

Almac[®]

s.r.l.

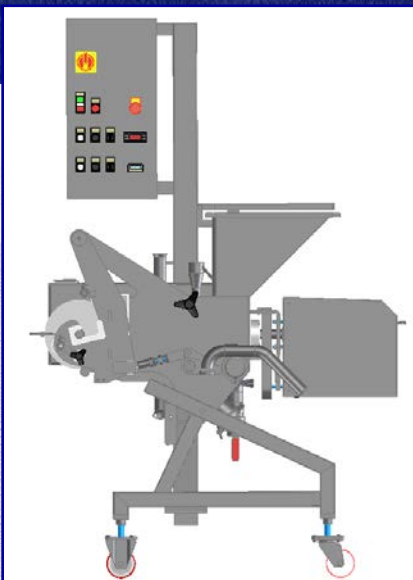
COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA
PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY



FORMATRICE FS100 N MOULDING MACHINE FS100 N

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. FS 100/N è una macchina per la produzione di formaggi a pasta filata, quali: mozzarelle, trecce, fior di latte, scamorze, provole, ovoline e nodini

aventi pesi variabili da 1 a 1000 gr. ed un elevato contenuto di umidità. La macchina può essere alimentata in modo diretto dalla Filatrice in continuo oppure in discontinuo da altri tipi di Impastatrici. La pasta viene immessa all'interno della tramoggia di carico ed attraverso quattro coclee contro-rotanti viene trasportata verso il rullo che provvede alla formatura. Il corpo coclee è contenuto in un'intercapedine riscaldata mediante resistenze elettriche con relativo termoregolatore.

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
- I variatori di velocità sulle coclee e sulle testate sono a tenuta stagna a bagno d'olio, completamente carterizzati.
- Quadro di controllo e comando in cassa con grado di protezione IP 65.
- Protezioni con microinterruttori di sicurezza.

Vantaggi:

- Possibilità di formare un prodotto, mantenendo la naturale lucentezza della pelle e la sicurezza di una buona chiusura sul punto di taglio.
- Possibilità di variare, mediante una regolazione a due posizioni, l'inclinazione della macchina.
- Possibilità di formare anche piccole quantità di prodotto con rapida sostituzione dei formati.
- Semplicità d'uso dei comandi con possibilità di verificare le quantità lavorate mediante l'apposito strumento contapezzi.
- Semplicità di smontaggio da parte dell'operatore delle parti a contatto con il prodotto, senza l'ausilio di alcun attrezzo, al fine di agevolare le operazioni di lavaggio.

Accessori:

- Inserto di taglio in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti.
- Tamburo formatore.
- Set di ruote per la formatrice.



Application and Operation:

The Moulding Machine type FS 100/N is designed for the production of pasta filata cheeses, such as: mozzarelle, trecce, fior di latte, scamorze, provole, ovoline and

nodini, having variable weights from 1 gr. to 1000 gr. and a high moisture content. The machine can be fed either directly by a continuous cooker-stretcher or by other types of discontinuous mixing machines. Pasta filata is introduced into the hopper and by means of four counter-rotating screws it's transported to the moulding drum, which provides the moulding of the cheese. The augers chamber is surrounded by a double jacket, heated by heating elements and equipped with the pertinent thermoregulator.

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.
- Watertight speed variators in oil bath on the augers and the heads, completely protected by a carter.
- Control panel with IP 65 protection degree.
- Safety protection microswitches.

Advantages:

- Possibility to mould a very soft product, keeping the cheese skin natural brightness and ensuring a good sealing on the cutting point.
- Possibility to change, through a 2-positions adjustment, the machine inclination.
- Possibility to mould also small quantities of cheese with the quick replacement of the drums.
- Simple controls with the possibility to check the processed quantities by means of a counter-pieces.
- Easy disassembly of parts in contact with foodstuffs without need of any tool for an easy washing and sanitation.

Accessories:

- Cutting insert piece, build in plastic material suitable for the foodstuffs contact.
- Moulding drum.
- Moulding machine equipped on wheels.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FS 100 / N
Lunghezza	1155 mm
Larghezza	1420 mm
Altezza	1800 mm
Altezza di alimentazione	1220 mm
Altezza di scarico	ca. 690 mm
Peso	ca. 200 Kg
Produttività	300 - 1400 Kg/h
Potenza elettrica installata	5 Kw

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

TECHNICAL DATA	
Type	FS 100 / N
Length	1155 mm
Width	1420 mm
Height	1800 mm
Feeding Height	1220 mm
Discharging Height	ab. 690 mm
Weight	ab. 200 Kg
Output	300 - 1400 Kg/h
Electrical Power Installed	5 Kw

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@almacsr.com - Internet: www.almacsr.com