

# Almac<sup>®</sup>

s.r.l.

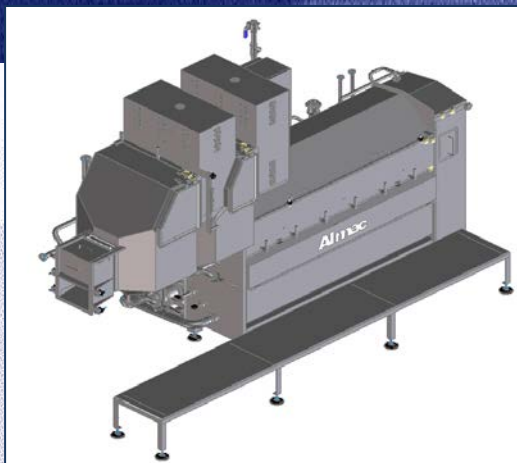
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E  
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA  
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION  
FOR THE DAIRY INDUSTRY



**FILATRICE CONTINUA mod. FT 20 DT C.I.P.**  
**CONTINUOUS STRETCHER mod. FT 20 DT 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](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 20 DT con C.I.P. è una macchina per la produzione in continuo di formaggi a pasta filata

partendo dalla cagliata tritata al giusto grado di acidità. La cagliata proveniente dal tagliapasta viene raccolta dentro la vasca di lavorazione e quindi convogliata, per mezzo 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 prima sezione d'impasto dove agiscono due braccia tuffanti. Dopo un'opportuna sosta in questa prima camera, il prodotto viene convogliato nella seconda camera d'impasto dove agiscono altre due braccia tuffanti che conferiscono al prodotto una perfetta filatura ed il grado di umidità desiderato, tale da soddisfare qualsiasi tipo di lavorazione.

#### 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. A richiesta, la possibilità di mantenere diviso l'impasto della prima sezione dalla seconda mediante una paratia mobile. 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 20 DT C.I.P.
Lunghezza	3690 mm
Larghezza	1464 mm
Altezza	2880 mm
Altezza di scarico	1245 mm
Tensione elettrica	A richiesta del cliente
Pulsantiera luminosa	24 V
Peso	900 kg
Produttività	200 a 1800 kg/h
Lunghezza coclee	1800 mm
Diametro coclee	200 mm
<b>A richiesta</b>	
Dispositivo automatico di dosaggio sale in pasta (elettronico o manuale)	
Dispositivo di riscaldamento indiretto per l'acqua di filatura	



#### Application and operation:

The Stretching machine mod. FT 20 DT is designed for the continuous production of pasta filata cheese

starting from curds sliced at the correct acidity degree. Curds coming from 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 air, in order to reduce the cooking water temperature and the yield losses. Further to the sponge-down phase, carried out into the cooking vat, pasta filata arrives into the first stretching chamber equipped with two diving arms, which stretch the cheese for a suitable period of time before entering a second stretching chamber where other two diving arms contribute to ensure to pasta filata 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 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 20 DT C.I.P.
Length	3690 mm
Width	1464 mm
Height	2880 mm
Unloading height	1245 mm
Electrics	According to client's request
Lighting push - button panel	24 V
Weight	900 kg
Output	From 200 to 1800 kg/h
Augers length	1800 mm
Augers diameter	200 mm
<b>Optional</b>	
Brine dosing system to control pasta filata salt percentage (electronic or manual)	
Stretching water indirect heating device	