Almac® s.r.l.

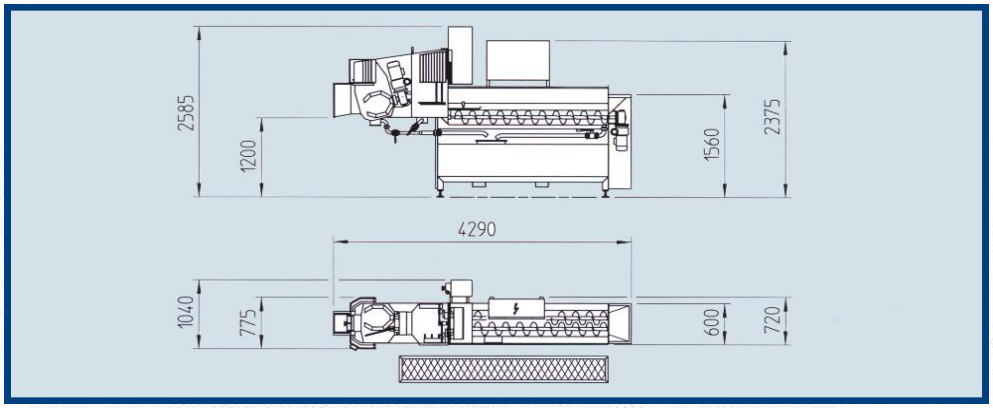
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA

PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION FOR THE DAIRY INDUSTRY

FILATRICE CONTINUA mod. FTA 10
CONTINUOUS STRETCHER mod. FTA 10

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. FTA 10 è una macchina per la produzione in continuo di pasta filata, partendo dalla cagliata opportunamente tritata che abbia raggiunto il corretto grado di acidità. La cagliata immessa nella vasca di lavorazione viene convogliata verso la sezione d'impasto dalle coclee; la velocità di trasporto è regolabile a seconda del prodotto che si vuole ottenere. Per ridurre la temperatura dell'acqua di filatura e diminuire di conseguenza le perdite di resa, la macchina dispone di un'intercapedine ad aria, circondante l'intero vano coclee. Dopo la fase di spugnatura, la pasta entra nel vano tuffante che agisce a velocità regolabile per ottenere il tipo d'impasto desiderato. Dopo un'opportuna sosta, la pasta passa nella seconda sezione d'impasto, ad aspo rotante. Quest'ultima consente di ottenere una maggiore fibrosità della pasta, conferendole nerbo ed eliminando le eventuali sacche d'acqua lasciate dalla sezione a tuffante. La seconda sezione di impasto (ad aspo) consente infine di asciugare o ammorbidire il prodotto, a seconda delle esigenze, prima che questi venga inviato in formatrice.

Caratteristiche Costruttive:

La macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici idonei al contatto con alimenti. Le parti a contatto col prodotto sono rivestite da materiale anti-aderente. I variatori di velocità sulle coclee e sulle testate sono a tenuta stagna a bagno d'olio, completamente carterizzati. La costruzione di tipo sanitario implica, in particolare la facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto col prodotto, l'agevole sanificazione degli stessi e l'assenza di punti di ristagno. Su richiesta, è possibile sostituire i variatori meccanici con inverter. Il quadro elettrico ha un grado di protezione IP 65.

Vantaggi:

I vantaggi ottenibili con la filatrice mod. FTA 10 si possono così riassumere:

- Alta resa derivante dalla ridotta quantità e dalla minore temperatura dell'acqua impiegata nella filatura.
- Uniformità della temperatura dell'acqua di filatura, garantita dal termoregolatore posto sul quadro comandi e dall'intercapedine ad aria, che provvede alla stabilizzazione termica della superficie esterna del vano coclee.
- Possibilità di filare con ricircolo chiuso d'acqua, ricircolo con parziale sostituzione dell'acqua di filatura o ricircolo con totale sostituzione dell'acqua di filatura.
- Possibilità di rifinitura della pasta filata nella seconda sezione d'impasto, aumentando o diminuendo l'umidità e la fibrosità.
- Semplicità d'uso, di controllo e di regolazione.

Accessori:

- Dispositivo di dosaggio del sale nella pasta.
- Predisposizione al lavaggio automatico C.I.P.
- Dispositivo automatico di controllo dell'acidità nell'acqua di filatura.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FTA 10
Lunghezza	4.290 mm
Larghezza	1.040 mm
Altezza	2.585 mm
Altezza di alimentazione	1.560 mm
Altezza di scarico	1.200 mm
Peso	900 Kg
Produttività	da 1.500 Kg/h
Potenza elettrica installata	9 Kw

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

Application and Operation:

The Cooking-Stretching machine mod. FTA 10 is a machine for the continuous production of pasta filata, starting from sliced curd at the right acidity degree. Curd introduced into the processing vat is conveyed towards the mixing section by the augers; the transport speed is adjustable according to the desired product. In order to decrease the stretching water temperature and decrease, consequently, the yield losses, the machine is equipped with an air double jacket surrounding the whole augers chamber. After the sponge down phase, pasta enters the diving arm chamber which operates at an adjustable speed, in order to get the desired mixing type. After a suitable stop, pasta enters the second mixing phase, with a rotating stretching tool. This phase allows to obtain an higher fibrosity of the pasta itself, giving to it nerve and removing the eventual water pockets left by the diving arm section. The second mixing section (with stretching tool) allows to dry and soften the product, according to the needs, before that it's sent to the moulding machine.

Construction Features:

The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and plastics for foodstuffs. Parts in contact with the product are coated with non-stick material. Watertight speed variators in oil bath on the augers and the heads, completely protected by a carter. Sanitary type construction, which implies in particular: easy dismantling of all parts in contact with the cheese, their easy sanification and absence of points where the cheese can stagnate. Upon request, it's possible to replace the mechanical variators by inverters. Control panel with IP 65 protection degree.

Advantages:

The advantages obtainable with the Cooking-Stretching machine mod. FTA 10 can be resumed as follows:

- High yield ensured by the relatively small quantity and lower temperature of the water employed in stretching.
- Uniformity of the stretching water temperature, assured by the thermoregulator placed on the control panel and by the air double jacket heated by steam, which provides the thermic stabilization of the external surface of the augers chamber.
- Possibility to stretch with closed water circulation, with partial stretching water replacement or with total stretching water replacement
- Possibility of pasta filata finishing in the second mixing section, increasing or decreasing the moisture and the fibrosity.
- Simple use, control and adjusting.

Accessories:

- Salt dosing device into pasta.
- C.I.P. automatic washing arrangement.
- Automatic device for the acidity control into the stretching water.

TECHNICAL DATA	
Type	FTA 10
Length	4.290 mm
Width	1.040 mm
Height	2.585 mm
Feeding height	1.560 mm
Discharging height	1.200 mm
Weight	900 Kg
Output	1.500 Kg / h
Electrical power installed	9 Kw

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

Almac s.r.l.
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