

Etablissements
COQUARD

Equipements fromagerie fermière



CATALOGUE • 2024



info@coquard.fr

export@coquard.fr

www.coquard.fr

Tél : 04 74 62 81 44

Fax : 04 74 62 81 69

69400 Villefranche-sur-Saône

POUR NOUS CONTACTER



info@coquard.fr



04.74.62.81.44



wir sprechen deutsch

+33 (0)4.74.62.96.89



we speak english

+33 (0)4.74.62.96.89



hablamos español

+33 (0)4.74.62.93.61

POUR NOUS RENDRE VISITE

NOTRE MAGASIN SHOW-ROOM

Établissements COQUARD
478 rue Alexandre Richetta
69400 Villefranche Sur Saône



NOS HORAIRES D'OUVERTURE

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

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



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



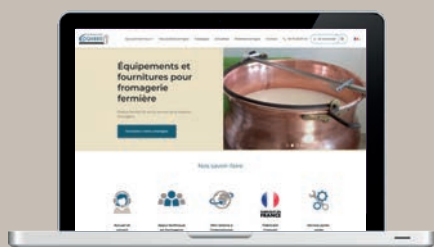
Qui sommes-nous ?

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 2000 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, en interne ou en sous-traitance chez nos chaudronniers, artisans, ou fournisseurs.

2 TABLE DES MATIÈRES

A

Acidimètre	128
Agitateur	54
Alimentation automatique	43-48
Alvéole	92
Analyseur de lait	129
Anti butyrique	14
Anti levure	14
Anti listeria	14
Anti moisissure	14
Armoire d'étuvage et de caillage	88
Armoire d'étuvage et refroidissement	88
Armoire frigorifique	87
Aromate	30 à 32
Arôme	24-25

B

Bac d'égouttage	78
Bac de caillage	55-56
Bac de lavage	115
Bac de pré-pressage	64
Bac de présentation	123
Bac de rétention	112
Bain-marie	128
Balai	113
Balance	78-129
Baratte	44-45
Barquette à fromage	105-106
Bassine	55
Bécher	127
Bibliothèque	132
Bidon à lait	35
Bloc-moules plastique	76-77-79-80
Blouse	120-121
Boîte à fromage	103-104
Bottes	122
Bouchon SMS	40
Boule de lavage	40
Bouteille à lait	100-101
Brassage (matériel)	54-57-58
Brosse	85-113
Brûleur à gaz	58

C

Caisse d'égouttage	78-123
Caisse de transport	123
Caisse isotherme	124
Caissette à fromage	123
Caisson réfrigéré	125
Canon à mousse	114
Caramel	26
Casquette	120
Cave d'affinage	86
Cellule d'étuvage	89
Cellule de refroidissement	89
Cendre	22
Centrale de lavage	114
Chariot à glissières	84-100
Charlotte	121
Chaudron inox/cuivre	57-58
Chaussures de travail	122
Chêneau	67
Chlorhydrate de lysozyme	14
Chlorure de calcium	4
Citerne de transport inox	34
Claie	84
Coagulant	4-5
Coffre réfrigéré	125
Col de cygne	40
Collier inox	40
Colorant à fromage	21
Conditionneuse automatique	51
Conteneur de transport de lait	34
Conteneur isotherme	125
Cornières pour retournement	81
Couloir à lait	35
Coupelle à fromage	104
C S L (ferment)	15
Crème dessert (préparation)	27
Cuve de pasteurisation	59 à 61
Cuve fromagère	59-62 à 64

D

Décaillage (matériel)	54-56
Densimètre	129
Dérouleur de film	106
Dérouleur pour papier	102
Déshumidificateur	87
Désinfectant	111
Desserte	118
Dessiccateur	129
Disque buvard	93
Distributeur à lait	124
Distributeur à savon	111
Distributeur papier	121
Doseur, doseuse	48-49

E

Échangeur inox à plaques	41
Écouvillon	113
Écrèmeuse	42
Emballage à fromage	104
Enrobage	23
Entonnoir à piston	48
Épice	30 à 33
Éprouvette	127
Essuyage	121
Étagère	67-118
Étiqueteuse, étiquette	108
Étuve à yaourts	88
Exterminateur d'insectes	119
Étal de marché	126

F

Faisselle jetable	92
Ferment lactique	6 à 13
Ferment d'affinage	18 à 21
Fil inox pour tranche caillé	54
Film de scellage	106
Film étirable	107
Filtration de l'eau	130 à 132
Filtre à lait	35-40
Filtre presse caillé lactique	78
Fouet	54
Fruit (préparation)	27 à 29
Fumigène	112

G

Gants de lavage	121
Gants jetables	121
Grille à fromage	84
Groupe froid	89
Groupeur pour pot à yaourt	97

H

Hansen (ferment)	16 à 17
Humidificateur	87
Hygromètre	127

J

Jauge pour bac	56
Joint SMS	40

L

Laboratoire (matériel)	127-129
Lait (en poudre)	23
Lavage (bac)	115
Laveuse	116-117
Lave-mains	115
Lessive	110 à 112
Levure	18-21
Lingette	111
Livre	132
Louche	54
Lunettes de protection des yeux	121

M

Marmite inox	57
Marqueuse jet d'encre	107
Matériel de saumurage	83
Mesure à lait	48
Mixeur	78
Moisissure	18 à 21
Module ultrafiltration	53
Moulin à Cheddar	81
Moulage (matériel)	54
Moulage (système)	65-66-75 à 81
Moule à beurre	45
Moule à fromage	70 à 74
Multimoules	65-66-75 à 81

N

Nettoyage (produit)	110 à 114
---------------------	-----------

O

Opércule	98-99
----------	-------

P

Paillon	109
Pale raclante	58
Panier pour pot à yaourt	97
Pantalon	120
Papier emballage	102-103
Papier essuyage	121
Pasteurisateur	46-47
Passoire de salage	22
Peinture	112
Pelle à caillé	54
Ph-mètre	128
Pied de base	84
Piqueuse à fromage	85
Pistolet de lavage	115
Piston manuel	48
Planche d'affinage	85
Plaque de caséine	23
Plaque de moulage	79-80

Plaque eutectique	124-125
Plateau inox	76-81
Plateau alvéolé	92
Plate-forme pour cuve	65
Plate-forme roulante	84
Poche plastique pour remplisseuse	52
Poids de pressage	82
Pompe de transfert	37
Portique pour moulage	65
Pot à crème	91
Pot à fromage frais	93-94
Pot à glace	94
Pot à yaourt	94 à 96-100
Potence	47-61
Poudre à chaudron	112
Poudre de lait	23
Poussoir beurre/caillé	45
Préparation crème dessert	27
Préparation de fruits pour yaourt	27 à 29
Préparation pour glace	26
Presse à fromage	82
Présure	4-5
Produit de nettoyage	110 à 114
Pulvérisateur	111-114

R

Raccord inox	39-114-115
Raclette	54-113
Rampe de chauffage	90
Rampe de séchage	90
Ravier	104
Réchauffeur/Refroidisseur	41
Remorque de marché	126
Remplisseuse de poches	52
Réfractomètre	129
Répartiteur inox	75
Rocou	21
Roue	83
Roule pile	84

S

Sabot	122
Sac d'égouttage	68
Sac d'emballage	109
Sachet à lait	50
Sangle à fromage	23
Saumurage (matériel)	83
Scelleuse de sachet	50
Seau	55
Séchoir	86
Sel	22
Sonde à fromage	129
Soude Dornic	128
Spatule	45-54
Store plastique	69
Support bac de caillage	55-56
Support d'affinage	85
Support seau	55
Support table égouttage	67
Support trémie haut	43
Support tuyau	36
Surchaussure	121
Surgélateur	53
Système de brassage	54-56-58
Système de décaillage	54-56
Système de moulage	65-66-75 à 80

T

Table d'égouttage	67
Table d'emballage	107
Table de pressage	82
Tablier	120-121
Tank à lait vertical	33
Tampon encreur	107
Tendeur inox	54
Tee shirt	120
Thermomètre	127
Thermoscelleuse	50
Toile à fromage	68
Traitement de l'eau	130 à 132
Tranche caillé	54-56
Trémie de mélange et d'alimentation	43
Trempe (bac)	115
Tréteau inox	67
Turbine à glace	53
Tuyau	36

U

UV (traitement)	130 à 132
Ultrafiltration	53

V

Vanne	38
Veste	120
Vêtement de travail	120-121
Vitrine de marché	126
Vitrine réfrigérée	124

**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 32

**Refroidissement et transfert du lait
Écrémeuses et barattes, Pasteurisateurs**

Page 33 à 47

Matériels de conditionnement lait, yaourt et glace

Page 48 à 53

Matériels de caillage et chaudrons

Page 54 à 58

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

Page 59 à 67

Toiles, Moules, Bloc-moules et Répartiteurs

Page 68 à 81

**Pressage, Salage, Affinage
Armoires d'affinage, d'étuvage et de refroidissement**

Page 82 à 90

Emballages pour lait, fromages, yaourts et glaces

Page 91 à 109

Hygiène et nettoyage

Page 110 à 122

Matériels de transport et de vente

Page 123 à 126

Matériels de contrôle et de laboratoire

Page 127 à 129

Traitement de l'eau pour fromagerie

Page 130 à 132

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 2 à 4 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 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

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

BETA 1 DL1 002BAC
Souche rustique

DL3.5 002BAD

BETA 5 DL1 002BEC

DL3.5 002BED

Souche plus aromatique et plus résistante aux bactériophages.

BETA 6 DL1 002BFC

DL3.5 002BFD

Souche plus aromatique et plus résistante aux bactériophages.

BETA 8 DL1 002BHC

DL3.5 002BHD

BETA 9 DL1 002BIC

DL3.5 002BID



Composition :

Souches mésophiles composées de souches uniquement acidifiantes (100 % homofermentaires)

Lactococcus lactis et Lactococcus cremoris

Emploi :

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

Activité acidifiante : forte

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

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

FERMENTS THERMOPHILES

Souches :

Références :

Références :

DELTA 1 DL1 002DAC

DL3.5 002DAD

DELTA 2 DL1 002DHC

DL3.5 002DHD

Composition : Culture de *Streptococcus thermophilus*

Souche rapide

Emploi : Pour pâte pressée / pâte cuite

Pour Mozzarella

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



DELTA PM1 DL1 002DJC

DL3.5 002DJD

DELTA PM2 DL1 002DKC

DL3.5 002DKD

Composition : Culture de *Streptococcus thermophilus*

Emploi : Pour pâte molle et pâte pressée non cuite

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

FERMENTS THERMOPHILES POUR PÂTES PRESSÉES ET PÂTES CUITES

KAPPA 1 DL1 002KAC

DL3.5 002KAD

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

Emploi : Pour fromage à pâte pressée et à pâte cuite

Doses : 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait

KAPPA 2 DL1 002KBC

DL3.5 002KBD

DL7.0 002KBE

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

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

Doses : 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait – 1 tube DL7.0 pour 300 à 600 L de lait

KAPPA 3 DL1 002KCC

DL3.5 002KCD

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

Emploi : Pour Bargkass et petit Gruyère avec un peu d'ouverture

Doses : 1 tube DL1 pour 50 à 100 L – 1 tube DL3.5 pour 150 à 300 L de lait



KAPPA 4 voir gamme ferments non acidifiants pour fromage à goût plus typé, page 9

Pour renforcer le goût en pâte cuite

FERMENTS NON ACIDIFIANTS POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

Pour pâtes pressées et Gruyère :

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

Composition : Ferments propioniques.

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

Doses : 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1 500 à 2 000 L de lait

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

Composition : Ferments propioniques non gazogènes. (Pâte pressée)

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

Doses : 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1 500 à 2 000 L de lait



Pour pâtes molles et pâtes pressées :

IOTA 6 DL1 002IFC

Composition : Microcoques *St. xylosus*.

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

Pour aromatisation et texturation en pâtes molles et pâtes pressées.

Réduction de l'amertume.

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

Doses : 1 tube DL1 pour 500 à 1 000 L de lait

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

Composition : *Enterococcus faecium*.

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

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



Pour pâtes cuites et demi-cuites :

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

Composition : *Lactobacillus helveticus* + *lactis*

Emploi : Pour fromage à pâte pressée cuite plus typée.

À ensementer 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 ensementement de la saumure en Feta.

Doses : 1 tube DL1 pour 500 L – 1 tube DL3.5 pour 1 500 à 2 000 L de lait



FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

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

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

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

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

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



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

DL1 002IJB DL3.5 002IJD



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

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

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

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

DL1 002IJC DL3.5 002IJE



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

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

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

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

DL1 002IJG DL3.5 002IJH



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

Emploi : Caillé lactique affiné, particulièrement en lait de chèvre.

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

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

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

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

Emploi : Munster : acidification lente et limitée. Bonne protéolyse.

Goût franc mais pas trop prononcé.

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



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

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

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

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

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

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

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

Conservation : 3 mois à + 4 °C 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.

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



FERMENTS ACIDIFIANTS ET AROMATIQUES POUR FROMAGES À GOÛT PLUS TYPÉ

11

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

IOTA type Salers

DL1 002IUA

DL 3.5 002IUB 5.48 €

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



IOTA Raclette/1

DL1 002IEA

DL3.5 002IEB



Composition : Thermophiles (ST thermophilus, LB bulgaricus, LB helveticus)
 Mésophiles homofermentaires et hétérofermentaires
 Microcoques (St. xylosus)
 Ne comprend pas de ferment du rouge (Brevibacterium Linens), 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, conseillées pour yaourts de chèvre.

LAMBDA 10 DL1 002LPC DL3.5 002LPD

LAMBDA 12 DL1 002LQC DL3.5 002LQD

LAMBDA 15 DL1 002LUA DL3.5 002LUB

LAMBDA 16 DL1 002LVA DL3.5 002LVB

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



Souches pour tous laits fermentés à longue conservation.

(enrichies en *Lactobacillus plantarum*)

LAMBDA 21 DL1 002MBC DL3.5 002MBD Pour produits étuvés, fermes.

LAMBDA 25 DL1 002MFC DL3.5 002MFD Pour produits brassés, onctueux.

Souches pour laits fermentés à boire type Kéfir.

IOTA KEFIR 2 DL1 002IOG DL3.5 002IOH Pour Kéfir plus typé.

IOTA KEFIR 3 DL1 002IOI DL3.5 002IOJ Pour Kéfir doux.

Souche pour laits fermentés à boire ensemencés en probiotiques.

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

IOTA PROBI 1 DL1 002IWA DL3.5 002IWB



CULTURES PROTECTRICES

Protection contre les butyriques

a) GAMMA 1 ferment lyophilisé

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



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

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

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

Protection contre les levures et moisissures

GAMMA 21

DL1	pour 100 L	Réf : 012CDA
DL3.5	pour 500 L	Réf : 012CDB

GAMMA 22

DL1	pour 100 L	Réf : 012CDE
DL3.5	pour 500 L	Réf : 012CDF

GAMMA 23

DL1	pour 100 L	Réf : 012CDI
DL3.5	pour 500 L	Réf : 012CDJ



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

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

Protection contre le développement de listéria

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

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

FERMENTS LACTIQUES POUR PRÉPARATION DE LEVAIN

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

RHO Flora 002TAC

Composition : *Lactococcus lactis* + *cremoris* et *Leuconostoc 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* 66 %
Lactococcus diacetylactis et *Leuconostoc cremoris* 34 %

RHO 7 002RGC

RHO 8 002RHC

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

GAMME CSL

Sachet de 2 doses :
500 à 1000 L



Sachet de 4 doses :
1000 à 2000 L



FERMENTS LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR FROMAGE

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

FERMENTS LYOPHILISÉS POUR ENSEMENCEMENT DIRECT POUR YAOURTS ET LAITS FERMENTÉS

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

Sachet de 1 dose :
200 L



Sachet de 4 doses :
1000 L



Souche Penicillium ROQUEFORTI voir gamme moisissures page 20.

Gamme de ferments non disponible à l'exportation

Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône

GAMME HANSEN



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

INTENSE 10 U 003YAC

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

CHN11 50 U 003YCD

CHN19 50 U 003DED

CHN22 50 U 003DEL

R703 50 U 003YDD

R704 50 U 003YED

MO 20 50 U 003YFD

MO 30 50 U 003YGD

XPL1 50 U 003ZOA

200 U 003YBG

200 U 003YCG

200 U 003DEG

Ferment mésophile mixte pour fromage lactique, beurre, pâte molle et pâte pressée.

Ferment mésophile homofermentaire pour pâte pressée.

Ferment mésophile homofermentaire résistant et aromatique pour pâte molle et pâte pressée.

Ferment mixte aromatique et texturant 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

STBO1 50 U 003GJD

RSF 742 50 U 003ZPA

LHB02 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



FERMENTS POUR YAOURTS

Gamme sélection, spécifique pour fromagerie fermière.

Sachet de 5 U. Vendu au sachet. Conditionné en boîte de 50 sachets.

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

Dosage pour yaourts : 1 sachet de 5 U pour 25 L de lait – 1 sachet de 10 U pour 50 L de lait

MILD 1 5 U 003ZCD

MEDIUM 2 10 U 003ZCB

} 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.

YCX16 50 U 003ZID

YCX11 50 U 003ZGD

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

YC380 50 U 003ZBD

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

YF3331 50 U 003ZNI

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



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

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 (kluy-marxianus)

■ (lyophilisé)

500 L

Saint-Paulin
Pâte pressée

005BDC



- Levure d'affinage. Inhibe le développement des contaminants de type Penicillium candidum et du bleu. Permet de lutter contre l'amertume.
- Favorise l'implantation du Geotrichum. Convient pour les fromages affinés à la bière.

SIGMA 30

LEVURE Saccharomyces

■ (lyophilisé)

150 L

Production
de gaz pour pâte persillée

005BJC

- Contribue à l'ouverture de la pâte des pâtes persillées.

GEOTRICHUM CANDIDUM POUR CAILLÉS LACTIQUES

19

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

NOUVEAU
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



PENICILLIUM CANDIDUM

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

Version lyophilisée :

SIGMA 15 *Penicillium ROQUEFORTI* (lyophilisé) 100-200 L Petit Bleu 005AEC
 et Fourme
 - Moisissure de l'intérieur du fromage. Fromage gras
 - Couleur bleu clair. Protéolyse très faible.
 - Arôme méthyl-cétone important.



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

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



Version liquide :

SIGMA 12 *Penicillium ROQUEFORTI* (liquide) 500 L Bleu doux 005ABC
 - Moisissure de l'intérieur du fromage.
 - Couleur bleu vif.

PENICILLIUM ROQUEFORTI CSL (liquide, fiole de 25 ml)

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

MÉLANGES SPÉCIFIQUES

21

SIGMA 93 Culture Camembert

- (lyophilisé) 250-500 L
- 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.

Camembert et pâtes molles 005KCC



SIGMA 94 Mélange de SOUCHES

- (liquide) 500 L
- Association de *Geotrichum* et de levures.
- Bonne action contre le bleu et le mucor.

Toutes pâtes molles 005KDC

Éfficacité anti-mucor reconnue

SIGMA 95 P Culture Pérail

- (lyophilisé) 500 L
- Association de *Kluyveromyces*, *Debaryomyces* et *St. xylosus*.

Pérail et fromages de petits formats 005KEC

Éfficacité anti-mucor reconnue



SIGMA 96 SP Culture Raclette

- (lyophilisé) 250-500 L
- Association de *Brevibacterium linens* et de 3 levures.
- Permet de limiter le développement de moisissures sur pâtes pressées non cuites.

Raclette, Tomme à croûtage naturel 005KFC



SIGMA 97 PY Culture Fromage type Pyrénées

- (lyophilisé) 250-500 L
- Association de *Brevibacterium linens*, de levures *Debaryomyces*, *Brevibacterium casei* et *Geotrichum*.
- Développe un arôme typé.

Pyrénées croûtage naturel 005KGC



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

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

005KIA

FERMENT DU ROUGE

Version liquide :

SIGMA 61 Brevibacterium Linens

- (liquide) 500 L 005FAC
- Bactérie de la morge. Couleur orange. Bonne résistance au sel.
- Très aromatique. Croît facilement à basse température (<10 °C).
- Croûte lavée. Pâte pressée non cuite.



Version lyophilisée :

SIGMA 62 Brevibacterium Linens

- (lyophilisé) 100-200 L 005FBC
- Bactérie de la morge, pigmentation forte, orange franc.

SIGMA 63 Brevibacterium Linens

- (lyophilisé) 100-200 L 005FCC
- Bactérie de morge, développe un croûtage « orangé » très aromatique.
- Croûte lavée. Pâte pressée non cuite.

COLORANT NATUREL

ROCOU (orange)

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

Réf : 010AAC



SELS



SEL FIN

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

SEAU DE 25 kg
Réf : 014BAD

SEL FIN sans additifs

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

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



PASSOIRE DE SALAGE INOX

En inox 304.
Réf : 041BGA



041BGA

SEL ROSE SPÉCIAL POUR CROÛTE LAVÉE

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

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



CENDRES



SEL FIN cendré

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

Seau de 25 kg Réf : 014DDA

CENDRE pour préparation de sel cendré (Bûches, Pyramides)

Cendre à fort pouvoir de coloration.

Emploi : pour obtenir :

- une coloration claire :
- une coloration très intense :

1 boîte pour 20 kg de sel fin
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 114)



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

100 cm x 3 cm Réf : 013DAC

Prix quantitatifs, nous consulter.

ENROBAGE POUR PÂTE PRESSÉE

PLASTI-ENROB

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

Craint le gel

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

POUDRES DE LAIT

CHÈVRE : Taux de matière grasse : 31 %

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



ARÔMES POUR YAOURTS/CRÈMES DESSERTS

ARÔME NATUREL DE VANILLE BIOLOGIQUE

Arôme naturel de vanille pour yaourts et crèmes desserts.

Statut légal (à afficher sur le produit fini) :

Arôme naturel de « la source nommée » bio.

Exemple : Arôme naturel de vanille bio



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	016AAC	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 NOISETTE	1 kg	016AAS	0,40%

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%
ARÔME NATUREL DE NOIX DE COCO	5 kg	016BAK	0,70%

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%

**Arôme citron/mélisse**

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

NOUVEAU
Arôme
citron/mélisse**Bouteille de 1 kg**

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf	Dosage conseillé
ARÔME CITRON/MÉLISSE	1 kg	016FAE	0,40%

**Arôme vanille/tonka**

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

NOUVEAU
Arôme
vanille/tonka**Bouteille de 1 kg**

DÉSIGNATION	Quantité par Bouteille	Réf	Dosage conseillé
ARÔME VANILLE/TONKA	1 kg	016FAF	0,40%



* 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 GLACES

Nouveau, 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.

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 DE NOISETTE	016PCC	Pot de 1,10 kg	7%
POUDRE DE CAFÉ	016PCD	Sachet de 1 kg	3%

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 CHOCOLAT/NOISETTE	016PEA	Pot de 1,15 kg	3 à 6%



Nouveauté
2024



CARAMELS ET CHOCOLAT

CARAMEL / CHOCOLAT

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

DÉSIGNATION	Réf
CARAMEL	016CAC
CHOCOLAT	016CDA



CARAMEL BIO

Préparation caramel BIO liquide en flacon de 1 kg

Réf : 016CBA



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



PRÉPARATIONS POUR DESSERTS

27

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

*Préparation neutre pour utilisation avec arôme naturel : arôme naturel de noisette, de café... (voir page 24)



Certifiées par
Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10

PRÉPARATIONS DE FRUITS POUR YAOURTS À BOIRE

PRÉPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS À BOIRE

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



FRUITS	Réf
FRAISE	015CAA
FRAMBOISE	015CCA



PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES POUR YAOURTS À BOIRE

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

FRUITS	Réf
FRAMBOISE	015DCA
MYRTILLE SANS ARÔME	015DEC



Certifiées par Bureau Veritas Certification-FR-BIO-10



PRÉPARATIONS DE FRUITS STANDARDS POUR YAOURTS

Préparations de fruits en boîte de 3 kg



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



*Vanille : préparation aux arômes naturels.

** Rhubarbe : en boîte de 2,9 kg.

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

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



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



Couvercle

pour boîte de préparation de fruits.

Réf : 039BLD



PRÉPARATIONS DE FRUITS BIOLOGIQUES



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



NOUVEAU
Préparation de fruits
Mangue/Passion

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
ORANGE	015BZC

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

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



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

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

Préparations de fruits en boîte de 3 kg

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

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

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



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

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



ÉPICES STANDARDS

ÉPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES

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

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



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



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

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

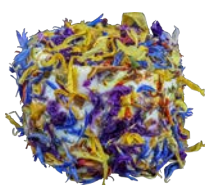
S'utilisent en enrobage sur fromage frais égoutté ou incorporées au fromage frais, à raison d'environ 15 à 30 g/kg selon les compositions.



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



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



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

ÉPICES BIOLOGIQUES

ÉPICES SIMPLES, CONDIMENTS ET GRAINES BIOLOGIQUES

Épices simples, condiments et graines biologiques

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

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



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

COMPOSITIONS D'ÉPICES, NOIX ET FRUITS SECS BIOLOGIQUES

Compositions d'épices, noix et fruits secs biologiques

(en sachet de 1 kg)

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



COMPOSITIONS BIOLOGIQUES	Quantité par sachet	Réf
AIL ET FINES HERBES AVEC SEL	1 kg	014LCA
AIL ET FINES HERBES SANS SEL	1 kg	014LCB
HERBES DE PROVENCE	1 kg	014LCC
PEMPA	1 kg	014LCD
SALAPEMPA AVEC SEL	1 kg	014LCE
SAVEUR DES BAMBINS	1 kg	014LCG
SAVEUR DU JARDIN	1 kg	014LCH
SAVEUR INDIENNE AVEC SEL	1 kg	014LCJ
SAVEUR ITALIENNE	1 kg	014LCK
SAVEUR MEXICAINE 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

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 porte ouverte	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

NOUVEAU
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.
Gaz frigorifique R449 fourni avec détendeur ; hors flexibles de raccordement.
(option disponible uniquement à partir de 400 L).

Réf : 034SES

CONTENEURS DE TRANSPORT

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.

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 40).
- 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 38)

Sortie 51 SMS mâle



BIDONS À LAIT



034FBA

034FAA

034FDA

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

Coloris : gris

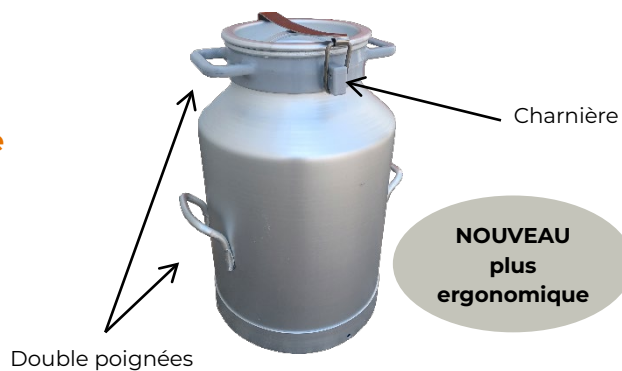
Capacité : 5 L Réf : 034FDA

10 L Réf : 034FAA

20 L Réf : 034FBA

Bidon 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.

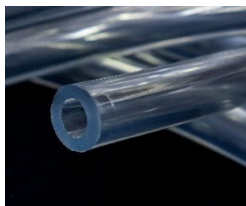
L. 320 mm boîte de 250 Réf : 034CEA

L. 450 mm boîte de 250 Réf : 034CEB

L. 620 mm boîte de 250 Réf : 034CEC



TUYAUX / SUPPORT TUYAUX



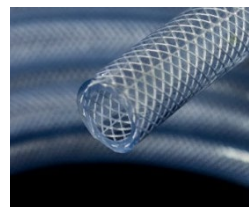
ALFALAIT Température d'utilisation maximale : **60 °C**
Tuyau souple en PVC transparent pour machine à traire.
Couronne de 25 m.

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.
Dimensions : longueur 405 mm
profondeur 210 mm
hauteur 200 mm

Réf : 114FEA



CENTRALE DE LAVAGE voir page 114.

PISTOLET DE LAVAGE voir page 115.

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

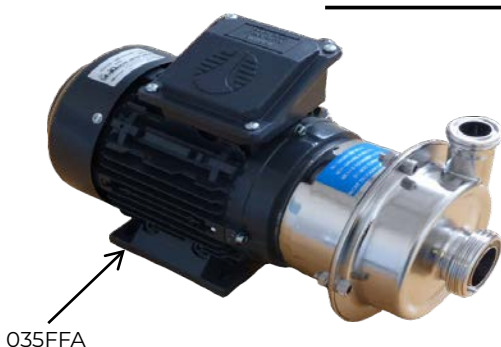
Pour lait et produits liquides.
Alim Mono 230 V 50/60 Hz Puiss 0,45 kW.
Entrée/Sortie mâle SMS 38.
Corps inox, turbine inox 18 pales.
Sans by-pass, 2 sens de rotation.
Interrupteur incorporé.
Température maximum d'utilisation : 80°C.
Ne doit pas fonctionner à sec.

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

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

Réf : 035FEC

Capot de protection inox
sur demande.



SUPPORT MURAL INOX

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

Réf : 035FED



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

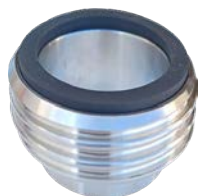
TABLEAU DES CORRESPONDANCES

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

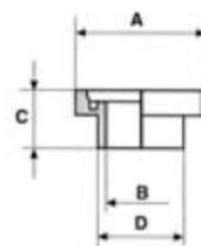
SMS	DN (B)	Ø extérieur (A) sur filet du Nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	22	39 mm	36 mm
38	35	60 mm	56 mm
51	48	70 mm	66 mm
63	61	84 mm	81 mm
76	72	97 mm	94 mm
104	99	124 mm	120 mm



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

VANNES SMS

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



037LNA

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



037LJA

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



037LAA

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



037LFA

- * **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



037LBA

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

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

RACCORDS COUDÉS

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

RÉDUCTIONS

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

ACCESSOIRES

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 : 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
Mâle 51	Réf : 035HID

Bouchon
plastique SMS

BOUCHON INOX SMS en inox 304.

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



037CAA

Bouchon
inox SMS

BOULE DE LAVAGE SEULE

Perçage supérieur.

Réf : 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 CANNELÉE

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

Col de cygne entrée
cannelée

FILTRES À LAIT INOX ET TISSÉS

034CDA



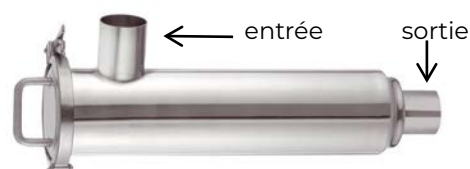
FILTRE À LAIT TISSÉ 250 MICRONS

Longueur 315 mm diamètre 38 mm
Réf : 034CDA

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

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

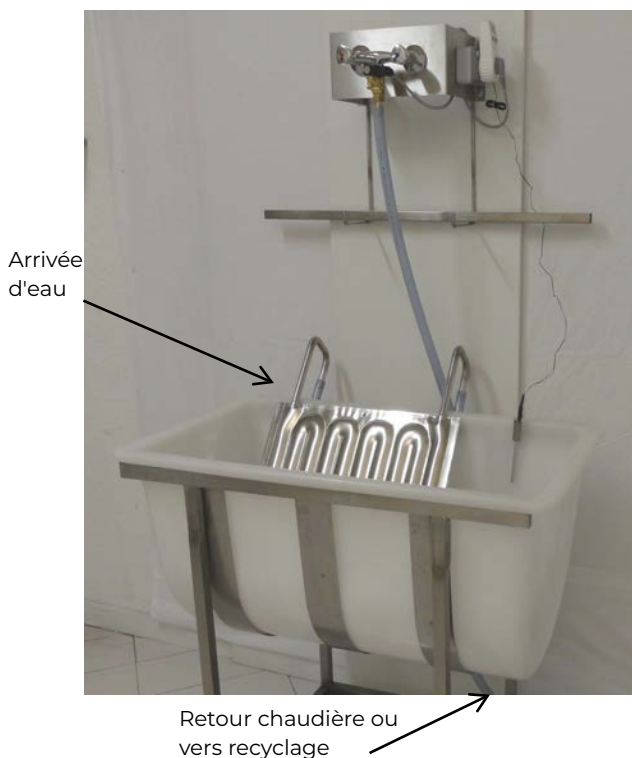
Recommandé lorsque l'on travaille en lait reconstitué



RÉCHAUFFAGE, REFROIDISSEMENT

41

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



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

SUPPORT MITIGEUR INOX À FIXER AU MUR

COMPRIS AVEC LE SUPPORT :

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

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

Réf : 037SLA

OPTIONS :

- Thermostat électronique :

Améliore la précision. Alim. 230 V. (voir page 46)

Réf : 136ACA

- Électrovanne :

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

Raccordement Ø 15 x 21 (½ pouces).

Alimentation 220 Volts.

Réf : 037OAE



DRAPEAU INOX 800*430 mm pour bac 200 L.

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

Réf : 037SNA



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.

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 glacée à +4°C.

Échangeur seul

Réf : 037GSB

Support inox

Réf : 044ANA

Pompe à lait (voir page 37)

Réf : 035FAA

Vannes et raccords en sus : nous consulter

037GSB

044ANA



035FAA

ÉCRÉMEUSES

ÉCRÉMEUSE 90 L/Heure

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

Réf : 037ASA



037ASA



037ABA

ÉCRÉMEUSE 125 L/Heure

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

Réf : 037ABA

Avec réceptacles en aluminium poli.

Réf : 037ABB

ÉCRÉMEUSE 315 L/Heure

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

Réf : 037AEA



037AEA



037AGA

ÉCRÉMEUSE 500 L/Heure

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

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

Réf : 037AGA

Réservoir central de 50 litres – Aluminium poli

Réf : 037AHA



Écrémeuse 500L/Heure
avec réservoir

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

Comprend :

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

Réf : 038RAA



OPTION REPRISE AUTOMATIQUE DU LAIT ÉCRÉMÉ

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

Alimentation 220 Volts/50 Hz.

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

Réf : 038RBA



BARATTES

BARATTES HORIZONTALES

Capacité déterminée par le volume de crème traitée :



BARATTE 12 L de crème

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

BARATTE 19 L de crème

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

Baratte à malaxage manuel

BARATTES MALAXEUSES HORIZONTALES SUR SUPPORT

Variateur de vitesse + double sens de rotation.

Inclinaison manuelle dans les 2 sens.

Facilite le barattage, le lavage, le malaxage du beurre et l'évacuation du babeurre.

Entièrement en inox 304, cuve et pale traitées.

Alimentation monophasée 230 Volts 50/60 Hz

BARATTE MALAXEUSE 12 L de crème

Réf : 037CRA

BARATTE MALAXEUSE 22 L de crème

Réf : 037CRD

BARATTE MALAXEUSE 50 L de crème

Réf : 037CRG



Baratte avec malaxage
et support inclinable



NOUVEAU
Baratte montée
sur support
inclinable

BARATTE MALAXEUSE VERTICALE



BARATTE MALAXEUSE VERTICALE

Capacité : 100 litres (50 à 100 L de crème).
2 vitesses : barattage et malaxage.

Entièrement en inox 304, cuve et hélice traitées.

Alimentation 400 Volts/50 Hz triphasée.

Puissance 2,5 kW

Inclinaison pneumatique jusqu'à 6 cm.

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

Hauteur : 1216 mm.

Diamètre intérieur : 920 mm.

Réf : 037CQA

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

MOULES À BEURRE en bois décoré

Désignation	Forme	Décor	Démontable	Poids mini	Poids maxi	Réf
MOULE 90 g	ovale	fleur	oui	85 g	95 g	058KDA
MOULE 150 g	rond	vache	oui	150 g	160 g	058KAA
MOULE 250 g	rectangle	fleur	non	230 g	250 g	058KHA
MOULE 300 g	ovale	fleur	oui	300 g	320 g	058KBA

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



058KDA



058KAA



058KHA



058KBA



POUSSOIR INOX pour beurre

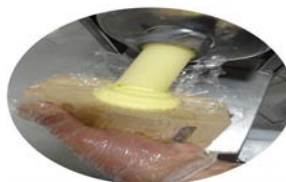


Chassis et cuve inox.
Mécanisme non inox.
Capacité 10 kg.
Nettoyage simple.

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

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

Réf : 037CMA



Spatule à beurre
Sans manche.



Réf : 041CKB

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

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



NOUVEAU
Pale + variateur de
vitesse
pour crèmes desserts
et glaces



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



Vanne
non comprise

Pasteurisateur 50 litres à bain marie fermé

Puissance : 4000 Watts.

Alimentation triphasée 380 Volts 3 phases+neutre+terre.

Capacité : 50 litres.

Variateur de vitesse + pale adaptée pour crèmes desserts 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

MESURES À LAIT



MESURE 0.5 L

Réf : 045CBA

En aluminium

MESURE 1 L

Réf : 045CAA

En aluminium



045CDA

MESURE INOX 1 L

Réf : 045CCA

Mesure graduée

MESURE INOX 2 L

Réf : 045CDA

Mesure graduée

DOSAGE MANUEL LAIT ET FRUITS



ENTONNOIR À PISTON AVEC SUPPORT

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

Réf : 038PAB



PISTON MANUEL POUR DOSAGE PRODUIT ÉPAIS

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

Réf : 038PBA



BOÎTE DE 6 DOUILLES

Différentes, pour piston manuel.

Réf : 038PBB

DOSAGE MANUEL

Robinet-pince manuel en inox.

Pour liquide, pour une mise en pot rapide à partir d'un contenant en hauteur.

PINCE

Réf : 037HSA

TUYAUX

Réf : 047LQD

BOUCHON 2 CANULES

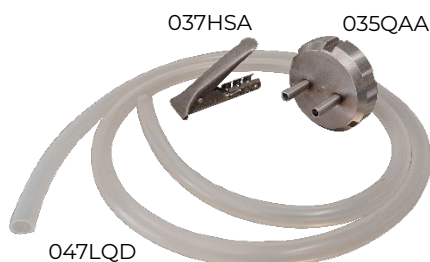
SMS 38

Réf : 035PAA

SMS 51

Réf : 035QAA

Autres bouchons : nous consulter.



047LQD



DOSEUR SUR TABLE

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

Alimentation uniquement pneumatique, pas d'électricité nécessaire.

Peut-être alimenté en continu, en direct d'une cuve ou

d'une trémie haute (voir page 43).

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



THERMOSCELLEUSES POLYVALENTES POTS / BARQUETTES ET PLATEAUX ALVÉOLES

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 106)

Thermoscelleuse performante

Thermoscelleuse 4 pots

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

Réf : 038FQA

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

Réf : 038FQB

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

Réf : 038FQC

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

Réf : 038FQP

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

Réf : 038FQQ

Thermoscelleuse avec découpe au contour

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

Réf : 038FLA

Meilleure présentation des barquettes



SCELLEUSE DE SACHETS



Selleuse de sachets Inox 316.

Alimentation : 230 Volts 50 Hz. Puissance : 120 Watts.

Réf : 038FIA

Sachets à lait

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

Réf : 038EDA

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

Réf : 038EBV

Impression personnalisée du sachet sur demande.

Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône



CONDITIONNEUSE AUTOMATIQUE

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

Cadence 1800 pots/heure en yaourt 125 g.

Dosage bi couches.

Nettoyage en place sans démontage quotidien.

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

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

Changement d'outillage en quelques minutes.

NOUVEAUTÉ :
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

POCHES SOUPLES POUR LAIT et YAOURT À BOIRE

Pour les collectivités, cantines, restaurateurs.
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



0380VB

REPLISSAGE MANUEL

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

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

Réf : 0380VB

REPLISSEUSE SEMI-MANUELLE

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

Fonctionnement semi-manuel.

Alimentation 380 Volts/50 Hz.

A poser sur une table (non fournie).

Comprend : - 1 pompe 17 L/min et son support

- 1 plateau support

- 1 coffret avec minuteur de remplissage

- coudes, raccords et joints

Cadence : 50 à 80 poches/heure.



0380VA

Réf : 0380VA



0380TA

REPLISSEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

Remplisseuse à lait professionnelle pour poches souples de 3 à 20 litres.

Fonctionnement semi-automatique.

Dosage du lait et contrôle de la pompe par compteur volumétrique.

Alimentation en air comprimé pour mise au vide avant remplissage.

Alimentation 230 Volts/50 Hz.

Nettoyage en place (CIP).

Cadence 200 à 250 poches/heure.

Réf : 0380TA

TURBINE À GLACE VERTICALE

Capacité horaire : 30 L.
Capacité cuve : 1,5 à 6 L ou 1 à 4 kg.
Puissance totale : 2,14 kW.
Puissance froid : 0,74 kW.
Puissance moteur : 0,74 kW
Alimentation 400 Volts/50 Hz 3P+N

Réf : 036BAC



SURGÉLATEUR

Cellule de refroidissement rapide.
En inox.
Puissance : 1561 W.
Grilles 600 x 400 non incluses. (voir page 84)
Alimentation 230 Volts/50 Hz.

Surgélateur 5 grilles
Réf : 036BDA

Surgélateur 7 grilles
Réf : 036BDB



**NOUVEAUTÉ
2024**

Autres capacités sur demande.



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



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 : 040CIA



PIÈCES POUR TRANCHE CAILLÉ LYRE

Tendeur inox pour fils inox
Fils inox pour tranche caillé lyre. Rouleau de 10 m. Diam. 5/10
Embout Blanc Polyéthylène

Réf : 040AGA
Réf : 040ADA
Réf : 040CHA

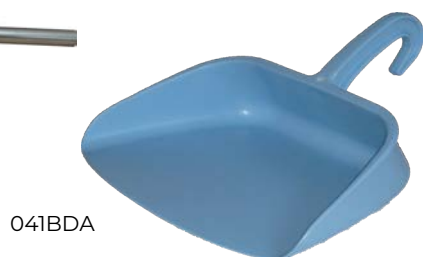
FOUET avec fils inox et manche étanche.
Long totale : 50 cm.
Réf : 040FAA



MATÉRIEL DE MOULAGE

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

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



LOUCHE POUR AGITATION ET PRISE D'ÉCHANTILLON

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

PELLE À CAILLÉ

Rectangulaire, largeur environ 30 cm.
Réf : 041BDA



PELLE TIROIR

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



PELLE À BRIE percée en inox

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



RACLETTE AVEC MANCHE

Longueur 25 cm.
Réf : 115MEB



RACLETTE À MAIN

Longueur 25 cm.
Réf : 115MEA



SPATULE

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



BACS ET BASSINES



039AEA



154FRA+154GBA

En plastique alimentaire blanc

Dimensions en cm :

BAC RECTANGULAIRE 16 L 40 × 35 × ht 20

BAC RECTANGULAIRE 35 L 60 × 40 × ht 22

Couvercle pour bacs 154FRA

SUPPORT INOX pour bac 154FRA Ht : 71

Réf :

039AEA

154FRA

154GBA

050HFA

BASSINE 35 L Gilac Diam : 48 Ht : 31

039AAA

Couvercle pour bassine 039AAA

039AAB

BASSINE 50 L Gilac Diam : 55 Ht : 34

039AFA

Couvercle pour bassine 039AFA

039AJA

BASSINE 75 L Gilac Diam : 63 Ht : 38

039AGA

SUPPORT INOX pour bassine 039AGA et bac 039EAA Ht : 93

039EEA

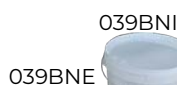
039AGA



039EEA

SEAUX EN PLASTIQUE

En plastique alimentaire blanc



039BNE

039BNI



039BNC

Capacité utile

Réf

Nombre par housse

Nombre par palette

039BNA

SEAU 3 L

039BNA

60

1200

COUVERCLE SEAU 3 L

039BNB

60

1200

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

Support INOX avec roues pivotantes pour 4 seaux 20 L

039CAA

SEAUX GRADUÉS

En plastique alimentaire blanc



039BAA



039BGA

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

Réf : 039BAA

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

Réf : 039BBA

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

Réf : 039BGA

En inox

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

Réf : 039MAA

Couvercle coiffant pour seau de 10 L

Réf : 039MAB

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



039CAA



039LAB



039MAD

039MAC

BACS DE CAILLAGE AVEC SUPPORT INOX

BAC hémisphérique de 73 litres :

BAC HÉMISPHERIQUE 73 L

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

Réf : 039EAA

SUPPORT INOX avec poignée 3 roues pivotantes pour bac 73 L

Hauteur totale support + bac : 995 mm.

Réf : 039EEA

JAUGE INOX pour bac 73 L

Graduée de 5 L en 5 L.

Réf : 039EAB



**NOUVEAU
MODÈLE
avec poignée**

SUPPORT INOX avec poignée 4 roues pivotantes pour bac 73 L

Hauteur totale support + bac : 995 mm.

Réf : 039EEA Prix : 315,00 € H.T.

COUVERCLE INOX pour bac 73 L avec poignée.

Réf : 037YHG

037YHG



BAC demi cylindrique de 200 litres :

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

En plastique épais blanc, avec vidange.

Volume total : 220 L.

Réf : 039DAB

039DAB

TRANCHE 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



039DVA



039DWA

TUBE DE DÉSÉRUMAGE

Tube inox perforé.

Longueur : 560 mm.

Réf : 039DBA



Sortie bouchon SMS 51



039DBA



039DAE

JAUGE INOX pour bac 200 L

Graduée de 20 L en 20 L.

Réf : 039DAE

COUVERCLE INOX pour bac 200 L avec poignées.

Réf : 039DAD



039DAD

BAC 250 litres inox simple paroi :

Capacité totale : 250 litres.

Réf : 039NBC

Comprend 2 roues fixes et 2 pivotantes.

Vidange nez mâle 51 + bouchon plastique.

BAC 250 litres inox double paroi :

Capacité totale : 250 litres.

Réf : 039NCA

Vidange nez mâle SMS 51 + bouchon plastique.

Double paroi bain marie, raccords 20/27.



Photo non
contractuelle

039NCA

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 58**

TRAVERSE DE BRASSAGE

pour marmite et petit chaudron.

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

Diamètre de la cuve de 370 à 600 mm.

Poids : 12,5 kg.

Vitesse d'agitation 22 tours/min.

1 seul sens de rotation.

Réf : 037HHA

SUPPORT POUR MARMITE 80 L

Support inox 3 pieds avec vérins réglables.

Équipé d'un support (largeur 250 mm) pour la mise en place d'un brûleur à gaz (voir page 58).

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 58).

Réf : 037YHB

CHAUDRONS INOX

CHAUDRON simple pour la fabrication de la tomme.

Matière inox 304. Avec 3 pieds soudés.

De série sans évacuation et sans roues.

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

Options :

- Sortie latérale SMS 38 mâle avec bouchon inox compris.

Réf : 037YDB

- Traverse de brassage. (voir page 58)

- Brûleur à gaz. (voir page 58)

- Montage sur roues. (voir page 83)

- Couvercle inox : - pour chaudron 200 L

Réf : 037YAC

- pour chaudron 300 L

Réf : 037YCB



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

CHAUDRONS CUIVRE

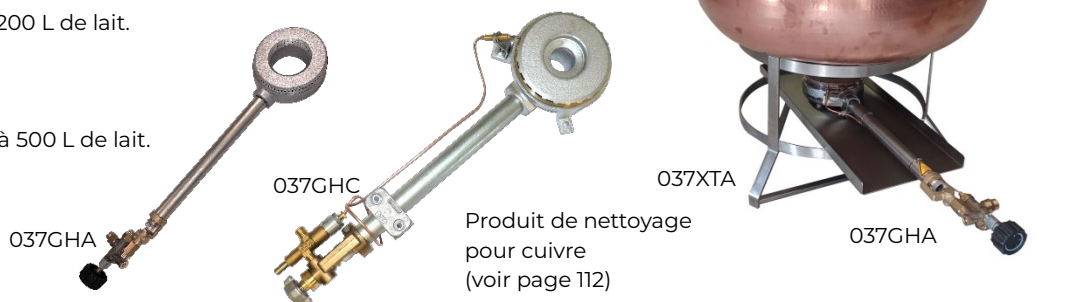
CHAUDRON EN CUIVRE		SUPPORT	TRAVERSE	BRÛLEUR À GAZ
Réf	Volume	Réf	Réf	Réf
037XKA	20 L			
037XNA	60 L	037XTA	037HHA	037GHA
037XOA	80 L	037XTA	037HHA	037GHA
037XPA	100 L	037XTA	037HHA	037GHA
037XQA	120 L	037XTA	037HHA	037GHA
037XJA	150 L	037XTA	038LIA	037GHA
037XJB	200 L	037XTC	038LIA	037GHC
037XRA	300 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 500 L de lait.
Réf : 037GHC



TRAVERSE DE BRASSAGE pour agitation du lait et brassage du caillé

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

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

Comprend :

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

Réf : 038LIA

Crochet de levage pour palan



Pour commander, merci de préciser :

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

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

Réf : 037PDB



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 W	Dimensions en mm	
			Diamètre ext.	Haut sous vidange
037WBG	125	600	Ø 650	435
037WCG	200	1200	Ø 845	485
037WDG	300	1500	Ø 980	470

VERSION D « Standard »

- Avec automate
- Écran tactile MC350



Réf	Capacité en litres	Puissance en W	Dimensions en mm	
			Diamètre ext.	Haut sous vidange
037WBK	125	600	Ø 650	435
037WCK	200	1200	Ø 845	485
037WDK	300	1500	Ø 980	470



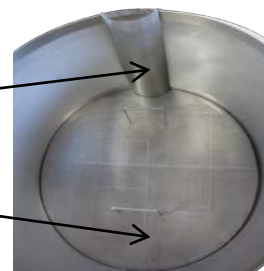
ACCESSOIRES POUR CUVES FROMAGÈRES

GRILLES DE SOUTIRAGE DU SÉRUM

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

Grille de soutirage du sérum

Grille pour pré-pressage



GRILLES POUR PRÉ-PRESSAGE

Cuve 330 L Réf : 037PBC

Cuve 520 L Réf : 037PBE

CUVES DE PASTEURISATION LAIT / YAOURT

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

Modèle comprenant :

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

NOUVEL AUTOMATE ÉCRAN TACTILE

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



VERSION L « Light »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 85°C
- Sans automate
- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement haut par pompe de circulation.
- Refroidissement commandé par vanne manuelle.
- Régulation du chauffage par simple thermostat.



VERSION D « Standard »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 90°C
- Avec automate
- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement élevé par pompe de circulation.
- Refroidissement commandé par électrovanne.
- Automate à écran tactile, nombreuses programmations.



VERSION E « PRO »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 100°C
- Avec automate
- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement très performant par pompe de circulation + échangeurs sous pression.
- Refroidissement par un échangeur à plaques, commandé par électrovanne.
- Automate à écran tactile, nombreuses programmations.



CUVES DE PASTEURISATION LAIT / YAOURT

Réf	Capacité en litres	Dimensions en mm			Poids en kg
		Diamètre	Haut cuve	Haut Totale	
037WB	100	Ø 750	930 mm	1 350 mm	125
037WC	200	Ø 850	1 010 mm	1 380 mm	195
037WD	300	Ø 1000	1 010 mm	1 450 mm	230
037WF	500	Ø 1130	1 030 mm	1 450 mm	310
037WG	650	Ø 1280	1 010 mm	1 500 mm	360
037WH	800	Ø 1400	1 010 mm	1 550 mm	440
037WI	1000	Ø 1540	1 030 mm	1 600 mm	490

Options et accessoires :

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

POTENCE CENTRALE

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

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



Pale raclante

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

PALE RACLANTE

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



PALE CENTRALE GRANDE LARGEUR

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



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

CONNEXION WIFI pour application smartphone.

Avec automate écran tactile (voir page 60).
Permet l'accès à distance (mise en marche, arrêt, contrôle, surveillance du process) depuis votre smartphone.

CUVES FROMAGÈRES

Pour fabrication des pâtes pressées.

Avec tranche-caillés mécanisés.

Pour fromage : pasteurisation du lait également selon option.

Modèle comprenant :

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

NOUVEL AUTOMATE ÉCRAN TACTILE

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



VERSION L « Light »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 85°C
- Sans automate
- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement haut par pompe de circulation.
- Refroidissement commandé par vanne manuelle.
- Régulation du chauffage par simple thermostat.



VERSION D « Standard »

- Avec résistance électrique
- Chauffage 90°C
- Avec automate tactile
- Chauffage par 1 à 3 résistances selon capacité.
- Rendement haut par pompe de circulation.
- Refroidissement commandé par électrovanne.
- Automate à écran tactile, nombreuses programmations.

VERSION C « PRO »

- Sans résistance électrique
- Chauffage 100°C
- Avec automate tactile
- Chauffage eau chaude provenant d'une chaudière externe (non fournie).
- Refroidissement par un échangeur à plaques, commandé par électrovanne.
- Automate à écran tactile, nombreuses programmations.
- À partir de 500 L.



CUVES FROMAGÈRES

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

Options et accessoires :

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



- Tranche caillés à lames inclus dans toutes les cuves fromagères.
- 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

BAC DE PRÉ-PRESSAGE

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

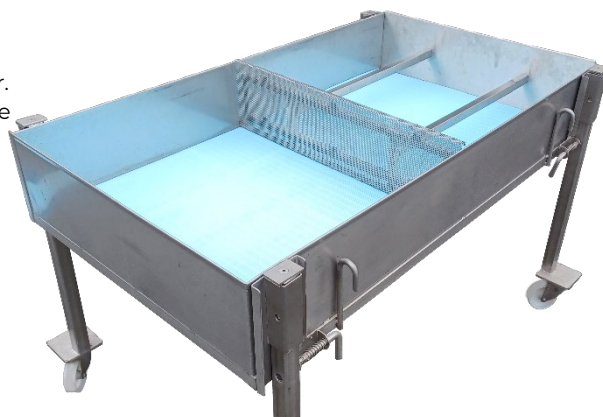
Idéal si plusieurs formats à mouler.

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



MOULAGE PAR CUVE SUR PLATE-FORME



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

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

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

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

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

Escaliers

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

Emplacement à définir à la commande.

Réf : 037XWF Prix : 500.00 € H.T.

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

MOULAGE SUR TABLE AJUSTABLE AVEC PORTIQUE OU PALAN

Bac de moulage 1430 x 820 mm

Hauteur int : 200 mm
Hauteur en position haute : 820 mm
Pieds ajustables automatiques

Réf : 046AAO

Bac de moulage 2000 x 800 mm

Hauteur int : 200 mm
Hauteur en position haute : 820 mm
Pieds ajustables automatiques

Réf : 046AAF



Portique inox avec palan intégré

Réf : 046ABA
Prix sur demande

Très pratique :
Verrouillage
automatique à
la remontée du
bac



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



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'extraît sec.
- une évacuation très rapide du sérum à travers les tubes perforés et les moules.



**Prix sur demande,
selon vos moules et capacité de la cuve.
Nous consulter.**

MOULAGE SUR TABLE HAUTE

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

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

Bac pour répartiteur à tubes 041RMT et 041RMU

Avec 4 roues pivotantes

805 x 805 x ht. totale du bac 860 mm

Réf : 046AAH

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

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

Réf : 041RMU



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

TABLES D'ÉGOUTTAGE

67

Les dimensions sont exprimées en millimètre.

TABLES INOX AVEC PIEDS SOUDÉS

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

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



TABLES D'ÉGOUTTAGE INOX

PLATEAUX D'ÉGOUTTAGE INOX SANS SUPPORT

(rebord avec pli rabattu de 50 mm).

Sortie sérum centrale en bout, diamètre 30 mm.

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

SUPPORTS INOX

Pour plateaux d'égouttage.

Portée maximum 500 kg.

Avec pieds. Hauteur : 800 mm. Sans pente.

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 83).

Pied réglable pour support, permet d'ajuster la pente de votre table.

Réf : 044AAA



Pied réglable en option



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.

NOUVEAU

TOILES ET SACS A CAILLÉ

TOILES À FROMAGE EN SYNTHÉTIQUE

(TAFETAS NYLON)

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

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



SAC D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉS LACTIQUES

Longueur 1 mètre, largeur 0.50 mètre.

Qualité synthétique – maille ouverte.

Réf : 048AAA



FILTRES POUR FILTRE PRESSE

Pour modèle page 78

L 800 ht 570 largeur d'ouverture 80 mm.

Réf : 048CCA

Autres modèles :

L 700 ht 550 largeur d'ouverture 450 mm.

Réf : 048CBA

L 900 ht 650 sans soufflet.

Réf : 048CAA

TOILES À FROMAGE EN COTON

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



TOILES VENDUES AU MÈTRE LINÉAIRE :

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

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



TOILE À FROMAGE EN LIN

Toile lin (Cantal) **90 × 150 cm**

Réf : 048DIA

SAC DE FILTRATION POUR SÉRUM

Permet de filtrer les poussières de sérum avant écrémage

En nylon fin (250 microns)

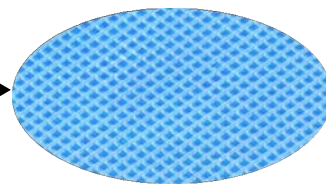
48 × 90 cm Réf : 048BAA

25 × 50 cm Réf : 048BBA

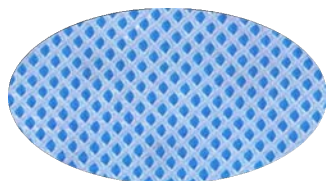
STORES SOUPLES

STORES EN PLASTIQUE, qualité alimentaire.

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



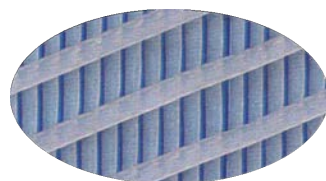
Fin largeur du rouleau : 1 m (5740).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 1,3 mm. Grosseur maille : 1 mm de côté.
Réf : 049BBA



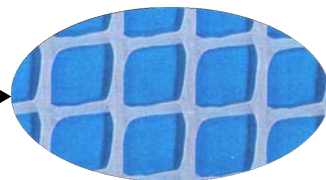
Moyen largeur du rouleau : 50 cm (5205).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 1,7 mm. Grosseur maille : 1,5 mm de côté.
Réf : 049BFA



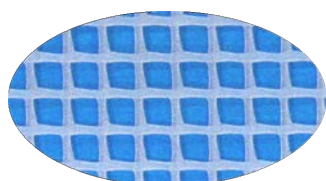
Type paille souple (store de moulage) largeur du rouleau : 69 cm (5408).
Longueur du rouleau : 25 m.
Épaisseur : 3 mm. Grosseur maille : 8 mm x 1 mm.
Réf : 049LBA



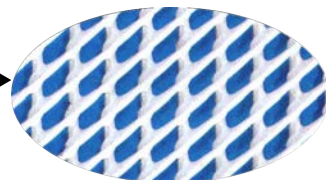
Gros largeur du rouleau : 1 m (5208).
Longueur du rouleau : 20 m.
Épaisseur : 2,5 mm. Grosseur maille : 10 mm de côté.
Réf : 049BJA



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



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



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

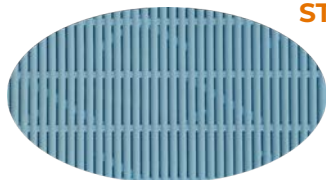
STORES BAGUETTE

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

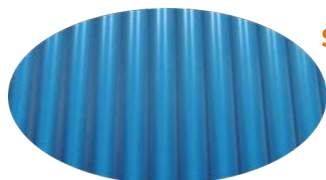
Autres dimensions sur demande (minimum 20 pièces).



STORE ONDULÉ PLEIN

STORE ONDULÉ ALIMENTAIRE PS bleu, qualité alimentaire.

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



MOULES ... FAISSELLES

Remise quantitative de 5 % par 500 moules

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



058BBA



058BFA

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

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



058BIA

058BLA



058CFA



058BRA

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

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



058CGA

058CKA



058DEB



058DBA

058 CNA	SAINT RIGAUD	110/90/150	(MG 3620)
058 DAA	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 DEB	MUNSTER AVEC FOND+PIEDS	156/150/116	



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)
----------------	------------------------	-----------	-------



058OAA



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)

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 69)
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 91)		



058RBA



058TJA

Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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

058 UAA	MOULE À TOMME (SANS FONCET)	191/180/93	(MG 3524)
058 UEA	FONCET POUR MOULE 058UAA	140/188/50	(MG 4035)
049 BMD	STORE POUR MOULE 058UAA	diam : 175	(voir page 69)
058 UCA	ST NECTAIRE/TOMME (SANS FONCET)	200/200/150	(MG 3889)
058 UFA	FONCET POUR MOULE 058UCA	140/200/50	(MG 3888)
058 UHB	DISQUE FONCET POUR MOULE 058UCA	200/200/5	
058 UDA	MOULE ST NECTAIRE AVEC FOND	210/210/90	(MG 3859)



058UAA

058UEA



058UOA



058QAA

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

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

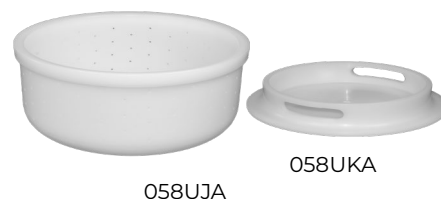
Moules à talon arrondi : indication diamètre sup/hauteur

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

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



058PJB

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



058RJA



058ROA

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 GOUDA 4 kg (AVEC FONCET)	200/190
058 WEA	MOULE GROSSE TOMME 5.500/6 kg AVEC FONCET	260/260/150



058VAA

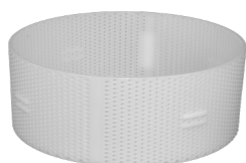


058VGA



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 80



058VQA



058YAB



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

Voir page 71.

POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

Voir page 82.





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	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	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
043MEA	73 mm 73 mm	70 mm 69 mm	56	8 x 7 en ligne	058BDA 058ODA	043MSA	87 mm 87 mm 86 mm	82 mm 80 mm 80 mm	30	5 x 6 en ligne	058OEA 058BIA 058BJA
043NAA	101 mm 100 mm	96 mm 94 mm	30	5 x 6 en ligne	058CFA 058CMA	043MEB	221 mm	215 mm	6	3 x 2 en ligne	058UDA
043MIB	76 mm	73 mm	48	8 x 6 en ligne	058CAA	043MZA	95 mm 94 mm 93 mm	90 mm 90 mm 90 mm	30	5 x 6 en ligne	058CCA 058BNA 058CBA
043MMA	77 mm	73 mm	52	7 lignes de 7 et 8 en quinconce	058OCA	043MDA	93 mm 92 mm	87 mm 87 mm	28	4 x 7 en quinconce	058CGA 058CDA
043MBA	76 mm	74 mm	49	7 x 7 en quinconce	901ADA	043MDB	115 mm	110 mm	24	6 x 4 en quinconce	058DEA 058BFA
043MHA	79 mm 78 mm	72 mm 74 mm	48	8 x 6 en ligne	058BMA 058BHA	043NSA	Rectangulaire 80x160		21	3 x 7 en ligne	058OAA
043MRA	84 mm 84 mm	80 mm 80 mm	42	6 x 7 en quinconce	058CKA 058OHA	043MJA	112 mm	108 mm	20	5 x 4 en quinconce	058JEA
043MYA	82 mm	77 mm	42	6 x 7 en ligne	058CIA	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
043MLA	83 mm	78 mm	42	6 x 7 en ligne	058BBA	043NHA	121 mm	115 mm	20	4 x 5 en ligne	058UBA
043MXA	75 mm	69 mm	42	6 x 7 en ligne	058CJA	043MBB	127 mm	120 mm	16	4 x 4 en quinconce	058DAA 058DCA 058BKA
043MGA	84 mm	80 mm	36	6 x 6 en ligne	058OFA	043MAE	143 mm	135 mm	16	4 x 4 en quinconce	058PAA 058BGA
043NCA	82 mm	80 mm	30	5 x 6 en ligne	058BEA	043MWA	147 mm	140 mm	12	3 x 4 en ligne	058VEA 058VBA
043NBA	94 mm	89 mm	30	5 x 6 en ligne	058CHA 058CGA	043MAD	160 mm 157 mm	156 mm 154 mm	10	4 lignes de 3 et 2	058REB 058RDA
043NBB	Carré 110 x 110		20	4 x 5 en ligne	058PGB	043MVA	198 mm	191 mm	6	2 x 3 en quinconce	058UAA

Pour toutes autres dimensions : devis sur demande



BLOC-MOULES PLASTIQUE SANS FOND

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

DIAMÈTRE	APPELLATION	BLOC-MOULES SANS FOND	REHAUSSE	RÉPARTITEUR INOX
Ø 200 mm	PETIT BRIE COULOMMIERS	060DAC Hauteur int : 70 Groupage : 2 X 2 Percé d'origine	060DAD Hauteur int : 40 Groupage : 2 X 2 Percée d'origine	043NPA Groupage : 2 X 2
Ø 130 mm	PÂTE MOLLE BRILLAT COULOMMIERS	060DAI Hauteur int : 75 Groupage : 4 X 3 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 81)
Réf : 049BKB (voir page 69)

Plateaux polypropylène Réf : 054JLE **uniquement** pour bloc-moules Ø 107, 130, 200 mm, et carré 80 X 80 mm (voir page 81)



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.

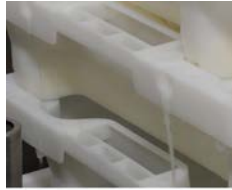


ÉGOUTTAGE DU CAILLÉ

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 123).
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 68).
- une tôle de récupération.

Montage sur roues en option.
Compresseur non fourni.

Réf : 048FAA



BALANCE DE PESÉE

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

Réf : 138AAO



MIXEUR

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

Réf : 037CNC



PLAQUES DE MOULAGE

PLAQUE DE MOULAGE 240 trous pour fromages apéritifs

Dim 600 x 400 mm Épaisseur : 36 mm.

Cône de 25 mm de diamètre.

Réf : 058ZDA

058ZDA



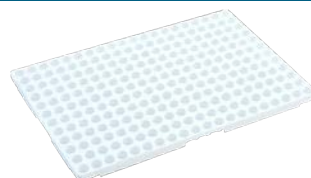
041PCA

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



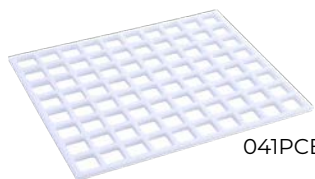
PLAQUE DE MOULAGE TYPE CŒUR 72 trous

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 123) pour le moulage.

- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht. 55 mm
(voir page 123) 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

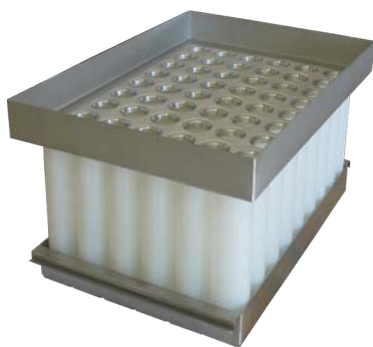
Réf : 060FAC

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

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 côté) 600 x 400 ht 300 mm pour le moulage.

- plaque à poser sur une caisse 600 x 400 ht 200 mm (voir page 123) pour reprendre les faisselles pour démouler.



Pour le moulage et l'égouttage.



Pour le démoulage.

MOULE STE MAURE

Réf : 058PFA

PLAQUE 620 X 420 pour 28 moules 058PFA

Réf : 041PCB

CEINTURE INOX de moulage

Réf : 060FCB

CAISSE 600*400 ht 300 mm percée

Réf : 154FQA



ENSEMBLE POUR MOULE BRIE

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

Réf : 058YAB

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

Réf : 058YAC

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

Réf : 054JDB



MOULIN À CAILLÉ MANUEL

Pour petites productions de Cheddar, Cantal, Salers, Bleu veiné type Fourme de Montbrison.
Démontable, nettoyable.
Découper des blocs de fromage de 1 à 2 kg, puis mouliner à la main.
Bac 35 L fourni séparément. Réf : 154FRA (voir page 55).

Réf : 042DBA



PLATEAUX EN INOX ET POLYPROPYLÈNE

PLATEAU INOX pour retournement

Sans tube d'évacuation (rebord 15 mm).

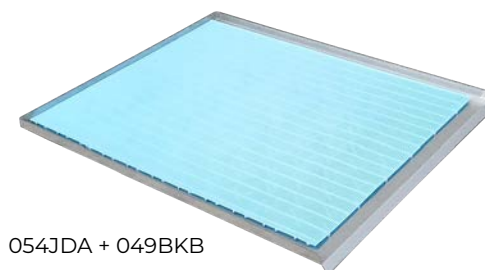
630 × 510 × 15 mm

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.

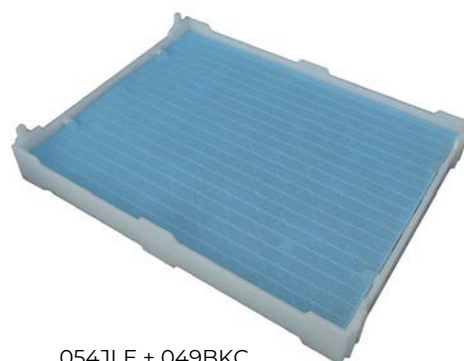
Uniquement pour bloc moules réf : 060DAA, 060DAC, 060DAG, 060DAI, 060DAK

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

MATÉRIEL DE PRESSAGE

POIDS DE PRESSAGE INOX POUR FONCETS

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

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

Réf : 058ZGA



058ZGA



058ZFA

Poids 1 600 g Diamètre : 80 mm Hauteur : 40 mm Poids : environ 1.600 kg.

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

Réf : 058ZFA

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

Support avec pieds, équipé de barres de pré-pressage avec socles diamètre 130 – 135 mm hauteur 800 mm, sans pente, roues en option Réf : 045EGA ou 045EHA (voir page 83).

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

Réf : 044BBA

Supports : support équipé de 3 barres de pressage.

Réf : 042ACA

support équipé de 4 barres de pressage.

Réf : 042ADA

Barre de pressage seule : à monter sur les supports de table

Convient pour la table 1880 × 740 mm.

Réf : 042GAA

Convient pour la table 2370 × 870 mm ou 2870 × 870 mm.

Réf : 042GAB



PRESSE À FROMAGE 1, 2 ou 3 VÉRINS

– Capacité par vérin : 20 fromages type Tomme.

5 fromages type Raclette.

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

– Pressage 1 à 5 bars selon moules et technologie.

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

– Hauteur totale : 2250 mm.

– Profondeur : 650 mm.

Réf : 042BDA 1 Vérin

Largeur : 700 mm

Réf : 042BEA 2 Vérins

Largeur : 1 350 mm

Réf : 042BCA 3 Vérins

Largeur : 2 000 mm



PLAQUE INOX 500 x 500 mm, poids 4,8 kg.

Réf : 042BBE

CERCLAGE INOX de maintien pour Bargkass et Raclette uniquement.

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

Réf : 042BIA

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



MATÉRIEL DE SAUMURAGE EN INOX 316

83

BAC AVEC PORTIQUE ET CASIER POUR SAUMURAGE SEMI-AUTOMATIQUE

BAC DE SAUMURAGE + PORTIQUE

En inox 316.

La montée/descente du casier se fait par l'intermédiaire d'un palan avec câble.

Commande électrique manuelle pour la descente des fromages.

Remontée automatique des fromages programmable par minuterie.

Volume du bac : 500 litres.

Dimensions de l'ensemble : ht 2400 mm × larg 1020 mm × prof 770 mm.

Réf : 037GTA



037GTA

CASIER POUR GRILLES

Le casier et les grilles sont en inox 316.

Peut recevoir 6 grilles 680 × 680 mm espacées de 120 mm.

Dimensions ext : Long 830 mm × larg 730 mm × hauteur 690 mm.

Capacité : 20 Bargkass de diam 320 mm.

175 pâtes molles de diam 110 mm.

Réf casier : 037GTB



037GTB

BAC RECTANGULAIRE EN POLYESTER FIBRE DE VERRE QUALITÉ ALIMENTAIRE

Pour saumuration et stockage de la saumure.

Sans vidange.

Capacité : 300 litres.

Dim int : Long 1100 mm larg 620 mm prof 520 mm.

Poids : 14 kg.

Couleur : bleu.

Réf : 037GUB



037GUB

SUPPORT INOX 316 6 pieds non réglables.

Réf : 037GUC

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



CHARIOTS ET PLATES-FORMES ROULANTES

PLATE-FORME 600 × 400 inox

avec 4 roues pivotantes.
Réf : 050FBA



050FBA

PLATE-FORME 600 × 400 plastique

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

Réf : 050FFA Prix unitaire : 63.00 € H.T.



050FFA



050JAA

CHARIOT À GLISSIÈRES 600 × 400 15 étages

Inox 304 – pour grilles 600 × 400 mm.

Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.

Charge 150 kg.

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

Réf : 050JAA

CHARIOT À GLISSIÈRES 630 × 510 13 étages

Inox 304 – pour grilles 630 × 510 mm.

4 roues inox pivotantes.

Charge 300 kg.

Réf : 050HBA

CHARIOT À GLISSIÈRES 650 × 600 15 étages

Inox 304 – pour clayettes et grilles d'affinage 645 × 550 mm.

4 roues inox pivotantes.

Charge 150 kg.

Utilisation avec les grilles d'affinage.

Réf : 050JBA



050HBA

CHARIOT À GLISSIÈRES 600 × 400 9 étages

Spécifique caisses ht 135 mm, pour étuvage pots verre, (voir page 100).

Réf : 050JCA

GRILLES / CLAIES PIEDS / PLATES-FORMES



GRILLES INOX SANS PIED

600 × 400 30 fils

Réf : 054FAA

630 × 510 51 fils

Réf : 054FEA

645 × 550 51 fils

Réf : 054FGA

Claies traitées
par
électropolissage
pour une
protection
renforcée

CLAIES INOX 630 × 510 AVEC PIEDS

- pieds 100/120 51 fils

Réf : 054HCA

- pieds 100/120 31 fils

Réf : 054HAA

PIED INOX

Réf : 054FIA

PLATE-FORME roulante inox

avec 4 roues pivotantes diam 100 mm. Pour le transport de claies inox 630 × 510.

Réf : 050FCA



Plate-forme roulante
Réf : 050FCA

SUPPORTS D'AFFINAGE

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

2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec freins.

Dimensions extérieures : Long 800 mm – Larg 650 mm – Ht 1 650 mm.

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

Réf : 050IBA

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

Réf : 050ICA



PLANCHES D'AFFINAGE

PLANCHES D'AFFINAGE ÉPICÉA

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

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

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

Réf : 050IAA



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

Réf : 050IAB

BROSSE À FROMAGES

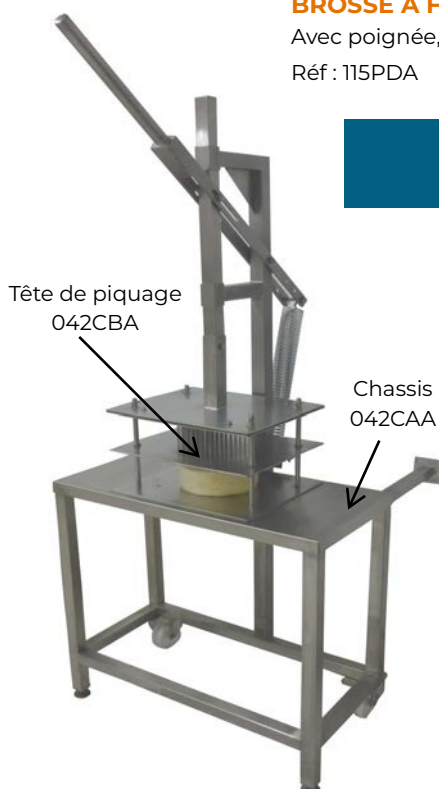
BROSSE À FROMAGE

Avec poignée, fibres souples.

Réf : 115PDA



115PDA



MATÉRIEL DE PIQUAGE

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

SÉCHOIR



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 650 × 550 mm ou grilles inox 645 × 550 mm.
2. D'un groupe frigorifique (600 Watts) qui permet de piéger l'humidité par givrage.
3. D'une résistance 500 Watts qui permet le dégivrage (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 650 × 550 mm.

- 1 base inox avec 4 pieds inox réglables

de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.

Dimensions extérieures : Hauteur : 2 050 mm

Largeur : 750 mm

Profondeur : 770 mm

Réf : 053UAA

OPTIONS :

Clayette plastifiée supplémentaire

Réf : 053DBB

Grille inox sans pied 645 × 550 51 fils

Réf : 054FGA

Chariot à glissières 650 × 600 15 étages

(voir page 84)

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 650 × 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 650 × 600 15 étages (voir page 84)

Réf : 050JBA

Kit d'humidification pour armoire d'affinage (voir page 87)

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 programmeur
- un bac réceptacle
- une notice d'installation

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Alimentation en eau manuelle.

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

Réf : 111ACA



NOUVEAU



111ACA

Membrane pour nébuliseur

Kit 1 membrane pour humidificateur Réf : 111ACA

Réf : 111AJF

HUMIDIFICATEUR Version inox 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

HUMIDIFICATEUR Version plastique

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Avec alimentation en eau automatique.

Pour 75 m³ maximum.

Humidification par production d'un brouillard.

Dimensions : diam : 36 cm ht : 23 cm

Réf : 111AAA



OPTION :

Boîtier de régulation hygrostatique

Réf : 111AGA

Prix :



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 84).

Réf : 053BAA

ARMOIRE FRIGORIFIQUE avec porte vitrée

Armoire frigorifique : capacité 500 L

Est équipée d'un groupe froid avec réglage de la température par thermostat électronique. Régulation +2 °C à +9 °C.

Ventilation continue et répartie sur l'ensemble de l'armoire.

Alimentation en 230 Volts (groupe 200 Watts).

Dimensions extérieures : Hauteur : 1 800 mm

Largeur : 750 mm

Profondeur : 770 mm

L'armoire est livrée en standard avec 4 clayettes plastifiées 650 x 550 mm.

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

OPTIONS :

Clayette plastifiée supplémentaire

Réf : 053DBB

Grille inox sans pied 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA

**Éclairage LED
intégré**



ARMOIRE DE CAILLAGE ET D'ÉTUVAGE

ÉTUVE À YAOURT

Carrosserie inox. Température réglable et uniformisée par ventilateur.
Puissance 300 Watts. Alimentation 230 Volts mono.
Capacité : 140 pots. Clayettes : 4 (35 pots par clayette).
Dim Int 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 55 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 650 × 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



053SAA

Bacs 154FRA et couvercles 154GBA
non fournis voir page 55



053TAA

Photo non contractuelle
Désormais livrée avec 4 clayettes seulement
Caisses 154JBB non fournies voir page 123

**Capacité
400 pots**

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 650 × 550 mm.
Base inox avec 4 pieds inox réglables de 100 à 130 mm facilitant le nettoyage.
Alimentation 230 Volts monophasée.
Récupération des condensats derrière l'armoire.
Dimensions L 750 × Prof 770 × H 2050 mm.

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

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

Réf : 053TAA

OPTIONS :

CLAYETTE PLASTIFIÉE SUPPLÉMENTAIRE

Réf : 053DBB

GRILLE INOX SANS PIED 645 x 550 51 fils

Réf : 054FGA



CELLULE D'ÉTUVAGE POUR YAOURTS

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

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

Dimensions extérieures : Hauteur : 2120 mm
Largeur : 1000 mm
Profondeur : 1050 mm

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

Cellule sans sol, à monter sur sol plat.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Régulation de la température par thermostat électronique.

Équipée d'un groupe chaud latéral.

Puissance : 1000 Watts.

Réf : 053RAA

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

Réf : 154JBB (voir page 123).



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 90).

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

Réf : 154JBB (voir page 123).

Pour étuvage et refroidissement : avec une rampe de chauffage.

Réf : 053LAA (voir page 90) et un groupe froid (voir ci-dessous).

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

Réf : 154JBB (voir page 123).

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 123).

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 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

RAMPE D'ÉTUVAGE (43°C) POUR YAOURTS

RAMPE DE CHAUFFAGE

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

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

Bouton de commande 3 positions : - Arrêt

- Chauffage + ventilation
- Ventilation seule pour le refroidissement.

Rampe de chauffage 10 m³

Pour une cellule de 3 à 10 m³.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Comprend :

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

Réf : 053LAA

Rampe de chauffage 25 m³

Pour une cellule de 10 à 25 m³.

Alimentation 400 Volts 3 phases 50 Hz.

Comprend :

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

Réf : 053WAA

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

FAISSELLES BROUSSE DU ROVE

Brousse du rove

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

Possibilité de plaque de moulage (voir page 79).

058REA



Réf
058REA

91

EMBALLAGES POUR BROUSSE ET RICOTTA

Emballage 250 g



Type	Nombre par carton
Faisselle 250 g	1300
Pot 250 g	640
Couvercle 250 g	1275

Réf.
907AAC
907AAD
907AAE

907AAC+907AAD+907AAE

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 98).

POTS À CRÈME

Pots blancs ou transparents + couvercles plats blancs

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

904AAC+904AAK



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

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

Capacité	Nombre par carton
Pot 25 cl	992
Couvercle pot 25 cl	2304

Couvercle blanc (neutre) non inclus avec les pots.
Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 98).

Réf
904AAZ
904ABO



904AAZ + 904ABO

Capacité	Nombre par carton
Pot 50 cl + couvercle	350

Couvercle blanc (neutre) inclus avec les pots.

Réf
904ACD



904ACD

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	84	903AAE
6 FAISSELLES N°00	90	903ABX

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



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 106)



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 550	902AAO
70 mm neutre	Paquet de 500	902AAC
85 mm neutre	Paquet de 500	902AAD
91 mm neutre	Paquet de 500	902AAE
105 mm neutre	Paquet de 500	902AAF
200 mm neutre	Paquet de 500	902AAG



ENSEMBLES FROMAGES FRAIS : POT + FAISSELLE + DÔME

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



+



+



=



POTS À FROMAGE FRAIS

Pot fromage frais blanc

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

Pot fromage frais imprimé

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

Possibilité d'operculer : opercules diam 116.5 mm (voir page 98).

Pot imprimé : Marquage : **"fromage frais"**.

Impression : Une seule impression possible : une vache.

Couvercle blanc (neutre).



910ABA+906AAI



904ABA+904ABS



908AAB+904ABS

POT CARTON

Pot carton blanc pour glace, fromage frais et yaourt

Diamètre 95 mm.

Carton certifié PEFC + polyéthylène. Recyclable.

Capacité	Nombre par carton	Réf
Pot 490 ml	608	909EAC

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 98).

Impression à partir de 48640 pots (5 palettes).

NOUVEAU
Pot carton

Couvercle carton blanc

Diamètre 95 mm.

Carton certifié PEFC + polyéthylène. Recyclable.

Capacité	Nombre par carton	Réf
Couvercle pot 490 ml	1550	909EAD



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 98).
Impression à partir 2 palettes.

Pot 500 g transparent + couvercle plat blanc

Capacité	Nombre par carton
500 g Transparent	592
Couvercle pot 400 g/500 g	2622

Réf.
909DAC
909DAG

Possibilité d'operculer : opercules diam 95.5 mm (voir page 98).
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 98, 99).



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
2205
3000

Réf.
904AAS
904ABP



909CBC+904AAS

Clipsage facile



909CBC+904ABP

Clipsage renforcé

POTS À YAOURT 125 g

Pot 125 g transparent (au trait) Diamètre 67.5 mm

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



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 98, 99).

Couvercle pour pot à yaourt 100 g (voir page 95).

Pot 125 g blanc (au trait) Diamètre 67.5 mm

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



Couvercle pour
pot à yaourt 100 g
(voir page 95).



Possibilité d'operculer :
opercules diam 68 mm,
blister de 2000 (voir pages 98, 99).

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	Nombre par carton	Réf.
125 g passe partout	2205	909CBC



Possibilité d'operculer : opercules diam 68 mm, blister de 2000 (voir pages 98, 99).

Couvercle pour pot à yaourt 100 g (voir page 95).

Pot personnalisé



Etablissements
COQUARD
Equipements fromagerie fermière

**CREATION
décor**

Imprint vos pots

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



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



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

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

(fabriqué avec 30 % de rPET minimum (PET recyclé))

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

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



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

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



GROUPEURS CARTON POUR POTS À YAOURT Ø 67,5 mm

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

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

Matière : Carton kraft.

Montage sans collage, clipsage rapide, carton très résistant.

Groupeur réversible, aspect blanc ou aspect kraft selon sens de montage.

Adapté à notre pot 125 g. Échantillon sur demande.

Groupeur neutre blanc	Réf	Nombre/ paquet
4 pots	910AIJ	200
Groupeur Imprimé passe-partout	Réf	Nombre/ paquet
4 pots	910AIB	200

Support inox pour assemblage groupeur carton.



Réf : 910AIG



Personnalisation sur demande, à partir de 20 000 groupeurs.

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

Opercules neutres

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



Aluminium
Réf : 913AAD



Doré
Réf : 913DAA



Blanc
Réf : 913AAF



Aluminium
Réf : 915AAA



Aluminium
Réf : 917AAB

Opercules imprimés :

Diamètre de l'opercule : 68,3 mm.

Conditionnement en blister de 2000.

Opercules avec décor :



Nature
Réf : 913HAK



Nature sucré
Réf : 913HAW



0 % matière grasse
Réf : 913HAV



Chèvre
Réf : 913HBE



Brebis
Réf : 913HBF

Opercules sans décor :



Vanille
Réf : 913HCA



Chocolat
Réf : 913HCB



Fromage frais
Réf : 913HCF



Café
Réf : 913HCC

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



Framboise
Réf : 913HAA



Fraise
Réf : 913HAB



Cassis
Réf : 913HAC



Fruits des bois
Réf : 913HAD



Pêche
Réf : 913HAE



Poire
Réf : 913HAF



Ananas
Réf : 913HAG



Myrtille
Réf : 913HAH



Abricot
Réf : 913HAI



Citron
Réf : 913HAJ



Vanille
Réf : 913HAL



Cerise
Réf : 913HAM



Mûre
Réf : 913HAN



Caramel
Réf : 913HAO



Banane
Réf : 913HAP



Noix de coco
Réf : 913HAQ



Chocolat
Réf : 913HAR



Café
Réf : 913HAS



Mangue
Réf : 913HAT



Pruneau
Réf : 913HAU



Châtaigne
Réf : 913HAX



Fruits exotiques
Réf : 913HAY



Rhubarbe
Réf : 913HAZ



Figue
Réf : 913HBB



Orange
Réf : 913HBC



Mandarine
Réf : 913HBD



Mirabelle
Réf : 913HBG



Poire Banane
Réf : 913HBH



Noisette
Réf : 913HBI



Pêche Passion
Réf : 913HBJ

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

Décor personnalisés à partir de 20 000 – Nous consulter.

NOUVEAU
Opercule
Fruits du verger



Fruits du verger
Réf : 913HBK

EMBALLAGES EN VERRE

Pot yaourt 125 g

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

Livraison franco fournisseur
dès 1 palette de pots +
3 cartons de couvercle de 1750
soit 5250 couvercles

Pot
**Nombre
par palette**
env. 5100

Réf
909BAA



909BAA
+909BBA



909BAA
+913VAA

Couvercle blanc
**Nombre
par carton**
1750

Réf
909BBA

Opercule alu
**Nombre
par blister**
1600

Réf
913VAA



Pot yaourt 425 g

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

Livraison franco
fournisseur
dès 2 palettes de pots

Pot
**Nombre
par palette**
1859

Réf
909GAC



909GAC+909GBA

Capsule
**Nombre
par carton**
770
(métallique blanche à vis Twist)

Réf
909GBA

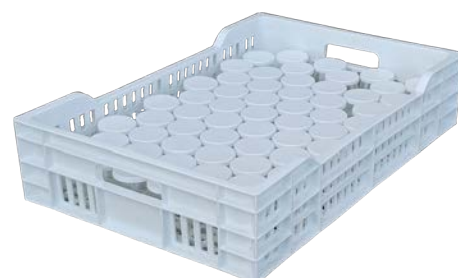
Caisses ajourées blanches 600 x 400 mm (extérieures) voir page 123

Hauteur en mm : extérieure : 135
intérieure : 115



Chariot à glissières 600 x 400 9 étages

voir page 84.
Inox 304 - pour grilles 600 x 400 mm.
Livré démonté avec 4 roues inox pivotantes.
Charge 150 kg.
Spécifique caisse ht 135 mm, pour étuvage pots verre.
Réf : 050JCA



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

Marquage des pots en verre
avec encre lavable
voir page 107

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

Plate-forme 600 x 400 inox voir page 84
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

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

Bouteille
**Nombre
par palette**
1352

Réf
909FAA



909FAA+909FBA

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

Réf
909FBA

BOUTEILLES À LAIT

101

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

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

Capacité	Réf	Couleur	Matériau	Nombre par housse	Nombre par carton	Nombre par palette
125 ml	900AED	blanc	PET	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).



5 L
900ABZ + 900ABU

Bouchon à visser pour bouteille à lait 5 L

Couleur	Réf
ROUGE	900ABU

PAPIERS D'EMBALLAGE

SIMILI SULFURISÉ

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

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

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



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



INGRAISSABLE

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

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

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

PARAFFINÉ

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

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

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

ROULEAU DE PAPIER PARAFFINÉ

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

FORMAT : En rouleau ; laize de 33 cm

CONDITIONNEMENT : Rouleau de 10 kg.

Papier neutre, couleur blanc.

Réf : 911AAQ

Prix (par kilo) :



911AAQ

911CAB

Dérouleur pour papier
Réf : 911CAB



911ACG

Papier imprimé, impression Produits fermiers.

Réf : 911ACG

ROULEAU DE PAPIER PARAFFINÉ VÉGÉTAL

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

FORMAT : En rouleau ; laize de 33 cm

CONDITIONNEMENT : Rouleau de 10 kg.

Papier neutre, couleur blanc.

Réf : 911ACW



911ACW

PAPIER POUR BEURRE

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

FORMAT :

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.



DUPLEX

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

FORMAT :

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

CONDITIONNEMENT : Colis de 10 kg emballé sous papier kraft.



PAPIER CAMEMBERT

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

FORMAT :

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

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



PAPIER COULOMMIERS

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

FORMAT :

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

BOÎTE CAMEMBERT EN BOIS

BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE POUR CAMEMBERT

Bois de peuplier agrafé.
Fond diamètre : 108 mm
Couvercle diamètre : 112 mm
Carton de 320 boîtes + couvercles.
Réf : 910ACJ

Hauteur : 25 mm
Hauteur : 20.5 mm



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

Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône

EMBALLAGES À FROMAGES

Les dimensions sont exprimées en millimètre et sont des dimensions intérieures

RAVIER avec couvercle (non scellable), pour fromage aux herbes, fromage fort...

Dim : Long 101 x larg 73. Conditionnés en housse de 100.

Capacité

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



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

Conditionnées en housse de 100.



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

COUPELLE LÉGÈRE en papier – (non scellable)

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



BOÎTE MONOCOQUE pour un fromage (fond gaufré + couvercle à charnière avec clips de fermeture)

Fabriquée avec 30 % de rPET minimum (PET recyclé)



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

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

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



BARQUETTES EN POLYSTYRÈNE EXPANSÉ

BARQUETTES

Barquettes thermoformées en polystyrène expansé.

Réf	Couleur	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Nombre / carton
910CAA	Noir	100 × 65 × 15	135 × 100 × 21	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. Sur demande avec papier sulfurisé contrecollé.

Réf	Dim fond en mm	Dim dessus en mm	Nombre / paquet	Nombre / carton
910ACP	120x55 ht 20	150x85	180	2160
910ACD	150x60 ht 15	172x77	240	1440
910ACN	186x50 ht 21	215x80	200	1200
910ACK	60x120 ht 9	133x72	250	2250
910ACY	107x105 ht 18	130x135	160	1440
910ACX	Diam. 80 ht 30		-	1600



910ACP



910ACX



910ACN



910ACK



910ACY



910ACD

BARQUETTES SCCELLABLES

BARQUETTES EN CARTON SCCELLABLE

Matière pure pâte carton. Biodégradable et compostable.

Conviennent pour lactiques égouttés, avec ou sans épices, mi-secs et secs.

Ne conviennent pas pour fromage blanc battu ou autres fromages non égouttés.

Capacité : Dimensions en millimètre

- 410 ml L : 142 x l : 92 x Ht : 36 Réf : 910AKA

- 900 ml L : 200 x l : 134 x Ht : 48 Réf : 910AKB



910AKA



910AKB



Scelleuses et plaques voir p. 50

FILM DE SCELLAGE BIODÉGRADABLE

pour barquettes carton



Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.

- Laize 160 mm.

- Longueur 640 mètres.

Réf : 038FHE

FILMS DE SCELLAGE

pour plateaux alvéolés

Film de scellage à utiliser avec machine 038FQA.

- Laize 150 mm.

- Longueur 500 mètres.

Réf : 038FHC

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

DÉROULEURS DE FILM ÉTIRABLE

DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE MANUEL :

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

Découpe du film par cutter coulissant.

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

Réf : 911BAA

A utiliser avec film 911ABK ou 911ABL (voir page 107)



DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE MANUEL AVEC COUPE ET SCELLAGE DU FILM :

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

Permet de thermosceller le film sous la barquette.

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

Bobine intégrée sous le plateau.

Alimentation 230 Volts 50 Hz.

Réf : 911CAA

A utiliser avec film 911ABK ou 911ABL (voir page 107)

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 : 911ABK

Format : laize de 45 cm

Réf : 911ABL



107



ROUES PIVOTANTES FREINÉES

pour table d'emballage.

Réf : 045EIA

TABLES D'EMBALLAGE

TABLES EN INOX AVEC ÉTAGÈRE BASSE

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

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

MARQUEUSE JET D'ENCRE

Poste de marquage pour pots, bouteilles, groupeurs...

Particulièrement adapté pour pots en verre.

Encre lavable au lave vaisselle.

Plusieurs textes préprogrammés.

3 lignes de marquage, exemple :
Yaourt
Framboise
22-10

Alimentation 220 Volts/50 Hz + air comprimé nécessaire.

Cadence : 1400 pots/heure

MARQUEUSE COMPLÈTE

Réf : 200DFA

CARTOUCHE D'ENCRE DE RECHANGE

Réf : 600CAO



TAMPON ENCREUR / ENCRE ALIMENTAIRE

CARTOUCHE POUR CODEUR PNEUMATIQUE

(encre alimentaire).

Application : opercules, fond de boîte métallique.

Réf : 200EAL

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



ÉTIQUETEUSES

Étiquetteuse à chiffres seuls : sur 2 lignes de 10 chiffres.

Impression noire

Réf : 200DAF

Étiquetteuse 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 D'IDENTIFICATION

Étiquette en matière synthétique pour identification des piles de claies

Matière étanche et indéchirable.



200DAE

Dimensions : 100 × 150 mm.
Percée d'un trou de 40 mm de diamètre.
Paquet de 250 étiquettes
Réf : 200DAE

Dimensions : 60 × 187 mm.
Paquet de 500 étiquettes.
Réf : 200DAU



200DAU

ÉTIQUETTES DE VENTE

Étiquette blanche en forme d'écusson

Avec pique inox.

Dimensions : 6 × 8 cm.

En PVC pour contact alimentaire.

Réf : 200DAT

200DAT



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 blanche rectangulaire

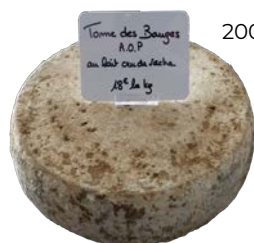
Sans pique, à poser avec ou sans support.

Dimensions : 6 × 8 cm.

En PVC pour contact alimentaire.

Réf : 200DCC

200DCC



200DCA

Support étiquette transparent

En PVC pour contact alimentaire.

Réf : 200DCA

Étiquette ardoise rectangulaire

Sans pique, à poser avec ou sans support.

Dimensions : 10,5 × 7 cm.

En PVC pour contact alimentaire.

Ecriture marqueur blanc ou craie.

Réf : 200DCE

200DCE



Stylo feutre blanc pour écrire sur les étiquettes.

Pointe moyenne, effaçable avec un chiffon humide.

Réf : 200DAB

200DCF

Étiquette planchette ovale

Sans pique, à poser avec ou sans support.

Dimensions : 9,5 × 6 cm.

En PVC pour contact alimentaire.

Réf : 200DCF



PAILLONS EN PAILLE DE SEIGLE

Taille (en cm)	Quantité par carton	Réf
- 20 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.

Carton de 10 liasses de 500 soit 5000 sacs.

Format : L 17 cm x P 22 cm

Réf : 911AEA

Carton de 5 liasses de 500 soit 2500 sacs.

Format : L 23 cm x P 31 cm

Réf : 911AEB



911AEB

SACS DE VENTE

SACS BRETELLES

Épaisseur 11 microns, matière biosourcée, biodégradable.

Carton de 10 rouleaux de 240 soit 2400 sacs.

Format : Larg 22 cm x Soufflet 6 x Haut 45

Réf : 911ADK

Coloris : vert ou blanc+ impression passe partout.



911ADK



911ADJ

SACS PLASTIQUES RÉUTILISABLES ET RECYCLABLES

Épaisseur 50 microns.

Carton de 500 sacs.

Format : Larg 27 cm x Soufflet 14 x Haut 48

Réf : 911ADJ

Coloris : Blanc + impression passe partout.

SACS PAPIER KRAFT

Format : Petit sac Larg 16 cm x Soufflet 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.



Remplace le
BASO CTC
plus riche en soude

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.
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 50 et 65 °C.
Conçu pour le lavage en armoire, lave batterie et tunnel.

Remplace le
BASOSEPTACID



INDAL MSP Détergent détartrant acide (liquide).

Bidon de 22 kg
Réf : 100AAE

Utilisation : En trempage (lavage manuel) ou circulation ou aspersion.
Nettoyage de tout le matériel inox et du petit matériel de fromagerie
(faisselles, bassines et seaux...) à une température comprise entre 50 et 65 °C.
Conçu pour le lavage en armoire, lave batterie et tunnel.
Détergent efficace contre le collage. Pauvre en acide phosphorique.

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 prélavage 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.

Remplace
l'ARVO SEPT

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.



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



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).

Réf : 100ACC

Utilisation : Lavage en circuit, produit non moussant.

Remplace
INDAL PRO TOP

NETTOYAGE DES CHAUDRONS EN CUIVRE

POUDRE À RÉCURER LES CHAUDRONS EN CUIVRE

Seau de 10 kg

Réf : 100ABD

DÉTERGENT SPÉCIAL LAVE LINGE



ULTRA WHITE Détergent, désinfectant pour lave linge (poudre)

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



Seau de 8 kg

Réf : 100ABW

DÉSINFECTION D'AMBIANCE

FUMISPORE ULTRAD HA

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

Conditionnement en boîte aluminium pour

15-30m³

Réf : 100BAB

50-100m³

Réf : 100BAD



BAC DE RÉTENTION / POMPES DOSEUSES

BAC DE RÉTENTION

Convient pour 1 bidon de 20 à 30 kg, détergent alcalin ou acide. Comprend 1 bac + 1 grille inox.

Réf : 154IAE



POMPE DOSEUSE 100 ML Pour bidon de 20-29 kg

Réf : 100ABC

POMPE DOSEUSE 10 ML Pour bidon de 5 kg

Réf : 100ABA



100ABA



100ABC



154IAE

ATTENTION :

Ne jamais mélanger un produit acide avec un produit alcalin

PEINTURE

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

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

Peinture acrylique brillante, blanche

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

Séchage entre deux couches 8 heures.

Dilution : à l'eau

Supports compatibles : Ciment, béton brut, fibrociment sec, plâtre sec, bois et polystyrène.

(ne pas laver le support à la javel).

Bidon de 4 L

Réf : 113ADA

Efficacité
reconnue
contre les moisissures



Qualité fibres polyester

BROSSE À FROMAGE

Avec poignée, fibre souple

Réf : 115PDA



115PCB

BROSSES À MAIN

Poignée étroite, fibres dures

Poignée étroite, fibres souples

Réf : 115PCB

Réf : 115PEA



115PDA

BALAI BROSSES et LAVE – PONTS

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

BALAI 60 cm fibres souples (longueur 60 mm)

Réf : 115HAA



115LAA

BROSSES TANK À LAIT

Fibres souples

Fibres dures

Réf : 115LAA

Réf : 115LBA



115GBA

RACLETTES EN MOUSSE

50 cm, mousse noire

Mousse de rechange 50 cm

70 cm, mousse noire

Mousse de rechange 70 cm

Réf : 115MCA

Réf : 115MDA

Réf : 115MAA

Réf : 115MBA

MANCHES

Manche blanc en fibre de verre pour raclette 1.40 m

Manche bleu en fibre de verre 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

RACLETTE AVEC MANCHE longueur 25 cm

Réf : 115MEB



115MEB

ÉCOUVILLONS avec tige inox

Pour le nettoyage des tuyaux.

Réf : 115SAA

Réf : 115SBA

Réf : 115SCA

Réf : 115SDA

Diamètre

10 mm

20 mm

30 mm

40 mm

Réf : 115SEA

Réf : 115SFA

Réf : 115SGA

Réf : 115SHA

Diamètre

50 mm

60 mm

70 mm

80 mm

Écouvillon pour le nettoyage des tubes à essais.

Diam : 20 mm

Réf : 115SJA

TIGE FILETÉE pour écouvillon 1 m, inox.

Réf : 115SKA

RALLONGE pour tige 1 m, inox.

Réf : 115SLA



PULVÉRISATEURS MANUELS



045GCA

PULVÉRISATEUR 1 LITRE

Entièrement lavable.

Réf : 045GCA



045GAB

PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE 1.5 LITRES

Qualité alimentaire. Convient pour pulvériser cendre liquide, colorant et solution d'affinage.

Réf : 045GAB

CANON À MOUSSE

Permet de produire et pulvériser une mousse sur les murs, sols et matériels, d'un détergent alcalin ou acide additionné d'un agent moussant.

CANON À MOUSSE INOX 24 LITRES

Fonctionne à l'air comprimé (4 bars).

Comprend un manomètre, une lance inox de 75 cm + tuyau de 9 m.

Réf : 114KDA



ADDITIF POUR CANON À MOUSSE BASO M 32

Adjuvant de nettoyage auto-moussant (liquide).

Bidon de 20 kg

Dosage à 2 % avec détergent acide ou alcalin.

Température d'utilisation 25 à 30 °C.

Réf : 100ABB



114KDA

CENTRALE DE LAVAGE



CENTRALE DE LAVAGE

Pour alcalin ou acide. A raccorder sur le réseau eau chaude.

Permet de mélanger le détergent à l'eau chaude afin de prélever matériels, sols et murs avant le lavage manuel.

Vanne ouverte = eau chaude + détergent

Vanne fermée = eau chaude seule

Fonctionne par venturi.

Ajustement de la dose par pastille de réduction.

CENTRALE DE LAVAGE 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 36

20 m de tuyau de rechange

Réf : 100AEB



100AEB

TUYAU DE LAVAGE voir page 36

Couronne de 20 m, vendu au mètre.



100AFA

TUYAU DE LAVAGE Diamètre int/ext	Réf	Prix H.T./m au détail	Prix H.T./m par couronne
19-26	100AFA	3.66 €	3.14 €

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
Réf : 114DBA



Photo non contractuelle
Livrée avec une étagère



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

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

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

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

Hauteur totale : 1 000 mm.

Capacité : 220 litres.

Réf : 114DGA

Sur demande : perçage pour montage d'un mitigeur douchette (retour en
tole inox dimension 100 x 100 mm avec perçage diam 27mm pour mise
en place mitigeur).

ÉGOUTTOIR INOX pour bac 114DGA

Dimensions : 650 × 610 mm.

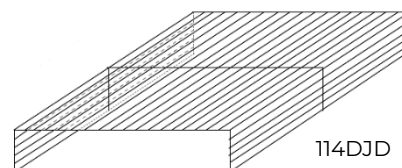
Réf : 114DJA

GRILLE INOX POUR FOND DE BAC DE PLONGE

Pour surélever le petit matériel à laver.

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

Réf : 114DJD



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

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 × Long. 400 × Prof. 335 mm.
- Commande d'arrivée d'eau par panneau frontal.
- Une seule arrivée d'eau. Avec un mitigeur qui permet de régler la température de l'eau.
- Distributeur de savon.

Avec dossier et avec mitigeur

Réf : 114FDA

Distributeur de savon
inclus



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



Bloc-moules



Plateaux



Réhausse



clavier de commande



Bidons 20 - 30 L



Faisselles



Caisses ajourées

Réf : 114AUA

Adaptée pour le lavage du matériel de fromagerie. Fabrication tout inox. Ouverture double guillotine et à balancier rendant facile l'ouverture de la porte. Double paroi. Finitions intérieures angles arrondis, facilite le nettoyage de la fin de journée.

Sécurité ouverture de porte.

Tableau de commande électronique avec affichage des températures de rinçage et de lavage.

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 minutes

Capacité cuve lavage/rinçage : 60 litres/12 litres

Options :

1) Panier inox pour moules et faisselles en vrac
dim 640 x 510 x ht 315 mm

Réf : 114ABA

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

2) Panier support en fil inox Ø 6 mm pour bloc-moules, plateaux, répartiteurs...

Réf : 114ARK

Établissements COQUARD - 69400 Villefranche sur Saône



114ATA

LAVEUSE GRANDE LARGEUR

Adaptée pour le lavage du matériel de fromagerie dont les bacs de caillage 200 L et 210 L.
Fabrication tout inox. Double paroi.

Réf : 114ATA

Caractéristiques techniques :

Lavage entre 40 et 60°C. Rinçage entre 60 et 90°C.

Consommation d'eau : 14 litres par cycle.

Puissance totale : 24 kW.

Capacité de chargement : 1350 x 700 mm hauteur 680 mm.

Dimensions extérieures :

- Largeur : 1520 mm.

- Profondeur (porte ouverte/porte fermée) : 1235 mm/890 mm.

- Hauteur (porte ouverte/porte fermée) : 2080 mm/1760 mm.

Poids : 200 kg.

Alimentation : 400 Volts 50 Hz 3 fils+neutre+terre.

LAVEUSE POUR CHARIOT

Cette machine à laver est conçue pour contenir un chariot chargé de matériel divers.

La solution de nettoyage située sous le niveau du sol est chauffée à 60 °C par une résistance de 9 kW.

Les temps de lavage, d'égouttage et de rinçage sont réglables.

Réf : 114AFA

Dimensions extérieures

Largeur : 980 mm

Profondeur : 1050 mm

Hauteur : 2500 mm

Dimensions intérieures utiles de la cage

Largeur : 500 mm

Profondeur : 635 mm

Hauteur : 1820 mm

Chariot pour matériel pour laveuse :

Réf : 050HGC



114AFA

ÉTAGÈRE PLASTIQUE

Étagère plastique

Longueur : 920 mm – Largeur : 450 mm.

Hauteur totale : 1 840 mm.

Hauteur entre chaque étage : 370 mm.

5 étages de 50 kg de portée. Couleur : Noire.

Qualité : Contact alimentaire, montage très facile et très rapide.

Réf : 201EAE



201GAA

Pieds inox

Surélève l'étagère de 10 cm.

(pour étagère 201EAE)

Réf : 201EAB



201EAE

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

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.

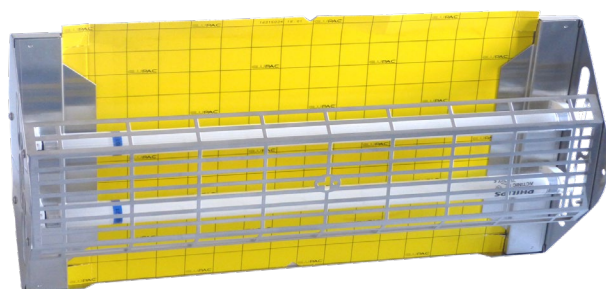
Réf : 044DEA

EXTERMINATEURS PAR PLAQUE DE GLU en inox

Modèles	Puissance En WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
Moyen	30	50 à 80 m²	2 x 15 W	109ALA
Grand	40	80 à 120 m²	2 x 18 W	109ALB

LAMPES DE RECHANGE ET PLAQUES DE GLU			
Puissance		Dim en mm	Réf
15 W	pour appareil 109ALA	450 mm	109BDA
18 W	pour appareil 109ALB	600 mm	109BEA
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALA	395*310 mm	109ALD
PLAQUES DE GLU par paquet de 6 plaques	pour appareil 109ALB	540*310 mm	109ALE

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

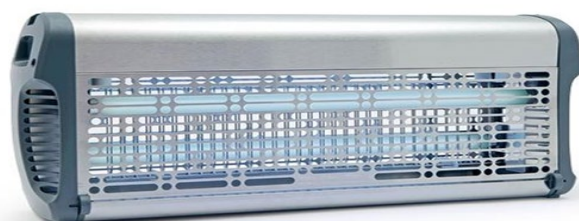


Moins de projections
de débris

EXTERMINATEURS PAR ÉLECTROCUTION

Modèles	Puissance En WATTS	Puissance grille en WATTS	Surface de traitement	Nombre et Puissance des lampes	Réf
Petit	16	33	5 à 30 m²	2 x 8 W	109AIA
Moyen	30	33	10 à 60 m²	2 x 15 W	109AJA

LAMPES DE RECHANGE			
Puissance		Dim en mm	Réf
8 W	pour appareil 109AFA/109AIA	300 mm	109BFA
15 W	pour appareil 109ADA/109AJA	après 01/01/10 450 mm	109BDA
	pour appareil 109ADA	avant 31/12/09 300 mm	109BDB
18 W	pour appareil 109AEA/109AKA	600 mm	109BEA



Pour une bonne efficacité, il est recommandé de changer les lampes tous les 16 mois en moyenne.

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.

	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
38	199JAD
40	199JAF
42	199JAH
44	199JAJ
46	199JAL

Taille	Réf
48	199JAN
50	199JAP
52	199JAR
54	199JAT



CASQUETTES

Matière : 65% Polyester et 35% Coton. Taille unique.

Modèle	Réf
Femme	199ALA
Homme	199ALB



VESTES BLANCHES

Matière : 100% Coton. Avec boutons en plastique.

Taille	Réf
36/38	199IAD
40/42	199IAF
44/46	199IAJ
48/50	199IAN

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

SURCHAUSSURE

Semelle polyéthylène bleue, sachet de 25 paires.

Réf : 199RAB



GANTS / LUNETTES

GANTS JETABLES

Vinyle naturel, poudrés. Boîte de 100.

Taille 6/7
Taille 7/8
Taille 8/9
Taille 9/10

Réf : 199GBA
Réf : 199GBH
Réf : 199GBI
Réf : 199GBJ



GANTS DE LAVAGE

GANTS Longueur : 35 cm Bonne isolation ; très souples.

Taille 8	M	Réf : 199GAA
Taille 9	L	Réf : 199GAB
Taille 10	XL	Réf : 199GAC

LUNETTES DE PROTECTION DES YEUX

Pour utilisation des lessives et autres produits dangereux pour les yeux.

Permet le port de lunettes de correction sous le masque.

Réf : 199GAM



ESSUYAGE

DISTRIBUTEUR

de bobine d'essuyage à dévidage central.

Dimensions : Diam 180 mm ht 200 mm.

Réf : 205BAA

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, semelle épaisse antidérapante, coloris blanc.

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

MOCASSINS

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

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



CAISSES DE TRANSPORT

CAISSES AJOURÉES blanches 600 × 400 mm (dimensions extérieures)

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



CAISSES PLEINES blanches 600 × 400 mm (dimensions extérieures)



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

COUVERCLE blanc pour caisse 600 × 400 Réf : 154GAA

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

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



Couvercles clipsables
non étanches

COUVERCLE blanc clipsable pour caisse pleine 400 × 300 mm
Réf : 154FSD



CAISSE D'ÉGOUTTAGE POUR CAILLÉ

(Voir page 78).

Dimensions ext 600 × 400 ht 155 mm.

Perçage en angle et goulotte pour l'évacuation du sérum.

Empilables pour égouttage et emboîtables pour pressage

(avec 10 à 12 kg de caillé minimum).

Réf : 154MAB



BACS DE PRÉSENTATION

Bac 3 L Dimensions : 350 × 235 × 73 mm Coloris : blanc
Bac seul Réf : 154LKA
Couvercle seul Transparent Réf : 154LKB
Grille Réf : 154LLA

Bac 5 L Dimensions : 435 × 285 × 80 mm Coloris : blanc
Bac seul Réf : 154LAA
Couvercle seul Transparent Réf : 154LCB
Grille Réf : 154LBA

Bac 8 L Dimensions : 490 × 335 × 80 mm Coloris : blanc
Bac seul Réf : 154LGA
Couvercle seul Transparent Réf : 154LHB
Grille Réf : 154LDA

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



Couvercles clipsables
non étanches



CAISSETTE À FROMAGES



CAISSETTE PLASTIQUE pour l'affinage ou la vente de fromages

Dim : 315 × 235 × 40

Gerbable et empilable – Fond ajouré

Réf : 910AAZ

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 12 LITRES

Hauteur totale : 660 mm. Poids à vide : 19 kg.
Réf : 038OTR

CAPACITÉ 19 LITRES

Hauteur totale : 720 mm. Poids à vide : 20 kg.
Réf : 038OTM

**NOUVEAUTÉ
2024**



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 3 caissettes.



CAISSETTE gerbable ajourée pour caisse 180BCA.

Coloris : bleu.
Réf : 180BDA



PLAQUE EUTECTIQUE (-3 °C) pour caisse ci-dessus.

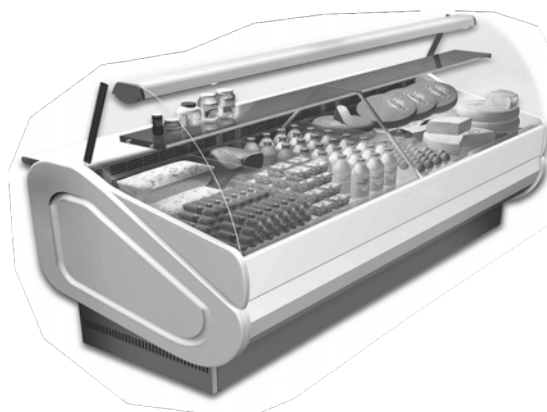
L 480 x l 280 x h 33 mm.
Réf : 180BFA

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR MAGASIN DE VENTE

Vitrine de présentation intérieure.
Vitrage bombé rabattable sur l'avant, éclairage intérieur par tubes néons.
Réserve réfrigérée à l'arrière.
Froid semi-ventilé.
Puissance froid : 480 Watts.
Alimentation : 230 V 50 Hz.
Longueur totale : 1520 mm.
Longueur d'exposition : 1440 mm.
Fermeture arrière par porte coulissante.
Vitrages livrés démontés.

Réf : 200MAC



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 :

Les caissons réfrigérés sont équipés d'un système frigorifique fonctionnant en 12 et 230 Volts (route et secteur).
 Ce sont des appareils simples et économiques qui produisent un froid compris entre +2 et +5 °C.
 Ils fonctionnent en autonomie sur la batterie de votre véhicule si celui-ci roule environ 2 heures. Le sol intérieur des caissons est en inox, l'extérieur en acier laqué blanc.
 Tous nos caissons sont fabriqués pour accueillir les caisses 600 × 400 mm (voir page 123).

COFFRE RÉFRIGÉRÉ

Coffre réfrigéré de 200 L, sans agrément ATP, permet de transporter vos produits d'un point à un autre (moins de 80 km du domicile) sans perte de charge.
 Froid statique avec un serpentín noyé dans l'isolation de la caisse.
 Ne nécessite aucune modification de véhicule.

Volume	Véhicules	Réf
200 L	– Berlingot, Partner, Kangoo – Fiat Doblo, Ford Courier – Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim extérieures : L 74 x P 83 x H 96 cm	190DAA

Options spécifiques 190DAA

- Clayette + fixations Réf : 190FBA
- Clayette supplémentaire Réf : 190FCA



CAISSONS FRIGORIFIQUES

Caissons frigorifiques 613, 752, 956 L

Conformes à la législation du transport sous température dirigée, les caissons sont délivrés avec une attestation de conformité ATP.
 Permet à vos produits de voyager à plus de 80 km de votre domicile ou de préserver vos produits lors de vos livraisons (ouvertures de porte multiples).
 Groupe frigorifique monobloc ventilé. Isolation 80 mm.
 Une prise permet de rendre le caisson amovible.
 Pilotage par une application sur smartphone par bluetooth.



Nos caissons sont livrés de série avec un traitement cataphorèse sur l'évaporateur.
 Il permet une durée de vie plus longue de celui-ci, car il résiste mieux à l'acide lactique.

Autres capacités sur demande //
*** Dimensions du groupe froid**

Options pour 190GCA à 190GJA

- Clayette en inox + 4 fixations Réf : 190BCI
- Clayette en inox seule Réf : 190BDA

Volume	Véhicules	Réf
613 L	– Berlingot, Partner, Kangoo – Fiat Doblo, Ford Courier – Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim extérieures : L 98 x P 100 + *23 x H 105 cm	190GJA
752 L	– Berlingot, Partner, Kangoo – Fiat Doblo, Ford Courier – Volkswagen Caddy, Opel Combo Dim extérieures : L 98 x P 119 + *23 x H 105 cm	190GKA
956 L	– Berlingot, Jumpy, Kangoo rallongé – Partner et Expert rallongé – Fiat Doblo et Scudo Dim extérieures : L 98 x P 140 + *23 x H 110 cm	190GCA

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.
Réf : 200CIA



Options :

- Jupe de finition personnalisable.
- Bâches pare - dos personnalisables.
- Table avant inox à installer sur timon.
- Éclairage LED des vitrines.

**Nous
consulter**

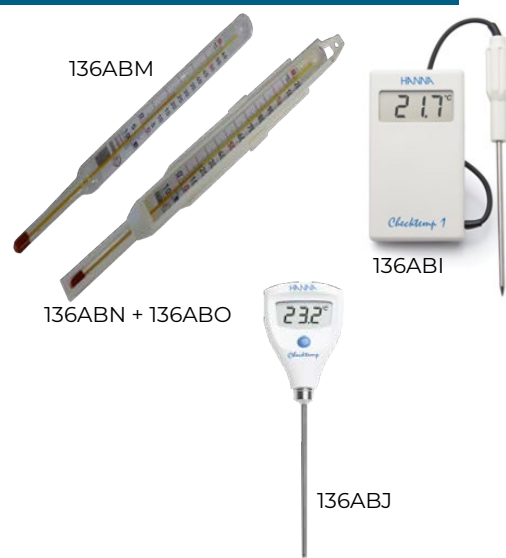
MATÉRIEL DE CONTRÔLE MATÉRIEL DE LABORATOIRE

127

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 de labo. -10 à +110 °C	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, - 30 à +120 °C avec + ou - 0.2°C Boîtier étanche, sonde non étanche.	136ABI
Thermomètre mural longueur 40 cm -30 à + 55 °C	136AAN
Thermomètre mural MINI MAXI longueur 21 cm	136ABT



136ABF



136AAJ

THERMOMÈTRES POUR CUVES DE FABRICATION

Thermomètre étanche plongeant 300 mm alimentation par pile	136ABF
Thermomètre étanche plongeant 500 mm alimentation par pile	136ABG
Thermomètre étanche plongeant 800 mm alimentation par pile	136ABH
Support inox pour fixation sur bord de cuve	136AAR
Thermomètre enregistreur pour cuve de pasteurisation Enregistrement journalier ou hebdomadaire. Alimentation à piles. Sonde PT 1000, longueur sur demande, doigt de gant inox.	136AAJ
Disque pour Thermomètre enregistreur journalier/boîte de 100	136AAL
Disque pour Thermomètre enregistreur hebdomadaire/boîte de 100	136BHA

HYGROMETRIE



142AAC

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



142AAI

RÉCIPIENTS POUR MESURE ET PRISE D'ÉCHANTILLONS

Louche pour agitation et prise d'échantillon voir page 54	041CJB
Bécher gradué Polypro 100 ml	143AAA
Bécher gradué Polypro 250 ml	143AAB
Bécher gradué Polypro 1 000 ml	143AAC
Éprouvette graduée Polypro 25 ml	143AAD
Éprouvette graduée Polypro 50 ml	143AAE
Éprouvette graduée Polypro 100 ml	143AAF
Éprouvette graduée Polypro 250 ml	143AAG
Éprouvette graduée Polypro 500 ml	143AAH
Éprouvette graduée Polypro 1 000 ml	143AAI
Flacon stérile 30 ml par paquet de 100	143ABK



143AAB



143AAH



041CJB

ACIDITÉ

Acidimètre 0/100°D	Réf :
Seringue 10 ml	133AAA
Phénol phtaléine flacon compte-goutte de 60 ml	133AAF
Soude Dornic en 1 L	133AAG
Kit acidité	133AAJ
	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

Nos appareils sont livrés avec 2 sachets de solution tampon pH 4 et pH 7.



Testeur de pH monobloc portatif pour lait et yaourt 134ABB
Ne convient pas pour un fromage à pâte ferme.

Électrode de remplacement pour testeur 134ABB 134ABC
(eau, lait et yaourt).

Testeur de pH lait et fromage avec afficheur et bluetooth 134ABL
Connexion facultative à un smartphone IOS ou android.

pH-mètre portatif étanche 134ABD
Fourni avec une électrode de pénétration pour produits alimentaires.

Électrode pH de remplacement pour pH-mètre 134ABD 134ABE
(eau, lait, yaourt et fromage).



134AAH 134AAG 134ABG

Solution tampon pH 7 500 ml 134AAG

Solution tampon pH 4 500 ml 134AAH

Solution de conservation KCl 250 ml 134ABG

Solution de nettoyage pour électrode de pH 20 ml 134ABF

Pissette 500 ml 134AAJ

TEST DE LA RÉSAZURINE – LACTOFERMENTATION

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



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

Lacto densimètre de QUEVENNE

141AAB

141AAA



141AAB

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

Analyseur de lait rapide indicatif

138AAX

Permet de contrôler les constituants du lait cru (MP, MG, EST, densité...), après mélange et réchauffage d'un échantillon de lait cru à 30 ou 35 °C.

3 configurations incluses : lait cru de vache, lait cru de chèvre et lait cru de brebis

Non utilisable pour paiement du lait à la qualité.

Bain-marie fourni avec un portoir de 16 tubes

135ACD



138AAX

DESSICATEUR/HUMIDIMÈTRE



138AAW

Dessicateur/humidimètre

138AAW

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

Coupelle aluminium de rechange (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.

138AAY

Balance de production inox

138AAO

Portée maximum : 30 kg. Lecture à 10 g (voir page 78).

Homologation pour la vente, pour balance 138AAO.

138AAP

Toutes nos balances fonctionnent sur le secteur.



138AAV



138AAQ



138AAO

SONDES À FROMAGES



179AAA

Sonde à fromage manche INOX

179AAA

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

Sonde à fromage manche INOX

179AAB

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

TRAITEMENT DE L'EAU POUR LES ÉLEVAGES, SALLES DE TRAITE ET FROMAGERIES

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

- Efficacité reconnue contre *Pseudomonas fluorescens*.
- Action virulicide importante.
- Aucune modification physico-chimique de l'eau.
- Aucun résidu chimique dans l'eau (exemple : chlore).
- Aucun risque de surdosage.
- Facilité d'installation, de contrôle et de suivi.

Les règles à respecter pour un traitement efficace :

- Assurer un traitement de l'eau de l'étable, de la salle de traite et de la fromagerie.
- Assurer une filtration efficace avant le passage sur la lampe UV.
- Respecter le débit instantané maximum de 5m³/heure (80 L/min).
- Désinfecter les canalisations avant mise en service du traitement UV.
- Surveiller et entretenir l'installation : filtres, lampe UV, quartz, tartre, canalisations.

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 fourni avec 320DAA.

D) Évacuation des filtres vers l'égout diamètre 32 mm.

Matériel livré en kit prêt à monter. La lampe UV se monte horizontalement.

Pièces de raccordement flexible et vannes inclus avec la lampe.

Matériel de traitement non certifié ACS pour usage domestique.

Réducteur de pression d'eau (voir page 132)

Réf : 320CAL

Anti coup de bélier (voir page 132)

Réf : 320CAN

Ensemble standard = 320DAA + 320CAB + 320CAC + 320CAD + 320CAL + 320CAN

Ensemble complet = Prix d'un ensemble standard + 320AKA + 2*320AJA + 320ALA

Composez-vous même votre équipement :

1, 2 et 3 sont indispensables, 4 et 5 en fonction des besoins.

Établissements COQUARD – 69400 Villefranche sur Saône

TRAITEMENT BACTÉRIES

Appareil	Désignation	Photo	Réf
Appareil UV Compact en inox 316 Appareil de traitement par ultraviolet 75 W Débit traité : 5 000 L/h Protection de l'élevage, salle de traite, laiterie et fromagerie	Traitement UV complet		320DAA
TRAITEMENT UV BACTÉRIES, MOISSISSURES, CHAMPIGNONS	Lampe UV 55 W À remplacer toutes les 8 760 heures		Avant 01/01/2020 320AAC
	Lampe UVc 75 W À remplacer toutes les 8 760 heures		Après 01/01/2020 320CAF

TRAITEMENT ORGANOLEPTIQUE (GOÛT, COULEUR...)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 5 MICRONS CHARBONS ACTIFS TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5 000 L/h	Traitement organoleptique Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAB
PARTICULES VISIBLES Goût couleur odeur Turbidité Chlore	Cartouche CAE 5 microns À remplacer selon la charge		320ABB

TRAITEMENT DE MICROPOLLUANTS

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 20 MICRONS TYPE 20 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5 000 L/h	Traitement de micro polluant Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAC
PARTICULES VISIBLES	Cartouche 20 microns À remplacer selon la charge		320ACB

TRAITEMENT DE GROSSES PARTICULES

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE 60 MICRONS TYPE 9 " RACCORDS : ¾ M/M DÉBIT 5 000 L/h	Traitement de grosses particules Livré avec cartouche, équerre et clé		320CAD
SABLE LIMON GROSSES PARTICULES	Cartouche lavable 60 microns À remplacer si déchirée		320ADB

FILTRE À PURGE MANUELLE (pour eaux très chargées)

Appareil	Désignation	Photo	Réf
FILTRE À PURGE MANUELLE 90 MICRONS RACCORDS : 1" F/F DÉBIT 5 000 L/h	Filtre à purge manuelle		320ALA
EAU TERREUSE, ARGILE, GROSSES PARTICULES			

ÉLECTROVANNE DE SÉCURITÉ

À brancher sur l'alimentation électrique de la lampe UV.
Permet de couper la distribution d'eau en cas de coupure de courant.
Permet d'éviter la contamination du réseau avec de l'eau non traitée.
Réf : 320AKA

RÉGULATEUR DE DÉBIT

Montage par 2 en parallèle (2 x 1800 L/heure).
Permettant de ne pas dépasser le débit limite de 3000 L/h acceptable pour le traitement UV 75 Watts.
Réf : 320AJA

RÉDUCTEUR DE PRESSION

À installer en amont, juste avant le traitement UV.
Réduction à 3 bars maximum.
Raccordement ¾" (20 x 27)
Réf : 320CAL

ANTI COUP DE BÉLIER

À installer en aval, juste après le traitement UV.
Réf : 320CAN

BIBLIOTHÈQUE

LA FROMAGERIE À LA FERME

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

**LA TRANSFORMATION FROMAGÈRE CAPRINE FERMIERE**

Un livre complet adressé aux éleveurs fromagers déjà installés ou en cours d'installation. Production laitière, législation, transformation fromagère, conception et équipement de la fromagerie.
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

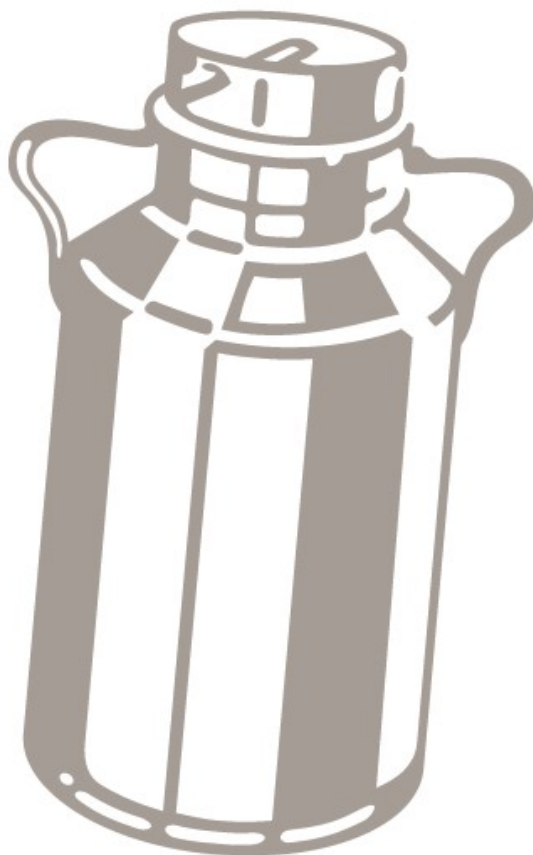
**LE GUIDE DE L'AFFINAGE**

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.
Écrit par Sébastien Roustel, Arnaud Sperat-Czar / Édition Profession Fromager
Livre de 196 pages
Réf : 350AAN





Conditions générales de vente

Nos conditions générales de vente aux professionnels sont disponibles sur simple demande par courriel à l'adresse info@coquard.fr et sont accessibles sur notre site internet à l'adresse : <https://www.coquard.fr//conditions-generales-de-vente>

Crédits photo :

- Vaches normande – Page de couverture – M Mercier – Orne
- Moulage en bloc moules – Page de couverture – Mme Bedel – Rhône
- Tommes en affinage sur claies – Page de couverture – M Bonnafoux – Cantal
- 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



Fax : 04 74 62 81 44