

COOKER CKR

CARACTERISTICAS

- Formato en acero inoxidable tipo T 304.
- Sensor de seguridad en apertura de tapa
- Escotilla superior para carga de insumos
- Descarga de producto controlada tipo guillotina.
- Doble gusano helicoidal independiente
- Variación electrónica de velocidad
- Velocidad independiente para cada gusano
- Indicador y control digital de temperatura
- Aplicación de teflón grado alimenticio
- Dos cuadros de vapor y 2, 4 o 6 inyectores de vapor directo adaptándonos a las necesidades del cliente.
- Motorreductor alto torque bajo consumo energético.



CKR-250

“GARANTIA DE 12 MESES”

APLICACIONES

Equipo diseñado para el proceso de mezclado, amasado, hilado y cocimiento de quesos extendidos, por ejemplo: queso amarillo, mozzarella, rebanables, quesillo o madurados.



Productos a procesar

- **Queso extendido 100% análogo:** quesos de pastas hiladas o semi-madurados, utilizando proteínas de leche, féculas, grasa vegetal, etc.
- **Quesos extendidos mezclando cuajadas naturales o quesos de devolución.**

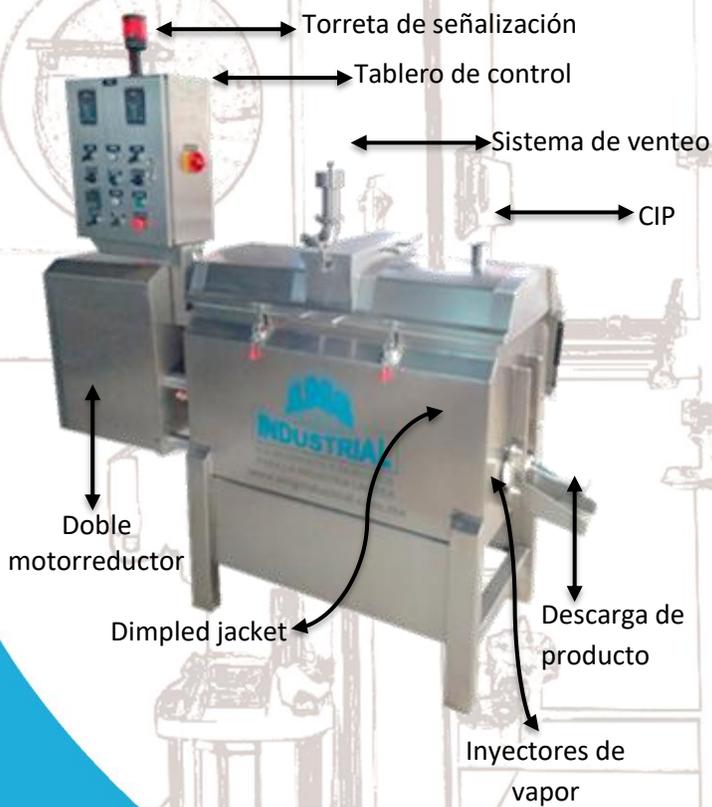
LINEA DE PROCESO PARA QUESOS DE PASTA HILADA

“SOMOS FABRICANTES, NUESTRA EMPRESA CUENTA CON LA CERTIFICACION EN ISO 9001”

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	CKR-50	CKR-125	CKR-250	CKR-500	CKR-750										
CAPACIDAD (Kg)	30 a 60	50 a 130	120 a 270	250 a 600	300 a 800										
VOLUMEN (lts)	125	190	425	950	1,300										
ALIMENTACION DE VAPOR PRESION 1.5 Kg/hr a 2 Kg/hr															
ALIMENTACION ELECTRICA 220v /440v - Trifasico/Monofasico															
2 Motorreductores	3/4 Hp	1 Hp	2 Hp	3 Hp	5 Hp										
AMPERAJE	6.4 /13.8	8.4 /16	13.6 /24	19.2 /34	30.4 /56										
DIMENSIONES GENERALES (cm)	L	A	H	L	A	H	L	A	H	L	A	H	L	A	H
	130	50	210	170	75	200	220	115	210	250	120	220	315	150	220

DESCRIPCION DE COMPONENTES



“ENVIAMOS A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO”

Tel. Oficina: (477) 215 41 41
 Email: amgindustrial@hotmail.com ,
ventas-oficina@amgindustrial.com
 Página web: www.amgindustrial.com.mx

SIGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

