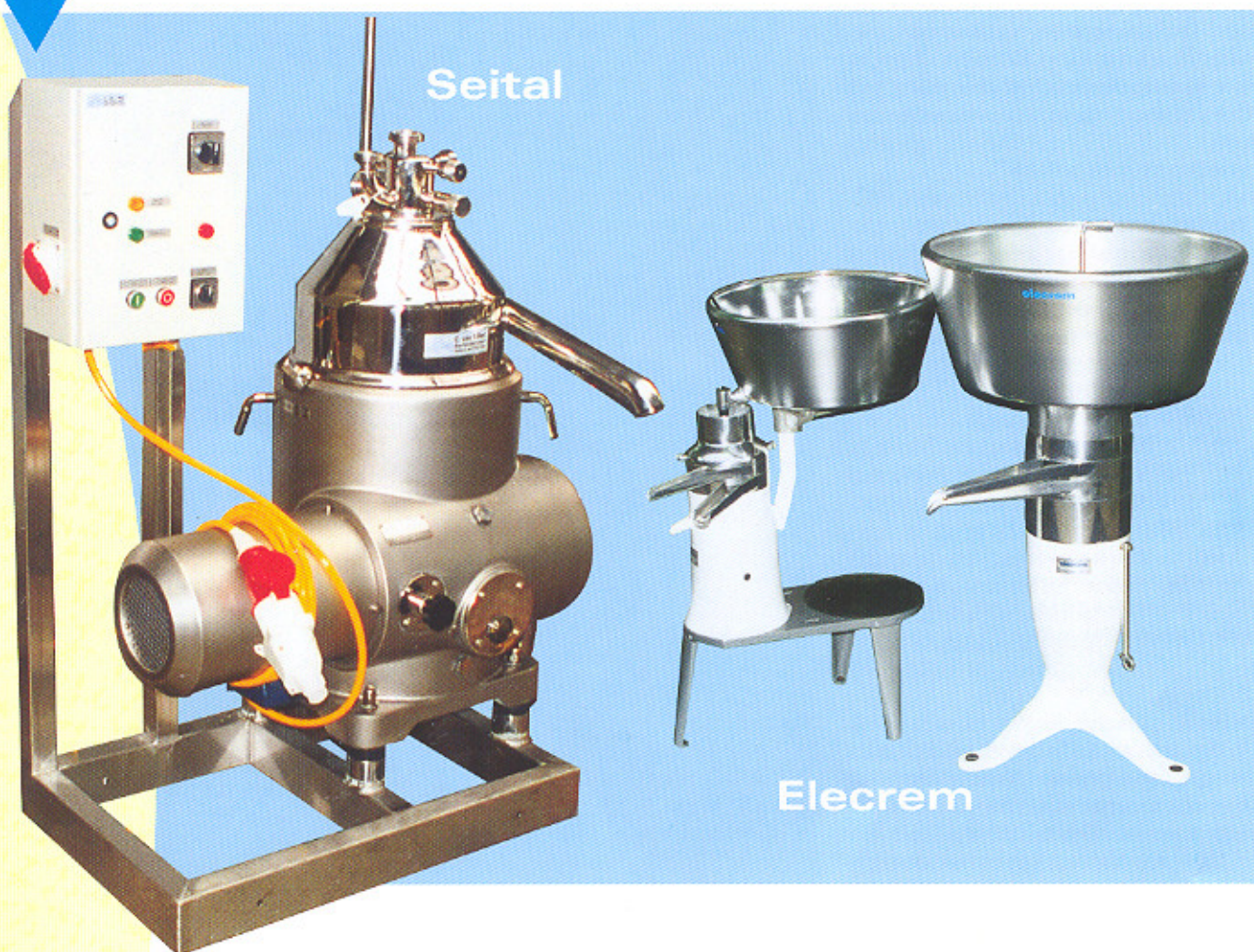


Machines voor room, boter en karnemelk *Cream, butter and buttermilk equipment*

Ontromers / *Seperators*



Het ontroomprincipe berust op het verschil in dichtheid tussen de room en vloeistof van de melk. Bij mechanische ontromers wordt gebruik gemaakt van de centrifugaal kracht die door rotatie ontstaat. Daarom is het mogelijk om snel en efficiënt te ontromen.

De machines zijn uitgerust met een elektromotor die een schotelblok aandrijft. Dit schotelblok is voorzien van een serie schotels. Deze zorgen ervoor dat de melk tijdens de rotatie in dunne films wordt verdeeld. De dunne films worden gescheiden in room en ontroomde melk.

The principle of the skimming process is based on the difference in density between the cream and the liquid phase of the milk. Mechanical skimmers make use of the centrifugal forces generated through rotation. This makes fast and efficient skimming possible.

The machines are equipped with an electrical motor that drives a "dish bowl". The dish bowl is provided with a series of dishes. These ensure that during the rotation, the milk is spread into thin films. These thin films are then separated into cream and skimmed milk.

Elecrem

Voor het ontromen van kleine hoeveelheden melk of wei wordt een Elecrem centrifuge gebruikt. Er zijn verschillende uitvoeringen, die afhankelijk zijn van de capaciteit van de ontromer. De onderdelen die met melk in aanraking komen, zijn van geanodiseerd aluminium. Alle uitvoeringen zijn voorzien van:

- melkontvangstbak
- vlotter
- lantaarnstuk
- room afvoer
- ontroomde melk afvoer
- schotelblok en schotels
- elektromotor.

cap. (ltr/uur)/cap. (l/h)	125	315	500	*700
hoogte/height (mm)	490	920	1070	1070
breedte/width (mm)	370	510	600	600
gewicht/weight (kg)	8,0	16,6	12,5	12,5
uitvoering/type	I	III	V	V
motor/motor	20 V, 50 Hz			

*700 alleen voor wei/700 only for whey

I. montage op tafel/table-mounted

II/III. montage op plateau/shelf-mounted

V. montage op vloer/floor-mounted

Elecrem

For skimming small quantities of milk or whey, an Elecrem separator is used. A range of models with various capacities are available. All parts that come into contact with the milk are made of anodized aluminium.

All models are provided with:

- milk receiver
- float
- lantern piece
- cream outlet
- skimmed milk outlet
- bowl and dishes
- electrical motor.

Seital

De Seital centrifuge is geschikt om grotere hoeveelheden melk of wei te ontromen en/of standaardiseren. De machine kan 'in lijn' worden gezet met een doorstroompasteur en is dan voorzien van een ingebouwde pomp. De onderdelen die in aanraking komen met melk, zijn van roestvrijstaal.

Alle uitvoeringen zijn voorzien van:

- vlotter
- lantaarnstuk
- room afvoer
- ontroomde melk afvoer
- schotelblok en schotels
- aandrijfjas
- elektromotor
- toerental meter.

Bij de machine kunnen meegeleverd worden:

- buffervat en statief
- opvangvat(en).

Seital

The Seital separator is suitable for skimming and/or standardizing larger quantities of milk or whey. The machine, provided with a build-in pump, can be placed "in-line" with a continuous flow pasteurizer. All parts that come into contact with the milk are made of stainless steel.

All models are provided with:

- float
- lantern piece
- cream outlet
- skim milk outlet
- bowl and dishes
- drive shaft
- electrical motor
- rpm meter.

Additional options include:

- buffer vat with stand
- vessel.

cap. ontromen melk (ltr/uur)/cap. skim milk (l/h)	1200	2000	3000
cap. standaardisatie melk (ltr/uur)/cap. standardizing milk (l/h)	1800	3000	4500
cap. ontromen wei (ltr/uur)/cap. skim whey (l/h)			
lengte/length (mm)	665	915	915
breedte/width (mm)	415	590	590
hoogte/height (mm)	885	1150	1150
gewicht/weight (kg)	175	400	450

Pasteurisation-karn-kneder

Pasteurization-churner-kneader



This churner is suitable for pasteurizing and churning milk or cream and for kneading butter. The churning capacity for milk is 50% of the overall volume of the kettle, while for cream it is 40%.

The machine is made of stainless steel and consists of a frame, inside which is mounted a triple-walled churning kettle provided with an insulated outer wall. For the purpose of indirect cooling or heating, cold or hot water can be circulated inside the jacket; alternatively heating elements can be used. The stirrer is driven by means of a motor reductor and controlled by a frequency converter mounted inside a stainless steel control panel. The speed is continuously adjustable from 0 to 120/140 rpm.

To achieve larger production capacities, we supply rotary churners with volumes up to 1600 litres. The milk/cream is pasteurized and fermented in a pasteurizing kettle or flow-pasteurizer.

Deze karn is geschikt voor het pasteuriseren en karnen van melk of room en voor het kneden van boter. De karncapaciteit is voor melk 50% van de totale inhoud van de ketel en voor room 40%.

Voor een grotere verwerkingscapaciteit leveren wij rotatie karns tot 1600 liter, waarbij de melk/room in een pasteurketel of doorstroompasteur gepasteuriseerd en aangezuurd wordt.

De machine is van roestvrijstaal en bestaat uit een frame met daarin een driewandige karnketel die is voorzien van een geïsoleerde buitenwand. Voor een indirecte koeling of verwarming kan koud of heet water door de dubbele wand worden gecirculeerd of er kan gebruik worden gemaakt van verwarmingselementen.

Het roerwerk wordt aangedreven door een motorreductor en geregeld door een frequentieregelaar die gemonteerd is in een roestvrijstalen besturingskast. De snelheid is traploos regelbaar van 0 tot 120/140 toeren per minuut.

Uitvoering:

- frame
- driewandige karnketel
- motorreductor
- roerwerk
- verwarmingselement(en)
- vlinderklepafsluiter
- 2 dekselhalften
- kantelmechanisme
- kuipsteun
- bedieningskast met:
 - roerwerkbediening
 - frequentieregelaar
 - thermostatische regeling
 - digitale thermometer.

RVS (AISI 304)

RVS

NORD

RVS

6/9 kW

RVS

RVS

RVS

RVS

Components:

- frame
- triple-walled churning kettle
- motor reductor
- stirrer
- heating element(s)
- butterfly valve
- 2 lid halves
- tipping mechanism
- vat support
- control panel with:
 - stirring gear controls
 - frequency converter
 - thermostat control
 - digital thermometer.

stainless steel (AISI 304)

stainless steel

NORD

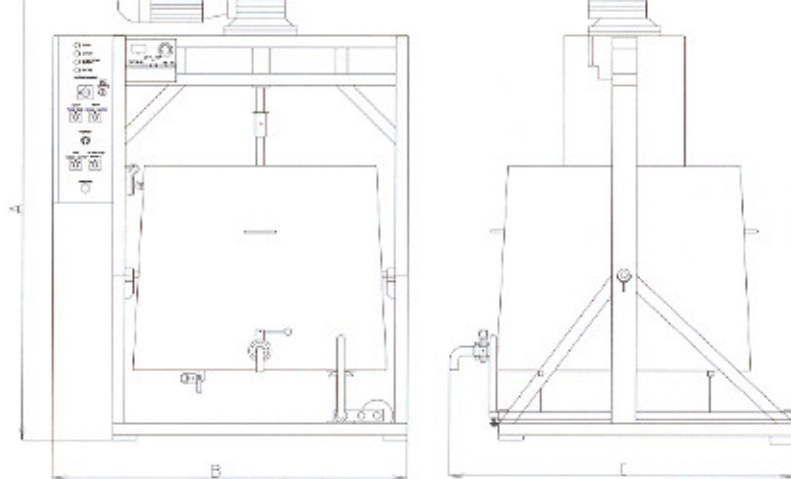
stainless steel

6/9 kW

stainless steel

stainless steel

stainless steel



inhoud (ltr)/volume(l)	kamcap. (ltr)/churnercap.(l)		afmetingen/dimensions (mm)			motor motor (kW)	gewicht weight(kg)
	melk/milk	room/cream	A	B	C		
100	50	40	1775	1115	1065	2.2	285
200	100	80	1860	1275	1225		335
300	150	120	1970	1390	1340	3	400
400	200	160	1970	1470	1420		420

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



EEN BEGRIP IN ZUIVELTECHNOLOGIE - THE NAME IN DAIRY TECHNOLOGY