Almac s.r.l.

COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA

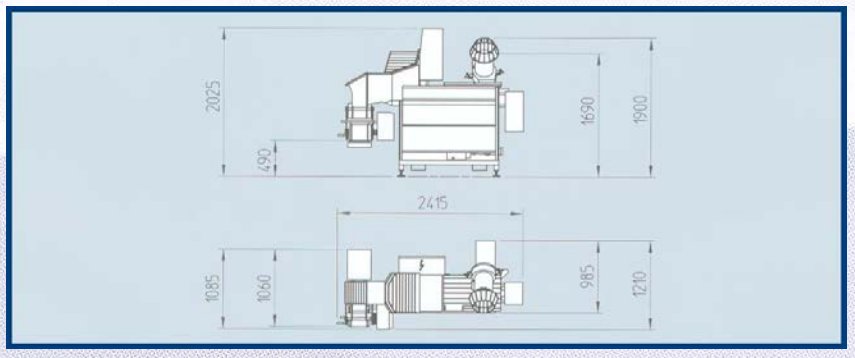
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION FOR THE DAIRY INDUSTRY

DISCONTINUOUS STRETCHING – MOULDING MACHINE mod. FFC 1500

FILATRICE-FORMATRICE DISCONTINUA mod. FFC 1500

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 modello FFC 1500 è una macchina idonea per la produzione in continuo di formaggi a pasta filata.

La cagliata proveniente dal tagliapasta viene raccolta dentro la vasca di lavorazione e quindi convogliata, per mezzo di due coclee, verso la sezione d'impasto. Per limitare la temperatura dell'acqua di filatura e diminuire di conseguenza le perdita di resa, la macchina viene costruita in un monoblocco con la vasca di filatura posizionata nella parte inferiore. Dopo la fase di spugnatura la pasta entra nella sezione d'impasto dove agiscono le due braccia tuffanti che conferiscono al prodotto le caratteristiche di umidità, morbidezza e consistenza desiderate. Una volta filata, la pasta viene convogliata in continuo alla sezione di formatura, dove, grazie all'azione di una coclea, viene alimentata al rullo formatore.

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. I variatori di velocità sulle coclee e sulla testata sono a tenuta stagna a bagno d'olio e completamente carterizzati. Costruzione di tipo sanitario che implica, in particolare, facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto con il prodotto, agevole sanificazione degli stessi, e 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. La vasca per la preparazione dell'acqua di filatura è incorporata ed è dotata di un dispositivo di riscaldamento diretto a mezzo vapore comandato da termoregolatore elettronico.

Application and operation:

The Stretcher mod. FFC 1500 is a machine designed for the continuous production of pasta filata cheese.

The curd coming from the curd-cutter is collected into the processing vat and then transported into the stretching section by means of two continuous screws. In order to reduce the temperature of the cooking water and the yield's losses, the machine is built in a monoblock with the stretching vat placed in the lower part. After the draining phase, the pasta filata arrives into the stretching section equipped with two diving arms which give the right moisture, softness and texture features to the cheese. Once that the pasta has been stretched, it is continuously conveyed to the moulding section where it is fed to the moulding drum thanks to an auger section.

Construction features:

The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and special plastics suitable for the food contact. All parts in contact with the cheese are coated with a non-sticking material. Variable speed drives on the augers and the head are watertight in oil bath and in sealed casing. The construction is of sanitary type which implies in particular: easy removal of all parts in contact with foodstuffs, their easy sanification and absence of stagnation points. Control board into an IP 65 safety protection degree case while pipes, pumps and valves are built in stainless steel.

Advantages:

High yield ensured by the relatively small quantity and temperature of the water used during the stretching phase. Control and adjusting user-friendly that facilitate the operation even by an unskilled personnel. Built-in stretching water preparation tank equipped with a steam direct heating device controlled by an electronic thermoregulator.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FFC 1500
Lunghezza	2415 mm
Larghezza	1085 mm
Altezza	2025 mm
Altezza di scarico	490 mm
Tensione elettrica	A richiesta del cliente
Potenza installata	3 Kw
Peso	300
Produttività	100-250 kg/h
Lunghezza coclee	1000 mm
Diametro coclee	150 mm

TECHNICAL DATA	
Type	FFC 1500
Length	2415 mm
Width	1085 mm
Height	2025 mm
Unloading height	490 mm
Electrical tension	According to client's request
Installed electrical power	3 Kw
Weight	300 kg
Output	From 100 to 250 kg/h
Augers length	1000 mm
Augers diameter	150 mm

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@almacsrl.com - Internet: www.almacsrl.com