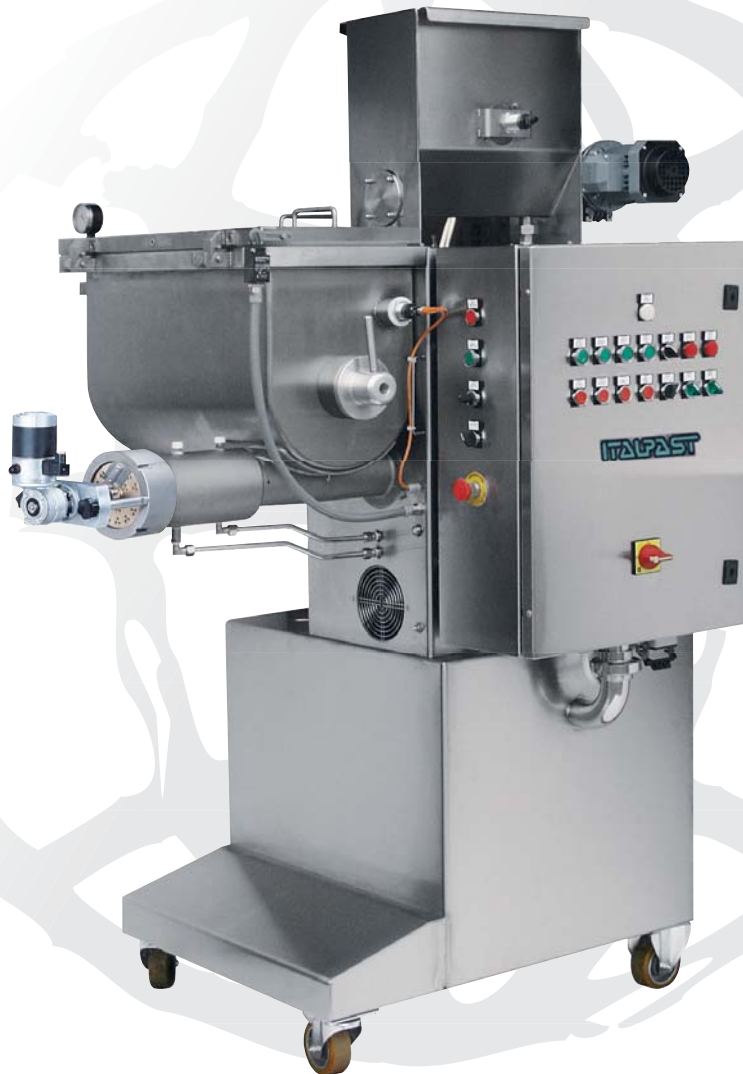


ITALPAST

® Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



Pressa MAC 120 C MAC 120 CV Sottovuoto

- Per ottenere una produzione in continuo completamente automatizzata, abbiamo progettato questa Pressa che è dotata di pre-impastatrice centrifuga

- To obtain a fully automated, continuous production we have engineered this Extruder equipped with centrifuge pre-mixer

- Pour obtenir une production en continu, complètement en automatique, nous avons projeté cette Presse équipée avec une pré-pétrisseuse centrifuge

www.italpast.com

Produzione Pasta



Pressa MAC 120 C-120 CV



Produzione pasta
Pasta Production
Production de pâte

MAC 120 C - MAC 120 CV

Nati dalla consolidata esperienza e affidabilità del mod. MAC 100 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 CV è dotato di dispositivo per estrusione sottovuoto impiegato per eliminare le microbolle d'aria presenti nell'impasto, garantendo quindi la produzione di pasta più colorata ed uniforme, richiesta nelle piccole linee per pasta secca.

DOTAZIONI DI SERIE

- Struttura interamente in acciaio inox
- Dosatore volumetrico acqua
- 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 meccanico o elettronico
- 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.

MAC 120 C - MAC 120 CV

Born from the consolidated experience and reliability of model MAC 100, 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 really high 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 CV is equipped with vacuum extrusion device used to eliminate the air micro-bubbles in the dough, thus ensuring production of a more brilliant and uniform pasta, which is required in the small production lines for dry pasta.

SERIES EQUIPMENT

- Structure entirely made in stainless steel
- Volumetric doser of water
- Centrifuge pre-mixer with dismountable blades
- Extrusion cylinder with cofferdam for water cooling
- Adjustable speed pasta-cutting unit with relevant knives

UPON REQUEST

- Mechanical or electronic speed variator
- Dosing system of water or other liquid additives
- Automatic feeding of flour directly to the dosing hopper (versions from 250 up to 450 lts capacity are available)
- Automatic feeding of eggs or liquid additives by tank (versions from capacity of 250 up to 600 lts. and more are available)
- Closed circuit cooling plant of 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.

MAC 120 C - MAC 120 CV

Nés de l'expérience consolidée et de la fiabilité des modèles MAC 100 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 feuillée en jumelage direct avec les machines formatrices à ravioli, cappelletti, etc. Le modèle MAC 120 CV est équipé avec un dispositif d'extrusion sous-vide à utiliser pour l'élimination des microbulles d'air qui se trouvent dans le mélange, en garantissant ainsi la production de pâtes plus colorées et uniformes, ce qui est demandé dans les petites lignes pour pâtes sèches.

EQUIPEMENT DE SÉRIE

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

SUR DEMANDE

- Variateur de vitesse mécanique ou électronique
- 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 voltaggio speciale.

Produzione oraria / Production per hour / Production horaire	90-120 Kg.
Dimensioni trafila / Pasta die dimensions / Dimensions de la filière	143 mm.
Dimensioni / Dimensions / Encombrement	120x120x200 cm.
Peso / Weight / Poids	Kg. 380
Potenza assorbita / Power absorbtion / Puissance absorbée	5.5 - 6.5 kW



ITALPAST

Via G.B. Della Chiesa, 10 • 43036 Fidenza - Parma - Italy
Tel. ++39 (0)524 524450 • Fax. ++39 (0)524 523468

Produzione Pasta
Trattamento Termico
Confezionamento

