

Макаронные прессы Mac 220VRO, Mac 220VRC Mac 220VRC-300

- Автоматический непрерывный экструдер нового поколения, предназначен для производства высококачественных изделий, любых форматов
- Пред.-миксер центрифужного типа включен в стандартную комплектацию пред.миксер +2шт. миксера- это дает возможность наилучшего замеса теста



PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 220 VRO & VRC/ 220 VRC - 300

- Machine of modern conception suitable for continuous, automatic production of any shapes of extruded pasta
- Centrifuge Pre-Mixer is included in the standard equipment so as to ensure high quality and excellent performances

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 220 VRO & VRC/ 220 VRC - 300

- Conception moderne, apte pour la fabrication automatique continue de tout format de pâtes extrudées.
- L'équipement de série comprend la Pre-Pétrisseuse Centrifuge, garantie de haute qualité et de performances excellentes

Макаронные прессы Mac220VRO, VRC, 220VRC-300

Все модели Mac 220 оборудованы центрифужным предварительным миксером, а также двумя основными миксерами что обеспечивает наилучшее качество смешивания теста. Производственный цикл работы прессы полностью автоматизирован.

Модификации прессы

- Пресс с горизонтальной головкой модель VRO
- Модель прессы VRC- с вертикальной головкой, пресс также оборудован , цилиндром съема матрицы манометром контроля давления, импульсным резаком для спец. форматов
- Опционально все прессы могут быть изготовлены в "вакуумном" исполнении

Включено в поставку

- Режущий механизм с комплектом лезвий, скорость контролируется При помощи электронного регулятора
- Предварительный миксер Т-300- центрифуга
- Вариатор скорости для регулировки производительности
- Лестница доступа на платформу и ограждение

Поставляется опционально

- Дозатор для жидкого яйца
- Охлаждение цилиндра замкнутого типа
- Вакуумное исполнение
- Автоматическое устройство подачи муки
- Резак для формата "перо"
- Линейная головка для длиннореза ширина 600мм

PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 220 VRO & VRC/ 220 VRC - 300

Reliability and engineering quality are the features that have belonged to the MAC 200 model for years, which are now the peculiar features of the MAC 220 models. All models are equipped with centrifuge pre-mixer enabling perfect hydration of the powder ingredients and homogenization/amalgamation of the raw materials making up the dough. Production cycle is fully automatic and continuous.

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 more brilliant, homogeneous final product.

Model equipped with the following:

- Pasta-cutter complete with 6 pcs. knives with interchangeable blades, functioning with electronic control of cutting speed
- Centrifuge pre-mixer mod. T 300 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-loop cooling plant;
- Vacuum extrusion device;
- Automatic flour feeding;
- "Penne"-cutting device;
- Linear die-holding head for long pasta mms. 600 in width

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 220 VRO & VRC/ 220 VRC - 300

La fiabilité de la machine et la qualité du projet, ce qui avait marqué dans les années le modèle MAC 200, sont aussi les caractéristiques des modèles MAC 220.

Tous les modèles sont équipés de Pré-mélangeur centrifuge, ce qui permet une hydratation complète des farines ainsi que d'homogénéiser et amalgamer les ingrédients composant le mélange. Le cycle de production est complètement automatique et continu.

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 VRC), 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 série

- Coupe-pâtes complet de 6 couteaux à lames interchangeables fonctionnant avec contrôle électronique de la vitesse de coupe
- Pré-pétrisseuse centrifuge mod. T 300 complète de doseurs
- Variateur électronique de vitesse
- Escalier avec passerelle d'accès pour hauteur de décharge

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.

	MAC220 VRO-VRC	MAC220 VRC-300
Производительность - Hourly output - Production horaire	180 – 250 Kg	220 – 280 Kg
Габариты без ног - Dimensions without feet - Encombrement sans pieds	250 x 315 x h 200 cm	250 x 315 x h 200 cm
Вес - Weight - Poids	1.700 Kg	2.000 Kg
Потреб.мощность - Power absorption - Puissance absorbée	14 kW	15 kW