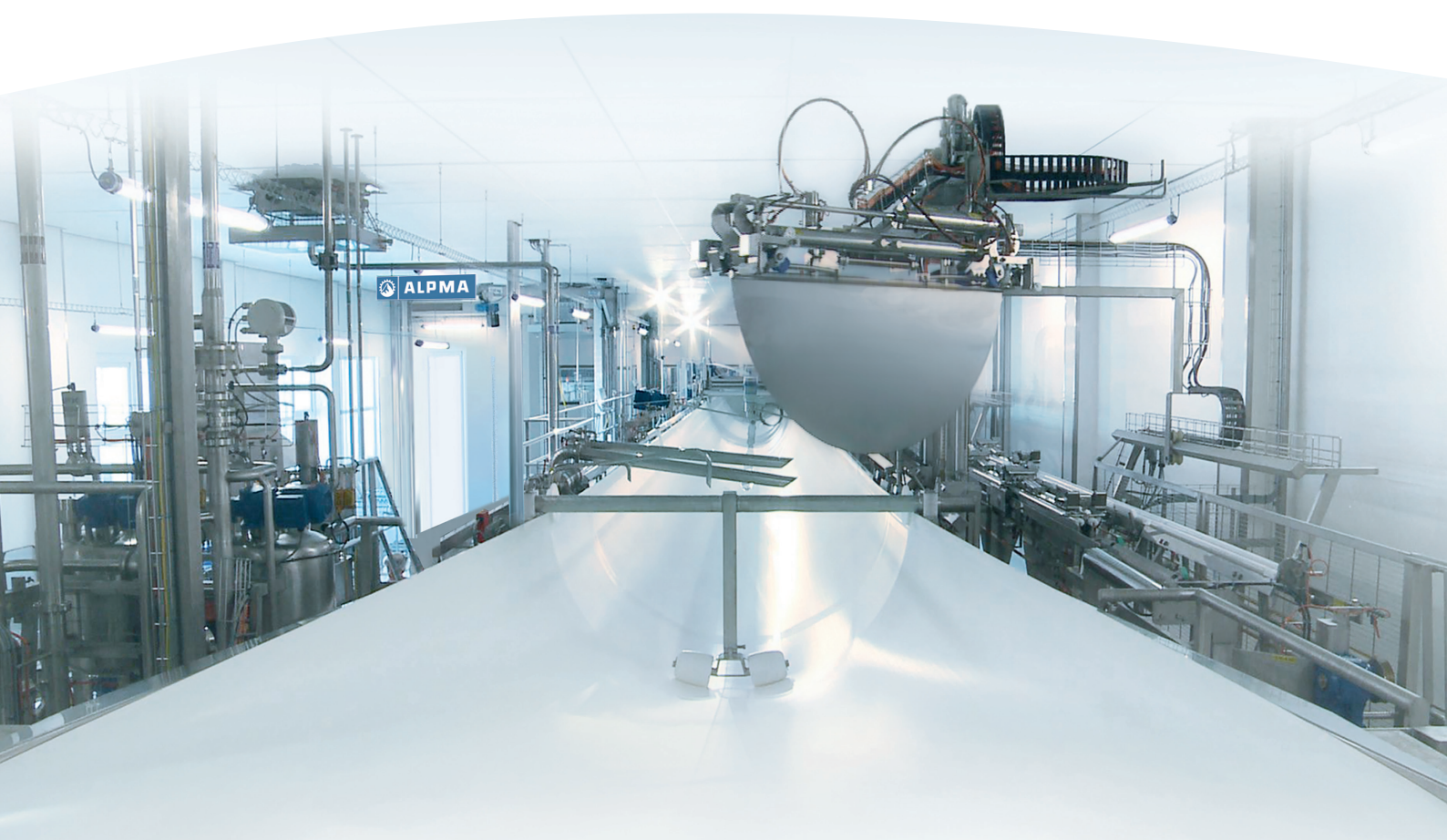




От молока к сыру

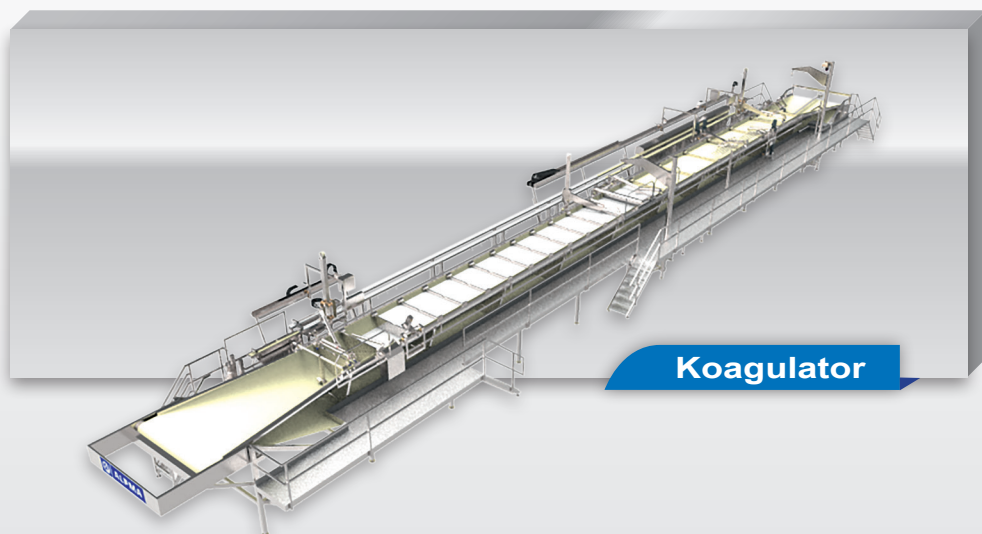
Оптимизация технологий
производства сыра



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗЕРНА

Самое эффективное и инновационное оборудование для приготовления зерна обеспечивает наивысшее качество и максимально возможный выход готового продукта.

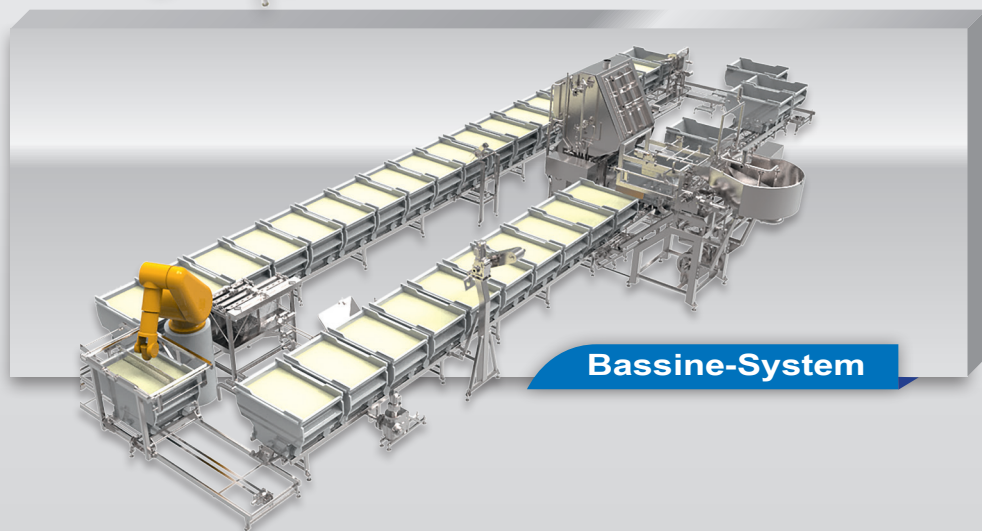
- гибкость - для различных сортов сыра
- постоянное качество при высокой производительности
- сокращение количества персонала
- высокие стандарты гигиены



Koagulator

Непрерывное приготовление зерна для максимального выхода готового продукта.

- производительность от 5.000 л/ч до 45.000 л/ч
- варьируемое время сквашивания
- полностью автоматическое устройство
- равномерное разрезание сгустка
- гибкость в обработке зерна



Bassine-System

Приготовление зерна в ваннах Bassine,двигающихся по конвейерной системе.

- производительность до 25.000 л/ч
- варьируемые объемы производства
- высокая степень автоматизации
- запатентованная роботизированная система разрезания сгустка



Сыроизготовитель

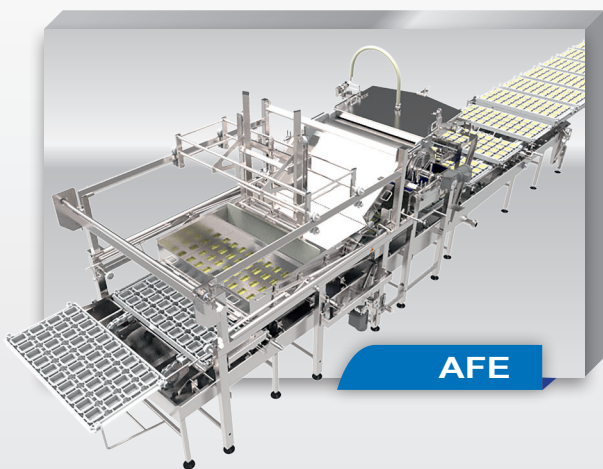
Приготовление зерна партиями, в закрытых сыроизготовителях с мешалками - ножами.

- производительность от 5.000 л до 15.000 л
- подходит для сыров с высоким содержанием сухих веществ, особенно
- для производства полутвердых и твердых сыров

Мягкие сыры - порционирование

Высокоточное порционирование сырного зерна в блокформы: ключевой процесс в сыроделии.

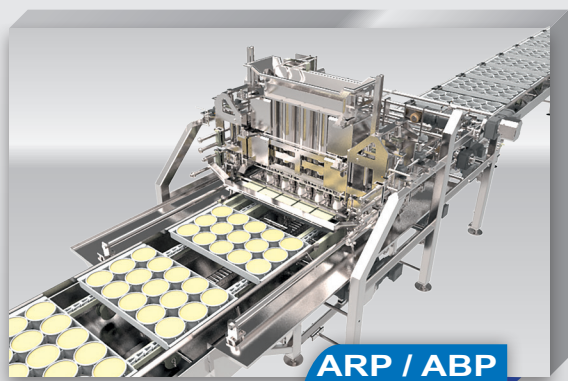
- эффективное отделение сыворотки от зерна
- бережное порционирование зерна
- различные формы для специфических сыров
- высокая точность по весу при большой производительности
- в CIP - исполнении



AFE

Устройство порционирования для мягких и полутвердых сыров со встроенной системой дренажа сыворотки для полуавтоматического или автоматического распределения зерна по блокформам.

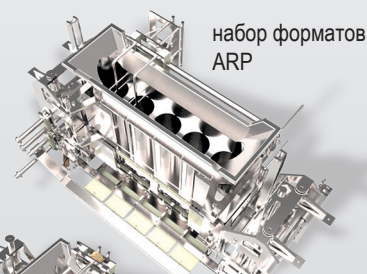
- одновременное заполнение блокформ
- простая смена форматов и загрузочной мультिवоронки
- варьируемый объем заполнения



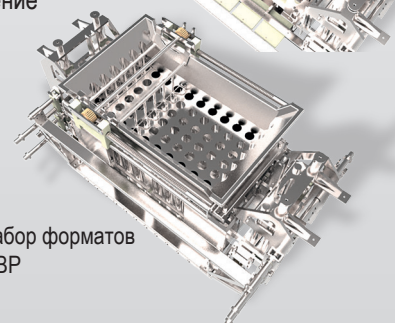
ARP / ABP

Полностью автоматический узел для мягких и полутвердых сыров включает предварительный дренаж сыворотки, предварительную формовку зерна с последующей передачей его в блокформы.

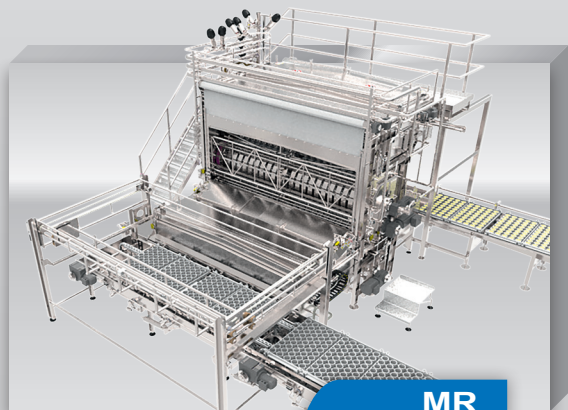
- одновременное или порядное заполнение блокформ
- предварительное гравитационное прессование в колонне
- большой выбор форматов



набор форматов ARP



набор форматов ABP



MR

Полностью автоматическое высокопроизводительное устройство порционирования для мягких сыров, с дозирующими камерами внутри вращающегося барабана.

- заполнение по рядам
- до 24 дозирующих камер в ряду
- большой выбор форматов
- CIP дизайн

МЕХАНИЗАЦИЯ

Системы механизации оптимизированы для реализации различных сыродельных технологий, обеспечивая.

- постоянное время дренажа и циклов переворачивания
- управление температурными режимами для изменения кислотности
- строгие стандарты безопасности и простота доступа
- сокращение персонала
- CIP - дизайн для высоких стандартов гигиены



Транспортная система

Транспортные системы для отдельных блокформ или штабелей для автоматизации процесса производства в зоне дренажа сыворотки.

- открытое или закрытое климатизированное исполнение



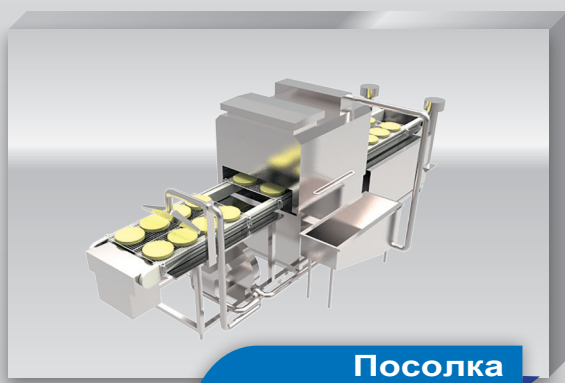
Manipulator

Многофункциональные устройства для кантования, штабелирования, подъема и перемещения блокформ и решеток созревания.

Автоматическое кантование штабелей во время дренажа.



Штабелекантователи



Посолка

Одно-или двусторонняя сухая посолка сыра.

Автоматическая выемка сыра из блокформ после дренажа и передача его на следующий технологический этап.

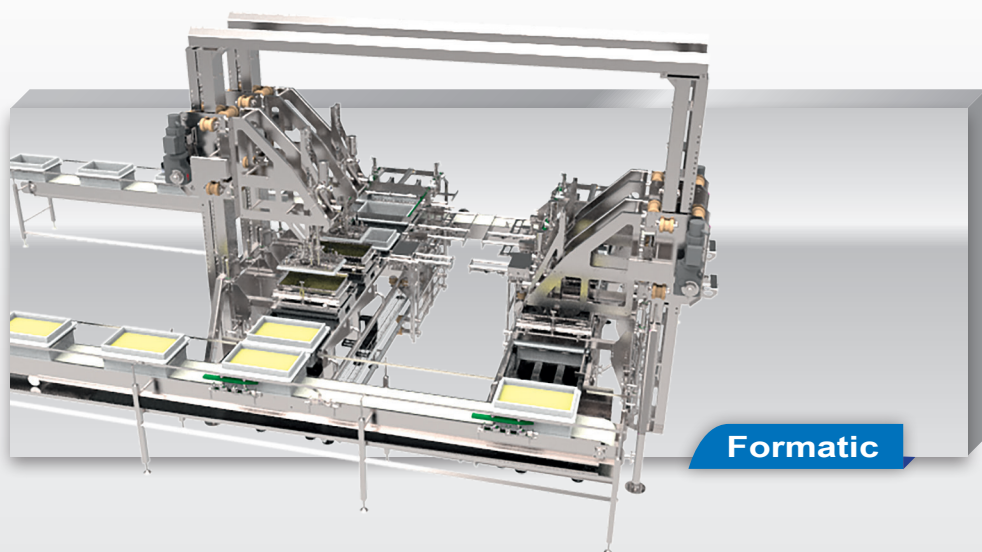


Выемка из форм

Производство полутвердых сыров

Системы для выработки полутвердых сыров, отвечающие самым высоким требованиям к порционированию зерна и механизации.

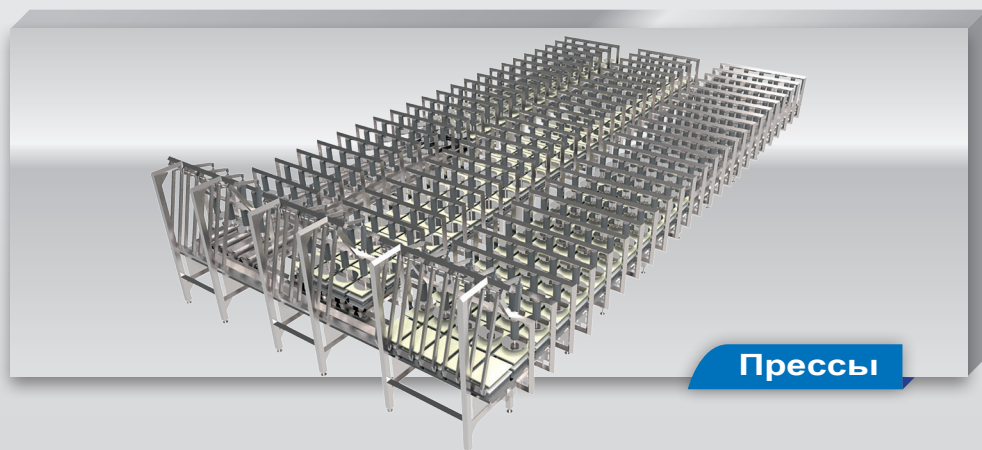
- гибкость в производстве сыров с глазками и без
- быстрая смена форматов
- широкий спектр форматов сыров, от круглых головок до больших блоков
- исключительно короткие циклы CIP



Formatic

Автоматическое порционирование зерна под сывороткой с подпрессовкой для полутвердых сыров.

- до 120 форм/час на 1 узел
- высокая точность по весу
- предварительное прессование непосредственно в форме
- простая смена формата с квадратного на круглый
- возможно использование крупных блок-форм
- экономия занимаемых площадей, небольшая высота



Прессы

Прессование полутвердых и твердых сыров.

- время цикла до 7 сек / форма
- возможность использования форм из различных материалов
- в CIP и не-CIP исполнении
- возможность конфигурации в 1 или 2 уровня

Транспортная система для сырных форм

- подача и выемка форм в/из устройств порционирования и прессования
- снятие крышек и выемка сыра
- мойка форм и крышек
- полностью автоматические системы хранения пустых форм

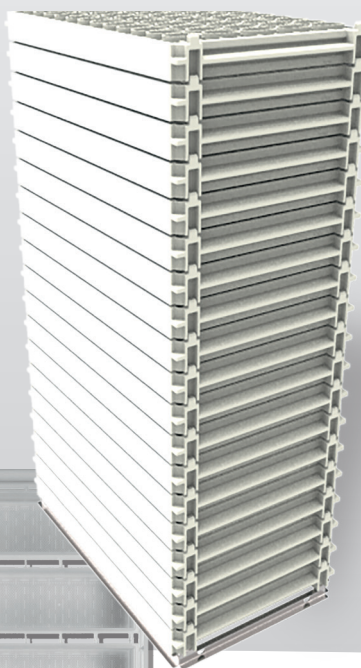
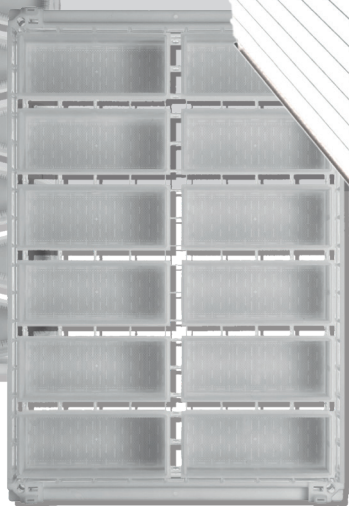
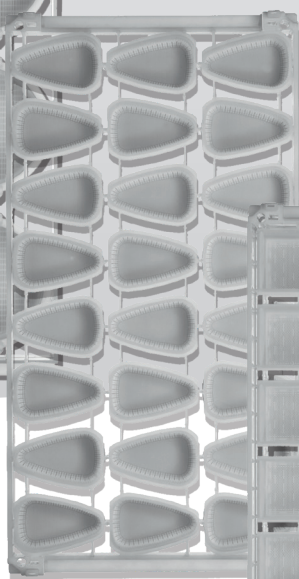
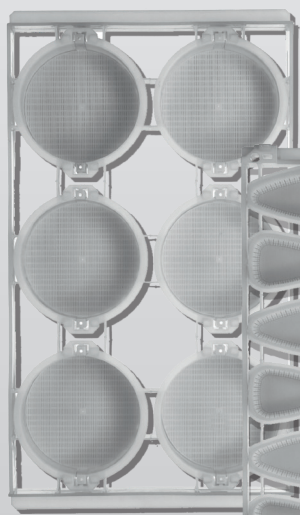
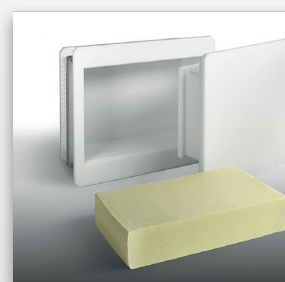
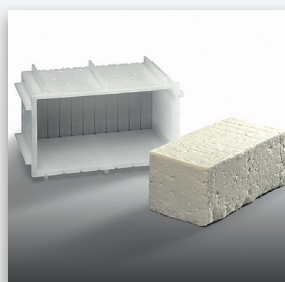


Микроперфорированные формы для полутвердых сыров

Блокформы и подставки

Разработаны для достижения оптимального уровня кислотности при синерезисе. Сыворотка стекает через желобки или отверстия. Воздух может свободно циркулировать между отдельными формами; дренаж и охлаждение всех сыров происходит равномерно. Мы можем предложить блокформы АЛЬПМА или открытые формы с подставками для всех видов и форматов сыров.

- Изготовлены из пищевого пластика – по запросу пластик, распознаваемый детектором Froma[®]
- Позволяют эффективно использовать производственную площадь, благодаря штабелированию в высокие и устойчивые штабели
- Оптимизированный технологический дизайн, при необходимости – с использованием надставок
- Устойчивость к использованию любых промышленных чистящих средств и к температуре до 80°C
- АЛЬПМА постоянно расширяет ассортимент форм и размеров
- Возможность брендирования сыра путем встраивания логотипов в формы



Alpenland Maschinenbau GmbH
Alpenstr. 39 - 43
83543 Rott am Inn
Germany

Tel.: +49 / 80 39 / 4 01-0
Tel.: +7 / 4 95 / 9 40 80-80
info@alpma.com
www.alpma.com

