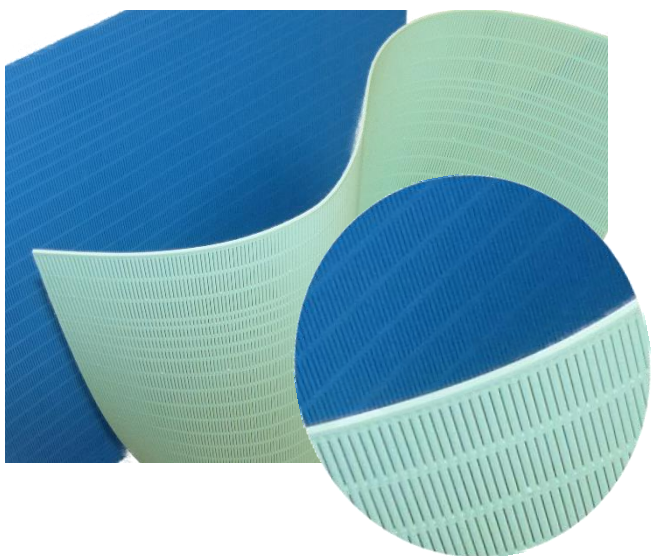


STORES D'ÉGOUTTAGE SOUPLES

Le store d'égouttage est un élément essentiel de l'ensemble moules ou bloc moule / store d'égouttage / plateaux.

Généralement fixé aux plateaux par des pions, les stores d'égouttage sont par nature plutôt rigides, et remplissent parfaitement leur fonction d'égouttage, et de maintien du caillé à l'intérieur des moules.

- ✓ **CP2054 S**
store à baguettes sans pied



Les stores peuvent être livrés équipés de pions de fixation sur les plateaux, positionnés sur mesure.

Les couleurs disponibles sont bleu Servi, bleu tendre, et vert pastel, autres couleurs sur commande spécifique.



Pour certaines applications, il est utile de pouvoir donner de la flexibilité au store, par exemple pour retirer des fromages de grande dimension. Dans certaines fromageries, cette souplesse est encore obtenue par l'utilisation de stores en bois type paillons.

La version de store souple proposée par Servi Doryl, répond à cet usage. Les stores sont identiques en dimensions et construction aux stores classiques, mais produits dans un matériau alimentaire qui leur confère à la fois souplesse et résistance.

- ✓ **SP6720 S**
store à baguettes avec pieds

