

Pasteurketels en vulmachines

Pasteurizing vats and filling machines

Pasteurketel voor melk, yoghurt, kwark,
karnemelk en vla / Pasteurizing vat for milk,
yoghurt, curd, buttermilk and custard



Deze machine wordt bij de productie van zuivelproducten gebruikt om de melk te pasteuriseren (standpasteurisatie). De pasteurketel bestaat uit een driewandige, geïsoleerde, roestvrijstalen ketel met daarop een elektrische roermachine die is voorzien van een roerder, motorreductor en roestvrijstalen besturingskast. De machine staat op poten en kan schuin worden gezet om de ketel goed leeg te laten lopen. Hiervoor is de machine standaard voorzien van een handmatig kantelsysteem, als optie wordt een pneumatisch kantelsysteem geleverd.

This vat is used for the production of dairy products to pasteurize milk (stand pasteurization). The pasteurizing vat consists of a triple-walled, insulated, stainless-steel vat, with an overhead electrical stirring machine with a stirrer, motor reductor and stainless steel control panel. The machine is mounted on legs and can be tipped to empty the vat completely. For this purpose, the machine comes standard equipped with a manual tipping mechanism; a pneumatic tipping mechanism is available as an option.

Uitvoering:

- driewandige pasteurisatieketel RVS
- motor-reductor NORD
- roervin RVS
- tegenroerstrip RVS
- meetlat (inhoud) RVS
- bocht voor kraanuitloop RVS
- 2 dekselhelften RVS
- baardsleutel
- besturingskast.

Opties:

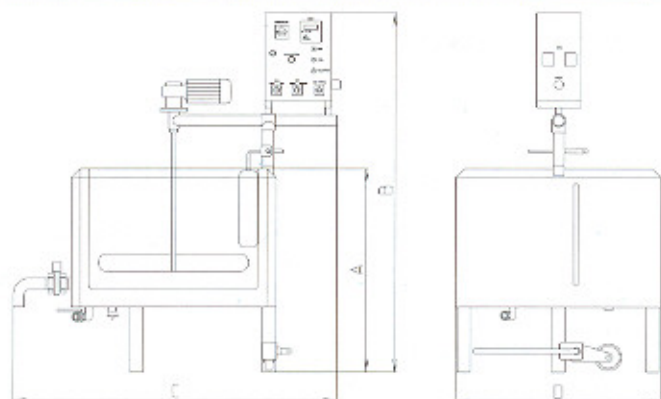
- sproeileiding in dubbele wand RVS
- speciale roerder RVS
- snelheidsregeling roerwerk
- pneumatisch kantelsysteem
- verwarmingselementen
- digitale thermometer/thermostaat
- elektrische watertoevoerklep
- retourpomp.

Components:

- triple-walled pasteurization vat stainless steel
- motor reductor NORD
- stirrer stainless steel
- counter-stirring sheet stainless steel
- measuring rod (volume) stainless steel
- elbow for butterfly valve outlet stainless steel
- 2 lid halves stainless steel
- bit key
- control panel.

Options:

- spray pipe inside jacket stainless steel
- special stirrer stainless steel
- stirring speed control
- pneumatic tipping mechanism
- heating elements
- digital thermometer/thermostat
- electrically-operated water supply valve
- return pump.



inhoud (lbr) volume (l)	afmetingen /dimensions (mm)				motor motor (kW)	gewicht weight (kg)
	A	B	C	D		
100	900	1650	1245	745	0.18/0.25	190
200			1345	845		210
300			1495	995		250
400			1645	1145		300
500			1745	1245		325
600			1815	1315		365
700			1925	1425		390
800			2005	1505		415
900			2045	1545		440
1000			2155	1655		480

Vulmachines / Filling machines



Voor het efficiënt vullen van zuivelproducten in flessen, pakken, zakken of cups is er een ruim assortiment vol- en semi-automatische vulmachines met een capaciteit die varieert van enkele tot 9.000 verpakkingen per uur. De meest eenvoudige uitvoering van een vulmachine bestaat uit een tafelblad met een productpomp, vulleiding en voetbediening. De flessen of cups moeten hierbij zelf handmatig worden toe- en afgevoerd. Vol-automatische vulmachines hebben een reservoir voor inkomend product met nivoregeling en zijn voorzien van de volgende functies:

- afvullen/doseren
- afdichten
- datum stempelen
- transporteren.

Bij deze machines zijn alle contactvlakken die in aanraking komen met zuivelproducten, van roestvrijstaal.

For efficiently filling bottles, cartons, bags or cups with dairy products, there is a wide range of fully and semi-automatic filling machines with capacities from a few to 9,000 fillings per hour.

The simplest version of a filling machine consists of a work top with a product pump, filler pipe and a foot switch. The bottles or cups to be filled must be manually positioned and removed.

Fully automatic filling machines comes with a reservoir for incoming product with level control and have the following features:

- filling/dosing
- sealing
- date stamping
- automatic transport.

For these machines all surfaces that come into contact with the dairy products are made of stainless steel.

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