SERVINOX®
Innovación a su alcance

TINA DOBLE O POLIVALENTE

Equipo fabricado en acero inoxidable tipo 304 con camisas de calentamiento de vapor y/o enfriamiento por re circulación de agua.
Tiene un sistema de corte y agitación por medio de liras, con control automático por medio de P.L.C.
Es utilizado para preparar todo tipo de quesos por su forma, calentamiento, agitación y corte.
Su descarga se hace por medio de una válvula de 6" con actuador neumático.
Su llenado es controlado por un sensor automático y su desuere es a través de 3 niveles alto, medio y bajo con válvulas accionadas manualmente.
Se fabrica según la capacidad requerida por el cliente desde 2000 hasta 18.000 litros totalmente cerradas y automatizadas.
Cuenta con unas duchas aspersoras de lavado para su limpieza.