



GERINNUNGSWANNEN



Servi Doryl entwirft und fertigt die breiteste Palette an Wannern auf dem Markt. Sie eignet sich für jede Art von Produkt, ob Käseform, Schöpfkelle oder robotergesteuerte Aufschnittlinie.

Die Gerinnungswannen eignen sich auch für alle Ihre Mechanisierungen.

AUSFUEHRUNGEN

- Mikrobecken/Becken rund, oval oder an die Form angepasste Formen :
 - von 0,5 bis 5 Liter
 - ½ kugelförmig : 125 Liter
- Flacher Boden : von 11 bis 250 Liter
 - Elliptisch : von 80 bis 600 Liter
 - Zylindrisch : von 80 bis 670 Liter
- Andere Größen und Formen auf Anfrage

HERSTELLUNG

- Kesselgefertigt (nach Maß)
 - Gespritzt
- Tiefgezogen

MATERIALEN

- Polyethylen
- Polypropylen
 - Edelstahl
- Weiß oder gefärbt

HANDHABUNG

- Mechanisierbare Becken auf einem Förderband
- Bodenbasierte Becken auf Wagen oder Rädern



Verschiedenste Größen
Passend für alle Käsetechniken und alle Produktionen
Flexible Linie, die für alle Milchtypen geeignet ist



Formen, die für jede Art des Schneidens geeignet sind
Weniger Feinanteil, kontrollierte und homogene Korngrößen
Optimale Käseausbeute beim Abtropfen



Zertifikat für Lebensmitteltauglichkeit auf Anfrage
Erleichterte Audits zur Lebensmittelsicherheit



Von der Konzeption an durchdachte Reinigbarkeit
Alle Oberflächen sind für die Reinigung zugänglich
Anpassbar an Schrank oder Tunnel

