

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

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

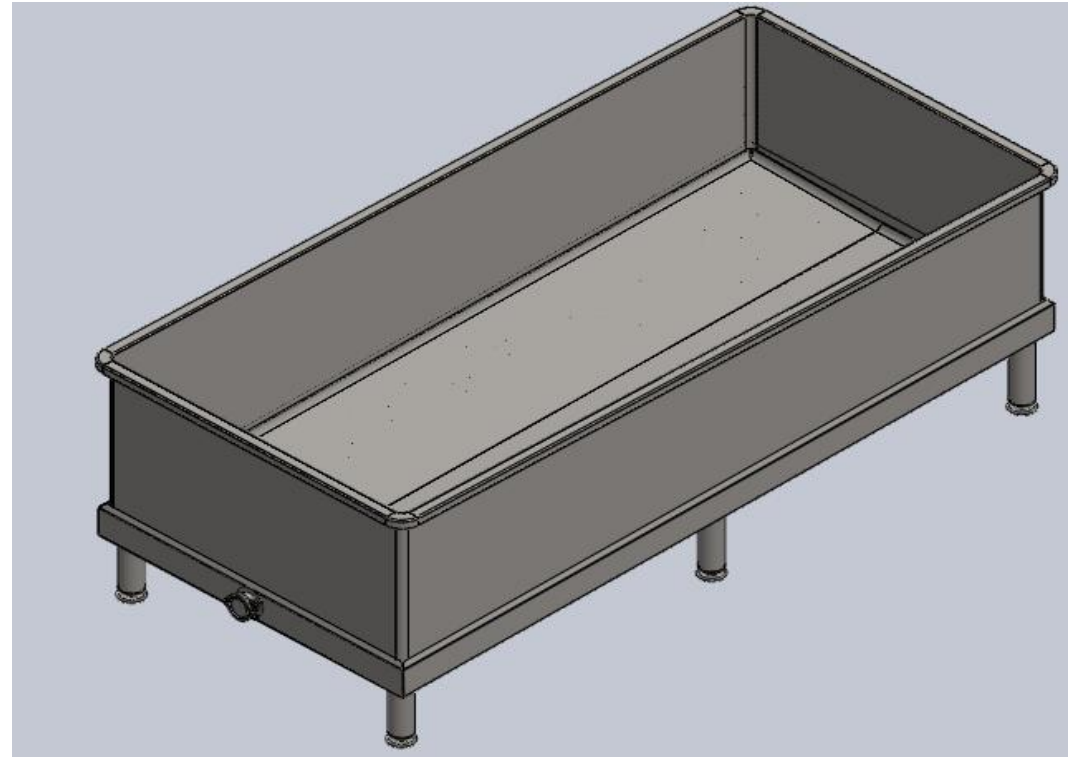
MEXICANA

REFERENCIA:

TINAS PARA CUAJADA 1000, 2000, 3000 LTS

APLICACIONES:

SU PRINCIPAL FUNCION ES PROPORCIONAR UN ENTORNO CONTROLADO PARA QUE LA LECHE SE TRANSFORME EN CUAJADA.



CARACTERISTICAS:

- EQUIPO ROBUSTO, DE PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO SIMPLES QUE FACILITAN EL MANTENIMIENTO.
- ESTRUCTURA 100% ACERO INOXIDABLE ANSI 304.
- DESCARGA CENTRAL DEL PRODUCTO.
- COCCION DE PRODUCTO EN CORTOS TIEMPOS DE OPERACIÓN.
- CALENTAMIENTO MEDIANTE VAPOR SUMINISTRADO A DIMPLE JACKET.
- LA TINA CUENTA CON INCLINACION DEL FONDO PARA FACILITAR EL DRENAJE.
- DESCARGA DE 3" SANITARIA.
- DOBLE FONDO CON AISLAMIENTO ENTRE CAMISAS.
- CUENTA CON NIVELADORES PARA UNA MAYOR ESTABILIDAD.
- **GARANTIA 12 MESES.**

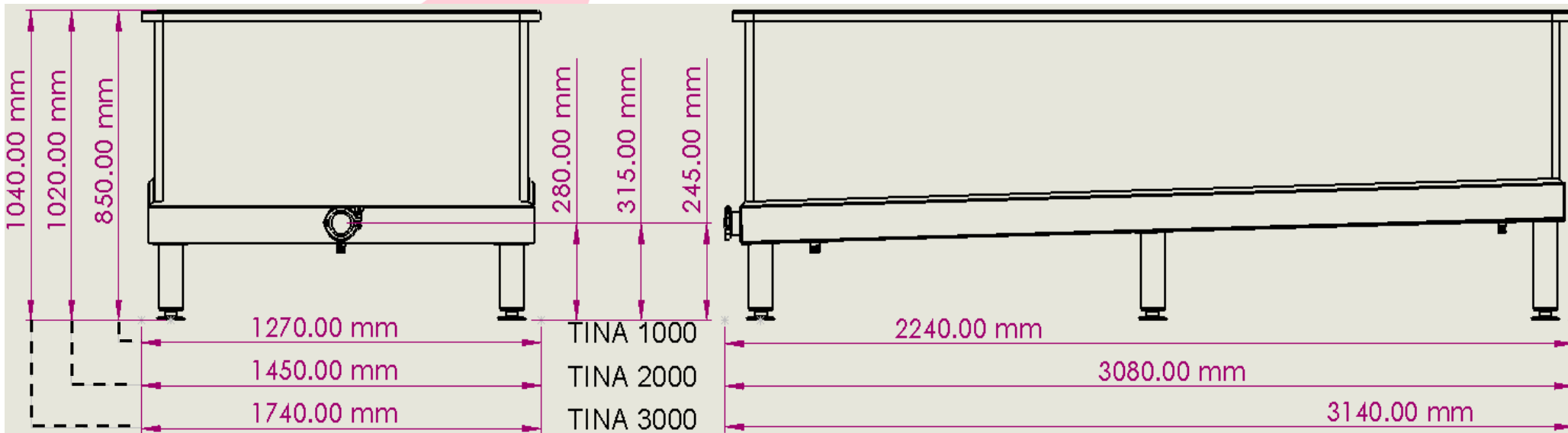
 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613  shernandez@sabokar.com.mx

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.

DIMENSIONES GENERALES



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