

Almac[®]

s.r.l.

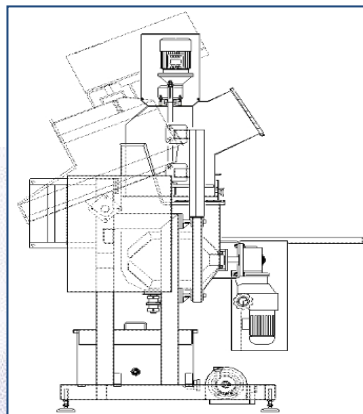
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY



FILATRICE DISCONTINUA mod. FA84/R
DISCONTINUOUS STRETCHER type FA84/R

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



Application and Operation



La Filatrice discontinua mod. FA 84/R, grazie al funzionamento di due aspi contro - rotanti, permette di realizzare formaggi a pasta filata tipo:

- provolone
- caciocavallo
- kasar
- pizza cheese

ribaltando automaticamente la pasta lavorata nella tramoggia della macchina formatrice.

Caratteristiche Costruttive

- **macchina** interamente realizzata in acciaio **inox AISI 304** e materiali plastici certificati per l'uso alimentare
- **Testata di filatura ad aspi rotanti** per conferire al prodotto il grado di fibrosità desiderato.
- **Le parti a contatto con il prodotto** sono rivestite di materiale antiaderente
- **raccordi** con raggi di curvatura realizzati per evitare punti di ristagno.
- **motorizzazione protetta** 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
- **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

Vantaggi

I vantaggi ottenibili con la filatrice discontinua mod. FA 84/R si possono così riassumere:

- Filatura ottimale della pasta anche con quantitativi minimi ed in tempi brevi senza alcun intervento manuale sul prodotto da parte dell'operatore.
- Ribaltamento automatico del prodotto direttamente nella tramoggia di carico della Formatrice.

| CARATTERISTICHE TECNICHE | | |
|------------------------------|--------|-------|
| Lunghezza | (mm) | 1.665 |
| Altezza massima d'ingombro | (mm) | 2.655 |
| Larghezza | (mm) | 1.210 |
| Altezza di alimentazione | (mm) | 1425 |
| Altezza di scarico | (mm) | 1195 |
| Massa (a vuoto) | (Kg) | 300 |
| Produzione per impasto | (Kg) | 70 |
| Produzione oraria | (Kg/h) | 250 |
| Potenza elettrica installata | (kW) | 4 Kw |

The discontinuous stretcher mod. FA 84/R, thanks to the operation of two counter-rotating paddles, allows the following pasta filata cheeses to be produced

- provolone
- caciocavallo
- kasar
- pizza cheese

automatically overturning the processed dough into the moulder hopper.

Construction features

- **Machine** completely built in **AISI 304 stainless steel** and plastic materials certified for the food use.
- **Stretching head equipped with rotative paddles** to assign to the cheese the desired fibrous degree.
- **Parts in contact with the cheese** are coated with non-sticking material.
- **Connections** with bending radius built in such a way to avoid any stagnation point.
- **Motorizations protected** by cases built in **AISI 304 stainless steel**.
- **Watertight electrical control panel** with IP 65 protection degree, built in AISI 304 stainless steel, complete with electronic devices for the processing speed adjusting and the operator's safety control.
- **Dismantling easiness** of the movable parts without using any tool and complete inspection possibility.
- **Set of safety sensors against accidents** to start the machine stop up in case of guards opening

Advantages

The advantages that can be obtained by the use of the discontinuous stretcher mod. FA 84/R can be resumed as follows:

1. Optimal pasta stretching even with minimum quantities and in short times, without any manual intervention on the product by the operator.
2. Product automatic overturning directly into the moulder loading hopper.

| TECHNICAL DATA | | |
|----------------------------|--------|-------|
| Length | (mm) | 1.665 |
| Maximum overall height | (mm) | 2.655 |
| Width | (mm) | 1.210 |
| Feeding height | (mm) | 1425 |
| Discharging height | (mm) | 1195 |
| Weight (empty machine) | (Kg) | 300 |
| Production (every mixing) | (Kg/h) | 70 |
| Hourly production | (Kg/h) | 250 |
| Installed electrical power | (kW) | 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