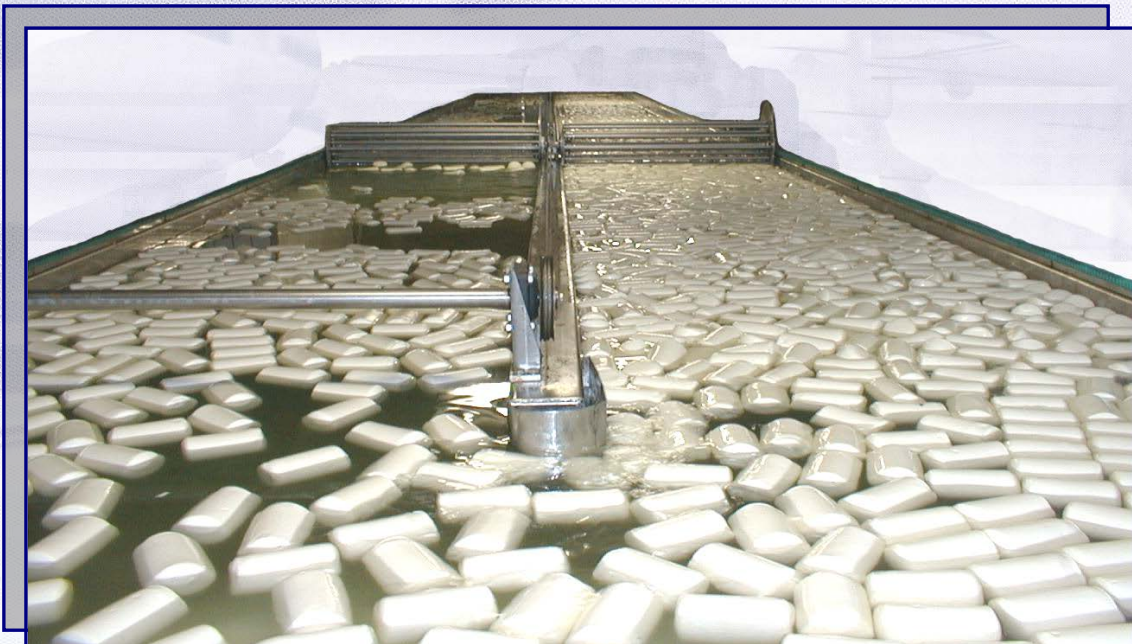


# Almac<sup>®</sup>

s.r.l.

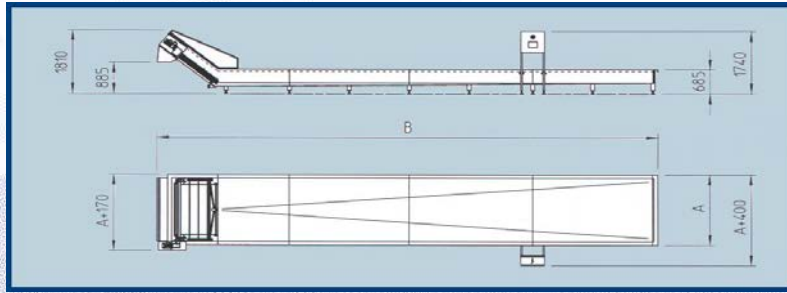
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E  
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA  
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION  
FOR THE DAIRY INDUSTRY



## SALAMOIE PER PASTA FILATA PASTA FILATA BRINE VATS

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 salatura, ha lo scopo di conferire ai prodotti il grado di salatura desiderato. Le vasche vengono dimensionate in base alla pezzatura dei prodotti da salare e sono in grado di soddisfare qualsiasi esigenza del cliente. Il sistema di avanzamento proposto può essere di due tipi: per prodotti di pezzatura grande, l'avanzamento all'interno della vasca è attivato da una turbina a velocità regolabile il cui movimento crea una corrente d'acqua che li trasporta in corrispondenza della zona di estrazione, dove un nastro provvede a scaricare il prodotto alla zona di stoccaggio. Nel caso di pezzature piccole, l'avanzamento è garantito da un'elettropompa situata nella zona di uscita della vasca, che aspira la soluzione salina e la immette nuovamente nella zona d'ingresso del prodotto. Entrambi i sistemi di movimentazione, oltre a permettere un trasporto efficace, provocano l'ossigenazione dell'acqua stessa.

#### Caratteristiche costruttive:

- Il gruppo automatico di salamoia mod. GS è interamente costruito in acciaio inox AISI 316, 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 trasporto del prodotto avviene mediante la turbolenza che si crea grazie al sistema di movimentazione applicato.
- Il nastro di estrazione prodotto è a maglie o corde, con carter di protezione antinfortunistica facilmente smontabile senza l'ausilio di attrezzi speciali.
- Tutte le tubazioni sono lucidate internamente ed esternamente e sono complete di valvole in acciaio inox AISI 316.
- Quadro di comando e potenza con grado di protezione IP 65, completo di dispositivi elettronici per l'azionamento della pompa centrifuga o dell'elettropompa di servizio e del nastro di estrazione prodotto
- Quadro pneumatico, gruppo di trattamento e lubrificazione dell'aria compressa.

#### Vantaggi:

In queste vasche di salatura esiste la possibilità di salare prodotti diversi in fasi diverse, oppure di salare prodotti diversi contemporaneamente, dividendoli opportunamente con paratie manuali ed estraendoli in tempi diversi. L'unico accorgimento da adottare è quello di salare i prodotti nella sequenza più opportuna.

#### Accessori:

- Scambiatore di calore a fascio tubiero
- Polmone livellamento salamoia
- Gruppo di termoregolazione della temperatura
- Rullo di immersione prodotto

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	GRUPPO GS
Lunghezza	Dimensionate in base alle esigenze del cliente
A - Larghezza	Dimensionate in base alle esigenze del cliente
Ingombri esterni (mm)	A + 400/170
Potenza installata	Da 3.8 a 6.3 Kw

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



#### Application and operation:

The automatic brining group has the aim to assign to the cheeses the desired salting degree.

Vats are dimensioned according to customer's cheeses to be salted and they are able to satisfy any client's need. The proposed progress system can be of two types: for big size cheeses the feeding into the vat is made by an adjustable speed turbine whose movement generates a water current that transports them towards the extraction area where a belt provides their discharging to the storing zone. In case of cheese small sizes, the progress is assured by an electropump placed at the vat outlet which sucks the salting solution and introduces it again into the product inlet area. Both moving systems cause either an optimal transport of the cheese or water oxygenation.

#### Construction features:

- The automatic brining group mod. GS is completely built in AISI 316 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.
- Cheese transport is made by means of the turbulence generated by the applied moving system.
- Link or cord cheese extraction belt, with safety guard against accident which can be easily dismantled without the use of any special tool.
- All pipes are internally and externally polished and they are completed with AISI 316 stainless steel valves.
- Power and control panel with IP 65 protection degree, complete with electrical devices for the centrifugal pump or the service electropump and the cheeses extraction belt operation.
- Pneumatic panel, compressed air lubricating and treating group.

#### Advantages:

It is possible, in these brining vats, to salt different cheeses during different phases, or to salt different cheeses at the same time suitably separating them by manual walls and extracting them after different times. It is necessary just to pay attention to salt the products following the most suitable sequence.

#### Accessories:

- Tubular heat exchanger.
- Brine levelling accumulation vat.
- Temperature thermoregulation group.
- Product immersion roller.

TECHNICAL DATA	
Model	GS GROUP
Length	dimensioned according to customer's needs
A - Width	dimensioned according to customer's needs
External overall sizes	A + 400/170
Installed electrical power	From 3.8 to 6.3 Kw

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