

Pressa pilota MAC 100 P

- Estrusore per una risposta precisa a tutte le sperimentazioni di laboratorio di medie e grandi industrie
- Permette di simulare tutte le fasi di miscelazione, idratazione ed estrusione
- Ideale per lo studio di nuovi formati



PASTA PRODUCTION

Extruder for lab tests MAC 100 P

- Exact answer to all experimental tests in labs of medium and large industries
- Enabling to simulate all mixing, hydration and extrusion phases
- Ideal solution to study new shapes

PRODUCTION DE PATE

Presse experimentale MAC 100 P

- C'est une réponse précise à tout experiment de laboratoire de moyennes-grandes industries
- Elle permet de simuler toute les phases du mélange, hydratation et extrusion
- Idéale pour l'étude de nouveaux formats

Pressa pilota MAC 100 P

Macchina ideale per le medie e grandi industrie che necessitano di un accurato controllo preventivo delle funzioni tecniche e tecnologiche legate all'estrusione.

Alcuni esempi di controlli e applicazioni:

- prova tempi di idratazione degli sfarinati in relazione a differenti ricette, temperature e velocità;
- test materie prime, uova, polveri, additivi, aromi ecc.;
- prova della tenuta degli organi meccanici in relazione alle temperature, pressioni ecc.;
- sperimentazione di nuove trafile, nuovi formati.

La Pressa è in grado di simulare e rilevare tutti i dati relativi alle fasi di:

- **IMPASTO E IDRATAZIONE DELLE MATERIE PRIME** con controllo della temperatura dell'impasto con circuito di termostatazione indipendente, controllo della velocità dell'albero impastatore completamente smontabile per pulizia e lavaggio.
- **COMPRESSIONE** con gruppo monovite in acciaio inox, circuito di termostatazione indipendente del cilindro di estrusione, circuito di termostatazione indipendente della testata di estrusione, controllo della velocità della vite di compressione, controllo della pressione all'interno del cilindro di estrusione, controllo della pressione all'interno della testata di estrusione.
- **TAGLIO**. Gruppo tagliapasta completo di coltelli e controllo della velocità con dispositivo a fotocellula per il taglio intermittente.

Macchina costruita su piattaforma interamente in acciaio inox, con completa accessibilità agli organi meccanici e alle vasche di termostatazione. Quadro elettrico di controllo in cassa di acciaio inox IP65 montato a bordo della piattaforma.

Dimensioni piattaforma: 2000x2000x2500 mm

Potenza totale: 55 kW

PASTA PRODUCTION

Extruder for lab tests MAC 100 P

Ideal machine suitable for medium and large industries requiring careful preventive check of technical and technological functions linked to extrusion.

Here are some examples of checks and applications:

- testing hydration of flours depending on different recipes, temperatures and speeds;
- test of raw materials such as eggs, powders, additives, flavours, etc.;
- hold test for the mechanical parts depending on temperatures, pressures, etc.;
- testing new dies, new pasta shapes.

The Extruder can simulate and detect any details concerning the following phases:

- **MIXING AND HYDRATION OF THE RAW MATERIALS** with control of temperature of dough thanks to independent thermostatisation circuit, control of mixing shaft speed (completely dismountable for cleaning and washing operations).
- **COMPRESSION** by single-screw group in stainless steel, independent thermostatisation circuit of the extrusion cylinder, independent thermostatisation circuit of the extrusion head, control of compression screw speed, control of pressure inside the extrusion head.
- **CUT**. Pasta cutter group complete with knives and speed control with optic eye for impulse-cutting.

Machine built on a fully stainless steel platform, enabling full access to the mechanical organs and to thermostatisation basins.

Electric control panel in stainless steel casing IP65 fitted on board of the platform.

Platform dimensions: 2000x2000x2500 mms

Total power: 55 Kw

PRODUCTION DE PATE

Presse experimentale MAC 100 P

Machine idéale pour les moyennes et grandes industries nécessitant un contrôle préventif soigneux des fonctions techniques et technologiques liées à l'extrusion.

Voici quelques exemples des contrôles et des applications:

- essai des temps d'hydratation des farines en fonction de différentes recettes, températures et vitesses;
- essai des matières premières, oeufs, poudres, additives, arômes;
- essai de la tenue des organes mécaniques en fonction des températures, pressions, etc.;
- essai de nouvelles filières, nouveaux formats.

La Presse est en mesure de simuler et relever toute donnée relative aux phases suivantes:

- **MELANGE ET HYDRATATION DES MATIERES PREMIERES** avec contrôle de la température du mélange avec circuit de thermostatisation indépendant, contrôle de la vitesse de l'arbre mélangeur complètement démontable pour nettoyage et lavage.
- **COMPRESSION** avec groupe à une vis en acier inox, circuit de thermostatisation indépendant du cylindre d'extrusion, circuit de thermostatisation indépendant de la tête d'extrusion, contrôle de la vitesse de la vis de compression, contrôle de la pression à l'intérieur du cylindre d'extrusion, contrôle de la pression à l'intérieur de la tête d'extrusion.

■ **COUPE**. Groupe coupe-pâtes complet avec couteaux et contrôle de la vitesse avec dispositif de photocellule pour coupe à intermittence. Machine construite sur une plate-forme entièrement en acier inox, avec accessibilité complète aux organes mécaniques et aux bacs de thermostatisation.

Pupitre électrique de commande en caisse inox IP65 monté sur la plate-forme.

Dimension de la plate-forme: 2000x2000x2500 mm

Puissance totale: 55 Kw