

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

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

MEXICANA

REFERENCIA:

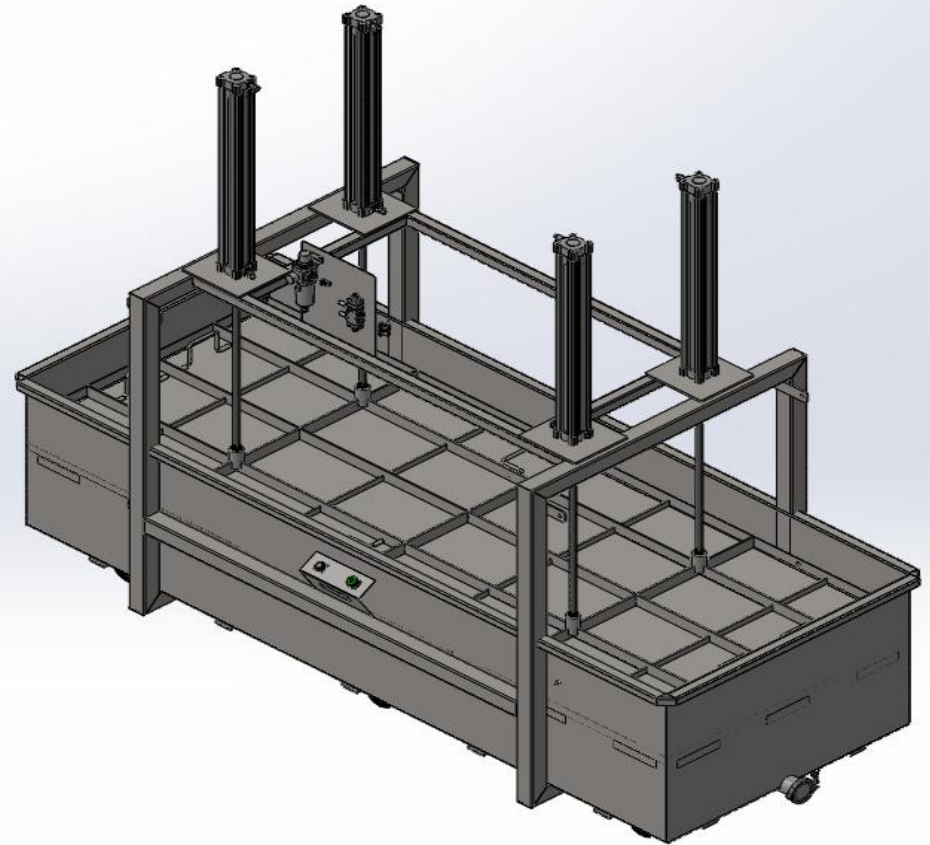
TINAS PARA DESUERAR 2500.

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 RUEDAS PARA UNA MEJOR MOVILIDAD.
- CUENTA SON 4 PISTONES NEUMARTICOS PARA REALIZAR EL DESUERADO.
- **GARANTIA 12 MESES.**



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

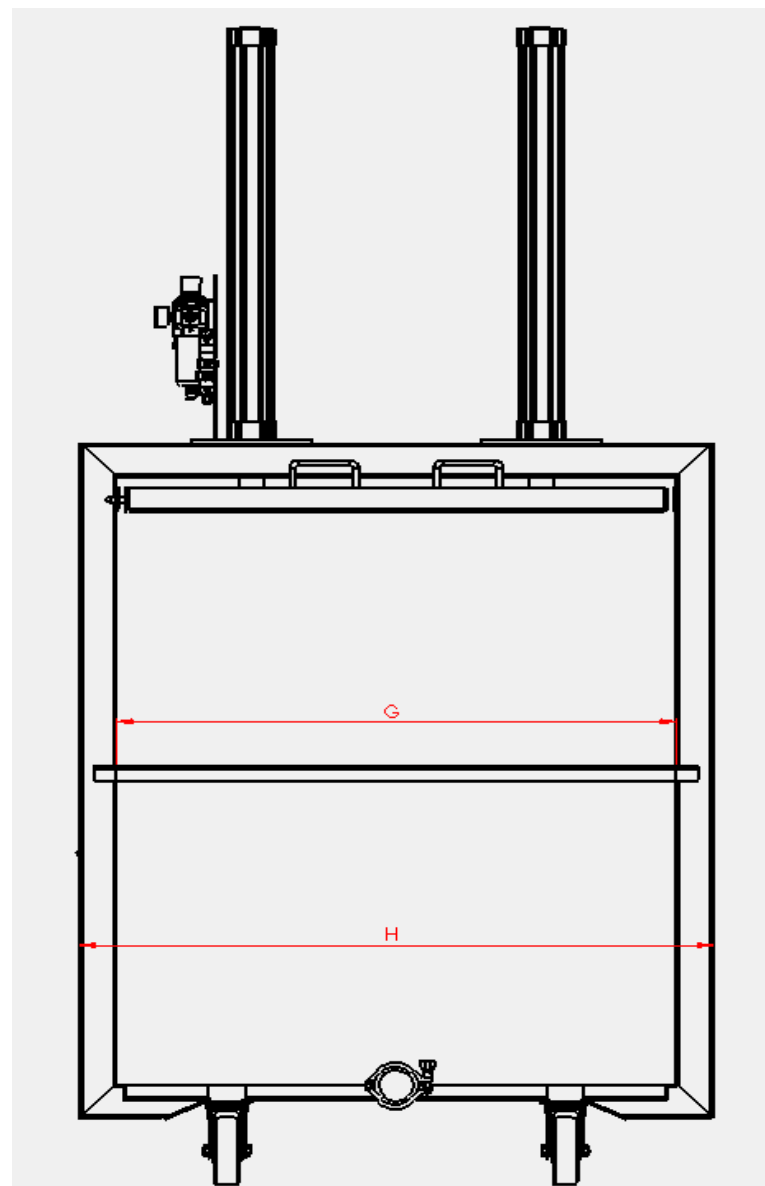
Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.

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

DIMENSIONES DE EQUIPO.

COTAS	DISTANCIA EN MM	REFERENCIAS
A	2620	ALTURA MAXIMA DE EQUIPO
B	1520	ALTURA MAXIMA DE PRENSA
C	950	ALTURA DE TINA
D	225	ALTURA DE SALIDA DE SUERO
E	750	ALTURA DE CONTROL NEUAMTICO
F	3170	LARGO MAXIMO DE EQUIPO
G	1157	ANCHO DE TINA
H	1310	ANCHO MAXIMO DE EQUIPO

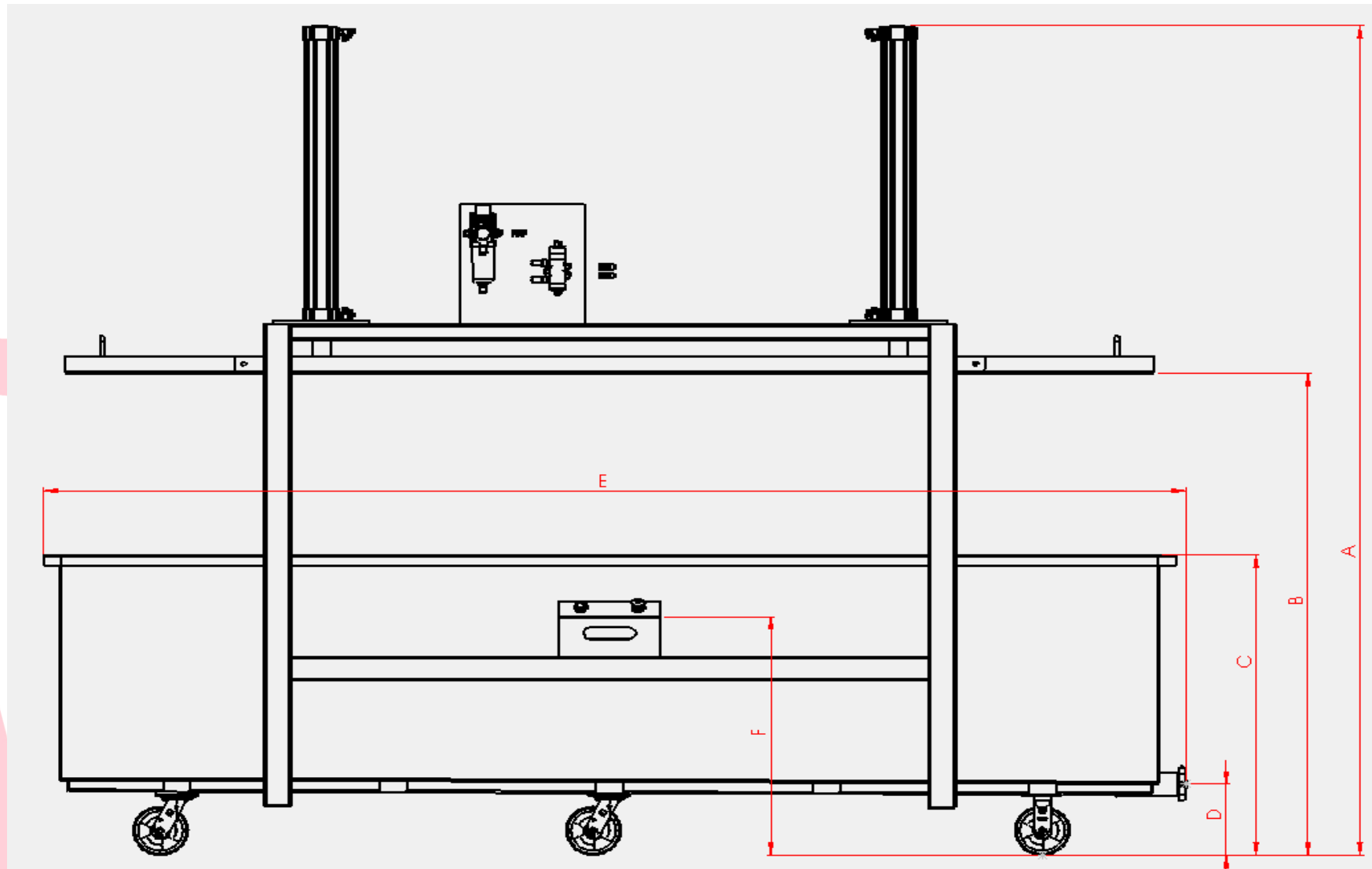


☎ 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613 ✉ shernandez@sabokar.com.mx

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.



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

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.