

ITALPAST

® Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



Pressa MAC 220 VRO & VRC

- Di moderna concezione per la produzione automatica in continuo di tutti i formati di pasta estrusa
- L'equipaggiamento di serie prevede l'impiego della PRE-IMPASTATRICE CENTRIFUGA
- Opzionale l'inserimento del dispositivo di produzione SOTTOVUOTO

- Modern conception, suitable for continuous, automatic production of any shapes of extruded pasta
- CENTRIFUGE PRE-MIXER is included in the series equipment
- VACUUM extrusion device is optional

- Conception moderne, apte pour la fabrication automatique continue de tout format de pâtes extrudées.
- L'équipement de série comprend la PRE-PETRISSEUSE CENTRIFUGE
- Optionnel c'est le dispositif d'extrusion SOUS-VIDE

www.italpast.com



Produzione Pasta

Pressa MAC 220 VRO & VRC



Produzione pasta
Paste Production
Production de pâte

info@italpast.com

PRESSA MAC 220 VRO & VRC

Affidabilità della macchina e qualità del progetto, caratteristiche che hanno contraddistinto negli anni il modello MAC 200, vengono trasferite ai modelli MAC 220. Tutti equipaggiati con pre-impastatrice centrifuga che permette di ottenere un ciclo produttivo completamente automatico. Oltre che permettere una produzione automatica a ciclo continuo, la PRE-IMPASTATRICE CENTRIFUGA impiegata su questa pressa consente di omogeneizzare ed amalgamare gli ingredienti che compongono l'impasto.

Sono disponibili i seguenti modelli:

- con testata di estrusione orizzontale (mod. VRO), di semplice conduzione;
- con testata di estrusione verticale (mod. VRC), completamente in acciaio inox equipaggiata con pistone estrazione automatica della trafila, dispositivo taglio a scatto per formati speciali, manometro di controllo della pressione di estrusione.

Tutti i modelli possono venire dotati (OPTIONAL) di dispositivo sottovuoto per ESTRUSIONE SOTTOVUOTO impiegato per eliminare le microbolle d'aria presenti nella pasta, garantendo una produzione con colorazione più omogenea e brillante.

DOTAZIONI DI SERIE

- tagliapasta completo di sei coltelli a lame intercambiabili funzionante con controllo elettronico della velocità di taglio
- pre-impastatrice centrifuga mod. T 250 completa di dosatori
- variatore elettronico di velocità
- scala con passerella di accesso per altezza di scarico

DOTAZIONI A RICHIESTA

- dosaggio uova/liquidi supplementare con dispositivo di pre-selezione n. 7 differenti dosaggi memorizzabili
- impianto di raffreddamento a circuito chiuso
- dispositivo di estrusione sottovuoto
- alimentazione automatica sfarinati
- dispositivo tagliapenna testata portatrafila lineare per pasta lunga larghezza 600 mm.

EXTRUDER MAC 220 VRO & VRC

Reliability of the machine and quality of the project are the features that have belonged for years to the MAC 200 model, which are now the peculiar characteristics of the MAC 220 models. All of them are equipped with centrifuge pre-mixer, enabling to obtain a fully automatic production cycle. Besides enabling continuous, automatic production the CENTRIFUGE PRE-MIXER fitted on this machine also ensures homogeneous mixing of the ingredients making up the dough.

The following models are available:

- model equipped with horizontal extrusion head (VRO model), easy to operate;
- model equipped with vertical extrusion head (VRC model), completely in stainless steel, equipped with piston for automatic ejection of the pasta die, impulse-cutting device for special shapes, manometer for control of the extrusion pressure.

As an OPTION all models can be fitted with VACUUM EXTRUSION DEVICE used to eliminate the air micro-bubbles in the dough, thus ensuring a more brilliant, homogeneous final product.

SERIES EQUIPMENT

- pasta-cutter complete with 6 pcs. knives with interchangeable blades, functioning with electronic control of cutting speed
- centrifuge pre-mixer mod. T 250 complete with dosers
- electronic speed variator
- ladder with access footpath for height discharge

UPON DEMAND

- extra dosage of eggs/liquids with pre-selection device of n. 7 different programmable settings;
- closed-circuit cooling plant;
- vacuum extrusion device;
- automatic flour feeding;
- "penne"-cutting device;
- linear die-holding head for long pasta mms. 600 in width.

PRESSE MAC 220 VRO & VRC

La fiabilità della macchina e la qualità del progetto, ce qui avait marqué dans le courant des années le modèle MAC 200, sont aussi les caractéristiques des modèles MAC 220.

Ils sont tous équipés de Pré-pétrisseuse centrifuge permettant d'obtenir un cycle de production complètement automatique. Utilisée non seulement pour une production automatique à cycle continu la PRE-PETRISSEUSE CENTRIFUGE permet d'homogénéiser et amalgamer les ingrédients composant le mélange. Les modèles suivants sont disponibles:

- modèle équipé de tête d'extrusion horizontale (modèle VRO), facile à utiliser;
- modèle équipé de tête d'extrusion verticale (modèle VRCI), complètement en acier inox, équipé de piston d'extraction automatique de la filière, dispositif de coupe à impulsions pour formats spéciaux, manomètre de contrôle de la pression d'extrusion.

Tous les modèles peuvent être équipés de DISPOSITIF D'EXTRUSION SOUS-VIDE (comme OPTION), cela pour éliminer les micro-bulles de l'air et assurer un produit à la couleur plus homogène et brillante.

EQUIPEMENT DE SERIE

- coupe-pâtes complet de 6 couteaux à lames interchangeables fonctionnant avec contrôle électronique de la vitesse de coupe
- pré-pétrisseuse centrifuge mod. T 250 complète de doseurs
- variateur électronique de vitesse
- escalier avec passerelle d'accès pour hauteur de décharge

EQUIPEMENT SUR DEMANDE

- dosage des oeufs/liquides supplémentaire avec dispositif de pré-sélection de n. 7 différents dosages programmables
- système de refroidissement à circuit fermé
- dispositif d'extrusion sous-vide
- alimentation automatique des farines
- dispositif coupe-"penne"
- tête porte-filière linéaires pour pâtes longues largeur 600 mm.

Produzione oraria / Production per hour / Production horaire

180 - 250 Kg

Dimensioni senza piedi / Dimensions without feet / Encombrement sans pieds

250 x 315 x h 200 cm.

Peso / Weight / Poids

1.700 Kg.

Potenza assorbita / Power absorbtion / Puissance absorbée

14 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

