Almac s.r.l.

COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA

PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION FOR THE DAIRY INDUSTRY

RULLO DRENAGGIO CAGLIATA

CURD DRAINING ROLLER

Via Emilia Est, 2009 - Loc. Gaggio - 41018 S. Cesario s/P (Modena) - ITALY
Tel. + 39 059 **93.80.10** - Fax: + 39 059 **93.86.00**
E-Mail: info@almacsrl.com - Internet: www.almacsrl.com

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Applicazione e Funzionamento

Questo gruppo è stato realizzato per agevolare lo spurgo del siero dalla cagliata proveniente dalle vasche di coagulazione.
Collegato mediante opportune tubazioni allo scarico delle polivalenti, la cagliata mista al siero viene depositata sul rullo drenante che grazie ad una superficie forata, permette di separare il siero in eccesso dalla matrice solida (cagliata).
Il siero viene convogliato tramite l'ausilio di una pompa centrifuga e di una tubazione, in una vasca di raccolta per essere inviato ed infine stoccato nell'apposito serbatoio.
La cagliata separata dal siero viene indirizzata secondo la maturazione impiegata: o su carrelli spersori o in un gruppo automatico di drenaggio e maturazione.

Caratteristiche Costruttive

- *gruppo interamente realizzato in acciaio inox AISI 304.*
- *rullo drenante autopulente.*
- *quadro di comando e potenza con grado di protezione IP 65, completo di dispositivi elettronici per il controllo della sicurezza dell'operatore, realizzato in acciaio inox AISI 304*
- *Serie di sensori antinfortunistici per attivare il blocco marcia della macchina in caso di apertura protezioni*

Vantaggi

- *macchina in grado di drenare: cagliate a maturazione lattica, a maturazione citrica e a maturazione mista.*
- *Semplicità di smontaggio grazie alle parti asportabili.*

OPTIONALS:

PREDISPOSIZIONE AL LAVAGGIO C.I.P.

DISPOSITIVO AUTOMATICO PER IL RECUPERO SIERO.

Application and Operation

This group has been built to help whey discharge from the curd produced by the coagulation vats.
It is connected by means of special pipes to the cheese vats discharge.
Curd mixed to whey is discharged on the draining roller that, thanks to a perforated surface, allows the excess whey to be separated from the solid matter.
Whey is conveyed into an accumulation vat by means of a centrifugal pump and by a tube and from here it is sent to a special tank for its storing.
Curd separated from the whey is sent, according to the used ripening: either on the draining trolleys (lactic ripening) or into an automatic draining group (citric or mixed ripening).

Construction features

- *This group is completely built in AISI 304 stainless steel*
- *Self-cleaning draining roller*
- *Power and control panel with IP 65 protection degree, complete with electronic devices for the operator's safety and control, built in AISI 304 stainless steel*
- *Set of safety sensors against accidents for the activation of the machine running stop in case of guards opening.*

Advantages

- *Machine able to drain: lactic ripening curds, citric ripening curds and mixed ripening curds.*
- *Dismantling easiness thanks to the movable parts without the need of any tool.*

OPTIONALS:

C.I.P. washing arrangements

AUTOMATIC DEVICE FOR THE WHEY RECOVERY

Almac s.r.l.
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION FOR THE DAIRY INDUSTRY
Via Emilia Est, 2009 - Loc. Gaggio - 41018 S. Cesario s/P (Modena) - ITALY
Tel. + 39 059 **93.80.10** - Fax: + 39 059 **93.86.00**
E-Mail: info@almacsrl.com - Internet: www.almacsrl.com