

# Almac<sup>®</sup>

s.r.l.

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



DOSATORE - ESTRUSORE MOD. EM 2000 T

BATCHING CONTROLLER - EXTRUDER MOD. EM 2000 T

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:

L'Estrusore - dosatore è una macchina che consente sia il trasporto della cagliata filata, dallo step di filatura a quello di formatura che la produzione di prodotti cilindrici di pezzature diverse, lavorando in abbinamento con una clippatrice. Essa è adatta ad estrudere i seguenti prodotti:

- **MOZZARELLA PER PIZZA**
- **FORMAGGIO FUSO**
- **PREPARATI ALIMENTARI**

La macchina può essere alimentata sia da una Filatrice in continuo che da una filatrice a vapore Almac mod. FV. La pasta filata viene immessa all'interno della tramoggia di carico e mediante l'azione di due coclee controrotanti viene trasportata in corrispondenza del cono convogliatore al quale è applicato il tubo di estrusione: quest'ultimo può essere sostituito a seconda del formato che si desidera ottenere. Normalmente, questo tipo di macchina serve per ricevere la pasta da un fusore e trasportarla nella macchina che si desidera alimentare, adempiendo così alla funzione di dosatore. E' possibile tuttavia utilizzarlo come estrusore collegandolo ad una clippatrice, infatti il quadro dispone sempre dei comandi per questo accoppiamento. Il corpo coclee dell'estrusore è circondato da un'intercapedine riscaldata mediante resistenze elettriche per mantenere costante la temperatura della pasta

### Caratteristiche Costruttive

- **Macchina** interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici certificati per l'uso alimentare
- **Le parti a contatto con il prodotto** sono rivestite in materiale antiaderente
- **Vano coclee** dotato di intercapedine ad acqua, riscaldata mediante resistenza elettrica
- **Filtro** per scarico latticello smontabile
- **Tramoggia** dimensionata per contenere(250 Kg di pasta filata)
- **Coclee di avanzamento** costruite per essere facilmente smontabili senza l'utilizzo di alcun attrezzo
- **Velocità di rotazione delle coclee** regolabile
- **Motorizzazioni protette** con carter in acciaio inox AISI 304
- **Motorizzazione dotata di distanziale** per consentire la pulizia tra motore e vano di formatura.
- **Motorizzazione con inverter elettronico**
- **Raccordi** con raggi di curvatura realizzati per evitare punti di ristagno.
- **Sonda PTC** per rilevare la temperatura dell'acqua all'interno dell'intercapedine
- **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

- Come **dosatore**, possibilità di trasportare diversi tipi di prodotti fusi, ricevendo l'intero batch di lavorazione nella tramoggia.
- Come **estrusore**, possibilità di formare dei prodotti aventi pezzature e diametri diversi, mediante la semplice sostituzione del tubo.
- 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 sanificazione.

### Application and operation

The Extruder-Batching controller is a machine suitable for both for the transport of the stretched curd from the stretching step up to the moulding step and for the production of cylindrical products having different weight by working together with a clip machine. This machine is suitable to extrude the following products:

- **MOZZARELLA FOR PIZZA**
- **MELTED CHEESE**
- **FOODSTUFFS**

The machine can be fed either by a continuous stretching machine or by an Almac steam stretcher mod. FV. Pasta filata is introduced into the in-feed hopper and it is transported to the conveyor cone by means of two counter-rotating augers, to which the extruding pipe is connected and which can be replaced according to the shape of product that is desired. Normally this type of machine receives the pasta from the stretcher and takes it to the machine that needs to be fed, in this way it also works as a batching controller. It can be used as an extruder by connecting it to a clip machine, in fact the panel is always predisposed for this coupled operation of the two machines. The auger body of the extruder is surrounded by a double jacket that is heated by electrical heating elements in order to keep the temperature of the pasta constant.

### Construction features

- **Machine** completely built in AISI 304 stainless steel and plastic materials certified for the food use.
- **Parts in contact with the cheese** are coated with non-sticking material.
- **The chamber of the auger** is equipped with water double jacket, heated by an electrical heating element.
- **Dismountable stretching** water discharging filter.
- **Hopper with a 250 kg** capacity for pasta filata
- **Dough feeding augers** built that are easily to be disassembled without the need of any tool.
- **Adjustable auger** rotation speed.
- **Motorizations protected** by AISI 304 stainless steel cases.
- **Motorization equipped with spacer** to allow the cleaning between the motor and the moulding chamber.
- **Motorizations equipped with electronic inverter.**
- **Connections** with bending radius built in such a way to avoid any stagnation point.
- **PTC probe** for the detection of the water temperature into the double jacket
- **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.
- **Set of safety sensors** against accidents to block the machine in case of guards opening

### Advantages

- As **Batching controller**: it is possible to transport different types of melted products, by receiving the entire batch into the hopper
- As **Extruder** for the moulding of cheeses with different diameters and weights by the simple replacement of the extruding pipe.
- **User - friendly machine.**
- **Parts in contact with foodstuffs** are easy to disassemble without the need of any tool in order to facilitate the washing and the sanitation operations.

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DATA			
Modello	Type	EM 2000T/250 KG	
Lunghezza	Length	mm	1.580
Larghezza	Width	mm	860
Altezza di alimentazione	Feeding height	mm	815
Altezza di scarico	Discharging height	mm	328
Peso	Weight	Kg	300
Produzione	Output	Kg/h	1000
Potenza elettrica installata	Installed electrical power	Kw	3