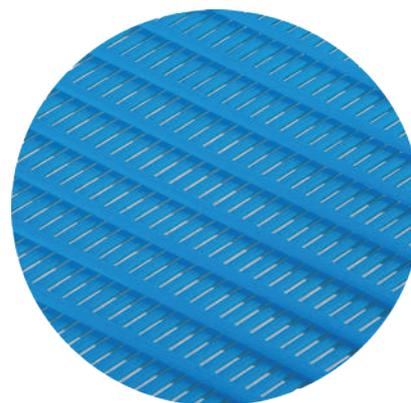
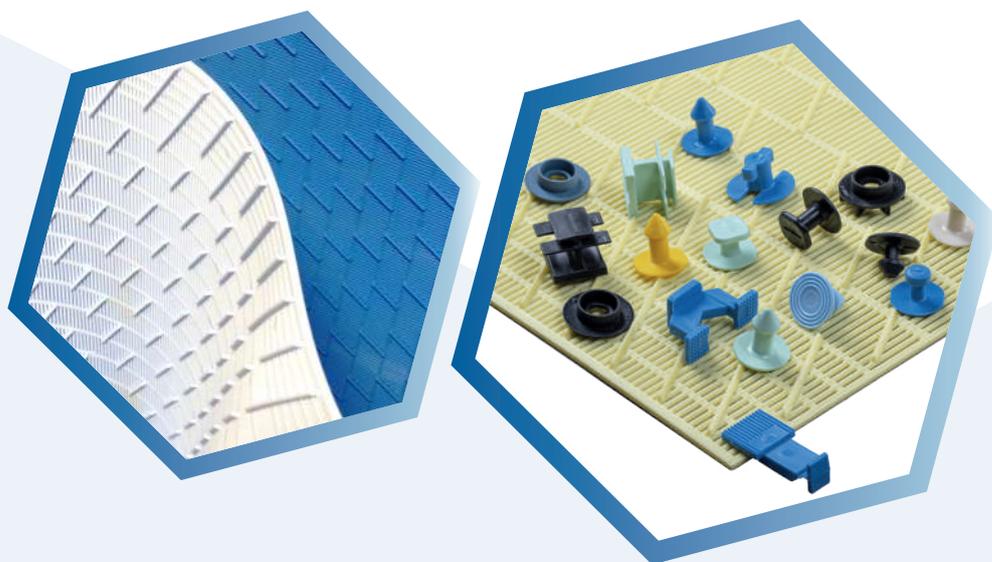




ABTROPFMATTEN



Die Matten von Servi Doryl wurden als Ersatz für Strohmatte entwickelt und bieten die breiteste Palette auf dem Markt.

Die Matten werden an die Abmessungen Ihrer Plateaus angepasst und eignen sich für mechanisierte Linien.

AUSFUEHRUNGEN

- Umkehrbare oder erhöhte Matten
- Saniclaie®-Matten
- Netzmatten

MATERIALIEN

- Spritzgussteile aus copolymerem Polypropylen
- Die Materialien sind Röntgen- oder Metalldetektions fähig

ANWENDUNG

- Auf einem Plateau
- Auf einem Hordengestell
- Auf dem Tisch
- Einklipsen durch Stifte möglich



Unterschiedlichste Größen
Für die Produktion von Weichkäse und Frischkäse



Reinigbarkeit bereits in der Entwurfsphase vorgesehen
Starke Beständigkeit gegen Reinigungsmittel (bis 75°C)
Erleichterte Pflege, schnelles Trocknen



Abtropfmatte mit oder ohne FüÙe
Zwei Zwischenräume zwischen den Stäbchen, bei erhöhter Abtropfmatte
Optimierung des Abtropfens



Verschiedene Farben, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind
Erleichterte Identifizierung in der Produktionskette

