



GRUPPO SMAIC[®]
Macchinari Industriali S.r.L.



ME 1500

ESTRUSORE-FORMATORE/EXTRUDER MACHINE

Da abbinare a Macchina Filatrice MF 500/2
For Stretching Machine MF 500/2



MACCHINA ESTRUSORE-FORMATORE MODELLO ME 1500

Per estrudere e convogliare formaggi fusi a pasta filata.

CARATTERISTICHE:

- Chiusura ermetica del coperchio assicurata da leveraggi superiori e inferiori a serraggio rapido.
- Tramoggia con capacità di carico 250 lt.
- Estrusione del prodotto tramite due coclee a velocità variabile.
- Quadro elettrico equipaggiato con inverter per la variazione della velocità di spinta.
- Capacità produttiva: 200-2.000 Kg/h a seconda del prodotto.
- Macchina costruita interamente in acciaio inox AISI 304.
- Corredata di bocca di uscita con attacchi DN 80.
- Strumentazione di controllo 24 V.
- Possibilità di **invertire la marcia di spinta** per effettuare il risucchio della pasta all'interno dei tubi al fine di **agevolare la pulizia**.
- La macchina può essere equipaggiata con diversi tubi per trasportare il prodotto.
- A normativa CEE.

La pasta filata - fusa introdotta nella tramoggia viene estrusa e portata verso il tubo tramite due coclee. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono teflonate.

EXTRUDER-MOULDING MACHINE MOD. ME 1500

To extrude and convey melted ropy cheese, mozzarella cheese, pizza cheese and similar.

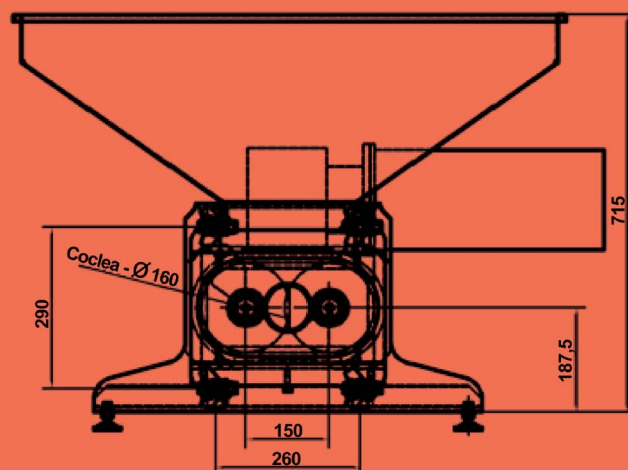
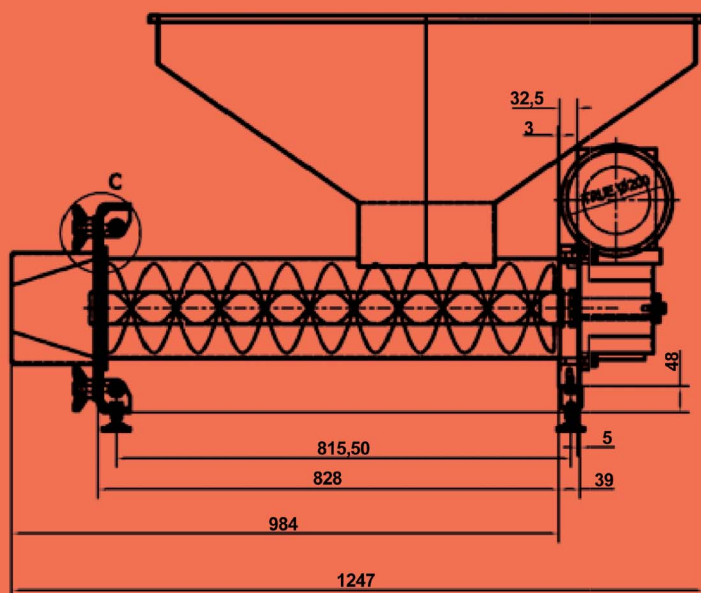
SPECIFICATIONS:

- Double jacketed vat melted by hot water with a pressure max 3 bar.
- Air tight lock of the lid assured by upper and lower levers at lock quick.
- Hopper with loading capacity 250 lts.
- Product extrusion by two screws with adjustable speed.
- Capacity: 200-2.000 Kg/h in according to the product.
- Unit completely built in stainless steel AISI 304.
- Equipped with exit opening with connections DN 80.
- Control panel 24 V.
- Possibility to **reverse the push running** to make the pasta whirlpool inside of pipes to **facilitate the cleaning**.
- The machine can be equipped with different pipes to convey the product.
- CEE normative.

Two endless screws receive the melted cheese from the hopper and extrude it through the forming tube. All parts in contact with the product are cover in Teflon.

DATI TECNICI/ TECHNICAL DATA

Potenza assorbita/Rated power: Kw 2.5
Tensione/Voltage: V 220/380 - Hz 50
Peso netto/Net weight: Kg 400
Dimensioni di ingombro/Dimensions: mm 1.300 x 1.000 x 715 h



GRUPPO SMAIC®
Macchinari Industriali S.r.L.

Via Magistri Comacini, 12 - 22078 Turate (CO) Italy
Tel. +39 02 96750075 Fax +39 02 96751134
www.grupposmaic.it e-mail: info@grupposmaic.it