

MOULES MICROPERFORES

POUR QUELLE UTILISATION ?

Pour la fabrication des pâtes pressées, les micro-perforations sont intégrées au moule. Les moules sont donc utilisés pour presser le fromage sans utiliser de toile :

- Moins de manipulation
- Il n'y a plus de toile à laver
- Moule mécanisable



MMP130P (1)



MMP130G (2)

Référence	Nom familial	Dimensions intérieures	Dimensions extérieures	Poids (Kg)	Hauteur hors tout moule	Hauteur intérieur	Hauteur presse
MMP130 (1 & 2)	Tommette	Ø13	14,3	1	21,5	21	15,7
				0,56	12,3	12	8,5



MMP210



MMP210S



MMP240



MMP260

Référence	Nom familial	Dimensions Ext.	Poids (Kg)	Hauteur hors tout moule	Hauteur intérieur	Hauteur presse	Détails
MMP210	Tomme, St Paulin	Ø21	1,08	16,2	15,5	9,5	
MMP210S		Ø21	1,33	14,7	13,8	6	Rainures de drainage
MMP240	Grande Tomme	Ø24	1,42	11	10,5	7	
MMP260	Tomme pyrénienne	Ø26 29	2,57	19	18	11	Angles arrondis (3 cm de profondeur) et rainures





MMP350



MMPR



MMP 30 x 30

Référence	Nom familial	Dimensions intérieurs	Dimensions extérieures	Poids (Kg)	Hauteur hors tout moule	Hauteur intérieur	Hauteur presse
MMP350	Raclette	Ø35	40	4,62	19,8	19	17,5
MMPR	Barre / Galantine	50 x 13	57 x 21	8,86	19	17	10
MMP 30 x 30	Raclette carrée	30 x 30	35,5 x 35,5	7,1	17,7	17	16

Photos non contractuelles



MOULES PATE PRESSEE TYPE HOLLANDAIS



Mini gouda



Gouda



Mimolette



Photo d'ensemble



Galantine

Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Référence	Nom familier	Dimensions		Hauteur hors tout	Hauteur intérieur	Hauteur presse	Poids (kg)
		Intérieures	Extérieures				
MH01	Mini gouda 650 g	Ø10,5	Ø12	12,5	11,5	4,5	0,25
MH02	Gouda 2 kg	Ø15,8	Ø18	18,5	16,7	7,5	0,77
MH03	Mimolette 3 – 4 kg	Ø19,5	Ø21,5	20,5	18,5	8,3	1,11
MH04	Galantine	10 x 23	15 x 26,7	11,5	10,5	7,2	0,92

- S'utilise avec une toile



MOULE MICROPERFORE MANCHEGO

POUR QUELLE UTILISATION ?

Ce type de moule en plastique alimentaire permet la fabrication de fromage espagnole type « manchego ».



Moule manchego diam 130



Moule manchego diam 170

Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

	Dimensions				Poids en kg
	Diamètre intérieur	Diamètre extérieur	Hauteur	Profondeur	
Petit modèle	130	153	172	150	1
Grand modèle	170	211	172	150	1,74

OPTIONS

Pour un certain nombre de fromages à démouler, il est préférable d'avoir une démouleuse.

Nous consulter



MOULES AVEC TOILE



Petit modèle



Grand modèle



Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

	Nom familial	Dimensions		Hauteur hors tout	Hauteur intérieur	Poids (kg)
		Intérieures	Extérieures			
Petit modèle *	Reblochon	Ø14	Ø14,5	8,7	8,2	0,08
Grand modèle	Tomme	Ø19	Ø20	10	9,3	0,16

* Ergot pour surélever légèrement le moule et faciliter l'évacuation du sérum

- S'utilisent avec une toile
- Ces moules sont conçus pour les pâtes pressées de type Reblochon qui nécessitent un pressage modéré : l'empilement des moules permettant le pressage.
- Conseils d'Avedemil :
 - Lors des retournements, intervertir l'ordre des moules pour que le pressage des fromages soit homogène
 - Les moules ne sont pas utilisables pour presse

DETAILS TECHNIQUES

- Autres dimensions sur demande





Photo non contractuelle

DETAILS TECHNIQUES

Diamètre	Dimensions (mm)		Poids (kg)	
	Hauteur moule	Hauteur presse	Avec presse	Sans presse
Ø215	350	80	5,16	3,52

- Ce moule est conçu pour la fabrication des pâtes pressées type cheddar
- Moule avec perforations éparses pour l'égouttage du fromage
- Moule sans fond



MOULES LACTIQUES BUCHES CONIQUES



RMB02



MB02

Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Ensemble de 48 moules (6x8) buches coniques individuels sur plateau

Réf	Dimensions du moule (mm)				Dimensions du support inox (mm)				Dimensions du répartiteur (mm)			
	ØHAUT Int/ext	ØBAS Int/ext	Hauteur/ profondeur	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur hors tout	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
M006 normal	66/77	49/54	268/261	105g	652	495	280	9,36 kg	682	522	52	3,16 Kg
M056 haut	66/77	49/54	268/261	105g	652	495	370	10 kg	682	522	52	3,16 Kg

