

Pekelen en kaasopslag

Brining and cheese storage

De pekelbak / *The brine bath*



Voor het pekelen van kaas wordt een pekelbak gebruikt. De pekelbak is er in twee versies. De ene versie is van watervast hechthout dat van binnen is bekleed met glasvezel versterkt polyester. Als extra toebehoren zijn verkrijgbaar: hardhouten schragen, een uitlekplank voor de gepekeldde kazen en roestvrijstalen (AISI 316) koelleidingen. De andere versie is van roestvrijstaal (AISI 316). Deze is standaard voorzien van vier verstelbare poten en een koelleiding.

Standaard afmetingen pekelbak:
250 x 90 x 30 cm
300 x 90 x 30 cm
250 x 120 x 30 cm
300 x 120 x 30 cm.

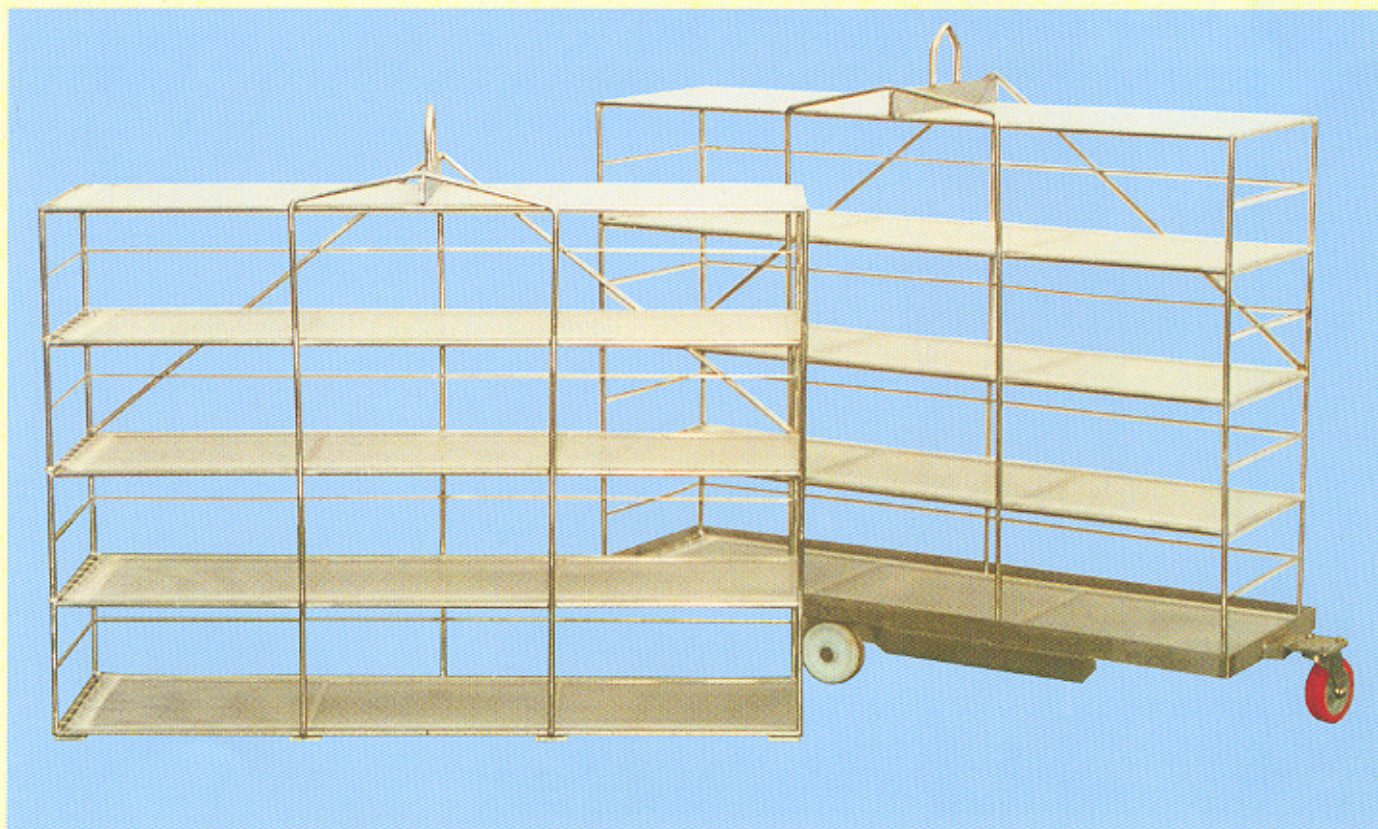
Standaard afmetingen pekelplank:
260 x 37 cm
310 x 37 cm.

Standard brine bath dimensions:
250 x 90 x 30 cm
300 x 90 x 30 cm
250 x 120 x 30 cm
300 x 120 x 30 cm.

Standard brining shelf dimensions:
260 x 37 cm
310 x 37 cm.

Cheese is brined in a brine bath. Two types of brine bath are available. One is made of watertight plywood, clad on the inside with glassfibre-reinforced polyester. Optional accessories include: hardwood supports, a drainage shelf for the brined cheeses and stainless steel (AISI 316) cooling pipes. The other version is made entirely of stainless steel (AISI 316). It comes standard with four adjustable legs and a cooling pipe.

Dieppekelbak en pekelkooien *Sunken brine bath and brine racks*



Voor het dieppekelen van kaas worden een dieppekelbak en pekelkooien gebruikt. De dieppekelbak is van roestvrijstaal (AISI 316), wordt op maat gemaakt voor pekelkooien en moet in een betonnen bak geplaatst worden. De pekelkooien zijn ook van roestvrijstaal (AISI 316) en bespannen met industrieel Lonka gaas.

Standaard afmetingen
pekelkooi:
120 x 40 x 100 cm
150 x 50 x 110 cm.

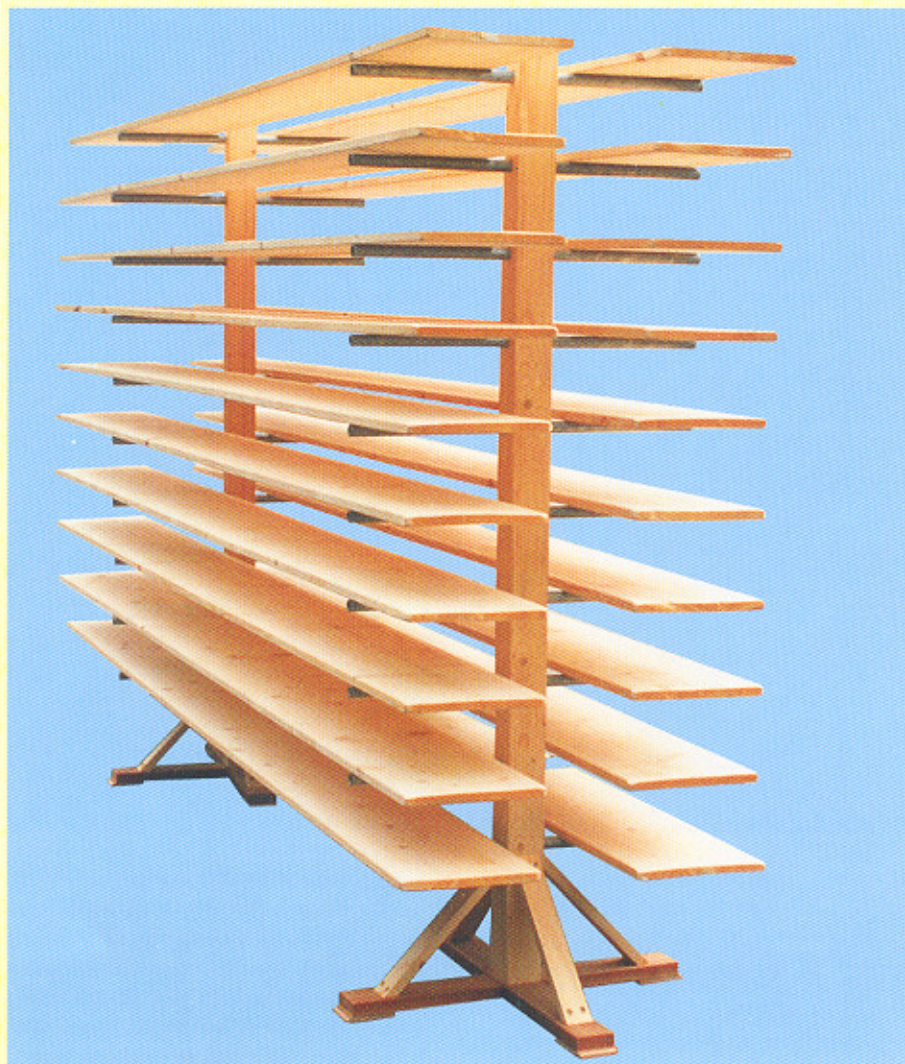
Standard brine rack
dimensions:
120 x 40 x 100 cm
150 x 50 x 110 cm.

For deep brining cheese, a sunken brine bath and brine racks are used. The bath is of stainless steel (AISI 316), is made according to the measurements of the brine racks, and must be installed inside a concrete basin. The brine racks are also of stainless steel (AISI 316) and strunged with industrial Lonka gauze.

Met een takel wordt de kooi uit de dieppekelbak getild en geplaatst op een lorrie voor het transport tussen de kaaspers, dieppekelbak en opslagruimte.

A tackle is used to lift the rack from the sunken brine bath, after which it is placed on a trolley for transport between the cheese press, sunken brine bath and storage room.

Kaasplanken en -standaards Cheese shelves and supports



The cheese shelves are made of pinewood.

The standard sizes:
300 x 32/38 cm
350 x 32/38 cm
400 x 32/38 cm
450 x 32/38 cm.

On request our workshop can also produce other sizes.

Two types of shelf supports are available: free-standing or wall-mounted. The free-standing support is constructed of a pinewood beam measuring 10 x 10 cm with a hardwood upright. The wall-mounted version consists of a pinewood beam with a stainless steel mounting bracket. Both free-standing and wall-mounted versions have round, galvanized, shelf supports.

De kaasplanken worden uit vurenhout gemaakt.

De standaard maten:
300 x 32/38 cm
350 x 32/38 cm
400 x 32/38 cm
450 x 32/38 cm.

Andere maten worden op verzoek in onze werkplaats gemaakt.

De standaards voor de kaasplanken zijn er in twee versies: vrijstaand of voor bevestiging aan de muur. De vrijstaander is opgebouwd uit een vurenhouten balk van 10 x 10 cm met een hardhouten staander. De muurstaander bestaat uit een vurenhouten balk met een roestvrijstalen bevestigingsbeugel. Zowel de vrij- als muurstaander heeft ronde, gealvaniseerde plankdragers.

C. van 't Riet Zuiveltechnologie B.V.
Dorpsstraat 25
2445 AJ Aarlanderveen
Holland
Telefoon: 0172 571304
Telefax: 0172 573406
www.rietdairy.nl
info@rietdairy.nl

C. van 't Riet Dairy Technology
Dorpsstraat 25
2445 AJ Aarlanderveen
Holland
Telephone: +31 172 571304
Telefax: +31 172 573406
www.rietdairy.nl
info@rietdairy.nl



C. van 't Riet

ZUIVELTECHNOLOGIE
MANUFACTURER OF DAIRY-EQUIPMENT



EEN BEGRIP IN ZUIVELTECHNOLOGIE - THE NAME IN DAIRY TECHNOLOGY