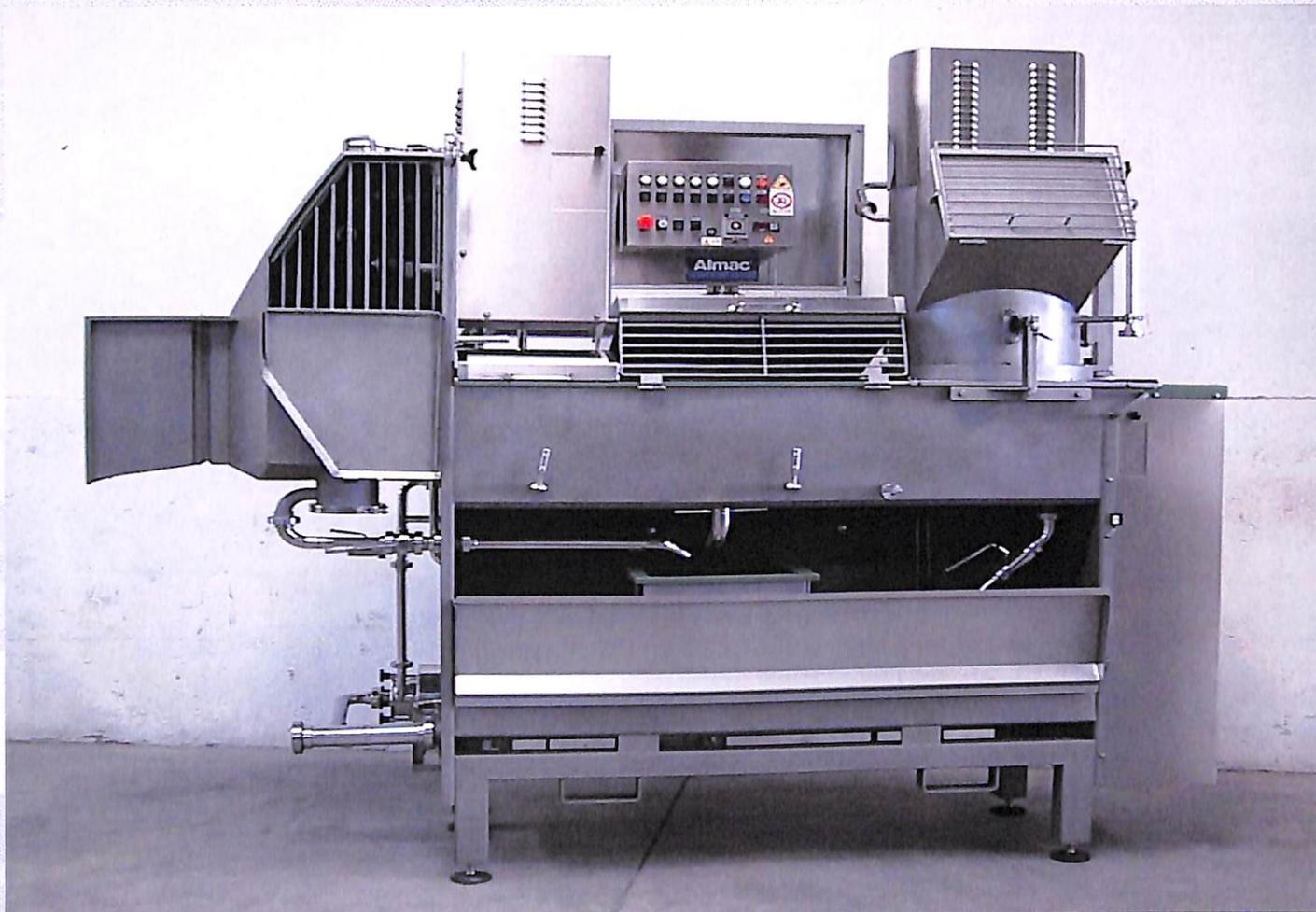


Almac[®] s.r.l.

COSTRUZIONE MACCHINE, IMPIANTI E
AUTOMAZIONI PER L'INDUSTRIA CASEARIA

PLANTS, MACHINERY AND AUTOMATION
FOR THE DAIRY INDUSTRY

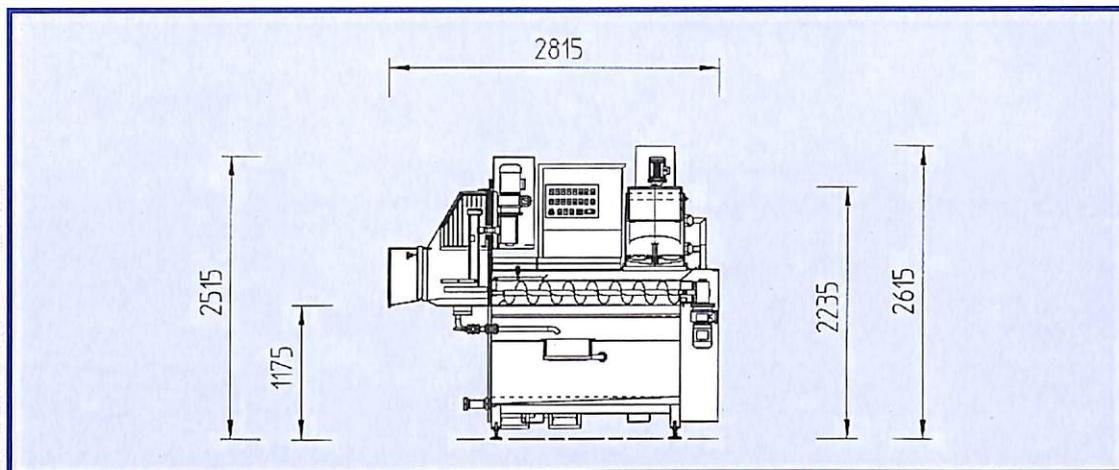


FILATRICE CONTINUA mod. FT 25 con C.I.P.

CONTINUOUS STRETCHER type FT 25 with C.I.P.

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 SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001/2000 =**



Applicazione e funzionamento:

La Filatrice mod. FT 25 con C.I.P. è una macchina per la produzione in continuo di formaggi a pasta filata partendo

dalla cagliata tritata al giusto grado di acidità. La cagliata proveniente dal tagliapasta viene raccolta dentro la vasca di lavorazione e quindi convogliata per mezzo delle coclee verso la sezione d'impasto. Per limitare la temperatura dell'acqua di filatura e diminuire di conseguenza la perdita di resa, la macchina dispone di un'intercapedine ad aria. Dopo la fase di spugnatura la pasta entra nella sezione d'impasto dove agiscono le due braccia tuffanti che conferiscono al prodotto le caratteristiche di umidità, morbidezza e consistenza desiderate.

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 Teflon Du Pont. Variatori di velocità sulle coclee e sulla testata a tenuta stagna a bagno d'olio completamente caratterizzati, oppure a scelta inverter elettronico.

Costruzione di tipo sanitario che implica, in particolare, facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto con il prodotto, agevole sanificazione degli stessi, assenza di punti di ristagno. Quadro di controllo e comando in cassa con grado di protezione IP65, tubazioni, pompe e valvole in acciaio inox.

Vantaggi:

Alta resa derivante dalla minore quantità e dalla minore temperatura dell'acqua impiegata nella filatura. Semplicità d'uso, controllo e regolazione che la rendono utilizzabile anche da personale non specializzato. Possibilità di lavorare con acqua di filatura a ciclo chiuso, con ricambio parziale o con ricambio totale (a ciclo aperto). La vasca per la preparazione dell'acqua di filatura è incorporata e possiede un dispositivo di riscaldamento a mezzo vapore comandato da termoregolatore elettronico.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	FT 25 con C.I.P.
Lunghezza	2815 mm
Larghezza	1080 mm
Altezza	2615 mm
Altezza di scarico	1175 mm
Tensione elettrica	A richiesta del cliente
Pulsantiera luminosa	24 V
Peso	900 Kg
Produttività	150 a 800 kg/h
Lunghezza coclee	1500 mm
Diametro coclee	200mm
A richiesta	
Dispositivo automatico di dosaggio sale in pasta (elettronico o manuale)	
Dispositivo di riscaldamento indiretto per l'acqua di filatura	

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



Application and operation:

The Stretching machine mod. FT 25 with C.I.P. is designed for the continuous production of pasta filata

cheese starting from curds sliced at the correct acidity degree. Curds coming from the curd slicer are collected into the cooking vat and then transported to the stretching section by means of the continuous screws. This machine comes equipped with a double - jacketed bottom filled with suitably heated water, in order to reduce the temperature of the cooking water and yield's losses. Pasta filata arrives into the stretching section equipped with two mechanical diving arms which give the cheese the correct moisture, softness and texture.

Construction features:

The entire machine is built in AISI 304 stainless steel and special plastics for foodstuffs. All parts in contact with foodstuffs are coated with non-stick ptfе. Variable speed drive for the continuous screw with oil bath gears in sealed casing. Built to match sanitation standards, signifying particularly: easy removal of all parts in contact with foodstuffs, easily - accomplished sanitation of such parts, no points where foodstuffs may become trapped or stick - fast and deteriorate, control board located into a case with IP 65 safety protection degree. Pipes, pumps and valves are stainless steel built.

Advantages:

High yield ensured by the relatively small quantity of water employed in stretching. Simple controls and setting - up for easy operation even by unskilled personnel. The stretching water in the stretching section can be either partial recycle or total recycle or no recycle at all. built - in vat for cooking water preparation. Water temperature setting is carried out by a steam heater controlled by an adjustable electronic thermoregulator.

TECHNICAL DATA

Type	FT 25 con C.I.P.
Lenght	2815 mm.
Width	1080 mm
Height	2615 mm
Unloading height	1175 mm
Electrics	According to client's request
Lighting push - button panel	24 V
Weight	900 kg
Output	From 150 to 800 kg/h
Augers length	1800 mm
Augers diameter	200 mm
Optional	
Brine dosing system to control th pasta filata salt percentage (electronic or manual)	
Stretching water indirect heating device	

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

Almac[®] s.r.l.

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

SINCERT

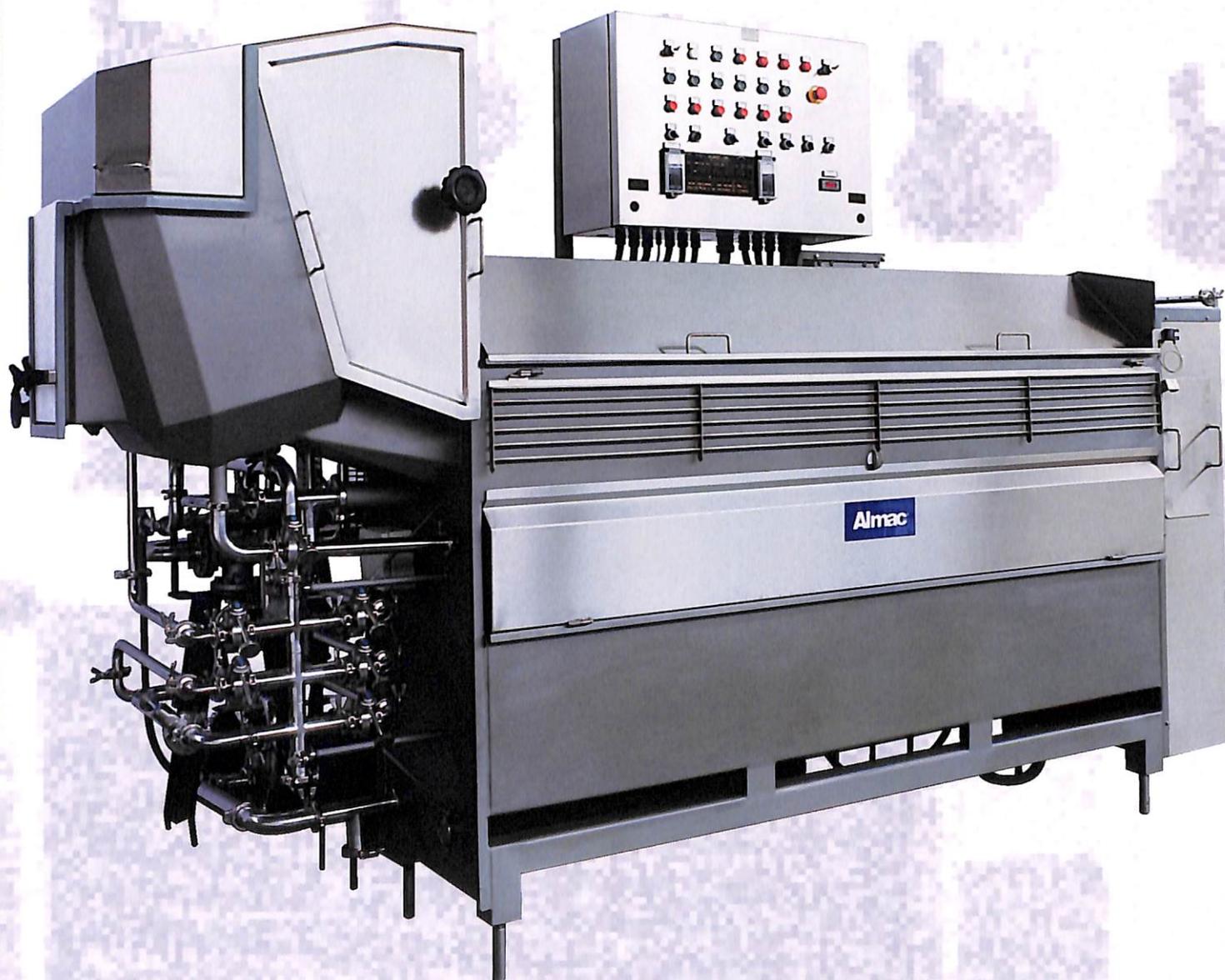
UNI EN ISO 9001 (ISO 9001)



DNV

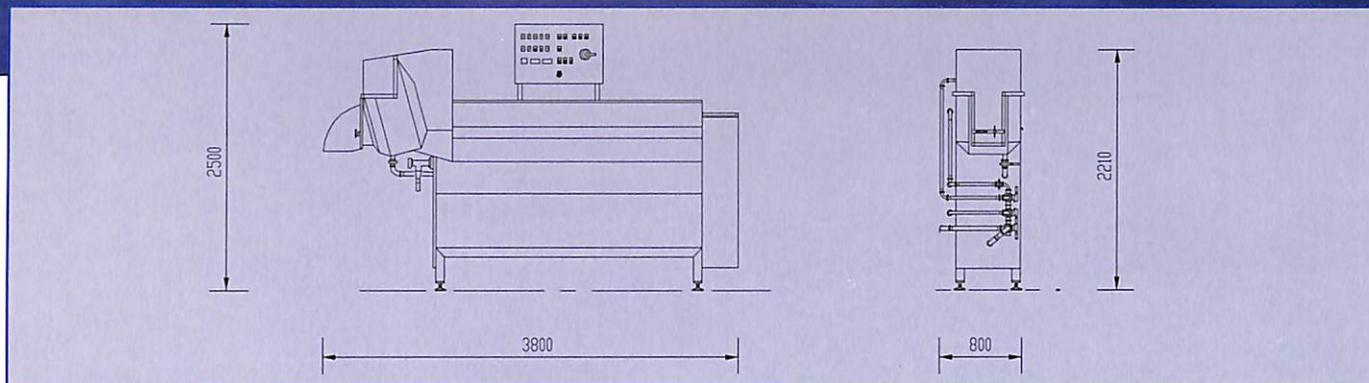
Certified Quality System

EDIZIONE - 1



**Filatrice continua
mod. FA 90**

**Continuous stretching
machine type FA 90**



APPLICAZIONE E FUNZIONAMENTO

La filatrice mod. FA 90 è una macchina per la produzione in continuo di pasta filata, partendo da cagliata opportunamente tritata che abbia raggiunto il giusto grado di acidità. La cagliata immessa nella vasca di lavorazione viene convogliata dalle coclee verso la sezione d'impasto; la velocità di trasporto è regolabile a seconda del prodotto che si vuole ottenere. Per ridurre la temperatura dell'acqua di filatura e diminuire di conseguenza le perdite di resa, la macchina dispone di una intercapedine, circondante l'intero vano coclee, riempita d'acqua riscaldata a mezzo vapore. L'acqua di riscaldamento non va mai a contatto col prodotto, pertanto non c'è necessità di sostituirla con frequenza giornaliera. Dopo la fase di spugnatura, la pasta entra nel vano, dove si trova un aspo rotante che agisce a velocità regolabile per ottenere il tipo d'impasto desiderato. Questo consente di ottenere una superiore fibrosità della pasta medesima, conferendole nerbo. Tale aspo consente di asciugare o ammorbidire il prodotto, a seconda delle esigenze, prima di essere inviato in formatrice.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

La macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici idonei al contatto con alimenti. Le parti a contatto col prodotto sono rivestite di materiale anti-aderente Teflon Du Pont sinterizzato a 480°. I variatori di velocità sulle coclee e sulle testate sono a tenuta stagna a bagno d'olio, completamente carterizzati. La costruzione è di tipo sanitario, e ciò implica: facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto col prodotto, agevole sanificazione degli stessi, assenza di punti di ristagno e quadro elettrico con grado di protezione IP65.

VANTAGGI

I vantaggi ottenibili con la filatrice mod. FA 90 si possono così riassumere:

- Alta resa derivante dalla ridotta quantità e dalla minore temperatura dell'acqua impiegata nella filatura;
- Uniformità della temperatura dell'acqua di filatura, garantita dal termoregolatore posto sul quadro comandi e dall'intercapedine ad acqua riscaldata a mezzo vapore, che provvede alla stabilizzazione termica della superficie estrema del vano coclee;
- Possibilità di filare con ricircolo chiuso d'acqua;
- Ricircolo con parziale sostituzione dell'acqua di filatura;
- Ricircolo con totale sostituzione dell'acqua di filatura;
- Semplicità d'uso, di controllo e di regolazione, che rendono la filatrice FA 90 utilizzabile anche da personale non specializzato.

ACCESSORI

- Dispositivo di dosaggio del sale nella pasta;
- Predisposizione al lavaggio automatico C.I.P.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FA 90
Lunghezza	2740 mm
Larghezza	925 mm
Altezza	2520 mm
Peso	700 Kg
Potenza installata	4,5 Kw
Consumo vapore	70-100 Kg/h
Capacità d'acqua	600 lt
Produttività	150-800 Kg/h

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



APPLICATION AND OPERATION

This machine has been designed for the continuous production of "Pasta Filata" cheese starting from minced curd. The curd contained into the cooking section is pushed towards the mixing section by means of the continuous screws, whose speed may be set as per the type of cheese the customer wants to get. In order to lower the temperature of the stretching water and to reduce the yield's losses, this machine has been built with a double jacket surrounding the continuous screws section. The double jacket contains water which can be suitably heated up by means of steam injection. The heating water is never in contact with foodstuffs, therefore it is not necessary to replace it every days. After the phase which takes place in the cooking section of the machine, the stretched curd goes into the mixing section, which is equipped with a rotative stretching paddle that work at an adjustable speed in order to get the required type of product. This section gives the cheese additional fibrosity providing it more nerve. This stretching paddle allow to soften or to dry the stretched cheese, as per customer requirements, before it is discharged into moulding machine.

CONSTRUCTION FEATURES

The machine is completely built in AISI 304 stainless steel and plastic material for foodstuffs. All surfaces in contact with stretched cheese are coated by Teflon Du Pont sinterized at 480°C. All variable speed drive gears are oil bath type, water-tight and totally enclosed. Sanitary type construction, meaning particularly an easy removal of all parts in direct contact with cheese, an easy sanification of them and also total absence of points where cheese may be trapped or stick fast and deteriorate and control panel with IP65 protection degree.

ADVANTAGES

The most evident advantages offered by our continuous cooker-stretcher mod. FA 90 are:

- High yield because of the small quantity of water used for stretching and because of its lower temperature;
- Uniformity of the stretching water temperature ensured by a thermoregulator installed in the control panel and by the double jacket filled with steam-heated water which provides the stabilization of temperature all around the screws section;
- Possibility to work with closed recycling of stretching water;
- Possibility to work with partial recycling of stretching water;
- Possibility to work with total recycling of stretching water;
- This machine is easy to use, to control and to set; therefore can be also used by unskilled personnel.

ACCESSORIES

- Brine dosing device to add salt during the stretching operation
- C.I.P. washing arrangements

TECHNICAL DATA	
Model	FA 90
Lenght	2740 mm
Width	925 mm
Height	2520 mm
Weight	700 Kg
Electrical power	4,5 Kw
Steam consumption	70-100 Kg/h
Water volume	600 lt
Output	150-800 Kg/h

Above data 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 (59) 93.80.10 - Fax + 39 (59) 93.86.00

Almac[®] s.r.l.

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

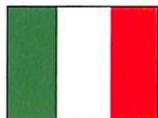
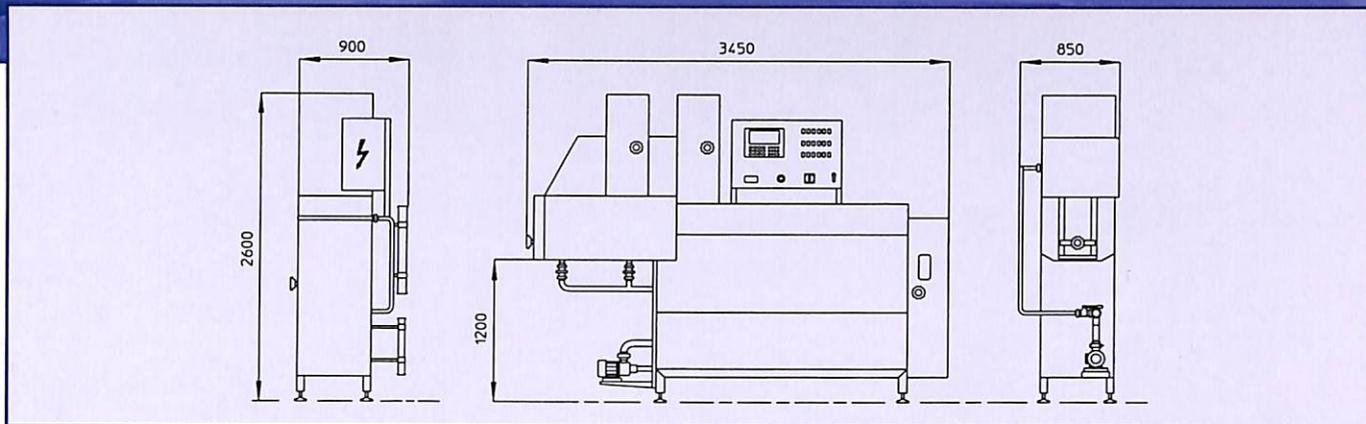


SINCERT



**Filatrice continua
mod. FT 15 DT**

**Continuous cooking-stretching
machine mod. FT 15 DT**



APPLICAZIONE E FUNZIONAMENTO

La filatrice mod. FT 15 DT è una macchina per la produzione in continuo di pasta filata partendo dalla cagliata tritata al giusto grado di acidità. La cagliata proveniente dal tagliapasta viene raccolta entro la vasca di lavorazione e quindi convogliata per mezzo delle coclee verso la sezione di impasto. Per limitare la temperatura dell'acqua di filatura e diminuire, di conseguenza, le perdite di resa, la macchina dispone di una intercapedine sul fondo riempita di acqua ed opportunamente riscaldata. Dopo la fase di spugnatura la pasta entra nella prima sezione di impasto dove agiscono due braccia tuffanti. Dopo un'opportuna sosta, in questa prima camera il prodotto viene convogliato nella seconda camera di impasto dove agiscono altre due braccia tuffanti che conferiscono al prodotto una perfetta filatura ed il grado di umidità desiderato, tale da soddisfare qualsiasi tipo di lavorazione.

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 Teflon Du Pont. Variatori di velocità sulle coclee e sulla testata a tenuta stagna a bagno d'olio completamente carterizzati. Costruzione di tipo sanitario che implica, in particolare, facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto con il prodotto, agevole sanificazione degli stessi, assenza di punti di ristagno. Quadro di controllo e comando in cassa con grado di protezione IP 67, tubazioni, pompe e valvole in acciaio inox.

VANTAGGI

Alta resa derivante dalla minore quantità e dalla minore temperatura dell'acqua impiegata nella filatura. Semplicità d'uso, controllo e regolazione che la rendono utilizzabile anche da personale non specializzato. Possibilità di mantenere diviso l'impasto della prima sezione dalla seconda mediante una paratia mobile con comando esterno e facilmente accessibile. Possibilità di lavorare con acqua di filatura a ciclo chiuso, con ricambio parziale o con ricambio totale (a ciclo aperto). La vasca di preparazione dell'acqua di filatura è incorporata e possiede un dispositivo di riscaldamento a mezzo vapore comandato da termoregolatore elettronico.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Modello	FT 15 DT
Lunghezza	mm 3450
Larghezza	mm 900
Altezza	mm 2600
Altezza di scarico	mm 1200
Tensione elettrica	V. 220/380 - 50Hz (altre tensioni a richiesta)
Pulsantiera luminosa	24 V
Peso	Kg. 800
Produttività	da 200 a 1500 Kg/h
A richiesta	
Dispositivo di dosaggio sale in pasta (elettronico o manuale).	
Predisposizione al lavaggio automatico C.I.P.	

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



APPLICATION AND OPERATION

The cooking-stretching machine mod. FT 15 DT is designed for continuous production of pasta filata cheese starting from curds sliced at the correct acidity degree. Curds coming from curd slicer are collected into the cooking vat and then transported to the stretching section by means of the continuous screws. This machine comes equipped with a double-jacketed bottom filled with suitably heated water, in order to reduce the temperature of the cooking water and also the yield's losses. Further to the sponge-down phase, carried out into the cooking vat, the "pasta filata" arrives into the first stretching chamber where there are two diving arms stretching the cheese for a convenient period of time before entering a second stretching chamber where other two diving arms contribute to ensure the pasta filata the required moisture, softness and fibrosity.

CONSTRUCTION FEATURES

The entire machine is built in AISI 304 stainless steel and special plastics for foodstuffs.

All parts in contact with foodstuffs are coated in non-stick ptfe.

Variable speed drive for the continuous screws with oil bath gears in sealed casing. Built to match sanitation standards, signifying particularly: easy removal of all parts in contact with foodstuffs, easily-accomplished sanitation of such parts, no points where foodstuffs may become trapped or stick-fast and deteriorate, control board located into a case at IP 67 safety protection. Pipes, pumps and valves are stainless steel built.

ADVANTAGES

High yield ensured by the relatively small quantity of water employed in stretching. Simple controls and setting-up for easy operation even by unskilled personnel. The two separate stretching chambers are interconnected by means of an adjustable shutter with easily accessible remote control. The stretching water in the stretching section can be either partial recycle or total recycle or no recycle at all. Built-in vat for cooking water preparation. Water temperature setting is carried out by a steam heater controlled via an adjustable electronic-thermoregulator.

TECHNICAL DATA	
Model	FT 15 DT
Length	mm 3450
Width	mm 900
Height	mm 2600
Unloading height	mm 1200
Voltage	V. 220/380 - 50Hz (different voltages are supplied on demand)
Lighting push-buttons panel	24 V
Weight	Kg. 800
Output	200-1500 Kg/h
Optional	
Brine dosing system to control the pasta filata salt percentage (electronic or manual)	
C.I.P. automatic washing process	

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 (59) 93.80.10 - Fax + 39 (59) 93.86.00