

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

MEXICANA

REFERENCIA:

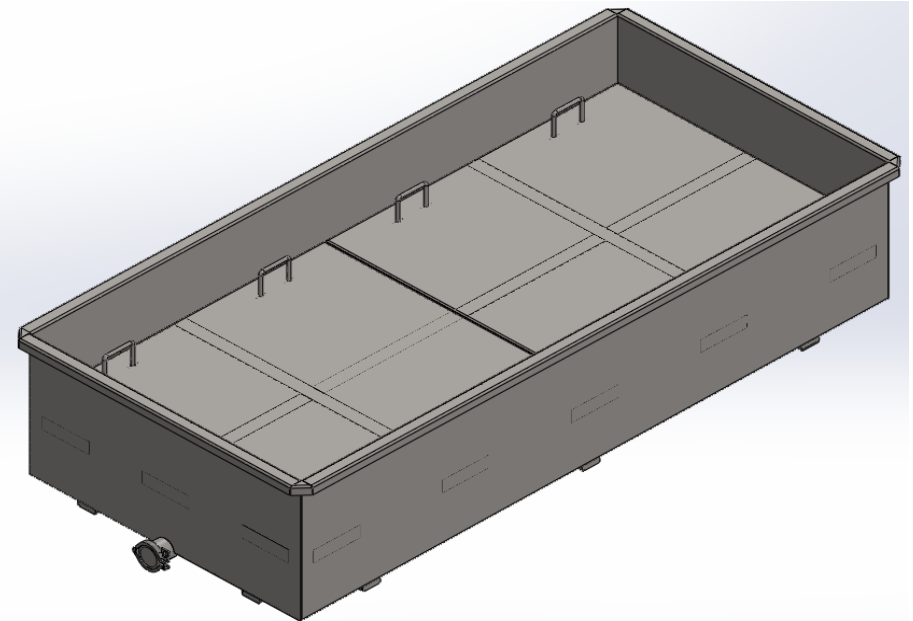
TINAS PARA DESUERAR 1500.

APLICACIONES:

SU PRINCIPAL FUNCION SEPARAR EL SUERO DE LA CUAJADA DURANTE LA ELABORACIÓN DE QUESO.

CARACTERISTICAS:

- EQUIPO ROBUSTO, DE PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO SIMPLES QUE FACILITAN EL MANTENIMIENTO.
- ESTRUCTURA 100% ACERO INOXIDABLE ANSI 304.
- DESCARGA CENTRAL DEL PRODUCTO.
- LA TINA CUENTA CON INCLINACION DEL FONDO PARA FACILITAR EL DRENAJE.
- DESCARGA DE 3" SANITARIA.
- CUENTA CON NIVELADORES PARA UNA MAYOR ESTABILIDAD.
- **GARANTIA 12 MESES.**



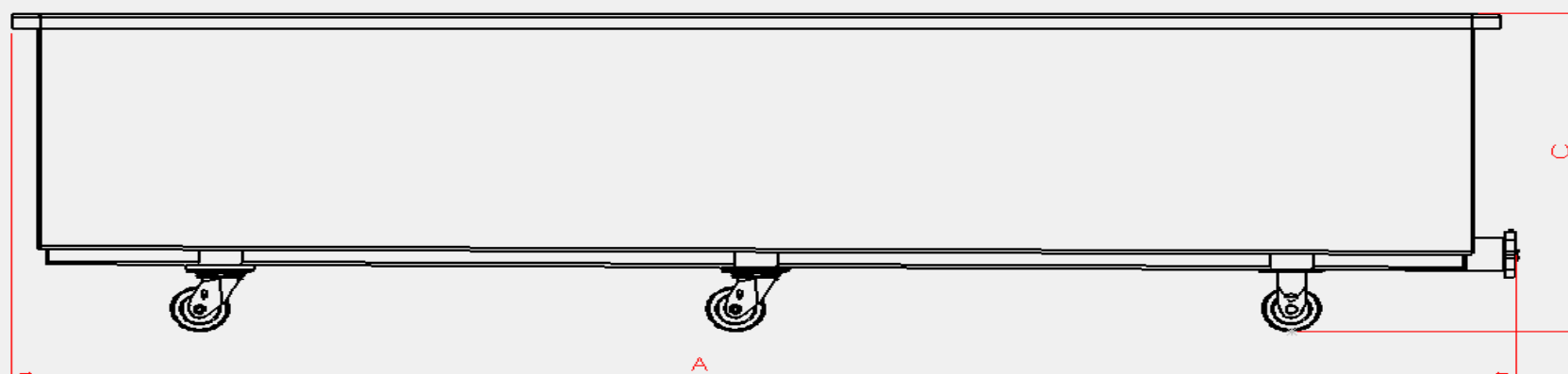
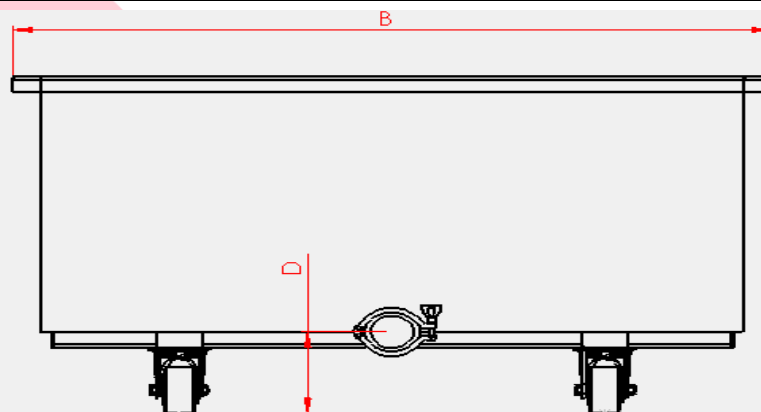
 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613  shernandez@sabokar.com.mx

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.

COTAS	DISTANCIA EN MM	REFERENCIAS
A	3030	LARGO MAXIMO
B	1280	ANCHO MAXIMO
C	1380	ALTURA DE TINA
D	1300	ALTURA DE SALIDA



☎ 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613 ✉ shernandez@sabokar.com.mx
Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410
Lagos de Moreno, Jalisco.