

Форма для сыра «Брикет» из полипропилена.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ФОРМЫ

- ✓ Размер внутри формы: 102x95x65h мм.
- ✓ Вес головки сыра: 300-400гр, в зависимости от сырного зерна, которым наполнена форма.
- ✓ Размер головки сыра (средний): 100x90x25/30h мм.
- ✓ Температурный режим эксплуатации формы: -20°C до +95 °C.



ПРЕИМУЩЕСТВА ФОРМЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ СЫРА:



- ✓ Утолщенные стенки всех сторон формы – 1,0 мм.
- ✓ Ребра жесткости во всех внутренних углах формы - горизонтального и вертикального расположения.
- ✓ Отличное отведение сыворотки за счет широких прорезей на боковинах.
- ✓ Применение ПЕРВИЧНОГО полипропилена с ДОБАВКАМИ (для придания изделию дополнительной жесткости), делают форму безопасной и практически ВЕЧНОЙ, если только не применять к ней излишнего внешнего воздействия!

Самый оптимальный размер для входа в торговые сети - это цельный на 300 гр. или половина с 400 гр. (это 200 гр.), что пользуется ещё большим спросом при тенденции снижения цены за счёт уменьшения веса единицы Товара.

Аналог импортной формы, полностью адаптирован для Российского производства, включая термический нагрев более 100 С и заморозку до -40 С – гарантия всех заявленных параметров!





Форма для сыра «Брикет» из полипропилена

Выражение «Не хуже прототипа» - это именно про эту форму, которую мы создали с технологами молочного производства, исходя из настоящих требований современных технологии к производству сыров, особенно с высокотермичной переработкой!

Возможные к производству сорта сыра:

Качотта (Caciotta) – итальянский сыр, из овечьего и/или коровьего молока, возможно с добавками.

Страккино (Stracchino) – это мягкий итальянский сыр.

Халуми — левантийский сыр (кипрской кухни), изготавливается из смеси козьего и коровьего молока.

Фета – греческий сыр из овечьего или козьего молока.

Рикотта (Ricotta) – это сыр итальянского происхождения, изготовленный из любого (коровье, овечье, козье) молока.

Брынза (рум. brânză) — рассольный сыр, из коровьего, козьего или овечьего молока, который наиболее распространен среди всех вышеперечисленных сыров.

Паста Филата (Pasta Filata) - любые вариации сыров этой группы.



Форма для сыра «Брикет» получилась настолько универсальной, что может подойти для производства очень широкого спектра сыров мягких и полутвердых сортов – если Вас устраивает сама геометрия сырной головки!

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФОРМ:



Ручной способ (Штабелируется до 10 штук)



Промышленный

Легкая версия сайта: www.mpt-krasnodar.ru

Интернет-магазин: www.shop.mpt-kpk.ru

Наши телефоны: **+7-918-390-80-97, +7-900-29-29-846**

Наш сайт: **www.mpt-kpk.ru**

