

## Pressa MAC 320 VRC & VRL

- Gruppo produttivo con capacità che raggiunge 400 Kg/h
- Due versioni: per pasta lunga con testata lineare, per pasta corta con testata verticale circolare
- Modelli disponibili con vasca di estrusione sottovuoto
- Versione "Multipla" con doppia testata per produzione di pasta corta e lunga



### PASTA PRODUCTION

#### Extruder MAC 320 VRC & VRL

- Production unit featuring output up to 400 Kgs per hour
- Two versions are available: one for long pasta with linear head, another for short pasta with vertical, round head
- Model available with vacuum-fitted basin
- "Multipla" version equipped with double head for short and long pasta production

### PRODUCTION DE PÂTE

#### Presse MAC 320 VRC & VRL

- Groupe de production avec une capacité de bien plus de 400 Kg./heure
- Disponible en deux versions: pour pâtes longues avec tête linéaire et pour pâtes courtes avec tête verticale circulaire
- Modèle disponible avec bac sous-vide
- Version "Multipla" avec double tête pour production de pâtes courtes et longues

## Pressa MAC 320 VRC & VRL

Pressa nata dalla pluriennale esperienza e dal collaudato modello MAC 300. Particolarmente adatta per lavorazioni in continuo raggruppa soluzioni di elevato livello tecnologico. In particolare il sistema di pre-miscelazione con Pre-Impastatrice Centrifuga consente di miscelare ed omogeneizzare gli ingredienti che compongono l'impasto, uniformare la distribuzione dei liquidi che devono andare ad idratare gli sfarinati nella successiva fase di impasto. La macchina è dotata di due Impastatrici indipendenti a garanzia di un ideale tempo di idratazione ottenibile con un corretto orientamento delle pale a fissaggio conico di cui sono equipaggiate.

Il risultato è questo gruppo produttivo avente capacità di 400 kg/h ed oltre, con produzione in continuo per l'ottenimento di pasta di altissima qualità (pasta corta, lunga o pasta sfoglia).

Il mod. MAC 320 VRC è la versione per produzione pasta corta con testata verticale circolare.

Il mod. MAC 320 VRL è la versione per pasta lunga con testata di estrusione lineare, adatta per l'abbinamento con Stenditrici automatiche, Niditrici, Lasagnatrici, ecc.. Costruite in acciaio inox sono conformi alle normative internazionali.

### Dotazioni standard

- Pre-Impastatrice Centrifuga T1000
- Variatore di velocità elettronico
- Scala con passerella di accesso
- Dispositivo "transfer" per alimentazione vasca di produzione
- Testa di estrusione verticale, adatta per trafilè circolari (MAC 320 VRC) o lineari (MAC 320 VRL)
- Tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio e dispositivo tagliascatto per pasta lunga e "penne" (solo per MAC 320 VRC)
- Testata di estrusione lineare, larghezza 1200 mm. (solo per MAC 320 VRL)

### Dotazioni a richiesta

- Dosaggio uova
- Microdosatore polveri
- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso per cilindro di estrusione
- Dispositivo di estrusione sottovuoto
- Alimentazione automatica sfarinati
- Dispositivo "tagliapenne"

### PASTA PRODUCTION

## Extruder MAC 320 VRC & VRL

This model was born from the yearlong experience of model MAC 300. Particularly suitable for continuous productions, it combines high technological level solutions.

The pre-mixing system by centrifuge pre-mixer enables to amalgamate and homogeneously mix all ingredients making up the dough and also to attain even distribution of liquids to hydrate flour during the subsequent mixing phase. The machine is equipped with two independent mixers ensuring ideal hydration time thanks to correct orientation of the conical-fitted blades they are equipped with.

The result is this more than 400 kgs per hour continuous production unit, enabling to obtain superior quality pasta (short, long or sheet pasta). The MAC 320 VRC is the version for production of short pasta with round, vertical head.

The MAC 320 VRL is the version for long pasta with linear head to be combined with automatic spreading machines, nesting machines, lasagne machines, etc. Made in stainless steel they are to the international standards.

### Model equipped with the following:

- Centrifuge Pre-Mixer T1000
- Electronic speed variator
- Ladder with access footpath
- "Transfer" system for feeding of production basin
- Vertical extrusion head, for round (MAC 320 VRC) or linear (MAC 320 VRL) dies
- Automatic pasta cutter with electronic control of cutting speed and impulse cutting device for long pasta and "penne" (MAC 320 VRC only)
- Linear extrusion head width 1200 mm. (MAC 320 VRL only)

### Upon demand

- Egg dosage
- Micro-dosage for powder ingredients
- Closed-loop cooling plant for extrusion cylinder
- Vacuum extrusion device
- Automatic flour feeding
- "Penne" cutting device

### PRODUCTION DE PÂTE

## Presse MAC 320 VRC & VRL

Presse née d'une longue expérience et du fiable modèle MAC 300. Particulièrement indiquée pour productions en continu, elle groupe des solutions au niveau technologique élevé. En particulier, le système de pré-mélange par Pré-Mélangeur qui homogénéise et amalgame les ingrédients composant le mélange et uniforme la distribution des liquides hydratant les farines dans la phase suivante de mélange. La machine est pourvue de deux Mélangeurs indépendents à garantie d'un temps idéal d'hydratation qui peut être obtenu grâce à la direction coccecte des pales à fixation conique dont ils sont équipés.

Le résultat c'est cette unité de fabrication avec une capacité de 400 kg/heure et plus, avec production en continu pour obtenir la qualité la meilleure de pâtes (courtes, longues et pâte feuille). Le modèle MAC 320 VRC c'est la version pour la production de pâtes courtes avec une tête verticale circulaire. Le modèle MAC 320 VRL c'est la version pour pâtes longues avec une tête d'extrusion linéaire, apte pour le jumelage avec d'étendeuses automatiques, niditrici, machines à lasagne, etc. Construites en acier inox sont conformes aux règles internationales.

### Version standard

- Pré-Pétrisseuse Centrifuge T1000
- Variateur électronique de vitesse
- Escalier avec passerelle d'accès
- Système de "transfer" pour l'alimentation du bac de production
- Tête d'extrusion verticale, pour filières circulaires (MAC 320 VRC) ou linéaires (MAC 320 VRL)
- Coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe et dispositif de coupe à impulsions pour pâtes longues et "penne" (seulement MAC 320 VRC)
- Tête d'extrusion linéaire, largeur 1200 mm. (seulement MAC 320 VRL)

### Options

- Dosage des oeufs
- Micro - dosage pour ingrédients en poudre
- Système de refroidissement à circuit fermé pour cylindre d'extrusion
- Dispositif d'extrusion sous-vide
- Alimentation automatique de la farine
- Dispositif coupe-"penne"

**Produzione oraria** - Hourly output - Production horaire

320 - 400 kg

**Dimensioni piattaforma** - Platform dimensions - Dimensions de la plateforme

370 x 270 x h 250 cm

**Peso** - Weight - Poids

2.100 kg

**Potenza assorbita** - Power absorption - Puissance absorbée

21Kw