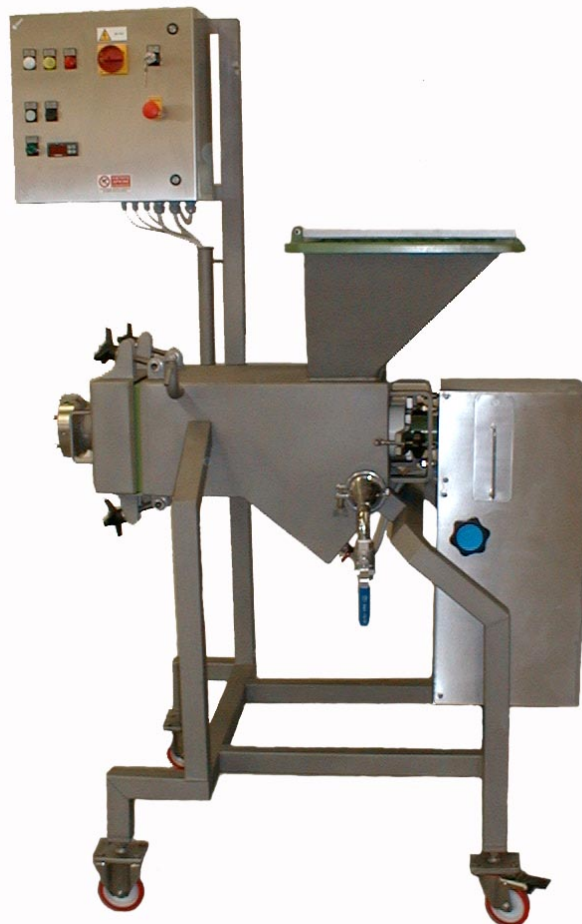


Almac[®]

s.r.l.

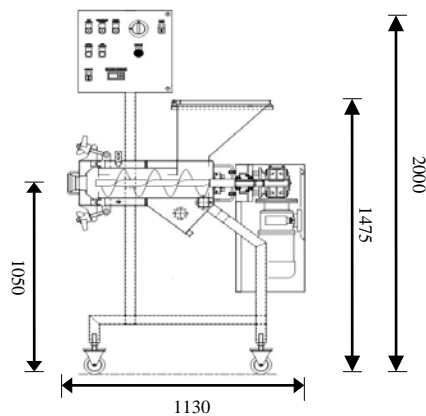
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY



ESTRUSORE mod. EM2000
EXTRUDER type EM2000

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:

L'Estrusore mod. 2000 è una macchina che consente di ottenere prodotti di varie forme aventi pesi che variano da 300 gr. a 3 kg. ed, eventualmente, anche pezzature più grandi.

Tale macchina è adatta ad estrudere i seguenti prodotti:

- MOZZARELLA PER PIZZA
- PREPARATO ALIMENTARE

La macchina può essere alimentata sia da una filatrice in continuo che da un fusore. per ogni lavorazione. La pasta viene immessa all'interno della tramoggia di carico e, mediante l'azione delle due coclee controrotanti, viene trasportata in corrispondenza del cono convogliatore, al quale è applicato il tubo di estrusione che può essere sostituito a seconda del formato che si desidera ottenere. L'Estrusore può essere accoppiato o ad una macchina clippatrice, per la produzione di formaggio fuso clippato, disponendo in questo caso dei comandi necessari per il funzionamento abbinato, o ad una testata di formatura, da inserire al posto del cono convogliatore in grado di produrre il pizza cheese. La macchina è dotata di vano coclee e cono convogliatore riscaldati, per il mantenimento della temperatura costante della pasta.

Caratteristiche Costruttive:

- La macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici idonei al contatto con alimenti. Le parti a contatto con il prodotto sono rivestite in materiale antiaderente certificato per l'uso alimentare
- Le coclee sono opportunamente dimensionate a seconda del tipo di pasta da lavorare. Inoltre, la macchina è completamente chiusa per evitare delle spiacevoli perdite di formaggio.
- Il variatore di velocità delle coclee è a tenuta stagna in bagno d'olio.
- Protezioni con microinterruttori di sicurezza.
- La macchina è dotata di quadro di comando e controllo con grado di protezione IP 65.

Vantaggi:

- Possibilità di formare dei prodotti aventi pezzature e diametri diversi, mediante la semplice sostituzione del tubo estrusore.
- Semplicità di utilizzo della macchina
- Semplicità di smontaggio, da parte dell'operatore, delle parti a contatto con il prodotto senza l'ausilio di alcun attrezzo, per agevolare le operazioni di lavaggio e sanificabilità.

Accessori: Tubo estrusore completo

Application and Operation:



The Extruder mod. EM 2000 is a machine for the production of products with different shapes having weights from 300 gr. to 3 kg and, eventually, also heavier weights.

This machine is suitable for the extrusion of the following products:

- PIZZA CHEESE
- ANALOG CHEESE

The machine can be fed either by a continuous stretching machine or by a steam stretcher. The pasta filata is introduced into the infeed hopper and it is transported to the conveyor cone by means of two counter-rotating augers. Here the extruding pipe is connected and can be replaced according to the desired shape of the product. The extruder can be connected either to a clipping machine for the production of clipped melted cheese, equipped in this case with all necessary controls for the coupled working, or to a moulding head to be equipped instead of the conveying cone, able to produce the pizza cheese. The machine is equipped with heated augers chamber and conveyor cone, in order to keep the temperature of the pasta filata always constant.

Construction Features:

- The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and plastics suitable for the food contact. Parts in contact with the cheese are coated by a non-sticking material certified for the food use.
- The augers are suitably dimensioned according to the type of pasta to be processed. Furthermore, the machine is completely closed to avoid any cheese loss.
- Watertight augers speed variator in oil-bath.
- Protections with safety microswitches.
- The machine is equipped with IP 65 protection degree control panel.

Advantages:

- Possibility to mould cheeses having different weights and diameters through the simple replacement of the extruding pipe.
- Machine simple use.
- Easy dismantling by the operator of the parts in contact with the cheese, with no need of any tool in order to facilitate all washing and sanitating operations.

Accessories: Complete extruding pipe

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DATA

Modello	Type	EM 2000	
Lunghezza	Length	mm	1.130
Larghezza	Width	mm	800
Altezza	Height	mm	2.000
Altezza di alimentazione	Feeding height	mm	1.475
Altezza di scarico	Discharging height	mm	1.050
Peso	Weight	Kg	300
Produzione	Output	Kg/hr	600
Potenza elettrica installata	Installed electrical power	Kw	3

I dati, gli schemi e le immagini sono puramente indicativi e possono essere variati senza alcun preavviso

Above data, sketches and pictures are for reference only and may be modified without prior notice



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@almacsr.com - Internet: www.almacsr.com