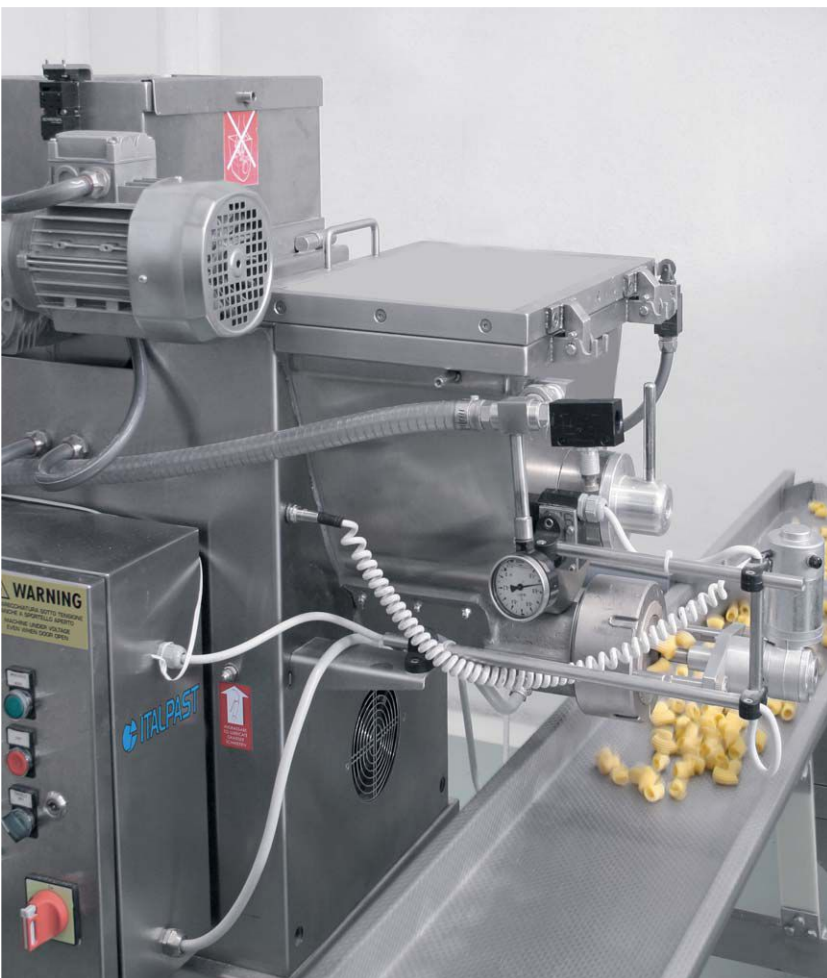


Макаронные прессы Mac30-Mac30VR Mac 60- Mac 60VR

- Производительность от 25 до 60 кг в час
- Все модели могут быть оборудованы "Вакуумом"



PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 30 - 30VR MAC 60 - 60VR

- Output ranging from 25 up to 60 Kgs per hour depending on model and equipment
- All models can be equipped with vacuum extrusion basin

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 30 - 30VR MAC 60 - 60VR

- Capacités productives de 25 à 60 Kg/h et plus par rapport au modèle et aux accessoires
- Tous les modèles sont disponibles avec bac d'extrusion sous-vide

Прессы Mac30-30VR и Mac 60-60VR

MAC 30 - MAC 60

Экструдеры оборудованы двумя тестомесами, предназначенными для замеса теста используемого для производства коротких длинных или специальных изделий. Машины предназначены для небольших производств и ресторанов.

Облицовка полностью из нержавеющей стали

MAC 30 VR - 60 VR

Модель VR оборудована вариатором скорости, машины могут работать в паре с машиной для формовки

равиоли, капелетти, тортелини

Версия с вакуумом

Машина оборудована вакуумным тестомесом, для получения продукта высокого качества путем удаления

пузырьков воздуха из теста

Стандартная комплектация

- Режущий механизм
- Вентилятор обдува продукта
- Съемные валы тестомесов

Поставляется опционально

- Устройство вертикальной экструзии
- Импульсный нож для резки макаронных изделий
- вакуумная версия

PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 30 - 30VR & MAC 60 - 60VR

MAC 30 - MAC 60

Extruders equipped with double basin suitable for continuous production of fresh pasta of the short, long and sheet kind, which can be obtained with any types of flour. These machines are particularly suitable for pasta shops and large communities.

Entirely built in stainless steel they are to the international, hygienical and safety rules.

MAC 30 VR - MAC 60 VR

Equipped with speed variator enabling variable output, particularly suitable for direct coupling with machines for ravioli, tortellini and cappelletti production.

VACUUM VERSION

Special version with vacuum extrusion device enabling to obtain more homogeneous dough and final product which is more colourful and air bubble-free.

Models equipped with the following:

- Automatic pasta cutter
- Fan for pre-drying of pasta
- Dismountable shafts of mixers

Optionals

- Vertical extrusion head
- Impulse-pasta cutting device for long pasta and special shapes
- Vacuum extrusion device and relevant pump

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 30 - 30VR MAC 60 - 60VR

MAC 30 - MAC 60

Machines équipées avec double cuve pour la production à cycle continu de pâtes fraîches, courtes, longues et de pâtes en feuille que l'on peut obtenir avec tout type de farine ou semoule.

Particulièrement conseillés pour les magasins, les laboratoires et les grandes communautés. Construites entièrement en acier inox ces machines sont conformes aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène internationales.

MAC 30 VR - MAC 60 VR

Ces modèles sont équipés d'un variateur de vitesse qui permet une capacité de production variable, particulièrement indiqués pour le jumelage avec les machines à Ravioli, Tortellini et Cappelletti.

VERSION SOUS-VIDE

Version spéciale avec dispositif d'extrusion sous-vide permettant d'obtenir un mélange plus homogène et par conséquent un produit final plus coloré et sans micro-bulles d'air; ce dispositif est souvent utilisé par les moyennes-grandes fabriques pour les recherches de laboratoire.

Accessoires de série

- Coupe-pâtes automatique
- Ventilateur pour le pré-sechage du produit
- Arbres des pétrisseuses démontables

Sur demande

- Tête d'extrusion verticale
- Dispositif coupe-pâtes à intermittence pour pâtes longues et formats spéciaux
- Dispositif d'extrusion sous-vide complet de pompe.

Пресс Extruder Presse	Производительность Hourly output Production horaire	Емкость тестомеса Basin capacity Capacité du bac	Габариты Dimensions Dimensions	Вес Weight Poids	Мощность Power Puiss.
MAC 30	22-28 Kg/h	12 Kg	70X95X155 cm	155 Kg	2 kW
MAC 30 VR	15-40 Kg/h	12 Kg	70X95X155 cm	165 Kg	2 kW
MAC 30 вакуумный	22-28 Kg/h	12 Kg	70X95X155 cm	170 Kg	3 kW
MAC 30 VR вакуумный	15-40 Kg/h	12 Kg	70X95X155 cm	190 Kg	3 kW
MAC 60	42-48 Kg/h	13 Kg	80X95X160 cm	195 Kg	2,8 kW
MAC 60 VR	30-80 Kg/h	13 Kg	80X95X160 cm	210 Kg	2,8 kW
MAC 60 вакуумный	42-48 Kg/h	13 Kg	80X95X160 cm	210 Kg	3,8 kW
MAC 60 VR вакуумный	30-80 Kg/h	13 Kg	80X95X160 cm	230 Kg	3,8 kW