NEW MAGIC 1

EXTRUDER MACHINE

IDEAL FOR
small workshops, catering or as accessory integrated in semi-industrial lines.

Examples of
FINISHED PRODUCTS

CE

IT

Estrusore per prodotti dolci e salati.

Estrusore per prodotti a forma sferica o barretta costruito interamente in acciaio inossidabile con struttura portante montata su ruote girevoli, vasca impasto dotata di albero di miscelazione a doppia vite di estrusione a velocità variabile, testata di estrusione ad uscita singola dotata di ugello formatura impasto. L'estrusore può essere abbinato al gruppo di taglio a diaframma pneumatico o meccanico e ad altri accessori. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono facilmente smontabili per una facile e rapida pulizia.

EN

Extruder machine for sweet and salt products.

Extruder machine for spherical or bar shape products, entirely made of stainless steel with a supporting structure mounted on revolving wheels, dough extrusion tank equipped of mixing arm and double extrusion screw at variable speed, a single outlet extrusion head equipped with a dough forming nozzle. The extruder can be combined with the pneumatic or mechanical diaphragm cutting unit and other accessories. All parts in contact with the food are easily removable for a successful washing.

ES

Extrusora para productos dulces y salados.

Máquina extrusora para productos esféricos o en forma de barra, completamente hecha de acero inoxidable con una estructura montada sobre ruedas giratorias, tanque de extrusión de masa equipado con brazo de mezcla y tornillo de doble extrusión a velocidad variable, un cabezal de extrusión de salida única equipado con una boquilla de formación de masa. La extrusora se puede combinar con la unidad de corte de diafragma neumática o mecánica y otros accesorios. Todas las partes en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables para un lavado exitoso.

FR

Extrudeuse pour produits sucrés et salés.

Machine extrudeuse pour produits sphériques ou en barres, entièrement construit en acier inoxydable avec une structure montée sur roues pivotantes, cuve d'extrusion pâte équipée d'un bras mélangeur et d'une double vis sans fin d'extrusion à vitesse variable, tête d'extrusion à sortie unique équipée d'une buse moulage pâte. L'extrudeuse peut être combinée avec l'unité de coupe pneumatique ou mécanique et d'autres accessoires. Toutes les parties en contact avec le produit sont facilement amovibles pour un lavage efficace.

Available **SETTINGS**

- **Quantità di pasta**
  Amount of dough
  Cantidad de pasta
  Quantité de pâte
- **Lunghezza taglio**
  Cutting length
  Lungitud corte
  Longueur de coupe
- **Velocità taglio**
  Cutting speed
  Velocidad de corte
  Vitesse de coupe
- **Velocità del tappeto di scarico se abbinato**
  Speed of the unloading belt
  Velocidad de la cinta trasportadora
  Vitesse du tapis roulant

TECHNICAL DATA

Capacità vasca impasto / Dough tank capacity **Capacidad del tanque de la masa** / Capacité cuve pâte	**8 Kg**
Diametro minimo ugello estrusione pasta / Minimum diameter of extrusion dough nozzle **Diámetro mínimo de extrusión de la masa** / Diamètre minimum buse d'extrusion de la pâte	**15 mm**
Diametro massimo ugello estrusione pasta / Maximum diameter of extrusion dough nozzle **Diámetro máximo de extrusión de la masa** / Diamètre maximum buse d'extrusion de la pâte	**60 mm**
Capacità di estrusione massima pasta / Maximum dough extrusion **Producción media efectiva por hora** / Production horaire moyenne effective	**80 Kg/h**
Velocità massima taglio diaframma pneumatico o meccanico / Maximum speed pneumatic or mechanical diaphragm cut / **Máxima velocidad de corte de diafragma con el cucillo neumática o mecánica** / Coupe diaphragme ou mécanique maximale	**100 pcs/min**
Allacciamento elettrico trifase / Electrical working **Conexión eléctrica** / Connexion électrique	**400/220V. 50/60Hz**
Allacciamento pneumatico / Pneumatic connection **Conexión neumática** / Connexion pneumatique	**6 P bar**
Assorbimento elettrico / Electric absorption **Absorción eléctrica** / Absorption électrique	**2 kW**
Dimensioni ingombro estrusore / Dimensions extruder machine **Dimensiones máquina extrusora** / Dimensions machine extrudeuse	**82x52x140h cm**
Peso estrusore / Weight extruder machine **Peso máquina extrusora** / Poids machine Extrudeuse	**130 kg**

OPTIONAL DEVICES

IT **Testata di estrusione ad 1 uscita**
EN Extrusion head 1 row
ES **Cabezal de extrusión de 1 salida**
FR Tête d'extrusion à 1 sortie

IT **Ugelli formatura impasto**
EN Dough forming nozzle
ES **Boquillas para la formación de masa**
FR Buses de mélange

IT **Dispositivo di taglio ghigliottina, a diaframma pneumatico e a diaframma meccanico**
EN Pneumatic knife diaphragm cut, mechanical knife diaphragm cut and guillotine cut
ES **Unidad de corte neumático, mecánico y guillotina**
FR Dispositif de coupe pneumatique, mécanique et guillotine

IT **Gruppo ripieno RP3**
EN Filling unit RP3
ES **Grupo de llenado RP3**
FR Groupe de remplissage RP3

IT **Iniettore ripieno**
EN Injector nozzle
ES **Inyector relleno**
FR Injecteur farce

IT **Gruppo nastro trasportatore**
EN Conveyor belt
ES **Cintas transportadora de salida producto**
FR Tapis roulant

IT **Piastre di estrusione a disegno**
EN Extrusion plate as drawing
ES **Placas de extrusión**
FR Plaques d'extrusion

IT **Rullo motorizzato con rullo liscio**
EN Motorized decorator roll with smooth roll
ES **Rodillo motorizado con rodillo liso**
FR Rouleau motorisé avec rouleau lisse

IT **Rullo con rigatura decorativa diritta / inclinata / romboidale**
EN Straight / inclined / rhomboidal lines decorating roll
ES **Rodillo con forro decorativo recto / inclinado / romboidal**
FR Rouleau avec doublure décorative droite / inclinée / rhomboïdale

IT **Coltello rotativo a diaframma produzione 250 pz/minuto**
EN Rotating knife - diaphragm for the production of 250 pcs/minute
ES **Cuchilla giratoria de diafragma para producción de 250 pz/minuto**
FR Couteau rotatif diaphragme pour la production de 250 pcs/minute

IT **Abbinamento del gruppo deposito automatic MP60 e automatico RT60**
EN Suitable with automatic deposit unit model MP60 and unit model RT60
ES **Unida al grupo de déposito automático modelo MP60 y modelo RT60**
FR Avec combinaison du groupe de dépôt automatique model MP60 et model RT60