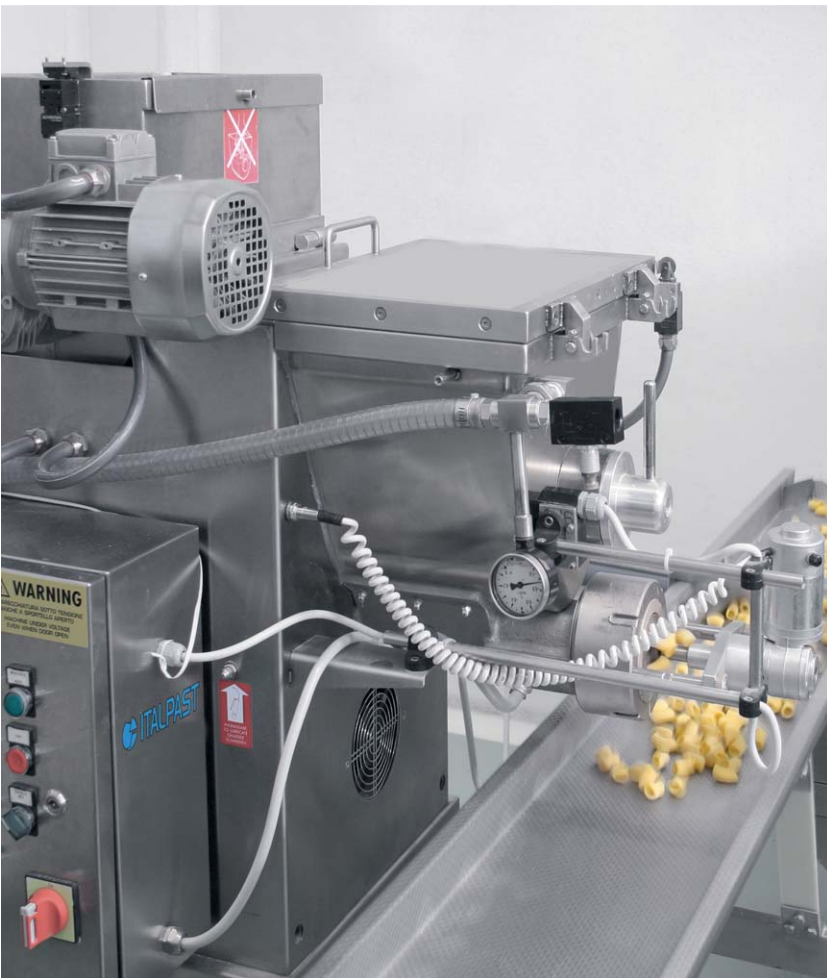


## Presse MAC 30 - 30 VR & MAC 60 - 60 VR

- Capacità produttive da 25 ad oltre 60 Kg/h in relazione al modello e all'equipaggiamento
- Disponibili tutti i modelli con vasca di estrusione sottovuoto



### PASTA PRODUCTION

#### Extruder MAC 30 - 30VR MAC 60 - 60VR

- Output ranging from 25 up to 60 Kgs per hour depending on model and equipment
- All models can be equipped with vacuum extrusion basin

### PRODUCTION DE PATE

#### Presse MAC 30 - 30VR MAC 60 - 60VR

- Capacités productives de 25 à 60 Kg/h et plus par rapport au modèle et aux accessoires
- Tous les modèles sont disponibles avec bac d'extrusion sous-vide

# Presse MAC 30 - 30 VR & MAC 60 - 60 VR

## MAC 30 - MAC 60

Presse a doppia vasca adatte per la produzione a ciclo continuo di pasta fresca tipo corta, lunga e sfoglia, ottenibili con qualsiasi tipo di farina o semola. Consigliate per negozi, laboratori e grandi comunità sono costruite interamente in acciaio inox in conformità alle norme igieniche ed antinfortunistiche internazionali.

## MAC 30 VR - 60 VR

Sono equipaggiate con un variatore di velocità che consente una capacità di produzione variabile, particolarmente indicate per l'abbinamento diretto con Macchine per Ravioli, Tortellini e Cappelletti.

## 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; viene spesso impiegato da aziende medio-grandi per le ricerche di laboratorio.

### Dotazioni di serie

- Tagliapasta automatico
- Ventilatore di asciugatura prodotto
- Alberi delle impastatrici smontabili

### Dotazioni a richiesta

- Estrusione verticale
- Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali
- Dispositivo di estrusione sottovuoto completo di relativa pompa

#### PASTA PRODUCTION

### Extruder MAC 30 - 30VR & MAC 60 - 60VR

#### MAC 30 - MAC 60

Extruders equipped with double basin suitable for continuous production of fresh pasta of the short, long and sheet kind, which can be obtained with any types of flour. These machines are particularly suitable for pasta shops and large communities. Entirely built in stainless steel they are to the international, hygienical and safety rules.

#### MAC 30 VR - MAC 60 VR

Equipped with speed variator enabling variable output, particularly suitable for direct coupling with machines for ravioli, tortellini and cappelletti production.

#### VACUUM VERSION

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

#### Models equipped with the following:

- Automatic pasta cutter
- Fan for pre-drying of pasta
- Dismountable shafts of mixers

#### Optionals

- Vertical extrusion head
- Impulse-pasta cutting device for long pasta and special shapes
- Vacuum extrusion device and relevant pump

#### PRODUCTION DE PATE

### Presse MAC 30 - 30VR & MAC 60 - 60VR

#### MAC 30 - MAC 60

Machines équipées avec double cuve pour la production à cycle continu de pâtes fraîches, courtes, longues et de pâtes en feuille que l'on peut obtenir avec tout type de farine ou semoule.

Particulièrement conseillés pour les magasins, les laboratoires et les grandes communautés. Construites entièrement en acier inox ces machines sont conformes aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène internationales.

#### MAC 30 VR - MAC 60 VR

Ces modèles sont équipés d'un variateur de vitesse qui permet une capacité de production variable, particulièrement indiqués pour le jumelage avec les machines à Ravioli, Tortellini et Cappelletti.

#### VERSION SOUS-VIDE

Version spéciale avec dispositif d'extrusion sous-vide permettant d'obtenir un mélange plus homogène et par conséquent un produit final plus coloré et sans micro-bulles d'air; ce dispositif est souvent utilisé par les moyennes-grandes fabriques pour les recherches de laboratoire.

#### Accessoires de série

- Coupe-pâtes automatique
- Ventilateur pour le pré-sechage du produit
- Arbres des pétrisseuses démontables

#### Sur demande

- Tête d'extrusion verticale
- Dispositif coupe-pâtes à intermittenza pour pâtes longues et formats spéciaux
- Dispositif d'extrusion sous-vide complet de pompe.

Pressa Extruder Presse	Produzione oraria Hourly output Production horaire	Capacità vasca Basin capacity Capacité du bac	Dimensioni Dimensions Dimensions	Peso Weight Poids	Potenze Power Puiss.
<b>MAC 30</b>	22-28 Kg/h	12 Kg	70X95X155 cm	155 Kg	2 kW
<b>MAC 30 VR</b>	15-40 Kg/h	12 Kg	70X95X155 cm	165 Kg	2 kW
<b>MAC 30</b> s.vuoto/vacuum/sous-vide	22-28 Kg/h	12 Kg	70X95X155 cm	170 Kg	3 kW
<b>MAC 30 VR</b> s.vuoto/vacuum/sous-vide	15-40 Kg/h	12 Kg	70X95X155 cm	190 Kg	3 kW
<b>MAC 60</b>	42-48 Kg/h	13 Kg	80X95X160 cm	195 Kg	2,8 kW
<b>MAC 60 VR</b>	30-80 Kg/h	13 Kg	80X95X160 cm	210 Kg	2,8 kW
<b>MAC 60</b> s.vuoto/vacuum/sous-vide	42-48 Kg/h	13 Kg	80X95X160 cm	210 Kg	3,8 kW
<b>MAC 60 VR</b> s.vuoto/vacuum/sous-vide	30-80 Kg/h	13 Kg	80X95X160 cm	230 Kg	3,8 kW