

The logo for Almac s.r.l. features the word "Almac" in a large, bold, white sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is positioned at the top right of the "c". Below the "c", the letters "s.r.l." are written in a smaller, white sans-serif font.

**Almac**<sup>®</sup>  
s.r.l.

**TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN  
AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA LÁCTEA**

# Almac<sup>®</sup> s.r.l.

**Almac**, empresa líder en el diseño y construcción de máquinas, plantas y automatismos para la industria del queso a **“PASTA HILADA”**, gracias a su experiencia en la gestión y a la política de la empresa, desde siempre sensible y atenta a la evolución del mercado, representa un socio preferencial para las principales industrias alimentarias italianas y extranjeras.

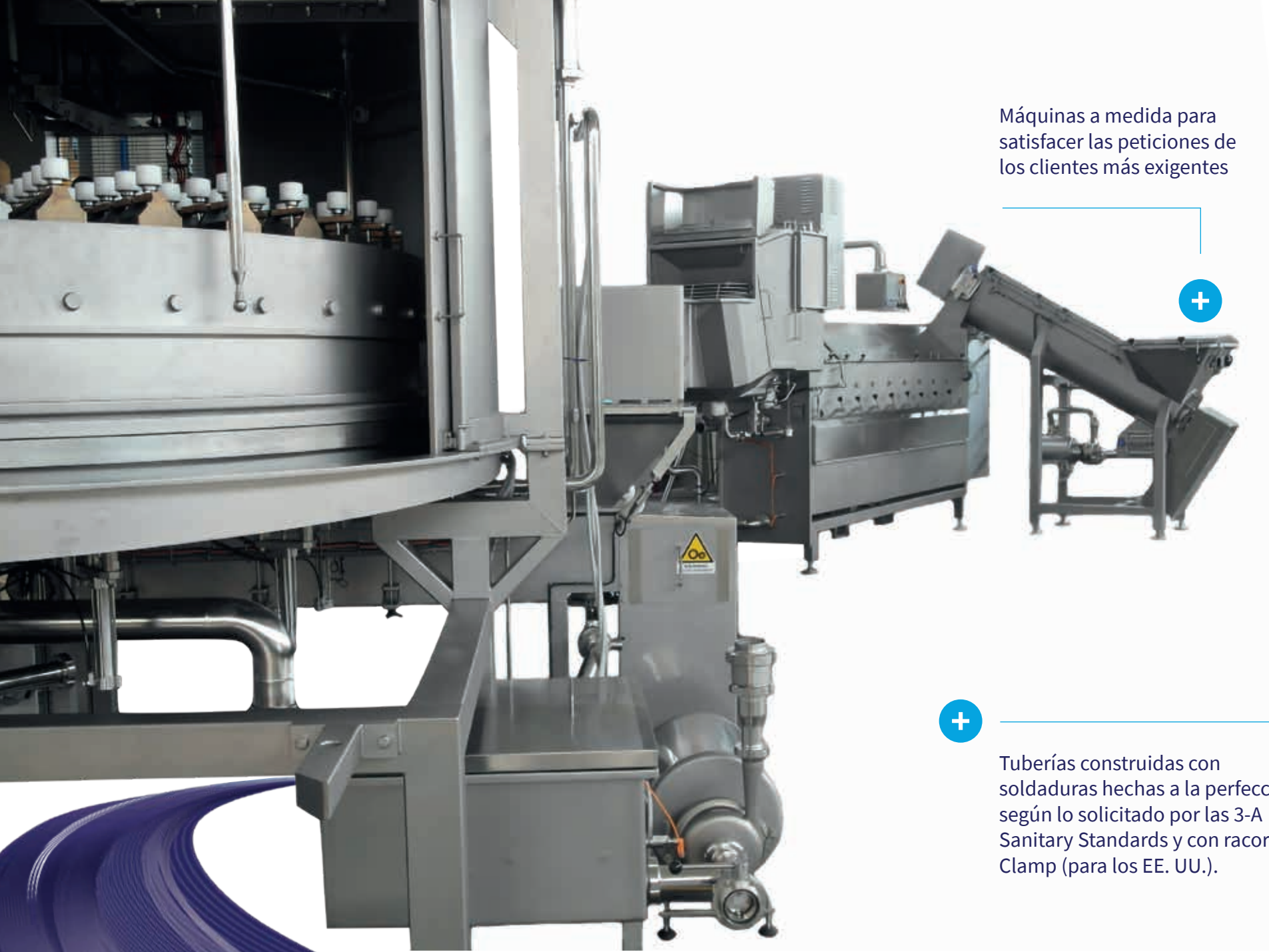
El interés de nuestra empresa se centra, desde siempre, sobre la fase del proceso productivo incluida desde la coagulación de la leche hasta su transformación en queso, creando así plantas que van de la descarga de la tina de cuajada hasta el empaque del queso. El tipo de queso por el cual podemos contar una larga tradición (confirmada también por las prestigiosas marcas de nuestros Clientes) es él de **“PASTA HILADA”** (Mozzarella, Queso para Pizza, Provolone, Kasar, Kashkaval y Kasseri).



## Líder en el diseño y construcción de máquinas, plantas y automatismos para la industria del queso a “**PASTA HILADA**”.

En estos años, hemos diseñado varios tipos de líneas productivas, ya sea para el procesamiento de **PASTA HILADA “FRESCA”**, con alto contenido de humedad (es decir, mozzarella de búfala o de vaca), o para **PASTA “COCIDA”**, con un contenido bajo de humedad y una alta estructura fibrosa, características peculiares del queso apto para la maduración (es decir, provolone, caciocavallo, etc.)





Máquinas a medida para satisfacer las peticiones de los clientes más exigentes



Tuberías construidas con soldaduras hechas a la perfección, según lo solicitado por las 3-A Sanitary Standards y con racores Clamp (para los EE. UU.).



Para el mercado estadounidense, paneles de control y motores eléctricos contruidos de acuerdo con las reglas UL (Underwriters Laboratories Inc).



Motorizaciones separadas de la carpintería de la máquina, para permitir la descarga al suelo de eventuales fugas de aceite, evitando así la contaminación del queso.



Tratamientos de revestimiento de las superficies y materiales en contacto con el queso certificados por la FDA.



Para el mercado italiano, diseño y construcción de las máquinas según las normas 3A Sanitary Standards.



## CONSULTORÍA TÉCNICA Y TECNOLÓGICA A 360°

El excelente nivel alcanzado por nuestras plantas y la capacidad de ofrecer un servicio de consultoría **técnico-tecnológica a 360°**, permitió a ALMAC S.R.L. de convertirse en un socio confiable por los más importantes productores internacionales de pasta hilada.

Para satisfacer las demandas de un mercado extremadamente dinámico y transformar las solicitudes de los clientes en productos / servicios capaces de satisfacer sus necesidades reales, la dirección de ALMAC S.R.L., junto con la consultoría de profesionales cualificados, desarrolló un sistema de gestión empresarial certificado por **DNV ITALIA** según las normas internacionales **ISO 9001: 2015**.





## LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE MOZZARELLA FRESCA

Para “pasta hilada” fresca, caracterizada por un alto contenido de humedad.

+ Máquinas hiladoras personalizadas según las necesidades del cliente

+ Cubas de uno y dos niveles fabricadas en monobloque.

+ Línea de control automático y asistencia remota.





### TINA DE DOSIFICACIÓN Y ACUMULACIÓN DE LA CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### MADURADOR DE CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### TUNNEL DE DRENAJE CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### FT60 Hiladora discontinua equipada de brazos de inmersión.

Producc. hasta 200 Kg/h



### FFC1000 Hiladora-Moldeadora

Producc. hasta 200 kg/h



### FFC1500 Hiladora-Moldeadora

Producc. hasta 300 kg/h



### FT15 Hiladora continua

Producc. hasta 1000 kg/h





**FT15DT**

**Hiladora continua**

Producc. hasta 1500 kg/h



**FT30DT**

**Hiladora continua**

Producc. hasta 3000 kg/h



**FS25/N**

**Moldeadora**

Producc. hasta 200 kg/h



**FS50/N**

**Moldeadora**

Producc. hasta 900 kg/h



**FS100/N**

**Moldeadora**

Producc. hasta 1500 kg/h



**FS200/N**

**Moldeadora**

Producc. hasta 2000 kg/h



**GR**

**Cuba de endurecimiento simple**



**GRDP**

**Cuba de endurecimiento a doble nivel**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	TINA DE ACUMULACIÓN CUAJADA	TUNNEL DE DRENAJE CUAJADA	MADURADOR DE CUAJADA	FT60	FFC1500	FFC1000	FT15	FT15DT	FT30DT	FS25/N	FS50/N	FS100/N	FS200/N	GR	GRDP
Dimensiones (mm)	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente	1125x780 h.2335	2415x1220 h.2085	1715x932 h.1770	3115x1240 h.2625	3690x1264 h.2880	4250x1450 h.2850	1030x820 h.1800	1030x820 h.1800	1155x1420 h.1800	1240x1810 h.1870	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente
Diámetro sinfines				X	150 mm	X	200 mm	200 mm	250 mm	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm		
Longitud sinfines				X	1000 mm	X	1800 mm	1800 mm	2400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm		
Producción horaria				200 Kg/h	300 Kg/h	200 Kg/h	1000 Kg/h	1500 Kg/h	3000 Kg/h	200 Kg/h	900 Kg/h	1500 Kg/h	2500 Kg/h		
Potencia eléctrica				2 Kw	4 Kw	2 Kw	8 Kw	10.7 Kw	11.7 Kw	2.8 Kw	2.8 Kw	5 Kw	5 Kw		





## LÍNEAS DE PRODUCCIÓN QUESO PARA PIZZA

Para “pasta hilada” indicada para la cobertura de pizzas cocidas tanto en hornos tradicionales como eléctricos.



### Flexibilidad

Líneas capaces de producir mozzarella en bloque y cilíndrica.

### Consultoría tecnológica

Apoyo garantizado por los tecnólogos de nuestra empresa, para producir una mozzarella para pizza capaz de satisfacer las solicitudes de los usuarios finales.

Control automático de la línea  
y asistencia remota



Moldeadoras lavables  
en C.I.P. con cabezales  
intercambiables.





### TINA DE DOSIFICACIÓN Y ACUMULACIÓN DE LA CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### MADURADOR DE CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### TUNNEL DE DRENAJE CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### TD2-T26

Cargador+Cortador de Cuajada

Producc. hasta 2000 kg/h



### FA84R

Hiladora discontinua

Producc. hasta 250 kg/h



### FA90

Hiladora continua

Producc. hasta 1000 kg/h



### FTA10

Hiladora continúa equipada de paletas  
rotativas y brazos de inmersión

Producc. hasta 1500 kg/h





### **FTA30**

**Hiladora continúa equipada de paletas rotativas y brazos de inmersión**  
Producc. hasta 2500 kg/h



### **FC3000**

**Hiladora continua**  
Producc. hasta 3000 kg/h



### **FPR72**

**Moldeadora con cabezal de preenfriamiento**  
Producc. hasta 1200 kg/h



### **FPR72 CIP M/L/XL**

**Moldeadora con cabezal de preenfriamiento**  
Producc. hasta 2500 kg/h



### **GR**

**Cuba de endurecimiento simple**



### **GRDP**

**Cuba de endurecimiento a doble nivel**  
Dimensionada según las necesidades del cliente



### **BAÑO DE SALMUERA**

Dimensionado según las necesidades del cliente

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	TINA DE ACUMULACIÓN CUAJADA	TUNNEL DE DRENAJE CUAJADA	MADURADOR DE CUAJADA	TD2-T26	FA84R	FA90	FTA10	FTA30	FC3000	GR GRDP	BAÑO DE SALMUERA	CARRUSEL MODELO	FPR72	FPR72 C.I.P. M/L/XL	
Dimensiones (mm)	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente	2590X780 h. 2155	1665X1210 h.2655	4040x1040 h2760	4290x1040 h. 2585	5135x1215 h. 2975	5390x775 h.1950	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensiones (mm)	2330x1530 h.2405	*	
Diámetro sinfines				150 mm	*	200 mm	200 mm	250 mm	300 mm			Diámetro sinfines	180 mm	180/300*mm	
Longitud sinfines				2400 mm	*	2200 mm	2200 mm	2800 mm	3000 mm			Longitud sinfines	1200 mm	M	1500 mm
Producción horaria				2000 Kg/h	250 Kg/h	1000 Kg/h	1500 Kg/h	2500 Kg/h	3000 Kg/h					L	2000 mm
														XL	3000 mm
Potencia eléctrica	2.6 Kw	4 Kw	4.5 Kw	9 Kw	22.8 Kw	13 Kw	1200 Kg/h	M	1500 kg/h						
								L	2000 kg/h						
								XL	2500 kg/h						
												Potencia eléctrica	4 Kw	7 kw	

FPR72 M C.I.P. dim. 2750x2200x3350 h - FPR72 L C.I.P. dim. 3700x2750x3780 h - \*FPR72 XL C.I.P. dim. 4715x3750x4200 h







**Almac**<sup>®</sup>  
s.r.l.



## LÍNEAS DE PRODUCCIÓN PROVOLONE, CACIOCAVALLO Y KASAR

Para “pasta hilada” destinada a una  
fase de maduración variable

### + **Flexibilidad de hilado**

Tres tipos diferentes de hiladoras diseñadas  
para producir masas duras y semiduras:  
paletas, brazos de inmersión, sinfines.

### + **Dosificación automática de sal**







### TINA DE DOSIFICACIÓN Y ACUMULACIÓN DE LA CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### MADURADOR DE CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### TUNNEL DE DRENAJE CUAJADA

Producc. hasta 2000 kg/h



### FA84R

Hiladora continua con paletas  
rotativas.

Producc. hasta 250 kg/h



### FA90

Hiladora continua

Producc. hasta 1000 kg/h



### FTA10

Hiladora continúa equipada de paletas  
rotativas y brazos de inmersión.

Producc. hasta 1500 kg/h



### FTA30

Hiladora continúa equipada de paletas  
rotativas y brazos de inmersión.

Producc. hasta 2500 kg/h





**FC3000**

**Hiladora continua**

Produc. hasta 3000 kg/h



**FPB**

**Moldeadora para Caciocavallo**

Produc. hasta 1000 kg/h



**FP20**

**Moldeadora para Provolone y Kasar**

Produc. hasta 1500 kg/h



**GR**

**Cuba de endurecimiento simple**



**GRDP**

**Cuba de endurecimiento a doble nivel**

Dimensionada según las necesidades del cliente



**BAÑO DE SALMUERA**

Dimensionado según las necesidades del cliente

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	TINA DE ACUMULACIÓN CUAJADA	TUNNEL DE DRENAJE CUAJADA	MADURADOR DE CUAJADA	FA84R	FA90	FTA10	FTA30	FC3000	FPB	FP 20	GR GRDP	BAÑO DE SALMUERA
Dimensiones (mm)	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente	1665x1210 h.2655	4040x1040 h2760	4290x1040 h. 2585	5135x1215 h. 2975	5390x775 h.1950	Dimensionado según las necesidades del cliente	2305x1140 h. 2290	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente
Diámetro sinfines				x	200 mm	200 mm	250 mm	300 mm		180 mm		
Longitud sinfines				X	2200 mm	2200 mm	2800 mm	3000 mm		600 mm		
Producción horaria				250 Kg/h	1000 Kg/h	1500 Kg/h	2500 Kg/h	3000 Kg/h		1500 Kg/h		
Potencia eléctrica				4 Kw	4.5 Kw	9 Kw	22.8 Kw	13 Kw		3.5 kw		





**Almac**<sup>®</sup>  
S.r.l.



## LÍNEAS DE HILADO A VAPOR

Plantas compuestas por hiladoras de vapor capaces de producir diferentes tipos de queso

### + 4.0

Las hiladoras de vapor Almac se pueden interconectar perfectamente con un proceso de automatización 4.0 integrado.

### + Estandarización

Composición constante del producto y seguimiento de todos los parámetros de producción.

### + Flexibilidad

Mediante la misma línea de producción, es posible obtener quesos de pasta hilada tanto tradicionales como industriales.

### + Respetuoso del medio ambiente (Eco friendly)

Reducción drástica de los costes de agua de hilado y eliminación, con altos rendimientos de producción.







**FV10**  
**Hiladora a vapor**  
Produc. hasta 10 kg/h



**FV100**  
**Hiladora a vapor**  
Produc. hasta 100 kg/h



**FV200**  
**Hiladora a vapor**  
Produc. hasta 200 kg/h



**FV500**  
**Hiladora a vapor**  
Produc. hasta 500 kg/h



**FV700**  
**Hiladora a vapor**  
Produc. hasta 700 kg/h



**FV900**  
**Hiladora a vapor**  
Produc. hasta 900 kg/h



**FV1200**  
**Hiladora a vapor**  
Produc. hasta 1200 kg/h



**FV1500**  
**Hiladora a vapor**  
Produc. hasta 1500 kg/h





**FV2000**

**Hiladora a vapor**

Produc. hasta 2000 kg/h



**FV4000**

**Hiladora a vapor**

Produc. hasta 4000 kg/h



**EM2000/T**

**Extrusor transportador**

Produc. hasta 1000 kg/h



**EM5000/T**

**Extrusor transportador**

Dimensionado según las necesidades del cliente



**EM5000**

**Extrusor para productos clipeados**

Produc. hasta 1500 kg/h

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	FV10	FV100	FV200	FV500	FV700	FV900	FV1200	FV1500	FV2000	FV4000	EM2000/T	EM5000/T	EM5000
<b>Dimensiones (mm)</b>	750X560 h.680	1050X560 h.1140	2290X700 h.1900	2380x780 h.1990	2630x780 h.1990	2420x970 h.1990	2770x970 h. 1990	3070x970 h. 1990	3650x1350 h. 2600	5005x1350 h. 2700	Dimensionado según las necesidades del cliente	Dimensionado según las necesidades del cliente	1600x850 h. 2060
<b>Diámetro sinfines</b>	75 mm	150 mm	200 mm	250 mm	250 mm	350 mm	350mm	350mm	450 mm	550 mm			200 mm
<b>Longitud sinfines</b>	340 mm	700 mm	1000 mm	1240 mm	1470 mm	1470 mm	1820 mm	2120 mm	1950 mm	3250 mm			900 mm
<b>Producción horaria</b>	10 Kg/h	100 Kg/h	200 Kg/h	500 Kg/h	700 Kg/h	1000 Kg/h	1200 Kg/h	1500 Kg/h	2000 Kg/h	4000 Kg/h			1500 Kg/h
<b>Output/lote</b>	5kg	50 kg	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg	600 kg	750 kg	1000 kg	2000 kg			X
<b>Potencia eléctrica</b>	0,36 kw	3 kw	8 Kw	15 Kw	15 Kw	22 Kw	22 Kw	22 kw	38 Kw	44 Kw			9.5 Kw





## APLICACIONES ESPECIALES

Productos especiales que pueden obtenerse con las tecnologías más innovadoras, también según las peticiones del cliente.



**SOLUCIONES PARA STRING CHEESE  
PERSONALIZABLES, SEGÚN LAS  
NECESIDADES DEL CLIENTE**



**LÍNEAS PARA OAXACA**



**RODILLOS DE MOLDEADO  
PERSONALIZABLES**



## Departamento de ventas

**Dott. Amara Angelo**

angelo.amara@almacsrl.it

Mobile +39-335-1265403

**Ing. Baccarani Gian Paolo**

g.paolo@almacsrl.it

Mobile +39-335-6197494

**Sig. Lotti Paride**

parilot@gmail.com

Mobile +39-335-5994366

**Mr. Domenico Crespiatico**

d.crespiatico@almacsrl.it

Mobile +39-335-6725474

---

## Departamento técnico

**Sig. Toma Marcello**

marcello.toma@almacsrl.it

**Ing. Campeggi Marco**

marco.campeggi@almacsrl.it

## Servicio postventa

**Sig. Toma Alessandro**

alessandro.toma@almacsrl.it

**Sig. Pispero Nicola**

nicola.pispero@almacsrl.it



## América Latina

### **Mr. Domenico Crespiatico**

Almac Sales Manager Latam  
Mobile (+39) 335 6725474  
d.crespiatico@almacsrl.it

## Argentina

### **Mr. Agustín J. Pfaffen**

Gerente Comercial  
E.T.I. S.R.L. Canadá y Venezuela (5900)  
Villa María – Córdoba República Argentina  
Tel./Fax: +54 353 453 3425 / 0933 / 7052  
Mobile +54 9 353 4 084 273  
ventas@etisrl.com.ar  
Skype: agustinpfaffen.eti  
www.etisrl.com.ar

## Norteamérica

### **Mr. Angelo Amara**

Tel. + 39 059938010  
Fax. +39 059938600  
angeloamara@almacsrl.it

## Turquía

### **Mr. Osman Aritan**

Tel. +90-216-3668606  
PAKTEK PAKETLEME SISTEMLERI  
TIC. LTD. STI – Istanbul  
osman.aritan@paktek.com.tr  
www.partek.com.tr

## Japón

### **Mr. Koichi Takenaka**

General Manager  
SPX FLOW TECHNOLOGY JAPAN INC  
koichi.takenaka@spxflow.com  
Unosawa Tokyo Building 2F,  
1-19-15 Ebisu, Shibuya-ku  
Tokyo, 150-0013 Japan

## Corea del Sur

### **Mr. Inchoong**

koceania@gmail.com  
Office: +82 (02) 497-7923  
Mobile: +82 (010) 3255 7994

## Grecia

### **Mr. Thodoris Symeonidis**

Tesco Food Technology (TFT)  
10 PARADISOU STR., MAROUSI  
15125 ATHENS - Grecia  
tsy@tft.gr  
www.tft.gr







**Almac**<sup>®</sup>  
S.r.l.

Via Emilia Est, 2009

41018 San Cesario s/Panaro (MO) - Italy

Tel. +39 059 938010 - Fax: +39 059 938600

info@almacsrl.com

[almacsrl.com](http://almacsrl.com)

