Almac® s.r.l.

COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA

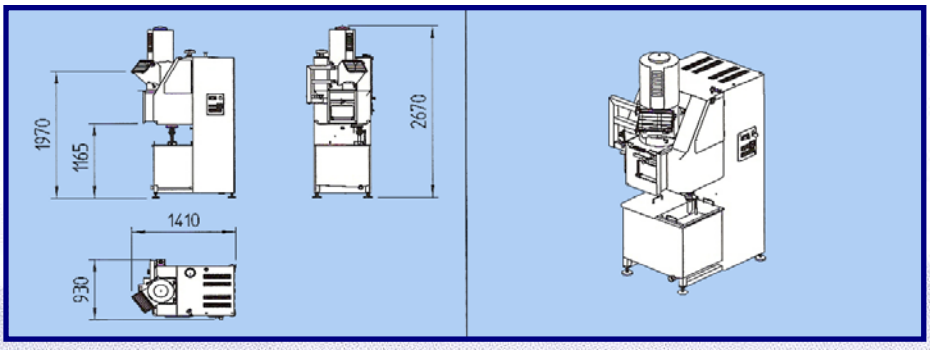
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION FOR THE DAIRY INDUSTRY

QUADRO DI COMANDO
CONTROL PANEL

FILATRICE A VAPORE mod. FT60V
STEAM STRETCHER mod. FT60V

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 mod. FT 60/V è una macchina progettata e realizzata per la produzione in discontinuo di pasta filata ed è adatta a produrre i seguenti tipi di formaggio: mozzarella, pizza cheese, provole e preparati alimentari.
La cagliata, raggiunto il corretto pH di filatura, viene immessa nel tagliapasta dove, grazie all'azione di un disco rotante provvisto di tre lame regolabili, viene finemente tritata. La pasta tagliata è ospitata all'interno di un vano di lavorazione dove, attraverso l'azione meccanica di due braccia tuffanti congiunta all'azione del vapore o dell'acqua calda, viene impastata fino a raggiungere le caratteristiche di umidità, morbidezza e fibrosità desiderate.

Caratteristiche costruttive:

- Macchina interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici certificati per l'uso alimentare
- Macchina provvista di copertura del vano di lavorazione in acciaio inox AISI 304, per eseguire le lavorazioni attraverso l'iniezione diretta di vapore in totale sicurezza.
- 2 valvole a sfera per l'iniezione del vapore o dell'acqua calda nel vano di filatura
- Raccordi con raggi di curvatura realizzati per evitare punti di ristagno.
- Elettropompa per il ricircolo dell'acqua di filatura
- Termoregolazione dell'acqua di filatura
- Sonda PT100 per rilevare la temperatura dell'acqua di filatura
- Motorizzazioni protette con carter in acciaio inox AISI 304
- Quadro di comando e potenza a tenuta stagna con grado di protezione IP 65 realizzato in acciaio inox AISI 304, completo di dispositivi elettronici per la regolazione della velocità di lavoro e il controllo della sicurezza dell'operatore
- Motorizzazione con variatore di velocità a bagno d'olio a tenuta stagna, completo di carter che consente, in caso di perdite d'olio, lo scarico a terra per impedire l'inquinamento del prodotto.
- 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
- Visualizzazione della temperatura della pasta durante la lavorazione con iniezione di vapore.

Vantaggi

I vantaggi ottenibili con la filatrice discontinua mod. FT 60/V si possono così riassumere:
Filatura ottimale della pasta in tempi brevi, senza alcun intervento manuale sul prodotto da parte dell'operatore. Possibilità di filare sia con acqua calda che con iniezione di vapore. Alte rese di produzione nelle lavorazioni eseguite con l'impiego di vapore. Possibilità di standardizzare l'umidità del prodotto finale. Pastorizzazione dell'impasto nelle lavorazioni eseguite con l'iniezione di vapore. Nel caso di filatura con acqua calda, l'operatore può lavorare: o con acqua sempre pulita o con il parziale o totale ricircolo dell'acqua di filatura. Semplicità d'uso e di controllo che rende la macchina utilizzabile anche da personale non specializzato.

Application and operation

The Stretcher mod. FT 60/V is a machine designed and built for the discontinuous production of pasta filata and it is suitable for the production of the following cheese types: mozzarella, pizza cheese, provole and foodstuffs.
Once the curd has reached the correct stretching pH, it is introduced into the curd-cutter where, by the action of a rotative disk equipped with three adjustable knives, it is finely minced. The shredded curd is housed into a processing chamber where, by means of the mechanical action of two diving arms together with the steam or hot water action, it is mixed until to reach the moisture, softness and fibrous desired features.

Construction features:

- Machine completely built in AISI 304 stainless steel and plastic materials certified for the food use.
- Machine equipped with an AISI 304 stainless steel covering of the processing chamber, for carrying out the production by means of the steam direct injection in the highest safety conditions.
- 2 ball valves for the steam or hot water injection into the stretching chamber.
- Connections with bending radius built in such a way to avoid any stagnation point.
- Electro-pump for the stretching water circulation.
- Stretching water thermoregulation.
- PT100 probe for detecting the stretching water temperature
- Motorizations protected by AISI 304 stainless steel cases
- Watertight power control board with IP 65 protection degree, built in AISI 304 stainless steel, complete with electronic device for the processing speed adjusting and the operator's safety control.
- Motorization equipped with watertight oil-bath speed variator, complete with case which allows any eventual oil leakage to be discharged on the ground, thus avoiding any product pollution risk.
- Easy dismantling of the removable parts without the need of any tool and complete inspection possibility.
- Set of sensors against accidents to activate the machine running stop in case of protection guards opening.
- Pasta temperature displaying during the processing with steam injection.

Advantages:

The advantages obtainable by the use of the discontinuous stretcher mod. FT 60/V can be resumed as follows:
Pasta optimal stretching in very short times, without any manual intervention on the product by the operator. Possibility to stretch either with warm water or with steam injection. High production yields during the processing performed using steam. Possibility to standardize the final cheese moisture. Dough pasteurization in the processing performed using steam injection. In case of stretching with warm water, the operator can operate: either with always clean water, or with the stretching water partial or total circulation. Use and control simplicity which assures the machine use also by unskilled personnel.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FT60V
Lunghezza	1410 mm
Larghezza	930 mm
Altezza	2200 mm
Altezza con tagliapasta	2670 mm
Altezza di alimentazione	1970 mm
Altezza di scarico	1165 mm
Peso	800 Kg
Produttività	Da 200 a 320 Kg/h
Potenza elettrica installata	4 Kw

TECHNICAL DATA	
Type	FT60V
Length	1410 mm
Width	930 mm
Height	2200 mm
Height including curd - cutter	2670 mm
Feeding height	1970 mm
Discharging height	1165 mm
Weight	800 Kg
Output	From 200 to 320 Kg/h
Electrical Power Installed	4 Kw

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