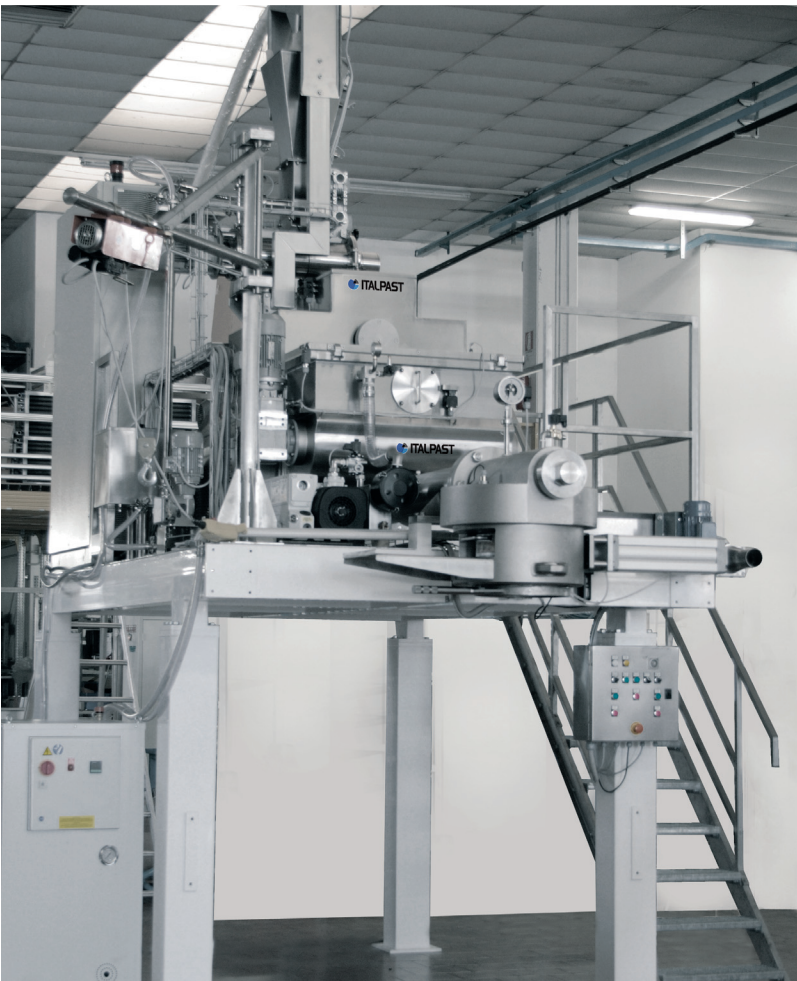


## Pressa MAC 600 VRC & VRL

- Progettata per l'inserimento nelle linee semi-automatiche e automatiche per produrre pasta secca e fresca
- La Pressa più completa ed affidabile della sua gamma
- Disponibile modello con vasca sottovuoto per l'eliminazione delle particelle d'aria



### PASTA PRODUCTION

#### Extruder MAC 600 VRC & VRL

- Engineered to be part of semi-automatic and automatic production lines for dry and fresh pasta
- The most complete and reliable extruder of its range
- Model available with vacuum-fitted basin to remove air parcels

### PRODUCTION DE PATE

#### Presse MAC 600 VRC & VRL

- Projetée pour faire partie de lignes semi-automatiques et automatiques pour produire pâtes sèches et fraîches
- La Presse la plus complète et fiable de sa gamme
- Modèle disponible avec bac sous-vide pour produit final sans particules d'air

## Pressa MAC 600 VRC & VRL

È la Pressa più completa ed affidabile tra quelle della sua categoria. Le consolidate esperienze con i modelli MAC 300 e MAC 500 sono state rinnovate con la tecnologia brevettata con Pre-impastatrice centrifuga.

Il risultato è questo gruppo produttivo avente capacità di 600 kg/h ed oltre, con produzione in continuo per l'ottenimento di pasta di altissima qualità (pasta corta, lunga o pasta sfoglia).

MAC 600 VRC è la versione per produzione pasta corta con testata verticale circolare.

MAC 600 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 queste presse sono conformi alle normative internazionali.

### Versione standard

- Pre-impastatrice centrifuga T1000
- Variatore di velocità elettronico
- Scala con passerella di accesso
- Sistema "transfer" per alimentazione vasca di produzione
- Testa di estrusione verticale, adatta per trafilare circolari (MAC600VRC) o lineari (MAC600VRL)
- Tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio e dispositivo tagliascatto per pasta lunga e "penne" (solo per il mod. MAC 600 VRC)
- Testata di estrusione lineare, largh. max. di estrusione 1200 mm. (solo per MAC 600 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 600 VRC & VRL

The most complete and reliable extruder of its range.

The consolidated experiences with models MAC 300 and MAC 500 were renovated together with the patented centrifugal pre-mixing technology. The result is this more than 600 kgs per hour producing unit, which is continuous and producing superior quality pasta (short, long or sheet pasta).

The MAC 600 VRC version is suitable for production of short pasta with round vertical head.

The MAC 600 VRL version is suitable for production of long pasta with linear head to be combined with automatic spreading machines, nesting machines, lasagne machines, etc. Made in stainless steel these extruders are to the international standards.

### Model equipped with the following:

- Centrifuge pre-mixer model T1000
- Electronic speed variator.
- Ladder with access footpath.
- "Transfer" system for feeding of production basin
- Vertical extrusion head, for round (MAC 600 VRC) or linear (MAC 600 VRL) dies
- Automatic pasta cutter with electronic control of cutting speed and impulse cutting device for long pasta and "penne" (model MAC 600 VRC only)
- Linear extrusion head max. extrusion width 1200 mm. (model MAC 600 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 PATE

## Presse MAC 600 VRC & VRL

La plus complète et fiable de sa catégorie. Les expériences consolidées obtenues grâce aux modèles MAC 300 et MAC 500 ont été combinées avec la technologie brevetée du pré-pétrissage centrifuge. Le résultat c'est cette unité de fabrication avec une capacité de 600 kg/heure et plus, avec production en continu pour obtenir la qualité la meilleure de pâtes (courtes, longues et pâte feuille).

MAC 600 VRC pour la production de pâtes courtes avec une tête verticale circulaire.

MAC 600 VRL 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 ces presses 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 600 VRC) ou linéaires (MAC 600 VRL)
- Coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe et dispositif de coupe à impulsions pour pâtes longues et "penne" (seulement pour le mod. MAC 600 VRC)
- Tête d'extrusion linéaire, largeur d'extrusion maximale 1200 mm. (seulement pour MAC 600 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".

<b>Produzione oraria</b> - Hourly output - Production horaire	550 - 700 kg
<b>Dimensioni senza piedi</b> - Dimensions without feet - Encombrement sans pieds	360 x 150 x h170 cm
<b>Peso</b> - Weight - Poids	2400 kg
<b>Potenza assorbita</b> - Power absorption - Puissance absorbée	22 kW