

TINA PARA CUAJAR

Descripción:

Diseñadas para la elaboración de la cuajada de todo tipo de quesos duros, semi duros o blandos, utilizadas principalmente, en la elaboración de quesos de tipo industrial.

Características:

- Capacidades: 100 a 10,000 lts.
- De pared sencilla o doble.
- Entrada y salida de agua o vapor.
- Llave de drenado.
- Salida Clamp de 1 pulgada.
- Acero inoxidable tipo 304
- Grado alimenticio.
- Uso sanitario.

