

Used dairy equipment

Cheese Vat/ Käsefertiger / Unité caillé de fromage/ Kaasvat / Preparación de cuajada de queso / Линия изготовления сырного зерна

Offer number	: 25-18-02
Make	: APV
Type	: Curdmaster
Capacity	: 18.000 liters
Year	: 2004
Dimensions (l x w x h)	: 471 x 329 x 336 cm
Weight	: 3.050 kg's
Condition of the machine	: Good
Terms of delivery	: FCA The Netherlands



APV CurdMaster Cheese Vat 18.000 liter. Specifically designed for the producing of high-quality cheese curd and whey. The vat is suitable for the producing of most cheese types ranging from hard and semi hard varieties like Gouda, Cheddar, Edam, Tilsiter etc, to soft/fresh varieties like Blue Cheese and Feta as well as Pasta Filata. Stainless steel vat, double jacketed and insulated. Manhole with grid and sensor, light. Whey suction through the side of the vat on 75-50% of volume. Sensors for pressure (for volume), and temperature. Breather with protection raster, steam connecting to the double jacket to heat the curd during the process.. 2 x outfeed pneumatic butterfly valves. CIP cleanable by spray-balls. Complete with piping and infeed/outfeed valves. Control panel and operation panel on vat to control agitator speed, temperature, and whey – curd valves.



APV CurdMaster Käsefertiger 18.000 Liter. Speziell entwickelt für die Herstellung von hochwertigem Käsebruch und Molke. Der Fertiger ist für die Herstellung der meisten Käsesorten geeignet, von harten und halbharten Sorten wie Gouda, Cheddar, Edamer, Tilsiter usw. bis hin zu weichen/frischen Sorten wie Blauschimmelkäse und Feta sowie Pasta Filata. Fertiger in Edelstahl, doppelwandig und isoliert. Mannloch mit Gitter und Sensor, beleuchtet. Molkeansaugung durch die Seite des Fertigers auf 75-50 % des Volumens. Sensoren für Druck (für Volumen) und Temperatur. Entlüfter mit Schutzraster, Dampfanschluss an den Doppelmantel um den Bruch während des Prozesses zu erhitzen. Zwei pneumatische Absperrklappen am Auslauf. CIP-reinigbar durch Sprühkugeln. Komplett mit Rohrleitungen und Ein-/Auslaufventilen. Steuer- und Bedienfeld am Fertiger zur Steuerung von Rührwerksgeschwindigkeit, Temperatur und Molke-Bruch-Ventilen.



Fromager APV CurdMaster 18.000 litres. Spécialement développé pour la production de caillé et de lactosérum de haute qualité. La machine est adaptée à la production de la plupart des types de fromages, des variétés à pâte dure et mi-dure telles que le Gouda, le Cheddar, l'Edam, le Tilsiter, etc. aux variétés à pâte molle/fraîche telles que le fromage bleu et la feta, ainsi que les pâtes filées. Fini en acier inoxydable, à double paroi et isolé. Regard de visite avec grille et capteur, éclairé. Aspiration du lactosérum par le côté du finisseur jusqu'à 75-50% du volume. Capteurs de pression (pour le volume) et de température. Ventilateur avec grille de protection, raccordement vapeur à la double enveloppe pour chauffer le caillé pendant le processus. Deux vannes d'arrêt pneumatiques à la sortie. Nettoyable CIP avec boules de pulvérisation. Complet avec tuyaux et vannes d'entrée/sortie. Panneau de commande et de fonctionnement sur le finisseur pour contrôler la vitesse de l'agitateur, la température et les vannes de rupture du lactosérum.

 APV CurdMaster 18.000 liter kaasvat. Speciaal ontworpen voor de productie van hoogwaardige wrongel en wei. Het vat is geschikt voor de productie van de meeste soorten kaas, variërend van harde en halfharde soorten zoals Goudse kaas, Cheddar, Edam, Tilsiter etc., tot zachte/verse soorten zoals Blue Cheese en Feta en Pasta Filata. Vat is van roestvrij staal, dubbelwandig en geïsoleerd. Mangat met rooster en sensor, licht. Wei-aanzuiging via de zijkant van het vat op 75-50% van het volume. Sensoren voor druk (voor volume) en temperatuur. Ontluchter met beschermingsrooster, stoom aangesloten op de dubbele mantel om de wrongel tijdens het proces te verwarmen. 2 x uitvoer pneumatische vlinderkleppen. CIP reinigbaar door sproeiballen. Compleet met alle invoer-/uitvoerklappen. Controlepaneel en bedieningspaneel op de kaasbak om de roersnelheid, temperatuur en wei-wrongelklappen te regelen.

 Quesera APV CurdMaster 18.000 litros. Especialmente desarrollado para la producción de cuajada y suero de alta calidad. La máquina es adecuada para producir la mayoría de los tipos de queso, desde variedades duras y semiduras como Gouda, Cheddar, Edam, Tilsiter, etc. hasta variedades blandas/frescas como queso azul y feta, así como pasta hilada. Acabado en acero inoxidable, doble pared y aislado. Arqueta con rejilla y sensor, iluminada. Succión de suero a través del lateral del finalizador hasta el 75-50% del volumen. Sensores de presión (para volumen) y temperatura. Ventilación con rejilla protectora, conexión de vapor a la doble camisa para calentar la cuajada durante el proceso. Dos válvulas de cierre neumáticas en la salida. Lavable CIP con bolas rociadoras. Completo con tuberías y válvulas de entrada y salida. Panel de control y operación en la pavimentadora para controlar la velocidad del agitador, la temperatura y las válvulas de ruptura de suero.

 Сыроваренная установка APV CurdMaster объемом 18 000 литров. Специально разработан для производства высококачественного творога и сыворотки. Машина подходит для производства большинства видов сыра: от твердых и полутвердых сортов, таких как Гауда, Чеддер, Эдам, Тильзитер и т. д., до мягких/свежих сортов, таких как голубой сыр и Фета, а также Паста Филата. Изготовлен из нержавеющей стали, имеет двойные стенки и изоляцию. Люк с решеткой и датчиком, с подсветкой. Отсасывание сыворотки через боковую часть финишера до 75-50% объема. Датчики давления (объема) и температуры. Вентиляционное отверстие с защитной решеткой, подключение пара к двойной рубашке для нагрева сгустка во время процесса. На выходе два пневматических запорных клапана. Возможность безразборной мойки с помощью распылительных шариков. В комплекте с трубами и впускными/выпускными клапанами. Панель управления и эксплуатации на укладчике для управления скоростью мешалки, температурой и клапанами отделения сыворотки.

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!