

**Almac**<sup>®</sup>  
s.r.l.

**TECNOLOGIA E INNOVAZIONE  
AL SERVIZIO DELL'INDUSTRIA CASEARIA**

# Almac<sup>®</sup> s.r.l.

**Almac**, azienda leader nella progettazione e realizzazione di macchine, impianti e automazioni per l'industria dei formaggi a **"PASTA FILATA"**, grazie all'esperienza del proprio management e ad una politica aziendale da sempre sensibile ed attenta all'evoluzione del mercato, rappresenta un partner preferenziale per i principali gruppi alimentari italiani ed esteri.

L'interesse della nostra azienda è da sempre rivolto a quella fase del processo produttivo compreso dalla coagulazione del latte fino alla sua trasformazione in formaggio, realizzando impianti che vanno dallo scarico delle polivalenti fino al confezionamento del prodotto. Il tipo di formaggio per il quale vantiamo una grande tradizione (confermata dai marchi prestigiosi dei nostri clienti) è quello a **"PASTA FILATA"** (Mozzarella, PizzaCheese, Provolone, Kasar, Kashkaval e Kasseri).



## Leader nella progettazione e realizzazione di macchine, impianti e automazioni per l'industria dei formaggi a **“PASTA FILATA”**

Nel corso degli anni abbiamo progettato e sviluppato diverse tipologie di linee produttive, sia per la realizzazione di **PASTE FILATE “FRESCHE”**, caratterizzate da un alto tenore di umidità (es. mozzarella di latte bufalino o vaccino), che per **PASTE FILATE “COTTE”**, aventi un basso tenore di umidità ed un'elevata fibrosità, caratteristiche peculiari del formaggio idoneo alla stagionatura (es. Provolone, Caciocavallo, ecc.).





Macchine customizzate  
per soddisfare le richieste  
dei clienti più esigenti.



Tubazioni realizzate con saldature  
a regola d'arte, come richiesto  
dalle 3-A Sanitary Standards e con  
raccorderia clamp (per gli USA).

+ Quadri e motori elettrici conformi alle norme **UL** (Underwriters Laboratories. Inc.), per il mercato Americano.

+ Motorizzazioni separate dalla carpenteria della macchina, che permettono lo scarico a terra di eventuali trafile di olio evitando l'inquinamento del prodotto.

+ Trattamenti di rivestimento superficiale e materiali a contatto con il prodotto certificati FDA.

+ Progettazione e realizzazione delle macchine nel rispetto delle normative americane **3A Sanitary Standards** anche per il mercato Italiano.



## CONSULENZA TECNICA E TECNOLOGICA A 360°

Il livello d'eccellenza raggiunto dai nostri impianti e la capacità di offrire un servizio di consulenza **tecnica-tecnologica a 360°** ci hanno permesso di diventare partner affidabile dei più importanti produttori di pasta filata a livello internazionale.

Ai fini di soddisfare le richieste di un mercato estremamente dinamico e per poter tradurre gli input dei committenti in prodotti/servizi in grado di soddisfare le loro reali esigenze, la Direzione dell'Almac ha sviluppato, insieme alla collaborazione di professionisti altamente qualificati, un sistema di gestione aziendale, certificato dalla **DNV ITALIA**, conforme alla normativa internazionale **ISO 9001:2015**.





## LINEE PER LA PRODUZIONE DI MOZZARELLA FRESCA

Per paste filate fresche, caratterizzate  
da un tenore di umidità elevato.

+ Filatrici customizzate su  
specifiche del cliente.

+ Vasche di rassodamento realizzate  
in monoblocco a singolo  
e doppio livello.

+ Gestione automatica della  
linea e assistenza da remoto.







+

### **POLMONE DOSATORE PER CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **MATURATORE CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **TUNNEL DRENAGGIO CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **FT60** **Filatrice discontinua** **a braccia tuffanti**

Produttività fino a 200 Kg/h



+

### **FFC1000** **Filatrice - formatrice**

Produttività fino a 200 Kg/h



+

### **FFC1500** **Filatrice - formatrice**

Produttività fino a 300 Kg/h



+

### **FT15** **Filatrice continua**

Produttività fino a 1000 Kg/h





**FT15DT**

**Filatrice continua**

Produttività fino a 1500 Kg/h



**FT30DT**

**Filatrice continua**

Produttività fino a 3000 Kg/h



**FS25/N**

**Formatrice**

Produttività fino a 200 Kg/h



**FS50/N**

**Formatrice**

Produttività fino a 900 Kg/h



**FS100/N**

**Formatrice**

Produttività fino a 1500 Kg/h



**FS200/N**

**Formatrice**

Produttività fino a 2000 Kg/h



**GR**

**Vasca di rassodamento singola**



**GRDP**

**Vasca di rassodamento a due piani**

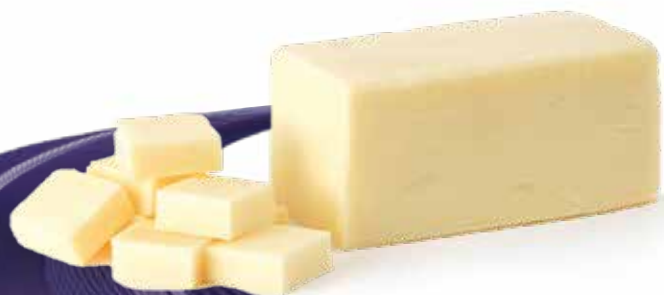
## SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO	POLMONE ACCUMULO CAGLIATE	TUNNEL DRENAGGIO CAGLIATE	MATURATORE CAGLIATE	FT60	FFC1500	FFC1000	FT15	FT15DT	FT30DT	FS25/N	FS50/N	FS100/N	FS200/N	GR	GRDP
<b>Dimensioni (mm)</b>	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente	1125x780 h.2335	2415x1220 h.2085	1715x932 h.1770	3115x1240 h.2625	3690x1264 h.2880	4250x1450 h.2850	1030X820 h.1800	1030X820 h.1800	1155x1420 h.1800	1240x1810 h.1870	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente
<b>Diametro Coclee</b>				X	150 mm	X	200 mm	200 mm	250 mm	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm		
<b>Lunghezza Coclee</b>				X	1000 mm	X	1800 mm	1800 mm	2400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm		
<b>Produzione Oraria</b>				200 Kg/h	300 Kg/h	200 Kg/h	1000 Kg/h	1500 Kg/h	3000 Kg/h	200 Kg/h	900 Kg/h	1500 Kg/h	2500 Kg/h		
<b>Potenza Elettrica</b>				2 Kw	4 Kw	2 Kw	8 Kw	10.7 Kw	11.7 Kw	2.8 Kw	2.8 Kw	5 Kw	5 Kw		



## LINEE PER LA PRODUZIONE DI MOZZARELLA PER PIZZA

Per paste filate idonee al condimento  
di pizze cotte sia in forni tradizionali  
che elettrici



### Flessibilità

Linee in grado di produrre sia  
mozzarella in blocchi che cilindrica.

### Consulenza tecnologica

Supporto da parte dei nostri  
tecnologi aziendali, per realizzare  
una mozzarella per pizza in grado  
di soddisfare le richieste degli  
utilizzatori finali.





Gestione automatica della linea  
e assistenza da remoto.



Formatrici lavabili in C.I.P.  
con testate intercambiabili.





+

### **POLMONE DOSATORE PER CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **MATURATORE CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **TUNNEL DRENAGGIO CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **TD2-T26**

**Caricatore +Tagliapasta**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **FA84R**

**Filatrice discontinua**

Produttività fino a 250 kg/h



+

### **FA90**

**Filatrice continua**

Produttività fino a 1000 kg/h



+

### **FTA10**

**Filatrice continua ad aspi rotanti  
e tuffanti**

Produttività fino a 1500 kg/h



### **FTA30**

**Filatrice continua ad aspi rotanti e tuffanti**

Produttività fino a 2500 kg/h



### **FC3000**

**Filatrice continua**

Produttività fino a 3000 kg/h



### **FPR72**

**Formatrice con testata di pre-rassodamento**

Produttività fino a 1200 kg/h



### **FPR72 CIP M/L/XL**

**Formatrice con testata di pre-rassodamento**

Produttività fino a 2500 kg/h



### **GR**

**Vasca di rassodamento singola**



### **GRDP**

**Vasca a due piani  
Dimensionata su specifiche del cliente**



### **VASCA DI SALAMOIA**

**Dimensionata su specifiche del cliente**

## SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO	POLMONE ACCUMULO CAGLIATE	TUNNEL DRENAGGIO CAGLIATE	MATURATORE CAGLIATE	TD2-T26	FA84R	FA90	FTA10	FTA30	FC3000	GR GRDP	SALAMOIA	MODELLO GIOSTRA	FPR72	FPR72 C.I.P. M/L/XL
Dimensioni (mm)	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente	2590X780 h. 2155	1665X1210 h.2655	4040x1040 h2760	4290x1040 h. 2585	5135x1215 h. 2975	5390x775 h.1950	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensioni (mm)	2330x1530 h.2405	*
Diametro Coclee				150 mm	*	200 mm	200 mm	250 mm	300 mm			Dimensioni coclee	180 mm	180/300*mm
Lunghezza Coclee				2400 mm	*	2200 mm	2200 mm	2800 mm	3000 mm			Dimensioni testata	M	1500 mm
Produzione Oraria				2000 Kg/h	250 Kg/h	1000 Kg/h	1500 Kg/h	2500 Kg/h	3000 Kg/h				L	2000 mm
													XL	3000 mm
Potenza Elettrica	2.6 Kw	4 Kw	4.5 Kw	9 Kw	22.8 Kw	13 Kw	M	1500 kg/h						
							L	2000 kg/h						
							XL	2500 kg/h						
												Potenza elettrica	4 Kw	7 kw

FPR72 M C.I.P. dim. 2750x2200x3350 h - FPR72 L C.I.P. dim. 3700x2750x3780 h - \*FPR72 XL C.I.P. dim. 4715x3750x4200 h







**Almac**<sup>®</sup>  
s.r.l.



## LINEE PER LA PRODUZIONE DI PROVOLONE, CACIOCAVALLO E KASAR

Per paste filate destinate ad una fase  
di stagionatura variabile.

### + **Flessibilità in filatura**

Tre diverse tipologie di filatrici studiate per la  
produzione di paste dure e semi-dure: aspi,  
tuffanti-aspi, coclee.

### + **Dosaggio sale automatico**





+

### **POLMONE DOSATORE PER CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **MATURATORE CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **TUNNEL DRENAGGIO CAGLIATE**

Produttività fino a 2000 kg/h



+

### **FA84R**

**Filatrice discontinua ad aspi rotanti**

Produttività fino a 250 Kg/h



+

### **FA90**

**Filatrice continua**

Produttività fino a 1000 kg/h



+

### **FTA10**

**Filatrice continua ad aspi rotanti  
e tuffanti**

Produttività fino a 1500 kg/h



+

### **FTA30**

**Filatrice continua ad aspi rotanti  
e tuffanti**

Produttività fino a 2500 Kg/h





### **FC3000**

**Filatrice continua**

Produttività fino a 3000 Kg/h



### **FPB**

**Formatrice per caciocavallo**

Produttività fino a 1000 kg/h



### **FP20**

**Formatrice per provolone e Kasar**

Produttività fino a 1500 Kg/h



### **GR**

**Vasca di rassodamento singola**



### **GRDP**

**Vasca a due piani**  
Dimensionata su specifiche  
del cliente



### **VASCA DI SALAMOIA**

Dimensionata su specifiche del cliente

## SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO	TUNNEL DRENAGGIO CAGLIATE	MATURATORE CAGLIATE	POLMONE ACCUMULO CAGLIATE	FA84R	FA90	FTA10	FTA30	FC3000	FPB	FP 20	GR GRDP	SALAMOIA
<b>Dimensioni (mm)</b>	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente	1665x1210 h.2655	4040x1040 h2760	4290x1040 h. 2585	5135x1215 h. 2975	5390x775 h.1950	Dimensionato su specifiche del cliente	2305x1140 h. 2290	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente
<b>Diametro Coclee</b>				x	200 mm	200 mm	250 mm	300 mm		180 mm		
<b>Lunghezza Coclee</b>				X	2200 mm	2200 mm	2800 mm	3000 mm		600 mm		
<b>Produzione Oraria</b>				250 Kg/h	1000 Kg/h	1500 Kg/h	2500 Kg/h	3000 Kg/h		1500 Kg/h		
<b>Potenza Elettrica</b>				4 Kw	4.5 Kw	9 Kw	22.8 Kw	13 Kw		3.5 kw		





**Almac**<sup>®</sup>  
S.r.l.





## LINEE DI FILATURA A VAPORE

Impianti costituiti da filatrici a vapore in grado di realizzare diverse tipologie di prodotto.

### + 4.0

Le filatrici a vapore Almac si possono interfacciare perfettamente con un processo di automazione integrato 4.0.

### + Standardizzazione

Composizione del prodotto costante e monitoraggio di tutti i parametri di produzione.

### + Flessibilità

Con la stessa linea di produzione è possibile ottenere sia formaggi a pasta filata tradizionali che formaggi industriali.

### + Eco friendly

Drastica riduzione dell'acqua di filatura e dei costi di smaltimento, con elevate rese di produzione.





### FV10

Filatrice a vapore

Produttività fino a 10 Kg/h



### FV100

Filatrice a vapore

Produttività fino a 100 kg/h



### FV200

Filatrice a vapore

Produttività fino a 200 kg/h



### FV500

Filatrice a vapore

Produttività fino a 500 kg/h



### FV700

Filatrice a vapore

Produttività fino a 700 kg/h



### FV900

Filatrice a vapore

Produttività fino a 900 kg/h



### FV1200

Filatrice a vapore

Produttività fino a 1200 kg/h



### FV1500

Filatrice a vapore

Produttività fino a 1500 kg/h



**FV2000**

**Filatrice a vapore**

Produttività fino a 2000 kg/h



**FV4000**

**Filatrice a vapore**

Produttività fino a 4000 kg/h



**EM2000/T**

**Estrusore convogliatore**

Produttività fino a 1000 kg/h



**EM5000/T**

**Estrusore convogliatore**

Dimensionato su specifiche del cliente



**EM5000**

**Estrusore per prodotti clippati**

Produttività fino a 1500 kg/h



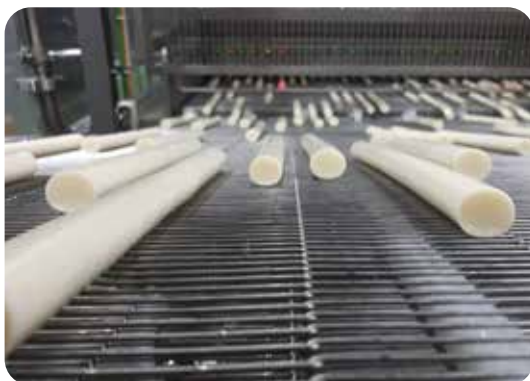
## SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO	FV10	FV100	FV200	FV500	FV700	FV900	FV1200	FV1500	FV2000	FV4000	EM2000/T	EM5000/T	EM5000
<b>Dimensioni (mm)</b>	750X560 h.680	1050X560 h.1140	2290X700 h.1900	2380x780 h.1990	2630x780 h.1990	2420x970 h.1990	2770x970 h. 1990	3070x970 h. 1990	3650x1350 h. 2600	5005x1350 h. 2700	Dimensionato su specifiche del cliente	Dimensionato su specifiche del cliente	1600x850 h. 2060
<b>Diametro Coclee</b>	75 mm	150 mm	200 mm	250 mm	250 mm	350 mm	350mm	350mm	450 mm	550 mm			200 mm
<b>Lunghezza Coclee</b>	340 mm	700 mm	1000 mm	1240 mm	1470 mm	1470 mm	1820 mm	2120 mm	1950 mm	3250 mm			900 mm
<b>Produzione Oraria</b>	10 Kg/h	100 Kg/h	200 Kg/h	500 Kg/h	700 Kg/h	1000 Kg/h	1200 Kg/h	1500 Kg/h	2000 Kg/h	4000 Kg/h			1500 Kg/h
<b>Produzione per impasto</b>	5kg	50 kg	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg	600 kg	750 kg	1000 kg	2000 kg			X
<b>Potenza Elettrica</b>	0,36 kw	3 kw	8 Kw	15 Kw	15 Kw	22 Kw	22 Kw	22 kw	38 Kw	44 Kw			9.5 Kw



## APPLICAZIONI SPECIALI

Prodotti speciali, realizzabili con le tecnologie più innovative anche su richiesta del cliente



**SOLUZIONI PER LO STRING  
CHEESE CUSTOMIZZABILI  
SU SPECIFICHE DEL CLIENTE**



**LINEE PER OAXACA**



**RULLI DI FORMATURA  
CUSTOMIZZABILI**





## Ufficio commerciale

**Dott. Amara Angelo**

angelo.amara@almacsrl.it

Mobile +39-335-1265403

**Ing. Baccarani Gian Paolo**

g.paolo@almacsrl.it

Mobile +39-335-6197494

**Sig. Lotti Paride**

parilot@gmail.com

Mobile +39-335-5994366

**Mr. Domenico Crespiatico**

d.crespiatico@almacsrl.it

Mobile +39-335-6725474

## Ufficio tecnico

**Sig. Toma Marcello**

marcello.toma@almacsrl.it

**Ing. Campeggi Marco**

marco.campeggi@almacsrl.it

## Assistenza tecnica

**Sig. Toma Alessandro**

alessandro.toma@almacsrl.it

**Sig. Pispero Nicola**

nicola.pispero@almacsrl.it

## America Latina

### **Domenico Crespiatico**

Almac Sales Manager Latam  
Mobile (+39) 335 6725474  
d.crespiatico@almacsrl.it

## Argentina

### **Agustín J. Pfaffen**

Gerente Comercial  
E.T.I. S.R.L. Canadá y Venezuela (5900)  
Villa María – Córdoba República Argentina  
Tel./Fax: +54 353 453 3425 / 0933 / 7052  
Mobile +54 9 353 4 084 273  
ventas@etisrl.com.ar  
Skype: agustinpfaffen.eti  
www.etisrl.com.ar

## Brasile

### **Domenico Crespiatico**

Almac Sales Manager Latam  
Mobile (+39) 335 6725474  
d.crespiatico@almacsrl.it

## Nord America

### **Dr. Angelo Amara**

Tel. + 39 059 938010  
Fax. +39 059 938600  
angeloamara@almacsrl.it

## Turchia

### **Sig. Osman Aritan**

Tel. +90-216-3668606  
PAKTEK PAKETLEME SISTEMLERI  
TIC. LTD. STI – Istanbul  
osman.aritan@paktek.com.tr  
www.partek.com.tr

## Japan

### **Mr. Koichi Takenaka**

General Manager  
SPX FLOW TECHNOLOGY JAPAN INC  
koichi.takenaka@spxflow.com  
Unosawa Tokyo Building 2F,  
1-19-15 Ebisu, Shibuya-ku  
Tokyo, 150-0013 Japan

## South Korea

### **Mr. Inchoong**

koceania@gmail.com  
Office: +82 (02) 497-7923  
Mobile: +82 (010) 3255 7994

## Grecia

### **Mr. Thodoris Symeonidis**

Tesco Food Technology (TFT)  
10 PARADISOU STR., MAROUSI  
15125 ATHENS - Grecia  
tsy@tft.gr  
www.tft.gr







**Almac**<sup>®</sup>  
S.r.l.

Via Emilia Est, 2009

41018 San Cesario s/Panaro (MO) - Italy

Tel. +39 059 938010 - Fax: +39 059 938600

info@almacsrl.com

[almacsrl.com](http://almacsrl.com)

