



MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine
Machine à pâtes
Máquina de pasta
MAC 180SV



La macchina per pasta fresca con sottovuoto MAC 180SV è una macchina a doppia vasca di grande affidabilità e dal funzionamento semplice ed efficiente che permette di impastare ed estrudere allo stesso tempo e quindi perfetta per la produzione a ciclo continuo di pasta fresca corta, lunga e sfoglia, ottenibili con qualsiasi tipo di farina o semola.

E' dotata di dispositivo per estrusione sottovuoto particolarmente consigliato a coloro che vogliono essiccare la pasta in un secondo momento in quanto permette di ottenere un impasto più omogeneo, privo di puntature e più resistente alle rotture una volta essiccato. Il prodotto inoltre risulta più colorato e senza microbolle d'aria.

La macchina MAC 180SV è equipaggiata con un variatore di velocità che consente una capacità di produzione variabile, particolarmente indicata per l'abbinamento diretto con macchine per Ravioli, Tortellini e Cappelletti.

Consigliata per negozi e laboratori è costruita interamente in acciaio inox ed è conforme alle norme igieniche e antiinfortunistiche CEE.

OPZIONALI

Estrusione verticale;

Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali;

Potenza - Power - Puissance - Potencia	9 Kw
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	220V/60Hz 3ph 380V/50Hz 3ph
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité du réservoir - Capacidad del tanque	50 Kg
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	160-200 Kg/h
Dimensioni - Dimension - Dimension - Dimensiones	150x150x195 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	470 Kg



The fresh pasta maker with vacuum MAC 180SV is a highly reliable machine equipped with double vat which allows to knead and extrude at the same time so it allows a continuous production of short, long, and fresh pasta sheet which can be obtained with any type of flour or semolina.

It is equipped with a vacuum extrusion device particularly recommended for those who want also to dry the pasta as it allows to obtain a more homogeneous mixture, without pits and more resistant to breakage once dried. Furthermore, the product is more colorful and air bubbles-free.

The MAC 180SV machine is equipped with speed variator enabling variable output, particularly suitable for direct coupling with machines for ravioli, tortellini and cappelletti production.

This machine is particularly suitable for pasta shops and laboratory, entirely built in stainless steel in accordant to the international, hygienical and safety rules.

OPTIONAL

Vertical extrusion head;

Impulse-pasta device for long pasta and special shapes;



La máquina para pasta fresca con vacío MAC 180SV es una máquina con doble cubeta altamente confiable con un funcionamiento simple y eficiente que permite amasar y extruir al mismo tiempo y por eso es perfecta para la producción en ciclo continuo de pasta fresca corta, larga y en masa en hoja que se pueden obtener con cualquier tipo de harina o sémola

Está equipada con un dispositivo de extrusión al vacío especialmente recomendado para aquellos que desean secar la pasta, ya que permite obtener una mezcla más homogénea, sin picaduras y más resistente a la rotura una vez que se ha secado. Además, el producto es más colorido y sin burbujas de aire.

Las trefiladoras se pueden suministrar en bronce para producir una pasta más áspera y más porosa, adecuada para retener la salsa, o en PTFE (teflón) para obtener una pasta más suave y brillante.

La máquina MAC 180SV está equipada con un variador de velocidad que permite una capacidad de producción variable, especialmente adecuada para la adaptación directa con máquinas para Ravioli, Tortellini y Cappelletti.

Recomendado para tiendas y laboratorios, está construido completamente de acero inoxidable y cumple con las normas de higiene y prevención de accidentes de la CEE.

OPCIONAL

Extrusión vertical;

Dispositivo de corte de pasta intermitente para pasta larga y formatos especiales;



La machine à pâtes fraîches avec sous vide MAC 180SV est un machine hautement fiable avec un fonctionnement simple et efficace; elle est équipée avec double cuve qui permet de pétrir et d'extruder en même temps et donc permet une production à cycle continu de pâtes fraîches, courtes, longues et de pâte feuilletée que peuvent être réalisés avec tout type de farine ou semoule.

Elle est équipée d'un dispositif d'extrusion sous vide particulièrement recommandé pour ceux qui souhaitent sécher les pâtes plus tard, car il permet d'obtenir un mélange plus homogène, sans noyau et plus résistant à la casse une fois séchées. De plus, le produit est plus coloré et sans bulles d'air.

Les filières peuvent être fournies en bronze pour produire des pâtes plus rugueuses et plus poreuses, mieux adaptées à la rétention de la sauce, ou en PTFE (Teflon) pour des pâtes plus lisses et plus brillantes.

La MAC 180SV est équipé 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.

Particulièrement conseillés pour les magasin et les laboratoires cette machine est construites entièrement en acier inox et est conformes aux règles de prevention des accidents et aux règles d'hygiène internationales.

OPTIONELLES

Tete d'extrusion verticale;

Dispositif coupe-pâtes à intermittance pour pâtes longues et formats spéciaux;

