

## Pressa MAC 180 VR

- Capacità produttiva fino a 200 Kg/ora in funzione del formato e della tipologia di impasto
- Ideale per piccole industrie
- Disponibile modello con vasca di produzione sottovuoto



### PASTA PRODUCTION

#### Extruder MAC 180 VR

- Output up to 200 Kgs per hour depending on shape and type of dough
- Ideal solution for small industries
- Version available with vacuum basin

### PRODUCTION DE PATE

#### Presse MAC 180 VR

- Capacité de production jusqu'à 200 Kg/h selon le format et la typologie du mélange
- Idéale pour les petites industries
- Version disponible avec bac sous-vide

## Pressa MAC 180 VR

Pressa per la produzione di pasta alimentare progettata e realizzata per rispondere alle esigenze di produzione a ciclo continuo per laboratori e piccole industrie. Costruita adottando le più moderne tecnologie e realizzata interamente in acciaio inox è conforme alle norme igieniche ed antinfortunistiche CEE.

Caratteristiche costruttive:

- le Vasche impastatrici, aventi una capacità di 50 Kg. di impasto, sono ribaltabili in modo pneumatico con gli alberi smontabili per agevolare le operazioni di pulizia;
- il Ventilatore per l'asciugatura del prodotto è indipendente;
- il Quadro elettrico a bordo macchina ha la plancia di controllo in acciaio inox con tutti i dispositivi di comando;
- il Variatore di velocità elettronico permette una capacità di produzione variabile consentendo l'abbinamento a macchine Formatrici.

### VERSIONE SOTTOVUOTO

Versione speciale equipaggiata con dispositivo di estrusione sottovuoto applicato alla vasca di estrusione; tale dispositivo è costituito dalla costruzione speciale di una vasca impastatrice e relativo canale con tenute per sottovuoto, pompa vuoto dotata di raccordi alla vasca di estrusione, sistema di filtraggio e lubrificazione, dispositivi di comando.

### Dotazioni di serie

- Tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio.
- Cilindro di estrusione dotato di circuito predisposto per il raffreddamento ad acqua a perdere.
- Pressostato per controllo pressione di esercizio completo di dispositivo di sicurezza arresto macchina.
- Variatore di velocità elettronico.

### Dotazioni a richiesta

- Impianto di raffreddamento dotato di circuito a gruppo aggregato.
- Dispositivo di estrusione sottovuoto

#### PASTA PRODUCTION

### Extruder MAC 180 VR

Extruder for the production of alimentary pasta designed and manufactured to respond to the requirements of continuous cycle productions for pasta labs and small industries. Manufactured adopting the most modern technologies, built entirely in stainless steel it is to the EEC hygiene and safety standards.

#### Structural features:

- the Mixing basins, with capacity 50 Kgs. dough, are equipped with automatic overturn pneumatic system with dismountable shafts to enable easy cleaning operations
- Independent fan for drying of the extruded product
- Electric panel on board of the machine featuring control board in stainless steel and all control devices
- Electronic speed variator (inverter) enabling variable production capacity for coupling with forming machines.

#### VACUUM VERSION

Special version equipped with device for vacuum extrusion fitted to the extrusion basin; device composed of special construction of mixing basin and relevant extrusion channel with seals for vacuum, vacuum pump equipped with joints to the extrusion basin, filtering and lubricating system, control devices.

#### Model equipped with the following:

- Automatic pasta cutter for electronic control of cutting speed.
- Extrusion cylinder equipped with circuit prearranged for cooling with water to be wasted.
- Pressure switch to control exercise pressure complete with safety device to stop the machine in case of overpressure.
- Electronic speed variator.

#### Upon demand

- Cooling plant equipped with circuit to aggregate group.
- Device for vacuum extrusion

#### PRODUCTION DE PATE

### Presse MAC 180 VR

Presse pour la production de pâtes alimentaires projetée et réalisée pour répondre à toute exigence de production à cycle continu pour les laboratoires et les petites industries. Fabriquée en adoptant les technologies les plus modernes et réalisée entièrement en acier inox. La machine est conforme aux normes hygiéniques et de prévention contre les accidents CEE.

#### Caractéristiques de construction:

- les Bacs mélangeurs ayant une capacité de 50 Kg de mélange sont équipés de basculement pneumatique et d'arbres démontables pour faciliter les opérations de nettoyage;
- le Ventilateur pour le séchage du produit est indépendant;
- le Pupitre électrique de la machine est pourvu d'une planche de bord en acier inox avec tous les contrôles;
- le Variateur de vitesse électronique pour une capacité de production variable permet le jumelage aux machines formatrices.

#### VERSION SOUS-VIDE

Version spéciale équipée d'un dispositif d'extrusion sous-vide appliqué à la cuve d'extrusion; ce dispositif est caractérisé par la construction spéciale d'un bac mélangeur et son canal correspondant étanches au vide, pompe à vide pourvue de raccords à la cuve d'extrusion, système de filtrage et lubrification, dispositifs de contrôle.

#### Equipements de série

- Dispositif coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe.
- Cylindre d'extrusion pourvu de circuit prédisposé pour le refroidissement à l'eau perdue.
- Pressostat pour le contrôle de pression de service complet de dispositif de sécurité pour l'arrêt de la machine.
- Variateur de vitesse électronique.

#### Sur demande

- Unité de réfrigération pourvue de circuit à groupe agrégé.
- Dispositif d'extrusion sous-vide

	MAC 180 VR	MAC 180 VR sottovuoto/vacuum/sous-vide
<b>Capacità vasca</b> - Basin capacity - Capacité du bac	50 kg	50 kg
<b>Produzione oraria</b> - Hourly output - Production horaire	160-200 kg/h	160-200 kg/h
<b>Peso</b> - Weight - Poids	420 kg	470 kg
<b>Dimensione imballo</b> - Packaging dimensions- Dimensions emballage	150 x 150 x h195 cm	150 x 150 x h195 cm
<b>Potenza assorbita</b> - Power absorption - Puissance absorbée	8 kW	9 kW