

TINA HOLANDESA MECÁNICA

Descripción:

Diseñada para la elaboración de la cuajada de todo tipo de quesos duros, semi duros y/o blandos.

Características:

- Capacidad de 3000, 4000 y 5000 litros.
- Tina automática doble fondo.
- Lámina calibre 14 en el fondo y en el cuerpo.
- Patas de 4 pulgadas, cédula 40.
- Soportes de puente tubular cuadrado de 3 pulgadas.
- Control de movimientos por variador de velocidad interior.
- Puente en placa de 3/16 de pulgadas.
- Entrada, salida y drenado de $\frac{1}{2}$ pulgada.
- Motorreductor trifásico de 3 HP (caballos de fuerza) con relación de 18 revoluciones por minuto de salida.
- Fondo cejado con 5 grados de inclinación a la salida de 3 pulgadas, tipo clamp.
- Medidas: 4.80 metros de largo; 1.50 metros de ancho y 2.10 metros de alto.

