



AMG INDUSTRIAL empresa dedicada al diseño, construcción y venta de equipos para la industria alimenticia, adecuándonos a las necesidades, ofreciendo soporte técnico.

+20

Años de experiencia

"SOMOS FABRICANTES
CERTIFICADOS"

TINAS QUESERAS MECIÁNICAS DOBLE "O"

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción en acero inoxidable T304 en formatos:
Abiertas: Para visualización y manipulación artesanal de proceso.
Cerradas: Para uso de sistema de limpieza CIP.
- Volúmenes desde 500 hasta 6500 litros de capacidad, con 25% de sólidos.
- Descarga de suero lateral al 20% y 40% por medio de doble válvula.
- Descarga de producto de amplia sección de paso en diámetro de 6".
- Dos herramientas con cuchillas de corte con filo mecanizado en acero inoxidable y paleta móvil para agitación.
- Conexión clamp de llenado con sistema anti-espuma.
- Sistema neumático de elevación para descarga de producto.
- Conexiones para alimentación de vapor y condensado.
- Tablero de control.



TINA DOBLE "O" ABIERTA
T20-3,000

"GARANTIA DE 12 MESES"



TINA DOBLE "O"
CERRADA
T20C-3,000



APLICACIONES

Equipo diseñado para el procesado de cuajada para la elaboración de quesos frescos, cortando con liras de agitación y mezclado para la manipulación del producto.

"LA TINA DOBLE "O" gracias a su diseño genera una producción flexible de queso con un alto rendimiento, así como inocuidad en el proceso y efectividad del equipo".



“ENVIAMOS A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO”



Motor de
transmisión de li ras

Tablero de control

Descarga de
producto

Chaqueta
de vapor

SALIDA DE CONDESADOS

HERRAMIENTAS DE TRABAJO

Plataforma
de trabajo

*VOLÚMEN, CAPACIDAD, FORMATO
ABIERTO O CERRADO Y
DIMENSIONES ADAPTABLES AL
REQUERIMIENTO DEL CLIENTE*

DOBLE TINA DOBLE “O”
CERRADA

DOBLE TINA DOBLE “O”
ABIERTA



“ENVIAMOS A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO”

AMG Industrial/

Tel. Oficina: (477) 215 41 41

WhatsApp: 477 724 2114 // 477 518 0066

Email: asesoramgindustrial@gmail.com

