

Almac[®]

s.r.l.

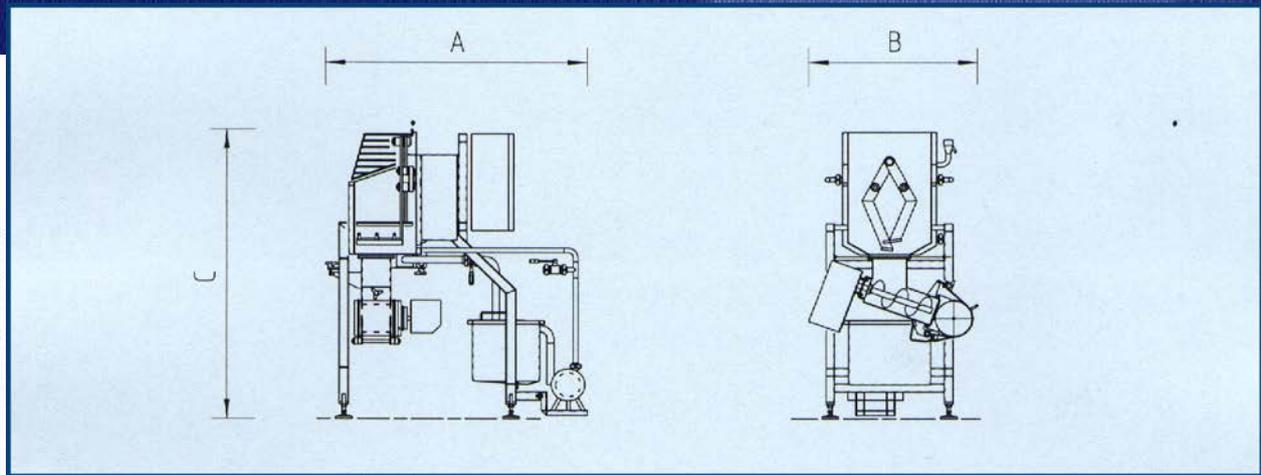
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY



**DISCONTINUOUS STRETCHING – MOULDING
MACHINE mod. FFC 1000
FILATRICE-FORMATRICE DISCONTINUA
mod. FFC 1000**

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-Formatrice mod. FFC 1000 è una macchina per la produzione in discontinuo di pasta filata partendo da cagliata tritata, ed è adatta a produrre i seguenti tipi di formaggio:

- MOZZARELLA, FIORDILATTE, TRECCE, NODINI, ECC.

Caratteristiche Costruttive:

- La macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici idonei al contatto con alimenti.
- Le motorizzazioni sono, dove necessario, corredate di inverter.
- La costruzione è di tipo sanitario, che implica: facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto col prodotto, loro agevole sanificazione, assenza di punti di ristagno del formaggio e quadro elettrico con grado di protezione IP 65.

FILATRICE:

- Testata di filatura a tuffanti che consentono di conferire al prodotto il grado di umidità desiderato.
- La macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici idonei al contatto con alimenti.
- La macchina è completa di protezioni antinfortunistiche con relativi microinterruttori di sicurezza.

FORMATRICE:

- Una volta filato il prodotto, viene aperta manualmente una paratia che libera la pasta e la fa cadere nel vano di formatura.
- La macchina di formatura alimenta il rullo formatore tramite una coclea.

Vantaggi:

I vantaggi ottenibili con la filatrice-formatrice mod. FFC 1000 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.
- Semplicità di uso e di controllo che rendono la macchina utilizzabile anche da personale non specializzato.
- Possibilità di formare un prodotto molto morbido, mantenendo la naturale lucentezza della pelle e la sicurezza di una buona chiusura sul punto di taglio.
- Possibilità di formare anche piccole quantità di prodotto con rapida sostituzione dei formati.
- Semplicità d'uso dei comandi.
- 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.

Accessori:

- Intercapedine riscaldata mediante resistenze.
- Bollitore riscaldato mediante resistenze elettriche o a vapore, avente una di capacità 180 lt.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FFC 1000
Lunghezza (A)	1620 mm
Larghezza (B)	1000 mm
Altezza (C)	1800 mm
Peso	285 Kg
Produttività	da 20 a 200 Kg / h
Potenza elettrica installata	4 Kw

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



Application and Operation:

The stretching-moulding machine type FFC 1000 has been designed for the discontinuous production of pasta filata, starting from minced curd and it's suitable to obtain the following types of cheese:

- MOZZARELLA, FIORDILATTE, TRECCE, NODINI, ECC.

Construction Features:

- The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and plastics suitable for the foodstuffs contact;
- Where necessary, the motorisations are equipped with inverter.
- Sanitary type construction, which implies: easy dismantling of all pieces in contact with the cheese, their easy sanification, absence of points where the cheese can stagnate and control panel with IP 65 protection degree.

STRETCHING MACHINE:

- Stretching head with diving arms, which allow to give to the product the desired moisture degree;
- The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and plastics suitable for the foodstuffs contact;
- The machine is completed with protections against accidents with pertinent security microswitches.

MOULDING MACHINE:

- Once that the product has been stretched, a wall is manually opened, which lets the pasta fall into the moulding chamber;
- The moulding machine feeds the moulding drum by means of an auger.

Advantages:

The advantages which can be obtained by the use of the stretching-moulding machine mod. FFC 1000 are the following:

- Pasta optimum stretching also with small quantities and in short times, without any manual intervention on the product by the operator;
- Simply use and control which allow the use of the machine also by a non-skilled personnel;
- Possibility to mould a very soft product, keeping the skin natural sheen and the security of a good closing on the cutting point;
- Possibility to mould also small quantities of product with a quick mould sizes replacement;
- Controls simple use;
- Easy dismantling by the operator of the parts in contact with the cheese, without the use of any tool for helping the washing and sanification operations.

Accessories:

- Double jacket heated through heating elements.
- Boiler with a capacity of 180 lt., heated through electrical heating elements.

TECHNICAL DATA	
Type	FFC 1000
Length (A)	1620 mm
Width (B)	1000 mm
Height (C)	1800 mm
Weight	285 Kg
Output	from 20 to 200 Kg / h
Electrical power installed	4 Kw

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