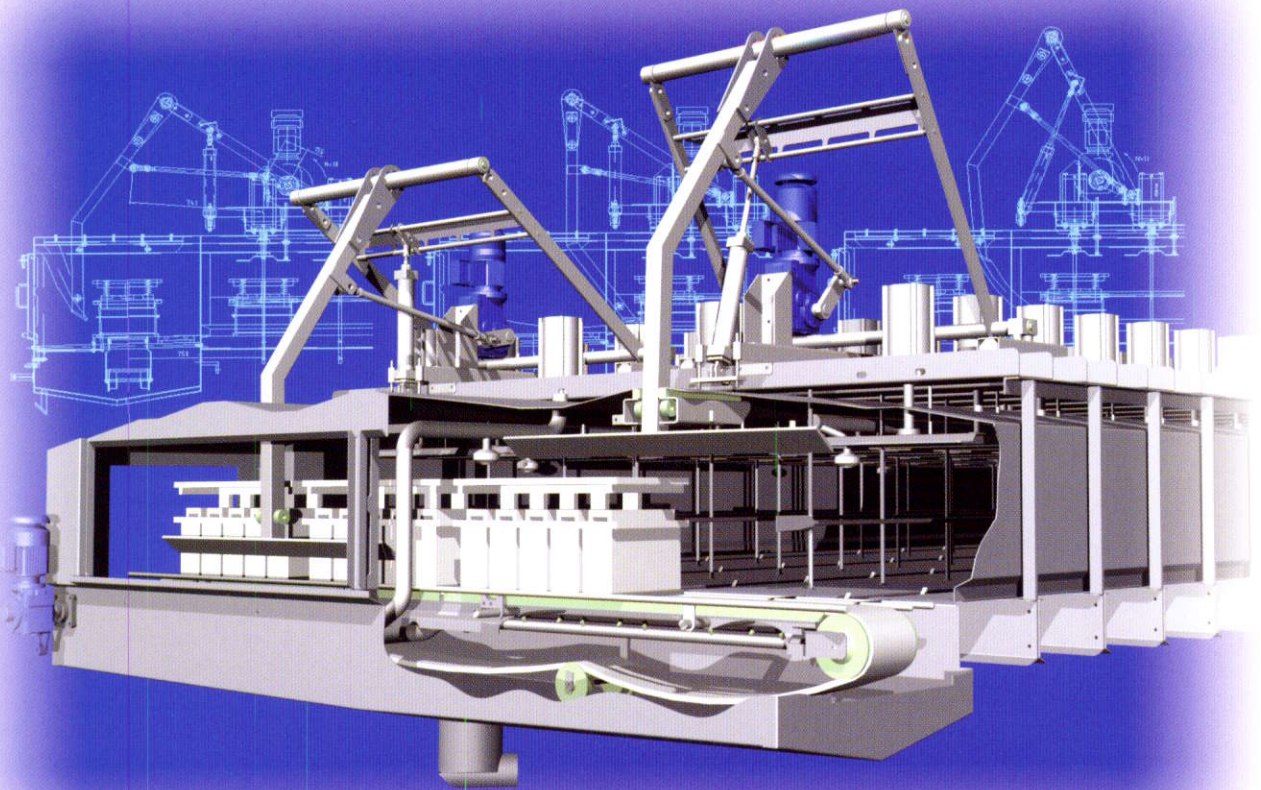




Gesloten multimould pers

Gesloten multimould pers
Closed multimould press
Geschlossene Multiform Fertigpresse
Presse fermée pour multi-moule




 De Klokslag gesloten multimould pers is geschikt voor kaasproductiebedrijven die gespecialiseerd zijn in bulkproductie of specialiteiten en heeft de volgende kenmerken:


- Flexibel inzetbaar: enkele of meerdere formaten door toepassing van het cassettesysteem.
- Eenduidige persdruk op iedere kaas.
- Geen beïnvloeding van kaas en wei door omgevingsinvloeden (HACCP) waardoor hogere opbrengsten worden gerealiseerd.
- Geen dampontwikkeling in de kaasmakerij tijdens reiniging waardoor geen extra luchtconditioneringsvoorzieningen nodig zijn.
- Geen extra veiligheidsvoorzieningen nodig in verband met CE-certificering.
- Cilinderdiameters 40-160 mm.
- Capaciteit per pers tot 3.300 kg. kaas.

 De Klokslag closed multimould press is suitable for cheese producers specialised in bulk production or specialties and has the following characteristic features:

- Flexible in use, by application of the cassette transport system suitable for various cheese dimensions.
- No differences in pressure on each separate cheese.
- No influence upon cheese and whey as a result of environment influences (HACCP): results in higher yields.
- No vapour development in the cheese factory during cleaning, i.e. no extra costs for air conditioning necessary.
- No extra safety provisions with regard to CE-certification.
- Cylinder diameters 40-160 mm.
- Capacity per press up to 3,300 kg. cheese.

 De Klokslag geschlossene Multiform Fertigpresse ist geeignet für Käseproduktionsanlagen welche spezialisiert sind auf Bulkproduktion oder Spezialitäten und hat die folgenden Merkmale:

- Flexibel einsetzbar: geeignet für verschiedene Käseabmessungen durch Anwendung vom Kassettentransportsystem.
- Eindeutiger Pressdruck auf jedem Käse.
- Keine Beeinflussung von Käse und Molke durch Umgebungseinflüsse (HACCP) wodurch höhere Ausbeute realisiert werden.
- Keine Dampfentwicklung in der Käserei während Reinigung: keine zusätzliche Kosten für Airconditioning notwendig.
- Keine zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen benötigt im Zusammenhang mit CE.
- Zylinderdiameter von 40-160 mm.
- Kapazität pro Presse bis 3.300 Kg. Käse.

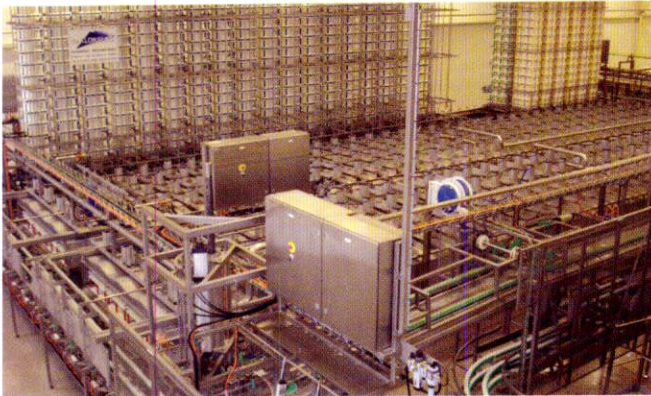
 La presse fermée/multiforme "De Klokslag" a été spécialement développée pour les producteurs industriels de fromage en vrac ou spécialisés et se caractérise par:


- Flexibilité de production dans les différents formats.
- Pression uniforme sur chaque fromage.
- Aucune pollution environnementale (HACCP) sur le fromage et le petit-lait permettant un meilleur rendement.
- Aucune dissipation de vapeur durant le nettoyage évitant tous systèmes de conditionnement d'air.
- Aucune disposition de sécurité supplémentaire sur le plan du CE.
- Diamètre des cylindres de 40 à 160 mm.
- Capacité de 3.300 kg. fromage/presse.

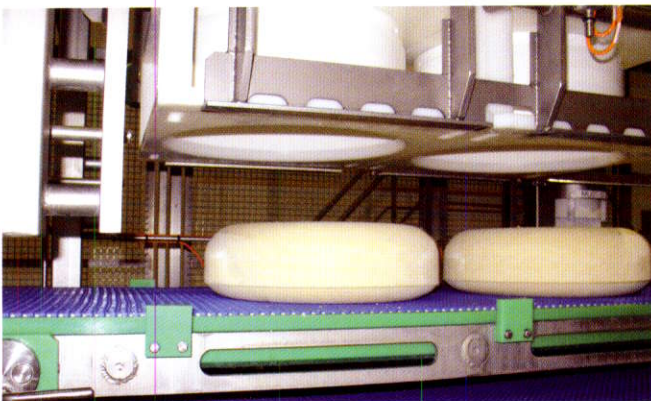



Kaasproductiesystemen
Cheese production systems
Käsereianlagen
Systèmes de fromagerie

Kaasproductiesystemen




 De Klokslag Engineering BV is een all-round consultancy, engineering en productie bedrijf, actief in de zuivelindustrie en gespecialiseerd in kaasproductielijnen. De Klokslag Engineering heeft de know-how en ervaring tot het ontwerpen en de productie van innovatieve en betrouwbare kaasproductielijnen. Het leveringsprogramma omvat wrongeldoseermachines, kaaspersen, handlingsapparatuur voor vormen en kazen, pekelsystemen en kaaspakhuizen.




 De Klokslag Engineering BV is an all-round consultancy, engineering and manufacturing company, whose field of activity comprises the dairy industry, specialised in cheese production lines. De Klokslag Engineering has the know-how and experience to design and manufacture innovative and reliable cheese production lines. The scope of supply includes curd draining machines, cheese presses, handling systems for moulds and cheeses, brining systems and ripening stores.



 De Klokslag Engineering BV ist ein all-round Betrieb für Planung und Produktion von kompletten Käsereien, ab Käsefertiger bis zum Käselagereinrichtungen. Unser Lieferprogramm enthält u.a. Käsefertiger, Käsevorpresswannen, Bruchdosieranlagen, Käsepressen, Automatisierungsapparatur und Salzbad- und Käselagereinrichtungen.



 De Klokslag Engineering BV est une société reconnue dans le conseil et l'engineering de matériel de production, présente dans l'industrie laitière et spécialiste des chaînes de production de fromage. Le savoir-faire et l'expérience acquise par la société De Klokslag lui permettent la conception et la fabrication de chaînes de production innovantes et fiables. Le programme de livraison se compose de machine de dosage et caillage, de presse à fromage, d'installation de mise en forme des fromages et de système de saumurage et de stockage de fromage.



Hichtumerweg 7
 P.O. Box 7 8700 AA Bolsward The Netherlands
 Phone (+31) 515 57 65 23 Fax (+31) 515 57 25 75
 E-mail klokslag@klokslag.nl
 Internet www.klokslag.nl