

Almac[®]

s.r.l.

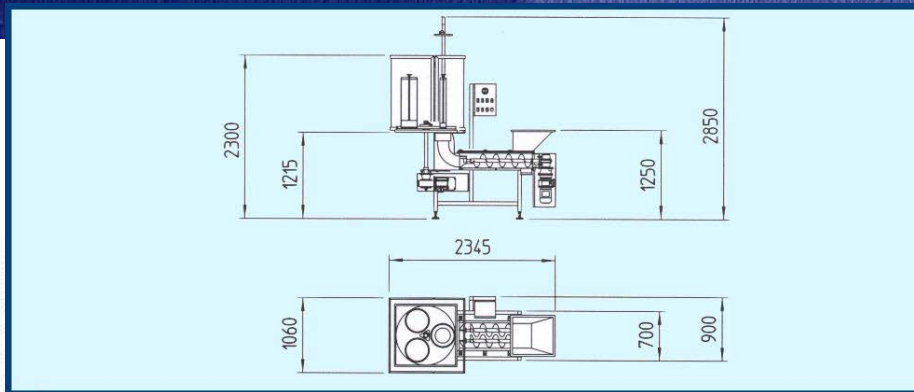
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY



FORMATRICE mod. FP 20
MOULDER mod. FP 20

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 20 è una macchina che consente di ottenere dei prodotti cilindrici di varie pezzature da 0,5 Kg a 60 kg ed eventualmente anche prodotti da 100 Kg. Tale Formatrice è adatta quindi a formare:

- PROVOLONI,
- MANDARINI E MANDARONI,
- SILANI,
- KASKAVAL KASAR
- PIZZA CHEESE.

La pasta filata è immessa nella tramoggia e, mediante l'azione di due coclee controrotanti, viene trasportata verso gli stampi montati sulla testata di formatura. La pasta in questo tragitto passa attraverso una zona dotata di un'intercapedine riscaldata avente lo scopo di mantenere costante la temperatura di formatura. La sezione di scarico è munita di un apposito dispositivo, che permette di scaricare rapidamente il prodotto in verticale.

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 di materiale antiaderente certificato per l'uso alimentare. I motori sulle coclee e sulla testata sono a tenuta stagna, indipendenti fra loro. Quadro di controllo e comando in cassa con grado di protezione IP 65. Protezioni con microinterruttori di sicurezza.

Vantaggi

Esiste la possibilità di formare, con una semplice sostituzione delle serie dei tre tubi formatori, prodotti notevolmente diversi tra loro. 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.

Application and Operation:



The moulding machine mod. FP 20 is a machine which produces cylindrical cheese with different weights, from 0,5 kg to 60 kg and even 100 kg. This machine is suitable for the moulding of the following products:

- PROVOLONI,
- MANDARINI E MANDARONI,
- SILANI,
- KASKAVAL KASAR
- PIZZA CHEESE.

Thanks to the action of two counter-rotating augers, the pasta filata is introduced in the hopper and transported to the moulding head. During this phase the curd passes through an area equipped with a heated double jacket that keeps constant the moulding temperature. The discharging section is equipped with a special device which allows the cheese to be quickly discharged in a vertical position.

Construction features

The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and plastics suitable for the food use. Parts in contact with the cheese are coated with a non-sticking material that is certified for foodstuffs.

Watertight, independent motors on the augers and the head.

Control panel in case with IP 65 protection degree.

Guards equipped with safety microswitches.

Advantages

By means of the simple replacement of the 3-moulding tubes, it is possible to produce cheese having very different features one from the others. User-friendly control. Dismantling easiness by the operator of all parts in contact with the cheese, without the need of any tool in order to facilitate all the washing and sanitizing operations.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	FP 20
Lunghezza	2.345 mm
Larghezza	1.060 mm
Altezza	2.850 mm
Altezza di alimentazione	1.250 mm
Peso	300 Kg
Produzione	100-1.200 Kg/hr
Potenza elettrica installata	3.5 Kw

TECHNICAL DATA

Type	FP 20
Length	2.345 mm
Width	1.060 mm
Height	2.850 mm
Feeding height	1.250 mm
Weight	300 Kg
Output	100-1.200 Kg/hr
Installed electrical power	3.5 Kw

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

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

Almac
s.r.l.

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@almacsrl.com - Internet: www.almacsrl.com