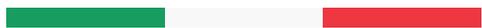


Sandorè

Food Machines



MMX180V



IT PRESSA MX180V

Estrusore di elevate prestazioni per produzioni industriali di pasta alimentare. Produttività di 200 kg/h. Pressa a ciclo continuo per la produzione di pasta alimentare lunga e corta di estrema semplicità operativa e praticità d'uso. E' interamente costruita in acciaio inox e montata su piedini. Il cilindro di estrusione estraibile in acciaio inox rivestito internamente in bronzo adatto per il contatto alimentare è munito di impianto di raffreddamento. Vasca impastatrice munita di sistema di trasferimento automatico dell'impasto per l'alimentazione diretta della vasca di produzione, sistema di miscelazione orario e antiorario. Taglia-pasta rotativo automatico con controllo/regolazione della velocità di taglio.

Dotazioni di serie:

- ✦ Vasche impastatrice ed estrusione in acciaio inox
- ✦ Albero di miscelazione in acciaio inox estraibile per una facile pulizia
- ✦ Coclea di estrusione e ghiera porta trafila in acciaio inox
- ✦ Cilindro di estrusione dotato di sistema di raffreddamento ad acqua
- ✦ Testata di estrusione orizzontale
- ✦ Struttura basamento montata su piedini
- ✦ Microinterruttore di sicurezza per l'arresto automatico della pressa
- ✦ Pulsanti luminosi impasta /estrusione/stop
- ✦ Taglia-pasta rotativo
- ✦ Variatore elettronico di velocità
- ✦ Dispositivo di estrusione sottovuoto
- ✦ Conforme alle norme antinfortunistiche CEE

Dotazioni a richiesta:

- ✦ Testata per estrusione verticale
- ✦ Pompa sottovuoto
- ✦ Dispositivo taglia-pasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali

EN PASTA PRODUCTION EXTRUDER MX180V

High-performing extruder for alimentary pasta industrial production. Output 200 kg/h. Continuous cycle extruder for the production of short and long pasta of any shapes depending on the pasta die fitted. Simple and practical use, the extruder is entirely built in stainless steel and mounted on feet supports. The stainless steel removable extrusion cylinder has a internal coating in bronze material suitable to food contact, it is equipped of cooling plant. Mixer with automatic transfer system of dough for direct feeding of production basin, clockwise and anticlockwise mixing system. Automatic rotative pasta cutter with electronic control of cutting speed.

Model equipped with the following:

- ✦ Mixer and extrusion basin in stainless steel
- ✦ Mixing arm in stainless steel removable for easy cleaning
- ✦ Extrusion screw and pasta die holder in stainless steel
- ✦ Extrusion cylinder equipped of water cooling plant
- ✦ Horizontal extrusion head
- ✦ Base structure mounted on feet supports
- ✦ Safety micro switch for automatic stop of the press
- ✦ Bright button mixing/extrusion/stop
- ✦ Rotative pasta cutter
- ✦ Electronic speed variator
- ✦ Device for vacuum extrusion
- ✦ CEE conformity

Upon demand:

- ✦ Vertical extrusion head
- ✦ Vacuum pump
- ✦ Impulse-cutting device for long pasta and special shapes

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Produzione oraria in estrusione Hourly production in extrusion	Dimensioni Dimensions	Peso Weight	Capacità vasca impastatrice Kneading basin capacity	Capacità vasca estrusore Extrusion basin capacity
200 kg/h	130x185x173 cm	600 Kg	50 Kg	50 Kg
Dimensione trafila Pasta die dimension Ø	Potenza assorbita Power absorption	Potenza estrusore Power extruder	Potenza impastatrice Power mixer	Voltaggio trifase Three-phases voltage
195 mm	8.5 Kw	4.0 Kw	2.2 Kw	230 / 400V.50 / 60HZ.