ALPMA

Сыродельное оборудование

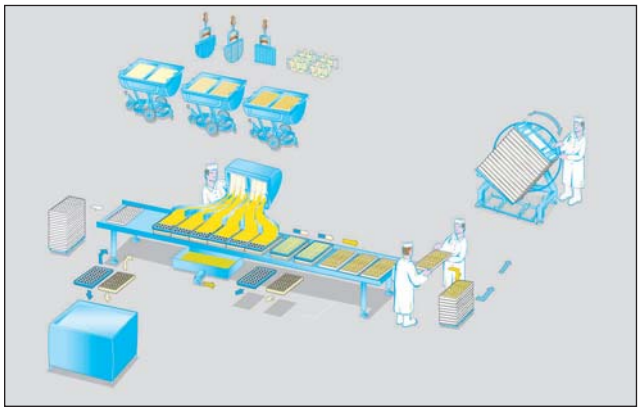
Ваш успех
с компанией «АЛЬПМА»

Вкус, знакомый всему миру.

Задача сварить сыр, являющийся традиционным для Вашей страны или региона, но при этом отличающегося тончайшими оттенками вкуса от бесчисленного множества других сыров, не раз решалась компанией «АЛЬПМА».
Наши специалисты точно знают, какая технология должна быть использована для сохранения уникальных свойств регионального своеобразия сыра. В то же время качество продукта всегда остается на самом высоком уровне. Но, воможно, Вы не хотите производить традиционный и задумались о разработке нового сорта сыра?

Наш многолетний мировой опыт в сыроделии делает нас идеальным партнером. Ваш новый продукт будет сочетать такие качества, как долгий срок хранения, привлекательный внешний вид, удобная упаковка. Безусловно, будут учтены региональные и вкусовые предпочтения.

От небольшого производства …



Сыродельная линия с опрокидывающимися сырными ваннами для производства мягкого сыра

Для небольших ручных или полуавтоматических производств компания «АЛЬПМА» предлагает сырные ванны объемом от 400 л. С применением модульных систем «АЛЬПМЫ», Ваше производство будет расти вместе со спросом на продукт. Существующее оборудование будет использоваться вместе с новым.

АЛЬПМА — это инвестиция в будущее.

По всему миру за время своего существования компанией «АЛЬПМА» были спроектированы и запущены в работу сотни малых и больших сыродельных заводов.
В последние годы крупные производители сыра все больше отдают предпочтения линиям, в которых используются Коагуляторы Альпма непрерывного действия, производительностью до 50 000 литров в час.

Линия производства формованного творога

... до полностью автоматизированной системы.

Неизменяемое содержание влаги, повышенная точность порционирования и постоянное высокое качество вкупе с непревзойденным выходом являются гарантией успеха для заказчиков компании «АЛЬПМА».

«АЛЬПМА» предлагает технологические решения от приемки молока до упаковки готового продукта. Производственные участки гармонично скоординированы друг с другом, а современная система управления и постоянный сбор данных обеспечивают бесперебойный производственный цикл.

Штабелесборщик, штабелекантователь и климатический тоннель в полностью автоматической линии производства мягкого сыра

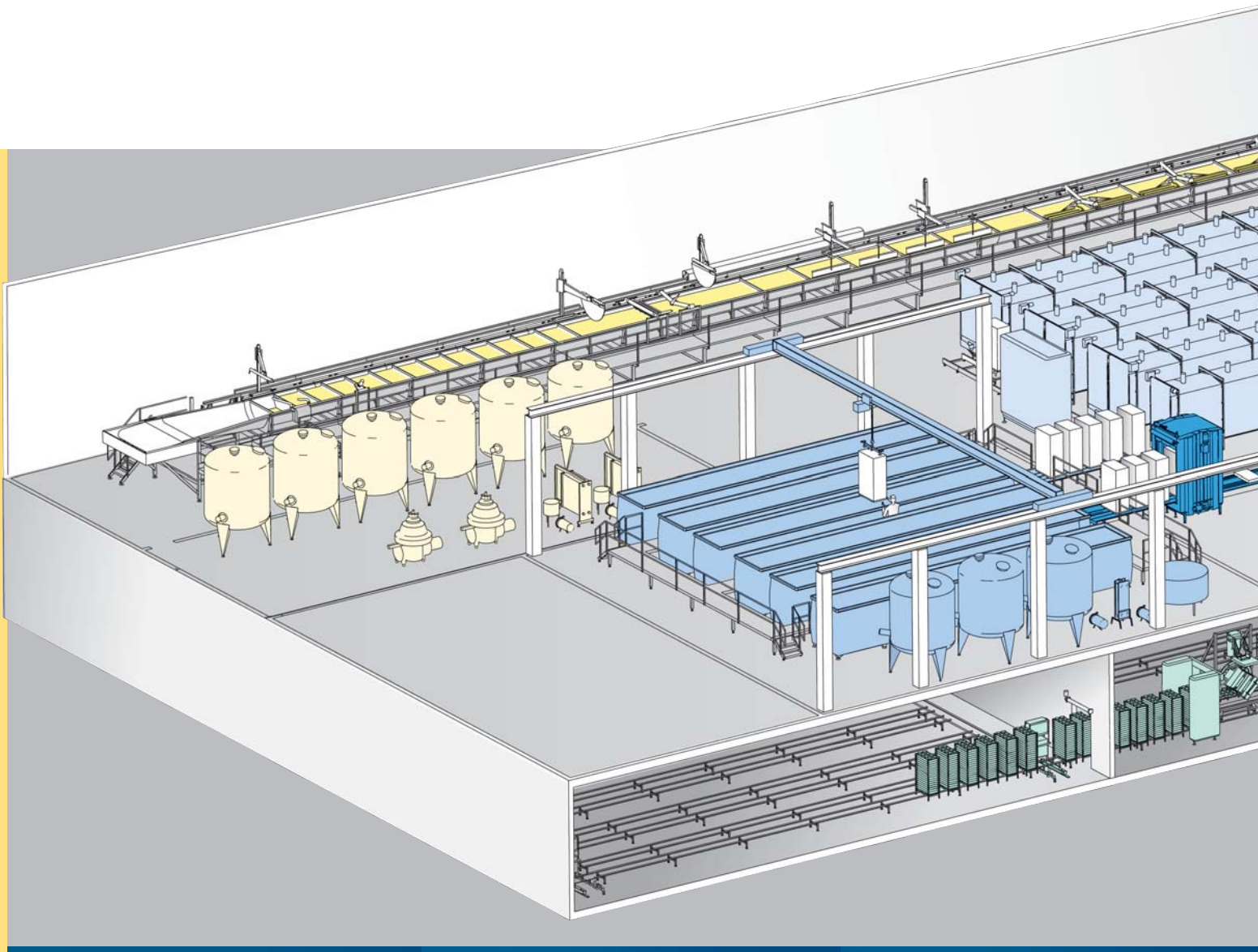
Коагулятор непрерывного действия — линия производства мягкого сыра

Производство мягкого сыра — в чем «зерно»?

Искусство постоянно высокого качества

Первоклассный продукт может быть произведен только из первоклассного сырья. Подготовка молока играет немаловажную роль в качестве готового сыра.

С «АЛЬПМОЙ» все производство находится под контролем: начиная от предварительной обработки молока и приготовления сырного зерна до порционирования зерна в блокформы; от климатических зон с контролируемой средой где продолжается синерезис до выемки сыров из блокформ и камер созревания. Своим клиентам Вы сможете гарантировать постоянное высокое качество продукта и его постоянный превосходный вкус. Естественной предпосылкой для этого является высочайшее внимание к обеспечению строжайших санитарных требований. Тщательный подбор лучших материалов для создания каждой машины, оптимизированные инженерные решения по построению производственного процесса, использование специально разработанных для этой цели моющих систем позволяют нашим заказчикам работать в условиях высоко–гигиеничного производства.



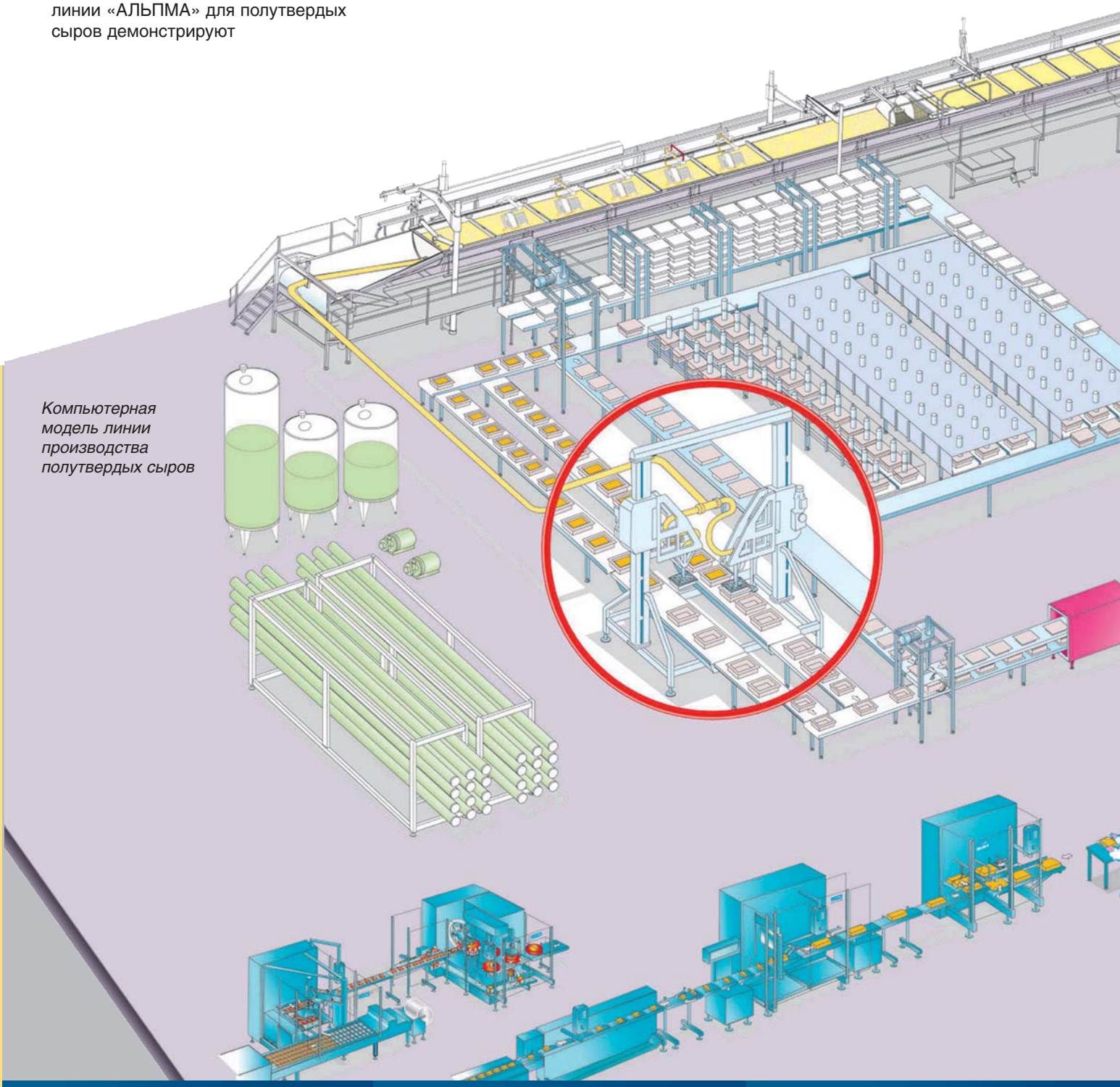
Получайте удовольствие от непрерывного, надежного и эффективного производства!

Компьютерная модель современной линии мягких сыров

Производители мягкого сыра по всему миру давно оценили надежность и эффективность оборудования компании «АЛЬПМА».

Производство полутвердых сыров — в чем «зерно»?

Появление Коагулятора АЛЬПМА 2000S значительно расширило возможности производства полутвердых сыров. Так же как и линии мягких сыров, сыродельные линии «АЛЬПМА» для полутвердых сыров демонстрируют максимальный выход продукта, их дизайн в гигиеничном исполнении обеспечивает непревзойденную доступность к узлам оборудования для мойки и сервиса



Компьютерная модель линии производства полутвердых сыров

Вкус, форма и структура — придраться не к чему!

Подготовка ведет к успеху.

Самое главное — это молоко.

Молоко — ценнейший натуральный продукт, требующий бережного отношения. Перед сыродельным процессом АЛЬПМА предлагает подготовку молока, которая включает нормализацию молока по жиру и белку и основывается на общепринятых международных санитарных нормах.
Стабильность параметров и качества сырья является важнейшей предпосылкой для оптимального контроля над производством.

Устройство для обработки молока с центрифугой и пастеризатором

Пастеризатор и охладитель сливок

Не важно, какое количество молока перерабатывается в сутки: 10,000 литров или миллион литров — для достижения лучших экономических показателей не обойтись без специально разработанной автоматизации. Для подобных целей мы предлагаем следующее оборудование:
- Оборудование для приемки молока и танки для хранения молока;
- Зона предварительной обработки молока;
- Стерилизация и нормализация жира в потоке;
- Нормализация белка методом ультрафильтрации;
- Нормализация казеина методом микрофильтрации;
- Подготовка культур и оборудование для предварительного созревания

Установка ультрафильтрации для нормализации молока по белку

Благодаря структурированной информации на экране оператора в комнате управления Вы всегда будете знать, что происходит на Вашем молочном производстве

Выверенная точность каждого шага.

Независимо от того используются ли Коагуляторы АЛЬПМА непрерывного действия или небольшие ванны КБА, в любом случае процесс сыроварения остается исключительно деликатным.

После внесения в молоко заквасочных культур и ферментов начинается важная фаза. Даже малейшая вибрация теперь может повлиять на успех процесса. Сложная конструкция Коагулятора АЛЬПМА обеспечивает отсутствие вибрации на всей его длине. Коагуляция происходит в отсеке, созданном из ленты и разделительных перегородок. Лента плавно продвигается по длине Коагулятора, скользя по тонкой пленке воды. Проходя через режущий инструмент, нежный сгусток безукоризненно точно разрезается, затем осторожно, но при этом интенсивно, обрабатывается, что не сможет повторить вручную даже самый опытный сыродел.

Все организовано таким образом, чтобы обеспечить непрерывный и одинаковый производственный процесс с целью сохранения постоянно высокого качества и снижения потерь до минимума.

Непрерывное производство является основой для оптимизации всего производственного процесса.

Традиционное многоцелевое оборудование для небольших молочных заводов: сыродельная ванна КБА

Современный сыроизготовитель высокой производительности, в гигиеничном исполнении

Коагулятор АЛЬПМА предназначен для высокоточного производства мягкого и полутвердого сыра

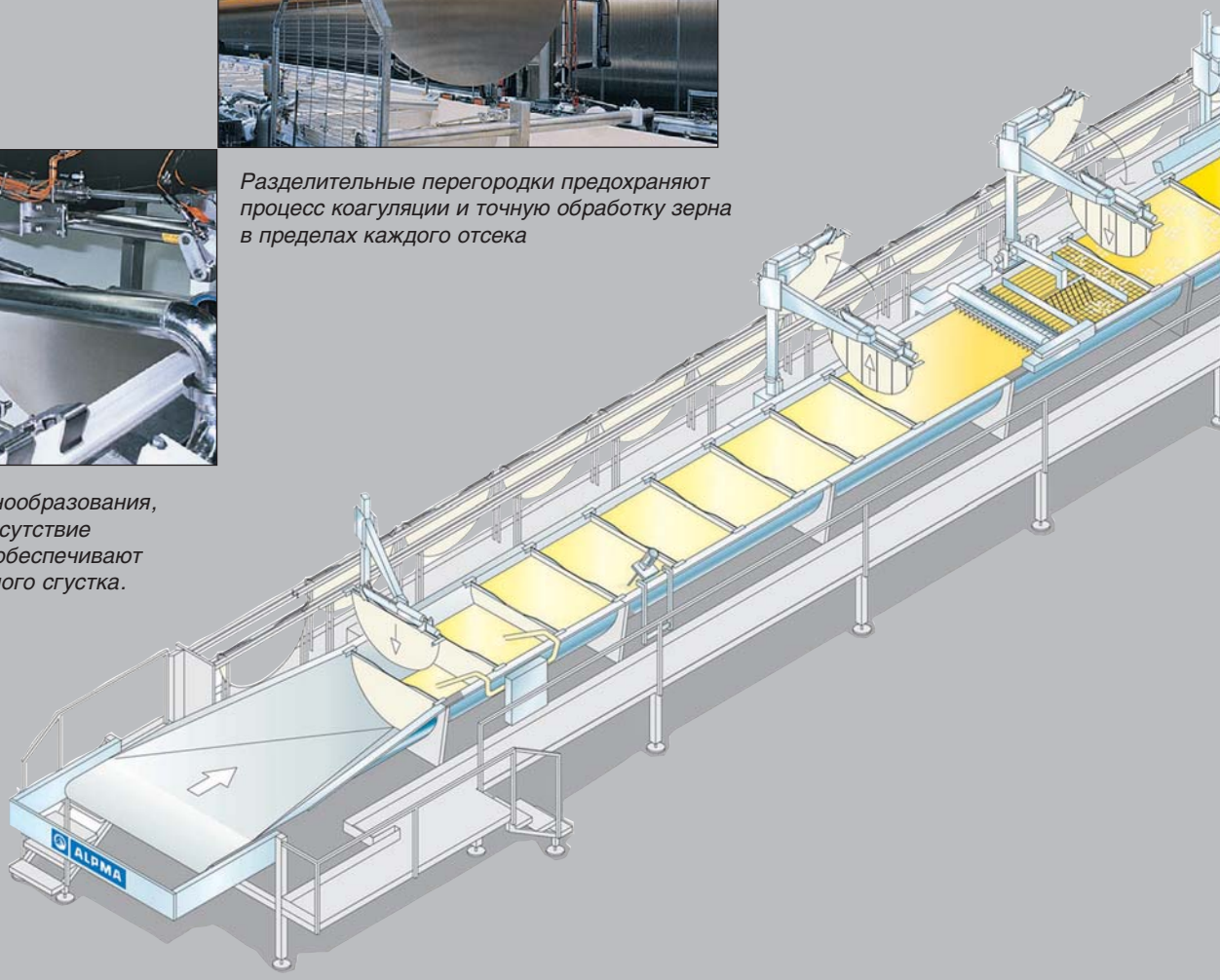
Непрерывность приносит результат.

До сих пор на рынке молочного оборудования Коагулятор 2000 компании «АЛЬПМА» остается единственным в своем роде устройством полного цикла для непрерывного производства сырного зерна. Начиная с пуска первого Коагулятора в 1975 году его конструкция постоянно совершенствуется. Это обеспечивает высокую производственную надежность, при этом оборудование может легко перенастраиваться под другой тип сыра.

Точный размер крупного зерна и отсутствие пыли обеспечиваются специальным продольным и вращающимся поперечным режущим инструментом.

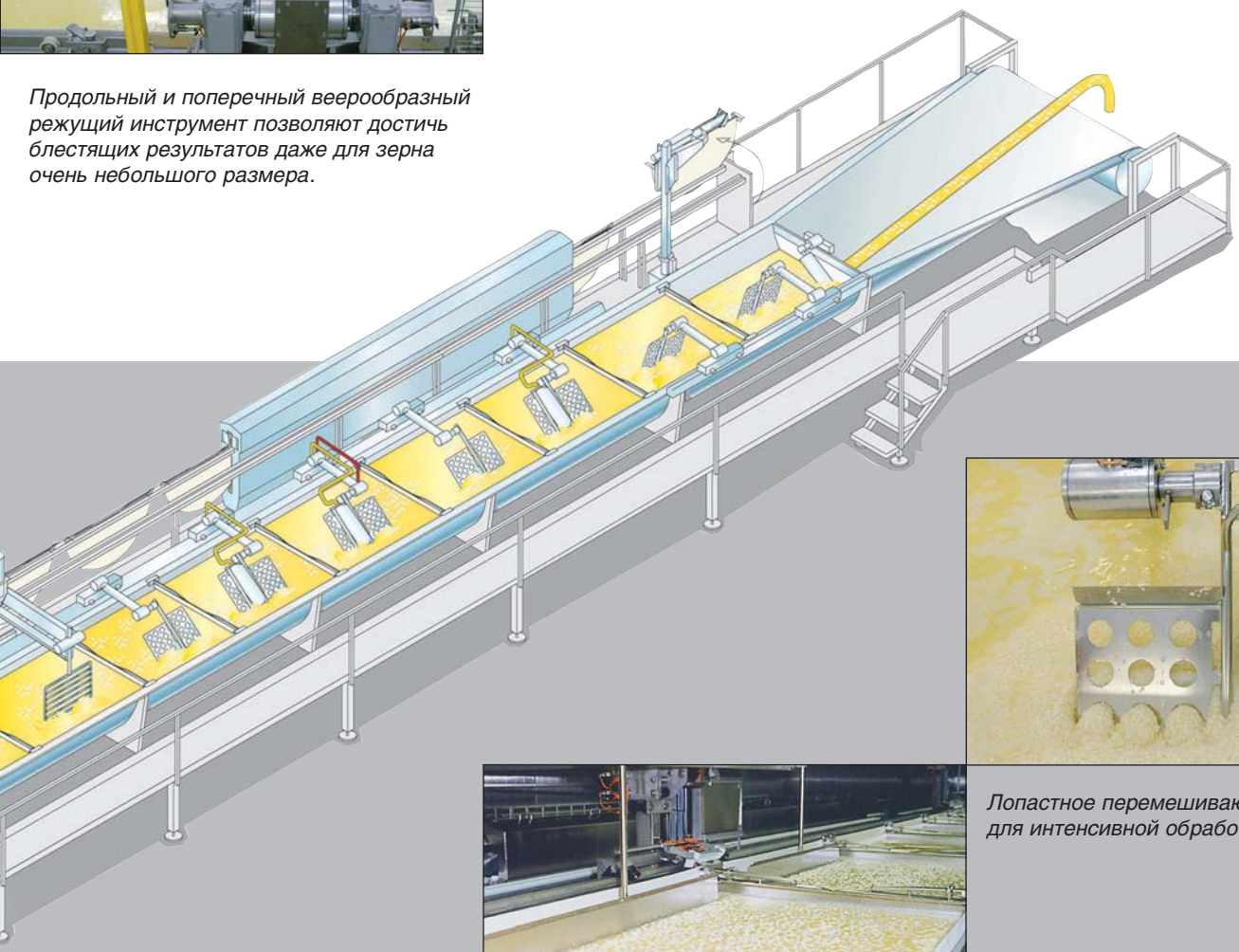
Разделительные перегородки предохраняют процесс коагуляции и точную обработку зерна в пределах каждого отсека

Молоко подается без пенообразования, точное дозирование и отсутствие вибрации транспортера обеспечивают формирование однородного сгустка.



В зоне синерезиса, превосходно налаженная система лопастей и мешалок гарантирует аккуратную, но при этом интенсивную обработку зерна. Нагрев зерна и его промывка обеспечиваются специальными устройствами.

Продольный и поперечный веерообразный режущий инструмент позволяют достичь блестящих результатов даже для зерна очень небольшого размера.



Лопастное перемешивающие устройство для интенсивной обработки зерна.

Лопасти для бережной обработки зерна.

Устройства трубчатого и сетчатого типа для легкого перемешивания зерна.

Важно то, что остается!

Правильный отвод сыворотки — не больше и не меньше

Количество оставляемой после дренажа сыворотки является важным фактором, зависящим от типа производимого сыра. Использование дренажного барабана и дренажного ремня позволяет точно его контролировать. Зерно подготавливается наилучшим образом для дальнейшего порционирования вне зависимости о того, происходит это в отдельно стоящем устройстве или используется целая линия. Машины сконструированы с учетом высоких стандартов гигиены и подлежат регулярной мойке во время производственного процесса.

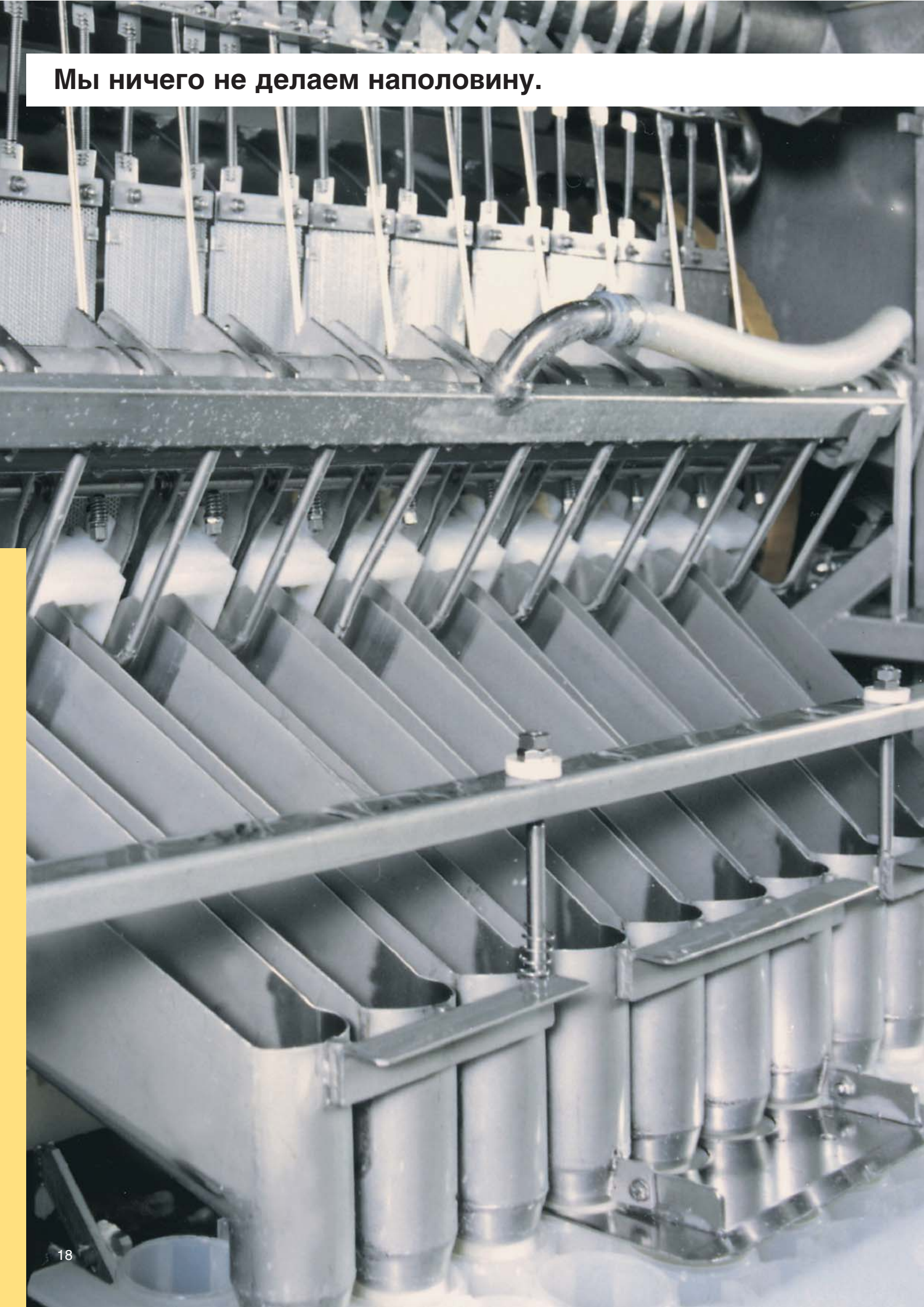
Клиновидные желобки и конусообразные отверстия дренажного барабана обеспечивают надлежащий и аккуратный отвод сыворотки.

Максимальный выход продукта — Ваша выгода!

Системы дренажных конвейеров для отвода сыворотки позволяют непрерывно перерабатывать большие объемы сырного зерна.

Здесь представлен дренажный ремень для отвода сыворотки из зерна в производстве сыра с голубой плесенью.

Мы ничего не делаем наполовину.



Порционирование зерна требует точности.

В производственном процессе качество сыра с самого начала зависит от качества зерна и способа его порционирования. Ошибки, сделанные на этом этапе, позже исправить невозможно. Поэтому этому процессу мы уделяем особое внимание.

Непрерывная подача зерна является основным требованием для точного порционирования и тем самым обеспечения наивысшего качества. Ведь именно от процедуры заполнения зависит вес, консистенция, форма и качество конечного сырного продукта.

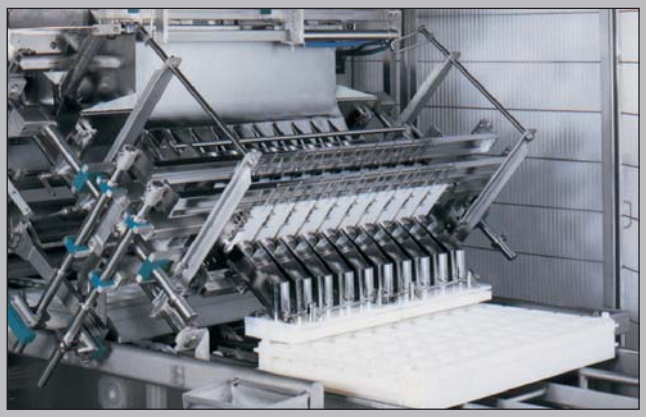
Целый ряд порционирующих устройств, предназначенных для различных типов сыра, был разработан компанией АЛЬПМА. Таким образом, стало возможным точно подобрать правильную технологию порционирования для производства конкретного сыра.

Каждая порция — точное попадание в цель.

Полуавтоматическое порционирующее устройство обеспечивает точность дозирования, гигиенический процесс и четкий контроль над отводом сыворотки без ощутимых потерь зерна.

Высокопроизводительная технология точного автоматического порционирования используется для производства больших блоков сыра фета.

Полностью автоматическое, наклонное устройство для бережного порядного заполнения блокформ зерном мягкого сыра. Устройство предполагает использование легкосменных форматов для быстрого перехода с производства одного типа сыра на другой.



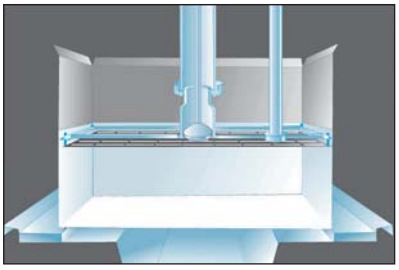
Чем мягче сыр — тем крупнее зерно. Самые мягкие сорта сыра требуют самого осторожного отношения — порционирование происходит методом погружения, аккуратно, слой за слоем.

При порционировании зерна необходима точность.

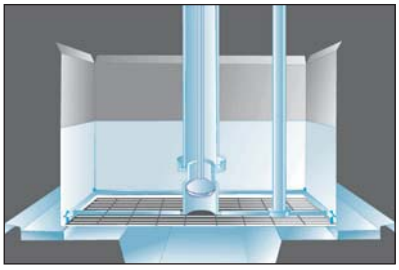
Если края полутвердого сыра должны быть плотными и гладкими. Если текстура зерна должны быть равномерной. Если только сырные глазки должны быть видны на срезе. Если порционирующее устройство для зерна и сыворотки должно быть максимально компактным. Если нужно, чтобы его легко было мыть. Если порционирование должно быть точным и воспроизводимым.

Отмеченная наградами технология порционирования FORMATIC компании «АЛЬПМА» — оптимальный выбор.

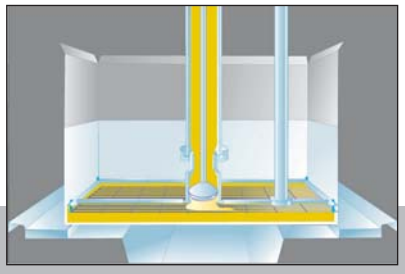
FORMATIC принцип действия:



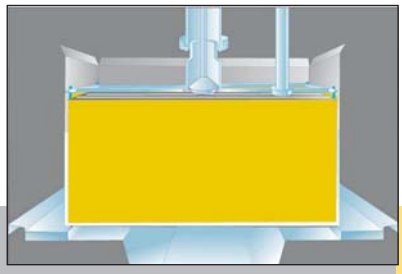
1. Платформа порционирующего устройства опускается в пустую форму



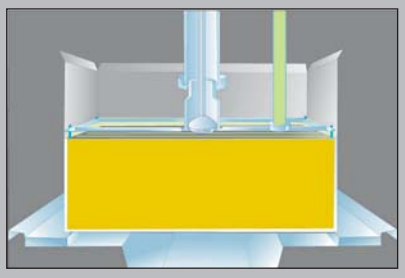
2. Клапан открывается



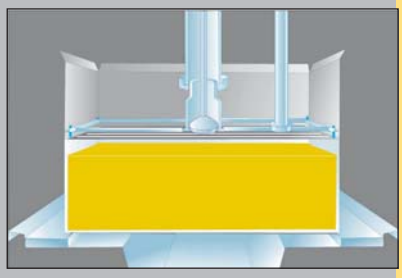
3. Смесь из зерна и сыворотки подается в форму.



4. При достижении объема наполнения, клапан закрывается.

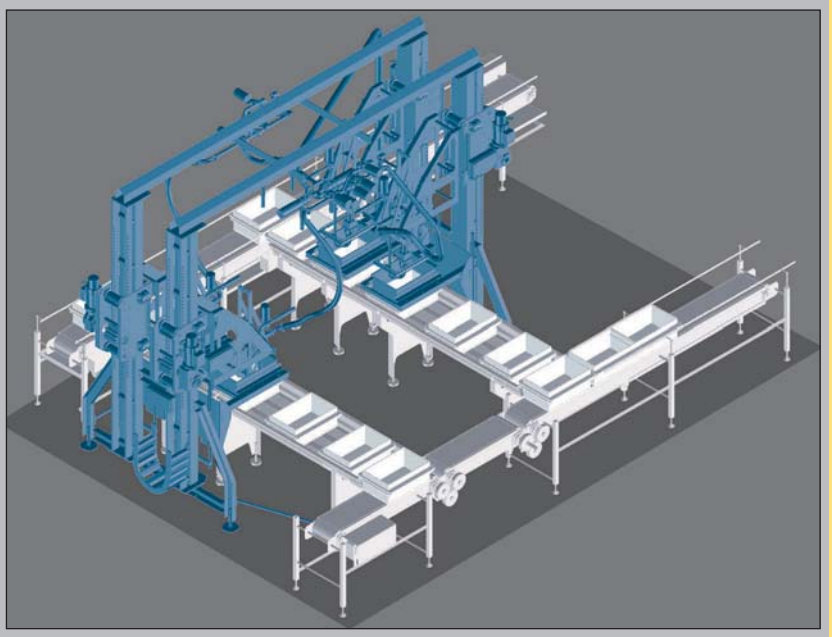


5. Платформа порционирующего устройства прессует сыр.

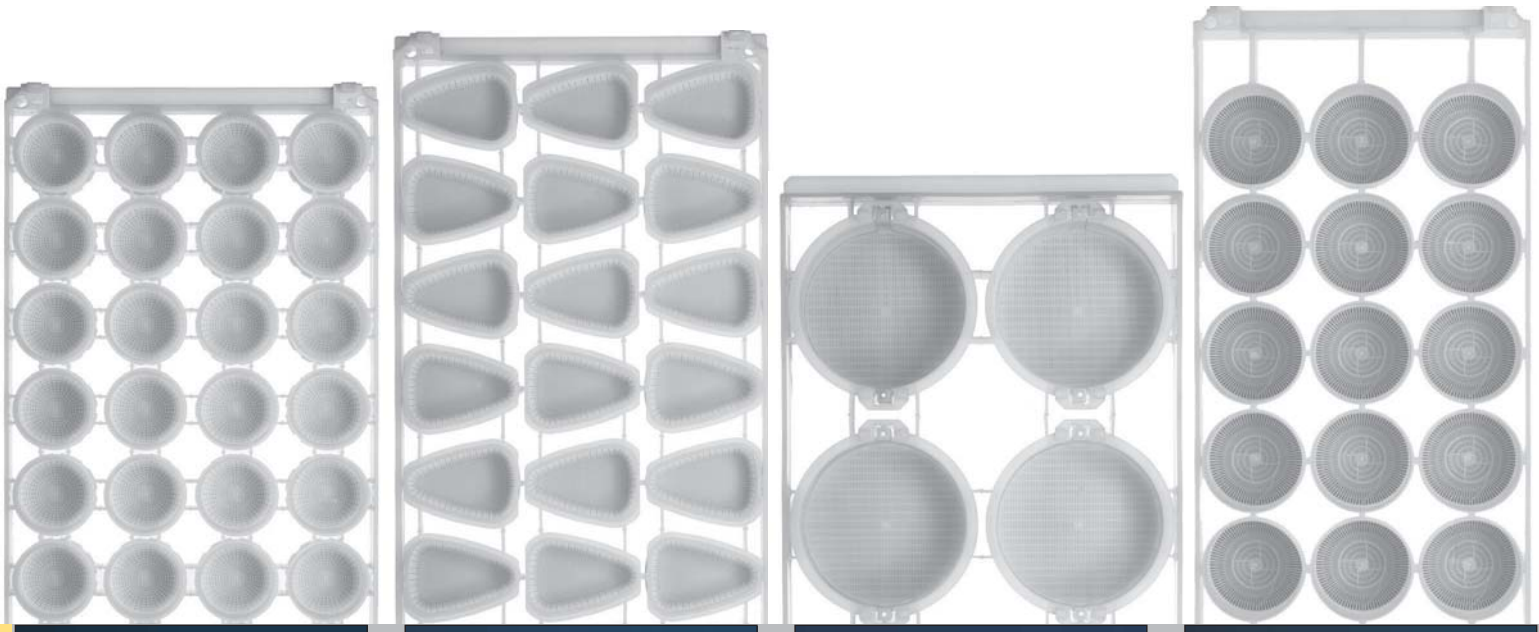


6. Необходимый уровень прессования достигнут.

FORMATIC с двумя основными машинами.



Формы имеют различную форму и размер, и они всегда уникальны.

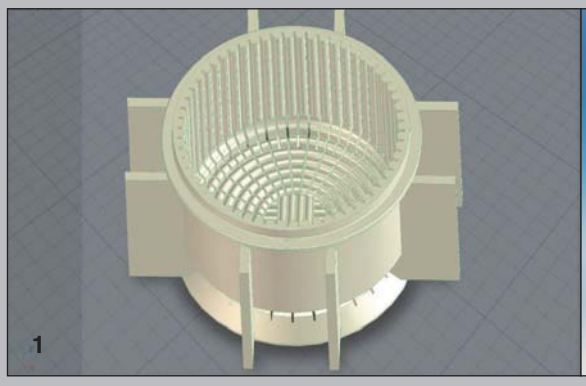


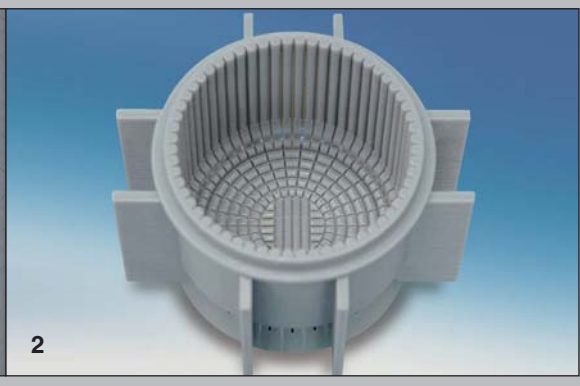
Назначение следует из Формы.

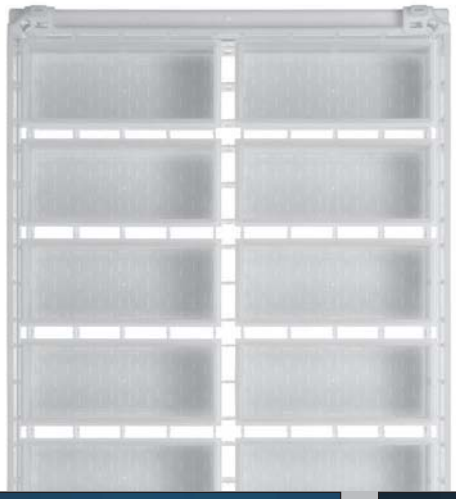
Блокформы оказывают значительное влияние на форму, количество сухого вещества и окончательный вес сыра. Именно поэтому, созданию форм компания «АЛЬПМА» придает столь важное значение.

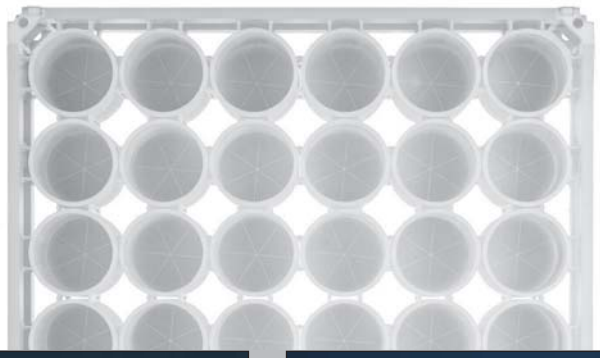
Очень часто единственный способ подобрать нужную форму это всестороннее тестирование. Важнейшую роль играют дренажные свойства отверстий и каналов и их положение. Одна десятая миллиметра в этом случае может быть решающей!

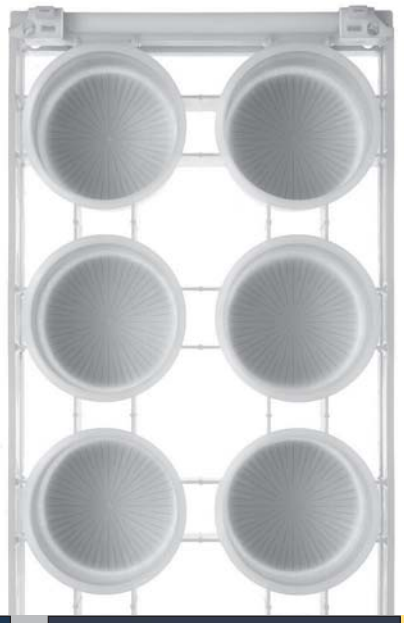
Использование оригинальных синтетических материалов, предназначенных для пищевой промышленности, открывает широкий спектр конструкторских решений, от улучшения традиционных форм до нанесения на сыр логотипа компании — еще одно преимущество над конкурентами.











Сыр с голубой плесенью

Caciota

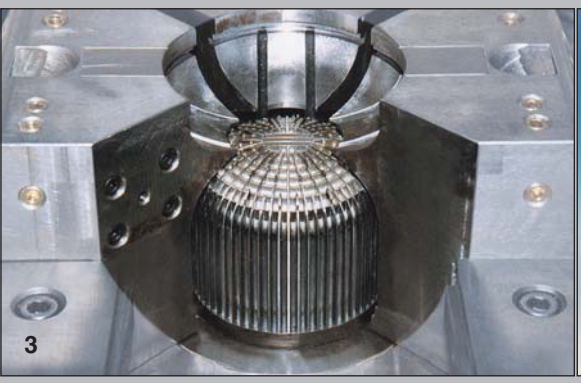
Esrom

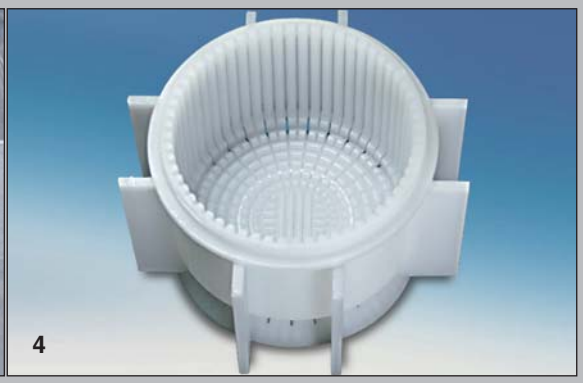
Havarti

Специальная конструкция блокформ «АЛЬПМА» препятствует попаданию сыворотки, отделившейся от сыра в верхних рядах блокформ, в нижние ряды во время дренажа. Блокформы легко штабелируются. Специальные центрующие зажимы надежно обеспечивают устойчивость даже очень высоких штабелей.

Основание форм устроено таким образом, что поверхность формы сверху и снизу идентична. То есть когда сыр переворачивают, дренажные характеристики формы сохраняются. При штабелировании достигается «эффект камина», позволяющий создавать постоянные и одинаковые условия климатизации для всех сыров в штабеле. Тот факт, что зерно в течение продолжительного времени контактирует с формой, требует особого внимания к выполнению гигиенических норм процессу мойки блокформ. Материал, из которого изготовлены формы, отвечает стандартам, установленным FDA. (Управление по контролю за продуктами и лекарствами США).

Пусть Ваш сыр всегда будет в форме!


3


4

Индивидуальный подход и этапы производства блокформ:
1. *Разработка и изготовление необходимой формы и структуры поверхности при помощи специального станка.*
2. *Полностью функциональный трехмерный опытный образец для пробирования дренажных характеристик.*
3. *Окончательная форма-негатив для отлива форм.*
4. *Готовая сырная форма после выемки из машины для изготовления форм.*

Климат – контроль.

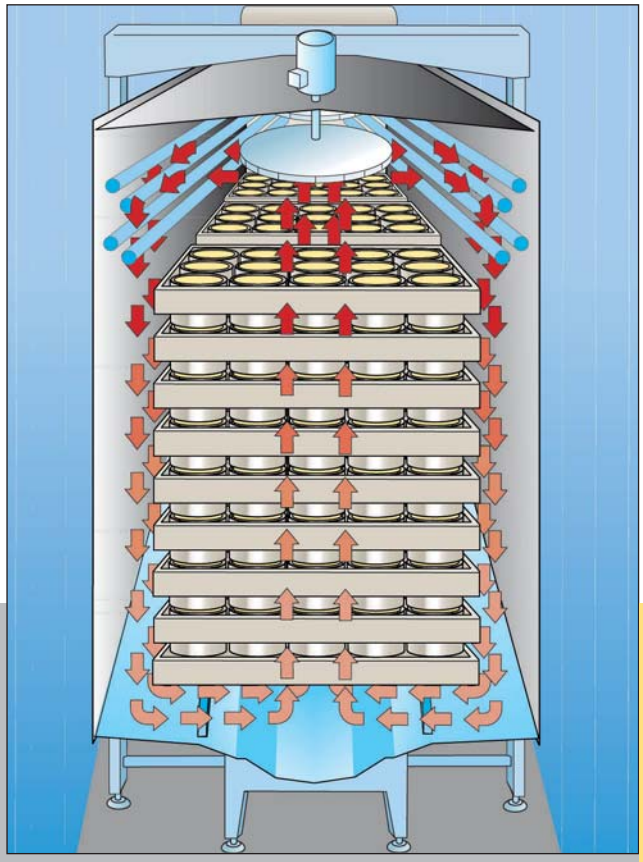
Вашему сыру здесь хорошо.

Конвейерные климатические системы «АЛЬПМА» обеспечивают лучший контроль за синерезисом при производстве любого типа сыра. Рост корки и хорошей плесени лучше всего достигается при помощи повышения температуры, подачи пара или охлаждения. Работа вентиляторов способствует созданию в штабелированных блокформах «эффекта камина». Таким образом, обеспечивается непревзойденно равномерный отвод сыворотки, и максимально минимизируются отклонения по весу в конечном продукте.

Кому понравится толкать тележку?

Наша система конвейеров не только заботится обо всем, связанном с транспортировкой продукта, но и выполняет важнейшие технологические задачи: система тележек, используемая для перевозки продуктов, позволяет выполнять операции четко по расписанию. Данная система легко перенастраивается и предлагает бесконечные вариации для использования. Ваша компания также выиграет от более высокой производительности — безвредная для окружающей среды система мойки быстро подготовит оборудование к дальнейшей эксплуатации.

Неизменно производите качественный продукт!



Вентиляторы в климатическом туннеле создают в штабеле «эффект камина», охватывающий весь его внутренний объем. Циркулируя, воздушный поток проходит через теплообменную систему, где нагревается.

Понятно организованная и легко — доступная система климатических туннелей значительно упрощает процесс производства и обслуживания.

Лучшие штабелесборщики.

Места для хранения всегда мало!

Следовательно, нужно извлечь максимальную пользу из того, что есть — использовать высоту! Штабелесборщики компании «АЛЬПМА» позволяют наилучшим образом использовать пространство. Блокформы, поворотные листы, пластины и рамы надежно штабелируются без риска упасть. Штабель может собираться как с пола, так и с конвейера. Многие сыродельные предприятия уже используют хорошо зарекомендовавшие себя ленточные штабелесборщики.
Для цехов с ограниченным пространством мы разработали специальный штабелеукладчик с подъемными защелками. Изготовленные из материалов, соответствующих стандартам пищевой промышленности и подходящие для мойки CIP, штабелеукладчики и штабелеразборщики легко интегрируются в автоматическую производственную линию.

Штабелесборщики сэкономят для Вас дорогостоящее пространство.

Ленточный штабелесборщик для блокформ

Штабелесборщик с подъемными защелками в линии переворачивания решеток для созревания.

Ленточный штабелесборщик с возможностью мойки CIP в составе автоматической производственной

Компактный штабелесборщик с подъемными зажимами и возможностью мойки CIP.

Крутится, вертится!

Пришло время повернуть.

Переворот сыра отдельно или в штабеле блокформ помогает процессу отвода сыворотки и придания сыру заданной формы. Эффективность этого процесса зависит как от материала форм, в которых находится сыр, и технологии их производства так и от правильной конструкции кантующего устройства.

Процесс кантования настраивается для достижения необходимой формы и поверхностных характеристик сыра.

Поворотное устройство для индивидуального кантования блокформ.

Наши технологические решения будут на 100% адаптированы под размеры и производительность Вашей компании.

Очень компактный механический штабелекантователь типа MSW для полуавтоматического сырного производства.

Автоматический штабелекантователь в CIP исполнении.

И закипит работа…

Хотите получить аккуратную и цельную поверхностную корочку? Два основных влияющих на это фактора — давление и его продолжительность.

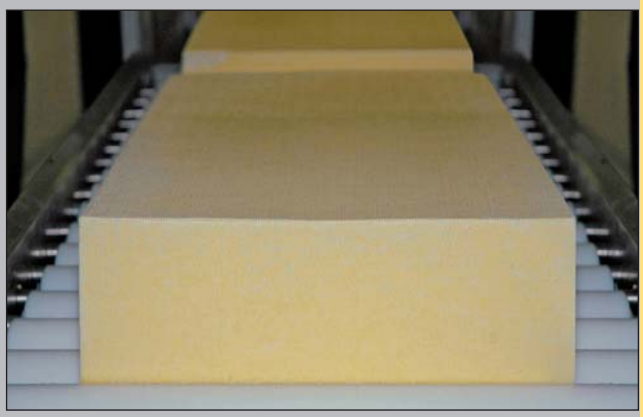
На линиях прессования, разработанных компанией «АЛЬПМА» для полутвердых сыров, повсеместно можно заметить особый инженерный подход, обеспечивающий более высокую эффективность как операций с традиционными пластмассовыми формами и прессующими крышками, так и с самим сыром, извлеченным из форм.

Усовершенствованное устройство управления обеспечивает четкое соблюдение всех важнейших параметров процесса.

Устройство для прессования на фоне стеллажей для хранения пустых блокформ.

Формы под прессом

Полутвердый сыр в формате «евроблок» после прессования.



Можем всё.

Многие задачи в современном производственном пространстве могут выполняться индустриальными роботами. Дополнительно, в качестве альтернативы компания «АЛЬПМА» предлагает многофункциональные манипуляторы. Кроме того, что они способны выполнять те же задачи, что и роботы, благодаря своей конструкции из нержавеющей стали и пластика, они более приспособлены для работы на сыродельных предприятиях и не требуют использования колпаков и кожухов, необходимых для роботов на гигиенических производствах.

Манипулятор замещает несколько отдельных машин, при этом экономя огромное количество свободного места. Сбор штабеля, кантование и его разборка выполняются в одной механической последовательности.

Высокоскоростные технологические операции на сыродельном предприятии также могут выполняться промышленными роботами, оснащенными специальным кожухом «АЛЬПМА».

Надежное переворачивание сырных форм с использованием системы лотков.

Соль жизни.

Соль не только добавляет вкус, но и защищает поверхность сыра.

Известно, что посолка в бассейнах или в устройствах сухого соления, один из основных методов достижения правильного конечного результата при производстве сыра.

Именно в солильных бассейнах, помимо соления, осуществляется контроль над температурой сыра и ростом нужных микроорганизмов, что в купе, в конечном счете, влияет на его вкус. Особенно на больших производствах прекрасно понимают важность эффективной организации производственных потоков. Координация загрузки и разгрузки, а также продолжительность времени нахождения сыра в ванне и общие требования к пространству очень важны и потому требуют тщательной проработки.

Машина сухого соления подходит для помещений небольших размеров и занимает минимум места.

Ваш успех уже запланирован.

Машина сухого соления.

Солильный бассейн большой производительности для мягкого сыра.

Бережно только автоматически.

Пришло время вынимать сыр.

И Вы хотите сделать это быстро и бережно. Погрузка сыров на решетки для созревания выполняется при помощи вакуумного блока для извлечения сыров из блокформ. Вакуума для извлечения сыров требуется очень мало, и он не повреждает чувствительную поверхность сырого сыра. Вытяжные вакуумные устройства сконструированы в соответствии с самыми строгими стандартами гигиены и легко моются.

Требуйте лучшего!

При помощи простого инструмента комплекты форматов легко заменяются, наподобие выдвижного ящика.

Вытяжные головки бережно и надежно извлекают сыры из блокформ и осторожно помещают их на решетки. После этого пустые блокформы отправляются на мойку.

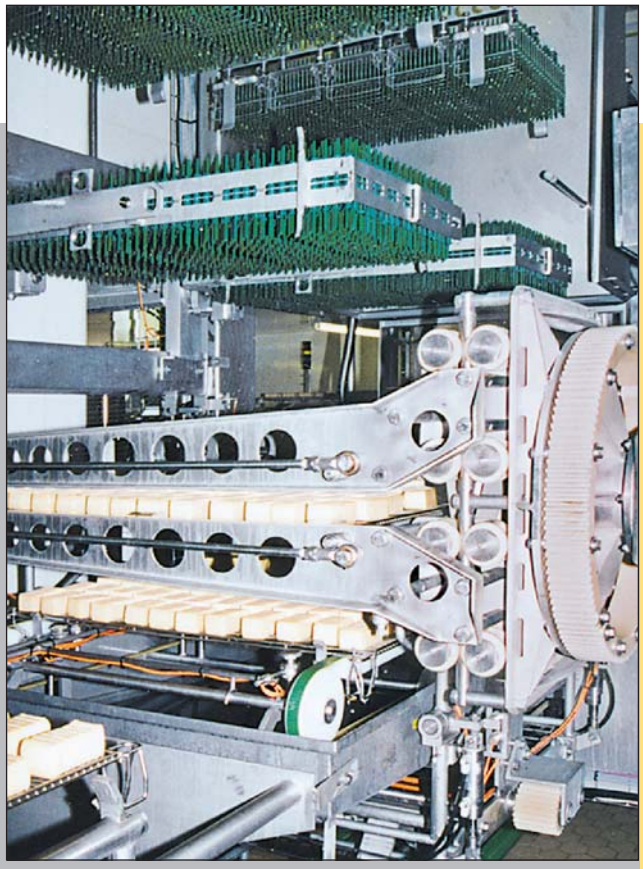
Зрелые идеи.

Сыр должен созревать при оптимальных условиях.

Второй основополагающий фактор это непрерывность процесса.
Сыр дозревает до требуемого тонкого аромата, только если это происходит при постоянных климатических условиях с требуемой температурой и соответствующей влажностью, при постоянной циркуляции воздуха. Гигиеническая составляющая крайне важна — никто не должен вмешиваться в процесс созревания. По этой причине ручных операций следует избегать. Наиболее благоприятные условия созревания создаются путем полной автоматизации этого процесса и использовании оборудования климатического контроля. Перемещать сыр на другие уровни, чтобы не нарушать условий его спокойного созревания, можно при помощи многоуровневого подъемника.

Не полагайтесь на случай!

Транспортер доставляет штабелированные решетки созревания к конвейеру. Движение по камере созревания идет заданной скоростью и по заданному маршруту.



Высокопроизводительная линия переворачивания мягких сыров.

Камамбер с нежной плесенью на решетке созревания.

Штабели сыров поднимаются в камеру созревания многоуровневым подъемником. Экономится пространство и не нарушается атмосфера созревания.

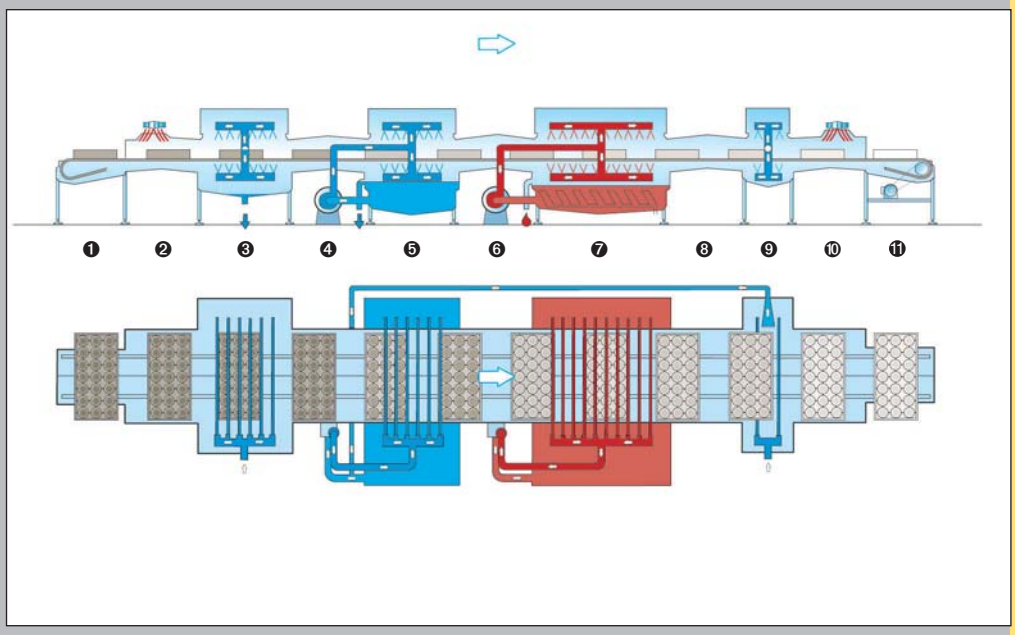
Чисто и со вкусом.

Всё чисто за один проход.

Участок мойки решеток созревания (см. фото слева) гарантирует не только высокую эксплуатационную производительность, но и наилучший результат мойки. Для нас особенно важно, что мы предлагаем не только экологически чистый процесс, но и существенно снижаем энергопотребление. Именно по этой причине, наши системы моек используют метод вымачивания, а не высокое давление, как это было раньше. После вымачивания, трудно удаляемая налипшая плесень или частицы соли легко смываются в зоне очистки. Решетки стерилизуются и готовы к повторному использованию в производстве. И, разумеется, все это происходит в течение одного полностью автоматического прохода по туннелю мойки.

Оборудование для мойки блокформ компании «АЛЬПМА» рассчитано на простоту в управлении и обслуживании. Будут ли блокформы загружаться поочередно вручную или штабелями в полностью автоматизированной линии, будет ли цикл мойки однократным или многофазным, — модульная система блоков мойки позволяет предусмотреть индивидуальную конструкцию моющей машины в соответствии с Вашими требованиями. В любом случае, идеальная чистота Ваших блокформ будет обеспечена при минимальных затратах и максимальной производительности.

Система мойки для блокформ «АЛЬПМА» соответствует самым строгим и самым современным стандартам по гигиене.



Фазы мойки:
Стартовая позиция — загрузка ❶
Отвод испарений ❷
1-е предварительное полоскание ❸
Сушка ❹
2-е предварительное полоскание ❺
Сушка ❻
Зона мойки ❼
Сушка ❽
Окончательная промывка ❾
Отвод испарений ❿
Выгрузка ⓫

Добро пожаловать в мир know–how.

Век живи — век учись!

Вы хотите доработать существующий продукт, либо расширить свой ассортимент; Вы хотите познакомить Ваших опытных сотрудников с современными более простыми в использовании технологиями или Вы хотите подготовить новый в сфере сыроделия персонал: во всех этих случаях компания «АЛЬПМА» будет рада оказать Вам помощь.

Центр повышения квалификации «АЛЬПМА», опытное производство сыра, тесная связь с профильными техническими ВУЗами — все это часть нашей обширной образовательной концепции.

Учитесь успеху вместе с нами.

Ваш опыт вкупе со знаниями и новейшими разработками специалистов нашей компании — ключ к успеху Вашего сыра!

Специально изготовленное мобильное тестовое оборудование легко перенастраивается и предназначено для пробных выработок различных сортов сыра.

Моделирование производственных процессов в классе, используя оригинальные сообщения, отображаемые на сенсорном экране систем управления оборудования, помогают понять его функционирование и делают процесс обучения более интересным.

Альпенланд Машиненбау ГмбХ
Альпенштрассе 39–43
D–83543 г. Ротт на Инне, Германия

+49/80 39/4 01–0
+49/80 39/4 01–2 95
info@alpma.de
www.alpma.com

Московское представительство
ул. Центральная, 53–А
Красногорский р-н, д. Глухово
143421, Московская обл., Россия

+7/495/940 80 80
+7/495/940 80 73
info@alpma.ru
www.alpma.ru

Киевское представительство
ул. Антонова Авиаконструктора, 5–Б
оф. 305-А
03186, г. Киев, Украина

+38/044/536 30 40
+38/044/492 79 95
info@alpma.com.ua
www.alpma.de

Добро пожаловать в Альпы!

Головной офис компании «АЛЬПМА» в г. Ротт на Инне расположен в часе езды на машине от аэропорта г. Мюнхена. Рядом расположен завод по производству сыра камамбер Альпенхайн, являющийся дочерним предприятием компании «АЛЬПМА».

Если Вы хотите подробнее познакомится с нашей компанией и нашим оборудованием, будем рады видеть Вас в нашем головном офисе.