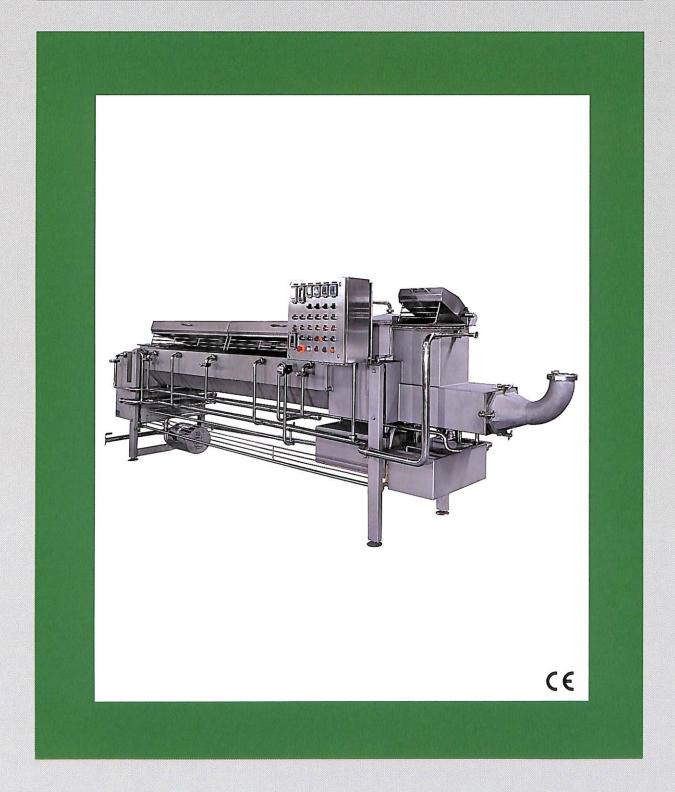
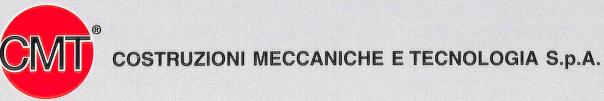
MACCHINA FILATRICE CONTINUA COMBI CONTINUOUS STRETCHING MACHINE COMBI





MACCHINA FILATRICE CONTINUA COMBI

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 (UNI X 5 Cr Ni 18 10)
- Attuatori elettromeccanici con controllo elettronico della velocità (gestione con inverter)
- Sistema di filatura ad aspo rotante
- 2 coclee di alimentazione
- Tubo teflonato uscita prodotto
- Tubazioni e turbine di lavaggio da collegare ad un impianto esterno CIP
- Vaschetta recupero siero e lavaggi collegata ad una pompa centrifuga sanitaria

La cagliata, introdotta nella macchina dopo il taglio effettuato dal tagliapasta posto a monte, subisce una prefilatura nel tunnel di alimentazione grazie al movimento controrotante di due coclee che convogliano la cagliata in una vasca di impasto circolare in cui un aspo rotante le conferisce lo stiramento e la struttura desiderata. Sia nel tunnel di alimentazione che nella vasca di impasto sono predisposti dei punti di alimentazione dell'acqua calda con portata regolabile; il latticello di lavorazione viene asportato tramite scarichi e tubazioni mobili che consentono di regolare il livello del liquido all'interno della macchina. Le due coclee di alimentazione sono prolungate per un breve tratto anche al di fuori della camera di impasto circolare; in questo tratto finale le due coclee spingono la pasta ormai filata attraverso un tubo teflonato verso le linee di formatura. La macchina è progettata e realizzata secondo le norme UNI e CEI dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle Direttive Comunitarie 89/392 CEE e 91/368 CEE.

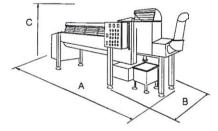
CONTINUOUS STRETCHING MACHINE COMBI

- Stainless steel structure AISI 304 (UNI X 5 Cr Ni 18 10)
- Electro-mechanical drives with electronic speed control (controlled by inverter)
- · Stretching system with rotary paddle wheel
- · 2 feeding augers
- · Teflon-coated pipe for product exit
- Cleaning pipes and turbines to be connected to external CIP plant
- Vat for serum and cleanings recovery connected to a sanitary centrifugal pump

The curd is loaded into the machine after the cutting made by the pasta-cutter placed upstream.

The product is then pre-stretched into the feeding tunnel thanks to the counter-rotary movement of two augers; the augers convey the curd in a round mixing vat with a rotary paddle which stretches the cheese and gives the wished structure. Both into the feeding tunnel and into the mixing vat there are some points for hot water feeding with adjustable capacity.

Fat water is taken away through waste pipes and movable pipes which allow to regulate the level of the liquid into the machine. The two feeding augers are extended for a short distance out of the circular mixing vat; in this final distance the augers push the stretched pasta through a teflon-coated pipe towards the moulding lines. The machine has been designed and manufactured according to UNI and CEI rules on mechanical and electrical field and it is in conformity with the safety requirements of the Communitary Directives 89/392 CEE and 91/368 CEE.



Modello/Model	COMBI 600	COMBI 1200	COMBI 1800	COMBI 2400	COMBI 3000
Α	3.100 mm	3.700 mm	4.300 mm	4.900 mm	5.700 mm
В	1.200 mm	1.200 mm	1.200 mm	1.200 mm	1.200 mm
С	1.700 mm	1.700 mm	1.700 mm	1.700 mm	1.700 mm
Produz./Production rate	500 kg/h	1.000 kg/h	1.600 kg/h	2.500 kg/h	3.000 kg/h
Massa/ <i>Mass</i>	700 kg	800 kg	900 kg	1.000 kg	1.100 kg
Poten. inst./Rated power	5,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
Acqua fil./Stretch. water	750 l/h	1.500 l/h	2.400 l/h	3.750 l/h	4.500 l/h
Portata CIP/CIP capacity	8.000 l/h	10.000 l/h	12.000 l/h	12.000 l/h	15.000 l/h
Tensione/Voltage	220/380 V				
Frequenza/Frequency	50 Hz				



