

Kaaspersen en kaasvaten

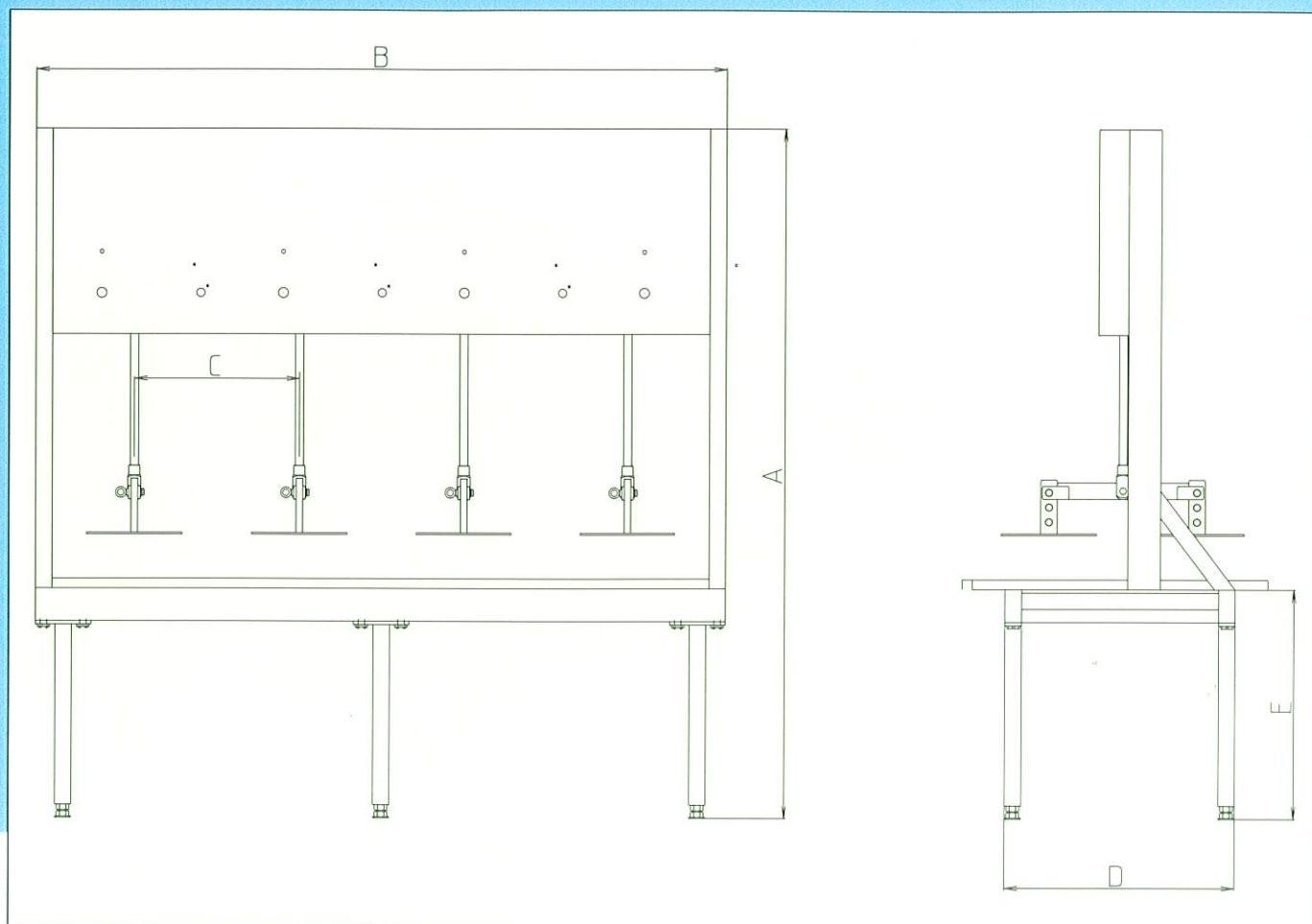
Cheese presses and cheese moulds



Kaaspers
Cheese press

Deze zeer gebruiksvriendelijke machine perst de wei uit de wrongel. Hiervoor is de pers uitgerust met een aantal luchtdruk-cilinders. 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)					gewicht weight (kg)
	A	B	C	D	E	
2	2100	1100	500	700	700	130
3		1600				175
4		2100				220
5		2600				260
6		3100				305

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

Max. hoogte tussen stempel en persblad: 600 mm/max. height between stamp and pressing board: 800 mm.

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
- reduceerventielen
- vochtscheiders
- manometers.

Opties:

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

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.
- timers, for pre-selling duration of pressing.

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 roestvrijstalen-luchtdrukpers leveren wij ook de traditionele houten kaaspers. Verder leveren wij ook een RUS meechanische kaaspers, door het aanbrengen van gewichten drukken de stempels 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.

