



Pressa MAC300
versione in acciaio inox con testata verticale

Pressa MAC 300 VR

- Elevate prestazioni garantite da una capacità produttiva di oltre 300 Kg./h
- High performance guaranteed by a production capacity of over 300 Kg./hour
- Hautes performances garanties par une production de plus de 300 Kg./heure

www.italpast.com

Produzione Pasta





Pressa MAC 300 VR

PRESSA MAC 300 VR

La più completa ed affidabile pressa della sua categoria capace di produrre oltre 300 Kg/ora, rappresenta la migliore realizzazione dello studio e del progetto esclusivo Italpast. Può essere utilizzata nella produzione di pasta corta, pasta lunga (spaghetti ecc.) e come sfogliatrice in abbinamento a nidoratrici e macchine per ravioli, tortellini e cappelletti. Costruita in acciaio inox è conforme alle norme antinfortunistiche ed igieniche internazionali.

DOTAZIONI DI SERIE

- Variatore elettronico di velocità
- Scala con passerella di accesso
- Impastatrice con sistema "transfer" per alimentazione vasca di produzione
- Tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio

DOTAZIONI A RICHIESTA

- Impianto di raffreddamento a circuito chiuso per cilindro di estrusione
- Dispositivo estrusione verticale pasta corta o per spaghetti
- Dispositivo estrusione sottovuoto
- Alimentazione automatica acqua e uova
- Alimentazione automatica sfarinati
- Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e paste speciali
- Dispositivo tagliapenne
- Pre-impastatrice centrifuga
- Versione interamente in acciaio inox
- motori con tensione di funzionamento speciale.

EXTRUDER MAC 300 VR

This machine for alimentary pasta is the most complete and reliable extruder among the ones of its category. It can produce more than 300 Kgs/hour and represents the best achievement of Italpast's study and exclusive project. This machine can be used for production of short pasta, long pasta and as a sheet-pasta producing machine when matched with nesting machines and machines for ravioli, tortellini and cappelletti production. Built in stainless steel this extruder is in compliance with international hygienic and safety standards.

MODEL EQUIPPED WITH

- electronic speed variator
- ladder with access footpath
- mixing basin with "transfer" system for feeding of production basin
- automatic pasta cutter with electronic control of cutting speed

OPTIONALS

- closed circuit cooling plant for extrusion cylinder
- vertical extrusion device for short pasta or spaghetti
- vacuum extrusion device
- automatic water and eggs feeding
- automatic flour feeding
- pulse-cutting pasta cutter device for long pasta and special shapes
- "penne" cutting device
- centrifuge pre-mixer
- model entirely in stainless steel
- motors with special voltage.

PRESSE MAC 300 VR

Cette machine à pâtes alimentaires est la presse extrudeuse la plus complète et la plus fiable de sa catégorie. Elle peut produire plus de 300 Kg/heure et représente la meilleure réalisation de l'étude et du projet exclusif de la société ITALPAST. On peut l'utiliser pour la production de pâtes courtes, longues et comme laminoir en jumelage avec des nidoratrices ou des machines à ravioli, tortellini et cappelletti. Construite en acier inox cette machine est conforme aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène internationales.

MODELES EQUIPES AVEC

- variateur de vitesse électronique
- escalier avec passerelle d'accès
- cuve de mélange avec système de transfert pour l'alimentation de la cuve de production
- coupe-pâtes automatique avec contrôle électronique de la vitesse de coupe

OPTIONS

- système de refroidissement à circuit fermé pour le cylindre d'extrusion
- dispositif d'extrusion verticale pour pâtes courtes ou spaghetti
- dispositif d'extrusion sous-vide
- alimentation automatique de l'eau et des oeufs
- alimentation automatique des semoules
- dispositif coupe-pâtes à intermittenza pour pâtes longues et formats spéciaux
- dispositif coupe-penne
- pré-pétrisseuse centrifuge.
- version entièrement en acier inox
- moteurs avec voltage spécial.

Capacità vasca / Basin capacity / Capacité du bac

100kg

Produzione oraria / Production per hour / Production horaire

da 250 a 350kg

Dimensioni / Dimensions / Encombrement

250 x 120 x 160cm

Peso / Weight / Poids

1300kg

Potenza assorbita / Power absorbtion / Puissance absorbée

14-18kW



ITALPAST

Via G.B. Della Chiesa, 10 • 43036 Fidenza - Parma - Italy
Tel. ++39 (0)524 524450 • Fax. ++39 (0)524 523468

Produzione **P**asta
Trattamento Termico
Confezionamento

