

ITALPAST

Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



Testata lineare

Pressa MAC 320 VRC & VRL

- Gruppo produttivo con capacità che supera i 360 Kg./h
- Due versioni: per pasta lunga con testata lineare, per pasta corta con testata verticale circolare
- Disponibile modello con vasca sottovuoto
- Production group with capacity that can reach over 360 Kg./hour
- Two versions: for long pasta with linear head, for short pasta with vertical circular head
- Model available with vacuum-fitted basin
- Groupe de production avec une capacité de bien plus de 360 Kg./heure
- Disponible en deux versions: pour pâtes longues avec tête linéaire et pour pâtes courtes avec tête verticale circulaire
- Modèle disponible avec bac sous-vide

www.italpast.com



Produzione Pasta



Produzione pasta
Paste Production
Production de pâte

Pressa MAC 320 VRC & VRL

info@italpast.com

PRESSA MAC 320 VRC & VRL

Nata dalla pluriennale esperienza e dal collaudato modello MAC 300. Particolarmente adatta per lavorazioni in continuo raggruppa soluzioni di elevato livello tecnologico. In particolare il sistema di pre-miscelazione con pre-impastatrice centrifuga consente di omogeneizzare ed amalgamare gli ingredienti che compongono l'impasto, uniformare la distribuzione dei liquidi che devono andare a idratare gli sfarinati nella successiva fase di impasto. Il risultato è questo gruppo produttivo avente capacità di 320 kg/h ed oltre, con produzione in continuo per l'ottenimento di pasta di altissima qualità (pasta corta, lunga o pasta sfoglia). Il mod. MAC 320 VRC è la versione per produzione pasta corta con testata verticale circolare. Il mod. MAC 320 VRL è la versione per pasta lunga con testata di estrusione lineare, adatta per l'abbinamento con stenditrici automatiche, niditrici, lasagnatrici, ecc. Costruite in acciaio inox sono conformi alle normative internazionali.

VERSIONE STANDARD

- Pre-impastatrice centrifuga T1000
- Variatore di velocità elettronico
- Scala con passerella di accesso
- Sistema "transfer" per alimentazione vasca di produzione
- Testa di estrusione verticale, adatta per trafile circolari (MAC 320 VRC) o lineari (MAC 320 VRL)
- Tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio e dispositivo tagliascatto per pasta lunga e "penne" (solo per MAC 320 VRC)
- Testata di estrusione lineare, larghezza 1200 mm. (solo per MAC 320 VRL)

DOTAZIONI A RICHIESTA

- Dosaggio uova
- Microdosatore polveri
- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso per cilindro di estrusione
- Dispositivo di estrusione sottovuoto
- Alimentazione automatica sfarinati
- Dispositivo "tagliapenne".

EXTRUDER MAC 320 VRC & VRL

Based on years of experience and on the approved model MAC 300. Particularly suitable for continuous productions, it reunites solutions of a high technological level. In particular the system of pre-mixing by centrifuge pre-mixer allows to amalgamate and homogeneously mix all ingredients making up the dough as well as to attain an even distribution of liquids to wet the flour during the subsequent phase of mixing. The result is this more than 320 kg/hour producing unit, which is continuous and producing top quality pasta (short, long or sheeted pasta). The MAC 320 VRC is the version for production of short pasta with circular vertical head. The MAC 320 VRL is the version for long pasta with linear head to be combined with automatic spreading machines, nesting machines, lasagne machines, etc. Built in stainless steel, they are in compliance with international standards.

STANDARD VERSION

- Centrifuge pre-mixer T1000
- Electronic speed variator
- Ladder with access footpath
- "Transfer" system for feeding of production basin
- Vertical extrusion head, for circular (MAC 320 VRC) or linear (MAC 320 VRL) dies
- Automatic pasta cutter with electronic control of cutting speed and impulse cutting device for long pasta and "penne" (MAC 320 VRC only)
- Linear extrusion head width 1200 mm. (MAC 320 VRL only)

OPTIONALS

- Egg dosage
- Micro - dosage for powder ingredients
- Closed circuit cooling plant for extrusion cylinder
- Vacuum extrusion device
- Automatic flour feeding
- "Penne" cutting device.

PRESSE MAC 320 VRC & VRL

Nais d'une longue expérience et du fiable modèle MAC 300. Particulièrement indiquée pour productions en continu, elle groupe des solutions au niveau technologique élevé. En particulier, le système de pré-mélange par pré-mélangeur qui homogénéise et amalgame les ingrédients composant le mélange et uniforme la distribution des liquides hydratant les farines dans la phase suivante de mélange. Le résultat c'est cette unité de fabrication avec une capacité de 320 kg/heure et plus, avec production en continu pour obtenir la qualité la meilleure de pâtes (courtes, longues et pâte feuille). Le modèle MAC 320 VRC c'est la version pour la production de pâtes courtes avec une tête verticale circulaire. Le modèle MAC 320 VRL c'est la version pour pâtes longues avec une tête d'extrusion linéaire, apte pour le jumelage avec d'étendeuses automatiques, niditrici, machines à lasagne, etc. Costruite en acier inox sont conformes aux règles internationales.

VERSION STANDARD

- Pré-pétrisseuse centrifuge T1000
- Variateur électronique de vitesse
- Escalier avec passerelle d'accès
- Système de "transfer" pour l'alimentation du bac de production
- Tête d'extrusion verticale, pour filières circulaires (MAC 320 VRC) ou linéaires (MAC 320 VRL)
- Coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe et dispositif de coupe à impulsions pour pâtes longues et "penne" (seulement MAC 320 VRC)
- Tête d'extrusion linéaire, largeur 1200 mm. (seulement MAC 320 VRL)

OPTIONS

- Dosage des oeufs
- Micro - dosage pour ingrédients en poudre
- Système de refroidissement à circuit fermé pour cylindre d'extrusion
- Dispositif d'extrusion sous-vide
- Alimentation automatique de la farine
- Dispositif coupe-"penne".

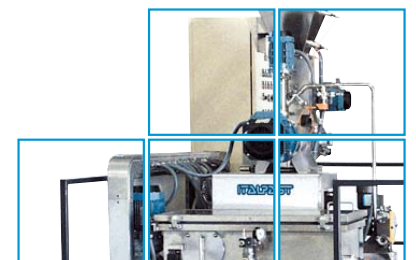
Produzione oraria / Production per hour / Production horaire	300 - 360kg
Dimensioni senza piedi / Dimensions without feet / Encombrement sans pieds	370 x 270 x h 250cm
Peso / Weight / Poids	2.100kg
Potenza assorbita / Power absorption / Puissance absorbée	21Kw



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



© 2004 AV MEDIA - Codi. MAC320 - rev.002