



GRUPPO SMAIC[®]
Macchinari Industriali S.r.L.



MF 500/2
FILATRICE/STRETCHING MACHINE

MF 500/2

Per la produzione di preparati alimentari, paste filate e tutti i prodotti che devono subire una filatura per il settore lattiero caseario.

- Il processo effettuato dalla filatrice durante il ciclo di lavorazione è il seguente: riduzione delle dimensioni delle materie prime da impastare, miscelazione, filatura, pastorizzazione, processo di sottovuoto per deodorizzazione del prodotto (optional).
- Per effetto di due coclee a velocità variabile ed indipendente e dell'iniezione di vapore diretta e indiretta, la pasta contenuta nella vasca subisce lo stiramento in un unico passaggio, evitando così un'ulteriore lavorazione di filatura prima di essere confezionato. Ciò è caratterizzato dal fatto che tra il percorso di andata e il percorso di ritorno sulla pasta di formaggio, o simile, viene espletata un'azione di stiramento mediante riduzione della sezione trasversale di passaggio della pasta da trattare (brevettato*).
- Dopo aver completato il processo, il prodotto caldo è scaricato dalla macchina attraverso uno sportello a chiusura/apertura pneumatica. L'intero processo sopra descritto è controllato tramite PLC che gestisce in modo autonomo tutte le operazioni; eventualmente tale procedimento può essere effettuato anche in modo manuale dall'operatore.

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

- Riscaldamento diretto e indiretto
- Tripla camicia
- Peso del prodotto finale
- Dosaggio acqua automatico
- Predisposizione lavaggio CIP
- Predisposizione vuoto
- Valvola di scarico sanitaria liquidi

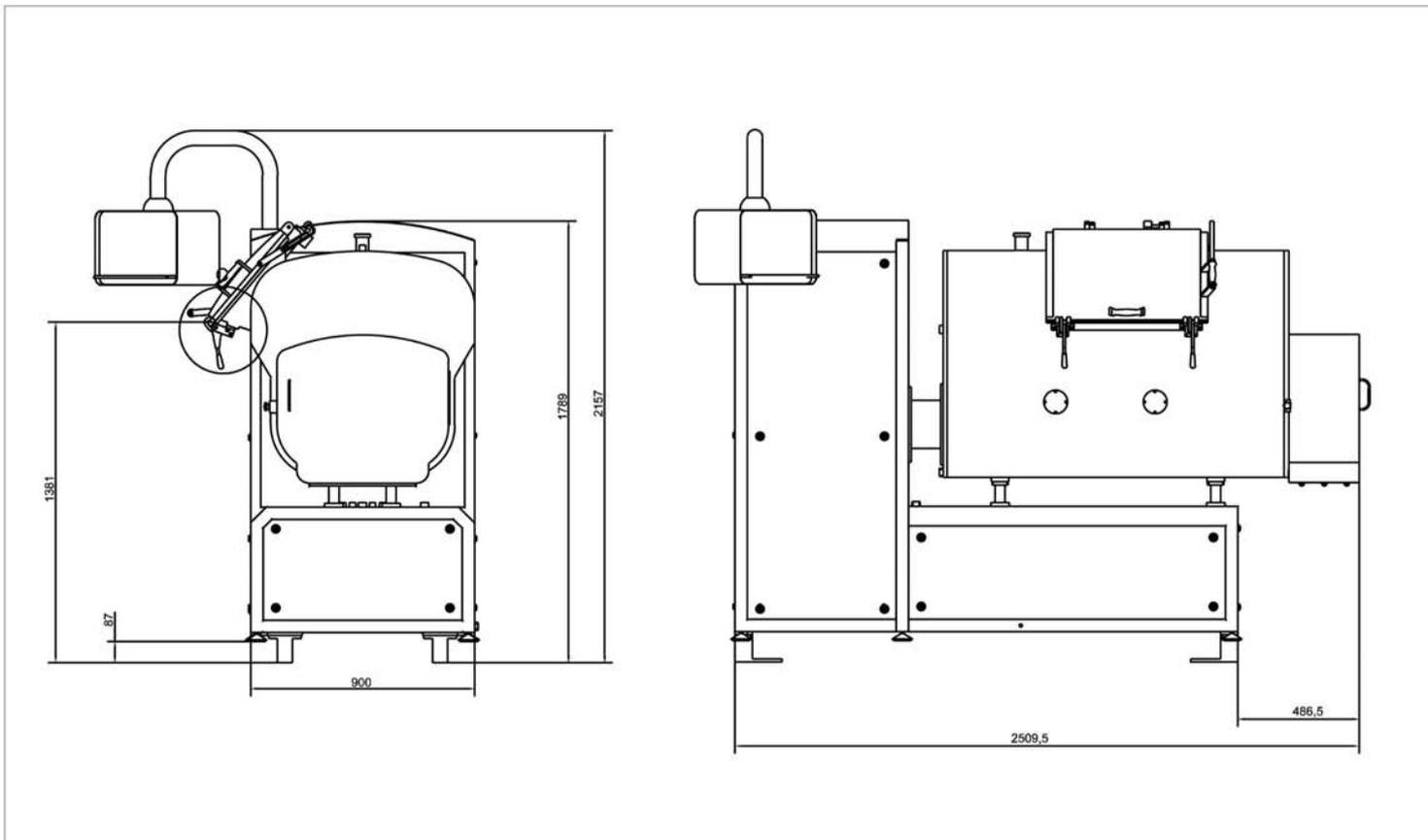
DATI TECNICI

Volume vasca	lt.	800
Capacità vasca	Kg.	500
Potenza elettrica	Kw.	16
Peso netto	Kg.	1.650
Dimensioni di ingombro	mm.	2.500 x 1.300 x 2.100 h

*Brevettato
Design Comunitario Reg.: MI2004A 002108; MI2004O 00229
000337217

486,5

2
1
0
0
5
M



GRUPPO SMAIC[®]
Machinari Industriali S.r.L.

Via Magistri Comacini, 12
22078 Turate (CO) Italy
Tel. +39 02 96750075 Fax +39 02 96751134
www.grupposmaic.it e-mail: info@grupposmaic.it

© Copyright 2005
All rights reserved
Technical modifications are reserved
Printed in Turate June 2005