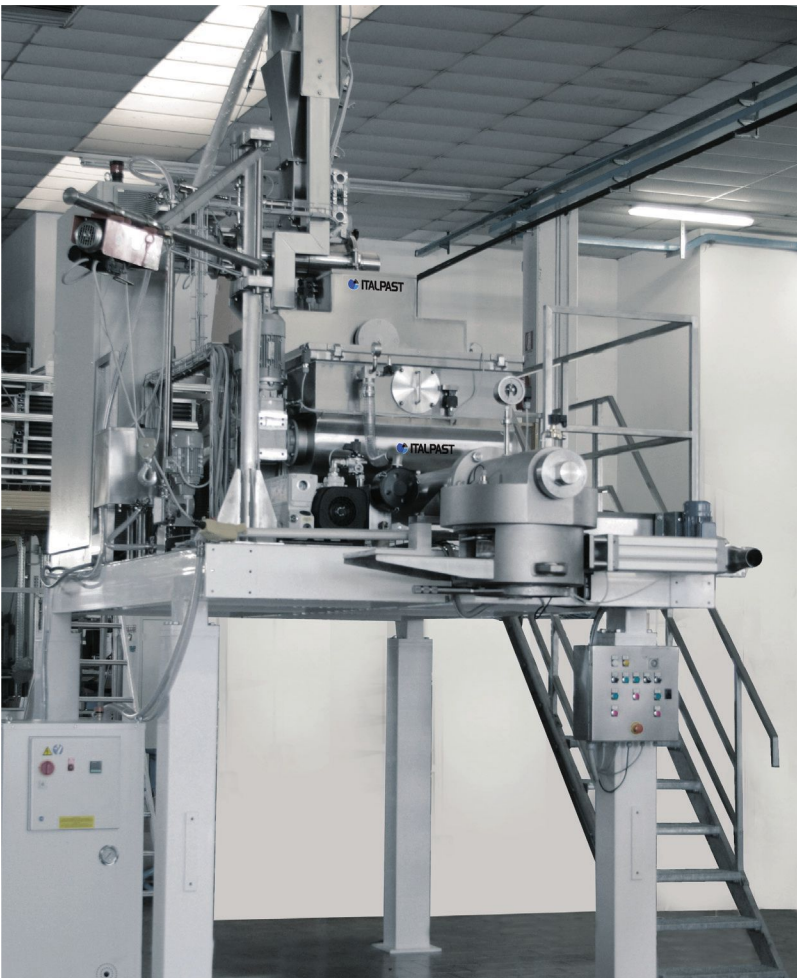


Макаронные прессы Mac600VRC и Mac600VRL

- Предназначены для работы в составе полуавтоматических и автоматических линий для производства макаронных изделий
- Один из самых надежных экструдеров в своем классе
- Модель может быть оборудована вакуумным тестомесом



PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 600 VRC & VRL

- Engineered to be part of semi-automatic and automatic production lines for dry and fresh pasta
- The most complete and reliable extruder of its range
- Model available with vacuum-fitted basin to remove air parcels

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 600 VRC & VRL

- Projetée pour faire partie de lignes semi-automatiques et automatiques pour produire pâtes sèches et fraîches
- La Presse la plus complète et fiable de sa gamme
- Modèle disponible avec bac sous-vide pour produit final sans particules d'air

Макаронные прессы Mac600VRC и VRL

Эта модель пресс нового поколения, с непрерывным автоматическим режимом работы.

Модель оборудована предварительным миксером- центрифугой, для наилучшего смешивания ингредиентов.

Также машина оборудована двумя миксерами с независимым приводом, что дает возможность наилучшей гидратации теста. В результате машина имеет производительность 600 кг в час высококачественного продукта.

Модель Mac 600 VRC, оборудована вертикальной головкой для круглых матриц- предназначена для производства короткореза Модель 600 VRL, оборудована головкой для прямоугольных матриц- предназначена для производства длиннореза. Прессы могут работать в составе линий для производства гнезд, лазаньи итд.

Включено в стандартную комплектацию

- Предварительный миксер T1000
- Электронный вариатор скорости
- Лестница доступа на платформу и ограждение
- Устройство "transfer"
- Вертикальная головка для круглых или линейных матриц
- Режущий механизм с электронным регулятором скорости реза
- Головка для линейных матриц 1200мм для прессы Mac600VRL

Поставляется опционально

- Дозатор для яйца
- Микродозатор для порошк. добавок
- Охладитель компрессионного цилиндра замкнутого типа
- Вакуумная версия
- Устройство подачи муки
- Резка пера

PASTA PRODUCTION

Extruder MAC 600 VRC & VRL

The most complete and reliable extruder of its range.

The consolidated experiences with models MAC 300 and MAC 500 were renovated together with the patented centrifugal pre-mixing technology. The result is this more than 600 kgs per hour producing unit, which is continuous and producing superior quality pasta (short, long or sheet pasta).

The MAC 600 VRC version is suitable for production of short pasta with round vertical head.

The MAC 600 VRL version is suitable for production of long pasta with linear head to be combined with automatic spreading machines, nesting machines, lasagne machines, etc. Made in stainless steel these extruders are to the international standards.

Model equipped with the following:

- Centrifuge pre-mixer model T1000
- Electronic speed variator.
- Ladder with access footpath.
- "Transfer" system for feeding of production basin
- Vertical extrusion head, for round (MAC 600 VRC) or linear (MAC 600 VRL) dies
- Automatic pasta cutter with electronic control of cutting speed and impulse cutting device for long pasta and "penne" (model MAC 600 VRC only)
- Linear extrusion head max. extrusion width 1200 mm. (model MAC 600 VRL only)

Upon demand

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

PRODUCTION DE PATE

Presse MAC 600 VRC & VRL

La plus complète et fiable de sa catégorie. Les expériences consolidées obtenues grâce aux modèles MAC 300 et MAC 500 ont été combinées avec la technologie brevetée du pré-pétrissage centrifuge. Le résultat c'est cette unité de fabrication avec une capacité de 600 kg/heure et plus, avec production en continu pour obtenir la qualité la meilleure de pâtes (courtes, longues et pâte feuille).

MAC 600 VRC pour la production de pâtes courtes avec une tête verticale circulaire.

MAC 600 VRL pour pâtes longues avec une tête d'extrusion linéaire, apte pour le jumelage avec d'étendeuses automatiques, niditrices, machines à lasagne, etc. Construites en acier inox ces presses 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 600 VRC) ou linéaires (MAC 600 VRL)
- Coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe et dispositif de coupe à impulsions pour pâtes longues et "penne" (seulement pour le mod. MAC 600 VRC)
- Tête d'extrusion linéaire, largeur d'extrusion maximale 1200 mm. (seulement pour MAC 600 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".

Производительность в час - Hourly output - Production horaire	550 - 700 kg
Габариты без ног - Dimensions without feet - Encombrement sans pieds	360 x 150 x h170 cm
Вес - Weight - Poids	2400 kg
Потребляемая мощность - Power absorption - Puissance absorbée	22 kW