

# TINA DOBLE FONDO

## Descripción:

Tina con proceso cerrado, descarga del suero y cuajada de forma automática, sistema dimple jacket para calentamiento, controlador PLC para distintos programas de fabricación de queso, sistema de corte de cuajada a tres brazos.

## Características:

- Capacidad según especificaciones del cliente.
- Doble fondo.
- Entrada y salida de agua o vapor.
- Llave de drenado.
- Salida Clamp de 1\_ pulgadas.
- Acero inoxidable tipo 304, grado alimenticio.
- Uso sanitario.
- Capacidades: 2000, 3000, 5000 y 10000 Lts.

