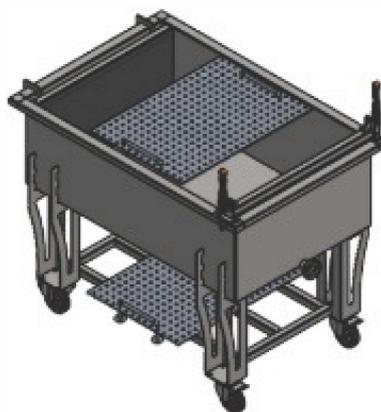


BAC DE PRE-PRESSAGE 300 L SANS ARCHE

POUR QUELLE UTILISATION ?

Utilisé pour le moulage des pâtes pressées de type St Paulin, Edam, raclette, tommes, brebis...

Ce bac de pré-pressage permet de réaliser un gâteau de caillé avec un pressage sous sérum. A l'inverse, équipé d'un filtre de désérumage il permet le moulage des tommes ou fromages à ouvertures mécaniques (Tilsit, Manchego...)



DETAILS TECHNIQUES

- Roulettes pivotantes
- Vidange sérum (vanne papillon + bouchon)
- Avec jeux de plaques de pré-pressage en aluminium
- 2 grilles d'évacuation de sérum à chaque extrémité du bac aux dimensions correspondant à l'intérieur du bac
- Emporte pièce pour découpe du pain de caillé.

Les dimensions des bacs de pré-pressage sont fait sur mesure.

Photos non contractuelles



REMARQUES

Les bacs de pré-pressage sont faits en fonction de votre demande, nous contacter pour plus d'informations.

