ABI

136ABN + 136ABO

136ABJ

THERMOMÈTRES POUR CUVES DE FABRICATION

136ABF

136AAJ

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

HYGROMETRIE

142AAC

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

142AAI

RÉCIPIENTS POUR MESURE ET PRISE D'ÉCHANTILLONS

Louche pour agitation et prise d'échantillon voir page 52	041CJB
Bécher gradué Polypro 100 ml	143AAA
Bécher gradué Polypro 250 ml	143AAB
Bécher gradué Polypro 1 000 ml	143AAC
Éprouvette graduée Polypro 25 ml	143AAD
Éprouvette graduée Polypro 50 ml	143AAE
Éprouvette graduée Polypro 100 ml	143AAF
Éprouvette graduée Polypro 250 ml	143AAG
Éprouvette graduée Polypro 500 ml	143AAH
Éprouvette graduée Polypro 1 000 ml	143AAI
Flacon stérile 30 ml par paquet de 100	143ABK

143AAB

143AAH

041CJB

ACIDITÉ

	Réf :
Acidimètre 0/100°D	133AAA
Seringue 10 ml	133AAF
Phénol phtaléine flacon compte-goutte de 60 ml	133AAG
Soude Dornic en 1 L	133AAJ
Kit acidité 133AAA + 133AAF + 133AAG + 133AAJ	

Colonne de rechange 10 ml pour acidimètre	133AAB
Pointe d'écoulement de rechange en verre	133AAC
Tuyau à décharge de rechange, en caoutchouc	133ABA
Pipette lait 10 ml en verre	133AAD

133AAG

133AAJ

133AAA

pH

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

134ABB

134ABL

134ABD

Testeur de pH monobloc portatif pour lait et yaourt Ne convient pas pour un fromage à pâte ferme.	134ABB
Électrode de remplacement pour testeur 134ABB **(eau, lait et yaourt).**	134ABC
Testeur de pH lait et fromage avec afficheur et bluetooth Connexion à un smartphone IOS ou android. À stocker au sec.	134ABL
pH-mètre portatif étanche Fourni avec une électrode de pénétration pour produits alimentaires.	134ABD
Électrode pH de remplacement pour pH-mètre 134ABD **(eau, lait, yaourt et fromage).**	134ABE

134AAH

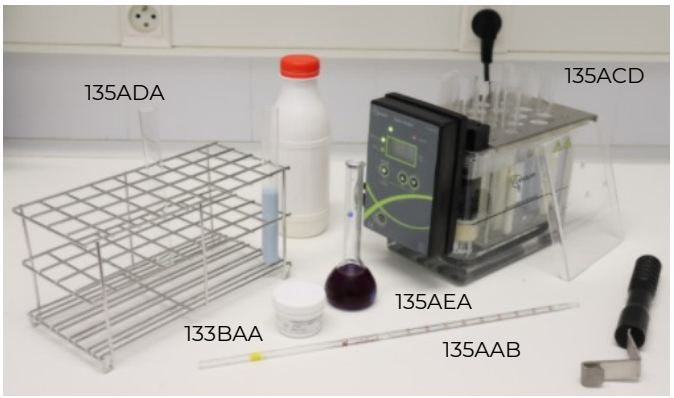
134AAG

134ABG

Solution tampon pH 7 500 ml	134AAG
Solution tampon pH 4 500 ml	134AAH
Solution de conservation KCl 250 ml	134ABG
Solution de nettoyage pour électrode de pH 20 ml	134ABF
Pissette 500 ml	134AAJ

TEST DE LA RÉSAZURINE – LACTOFERMENTATION

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



DENSITÉ

	Réf :
Densimètre échelle 1000/1300	141AAA
Lacto densimètre de QUEVENNE	141AAB

141AAA

141AAB

RÉFRACTOMÈTRE

137AAA

Réfractomètre 137AAA
Contrôle de la concentration du lait lors de l'évaporation en cuve, notamment pour texturer les yaourts de chèvre.
Contrôle de la concentration sur membrane d'ultrafiltration.
Contrôle de l'apport de sucre, de poudre de lait en yaourt.
Plage de lecture 0 à 32° Brix. Lecture optique analogique.

ANALYSEUR DE LAIT

Analyseur de lait rapide indicatif 138AAX
Permet de contrôler les constituants du lait cru (MP, MG, EST, densité...), après mélange et réchauffage d'un échantillon de lait cru à 30 ou 35 °C.
3 configurations incluses : lait cru de vache, lait cru de chèvre et lait cru de brebis.
Non utilisable pour paiement du lait à la qualité.

Bain-marie fourni avec un portoir de 16 tubes 135ACD

138AAX

DESSICATEUR/HUMIDIMÈTRE

138AAW

Dessicateur/humidimètre 138AAW
Mesure de l'extrait sec en 15 min à partir d'un échantillon de 5 g de produit à contrôler

Coupelle aluminium de rechange 138AAK
(boîte de 80 coupelles)

BALANCES

Balance de labo 138AAV
Portée maximum : 2 000 g. Lecture à 0.1 g.

Balance poids/prix 138AAQ
Portée maximum : 6 kg. Lecture à 2 g.
Homologation pour la vente incluse.
Possibilité de batterie interne. 138AAY

Balance de production inox 138AAO
Portée maximum : 30 kg. Lecture à 10 g (voir page 74).

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

Toutes nos balances fonctionnent sur le secteur.

138AAV

138AAQ

138AAO

SONDES À FROMAGES

179AAA

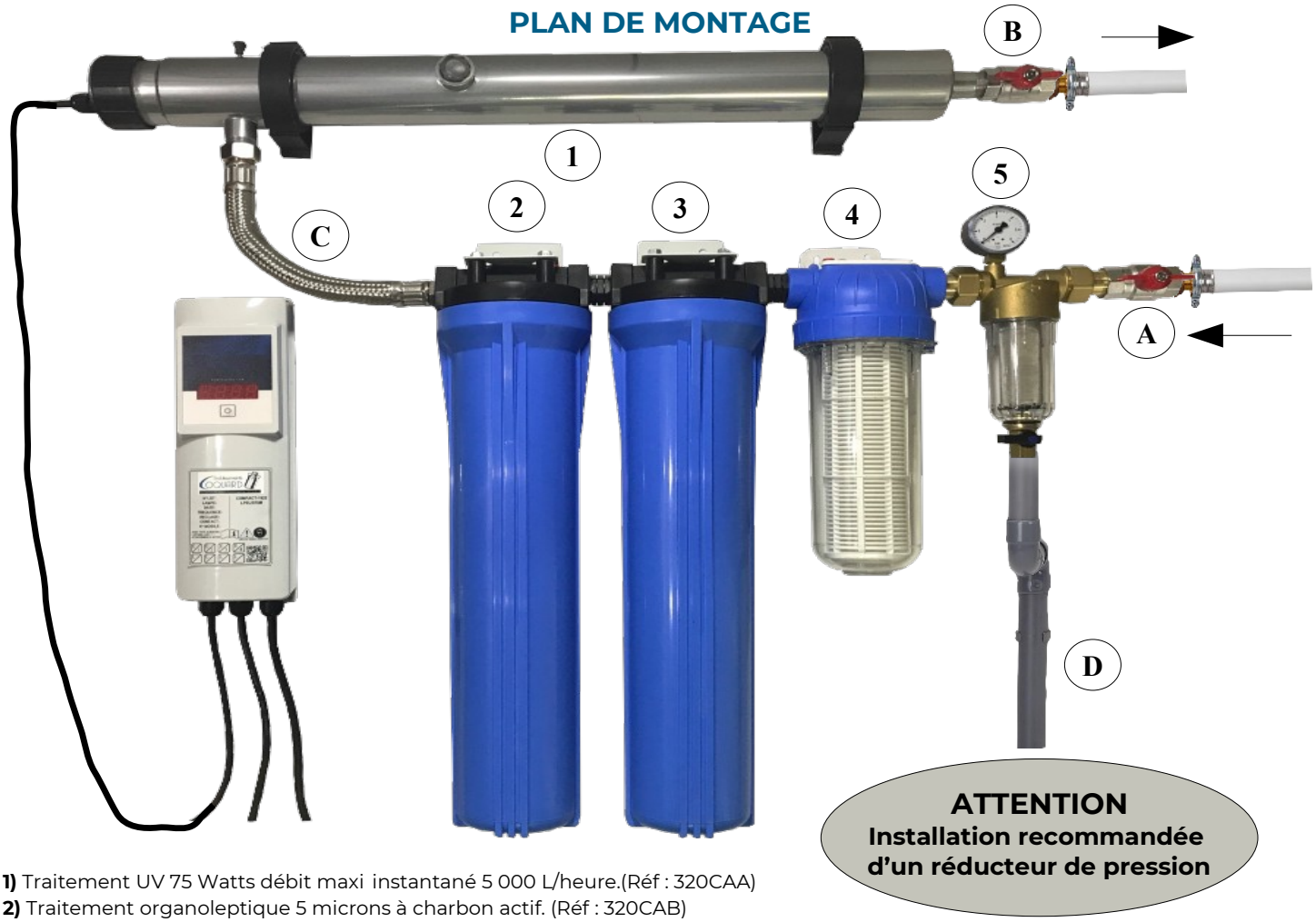
Sonde à fromage manche INOX 179AAA
diamètre : 8 à 13 mm, longueur utile environ 10 cm.

Sonde à fromage manche INOX 179AAB
diamètre : 9 à 15 mm, longueur utile environ 12 cm.

TRAITEMENT DE L'EAU POUR LES ÉLEVAGES, SALLES DE TRAITE ET FROMAGERIES

Le traitement de l'eau par rayons UV c'est :
- Efficacité reconnue contre Pseudomonas fluorescens.
- Action virulicide importante.
- Aucune modification physico-chimique de l'eau.
- Aucun résidu chimique dans l'eau (exemple : chlore).
- Aucun risque de surdosage.
- Facilité d'installation, de contrôle et de suivi.

Les règles à respecter pour un traitement efficace :
- Assurer un traitement de l'eau de l'étable, de la salle de traite et de la fromagerie.
- Assurer une filtration efficace avant le passage sur la lampe UV.
- Respecter le débit instantané maximum de 5m³/heure (80 L/min).
- Désinfecter les canalisations avant mise en service du traitement UV.
- Surveiller et entretenir l'installation : filtres, lampe UV, quartz, tartre, canalisations.



1) Traitement UV 75 Watts débit maxi instantané 5 000 L/heure.(Réf : 320CAA)
2) Traitement organoleptique 5 microns à charbon actif. (Réf : 320CAB)
3) Traitement de micropolluants 20 microns pour particules visibles. (Réf : 320CAC)
4) Traitement des grosses particules 60 microns, lavable. (Réf : 320CAD)
5) Filtre à purge manuelle 90 microns pour les grosses particules type « argile » facultatif si l'eau est réputée de très bonne turbidité. (Réf : 320ALA)

A) Robinet entrée eau à traiter diamètre ¾.
B) Robinet sortie eau traitée diamètre ¾.
C) Tuyau armature inox fourni avec 320CAE.
D) Évacuation des filtres vers l'égout diamètre 32 mm.

Matériel livré en kit prêt à monter. La lampe UV se monte horizontalement.
Pièces de raccordement flexible et vannes inclus avec la lampe.
Matériel de traitement non certifié ACS pour usage domestique.

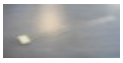
Réducteur de pression d'eau Réf : 320CAL

Ensemble standard = 320CAA + 320CAB + 320CAC + 320CAD + 320CAL

Ensemble complet = ensemble standard + 320AKA + 2*320AJA + 320ALA

Composez-vous même votre équipement :
1, 2 et 3 sont indispensables, 4 et 5 en fonction des besoins.

TRAITEMENT BACTÉRIES

Appareil	Désignation	Photo	Réf
Appareil UV Compact en inox 316 Appareil de traitement par ultraviolet 75 W Débit traité : 5 000 L/h Protection de l'élevage, salle de traite, laiterie et fromagerie	**Traitement UV complet**		320CAA
TRAITEMENT UV **BACTÉRIES, MOISISSURES, CHAMPIGNONS** 1	**Lampe UV 55 W** À remplacer toutes les 8 760 heures		Avant 01/01/2020 320AAC
	Lampe UVc 75 W À remplacer toutes les 8 760 heures		Après 01/01/2020 320CAF

TRAITEMENT ORGANOLEPTIQUE (GOÛT, COULEUR...)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 5 MICRONS CHARBONS ACTIFS **TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M/M** **DÉBIT 5 000 L/h**	**Traitement organoleptique** Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAB
PARTICULES VISIBLES **Goût couleur odeur** **Turbidité** **Chlore** 2	**Cartouche CAE 5 microns** À remplacer selon la charge		320ABB

TRAITEMENT DE MICROPOLLUANTS

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 20 MICRONS **TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M/M** **DÉBIT 5 000 L/h**	**Traitement de micro polluant** Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAC
PARTICULES VISIBLES 3	**Cartouche 20 microns** À remplacer selon la charge		320ACB

TRAITEMENT DE GROSSES PARTICULES

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 60 MICRONS **TYPE 9 " RACCORDS : ¾ M/M** **DÉBIT 5 000 L/h**	**Traitement de grosses particules** Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAD
SABLE **LIMON** **GROSSES PARTICULES** 4	**Cartouche lavable 60 microns** À remplacer si déchirée		320ADB

FILTRE À PURGE MANUELLE (pour eaux très chargées)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE À PURGE MANUELLE 90 MICRONS **RACCORDS : 1' F/F** **DÉBIT 5 000 L/h**	**Filtre à purge manuelle**		320ALA
EAU TERREUSE, ARGILE, GROSSES PARTICULES 5			

OPTIONS POUR TRAITEMENT UV

ÉLECTROVANNE DE SÉCURITÉ

À brancher sur l'alimentation électrique de la lampe UV.
Permet de couper la distribution d'eau en cas de coupure de courant.
Permet d'éviter la contamination du réseau avec de l'eau non traitée.
Réf : 320AKA

RÉGULATEUR DE DÉBIT

Montage par 2 en parallèle (2 x 1800 L/heure).
Permettant de ne pas dépasser le débit limite de 3000 L/h acceptable pour le traitement UV 75 Watts.
Réf : 320AJA

BIBLIOTHÈQUE

LA FROMAGERIE À LA FERME

Concevoir, réaliser, équiper son atelier de transformation du lait à la ferme.
Une co-édition Centre fromager de Carmejane / Méthodes et Communication
Livre de 200 pages Réf : 350AAA

LA TRANSFORMATION FROMAGÈRE CAPRINE FERMIÈRE

Un livre complet adressé aux éleveurs fromagers déjà installés ou en cours d'installation. Production laitière, législation, transformation fromagère, conception et équipement de la fromagerie.
Écrit par Magali PRADAL / Édition TEC & DOC
Livre de 376 pages Réf : 350AAI

TRANSFORMER LES PRODUITS LAITIERS FRAIS À LA FERME

Comment fabriquer les produits laitiers frais.
Hygiène, qualité et chaîne du froid.
La réglementation en vigueur.
Éditions Educagri
Livre de 230 pages Réf : 350AAC

FABRIQUER DES YAOURTS ET DES LAITS FERMENTÉS À LA FERME

Comment fabriquer les yaourts et laits fermentés.
Édition Actalia
Livre de 58 pages Réf : 350AAH

L'AFFINAGE DES FROMAGES FERMIERS LACTIQUES

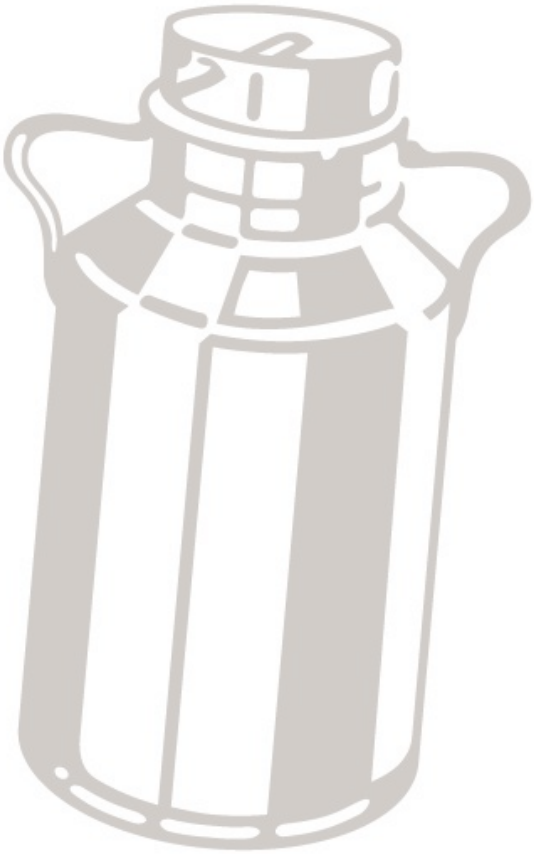
Comment affiner des fromages lactiques .
Édition Technipel / Institut de l'élevage
Livre de 144 pages Réf : 350AAL

LE GUIDE DE L'AFFINAGE

Un guide apportant des réponses à la fois simples et techniques pour l'affinage de toutes les grandes familles de fromages.
Écrit par Sébastien Roustel, Débora Pereira, Arnaud Sperat-Czar / Édition Profession Fromager
Livre de 172 pages Réf : 350AAM

LES PÂTES PRESSÉES PAS À PAS

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



Conditions générales de vente

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

Crédits photo :

- Troupeau de chèvres des Savoie en pâture – Tommes en affinage – Page de couverture – M Churlet – Ain
- Chaudron en cuivre – Page de couverture – Mme Henry – Savoie
- Moules et poids de pressage – Page de couverture – M Jacquemin – Savoie
- Autres photos – Société Établissements Coquard, ses fournisseurs ou Shutterstock

Catalogue entièrement réalisé par nos soins et imprimé en France (sur papier certifié PEFC).

Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône

Etablissements COQUARD

478 rue Alexandre Richetta

69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

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