

Pressa MAC 120 C/MAC 120 C - 200

- Per ottenere una produzione in continuo completamente automatizzata, abbiamo progettato questa Pressa che è dotata di Pre-Impastatrice Centrifuga



PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 120 C/ MAC 120 C - 200

- To obtain fully automated, continuous production we have engineered this Extruder equipped with Centrifuge Pre-Mixer

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 120 C/ MAC 120 C - 200

- Pour obtenir une production en continu, complètement en automatique, nous avons projeté cette Presse équipée avec une Pré-Pétrisseuse Centrifuge

Pressa MAC 120 C/MAC 120 C - 200

Presse nate dalla consolidata esperienza e affidabilità dei mod. MAC 100 - MAC180 a cui è stata applicata una Pre-Impastatrice Centrifuga di nuova concezione per ottenere una produzione completamente automatizzata, in continuo. La pre-impastatrice permette di miscelare uniformemente tutti gli ingredienti che compongono l'impasto per essere poi idratato ed estruso. Particolarmente adatte per la produzione di pasta di altissima qualità da inserire in linee di produzione per pasta corta e pasta lunga. I modelli equipaggiati con variatore di velocità sono particolarmente impiegati per produzione di sfoglia in abbinamento diretto con macchine formatrici per ravioli, cappelletti ecc. Il modello MAC 120 C - 200 è dotato di testata per trafilè D.200, dispositivo di controllo pressione e variatore elettronico di velocità per la vite di estrusione.

Dotazioni di serie

- Struttura interamente in acciaio inox
- Dosatore volumetrico farina
- Pompa dosaggio liquidi
- Pre-impastatrice centrifuga con pale smontabili
- Cilindro di estrusione con intercapedine per raffreddamento ad acqua
- Gruppo tagliapasta a velocità regolabile con relativi coltelli

Dotazioni a richiesta

- Variatore di velocità elettronico (in dotazione su Mod. MAC 120 C - 200)
- Impianto di dosaggio uova o altri additivi liquidi
- 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
- Testata per estrusione verticale
- Dispositivo tagliapenne
- Motori e quadro elettrico con voltaggio speciale

PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 120 C/ MAC 120 C - 200

Extruder engineered on the basis of the consolidated experience and reliability of model MAC 100 - MAC 180, onto which a centrifuge pre-mixer of new conception has been fitted so as to obtain fully automated, continuous production.

The pre-mixer enables homogeneous mixing of all ingredients making up the dough, which then undergoes hydration and extrusion. Particularly suitable for production of superior quality pasta, to be part of production lines for short and long pasta.

The models equipped with speed variator are especially suitable for production of sheet pasta in direct coupling with forming machines for ravioli, cappelletti, etc.

Model MAC 120 C-200 is equipped with head suitable for pasta die diam. 200, pressure control device and electronic speed variator for the extrusion screw.

Model equipped with the following:

- Structure entirely made in stainless steel
- Volumetric doser for flour
- Dosing pump for liquids
- Centrifuge pre-mixer with dismantlable blades
- Extrusion cylinder with cofferdam for water cooling
- Adjustable speed pasta-cutting unit with relevant knives

Upon demand

- Electronic speed variator (fitted on mod. MAC 120C-200)
- Dosing system of water or other liquid additives
- Automatic feeding of flour directly to the dosing hopper (versions from 250 up to 450 lt capacity are available)
- Automatic feeding of eggs or liquid additives by tank (versions from capacity of 250 up to over 600 lt. are available)
- Closed-loop cooling plant for the extrusion cylinder
- Impulse-cutting device for long pasta and special shapes
- Vertical extrusion head
- "Penne"-cutting device
- Motors and electric control panel with special voltage

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 120 C/ MAC 120 C - 200

Presse projetée sur la base de l'expérience consolidée et de la fiabilité des modèles MAC 100 - MAC 180 auxquels on a appliqué une pré-pétrisseuse centrifuge de nouvelle conception pour l'obtention d'une production complètement automatisée, en continu. La pré-pétrisseuse permet de mélanger uniformément tous les ingrédients composant le mélange, qui ensuite est hydraté et extrudé. Particulièrement aptes pour la fabrication de pâte de très haute qualité, à insérer dans des lignes de production de pâtes courtes et pâtes longues. En particulier, les modèles équipés avec variateur de vitesse sont utilisés pour la fabrication de pâte en feuille en jumelage direct avec les machines formatrices à ravioli, cappelletti, etc. Le modèle MAC120 C-200 est équipé de tête pour filière d.200, de dispositif de contrôle de la pression et de variateur électronique de vitesse pour la vis d'extrusion.

Equipement de série

- Structure entièrement en acier inox
- Doseur volumétrique de la farine
- Pompe de dosage des liquides
- Pré-pétrisseuse centrifuge avec pales démontables
- Cylindre d'extrusion avec couche pour le refroidissement à l'eau
- Groupe coupe-pâtes à vitesse réglable et couteaux relatifs

Sur demande

- Variateur de vitesse électronique (fourni avec le modèle MAC120C-200)
- Système de dosage des oeufs ou d'autres ingrédients liquides
- Alimentation automatique des farines directement de la trémie de dosage (des versions de 250 jusqu'à 450 lt. sont disponibles)
- Alimentation automatique des oeufs ou d'ingrédients liquides par cuve (des versions avec une capacité de 150 lt. jusqu'à 600 lt. et plus sont disponibles)
- Système de refroidissement à circuit fermé du cylindre d'extrusion.
- Dispositif coupe-pâtes à impulsions pour pâtes longues et formats spéciaux
- Tête d'extrusion verticale
- Dispositif coupe-penne
- Moteurs et pupitre électrique avec voltage spécial

	MAC120 C	MAC120 C - 200
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire	90-120 Kg	160-220 Kg
Dimensioni trafila - Pasta die dimensions - Dimensions de la filière	143 mm	200 mm
Dimensioni - Dimensions - Encombrement	120 x 120 x h200 cm	120 x 150 x h200 cm
Peso - Weight - Poids	Kg 380	Kg 430
Potenza assorbita - Power absorption - Puissance absorbée	5,5 - 6,5 kW	6,5 kW