

## Pressa MAC 200 CV Sottovuoto

- Completamente automatica, in acciaio inox
- Produttività oltre 200 Kg/h
- Equipaggiata con Centrifuga, compatta, affidabile ed economica



### PASTA PRODUCTION

#### Extruder MAC 200 CV Vacuum

- Fully automatic, in stainless steel
- Production output exceeding 200 Kgs/hr
- Equipped with centrifuge pre-mixer, the machine is compact, reliable and not expensive

### PRODUCTION DE PATE

#### Presse MAC 200 CV Sous-vide

- Complètement automatique, en acier inox
- Productivité dépassant les 200 Kg/h
- Equipée de pré-mélangeur centrifuge, la machine est compacte, fiable et économique

## Pressa MAC 200 CV Sottovuoto

Pressa automatica, struttura interamente in acciaio inox; evoluzione della consolidata esperienza ed affidabilità dei mod. MAC 180 e MAC 200VR a cui abbiamo applicato una Pre-Impastatrice Centrifuga di nuova concezione per ottenere una produzione automatizzata, in continuo. La pre-impastatrice permette di miscelare uniformemente tutti gli ingredienti che compongono l'impasto per essere poi idratato ed estruso. Sono particolarmente adatte per essere inserite in linee di produzione per pasta corta e pasta lunga. Equipaggiata con variatore di velocità, è ideale anche per la produzione di sfoglia, in abbinamento diretto con macchine formatrici, niditrici, taglierine. Il modello MAC 200 CV è dotato di dispositivo per estrusione sottovuoto impiegato per eliminare le microbolle d'aria presenti nell'impasto ed, inoltre, il cilindro di estrusione è dotato di un pressostato di sicurezza per il controllo della pressione di estrusione.

### Dotazioni di serie

- Dosatore volumetrico liquidi a mezzo pompa volumetrica
- Pre-impastatrice centrifuga completamente smontabile
- Cilindro di estrusione con intercapedine per raffreddamento con termostato di controllo
- Testata di estrusione orizzontale equipaggiata con pressostato di sicurezza
- Gruppo tagliapasta a velocità regolabile con relativi coltelli
- Dispositivo sottovuoto completo di pompa vuoto
- Variatore elettronico di velocità

### Dotazioni a richiesta

- Testata verticale con estrazione pneumatica della trafila
- Alimentazione automatica sfarinati direttamente alla tramoggia di dosaggio (disponibili versioni da 250 a 450 lt. di capacità)
- Alimentazione automatica uova o additivi liquidi a mezzo serbatoio (disponibili versioni da 150 lt. a oltre 600 lt. di capacità)
- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso del cilindro di estrusione
- Dispositivo per tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali
- Dispositivo tagliapenne
- Motori e quadro elettrico con voltaggio speciale

### PASTA PRODUCTION

## Extruder MAC 200 CV Vacuum

Automatic extruder entirely made of stainless steel; evolution of the proven experience and reliability of models MAC180 and MAC200 VR to which we have fitted a new concept Centrifugal Pre-Mixer to attain an automated production in continuous. The Pre-mixer enables to mix uniformly all the ingredients composing dough which will be then hydrated and extruded. Mainly suitable for the fitting in short and long pasta lines. Equipped with speed variator, this machine is also ideal for the production of flat pasta in direct coupling with forming machines, nesting machines, cutting machines. Model MAC200 CV is equipped with vacuum extrusion device aiming to remove air microbubbles from dough while the extrusion cylinder is equipped with safety pressure switch for the control of extrusion pressure.

### Model equipped with the following:

- Volumetric dosing unit for liquids by volumetric
- Centrifugal pre-mixer completely dismantable
- Extrusion cylinder with interspace for the cooling by control thermostat
- Horizontal extrusion head equipped with safety pressure switch
- Pasta-cutting group with adjustable speed and relevant blades
- Vacuum device complete with vacuum pump
- Electronic speed variator

### Upon demand

- Vertical head with pneumatic removal of pasta die
- Automatic flour feeding directly to the dosing hopper (capacities available ranging from 250 to 450 lts)
- Automatic feeding of eggs or liquid additives by tank (capacities available ranging from 150 to more than 600 lts)
- Closed circuit plant for the cooling of extrusion cylinder
- Impulse cutting device for long and special shapes.
- Penne-cutting device
- Motors and control panel with special voltage

### PRODUCTION DE PATE

## Presse MAC 200 CV Sous-vide

Presse automatique, structure entièrement en acier inox ; évolution de l'expérience éprouvée et de la fiabilité des modèles MAC180 et MAC200VR auxquels nous avons appliqué un Pré-mélangeur Centrifuge nouveau concept pour atteindre une production automatisée, en continu. Le Pré-mélangeur permet de mélanger uniformément tous les ingrédients composant le mélange qui sera ensuite hydraté et extrudé. Particulièrement indiquée pour les lignes de fabrication de pâtes courtes et longues. Equipée de variateur de vitesse, cette machine est idéale même pour la production de pâtes feuilletées en jumelage direct avec les machines formatrices, niditrici, coupeuses. Le modèle MAC200 CV est équipé de dispositif pour l'extrusion sous-vide utilisée pour éliminer les microbulles d'air dans le mélange; le cylindre d'extrusion est muni de contrôle de pression d'extrusion.

### Modèles équipés de:

- Dosateur volumétrique des liquides par pompe volumétrique
- Pré-mélangeur centrifuge complètement démontable
- Cylindre d'extrusion avec couche pour refroidissement par thermostat de contrôle
- Tête d'extrusion horizontale équipée de pressostat de sûreté
- Groupe coupe-pâtes à vitesse réglable avec couteaux correspondants
- Dispositif sous-vide complet de pompe à vide
- Variateur électronique de vitesse

### Sur demande:

- Tête verticale avec éjection pneumatique de la filière
- Alimentation automatique des farines directement à la trémie de dosage (versions disponibles de 250 à 450 lt. de capacité)
- Alimentation automatique des oeufs ou additifs liquides par cuve (versions disponibles de 150 lt. à plus de 600 lts de capacité)
- Equipement de réfrigération à circuit fermé du cylindre d'extrusion
- Dispositif pour coupe-pâtes à impulsions pour pâtes longues et formats spéciaux
- Dispositif coupe-penne
- Moteurs et pupitre électrique avec voltage spécial

<b>Produzione oraria</b> - Hourly output - Production horaire	160-220 kg
<b>Diametro trafila</b> - Pasta die diameter - Diamètre filière	200 mm
<b>Dimensioni</b> - Dimensions - Encombrement	260 x 140 x h300 cm
<b>Peso</b> - Weight - Poids	600 kg
<b>Potenza assorbita</b> - Power absorption - Puissance absorbée	10 kW