

Pressa MAC 220 VRO & VRC/220 VRC - 300

- Di moderna concezione per la produzione automatica in continuo di tutti i formati di pasta estrusa da trafilatura
- L'equipaggiamento di serie prevede l'impiego della Pre-Impastatrice Centrifuga, garanzia di elevata qualità ed eccellenti prestazioni



PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 220 VRO & VRC/ 220 VRC - 300

- Machine of modern conception suitable for continuous, automatic production of any shapes of extruded pasta
- Centrifuge Pre-Mixer is included in the standard equipment so as to ensure high quality and excellent performances

PRODUCTION DE PÂTE

Presse MAC 220 VRO & VRC/ 220 VRC - 300

- Conception moderne, apte pour la fabrication automatique continue de tout format de pâtes extrudées.
- L'équipement de série comprend la Pre-Pétrisseuse Centrifuge, garantie de haute qualité et de performances excellentes

Pressa MAC 220 VRO & VRC/220 VRC - 300

Affidabilità della macchina e qualità del progetto, caratteristiche che hanno contraddistinto negli anni il modello MAC 200, vengono trasferite ai modelli MAC 220. Tutti i modelli sono equipaggiati con Pre-impastatrice Centrifuga che permette una perfetta idratazione degli sfarinati e consente di omogeneizzare ed amalgamare gli ingredienti che compongono l'impasto. Il ciclo produttivo è completamente automatico e continuo.

Sono disponibili i seguenti modelli:

- con testata di estrusione orizzontale (mod. VRO), di semplice conduzione;
 - con testata di estrusione verticale (mod. VRC), completamente in acciaio inox equipaggiata con pistone estrazione automatica della trafila, dispositivo taglio a scatto per formati speciali, manometro di controllo della pressione di estrusione.
- Tutti i modelli possono venire dotati (OPTIONAL) di dispositivo sottovuoto per ESTRUSIONE SOTTOVUOTO impiegato per eliminare le microbolle d'aria presenti nella pasta, garantendo una produzione con colorazione più omogenea e brillante.

Dotazioni di serie

- Tagliapasta completo di sei coltelli a lame intercambiabili funzionante con controllo elettronico della velocità di taglio
- Pre-impastatrice centrifuga mod. T 300 completa di dosatori
- Variatore elettronico di velocità
- Scala con passerella di accesso per altezza di scarico

Dotazioni a richiesta

- Dosaggio uova/liquidi supplementare con dispositivo di pre-selezione n. 7 differenti dosaggi memorizzabili
- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso
- Dispositivo di estrusione sottovuoto
- Alimentazione automatica sfarinati
- Dispositivo tagliapenne
- Testata portatrafila lineare per pasta lunga larghezza 600 mm.

PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 220 VRO & VRC

Reliability and engineering quality are the features that have belonged to the MAC 200 model for years, which are now the peculiar features of the MAC 220 models. All models are equipped with centrifuge pre-mixer, enabling perfect hydration of the powder ingredients and homogenization/amalgamation of the raw materials making up the dough. Production cycle is fully automatic and continuous.

The following models are available:

- model equipped with horizontal extrusion head (VRO model), easy to operate;
 - model equipped with vertical extrusion head (VRC model), completely in stainless steel, equipped with piston for automatic ejection of the pasta die, impulse-cutting device for special shapes, manometer for control of the extrusion pressure.
- As an OPTION all models can be fitted with VACUUM EXTRUSION DEVICE used to eliminate the air micro-bubbles in the dough, thus ensuring more brilliant, homogeneous final product.

Model equipped with the following:

- Pasta-cutter complete with 6 pcs. knives with interchangeable blades, functioning with electronic control of cutting speed
- Centrifuge pre-mixer mod. T 300 complete with dosers
- Electronic speed variator
- Ladder with access footpath for height discharge

Upon demand

- Extra dosage of eggs/liquids with pre-selection device of n. 7 different programmable settings;
- Closed-loop cooling plant;
- Vacuum extrusion device;
- Automatic flour feeding;
- "Penne"-cutting device;
- Linear die-holding head for long pasta mms. 600 in width

PRODUCTION DE PÂTE

Presse MAC 220 VRO & VRC

La fiabilité de la machine et la qualité du projet, ce qui avait marqué dans les années le modèle MAC 200, sont aussi les caractéristiques des modèles MAC 220.

Tous les modèles sont équipés de Pré-pétrisseuse centrifuge ce qui permet une hydratation complète des farines ainsi que d'homogénéiser et amalgamer les ingrédients composant le mélange. Le cycle de production est complètement automatique et continu.

Les modèles suivants sont disponibles:

- modèle équipé de tête d'extrusion horizontale (modèle VRO), facile à utiliser;
 - modèle équipé de tête d'extrusion verticale (modèle VRC), complètement en acier inox, équipé de piston d'extraction automatique de la filière, dispositif de coupe à impulsions pour formats spéciaux, manomètre de contrôle de la pression d'extrusion.
- Tous les modèles peuvent être équipés de DISPOSITIF D'EXTRUSION SOUS-VIDE (comme OPTION), cela pour éliminer les micro-bulles de l'air et assurer un produit à la couleur plus homogène et brillante.

Equipement de série

- Coupe-pâtes complet de 6 couteaux à lames interchangeables fonctionnant avec contrôle électronique de la vitesse de coupe
- Pré-pétrisseuse centrifuge mod. T 300 complète de doseurs
- Variateur électronique de vitesse
- Escalier avec passerelle d'accès pour hauteur de décharge

Sur demande

- Dosage des oeufs/liquides supplémentaire avec dispositif de pré-sélection de n. 7 différents dosages programmables
- Système de refroidissement à circuit fermé
- Dispositif d'extrusion sous-vide
- Alimentation automatique des farines
- Dispositif coupe-"penne"
- Tête porte-filière linéaires pour pâtes longues largeur 600 mm.

	MAC 220 VRO-VRC	MAC 220 VRC-300
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire	180 – 250 Kg	220 – 280 Kg
Dimensioni senza piedi - Dimensions without feet - Encombrement sans pieds	250 x 315 x h 200 cm	250 x 315 x h 200 cm
Peso - Weight - Poids	1.700 Kg	2.000 Kg
Potenza assorbita - Power absorption - Puissance absorbée	14 kW	15 kW