



Blockformen

zur Käseherstellung für Frisch-, Weich- oder Schnittkäse.

Blockforms

for the production of fresh, soft or semi-hard cheeses.

Blocs-moules

pour la fabrication de fromages frais, à pâte molle ou semi-dure.

Blockformen zur Käseherstellung

Seitlicher Molkeaustritt:
Die besondere Gestaltung des Bodens gewährleistet, dass die gesamte Molke nur seitlich austritt. Dies trägt wesentlich dazu bei, dass die darunter liegenden Käse weitgehend von Tropfmolke befreit bleiben.

Gleichmäßige Abkühlung:
Zwischen den einzelnen Formen kann die Luft ohne Behinderung frei von unten nach oben strömen, wodurch alle Käse gleichmäßig abkühlen und entmolken (Kaminwirkung).

Universell einsetzbar:
ALPMA-Blockformen werden den jeweiligen Käsesorten angepasst. Traditionelles Aussehen kann beibehalten werden.

Reinigungsfähigkeit:
Die Blockformen bestehen aus lebensmittelechtem Kunststoff, sind leicht zu reinigen und temperaturbeständig bis 80°C.

Aufbau:
Einzeltöpfe sind zu Blockformen zusammengeschweißt, die je nach Technologie durch einen Aufsatz (ohne Boden) ergänzt werden. Auf Laufwagen werden Stapel gebildet. Sie sind Grundlage für das rationelle Transportieren und Wenden.

Blockforms for Cheese Production

Lateral whey drainage:
The special configuration of the base ensures that the whey drains sideways. This guarantees that the cheeses placed underneath remain unaffected by the dripping whey.

Uniform cooling:
The air can move freely from the bottom to the top passing between the individual moulds. As a result, all moulds cool and drain uniformly (chimney effect).

Universal application:
ALPMA-blockforms can be adapted to the specific cheese types, preserving traditional cheese shapes and surface structures.

Easy cleaning:
The blockforms are made of plastic material conforming to food safety standards and can be cleaned easily. The blockforms are heat-resistant up to 80°C.

Conception:
Single moulds are welded together to make blockforms. Depending on the technology employed these are supplemented by a top. The blockforms are stacked on carriages which ensures efficient transportation and turning.

Blocs-moules pour la fabrication de fromage

Evacuation latérale du sérum:
La structure particulière du fond assure une évacuation latérale du sérum et évite qu'il s'égoutte sur les fromages du dessous.

Refroidissement régulier:
La libre circulation de bas en haut de l'air entre les moules permet un refroidissement et un égouttage réguliers de tous les moules (effet cheminée).

Applications universelles:
Les blocs-moules ALPMA sont adaptés aux différentes sortes de fromage et permettent de préserver leur aspect traditionnel.

Nettoyabilité:
Les blocs-moules, fabriqués avec de la matière plastique conforme aux normes alimentaires, sont facilement nettoyables et résistent à de hautes températures allant jusqu'à 80°C.

Conception:
Les blocs-moules sont composés de moules individuels assemblés par polyfusion et sont pourvus d'une rehausse (sans fond), selon de la technologie. Ils sont empilés sur des chariots, constituant la base d'un transport et d'un retournement rationnels en pile.

