

Самое современное оборудование для промышленного производства творога высокого качества с различным содержанием жира.

- Приготовление сгустка в закрытых творогоизготовителях
- Точное разрезание, бережное перемешивание и контролируемый нагрев
- Гигиеническое исполнение
- СИП-мойка
- Постоянное содержание влаги для стабильных физико-химических характеристик продукта, таких как вкус, структура и текстура
- Сокращенное количество персонала



Для формованного творога

### Функциональность:

- Бережное перекачивание зерна из закрытого творогоизготовителя на порционирующее устройство
- Отделение сыворотки на дренажном барабане
- Точность заполнения и распределения зерна, минимизирующее колебания веса продукта
- Контролируемый отток сыворотки в блокформах
- Переворачивание и охлаждение творога в блокформах гарантирует безупречную форму готового продукта



Для рассыпчатого творога

### Функциональность:

- Бережное перекачивание зерна из закрытого творогоизготовителя непосредственно на дренажный барабан
- Прессование творога на дренажном ремне
- Сбор сыворотки без потерь под дренажным ремнем
- Передача творога на дальнейший технологический этап
- Возможно добавление трав, специй или соли

Для формованного творога.

- Точное порционирование продукта на устройстве AFE
- Возможное прессование творога в блокформах

Для рассыпчатого творога.

- Передача творога без потерь по желобу на дренажный ремень
- Гибкая конструкция и небольшие размеры



Порционирование

### Порционирующее устройство AFE.

- Со встроенной системой отделения сыворотки для ручного или автоматического распределения творога по блокформам
- Короткое время цикла обеспечивает быстрое опорожнение закрытых творогоизготовителей
- Быстрая и простая смена форматов при помощи пластин для заполнения БФ
- Контроль веса при заполнении с помощью порционирующей воронки с регулировкой по высоте, что позволяет компенсировать вариabельность свойств зерна



Дренажный ремень

### Дренажный ремень.

- Контролируемое отделение сыворотки посредством перфорированного ремня
- Регулируемое время и давление в процессе производства
- Встроенный сборная емкость для сыворотки
- Возможно СИП-исполнение



Прессование

### Прессование творога в блокформах.

- Простой процесс прессования в формах для различных форматов творога
- Регулируемое и повторяемое время и давление



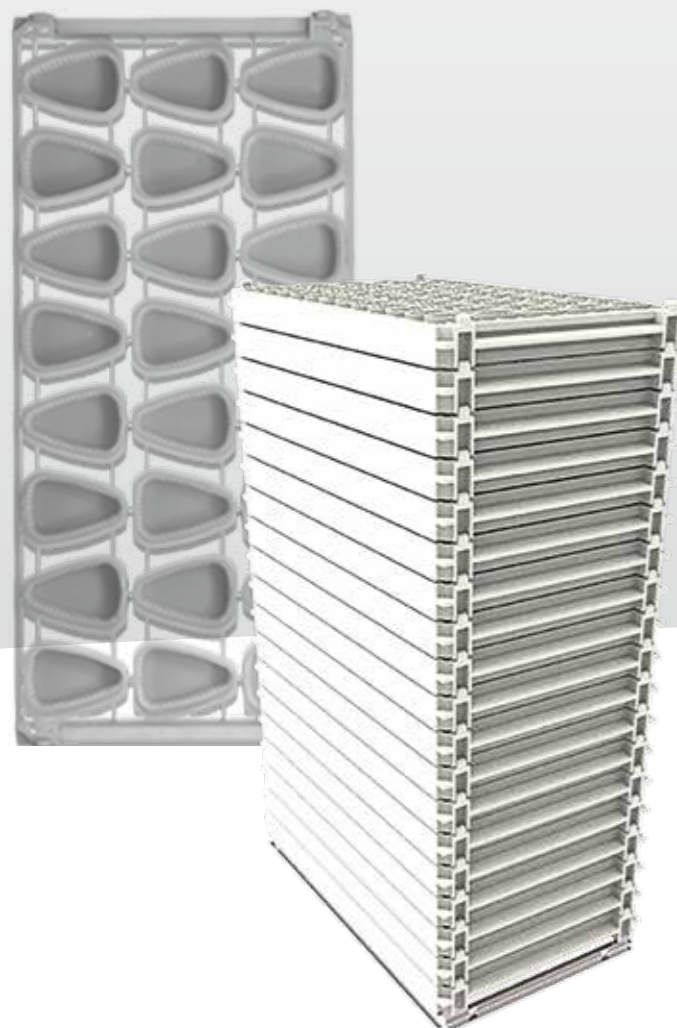


Разработано для оптимального и постоянного процесса дренажа в фазе отделения сыворотки. Сыворотка стекает через бороздки или отверстия. Воздух может свободно циркулировать между формами; все заготовки равномерно охлаждаются и дренируются. Блокформы доступны для всех видов и форматов сыра.

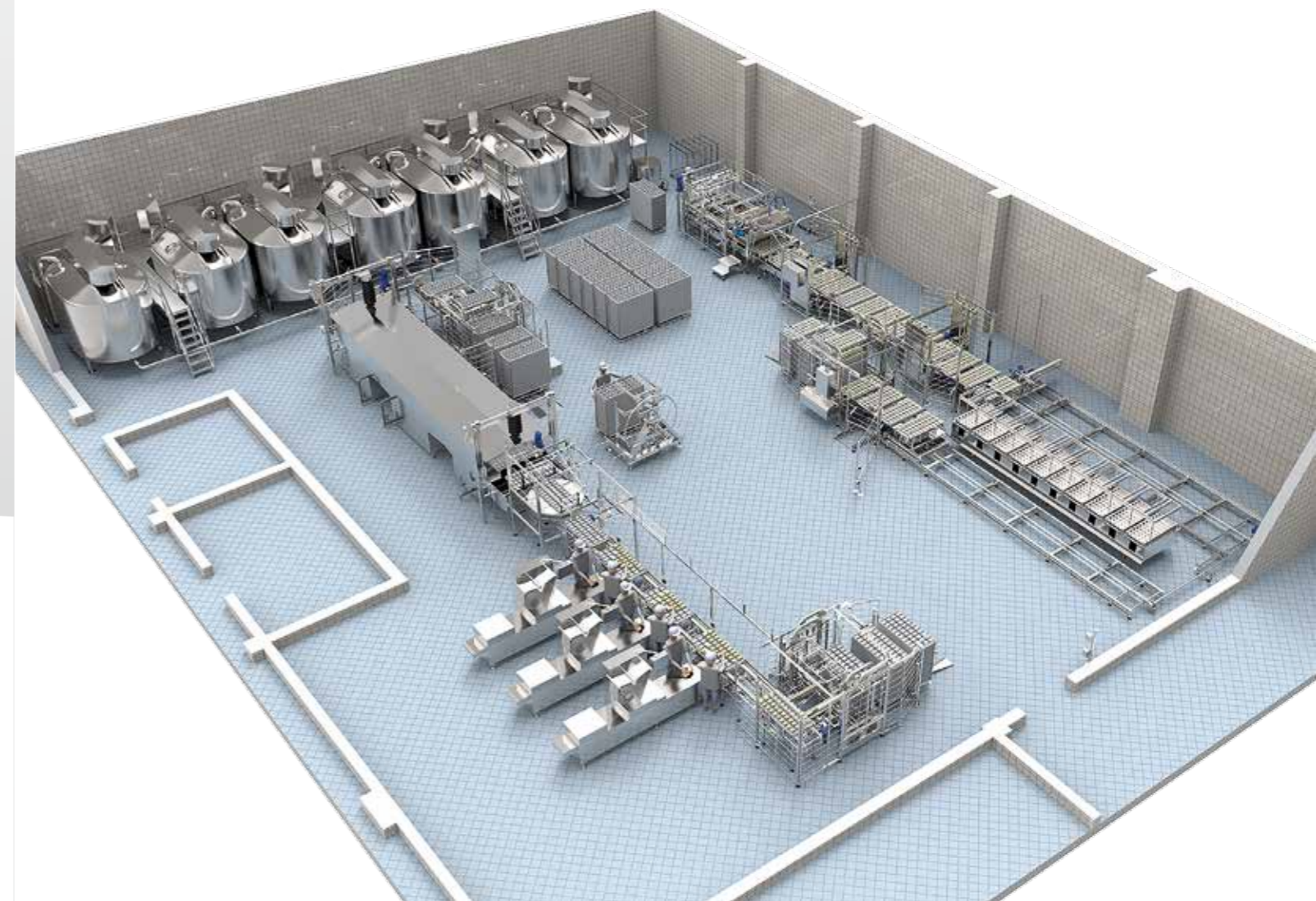
- Изготовлены из пищевого пластика – по запросу определяемый детектором Froma<sup>®</sup>
- Эффективное использование производственной площади благодаря штабелированию в высокие и устойчивые штабели
- Оптимизированный технологический дизайн
- Устойчивы ко всем стандартным промышленным чистящим средствам и температуре до 80°C
- Постоянное совершенствование и расширение ассортимента форм и размеров блокформ
- Возможность нанесения символов и логотипов

#### Типичные форматы творога:

- |                      |               |           |         |
|----------------------|---------------|-----------|---------|
| • Круглая форма:     | D = 110 mm    | Вес прим. | 450 g   |
| • Круглая форма:     | D = 89 mm     | Вес прим. | 300 g   |
| • Круглая форма:     | D = 84 mm     | Вес прим. | 250 g   |
| • Клиновидный:       | 160 x 108 mm  | Вес прим. | 450 g   |
| • Клиновидный:       | 137,5 x 81 mm | Вес прим. | 300 g   |
| • Клиновидная форма: | 180 x 95 mm   | Вес прим. | 1.000 g |
| • Клиновидная форма: | 120 x 100 mm  | Вес прим. | 500 g   |
| • Клиновидная форма: | 101 x 75 mm   | Вес прим. | 300 g   |



## Творог



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

