

Etablissements
COQUARD

Equipements fromagerie fermière



CATALOGUE • 2026

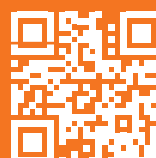


info@coquard.fr

export@coquard.fr

T. 04 74 62 81 44

69400 Villefranche-sur-Saône



www.coquard.fr

POUR NOUS CONTACTER



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

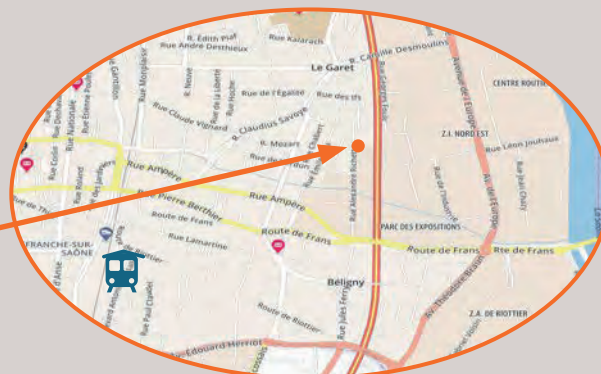
NOS HORAIRES D'OUVERTURE

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

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



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

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

A

Acidimètre	136
Agitateur	64
Alimentation automatique	47-54
Aluminium (feuille)	113
Alvéole	106
Analyseur de lait / crème	137
Armoire d'étuvage et de caillage	59
Armoire d'étuvage et refroidissement	59
Armoire frigorifique	61
Aromate	27 à 29
Arôme	30-31

B

Bac d'égouttage	88
Bac de caillage	62-63
Bac de lavage	123
Bac de pré-pressage	75
Bac de présentation	131
Bac de rétention	120
Bain-marie	136
Balai	121
Balance	88-137
Baratte	48-49
Barquette à fromage	110-111
Bassine	62
Bécher	135
Bidon à lait	39
Bloc-moules plastique	86-87-89-90
Blouse	128-129
Boîte à fromage	109-111
Bottes	130
Bouchon SMS	45
Boule de lavage	45
Bouteille à lait	97-108
Brassage (matériel)	64 à 66
Brosse	94-121
Brûleur à gaz	66
Buvard (disque)	107

C

Caisse d'égouttage	88-131
Caisse de transport	131
Caisse isotherme	132
Caissette à fromage	131
Caisson réfrigéré	133
Canon à mousse	122
Caramel	32
Casquette	128
Cave d'affinage	95
Cellule d'étuvage	60
Cellule de refroidissement	60
Cendre	25
Centrale de lavage	122
Chariot à glissières	93-97
Charlotte	129
Chaudron inox/cuivre	65-66
Chaussures de travail	130
Chêneau	76
Chlorhydrate de lysozyme	15
Chlorure de calcium	4
Chocolat	32-35
Citerne de transport inox	37
Claie	92
Cloche à vide	114
Coagulant	4-5
Col de cygne	45
Collier inox	45
Colorant à fromage	26
Conditionneuse automatique	57
Conteneur de transport de lait	37
Conteneur isotherme	133
Coulis	33
Couloir à lait	39
Coupelle à fromage	109
Couteau	116
CSL/SACCO (ferment)	18-19
Crème dessert (préparation)	32
Cuve de pasteurisation	67 à 69
Cuve fromagère	67-70 à 72

D

Décaillage (matériel)	63-64
Densimètre	137
Dérouleur de film	116
Dérouleur pour papier	112
Déshumidificateur	96
Désinfectant	119
Desserte	126
Dessiccateur	137
Disque buvard	107
Distributeur à lait	132
Distributeur à savon	120
Distributeur papier	129
Doseur, doseuse	54-56

E

Échangeur inox à plaques	51
Écouvillon	121
Écrèmeuse	46
Emballage à fromage	109
Enrobage	26
Ensilage (ferment)	20
Entonnoir à piston	54
Épice	27 à 29
Éprouvette	135
Essuyage	129
Étagère	76-126
Étiqueteuse, étiquette	115
Étuve à yaourts	59
Exterminateur d'insectes	127
Étal de marché	134

F

Faisselle jetable	106
Ferment lactique	6 à 14
Ferment d'affinage et de bioprotection	15-21 à 24
Fil inox	64-116
Film de scellage	111
Film étirable	116
Filtration de l'eau	138-139
Filtre à lait	38-39
Filtre presse caillé lactique	88
Fouet	64
Fruit (préparation)	34 à 36
Fumigène	119

G

Gants de lavage	129
Gants jetables	129
Grille à fromage	92
Groupe froid	60
Groupeur pour pot à yaourt	101

H

Hansen (ferment)	16-17
Humidificateur	96
Hygromètre	135

J

Jauge pour bac	62-63
Joint SMS	45

L

Laboratoire (matériel)	135 à 137
Lait (en poudre)	36
Lavage (bac)	123
Laveuse	124-125
Lave-mains	125
Lessive	118 à 120
Levain	20
Levure	21-24
Lingette	119
Livre	140
Lyre	116
Louche	64
Lunettes de protection des yeux	129

M

Marmite inox	65
Matériel de saumurage	92
Mesure à lait	54
Mixeur	88
Moisissure	21 à 24
Module ultrafiltration	50
Moulin à Cheddar	85
Moulage (matériel)	64
Moulage (système)	73-74-84 à 90
Moule à beurre	49
Moule à fromage	79 à 83
Multimoules	73-74-84 à 90

O

Opercule	102 à 104
----------	-----------

P

Paillon	117
Pale raclante	69
Panier (lavage)	125
Panier pour pot à yaourt	101
Pantalon	128
Papier emballage	111 à 113
Papier essuyage	129
Pasteurisateur	52-53
Passe-paroi	45
Passoire de salage	25
Peinture	120
Pelle à caillé	64
Ph-mètre	136
Pied de base	93
Piqueuse à fromage	94
Pistolet de lavage	123
Piston manuel	54
Planche à découper	116
Planche d'affinage	94

Plaque de caséine	26
Plaque de moulage	89-90
Plaque eutectique	132-133
Plateau inox	85-90
Plateau alvéolé	106
Plate-forme pour cuve	73
Plate-forme roulante	93
Poche plastique pour remplisseuse	55
Poids de pressage	91
Pompe de transfert	41
Pot carton	98
Pot plastique	99-100-104-105-107
Pot verre	97
Potence	53-69
Poubelle	125
Poudre à chaudron	120
Poudre de lait	36
Poussoir beurre/caillé	49
Préparation crème dessert	32
Préparation de fruits pour yaourt	34 à 36
Préparation pour glace	33
Presse à fromage	91
Présure	4-5
Produit de nettoyage	118 à 122
Pulvérisateur	119-122

R

Raccord inox	42-43-122-123
Raclette	64-121
Rampe de chauffage/étuvage	61
Rampe de séchage	96
Ravier	109
Réchauffeur/Refroidisseur	51
Remorque de marché	134
Remplisseuse de poches	55
Réfractomètre	137
Répartiteur inox	84
Rocou	24
Roue	75
Roule pile	93

S

Sabot	130
Sac d'égouttage	78
Sac d'emballage	117
Sachet à lait	58
Sangle à fromage	26
Saumurage (matériel)	92
Scelleuse	58
Seau	40-62
Séchoir	95
Sel	25
Sonde à fromage	116
Soude Dornic	136
Spatule	49-64
Store plastique	77
Support bac de caillage	62-63
Support d'affinage	94
Support seau	62
Support table égouttage	76
Support trémie haut	47
Support tuyau	44
Surchaussure	129
Surgélateur	50
Système de brassage	63 à 66
Système de décaillage	63-64
Système de moulage	73-74-84 à 90

T

Table d'égouttage	76
Table d'emballage	75
Table de pressage	91
Tablier	128-129
Tank à lait	38
Tampon encreur	114
Tendeur inox	64
Tee shirt	128
Thermomètre	135
Thermoscelleuse	58
Toile à fromage	78
Traitement de l'eau	138-139
Tranche caillé	63-64
Trémie de mélange et d'alimentation	47
Trempage (bac)	123
Tréteau inox	76
Turbine à glace	50
Tuyau	44

U

UV (traitement)	138-139
Ultrafiltration	50

V

Vanne	40
Vêtement de travail	128-129
Vitrine de marché	134
Vitrine réfrigérée	132

**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 C2200MM 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

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 DL3.5



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

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

Conservation : 3 mois à +4°C

24 mois à -18°C (sauf Iota Camembert : 12 mois à -18°C page 10)

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

FERMENTS POLYVALENTS ET RUSTIQUES POUR FABRICATIONS TRADITIONNELLES

Souches :

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

Références :

Références :

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



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

Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis

80 %

Lactococcus diacetylactis, Leuconostoc cremoris, 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.

Souches :

ALPHA 3	DL1	002ACC
ALPHA 6	DL1	002AFC
ALPHA 10	DL1	002AJC
ALPHA 12	DL1	002AKC

Références :

Références :

DL3.5	002ACD
DL3.5	002AFD
DL3.5	002AJD
DL3.5	002AKD



Composition :

Souches mésophiles composées de :

- 2/3 acidifiants (homofermentaires)
- 1/3 aromatiques (hétérofermentaires)

Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis 66 %

Lactococcus diacetylactis et Leuconostoc cremoris 33 %

Emploi :

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

Activité acidifiante : moyenne

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



DL1 002IJB

DL3.5 002IJD

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

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



DL1 002IJC

DL3.5 002IJE

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

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



DL1 002IJG

DL3.5 002IJH

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

IOTA Munster/1

DL1 002IMC

DL3.5 002IMD

IOTA Munster/2

DL1 002IMG

DL3.5 002IMH

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



IOTA Ca/1 (Camembert) **DL1** 002IIA

DL3.5 002IIB

IOTA Ca/2 (Camembert) **DL1** 002IIC

DL3.5 002IID

IOTA Ca/3 (Camembert) **DL1** 002IIE

DL3.5 002IIG

IOTA Ca/4 (Camembert) **DL1** 002IIJ

DL3.5 002IIK

Composition : Ferments lactiques + d'affinage (hors flore de surface), (voir fiche technique).
Emploi : Fabrication type Camembert traditionnel, goût "fermier" et très typé.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait
Conservation : 2 mois à + 4 °C ou 12 mois à - 18 °C

IOTA FÉTA

DL1 002IXA

DL3.5 002IXB

Composition : Ferments thermophiles et mésophiles d'acidification avec *Lactobacillus helveticus* et *Lactobacillus lactis*, pour la protéolyse de la pâte.
Emploi : Fromage type Féta ou Bryndza, à conserver en saumure.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait



IOTA PETIT BLEU

DL1 002IYA

DL3.5 002IYB

Composition : Thermophiles (*ST thermophilus*, *LB bulgaricus*)
 Mésophiles (*LC lactis*, *LC diacetylactis*, *Leuconostoc*, *LB brevis*)
 Levures (*Debaryomyces hansenii*, *Saccharomyces cerevisiae*).
 Ne comprend pas le *Penicillium Roqueforti* (exemple : Sigma 15 ou 17, voir page 23).
Emploi : Pour bleus doux et crémeux à affinage court (3 à 5 semaines).
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 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

DL 3.5 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. xylosum)
 Ne comprend pas de ferment du rouge (Brevibacterium Linens), par exemple : Sigma 96 SP.
Emploi : Raclette et pâtes pressées non cuites, chauffées et dé lactosées.
Doses : 1 tube DL1 pour 100 à 200 L de lait – 1 tube DL3.5 pour 300 à 600 L de lait



FERMENTS POUR YAOURTS / FROMAGES

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

Souches pour pâtes molles et yaourts.

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

Souches pour pâtes pressées, pâtes persillées et yaourts.

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

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

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

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



FERMENTS POUR YAOURTS

L'ensemencement recommandé pour la fabrication de yaourt :

DL1 : une dose pour 20 L de lait

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

Souches aromatiques pour yaourts étuvés traditionnels.

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



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

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 002IKA **DL3.5** 002IKB

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

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

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

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



Souches pour laits fermentés.

IOTA KEFIR 2 DL1 002IOG **DL3.5** 002IOH

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 002IOI **DL3.5** 002IOJ

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 002IWA **DL3.5** 002IWB

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 mesenteroides Flora pour repiquage à 22 °C.

RHO 4 002RDC

RHO 5 002REC

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

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

RHO 8 002RHC

RHO 9 002RIC

Culture homofermentaire pour fromage frais et pâte pressée sans ouverture.

Composition : Lactococcus cremoris et Lactococcus lactis
Lactococcus diacetylactis

Protection contre les butyriques

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



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

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



Composition : Ferment lyophilisé 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	DL1	pour 100-200 L	Réf : 012CCA
		DL3.5	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	DL1	pour 100-200 L	Réf : 012CGA
		DL3.5	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- B01 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

} 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.

YCX 16

50 U 003ZID

YCX 11

50 U 003ZGD

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

YC 380

50 U 003ZBD

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

YF 3331

50 U 003ZNI

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

FERMENTS THERMOPHILES

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

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône

GAMME CSL/SACCO SYSTEM

19



FERMENTS POUR YAOURTS

SACCO
system
FRANCE

Appellation :		Dosage :	Réf :		Composition/Emploi :
JOINTEC X3	1 dose	250 L	007GAA	}	Ferments pour yaourts brassés et yaourts fermes au lait de chèvre.
JOINTEC X3	4 doses	1000 L	007GAD		
JOINTEC YO-1	1 dose	250 L	007EBA	}	Ferments pour yaourts fermes doux.
Y 258 A	5 UC	250 L	007EIB		
Y 278 F	5 UC	250 L	007EIH	}	Ferments pour yaourts fermes traditionnels.



PENICILLIUM ROQUEFORTI

NOC	fiole* de 5 doses	2500 L	005AIC	Ferment liquide, protéolyse faible, bleu clair.
NON	fiole* de 5 doses	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 :	
OMEGA V1 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

DELTA V1 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

LAMBDA V11 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

GAMMA V21 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.
SIGMA 76 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.**
- Trempe 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

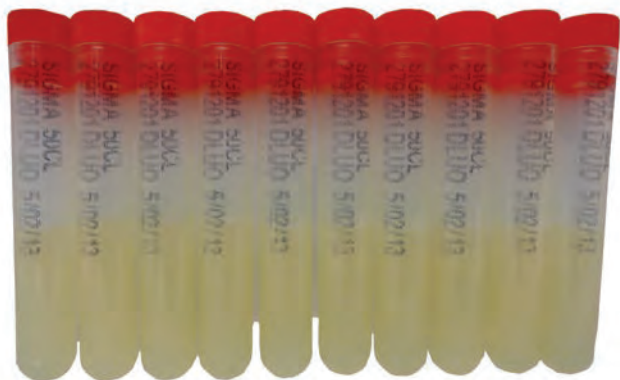
Réf : 012EAA

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 : ■

Version liquide :

SIGMA 21

LEVURE Debaryomyces

■ (liquide)

Dose

500 L

Emploi

Caillé présure
Caillé lactique

Réf.

005BAC



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

SIGMA 23

Mélange de 3 levures

■ (lyophilisé)

500 L

Caillé présure
Caillé lactique

005BCC



- Permet de lutter efficacement contre le bleu.
- Très bonne activité anti-mucus 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

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

Caillé lactique 005EGC
Chèvre, Picodon
St-Marcellin, Pérail

Éfficacité anti-mucor reconnue

SIGMA 51 Geotrichum CANDIDUM (liquide) 500 L

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

Caillé lactique 005EAC
Pâte molle



Version lyophilisée :

SIGMA 54 Geotrichum CANDIDUM (lyophilisé) 100-200 L

- Donne une couverture blanche et rase.
- Polyvalente.

Caillé lactique 005ECC
Pâte molle



SIGMA 55 Geotrichum CANDIDUM (lyophilisé) 100-200 L

- Donne une couverture de couleur beige et rase, non feutrante.
- De type levure, très aromatique.

Caillé lactique 005EDC
Pâte molle



SIGMA 57 Geotrichum CANDIDUM (lyophilisé) 100-200 L

- Donne une couverture blanche à crème, légèrement feutrante.
- Très aromatique.
- Particulièrement adaptée aux fromages de chèvres.

Caillé lactique 005EEC
Pâte molle
Chèvre

Particulièrement adaptée aux fromages de chèvre

GEOTRICHUM CANDIDUM POLYVALENTS

Version liquide :

SIGMA 52 Geotrichum CANDIDUM (liquide) 500 L

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

Croûte mixte 005EBC
(Reblochon)

Éfficacité anti-mucor reconnue

Version lyophilisée :

SIGMA 56 Geotrichum CANDIDUM (lyophilisé) 100-200 L

- Donne une couverture blanche.
- De type moisissure pour pâte molle, Camembert, pâte pressée et caillé lactique.

Caillé lactique 005EHC
Pâte molle pâte acide



PENICILLIUM POUR CAILLÉ LACTIQUE

Version liquide :

SIGMA 13 Penicillium ALBUM (liquide) 500 L

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

Chèvre 005ACC
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.

Efficacité 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.

Efficacité 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



Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône

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

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



(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 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
AIL FINE SEMOULE	1 kg	014HAA
AIL GROSSE SEMOULE	1 kg	014HAB
BAIES ROSES	0,5 kg	014HAD
CARVI ENTIER	1 kg	014HAE
CIBOULETTE PLATE	0,5 kg	014HAF
CIBOULETTE TUBULAIRE	0,5 kg	014HAG
CUMIN ENTIER	1 kg	014HAH
FENUGREC ENTIER	1 kg	014HAI
CURRY DE MADRAS AVEC SEL	1 kg	014HAJ
ÉCHALOTE SEMOULE	1 kg	014HAK
AIL DES OURS	0,5 kg	014HAL
GRAINES DE MOUTARDE	1 kg	014HAN
OIGNON SEMOULE	1 kg	014HAO
PERSIL FLOCONS	0,5 kg	014HAQ
PIMENT DOUX MOULU (PAPRIKA)	1 kg	014HAR
POIVRE NOIR CONCASSÉ	1 kg	014HAT
POIVRE 4 SAISONS CONCASSÉ AVEC SEL	1 kg	014HAU
POIVRON ROUGE FLOCON	1 kg	014HAV
SARRIETTE HACHÉE	1 kg	014HAW
TOMATE SEMOULE	1 kg	014HAY
PIMENT D'ESPELETTE AOP	1 kg	014HBB
POIVRE DE KAMPOT NOIR IGP*	1 kg	014HFB
POIVRE DE KAMPOT ROUGE IGP*	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
AIL ET FINES HERBES AVEC SEL	1 kg	014HCA
AIL ET FINES HERBES SANS SEL	1 kg	014HCB
HERBES DE PROVENCE	1 kg	014HCC
PEMPA	1 kg	014HCE
SALAPEMPA AVEC SEL	1 kg	014HCF
SAVEUR ALSACIENNE	1 kg	014HCG
SAVEUR DE NOËL	1 kg	014HBH
SAVEUR DES BAMBINS	1 kg	014HBI
SAVEUR DU JARDIN	1 kg	014HCJ
SAVEUR INDIENNE AVEC SEL	1 kg	014HCK
SAVEUR ITALIENNE	1 kg	014HBL
SAVEUR MEXICAINE	1 kg	014HBM
SAVEUR ORIENTALE	1 kg	014HCN
SAVEUR PROVENCALE	0,5 kg	014HCO
DUO DE GRAINES DE MOUTARDE	1 kg	014HCP
DUO DE POIVRONS	1 kg	014HCQ
LA POTAGÈRE	1 kg	014HCR
MÉLANGE BRUSCHETTA	1 kg	014HCS
MÉLANGE 5 BAIES	1 kg	014HCT
MÉLANGE OIGNOR AVEC SEL	1 kg	014HCU
DUO D'OLIVES	1 kg	014HCV
SAVEUR POIVRE VERT/CITRON	1 kg	014HCX

FRUITS SECS, NOIX, NOISETTES ET AUTRES

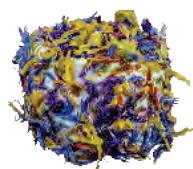


Fruits secs, noix, noisettes et autres (en sachet de 500 g ou de 1 kg selon références)

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
NOIX HACHÉES	1 kg	014HDA
NOISETTES HACHÉES GRILLÉES	1 kg	014HDC
CRANBERRIES	1 kg	014HDD
CUBES DE FIGES	1 kg	014HDE
CUBES DE PAPAYES	1 kg	014HDF

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



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
ARÔME NATUREL DE VANILLE de Madagascar	1 kg	016HAA	0,80%

ARÔMES NATURELS DE "X"

Arômes naturels de fruits et de vanille pour yaourts et crèmes desserts.

Statut légal (à afficher sur le produit fini) :

Arôme naturel de « la source nommée ».

Exemple : Arôme naturel de vanille



Bouteille de 1 kg

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



Arôme naturel de pistache
pour yaourts
et crèmes desserts



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
ARÔME NATUREL DE VANILLE de Madagascar	5 kg	016BAA	0,80%
ARÔME NATUREL DE CITRON	5 kg	016BAB	0,60%
ARÔME NATUREL DE FRAISE	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
ARÔME VANILLE	1 kg	016FAB	0,70%

Bidon de 5 kg

DÉSIGNATION	Quantité par Bidon	Réf	Dosage conseillé
ARÔME VANILLE	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
ARÔME VANILLE	016EAA
ARÔME CITRON	016EAB
ARÔME FRAISE	016EAC
ARÔME FRAMBOISE	016EAD
ARÔME NOIX DE COCO	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
NEUTRE*	16 sachets	016LBA
VANILLE	16 sachets	016LBB
CHOCOLAT	16 sachets	016LBC
CAFÉ	13 sachets	016LBD

PRÉPARATIONS POUR CRÈMES DESSERTS BIOLOGIQUES

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

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

*Préparation neutre pour utilisation avec arôme naturel : arôme naturel de noisette, de 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
CARAMEL	016CAC
CHOCOLAT	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
CARAMEL	016CBA



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



PRÉPARATIONS POUR GLACES

33

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 ou poudre d'aromatisation.



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

Pâte ou poudre d'aromatisation :

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

PÂTE / POUDRE 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 bleuët) 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 : Taux de matière grasse : 0 %
Sac de 25 kg
Réf : 167CAA



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



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)

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

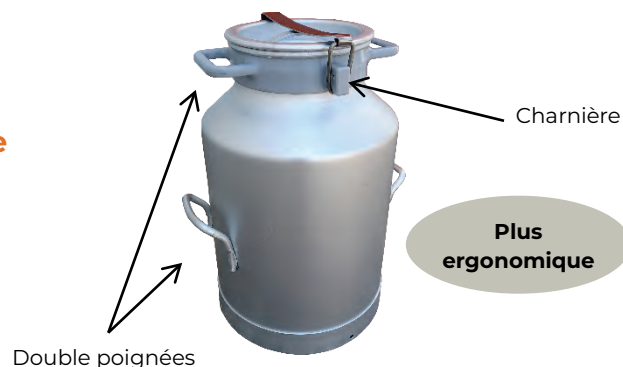
10 L Réf : 034FAA

20 L Réf : 034FBA

Bidon aluminium double poignées avec charnière

Peut-être utilisé comme pot de machine à traire.

Capacité : 25 L Réf : 034GBB



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



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



037LNA



037LJA



037LAA



037LFA



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.

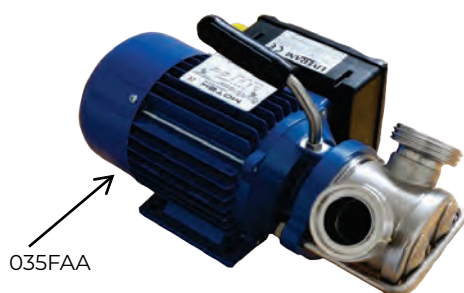
Réf : 035FED



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

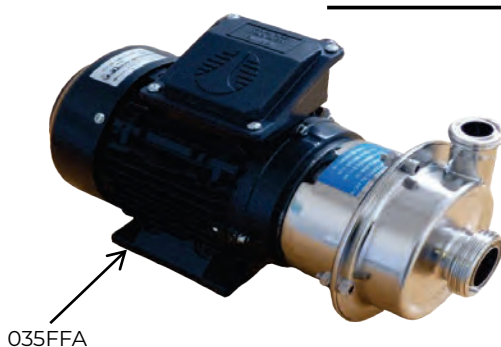
Pour lait et produits liquides.
Alim Mono 230 V 50/60 Hz Puiss 0,45 kW.
Entrée/Sortie mâle SMS 38.
Corps inox, turbine inox 18 pales.
Sans by-pass, 2 sens de rotation.
Interrupteur incorporé.
Température maximum d'utilisation : 80°C.
Ne doit pas fonctionner à sec.

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 m³/h à 1.2 Bar (non auto-amorçante).
Ne doit pas fonctionner à sec.

Réf : 035FFA

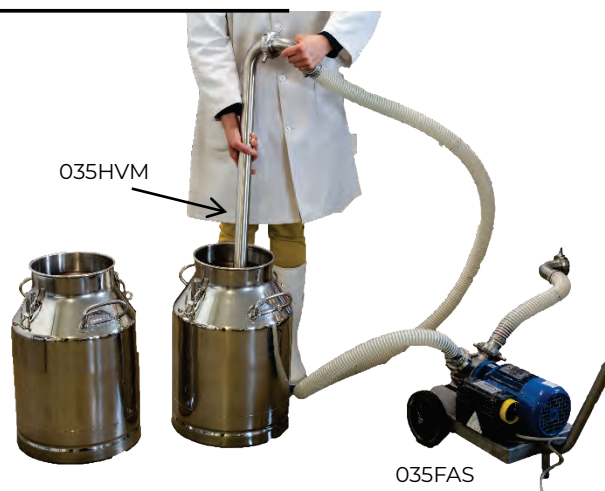
CANNE PLONGEANTE POUR TRANSFERT BIDONS

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.**

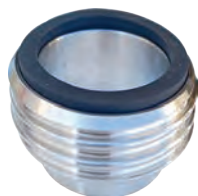
TABLEAU DES CORRESPONDANCES

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

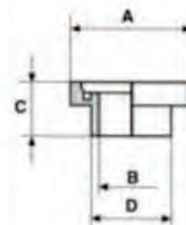
SMS	DN (B)	Ø extérieur (A) sur filet du Nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	22	39 mm	36 mm
38	35	60 mm	56 mm
51	48	70 mm	66 mm
63	61	84 mm	81 mm
76	72	97 mm	94 mm
104	99	124 mm	120 mm



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

RACCORDS DROITS		
Description	Réf	
Un côté diamètre 63 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 63	035HNA	
Un côté diamètre 63 SMS femelle/sortie cannelée diamètre 63	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	
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	
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	
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	035HVI	



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

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



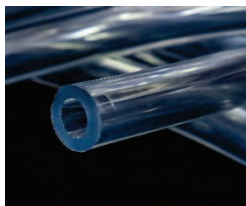
Raccord coudé
côté DIN femelle/sortie cannelée

RACCORDS COUDES		
Description	Réf	
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
14-24	047RAA

TRICOLAIT Température d'utilisation maximale : **60 °C**

Transfert de produits alimentaires et air comprimé.
Tuyau souple avec armature tressée en fibre polyester
entre les 2 couches transparentes de PVC.
Couronne de 25 m.

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



SPIRALAIT Température d'utilisation maximale : **60 °C**

Transfert de liquide alimentaire.
Tube PVC, avec armature en spire PVC.
Couronne de 25 m.

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



ARMALAIT Température d'utilisation maximale : **80 °C**

Transfert de liquide alimentaire
Très résistant, armature en spire acier.
Ne se déforme pas au lavage.
Couronne de 20 m.

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



TUYAU DE LAVAGE 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
19-26	100AFA

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.

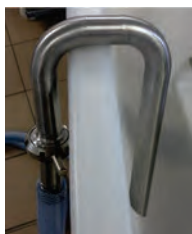
Dans le cas d'une installation par vos soins prévoir un perçage Ø 29 mm.

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

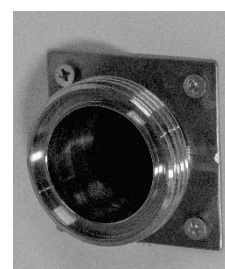
PASSE PAROI

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



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

- 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 montée
sur support
inclinable



Baratte avec malaxage
et support inclinable



BARATTE MALAXEUSE VERTICALE



BARATTE MALAXEUSE VERTICALE

Capacité : 100 litres (50 à 100 L de crème).

2 vitesses : barattage et malaxage.

Entièrement en inox 304, cuve et hélice traitées.

Alimentation 400 Volts/50 Hz triphasée.

Puissance 2,5 kW

Inclinaison pneumatique jusqu'à 6 cm.

Montage sur roues (2 fixes + 2 pivotantes Ø 125 mm).

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.

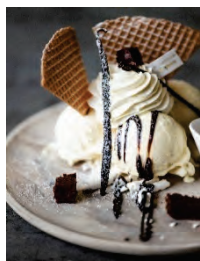
Réf : 041CKB

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



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

036BED



036BAB



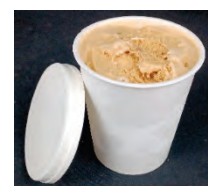
036BDA

Autres capacités
sur demande.

SURGÉLATEUR

Cellule de refroidissement rapide.
En inox.
Puissance : 1561 W.
Grilles 600 x 400 non incluses. (voir page 86)
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

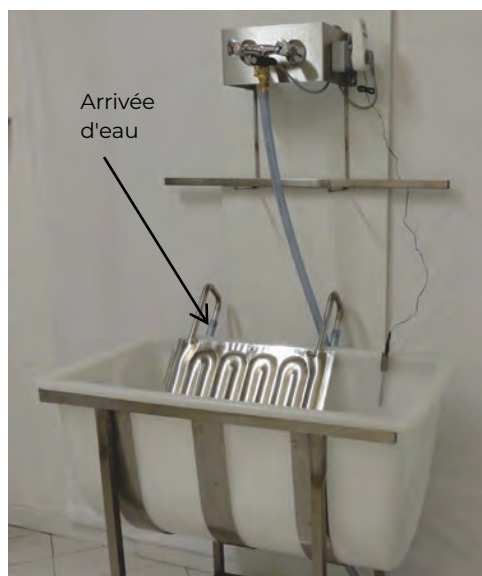


DRAPEAU POUR REFROIDIR OU RÉCHAUFFER Drapeau INOX 304 sortie coudée, finition polie, profondeur 600 mm

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

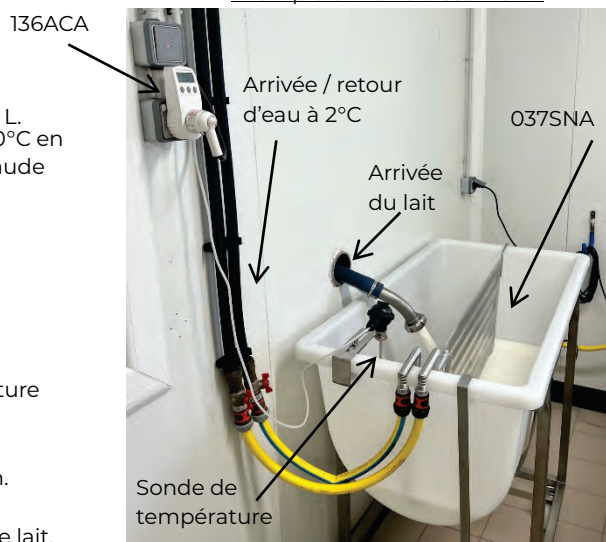
- Électrovanne :

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

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

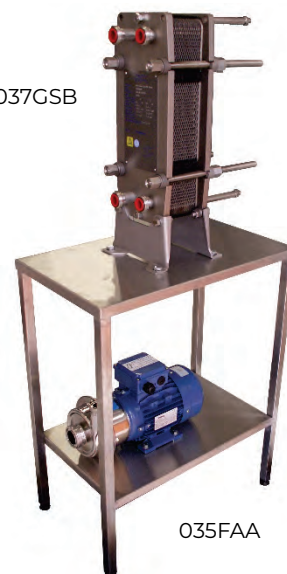
Réf : 037OAE

Exemple de refroidissement :



037GSB

044ANA



035FAA

PASTEURISATEUR

Pour la fabrication de yaourts et de levains

Pasteurisateur à bain-marie Réf : 037HFA

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.

Seau de 22 litres en inox

Capacité utile du seau 20 litres.
Réf : 037HPA

Couvercle inox

Avec agitateur manuel.
Réf : 037HPB

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

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

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.



Options permettant un fonctionnement semi-automatique

	Pasteurisateur version basique		Pasteurisateur complet avec agitation motorisée	
Désignation	Référence		Référence	
Pasteurisateur à bain marie	037HFA		037HFA	
Seau de 22 litres inox	037HPA		037HPA	
Couvercle seau de 22 litres	037HPB			
Couvercle inox pour pasto + agitateur motorisé			037HJF	
Agitateur motorisé			037HBA	
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 : 037HJA
- Pasteurisateur à bain marie Réf : 037HFA
- Seau inox de 22 litres Réf : 037HPA
- Demi couvercles Réf : 037HJF

Ensemble complet

Pasteurisateur complet à régulation de température électronique :

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

Ensemble complet semi automatique



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

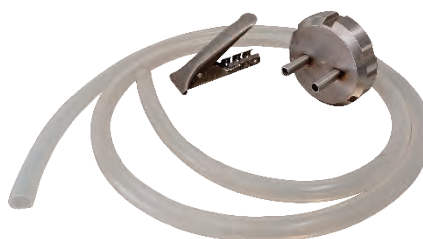
SMS 51 Réf : 035QAA

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.

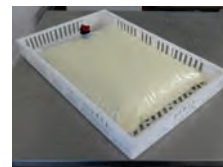
Poches plastiques transparentes :

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

Cartons pour poches : nous consulter.



Poche 5 L



Poche 10 L



038OVB

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 : 038OVB

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.



038OVA

Réf : 038OVA



038OTA

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 : 038OTD

Cadence 200 à 250 poches/heure.

Réf : 038OTA

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

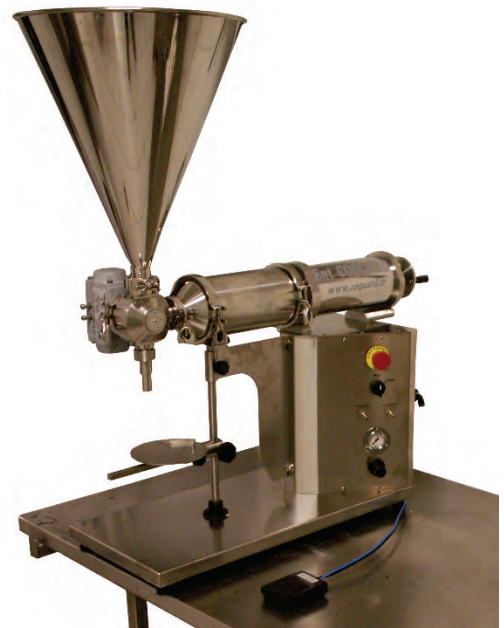
Réf : 038HFA

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 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

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

Impression personnalisée sur demande à partir de 10 000 sachets.



038EDD



038EDE

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

**Capacité
400 pots**

GRILLE INOX SANS PIED 645 × 550 51 fils

Réf : 054FGA



053TAB

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



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**

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).



Livrée sur palette, prête à monter.

**Capacité
1200 pots**



CELLULE D'ÉTUVAGE ET/OU DE REFROIDISSEMENT POUR YAOURTS

CELLULE PRÊTE À MONTER

En panneaux type « sandwich », en acier laqué peints, épaisseur 80 mm.

Porte battante à passage de 800 mm, hauteur 1850 mm.

Dimensions intérieures : 1240 × 2040 ht : 1910 mm.

Dimensions extérieures : 1400 × 2200 ht : 1970 mm.

Soit 4,8 m³.

Réf : 038AEC

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).

GROUPE FROID

Puissance nominale : 2,6 Kw.

Alimentation : 380 V 3 P+T+N.

Réf : 038AFD



Cellule :

Autres dimensions sur demande

**Capacité
3360 pots**

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 m³

Pour une cellule de 3 à 10 m³.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Comprend :

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

Réf : 053LAA

Rampe de chauffage 25 m³

Pour une cellule de 10 à 25 m³.

Alimentation 400 Volts 3 phases 50 Hz.

Comprend :

- 4 ventilateurs.
- 8 résistances de 1000 W (8 kW au total).
- 1 thermostat + 1 sonde.
- 1 contacteur marche/arrêt.

Réf : 053WAA

Option : boîtier de commande et d'affichage déporté.

Réf : 053LAC



053LAA



053WAA

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



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 : 039DGA

TUBE DE DÉSÉRUMAGE

Tube inox perforé.

Longueur : 560 mm.

Réf : 039DBA

039DBA



Sortie bouchon SMS 51



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

039DWA



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



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.



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



MATÉRIEL DE MOULAGE

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

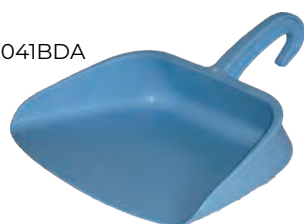
Diamètre 60 mm
Diamètre 80 mm
Diamètre 100 mm
Diamètre 120 mm

Réf :
041CAD
041CBA
041CCA
041CDA



041CBA

041BDA



PELLE À CAILLÉ

Rectangulaire, largeur environ 30 cm.
Réf : 041BDA

LOUCHE POUR AGITATION ET PRISE D'ÉCHANTILLON

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

041CJB



PELLE 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

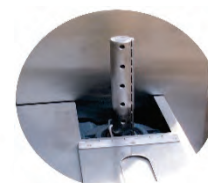
Pour commander, merci de préciser :

- 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



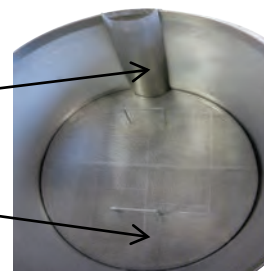
ACCESSOIRES POUR CUVES FROMAGÈRES

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

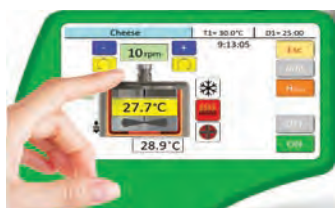
Pour fabrication des yaourts et lait pasteurisé.
Pour crèmes desserts, riz au lait (voir option).
Pour fromage en décaillage manuel (voir option).

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.

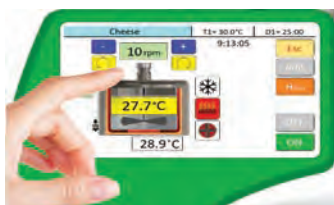
Pour fromage : pasteurisation du lait également selon option.

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.



**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

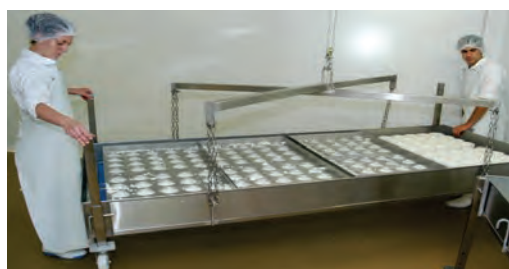
Coffret déporté

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

Réf : 037VAM



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 CŒIL

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.

Livrée 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.

- 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.

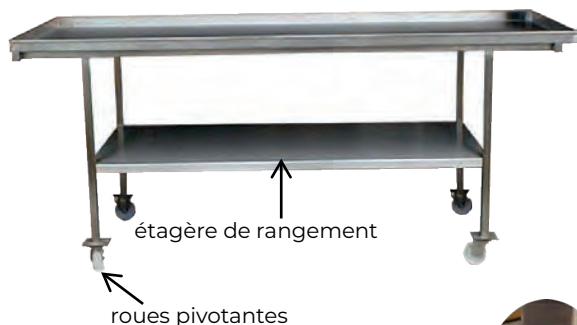
Portée maximum 500 kg.

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



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 en option



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.

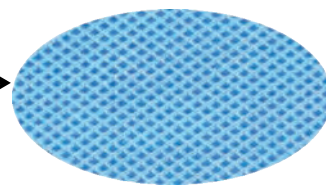
Chéneau vendu avec 2 équerres inox. (siphon, vanne, tube, coudes et raccords PVC non fournis).

Réf : 044FAB

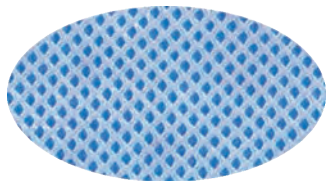
Autres longueurs sur demande.

STORES EN PLASTIQUE, qualité alimentaire.

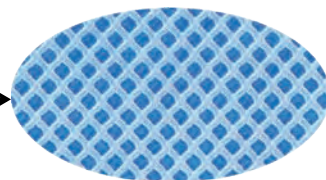
Très fin largeur du rouleau : 65 cm (5323).
Longueur du rouleau : 200 m.
Épaisseur : 0,7 mm. Grosseur maille : 0,5 mm de côté.
Réf : 049BAA



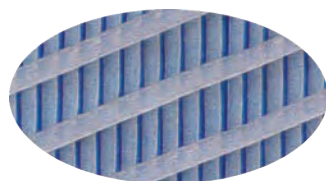
Fin largeur du rouleau : 1 m (5740).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 1,3 mm. Grosseur maille : 1 mm de côté.
Réf : 049BBA



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



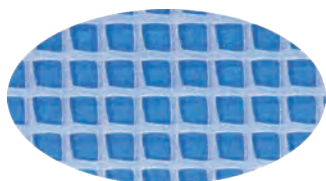
Type paille souple (store de moulage) largeur du rouleau : 69 cm (5408).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 3 mm. Grosseur maille : 8 mm x 1 mm.
Réf : 049LBA



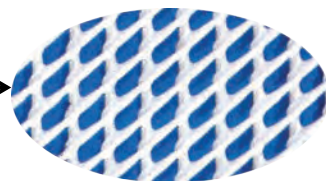
Gros largeur du rouleau : 1 m (5208).
Longueur du rouleau : 20 m.
Épaisseur : 2,5 mm. Grosseur maille : 10 mm de côté.
Réf : 049BJA



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



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



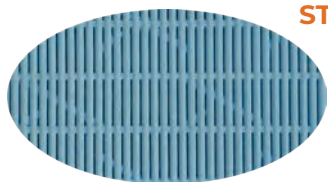
Store découpé pour moule à reblochon
Store fin, diamètre 135 mm (pochette de 10).
Réf : 049BMA

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

STORES BAGUETTE

STORES D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.

Dimensions 625 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 ET SACS A CAILLÉ

TOILES À FROMAGE EN SYNTHÉTIQUE

Matière 100% nylon.

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

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



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.

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



TOILES VENDUES AU MÈTRE LINÉAIRE :

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

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



TOILE À FROMAGE EN LIN

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

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

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



058BIA

058BLA



058CFA



058BRA

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

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



058CGA

058CKA



058DEG



058DBA

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



80 Référence

Désignation du moule avec dimensions intérieures (en mm)

(diamètre sup/diamètre inf/hauteur)



058GAA

058 GAA**PYRAMIDE**

85/57/80

(MG 3343)

058 GBA**PYRAMIDE**

87/30/120

(MG 3822)

058 GCA**PYRAMIDE**

100/50/130

(MG 3594)



058GCA

058HAA

**058 HAA****COEUR**

Ht : 45

(MG 6014)

058 JEA**PÉRAIL**

108/108/58

(MG 6011)

058 JAA**CAMEMBERT SANS FOND**

100/100/100

(MG 3658)

058 JCA**CAMEMBERT SANS FOND**

110/110/110

(MG 3864)

058 JFA**COULOMMIERS SANS FOND**

130/130/111

(MG 3863)

058 UBA**MOULE CAMEMBERT/TOMMETTE SANS FOND**

115/115/130

(MG 3520)

058 UBB**DISQUE FONCET POUR MOULE 058UBA**

113/113/5



058JEA



058UBA + 058UBB



058LDA



058LBA

058 LAA**BÛCHE SANS FOND**

55/55/200

(MG 3582)

058 LBA**BÛCHE SANS FOND**

48/48/200

(MG 3952)

058 LCA**BÛCHE SANS FOND**

63/63/138

(MG 3639)

058 LDA**MOULE FOURME SANS FOND**

130/130/300

(MG 4003)

058 LEA**DEMI-CAMEMBERT SANS FOND**

85/85/100

(MG 3531)

058 LFA**MOULE SANS FOND**

83/83/110

(MG 3924)

058 LGA**MOULE SANS FOND**

90/90/130

(MG 3878)

058 OAA**BRIQUE DU FOREZ**

80/160/70

(BAR)



058OFA + 058OGA



058OFA

058 OBA**CHAROLAIS**

80/70/130

(8C)

058 OCA**CHAROLAIS**

73/63/140

(MG 3603)

058 ODA**CROTTIN**

69/58/118

(MG 3394)

058 OEA**CHAROLAIS**

82/70/135

(MG 6006)

058 OFA**CHAROLAIS**

80/68/125

(MG 3412)

058 OGA**REHAUSSE (POUR 058BBA-058OFA-058BLA-058CKA)**

Ht : 50

(MG 3706)

058 OHA**MOULE TRONCONIQUE**

80/55/165

(8T)



058OAA

058 PAA**REBLOCHON AVEC FOND**

135/135/65

(MG 4069)

058 PBA**FONCET POUR REBLOCHON**

90/132/45

(MG 3726)

058 PEA**DISQUE POUR REBLOCHON**

132/132/5

(MG 4141)

049 BMA**STORE POUR REBLOCHON**

diam : 175

(voir page 77)

058 PCA**CHEVROTIN**

99/92/78

(MG 3402)

058 UPA**DISQUE POUR CHEVROTIN**

95/95/5



058PAA

058PBA



058PGA



058PFA

058 PFA**STE MAURE (APPELLATION)**

65/50/260

(MG 4357)

058 PGB**CARRÉ AVEC FOND**

110/100/85

058 PGA**CARRÉ SANS FOND**

100/100/110

(MG 3842)

058 PPA**CARRÉ SANS FOND**

190/190/150



058PGB

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



058RBA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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



058TJA

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



058UEA



058UOA

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



058QAA

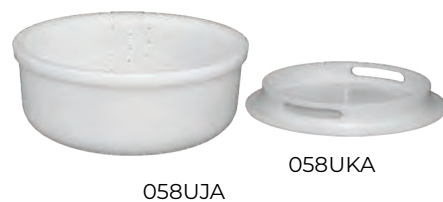
058 QAA	PANIÈRE À ROQUEFORT	204/195/103	(RPM)
058 QBA	PANIÈRE À ROQUEFORT	212/205/200	(RGM)
058 QCA	MOULE ROQUEFORT	202/187/99	(MG 6015)

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



058VEA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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

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 REHAUSSE 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

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

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



058SAA

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



058VAA



058VGA



058VIA

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



058YAA

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

Ensemble pour moule Brie voir page 90



058VQA



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

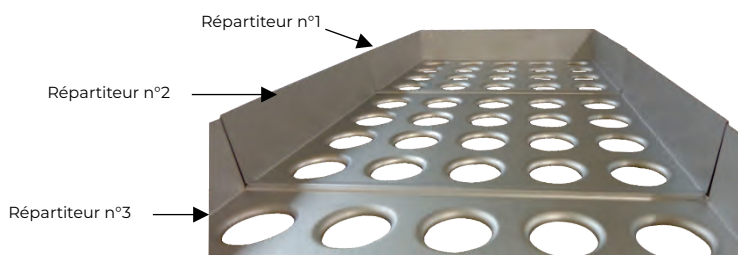
Référence répartiteur	Ø ext moule	Ø int moule	Nb de trous	Disposition	Réf faisselle
043MDA	93 mm 92 mm	87 mm 87 mm	28	4 x 7 en quinconce	058CGA 058CDA 058DEG
043NBA	94 mm	89 mm	30	5 x 6 en ligne	058CHA 058CGA
043MZA	95 mm 94 mm 93 mm	90 mm 90 mm 90 mm	30	5 x 6 en ligne	058CCA 058BNA 058CBA
043NAA	101 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 058BGA
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.**



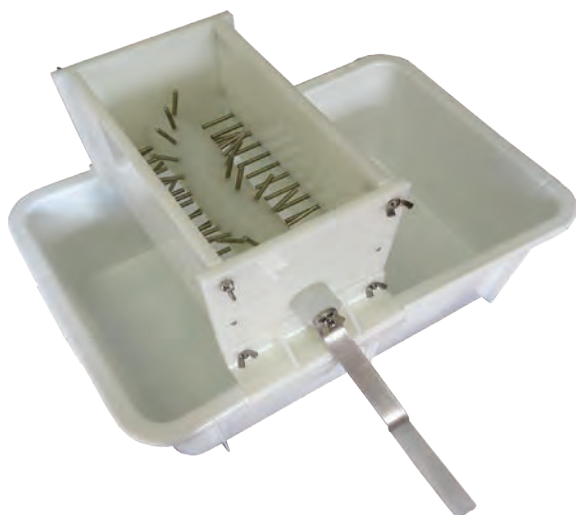
MOULIN À CHEDDAR

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).

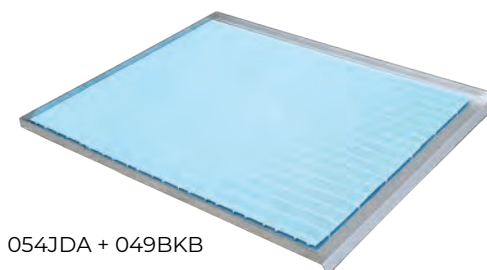
630 × 510 × 15 mm

Réf : 054JDA

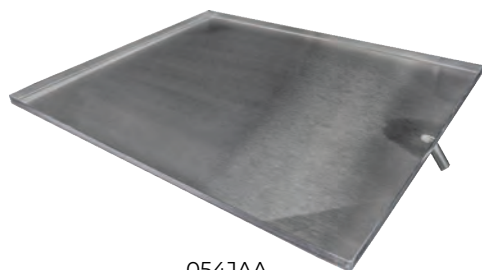
STORE D'ÉGOUTTAGE BAGUETTE PEHD bleu, qualité alimentaire.

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.

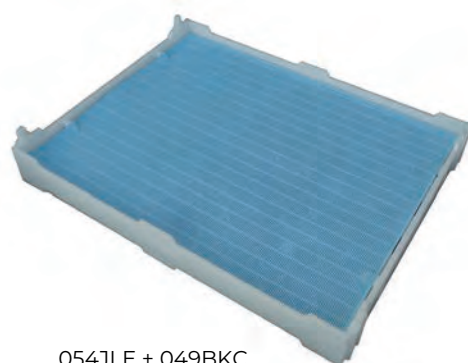
Uniquement pour bloc moules réf : 060DAA, 060DAC, 060DAG, 060DAI, 060DAK

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

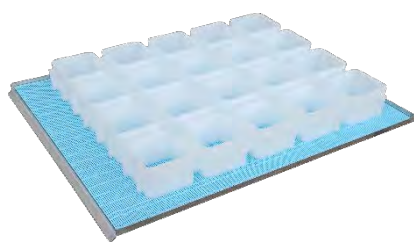
Utilisation avec stores et plateaux, pour fromages à talons droits.

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

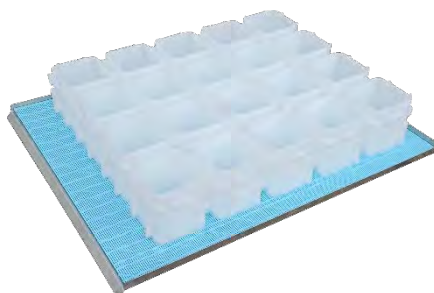
Plateaux inox et stores pour bloc-moules sans fond : Plateau 630 x 510 x 15 mm :
Store baguette 625 x 505 mm :

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

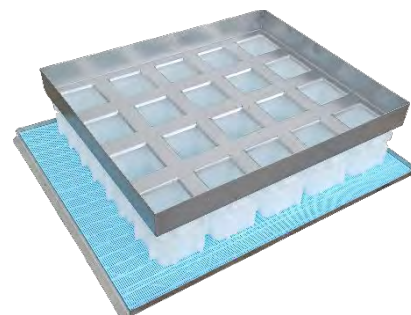
Plateaux polypropylène Réf : 054JLE **uniquement** pour bloc-moules Ø 107, 130, 200 mm et carré 80 X 80 mm (voir page 85)



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



Le moulage en bloc-moules permet :

- une qualité identique au moulage à la louche en faisselles quand celui ci est bien 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

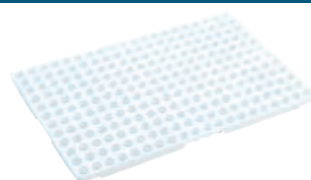


PLAQUES DE MOULAGE

PLAQUE DE MOULAGE 240 trous pour fromages apéritifs

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

058ZDA



041PCA

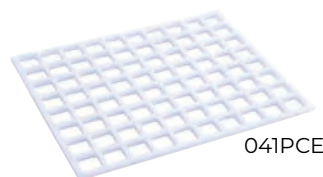
PLAQUE DE MOULAGE TYPE ROCAMADOUR 48 trous

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

041PBA



041PCE

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
Dim 630 x 500 mm

Réf : 060CAB
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.

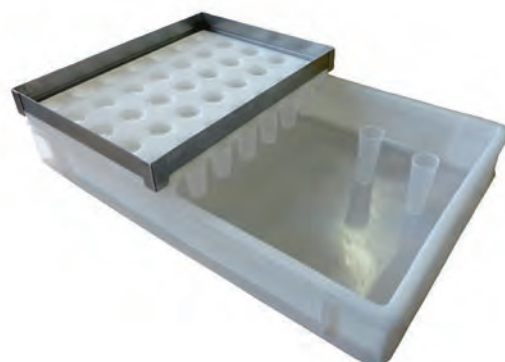


Photo non contractuelle
Plaque 300 x 400 pour 48 faisselles

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



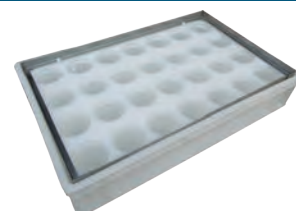
058BAA

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

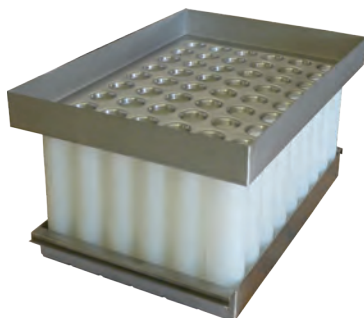
Réf : 060FAC

CAISSE PLEINE 600 x 400 ht 115 mm 3 trous

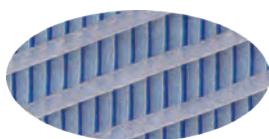
Réf : 154KAA

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



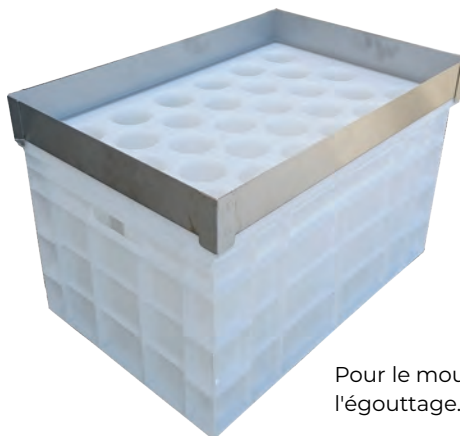
058PFA

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

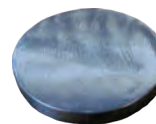


POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

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 x 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 x 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 x 740 mm.

Réf : 042GAA

Convient pour la table 2370 x 870 mm ou 2870 x 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)

Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône



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

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



037GTA

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

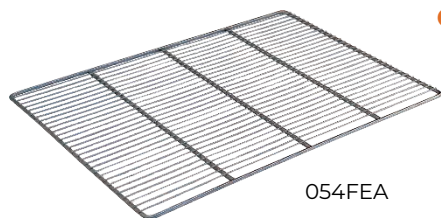
GRILLES / CLAIES

GRILLES INOX SANS PIED

- 600 × 400 30 fils Réf : 054FAA

- 630 × 510 51 fils Réf : 054FEA

- 645 × 550 51 fils Réf : 054FGA

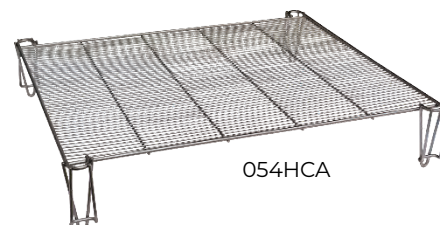


054FEA

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



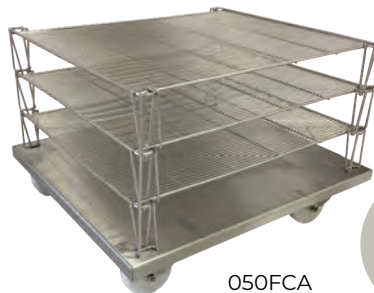
050FIA

PLATE-FORME roulante inox

avec 4 roues pivotantes diam 100 mm.

Pour le transport de claies inox 630 × 510.

Réf : 050FCA



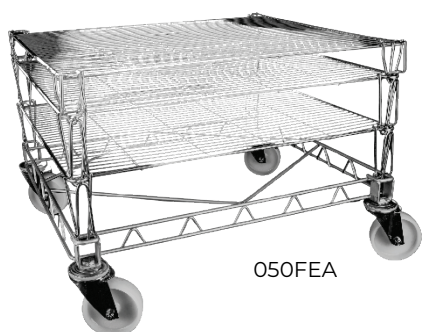
050FCA

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

PLATE-FORME 600 × 400 inox

avec 4 roues pivotantes.

Réf : 050FBA



050FBA



050FFA

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



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



050HBA

CHARIOT À GLISSIÈRES 600 × 400 9 étages

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

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

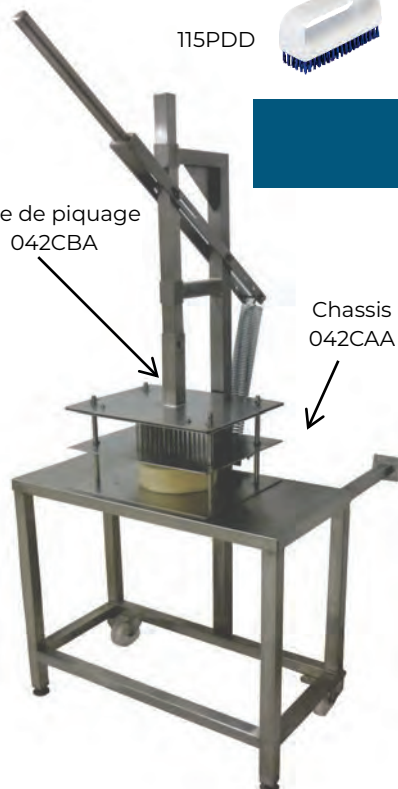


115PDJ

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 m³ maximum.

Humidification par production d'un brouillard très fin.

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

Réf : 111APA



111APA



Support pour fixation au mur ou au plafond

Membrane pour nébuliseur

Kit 3 membranes pour humidificateur Réf : 111APA

Réf : 111AOC



DÉSHUMIDIFICATEUR

Permet d'éliminer l'humidité de l'air par condensation.

Avec hygrostat, bac de récupération et dégivrage automatique.

Utilisation : dans un local fermé.

Capacité de déshumidification : A 15°C : 7 L/24 h A 20°C : 10 L/24 h.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Débit d'air : 510 m³/heure.

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

Support 600 X 400 (voir page 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 m³/heure.

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

Dimensions de la rampe de séchage :

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

Réf : 053KAA



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



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**
770
(métallique blanche à vis Twist)

Réf
909GAD

Réf
909GBA



909GAD+909GBA

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

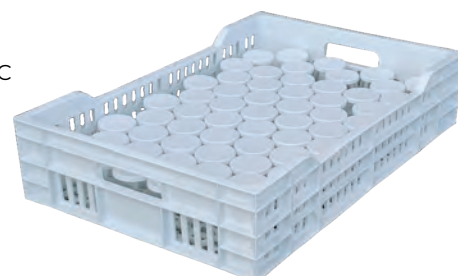
Hauteur en mm : extérieure : 135
intérieure : 115

Réf
154JBC



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



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

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

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

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

**Nombre
par carton**

Capacité

125 ml Blanc

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

**Nombre
par carton**

Capacité

125 ml passe partout

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 : 910A1J et 910A1B)

Pot 125 ml personnalisé

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

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.

**Nombre
par carton**

Capacité

Pot 490 ml

608

Réf

909EAC

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 104).
Impression à partir de 48640 pots (5 palettes).



909EAD

Couvercle carton blanc pour pots 490 ml

Diamètre 95 mm.

**Nombre
par carton**

Prix H. T. Par 10

**Prix H. T. Par 10
1 carton**

Réf

Couvercle pot 490 ml

1650

1.67 € les 10

1.41 € les 10

909EAD



POTS À YAOURT 125 g

Pot 125 g transparent (au trait) Diamètre 67.5 mm

Capacité
125 g Transparent

**Nombre
par carton**
2205

Réf.
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
125 g Blanc

**Nombre
par carton**
2205

Réf.
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
125 g passe partout

Réf.
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



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

Capacité	Nombre par carton
400 g Blanc	640
Couvercle pot 400 g/500 g	2622

Réf.
909DAB
909DAG

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

Pot 500 g transparent + couvercle plat blanc

Capacité	Nombre par carton
500 g Transparent	672
Couvercle pot 400 g/500 g	2622

Réf.
909DAC
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

Capacité	Nombre par carton
100 g Transparent	2205

Réf.
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

Couvercle
clipsage facile
clipsage renforcé

Nombre par carton
1296
3000

Réf.
904AAS
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.



Réf : 910AIJ



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

103

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

Réf
904AAA
904AAE
904AAI
904AAB
904AAF
904AAJ
904AAC
904AAH
904AAK
904AAD
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



Réf

058REA

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).

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).
Convienent pour pots 910ABA, 904ABA, 908AAB et 904AAO.

910ABA+906AAJ



904ABA+904ABS



908AAB+904ABS



FAISSELLES JETABLES

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

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

Utilisable avec le plateau 903AAY et 903AAW.



PLATEAUX ALVÉOLÉS

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

Type	Nombre/ carton	Réf
4 FAISSELLES N°0	300	903AAY
6 FAISSELLES N°0	200	903AAW
12 FAISSELLES N°0	224*	903AAE
6 FAISSELLES N°00	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
4 FAISSELLES N°0	480	903ADA
6 FAISSELLES N°0	336	903ADB
4 FAISSELLES N°1	270	903ADC

Couvercle seul pour plateaux alvéolés (couvercle PP transparent)

Type	Nombre/ carton	Réf
4 FAISSELLES N°0	480	903AAT
6 FAISSELLES N°0	336	903ABA
4 FAISSELLES N°1	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 :
57 mm neutre	Paquet de 500	902ABA
70 mm neutre	Paquet de 500	902ABB
85 mm neutre	Paquet de 500	902ABC
91 mm neutre	Paquet de 500	902ABD
105 mm neutre	Paquet de 500	902ABE
200 mm neutre	Paquet de 500	902ABF



ENSEMBLES FROMAGES FRAIS : POT + FAISSELLE + DÔME

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

Bouchon à visser pour bouteille à lait 5 L

Couleur	Réf
ROUGE	900ABU

EMBALLAGES À FROMAGES

109

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)

Fabriquée avec 30 % de rPET minimum (PET recyclé)



Réf	Ø en mm	Haut utile	Matériau	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	Matériau	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



FILMS DE SCELLAGE

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

Scelleuses et plaques voir p. 58

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 10 000 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.

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

PAPIERS D'EMBALLAGE

PAPIER KRAFT

Aspect kraft marron.

50 g/m², 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/m², traité 1 face. Utilisation : Fromage côté paraffiné.

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

FORMAT : 65 × 100 Réf : 911AAL

65 × 50 Réf : 911AAM

32 × 50 Réf : 911AAN

32 × 25 Réf : 911AAO

33 × 32 Réf : 911AAP

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



ROULEAU DE PAPIER PARAFFINÉ

50 – 55 g/m², traité 1 face. Utilisation : Fromage côté paraffiné.

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

FORMAT : En rouleau ; laize de 33 cm

CONDITIONNEMENT : Rouleau de 10 kg.

Papier neutre, couleur blanc.

Réf : 911AAQ

911AAQ

911CAB



Dérouleuse pour papier
Réf : 911CAB



911ACG

Papier imprimé, impression Produits fermiers.

Réf : 911ACG

ROULEAU DE PAPIER PARAFFINÉ VÉGÉTAL

50 g/m², traité 1 face. Utilisation : Fromage côté paraffiné. Enduction 1 face 80 % végétale.

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

FORMAT : En rouleau ; laize de 33 cm

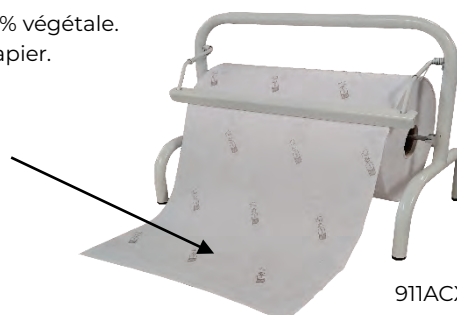
CONDITIONNEMENT : Rouleau de 10 kg.

Papier neutre, couleur blanc.

Réf : 911ACX



Logo Triman inclus



911ACX

SIMILI SULFURISÉ

45 g/m² (Utilisation sur les deux faces).

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

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

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

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



INGRAISSABLE

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

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

FORMAT :	65 x 50	Réf : 911AFF
	32 x 50	Réf : 911AFG
	32 x 25	Réf : 911AFH

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous carton.

PAPIER POUR BEURRE

(utilisable seul ou avec thermoscelleuse de papier)

60 g/m² (1 face papier, 1 face PE).

Fromage frais, beurre.

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous carton.

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



DUPLEX

55 g/m² (1 feuille papier collée à 1 film, utilisation côté film).

Fromage affiné avec moisissures, sec.

FORMAT :	32 x 50	Réf : 911AFC
	32 x 25	Réf : 911AFB

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous carton.

FEUILLE ALUMINIUM

Épaisseur 12 microns.

Permet l'emballage et le report des pâtes persillées.

FORMAT :	32 x 44	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 m³/h

Réf : 038FVB

Modèle 420 mm : - largeur du sac 400 mm.

- puissance 16 m³/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

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

Étiquette planchette ovale

Sans pique, à poser avec ou sans support.
Dimensions : 9,5 × 6 cm.

Réf : 200DCF



200DCF

Étiquette blanche

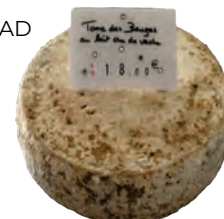
Dimensions : 6 × 8 cm.

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 : 36 cm.
Réf : 178AAA

1 main. Longueur : 25 cm.
Réf : 178AAB



178CAA



PLANCHE À DÉCOUPER

Dimensions : 600 × 400 × 20 mm.
Matière PEHD lisse.
Avec pieds.
Réf : 178CAA

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



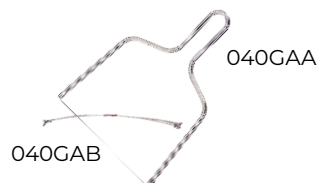
178BAA



NOUVELLE GAMME
matériel de découpe

LYRE À FROMAGE

Longueur fil : 17 cm.
Réf : 040GAA
Fils de rechange.
Réf : 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

15-30m³

Réf : 100BAB

50-100m³

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



154IAE

100ABA

100ABC

PEINTURE

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

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

Peinture acrylique brillante, blanche

Rendement : 10 m² par litre et par couche (application en 2 couches).

Séchage entre deux couches 8 heures.

Dilution : à l'eau

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

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 BROSSSE

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



115LAA

BROSSES TANK À LAIT

Fibres souples
Fibres dures

Réf : 115LAA

Réf : 115LBA



115GBB

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

Manche bleu en plastique pour brosse 1.30 m

Réf : 115RAA

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

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

Écouvillon pour le nettoyage des tubes à essais.

Diam : 20 mm

Réf : 115SJA

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

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

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 105).

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.

COURONNE DE TUYAU voir page 44

20 m de tuyau de rechange

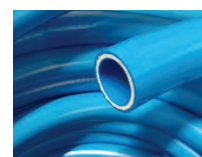
Réf : 100AEB



100AEB

TUYAU DE LAVAGE voir page 44

Couronne de 25 m, vendu au mètre.



100AFA

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



114DJA

114DGA

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

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

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

Dim int : Long 930 mm x larg 610 mm x profondeur 400 mm.

Hauteur totale : 1 000 mm.

Capacité : 220 litres.

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



Réhausseuses



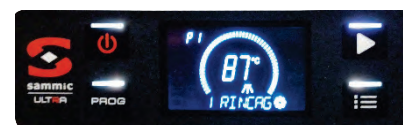
Claies



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

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône

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.

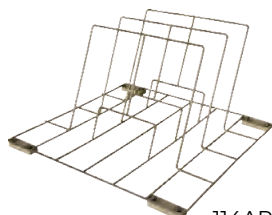
Réf : 114ARH

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

Surélèvent 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.

Dosseret arrière de 40 mm.

Visserie non fournie.

Longueur 600 mm

Réf : 201EBA

Longueur 1200 mm

Réf : 201ECA



DESSERTE INOX



Desserte en inox

En inox 304.

Longueur : 800 mm – Largeur : 500 mm – Hauteur : 935 mm.

2 roues pivotantes + 2 roues pivotantes freinées.

Capacité 30 kg par niveau.

Livree démontée.

Réf : 044DEA

EXTERMINATEUR PAR PLAQUE DE GLU en inox

Modèle	Puissance En WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
LED	14	80 à 120 m²	2 x 7 W	109ANA

LAMPES DE RECHANGE ET PLAQUES DE GLU			
Puissance		Dim en mm	Réf
7 W tube LED	pour appareil 109AMA/109ANA	440 mm	109BMA
15 W tube néon	pour appareil 109ALA	450 mm	109BDA
18 W tube néon	pour appareil 109ALB	600 mm	109BEA
PLAQUES DE GLU par paquet de 15 plaques	pour appareil 109AMA/109ANA	390*300 mm	109AMD
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALA	395*310 mm	109ALD
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALB	540*310 mm	109ALE

A fixer au mur ou à suspendre à l'horizontal.

Moins de projections,
de débris



EXTERMINATEUR PAR ÉLECTROCUTION

Modèle	Puissance En WATTS	Puissance grille en WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
Moyen	30	33	10 à 60 m²	2 x 15 W	109AJA

LAMPES DE RECHANGE			
Puissance		Dim en mm	Réf
8 W tube néon	pour appareil 109AFA/109AIA	300 mm	109BFA
15 W tube néon	pour appareil 109ADA/109AJA après 01/01/10	450 mm	109BDA
18 W 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 : Cèllets EN INOX

Réf : 199CCO

Avec attaches en X, en nitrile, hauteur : 130 cm
Bonne résistance, modèle épais. Couleur blanc.

N.B : Cèllets EN INOX

Réf : 199CCP



199CCQ



199CCO/199CCP

TEE SHIRT BLANC

Matière : 100 % Coton équitable d'origine biologique.

	Taille	Réf
S	Taille 1	199KAB
M	Taille 2	199KAC
L	Taille 3	199KAD
XL	Taille 4	199KAE
XXL	Taille 5	199KAF



BLOUSES BLANCHES

Matière : 67 % Polyester, 33 % Coton – Tergal – Avec boutons en plastique.

	Taille	Réf
36-38	Taille 0	199HAA
40-42	Taille 1	199HAB
44-46	Taille 2	199HAC
48-50	Taille 3	199HAD
52-54	Taille 4	199HAE
56-58	Taille 5	199HAF

PANTALONS BLANCS

Matière : 100 % Coton. Avec boutons en plastique.

Taille	Réf	Taille	Réf
38	199JAD	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.

Modèle	Réf
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 x 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

Double épaisseur.

Pour distributeur ci-dessus (Réf : 205BAA)

Réf : 205AAA



205BAA



205FBA

205AAA

BOBINE ESSUYAGE

Couleur blanche, 1000 feuilles format 36 x 23 cm.

Non adaptée au distributeur à dévidage central.

Réf : 205FBA

CHAUSSURES DE TRAVAIL

BOTTES

En P.V.C nitrile, coloris blanc, spéciales laiterie.

36	199ACA	42	199ACG
37	199ACB	43	199ACH
38	199ACC	44	199ACI
39	199ACD	45	199ACJ
40	199ACE	46	199ACK
41	199ACF	47	199ACL



SUPPORT DE BOTTES

Permet le séchage de deux paires de bottes.
En inox. A fixer au mur.

Réf : 199AAR



SABOTS légers ouverts à l'arrière

En E.V.A, coloris blanc, lavable à 50 °C.

36	199BBA	42	199BBG
37	199BBB	43	199BBH
38	199BBC	44	199BBI
39	199BBD	45	199BBJ
40	199BBE	46	199BBK
41	199BBF	47	199BBL

SABOTS fermés à l'arrière

En P.V.C, coloris blanc.

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



SABOTS en CUIR ouverts à l'arrière

Dessus cuir, embout de sécurité, semelle épaisse antidérapante, coloris blanc.

35	199CCA	41	199CDG
36	199CCB	42	199CDH
37	199CDC	43	199CDI
38	199CDD	44	199CDJ
39	199CDE	45	199CDK
40	199CDF	46	199CDL
		47	199CDM

MOCASSINS

Dessus cuir, semelle épaisse antidérapante, embout de sécurité, coloris blanc.

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



CAISSES DE TRANSPORT

CAISSES AJOURÉES blanches 600 × 400 mm (dimensions extérieures)

Hauteur en mm : extérieure	intérieure	Réf
55	50	154JAA
90	78	154JBB
135	115	154JBC
(fond non ajouré) 200	195	154JAD



CAISSES PLEINES blanches 600 × 400 mm (dimensions extérieures)



Hauteur en mm : extérieure	intérieure	Réf
55	50	154IAA
90	85	154IAB
120	115	154IAC
170	165	154IAD

COUVERCLE blanc pour caisse 600 × 400 Réf : 154GAA

CAISSE PLEINE 9 litres blanche 400 × 300 mm (dimensions extérieures)

Dim Int/ Ext en mm : Long : 365/400 Larg : 265/300 Haut : 88/100
Réf : 154FSC



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

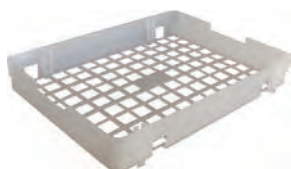
Bac 10 L Dimensions : 540 × 385 × 80 mm Coloris : blanc
Bac seul Réf : 154LEA
Grille Réf : 154LFA



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 aux caisses 600 × 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 lèvre. 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
613 L	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim ext : L 980 x P 1000 + *230 x H 1050 mm	190GJA
752 L	- Berlingot, Partner, Kangoo - Fiat Doblo, Ford Courier - Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim ext : L 980 x P 1190 + *230 x H 1050 mm	190GKA
956 L	- Berlingot, Jumpy, Kangoo rallongé - Partner et Expert rallongé - Fiat Doblo et Scudo Dim ext : L 980 x P 1400 + *230 x H 1100 mm	190GCA

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**

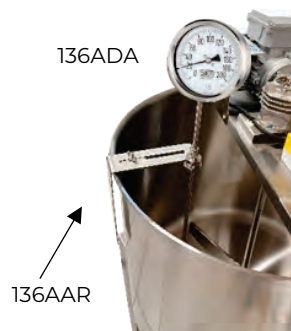
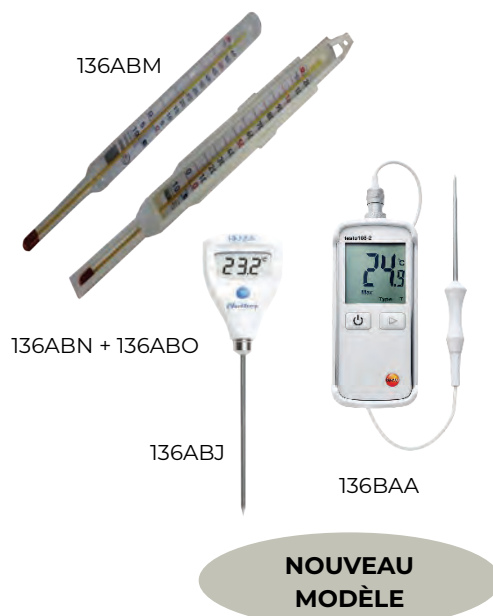
MATÉRIEL DE CONTRÔLE MATÉRIEL DE LABORATOIRE

135

THERMOMÈTRES

MESURE DE TEMPÉRATURE

Thermomètre pour fromagerie 0 à 60 °C	Réf : 136ABM
Thermomètre pour fromagerie 0 à 120 °C	136ABN
Gaine plastique pour thermomètre ci-dessus	136ABO
Thermomètre fin en verre pour couvercle pasteurisateur 20 L	136AAF
Thermomètre portable électronique sans fil, - 30 à +120 °C avec + ou - 0.2°C Boîtier étanche, sonde non étanche.	136ABJ
Thermomètre portable électronique avec fil, - 50 à +300 °C avec + ou - 0.25°C Boîtier étanche, sonde étanche.	136BAA
Sonde de remplacement	136BAB
Thermomètre mural longueur 40 cm -30 à + 55 °C	136AAN



THERMOMÈTRES POUR CUVES DE FABRICATION

Thermomètre étanche plongeant 300 mm à aiguille	136ADA
Thermomètre étanche plongeant 400 mm à aiguille	136AEA
Thermomètre étanche plongeant 800 mm à aiguille	136AFA
Support inox pour fixation sur bord de cuve ou chaudron	136AAR

HYGROMETRIE



Thermohygromètre numérique	142AAI
Hygromètre à cheveux	142AAC
Psychromètre Thermomètre sec/Thermomètre humide	142AAG



RÉCIPIENTS POUR MESURE ET PRISE D'ÉCHANTILLONS

Louche pour agitation et prise d'échantillon voir page 64	041CJB
Bécher gradué Polypro 100 ml	143AAA
Bécher gradué Polypro 250 ml	143AAB
Bécher gradué Polypro 1 000 ml	143AAC
Éprouvette graduée Polypro 25 ml	143AAD
Éprouvette graduée Polypro 50 ml	143AAE
Éprouvette graduée Polypro 100 ml	143AAF
Éprouvette graduée Polypro 250 ml	143AAG
Éprouvette graduée Polypro 500 ml	143AAH
Flacon stérile 30 ml par paquet de 100	143ABK



ACIDITÉ

Acidimètre 0/100°D	Réf : 133AAA
Seringue 10 ml	133AAF
Phénol phtaléine flacon compte-goutte de 60 ml	133AAG
Soude Dornic en 1 L	133AAJ
Kit acidité	133AAA + 133AAF + 133AAG + 133AAJ
Colonne de rechange 10 ml pour acidimètre	133AAB
Pointe d'écoulement de rechange en verre	133AAC
Tuyau à décharge de rechange, en caoutchouc	133ABA
Pipette lait 10 ml en verre	133AAD



pH



pH-mètre compact lait et fromage	134BAA
Fourni avec étui étanche, capot de protection avec gel protecteur pour électrode.	
Électrode de remplacement + capot avec gel protecteur	134BAB
Capot avec gel protecteur	134BAC

pH-mètre lait et fromage	134ABD
Fourni avec une électrode de pénétration filaire et 2 sachets de solution tampon (pH 4 et pH 7).	
Électrode pH de remplacement	134ABE



Solution tampon pH 7 500 ml	134AAG
Solution tampon pH 4 500 ml	134AAH
Solution de conservation KCl 250 ml	134ABG
Solution de nettoyage pour électrode de pH 20 ml	134ABF
Pissette 500 ml	134AAJ

TEST DE LA RÉSAZURINE – LACTOFERMENTATION

Bain-marie fourni avec un portoir de 16 tubes	135ACD
Tube à essai 10 ml en verre	135ADA
Résazurine boîte de 100 comprimés	133BAA
Fiole jaugée 50 ml en verre	135AEA
Pipette graduée 1 ml en verre	135AAB



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

Densimètre échelle 1000/1300

Réf :
141AAA
141AAB

Lacto densimètre de QUEVENNE



RÉFRACTOMÈTRE



137AAA

Réfractomètre

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.

137AAA

ANALYSEUR DE LAIT / CRÈME

Analyseur de lait rapide indicatif

138AAX

Permet de contrôler les constituants du lait cru (MP, MG, EST, densité...), après mélange et réchauffage d'un échantillon de lait cru à 30 ou 35 °C. 3 configurations incluses : lait cru de vache, lait cru de chèvre et lait cru de brebis. Non utilisable pour paiement du lait à la qualité.

Analyseur de crème rapide indicatif

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.

Bain-marie fourni avec un portoir de 16 tubes.

135ACD



138AAX



138BAX

DESSICATEUR/HUMIDIMÈTRE



138AAW

Dessicateur/hygromètre

138AAW

Mesure de l'extrait sec en 15 min à partir d'un échantillon de 5 g de produit à contrôler.

Coupelle aluminium de rechange (boîte de 80 coupelles).

138AAK

BALANCES

Balance de labo

138AAV

Portée maximum : 2 000 g. Lecture à 0.1 g.

Balance poids/prix

138AAQ

Portée maximum : 6 kg. Lecture à 2 g. Homologation pour la vente incluse. Possibilité de batterie interne.

Balance de production inox

138AAO

Portée maximum : 30 kg. Lecture à 10 g (voir page 88).

Homologation 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

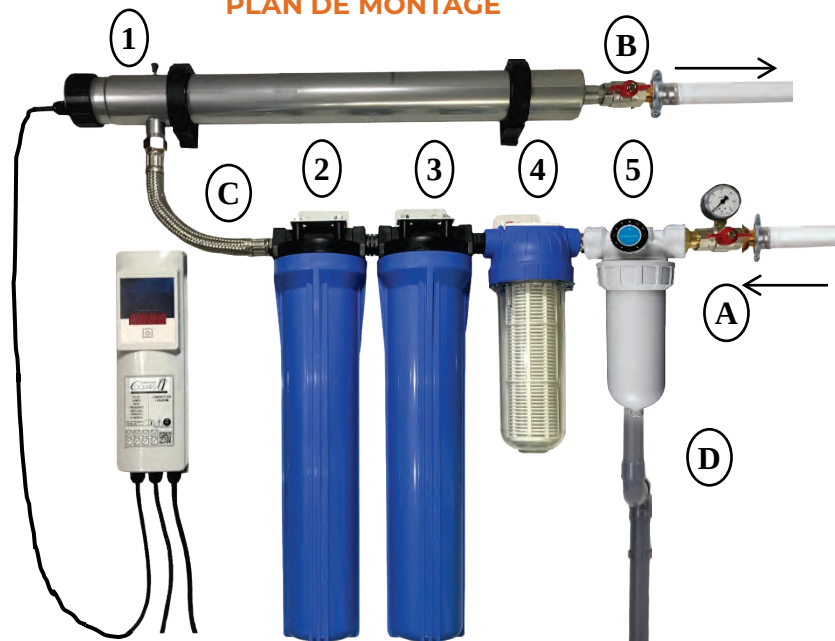
Le traitement de l'eau par rayons UV c'est :

- 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 5m³/heure (80 L/min).
- Désinfecter les canalisations avant mise en service du traitement UV.
- Surveiller et entretenir l'installation : filtres, lampe UV, quartz, tartre, canalisations.

PLAN DE MONTAGE



- 1) Traitement UV 75 Watts débit maxi instantané 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'égout 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).

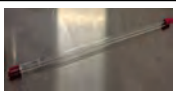
Permet de ne pas dépasser le débit limite de 3000 L/h, sachant que notre traitement UV accepte 5000L/h de débit maximum.

Réf : 320AJA

Ensemble standard indispensable avec l'UV=

320DAA + 320CAB + 320CAC + 320CAD + 320CAL + 320CAN

Ensemble complet = ensemble standard + 320AKA + 2*320AJA + 320ALA

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
Caractéristiques : - 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 Action : - Bactéries - Moisissures - Virus - Pseudomonas - Escherichia coli	Traitement UV complet		320DAA	
	Lampe UV 55 W À remplacer toutes les 8 760 heures		Avant 01/01/2020 320AAC	
	Lampe UVc 75 W À remplacer toutes les 8 760 heures		Après 01/01/2020 320CAF	

TRAITEMENT ORGANOLEPTIQUE (GOÛT, COULEUR...)

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
Caractéristiques : - Filtre 5 microns charbons actifs - Raccords : ¾ M/M - Débit 5 000 L/h maxi Action : - Particules visibles - Goût couleur odeur - Turbidité - Chlore, pesticides, herbicides	Traitement organoleptique Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAB	
	Cartouche CAE 5 microns À remplacer selon la charge 1 à 2 fois par an		320ABB	

TRAITEMENT DE MICROPOLLUANTS

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
Caractéristiques : - Filtre 20 microns - Raccords : ¾ M/M - Débit 5 000 L/h maxi Action : - Particules visibles	Traitement de micro polluant Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAC	
	Cartouche 20 microns À remplacer selon la charge 1 à 5 fois par an		320ACB	

TRAITEMENT DE GROSSES PARTICULES

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
Caractéristiques : - Filtre 60 microns - Raccords : ¾ M/M - Débit 5 000 L/h maxi Action : - Sable - Limon - Grosses particules	Traitement de grosses particules Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAD	
	Cartouche lavable 60 microns À remplacer si déchirée		320ADB	

FILTRE À PURGE MANUELLE (pour eaux très chargées)

Appareil	Désignation	Photo	Réf	
Caractéristiques : - Filtre à purge manuelle 90 microns - Raccords : ¾ M/M - Débit 5 000 L/h maxi Action : - Eau terreuse - Argile - Grosses particules	Filtre à purge manuelle		320ALA	

LA FROMAGERIE A LA FERME

Concevoir, réaliser, équiper son atelier de transformation du lait à la ferme.
Une co-édition Centre fromager de Carmejan / Méthodes et Communication
Livre de 200 pages Réf : 350AAA



LA TRANSFORMATION FROMAGÈRE CAPRINE FERMIERÈ

Un livre complet adressé aux éleveurs fromagers déjà installés ou en cours d'installation. Production laitière, législation, transformation fromagère, conception et équipement de la fromagerie.
Écrit par Magali PRADAL / Édition TEC & DOC
Livre de 376 pages Réf : 350AAI

TRANSFORMER LES PRODUITS LAITIERS FRAIS À LA FERME

Comment fabriquer les produits laitiers frais.
Hygiène, qualité et chaîne du froid.
La réglementation en vigueur.
Éditions Educagri
Livre de 230 pages Réf : 350AAC



FABRIQUER DES YAOURTS ET DES LAITS FERMENTÉS À LA FERME

Comment fabriquer les yaourts et laits fermentés.
Édition Actalia
Livre de 58 pages Réf : 350AAH

L'AFFINAGE DES FROMAGES 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



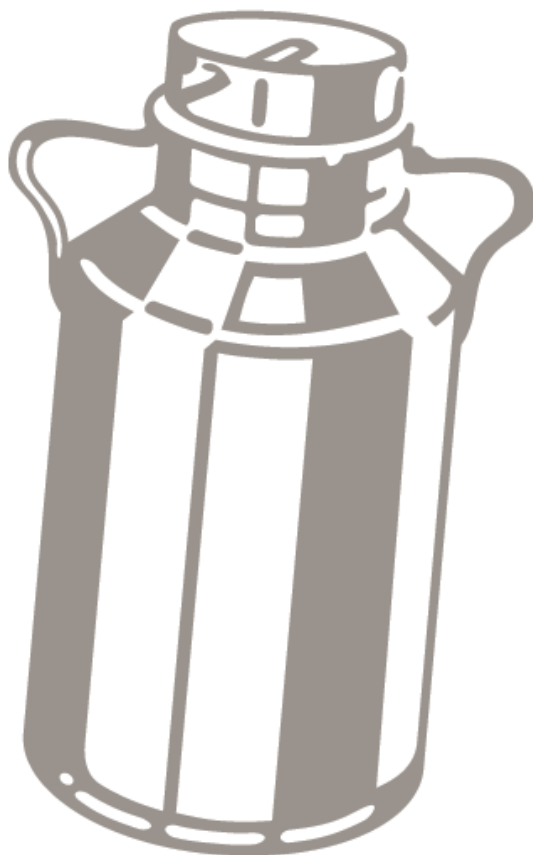
LES PÂTES MOLLES PAS À PAS

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 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

