

Almac[®]

s.r.l.

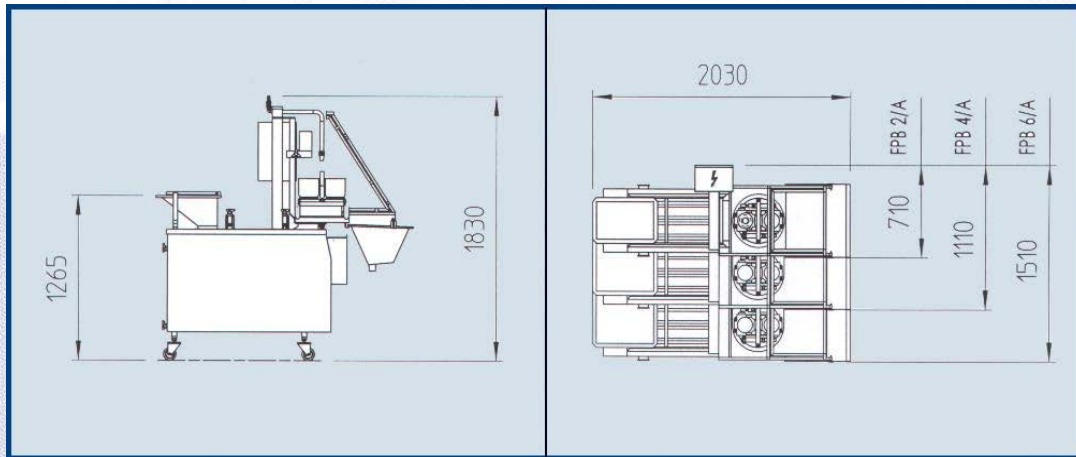
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY



FORMATRICE A TAZZE mod. FPB
CUPS MOULDER mod. FPB

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:

La formatrice mod. FPB permette di ottenere automaticamente la formatura e pesatura di formaggi a pasta filata tipo caciocavalli con testina, provole sferiche, salamini cilindrici, etc.

variabile secondo le necessità del cliente. La macchina è completamente gestita e controllata da un P.L.C. (Controllore Logico Programmabile). La pasta filata, immessa nella tramoggia, viene spinta da due coclee intersecanti attraverso un gomito riscaldato esternamente, per mantenere una temperatura adeguata fino alla testata di formatura e pesatura. Dalla testata, la pasta viene estrusa nella coppa ricevente fino al raggiungimento del peso desiderato. In seguito all'intervento del P.L.C., vengono eseguite le operazioni di taglio, scambio delle coppe e scarico delle coppe già riempite.

Caratteristiche Costruttive:

La macchina è interamente costruita in acciaio inox 304 e materiali plastici idonei al contatto con gli alimenti. Le parti a contatto con il prodotto sono rivestite in materiale antiaderente certificato per l'uso alimentare. La macchina è dotata di protezioni antifortunistiche ed è progettata e realizzata secondo le norme vigenti. Il quadro elettrico di potenza è posizionato in luogo sicuro e protetto. Pulsantiera esterna con schermo tattile alimentata a bassa tensione, con comandi suddivisi per l'impostazione del tipo di lavorazione desiderato per ogni sezione. Tutte le sicurezze di cui è dotata la macchina, a salvaguardia dell'operatore e del funzionamento della stessa, sono controllate da P.L.C. Le varie versioni delle macchine si differenziano per il numero delle teste, che può variare da uno a cinque. Ogni testa porta due coppe.

Vantaggi:

- Possibilità di lavorare con una o più teste contemporaneamente;
- Possibilità di ottenere contemporaneamente prodotti diversi sia come formato che peso;
- Peso determinato da un sensore ad ultrasuoni che controlla il livello di pasta senza entrare in contatto con il prodotto e, conseguentemente, senza rovinare la pelle;
- Tutte le parti a contatto con il prodotto sono facilmente smontabili, per agevolare le operazioni di lavaggio e sanificazione;
- L'intero ciclo di lavoro avviene automaticamente, eliminando i tempi di attesa inutili ed aumentando la produttività delle macchine



Application and Operation:

The moulding machine mod. FPB automatically moulds and weighs the pasta filata cheese such as: pear-shaped caciocavallo, spherical provola, cylindrical salami etc.

that have different weights as per customer's needs. The machine is completely managed and controlled by P.L.C.. The pasta filata is loaded into the infeed hopper and transported by means of two counter-rotating crossing augers through the elbow and into the moulding and weighing head. The temperature of the cheese is maintained at optimum level by means of a water jacket surrounding the elbow.

The cheese is then extruded through the moulding head outlet into a receiving cup up to the pre-set required weight. After the P.L.C. action the cups are cut and the full ones are discharged.

Construction Features:

The machine is entirely built in AISI 304 stainless steel and plastics for foodstuffs. Parts in contact with the cheese are coated by a non-sticking material certified for the food use.

The machine is equipped with protections against accidents and it is built according to the current rules. The electrical power board is located in a safe and protected place, equipped with a door-locking. Low voltage on external push-buttons equipped with touch-panel. Every single head has got individual controls on the power panel. Safety devices protecting either the operator or the machine are P.L.C. controlled. The several machine versions differ because in the number of heads (1 to 5), but each of them is equipped with two cups.

Advantages:

- It is possible to work with one or more heads at the same time;
- It is possible to get different sizes of product from different heads at the same time;
- The weight is determined by an ultra-sound detector which controls pasta filata level inside the cup, without being in contact with the cheese, therefore without damaging cheese's skin;
- Easy disassembly of all parts in contact with foodstuffs without the need of any tool, for easy washing and sanitizing operations;
- The whole working cycle is automatically managed for avoiding machine working idle at any time.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FPB/A
Altezza di alimentazione	mm. 1.150
Altezza di scarico	mm. 900
Consumo d'aria	90-250 NL/h
Potenza elettrica	Da 2.5 a 8.3 Kw 380 V
P.L.C.	24 VCD NPN 64 I/O
Produttività	Fino a 200 kg/h per testa

TECHNICAL DATA	
Model	FPB/A
Feeding height	mm. 1150
Discharging height	mm. 900
Air consumption	90-250 NL/h
Electrical power	From 2.5 to 8.3 Kw 380 V
P.L.C.	24 VCD NPN 64 I/O
Productivity	Up to 200 kg/h each head

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

Above data, sketches and pictures are just for reference and they may be modified without prior notice .

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