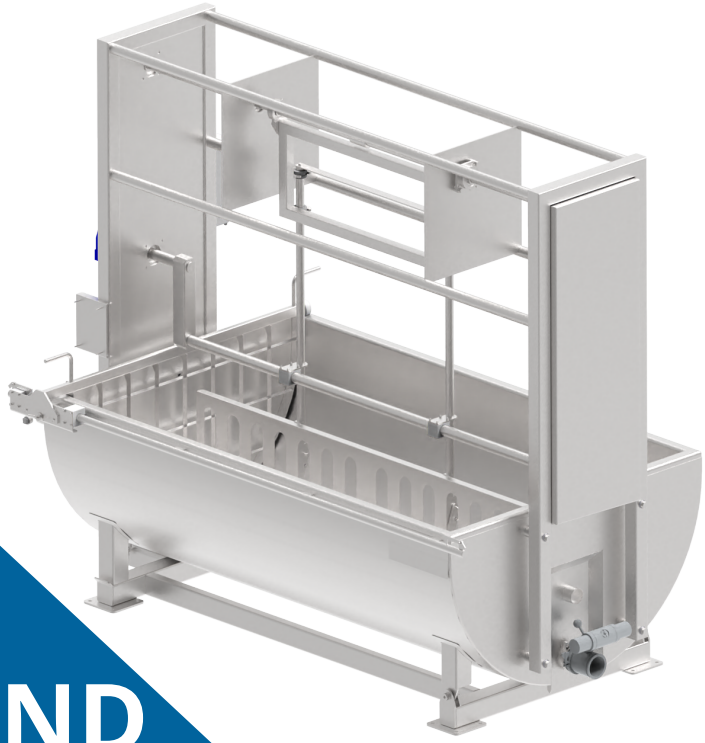
QUALTECH®



BASSIN DEMI-ROND

Subtile & Précis

Ce bassin est spécialement conçu pour la production de fromages bleus.

Le mouvement va-et-vient de l'agitateur assure un mélange approprié du caillé et du lactosérum, tandis que le régulateur de vitesse aide à la formation d'une croûte autour de chaque grain de caillé. L'évacuation est facilement gérée grâce à une vanne montée sur le côté du bassin.

- **Forme semi-cylindrique**
- **Capacité de 600 à 1500 litres**
- **Contrôle de température constante**

24/7
SERVICE
D'URGENCE
1.888.339.3801

INFO@QUALTECH.CA
QUALTECH.CA