

Макаронный пресс Mac180VR

- Производительность до 200 кг в час
- Отличная машина для малых производств
- Доступна вакуумная версия экструдера



PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 180 VR

- Output up to 200 Kgs per hour depending on shape and type of dough
- Ideal solution for small industries
- Version available with vacuum basin

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 180 VR

- Capacité de production jusqu'à 200 Kg/h selon le format et la typologie du mélange
- Idéale pour les petites industries
- Version disponible avec bac sous-vide

Макаронный пресс Mac180VR

Макаронный пресс предназначен для производства макаронных изделий на малых производствах, изготовлен из нержавеющей стали, удовлетворяет самым строгим гигиеническим нормам ЕС.

Включает:

- Пресс оборудован двумя тестомесами емкостью 50 кг муки, нижний тестомес может работать "под вакуумом"
- Вентилятор обдува продукта
- Щит управления на борту машины
- Оборудован вариатором скорости, для регулировки производительности, может быть использована совместно с формующими машинами для производства пельменей (равиоли, тортелини, капелетти) и гнезд.

Вакуумная версия

Машина оборудована вакуумным тестомесом, и необходимыми устройствами, для пролучения продукта высокого качества путем удаления пузырьков воздуха из теста.

Стандартная комплектация

- Нож резки макаронных изделий с электронным контролем скорости реза
- Водяное охлаждение компрессионного цилиндра
- Манометр контроля рабочего давления с выключателем безопасности
- Электронный вариатор скорости

Поставляется опционально

- Система охлаждения компрессионного цилиндра замкнутого типа
- Вакуумное исполнение

PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 180 VR

Extruder for the production of alimentary pasta designed and manufactured to respond to the requirements of continuous cycle productions for pasta labs and small industries. Manufactured adopting the most modern technologies, built entirely in stainless steel it is to the EEC hygiene and safety standards.

Structural features:

- the Mixing basins, with capacity 50 Kgs. dough, are equipped with automatic overturn pneumatic system with dismountable shafts to enable easy cleaning operations
- Independent fan for drying of the extruded product
- Electric panel on board of the machine featuring control board in stainless steel and all control devices
- Electronic speed variator (inverter) enabling variable production capacity for coupling with forming machines.

VACUUM VERSION

Special version equipped with device for vacuum extrusion fitted to the extrusion basin; device composed of special construction of mixing basin and relevant extrusion channel with seals for vacuum, vacuum pump equipped with joints to the extrusion basin, filtering and lubricating system, control devices.

Model equipped with the following:

- Automatic pasta cutter for electronic control of cutting speed.
- Extrusion cylinder equipped with circuit prearranged for cooling with water to be wasted.
- Pressure switch to control exercise pressure complete with safety device to stop the machine in case of overpressure.
- Electronic speed variator.

Upon demand

- Cooling plant equipped with circuit to aggregate group.
- Device for vacuum extrusion

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 180 VR

Presse pour la production de pâtes alimentaires projetée et réalisée pour répondre à toute exigence de production à cycle continu pour les laboratoires et les petites industries. Fabriquée en adoptant les technologies les plus modernes et réalisée entièrement en acier inox. La machine est conforme aux normes hygiéniques et de prévention contre les accidents CEE.

Caractéristiques de construction:

- les Bacs mélangeurs ayant une capacité de 50 Kg de mélange sont équipés de basculement pneumatique et d'arbres démontables pour faciliter les opérations de nettoyage;
- le Ventilateur pour le séchage du produit est indépendant;
- le Pupitre électrique de la machine est pourvu d'une planche de bord en acier inox avec tous les contrôles;
- le Variateur de vitesse électronique pour une capacité de production variable permet le jumelage aux machines formatrices.

VERSION SOUS-VIDE

Version spéciale équipée d'un dispositif d'extrusion sous-vide appliqué à la cuve d'extrusion; ce dispositif est caractérisé par la construction spéciale d'un bac mélangeur et son canal correspondant étanches au vide, pompe à vide pourvue de raccords à la cuve d'extrusion, système de filtrage et lubrification, dispositifs de contrôle.

Equipements de série

- Dispositif coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe.
- Cylindre d'extrusion pourvu de circuit prédisposé pour le refroidissement à l'eau perdue.
- Pressostat pour le contrôle de pression de service complet de dispositif de sécurité pour l'arrêt de la machine.
- Variateur de vitesse électronique.

Sur demande

- Unité de réfrigération pourvue de circuit à groupe agrégé.
- Dispositif d'extrusion sous-vide

	MAC 180 VR	MAC 180 VR Вакуум
Емкость миксера - Basin capacity - Capacité du bac	50 kg	50 kg
Производительность - Hourly output - Production horaire	160-200 kg/h	160-200 kg/h
Вес - Weight - Poids	420 kg	470 kg
Размер упаковки - Packaging dimensions- Dimensions emballage	150 x 150 x h195 cm	150 x 150 x h195 cm
Потребляемая мощность - Power absorption - Puissance absorbée	8 kW	9 kW