



GRUPPO FILATURA - FORMATURA MINICOMPATTO MOD. CMF100



STRETCHING AND MOULDING UNIT MINICOMPACT MOD. CMF100

CM FOOD SRL

LINES AND MACHINES FOR FOOD PROCESSING INDUSTRY DAIRY AND TOMATO

VIA CROCINOLA, 84083 CASTEL SAN GIORGIO (SA)

USCITA AUTOSTRADA A30

Tel/Fax 081952685

www.cmfoodsrl.com

info@cmfoodsrl.com

commerciale@cmfoodsrl.com

100%

MADE IN ITALY

Gruppo filatura - formatura minicompatto

Il gruppo di filatura - formatura minicompatto è idoneo alla lavorazione di cagliate fresche e commerciali.

Il gruppo filatura-formatura è idoneo alle piccole lavorazioni artigianali con capacità lavorativa max di 100 kg/h. La macchina è composta da:

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304;
- Motore elettrico della taglierina con velocità costante;
- Motore elettrico dei bracci impasto con velocità costante;
- Motori elettrici con variazione meccanica della velocità per le 2 coclee di alimentazione e il rullo di formatura (variante meccanico);
- Filatura a bracci tuffanti;
- Scarico frontale del prodotto filato con portella a serranda a chiusura ermetica sulla camera di impasto;
- Vaschetta scarico laticello con valvola a sfera per la regolazione dell'umidità finale del prodotto da trasferire alla camera di formatura;
- N° 02 iniettori di vapore nella camera di impasto con sonda PT100 per il controllo della temperatura;
- Camera di impasto coibentata con lana roccia per il mantenimento della temperatura della pasta;
- Coperchio apribile sulla camera di impasto;
- Camera di formatura coibentata per il mantenimento della temperatura della pasta;
- Scarico laterale per il recupero del laticello con valvola a sfera per la regolazione dell'umidità finale del prodotto all'uscita dello stampo di formatura;
- N° 02 coclee per la movimentazione della pasta al rullo formatore;
- N° 01 stampo per la formatura sferica incluso
- Pompa autoadescante di mandata dell'acqua di filatura;
- Impianto elettrico di bordo macchina e pannello comandi a tenuta stagna,
- Quadro generale a bordo macchina in poliestere;
- Protezioni meccaniche ed elettromeccaniche nelle zone pericolose;

Stretching and moulding unit minicompat

The stretching and moulding unit minicompat is suitable to process fresh or commercial curd.

It is also suitable for small production with production rate max 100 Kg/h. It is composed by:

- Structure in stainless steel AISI 304
- Electrical motor of the cutter with constant speed;
- Electrical motor of the mixing arms with constant speed;
- Electrical motors with mechanical speed variation for feeding auger and moulding drum (mechanical variator);
- Stretching with dipping arms;
- Front exhaust of stretching product with door in airtight damper;
- Little vat for buttermilk drain with ball valve to regulate final moisture of the product to transfer in the moulding section;
- N° 02 steam injectors in the mixing chamber with PT100 probe to control temperature ;
- Insulated mixing chamber with rock wool for maintaining of the temperature;
- Opening lid on the mixing chamber;
- Moulding chamber for maintaining of the temperature;
- Side exhaust for the buttermilk recovery with ball valve to regulate the final moisture of the product at the exit of drum;
- N° 02 augers to move the curd to moulding toll;
- N° 01 drum for spherical moulding included;
- Self-priming pump for delivery of stretching water;
- Electrical plant on machine border and waterproof control panel;
- General board in polyester on machine border;
- Mechanical and electromechanical protections on dangerous areas;

Modello Model	Dimensioni / Dimensions			Produz. Product.	Peso Mass	Tensione Voltage	Pot.Inst. Rated p.
	Lunghez. Lenght	Larghezza Width	Altezza Height				
	mm	mm	mm	kg/ciclo kg/cycle	kg	volts	kW
CMF100	1100	1350	2050	100	475	400 V-3ph	3,5

