

Pressa MAC 200 VR

- Estrusore di elevate prestazioni, disponibile in varie versioni: sottovuoto con testata verticale, in acciaio inox
- Produttività di oltre 200 kg/h



PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 200 VR

- High-performing extruder, available in different versions: vacuum version by vertical head, stainless steel version
- Output over 200 Kgs per hour

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 200 VR

- Presse aux hautes performances, disponible en plusieurs versions: sous-vide avec tête verticale, en acier inox
- Productivité dépassant les 200 Kg/h

Pressa MAC 200 VR

Pressa a ciclo continuo per la produzione di pasta alimentare. E' dotata di variatore di velocità che consente una produzione variabile permettendo l'abbinamento diretto a formatrici o macchine per ravioli, tortellini, cappelletti e niditrici. Di estrema semplicità operativa e praticità d'uso, possiede una elevata versatilità e può essere inserita in qualsiasi progetto produttivo. Costruita in acciaio inox è conforme alle norme antinfortunistiche CEE.

Dotazioni di serie

- Variatore elettronico di velocità
- Scala con passerella di accesso
- Impastatrice con sistema "transfer" per alimentazione diretta vasca di produzione
- Tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio

Dotazioni a richiesta

- Alimentazione automatica acqua e uova
- Alimentazione automatica sfarinati
- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso per cilindro di estrusione
- Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali
- Testata per estrusione verticale
- Dispositivo di estrusione sottovuoto
- Dispositivo tagliapenne
- Pre-impastatrice centrifuga
- Versione interamente in acciaio inox

PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 200 VR

Continuous cycle extruder for the production of short and long pasta of any shapes depending on the pasta die that has been fitted. Thanks to the speed variator it is equipped with and to fitting of a sheet-pasta die it enables variable output when coupled directly with machines for the production of ravioli, tortellini, cappelletti and nesting machines. Easy to operate and highly versatile this machine can be included in any types of production projects.

Model equipped with the following:

- Electronic speed variator
- Ladder with access footpath
- Mixer with "transfer" system for direct feeding of production basin
- Automatic pasta cutter with electronic control of cutting speed

Upon demand

- Automatic water and eggs feeding
- Automatic flour feeding
- Closed-loop cooling plant for extrusion cylinder
- Impulse-cutting device for long pasta and special shapes
- Vertical extrusion head
- Device for vacuum extrusion
- "Penne" cutting device
- Centrifuge pre-mixer
- Version entirely in stainless steel

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 200 VR

Machine à cycle continu pour la production de pâtes courtes et longues de tout format d'après la filière utilisée. Equipée avec un variateur de vitesse qui permet - par l'emploi de la filière pour la pâte en feuille - une production variable pour le jumelage direct avec les machines à ravioli, tortellini, cappelletti et les niditrici. Très simple à utiliser cette machine de grande versatilité peut être insérée dans le cadre de tout projet de production.

Modèles équipés de:

- Variateur de vitesse électronique
- Escalier avec passerelle d'accès
- Mélangeur avec système de transfert pour l'alimentation directe de la cuve de production
- Coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe

Sur demande:

- Alimentation automatique de l'eau et des oeufs
- Alimentation automatique des farines
- Système de refroidissement à circuit fermé du cylindre d'extrusion
- Dispositif coupe-pâtes à intermittence pour pâtes longues et formats spéciaux
- Tête d'extrusion verticale
- Dispositif d'extrusion sous-vide
- Dispositif coupe-penne
- Pré-mélangeur centrifuge
- Version entièrement en acier inox

Capacità vasca - Basin capacity - Capacité du bac	65 kg
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire	da 150 a 220 kg
Dimensioni - Dimensions - Encombrement	220 x 110 x h180 cm
Peso - Weight - Poids	900 kg
Potenza assorbita - Power absorption - Puissance absorbée	9-12 kW