



MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine
Machine à pâtes
Máquina de pasta

MAC 30



La macchina per pasta fresca MAC 30 è una macchina a doppia vasca adatta alla 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 30V 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	2 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 30) 15-40 Kg/h (MAC 30V)
Dimensioni - Dimension - Dimension - Dimensiones	70x95x115 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	155 Kg (MAC 30) 165 Kg (MAC 30V)



The fresh pasta maker MAC 30 is a machine equipped with double basin suitable for continuous production of fresh pasta of the short, long and sheet kind, which can be obtained with any types of flour. 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 30V 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 machine à pâtes MAC 30 est une machine équipée avec double cuve pour la production à cycle continu de pâtes fraîches, courtes, longues et de pâtes en feuille que l'on peut obtenir 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 30V 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;



La máquina de pasta fresca MAC 30 es una máquina de doble tazón adecuada para la producción de ciclo continuo de pasta fresca corta, larga y en láminas, que se puede 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 30V 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;

