

Almac[®]

s.r.l.

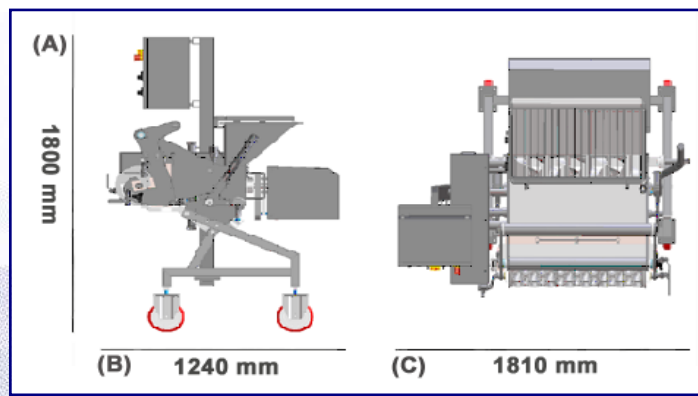
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY



FORMATRICE mod. FS 200 N MOULDING MACHINE mod. FS 200 N

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. FS 200/N è una macchina ideale per la produzione di formaggi a pasta filata ad un alto contenuto di umidità. La portata oraria sviluppata da questa macchina la rende in assoluto la più performante tra le formatrici a rullo offerte sul mercato.

La formatrice FS 200/N è stata ideata per raggiungere produzioni anche del 70% superiori alla produttività di una macchina a 4 coclee e questo è stato possibile grazie ai seguenti accorgimenti:

- maggiorazione del tamburo formatore da 220 mm a 240 mm, con conseguente incremento del numero di alveoli alloggiati sulla circonferenza.
- distribuzione uniforme degli alveoli sul tamburo formatore con inserto di taglio costituito da tre finestre.

La tipologia di prodotto realizzabile dalla FS200/N a sei coclee, è la seguente:

MOZZARELLE, FIOR DI LATTE, SCAMORZE, PROVOLE, OVOLINE, NODINI, MOZZARELLA PER PIZZA (peso variabile da 200 a 3500 gr)

La macchina, alimentata da una filatrice in continuo, riceve la pasta filata che, introdotta nella tramoggia della formatrice, mediante l'azione di 6 coclee controrotanti viene trasportata in prossimità del tamburo di formatura, la cui velocità è regolata in base al peso del prodotto che si vuole ottenere. In questo step la temperatura dell'impasto viene mantenuta costante grazie ad un'intercapedine ad acqua riscaldata mediante resistenze elettriche. L'azione di spinta esercitata dalle coclee sulla superficie della pasta è sempre costante e delicata, grazie ad un corpo macchina dotato di 6 coclee controrotanti che, tramite una scatola d'ingranaggi comune, vengono azionate da un'unica motorizzazione. Questo permette il vantaggio di trasmettere una velocità uniforme a tutte le 6 coclee, quindi un'alimentazione di pasta filata identica sull'intera lunghezza del tamburo di formatura.

Caratteristiche Costruttive:

- Macchina interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici certificati per l'uso alimentare
- Le parti a contatto con il prodotto sono rivestite in materiale antiaderente
- Filtro per scarico latticello smontabile
- Coclee di avanzamento costruite per essere facilmente smontabili senza l'utilizzo di alcun attrezzo
- Inserto di taglio in materiale plastico con certificazione alimentare, rinforzato e maggiorato, con tre aperture ciascuna alimentata da una coppia di coclee.
- Velocità di rotazione delle coclee e del rullo formatore regolabile
- Intercapedine ad acqua riscaldata mediante resistenze elettriche intorno al corpo macchina, con rilevamento temperatura mediante sonda e relativa visualizzazione sul pannello comandi tramite apposito strumento.
- Contagiri per il rilevamento dei giri compiuti dal tamburo e conseguente conteggio della produzione ottenuta.
- Motorizzazioni protette con carter in acciaio inox AISI 304
- Motorizzazione dotata di distanziale per consentire la pulizia tra motore e vano di formatura.
- Motorizzazione con variatore di velocità delle coclee e del rullo a bagno d'olio a tenuta stagna, completo di carter che consente, in caso di perdite d'olio, lo scarico a terra impedendo l'inquinamento del prodotto.
- Raccordi con raggi di curvatura realizzati per evitare punti di ristagno.
- Sonda PTC per rilevare la temperatura dell'acqua all'interno dell'intercapedine
- Quadro di comando e potenza a tenuta stagna con grado di protezione IP 65 con certificazione CE e, quando richiesta, certificazione a norme UL. Realizzato in acciaio inox AISI 304 completo di dispositivi elettronici per la regolazione della velocità di lavoro ed il controllo della sicurezza dell'operatore
- Semplicità di smontaggio delle parti asportabili senza l'ausilio di alcun attrezzo e completa ispezionabilità
- Serie di sensori antinfortunistici per attivare il blocco marcia della macchina in caso di apertura protezioni

Application and Operation:



The moulder mod. FS 200/N is a machine suitable for the production of pasta filata cheese with a high moisture content. This machine is the most performing roller-type moulder on the market, thanks to the hourly output granted by this machine.

The moulding machine mod. FS 200/N has been conceived to reach productions up to 70% higher than a 4-augers moulder output and this thanks to the following devices:

- moulding drum enlargement from 220 mm to 240 mm, with consequent increase of the alveolus number housed on the circumference.
- uniform distribution of the alveolus on the moulding drum with cutting insert piece composed by three openings.

The types of products that can be obtained by the FS 200/N 6-augers machine are:

MOZZARELLE, FIOR DI LATTE, SCAMORZE, PROVOLE, OVOLINE, NODINI, MOZZARELLA FOR PIZZA (ADJUSTABLE WEIGHT FROM 200 TO 3500 GR)

The machine is fed by a continuous stretcher. It receives the dough which is introduced into the moulder hopper through 6 counter-rotating augers and it is transported towards the moulding drum. The speed is adjustable according to the desired cheese weight. During this phase the pasta temperature is kept constant by a water-filled double jacket heated by heating elements. The pressure of the augers when pushing on the pasta surface is always constant and delicate thanks to a machine body that is equipped with 6 counter-rotating augers operated by one motorization only and by a common gear box. This offers the advantage to transfer a uniform speed to all the 6 augers, with a consequent identical pasta filata feeding on the whole length of the moulding drum.

Construction features:

- The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and plastics certified for the food use.
- Parts in contact with the cheese are coated by non-sticking material
- The augers chamber is equipped with water-filled double jacket heated by heating elements
- Dismountable milky water discharge filter
- Feeding augers built to be easily dismantled without needing any tool
- Cutting insert piece built in plastic material with food certification, strengthened and enlarged, with three openings. Each one is fed by a pair of augers.
- Adjustable moulding drum and augers rotation.
- Water-filled double jacket heated by electrical heating elements surrounding the machine body, with temperature detected by a probe and its displaying on the control panel by a special instrument.
- Rev counter for the detecting of the revolutions made by the drum and consequent counting of the obtained production.
- Motorizations protected by an AISI 304 stainless steel crankcase
- Motorization equipped with spacer to allow the cleaning between the motor and the moulding chamber
- Augers and drum speed variators with watertight oil-bath motorization, complete with crankcase which allows its discharge to the ground in case of oil leakage, thus avoiding any cheese pollution.
- Connections with bending radius built in such a way to avoid any cheese stagnation point.
- PTC probe for the detecting of the water temperature into the double jacket.
- Watertight power control panel with IP 65 protection degree, with CE certification and UL certification upon specific request. The panel is built in AISI 304 stainless steel and it is completed with the electronic devices for the processing speed adjusting and the operator safety control.
- Dismounting easiness of the removable parts without the need of any tool and complete inspection possibility.
- Set of safety sensors against accident aimed to stop the machine in case of safety guards opening.

CARATTERISTICHE TECNICHE/TECHNICAL DATA FS 200 / N MOULDER				
Lunghezza (B)	1240 mm	Length (B)	1240 mm	48.81 in
Larghezza (C)	1810 mm	Width (C)	1810 mm	71.25 in
Altezza (A)	1800 mm	Height (A)	1800 mm	70.86 in
Altezza di alimentazione	1335 mm	Feeding Height	1335 mm	52.36 in
Altezza di scarico	600 - 800 mm	Discharging Height	600 - 800 mm	23.62 - 31.49 in
Peso	600 Kg	Weight	600 Kg	1322.77 lb
Produttività	300 -2500 Kg/h	Output	300 -2500 Kg/h	From 661 to 5.500 lb
Potenza elettrica installata	8.2 Kw	Electrical Power Installed	8.2 Kw	10.99 hp