



FABRICANT DE MATÉRIEL POUR LA FROMAGERIE





PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

La société From Inox, dont le nom vient de la contraction de Fromagerie et Inoxydable, a vu le jour le 1er janvier 2000 à Pau (64) dans le 1er département fabricant de fromages fermiers.

Notre entreprise se démarque des autres intervenants en étant à la fois concepteur et fabricant de matériels pour la fromagerie, ce qui nous permet d'être à l'écoute de l'évolution des besoins de nos clients et de répondre à des demandes spécifiques.

From Inox est une filiale de Roussel Inox qui a été créée en 1956 par M. Robert ROUSSEL à Millau (12).

Les liens étroits qui unissent Roussel Inox et From Inox permettent à cette dernière de profiter de l'expérience et de l'expertise, de près de 60 ans, acquises aux contacts des fromagers.

Dans un pays produisant 365 sortes de fromages (dixit Charles De Gaulle), notre volonté a toujours été de concevoir et de réaliser du matériel de fromagerie de qualité.

SAVOIR-FAIRE . QUALITÉ . VALEUR

L'HISTOIRE DE L'INOX

L'acier Inox existe depuis plus de 100 ans, il est couramment utilisé dans l'agro-alimentaire depuis les années 60.

L'acier Inox que nous utilisons est le AISI 304 L, il est composé d'Acier, 18% de chrome et 10% de nickel.

Il possède essentiellement trois propriétés :

- la possibilité d'être en contact avec les denrées alimentaires
- un nettoyage facile
- une résistance à la corrosion

La résistance à la corrosion a toutefois des limites, il est fortement conseillé de ne pas utiliser de chlore (eau de javel) et d'éviter toute ambiance saline.

Si vous souhaitez utiliser du sel, il existe un autre acier inoxydable, le AISI 316L qui contient en plus du molybdène. Cet inox plus onéreux est utilisé pour la fabrication de matériel en contact avec du sel (ex : bac de saumure).





SOMMAIRE

■ TRAITEMENT DU LAIT / FABRICATION YAOURT

- | | |
|--|----|
| - Echangeur à plaques / Pompe sur chariot | 5 |
| - Ecrémeuse 315L/500L | 6 |
| - Bac alimentation écrémeuse | 7 |
| - Cuve de pasteurisation lait et/ou fabrication yaourt | 8 |
| - Baratte horizontale | 9 |
| - Baratte verticale | 10 |

■ FABRICATION FROMAGE

■ CUVE DE FABRICATION

- | | |
|--|----|
| - Chariot à bassine | 11 |
| - Cuve demi-cylindrique 210L | 12 |
| - Traverse de brassage | 13 |
| - Chaudron | 14 |
| - Cuve type Hollandaise | 15 |
| - Cuve double O | 16 |
| - Cuve demi-cylindrique 600L | 17 |
| - Tranche-caillé pour bassine / Tranche-caillé à fils (8 fils) | 18 |

■ MOULAGE

- Répartiteur inox	19
- Table de moulage	20
- Tapis d'égouttage	21
- Bac de drainage	22

■ EGOUTTAGE / PRESSAGE

- Table d'égouttage	23
- Presse horizontale pneumatique	24
- Presse verticale manuelle	25
- Presse verticale pneumatique	26
- Presse filtre	27
- Presse à cantal	28
- Presse tome	29
- Broyeur à tome manuel	30

■ TRAITEMENT DU FROMAGE

- Chariot à claies / Claies	31
- Chariot à grilles / Grilles	32
- Bac à saumure / Table de salage	33
- Chariot lève-pile / Pieds de base	34
- Piqueuse manuelle	35
- Piqueuse pneumatique	36

■ HYGIENE

- Bac de lavage	37
- Armoire de lavage	38
- Désinsectiseur / Lave-mains	39

Echangeur à plaques

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Cet échangeur à plaques tout inox est conçu pour réchauffer du lait de 4° à 50°C à un débit de 500l/h.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis inox massif avec fixation latérale
- Plaques inox 316L ép 0.5mm Nombre : 13
- Surface d'échange 0.44m²
- Raccordement entrée et sortie SMS
- Tôle de protection plaques comprises
- Besoin énergétique eau chaude 60°C (1000l/h retour 37.4°C)

Longueur hors tout (mm)	284
Largeur hors tout (mm)	225
Hauteur hors tout (mm)	495

Attention : Régulateur température, nous consulter

Pompe de Transfert

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Cette pompe alimentaire à impulseur peut être utilisée pour transférer du lait ou du sérum.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Pompe inox auto amorçante
- Débit 3300l/h - Pression 0.75 Bar
- Puissance 380V triphasé - Raccord entrée/sortie SMS diam 38
- Avec chariot inox et boîtier de commande et câble électrique (3 m)

OPTION

- Pour tout autre débit, nous consulter

Ecrémeuse

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour séparer la crème du lait. La crème crue peut être ensuite utilisée en cuisine ou pasteurisée pour donner de la crème fraîche liquide qui, par l'ajout supplémentaire de ferment lactique forme la crème fraîche. Elle peut également être transformée en beurre à l'aide d'une baratte.

MODELES

- 315l
- 500l



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	315l	500l
Débit horaire (l/h)	315l/h	500l/h
Nettoyage du bol séparateur tous les (l)	300l	600l
Contenance réservoir (l)	22l	50l
Hauteur alimentation lait (mm)	920	1010
Hauteur sortie crème (mm)	580	580
Hauteur sortie lait écrémé (mm)	540	530
Alimentation électrique (V)	120 ou 230	120 ou 230
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60
Puissance moteur (W)	150	200
Vitesse moteur (tr/min)	7000 / 8000	6500 / 7500
Nombre d'assiettes / Diamètre (mm)	31 / 123	39 / 160
Diamètre flotteur (mm)	95	95

Bac alimentation écrémeuse

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Châssis pouvant supporter une écrémeuse, avec en position haute un bac de 210l facilement démontable servant à l'alimentation en lait.

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube inox sur 4 roues diam 100mm pivotantes dont 2 à frein
- Etagère en tôle pour support écrémeuse
- Bac en matière plastique alimentaire capacité de 210l

Longueur hors tout (mm)	1100
Largeur hors tout (mm)	700
Hauteur hors tout (mm)	2000

OPTIONS

- Vanne papillon diam 51mm avec réduction sortie diam 25mm
- Couvercle en tôle inox ép 1,5mm

Cuve de pasteurisation lait et/ou Fabrication Yaourt

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour le chauffage et la pasteurisation du lait mais aussi pour la fabrication du yaourt ou tout autre dessert lacté.

Montée en température rapide 0.7°C/min.

- **Réalisée en acier inox AISI 304L**

MODELES

- 200l
- 300l



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve cylindrique à fond plat avec pieds réglables
- Double paroi avec circulation eau (chaude ou froide)
- Isolation laine de roche et jaquette en tôle brossée
- Vanne de vidange type papillon diam 63mm
- Agitateur de brassage facilement démontable
- Chauffage par résistance électrique avec échangeur à plaques et circulateur
- Refroidissement sans vidange de la double paroi par eau du réseau ou eau glacée
- Armoire de commande inox placée sur la cuve avec variateur de vitesse, régulateur de température, et pupitre de paramétrage

	200l	300l
Longueur hors tout (mm)	1130	1200
Largeur hors tout (mm)	790	1000
Hauteur hors tout (mm)	1650	1580
Hauteur vidange au sol (mm)	250	270
Profondeur (mm)	795	670
Puissance (kW)	13	21

OPTION

- Enregistreur de température avec carte mémoire

Baratte horizontale

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour transformer la crème de lait en beurre.

MODELES

- Elba 30
- Elba 50
- Elba 80

Existe aussi avec malaxage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	Elba 30	Elba 50	Elba 80
Volume de crème (l)	jusqu'à 12	jusqu'à 19	jusqu'à 32
Volume de crème minimal à travailler (l)	4	7	15
Capacité totale cuve (l)	29	41	86
Capacité cuve à l'axe de l'agitateur (l)	12	19	37
Alimentation électrique (V)	230	230	230
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Puissance moteur (kW)	0.37	0.37	0.75
Vitesse agitateur (tr/min)	230	230	230
Nombre de pales sur l'agitateur	4	6	8

Baratte verticale

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Permet le barattage de la crème fermentée ou du lait acidifié, le malaxage et le lavage du beurre.

- Réalisée en acier inox AISI 304L

MODELES

- Baratte-Malaxeur type BML20 :
Baratte pour exploitation familiale.
Elle permet à partir de 20l de crème le barattage et le malaxage pour obtenir 10kg de beurre.
- Baratte-Malaxeur type BML100 :
Baratte pour exploitation moyenne.
Elle permet à partir de 100l de crème le barattage et le malaxage pour obtenir 50kg de beurre.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve et hélice traitées anti-collage du beurre
- Couvercle en altuglass
- Contacteur de sécurité
- 3 roulettes inox pivotantes
- 2 moteurs avec réducteur de vitesse

	BML20	BML100
Hauteur (mm)	660	1000
Profondeur (mm)	280	440
Diamètre extérieur (mm)	478	776
Diamètre intérieur (mm)	386	723
Puissance (kW)	0.55	1.8

Chariot à bassine

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Chariot avec bassine plastique capacité 210l pour caillage.
Souvent utilisé pour les fabrications lactiques et/ou pâtes molles.

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube 30/30mm ép 1.5mm
- 1 poignée en tube rond inox diam 25mm permettant de manipuler le chariot
- 4 roues pivotantes diam 100mm dont 2 à frein
- 1 bac en matière plastique alimentaire capacité 210l

Longueur hors tout (mm)	1200
Largeur hors tout (mm)	600
Hauteur hors tout (mm)	840

OPTION

- Couvercle en tôle inox ép 1.5mm

Cuve demi-cylindrique 210l

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Cette cuve d'une capacité de 210l est utilisée pour la fabrication de fromages de type pâte molle ou pâte persillée.

Avec l'option double paroi, il est possible ainsi de chauffer le lait directement en cuve.

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve de forme demi-cylindrique
- Vanne de vidange type papillon diam 51mm
- Châssis en tube avec roues diam 100mm dont 2 pivotantes à frein

Longueur hors tout (mm)	1200
Largeur hors tout (mm)	600
Profondeur (mm)	500
Hauteur hors tout (mm)	840

OPTIONS

- Double paroi sur virole (chauffage par bain marie)
- Serpentin dans bain marie pouvant être raccordé à une chaudière

Traverse de brassage

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Cet agitateur se pose sur le dessus d'un chaudron ou d'une cuve ronde .

Il permet un brassage du lait pendant la chauffe et un brassage du caillé après décaillage.

Un variateur de vitesse commandé par un potentiomètre permet de régler la vitesse de brassage.

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Traverse réglable pour fixation sur chaudron
- Motoréducteur d'entraînement 0.18 kW - 220 V
- 1 pale de brassage facilement démontable et réglable en profondeur
- 1 contre pale anti-rotation
- Boîtier de commande avec variateur de vitesse
- Réglage de la vitesse par potentiomètre

Longueur hors tout (mm)	1300
Largeur hors tout (mm)	300
Hauteur sans pelle de brassage (mm)	350

Attention : avant toute commande nous confirmer les dimensions intérieures et extérieures ainsi que la profondeur du chaudron ou de la cuve.

Chaudron

DESCRIPTIF DU PRODUIT

En positionnant ce chaudron sur un brûleur à gaz (non fourni) cela permet de chauffer du lait et/ou du sérum et donc de fabriquer toute sorte de fromages de façon manuelle.

- Réalisé en acier inox AISI 304L

MODELES

- 100l
- 200l
- 300l



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve en tôle ép 3mm
- Vanne de vidange type papillon diam 38mm
- 3 pieds avec 3 roues pivotantes diam 100mm dont 2 avec frein

	100l	200l	300l
Diamètre extérieur (mm)	600	700	850
Profondeur (mm)	530	630	630
Hauteur (mm)	780	880	880

Cuve type Hollandaise

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Cuve de fabrication avec possibilité de pré-pressage en cuve.
Souvent utilisée pour la fabrication de pâtes pressées notamment dans les Pyrénées.

- Réalisée en acier inox AISI 304 L

MODELES

- 400l
- 600l
- 800l
- 1000l
- 1200l
- 1500l



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve de forme oblongue avec double paroi
- Isolation laine de roche (pour éviter toute déperdition de température)
- Brassage et décaillage mécanisés, entraînés par motoréducteur
- 2 tranche-caillé à fils
- 2 pelles de brassage
- Grilles de ramené caillé et plaque de pré-pressage permettant d'évacuer le sérum
- Armoire de commande avec variateur de vitesse et indicateur de température

	400l	600l	800l	1000l	1200l	1500l
Longueur hors tout (mm)	1700	2000	2510	2560	3040	3660
Largeur hors tout (mm)	770	900	900	1030	1030	1030
Hauteur hors tout (mm)	2090	2090	2090	2090	2090	2090
Profondeur en cuve (mm)	640	640	640	640	640	640

OPTIONS

- Pré-pressage par vérin pneumatique
- Châssis pour rangement outils

Cuve Double O

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Cuve de fabrication avec un excellent rendement (décaillage + meilleur brassage).

Utilisée pour les pâtes pressées et certaines pâtes molles.

- Réalisée en acier inox AISI 304 L

MODELES

- 200l
- 400l
- 600l
- 800l
- 1000l
- 1200l



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve de forme double O avec double paroi
- Isolation laine de roche et jaquette en tôle brossée
- Brassage et décaillage mécanisés, entraînés par motoréducteur
- 2 tranche-caillé à lames
- 2 pelles de brassage
- Vanne de vidange type papillon diam 76mm
- Vérin souple pour inclinaison cuve pendant le moulage
- Armoire de commande avec variateur de vitesse et indicateur de température

	200l	400l	600l	800l	1000l	1200l
Longueur hors tout (mm)	1300	1600	1600	1800	1950	1950
Largeur hors tout (mm)	800	1070	1070	1220	1310	1310
Hauteur hors tout (mm)	1300	1330	1550	1540	1575	1710
Profondeur (mm)	530	520	740	730	755	890

OPTIONS

- Châssis de surélévation hauteur 700mm
- Passerelle avec escalier d'accès
- Châssis pour rangement outils

Cuve demi-cylindrique 600l

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Cuve utilisée pour la fabrication des fromages à pâte persillée. Décaillage symétrique et brassage de surface permettant un excellent « coiffage du grain ».

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube inox avec pieds réglables
- Cuve de forme demi-cylindrique avec double paroi
- Isolation par laine de roche et jaquette en tôle brossée
- Vanne de vidange type papillon diam 104 mm
- Décaillage longitudinal et latéral par tranche-caillé à fils manuel
- Brassage mécanisé de surface par pelle de brassage entraînée par motoréducteur, transmission par bielles
- Armoire de commande avec variateur de vitesse et indicateur de température

Longueur hors tout (mm)	2000
Largeur hors tout (mm)	1100
Hauteur hors tout (mm)	3000
Profondeur (mm)	560
Puissance (kW)	0.75

OPTIONS

- Passerelle avec escalier d'accès
- Autres capacités, nous consulter

Tranche-caillé pour bassine

DESCRIPTIF DU PRODUIT

- 1 de forme demi-cylindrique
- 1 de forme rectangulaire

Utilisé pour le découpage du caillé en «cubes»
(fabrication pâte molle ou persillée)

- **Réalisé en acier inox AISI 304L**



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Ossature en plat et rond inox
- Fil diamètre 0.5mm avec tendeur
- 2 poignées en tube inox
- Tranche caillé demi-cylindrique : maille 20/20 - Lg 980mm - Ht 500mm
- Tranche caillé rectangulaire : espacement fil 20mm - Lg 250mm - Ht 500mm

Tranche-caillé 8 fils

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Tranche-caillé manuel à fils

- **Réalisé en acier inox AISI 304L**



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en tôle pliée
- Manche en tube diam 25mm démontable
- 8 fils inox 6/10 avec tendeur

Longueur hors tout (mm)	1230
Largeur hors tout (mm)	160
Poids (kg)	

Répartiteur inox

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Réalisé en tôle inox ép 1.5mm

Trous emboutis

Rebord sur les 4 côtés hauteur 50mm

- Réalisé en acier inox AISI 304L

Nous réalisons à partir de vos dimensions de moules le ou les répartiteurs donc vous avez besoin.



Table de moulage

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour mouler avec répartiteurs directement dans les moules et/ou avec pré-pressage manuel en sortie de cuve de fabrication.

- Réalisée en acier inox AISI 304L

MODELES : à définir suivant le type de lait à travailler (vache, brebis...)

- de 400l à 600l par cuve
- de 800l à 1200l par cuve



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube inox sur 4 roues pivotantes diam 100mm dont 2 à frein
- Bac en tôle avec vanne de vidange type papillon diam 51mm

	400 / 600l	800 / 1200l
Longueur hors tout (mm)	1630	2130
Largeur hors tout (mm)	1000	1000
Hauteur hors tout (mm)	870	870
Profondeur bac (mm)	300	300

OPTIONS

- Tôle de séparation caillé sérum réglable sur la longueur de la table
- Plaque de pressage

Tapis d'égouttage

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Tapis utilisé pour l'égouttage du caillé en sortie de cuve pour la fabrication des fromages de type pâte persillée.

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube inox avec pieds réglables
- Queue de carpe pour répartition caillé sur la largeur du tapis
- Tapis en bande crin polyester
- Système de tension rapide de la bande (pour nettoyage)
- Entraînement tapis par rouleaux inox motorisés
- Tôle et bac de récupération sérum
- Racleur en bout du tapis côté poste de moulage
- Armoire de commande avec variateur de vitesse

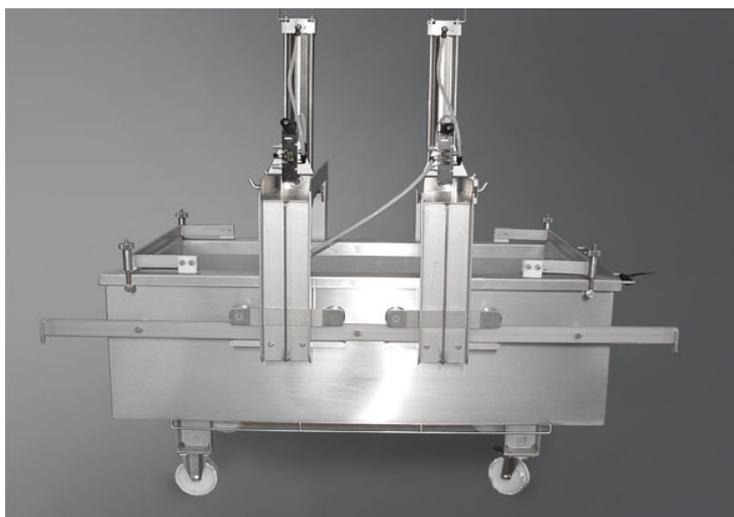
Longueur hors tout (mm)	2000
Largeur hors tout (mm)	900
Hauteur arrivé caillé (mm)	1000
Hauteur poste de moulage (mm)	1300
Puissance (kW)	0.3

Bac de drainage

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisé pour le pré-pressage lors de la fabrication de fromage de type pâte pressée. Plutôt adapté à des fabrications de + de 1000l.

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Bac en tôle avec fond nervuré pour écoulement sérum
- Vanne de vidange type papillon diam 38mm
- 2 stores en crin polyester à positionner sur le dessus et le dessous du «gâteau de caillé»
- Plaque inox perforée pour pressage à positionner sur le dessus
- Porte en tôle perforée permettant de régler la longueur du bac
- 2 poutres avec un vérin pneumatique et distributeur avec réglage de la pression pouvant circuler sur la longueur du bac
- Capacité pour cuve maximum 1200l (lait de vache)

Longueur hors tout (mm)	2200
Largeur hors tout (mm)	1400
Hauteur hors tout (mm)	1600
Profondeur (mm)	350

OPTIONS

- Outil de découpe manuel
- Autres capacités, nous consulter

Attention : Compresseur non fourni

Table d'égouttage

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Permet de poser les moules après moulage et/ou peut servir au moulage des pâtes lactiques.

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube inox avec pieds réglables
- Dessus en tôle ép 1.5mm avec pli vertical hauteur 40mm
- Trou d'évacuation sérum dans un angle diam 25mm

Longueur hors tout (mm)	1920
Largeur hors tout (mm)	800
Hauteur hors tout (mm)	850

OPTIONS

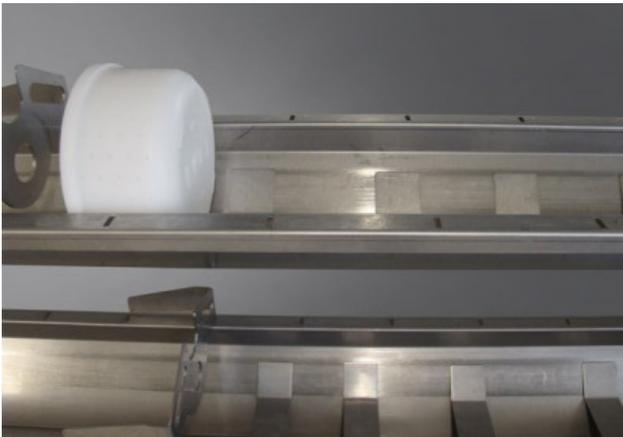
- 4 roues diam 100mm pivotantes dont 2 à frein
- Etagère en tôle inox ép 1.5mm

Presse horizontale pneumatique

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Pressage du fromage à l'horizontal permettant ainsi un pressage plus homogène.

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Bati en tôle forte inox avec pieds réglables
- Goulotte de guidage moules et de récupération sérum en tôle pliée (Nombre à définir)
- Butée réglable sur la largeur permettant de presser le nombre de moules désiré
- Pressage par vérin pneumatique (un par goulotte)
- Distributeur et régulateur de presse (un par goulotte)

Longueur hors tout maxi (mm)	3500
Longueur de pressage maxi (mm)	2800

- Largeur/hauteur à définir en fonction de la dimension des moules et du nombre de fromages à presser

Attention : Compresseur non fourni

Presse verticale manuelle

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Pressage des fromages à la verticale manuellement, s'adaptant ainsi à toutes dimensions de moules.

Encombrement réduit.

Convient aux petites exploitations.

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube inox avec pieds réglables
- Tôle support moules avec évacuation sérum
- Pressage par bras de levier réglable en hauteur
- Fixation permettant de suspendre un poids ou un seau (non fourni)

Longueur hors tout (mm)	870
Largeur hors tout (mm)	600
Hauteur hors tout (mm)	840
Capacité de pressage (mm)	600 / 600 / 400

Presse verticale pneumatique

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Pressage des fromages à la verticale, s'adaptant ainsi à toutes dimensions de moules.

Encombrement réduit.

La presse verticale pneumatique double est la même que la simple avec deux vérins de pressage côte à côte.

- Réalisée en acier inox AISI 304L

MODELES

- Simple
- Double



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube inox avec pieds réglables
- Support vérin réglable en hauteur
- Support moules avec évacuation sérum
- Plaque de pressage intermediaire 500/500/2 Nombre 4
- Vérin de pressage pneumatique
- Distributeur et régulateur de pression

	Simple	Double
Longueur hors tout (mm)	710	710
Largeur hors tout (mm)	640	1240
Hauteur hors tout (mm)	2070	2070
Hauteur de pressage (mm)	1000	1000
Longueur / Largeur de pressage (mm)	600 / 600	600 / 600 *2

Attention : Compresseur non fourni

Presse filtre

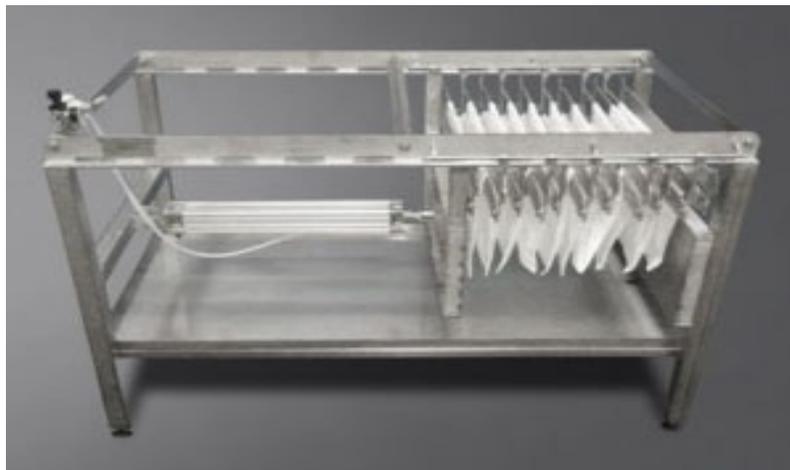
DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisé pour l'égouttage du caillé frais en sac. Améliore la régularité de l'extrait sec du caillé ainsi égoutté.

- Réalisé en acier inox AISI 304L

MODELES :

- 500l
- 1000l



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube inox avec pieds réglables
- 2 rails usinés de chaque côté du châssis sur lesquels circulent des trolleys avec roulements inox
- Les poches recevant le mélange caillé/sérum sont tenues par 2 barres en tube aplati. Celles-ci sont accrochées à chaque extrémité à un trolley
- Pressage effectué entre une porte fixe et une porte mobile entraînée par un vérin pneumatique
- Commande du vérin par distributeur avec régulateur de pression
- Bac récupérateur sérum en dessous des poches

	500l	1000l
Longueur hors tout (mm)	1800	2200
Largeur hors tout (mm)	1600	1600
Hauteur hors tout (mm)	1430	1430
Nb de poches	10 de 50l	20 de 50l

Attention : Compresseur et poches non fournis

Presse à cantal

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour le pressage en moule des fromages suivants :

- Cantal
- Salers
- Laguiole

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tôle forte avec pieds réglables
- Tôle support moules avec évacuation sérum
- 2 vérins pneumatiques diam 125mm
- 2 distributeurs et régulateurs de pression
- Capacité de pressage 2 moules

Longueur hors tout (mm)	1320
Largeur hors tout (mm)	685
Hauteur hors tout (mm)	1680

Attention : Compresseur non fourni

Presse tome

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisé pour presser le caillé dans une toile avant le broyage et la mise en moule, pour la fabrication des fromages suivants :

- Cantal
- Salers
- Laguiole

**- Réalisé en acier inox
AISI 304L**



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis et bac en tôle inox sur 4 roues diam 100mm pivotantes dont 2 à frein
- Herse de pressage en tôle
- Grille en tube inox installée dans le bac
- Pressage par vérin pneumatique diam 125mm
- Distributeur et régulateur de pression

Longueur hors tout (mm)	1710
Largeur hors tout (mm)	800
Hauteur hors tout (mm)	1660
Capacité de pressage (mm)	790 / 980 / 150

Attention : Compresseur non fourni

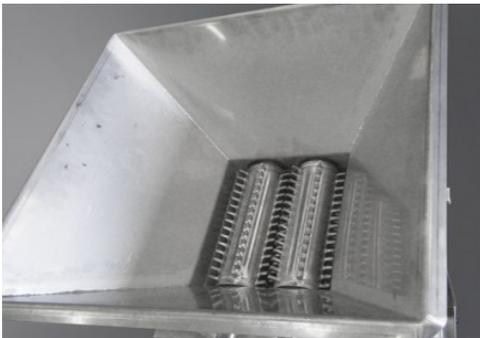
Broyeur à tome manuel

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisé pour broyer la tome pressée (sortant du presse tome) pour la fabrication des fromages suivants :

- Cantal
- Salers
- Laguiole

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Trémie en tôle pliée
- 2 rouleaux avec picots
- Entraînement en rotation par manivelle
- Transmission par engrenages

Longueur hors tout (mm)	736
Largeur hors tout (mm)	736
Hauteur hors tout (mm)	400

OPTION

- Bac de récupération tome broyée

Chariot à claies

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Chariot supportant 10 claies de dimensions 630/510mm à pieds permettant de sortir n'importe quelle claie sans être obligé de dépiler l'ensemble.

- **Réalisé en acier inox AISI 304L**



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube 35/35 ép 1.5mm
- Bras support claies en tôle pliée avec butée à l'extrémité évitant la chute des claies pendant le déplacement
- 4 roues pivotantes diam 100mm

Longueur hors tout (mm)	550
Largeur hors tout (mm)	550
Hauteur hors tout (mm)	1770

Attention : Livré sans les claies

Claies

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour l'affinage du fromage

- **Réalisée en acier inox AISI 304L**

MODELES

- Claies inox 630/510 avec pieds 100/120 - 51 fils
- Claies inox 630/510 avec pieds 60/80 - 31 fils
- Claies inox 630/510 avec pieds 60/80 - 51 fils

Chariot à grilles

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Chariot supportant 13 grilles de dimensions 630/510mm.

Souvent utilisé pour stocker les petits fromages de type pâte lactique.

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube 30/30 ép 1.5mm
- Cornière support grilles en tôle pliée 1.5mm
- 4 roues pivotantes diam 100mm

Longueur hors tout (mm)	640
Largeur hors tout (mm)	580
Hauteur hors tout (mm)	1850

Attention : Livré sans les grilles

Grilles

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour l'affinage du fromage

- Réalisée en acier inox AISI 304L

MODELE :

- Grilles inox 630/510mm sans pieds - 50 fils

Bac à saumure

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Bac en plastique servant à saler les fromages par l'immersion dans une saumure.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Bac en matière plastique alimentaire

Longueur hors tout (mm)	1195
Largeur hors tout (mm)	905
Hauteur hors tout (mm)	835

OPTION

- Nous réalisons des bacs inox en AISI 316L à façon, nous consulter

Table de salage

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour le salage des fromages de façon manuelle avec du «gros sel».

- **Réalisée en acier inox AISI 316L**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube 35/35 ép 1.5mm avec pieds réglables
- Dessus en forme de bac pour contenir le sel en tôle ép 1.5mm

Longueur hors tout (mm)	500
Largeur hors tout (mm)	500
Hauteur hors tout (mm)	850

Chariot lève-pile

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Permet de lever et de véhiculer une pile de claies 630/510mm.
Poids maximum à lever 300kg.

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tôle de forte épaisseur découpée au laser
- Système de levée par bras articulé
- Cliquet de sécurité permettant de bloquer le système de levée pendant les déplacements
- 2 roues fixes diam 150mm à l'avant avec roulements et bandage
- 2 roues pivotantes diam 150mm à l'arrière avec roulements et bandage

Longueur hors tout (mm)	980
Largeur hors tout (mm)	540
Hauteur hors tout (mm)	1130

Pied de base

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisé pour déposer les claies lors de l'affinage du fromage.

Piqueuse manuelle

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour piquer les fromages de type pâte persillée, afin de permettre le développement du «bleu» à l'intérieur. Cette piqueuse est plutôt adaptée aux petites productions.

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube avec pieds réglables
- Tablette support tête de piquage en tôle inox
- Support fromage à piquer en PE (démontable)
- Tête de piquage démontable avec aiguilles inox (diam 3mm) pour fromage diam 200mm
- Levier manuel entrainant la tête de piquage avec rappel ressort

Longueur hors tout (mm)	600
Largeur hors tout (mm)	500
Hauteur hors tout (mm)	1800

OPTION

- Tête de piquage et support fromage, pour toutes autres dimensions de fromage nous consulter

Piqueuse pneumatique

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Utilisée pour piquer les fromages de type pâte persillée, afin de permettre le développement du «bleu» à l'intérieur.

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en tube avec pieds réglables
- Tablette support tête de piquage en tôle inox
- Support fromage à piquer en PE (démontable)
- Tête de piquage démontable avec aiguilles inox (diam 3mm) pour fromage diam 200mm
- Entraînement tête de piquage par vérin pneumatique
- Commande pneumatique type bi-manuelle pour sécurisation de l'opérateur

Longueur hors tout (mm)	870
Largeur hors tout (mm)	500
Hauteur hors tout (mm)	1900

OPTION

- Tête de piquage et support fromage, pour toutes autres dimensions de fromage nous consulter

Attention : Compresseur non fourni

Bac de lavage

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Permet de laver manuellement les moules, les claies et différents matériels de fromagerie.

MODELES

- Bac de lavage sans châssis
- Bac de lavage avec châssis

- Réalisé en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Bac de lavage sans châssis :
 - Bac en tôle pliée ép 1.5 mm
 - Bonde avec grille inox et bouchon plastique

Longueur hors tout (mm)	1260
Largeur hors tout (mm)	530
Profondeur hors tout (mm)	500

- Bac de lavage avec châssis :
 - Bac en tôle pliée ép 1.5mm
 - Bonde avec grille inox et bouchon plastique
 - Châssis en tube 30/30 ép 1.5mm avec 4 pieds réglables

Longueur hors tout (mm)	1260
Largeur hors tout (mm)	530
Profondeur (mm)	500
Hauteur hors tout (mm)	850

Armoire de lavage

DESCRIPTIF DU PRODUIT

Permet de laver en automatique le matériel de fromagerie, moules, claies ... etc

Capacité de lavage :
850/570/1290 mm

- Réalisée en acier inox AISI 304L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cabine en tôle ép 3mm avec porte équipée d'un détecteur de sécurité
- Lavage par 3 boules rotatives
- Pompe de lavage type centrifuge débit 25m³/h à 3.5 bars
- Bac de solution capacité 230l
- Chauffage par résistance électrique 2*9kW
- Sonde de température
- Sonde de niveau pour protection résistances et pompe
- Prélavage et rinçage en eau perdue par boule de lavage fixe
- Armoire de commande avec réglage température de lavage et temps de lavage

Longueur hors tout (mm)	2000
Largeur hors tout (mm)	1330
Hauteur hors tout (mm)	2320
Puissance (kW)	22 / 380 V + neutre

Lave-mains

DESCRIPTIF DU PRODUIT :

Lave-mains économique inox



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Bac inox ovale
- Bonde et siphon PVC
- Commande à tige fournie
- Dotation et robinetterie col de cygne et mitigeur EC/EF

Longueur (mm)	345
Largeur (mm)	265
Profondeur (mm)	115
Hauteur dossier (mm)	50

Désinsectiseur

DESCRIPTIF DU PRODUIT :

Fonctionnement par tubes néons

MODELES :

- 2*15W
- 2*20W



	2*15W	2*20W
Longueur (mm)	505	660
Largeur (mm)	100	100
Hauteur (mm)	310	365

SIÈGE SOCIAL
Z.A. Saint Martin
12100 CREISSELS
Tél : 05.65.59.45.60
Fax : 05.65.60.49.16



ATELIER
Z.A Clément Ader
64510 ASSAT
Tél : 05.59.82.16.99
Fax : 05.59.82.12.77

DATE :

BON DE COMMANDE

NOM :
ADRESSE :
CP-VILLE :
TÉL :
FAX :
MAIL :

DESIGNATION	P.U.H.T	QUANTITÉ	P.T.H.T

MONTANT TOTAL H.T

T.V.A

MONTANT TOTAL T.T.C

CONDITIONS DE REGLEMENT :
30% D'ACOMPTE À LA COMMANDE
SOLDE AVANT EXPÉDITION

SIGNATURE :



BUREAU D'ÉTUDE MÉCANIQUE

Conception et réalisation des plans conformes aux normes d'hygiène et de sécurité.



BUREAU D'AUTOMATISME

- Conception du schéma électrique
- Programme d'automatisme
- Câblage d'armoires à commandes
- Câblage des machines



ATELIER DE MÉCANIQUE

- Travail exclusivement l'acier inoxydable et le plastique
- Tour à commande numérique
- Fraiseuse



ATELIER DE CHAUDRONNERIE

- Découpe laser de tôles jusqu'à 3000 x 1500 mm épaisseur 12 mm
- Pliage : presse à commande numérique Longueur 4000mm
- Cintrage : rouleuse en 4000mm maximum
- Bordage (réalisation de fond bombé) : diamètre maximum 4000mm
- Soudage : banc de soudage TIG



ATELIER DE MONTAGE

- Montage des différentes pièces
- Câblage
- Réglages et essais avant expédition

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 - Application des conditions de vente - Opposabilité des conditions de vente

Les présentes conditions générales de vente (CGV) sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.

En conséquence, le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur à ces CGV, à l'exclusion de tous autres documents tels que prospectus, catalogues émis par le vendeur et qui n'ont qu'une valeur indicative.

Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation écrite et formelle du vendeur, prévaloir contre les CGV. Toute condition contraire opposée par l'acheteur sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable au vendeur quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

Le fait que le vendeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes CGV, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

Article 2 - Etude et projet

Le vendeur conserve toujours l'entière propriété, tant matérielle qu'intellectuelle, des projets, études, plans et documents de toute nature qu'il remet à l'acheteur avant ou après la conclusion de la vente, que celle-ci soit ou non conclue.

L'acheteur s'interdit de en faire copie, même pour son propre usage, et s'interdit de même de les communiquer à toute personne et notamment aux concurrents du vendeur. Il est garant de l'exécution de ces obligations par son personnel ou ses prestataires.

De même, le vendeur est propriétaire exclusif de tout brevet, module ou procédé qui peut être obtenu à partir des dites études.

Les études préalables pourront faire l'objet d'un contrat spécifique qui déterminera les conditions juridiques et financières de leur mise à disposition au profit de l'acheteur.

Même à défaut d'une telle convention, le vendeur sera en droit, si la commande n'est pas passée, de facturer à celui qui en aura bénéficié le remboursement de ses frais d'études et de déplacement.

Article 3 - Modification des conditions générales de vente

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit et/ou après versement d'un acompte. Le vendeur n'est lié que par les commandes prises par ses représentants ou employés que sous réserve d'une confirmation écrite et signée.

Article 4 - Modification de la commande

L'entreprise peut durant l'exécution de la commande, apporter aux fournitures et ouvrages les modifications rendues nécessaires par des circonstances impératives telles que, par exemple, un changement des normes techniques, dispositions législatives ou réglementaires affectant les conditions d'exécution du contrat sans toutefois modifier les caractéristiques essentielles des fournitures et prestation objet du contrat.

Si ces modifications ont des conséquences qui rendent impossible ou plus difficile l'exécution de certaines dispositions du contrat, notamment en matière de prix ou de délais de livraison, l'entreprise communique au client les justifications appropriées, ce cas échéant les parties signeront un avenant au contrat initial lui apportant les modifications nécessaires.

L'entreprise n'est tenue à exécuter aucun travail et/ou fournir aucun matériel supplémentaire, tant qu'une commande écrite spéciale signée par le maître d'ouvrage mentionnant la nature desdits travaux et matériels, le prix convenu avec elle, ne lui sera pas parvenue.

Article 5 - Livraison

La livraison est effectuée soit par la remise directe du produit à l'acquéreur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance à un expéditeur ou à un transporteur dans les entrepôts du vendeur. Les modalités seront prévues sur l'offre de prix.

Les livraisons ne sont opérées qu'en fonction des disponibilités et dans l'ordre d'arrivée des commandes. Le vendeur est autorisé à procéder à des livraisons globales ou partielles.

Les délais de livraison sont indiqués aussi exactement que possible mais sont fonction des possibilités d'approvisionnement et de transport du vendeur.

Les dépassement de délais de livraison ne peuvent donner lieu à des dommages et intérêts, à retenues ni à annulation des commandes en cours.

En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si l'acheteur est à jour de ses obligations envers le vendeur, notamment la réception de la commande écrite et le versement de l'acompte et dans certains cas, le règlement prévu à la mise à disposition.

Dans tous les cas, les produits voyagent aux risques et périls du destinataire auquel il appartient, en cas d'avarie ou de manquant, de faire toute constatation nécessaire et de confirmer ses réserves par actes extrajudiciaires ou par lettre recommandée avec avis de réception auprès du transporteur dans les trois jours qui suivent la réception des produits.

Article 6 - Installation, mise en service, essai et réception

L'acheteur est tenu de rendre le lieu de l'installation accessible et asservi par une voie d'accès praticable et d'assurer l'installation et la mise à disposition de tous branchements et approvisionnement en fluides et électricité nécessaires sans supplément de prix.

L'acheteur tiendra lieu de l'installation, d'essais et de mise en service en état d'accessibilité et dans des conditions de sécurité conformes aux prescriptions du Code du Travail dont il sera garant.

Le montage, l'installation et la mise en service sont, sauf stipulation contraire, assurés par le vendeur qui pourra déléguer tout ou partie à toute personne de son choix.

L'obligation de délivrance du vendeur est satisfaite par la réception du matériel correspondant à l'installation en état de fonctionnement.

L'ensemble d'une ligne pourra faire l'objet d'une réception globale, mais chaque matériel, élément de cette ligne, pourra faire l'objet d'une réception séparée valant la délivrance pour cet élément.

A défaut de stipulations contractuelles contraires, toute mise en exploitation vaudra réception, indépendamment du niveau des performances constatées, et sans qu'il soit nécessaire de procéder à la rédaction d'un procès verbal.

Si le contrat prévoit une réception provisoire et une réception définitive, l'obligation de délivrance est réputée satisfaisante dès la réception provisoire.

L'acheteur fournira au vendeur toutes les matières consommables qui seront nécessitées par les essais contractuels, et ne pourra pas lui en demander le remboursement.

Le vendeur ne devra aucune garantie de résultat à moins qu'il s'y soit expressément engagé par une disposition claire du contrat. Dans ce cas, les résultats seront appréciés non pas de façon absolue mais en tenant compte d'une tolérance résultant des usages et des circonstances indépendantes de la volonté du vendeur.

Article 7 - Réception

Sans préjudice des dispositions à prendre vis à vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé ou bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les 8 jours de l'arrivée des produits.

Il appartient à l'acheteur de fournir toutes justifications quant à la réalité des vices ou anomalies constatées. Il devra laisser au vendeur toute facilité pour procéder à la constatation des ces vices et pour y porter remède. Il s'abstiendra d'intervenir lui-même ou de faire intervenir un tiers à cette fin.

Article 8 - Retour

Tout retour d'un produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acheteur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir.

Les frais et risques du retour sont toujours à la charge de l'acheteur. Les produits renvoyés doivent être dans l'état où le vendeur les a livrés.

Au cas de vice apparent ou de non-conformité des produits livrés dûment constatés par les vendeurs dans les conditions prévues ci-dessus, l'acheteur pourra obtenir le remplacement gratuit ou le remboursement des produits au choix du vendeur, à l'exception de toute indemnité ou dommages et intérêts.

Article 9 - Garantie

Les produits sont garantis contre tout défaut de matière ou de fabrication pendant une durée de 1 an à compter de la date de livraison. Les interventions au titre de garantie ne sauraient avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci.

Au titre de cette garantie, la seule obligation incombant au vendeur sera le remplacement gratuit ou la réparation du produit ou de l'élément reconnu défectueux par ses services.

Pour bénéficier de la garantie, tout produit doit être au préalable soumis au service après vente du vendeur dont l'accord est indispensable pour tout remplacement.

Les frais éventuels de port sont à la charge de l'acheteur.

La garantie ne joue pas pour les vices apparents.

Sont également exclus les défauts et détérioration provoqués par l'usure normale ou par un accident extérieur (montage erroné, entretien défectueux, utilisation anormale...) ou encore par une modification du produit non prévue et non spécifiée par le vendeur.

Article 10 - Prix

Les produits sont fournis au prix en vigueur au moment de la passation de la commande. Les prix s'entendent net, hors taxes, sur la base des tarifs communiqués à l'acheteur.

Tout impôt, taxe, droit ou autre prestation à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit, sont à la charge de l'acquéreur.

Article 11 - Paiement

Sur l'offre de prix sont précisées les conditions de paiement. En cas de retard de paiement, le vendeur pourra suspendre les commandes en cours sans préjudice de tout autre voie d'action.

Toute somme non payée à l'échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités d'un montant égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal. Ces pénalités seront exigibles sur simple demande du vendeur. En cas de défaut de paiement 48 heures après une mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit, si bon semble au vendeur qui pourra demander en référé la restitution des produits sans préjudices de tous autres dommages et intérêts.

En vertu de l'article L441-6 du Code de Commerce, une indemnité forfaitaire de 40 € sera due au créancier pour frais de recouvrement à l'occasion de tout retard de paiement. Si les frais de recouvrement réellement engagés sont supérieurs à ce montant forfaitaire, une indemnisation complémentaire sur justification peut être demandée.

La résiliation frappera non seulement la commande en cause mais aussi toutes les commandes impayées antérieures ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

Au cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement.

De même, lorsque le paiement est échelonné, le non-paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette sans mise en demeure.

L'acheteur devra rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues y compris les honoraires d'officier ministériel.

En aucun cas les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable du vendeur.

Tout paiement partiel s'imputera sur la partie non privilégiée de la créance puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties ou d'un règlement comptant par traite payable à vue avant l'exécution des commandes reçues.

Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité professionnelle ou s'il s'agit d'une société dans la personne des dirigeants ou dans la forme de société ou si une cession, location, mise en nantissement ou apport de son fond de commerce a un effet défavorable sur le crédit de l'acheteur.

Article 13 - Transfert de risques

Le transfert de risques sur les produits, même en cas de vente convenue franco, a lieu dès l'expédition des entrepôts du vendeur.

Article 14 - Réserve de propriété

Le vendeur conserve la propriété des biens vendus jusqu'à paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires.

Article 15 - Assurances

La responsabilité du vendeur est strictement limitée aux obligations ainsi définies et il est de convention expresse que le vendeur ne sera tenu à aucune indemnisation y compris pour dommages immatériels ou indirects tels que notamment manque à gagner, perte d'utilisation ou de revenu, réclamation du tiers.

Le vendeur n'est tenu à aucune garantie de résultats industriels ou économiques, à moins qu'une telle obligation ait été expressément et clairement stipulée dans un accord spécifique signé par les parties.

Les risques étant de convention expresse transférés à l'acheteur dès que les produits se trouvent physiquement dans ses locaux, il s'engage à être dès cet instant couvert par une assurance sur ces produits.

Cette assurance devra comporter une renonciation à recours contre le vendeur.

L'acheteur devra fournir au vendeur les attestations correspondant à ces garanties.

Article 16 - Compétences - Contestations

Sera seul compétent en cas de litige de toute nature relatif à la formation ou à l'exécution de la commande le Tribunal de Commerce de Millau à moins que le vendeur ne préfère saisir toute autre juridiction compétente.

Cette clause s'applique même au cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie quels que soient le mode et les modalités de paiement sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister sur les documents des acheteurs puissent faire obstacles à l'application de la présente clause.



www.from-inox.fr

SIÈGE SOCIAL

Z.A. Saint Martin
12100 CREISSELS
Tél : 05.65.59.45.60
Fax : 05.65.60.49.16

ATELIER

Z.A Clément Ader
64510 ASSAT
Tél : 05.59.82.16.99
Fax : 05.59.82.12.77

contact@from-inox.com