

ITALPAST

Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



particolare
versione speciale **sottovuoto**

Pressa MAC 100 -100 VR

- La produzione raggiunge i 100 kg/h (150 kg/h per modello VR)
- Ideale per piccole industrie
- Disponibile modello con vasca sottovuoto
- The production reaches over 100 kg/hour (150 kg/hour for the VR model)
- Excellent for the small industries
- Model available with vacuum-fitted basin
- La production atteint 100 kg/heure (150 kg/heure pour le modèle VR)
- Idéal pour les petites industries
- Modèle disponible avec bac sous-vide

www.italpast.com



Produzione Pasta

Pressa MAC 100 - 100 VR



Produzione pasta
Pasta Production
Production de pâte

PRESSA MAC 100/100 VR

Pressa per la produzione di pasta alimentare progettata e realizzata per rispondere alle esigenze di produzione a ciclo continuo per laboratori e piccole industrie. Costruita adottando le più moderne tecnologie e realizzata interamente in acciaio inox è conforme alle norme igieniche ed antinfortunistiche CEE.

Il modello MAC 100 VR equipaggiato con variatore di velocità consente una capacità di produzione variabile permettendo l'abbinamento diretto a macchine formatrici.

VERSIONE SOTTOVUOTO

Versione speciale con dispositivo per estrusione sottovuoto che permette di ottenere un impasto più omogeneo ed un prodotto più colorato e senza microbolle d'aria.

DOTAZIONI DI SERIE

- Tagliapasta automatico
- Cilindro di estrusione raffreddato ad acqua
- Alberi impastatori smontabili.

DOTAZIONI A RICHIESTA

- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso per cilindri di estrusione
- Estrusione verticale
- Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali
- Dispositivo tagliapenne
- Dispositivo di estrusione sottovuoto.

EXTRUDER MAC 100/100 VR

Extruder for the production of alimentary pasta designed and constructed to meet continuous cycle production needs of small pasta producers and industries. Constructed according to the latest technology and entirely built in stainless steel this machine is to EEC hygienical and safety standards.

The MAC 100 VR model is equipped with speed variator allowing variable output and is particularly suitable for direct matching with moulding machines and nesting machines.

VACUUM VERSION

Special version with vacuum extrusion device that allows to obtain a more homogeneous dough and a final product which is more colourful and without micro bubbles of air.

MODEL EQUIPPED WITH

- Automatic pasta cutter
- Extrusion cylinder water cooled
- Dismountable shafts of mixers.

OPTIONALS

- Closed circuit cooling plant for extrusion cylinders
- Vertical extrusion head
- Intermittence pasta cutting device for long pasta and special shapes
- Penne cutting device
- Vacuum extrusion device.

PRESSE MAC 100/100 VR

Presse extrudeuse pour la production de pâtes alimentaires étudiée et construite pour répondre aux exigences de production à cycle continu des laboratoires et des petites industries. Adoptant les technologies les plus modernes et entièrement réalisée en acier inox cette machine est conforme aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène CEE.

Le modèle MAC 100 VR est équipé avec un variateur de vitesse qui permet une capacité de production variable pour le jumelage direct avec les machines formatrices et niditricies.

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.

MODELES EQUIPES AVEC

- Coupe-pâtes automatique
- Cylindre d'extrusion refroidi à l'eau
- Arbres des cuves démontables.

OPTIONS

- Système de refroidissement à circuit fermé pour les cylindres d'extrusion
- Tête d'extrusion verticale
- Dispositif coupe-pâtes à intermittenza pour pâtes longues et formats spéciaux
- Dispositif coupe-penne
- Dispositif d'extrusion sous-vide.

	MAC100	MAC100VR	MAC100 s.vuoto/vacuum/sous-vide	MAC100VR s.vuoto/vacuum/sous-vide
Cap. vasca / Basin capacity / Capacité du bac	25kg	25kg	25kg	25kg
Prod. oraria / Production per hour / Production horaire	100kg/h	60-150kg/h	100kg/h	60-150 kg/h
Peso / Weight / Poids	350kg	380kg	375kg	405kg
Dim. imballo / Packaging dimens. / Dimens. emballage	130x110x195	130x110x195	130x110x195	130x110x195
Pt. assorbita / Power absorbtion / Puissance absorbée	4,5kW	5,5kW	5,5kW	6,5kW



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

