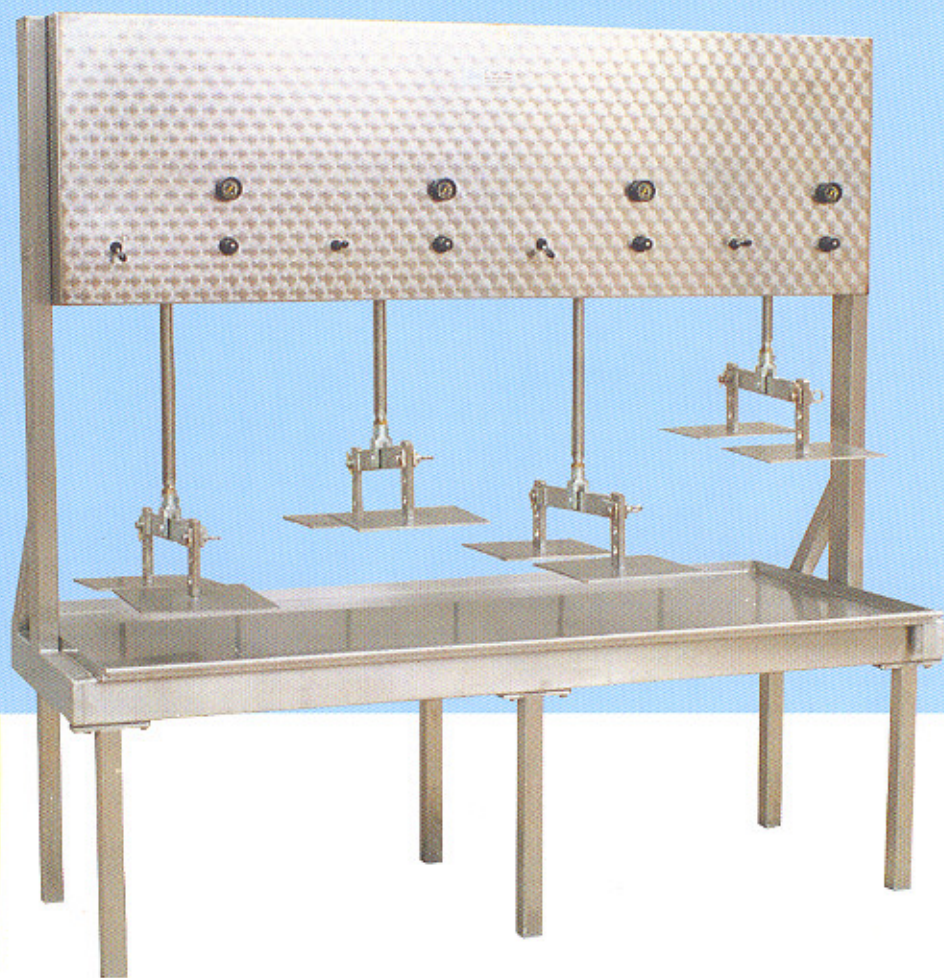


# Kaaspersen en kaasvaten

## *Cheese presses and cheese moulds*

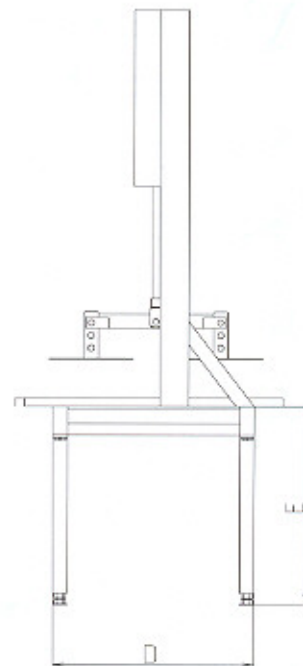
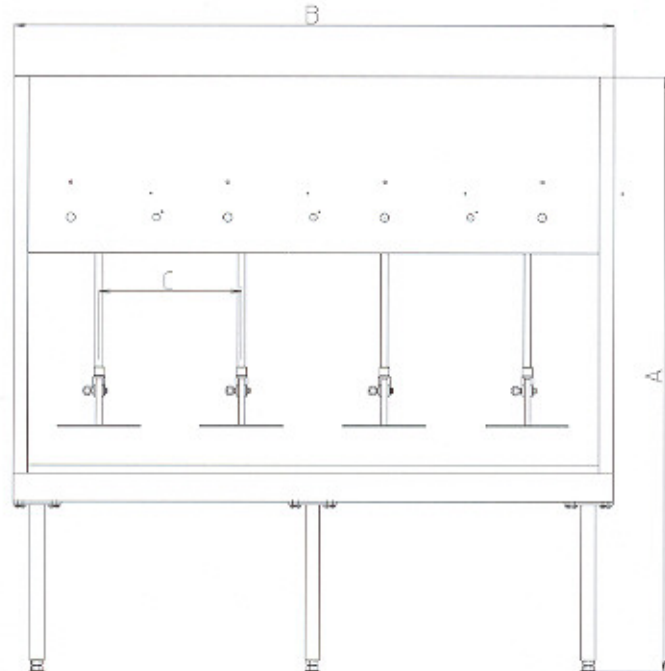
### **Kaaspers / Cheese press**



Deze zeer gebruiksvriendelijke machine pers de wei uit de wrongel. Hiervoor is de pers uitgerust met een aantal luchtdrukcilinders. De capaciteit van de pers wordt bepaald door het aantal ingebouwde cilinders. Deze cilinders worden van een enkel of dubbel persstempel voorzien, zijn onafhankelijk te bedienen en worden afgeschermd door een roestvrijstalen kap. In deze kap is de bediening ingebouwd.

Het frame van de pers bestaat uit een roestvrijstalen kokerprofiel. De machine staat op in hoogte verstelbare poten en is voorzien van een roestvrijstalen opvangplaat met uitloop voor de wei. Bij de machine wordt desgewenst een luchtcompressor geleverd.

*This machine which is very easy to operate is used to press the whey from the curd. To do this, the press is equipped with a number of pneumatic cylinders. The capacity of the press is determined by the number of cylinders installed. The cylinders are fitted with a single or double pressing stamp, can be operated independently and are shielded by a stainless steel cover. The operating devices are built into the cover. The frame of the press is made from a stainless steel box profile. The machine is mounted on supports that are adjustable in height and it is provided with a stainless steel collecting plate with outlet for the whey. If required, an air compressor can be supplied with the machine.*



aant. cilinders no. of cylinders	afmetingen/dimensions (mm)					opvangplaat collecting plate	gewicht weight (kg)			
	A	B	C	D	E					
2	2100	1100	500	700	700	1000 x 900	130			
3		1600				1500 x 900	175			
4		2100				2000 x 900	220			
5		2600				2500 x 900	260			
6		3100							3000 x 900	305

Max. hoogte: 2100 mm/max. height: 2100 mm.

Max. hoogte tussen stempel en persblad: 600 mm/max. height between stamp and pressing board: 600 mm.

Voor het persen van een groot aantal dezelfde kazen levert C. van 't Riet de stapelpers. Deze pers wordt op maat gemaakt en is vooral geschikt voor Goudse kazen tot 3 kg en voor broodkazen van 2 tot 5 kg. Naast deze roestvrij-stalen-luchtdrukpers leveren wij ook de traditionele houten kaaspers. Door het aanbrengen van gewichten drukken de stempels van deze houten kaaspers de wei uit de wrongel.

*If a great number of cheese of the same size have to be pressed, C. van 't Riet prescribes the use of a column press. This press is custom made and specially suited for cheese moulds type 'Gouda' up to 3 kg and cheese moulds type 'Bread' from 2 up to 5 kg. Apart from this stainless-steel, compressed-air-operated press, we do, also supply the traditional wooden cheese press. Here weights attached to the stamps are used to force the whey from the curd.*

#### Uitvoering:

- frame RVS
- demonteerbare, verstelbare poten RVS
- cilinders met RVS as
- afschermingskap RVS
- opvangplaat voor wei + 20 mm uitloop RVS
- persstempels 300 x 300 mm RVS
- persarmen RVS
- bedieningsventielen
- reduceventielen
- vochtscheiders
- manometers.

#### Opties:

- compressor met druk van max. 10 bar
- aluminium tussenpersplaten
- extra brede uitvoering voor grote kaasvaten.

#### Components:

- frame stainless steel
- removable, adjustable supports stainless steel
- cylinders with stainless steel shaft
- protective cover stainless steel
- whey collecting plate + 20 mm outlet stainless steel
- pressing plates, 300 x 300 mm stainless steel
- press rods stainless steel
- control valves
- pressure reducers
- moisture separators
- manometers.

#### Options:

- compressor with pressure of max. 10 bar
- aluminium pressing plates (for between moulds)
- extra-wide model for large moulds.

## Kunststof kaasvaten / Plastic cheese moulds

Een compleet vat bestaat uit een kunststof kaasvat, vatnet, volger en volgernet. Kunststof vaten zijn gemakkelijk te hanteleren, hebben een lange levensduur en kunnen eenvoudig worden schoongemaakt.



*A complete mould consists of a plastic cheese mould, mould net, cover and cover net. Plastic moulds are easy to handle, have a long life and are easy to clean.*

model/model (kunststof/plastic)	inhoud/size (kg)	ø inw./ø int. (mm)	ø uitw./ø ext. (mm)	hoogte/height (mm)
Baby Gouda	0.2	87	107	76
	0.3	89	115	76
	0.35	95	117	78
	0.45	109	126	73
	1	144	171	90
Gouda	1.5 - 2	180	213	157
	3 - 3.5	229	272	149
	4 - 5	256	305	144
	5 - 6	273	321	142
	8	319	373	169
	10	352	405	171
	11	363	437	187
	12	386	440	184
	15	425	477	205
Edam	1	120	135	140
	2	151	172	174
model/model (kunststof/plastic)	inhoud/size (kg)	LxB inw./LxW int. (mm)	LxB uitw./LxW ext. (mm)	hoogte/height (mm)
Broodkaas/Bread cheese	2 - 2.5	247 x 116	297 x 156	137
	2.5 - 3	247 x 116	297 x 156	165
	4 - 5	288 x 147	345 x 194	174

## Houten kaasvaten / Wooden cheese moulds

Een compleet vat bestaat uit een origineel, handgemaakt teakhouten kaasvat met volger. Houten kaasvaten zijn er met een inhoud variërend van 0,5 tot en met 30 kg.

*A complete mould consists of an original handmade teak cheese mould with cover. Wooden cheese moulds are available in a range of sizes from 0.5 to 30 kg capacity.*

C. van 't Riet Zuiveltechnologie B.V.

Dorpsstraat 25

2445 AJ Aarlanderveen

Holland

Telefoon: 0172 571304

Telefax: 0172 573406

[www.rietdairy.nl](http://www.rietdairy.nl)

[info@rietdairy.nl](mailto: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](http://www.rietdairy.nl)*

*[info@rietdairy.nl](mailto:info@rietdairy.nl)*



**EEN BEGRIP IN ZUIVELTECHNOLOGIE - THE NAME IN DAIRY TECHNOLOGY**