

# Almac<sup>®</sup>

s.r.l.

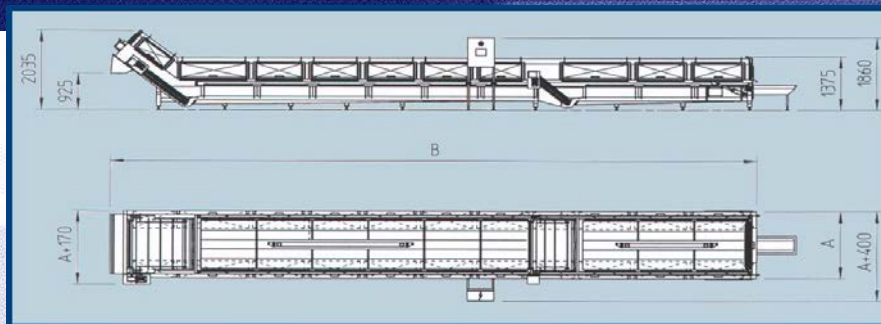
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E  
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA  
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION  
FOR THE DAIRY INDUSTRY



## GRUPPO DI RASSODAMENTO mod. GR HARDENING GROUP mod. GR

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:

Il gruppo automatico di Rassodamento mod. GR ha lo scopo di raffreddare prodotti aventi pezzature maggiori di 25 gr. e su richiesta

e con gli opportuni accorgimenti, anche formati fino a 5 gr. Le vasche vengono dimensionate in base alla qualità e pezzatura del prodotto da raffreddare e per tale motivo possono adempiere a qualsiasi esigenza del cliente. Il sistema di avanzamento è costruito in modo da consentire contemporaneamente sia l'avanzamento che la rotazione del prodotto, allo scopo di favorire il mantenimento della sua forma ed aumentare lo scambio termico. L'acqua di raffreddamento che circola all'interno dell'impianto idraulico attraversa uno scambiatore di calore, avente lo scopo di raffreddare l'acqua fino alla temperatura desiderata, evitando lo shock termico al formaggio, che potrebbe pregiudicarne la qualità finale. L'acqua raffreddata, viene immessa nuovamente all'interno della vasca in corrispondenza della zona di estrazione, dove un nastro a maglie provvede a trasportare i prodotti all'uscita della vasca.

#### Caratteristiche costruttive:

- Il gruppo automatico di rassodamento mod. GR è interamente costruito in acciaio inox AISI 304, lamiera, profilati e materiali plastici idonei al contatto con alimenti
- La costruzione è di tipo sanitario per consentire un'agevole pulizia.
- La parte interna della vasca è realizzata in modo che non vi siano spigoli vivi ma angoli opportunamente raccordati con ampi raggi di curvatura per evitare punti di ristagno.
- Il piano di trasporto del prodotto modulare è costituito da vari settori facilmente ribaltabili per consentire un facile accesso all'interno della vasca.
- Il nastro di estrazione prodotto è a maglie, con carter di protezione antinfortunistica facilmente smontabile senza l'ausilio di attrezzi speciali.
- Il gruppo viene fornito con elettropompa per la movimentazione del flusso d'acqua all'interno della vasca.
- Tutte le tubazioni sono lucidate internamente ed esternamente e sono complete di valvole in acciaio inox.
- Quadro di comando e potenza con grado di protezione IP 65, completo di dispositivi elettronici per la regolazione della velocità di lavoro.
- Quadro pneumatico, gruppo di trattamento e lubrificazione dell'aria compressa.

#### Vantaggi:

Esiste la possibilità, in una vasca di rassodamento tipo GR, di raffreddare prodotti diversi anche con tempi diversi di rassodamento. Impostando il sistema avanzamento prodotti tramite un opportuno temporizzatore posto sul quadro elettrico, è possibile mantenere in acqua prodotti diversi con tempi diversi. L'avanzamento dei prodotti permette di evitare lo schiacciamento del formaggio allorché si debba interrompere l'estrazione. Semplicità di smontaggio delle parti asportabili senza l'ausilio di alcun attrezzo.

#### Accessori:

- Predisposizione al lavaggio automatico C.I.P.
- Scambiatore di calore a fascio tubiero
- Gruppo di termoregolazione della temperatura

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	GRUPPO GR
Lunghezza (mm)	Dimensionate in base alle esigenze del cliente
Larghezza utile (mm)	1330 / 2000
A - Larghezza bordo vasca (mm)	1712,5 / 2375

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



#### Application and operation:

The automatic hardening group mod. GR has the aim to cool cheeses having weights higher than 25 gr and,

upon request and with the necessary modifications, also sizes up to 5 gr. Vats are dimensioned according to quality and size of the cheese to be hardened and for this reason they are able to satisfy any customer's request. The feeding system is built in such a way to allow, at the same time, either the progress or the rotation of the product to be made, so that to allow its shape to be kept and the thermal exchange to be increased. The cooling water circulating into the hydraulic plant passes through a heat exchanger having the aim to cool the water until the desired temperature, thus avoiding thermal shocks to the cheese that may compromise the final quality. The cooled water is newly introduced into the vat at the extraction area, where a link belt provides the transport of the cheeses towards the vat outlet.

#### Construction features:

- The automatic hardening group mod. GR is completely built in AISI 304 stainless steel, plates, section bars and plastics suitable for the foodstuffs contact.
- Sanitary type construction to allow an easy cleaning to be made.
- The internal part of the vat is built so that to avoid any sharp corner but suitably joined angles with large bending radius so that to avoid any cheese stagnation point.
- Modular cheese transporting plane built by different sectors which are easily overturned to allow an easy access into the vat.
- Link cheese extraction belt, with safety guard against accident which can be easily dismantled without the use of any special tool.
- The group is supplied with an electropump for the water flow movement into the vat.
- All pipes are internally and externally polished and they are completed with stainless steel valves.
- Power and control panel with IP 65 protection degree, complete with electronic devices for the processing speed adjusting.
- Pneumatic panel, compressed air lubricating and treating group.

#### Advantages:

It is possible, in a hardening vat type GR, to cool different cheeses having also different hardening times. Setting the cheeses feeding system by means of a special timer placed on the control panel, it is possible to keep different products with different times into the water. Cheeses progress allows the product squeezing to be avoided if it is necessary to stop the extraction. Removable parts dismantling easiness without the use of any tool.

#### Accessories:

- C.I.P. automatic washing arrangement.
- Tubular heat exchanger.
- Temperature thermoregulation group.

TECHNICAL DATA	
Model	GR GROUP
Length (mm)	dimensioned according to customer's needs
Useful width (mm)	1330/2000
A - Vat border width (mm)	1712,5 / 2375

Above data, sketches and pictures are for reference only and 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@almacsr.com - Internet: www.almacsr.com