Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CUBA PARA CUAJAR QUESO HOLANDESA 2000 L INOX



ID	**0000000203642**
AGITADOR	INCLUIDO
CAPACIDAD	2000 L
CON	DOBLE FONDO
CONSTRUIDO EN	ACERO INOX

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CUBA PARA CUAJAR QUESO HOLANDESA 2000 L INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 2.95 M	ANCHO : 1.35 M	ALTO : 1.85 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 2.40 M	ANCHO : 1.25 M	ALTO : 0.75 M

Descripción ampliada

Las cubas holandesas están diseñadas para el corte de la cuajada de forma automática. Para la fabricación de quesos tanto de pasta blanda como semi-blanda o duras.

La forma de esta cuba está diseñada con el fondo plano y con los laterales curvos. El corte de esta cuba se realiza mediante un puente desplazable con variador de velocidad en el que van colgadas las liras, que debido a su fabricación (mediante finas cuchillas en acero inoxidable) nos permite un corte de alto rendimiento y diferentes tipos de grano.

CUBA PARA CUAJAR QUESO HOLANDESA 2000 L INOX









CUBA PARA CUAJAR QUESO HOLANDESA 2000 L INOX



