

Pressa MAC 300 VR

- Macchina adatta per la produzione di pasta corta e pasta lunga in continuo con una produttività di oltre 350 kg/h



PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 300 VR

- Ideal for continuous production of short pasta and long pasta with output up to over 350 Kgs per hour

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 300 VR

- Machine idéale pour la production de pâtes courtes et longues en continu avec une productivité dépassant les 350 Kg/heure

Pressa MAC 300 VR

Completa ed affidabile questa Pressa può essere utilizzata nella produzione di pasta corta, pasta lunga (spaghetti ecc.) e come Sfogliatrice in abbinamento a Niditrici e macchine per ravioli, tortellini e cappelletti.

Costruita in acciaio inox è conforme alle norme antinfortunistiche ed igieniche internazionali.

Il modello base impiega una vasca impastatrice batch che, se dotata di Pre-impastatrice con dosatori, può funzionare in modo completamente automatico.

Dotazioni di serie

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

Dotazioni a richiesta

- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso per cilindro di estrusione
- Dispositivo estrusione verticale pasta corta o per spaghetti
- Dispositivo estrusione sottovuoto
- Alimentazione automatica acqua e uova
- Alimentazione automatica sfarinati
- Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e paste speciali
- Dispositivo tagliapenne
- Pre-impastatrice centrifuga
- Versione interamente in acciaio inox
- Motori con tensione di funzionamento speciale

PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 300 VR

Complete and reliable this machine can be used for production of short pasta, long pasta and as sheet-pasta producing machine when coupled with nesting machines and machines for ravioli, tortellini and cappelletti production. Manufactured in stainless steel this extruder is to the international hygiene and safety standards.

Model equipped with the following:

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

Upon demand

- Closed-loop cooling plant for extrusion cylinder
- Vertical extrusion device for short pasta or spaghetti
- Vacuum extrusion device
- Automatic water and eggs feeding
- Automatic flour feeding
- Impulse-cutting pasta cutter device for long pasta and special shapes
- "Penne" cutting device
- Centrifuge pre-mixer
- Model entirely in stainless steel
- Motors with special voltage

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 300 VR

Complète et fiable cette Presse peut être utilisée pour la production de pâtes courtes, longues (spaghetti, etc.) et comme laminoir en jumelage avec des niditrici et des machines à ravioli, tortellini et cappelletti.

Construite en acier inox cette machine est conforme aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène internationales. Le modèle de base utilise un bac mélangeur "batch" qui, si pourvu de pré-mélangeur avec doseurs, peut fonctionner automatiquement.

Modèles équipés de:

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

Sur demande:

- Système de refroidissement à circuit fermé pour le cylindre d'extrusion
- Dispositif d'extrusion verticale pour pâtes courtes ou spaghetti
- Dispositif d'extrusion sous-vide
- Alimentation automatique de l'eau et des oeufs
- Alimentation automatique des semoules
- Dispositif coupe-pâtes à intermittenza pour pâtes longues et formats spéciaux
- Dispositif coupe-penne
- Pré-pétrisseuse centrifuge.
- Version entièrement en acier inox
- Moteurs avec voltage spécial

Capacità vasca - Basin capacity - Capacité du bac	100 kg
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire	300 - 380 kg
Dimensioni - Dimensions - Encombrement	250 x 120 x h160 cm
Peso - Weight - Poids	1300 kg
Potenza assorbita - Power absorption - Puissance absorbée	14 -18 kW