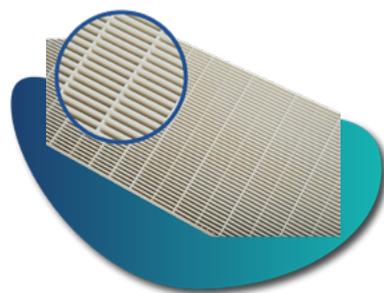
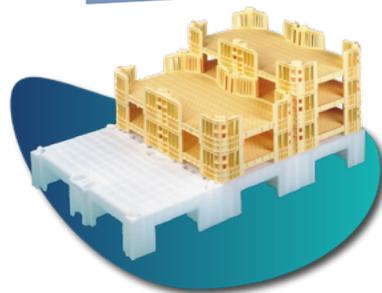
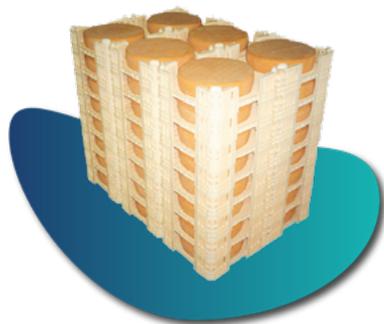




SERVI DORYL

CHEESE MOULDS EXPERT

CONCEPTO SANAIR



La gama SANAIR® (marca registrada) se compone de productos dedicados a la **maduración de sus quesos**.

Fácilmente utilizable por todos, el tamaño está adaptado al formato estándar europeo que permite **optimizar sus superficies en las bodegas y durante el transporte**.

CESTA DE MADURACIÓN

- Longitud : 800 mm
- Anchura : 400 mm
- Altura total : 140 mm
- Altura de apilado : 125 mm
- Altura máxima del queso : 85 mm
- Peso : 3,5 Kg

- 2 quesos redondos, sin apilar
Ø 390 mm (cesta con lados abiertos), Ø 370 mm (cesta con paredes cerradas)
- 2 quesos cuadrados de 310 mm
- Superficie útil: 300x70 mm

TABLERO DE MADURACIÓN

- Dimensiones estándar de un tablero:
1100x350 mm,
espesor 25 mm
- Peso: 4,7 Kg

PALET DE MADURACIÓN

- Dimensiones estándar del palet :
800x1200 mm
- Peso : 15,9 Kg

VENTAJAS:

- Apilable y mecanizable
- Seguro para apilar y trasladar
- Ventilado
- Homogeneidad del envejecimiento del queso
- Sistema completo (cesta + palet)
- Optimización del espacio
- Mejor capacidad de maduración en el mismo espacio de la bodega
- Reducción del tiempo de maduración
- Limpieza prevista desde la fase de diseño
- Fácil mantenimiento, secado rápido
- Un solo túnel de lavado, y rotación rápida en la fábrica

**¿Tiene un proyecto?
Póngase en contacto
con nosotros !**

