

Kaasbakken voor het bereiden van wrongel

Cheese vats for the preparation of curd

Ronde kaasbak / Round cheese vat



This cheese vat is triple walled and has an insulated outer wall. Hot or cold water can circulate in the jacket of the vat. This is done by means of a spray pipe for indirectly cooling or heating the product. The machine comes standard fitted with built-in thermostat control with digital temperature display.

The Ceres IV/VI stirring machine for the round cheese vat is provided with a motor reductor, stainless steel stirring mechanism and stainless steel control panel. A frequency convertor regulates the cutting/stirring speed to be continuously adjustable between 0 and 25 rotations per minute.

The machine is mounted on wheels and comes with either a manually operated tipping mechanism (with an eccentric wheel) or a pneumatic tipping mechanism (piston-operated).

Deze kaasbak is driewandig en heeft een geïsoleerde buitenwand. In de tussenwand kan heet of koud water circuleren. Dit gebeurt via een sproeileiding voor indirecte koeling of verwarming van het product. De machine is standaard uitgevoerd met een ingebouwde thermostatische regeling met digitale temperatuuruitlesing.

De Ceres IV/VI roermachine van de ronde kaasbak is voorzien van een motorreductor, roestvrijstalen roerwerk en roestvrijstalen besturingskast met bediening. De snij-/roersnelheid is door de frequentieregelaar traploos te regelen van 0 tot 25 rotaties per minuut.

De machine staat op wielen en heeft een handbediend kantelsysteem (met een excentrisch wiel) of een pneumatisch kantelsysteem (met een cilinder).

Uitvoering:

- driewandige kaasbak	RVS (AISI 304)
- sproeileiding in dubbele wand	RVS
- roerwerk	RVS
- motorreductor	NORD
- 4 wielen	RVS/kunststof
- 2 of 3 wrongelsnij-/roermessen	RVS
- roervin	RVS
- oproerstrip	RVS
- meetlat (inhoud)	RVS
- bocht voor kraanuitloop	RVS
- 2 dekselhalften	RVS
- kantelmechanisme	RVS
- besturingskast met:	
- frequentieregelaar	
- roer- en rijwerkbediening	
- automatische snelheidsname tijdens het snijden	
- thermostatische regeling	
- digitale temperatuuruitlesing.	

Opties:

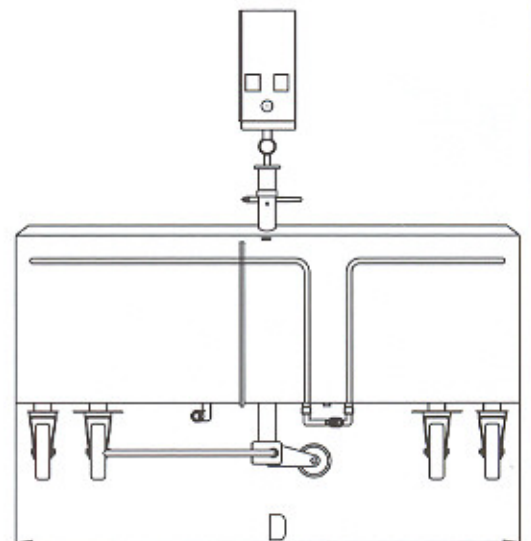
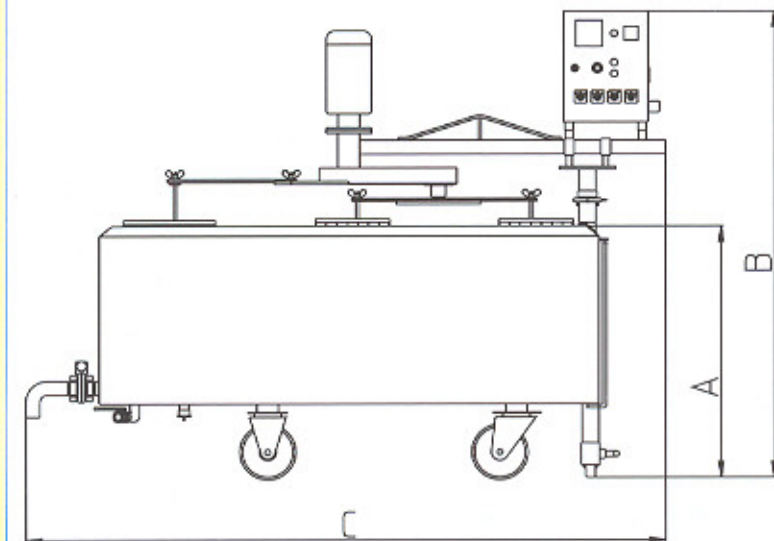
- aanhaalband voor wrongel
- wandrek voor toebehoren
- pneumatisch kantelsysteem
- verwarmingselement(en)
- sproeileiding voor wrongelwater toevoer
- automatische regeling wrongel/water
- elektrische afsluiter water toevoer
- retourpomp
- automatische procesbesturing.

Components:

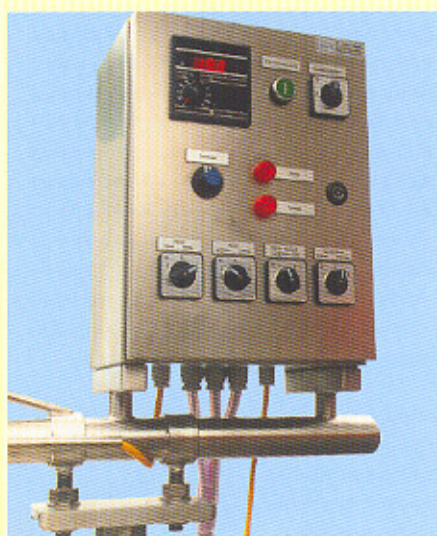
- triple-walled cheese vat	stainless steel (AISI 304)
- spray pipe inside jacket	stainless steel
- stirring mechanism	stainless steel
- motor reductor	NORD
- 4 wheels	stainless steel/plastic
- 2 or 3 curd cutting/stirring knives	stainless steel
- stirring blade	stainless steel
- stirring sheet	stainless steel
- measuring rod (volume)	stainless steel
- elbow for butterfly valve outlet	stainless steel
- 2 lid halves	stainless steel
- tipping mechanism	stainless steel
- control panel with:	
- frequency convertor	
- stirrer and driving controls	
- automatic speed increase during cutting	
- thermostat control	
- digital temperature display.	

Options:

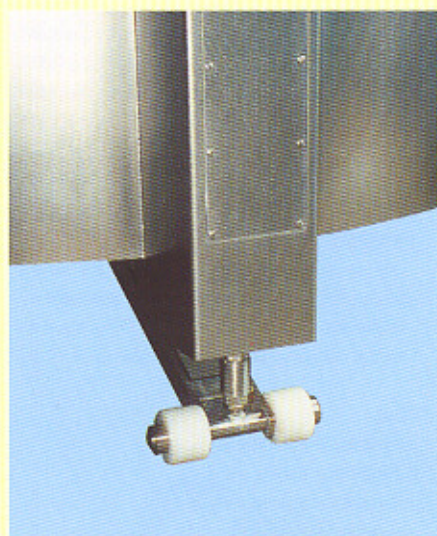
- perforated collector
- wall rack for accessories
- pneumatic tipping mechanism
- heating element(s)
- spray pipe for process water supply
- automatic process water control
- electrically operated water supply valve
- return pump
- automatic process control.



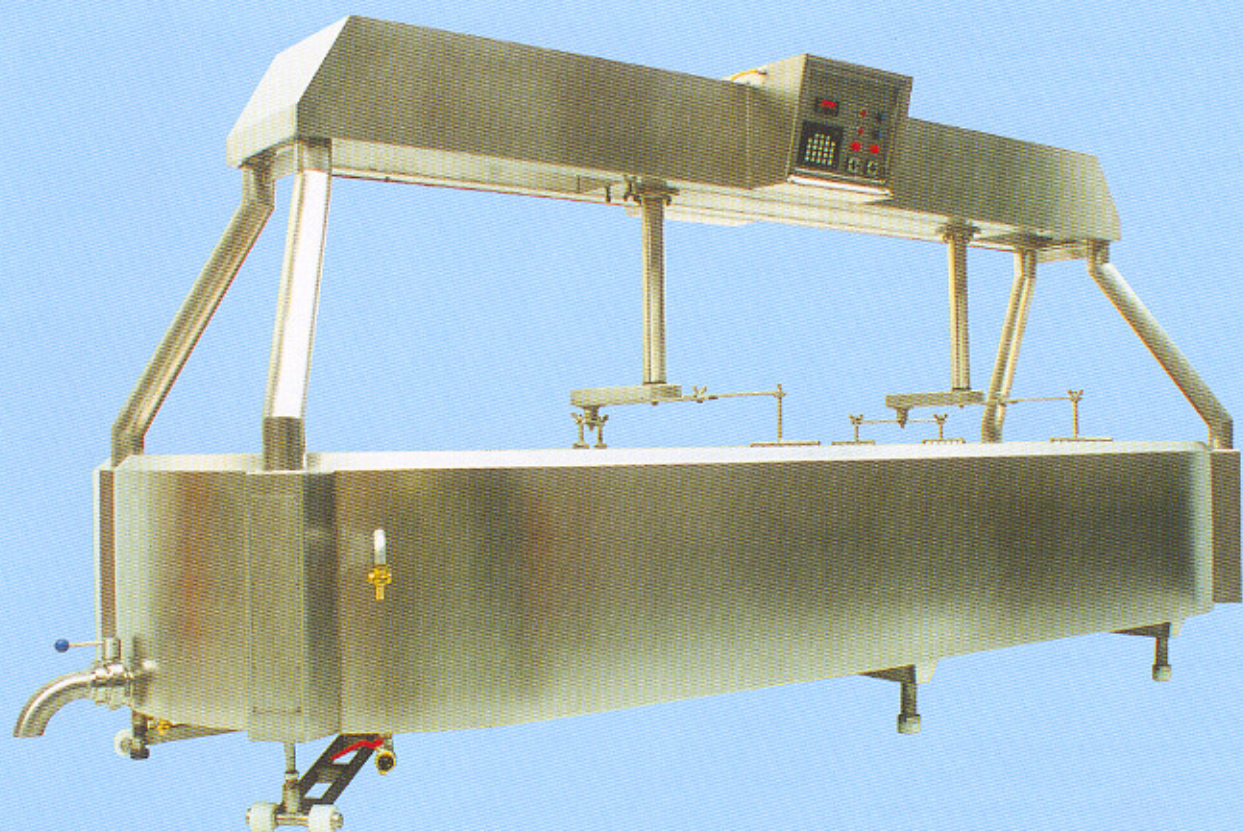
inhoud (ltr) volume (l)	afmetingen/dimensions (mm)				motor/motor (kW)	gewicht/weight (kg)
	A	B	C	D		
100	780	1520	1245	745	0,18	150
200	860	1620	1345	845		
300			1495	995		
400			1645	1145		
500	880	1640	1745	1245		
600			1815	1315		
700			1925	1425		
800	890	1650	2005	1505		
900			2045	1545		
1000			2155	1655		
1100	910	1670	2205	1705		
1200			2275	1775		
1300			2335	1835		
1400	930	1690	2395	1895		
1500			2445	1945		
1600			2505	2005		
1750	930	1690	2595	2095		
2000			2705	2205		



Roestvrijstalen besturingskast met bediening.
Stainless steel control panel.



Pneumatisch kantelsysteem (met een cilinder).
Pneumatic tipping mechanism (piston-operated).



Deze kaasbak bestaat uit een driewandige, geïsoleerde, langwerpige roestvrijstalen bak met daarboven een roerwerk. Het roerwerk wordt aangedreven door twee motoren: één voor de aandrijving in de lengterichting en één voor de aandrijving van de roterende beweging.

De besturingskast bevindt zich in de bovenbouw van de machi-

ne. Met het 'touch screen' op deze kast worden de programma's voor het roeren, snijden, opdrukken en kantelen uitgevoerd. Deze programma's worden gecontroleerd door een Programmable Logic Controller (PLC), die de aandrijfcomponenten aanstuurt. Een elektronische thermostaat zorgt ervoor dat de bediening van de pompen en/of kleppen die voor de

toevoer van warm of koud water worden gebruikt, wordt geregeld.

De langwerpige kaasbak kan worden uitgevoerd met een automatische procesbesturing. Met deze besturing kunnen de processen voor verschillende soorten kaas worden opgeslagen en uitgevoerd. Dit draagt bij aan een constante kwaliteit van de kaas.

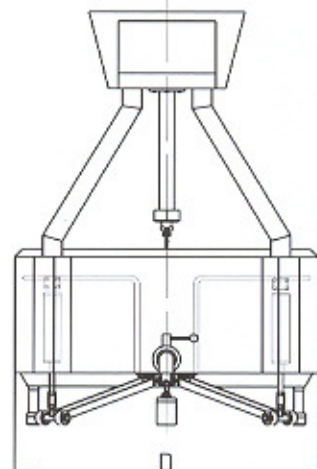
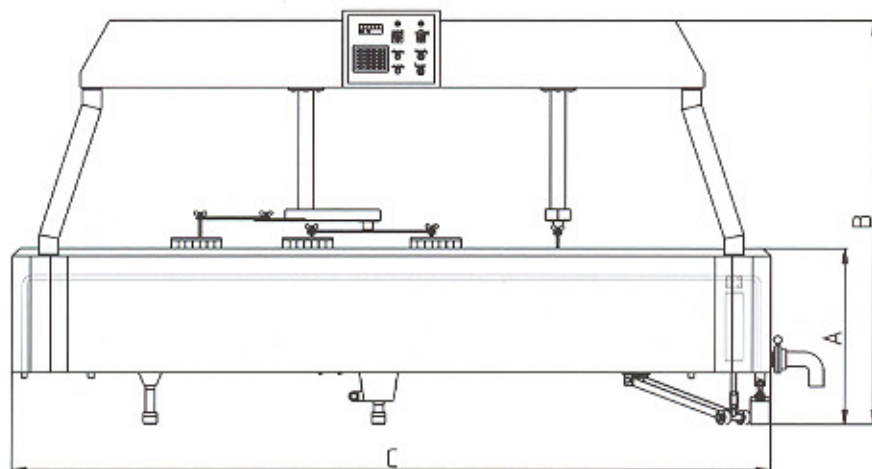
This cheese vat consists of a triple-walled, insulated, oblong stainless steel vat with an overhead stirring machine. The stirring mechanism is driven by two motors: one for longitudinal move and one for the rotating motion.

The control panel is fitted into the superstructure. By means of the 'touch screen' on this panel various programs for stirring, cutting, pressing and tipping can be executed.

All programs are automatically controlled by a Programmable Logic Controller (PLC) that operates the various drive components. An electrical thermostat ensures that the operation of the pumps and/or valves used for the supply of hot or cold water is accurately controlled.

The oblong cheese vat can be fitted with a fully automatic process controller. This controller allows programs for

a range of processes for the production of types of cheeses to be stored and executed. This helps ensure uniform cheese quality.



inhoud (ltr) volume (l)	afmetingen/dimensions (mm)				motor/motor (Kw)		gewicht/weight (kg)
	A	B	C	D	rijden/drive	roeren/stir	
2200	880	2070	3075	1545	0,37	0,55	950
2800	880	2070	3915	1545			1050
3300	900	2090	4345	1545			1150
4100	930	2120	5045	1545			1380
5100	900	2090	5795	1695			1700

Uitvoering:

- driewandige, langwerpige kaasbak RVS (AISI 304)
- sproeileiding in dubbele wand RVS
- bovenbouw voor rij- en roerwerk RVS
- rijmotor-reductor NDRD
- roermotor-reductor NDRD
- 3 of 6 wrongelsnij-/roermessen RVS
- 1 of 2 roervinnen RVS
- 2 of 4 oproerstrippen RVS
- bocht voor uitloopkraan RVS
- 4 of 6 dekselhalven RVS
- druk- en opduwplaten RVS
- meetlat (inhoud) RVS
- wrongelwatertoevoer sproeileiding RVS
- pneumatisch kantelsysteem
- besturingskast in brug, met:
 - PLC
 - 2 frequentieregelaars
 - roer- en rijwerkbediening
 - automatische snelheidstoename tijdens het snijden
 - kantelbediening
 - thermostatische regeling
 - digitale temperatuuruitlezing.

Opties:

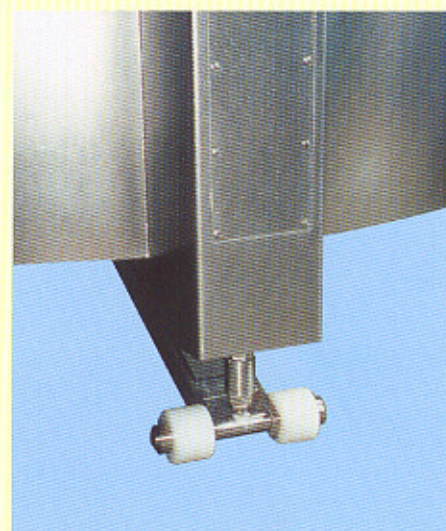
- aanhaalband voor wrongel RVS
- wandrek voor toebehoren RVS
- automatische regeling wrongelwater
- elektrische watertoevoer
- retourpomp
- automatische procesbesturing.

Components:

- triple-walled oblong stainless steel (AISI 304)
- cheese vat
- spray pipe inside jacket stainless steel
- overhead drive/stirring mechanism stainless steel
- drive motor reductor NDRD
- stirring motor reductor NDRD
- 3 or 6 curd cutting/stirring knives stainless steel
- 1 or 2 stirrers stainless steel
- 2 or 4 stirring sheet stainless steel
- elbow for butterfly valve outlet stainless steel
- 4 or 6 lid halves stainless steel
- pressing and push-up plate stainless steel
- measuring rod (volume) stainless steel
- spray pipe for process water supply stainless steel
- pneumatic tipping mechanism
- overhead control panel with:
 - PLC
 - 2 frequency converters
 - stirring and drive gear controls
 - automatic speed increase during cutting
 - tipping controls
 - thermostat control
 - digital temperature read-out.

Options:

- perforated collector stainless steel
- wall rack for accessories stainless steel
- automatic process water control
- electrically-operate water supply valve
- return pump
- automatic process control.



Pneumatisch kantelsysteem (met een cilinder).
Pneumatic tipping mechanism (piston-operated).

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

ZUIVELTECHNOLOGIE
MANUFACTURER OF DAIRY-EQUIPMENT

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

