

Almac[®] s.r.l.

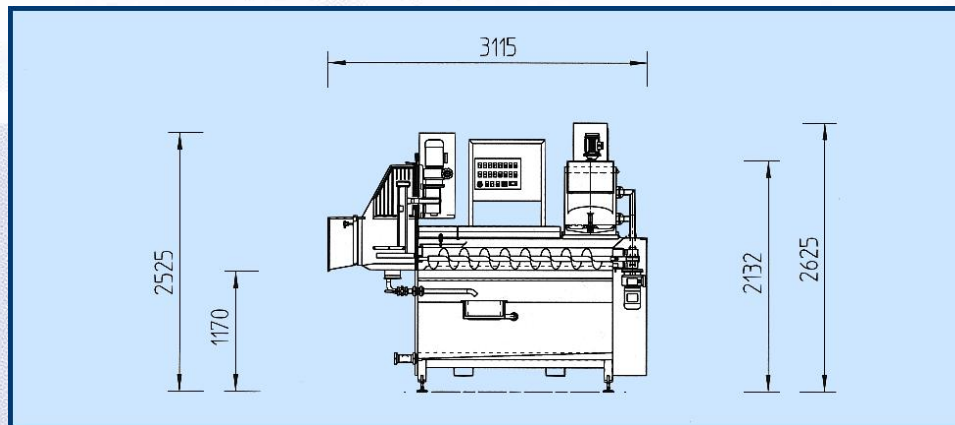
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY



FILATRICE CONTINUA mod. FT 15 C.I.P.
CONTINUOUS STRETCHER mod. FT 15 C.I.P.

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 Filatrice mod. FT 15 C.I.P. è una macchina per la produzione in continuo di formaggi a pasta filata parten-

do dalla cagliata tritata al giusto grado di acidità. La cagliata proveniente dal tagliapasta viene raccolta dentro la vasca di lavorazione e quindi convogliata, tramite delle coclee, verso la sezione d'impasto. Per limitare la temperatura dell'acqua di filatura e diminuire di conseguenza le perdite di resa, la macchina dispone di un'intercapedine ad aria. Dopo la fase di spugnatura la pasta entra nella sezione d'impasto dove agiscono due braccia tuffanti che conferiscono al prodotto le caratteristiche di umidità, morbidezza e consistenza desiderate.

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 di materiale antiaderente certificato per l'uso alimentare. Variatori di velocità sulle coclee e sulla testata a tenuta stagna a bagno d'olio completamente carterizzati, oppure a scelta inverter elettronico. Costruzione di tipo sanitario che implica, in particolare, facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto con il prodotto, agevole sanificazione degli stessi, assenza di punti di ristagno. Quadro di controllo e comando in cassa con grado di protezione IP 65, tubazioni, pompe e valvole in acciaio inox.

Vantaggi:

Alta resa derivante dalla minore quantità e dalla minore temperatura dell'acqua impiegata nella filatura. Semplicità d'uso, controllo e regolazione che la rendono utilizzabile anche da personale non specializzato. Possibilità di lavorare con acqua di filatura a ciclo chiuso, con ricambio parziale o con ricambio totale (a ciclo aperto). La vasca per la preparazione dell'acqua di filatura è incorporata e possiede un dispositivo di riscaldamento diretto a mezzo vapore comandato da termoregolatore elettronico.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FT 15 C.I.P.
Lunghezza	3115 mm
Larghezza	1080 mm
Altezza	2625 mm
Altezza di scarico	1170 mm
Tensione elettrica	A richiesta del cliente
Potenza installata	4.5 Kw
Peso	900 kg
Produttività	150 a 1.000 kg/h
Lunghezza coclee	2000 mm
Diametro coclee	200 mm
A richiesta	
Dispositivo automatico di dosaggio sale in pasta (elettronico o manuale)	
Dispositivo di riscaldamento indiretto per l'acqua di filatura	

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



Application and operation:

The Stretching machine mod. FT 15 C.I.P. is designed for the continuous production of pasta filata cheese

from curds sliced at the correct acidity degree. Curds coming from the curd-cutter are collected into the cooking vat and then transported to the stretching section by means of the continuous screws. This machine comes equipped with a double - jacketed bottom filled with suitably heated water, in order to reduce the temperature of the cooking water and yield losses. Pasta filata arrives into the stretching section equipped with mechanical diving arms which give the cheese the required moisture, softness and fibrosity degree.

Construction features:

The entire machine is built in AISI 304 stainless steel and special plastics for foodstuffs. All parts in contact with foodstuffs are coated in non-sticking material certified for the food use. Variable speed drive for the continuous screw with oil bath gears in sealed casing. Built to match sanitation standards, signifying particularly: easy removal of all parts in contact with foodstuffs, easily - accomplished sanitation of such parts, no points where foodstuffs may become trapped or stick - fast and deteriorate, control board located into a case with IP 65 safety protection degree. Pipes, pumps and valves are in stainless steel built.

Advantages:

High yield ensured by the relatively small quantity of water employed in stretching. Simple controls and setting - up for easy operation even by unskilled personnel. The two separate stretching chambers are interconnected by means of an adjustable shutter with easily accessible remote control. The stretching water in the stretching section can be either partially recycled or totally recycled or no recycled at all. Built - in vat, for cooking water preparation. Water temperature setting is carried out by a steam heater, controlled by an adjustable electronic thermoregulator.

TECHNICAL DATA	
Type	FT 15 C.I.P.
Length	3115 mm
Width	1080 mm
Height	2625 mm
Unloading height	1170 mm
Electrics	According to client's request
Installed power	4.5 Kw
Weight	900 kg
Output	From 150 to 1.000 kg/h
Augers length	2000 mm
Augers diameter	200 mm
Optional	
Brine dosing system to control pasta filata salt percentage (electronic or manual)	
Stretching water indirect heating device	

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