



testata verticale

Pressa MAC 200 VR

- Estrusore completo di piattaforma e impastatrice fissa
- Trasferimento in automatico dell'impasto dall'impastatrice alla vasca di estrusione

- Extruder complete with platform and fixed mixer
- Automatic transfer of the dough from mixer to extrusion basin

- Extrudeuse complète avec plate-forme et pétrisseuse fixée
- Transfert automatique du mélange du bac pétrisseur au bac d'extrusion

www.italpast.com



Pressa MAC 200 VR



Produzione pasta
Pasta Production
Production de pâte

info@italpast.com

PRESSA MAC 200 VR

Pressa a ciclo continuo per la produzione di pasta alimentare. E' dotata di variatore di velocità che consente una produzione variabile permettendo l'abbinamento diretto a formatrici o macchine per ravioli, tortellini, cappelletti e niditrici. Di estrema semplicità operativa e praticità d'uso possiede una elevata versatilità e può essere inserita in qualsiasi progetto produttivo. Costruita in acciaio inox è conforme alle norme antinfortunistiche CEE.

DOTAZIONI DI SERIE

- Variatore elettronico di velocità
- Scala con passerella di accesso
- Impastatrice con sistema "transfer" per alimentazione diretta vasca di produzione
- Tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio

DOTAZIONI A RICHIESTA

- Alimentazione automatica acqua e uova
- Alimentazione automatica sfarinati
- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso per cilindro di estrusione
- Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali
- Testata per estrusione verticale
- Dispositivo di estrusione sottovuoto
- Dispositivo tagliapenne
- Pre-impastatrice centrifuga
- Versione interamente in acciaio inox.

EXTRUDER MAC 200 VR

Continuous cycle extruder for the production of alimentary pasta. Equipped with speed variator it permits a variable production output allowing direct linking to machines for production of ravioli, tortellini and cappelletti other than nesting machines. Of extreme easy function it is highly versatile and can easily be included in any type of production project. Built in stainless steel it is to EEC hygienic and safety standards.

MODEL EQUIPPED WITH

- Electronic speed variator
- Ladder with access footpath
- Mixer with "transfer" system for direct feeding of production basin
- Automatic pasta cutter for electronic control of cutting speed

OPTIONALS

- Automatic water and eggs feeding
- Automatic flour feeding
- Closed circuit cooling plant for extrusion cylinder
- Impulse - cutting pasta cutter device for long pasta and special shapes
- Vertical extrusion head
- Device for vacuum extrusion
- "Penne" cutting device
- Centrifuge pre-mixer
- Model entirely in stainless steel.

PRESSE MAC 200 VR

Machine à cycle continu pour la production de pâtes alimentaires. Equipée avec un variateur de vitesse qui permet une capacité de production variable et le jumelage direct avec les machines à ravioli, tortellini, cappelletti et les niditrici. Très simple à utiliser cette machine peut être insérée dans le cadre de tout projet de production. Construite en acier inox elle est conforme aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène CEE.

MODELES EQUIPES AVEC

- Variateur de vitesse électronique
- Escalier avec passerelle d'accès
- Cuve de mélange avec système de transfert pour l'alimentation directe de la cuve de production
- Coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe

OPTIONS

- Alimentation automatique de l'eau et des oeufs
- Alimentation automatique des semoules
- Système de refroidissement à circuit fermé du cylindres d'extrusion
- Dispositif coupe-pâtes à intermittenza pour pâtes longues et formats spéciaux
- Tête d'extrusion verticale
- Dispositif d'extrusion sous-vide
- Dispositif coupe-penne
- Pré-pétrisseuse centrifuge
- Version entièrement en acier inox.

Capacità vasca / Basin capacity / Capacité du bac	65kg
Produzione oraria / Production per hour / Production horaire	da 150 a 220kg
Dimensioni / Dimensions / Encombrement	220 x 110 x 180cm
Peso / Weight / Poids	900kg
Potenza assorbita / Power absorption / Puissance absorbée	9-12kW



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

