

## Pressa MAC 100 - 100 VR

- Ideale per piccole industrie che hanno esigenza di elevata qualità ed estrema affidabilità per produttività a ciclo continuo di oltre 120 Kg/h



### PASTA PRODUCTION

#### Extruder MAC 100-100 VR

- Excellent for the small industries requiring high quality and excellent reliability for continuous output up to over 120 Kgs per hour

### PRODUCTION DE PATE

#### Presse MAC 100-100 VR

- Idéale pour les petites industries ayant l'exigence d'une qualité élevée et d'une extrême fiabilité pour productivités à cycle continu dépassant les 120 Kg/h

## Pressa MAC 100 - 100 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.

La macchina è equipaggiata di una vasca impastatrice con capacità di 25 Kg di farina o semola ed una vasca di estrusione che, su richiesta, può essere fornita con dispositivo sottovuoto.

Il modello MAC 100 VR equipaggiato con variatore di velocità consente una capacità di produzione variabile permettendo l'abbinamento diretto a macchine formatrici.

### VERSIONE SOTTOVUOTO

Versione speciale con dispositivo per estrusione sottovuoto che permette di ottenere un impasto più omogeneo ed un prodotto più colorato e senza microbolle d'aria.

#### Dotazioni di serie

- Tagliapasta automatico
- Cilindro di estrusione raffreddato ad acqua
- Alberi vasche impastatrici smontabili

#### Dotazioni a richiesta

- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso per cilindri di estrusione
- Estrusione verticale
- Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali
- Dispositivo tagliapenne
- Dispositivo di estrusione sottovuoto

### PASTA PRODUCTION

## Extruder MAC 100 - 100 VR

Suitable for the production of alimentary pasta, designed and manufactured to meet continuous cycle production needs of small pasta producers and industries. Manufactured as per the latest technology and entirely built in stainless steel this machine is to the EEC hygienical and safety standards.

The MAC 100 VR model is equipped with speed variator enabling variable output and is particularly suitable for direct coupling with forming machines.

### VACUUM VERSION

Special version with vacuum extrusion device enabling to obtain more homogeneous dough and final product which is more colourful and air micro bubbles-free

#### Model equipped with the following:

- Automatic pasta cutter
- Water-cooled extrusion cylinder
- Dismountable shafts of mixers

#### Upon demand

- Closed-loop cooling plant for extrusion cylinders
- Vertical extrusion head
- Impulse-cutting device for long pasta and special shapes
- "Penne"- cutting device
- Vacuum extrusion device

### PRODUCTION DE PATE

## Presse MAC 100 - 100 VR

Presse extrudeuse pour la production de pâtes alimentaires étudiée et construite pour répondre aux exigences de production à cycle continu pour les laboratoires et les petites industries. Adoptant les technologies les plus modernes et entièrement réalisée en acier inox cette machine est conforme aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène CEE. La machine est équipée d'un bac mélangeur avec capacité de 25 Kg de farine ou semoule et un bac d'extrusion qui, sur demande, peut être fournie avec dispositif sous-vide.

Le modèle MAC 100 VR est équipé d'un variateur de vitesse qui permet une capacité de production variable pour le jumelage direct avec les machines formatrices.

### VERSION SOUS-VIDE

Version spéciale avec dispositif d'extrusion sous-vide permettant d'obtenir un mélange plus homogène et un produit final plus coloré et sans micro-bulles d'air.

#### Modèles équipés de:

- Coupe-pâtes automatique
- Cylindre d'extrusion refroidi à l'eau
- Arbres des cuves démontables

#### Sur demande:

- Système de refroidissement à circuit fermé pour les cylindres d'extrusion
- Tête d'extrusion verticale
- Dispositif coupe-pâtes à intermittance pour pâtes longues et formats spéciaux
- Dispositif coupe-penne
- Dispositif d'extrusion sous-vide.

	MAC100	MAC100VR	MAC100 s.vuoto/vacuum/sous-vide	MAC100VR s.vuoto/vacuum/sous-vide
<b>Capacità vasca</b> - Basin capacity - Capacité du bac	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg
<b>Produzione oraria</b> - Hourly output - Production horaire	100 kg/h	60-150 kg/h	100 kg/h	60-150 kg/h
<b>Peso</b> - Weight - Poids	350 kg	380 kg	375 kg	405 kg
<b>Dimensione imballo</b> - Packaging dimens. - Dimens. emballage	130x110x195 cm	130x110x195 cm	130x110x195 cm	130x110x195 cm
<b>Potenza assorbita</b> - Power absorption - Puissance absorbée	4,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	6,5 kW