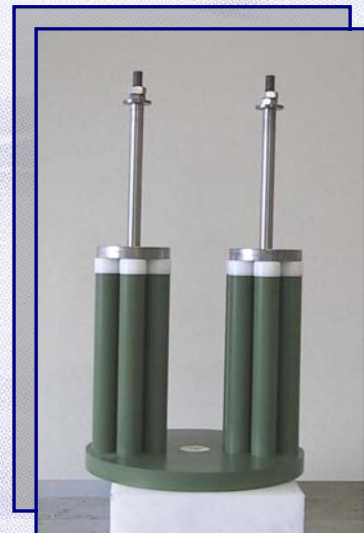


Almac[®] s.r.l.

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

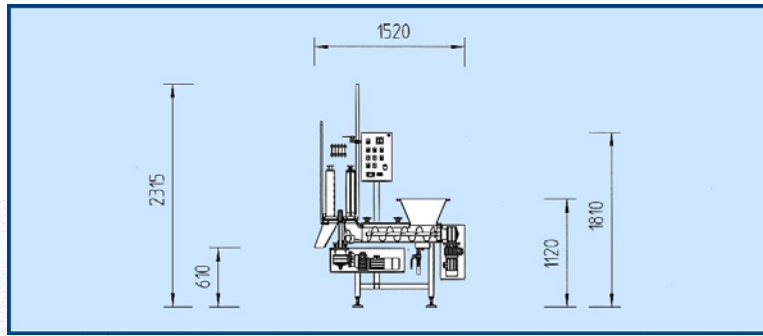


FORMATRICE mod. FP 21
MOULDER mod. FP 21



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 formatrice mod. FP 21 è una macchina che consente di realizzare formaggi aventi vari formati e pezzature tramite la semplice sostituzione di alcuni accessori. La macchina è idonea alla formatura dei seguenti prodotti:

- PRODOTTI CILINDRICI CON PEZZATURA DA 250 GR. A 6 KG.
- MOZZARELLE, OVOLINE E SCAMORZE DA 50 GR. A 500 GR.
- PROVOLE DA 400 GR. A 2,3 KG.
- STRING CHEESE DI VARIE DIMENSIONI E PEZZATURE

La macchina può essere alimentata sia in continuo che in discontinuo, rivelandosi adatta ad ogni realtà aziendale.

La pasta filata viene immessa nella tramoggia della macchina e, tramite la spinta di una coclea, viene indirizzata verso la testata di formatura. Nella zona compresa tra la coclea e la testata, la temperatura della pasta viene mantenuta ad un livello ottimale da un'intercapedine riempita ad acqua, conservata a temperatura costante da una resistenza elettrica e relativo termoregolatore.

La testata di formatura può essere attrezzata, a seconda della tipologia di prodotto da realizzare, con tubi per formati cilindrici oppure opportunamente modificata per la produzione di formaggi sferici o string cheese. Nel caso di prodotti cilindrici, la testata di formatura è costituita da un disco attrezzato di tre tubi formatori. La rotazione del disco è a scatti, onde evitare eventuali sbavature del prodotto dovute al taglio. L'altezza del prodotto viene poi regolata secondo le esigenze del cliente. Nel caso di prodotti sferici, la testata di formatura è costituita da un tamburo che presenta nella parte inferiore una serie di alveoli del volume idoneo alla pezzatura richiesta. Il tamburo ruota di continuo portando gli alveoli al di sopra della bocca di scarico, a questo punto il prodotto verrà espulso semplicemente grazie alla gravità.

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 in materiale antiaderente certificato per l'uso alimentare
- Il variatore di velocità sulla coclea e sulla testata sono a tenuta stagna in bagno d'olio, indipendenti fra loro.
- Protezioni con microinterruttori di sicurezza.
- Quadro di comando e controllo con grado di protezione IP 65.

Vantaggi:

- Esiste la possibilità di formare, con la semplice sostituzione di alcuni accessori, prodotti notevolmente diversi fra loro.
- Semplicità di utilizzo della macchina.
- Semplicità di smontaggio, da parte dell'operatore, delle parti a contatto con il prodotto senza l'ausilio di alcun attrezzo, per agevolare le operazioni di lavaggio e sanificabilità.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FP 21
Lunghezza	1520 mm
Larghezza	690 mm
Altezza	2315 mm
Altezza di alimentazione	1120 mm
Peso	250 Kg
Produzione	100-700 Kg/hr
Potenza elettrica installata	2 Kw

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

Application and Operation:



The moulding machine mod. FP 21 is a machine that can produce cheese with different weight and shapes with the simple replacement of some accessories. This machine is suitable for the moulding of the following products:

- CYLINDRICAL CHEESE WITH WEIGHTS FROM 250 TO 6 KG.
- MOZZARELLE, OVOLINE AND SCAMORZE FROM 50 GR. TO 500 GR.
- PROVOLE FROM 400 GR TO 2.3 KG.
- STRING CHEESE OF DIFFERENT SIZES AND WEIGHTS.

The machine can be fed either in a continuous or in a discontinuous way, thus revealing itself suitable to any productive situation.

The pasta filata is introduced into the hopper of the machine and it is addressed towards the moulding head through an auger pushing. In the section between the auger and the head the temperature of the pasta is kept at an optimal level thanks to a water-filled double jacket, maintained at a constant temperature by a heating element and its pertinent thermoregulator.

Depending on the types of cheese the moulding head can be equipped with tubes for cylindrical shapes or it can be suitably modified for the production of spherical or string cheese. In case of cylindrical cheese the moulding head is composed by a 3-tube disk. The jerkily movement of the disk avoids any eventual imperfection of the product that can be caused by the cut. Furthermore, the height of the cheese is adjusted according to client's needs. In case of spherical products the moulding head is composed by a drum equipped with a set of alveolus in its lower part, that have the volume suitable for the requested sizes. The drum turns continuously and transports the alveolus above the discharging mouth. At this point the cheese will be ejected simply through gravity.

Construction Features:

- The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and plastics for foodstuffs. Parts in contact with the cheese are coated by a non-sticking material certified for the food use.
- Water-proof and oil-bath variable speed drive units upon the auger and the head, independent one from the other.
- Safety microswitch protections.
- Control panel in case with IP 65 protection degree.

Advantages:

- Possibility to mould very different cheeses through the simple replacing of some accessories.
- User-friendly machine.
- Easy dismantling by the operator of the parts in contact with the cheese, without the need of any tool to help all washing and sanitating operations.

TECHNICAL DATA	
Type	FP 21
Length	1520 mm
Width	690 mm
Height	2315 mm
Feeding height	1120 mm
Weight	250 Kg
Output	100-700 Kg/hr
Installed electrical power	2 Kw

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



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