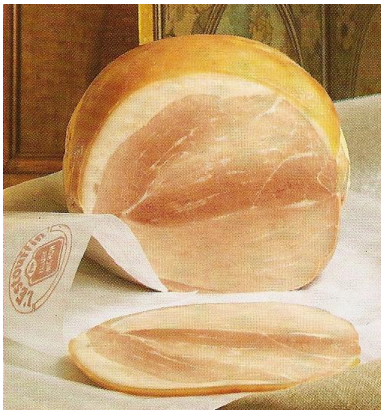


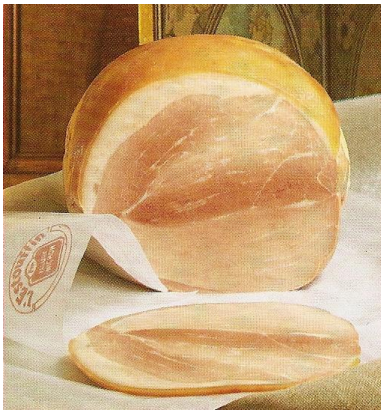
POLYBOX® MOULES INDIVIDUELS



- Moule robuste, hygiénique en inox 304 L forte épaisseur
- Empilable, palettisable et roulant
- Capacité de chargement de cellule de cuisson et de refroidissement maximum
- Cuisson et refroidissement par la circulation de vapeur/air dans les cheminées verticales
- Manipulation et manutention aisées sans appareillage particulier.
- Coût inférieur à des moules classiques
- Barres de jambon tranchables avec section maîtrisée – formes réalisées selon vos souhaits de la barre individuelle à la barre LS



POLYBOX® MULTIPLE MOULDS



- Robust, hygienic mould in thick 304 L stainless steel
- Stackable, palletisable and rollable
- Maximum cooking and cooling cell loading capacity
- Cooking and cooling by steam/air circulation in vertical chimneys
- Easy handling without special equipment.
- Lower cost than conventional moulds
- Slicable ham bars with controlled cross-section - customised shapes from individual bars to LS bars

