

Used dairy equipment

Closed cheese vat

Geschlossener Käsekessel / Cuve à fromage fermée

Gesloten kaasvat / Cuba de queso cerrada

Offer number	: 25-30-02
Make	: GEA Damrow
Type	: DB-Double O
Capacity	: 12.000 liter
Serial number	: 2640
Year of manufacturing	: 1998
Power	: Drive motor 4,0 kW
Dimensions (l x w x h)	: Total 395x260x335 cm.
Weight	: +- 2.870 kg.
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: 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.

 Horizontal curd making vat. Double-O DB. Double jacketed. Whey suction device from the top with sensors. Manhole round 45 cm with safety guard with sensor. Drive motor 4,0 kW. CIP cleanable, equipped with two spray balls. Breather on top with CIP ball, CIP pipe with manual butterfly valve. Inspection lamp in top. Outlet (cheese curd) height (with legs) ca 35 cm, pipe diameter ca. 100mm. Operation manual and electrical diagram (in German) available.

Der Damrow Double-O Kessel wurde speziell für die Herstellung von hochwertigem Käsebruch und Molke entwickelt. Er eignet sich für die Herstellung der meisten Käsesorten, von Hartkäse wie Cheddar und Emmentaler über halbharte Sorten wie Gouda und Tilsiter bis hin zu Weichkäse und Frischkäse wie Blauschimmelkäse und Feta sowie Pasta Filata.

 Horizontaler Quarkbereiter. Doppel-O DB. Doppelmantel. Molkeabsaugung von oben mit Sensoren. Mannloch rund 45 cm mit Schutzgitter und Sensor. Antriebsmotor 4,0 kW. CIP-reinigbar, ausgestattet mit zwei Sprühkugeln. Entlüfter oben mit CIP-Kugel, CIP-Leitung mit manueller Absperrklappe. Inspektionslampe oben. Auslaufhöhe (Käsebruch) ca. 35 cm (mit Füßen), Rohrdurchmesser ca. 100 mm. Bedienungsanleitung und Schaltplan (in Deutsch) vorhanden.

La cuve Damrow Double-O est spécialement conçue pour la production de caillé et de lactosérum de haute qualité. Elle convient à la production de la plupart des fromages, des fromages à pâte dure comme le cheddar et l'emmental, aux fromages mi-durs comme le gouda et le tilsiter, en passant par les fromages frais comme le bleu, la feta et les pâtes filées.

-  Cuve de caillage horizontale. Double paroi. Aspiration du lactosérum par le haut avec capteurs. Trou d'homme de 45 cm avec protection de sécurité et capteur. Moteur d'entraînement de 4,0 kW. Nettoyage NEP possible, équipé de deux boules de pulvérisation. Aérateur sur le dessus avec cuve NEP, tuyau NEP avec vanne papillon manuelle. Lampe d'inspection sur le dessus. Hauteur de sortie (caillé) (avec pieds) : environ 35 cm, diamètre du tuyau : environ 100 mm. Manuel d'utilisation et schéma électrique (en allemand) disponibles.

De Damrow Double-O Vat is speciaal ontworpen voor de productie van hoogwaardige wrongel en wei. De wrongelbereider is geschikt voor de productie van de meeste kaassoorten, variërend van harde soorten zoals Cheddar en Emmentaler, halfharde soorten zoals Goudse kaas en Tilsiter, tot zachte/verse soorten zoals Blue Cheese en Feta, evenals Pasta Filata.

-  Horizontale wrongelbereider. Double-O DB. Dubbelwandig. Wei-afzuiging van bovenaf met sensoren. Mangat rond 45 cm met veiligheidsrooster met sensor.) Aandrijfmotor 4,0 kW. CIP-reinigbaar, uitgerust met twee sproeibollen. Ontluchter boven met opvangbak, opvangbuis met handmatige vlinderklep. Inspectielamp bovenin. Uitlaat (wrongel) hoogte (met poten) ca. 35 cm, leidingdiameter ca. 100 mm. Gebruiksaanwijzing en elektrisch schema (in het Duits) beschikbaar.

La tina Damrow Doble-O está diseñada específicamente para la producción de cuajada y suero de queso de alta calidad. Es apta para la producción de la mayoría de los tipos de queso, desde variedades duras como Cheddar y Emmental, semiduras como Gouda y Tilsiter, hasta variedades blandas/frescas como el queso azul y el feta, así como la pasta hilada.

-  Tina horizontal para cuajada. Doble-O DB. Doble camisa. Dispositivo de succión de suero desde la parte superior con sensores. Boca de acceso circular de 45 cm con protección de seguridad y sensor. Motor de accionamiento de 4,0 kW. Lavable en el punto limpio (CIP), equipada con dos bolas rociadoras. Respiradero superior con recipiente CIP, tubo CIP con válvula de mariposa manual. Lámpara de inspección en la parte superior. Altura de salida (cuajada) (con patas): aprox. 35 cm, diámetro del tubo: aprox. 100 mm. Manual de instrucciones y diagrama eléctrico (en alemán) disponibles.

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!