

# Almac<sup>®</sup>

s.r.l.

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



**FILATRICE DISCONTINUA FT 60**  
**DISCONTINUOUS STRETCHER FT 60**

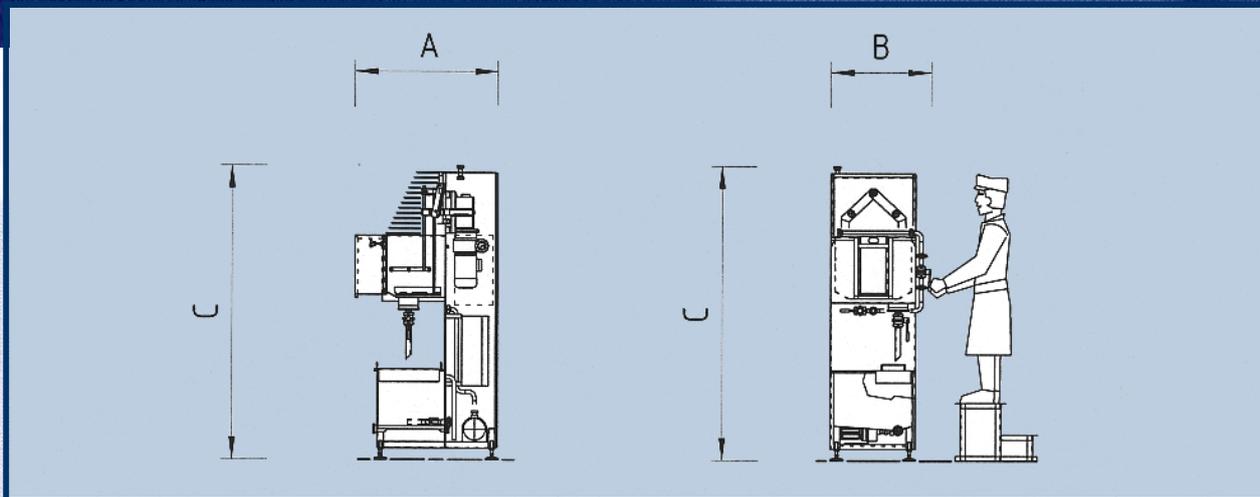


**OPTIONAL: TAGLIAPASTA MOD. T 28**  
OPTIONAL: CURD - CUTTER MOD. T 28



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](mailto:info@almacsrl.com) - Internet: [www.almacsrl.com](http://www.almacsrl.com)

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



#### Applicazione e funzionamento:

La Filatrice mod. FT 60 è una macchina per la produzione in discontinuo di formaggi a pasta filata, quali mozzarella, pizza cheese, proviolette.

#### 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 motorizzazioni sono munite di variatori di velocità con bagno d'olio a tenuta stagna, e complete di carter che consentono, in caso di perdite d'olio, lo scarico a terra per impedire l'inquinamento del prodotto.
- La testata di filatura a braccia tuffanti consente di conferire alla pasta il grado di morbidezza desiderato.
- Quadro di controllo e comando in cassa con grado di protezione IP 65.
- Protezioni con microinterruttori di sicurezza.

#### Vantaggi:

- Filatura ottimale della pasta anche con quantitativi minimi in tempi brevi, senza alcun intervento manuale sul prodotto da parte dell'operatore.
- 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, al fine di agevolare le operazioni di lavaggio.

#### Accessori:

- Bollitore per il riscaldamento dell'acqua di filatura, dotato di strumento per il controllo automatico della temperatura, avente capacità di 100 lt.

#### Note:

La capacità produttiva è di ca. 70 Kg per ogni impasto (ca. ogni 15/20 minuti); per tale motivo ogni ora si possono ottenere ca. 200 Kg. di pasta.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FT 60
Lunghezza ( A )	1125 mm
Larghezza ( B )	780 mm
Altezza ( C )	2335 mm
Altezza di alimentazione	ca. 1780 mm
Altezza di scarico	ca. 1310 mm
Peso	ca. 180 Kg
Produttività	ca. 200 Kg/h
Potenza elettrica installata	2 Kw

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



#### Application and operation:

The Cooking-Stretching machine type FT 60 is a machine for the discontinuous production of the following pasta filata cheese type: mozzarella, pizza cheese, proviolette.

#### Construction features:

- The machine is completely 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.
- Motorisations with oil-bath watertight variators, complete with carters which allow, in case of oil leaks, the discharge on the ground, thus avoiding the product pollution.
- Stretching head equipped with diving arms, which allow to give to the cheese the desired softness degree.
- Control panel with IP 65 protection degree.
- Safety protection microswitches.

#### Advantages:

- Pasta filata optimal stretching also with low quantities and short times, without any manual intervention on the cheese by the operator.
- Controls simple use.
- Easy dismantling by the operator of the parts in contact with the cheese, without the use of any tool for helping the washing and sanitation operations.

#### Accessories:

- Boiler for the stretching warm water, with a capacity of 100 lt. and equipped with the temperature automatic control.

#### Notes:

The output of the stretching machine is of ab. 70 Kg. each kneading in about 15/20 minutes; so every hour it is possible to obtain ab. 200 Kg. of pasta.

TECHNICAL DATA	
Type	FT 60
Lenght ( A )	1125 mm
Width ( B )	780 mm
Height ( C )	2335 mm
Feeding height	ab. 1780 mm
Discharging height	ab. 1310 mm
Weight	ab. 180 Kg
Output	ab. 200 Kg/h
Electrical Power Installed	2 Kw

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