

# Almac<sup>®</sup>

s.r.l.

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

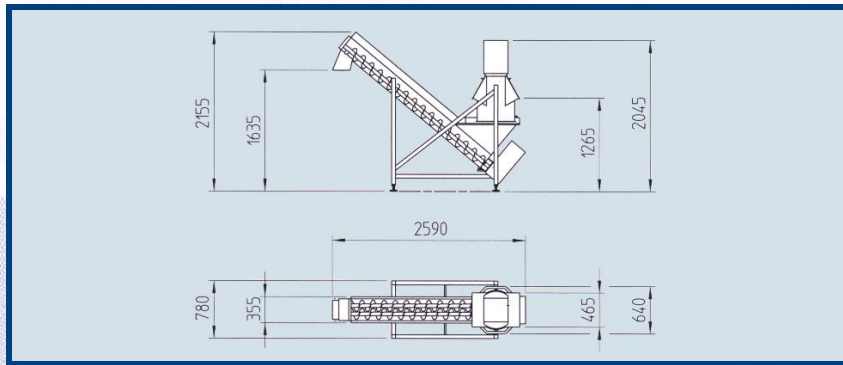


***CARICATORE mod. TD2 con TAGLIAPASTA mod. T26***  
***BATCH-CONVEYOR mod. TD2 with CURD-CUTTER mod. T26***

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 Caricatore mod. TD2 è dotato di un Tagliapasta mod. T26 montato direttamente sul corpo della macchina tramite un aggancio di tipo basculante, per agevolare le operazioni di lavaggio. I blocchi di cagliata vengono inseriti all'interno delle due sezioni del corpo cilindrico del Tagliapasta, dove subiscono un'azione di taglio da parte di tre coltelli regolabili, affinché si possano ottenere delle fette aventi lo spessore desiderato. Il Caricatore ha la funzione di ricevere i pezzi di cagliata dal Tagliapasta e trasportarla in continuo per mezzo di due coclee alla Filatrice, agevolando il lavoro dell'operatore. La quantità di cagliata che viene lavorata è regolabile attraverso l'impostazione del temporizzatore elettronico (timer), situato sul quadro elettrico di comando.

#### 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 sono a tenuta stagna a bagno d'olio completamente carterizzati, oppure, a scelta, si possono sostituire con inverter elettronici. Costruzione di tipo sanitario che implica, in particolare, facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto con il prodotto, loro agevole sanificazione 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. Il caricatore - dosatore è gestito generalmente dal quadro elettrico della filatrice a cui è accoppiato.

#### Accessori:

Predisposizione al lavaggio automatico C.I.P.



#### Application and operation:

The Batch-Conveyor mod. TD2 is equipped with a Curd-Cutter mod. T26 directly mounted on the machine body by means of an horizontally pivoted connection, to help all washing operations. Curd blocks are introduced into the Curd-Cutter cylindrical body two sections, where they are cut by three adjustable knives so that to obtain slices with the desired thickness. The Batch-Conveyor has the aim to receive curd pieces from the Curd-Cutter and to continuously transport them by means of two augers to the Stretching Machine, thus helping the operator's work. Curd quantity to be processed is adjustable by the setting of the timer placed on the electrical control panel.

#### Construction features:

The entire machine is built in AISI 304 stainless steel and plastic materials suitable for the food use. All parts in contact with foodstuffs are coated by non-sticking material. Variable speed drives for the augers with oil bath gears in sealed casings or, upon request, they can be replaced by electronic inverters. Sanitary type construction which particularly implies: easy removal of all parts in contact with foodstuffs, their easily sanitization and no points where the cheese may stagnate. Control board located into an IP 65 safety protection degree case. Pipes, pumps and valves are in stainless steel built. The Batch-Conveyor is generally controlled by the control panel of the Stretcher to which it is coupled.

#### Accessories:

C.I.P. automatic washing arrangement.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	TD2 + T26
Lunghezza	2.590 mm
Larghezza	780 mm
Altezza	2.155 mm
Altezza di alimentazione	1.265
Altezza di scarico	1.635
Peso	300 Kg
Potenza installata	Da 1.8 a 2.6 Kw
Produttività	Fino a 2.000 kg/h

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

TECHNICAL DATA	
Model	TD2 + T26
Length	2.590 mm
Width	780 mm
Height	2.155 mm
Feeding height	1.265
Discharging height	1.635
Weight	300 Kg
Installed power	From 1.8 to 2.6 Kw
Output	Up 2.000 kg/h

Above data, sketches and pictures are for reference only and may be modified without prior notice

**Almac**<sup>®</sup>  
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](mailto:info@almacsrl.com) - Internet: [www.almacsrl.com](http://www.almacsrl.com)