



MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine
Machine à pâtes
Máquina de pasta

MAC 30S



La macchina per pasta fresca con sottovuoto MAC 30S è una macchina a doppia vasca di grande affidabilità e dal funzionamento semplice ed efficiente che permette di impastare ed estrarre 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.

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

VERSIONE CON VARIATORE

La macchina MAC 30SV 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.

OPZIONALI

Estrusione verticale;
Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali;

Potenza - Power - Puissance - Potencia	3 Kw
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	220V/60Hz 3ph 380V/50Hz 3ph
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité du réservoir - Capacidad del tanque	12 Kg
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	22-28 Kg/h (MAC 30S) 15-40 Kg/h (MAC 30SV)
Dimensioni - Dimension - Dimension - Dimensiones	70x95x115 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	170 Kg (MAC 30S) 190 Kg (MAC 30SV)



The fresh pasta maker with vacuum MAC 30S 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. This machine is particularly suitable for pasta shops and laboratory, entirely built in stainless steel in accordance to the international, hygienic and safety rules.

VARIATOR VERSION

The MAC 30SV machine is equipped with speed variator enabling variable output, particularly suitable for direct coupling with machines for ravioli, tortellini and cappelletti production.

OPTIONAL

Vertical extrusion head;

Impulse-pasta device for long pasta and special shapes;



La máquina para pasta fresca con vacío MAC 30S 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. 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.

VERSION CON VARIADOR

La máquina MAC 30SV 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.

OPCIONALES

Extrusión vertical;

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



La machine à pâtes fraîches avec sous vide MAC 30S est une 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.

Particulièrement conseillés pour les magasins et les laboratoires cette machine est construite entièrement en acier inox et est conforme aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène internationales.

VERSION AVEC VARIATEUR

La MAC 30SV est équipée 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.

OPTIONELLES

Tête d'extrusion verticale;

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

