

EQUIPEMENT FROMAGERIE



01.64.48.90.74

Coutellerie

▼ COUTEAU À FROMAGE PÂTE MI-MOLLE

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche plastique surmoule noir	210	386-21	72



▼ COUTEAU À FROMAGE PÂTE MOLLE

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche ABS noir 3 rivets	150	389-15	12,60



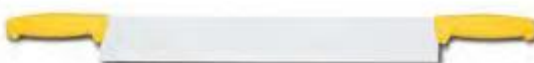
▼ COUTEAUX À FROMAGE DROIT 1 MANCHE

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche polypropylène noir	250	385-25	34,60
Manche polypropylène jaune	250	4385-25	35,10



▼ COUTEAUX À FROMAGE DROIT 2 MANCHES

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche polypropylène jaune	330	80622	87
Manche polypropylène noir	400	395-40	120
Manche polypropylène jaune	400	4395-40	118
Manche polypropylène noir	500	395-50	150
Manche polypropylène jaune	500	4395-50	154



▼ COUTEAUX À FROMAGE DROIT 1 MANCHE NEW

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche polypropylène vert	250	5385-25	58



▼ COUTEAUX À FROMAGE DROIT 2 MANCHES NEW

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche polypropylène vert	400	5395-40	130



▼ COUTEAUX HOLLANDAIS LAME INCURVÉE 2 MANCHES

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche ABS noir 3 rivets	350	30351	174
Manche ABS jaune 3 rivets	350	4397-35	170



▼ COUTEAUX À MUNSTER

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche polypropylène noir	170	1020-17	23,20
Manche polypropylène jaune	170	4020-17	22,40



▼ COUTEAUX HOLLANDAIS INCURVÉ

DÉSIGNATION	L-LAME	REF.	€
Manche ABS noir	390	01-05-38	291
Manche ABS noir	430	01-06-44	501



▼ PORTE-COUTEAU À FROMAGE HOLLANDAIS

DÉSIGNATION	REF.	€
Pour les lames L-430 ou L-380	01-00-05	78



▼ COUTEAUX À BRIE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche surmoule noir	290	1077-29	36,40
Manche surmoule jaune	300	71731	83



▼ COUTEAUX À ROQUEFORT

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	200	80626	24,90
Manche polypropylène jaune	200	4020-20	26,30



▼ COUTEAUX À TOME

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	300	71738	37
Manche polypropylène jaune	300	71739	44



▼ FILS À FROMAGE INOX POIGNÉES PLASTIQUE (X10)

L-FIL	RÉF.	€
450	X10-51720	15,40
600	X10-51721	16,80
800	X10-51722	17,10
1000	X10-51723	20,50
1200	X10-51724	22,20



▼ FRISEUR POUR FROMAGE TÊTE DE MOINE AVEC CLOCHE

• Friseur pour fromage Tête de Moine ou Petit Basque

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Friseur hêtre	85-05-10	47,30



Matériel de préparation, découpe et emballage

▼ LYRES À FROMAGE INOX

DÉSIGNATION	REF.	€
Lyre L-170 mm	52076	14,40
10 fils pour lyre réf 52076*	X10-51756	9,10
Lyre L-210 mm	52078	15,80
10 fils pour lyre réf 52078*	X10-51780	9,30
Lyre L-230 mm	52079	17,40
10 fils pour lyre réf 52079*	X10-51778	9,30

*Fils de rechange



▼ ROQUEFORTAISES

DÉSIGNATION	REF.	€
Socle poly effet marbre ø270mm	52084	203
Socle poly blanc ø270mm	52085	202
Paquet de 10 fils*	X10-51740	11,20
Kit de remplacement des tendeurs	52094	13,70
Ressort inox de remplacement	52093	7,90

*Fils de rechange



▼ PLANCHE À DÉCOUPE FROMAGE

- Construction en poly HD500 blanc
- Crochets de fixation pour des plans de travail jusqu'à 40 mm d'épaisseur

DIM.	REF.	€
370x260x110	52320	219
Fil inox de rechange	51820	15



▼ PAILLON ALIMENTAIRE COLORI PAILLE

- Paillon en fibre de cellulose agréé contact alimentaire pour présentation en vitrine réfrigérée

DÉSIGNATION	REF.	€
Paillon largeur 570mm (le ml)	82104	23,50



▼ NATTE DE PRESENTATION

- Natte en polypropylène fil plein
- Tressée main avec structure inox finition mât

DÉSIGNATION	DIM.	REF.	€
Natte de présentation	300x400x10	406296	35,40



▼ COUPE MIMOLETTE

- Outil ergonomique et facile à manier
- Sécurité assurée : le fromage ne peut pas riper comme avec un couteau standard
- Sans pertes
- Permet de faire la découpe face au client
- Livré en standard avec un couteau droit (Ref. 61-10-00), couteau coeur de meule en option (Ref. 66-05-10)

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Coupe mimolette avec couteau droit	350x350x435	61-10-00	2 588
Option couteau coeur de meule	75x103x65	66-05-10	669
Option couteau droit supplémentaire	L-210	67-00-25	669
Option 2 butées		68-00-12	244



▼ TABLES DE DÉCOUPE POUR MEULE

- Plateau poly HD500 tournant σ 900mm, épaisseur 30mm
- Couteau inox articulé et tournant
- Piètement inox AISI 304, tube 40x40mm (ref. PT-132202)
- Modèle à poser sur table (ref. 15114)

DIM.	RÉF.	€
900x700	PT-132202	1 430
900	15114	1 359



▼ DÉROULEURS DE FILM ÉTIRABLE

- Construction inox avec plaque support de découpe et d'emballage en polyéthylène alimentaire (Ref. 1745)
- Modèle sans plaque poly (Ref. LSI460)
- Lame de coupe protégée
- Guide film par bagues de centrage sur rouleaux
- Laize : 460mm

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Avec poly	520x500x80	1745	677
Sans poly	520x300x80	LSI460	719



▼ PLATEAU POUR FILM ÉTIRABLE À POSER SUR TABLE

- Découpe du film par une pièce mécanique réglée en température en réalisant coupe et scellage
- Modèle prévu pour le gain de place (tablette pour étirage du film au dessus du rouleau)
- plaque chauffante avec revêtement Téflon anti adhésif très résistant (500x180mm)
- Plaques chauffantes téflonnée, 230V MONO, 0,23kW

LAIZE	DIM.	RÉF.	€
500	545x370	DT511	1 191



Matériel électrique

▼ RÂPE À FROMAGE

- Débit : 50 kg/h
- Dotation : 1 disque à gruyère avec trous \varnothing 3 mm
- Alimentation : 230 V mono / 0,6 kW

DIM.	REF.	€
250x420x350	40400	1 395
Disque a parmesan	02201FD	86



▼ TRANCHEURS MANUELS INOX À GRAVITÉ

- Construction entièrement en inox
- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par pignons
- Lame inox en standard
- Affûteur incorporé

DIM. LAME	CAP. DE COUPE	V	KW	DIM.	REF.	€
\varnothing 300	265x260x230	230 MONO	0,3	630x510x430	FIG.48	4 410
\varnothing 350	310x305x270	230 MONO	0,35	720x570x530	FIG.50	4 970
Option lame téffonnée				\varnothing 300	LAME 300T	539
Option lame téffonnée				\varnothing 350	LAME 350T	539



FIG.48

► PENSEZ-Y! TABLES SUPPORT TRANCHEUR

- Construction entièrement en inox AISI 304
- Dessus épaisseur 15/10
- Piétement en tubes 25x25 mm
- Pare-haleine en plexiglass 600x500 mm épaisseur 6 mm
- 2 versions : 4 roulettes chape zinguee dont 2 à frein \varnothing 125 mm ou 4 vérins réglables

DÉSIGNATION	DIM.	REF.	€
Table fixe	800x600x750	26042	772
Table roulante	800x600x750	26043	824

AUTRES MODELES : VOIR CHAPITRE CHARCUTERIE





Les Meubles réfrigérés

