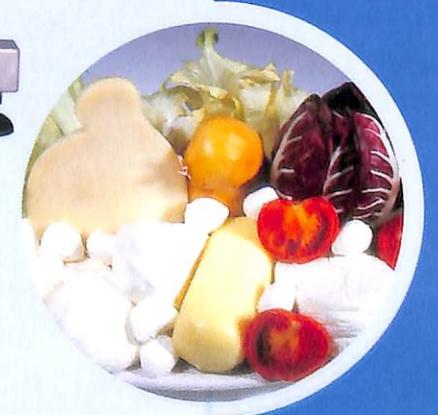




# Formatrice **MCO2 MAXI**

**Mailca. La Tecnologia  
ha il sapore della Tradizione.**



# FORMATRICE MC02 MAXI

La formatrice **MC02 MAXI** è concepita per la formatura e la porzionatura dei prodotti a pasta filata morbidi ad elevata umidità come la mozzarella di bufala ed il fior di latte.

E' possibile ottenere anche prodotti più duri e con minore contenuto di umidità come la scamorza e la mozzarella per pizzeria, inclinando in modo opportuno il corpo macchina.

La formatura avviene delicatamente, in modo da mantenere la morbidezza originale del prodotto e garantire una porzionatura precisa.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

La **MC02 MAXI** è costituita da:

- Tramoggia di carico.
- Doppio canale di estrusione con intercapedine riscaldante.
- Due coclee smontabili a velocità regolabile.
- Rullo formatore in alluminio anticorrosivo o polietilene (secondo Vostre specifiche).
- Quadro elettrico di comando.

E' possibile regolare in modo indipendente:

- Velocità delle coclee di estrusione.
- Velocità di rotazione del rullo formatore.
- Temperatura dell'intercapedine del canale di estrusione.
- Inclinazione servo-assistita con blocco.
- Contapezzi digitale per controllo produzione oraria.

Rulli formatori applicabili:

- Mozzarella sferica da 1 a 650 gr.
- Filone cilindrico per pizzeria da 5 a 1500 gr.
- Scamorza da 100 a 350 gr.
- String-cheese.

Produzione:

fino a 800 kg/h

Esecuzione:

Costruita interamente in acciaio INOX AISI 304, rivestimento delle superfici interne in TEFLON (PTFE Du Pont) anti-aderente. Igiene garantita dalla ispezione visiva diretta di ogni parte della macchina e dal facile lavaggio. A Vostra richiesta, esecuzione con lavaggio C.I.P.

Peso:

180 Kg.

Dimensioni:

L = 1100 mm, P = 1100 mm, H = 1250 mm

Altezza minima tramoggia 1100 mm.

Altezza massima tramoggia 1300 mm.

Altezza minima inclinazione per scarico rullo formatore 600 mm circa.

Altezza massima inclinazione per scarico rullo formatore 700 mm circa.

Potenza elettrica installata:

kW 1,1

# MC02 MAXI MOULDER

The **MC02 MAXI** moulder has been designed for moulding and portioning soft products with high humidity content such as buffalo milk mozzarella and fiordilatte.

It's also possible to get harder products and mozzarella for pizza with appropriate inclination of machine body. Moulding is extremely delicate to keep the original product softness and to assure a precise portioning.

## TECNICAL DATA

The **MC02 MAXI** moulder is composed by:

- Load hopper.
- Double extrusion duct with heated cavity.
- Two removable feed screws with adjustable speed.
- Aluminium or polyethylene moulding head (on Your request).
- Electrical controls panel.

Possible adjustments:

- Feed screw speed.
- Moulding head rotation speed.
- Temperature of extrusion duct cavity.
- Servo-assisted inclination with security stoppage.
- Pieces counter for hour production for control.

Range of moulding head:

- Spherical mozzarella from 1 to 650 gr.
- Cylindrical filone for pizza from 5 to 1500 gr.
- Scamorza from 100 to 350 gr.
- String-cheese.

Production:

Up to 800 kg/h

Construction:

Manufactured entirely of AISI 304 stainless steel, internal surfaces coated with TEFLON (PTFE Du Pont) anti-aderent. Hygiene is assured by direct visual inspection of all machine parts and by easy washing. On Your request, version with C.I.P. washing.

Weight:

180 kg.

Dimension:

L = 1100 mm, P = 1100 mm, H = 1250 mm.

Minimum hopper height 1100 mm.

Maximum hopper height 1300 mm.

Minimum inclination height moulding head discharge point 600 mm.

Maximum inclination height moulding head discharge point 700 mm.

Installed electrical power:

kW 1,1

## Stampi a rullo opzionali



<http://www.mailca.com>  
e-mail: [info@mailca.com](mailto:info@mailca.com)