

Useddairyequipment

2 x Closed cheesevat / 2 x Geschlossener Käsekessel / 2 x Cuve à fromage fermée / 2 x Gesloten kaasvat / 2 x Cuba de queso cerrada / 2 x Закрытый сыровник

Offer number	: 24-30-01	24-30-02
Make	: GEA Damrow	VSR
Type	: Double O	Double O
Capacity	: 12.000 ltr	12.000 ltr
Serial number	: 2302-1	89-102
Year of manufacturing	:	1989
Power	: Drive motor 4,0 kW - 8,9 A - 1435 rpm - 50 Hz	Drive motor 4,0 kW - 8,9 A - 1445 rpm - 50 Hz
Dimensions (l x w x h)	: 420 x 265 x 315 cm	422 x 265 x 315 cm
Weight	: 2.702 kg	2.950 kg
Condition of the machine	: Good	Good
Location	: The Netherlands	The Netherlands
Terms of delivery	: FCA	FCA




The Damrow Double-O Vat is specifically designed for the production of high quality cheese curd and whey. The vat is suitable for the production of most cheese types ranging from hard varieties like Cheddar and Emmentaler, semi hard varieties like Gouda and Tilsiter, to soft/fresh varieties like Blue Cheese and Feta as well as Pasta Filata. Manhole on top 53x40 cm - Sight glass with lamp, CIP cleanable. Whey extractions through two outlets in the side of the tank. Two curd outlet valves in the middle. Conical outlet for good drainage. Drive motor 4,0 kW - 8,9 A - 1435 rpm - 50 Hz - reductor i = 30. CIP cleanable. Total dimensions: 420x265x315 cm (lxwxh) - weight: 2.702 kg's.





Der Damrow Double-O-Boiler ist speziell für die Herstellung von hochwertigem Käsebruch und Molke konzipiert. Der Bottich eignet sich für die Herstellung der meisten Käsesorten, von harten Sorten wie Cheddar und Emmentaler, halbharten Sorten wie Gouda und Tilsiter bis hin zu weichen/frischen Sorten wie Blauschimmelkäse und Feta sowie Pasta Filata. Einstiegsloch oben 53x40 cm - Schauglas mit Lampe, CIP-reinigbar. Molkeentnahme durch zwei Auslässe an der Seite des Tanks. Zwei Quarkauslassventile in der Mitte. Konischer Auslass für gute Entwässerung. Antriebsmotor 4,0 kW - 8,9 A - 1435 U/min - 50 Hz - Reduziergetriebe i = 30. CIP-reinigbar. Gesamtabmessungen: 420x265x315 cm (LxBxH) - Gewicht: 2.702 kg.



Le Damrow Double-O Vat est spécialement conçu pour la production de fromage en grains et de lactosérum de haute qualité. La cuve est adaptée à la production de la plupart des types de fromages, allant des variétés dures comme le Cheddar et l'Emmentaler, aux variétés semi-dures comme le Gouda et le Tilsiter, aux variétés molles/fraîches comme le Fromage Bleu et la Feta ainsi que les Pâtes Filata. Regard sur le dessus 53x40 cm - Regard avec lampe, nettoyable CIP. Extractions du lactosérum par deux sorties situées sur le côté de la cuve. Deux vannes de sortie de caillé au milieu. Sortie conique pour un bon drainage. Moteur d'entraînement 4,0 kW - 8,9 A - 1435 tr/min - 50 Hz - réducteur i = 30. Nettoyable CIP. Dimensions totales : 420x265x315 cm (lxlxh) - poids : 2,702 kg.

De Damrow Double-O Vat is speciaal ontworpen voor de productie van hoogwaardige kaaswringel en wei. Het vat is geschikt voor de productie van de meeste kaassoorten, variërend van harde soorten zoals Cheddar en Emmentaler, halfharde soorten zoals Gouda en Tilsiter, tot zachte/frisse soorten zoals Blauwe Kaas en Feta en Pasta Filata.  Mangat bovenaan 53x40 cm - Kijkglas met lamp, CIP reinigbaar. Wei-extractie via twee uitlaten in de zijkant van de tank. Twee wrongeluitlaatkleppen in het midden. Conische uitlaat voor goede afwatering. Aandrijfmotor 4,0 kW - 8,9 A - 1435 rpm - 50 Hz - reductor $i = 30$. CIP reinigbaar. Totale afmetingen: 420x265x315 cm (lxbxh) - gewicht: 2.702 kg.

Damrow Double-O Vat está diseñado específicamente para la producción de cuajada de queso y suero de alta calidad. La tina es adecuada para la producción de la mayoría de los tipos de queso, desde variedades duras como Cheddar y Emmentaler, variedades semiduras como Gouda y Tilsiter, hasta variedades blandas/frescas como Blue Cheese y Feta, así como Pasta Filata.  Boca de registro superior 53x40 cm - Mirilla con lámpara, limpieza CIP. Extracciones de suero a través de dos salidas en el lateral del depósito. Dos válvulas de salida de cuajada en el medio. Salida cónica para un buen drenaje. Motor de accionamiento 4,0 kW - 8,9 A - 1435 rpm - 50 Hz - reductor $i = 30$. Limpiable CIP. Dimensiones totales: 420x265x315 cm (lxwxh) - peso: 2.702 kg.

Чан Damrow Double-O специально разработан для производства высококачественного творога и сыворотки. Чан подходит для производства большинства типов сыра: от твердых сортов, таких как Чеддер и Эмменталер, полутвердых сортов, таких как Гауда и Тильзитер, до мягких/свежих сортов, таких как сыр с голубой плесенью и фета, а также пасты Филата.  Люк сверху 53x40 см - Смотровое стекло с лампой, возможность очистки CIP. Откачка сыворотки через два отверстия сбоку резервуара. Два выпускных клапана для сгустка посередине. Конический выпуск для хорошего дренажа. Приводной двигатель 4,0 кВт - 8,9 А - 1435 об/мин - 50 Гц - редуктор $i = 30$. Возможность очистки CIP. Общие размеры: 420x265x315 см (ДxШxВ) - вес: 2,702 кг.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.
If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject , and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!