Схемы применения

Подготовка зерна в пластиковых ваннах, двигающихся по системе транспортеров. Индивидуально спроектированные линии для всех типов мягкого сыра и сыра с голубой плесенью.

- Адаптация к имеющемуся зданию, требуемой производительности и технологическим тактам, благодаря различным вариантам размещения конвейеров.
- Точное разделение различных порций и типов зерна в Bassines
- Оптимизированная резка при помощи робота с использованием запатентованных инструментов
- Удобный контроль за процессом, также отслеживание порционирования посредством системы управления

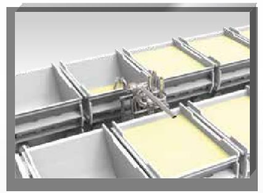
Функциональность автоматических линий:

- Автоматическое движение Bassines по конвейерам
- Автоматическое наполнение молоком и дозирование заквасок и сычужного фермента
- Автоматическая резка и размешивание
- Автоматическая станция опрокидывания
- Опорожнение сывороточно-зерновой смеси в буферный танк или прямая подача на систему порционирования
- Мойка Bassines в отдельной камере мойки или в непрерывном туннеле

Функциональность полуавтоматических линий:

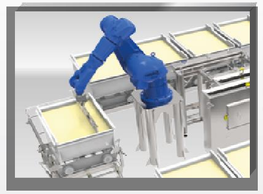
- Ручное или автоматическое движение Bassines
- Ручное заполнение молоком, также как и дозирование сычужного фермента, резка и перемешивание
- Автоматическая станция опрокидывания
- Мойка Bassines вручную либо в отдельной камере мойки

Шаги технологического процесса



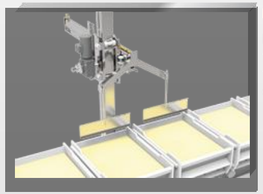
Подача молока:

Бережное наполнение Bassines молоком.
Добавление заквасок и сычужного фермента.



Резка:

Сгусток режется роботом для влажных помещений (без чехла) с исп. запатентованного инструмента с изогнутыми ножами. Инструмент ополаскивается после каждого использования и моется CIP после окончания производства

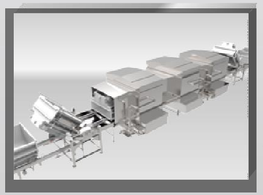


Перемешивание:

В соответствии с технологическими требованиями может быть слабым или интенсивным.

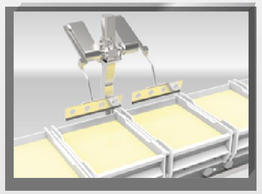
Отделение сыворотки:

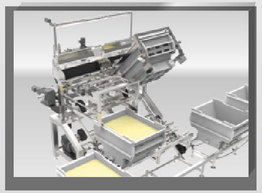
Для специфических типов сыров сыворотка может быть отделена, а вода или сыворотка добавлены для мойки или нагрева зерна.



Мойка:

В зависимости от производительности линии Bassines моются либо в туннеле, либо в моечной камере.





Опрокидывание и опрожнение:

Готовая смесь зерна и сыворотки бережно передается от Bassine к системе порционирования

Устройство наполнения

Автоматические станции опрокидывания передают сывороточно-зерновую смесь после синерезиса на блокформы или лотки с блокформами.

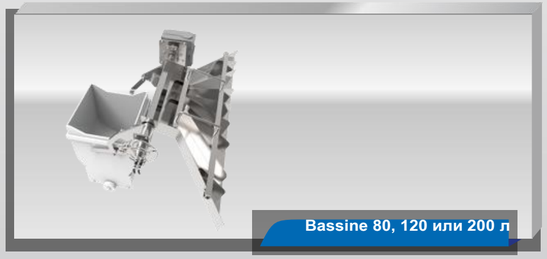
- Контролируемый подъём и опрокидывание Bassine предотвращает повреждение сырного зерна
- Активное помешивание сывороточно-зерновой смеси при опорожнении гарантирует равномерное распределение зерна в сыворотке
- Форсунки разбрызгивают небольшое количество воды в Bassine для вымывания остаточного зерна

Опрокидывание в буферную емкость:

- Опорожнение Bassine в буферную емкость
- Непрерывная подача зерна в последующую систему порционирования
- Контролируемое и бережное перемешивание внутри емкости

Опрокидывание на мобильный фасовочный стол:

- Автоматическое опорожнение сывороточно-зерновой смеси
- Наполнение посредством желоба
- Подвижный фасовочный стол для предварительного распределения зерна в загрузочной воронке
- Окончательное распределение зерна оператором

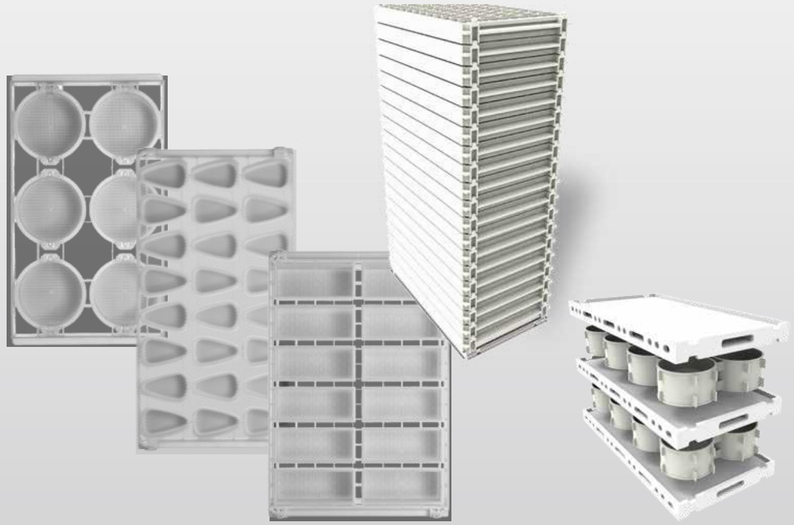


Опрокидывание на загрузочную воронку:

- Полуавтоматическое опорожнение зерново-сывороточной смеси
- Распределение по воронкам при помощи сегментированного желоба
- Распределение зерна по блокформам оператором

Спроектированы для оптимальной ацидификации во время дренажа. Сыворотка может стекать по пазам или отверстиям. Воздух может свободно циркулировать между отдельными формами; все сыры стекают и охлаждаются равномерно. Блокформы ALPMA или открытые формы с пластинами доступны для всех типов и форматов сыра.

- Изготовлены из пищевого пластика, опционально Fromaxe®
- Позволяют эффективно использовать производственные площади путем высокого и стабильного штабелирования
- Оптимизированный технологический дизайн с надставками (если требуется)
- Выдерживают все стандартные промышленные средства мойки и температуры до 80°C
- АЛЬПМА последовательно расширяет ассортимент форм и размеров
- Возможно брендирование сыра путем интеграции логотипов в формы



ALPMA

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

Tel.: +49 / 80 39 / 4 01-0
Тел. +7(495)120 75 37,
info@alpma.ru
info@alpma.com
www.alpma.com

3/2016

Cheese Production Technology

ALPMA

Системы Bassine

Непрерывное производство зерна для мягких сыров и сыров с голубой плесенью