

Etablissements  
**COQUARD**

Equipements fromagerie fermière



CATALOGUE • 2026

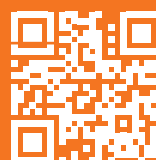


[info@coquard.fr](mailto:info@coquard.fr)

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

T. 04 74 62 81 44

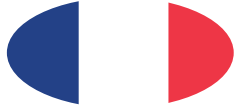
69400 Villefranche-sur-Saône



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

# POUR NOUS CONTACTER

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



04.74.62.81.44



we speak  
english

+33 (0)4.74.62.96.89



wir sprechen  
deutsch

+33 (0)4.74.62.96.89



hablamos  
español

+33 (0)4.74.62.93.61

## POUR NOUS RENDRE VISITE

### NOTRE MAGASIN SHOW-ROOM



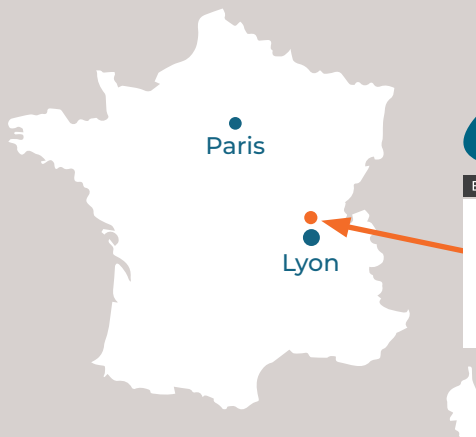
### Établissements COQUARD

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



Établissements  
**COQUARD**  
Equipements fromagerie fermière

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



# 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 aux petites laiteries et fromageries, pour répondre à des productions de 20 à 2 000 litres de lait par jour.

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

Un site internet à votre service



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, disponibilité et photo.

3

## JE PASSE MA PRÉ-COMMANDE

... et je peux également demander un devis.



## NOS SERVICES



### Accueil et conseil

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



### Appui technique en fromagerie

Une équipe de 4 techniciens fromagers vous apportent conseils et appui technique dans votre projet.



### Service après-vente et installation

Nous assurons le conseil et le service après-vente de nos produits.  
Nous pouvons assurer la mise en service de votre équipement.



### Mini-laiterie à l'international

Un savoir-faire reconnu, une gamme très complète et un accompagnement technique sont nos atouts pour proposer l'équipement d'une petite laiterie artisanale, dans plus de 60 pays.



### Fabricant Français

75% de nos produits sont fabriqués en France. Et moins de 10% sont importés de pays hors de l'Union Européenne.  
La moitié de notre gamme sont des produits composés et fabriqués par nos soins.

**-50%** sur les frais de port !

Pour toute commande à partir d'un montant de 2 500 euros HT\*

(\*hors toute autre remise et pour la France uniquement).



## 2 TABLE DES MATIÈRES

<b>A</b>		<b>E</b>		<b>P</b>	
Acidimètre	136	Échangeur inox à plaques	51	Paillon	117
Agitateur	64	Écouvillon	121	Pale raclante	69
Alimentation automatique	47-54	Écrèmeuse	46	Panier (lavage)	125
Aluminium (feuille)	113	Emballage à fromage	109	Panier pour pot à yaourt	101
Alvéole	106	Enrobage	26	Pantalon	128
Analyseur de lait / crème	137	Ensilage (ferment)	20	Papier emballage	111 à 113
Armoire d'étuvage et de caillage	59	Entonnoir à piston	54	Papier essuyage	129
Armoire d'étuvage et refroidissement	59	Épice	27 à 29	Pasteurisateur	52-53
Armoire frigorifique	61	Éprouvette	135	Passe-paroi	45
Aromate	27 à 29	Essuyage	129	Passoire de salage	25
Arôme	30-31	Étagère	76-126	Peinture	120
<b>B</b>		Étiqueteuse, étiquette	115	Pelle à caillé	64
Bac d'égouttage	88	Étuve à yaourts	59	Ph-mètre	136
Bac de caillage	62-63	Exterminateur d'insectes	127	Pied de base	93
Bac de lavage	123	Étal de marché	134	Piqueuse à fromage	94
Bac de pré-pressage	75	<b>F</b>		Pistolet de lavage	123
Bac de présentation	131	Faisselle jetable	106	Piston manuel	54
Bac de rétention	120	Ferment lactique	6 à 14	Planche à découper	116
Bain-marie	136	Ferment d'affinage et de bioprotection	15-21 à 24	Planche d'affinage	94
Balai	121	Fil inox	64-116	<b>R</b>	
Balance	88-137	Film de scellage	111	Raccord inox	42-43-122-123
Baratte	48-49	Film étirable	116	Raclette	64-121
Barquette à fromage	110-111	Filtration de l'eau	138-139	Rampe de chauffage/étuvage	61
Bassine	62	Filtre à lait	38-39	Rampe de séchage	96
Bécher	135	Filtre presse caillé lactique	88	Ravier	109
Bidon à lait	39	Fouet	64	Réchauffeur/Refroidisseur	51
Bloc-moules plastique	86-87-89-90	Fruit (préparation)	34 à 36	Remorque de marché	134
Blouse	128-129	Fumigène	119	Remplisseuse de poches	55
Boîte à fromage	109-111	<b>G</b>		Réfractomètre	137
Bottes	130	Gants de lavage	129	Répartiteur inox	84
Bouchon SMS	45	Gants jetables	129	Rocou	24
Boule de lavage	45	Grille à fromage	92	Roue	75
Bouteille à lait	97-108	Groupe froid	60	Roule pile	93
Brassage (matériel)	64 à 66	Groupeur pour pot à yaourt	101	<b>S</b>	
Brosse	94-121	<b>H</b>		Sabot	130
Brûleur à gaz	66	Hansen (ferment)	16-17	Sac d'égouttage	78
Buvarde (disque)	107	Humidificateur	96	Sac d'emballage	117
<b>C</b>		Hygromètre	135	Sachet à lait	58
Caisse d'égouttage	88-131	<b>J</b>		Sangle à fromage	26
Caisse de transport	131	Jauge pour bac	62-63	Saumurage (matériel)	92
Caisse isotherme	132	Joint SMS	45	Scelleuse	58
Caissette à fromage	131	<b>L</b>		Seau	40-62
Caisson réfrigéré	133	Laboratoire (matériel)	135 à 137	Séchoir	95
Canon à mousse	122	Lait (en poudre)	36	Sel	25
Caramel	32	Lavage (bac)	123	Sonde à fromage	116
Casquette	128	Laveuse	124-125	Soude Dornic	136
Cave d'affinage	95	Lave-mains	125	Spatule	49-64
Cellule d'étuvage	60	Lessive	118 à 120	Store plastique	77
Cellule de refroidissement	60	Levain	20	Support bac de caillage	62-63
Cendre	25	Levure	21-24	Support d'affinage	94
Centrale de lavage	122	Lingette	119	Support seau	62
Chariot à glissières	93-97	Livre	140	Support table égouttage	76
Charlotte	129	Lyre	116	Support trémie haut	47
Chaudron inox/cuivre	65-66	Louche	64	Support tuyau	44
Chaussures de travail	130	Lunettes de protection des yeux	129	Surchaussure	129
Chêneau	76	<b>M</b>		Surgélateur	50
Chlorhydrate de lysozyme	15	Marmite inox	65	Système de brassage	63 à 66
Chlorure de calcium	4	Matériel de saumurage	92	Système de décaillage	63-64
Chocolat	32-35	Mesure à lait	54	Système de moulage	73-74-84 à 90
Citerne de transport inox	37	Mixeur	88	<b>T</b>	
Claie	92	Moisissure	21 à 24	Table d'égouttage	76
Cloche à vide	114	Module ultrafiltration	50	Table d'emballage	75
Coagulant	4-5	Moulin à Cheddar	85	Table de pressage	91
Col de cygne	45	Moulage (matériel)	64	Tablier	128-129
Collier inox	45	Moulage (système)	73-74-84 à 90	Tank à lait	38
Colorant à fromage	26	Moule à beurre	49	Tampon encreur	114
Conditionneuse automatique	57	Moule à fromage	79 à 83	Tendeur inox	64
Conteneur de transport de lait	37	Multimoules	73-74-84 à 90	Tee shirt	128
Conteneur isotherme	133	<b>O</b>		Thermomètre	135
Coulis	33	Opércule	102 à 104	Thermoscelleuse	58
Couloir à lait	39	<b>P</b>		Toile à fromage	78
Coupelle à fromage	109	Paillon	117	Traitement de l'eau	138-139
Couteau	116	Pale raclante	69	Tranche caillé	63-64
CSL/SACCO (ferment)	18-19	Panier (lavage)	125	Trémie de mélange et d'alimentation	47
Crème dessert (préparation)	32	Panier pour pot à yaourt	101	Trempage (bac)	123
Cuve de pasteurisation	67 à 69	Pantalon	128	Tréteau inox	76
Cuve fromagère	67-70 à 72	Papier emballage	111 à 113	Turbine à glace	50
<b>D</b>		Papier essuyage	129	Tuyau	44
Décaillage (matériel)	63-64	Pasteurisateur	52-53	<b>U</b>	
Densimètre	137	Passe-paroi	45	UV (traitement)	138-139
Dérouleur de film	116	Passoire de salage	25	Ultrafiltration	50
Dérouleur pour papier	112	Peinture	120	<b>V</b>	
Déshumidificateur	96	Pelle à caillé	64	Vanne	40
Désinfectant	119	Ph-mètre	136	Vêtement de travail	128-129
Desserte	126	Pied de base	93	Vitrine de marché	134
Dessiccateur	137	Piqueuse à fromage	94	Vitrine réfrigérée	132
Disque buvard	107	Pistolet de lavage	123		
Distributeur à lait	132	Piston manuel	54		
Distributeur à savon	120	Planche à découper	116		
Distributeur papier	129	Planche d'affinage	94		
Doseur, doseuse	54-56				

**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, yaourts et glaces**

Page 4 à 36

**Refroidissement et transfert du lait  
Écrémeuses et barattes, Matériel pour glace,  
Pasteurisateurs**

Page 37 à 53

**Matériels de conditionnement lait et yaourt**

Page 54 à 61

**Matériels de caillage et chaudrons**

Page 62 à 66

**Cuves de pasteurisation, cuves fromagères et matériels de moulage**

Page 67 à 76

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

Page 77 à 90

**Pressage, Salage, Affinage  
Armoires d'affinage, Matériel de séchage**

Page 91 à 96

**Emballages pour lait, fromages, yaourts et glaces**

Page 97 à 117

**Hygiène et nettoyage**

Page 118 à 130

**Matériels de transport et de vente**

Page 131 à 134

**Matériels de contrôle et de laboratoire**

Page 135 à 137

**Traitement de l'eau pour fromagerie**

Page 138 à 140

# PRÉSURE ET COAGULANT POUDRE



**001FDH/FDK BEAUGEL P1100V**  
**Force 1/100 000**  
 1060 - 1140 IMCU

Présure extraite de l'estomac de **veau**  
 4 000 mg de chymosine active

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.



## MÉLANGES PRÉSURE ET FERMENTS POUR PETITES FABRICATIONS

### Gamme destinée aux particuliers.

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

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

En exclusivité sur : [www.ya-tout-fromage-maison.fr](http://www.ya-tout-fromage-maison.fr)

Préparations Beaugel pour 5 L de lait.



### Gamme pour petits producteurs fermiers.

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

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

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

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

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

## CHLORURE DE CALCIUM



**003AAC DURCI-GEL** Préparation liquide à base de **CHLORURE DE CALCIUM**  
 Permet d'améliorer la cohésion des caillés.  
 Dose moyenne 1 à 3 ml/10 L de lait



# PRÉSURES LIQUIDES

5



**001AAA** **BEAUGEL 500** Coagulant extrait de l'estomac de **veau**  
**Force 1/10 000**  
**Présure liquide**  
520 mg de chymosine active, IMCU  $\geq$  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 DL1** : une dose pour 100 L de lait pasteurisé ou 200 L de lait cru (*Sauf exception*)

## Dose DL3.5



– **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)

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

## FERMENTS POLYVALENTS ET RUSTIQUES POUR FABRICATIONS TRADITIONNELLES

### Souches :

<b>OMEGA 1</b>	<b>DL1</b>	002NAC
<b>OMEGA 2</b>	<b>DL1</b>	002NBC
<b>OMEGA 3</b>	<b>DL1</b>	002NCC
<b>OMEGA 4</b>	<b>DL1</b>	002NDC
<b>OMEGA 5</b>	<b>DL1</b>	002NFC
<b>OMEGA 6</b>	<b>DL1</b>	002NEC
<b>OMEGA 7</b>	<b>DL1</b>	002NGC
<b>OMEGA 8</b>	<b>DL1</b>	002NHC
<b>OMEGA 9</b>	<b>DL1</b>	002NIC
<b>OMEGA 10</b>	<b>DL1</b>	002NJC

### Références :

### Références :

<b>DL3.5</b>	002NAD
<b>DL3.5</b>	002NBD
<b>DL3.5</b>	002NCD
<b>DL3.5</b>	002NDD
<b>DL3.5</b>	002NFD
<b>DL3.5</b>	002NED
<b>DL3.5</b>	002NGD
<b>DL3.5</b>	002NHD
<b>DL3.5</b>	002NID
<b>DL3.5</b>	002NJD



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

Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis

80 %

Lactococcus diacetylactis, Leuconostoc cremoris, Streptococcus thermophilus

20 %

### Emploi :

Fromage frais, caillé lactique et pâte pressée.

Chèvre, vache, brebis.

Remplace l'ensemencement en lactosérum.

### Doses :

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



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

# FERMENTS MÉSOPHILES

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



**Composition :**

Souches mésophiles composées de :  
 - 2/3 acidifiants (homofermentaires)  
 - 1/3 aromatiques (hétérofermentaires)  
 Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis 66 %  
 Lactococcus diacetylactis et Leuconostoc cremoris 33 %

**Emploi :**

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

Activité acidifiante : moyenne

**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 lactis  
 Lactococcus diacetylactis  
 Leuconostoc  
 Lactobacillus brevis

**Emploi :**

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

Activité acidifiante : moyenne  
 Riche en Leuconostoc.

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

**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 frais, tomme et 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 PM3**    **DL1**    002DKF                      **DL3.5**    002DKG

**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

**NOUVEAU**

## 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 : Lactobacillus delbrueckii et helveticus                      75 %  
Streptococcus thermophilus                      25 %

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

**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

**Pour renforcer le goût  
en pâte cuite**

# FERMENTS NON ACIDIFIANTS POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

## Pour pâtes pressées et Gruyère :

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

**Composition :** Ferments propioniques.

**Emploi :** Pour fromages à pâte pressée avec ouverture.  
Goût noisette, fruité.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1500 à 2000 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 1500 à 2000 L de lait



## Pour pâtes molles et pâtes pressées :

**IOTA 6** DL1 002IFC

**Composition :** Microcoques *St. xylosus*.

**Emploi :** Pour maturation du lait en report d'une traite.

Pour aromatisation et texturation en pâtes molles et pâtes pressées.

Réduction de l'amertume.

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

**Doses :** 1 tube DL1 pour 500 à 1000 L de lait

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

**Composition :** *Enterococcus faecium*.

**Emploi :** Améliore la protéolyse et la texture dans les pâtes pressées et caillés lactiques. Intéressant dans les pâtes pressées en affinage court (4 à 12 semaines).

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



## Pour pâtes cuites et demi-cuites :

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

**Composition :** *Lactobacillus helveticus* + *lactis*

**Emploi :** Pour fromage à pâte pressée cuite plus typée.

À ensemer avec Kappa 1 ou 2 ou 3.

Améliore la protéolyse et la production d'arômes en affinage long (supérieur à 10 semaines).

S'utilise également en ensemencement de la saumure en Féta.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1500 à 2000 L de lait





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

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

**Composition :** Ferments thermophiles, microcoques, geotrichum, levures.  
**Emploi :** Fromage type 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.  
 Ne contient pas les flores de surface, par exemple : Sigma 52 + Sigma 62.  
**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.  
 Ne contient pas les flores de surface, par exemple : Sigma 43.  
**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 %  
 Ne contient pas les flores de surface, par exemple Sigma 41 ou 43.  
**Emploi :** Pour tommes et pâte pressée où l'on recherche un goût typé, rustique et une bonne protéolyse.  
**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 DL3.5 002IUB

**Composition :** Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires  
 Streptococcus thermophilus.  
 Ne contient pas les flores de surface.  
**Emploi :** Pour pâtes pressées 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



NOUVEAU

**IOTA Raclette/1** DL1 002IEA DL3.5 002IEB

**IOTA Raclette/2** DL1 002IEE DL3.5 002IEF

**Composition :** Thermophiles (ST thermophilus, LB bulgaricus, LB helveticus)  
 Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires  
 Microcoques (St. xylosus)  
 Ne comprend pas de ferment du rouge (Brevibacterium Linens), par exemple : Sigma 96 SP.  
**Emploi :** Raclette et pâtes pressées non cuites, chauffées et délactosées.  
**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.**

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

**Souches pour pâtes pressées, pâtes persillées et yaourts.**

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

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

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

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



## FERMENTS POUR YAOURTS

L'ensemencement recommandé pour la fabrication de yaourt :

**DL1 : une dose pour 20 L de lait**

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

**Souches aromatiques pour yaourts étuvés traditionnels.**

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



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

L'ensemencement recommandé pour la fabrication de yaourt :

**DL1** : une dose pour 20 L de lait

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

**Souches rapides pour yaourts doux, étuvés et brassés.**

**LAMBDA 13** DL1 002LSC DL3.5 002LSD

**LAMBDA 14** DL1 002LTA DL3.5 002LTB

**Souches texturantes pour yaourts brassés et yaourts à boire.**

**LAMBDA 10** DL1 002LPC DL3.5 002LPD

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

**LAMBDA 12** DL1 002LQC DL3.5 002LQD

**LAMBDA 15** DL1 002LUA DL3.5 002LUB

**LAMBDA 16** DL1 002LVA DL3.5 002LVB

**LAMBDA 17** DL1 002LWA DL3.5 002LWB

**LAMBDA 17**  
Nouvelle souche.  
Bonne fermeté  
en lait de chèvre

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 skyr, produits brassés, onctueux.

## FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES FRAIS ET LAITS FERMENTÉS

### Souches pour fromages frais.

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

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

**Composition :** Ferments mésophiles acidifiants et aromatiques + ferments de protection contre levures et moisissures.

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

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



### Souches pour laits fermentés.

**IOTA KEFIR 2 DL1** 0021OG **DL3.5** 0021OH

**Emploi :** Pour Kéfir plus typé.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 20 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 180 L de lait

**IOTA KEFIR 3 DL1** 0021OI **DL3.5** 0021OJ

**Emploi :** Pour Kéfir doux.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 20 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 180 L de lait



**IOTA PROBI 1 DL1** 0021WA **DL3.5** 0021WB

**Composition :** Streptococcus thermophilus (ST), Bifidobacterium et Lactobacillus acidophilus.

**Emploi :** Pour laits fermentés à boire ensemencés en probiotiques, goût proche du yaourt.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 20 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 180 L de lait

**IOTA SKYR 1 DL1** 002MGC **DL3.5** 002MGD

**Composition :** Streptococcus thermophilus (ST), Lactobacillus bulgaricus (LB), Lactobacillus plantarum et Lactobacillus rhamnosus

**Emploi :** Pour Skyr à longue conservation. Saveur douce.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 20 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 180 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, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetylactis et Leuconostoc mesenteroïdes Flora pour repiquage à 22 °C.

**RHO 4** 002RDC

**Culture** mixte pour pâte molle et caillé lactique, beurre et crème.

**RHO 5** 002REC

**Composition :** Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis  
Lactococcus diacetylactis et Leuconostoc cremoris

**RHO 8** 002RHC

**Culture** homofermentaire pour fromage frais et pâte pressée sans ouverture.

**RHO 9** 002RIC

**Composition :** Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis  
Lactococcus diacetylactis

## Protection contre les butyriques

<b>GAMMA 1</b>	<b>ferment lyophilisé</b>	<b>DL1</b>	pour 100-200 L	Réf : 017BAC
		<b>DL3.5</b>	pour 500-1000 L	Réf : 017BAB
		<b>DL7</b>	pour 1000-2000 L	Réf : 017BAD



**Emploi :** 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.

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

## Protection contre les levures et moisissures

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



**Composition :** Ferment lyophilisé bactéries lactiques actives 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

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

## Protection contre le développement de Pseudomonas

**GAMMA 51 ferment lyophilisé**

<b>DL1</b>	pour 100-200 L	Réf : 012CCA
<b>DL3.5</b>	pour 350-600 L	Réf : 012CCB

**Composition :** Bactérie active sur les Pseudomonas.

**Emploi :** Ces bactéries réduisent le développement des Pseudomonas.  
Spécifiquement pour fromages frais, lactiques affinés, pâtes molles, Mozzarella et Ricotta.  
À apporter dans le lait, avant toute prématuration et en pulvérisation.

## Protection contre le développement du mucor et du bleu

**GAMMA 61 ferment lyophilisé**

<b>DL1</b>	pour 100-200 L	Réf : 012CGA
<b>DL3.5</b>	pour 350-600 L	Réf : 012CGB

**Composition :** Bactérie active sur les moisissures.

**Emploi :** Bactéries anti-moisissures, anti-mucor et anti-bleu.  
Utilisation possible avec levures et Geotrichum, mais non compatible avec le Penicillium candidum.  
Protège les lactiques affinés avec Geotrichum.  
Protège les croûtes lavées, améliore la coloration.  
Protège les saumures et les morges.  
À apporter dans le lait, en pulvérisation, dans la saumure ou dans la morge.

# GAMME HANSEN



La gamme  
HANSEN est une  
marque de  
"NOVONESIS".



## FERMENTS MÉSOPHILES

Gamme sélection, spécifique pour fromagerie fermière.

Sachet de 10 U. Vendu au sachet. Conditionné en boîte de 30 sachets.

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

**DANICA (MSP)** 10 U 003YAB

} Ferments mésophiles mixtes pour  
fromage frais, caillé lactique,  
pâte pressée, crème et beurre.

Gamme laiterie.

Sachet de 50 U. Vendu au sachet. Conditionné en boîte de 30 sachets.

Sachet de 200 U. Vendu au sachet. Conditionné en boîte de 25 sachets.

Dosage pour fromages : 1 sachet de 50 U pour 500 L de lait

1 sachet de 200 U pour 2 000 L de lait



**Flora Danica** 50 U 003YBD

**CHN 11** 50 U 003YCD

**CHN 19** 50 U 003DED

**CHN 22** 50 U 003DEL

**R 703** 50 U 003YDD

**R 704** 50 U 003YED

**MO 20** 50 U 003YFD

**MO 30** 50 U 003YGD

**XPL 1** 50 U 003ZOA

200 U 003YBG

200 U 003YCG

200 U 003DEG

} Ferments mésophiles mixtes  
pour fromage lactique, beurre,  
pâte molle et pâte pressée.

} Ferments mésophiles  
homofermentaires pour pâte pressée.

} Ferments mésophiles  
homofermentaires résistants et  
aromatiques pour pâte molle et pâte  
pressée.

} Ferments mixtes aromatiques et  
texturants pour crème, faisselle,  
fromage blanc battu, chèvre.

## FERMENTS THERMOPHILES

Gamme laiterie.

Sachet de 50 U. Vendu au sachet. Conditionné en boîte de 30 sachets.

Dosage pour fromages : 1 sachet de 50 U pour 500 L de lait



**STI 12** 50 U 003GJK

**STI 13** 50 U 003GJM

**TCC 20** 50 U 003ZPE

**ST- BO1** 50 U 003GJD

**RSF- 742** 50 U 003ZPA

**LH- B02** 50 U 003ZKD

} Streptococcus thermophilus  
pour pâte molle et mozzarella.

} Streptococcus thermophilus,  
Lactobacillus helveticus  
pour mozzarella.

} Streptococcus thermophilus pour  
pâte molle et pâte pressée.

} Mix mésophiles et thermophiles pour  
tomme et pâte pressée traditionnelle.

} Lactobacillus helveticus pour pâte  
pressée cuite. Non acidifiant.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

# GAMME HANSEN



La gamme HANSEN est une marque de "NOVONESIS".



## FERMENTS POUR YAOURTS

Gamme sélection, spécifique pour fromagerie fermière.  
Sachet de 5 U. Vendu au sachet. Conditionné en boîte de 50 sachets.  
Dosage pour yaourts : 1 sachet de 5 U pour 25 L de lait

**MILD 1** 5 U 003ZCD

} Souches texturantes pour yaourts fermes en lait de chèvre et yaourts brassés.

Gamme laiterie.  
Sachet de 50 U. Vendu au sachet. Conditionné en boîte de 30 sachets.  
Dosage pour yaourts : 1 sachet de 50 U pour 250 L de lait

**YF- MILD 1.0** 50 U 003ZNL

**YF- L811** 50 U 003ZND

**YF- L812** 50 U 003ZNF

**YF- L903** 50 U 003ZNH

**YCX 16** 50 U 003ZID

**YCX 11** 50 U 003ZGD

**YC 380** 50 U 003ZBD

**YF 3331** 50 U 003ZNI

} 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.

} Souches polyvalentes pour yaourts brassés et fermes ; peu de post acidification.

} Pour yaourts traditionnels aromatiques ; yaourts fermes en lait de vache et de brebis.

} Pour yaourts traditionnels aromatiques en lait de brebis, pâte molle et pâte persillée.



## 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

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

# GAMME CSL/SACCO SYSTEM



**SACCO**  
system  
FRANCE



## FERMENTS LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR FROMAGE

### FERMENTS MÉSOPHILES

Appellation :	Dosage :	Réf :	Composition/Emploi :
<b>DOM 2</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	} Ferments mésophiles homofermentaires acidifiants (Lactococcus lactis et Lactococcus cremoris) pour caillé lactique, fromage frais et pâte pressée.
<b>DOM 3</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	
<b>MWO 046</b>	<b>10 UC</b>	500/1000 L	
<b>DEM 3</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	} Ferments mésophiles mixtes (Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetylactis et Leuconostoc cremoris) pour caillé lactique, fromage frais, tomme, crème et beurre.
<b>DEM 5</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	
<b>DEM 6</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	
<b>MW 038 Q</b>	<b>10 UC</b>	500/1000 L	
<b>LD-IDC 01</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	} Ferments mésophiles hétérofermentaires très aromatiques (Lactococcus diacetylactis) pour crème, beurre, caillé lactique, pâte molle et pâte pressée.
<b>DWY 11</b>	<b>10 UC</b>	500/1000 L	

### FERMENTS THERMOPHILES

<b>JOINTEC 12</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	} Ferments thermophiles (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus) pour pâte molle et bleu.
<b>JOINTEC 13</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	
<b>JOINTEC B 12</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	} Ferments thermophiles (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus) pour Reblochon, Saint Nectaire et bleu.
<b>JOINTEC B 13</b>	<b>2 doses</b>	500/1000 L	
<b>Y 080 F</b>	<b>10 UC</b>	500/1000 L	
<b>PM-IDC 6</b>	<b>4 doses</b>	1000/2000 L	} Ferments thermophiles (Streptococcus thermophilus) pour pâte molle.
<b>ST 026</b>	<b>10 UC</b>	500/1000 L	
<b>PS-IDC 10</b>	<b>4 doses</b>	1000/2000 L	} Ferments thermophiles (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus bulgaricus) pour pâte cuite.
<b>YHL 092 F</b>	<b>5 UC</b>	500/1000 L	
<b>LS-IDC 10</b>	<b>4 doses</b>	1000/2000 L	} Ferments mixtes (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus bulgaricus et mésophiles mixtes) pour pâte pressée traditionnelle et pâte cuite.
<b>MT 096 FEN</b>	<b>5 UC</b>	500/1000 L	

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône

# GAMME CSL/SACCO SYSTEM



## FERMENTS POUR YAOURTS

**SACCO**  
system  
FRANCE

Appellation :	Dosage :	Réf :	Composition/Emploi :
<b>JOINTEC X3</b>	<b>1 dose</b>	250 L	007GAA
<b>JOINTEC X3</b>	<b>4 doses</b>	1000 L	007GAD
<b>JOINTEC YO-1</b>	<b>1 dose</b>	250 L	007EBA
<b>Y 258 A</b>	<b>5 UC</b>	250 L	007EIB
<b>Y 278 F</b>	<b>5 UC</b>	250 L	007EIH

Ferments pour yaourts brassés et yaourts fermes au lait de chèvre.

Ferments pour yaourts fermes doux.

Ferments pour yaourts fermes traditionnels.



## PENICILLIUM ROQUEFORTI

<b>NOC</b>	<b>fiole* de 5 doses</b>	2500 L	005AIC	Ferment liquide, protéolyse faible, bleu clair.
<b>NON</b>	<b>fiole* de 5 doses</b>	2500 L	005AFJ	Ferment liquide, protéolyse faible, bleu moyen.

\*25 ou 50 ml selon la force du lot

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

# CULTURES POUR PRODUITS LAITIERS ET ALTERNATIVES VÉGÉTALES

Ferments cultivés et conditionnés sans aucune origine laitière, sans lactose et sans origine animale.

Sans lactose

Souches :	Références :	
<b>OMEGA V1</b> DL1	008NAA	Pour alternatives végétales aux fromages, à base de noix de cajou, soja, avoine, amande et pois chiche.

**Composition :** Mésophiles hétérofermentaires, mésophiles homofermentaires et streptococcus texturants.

**Rôle :** Acidification, aromatisation et texturation.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 à 200 L

<b>DELTA V1</b> DL1	008DAA	Pour alternatives végétales aux laits fermentés et fromages, à base de lait de noix de cajou, coco, soja, avoine et amande.
---------------------	--------	---

**Composition :** Streptococcus thermophilus texturants.

**Rôle :** Acidification, texturation et aromatisation.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 à 200 L

<b>LAMBDA V11</b> DL1	008LAA	Pour alternatives végétales aux laits fermentés, à base de lait de coco, noix de cajou, amande, soja et avoine. Avec apport de probiotiques.
-----------------------	--------	--

**Composition :** Streptococcus thermophilus texturants, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis.

**Rôle :** Acidification, texturation et aromatisation.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 20 L

<b>GAMMA V21</b> DL1	008CAA	Culture protectrice pour alternatives végétales aux fromages et laits fermentés, à partir de noix de cajou, soja, avoine, amande, coco et pois chiche.
----------------------	--------	--

**Composition :** Lactobacillus rhamnosus.

**Rôle :** Protection contre les levures et moisissures.

**Doses :** 1 tube DL1 pour 100 L

Autres cultures également sans origine laitière :

	Dose	Réf.
<b>SIGMA 76</b> Penicillium CANDIDUM (lyophilisé)	250-500 L	005HHC

Penicillium Roqueforti : SIGMA 15, SIGMA 17 et SIGMA 18 (voir page 23)

Ferment du rouge : SIGMA 63 (voir page 24)

# CULTURES PROTECTRICES

**NOUVELLE  
GAMME**

**Au service de l'élevage et de la fromagerie**

## LEVAIN NUTRIMIEUX

Levain liquide riche en bactéries lactiques de bioprotection.  
Réduction des germes pathogènes par l'effet des bactériocines,  
par l'effet immunitaire sur le biotope grâce à cet environnement  
bactérien complexe et son pH bas.



**Produits KANNE  
et Nutrimieux  
utilisés dans  
l'élevage depuis  
les années 1980**

### Application :

- Ajout dans l'alimentation des animaux.
- Pulvérisation sur les litières, eau de boisson.
- Pulvérisation sur les mamelles.
- Pulvérisation sur l'ensilage.
- Pulvérisation dans la fromagerie, la cave, sur les planches.**
- Apport en saumure.**
- Apport en solution de lavage et morge.**
- Trempage des toiles.**



### LEVAIN FIT&BIO NUTRIMIEUX

Levain de céréales liquide.  
Se conserve à température ambiante.  
Dosage 1 à 5%.  
Bidon de 5 kg.  
Réf : 012KAA

Bidon de 25 kg.  
Réf : 012KAB



## FERMENTS POUR ENSILAGE

### **GAMMA 701 DL25 ferment lyophilisé**

Tube pour 25 à 50 tonnes d'ensilage

Réf : 012EAA

### **GAMMA 702 DL25 ferment lyophilisé**

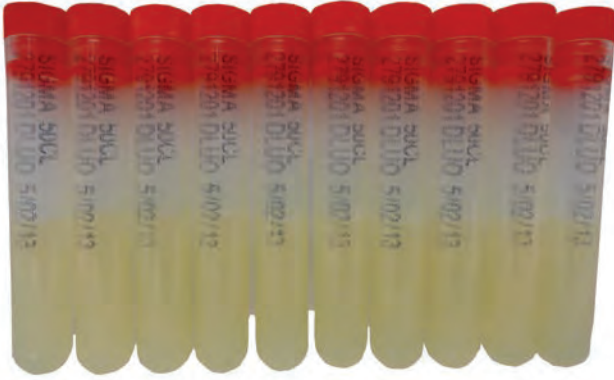
Tube pour 25 à 50 tonnes d'ensilage

Réf : 012EAD

**Emploi :** Apporte une meilleure conservation des différents types d'ensilages (herbes, maïs, luzernes, etc...) sans utilisation de conservateurs.



# FERMENTS D'AFFINAGE



**CONSERVATION : voir DLUO sur les tubes**

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

## LEVURES

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

**Recommandé :** ■

**Déconseillé :** ■

**Dose      Emploi      Réf.**

**Version liquide :**

**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.

**Version lyophilisée :**

**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 (kluymarxianus)**

■ (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. Réduit la post acidification.
- 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.

## GEOTRICHUM CANDIDUM POUR CAILLÉS LACTIQUES

### Version liquide :

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

Éfficacité anti-mucor reconnue

**SIGMA 51** **Geotrichum CANDIDUM** (liquide) 500 L Caillé lactique 005EAC  
 - Couleur crème à blanc. Aspect de type levuriforme et ras.  
 - Croissance rapide. Bonne résistance au sel. Anti-mucor.  
 Pâte molle



### Version lyophilisée :

**SIGMA 54** **Geotrichum CANDIDUM** (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique 005ECC  
 - Donne une couverture blanche et rase.  
 - Polyvalente.  
 Pâte molle



**SIGMA 55** **Geotrichum CANDIDUM** (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique 005EDC  
 - Donne une couverture de couleur beige et rase, non feutrante.  
 - De type levure, très aromatique.  
 Pâte molle



**SIGMA 57** **Geotrichum CANDIDUM** (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique 005EEC  
 - Donne une couverture blanche à crème, légèrement feutrante.  
 - Très aromatique.  
 - Particulièrement adaptée aux fromages de chèvres.  
 Pâte molle  
 Chèvre

Particulièrement adaptée aux fromages de chèvre

## GEOTRICHUM CANDIDUM POLYVALENTS

### Version liquide :

**SIGMA 52** **Geotrichum CANDIDUM** (liquide) 500 L Croûte mixte 005EBC  
 - Geotrichum mixte. Souche qui supporte le plus le sel.  
 - Donne une couverture blanche, rase et non poudreuse.  
 - **Très bonne activité anti-mucor.**  
 (Reblochon)

Éfficacité anti-mucor reconnue

### Version lyophilisée :

**SIGMA 56** **Geotrichum CANDIDUM** (lyophilisé) 100-200 L Caillé lactique 005EHC  
 - Donne une couverture blanche.  
 - De type moisissure pour pâte molle, Camembert, pâte pressée et caillé lactique.  
 Pâte molle pâte acide



## PENICILLIUM POUR CAILLÉ LACTIQUE

### Version liquide :

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



## Version lyophilisée :

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



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

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

# PENICILLIUM POUR PÂTES PRESSÉES

**SIGMA 41 Penicillium NALGIOVENSIS** (lyophilisé) 500 L Pâte pressée 005DAC  
 - Moisissure blanche. Adhère bien au fromage, limite le Tomme de pays  
 développement de mucor. Très adaptée aux pâtes pressées.



**SIGMA 43 Penicillium gris** (liquide) 500 L Tomme de pays 005DCC  
 - Moisissure grise pour croûtage Tomme.  
 - À utiliser préférentiellement en mélange avec Sigma 21 ou 22.

# PENICILLIUM ROQUEFORTI

## Pour les fromages à pâtes persillées (bleus)

### Version lyophilisée :

**SIGMA 15 Penicillium ROQUEFORTI** (lyophilisé) 100-200 L Petit Bleu 005AEC  
 - Couleur bleu clair. Protéolyse très faible. Bleu doux  
 - Arôme méthyl-cétone important. Fromage gras



**SIGMA 17 Penicillium ROQUEFORTI** (lyophilisé) 100-200 L Fourme 005AJC  
 - Couleur bleu moyen. Protéolyse soutenue.

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



### Version liquide :

**SIGMA 12 Penicillium ROQUEFORTI** (liquide) 500 L Bleu doux 005ABC  
 - Couleur bleu vif.

### PENICILLIUM ROQUEFORTI CSL (liquide, fiole de 25 ou 50 ml selon la force du lot)

- NOC bleu clair protéolyse faible 2500 L 005AIC  
 - NON bleu moyen protéolyse faible 2500 L 005AFJ

## 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*.
  - Souplesse et aromatique.
  - Forte activité protéolytique.

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* et *Kluy. marxianus*.
- Développe un arôme typé.

## FERMENT DU ROUGE

### Version liquide :

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

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



### Version lyophilisée :

#### 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



# SELS

## SEL FIN

CONDITIONNEMENT : **EN SEAU PLASTIQUE** (étanche)

**SEAU DE 7 kg**

Réf : 014BAB

**SEAU DE 25 kg**

Réf : 014BAD

**EN SAC PLASTIQUE**

**SAC DE 25 kg**

Réf : 014BAH



### SEL FIN sans additifs

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

CONDITIONNEMENT : **SEAU PLASTIQUE DE 25 kg** (étanche)

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 PLASTIQUE DE 7 kg** (étanche)

Réf : 014EAA



# CENDRES



### SEL FIN cendré

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

Seau plastique de 25 kg (étanche)

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



(voir page 122)



### 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 de 1 à 9 blisters  
de 10 à 19 blisters

Plaques personnalisées sur demande pour un minimum de 2000 plaques



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

Lot de 10 sachets de 100 chiffres Réf : 018AAM



# SANGLES 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

# ENROBAGE POUR PÂTE PRESSÉE

## ENROBAGE À FROID

### PLASTI-ENROB

Émulsion à base d'acétate, antifongique + colorant (sauf incolore).  
Protège de la dessiccation et des moisissures.

**PLASTI-ENROB INCOLORE application à froid**

(Dosage 1 000 ppm de Natamycine + 3% de sorbate de potassium)  
Conditionnement en bidon de 5 kg Réf : 012FHA

**PLASTI-ENROB JAUNE application à froid**

(Dosage 1 000 ppm de Natamycine + 3% de sorbate de potassium)  
Conditionnement en bidon de 5 kg Réf : 012FIA

**Application à l'éponge à froid ou au pinceau.**

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

Craint le gel



012FIA

012FHA

## ENROBAGE À CHAUD

### 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.**

**COLORANT JAUNE/ORANGE**

Réf : 010EAC

Conditionnement en flacon de 100 g  
Convient pour 5 à 10 kg de cire selon dosage



Autres colorants sur demande.



Table de paraffinage  
sur demande

# ÉPICES BIOLOGIQUES

## ÉPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES BIOLOGIQUES

### Épices simples, condiments et graines biologiques

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

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



NOUVEAUTÉ  
ÉCHALOTE  
SEMOULE



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
ÉCHALOTE SEMOULE	1 kg	014LAE
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, 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 AVEC SEL	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

# 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, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les épices.



NOUVEAUTÉ  
PIMENT  
D'ESPELETTE  
AOP



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



\*Appellation poivre du Kampot IGP, non concassé.



Composition d'épices, fruits secs, noix, noisettes et autres : voir page 29

# ÉPICES STANDARDS



## COMPOSITIONS D'ÉPICES, CONDIMENTS ET GRAINES



### Compositions d'épices

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

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



NOUVEAUTÉ  
DUO D'OLIVES

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

## FRUITS SECS, NOIX, NOISETTES ET AUTRES

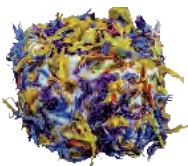


**Fruits secs, noix, noisettes et autres** (en sachet de 500 g ou de 1 kg selon références)

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

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

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



# ARÔMES POUR YAOURTS/CRÈMES DESSERTS

## ARÔME NATUREL DE VANILLE BIOLOGIQUE EN 1 kg

**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



**Bouteille de 1 kg**

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf	Dosage conseillé
<b>ARÔME NATUREL DE VANILLE de Madagascar</b>	<b>1 kg</b>	<b>016HAA</b>	<b>0,80%</b>

## 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 500 g ou 1 kg**

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf	Dosage conseillé
<b>ARÔME NATUREL DE VANILLE de Madagascar</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAA</b>	<b>0,80%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE CITRON</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAB</b>	<b>0,60%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE FRAISE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAC</b>	<b>0,60%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE FRAMBOISE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016ABD</b>	<b>1,00%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE MYRTILLE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAF</b>	<b>0,80%</b>
<b>ARÔME NATUREL D'ABRICOT</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAG</b>	<b>0,60%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE POIRE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAH</b>	<b>0,80%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE CERISE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAI</b>	<b>0,70%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE FRAISE DES BOIS</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAJ</b>	<b>0,80%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE NOIX DE COCO</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAK</b>	<b>0,70%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE PÊCHE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAL</b>	<b>0,60%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE CASSIS</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAM</b>	<b>0,60%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE MANDARINE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAO</b>	<b>0,60%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE CAFÉ</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAP</b>	<b>0,60%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE MÛRE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAQ</b>	<b>0,60%</b>
<b>ARÔME NATUREL D'ANANAS</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAR</b>	<b>0,30%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE PISTACHE</b>	<b>500 g</b>	<b>016ACU</b>	<b>0,50%</b>
<b>ARÔME NATUREL DE NOISETTE</b>	<b>1 kg</b>	<b>016AAT</b>	<b>0,40%</b>



Arôme naturel de pistache  
pour yaourts  
et crèmes desserts



## ARÔMES NATURELS DE "X" EN 5 kg

31

**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



**Bidon de 5 kg**

DÉSIGNATION	Quantité par Bidon	Réf	Dosage conseillé
<b>ARÔME NATUREL DE VANILLE de Madagascar</b>	5 kg	016BAA	0,80%
<b>ARÔME NATUREL DE CITRON</b>	5 kg	016BAB	0,60%
<b>ARÔME NATUREL DE FRAISE</b>	5 kg	016BAC	0,60%



## ARÔMES NATURELS DE VANILLE AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS

**Arôme vanille**

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

Très concentré,  
dosage conseillé  
0,7%

**Bouteille de 1 kg**

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf	Dosage conseillé
<b>ARÔME VANILLE</b>	1 kg	016FAB	0,70%

**Bidon de 5 kg**

DÉSIGNATION	Quantité par Bidon	Réf	Dosage conseillé
<b>ARÔME VANILLE</b>	5 kg	016GAB	0,70%



\* Non utilisable en transformation biologique (Règlement UE 2018/848).

## ARÔMES NATURE IDENTIQUE

**Arômes** pour yaourts.

Gamme surtout destinée au marché Export.

Non utilisable en transformation biologique (Règlement UE 2018/848).

Prix sur demande.

Minimum de 100 kg par référence.

Bidon de 25 kg.

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

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

## PRÉPARATIONS POUR CRÈMES DESSERTS BIOLOGIQUES

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

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

\*Préparation neutre pour utilisation avec arôme naturel : arôme naturel de noisette, de pistache... (voir page 30)



## CARAMELS ET CHOCOLAT

### Préparations liquides - Nappage en flacon de 1 kg

pour crèmes desserts, flans, riz au lait, glaces et panna cotta.

PRÉPARATION LIQUIDE - NAPPAGE	Réf
<b>CARAMEL</b>	016CAC
<b>CHOCOLAT</b>	016CDA



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

pour crèmes desserts, flans, riz au lait, glaces et panna cotta.

PRÉPARATION LIQUIDE BIO - NAPPAGE	Réf
<b>CARAMEL</b>	016CBA



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

# PRÉPARATIONS POUR GLACES

Glace fermière avec notre partenaire COLAC.  
Adaptée au lait entier fermier (70 à 75% de lait).  
Simple d'utilisation.

## Préparation neutre :

1 sachet de 2 kg pour 6 litres de lait entier.  
Comprend sucre et stabilisants pour une glace équilibrée.  
S'utilise nature ou avec de la pâte d'aromatisation.



PRÉPARATION	Quantité par sachet	Quantité par carton	Réf
NEUTRE	2 kg	10 sachets	016PAA

## Pâte d'aromatisation :

Parfume votre glace, apporte arômes, couleur et saveurs.  
Dosage 3 à 7% dans la base de préparation neutre.

PÂTE D'AROMATISATION	Réf	Conditionnement	Dosage
PÂTE VANILLE BOURBON	016PCA	Pot de 1,15 kg	7%
PÂTE CARAMEL SALÉ	016PCB	Pot de 1,15 kg	6%
PÂTE NOISETTE	016PCC	Pot de 1,10 kg	7%
PÂTE PISTACHE	016PCE	Pot de 1,10 kg	7%
PÂTE CAFÉ MOKA	016PCF	Pot de 1,15 kg	6%
PÂTE FRAISE	016PFA	Pot de 1,15 kg	5 à 7%
PÂTE MYRTILLE	016PFC	Pot de 1,15 kg	5 à 7%
PÂTE BANANE	016PFD	Pot de 1,15 kg	5 à 7%
PÂTE PÊCHE	016PFF	Pot de 1,15 kg	5 à 7%
PÂTE MANGUE	016PFH	Pot de 1,15 kg	6 à 8%

NOUVEAUX  
PARFUMS



## Variation avec morceaux :

Apporte des morceaux croquants et savoureux dans votre glace neutre, vanille, caramel ou noisette.  
À ajouter avant ou après le turbinage selon la recette et l'équipement.

PÂTE AVEC MORCEAUX	Réf	Conditionnement	Dosage
PÂTE ROCHER CACAO/NOISETTE	016PEA	Pot de 1,15 kg	3 à 6%



# NAPPAGE

Préparations liquides - Nappage en flacon de 1 kg pour glaces, crèmes desserts, flans, riz au lait et panna cotta.

PRÉPARATION LIQUIDE - NAPPAGE	Réf
SPÉCULOOS	016CDB
FRAMBOISE	016CDC



# PRÉPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS

## Préparations de fruits en boîte de 3 kg



FRUITS	Réf
FRAISE	015AAA
ABRICOT	015ABA
ANANAS	015ACA
MYRTILLE	015ADA
MYRTILLE GÉANTE***	015ADF
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
FRAISE/RHUBARBE**	015AUH
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, fraise/rhubarbe : en boîte de 2,9 kg.

\*\*\*Myrtille géante : préparation à base de myrtille géante à chair blanche (appelée bleuets) en remplacement possible de la petite myrtille.

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).



### 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)



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/CANNELLE*	015BRA
FRUITS EXOTIQUES	015BSA
MANGUE/PASSION	015BSD
RHUBARBE*	015BUA
CHOCOLAT	015BXA
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).



# 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**



# POUDRES DE LAIT

**CHÈVRE :** Taux de matière grasse : 31 % en moyenne, peut varier selon les lots.

Sac de 25 kg

Réf : 167AAC



**VACHE BIO :**

Taux de matière grasse : 0%

Sac de 25 kg

Réf : 167BAA



**VACHE :** Taux de matière grasse : 0 %

Sac de 25 kg

Réf : 167CAA



## Cuve palettisée non isolée pour transfert et stockage du lait

Couvercle étanche à fermeture rapide

Cuve en inox 304.

2 volumes disponibles : 500 et 1000 litres.

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



Réf : 034VAA

Sortie 51 SMS mâle

### Cuve 500 litres palettisée non isolée

Dimensions :

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

Réf : 034VBA

### Cuve 1000 litres palettisée non isolée

Dimensions :

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

Réf : 034VAA

#### Options possibles :

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

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

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

Option boule de lavage



#### Options :

- Ensemble boule de lavage Réf : 037AAA (voir page 45).
- 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	670	800	1050	61
034QAC	300 L	750	800	1050	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 40)

Sortie 51 SMS mâle



# 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 séquentielle pré-réglée.
- 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 couvercle ouvert	Poids
034SEC	100 L	700	230 V	2 traites	680 mm	1660 mm	72 kg
034SED	200 L	1300	230 V	2 traites	890 mm	1520 mm	110 kg
034SEE	300 L	1600	230 V	2 traites	990 mm	1700 mm	128 kg

### Options :

- Châssis inox pour surélévation du tank. Sortie tank à 1100 mm.
- Escalier inox 3 marches pour châssis de surélévation de tank.
- Garde-corps inox pour escalier.



TANK A LAIT		CHASSIS INOX		ESCALIER		GARDE CORPS	
Réf	Volume en L	Réf		Réf		Réf	
034SEC	100 L	034SMA		034SMC		034SMD	
034SED	200 L	034SMB		034SMC		034SMD	
034SEE	300 L	034SMB		034SMC		034SMD	

Adaptable  
gauche ou droite.

### 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 L	2120	400 V	2 traites	1090 mm	170 kg
034SEG	500 L	2120	400 V	2 traites	1090 mm	176 kg
034SEH	650 L	2400	400 V	2 traites	1090 mm	202 kg
034SEI	800 L	3060	400 V	2 traites	1290 mm	254 kg
034SEJ	1000 L	3560	400 V	2 traites	1495 mm	285 kg



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

- Tank livré avec groupe séparé de la cuve.
- Fourni avec détendeur, sans flexibles de raccordement.
- Gaz frigorifique R454C à partir de 2025.
- Option disponible uniquement à partir de 400 L.

Réf : 034SES

## FILTRES À LAIT INOX ET TISSÉS

### 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  
Filtre entrée/sortie 38 SMS

Réf : 034CBC

Réf : 034CBE



# BIDONS À LAIT



034FBA

034FAA

034FDA

**Bidon à lait plastique** avec couvercle (non étanche).

Coloris : gris

**Ne pas utiliser comme pot de machine à traire.**

Capacité : 5 L    Réf : 034FDA

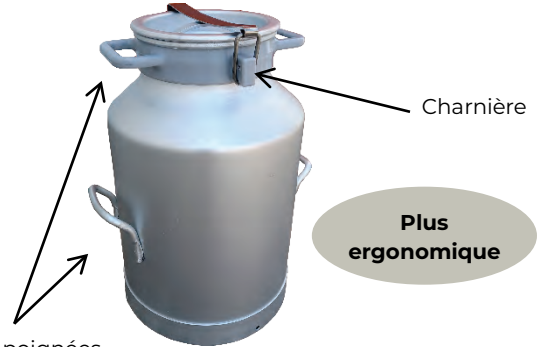
10 L    Réf : 034FAA

20 L    Réf : 034FBA

**Bidon aluminium double poignées avec charnière**

**Peut-être utilisé comme pot de machine à traire.**

Capacité : 25 L    Réf : 034GBB



Plus ergonomique

Double poignées

034GBB

**Bidon acier inoxydable avec charnières**

**Ne pas utiliser comme pot de machine à traire**

Capacité : 20 L    Réf : 034GMA

30 L    Réf : 034GNA



034GMA

034GNA



Charnières

# COULOIRS À LAIT

**Couloir à lait** aluminium + 3 grilles

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



**Filtres à lait** non tissés

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



**Les 3 grilles aluminium** seules

Réf : 034BEA

**Couloir à lait** plastique + grille métallique

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



**Grille métallique** seule

Réf : 034BGA



# FILTRES POUR MACHINE À TRAIRE

**Filtre papier pour machine à traire ø 57 mm**

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

L. 320 mm boîte de 250    Réf : 034CEA

L. 450 mm boîte de 250    Réf : 034CEB

L. 620 mm boîte de 250    Réf : 034CEC



## SEAUX GRADUÉS

### En plastique alimentaire blanc

**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

**Seau de 12 L gradué sans bec sans couvercle avec anse inox, avec pied (fond plus résistant)**

Réf : 039LAB

**Couvercle coiffant pour seau de 12 L**

Réf : 039LAC

**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



039BBA



039BAA



039BGA



039LAB



039MAC

039MAD

## 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

**Vanne papillon SMS 25 : SMS mâle 25/vanne/femelle 25 (pour échangeur à plaques, voir page 51)**

Réf : 037LJA

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

Réf : 037LAA

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

Réf : 037LHA

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

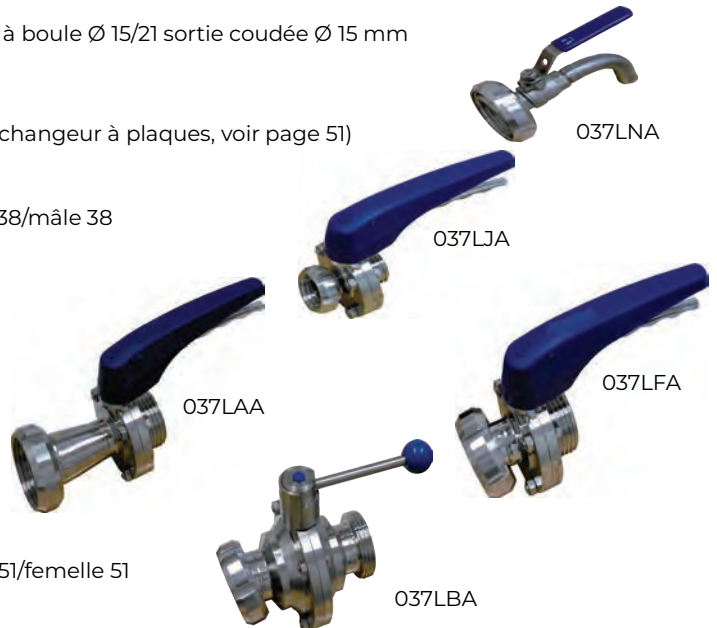
Réf : 037LFA

**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



## ACCESSOIRES POUR POMPE

**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.

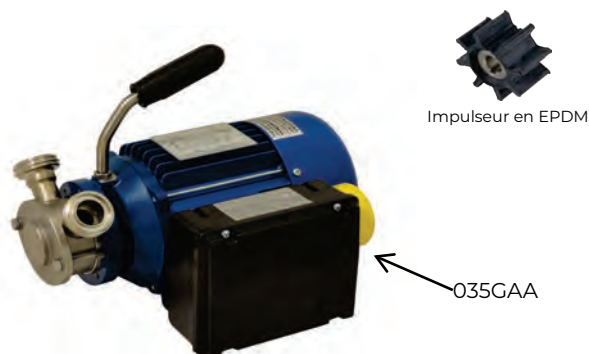
Réf : 035FED



## 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.  
 Sur demande alim 400 V pour démarrages très répétés.  
 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.

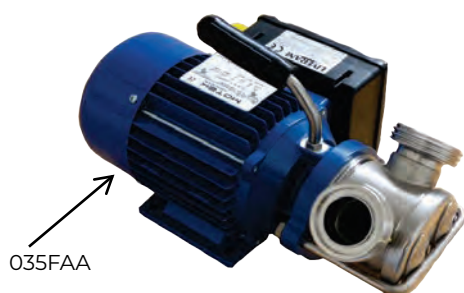
Réf : 035GAA



## 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.  
 Sur demande alim 400 V pour démarrages très répétés.  
 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.

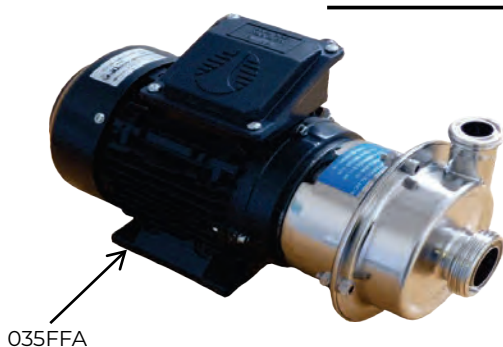
Réf : 035FAB



## POMPE DE TRANSFERT 200 L/min

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

Réf : 035FFA



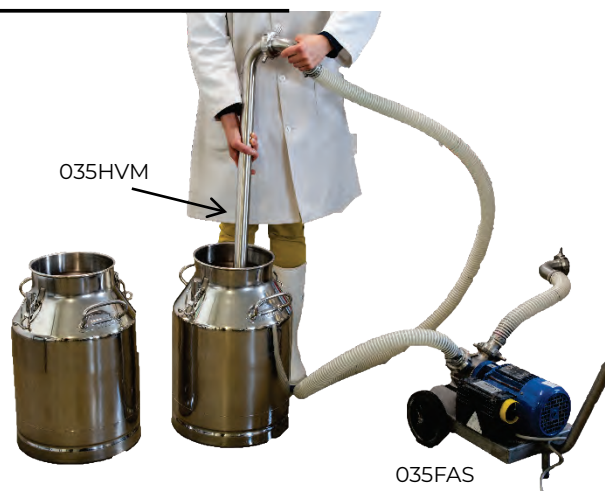
## CANNE PLONGEANTE POUR TRANSFERT BIDONS

Longueur : 650 mm. Entrée coudée 38 SMS mâle.  
 Réf : 035HVM Prix : 99.00 € H.T.

## POMPE DE TRANSFERT 58 L/min

Pour démarrages et arrêts fréquents.  
 Alim 380 V 50/60 Hz  
 Entrée/Sortie mâle SMS 38.  
 Nécessite d'avoir un peu de liquide dans le tuyau pour amorçage.

Réf : 035FAS



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

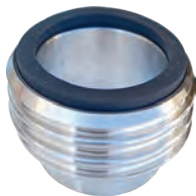
# TABLEAU DES CORRESPONDANCES

## Norme GAS BSP

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

## Norme SMS

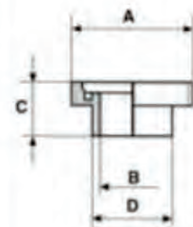
SMS	DN (B)	Ø extérieur (A) sur filet du Nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	22	39 mm	36 mm
38	35	60 mm	56 mm
51	48	70 mm	66 mm
63	61	84 mm	81 mm
76	72	97 mm	94 mm
104	99	124 mm	120 mm



Raccord SMS

## Norme DIN

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



Raccord DIN

## RACCORDS SMS

### RACCORDS COUDÉS

Description	Réf
Un côté diamètre 63 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 63	035HNB
Un côté diamètre 63 SMS femelle/coude/sortie cannelée diamètre 51	035HNC
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



Raccord coudé SMS

### RÉDUCTIONS

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



Réduction

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

<b>RACCORDS DROITS</b>		
<b>Description</b>	<b>Réf</b>	
Un côté diamètre 63 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 63	035HNA	
Un côté diamètre 63 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 51	035HND	
Un côté diamètre 63 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 38	035HPP	
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	
<hr/>		
Un côté diamètre 51 SMS mâle/sortie cannelée diamètre 51	035HMJ	
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	
<hr/>		
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 25 SMS mâle/un côté diamètre 25 SMS mâle	035HVA	
<hr/>		
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 droit  
côté SMS femelle/sortie cannelée



Raccord droit  
côté SMS mâle/sortie cannelée



Raccord droit  
côté SMS mâle/côté SMS mâle



Raccord droit  
côté SMS femelle/côté SMS femelle

Autres raccords SMS sur demande

# RACCORDS DIN

<b>RACCORDS DROITS</b>		
<b>Description</b>	<b>Réf</b>	
Un côté diamètre 50 DIN femelle/sortie cannelée diamètre 52	035HYA	



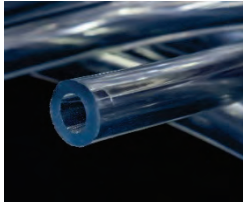
Raccord coudé  
côté DIN femelle/sortie cannelée

<b>RACCORDS COUDES</b>		
<b>Description</b>	<b>Réf</b>	
Un côté diamètre 50 DIN femelle/sortie cannelée diamètre 52	035HZA	



Autres raccords SMS sur demande

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

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

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



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

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



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



## TUYAU DE LAVAGE SERTI

Couronne de 20 m.  
Diamètre int/ext : 12-20  
Avec raccords sertis :

- entrée raccord 20/27 femelle
- sortie raccord rapide femelle

Qualité alimentaire, résistance 60°C.  
Réf : 100AEB



100AEB

## TUYAU DE LAVAGE

Couronne de 25 m.  
Vendu au mètre, sans raccord.  
Qualité alimentaire, résistance 60°C.



100AFA

TUYAU DE LAVAGE Diamètre int/ext	Réf
<b>19-26</b>	<b>100AFA</b>

## SUPPORT INOX DE TUYAUX

Comprend 3 perçages pour fixation au mur.  
Visserie non fournie.

Dimensions : longueur 405 mm  
profondeur 210 mm  
hauteur 200 mm  
Réf : 114FEA



**CENTRALE DE LAVAGE** voir page 122.

**PISTOLET DE LAVAGE** voir page 123.

## JOINT SMS

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



Joints SMS

## COLLIER INOX

Diamètre : 16 x 27	Réf : 035LDD
Diamètre : 25 x 40	Réf : 035LDB
Diamètre : 32 x 50	Réf : 035LDA
Diamètre : 50 x 70	Réf : 035LDE



Colliers inox

## COLLIER INOX RENFORCÉ

Diamètre : 43 x 46	Réf : 035LFC
Diamètre : 47 x 51	Réf : 035LFA
Diamètre : 59 x 63	Réf : 035LFB



Collier inox renforcé

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

En inox 304      Réf : 035YAA



035YAA

## BOUCHON PLASTIQUE SMS matière PE.

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


 Bouchon  
plastique SMS

## BOUCHON INOX SMS en inox 304.

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


 Bouchon  
inox SMS


## BOULE DE LAVAGE SEULE

Perçage supérieur.  
Réf : 037CAA



037CAA

## KIT BOULE DE LAVAGE

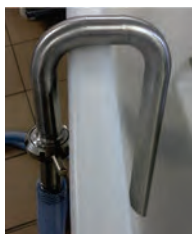
1 boule de lavage 037CAA + 1 coude + 1 nez mâle SMS 38.  
Dans le cas d'une installation par vos soins prévoir un perçage Ø 29 mm.

Réf : 037AAA

## COL DE CYGNE ENTRÉE SMS

Écartement 70 mm, entrée SMS mâle 25.  
Réf : 038QAE

Écartement 80 mm, entrée SMS mâle 38.  
Réf : 038QAF



Col de cygne entrée SMS

## COL DE CYGNE ENTRÉE CANNÉE

Écartement 80 mm, entrée cannelée 38.  
Réf : 038QAD


 Col de cygne entrée  
cannelée

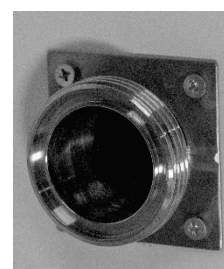
## PASSE PAROI

38 SMS mâle/mâle, avec 2 tôles à visser.  
Réf : 035IAA

51 SMS mâle/mâle, avec 2 tôles à visser.  
Réf : 035JAA



035IAA



035JAA

# ÉCRÉMEUSES

## ÉCRÉMEUSE 90 L/Heure

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

Réf : 037ASA



037ASA

Photo non contractuelle  
Livrée avec un réservoir en  
plastique transparent



037ABA

## ÉCRÉMEUSE 125 L/Heure

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

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

## 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 47).

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

Réf : 037AGA

Réservoir central de 50 litres – Aluminium poli

Réf : 037AHA



037AGA



Écrémeuse 500L/Heure  
avec réservoir

## OPTION ALIMENTATION AUTOMATIQUE

47

- 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 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.  
Montées sur roues freinées.  
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



Baratte avec malaxage  
et support inclinable

Baratte montée  
sur 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).

Réf : 037CCA

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

Moule en bois : Matière susceptible de présenter des irrégularités et de se déformer dans l'eau ou à l'humidité.

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.

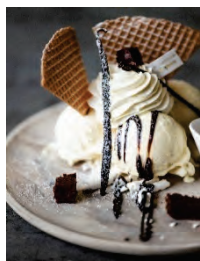
Réf : 041CKB

# MATÉRIEL POUR GLACES

## TURBINE À GLACE SEMI-PRO 2.5 L

Automatique. Cuve verticale.  
Capacité horaire : 5 L (4 x 1,2 L).  
Capacité cuve : 0.5 à 1.5 L.  
Puissance totale : 250 W.  
Alimentation 220 Volts/50 Hz

Réf : 036BED



036BED

## TURBINE À GLACE PRO 5 L

Cuve horizontale à pale inox.  
Capacité horaire : 20 L (4 x 5 L).  
Capacité cuve : 1.5 à 5 L.  
Puissance totale : 1300 W.  
Alimentation 220 Volts/50 Hz

Réf : 036BAB



036BAB



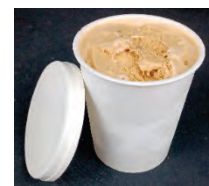
036BDA

Autres capacités  
sur demande.

## SURGÉLATEUR

Cellule de refroidissement rapide.  
En inox.  
Puissance : 1561 W.  
Grilles 600 x 400 non incluses. (voir page 92)  
Alimentation 230 Volts/50 Hz.

Surgélateur 5 grilles  
Réf : 036BDA



# MODULE D'ULTRAFILTRATION

## MODULE D'ULTRAFILTRATION

Concentration du lait sur membrane d'ultrafiltration :

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

Fonctionnement simple et manuel, en boucle sur votre cuve de pasteurisation.

Formation incluse.

Pour une cuve de 200 L = Concentration durant 15 à 25 minutes environ selon la température (10 à 40°C).

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

Réf : 037UFA

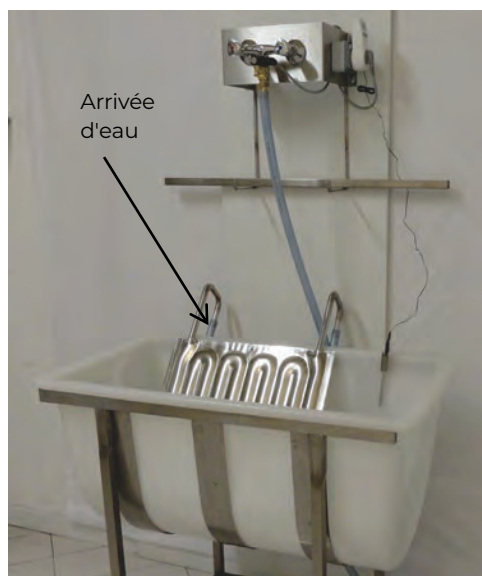


## DRAPEAU POUR REFROIDIR OU RÉCHAUFFER Drapeau INOX 304 sortie coudée, finition polie, profondeur 600 mm

Entrée et sortie pas gaz mâle 15/21.

Largeur : 370 mm Réf : 037SFA

Largeur : 570 mm Réf : 037SEA



Retour chaudière ou vers recyclage

**DRAPEAU INOX** 800\*430 mm pour bac 200 L. Permet de réchauffer 200 L de lait de 10°C à 20°C en 15 min, de 10°C à 30°C en 30 min (avec eau chaude 70°C, débit 3 L/min).

Réf : 037SNA



037HCA

### RÉCHAUFFEUR ÉLECTRIQUE ALUMINIUM

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

Réf : 037HCA

### ÉCHANGEUR INOX À PLAQUES

Pour le réchauffage ou le refroidissement du lait, en direct en ligne.

Réchauffage : de 4 à 30°C, géré par vanne manuelle.

500 L de lait en 20 minutes environ (1500 L/h).

Avec une eau chaude de chaudière à 60°C.

Refroidissement : de 35 à 20°C, 500 L de lait en 20 minutes.

De 35 à 12°C, 500 L de lait en 40 minutes.

Avec une eau froide à +4°C.

**Échangeur seul**

Réf : 037GSB

**Support inox**

Réf : 044ANA

**Pompe à lait** (voir page 41)

Réf : 035FAA

**Vanne manuelle** (voir page 40)

Réf : 037LJA

Vannes et raccords en sus : nous consulter

### 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 52)

Réf : 136ACA

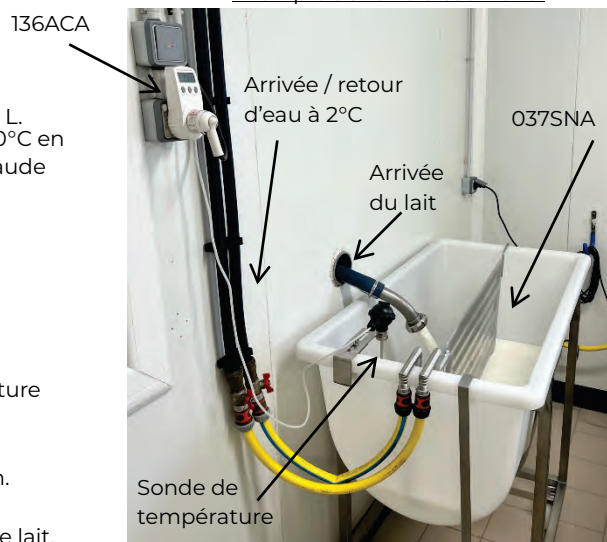
##### - Électrovanne :

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

Raccordement Ø 15 x 21 (½ pouces). Alimentation 220 Volts.

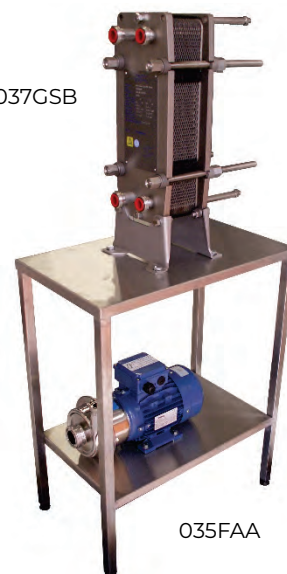
Réf : 037OAE

#### Exemple de refroidissement :



037GSB

044ANA



035FAA

# PASTEURISATEUR

## Pour la fabrication de yaourts et de levains

### Pasteurisateur à bain-marie Réf : 037HTA

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

### SUPPORT MURAL INOX POUR MITIGEUR ET TRAVERSE :

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

Réf : 037SLA

### SUPPORT MURAL INOX PASTEURISATEUR :

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

Réf : 037SLB

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

### AGITATEUR MOTORISÉ Réf : 037HBA

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

### COUVERCLE INOX POUR PASTEURISATEUR AVEC AGITATEUR MOTORISÉ Réf : 037HJF

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

### Électrovanne Réf : 037OAE

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



### Thermostat électronique Réf : 136ACA

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

### Seau de 22 litres en inox

Capacité utile du seau 20 litres.  
Réf : 037HPA

### Thermomètre -10/+110°C pour utilisation avec couvercle 037HPB

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

### Couvercle inox

Avec agitateur manuel.  
Réf : 037HPB



Options permettant un fonctionnement semi-automatique

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

# PASTEURISATEUR

## Pour lait, yaourts, crèmes desserts et glaces

### 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 : 037HJL
- Pasteurisateur à bain marie Réf : 037HTA
- 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



Pale + variateur de vitesse  
pour crèmes desserts  
et glaces



Désormais, réalisez vos crèmes desserts et glaces  
sans aucun brassage manuel.

### Pasteurisateur 50 litres à bain marie fermé

Puissance : 6000 Watts.

Alimentation triphasée 380 Volts 3 phases+neutre+terre.

Capacité : 50 litres.

Variateur de vitesse + pale adaptée pour crèmes desserts et glaces.

Fonctionnement semi automatique. Régulation par thermostat.

Sélecteur chaud/froid : - Chauffage + maintien

- Refroidissement + maintien

Chauffage du bain marie par résistance électrique 6 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



Vanne  
non comprise

# MESURES À LAIT

## MESURE 0.5 L

En aluminium  
Réf : 045CBA

045CBA



## MESURE 1 L

En inox  
Réf : 045CAC

045CAC



## MESURE INOX 1 L

Mesure graduée  
Réf : 045CCA

045CCA



## MESURE PLASTIQUE 2 L

Mesure graduée  
Réf : 045CEA

045CEA



# 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 : 037HSC

## TUYAUX

Réf : 047LQD

## BOUCHON 2 CANULES

SMS 38 Réf : 035PAA

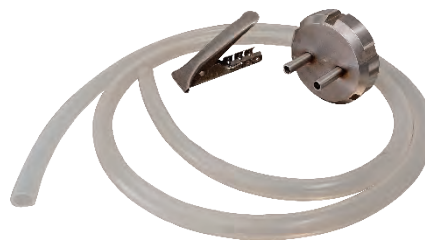
SMS 51 Réf : 035QAA

DIN 40 Réf : 035SAA

DIN 50 Réf : 035TAA

037HSC

035QAA



047LQD



# POCHES SOUPLES POUR LAIT et YAOURT À BOIRE

Pour les collectivités, cantines, restaurateurs, glaciers.  
Supprimez les retours de bidons, réduisez les déchets.

Poches plastiques transparentes :

Désignation	Réf	Quantité par carton
<b>POCHE 5 L</b>	900DAB	400
<b>POCHE 10 L</b>	900DAC	300

Cartons pour poches : nous consulter.



Poche 5 L



Poche 10 L



0380VB

## REPLISSAGE MANUEL

Pour poches de 3 L, 5 L et 10 L.

Support de maintien des poches pour remplir, puis clipser le bouchon proprement.  
4 pieds réglables, support seul, sans pompe et sans régulation.

Réf : 0380VB

## REPLISSEUSE SEMI-MANUELLE

Pour poches souples ou 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.



0380VA

Réf : 0380VA



0380TA

## REPLISSEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

Remplisseuse à lait professionnelle pour poches souples de 3 à 20 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 80 poches/heure.

Réf : 0380TD

Cadence 200 à 250 poches/heure.

Réf : 0380TA

# 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 45).  
Trémie de 15 litres incluse.

### 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 VOLUMÉTRIQUE 50-1300 ml pour dosage produits denses**

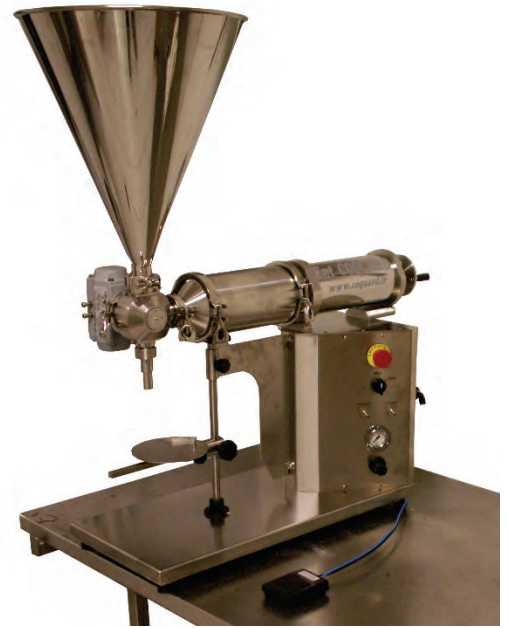
Réf : 038HFA

### **DOSEUR VOLUMÉTRIQUE 50-1300 ml pour dosage produits liquides**

Réf : 038HFB

### **DOSEUR VOLUMÉTRIQUE 50-1300 ml pour dosage produits denses et liquides**

Réf : 038HFC



## 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 uniquement pneumatique.

Nettoyage très simple.

Trémie de 30 litres incluse.



### **DOSEUR VOLUMÉTRIQUE 50-1300 ml pour dosage produits denses**

Réf : 038HGA

### **DOSEUR VOLUMÉTRIQUE 50-1300 ml pour dosage produits liquides**

Réf : 038HGB

### **DOSEUR VOLUMÉTRIQUE 50-1300 ml pour dosage produits denses et liquides**

Réf : 038HGC



# CONDITIONNEUSE AUTOMATIQUE

57

## 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 connexion wifi.

Changement d'outillage en quelques minutes.



Une même machine  
pour pots plastique,  
pots carton  
et pots verre



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

# THERMOSCELLEUSES POLYVALENTES POTS / BARQUETTES ET PLATEAUX ALVÉOLÉS

## Thermoscelleuse simple pour barquettes

Scellage des barquettes 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 111)

**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

# SCELLEUSE DE SACHETS



## Scelleuse de sachets Inox 316.

Alimentation : 230 Volts 50 Hz. Puissance : 200 Watts.  
À poser sur une table, scellage par impulsion.

Réf : 038FIL



038EDD

## Sachets à lait

Sachet 1 litre passe partout marquage : « lait cru » (épaisseur 147 microns).  
Carton de 1000.

Réf : 038EDD

Sachet 1 litre blanc (épaisseur 147 microns).

Carton de 1000.

Réf : 038EDE



038EDE

Impression personnalisée sur demande à partir de 10 000 sachets.

## 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 L 385 × Prof 380 × H 600 mm. Dim Ext L 600 × Prof 520 × H 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 62 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.  
 Livrée en standard avec 4 clayettes 645 × 550 mm.  
 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

**Capacité  
400 pots**



053SAA

Bacs 154FRA et couvercles 154GBA non fournis voir page 62

## 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°C 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 4 clayettes plastifiées 645 × 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).
- un minuteur programmable pour le refroidissement automatique.

Réf : 053TAB

### OPTIONS :

**CLAYETTE PLASTIFIÉE SUPPLÉMENTAIRE**

Réf : 053DBB

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

Réf : 054FGA



**Refroidissement  
automatique**



053TAB

Photo non contractuelle  
 Désormais livrée avec 4 clayettes seulement  
 Caisses 154JBB non fournies voir page 131

## 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 : 1060 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

Peut contenir 2 plates-formes de 16 caisses ajourées 600 × 400

Réf : 154JBB (voir page 131).



Livree 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 m<sup>3</sup>.

Réf : 038AEC

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

Réf : 053LAA (voir page 61).

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

Réf : 154JBB (voir page 131).

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

Réf : 053LAA (voir page 61) et un groupe froid (voir ci-dessous).

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

Réf : 154JBB (voir page 131).

**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 131).

### GRUPE FROID

Puissance nominale : 2,6 Kw.

Alimentation : 380 V 3 P+T+N.

Réf : 038AFD



# RAMPE D'ÉTUVAGE (43°C) POUR YAOURTS

61

## 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 m<sup>3</sup>

Pour une cellule de 3 à 10 m<sup>3</sup>.

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



053LAA



053WAA

### Rampe de chauffage 25 m<sup>3</sup>

Pour une cellule de 10 à 25 m<sup>3</sup>.

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

**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 x 400 plastique

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

Réf : 050FFA



050FFA

# 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

L'armoire est livrée en standard avec 4 clayettes plastifiées 645 x 550 mm.

Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.

Réf : 053HCA

Prix : 1589.00 € H.T.

Éclairage LED  
intégré

### OPTIONS :

**Clayette plastifiée supplémentaire**

Réf : 053DBB

**Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils**

Réf : 054FGA



# SEAUX EN PLASTIQUE

En plastique alimentaire blanc

Capacité utile	Réf	Nombre par housse	Nombre par palette
SEAU 3 L	039BNA	70	1400
COUVERCLE SEAU 3 L	039BNB	70	1400
SEAU 5 L	039BNC	60	1080
COUVERCLE SEAU 5 L	039BND	60	1080
SEAU 10 L	039BNE	50	550
COUVERCLE SEAU 10 L	039BNF	50	550
SEAU 20 L	039BNI	35	280
COUVERCLE SEAU 20 L	039BNJ	35	280



3 L



5 L



10 L



20 L

Support INOX avec roues  
Pivotantes pour 4 seaux 20 L

Réf : 039CAA



## BACS ET BASSINES

En plastique alimentaire blanc

	Dimensions en cm :	Réf :
<b>BAC RECTANGULAIRE 16 L</b>	40 × 35 x ht 20	039AEA
<b>BAC RECTANGULAIRE 35 L</b>	60 × 40 x ht 22	154FRA
<b>Couvercle pour bacs 154FRA</b>		154GBA
<b>SUPPORT INOX pour bac 154FRA</b>	Ht : 71	050HFA
<b>BASSINE 35 L</b>	Gilac Diam : 48 Ht : 31	039AAA
<b>Couvercle pour bassine 039AAA</b>		039AAB
<b>BASSINE 50 L</b>	Gilac Diam : 55 Ht : 34	039AFA
<b>Couvercle pour bassine 039AFA</b>		039AJA
<b>BASSINE 75 L</b>	Gilac Diam : 63 Ht : 38	039AGA
<b>SUPPORT INOX pour bassine 039AGA et bac 039EAA</b>	Ht : 93	039EEA



039AEA



154GBA

154FRA



039AFA

040BBA  
voir page 64

039EAB



039EAA

039EEA

## BAC DE CAILLAGE 73 L AVEC SUPPORT INOX

### BAC HÉMISPHERIQUE 73 L

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

Réf : 039EAA

### SUPPORT INOX avec poignée, 4 roues pivotantes pour bac 73 L ou bassine 039AGA

Hauteur totale support + bac 73 L : 995 mm.

Réf : 039EEA

### COUVERCLE INOX pour bac 73 L

avec poignée.

Réf : 037YHG

### JAUGE INOX pour bac 73 L

Graduée de 5 L en 5 L.

Réf : 039EAB

037YHG



# BAC DE CAILLAGE 200 L AVEC SUPPORT INOX

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

En plastique épais blanc, avec vidange.

Volume total : 220 L.

Réf : 039DAB

039DAB

**TRANCHE CAILLÉ demi circulaire à fils** espace 25 mm.

Réf : 039DVA

**TRANCHE CAILLÉ rectangulaire à fils** espace 25 mm.

Réf : 039DWA

**TRANCHE CAILLÉ 5 lames** pour bac 200 L.

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

Réf : 040BEA

**BERCEAU INOX avec 4 roues pivotantes pour bac 200 L**

Hauteur : 1 000 mm, longueur : 1 000 mm, largeur : 620 mm.

Réf : 039DHA



039DVA



039DWA



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



039DNA

**BRASSAGE MÉCANISÉ pour bac 200 L sur berceau**

Permet de brasser le lait et le caillé en pâte molle, bleu et pâte pressée.

Avec variateur de vitesse et potentiomètre.

Réf : 039DNA



## BACS DE CAILLAGE INOX 250 L

**BAC 250 litres inox simple paroi :**

Capacité totale : 250 litres.

Réf : 039NBC

Comprend 2 roues fixes et 2 pivotantes.

Vidange nez mâle 51 + bouchon plastique.

**BAC 250 litres inox double paroi :**

Capacité totale : 250 litres.

Réf : 039NCA

Vidange nez mâle SMS 51 + bouchon plastique.

Double paroi bain marie, raccords 20/27.

Photo non contractuelle



039NCA

# 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 : 040CJA

**12 Fils**

Longueur des fils : 80 cm

Réf : 040CJB

**20 Fils**

Longueur des fils : 95 cm

Réf : 040CJC

**PIÈCES POUR TRANCHE CAILLÉ LYRE**

**Tendeur inox** pour fils inox

**Fils inox** pour tranche caillé lyre.

Rouleau de 10 m. Diam. 5/10

Réf : 040AGA

Réf : 040ADA

**FOUET** avec fils inox et manche étanche.

Long totale : 50 cm.

Réf : 040FAA



037YCA



040CJA

# MATÉRIEL DE MOULAGE

**LOUCHE RONDE** avec manche soudé à l'horizontale. Tube creux ouvert.

Diamètre 60 mm  
Diamètre 80 mm  
Diamètre 100 mm  
Diamètre 120 mm

Réf :

041CAD

041CBA

041CCA

041CDA



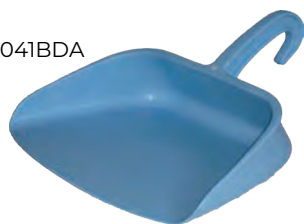
041CBA

**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

041BDA



**PELLE À CAILLÉ**

Rectangulaire, largeur environ 30 cm.  
Réf : 041BDA

**PELLE TIROIR**

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



041BFA

**PELLE À BRIE percée en inox**

Diamètre 222 mm avec manche retourné.  
Trous Ø 5 mm.  
Pelle légère, poids 425 g.  
Réf : 041BAF

041BAF



041BHA

**PELLE ERGONOMIQUE**

Matière : plastique, couleur selon arrivage.  
Contenance : 1 litre.  
Réf : 041BHA

**SPATULE**

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



041CKA

**RACLETTE AVEC MANCHE**

Longueur 25 cm.  
Réf : 115MEB

115MEB



**RACLETTE À MAIN**

Longueur 25 cm.  
Réf : 115MEA

115MEA



# 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



Fond épais  
spécial  
brûleur à gaz  
voir page 66

### TRAVERSE DE BRASSAGE

pour marmite et petit chaudron.

Permet le brassage du lait (20 à 150 litres).

Diamètre de la cuve de 480 à 770 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 66).

Réf : 037YHE

### 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 66).

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 : 037YDA
- Traverse de brassage. (voir page 66)
- Brûleur à gaz. (voir page 66)
- Support brûleur à gaz. Réf : 037GHK
- Montage sur roues. (voir page 75)
- 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, traverse de brassage, support et brûleur à gaz.

# CHAUDRONS CUIVRE

CHAUDRON 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
037XJB	200 L		037XTC		038LIA		037GHC
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 400 L de lait.  
Réf : 037GHC



038LIA

037XJA

037XTA

037GHA

Poignées  
ou anse inox  
sur demande

Produit de nettoyage  
pour cuivre  
(voir page 120)

## 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

Pour commander, merci de préciser :

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

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

Réf : 037PDB

Crochet de levage  
pour palan



Pale réglable  
en hauteur



# CUVES DE PASTEURISATION « CLASSIC » LAIT / YAOURT / FROMAGE

Version plus économique, sans option.  
Pour pasteurisation pour yaourts, lait pasteurisé.  
Pour fromage en décaillage manuel.

## Modèle comprenant :

- Cuve tout inox. Fond plat. Potence centrale.
- Échangeur « double peau » en fond et virole + isolation.
- Sortie SMS 51 mâle. Standard en laiterie/fromagerie.
- Chauffage par résistances électriques 90°C maxi.

### VERSION L « Light »

- Sans automate
- Simple thermostat



Réf	Capacité en litres	Puissance en kW	Dimensions en mm	
			Diamètre ext.	Haut sous vidange
037WBG	125	6	Ø 650	435
037WCG	200	12	Ø 845	485
037WDG	300	15	Ø 980	470

### VERSION D « Standard »

- Avec automate
- Écran tactile MC350



Réf	Capacité en litres	Puissance en kW	Dimensions en mm	
			Diamètre ext.	Haut sous vidange
037WBK	125	6	Ø 650	435
037WCK	200	12	Ø 845	485
037WDK	300	15	Ø 980	470



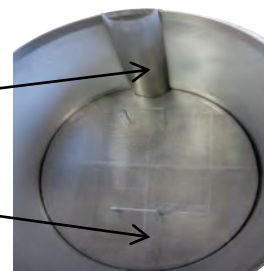
## ACCESSOIRES POUR CUVES FROMAGÈRES

### GRILLES DE SOUTIRAGE DU SÉRUM

Cuve « classic »			Cuve fromagère		
Capacité de la cuve	Réf		Capacité de la cuve	Réf	
125 L	037PCB		200 L	037VCR	
200 L	037PCC		300 L	037VDR	
300 L	037PCD		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

Autres formats : nous consulter

# CUVES DE PASTEURISATION LAIT / YAOURT

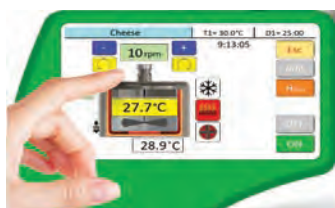
Pour fabrication des yaourts et lait pasteurisé.  
Pour crèmes desserts, riz au lait (voir option).  
Pour fromage en décaillage manuel (voir option).

## 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.



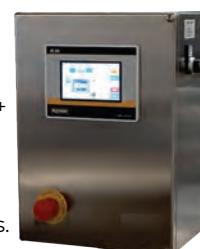
### VERSION D « Standard »

- 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 ouverte	
037WB	100	Ø 745	910 mm	1490 mm	125
037WC	200	Ø 845	1025 mm	1680 mm	170
037WD	300	Ø 1000	1025 mm	1815 mm	230
037WF	500	Ø 1125	1035 mm	2010 mm	310
037WG	650	Ø 1280	1035 mm	2140 mm	360
037WH	800	Ø 1400	1030 mm	2230 mm	395
037WI	1000	Ø 1525	1045 mm	2390 mm	465

## 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 40).
- 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 68).  
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.

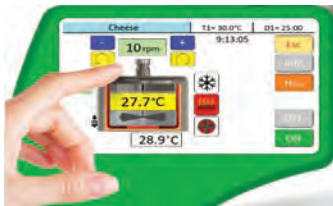
## Modèle comprenant :

- 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 élevé 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.



Réf	Capacité en litres	Dimensions en mm			Poids en kg
		Diamètre	Haut cuve	Haut Totale	
037VC	200	Ø 845	1025 mm	1595 mm	170
037VD	300	Ø 1000	1025 mm	1600 mm	230
037VF	500	Ø 1125	1035 mm	1600 mm	310
037VG	650	Ø 1280	1035 mm	1610 mm	360
037VH	800	Ø 1400	1030 mm	1590 mm	395
037VI	1000	Ø 1525	1045 mm	1600 mm	465

## 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.
- Polissage renforcé de l'intérieur de la cuve pour faciliter le nettoyage.
- Vanne de vidange (voir page 40).
- Coffret déporté, à fixer au mur ou sur une plateforme.
- Grille de soutirage et de pressage.



- Tranche caillés à lames inclus dans toutes les cuves fromagères.
- Potence centrale mobile.
- Lames affûtées.
- Rotation de type satellite pour les outils de décaillage et de brassage.

### OPTION 1 :

- 3 pelles de brassage du caillé.



### OPTION 2 :

- Pale centrale d'agitation pour prématuration et pasteurisation avec fermetures des demi-couvercles.

# CUVES FROMAGÈRES COQUARD

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

## Modèle comprenant :

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

Chauffage sans  
résistance  
Décaillage manuel



## L'armoire de commande se compose de :

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



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

## CAPACITÉ/PRIX :

Cuve 330 L Réf : 037KGB

Cuve 520 L Réf : 037KLB



Puissance chaudière  
recommandée (non incluse) :

330 L : 20 à 35 kW

520 L : 30 à 60 kW

## En option :

Commande par électrovannes  
sur eau froide et eau chaude.

Réf : 037KJA

# MOULAGE PAR POMPE À CAILLÉ

## Pompe à lobes

Pour pompage et moulage du caillé à pâte pressée et pâte cuite.

Pompe et châssis inox.

Débit : 50 L/min.

Entrée/Sortie mâle SMS 51.

Alimentation 400 Volts/50 Hz Puissance 0,75 Kw.

Réf : 035FIA



# PLATE-FORME POUR CUVE

Permet le moulage par gravité avec cuve en hauteur.



Facilite le nettoyage et l'entretien

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

Autre configuration, nous consulter.

## Escaliers

Escalier simple 3 marches + main courante, doit être fixé à la plate-forme.

Emplacement à définir à la commande.

Réf : 037XWF Prix : 525.00 € H.T.

Escalier escamotable simple 2 marches, doit être fixé à la plate-forme.

Emplacement à définir à la commande.

Réf : 037XWH

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

## Plate-forme inox pour cuve de pasteurisation ou de fabrication

Plate-forme cuve 100 L  
Réf : 037XXA

Plate-forme cuve 200 L  
Réf : 037XXE

Plate-forme cuve 300 L  
Réf : 037XXI

Plate-forme cuve 500 L  
Réf : 037XXS

Plate-forme cuve 650 L  
Réf : 037XXU

## OPTIONS :

### Porte outils

En inox.

Pour 3 pelles de brassage ou 3 tranche-caillés.

Se pose sur la barrière de la plate-forme ou se fixe au mur.

Réf : 037XXX

### Coffret déporté

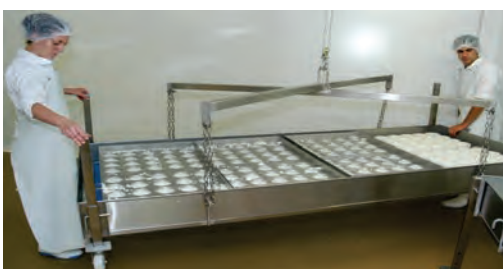
Peut se fixer au mur, sur la barrière ou sur la plateforme à convenir selon l'installation.

Réf : 037VAM



Escalier escamotable Sans pied au sol

# 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



**Très pratique :**  
Verrouillage automatique à la remontée du bac

# 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**

**(Tommette de 300 à 500 g)**

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

Réf : 041RMU



Bac  
Répartiteur à tubes  
Moule

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

**Répartiteur à tubes pour moule 058UAA**

**(Tomme de 2 kg)**

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

Réf : 041RMT



Bac  
Répartiteur à tubes  
Moule

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

# BAC DE PRÉ-PRESSAGE

75

Permet de mouler par gravité, pré-presser la masse de caillé avant de la découper en pains au format souhaité.

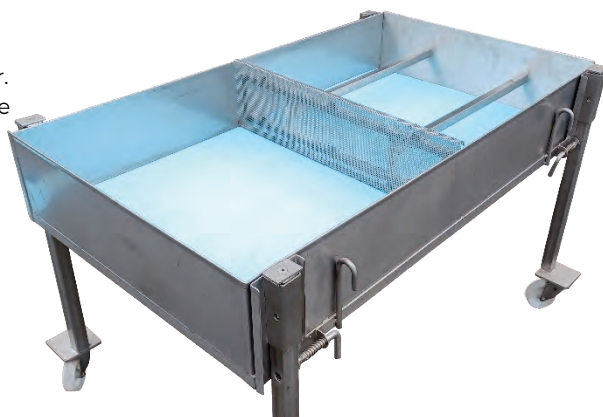
Idéal si plusieurs formats à mouler.

Pressage par tôles perforées + cornières inox + seaux d'eau à positionner.  
Capacité d'un bac 1430 x 820 mm = 350 à 750 L de lait, soit 40 à 110 kg de caillé environ.

Équipement comprenant :

- Un bac de moulage
- Un fond filtrant en store baguette
- Une cloison filtrante en inox réglable
- 3 tôles perforées en inox pour le pressage
- Cornières en inox pour caler les tôles de pré-pressage

Réf : 046ACA



## ROUES

**Roues en polyamide diamètre 100. Chape en inox 304. Très résistantes.**

### ROUES PIVOTANTES À CÉIL

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

045IAA



045EAA

### ROUES AVEC CHAPE (à boulonner ou à souder).

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

**ROUES AVEC CHAPE 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

045EFA



**Roues silencieuses, sur demande.**

## TABLES D'EMBALLAGE

### TABLES EN INOX AVEC ÉTAGÈRE BASSE

Pieds réglables.

Plan de travail renforcé épaisseur 32 mm.

Hauteur : 850 mm.

Livree démontée.

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



### ROUES PIVOTANTES FREINÉES

pour table d'emballage.

Réf : 045EIA



# TABLES D'ÉGOUTTAGE

Les dimensions sont exprimées en millimètre.

## TABLES INOX AVEC PIEDS SOUDÉS

(rebord avec pli rabattu de 50 mm) avec pente, hauteur 940 mm côté haut et 900 mm côté bas.

- 1250 × 645 Réf : 044BNA
- 1250 × 645 avec 2 roues fixes Réf : 044BPA
- 1250 × 645 avec 4 roues pivotantes avec freins Réf : 044BOA



## 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.

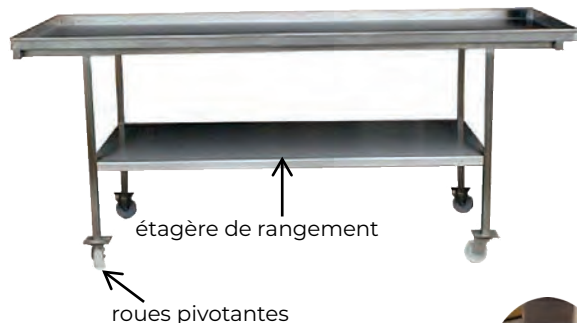
Portée maximum 500 kg.

Avec pieds. Hauteur : 800 mm. Sans pente.

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



étagère de rangement

roues pivotantes

Pied réglable en option



### 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 75).

**Pied réglable** pour support, permet d'ajuster la pente de votre table. Comprend insert pour tube 30 x 30, tige inox et pied plastique.  
Réf : 044AAA

### ÉQUERRE INOX 1200 × 1200

- à sceller au mur (espacement entre équerres 400 mm).
  - à recouper selon votre utilisation.
- Réf : 044CAA



### TRÉTEAU INOX

Hauteur : 780 mm.  
Réf : 044CKA



044CKA

### CHÉNEAU INOX

Longueur 2000 mm. Section 100 x 100.

Collecte du sérum pour 1 ou 2 tables d'égouttage.

Installation recommandée avec siphon pour lutter contre le retour d'air contaminé en phages.

Chéneau vendu avec 2 équerres inox. (siphon, vanne, tube, coudes et raccords PVC non fournis).

Réf : 044FAB

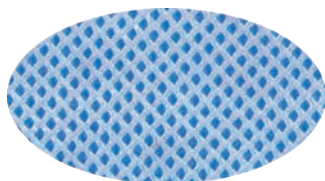
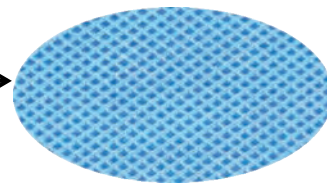
Autres longueurs sur demande.

# STORES SOUPLES

77

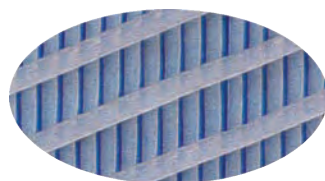
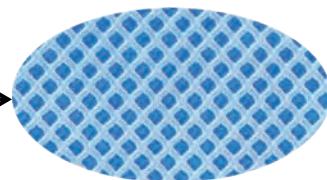
## STORES EN PLASTIQUE, qualité alimentaire.

**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



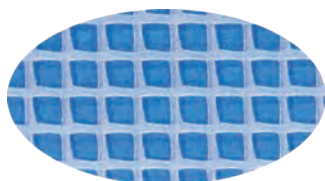
**Fin** largeur du rouleau : 1 m (5740).  
Longueur du rouleau : 25 m.  
Épaisseur : 1,3 mm. Grosseur maille : 1 mm de côté.  
Réf : 049BBA

**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



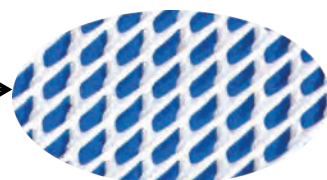
**Type paille souple (store de moulage)** largeur rouleau : 69 cm (5408).  
Longueur du rouleau : 25 m.  
Épaisseur : 3 mm. Grosseur maille : 8 mm x 1 mm.  
Réf : 049LBA

**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



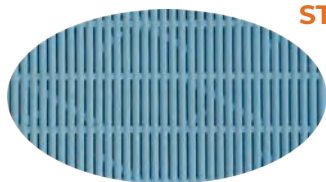
**Store découpé pour moule à reblochon**  
Store fin, diamètre 135 mm (pochette de 10).  
Réf : 049BMA

**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 x 505 mm pour plateau inox 630 x 510 mm.  
Réf : 049BKB  
Dimensions 605 x 475 mm pour plateau plastique 054JLE.  
Réf : 049BKC



# STORE PLEIN NON ONDULÉ

**STORE D'ÉGOUTTAGE PLEIN PP bleu, qualité alimentaire.**  
Permet de protéger les fromages, de récupérer le sérum ou le sel qui s'écoule.  
Dimensions 625 x 505 mm pour plateau inox 630 x 510 mm.  
Réf : 049DAD



## TOILES À FROMAGE EN SYNTHÉTIQUE

Matière 100% nylon.  
Pour égouttage des fromages en moules ou pour égouttage du caillé en caisses.

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



## SAC D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉS LACTIQUES

Matière 100% nylon.  
Longueur 1 mètre, largeur 0.50 mètre.

Réf : 048AAA

## FILTRES POUR FILTRE PRESSE

Matière 100% polyester.  
Pour modèle page 88  
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

Matière 100% coton.

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



TOILES VENDUES AU MÈTRE LINÉAIRE :

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

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



## TOILE À FROMAGE EN LIN

Matière 100% lin.

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

## SAC DE FILTRATION POUR SÉRUM

Matière 100% nylon fin (250 microns).  
Permet de filtrer les poussières de sérum avant écrémage.

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

## Remise quantitative de 5 % par 500 moules

Référence

Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)



058BBA



058BFA

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

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



058BIA



058BLA



058CFA



058BRA

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

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



058CGA



058CKA



058DEG



058DBA

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

**NOUVEAU  
MODÈLE  
Pour Munster 150**

80 Référence

Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)



058GAA

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



058GCA

058HAA



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

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



058JEA



058UBA + 058UBB



058LDA



058LBA

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

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



058OAA



058OFA + 058OGA



058OFA

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

<b>058 PAA</b>	<b>REBLOCHON AVEC FOND</b>	135/135/65	(MG 4069)
<b>058 PBA</b>	<b>FONCET POUR REBLOCHON</b>	90/132/45	(MG 3726)
<b>058 PEA</b>	<b>DISQUE POUR REBLOCHON</b>	132/132/5	(MG 4141)
<b>049 BMA</b>	<b>STORE POUR REBLOCHON</b>	diam : 175	(voir page 77)
<b>058 PCA</b>	<b>CHEVROTIN</b>	99/92/78	(MG 3402)
<b>058 UPA</b>	<b>DISQUE POUR CHEVROTIN</b>	95/95/5	



058PAA

058PBA



058PGA



058PFA

<b>058 PFA</b>	<b>STE MAURE (APPELLATION)</b>	65/50/260	(MG 4357)
<b>058 PGB</b>	<b>CARRÉ AVEC FOND</b>	110/100/85	
<b>058 PGA</b>	<b>CARRÉ SANS FOND</b>	100/100/110	(MG 3842)
<b>058 PPA</b>	<b>CARRÉ SANS FOND</b>	190/190/150	



058PGB

<b>058 RAA</b>	<b>BROUSSE MINI 0.5 L</b>	110/85/65	(MG 4226)
<b>058 RBA</b>	<b>BROUSSE 0.6 L</b>	115/90/82	(MG 3700)
<b>058 RCA</b>	<b>BROUSSE MOYENNE 1.1 L</b>	145/110/93	(MG 3709)
<b>058 RDA</b>	<b>BROUSSE GRAND MODÈLE 1.2 L</b>	154/122/86	(MG 3710)
<b>058 REA</b>	<b>BROUSSE DU ROVE</b> (voir page 105)		



058RBA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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



058TJA

<b>058 UAA</b>	<b>MOULE À TOMME (SANS FONCET)</b>	191/180/93	(MG 3524)
<b>058 UEA</b>	<b>FONCET POUR MOULE 058UAA</b>	140/188/50	(MG 4035)
<b>049 BMD</b>	<b>STORE POUR MOULE 058UAA</b>	diam : 175	
<b>058 UCA</b>	<b>ST NECTAIRE/TOMME (SANS FONCET)</b>	200/200/150	(MG 3889)
<b>058 UFA</b>	<b>FONCET POUR MOULE 058UCA</b>	140/200/50	(MG 3888)
<b>058 UHB</b>	<b>DISQUE FONCET POUR MOULE 058UCA</b>	200/200/5	
<b>058 UDA</b>	<b>MOULE ST NECTAIRE AVEC FOND</b>	210/210/90	(MG 3859)



058UAA

058UEA



058UOA

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



058QAA

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

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



058VEA

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

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)

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**

058UJA

058UKA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

**058 RWA** **MOULE BABY GOUDA 0.250 kg (AVEC FONCET)** 96/65**058 PJA** **MOULE BABY GOUDA 0.350 kg (AVEC FONCET)** 112/60**058 PIA** **MOULE BABY GOUDA 0.500 kg (AVEC FONCET)** 130/70**058 PLA** **MOULE TOMETTE/GOUDA 0.500 kg (AVEC FONCET)** 113/90**058 PUA** **MOULE TOMETTE/GOUDA 0.800 kg (AVEC FONCET)** 128/90**058 PMA** **MOULE GOUDA/PETITS 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 NFA** **MOULE GOUDA 4.500 kg (AVEC FONCET)** 255/150

058PJA



058NAA



058NFA

**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** **REHAUSE POUR MOULE BARGKASS/RACLETTE (POUR 058PHA-058PKA-058QDA)** 300/300/320

058PHA + 058UOG



058UOG



058PHA

Tube rehausse perforé permettant de mouler rapidement par gravité



058PRA

Moule à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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



058ROA

<b>058 RFA</b>	<b>MOULE PÂTE MOLLE 500/800 g CONIQUE</b>	138/130/103
<b>058 RHA</b>	<b>MOULE PÂTE MOLLE</b>	102/91/53
<b>058 RKA</b>	<b>MOULE PÂTE MOLLE/TOMETTE 300/500 g</b>	95/84/76
<b>058 RNA</b>	<b>MOULE PÂTE MOLLE/TOMETTE 400/600 g</b>	110/94/103
<b>058 ROA</b>	<b>MOULE TOMETTE/CAMEMBERT 300/800 g</b>	120/106/106

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



058SAA

<b>058 VAA</b>	<b>TOMME AUX ARTISOUS DE LA HTE-LOIRE 300/500 g AVEC FONCET</b>	107/107/124
<b>058 VBA</b>	<b>MOULE TOMETTE 0.500/1 kg AVEC FONCET</b>	140/140/110
<b>058 VFA</b>	<b>MOULE TYPE «TÊTE DE MOINE» AVEC FONCET</b>	145/145/125
<b>058 VGA</b>	<b>MOULE TOMME 0.900 kg AVEC FONCET</b>	128/128/95
<b>058 VHA</b>	<b>MOULE TOMETTE 1.100 kg AVEC FONCET</b>	138/138/100
<b>058 VCA</b>	<b>MOULE TOMETTE 0.800/1.500 kg AVEC FONCET</b>	170/ 170/110
<b>058 VIA</b>	<b>MOULE TOMME 1.800 kg AVEC FONCET</b>	170/170/130
<b>058 VPA</b>	<b>MOULE TOMME DE PAYS 2.250 kg AVEC FONCET</b>	185/185/130
<b>058 VSA</b>	<b>MOULE TOMME DE PAYS 2.500 kg AVEC FONCET</b>	210/210/110
<b>058 VOA</b>	<b>MOULE TOMME DE PAYS 2.800/3.800 kg AVEC FONCET</b>	210/210/140
<b>058 VTA</b>	<b>MOULE TOMME DE PAYS 3.200/4.200 kg AVEC FONCET</b>	210/210/150
<b>058 VVA</b>	<b>MOULE TOMME DE PAYS 4/5 kg AVEC FONCET</b>	205/205/176
<b>058 NCA</b>	<b>MOULE TOMME DE PAYS 4.500 kg AVEC FONCET</b>	200/190
<b>058 WEA</b>	<b>MOULE GROSSE TOMME 5.500/6 kg AVEC FONCET</b>	260/260/150



058VAA



058VGA



058VIA

<b>058 VQA</b>	<b>MOULE MANCHEGO AVEC FONCET (ASPECT OSIER)</b>	225/225/145
----------------	--	-------------



058VQA



058YAA

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

Ensemble pour moule Brie voir page 90



058YAB

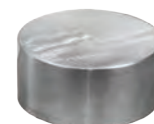


**Possibilité de recouper les moules 058LAA, 058LBA et 058LCA**

Voir page 80.

**POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS**

Voir page 91.



# RÉPARTITEURS EN INOX



043MFA



043MDA

**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
043MFA	70 mm	65 mm	48	6 x 8 en ligne	058BAA
043MEA	73 mm 73 mm	70 mm 69 mm	56	8 x 7 en ligne	058BDA 058ODA
043MXA	75 mm	69 mm	42	6 x 7 en ligne	058CJA
043MIB	76 mm	73 mm	48	8 x 6 en ligne	058CAA
043MMA	77 mm	73 mm	52	7 lignes de 7 et 8 en quinconce	058OCA
043MBA	76 mm	74 mm	49	7 x 7 en quinconce	901ADA
043MHA	79 mm 78 mm	72 mm 74 mm	48	8 x 6 en ligne	058BMA 058BHA
043MYA	82 mm	77 mm	42	6 x 7 en ligne	058CIA
043MLA	83 mm	78 mm	42	6 x 7 en ligne	058BBA
043MRA	84 mm 84 mm	80 mm 80 mm	42	6 x 7 en quinconce	058CKA 058OHA
043MGA	84 mm	80 mm	36	6 x 6 en ligne	058OFA
043NCA	82 mm	80 mm	30	5 x 6 en ligne	058BEA
043MTA	86 mm 85 mm 85 mm 85 mm	80 mm 80 mm 78 mm 80 mm	30	5 x 6 en ligne	058OBA 058BLA 058BRA 058OFA
043MSA	87 mm 87 mm	82 mm 80 mm	30	5 x 6 en ligne	058OEA 058BIA
043RAB	87 mm 86 mm	82 mm 80 mm	42	6 x 7 en quinconce	058OEA 058BJA
043NBB	Carré 110 x 110		20	4 x 5 en ligne	058PCB

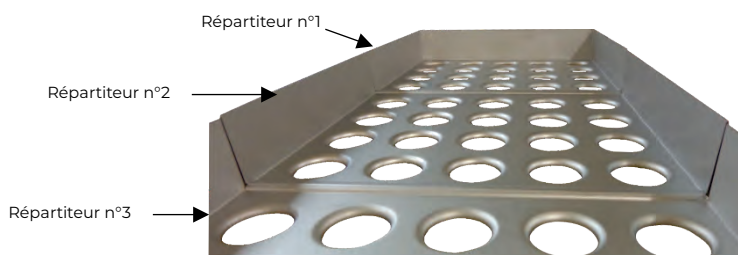
Référence répartiteur	Ø ext moule	Ø int moule	Nb de trous	Disposition	Réf faisselle
043MDA	93 mm 92 mm	87 mm 87 mm	28	4 x 7 en quinconce	058CGA 058CDA 058DEG
043NBA	94 mm	89 mm	30	5 x 6 en ligne	058CHA 058CGA
043MZA	95 mm 94 mm 93 mm	90 mm 90 mm 90 mm	30	5 x 6 en ligne	058CCA 058BNA 058CBA
043NAA	101 mm 100 mm	96 mm 94 mm	30	5 x 6 en ligne	058CFA 058CMA
043MDC	106 mm	99 mm	25	5 x 5 en quinconce	058PCA
043MAA	106 mm 104 mm 103 mm 105 mm	100 mm 98 mm 98 mm 100 mm	20	4 x 5 en ligne	058JAA 058BSA 058CLA 058DBA
043MJA	112 mm	108 mm	20	5 x 4 en quinconce	058JEA
043MDB	115 mm	110 mm	24	6 x 4 en quinconce	058DEA 058BFA
043NHA	121 mm	115 mm	20	4 x 5 en ligne	058UBA
043MBB	127 mm	120 mm	16	4 x 4 en quinconce	058DAA 058DCA 058BKA
043MAE	143 mm	135 mm	16	4 x 4 en quinconce	058PAA 058BCA
043MWA	147 mm	140 mm	12	3 x 4 en ligne	058VEA 058VBA
043MAD	160 mm 157 mm	156 mm 154 mm	10	4 lignes de 3 et 2	058REB 058RDA
043MVA	198 mm	191 mm	6	2 x 3 en quinconce	058UAA
043MEB	221 mm	215 mm	6	3 x 2 en ligne	058UDA
043NSA	Rectangulaire 80 x 160		21	3 x 7 en ligne	058OAA

**Pour toutes autres dimensions :  
devis sur demande**



**Exemple de répartiteur « en train » :**

Permet de disposer en série plusieurs répartiteurs afin de mouler plusieurs moules ou blocs moules sur une même table en même temps. **Devis sur demande.**

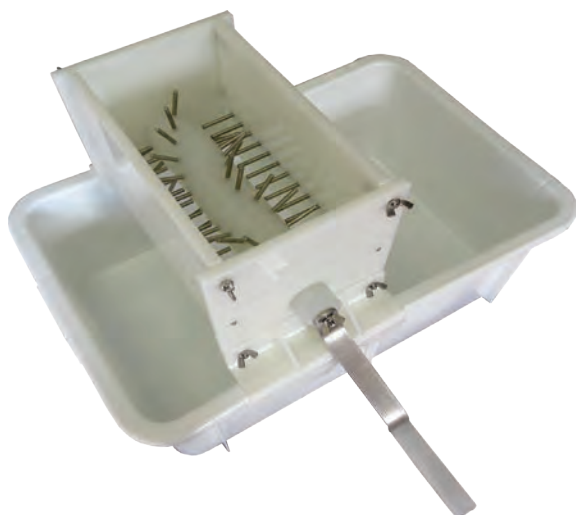


# MOULIN À CHEDDAR

## MOULIN À CAILLÉ MANUEL

Pour petites productions de Cheddar, Cantal, Salers, Bleu veiné type Fourme de Montbrison, Mozzarella. 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 62).

Réf : 042DBA



# PLATEAUX EN INOX ET POLYPROPYLÈNE

## PLATEAU INOX pour retournement

Sans tube d'évacuation (rebord 15 mm).

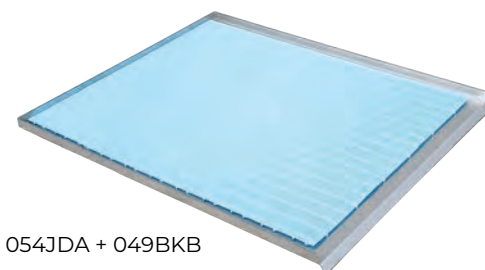
630 × 510 × 15 mm

Réf : 054JDA

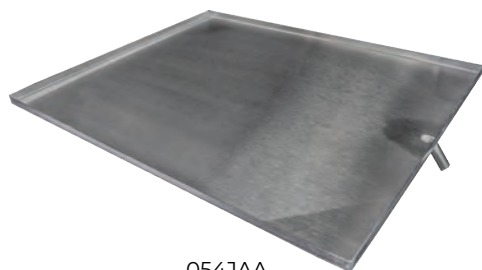
## STORE D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.

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

Réf : 049BKB



054JDA + 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.

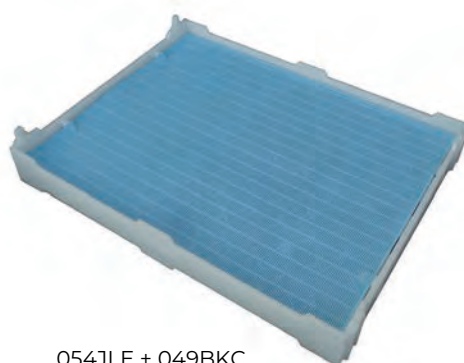
Uniquement pour bloc moules réf : 060DAA, 060DAC, 060DAG, 060DAI, 060DAK

Réf : 054JLE

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

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

Réf : 049BKC



054JLE + 049BKC



054JJB

## CORNIÈRES INOX 30 × 30 mm à placer sous les plateaux pour le retournement

1000 × 30 × 30 mm.

Réf : 054JJB

# BLOC-MOULES PLASTIQUE SANS FOND

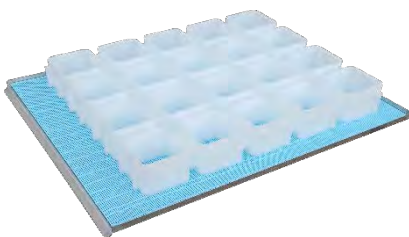
Utilisation avec stores et plateaux, pour fromages à talons droits.

DIAMÈTRE	APPELLATION	BLOC-MOULES SANS FOND	REHAUSSE	RÉPARTITEUR INOX
Ø 200 mm	<b>PETIT BRIE COULOMMIERS</b>	<b>060DAC</b> Hauteur int : 70 Groupage : 2 X 2 <b>Percé d'origine</b>	<b>060DAD</b> Hauteur int : 40 Groupage : 2 X 2 <b>Percée d'origine</b>	<b>043NPA</b> Groupage : 2 X 2
Ø 130 mm	<b>PÂTE MOLLE BRILLAT COULOMMIERS</b>	<b>060DAI</b> Hauteur int : 75 Groupage : 4 X 3  <b>Non perforée</b>	<b>060DAJ</b> Hauteur int : 35 Groupage : 4 X 3  <b>Non perforée</b>	<b>043NRA</b> Groupage : 4 X 3
Ø 107 mm	<b>CAMEMBERT</b>	<b>060DAG</b> Hauteur int : 70 Groupage : 5 X 4 <b>OPTION : perçage</b> 060DBA/	<b>060DAH</b> Hauteur int : 35 Groupage : 5 X 4  <b>Non perforée</b>	<b>043NMA</b> Groupage : 5 X 4
Ø 95 mm	<b>PETIT CAMEMBERT</b>	<b>060JAC</b> Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 <b>Percé d'origine</b>	<b>060JAB</b> Hauteur int : 45 Groupage : 4 X 5 <b>Percée d'origine</b>	<b>043BDB</b> Groupage : 4 X 5
Ø 64 mm	<b>CHABIS CABRION PETIT CHÈVRE</b>	<b>060EAD</b> Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8 <b>Percé d'origine</b>	<b>060EAB</b> Hauteur int : 44 Groupage : 6 X 8  <b>Percée d'origine</b>	<b>043NOA</b> Groupage : 6 X 8
80 x 80 mm	<b>CARRÉ</b>	<b>060DAA</b> Hauteur int : 70 Groupage : 5 X 4 <b>OPTION : perçage</b> 060DBC /	<b>060DAB</b> Hauteur int : 25 Groupage : 5 X 4  <b>Non perforée</b>	<b>043NQA</b> Groupage : 5 X 4

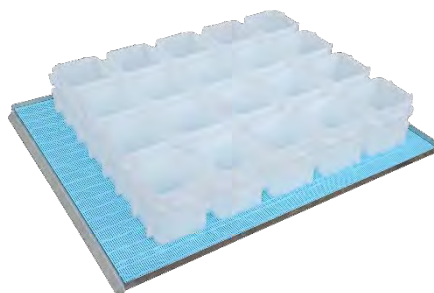
Plateaux inox et stores pour bloc-moules sans fond : Plateau 630 x 510 x 15 mm :  
Store baguette 625 x 505 mm :

Réf : 054JDA (voir page 85)  
Réf : 049BKB (voir page 77)

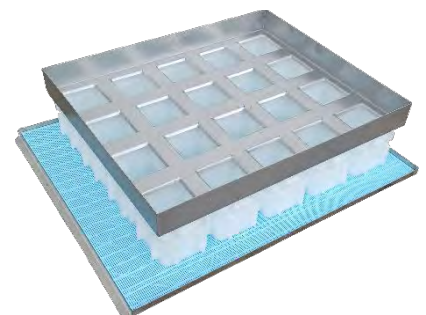
Plateaux polypropylène Réf : 054JLE **uniquement** pour bloc-moules Ø 107, 130, 200 mm et carré 80 X 80 mm (voir page 85)



Bloc-moules



Bloc-moules +  
bloc rehausse



Ensemble bloc-moules+  
bloc rehausse +  
bloc répartiteur

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

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



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

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

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



# ÉGOUTTAGE 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 131).  
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. 800 x 500 mm.  
Profondeur 150 mm.  
Hauteur totale 550 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 : 044EAC

## 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 78).  
- 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.  
Bras tout inox.  
Puissance 400 W.  
Longueur 750 mm.

Réf : 037CNC



# PLAQUES DE MOULAGE

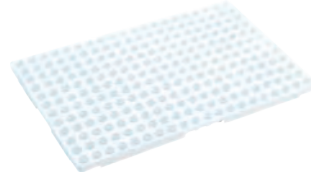
## PLAQUE DE MOULAGE 240 trous pour fromages apéritifs

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



041PCA

058ZDA

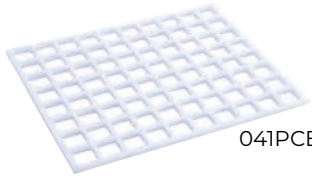


## PLAQUE DE MOULAGE TYPE ROCAMADOUR 48 trous

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

## PLAQUE DE MOULAGE TYPE CŒUR 72 trous

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



041PCE

041PBA



## PLAQUE DE MOULAGE TYPE CARRÉ 80 trous

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

### AUTRES TYPES DE FORMES DE PLAQUES SUR DEMANDE

### CEINTURE INOX POUR MOULAGE SUR PLAQUE

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

# PLAQUES DE MOULAGE BROUSSE



058REA

Pour faisselles à brousse Réf : 058REA  
Permet : - un moulage facilité sur plaque.  
- l'éventuel transport des faisselles.  
- une reprise des faisselles plus facile.

- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 90 mm (voir page 131) pour le moulage.
- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 55 mm (voir page 131) pour reprendre les faisselles.

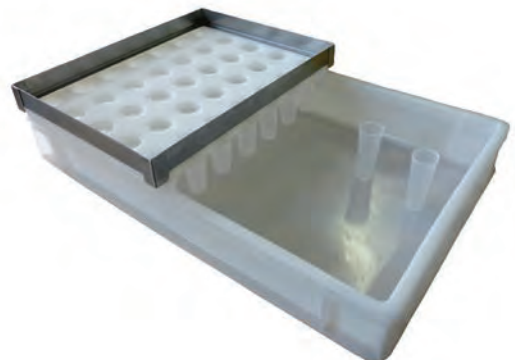


Photo non contractuelle  
Plaque 300 x 400 pour 48 faisselles

### 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

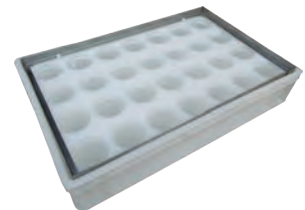
# PLAQUES DE MOULAGE-RETOURNEMENT



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.



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

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

### MOULE MACON

Réf : 058BAA

### PLAQUE 28 trous pour moule Macon

Réf : 060FAB

### CEINTURE INOX de moulage

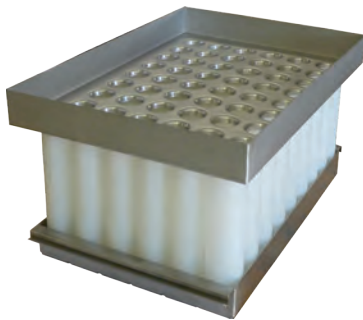
Réf : 060FAC

### CAISSE PLEINE 600 x 400 ht 115 mm 3 trous

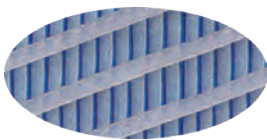
Réf : 154KAA

**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 x 327 ht 50 mm	043NJA Répartition : 9 x 6 trous en ligne
40 moules	058LAA	Int : 55 / 55 / 200 mm ext : 61 / 61 / 200 mm	054JMD 490 x 310 ht 50 mm	043NJC Répartition : 5 x 8 trous en ligne
36 moules	058LCA	Int : 63 / 63 / 138 mm ext : 70 / 70 / 138 mm	054JMC 425 x 425 ht 50 mm	043NJD Répartition : 6 x 6 trous en ligne

Store de moulage Réf : 049LBA voir page 77

## PLAQUE DE MOULAGE STE-MAURE



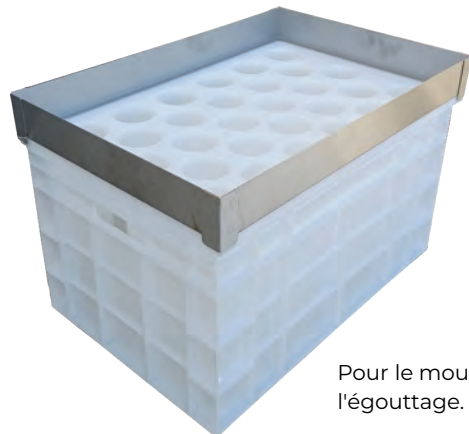
058PFA

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 127) 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). Vendu sans store.

Réf : 054JDB

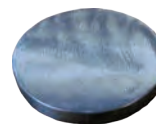


## POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

**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

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

Support avec pieds, équipé de barres de pré-pressage avec socles diamètre 130 – 135 mm hauteur 800 mm, sans pente, roues en option Réf : 045EGA ou 045EHA (voir page 75).

**Plateau** : table inox 1880 × 740 mm rebord de 50 mm.

Réf : 044BBA

**Supports** : 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 maximum.

4 fromages type Raclette maximum.

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

– Pressage : 1 à 5 bars selon moules et technologie.

– Bâti inox, hauteur utile maxi sous vérin : 1100 mm.

– Hauteur totale : 2250 mm.

– Profondeur : 650 mm.

Réf : 042BDA 1 Vérin

Largeur : 700 mm

Réf : 042BEA 2 Vérins

Largeur : 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 Bargass de diam 320 mm.

175 pâtes molles de diam 110 mm.

Réf casier : 037GTB



037GTB

### BAC RECTANGULAIRE PLASTIQUE QUALITÉ ALIMENTAIRE

Pour saumurage et stockage de la saumure.

Capacité : 310 litres.

Dim int basse : Long 780mm larg 550 mm prof 600 mm.

Poids : 17.5 kg.

Couleur : blanc.

Réf : 037GUE

**Option :** Vanne de vidange, à monter par vos soins, perçage du bac par vos soins.

Réf : 037GUF

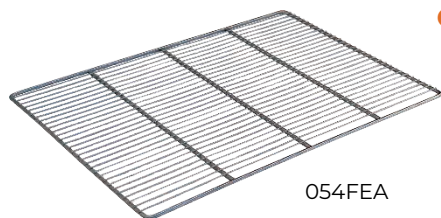


037GUE

**SUPPORT INOX 304** 4 pieds non réglables.

Réf : 037GUH

## GRILLES / CLAIES



054FEA

### GRILLES INOX SANS PIED

- 600 × 400 30 fils Réf : 054FAA

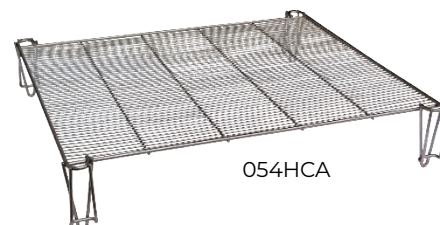
- 630 × 510 51 fils Réf : 054FEA

- 645 × 550 51 fils Réf : 054FGA

### CLAIES INOX 630 × 510 AVEC PIEDS

- pieds 100/120 51 fils Réf : 054HCA

- pieds 100/120 31 fils Réf : 054HAA



054HCA

Claies traitées par électropolissage  
pour une protection renforcée

# PIED, CHARIOTS ET PLATES-FORMES ROULANTES

## PIED INOX

Pour les claies inox 630 × 510.

Réf : 054FIA



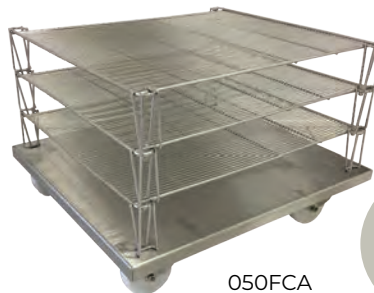
050FIA

## PLATE-FORME roulante inox

avec 4 roues pivotantes diam 100 mm.

Pour le transport de claies inox 630 × 510.

Réf : 050FCA



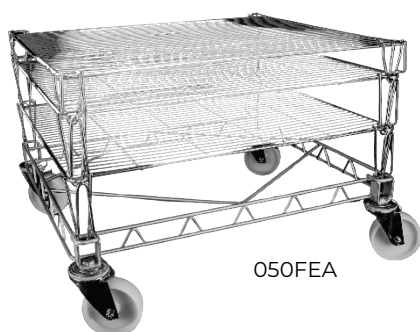
050FCA

## ROULE PILE en fils inox

avec 4 roues pivotantes diam 100 mm.

Pour le transport de claies inox 630 × 510.

Réf : 050FEA



050FEA

**NOUVEAU**  
Roule pile en  
fils inox

**Le + :**  
Protège des  
éclaboussures  
du sol

## PLATE-FORME 600 × 400 plastique

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

Réf : 050FFA



050FBA



050FFA

## PLATE-FORME 600 × 400 inox

avec 4 roues pivotantes.

Réf : 050FBA

## 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 645 × 550 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

## CHARIOT À GLISSIÈRES 600 × 400 9 étages

Spécifique caisses ht 135 mm, pour étuvage pots verre, (voir page 97). Réf : 050JCA



050HBA



050JAA

# 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 : 100 mm.

Réf : 050ICA



# PLANCHES D'AFFINAGE

**PLANCHES D'AFFINAGE ÉPICÉA**

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

Dimensions : 650 × 150 mm. Épaisseur : 16 mm.

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

Réf : 050IAA



Dimensions : 650 × 250 mm. Épaisseur : 16 mm.

Convient pour 3 Tommes.

Réf : 050IAB

# BROSSES À FROMAGES

**BROSSE À FROMAGE MINI**

Avec poignée, fibres souples.

Réf : 115PDD

115PDD



**BROSSE À FROMAGE RECTANGULAIRE**

Fibres souples.

Réf : 115PDG



115PDG

**BROSSE À FROMAGE RONDE**

Avec poignées, fibres souples.

Réf : 115PDJ

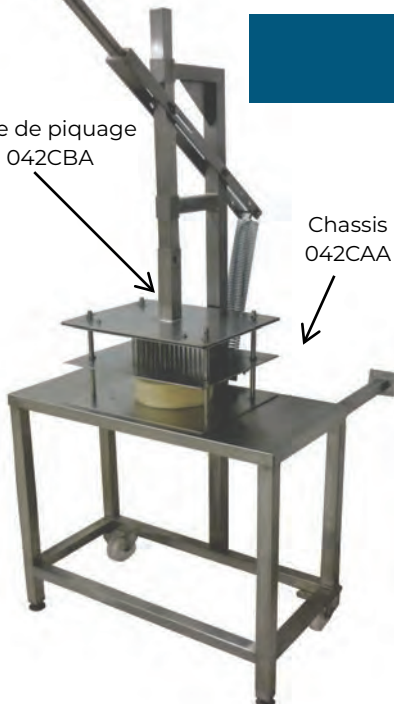


115PDJ

# MATÉRIEL DE PIQUAGE

Tête de piquage  
042CBA

Chassis  
042CAA



**PIQUEUSE À MAIN 3 POINTES**

En inox.

Largeur 120 mm.

Réf : 042CDC



042CDC

**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



Photo non contractuelle  
Désormais livrée avec 4 clayettes seulement

**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 645 × 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 (évacuation de l'eau condensée vers l'extérieur).
4. D'un hygrostat qui permet de réguler et d'arrêter le séchage automatiquement.

Récupération des condensats derrière l'armoire.

Livré avec : - 4 clayettes plastifiées 645 × 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 645 × 550 15 étages**

(voir page 93)

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 4 clayettes

plastifiées 645 × 550 mm.

Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm

facilitant le nettoyage.

N.B. : La cave d'affinage ne possède ni chauffage ni réglage d'hygrométrie.

Réf : 053DEA

**OPTIONS :**

**Clayette plastifiée supplémentaire**

Réf : 053DBB

**Grille inox sans pied 645 × 550 51 fils**

Réf : 054FGA

**Chariot à glissières 645 × 550 15 étages** (voir page 93)

Réf : 050JBA

**Kit d'humidification** pour armoire d'affinage (voir page 96)

Réf : 111ACA

Réglage de la  
température par  
thermostat électronique



# HUMIDIFICATION ET SÉCHAGE

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

Pour l'affinage des pâtes molles et pâtes pressées.

Kit à installer, composé de :

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

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Alimentation en eau manuelle.

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

Réf : 111ACA



111ACA

## Membrane pour nébuliseur

Kit 1 membrane pour humidificateur Réf : 111ACA

Réf : 111AJF

## HUMIDIFICATEUR Version inox avec hygrostat + support

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

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

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

Humidification par production d'un brouillard très fin.

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

Réf : 111APA



111APA



Support pour fixation au mur ou au plafond

## Membrane pour nébuliseur

Kit 3 membranes pour humidificateur Réf : 111APA

Réf : 111AOC



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

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

Support 600 X 400 (voir page 93).

Réf : 053BAA

# RAMPE DE SÉCHAGE POUR FROMAGES

## RAMPE DE SÉCHAGE

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

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Caractéristiques de chaque ventilateur :

- puissance absorbée : 55 Watts.
- débit maximum : 1400 m<sup>3</sup>/heure.

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

Dimensions de la rampe de séchage :

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

Réf : 053KAA



053KAA

## Pot yaourt 125 g

Vente à la palette de 5194 pots minimum. **Pas de détail.**  
Diamètre du col : 55 mm

**Pot** **Nombre par palette**  
5194

**Couvercle blanc** **Nombre par carton**  
1750

**Opercule alu** **Nombre par blister**  
1600

**Réf**  
909BAD



909BAD  
+909BBA

909BAD  
+913VAA

**Réf**  
909BBA

**Réf**  
913VAA



## Pot yaourt 446 ml

Vente à la palette de 1738 pots minimum. **Pas de détail.**  
Diamètre du col : 82 mm

**Pot** **Nombre par palette**  
1738

**Capsule** **Nombre par carton**  
740  
(métallique blanche à vis Twist)

**Réf**  
909GAD

**Réf**  
909GBA



909GAD+909GBA

**Caisses ajourées blanches 600 x 400 mm (extérieures)** voir page 131

**Hauteur en mm :** extérieure : 135  
intérieure : 115



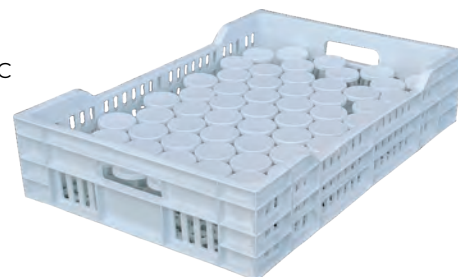
Une caisse 154JBC contient  
27 pots verre 446 ml Réf : 909GAD

### Chariot à glissières 600 x 400 9 étages

voir page 93.  
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

**Marquage des pots en verre  
avec encre lavable,  
nous consulter.**

**Réf**  
154JBC



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

**Plate-forme 600 x 400 inox** voir page 93  
avec 4 roues pivotantes.  
Réf : 050FBA

## Bouteille 1 L

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

**Bouteille** **Nombre par palette**  
1352

**Capsule** **Nombre par carton**  
2300  
(métallique blanche à vis Twist)

**Réf**  
909FAA

**Réf**  
909FBA



909FAA+909FBA

## POTS CARTON 125 ml

Carton certifié PEFC + polyéthylène. Recyclable.  
Convient pour yaourts, glaces, crèmes desserts et fromage battu.

**Pot 125 ml blanc** Diamètre 68 mm

	<b>Nombre par carton</b>
<b>Capacité</b> <b>125 ml Blanc</b>	2160



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm,  
blister de 2000 (voir pages 102 à 104).

Couvercle pour pot à yaourt 125 g  
(voir page 100).



**Réf.**

909EBA

**Pot 125 ml impression blanc/kraft** Diamètre 68 mm

Impression : décor blanc/papier kraft + logo triman

	<b>Nombre par carton</b>
<b>Capacité</b> <b>125 ml passe partout</b>	2160



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm,  
blister de 2000 (voir pages 102 à 104).

Couvercle pour pot à yaourt 125 g  
(voir page 100).



**Réf.**

909EBB

Compatibles avec les groupeurs plastiques et les paniers (voir page 101)  
Non compatibles avec les groupeurs cartons (Réf : 910AIJ et 910AIB)

**Pot 125 ml personnalisé**

**Impression personnalisée à partir d'une palette de 38 880 pots.  
Avec votre décor, de 1 à 5 couleurs.**



909EBB

## POTS CARTON 490 ml

**Pot carton 490 ml blanc** Diamètre 95 mm.

Carton certifié PEFC + polyéthylène. Recyclable.  
Convient pour yaourts, glaces, crèmes desserts et fromage battu.

	<b>Nombre par carton</b>
<b>Capacité</b> <b>Pot 490 ml</b>	608

Possibilité d'operculer : opercules diam 95,5 mm (voir page 104).  
Impression à partir de 48640 pots (5 palettes).

**Couvercle carton blanc pour pots 490 ml**

Diamètre 95 mm.

	<b>Nombre par carton</b>	<b>Prix H. T. Par 10</b>	<b>Prix H. T. Par 10 1 carton</b>
<b>Couvercle pot 490 ml</b>	1650	1,67 € les 10	1,41 € les 10



**Réf**

909EAC



**Réf**

909EAD

# POTS À YAOURT 125 g

## Pot 125 g transparent (au trait) Diamètre 67.5 mm

Capacité	Nombre par carton	Réf.
125 g Transparent	2205	909CAA



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 102 à 104).

Couvercle pour pot à yaourt 125 g (voir page 100).

## Pot 125 g blanc (au trait) Diamètre 67.5 mm

Capacité	Nombre par carton	Réf.
125 g Blanc	2205	909CAB



Couvercle pour pot à yaourt 125 g (voir page 100).



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 102 à 104).

## Pot 125 g impression passe partout (au trait) Diamètre 67.5 mm

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

Impression : Une seule impression possible : "pré avec coquelicots".

Capacité	Réf.
125 g passe partout	909CBC



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 102 à 104).

Couvercle pour pot à yaourt 125 g (voir page 100).

## Pot personnalisé



Etablissements  
**COQUARD**  
Équipements fromagerie fermière

**Imprint vos pots**

**CREATION décors**

Personnalisation impression offset 1 à 5 couleurs  
Minimum 40.000 pots comprenant 1 à 2 décors.



**Nous sommes en mesure de personnaliser votre gamme de pots de 1 à 5 couleurs.**  
**Contactez-nous pour la création de vos décors.**  
**Impression par palette à partir de 33 480 pots.**  
**Minimum de commande 1 palette.**



# POTS À YAOURT 400 g/500 g

## Pot 400 g blanc + couvercle plat blanc

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

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 104).  
Impression à partir 2 palettes.

## Pot 500 g transparent + couvercle plat blanc

<b>Capacité</b>	<b>Nombre par carton</b>	<b>Réf.</b>
500 g Transparent	672	909DAC
Couvercle pot 400 g/500 g	2622	909DAG

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 104).  
Impression à partir de 2 palettes.



909DAB+909DAG



909DAC+909DAG

# POTS À YAOURT 100 g

## Pot 100 g transparent (au trait) Diamètre 68 mm

<b>Capacité</b>	<b>Nombre par carton</b>	<b>Réf.</b>
100 g Transparent	2205	909AAX



Possibilité d'operculer :  
opercules diam 68 mm,  
blister de 2000  
(page de 102 à 104).



Couvercle pour  
Pot à yaourt 100 g  
(voir ci dessous).

## 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 par palette de 32 940 pots.**

**Minimum de commande 1 palette.**

# COUVERCLES POUR POT À YAOURT

**Couvercle** Diamètre 67.5 mm

Couleur : blanc

<b>Couvercle clipsage facile</b>	<b>Nombre par carton</b>	<b>Réf.</b>
clipsage renforcé	1296	904AAS
	3000	904ABP



909CBC+904AAS

**Clipsage facile**



909CBC+904ABP

**Clipsage renforcé**

## 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	909ADE	960
--------	--------	-----

6 pots	909ADC	736
--------	--------	-----



909ADA



909ADE



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.



910AIG

Réf : 910AIG



910AIB



910AIJ

**Personnalisation sur demande, à partir de 20 000 groupeurs.**

# OPERCULES IMPRIMÉS ALUMINIUM POUR POTS CARTON ET POTS PLASTIQUE

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

Décors personnalisés à partir de 20 000 – Nous consulter.

## Opércules avec décor :



Nature  
Réf : 913HAK



Nature sucré  
Réf : 913HAW



0 % matière grasse  
Réf : 913HAV



Chèvre  
Réf : 913HBE



Brebis  
Réf : 913HBF

## Opércules sans décor :



Vanille  
Réf : 913HCA



Chocolat  
Réf : 913HCB



Fromage frais  
Réf : 913HCF



Café  
Réf : 913HCC

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



Framboise  
Réf : 913HAA



Fraise  
Réf : 913HAB



Cassis  
Réf : 913HAC



Fruits des bois  
Réf : 913HAD



Pêche  
Réf : 913HAE



Poire  
Réf : 913HAF



Ananas  
Réf : 913HAG



Myrtille  
Réf : 913HAH



Abricot  
Réf : 913HAI



Citron  
Réf : 913HAJ

# OPERCULES IMPRIMÉS ALUMINIUM POUR POTS CARTON ET POTS PLASTIQUE

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



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



Pêche Passion  
Réf : 913HBJ



Fruits du verger  
Réf : 913HBK



Abricot Miel  
Réf : 913HBL



Fraise Rhubarbe  
Réf : 913HBM

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

Décors personnalisés à partir de 20 000 – Nous consulter.

# OPERCULES ALUMINIUM POUR POTS CARTON ET POTS PLASTIQUE

## Opercules neutres

Diamètre	Couleur	Quantité par blister	Réf
68 mm	aluminium	2000	913AAD
68 mm	doré	2000	913AAE
68 mm	blanc	2000	913AAF
95,5 mm	aluminium	2000	915AAA
116,5 mm	aluminium	1800	917AAB



Aluminium  
Réf : 913AAD



Doré  
Réf : 913AAE



Blanc  
Réf : 913AAF



Aluminium  
Réf : 915AAA



Aluminium  
Réf : 917AAB

## POTS À CRÈME ET PRODUITS FRAIS

### Pots blancs ou transparents + couvercles plats blancs

904AAC+904AAK



#### Capacité

#### Nombre par carton

<b>Pot 12.5 cl Transparent</b>	1296
<b>Pot 12.5 cl Blanc</b>	1296
<b>Couvercle pot 12.5 cl</b>	1296
<b>Pot 20 cl Blanc</b>	1000
<b>Pot 25 cl Blanc</b>	1000
<b>Couvercle pot 20 et 25 cl</b>	1000
<b>Pot 50 cl Blanc</b>	600
<b>Pot 50 cl Transparent</b>	600
<b>Couvercle pot 50 cl</b>	600
<b>Pot 100 cl Blanc</b>	375
<b>Pot 100 cl Transparent</b>	375
<b>Couvercle pot 100 cl</b>	375

#### Réf

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



904AAA  
+  
904AAI



904AAE  
+  
904AAI



904AAB  
+  
904AAJ



904AAF  
+  
904AAJ



904AAH  
+  
904AAK



904AAC  
+  
904AAK



904AAD  
+  
904AAL



904AAQ  
+  
904AAL

# POTS À CRÈME

105

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

Capacité	Nombre par carton
Pot 25 cl	992
Couvercle pot 25 cl	2304
Pot 50 cl	350
Couvercle pot 50 cl	1470

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 et 116.5 mm (voir page 104).

904AAZ + 904ABO

Réf

904AAZ  
904ABO  
904AAO  
904ABS

904AAO + 904ABS



# FAISSELLES BROUSSE DU ROVE

## Brousse du rove

Dimensions en mm diam sup/diam inf/hauteur	par carton
32/22/85	2500

Possibilité de plaque de moulage (voir page 89).

Réf

058REA



# EMBALLAGES POUR BROUSSE ET RICOTTA

## Emballage 250 g



Type	Nombre par carton
Faisselle 250 g	1300
Pot 250 g	624
Couvercle 250 g	1275

Réf.

907AAG  
907AAD  
907AAE

907AAD+907AAG+907AAE

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 104).

# POTS À FROMAGE FRAIS

## Pot fromage frais blanc

Capacité	Nombre par carton
Pot 25 cl	720
Pot 50 cl	666

Réf

910ABA  
904ABA

## Pot fromage frais imprimé

Capacité	Nombre par carton
Pot 50 cl	640

Réf

908AAB

Pot imprimé : Marquage : "fromage frais".  
Impression : Une seule impression possible : une vache.

## Couvercle diamètre 116 mm

Capacité	Nombre par carton
Couvercle transparent	1470
Couvercle blanc	1470

Réf

906AAJ  
904ABS

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 et 116.5 mm (voir page 104).  
Convient pour pots 910ABA, 904ABA, 908AAB et 904AAO.

910ABA+906AAJ



904ABA+904ABS



908AAB+904ABS



# FAISSELLES JETABLES

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

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

Utilisable avec le plateau 903AAY et 903AAW.



901AOA

901AAA

901ABA

901AMA

901ADA

901AKA

901AGA

901AHA

# PLATEAUX ALVÉOLÉS

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

Type	Nombre/ carton	Réf
<b>4 FAISSELLES N°0</b>	300	903AAY
<b>6 FAISSELLES N°0</b>	200	903AAW
<b>12 FAISSELLES N°0</b>	224*	903AAE
<b>6 FAISSELLES N°00</b>	144	903ABX

Remarque : Les plateaux et couvercles des alvéoles 6 faiselles n° 00 sont en APET (30 % de PET recyclé).  
Conditionnement 2 cartons : 1 carton de plateaux et un carton de couvercles.  
\*Conditionnement 3 cartons : 2 cartons de plateaux et un carton de couvercles.



903AAY



903AAW

## Plateaux alvéolés seul (plateau PP blanc)

Type	Nombre/ carton	Réf
<b>4 FAISSELLES N°0</b>	480	903ADA
<b>6 FAISSELLES N°0</b>	336	903ADB
<b>4 FAISSELLES N°1</b>	270	903ADC

## Couvercle seul pour plateaux alvéolés (couvercle PP transparent)

Type	Nombre/ carton	Réf
<b>4 FAISSELLES N°0</b>	480	903AAT
<b>6 FAISSELLES N°0</b>	336	903ABA
<b>4 FAISSELLES N°1</b>	270	903AAI

**Plateaux alvéolés scellables sur commande**  
(voir page 111)



903ADA+903AAT



903ADB+903ABA

# DISQUES BUVARD POUR FROMAGES FRAIS EN FAISSELLES

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

Réf :

<b>57 mm neutre</b>	Paquet de 500	902ABA
<b>70 mm neutre</b>	Paquet de 500	902ABB
<b>85 mm neutre</b>	Paquet de 500	902ABC
<b>91 mm neutre</b>	Paquet de 500	902ABD
<b>105 mm neutre</b>	Paquet de 500	902ABE
<b>200 mm neutre</b>	Paquet de 500	902ABF



## ENSEMBLES FROMAGES FRAIS : POT + FAISSELLE + DÔME

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



+



+



=



# BOUTEILLES À LAIT

Attention, les bouteilles de 250 ml, 50 ml et 1 L (matière PET) se déforment à partir de 40°C.

## Bouteille à lait 125 ml, ¼ L, ½ L, 1 L et 2 L

Capacité	Réf	Couleur	Matière	Nombre par housse	Nombre par carton	Nombre par palette
125 ml	900AEF	blanc	RPET	280	560	3360

Bouchon à visser avec bague d'inviolabilité, couleur : rouge, jaune, bleu et blanc (voir ci-dessous).

Capacité	Réf	Couleur	Matière	Nombre par housse	Nombre par palette
250 ml	900AEA	blanc	PET	181	2896

Bouchon à visser avec bague d'inviolabilité, couleur : rouge, jaune, bleu et blanc (voir ci-dessous).

Capacité	Réf	Couleur	Matière	Nombre par housse	Nombre par palette
500 ml	900AEB	blanc	PET	136	1632

Bouchon à visser avec bague d'inviolabilité, couleur : rouge, jaune, bleu et blanc (voir ci-dessous).

Capacité	Réf	Couleur	Matière	Nombre par housse	Nombre par palette
1 L	900ADA	transparent	PET	144	720

Bouchon à visser avec bague d'inviolabilité, couleur : rouge, jaune, bleu et blanc (voir ci-dessous).

Capacité	Réf	Couleur	Matière	Nombre par carton	Nombre par palette
2 L	900ABY	translucide	PEHD	46	440 ou 550

Bouchon à visser avec bague d'inviolabilité, couleur : rouge, jaune, bleu et blanc (voir ci-dessous).

## Bouchon à visser pour bouteille à lait de 125 ml, 250 ml, 500ml, 1 L et 2 L

Couleur	Réf
ROUGE	900ACE
JAUNE	900ACG
BLEU	900ACH
BLANC	900ACF



## Bouteille à lait 5 L

Capacité	Réf	Couleur	Matière	Nombre par carton	Nombre par palette
5 L	900ABZ	translucide	PEHD	18	192

Bouchon à visser avec bague d'inviolabilité, couleur : rouge (voir ci-dessous).



5 L  
900ABZ + 900ABU

## Bouchon à visser pour bouteille à lait 5 L

Couleur	Réf
ROUGE	900ABU

# 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.

Réf	Capacité en ml	Haut utile	Nombre / housse	Nombre / carton
910AAC	150	30	100	1000
910AAD	250	50	100	1000
910AAF	Couvercle		100	1000



**COUPELLE pour fromage "frais démoulé"** (non scellable)

Conditionnées en housse de 100.



Réf	Ø en mm	Haut utile	Nombre / housse	Nombre / carton
910AAP	85	30	100	1000
910AAN	85	40	100	1000
910AAO	Couvercle		100	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.

Réf	Couleur	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Nombre / housse
910CAA	Noir	93 × 60 × 15	134 × 100 × 22	1300
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	Bois	105 × 105 × 10	129 × 129 × 12	520
910DBB	Bois	150 × 105 × 10	172 × 125 × 12	525



910DBA



910DBB

# BARQUETTES EN BOIS

## BARQUETTES THERMOBOIS

Standard en peuplier nu. Conditionnées en housse.

Réf	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Nombre / housse
910ACP	120x55 ht 20	150x85	180
910ALA	150x60 ht 25	180x80	150
910ALC	185x55 ht 20	217x79	160
910ACK	60x120 ht 9	133x72	250
910ACY	107x105 ht 18	130x135	160
910ACX	Diam. 80 ht 30		-

Nombre / carton
2160
1500
1600
2250
1440
1600



910ACP



910ACX



910ALC



910ACK



910ACY



910ALA

# BARQUETTES SCCELLABLES

## BARQUETTES EN CARTON SCCELLABLE

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



910AKA



910AKB



Scelleuses et plaques voir p. 58

## FILMS DE SCCELLAGE

Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.

- Laize 150 mm.
- Longueur 500 mètres.

Réf : 038FHC

Pour barquettes carton Réf : 910AKA et 910AKB.

Pour plateaux alvéolés scellables 4 faisselles n°0, sur commande.

Réf : 903ABJ



903ACF

Film de scellage à utiliser avec machine 038FEA.

- Laize 280 mm.
- Longueur 300 mètres.

Réf : 038FHD

Pour plateaux alvéolés scellables 6 faisselles n°0, sur commande.

Réf : 903ACF

# BOÎTE CAMEMBERT EN BOIS

## BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE POUR CAMEMBERT

Bois de peuplier agrafé.

Fond diamètre : 108 mm

Couvercle diamètre : 112 mm

Carton de 320 boîtes + couvercles.

Hauteur : 25 mm

Hauteur : 20.5 mm

Réf : 910ACJ



Étiquetage couvercles à partir de 20 000 boîtes - Nous consulter.

# PAPIERS D'EMBALLAGE

## PAPIER CAMEMBERT/COULOMMIERS

Complexe 2 feuilles : - 1 feuille PP microperforée à l'extérieur

- 1 feuille papier avec enduction végétale à l'intérieur.

### FORMAT :

Feuille de 210 x 210 mm

### Prix au paquet de 1000 feuilles

Réf : 911AHA

Par 1 paquet

Par 50 paquets

Par 100 paquets

Feuille de 245 x 245 mm

Réf : 911AHB

Par 1 paquet

Par 50 paquets

Par 100 paquets

Feuille de 300 x 300 mm

Réf : 911AHC

Par 1 paquet

Par 50 paquets

Par 100 paquets



**NOUVEAU**  
Sans cellophane.  
Recyclable.



**CONDITIONNEMENT :** Colis de 1000 feuilles emballées sous papier.

# PAPIERS D'EMBALLAGE

## PAPIER KRAFT

Aspect kraft marron.

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

Fromage mi-frais, sec, affiné.

**FORMAT :** 32 × 50 Réf : 911AKA  
32 × 25 Réf : 911AKB



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

**NOUVEAU**

## PARAFFINÉ

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

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

**FORMAT :** 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/m<sup>2</sup>, traité 1 face. Utilisation : Fromage côté paraffiné.

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

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

**CONDITIONNEMENT :** 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/m<sup>2</sup>, 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

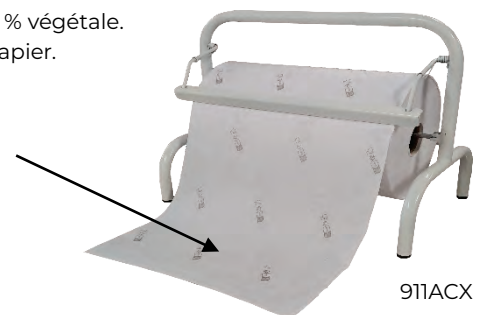
**CONDITIONNEMENT :** Rouleau de 10 kg.

**Papier neutre, couleur blanc.**

Réf : 911ACX



Logo Triman inclus



911ACX

## SIMILI SULFURISÉ

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

Fromage frais, mi-frais, lactique affiné, beurre, congélation.

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

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

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



## INGRAISSABLE

50 g/m<sup>2</sup>, traité dans la masse (utilisation sur les deux faces).

Fromage frais, mi-frais, lactiques affinés, beurre, congélation.

<b>FORMAT :</b>	<b>65 x 50</b>	Réf : 911AFF
	<b>32 x 50</b>	Réf : 911AFG
	<b>32 x 25</b>	Réf : 911AFH

**CONDITIONNEMENT :** Colis de 10 kg emballé sous carton.

## PAPIER POUR BEURRE

(utilisable seul ou avec thermoscelleuse de papier)

60 g/m<sup>2</sup> (1 face papier, 1 face PE).

Fromage frais, beurre.

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

**CONDITIONNEMENT :** Colis de 10 kg emballé sous carton.

*Pour plaquette 250 g,  
Prendre une feuille de  
format 32 x 25*



## DUPLEX

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

Fromage affiné avec moisissures, sec.

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

**CONDITIONNEMENT :** Colis de 10 kg emballé sous carton.

## FEUILLE ALUMINIUM

Épaisseur 12 microns.

Permet l'emballage et le report des pâtes persillées.

<b>FORMAT :</b>	<b>32 x 44</b>	Réf : 911AJA
-----------------	----------------	--------------

**CONDITIONNEMENT :** Colis 1000 feuilles emballé sous papier kraft.

NOUVEAU



# EMBALLAGE SOUS VIDE

Pour l'emballage ou le report d'affinage.

## CLOCHE À VIDE

Double soudure.

Pompe puissante.

Capteur de vide de haute précision.

1 plaque de niveau incluse.

Modèle 320 mm : - largeur du sac 300 mm.

- puissance 10 m<sup>3</sup>/h

Réf : 038FVB

Modèle 420 mm : - largeur du sac 400 mm.

- puissance 16 m<sup>3</sup>/h

Réf : 038FVD



Autres modèles sur demande.

## SACS POUR VIDE

Sachets lisses pour vide et scellage.

Épaisseur 90 microns.

Dimensions en mm	Réf	Quantité par carton
200 x 300	900EAB	2000
300 x 400	900EAD	1000
400 x 500	900EAE	600

# TAMPON ENCREUR / ENCRE ALIMENTAIRE

## CARTOUCHE POUR CODEUR PNEUMATIQUE

(encre alimentaire).

Application : opercules, fond de boîte métallique.

Réf : 200EAL



## RÉGÉNÉRANT

Pour cartouche 200EAL.

Flacon de 250 ml.

Réf : 200EAJ

## TAMPON + COFFRET COMPLET

Application : - date + DLUO

- arôme fruits sur opercules alu,

papier, capsule PE-PS etc

Réf : 200EAA



# ÉTIQUETTES D'IDENTIFICATION

## 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



200DAE

Dimensions : 60 × 187 mm.

Paquet de 500 étiquettes.

Réf : 200DAU



200DAU

# 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0  
A CONSOMMER DE PREFERENCE  
AVANT LE :  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAH

CODE 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0  
A CONSOMMER JUSQU'AU  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAJ

ABCDEFGHIJ  
A CONSOMMER DE PREFERENCE  
AVANT LE :  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAL

ABCDEFGHIJ  
A CONSOMMER JUSQU'AU  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Réf : 200DAN

## Kit étiquettes blanches, sans inscription : Composé de 10 rouleaux de 1000 étiquettes + 1 encreur

Réf : 200DAP

# ÉTIQUETTES DE VENTE

## Étiquette blanche en forme d'écusson

Avec pique inox.

Dimensions : 6 × 8 cm.

200DAT

Réf : 200DAT



## Étiquette noire rectangulaire avec logo BIO

Avec pique inox.

Dimensions : 12 × 8 cm.

200DCG

Réf : 200DCG



200DCC

## Étiquette blanche rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.  
Dimensions : 6 × 8 cm.

Réf : 200DCC



200DCE

## Étiquette ardoise rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.  
Dimensions : 10,5 × 7 cm.

Ecriture marqueur blanc ou craie.

Réf : 200DCE



200DCF

## Étiquette planchette ovale

Sans pique, à poser avec ou sans support.

Dimensions : 9,5 × 6 cm.

Réf : 200DCF



## Étiquette blanche

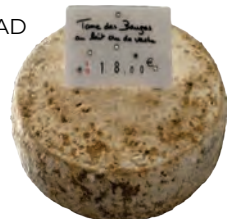
Dimensions : 6 × 8 cm.

Permet de noter le prix par un système de roulettes.

Fixation par une patte en inox souple.

Réf : 200DAD

200DAD



## Étiquette chevalet vache – chèvre - brebis

Aspect noir avec type lait/origine.

Sans pique, à poser sans support.

Dimensions : 6 × 10 cm.

Vache Réf : 200DCH

Chèvre Réf : 200DCI

Brebis Réf : 200DCJ

NOUVEAU

## Support étiquette transparent

Réf : 200DCA



200DCA

## Stylo feutre noir pour écrire sur les étiquettes.

Pointe moyenne, effaçable à l'alcool.

Réf : 200DAC

## Stylo feutre blanc pour écrire sur les étiquettes.

Pointe moyenne, effaçable avec un chiffon humide.

Réf : 200DAB



200DCH



200DCI



200DCJ

# COUTEAUX, FILS ET SONDES À FROMAGES

## COUTEAUX À FROMAGE

2 mains. Longueur : 40 cm.

Réf : 178AAC

1 main. Longueur : 25 cm.

Réf : 178AAB



178AAC



178AAB

178CAA

## PLANCHE À DÉCOUPER

Dimensions : 600 × 400 × 20 mm.

Matière PEHD lisse.

Avec pieds.

Réf : 178CAA

**NOUVELLE GAMME**  
matériel de découpe

## FILS À FROMAGE

Pour le beurre et les fromages de petits formats.

Pochette de 10. Longueur : 30 cm.

Réf : 178BAB

Pour les fromages de gros formats.

Pochette de 10. Longueur : 80 cm.

Réf : 178BAA

178BAB



178BAA



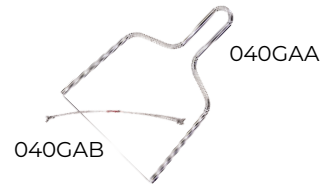
## LYRE À FROMAGE

Longueur fil : 17 cm.

Réf : 040GAA

Fils de rechange.

Réf : 040GAB



040GAA

040GAB



179AAA

## SONDE À FROMAGE, manche INOX

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

Réf : 179AAA

## SONDE À FROMAGE, manche INOX

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

Réf : 179AAB

# 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 911BAC ou 911BAD (voir ci-dessous)



## 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 911BAC ou 911BAD (voir ci-dessous)

# FILMS ÉTIRABLES

## FILMS ÉTIRABLES NON PERFORÉS (usage manuel)

Film alimentaire, étirable. Pour filmer les fromages individuellement.

S'utilise avec ou sans plaque chauffante.

Bobinot 300 ml, avec boîte distributrice.

**Format : laize de 30 cm** Réf : 911BAC

**Format : laize de 45 cm** Réf : 911BAD



# PAILLONS EN PAILLE DE SEIGLE

Taille (en cm)	Quantité par carton	Réf
- 20 x 50 long. de paille 20	125 paillons	049AMA
- 30 x 30 long. de paille 30	250 paillons	049AGA
- 30 x 40 long. de paille 30	150 paillons	049ABA
- 51 x 31.5 (pour claies inox)	200 paillons	049AEA
- 45 x 55 long. de paille 45	100 paillons	049AFA



# PAILLONS EN PLASTIQUE



**Largeur : 0.30 mètre**

**carton de 100 ou 120 mètres linéaires selon arrivage.**

Réf : 049CBA

# SACS LIASSES

## SACS LIASSES

Épaisseur 13 microns, semi-opaque.



911AEA

**Carton de 10 liasses de 500 soit 5000 sacs.**

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

Réf : 911AEA

**Carton de 8 liasses de 500 soit 4000 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 12 rouleaux de 200 soit 2400 sacs.**

**Format : Larg 20 cm x Soufflet 6 x Haut 40**

Réf : 911ADU

Coloris : vert ou blanc+ impression passe partout.



911ADU



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 8 x Haut 28**

Matière : Papier kraft blanc. Sans poignée.

Réf : 911DAD

**Carton de 1000**



911DAD

**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.*



## NETTOYAGE MANUEL POUR PLONGE

**BASO MANUCLEAN** Détergent neutre très dégraissant (liquide).

Bidon de 5 kg

Réf : 100ACB

**Utilisation :** Pour le lavage du petit matériel.



## ALCALIN



**INDAL TA 400** Détergent désinfectant (chloré) alcalin (liquide).

Bidon de 24 kg

Réf : 100ABJ

**Utilisation :** En trempage (lavage manuel) ou circulation ou aspersion.  
Nettoyage de tout le matériel inox, faisselles, toiles à fromages,  
bassines, seaux, murs, sols... à une température inférieure à 60 °C.  
(sur l'aluminium et le galvanisé ne pas dépasser 35 °C pendant 10 min).

**BASO CHLOR DD** Détergent désinfectant (chloré) alcalin (poudre).

Seau de 20 kg

Réf : 100ABZ

**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).



**BASO NETAL** Détergent alcalin (liquide).

Bidon de 29 kg

Réf : 100AAA

**Utilisation :** En circulation. Laveuse, pasteurisateur, échangeur.  
Produit alcalin fort sans chlore.  
Non compatible avec du matériel en aluminium.  
Utilisation entre 50 et 100 °C.  
Craint le gel.

## ACIDE

**BASO AC 400 FROM** Détergent détartrant acide (liquide).

Bidon de 26 kg

Réf : 100ACD

**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 40 et 80 °C.

Conçu pour le lavage en armoire, lave batterie et tunnel.

Riche en acide phosphorique.



**INDAL MSP** Détergent détartrant acide (liquide).

Bidon de 22 kg

Réf : 100AAE

**Utilisation :** En trempage (lavage manuel) ou circulation ou aspersion.  
Nettoyage de tout le matériel inox et du petit matériel de fromagerie  
(faisselles, bassines et seaux...) à une température comprise entre 40 et 80 °C.  
Conçu pour le lavage en armoire, lave batterie et tunnel.

## PRÉLAVAGE ENZYMATIQUE

### BASO BIONIL SL40 Détergent enzymatique (liquide)

Bidon de 21 kg

Réf : 100AAD



**Utilisation :** En circulation ou en trempage.  
Matériel de traite et tuyauterie, possible sur canalisation.  
Action enzymatique pour détruire les biofilms, réduire les charges en phages et en Pseudomonas. Fortement dispersant et dégraissant.  
Utilisation à une température inférieure à 60°C.  
Lavage acide ou désinfection impérative après tout pré-lavage enzymatique.

## 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 SEPTYM Désinfectant aux propriétés bactéricides, levuricides et efficace sur les bactériophages (liquide).

Bidon de 20 kg

Réf : 100ACE



**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.

Utilisation à une température comprise entre 20 et 90°C.

Utilisation possible en laveuse avec un acide ou un alcalin non chloré.

### 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 et sur les biofilms. Très bonne dégradabilité pour l'environnement.



## DÉSINFECTION D'AMBIANCE

### FUMISPORE ULTRAD HA

**Permet le traitement fongicide des locaux et des gaines de ventilation par ultradiffusion.**

Efficace contre les levures, moisissures, bactéries et bactériophages.

Conditionnement en boîte aluminium pour

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

Réf : 100BAB

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

Réf : 100BAD



## NETTOYAGE DU MATÉRIEL DE TRAITE

### INDAL SUPERMILK Détergent, désinfectant, chloré, alcalin (liquide).

Bidon de 24 kg

Réf : 100ABP

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



### INDAL PRO CID NF Détergent, détartrant acide (liquide). Bidon de 23 kg

Réf : 100ACC

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



## 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



## DÉSINFECTION DES MAINS

### DÉSINFECTANT POUR LES MAINS Gel hydroalcoolique

Recharge de 1 L.

Réf : 100ABV

**DISTRIBUTEUR** pour recharge de désinfectant pour les mains.

Réf : 100ABU



## NETTOYAGE DES CHAUDRONS EN CUIVRE

### POUDRE À RÉCURER LES CHAUDRONS EN CUIVRE

Seau de 10 kg

Réf : 100ABD



## DÉTERGENT SPÉCIAL LAVE LINGE

### LAUNDRY PRO DES Détergent, désinfectant pour lave linge (poudre)

Seau de 8 kg

Réf : 100ABW

**Utilisation :** Conçu pour le lavage de toiles, sacs d'égouttage, vêtements de travail, gants et tabliers. Adapté pour lavettes de traite. Conforme pour contact alimentaire.



## BAC DE RÉTENTION / POMPES DOSEUSES

### BAC DE RÉTENTION

Convient pour 1 bidon de 20 à 30 kg, détergent alcalin ou acide (attention : à ne pas mélanger). Comprend 1 bac + 1 grille inox.

Réf : 154IAE

### POMPE DOSEUSE 100 ML Pour bidon de 20-29 kg

Réf : 100ABC

### POMPE DOSEUSE 10 ML Pour bidon de 5 kg

Réf : 100ABA

### BOUCHON ROBINET Pour bidon de 20-29 kg

Réf : 100ABG

Nouveau



100ABG



100ABA



100ABC



154IAE

## PEINTURE

### PEINTURE ANTIFONGIQUE (Spéciale salle de fabrication : murs et plafond)

Conçue pour les fromageries, salles de conditionnement, hâloirs. Elle permet la protection des surfaces contre les moisissures.

### Peinture acrylique brillante, blanche

**Rendement :** 10 m<sup>2</sup> par litre et par couche (application en 2 couches).

Séchage entre deux couches 8 heures.

**Dilution :** à l'eau

**Supports compatibles :** Ciment, béton brut, fibrociment sec, plâtre sec, bois et polystyrène. (Ne pas laver le support à la javel).

**Seau de 4 L**

Réf : 113ADA

Efficacité reconnue  
contre les moisissures



Qualité fibres polyester

## LAVETTE BLEUE

Dimensions : 50 x 35 cm Paquet de 25. Réf : 205IAA



205IAA

## BROSSE À FROMAGE (voir page 94)



115PCB

## BROSSES À MAIN

Poignée étroite, fibres dures  
Poignée étroite, fibres souples

Réf : 115PCB

Réf : 115PEA

## BALAI BROSSÉ

BALAI 30 cm poils courts, fibres dures (longueur 30 mm) Réf : 115GBB



115GBB



115LAA

## BROSSES TANK À LAIT

Fibres souples  
Fibres dures

Réf : 115LAA

Réf : 115LBA

## RACLETTES

50 cm, mousse noire

Mousse de rechange 50 cm

70 cm, mousse noire

Mousse de rechange 70 cm

50 cm, monolame blanche, rigide

Réf : 115MCA

Réf : 115MDA

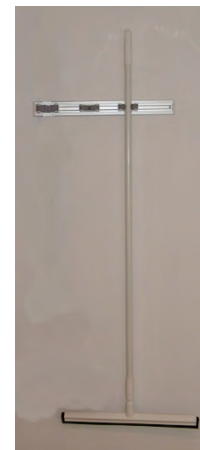
Réf : 115MAA

Réf : 115MBA

Réf : 115MFA



115MFA

**NOUVEAU**


## MANCHES

Manche blanc en fibre de verre pour raclette 1.40 m

Réf : 115RAA

Manche bleu en plastique 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



115MEB

## RACLETTE AVEC MANCHE longueur 25 cm Réf : 115MEB

## ÉCOUVILLONS avec tige inox

Pour le nettoyage des tuyaux.

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

Réf :	Diamètre
115SEA	50 mm
115SFA	60 mm
115SGA	70 mm
115SHA	80 mm

Écouvillon pour le nettoyage des tubes à essais.

Diam : 20 mm

Réf : 115SJA

Écouvillon pour le nettoyage des bouteilles.

Diam : 60 mm

Réf : 115SQA



115SJA



115SQA

**NOUVEAU**


## TIGE FILETÉE pour écouvillon 1 m, inox.

Réf : 115SKA

## RALLONGE pour tige 1 m, inox.

Réf : 115SLA

115SLA

115SKA

# 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 PLASTIQUE 6 LITRES

Fonctionne manuellement, électriquement (sur batterie) ou à l'air comprimé.

Réf : 114LAA



NOUVEAU

## CANON À MOUSSE INOX 24 LITRES

Fonctionne à l'air comprimé (4 bars). Comprend un manomètre, une lance inox de 75 cm + tuyau de 9 m.

Réf : 114KDA



## ADDITIF POUR CANON À MOUSSE BASO M 32

Adjuvant de nettoyage auto-moussant (liquide).

Bidon de 20 kg

Dosage à 2 % avec détergent acide ou alcalin.

Température d'utilisation 25 à 30 °C.

Réf : 100ABB



114KDA

# CENTRALE DE LAVAGE



## CENTRALE DE LAVAGE

Pour alcalin ou acide. A raccorder sur le réseau eau chaude. Permet de mélanger le détergent à l'eau chaude afin de prélever matériels, sols et murs avant le lavage manuel.

Vanne ouverte = eau chaude + détergent

Vanne fermée = eau chaude seule

Fonctionne par venturi.

Ajustement de la dose par pastille de réduction.

Bidon 5 L non inclus (voir page 108).

## CENTRALE DE LAVAGE COMPLÈTE

(comprend 20 m de tuyau + pistolet)

Réf : 100AEA



Certifié ACSE : comprend 2 clapets de sécurité anti-pollution de l'eau du réseau par le détergent utilisé.



100AFA

## COURONNE DE TUYAU voir page 44

20 m de tuyau de rechange

Réf : 100AEB



100AEB

## TUYAU DE LAVAGE voir page 44

Couronne de 25 m, vendu au mètre.

TUYAU DE LAVAGE Diamètre int/ext	Réf
19-26	100AFA

## RACCORD POUR TUYAU

En laiton, diamètre intérieur 20 mm, 20/27 femelle.

Réf : 115RTB



## 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, montée sur col de cygne haut.  
Hauteur : 1 200 mm.  
Réf : 114DBA



Photo non contractuelle  
Livrée avec une étagère



## BAC INOX GRANDE PLONGE (sans égouttoir) avec pieds inox réglables.

Avec bonde d'évacuation placée avec manchon  
pour recevoir un tuyau de 30 mm.

**Adapté pour recevoir des claies ou grilles 630 × 510 mm.**

Dim int : Long 930 mm x larg 610 mm x profondeur 400 mm.  
Hauteur totale : 1 000 mm.  
Capacité : 220 litres.

Bac inox simple

Réf : 114DGA

Bac inox avec dossier pour mise en place mitigeur  
(tole inox 10 x 10 mm avec perçage diam 27 mm  
inclus au centre).

Réf : 114DLA

## ÉGOUTTOIR INOX pour bac 114DGA

Dimensions : 650 × 610 mm.

Réf : 114DJA

## GRILLE INOX POUR FOND DE PLONGE

Pour surélever le petit matériel à laver.

Dimensions : Long 800 mm x larg 600 mm x hauteur 150 mm.

Réf : 114DJD



114DJD



114DLA



114BAA

## 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

# 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 sans raccord. Entrée 15/21 femelle.

Réf : 115RTE



## RACCORD RAPIDE POUR PISTOLET

pour tuyau diamètre 15 mm intérieur.

Réf : 047LRA

pour tuyau diamètre 20 mm intérieur.

Réf : 047LSA



# LAVEUSE "fromagerie fermière"



Bloc-moules apéritif



Bac 73 L



Répartiteurs



Bouteilles à lait en verre



Bidons 20 - 30 L



Bloc-moules



Plateaux



RéhausSES



Claies



Caisses ajourées



Faisselles



clavier de commande

Réf : 114AVA

## NOUVELLE GÉNÉRATION

5 programmes modifiables :

- en temps de cycle : 2 à 8 minutes

- en température de rinçage : 65 à 87°C

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.

Fournie 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 : 2/4/6/8 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

## PANIERIERS POUR LAVEUSE

### PANIER INOX pour moules et faisselles en vrac

Dim 640 x 510 x ht 315 mm.  
Réf : 114ABA

### PANIER PLASTIQUE pour bouteilles verre et pot verre 446 ml

25 alvéoles.  
Réf : 114ARF

### PANIER PLASTIQUE pour lavage en vrac

Sans alvéole.  
Réf : 114ARE

### PANIER SUPPORT EN FIL INOX Ø 6 mm pour bloc-moules, plateaux, répartiteurs...

Dim 620 x 600 x ht 340 mm.  
Réf : 114ARK

### PANIER PLASTIQUE pour pots verre 125 g

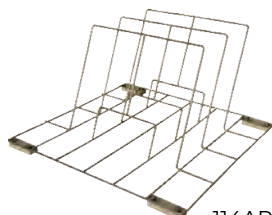
49 alvéoles.  
Réf : 114ARH

### REHAUSSE PLASTIQUE pour panier 114ARF

Réf : 114ARG



114ABA



114ARK



114ARE



114ARH

114ARF +  
114ARG

## 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.

## LAVE-MAINS

### LAVE-MAINS en acier inoxydable

Avec robinet à commande fémorale pré-montée ainsi qu'un siphon.

- Cuve oblongue.
- Dimensions : Avec dossier : Ht 600 x Long. 400 x Prof. 335 mm.
- Commande d'arrivée d'eau par panneau frontal.
- Avec un mitigeur qui permet de régler la température de l'eau.

### Avec dossier et avec mitigeur

Réf : 114FHA

114FHA



114JAA

## POUBELLE

### POUBELLE ciseau en inox

- Dimensions : largeur 600 x Ht 960 mm.
- Pour sac 110 L maximum.

Réf : 114JAA

## 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

### Pieds inox

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

Réf : 201EAB



201GAA

## ÉTAGÈRE ALUMINIUM

### Étagère aluminium anodisée

Structure alu 4 niveaux avec clayettes en polypropylène.  
Longueur : 935 mm – Largeur : 555 mm – Hauteur : 1750 mm.  
Clayettes démontables et lavables en laveuse.  
Hauteur des niveaux modulable.  
Capacité 60 kg par niveaux.  
4 pieds vérins réglables.  
Livree démontée.

Réf : 201GAA

### Options :

Échelle latérale supplémentaire. Réf : 201GAE

Rayonnage complémentaire. Réf : 201GAD

Ces options permettent d'augmenter le nombre de niveaux ou la largeur, voire de relier 2 étagères entre elles.

## ÉTAGÈRES TOUT INOX

### Étagères pleines en inox

A boulonner au mur, largeur 300 mm.  
Dossier arrière de 40 mm.  
Visserie non fournie.  
Longueur 600 mm

Réf : 201EBA

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.  
Livree démontée.

Réf : 044DEA

## EXTERMINATEUR PAR PLAQUE DE GLU en inox

Modèle	Puissance En WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
<b>LED</b>	14	80 à 120 m <sup>2</sup>	2 x 7 W	109ANA

LAMPES DE RECHANGE ET PLAQUES DE GLU			
Puissance		Dim en mm	Réf
<b>7 W</b> tube LED	pour appareil 109AMA/109ANA	440 mm	109BMA
<b>15 W</b> tube néon	pour appareil 109ALA	450 mm	109BDA
<b>18 W</b> tube néon	pour appareil 109ALB	600 mm	109BEA
<b>PLAQUES DE GLU</b> par paquet de 15 plaques	pour appareil 109AMA/109ANA	390*300 mm	109AMD
<b>PLAQUES DE GLU</b> par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALA	395*310 mm	109ALD
<b>PLAQUES DE GLU</b> par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALB	540*310 mm	109ALE

A fixer au mur ou à suspendre à l'horizontal.

Moins de projections,  
de débris



## EXTERMINATEUR PAR ÉLECTROCUTION

Modèle	Puissance En WATTS	Puissance grille en WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
<b>Moyen</b>	30	33	10 à 60 m <sup>2</sup>	2 x 15 W	109AJA

LAMPES DE RECHANGE			
Puissance		Dim en mm	Réf
<b>8 W</b> tube néon	pour appareil 109AFA/109AIA	300 mm	109BFA
<b>15 W</b> tube néon	pour appareil 109ADA/109AJA après 01/01/10	450 mm	109BDA
<b>18 W</b> tube néon	pour appareil 109AEA/109AKA	600 mm	109BEA



# VÊTEMENTS DE TRAVAIL

## TABLIERS

### Tablier polyuréthane

Avec sangle réglable et fixation arrière par élastique. Couleur blanc.

Réf : 199CCQ

**Avec attaches en X**, en nitrile, hauteur : 115 cm  
Bonne résistance, modèle épais. Couleur blanc.

**N.B : Cilllets EN INOX**

Réf : 199CCO

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

**N.B : Cilllets EN INOX**

Réf : 199CCP



199CCQ



199CCO/199CCP

## TEE SHIRT BLANC

Matière : 100 % Coton équitable d'origine biologique.

	<b>Taille</b>	<b>Réf</b>
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.

	<b>Taille</b>	<b>Réf</b>
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.

<b>Taille</b>	<b>Réf</b>	<b>Taille</b>	<b>Réf</b>
38	199JAD	48	199JAN
40	199JAF	50	199JAP
42	199JAH	52	199JAR
44	199JAJ	54	199JAT
46	199JAL		

## CASQUETTES

Matière : 65% Polyester et 35% Coton. Taille unique.

<b>Modèle</b>	<b>Réf</b>
Femme	199ALA
Homme	199ALB



# 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

## SURCHAUSSURES

Semelle polyéthylène bleue, sachet de 25 paires.

Réf : 199RAB



# GANTS / LUNETTES

## GANTS JETABLES

Nitrile bleu, non poudrés. Boîte de 100.

Taille 6/7

Réf : 199GCA

Taille 7/8

Réf : 199GCB

Taille 8/9

Réf : 199GCC

Taille 9/10

Réf : 199GCD



## GANTS DE LAVAGE

Longueur : 35 cm Bonne isolation ; très souples.

Taille 8 M Réf : 199GAA

Taille 9 L Réf : 199GAB

Taille 10 XL Réf : 199GAC

## GANTS DE LAVAGE GRANDE MANCHE

Longueur : 62 cm, avec manchette et élastique.  
Bonne isolation ; très souples.

Taille 7 S Réf : 199GAN

Taille 8 M Réf : 199GAO

Taille 9 L Réf : 199GAP

Taille 10 XL Réf : 199GAQ

## 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 : 199GAL

# ESSUYAGE

## DISTRIBUTEUR

de bobine d'essuyage à dévidage central.

Dimensions : Diam 180 mm ht 200 mm.

Réf : 205BAA

## PAPIER ESSUIE-MAINS

Couleur blanche, 450 feuilles format 20 × 23 cm.

Double épaisseur.

Pour distributeur ci-dessus (Réf : 205BAA)

Réf : 205AAA



205BAA



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.

<b>36</b>	199ACA	<b>42</b>	199ACG
<b>37</b>	199ACB	<b>43</b>	199ACH
<b>38</b>	199ACC	<b>44</b>	199ACI
<b>39</b>	199ACD	<b>45</b>	199ACJ
<b>40</b>	199ACE	<b>46</b>	199ACK
<b>41</b>	199ACF	<b>47</b>	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.

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

## SABOTS fermés à l'arrière

En P.V.C, coloris blanc.

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



## SABOTS en CUIR ouverts à l'arrière

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

<b>35</b>	199CCA	<b>41</b>	199CDG
<b>36</b>	199CCB	<b>42</b>	199CDH
<b>37</b>	199CDC	<b>43</b>	199CDI
<b>38</b>	199CDD	<b>44</b>	199CDJ
<b>39</b>	199CDE	<b>45</b>	199CDK
<b>40</b>	199CDF	<b>46</b>	199CDL
		<b>47</b>	199CDM

## MOCASSINS

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

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



# CAISSES DE TRANSPORT

## CAISSES AJOURÉES blanches 600 × 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



Couvercle clipsable  
non étanche

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

Réf : 154FSD



## CAISSE D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉ

(Voir page 88).

Dimensions ext 600 × 400 ht 155 mm.

Perçage en angle et goulotte pour l'évacuation du sérum.

Empilable pour égouttage et emboîtable 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

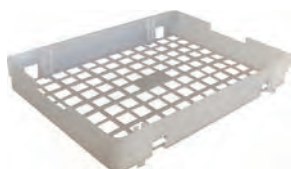
**Bac 8 L** Dimensions : 490 × 335 × 80 mm Coloris : blanc  
Bac seul Réf : 154LGA  
Couvercle seul Transparent Réf : 154LHB  
Grille Réf : 154LDA

**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

## DISTRIBUTEUR À LAIT RÉFRIGÉRÉ

Distributeur pour lait en vrac, avec agitation et maintien au froid.  
Pour liquide uniquement.  
Pièces en contact avec le lait facilement démontables et lavables. Puissance frigorifique : 300 Watts.

### CAPACITÉ 19 LITRES

Hauteur totale : 720 mm. Poids à vide : 20 kg.  
Réf : 038OTM



## 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 x l x h : 295 x 465 x 460 mm.  
Réf : 180CAA

#### CAPACITÉ 25 LITRES

Poids : 8 kg.  
Dim ext : L x l x h : 310 x 455 x 588 mm.  
Réf : 180CBA

## CAISSE ISOTHERME

### CAISSE ISOTHERME GELBAC

Dim ext : L 600 x l 400 x h 460 mm. Dim int : L 502 x l 302 x h 322 mm.  
Poids : 12 kg.  
Charge admissible : 20 kg.  
Réf : 180BCA

Une caisse isotherme peut recevoir 2 caissettes.



**CAISSETTE** gerbable ajourée pour caisse 180BCA.  
Coloris : bleu, marquage « Établissements COQUARD »  
Réf : 180BDB



**PLAQUE EUTECTIQUE (-3 °C)** pour caisse ci-dessus.  
L 480 x l 280 x h 33 mm.  
Réf : 180BFA

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR MAGASIN DE VENTE

Vitrine de présentation intérieure.  
Vitres droites rabattables sur l'avant, éclairage intérieur par LED.  
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 : 200MBC



# CONTENEUR ISOTHERME

## Conteneur de 150 litres non réfrigéré

Capacité : 148 litres. Poids à vide : 23 kg.  
 Dim Int : Larg 430 × Prof 650 × Ht 530 mm.  
 Dim Ext : Larg 570 × Prof 790 × Ht 720.5 mm.  
 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 mm.  
 Réf : 180ACA

### Plaque eutectique (-3°C)

Dim L 530 × P 320.5 × Ht 30 mm.  
 Réf : 180ABA

# CAISSONS ISOTHERMES RÉFRIGÉRÉS DE TRANSPORT

## Caractéristiques :

Alimentation sur véhicule en 12 Volts et sur une prise secteur en 230 volts avec le câble d'alimentation inclus.  
 Adaptés au caisses 600 x 400 mm (voir page 131).  
 Isolation en mousse polyuréthane de 80 mm d'épaisseur recouverte de 2 parois polyester lisse de 2 mm.  
 Plancher inox 304. Joint de porte double lèvres. Groupe frigorifique performant fabriqué en France.  
 Traitement renforcé cataphorèse sur l'évaporateur pour une durée de vie plus longue.  
 Plage de température : +2 °C / +15 °C réglable par thermostat électronique.

## CAISSON RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ 200 L

Caisson sans agrément ATP.  
 Pratique, robuste et fonctionnel, le caisson 200 L peut être positionné sur la porte latérale des véhicules pour un accès rapide.

Dim ext : Larg 600 × Prof 1000 + \*230 × Ht 900 mm  
 Dim int : Larg 440 × Prof 640 × Ht 740 mm

Réf : 190DBA

\*groupe froid



## 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).  
 Pilotage par une application sur smartphone par bluetooth.



### Options pour 190GCA à 190GJA

- Clayette en inox + 4 fixations  
 Réf : 190BCI

- Clayette en inox seule  
 Réf : 190BDA

Volume	Véhicules	Réf
<b>613 L</b>	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo <b>Dim ext : L 980 x P 1000 + *230 x H 1050 mm</b>	<b>190GJA</b>
<b>752 L</b>	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo <b>Dim ext : L 980 x P 1190 + *230 x H 1050 mm</b>	<b>190GKA</b>
<b>956 L</b>	- Berlingot, Jumpy, Kangoo rallongé - Partner et Expert rallongé - Fiat Doblo et Scudo <b>Dim ext : L 980 x P 1400 + *230 x H 1100 mm</b>	<b>190GCA</b>

# VENTE SUR LES MARCHÉS

## ÉTAL DE MARCHÉ

Vitrine légère à poser sur tréteaux ou sur table.  
Démontable en 6 pièces.  
Alimentation : 220 V/50 Hz.  
Dimensions : 990 x 880 x 460 mm.  
Poids du groupe : 38 kg.  
Poids total : 59 kg.

Réf : 200CAB



## VITRINE MONTÉE SUR REMORQUE 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.



### Options :

- Jupe de finition personnalisable.
- Bâches pare - dos personnalisables.
- Table avant inox à installer sur timon.
- Éclairage LED des vitrines.

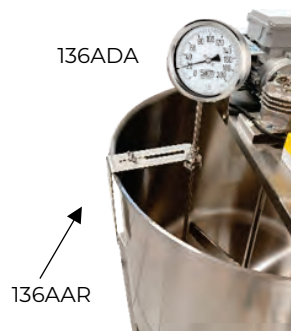
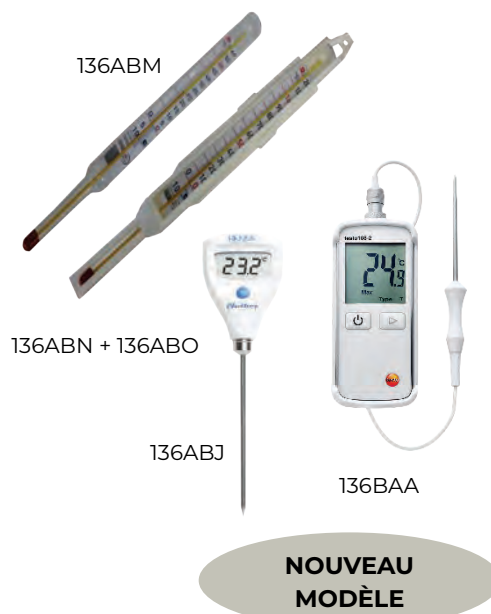
**Nous  
consulter**

# MATÉRIEL DE CONTRÔLE MATÉRIEL DE LABORATOIRE

## THERMOMÈTRES

### MESURE DE TEMPÉRATURE

<b>Thermomètre</b> pour fromagerie <b>0 à 60 °C</b>	<b>Réf :</b> 136ABM
<b>Thermomètre</b> pour fromagerie <b>0 à 120 °C</b>	136ABN
<b>Gaine plastique</b> pour thermomètre ci-dessus	136ABO
<b>Thermomètre fin en verre</b> pour couvercle pasteurisateur 20 L	136AAF
<b>Thermomètre portable électronique</b> sans fil, - 30 à +120 °C avec + ou - 0.2°C Boîtier étanche, sonde non étanche.	136ABJ
<b>Thermomètre portable électronique</b> avec fil, - 50 à +300 °C avec + ou - 0.25°C Boîtier étanche, sonde étanche.	136BAA
<b>Sonde de remplacement</b>	136BAB
<b>Thermomètre mural</b> longueur 40 cm -30 à + 55 °C	136AAN



### THERMOMÈTRES POUR CUVES DE FABRICATION

<b>Thermomètre étanche plongeant 300 mm</b> à aiguille	136ADA
<b>Thermomètre étanche plongeant 400 mm</b> à aiguille	136AEA
<b>Thermomètre étanche plongeant 800 mm</b> à aiguille	136AFA
<b>Support inox</b> pour fixation sur bord de cuve ou chaudron	136AAR

## HYGROMETRIE



142AAC

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



142AAI

## RÉCIPIENTS POUR MESURE ET PRISE D'ÉCHANTILLONS

<b>Louche pour agitation et prise d'échantillon</b> voir page 64	041CJB
<b>Bécher gradué Polypro</b> 100 ml	143AAA
<b>Bécher gradué Polypro</b> 250 ml	143AAB
<b>Bécher gradué Polypro</b> 1 000 ml	143AAC
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 25 ml	143AAD
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 50 ml	143AAE
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 100 ml	143AAF
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 250 ml	143AAG
<b>Éprouvette graduée Polypro</b> 500 ml	143AAH
<b>Flacon stérile 30 ml</b> par paquet de 100	143ABK



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



## pH



134BAA

134ABD

**pH-mètre compact lait et fromage**

Fourni avec étui étanche, capot de protection avec gel protecteur pour électrode.

**Électrode** de remplacement + capot avec gel protecteur

**Capot avec gel protecteur**

134BAA

134BAB

134BAC

**pH-mètre lait et fromage**

Fourni avec une électrode de pénétration filaire et 2 sachets de solution tampon (pH 4 et pH 7).

**Électrode pH** de remplacement

134ABD

134ABE



134AAH

134AAG

134ABG

**Solution tampon pH 7** 500 ml

**Solution tampon pH 4** 500 ml

**Solution de conservation** KCl 250 ml

**Solution de nettoyage** pour électrode de pH 20 ml

**Pissette** 500 ml

134AAG

134AAH

134ABG

134ABF

134AAJ

## TEST DE LA RÉSAZURINE – LACTO-FERMENTATION

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



## CONTRÔLE DES PSEUDOMONAS



Test simple. Vendu par boîte de 5 tests.

Lame gélosée à tremper dans l'eau ou le lait.

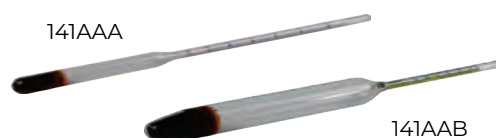
Lecture en 1 à 2 jours à 30°C ou en 4 à 5 jours à 20°C sans étuve.

Lecture très facile, les colonies de Pseudomonas apparaissent en rouge sur la gélose jaune.

Réf : 144BAA

Mini étuve : sur demande

<b>Densimètre</b> échelle 1000/1300	<b>Réf :</b> 141AAA
<b>Lacto densimètre de QUEVENNE</b>	141AAB



# RÉFRACTOMÈTRE



137AAA

<b>Réfractomètre</b>	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.  
 Convient pour contrôler la concentration du colostrum.  
 Plage de lecture 0 à 32° Brix. Lecture optique analogique.

# ANALYSEUR DE LAIT / CRÈME

<b>Analyseur de lait rapide indicatif</b>	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.



138AAX

<b>Analyseur de crème rapide indicatif</b>	138BAX
--	--------

Permet de contrôler les constituants (MP, MG, EST, densité...), après mélange et réchauffage d'un échantillon à 30 ou 35 °C.  
 3 configurations incluses : crème entière, lait cru et lait pasteurisé de vache.  
 Non utilisable pour paiement du lait à la qualité.



138BAX

<b>Bain-marie</b> fourni avec un portoir de 16 tubes.	135ACD
---	--------

# DESSICATEUR/HUMIDIMÈTRE



138AAW

<b>Dessicateur/humidimètre</b>	138AAW
--------------------------------	--------

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

<b>Coupe aluminium</b> de rechange	138AAK
------------------------------------	--------

(boîte de 80 coupelles).

# BALANCES

<b>Balance de labo</b>	138AAV
------------------------	--------

Portée maximum : 2 000 g. Lecture à 0.1 g.

<b>Balance poids/prix</b>	138AAQ
---------------------------	--------

Portée maximum : 6 kg. Lecture à 2 g.  
 Homologation pour la vente incluse.  
 Possibilité de batterie interne.

<b>Balance de production inox</b>	138AAO
-----------------------------------	--------

Portée maximum : 30 kg. Lecture à 10 g (voir page 88).

<b>Homologation</b> pour la vente, pour balance 138AAO.	138AAP
---	--------

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



138AAV



138AAQ



138AAO

# TRAITEMENT DE L'EAU POUR LES ÉLEVAGES, SALLES DE TRAITE ET FROMAGERIES

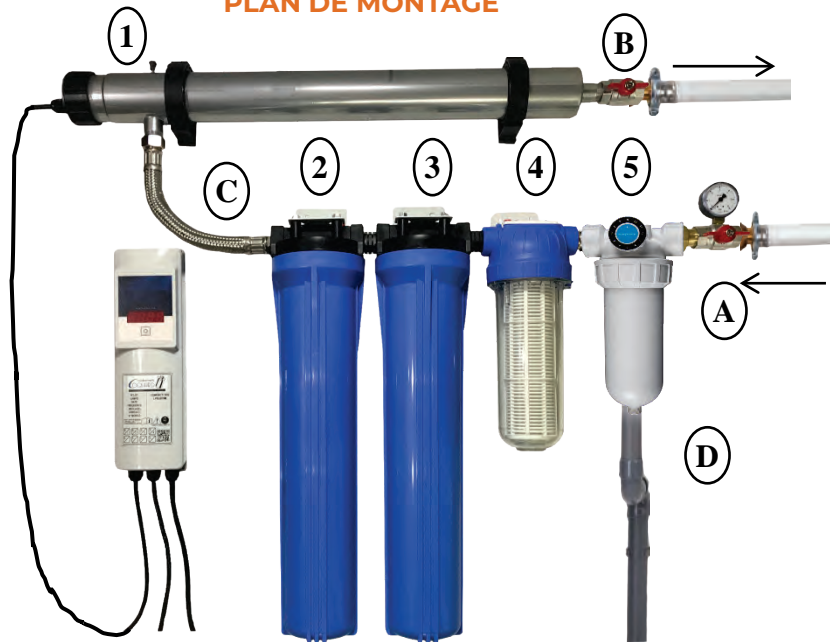
Le traitement de l'eau par rayons UV c'est :

- Efficacité reconnue contre Pseudomonas fluorescens.
- Action virulicide importante.
- Aucune modification physico-chimique de l'eau.
- Aucun résidu chimique dans l'eau (exemple : chlore).
- Aucun risque de surdosage.
- Facilité d'installation, de contrôle et de suivi.

Les règles à respecter pour un traitement efficace :

- Assurer un traitement de l'eau de l'étable, de la salle de traite et de la fromagerie.
- Assurer une filtration efficace avant le passage sur la lampe UV.
- Respecter le débit instantané maximum de 5m<sup>3</sup>/heure (80 L/min).
- Désinfecter les canalisations avant mise en service du traitement UV.
- Surveiller et entretenir l'installation : filtres, lampe UV, quartz, tartre, canalisations.

## PLAN DE MONTAGE



- 1) Traitement UV 75 Watts débit maxi instantané 5 000 L/heure. (Réf : 320DAA)
- 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 3/4.

**B)** Robinet sortie eau traitée diamètre 3/4.

**C)** Tuyau armature inox non fourni.

**D)** Évacuation du filtre vers l'égoût diamètre 32 mm.

Matériel livré en kit prêt à monter. La lampe UV se monte horizontalement.

Vannes A et B fournies avec la lampe. Flexible C non inclus.

Matériel de traitement non certifié ACS pour usage domestique.

### RÉDUCTEUR DE PRESSION

À installer en amont, juste avant le traitement UV.

Réduction à 3 bars maximum.

Raccordement 3/4" (20 x 27)

Réf : 320CAL

### ANTI COUP DE BÉLIER

À installer en aval, juste après le traitement UV.

Réf : 320CAN

## 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.

Réf : 320AKA

### RÉGULATEUR DE DÉBIT

Montage par 2 en parallèle (2 x 1800 L/heure).

Permet de ne pas dépasser le débit limite de 3000 L/h, sachant que notre traitement UV accepte 5000L/h de débit maximum.

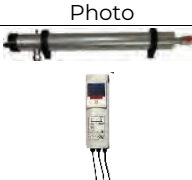


Réf : 320AJA

**Ensemble standard indispensable avec l'UV=**



**320DAA + 320CAB + 320CAC + 320CAD + 320CAL + 320CAN**

**Ensemble complet = ensemble standard + 320AKA + 2\*320AJA + 320ALA**



## TRAITEMENT BACTÉRIES

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
<b>Caractéristiques :</b> - Appareil UV Compact en inox 316 - Appareil de traitement par ultraviolet 75 W - Débit traité : 5 000 L/h maxi - Protection de l'élevage, salle de traite, laiterie et fromagerie  <b>Action :</b> - Bactéries - Moisissures - Virus - Pseudomonas - Escherichia coli	<b>Traitement UV complet</b>		320DAA	
	<b>Lampe UV 55 W</b> À remplacer toutes les 8 760 heures		Avant 01/01/2020 320AAC	
	<b>Lampe UVc 75 W</b> À remplacer toutes les 8 760 heures		Après 01/01/2020 320CAF	

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

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
<b>Caractéristiques :</b> - Filtre 5 microns charbons actifs - Raccords : ¾ M/M - Débit 5 000 L/h maxi  <b>Action :</b> - Particules visibles - Goût couleur odeur - Turbidité - Chlore, pesticides, herbicides	<b>Traitement organoleptique</b> Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAB	
	<b>Cartouche CAE 5 microns</b> À remplacer selon la charge 1 à 2 fois par an		320ABB	


## TRAITEMENT DE MICROPOLLUANTS

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
<b>Caractéristiques :</b> - Filtre 20 microns - Raccords : ¾ M/M - Débit 5 000 L/h maxi  <b>Action :</b> - Particules visibles	<b>Traitement de micro polluant</b> Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAC	
	<b>Cartouche 20 microns</b> À remplacer selon la charge 1 à 5 fois par an		320ACB	

## TRAITEMENT DE GROSSES PARTICULES

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
<b>Caractéristiques :</b> - Filtre 60 microns - Raccords : ¾ M/M - Débit 5 000 L/h maxi  <b>Action :</b> - Sable - Limon - Grosses particules	<b>Traitement de grosses particules</b> Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAD	
	<b>Cartouche lavable 60 microns</b> À remplacer si déchirée		320ADB	

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

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
<b>Caractéristiques :</b> - Filtre à purge manuelle 90 microns - Raccords : ¾ M/M - Débit 5 000 L/h maxi  <b>Action :</b> - Eau terreuse - Argile - Grosses particules	<b>Filtre à purge manuelle</b>		320ALA	

## LA FROMAGERIE A 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 FERMÈRE

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

Actualisé  
en 2025

## TRANSFORMER LES PRODUITS LAITIERS FRAIS À LA FERME

Comment fabriquer les produits laitiers frais.  
Hygiène, qualité et chaîne du froid.  
La réglementation en vigueur.  
Éditions Educagri  
Livre de 230 pages Réf : 350AAC



## FABRIQUER DES YAOURTS ET DES LAITS FERMENTÉS À LA FERME

Comment fabriquer les yaourts et laits fermentés.  
Édition Actalia  
Livre de 58 pages Réf : 350AAH

## L'AFFINAGE DES FROMAGES FERMERS LACTIQUES

Comment affiner des fromages lactiques.  
Édition Technipel / Institut de l'élevage  
Livre de 144 pages Réf : 350AAL



## LE GUIDE DE L'AFFINAGE

Un guide apportant des réponses à la fois simples et techniques pour l'affinage de toutes les grandes familles de fromages.  
Écrit par Sébastien Roustel, Débora Pereira, Arnaud Sperat-Czar / Édition Profession Fromager  
Livre de 172 pages Réf : 350AAM

## LES PÂTES PRESSÉES PAS À PAS

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

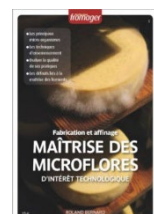


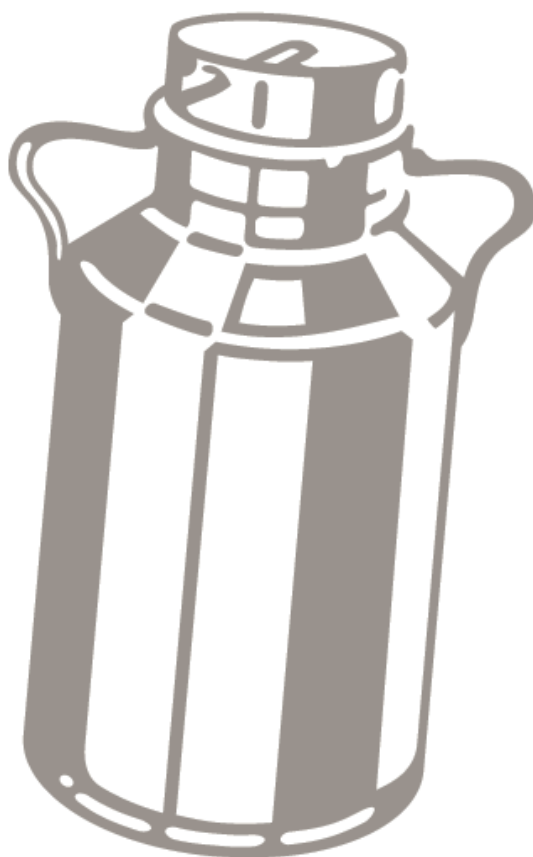
## LES PÂTES MOLLES PAS À PAS

Un guide apportant de nombreuses précisions et paramètres pour la fabrication et l'affinage des pâtes molles (Camembert, Munster, Reblochon, Bleu).  
Écrit par Sébastien Roustel / Édition Profession Fromager  
Livre de 172 pages Réf : 350AAO

## MAÎTRISE DES MICROFLORES

Un livre pour aller plus loin dans la connaissance et la maîtrise des microflores d'intérêt technologique en fabrication et en affinage.  
Écrit par Roland Bernard / Édition Profession Fromager  
Livre de 194 pages Réf : 350AAP





### Conditions générales de vente

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

### Crédits photo :

- Chèvre – Page de couverture – Mme Janvier – Normandie
- Bloc moule – Page de couverture – M Raison – Bretagne
- Moulage – Page de couverture – M Dutreuve – Auvergne Rhône Alpes
- Affinage – Page de couverture – Mme Jegou – Bretagne
- Autres photos – Société Établissements Coquard, ses fournisseurs ou Shutterstock

Catalogue entièrement réalisé par nos soins et imprimé en France (sur papier certifié PEFC).

Etablissements COQUARD



478 rue Alexandre Richetta  
69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

Tél : 04 74 62 81 44

