

40
years 83-23

VALID FOR 2025

mac.pan
bakery solutions since 1983

General catalogue
Catalogo generale



40
years 83-23



It all began on 6 October 1983, when Ottorino Marcante, together with his children, decided to make available his experience to support, maintain, service and repair oven and pastry shop equipment, as well as machinery for bakeries, gaining and consolidating a leading position on the Italian market in just a few years.

The experience gained over time, combined with a vocation for innovation and the development of new technologies, has

enabled the company to broaden its horizons, firstly working in the reconditioning of machinery with complete overhauls, followed by the design and manufacture of machinery and supply of equipment for bakeries, pastry shops, pizzerias and for the entire Ho.Re.Ca. industry.

Tutto nasce il 6 ottobre 1983, quando Ottorino Marcante, assieme ai suoi figli, decide di mettere a disposizione la sua esperienza per organizzare un servizio di assistenza, manutenzione, revisione e riparazione di attrezzature da forno e da pasticceria, acquisendo e consolidando in pochi anni una posizione di primo piano nel mercato italiano.

L'esperienza maturata nel tempo, coniugata a una spiccata propensione per l'innovazione e lo sviluppo di nuove tecnologie, ha consentito



all'azienda di espandere i propri orizzonti, dapprima dedicandosi al ricondizionamento dei macchinari con una completa rimessa a nuovo e, in seguito, alla progettazione e alla fabbricazione di macchinari e alla fornitura di attrezzature per panifici, pasticcerie, pizzerie e per l'intero comparto Ho.Re.Ca. Tutto questo, con la garanzia di un'assistenza puntuale e precisa, ovunque nel mondo.

mac.pan

Pushing horizons further, the limit is our imagination

All of the above comes with a guarantee of prompt and precise support, all over the world. Since the early Nineties, the company has been operating on foreign markets, starting out in the countries of Eastern Europe, then offering machinery and services with high added value to other continents, reaching 100 countries around the world.

Today, our MAC.PAN is more than ever projected onto the global market, appreciated for the quality of its machinery and industrial lines, for the reliability of its service, for its values of integrity and honesty which our clients have come to appreciate for over forty years.

Spingere gli orizzonti oltre, il limite è la nostra immaginazione.

Già dai primi anni '90, l'azienda si è rivolta al mercato estero, iniziando con i Paesi dell'Europa orientale, per passare poi a proporre macchinari e servizi a elevato valore aggiunto agli altri continenti, raggiungendo 100 stati in tutto il mondo.

Oggi, MAC.PAN è più che mai proiettata nel mercato globale, apprezzata per la qualità dei suoi macchinari e linee industriali, per l'affidabilità del suo servizio, per i valori di integrità e onestà che da oltre quarant'anni i suoi clienti hanno imparato ad apprezzare.





ELECTRICAL POWER SUPPLY. All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase or 220 Volt, 50 Hz, monophase. On request, both single-phase and three-phase are available in 60 Hz (check for any surcharges).

ALIMENTAZIONE ELETTRICA. Tutte le macchine sono fornite con alimentazione standard per una tensione di esercizio di 400 Volt 50 Hz trifase o 220 Volt, 50 Hz monofase. Su richiesta, sia monofase che trifase sono disponibili in 60 Hz (verificare eventuali sovrapprezzi).



WARNING!!!

Plugs: are not included, it depends on local power codes. The machine is supplied without a power plug.

Electrical and grounding connections must comply with the applicable portions of the National Electrical Code and/or other local electrical codes.

AVVERTIMENTO!!!

Spine di alimentazione: non incluse, dipendono dalle norme di alimentazione locali. La macchina viene fornita senza spina di alimentazione.

I collegamenti elettrici e di messa a terra devono essere conformi alle parti applicabili del Codice elettrico nazionale e/o ad altri codici elettrici locali.



All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy.

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia.



For these machines, where the SASO brand is present, we can provide ELECTRICAL TEST REPORTS in accordance with the CVG.299: 2011 standard; IEC 60204-1: 2006 useful to the importer for loading into the FASAH system, and for issuing the SASO Certificate of Conformity (CoC) to complete the import into KSA.

Per queste macchine, dove è presente il marchio SASO, possiamo fornire RELAZIONI DI PROVA ELETTRICA in conformità allo standard CVG.299:2011; IEC 60204-1:2006 utili per l'importatore per il caricamento nel sistema FASAH e per l'emissione del Certificato di Conformità SASO (CoC) per completare l'importazione in KSA.



Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details of this catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently MAC.PAN SNC has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement. PLEASE NOTE the production capacities of the machinery (min./max) are provided for information only and may vary according to the type of ingredients used, the preparation, leavening and cooking process (we always recommend contacting our engineers to verify the your recipe).

Vietata la riproduzione. Le immagini, le spiegazioni e i dettagli tecnici di questo catalogo sono forniti a scopo indicativo e senza alcun vincolo temporale. Di conseguenza, MAC.PAN SNC si riserva il diritto di apportare modifiche, senza preavviso, per migliorare i prodotti o per qualsiasi esigenza costruttiva o commerciale. NOTARE che le capacità di produzione delle macchine (min./max) sono fornite solo a titolo informativo e possono variare in base al tipo di ingredienti utilizzati, alla preparazione, alla lievitazione e alla cottura (raccomandiamo sempre di contattare i nostri ingegneri per verificare la propria ricetta).

INDEX/INDICE

8	Gravity water chillers	Refrigeratori d'acqua a gravità
10	Accumulation water chillers	Refrigeratori ad accumulo
12	Fast water chillers with meters	Refrigeratori rapidi con contaltri
14	Constant flow water chillers series	Refrigeratori d'acqua continui
16	Water meters	Dosatori contaltri
18	Water meters and mixers	Dosatori dosaggio e miscelazione
22	Flour sifter	Setaccio per farina
24	Spiral mixer	Impastatrice a spirale
26	Spiral mixer with fixed bowl	Impastatrice a spirale vasca fissa
28	Spiral mixer with fixed bowl REINFORCED	Impastatrice a spirale vasca fissa RINFORZATA
30	Spiral mixer with lifter for table	Impastatrice autoribaltante su banco
32	Spiral mixer with lifter for divider	Impastatrice autoribaltante su spezzatrice
34	Spiral mixer with removable bowl	Impastatrice a spirale a vasca estraibile
38	Tilting lifter for table	Ribaltatore scarico su tavolo
40	Tilting lifter for divider	Ribaltatore scarico su tramoggia
42	Fork mixer	Impastatrice a forcella
44	Twin arm mixer	Impastatrice a bracci tuffanti
46	Manual dividers	Spezzatrici manuali
48	Dough dividers and rounders	Spezzatrici arrotondatrici
50	Automatic dough dividers and rounders	Spezzatrici arrotondatrici automatiche
52	Manual dough dividers	Spezzatrici manuali
54	Semi-automatic dough dividers	Spezzatrici semi automatiche
56	Automatic dough dividers	Spezzatrici automatiche
58	Dough & butter presses	Presse per pasta e burro
62	Volumetric divider vacuum system	Spezzatrice volumetrica
66	Motorized table for rolling or moulding	Tavolo motorizzato di arrotolatura o filonatura
68	Conical rounder	Arrotondatrice conica
70	Belt rounder for soft doughs	Arrotondatrice a nastri per impasti morbidi
72	Rounding machine for pizza balls	Arrotondatrice per palline pizza
74	Rounding machine for dough balls 50gr – 1kg	Arrotondatrice per palline 50gr – 1kg
76	Dynamic intermediate proofer	Cella intermedia dinamica
78	Static intermediate proofers	Camera di riposo statica
80	Baguette moulder	Formatrice per baguette
82	Two cylinder moulder machine	Formatrice a due cilindri
84	Four cylinder moulder machine	Formatrice a quattro cilindri
86	Long loaf moulder with rotating belt	Filonatore con tappeto rotante
88	Bread moulder for long bread and baguette	Formatrice per pane lungo e baguette
90	Small loaves moulders	Formatrici per sandwich
92	Sandwiches slicer	Camera di riposo per baguette
94	Manual bread slicer	Taglierine per pane manuali
96	Automatic bread slicer	Taglierine per pane automatiche
98	Automatic bread slicer	Taglierine per pane automatiche
100	Bread sticks machine	Macchina grissinatrice
102	Bread grinder	Macinapane

Bakery equipment





Gravity water chillers

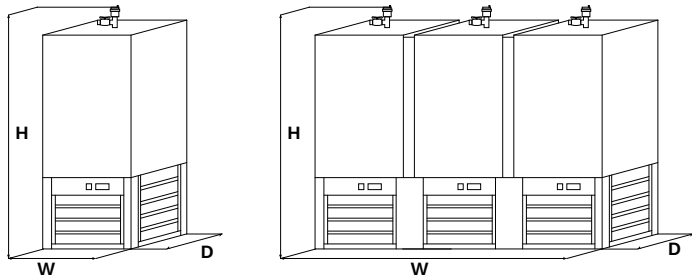
Refrigeratori d'acqua a gravità



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Made in stainless steel
- Wall mounting (prepared)
- Cooling power according to EN 13215/CECOMAF (temperature: evaporation at -10°C, condensation at 45°C, room temperature at 32°C)
- Cooling gas R449A (GWP 1397)
- Horizontal equipment
- Room temperature under 38°C
- Increased capacity provided by 100l modular system
- Thermal insulation with polyurethane
- Equipped with an air valve and a shut-off valve
- Water temperature control in °C (digital)

- Realizzato in acciaio inossidabile
- Montaggio a parete (predisposto)
- Potenza frigorifera secondo EN 13215/CECOMAF (temperatura: evaporazione a -10°C, condensazione a 45°C, temperatura ambiente a 32°C)
- Gas refrigerante R449A (GWP 1397)
- Attrezzatura orizzontale
- Temperatura ambiente inferiore a 38°C
- Maggiore capacità fornita dal sistema modulare da 100 litri
- Isolamento termico con poliuretano
- Dotato di valvola di sfiato e valvola di intercettazione
- Controllo della temperatura dell'acqua in °C (digitale)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



MODEL	MR100ECO	MR200ECO	MR300ECO	MR400ECO
temperature (°C) min	2	2	2	2
tank capacity (lt)	100	200	300	400
Power supply	230V/1Ph/50-60Hz	230V/1Ph/50-60Hz	230V/1Ph/50-60Hz	230V/1Ph/50-60Hz
power consumption (cooling)	0.37	0.75	1.15	1.5
n° of tanks	1	2	3	4
installation	floor/wall	floor/wall	floor/wall	floor/wall
machine weight (Kg)	80	160	240	320
machine dimension (cm)	W50_D57(H135)	W105_D57(H135)	W161_D57(H135)	W221_D57(H135)
water inlet (inches)	1/2" M	1/2" M	1/2" M	1/2" M
water outlet (inches)	3/4" F	3/4" F	3/4" F	3/4" F
too-full (inches)	1/2" F	1/2" F	1/2" F	1/2" F
package weight (Kg)	90	180	270	360

The MR/ECO is cooling equipment directed to the bakery and pastry industries, that allows water conservation at certain temperatures defined by the professionals, providing them with a favourable control in the execution of their recipes. The rigour in monitoring the water temperature as well as the modular construction, which allows the addition of more coolers (for greater cooling capacity), are the main advantages provided by the water cooler MAC.PAN.

MR/ECO è un'apparecchiatura di raffreddamento dell'acqua, destinata all'industria della panificazione e della pasticceria, che consente la conservazione dell'acqua a determinate temperature definite dai professionisti, fornendo loro un completo controllo nell'esecuzione delle loro ricette. Il rigore nel monitoraggio della temperatura dell'acqua nonché la costruzione modulare, che consente l'aggiunta di più refrigeratori (per una maggiore potenza frigorifera), sono i principali vantaggi forniti dal refrigeratore d'acqua MAC.PAN.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Accumulation water chillers

Refrigeratori ad accumulo



See the technical chart
Consulta la tabella tecnica



mac.pan

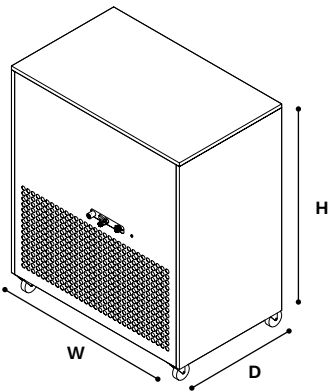
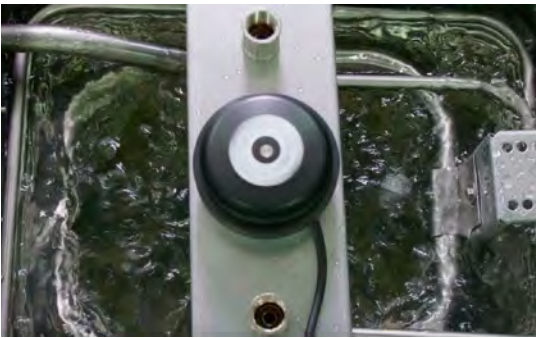


MR1000INOX

- Bath made in AISI 304
- Compressor GAS R 452A
- Recirculation pump
- Digital thermostat
- Autoclave pump
- Automatic loading
- Overflow drain
- Mounted on wheel (100/200)
- Mounted on feets (300/500/1.000)
- Quick and easy to clean

- Vasca realizzata in AISI 304
- Compressore GAS R 452A
- Pompa di ricircolo
- Termostato digitale
- Pompa autoclave
- Caricamento automatico
- Scarico troppo pieno
- Montato su ruote (100/200)
- Montato su piedini (300/500/1.000)
- Veloce e facile da pulire

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



The standard equipment includes the electronic regulation of the temperature, the electrical level control with solenoid valve for automatic filling, the water circulation system inside the tank by means of pumps, which serves to accelerate the cooling process, the discharge towards the control unit dosing or directly into the mixer takes place through an electric pump equipped with electronic pressure control, with body completely in brass or stainless steel depending on the size of the machine.

L'equipaggiamento standard comprende la regolazione elettronica della temperatura, il controllo di livello elettrico con elettrovalvola per il riempimento automatico, il sistema di circolazione dell'acqua all'interno della vasca tramite pompe, che serve ad accelerare il raffreddamento, lo scarico verso la centralina di dosaggio o direttamente verso l'impastatrice avviene tramite una elettropompa dotata di controllo di pressione elettronico, con corpo completamente in bronzo o acciaio inox a seconda della grandezza della macchina.

descrizione • description

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



					
MODEL	MR100INOX	MR200INOX	MR300INOX	MR500INOX	MR1000INOX
compressor (HP)	0.5	1.2	2.7	3.5	5
tank capacity (lt)	100	200	300	500	1000
n° of recirculation pumps	1	1	2	2	1 hp inox
electronic temperature control	✓	✓	✓	✓	✓
autoclave pump Hp	½ HP 16 lt/min	½ HP 16 lt/min	inox 1 HP 30 lt/min	inox 1 HP 30 lt/min	inox 1 HP 30 lt/min
automatic water inlet	✓	✓	✓	✓	✓
safety water outlet	✓	✓	✓	✓	✓
production (lt/h)	70	150	300	450	600
water inlet (inches)	3/4" M	3/4" M	3/4" F	3/4" F	3/4" F
water outlet (inches)	1/2" M	1/2" M	3/4" F	3/4" F	3/4" F
too-full (inches)	1/2" F	1/2" F	1/2" F	1/2" F	3/4" F
min inlet water pressure (bar)	1	1	1	1	1
max inlet water pressure (bar)	3	3	3	3	3
wall preparation	x	x	x	x	x
mounted on wheels	✓	✓	x	x	x
levelling feets	x	x	✓	✓	✓
dosing system	x	x	x	x	x
installed power (kW)	1.2	2.5	3.5	4.5	6
standard power supply	1Ph/50-60Hz	1Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz
machine dimension (cm)	W60_D60(H120)	W60_D60(H160)	W100_D80(H170)	W120_D120(H150)	W300_D120(H130)
machine weight (Kg)	100	130	230	310	620



Fast water chillers with meters

Refrigeratori rapidi con contaltri



See the technical chart
Consulta la tabella tecnica

mac.pan



- Bath made in AISI 304
- Compressor GAS R 452A
- Recirculation pump
- Digital thermostat
- Autoclave pump
- Automatic loading
- Overfl ow drain
- Mounted on wheels
- Integrated dosing system
- Heating kit (CWR/D/H)
- Mounted on wall (CWR50)
- Mounted on wheels CWR100)
- Quick and easy to clean

- Vasca realizzata in AISI 304
- Compressore GAS R 452A
- Pompa di ricircolo
- Termostato digitale
- Pompa autoclave
- Caricamento automatico
- Scarico troppo pieno
- Montato su ruote
- Sistema di dosaggio integrato
- Kit riscaldamento (CWR/D/H)
- Montato a muro (CWR50)
- Montato su ruote (CWR100)
- Veloce e facile da pulire

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



CWR50D



The water chillers are designed to cool the water destined to the creation of mixtures for food products such as bread, pasta etc. They are constructed of stainless steel, the tank and the evaporator coil 304, with fittings and materials from only the European market.

The standard equipment includes the electronic regulation of the temperature, the electrical level control with solenoid valve for automatic filling, the water circulation system inside the tank by means of pumps, which serves to accelerate the cooling process, the discharge towards the control unit dosing or directly into the mixer takes place through an electric pump to manual control in the model CWR50D or with an electronic pressure control, with a completely made of brass, in the CWR100D model.

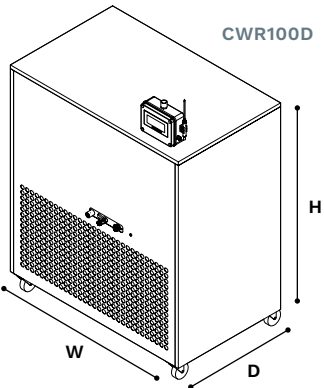
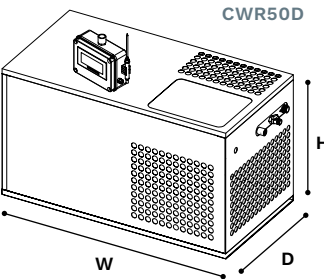
I refrigeratori d'acqua rapidi serie CWR servono a raffreddare l'acqua destinata alla creazione di impasti per produzioni alimentari come il pane, la pasta ecc. Sono costruiti in acciaio inox, la vasca e la serpentina evaporatore in AISI 304, con raccorderie e materiali provenienti solo dal mercato europeo.

L'equipaggiamento standard comprende la regolazione elettronica della temperatura, il controllo di livello elettrico con elettrovalvola per il riempimento automatico, il sistema di circolazione dell'acqua all'interno della vasca tramite pompe, che serve ad accelerare il raffreddamento, lo scarico verso la centralina di dosaggio o direttamente verso l'impastatrice avviene tramite una elettropompa a comando manuale nel modello CWR 50 oppure dotata di controllo di pressione elettronico, con corpo completamente in bronzo, nel modello CWR 100.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

MODEL	CWR50D	CWR100D	
compressor (HP)	1.5 HP GAS R 452 A	3.2 H P GAS R 452 A	
tank capacity (lt)	50	100	
n° of recycling pump	✓	✓	
electronic temperature control	✓	✓	
autoclave pump (Hp)	0.3 hp	0.5 hp	
automatic water inlet	✓	✓	
safety outlet	✓	✓	
production (lt/h)	50lt / 20min	100lt / 20min	
water inlet (inches)	3/4" M	3/4" M	
water outlet (inches)	1/2" M	1/2" M	
too-full (inches)	1/2" F	1/2" F	
installation	table/wall	wheels/floor	
max water inlet pressure (bar)	3	3	
min water inlet pressure (bar)	1	1	
power consuption (cooling)	1.8 kw	2.8 kw	
power consuption (heating)	1.2 kw	2.4 kw	
standard power supply	1Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz	
machine dimension (cm)	W101_D51(H55)	W100_D70(H110)	
machine weight (Kg)	100	200	

La caratteristica di queste macchine è la capacità di raffreddare l'acqua molto velocemente, in quanto, grazie ad un gruppo frigorifero molto potente riescono a portare la temperatura dell'acqua da +18°C a +3°C in massimo 20 minuti. Non solo, le versioni CWR/D/H possono anche dosare e riscaldare l'acqua fino ad un massimo di +35°C, questa funzione permette quindi di avere nel laboratorio una sola apparecchiatura per ottenere qualsiasi temperatura di acqua si desideri senza usare miscelatori e dosatori d'acqua che necessitano di collegamento anche alla linea dell'acqua calda.





Constant flow water chillers

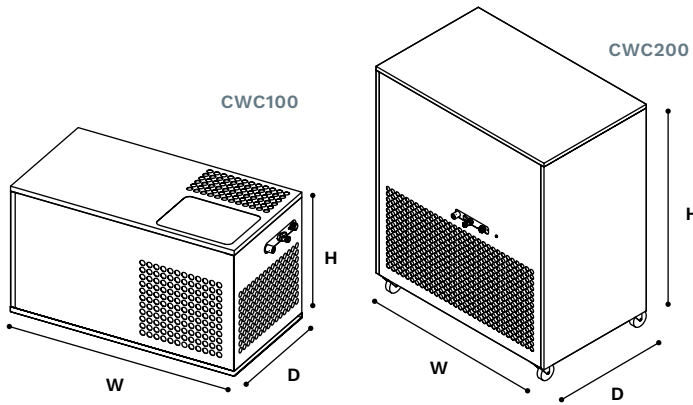
Refrigeratori d'acqua continui



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Bath made in AISI 304
- Compressor GAS R 452A
- Digital thermostat
- Vertical agitator
- Automatic loading
- Overload drain
- Mounted on wall (CWC100)
- Mounted on feets (CWC200)
- Quick and easy to clean

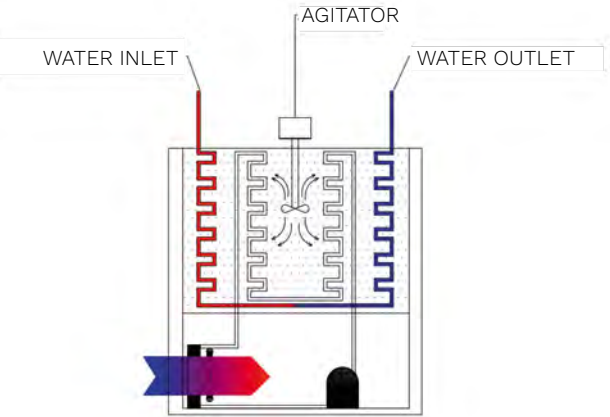
- Vasca realizzata in AISI 304
- Compressore GAS R 452A
- Termostato digitale
- Agitatore verticale
- Caricamento automatico
- Scarico troppo pieno
- Montato a muro (CWC100)
- Montato su piedini (CWC200)
- Veloce e facile da pulire

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

MODEL	CWC100	CWC200
compressor (HP)	1 HP GAS R 452 A	2x1 H P GAS R 452 A
tank capacity (lt)	50	100
vertical agitator	1	2
electronic temperature control	✓	✓
automatic water inlet	✓	✓
safety outlet	✓	✓
Water outlet flow (lt/hmin)	5	10
production (lt/h)	100	200
water inlet (inches)	1/2" F	3/4" M
water outlet (inches)	1/2" F	1/2" M
too-full (inches)	1/2" F	1/2" F
installation	table/wall	wheels/floor
max water inlet pressure (bar)	3	3
min water inlet pressure (bar)	1	1
power consupion (cooling)	1 kw	2 kw
standard power supply	1Ph/50-60Hz	1Ph/50-60Hz
machine dimension (cm)	W100_D50(H50)	W100_D50(H110)
machine weight (Kg)	110	200



The constant flow water chillers series CWC they serve to cool the water destined to the creation of mixtures for food products such as bread, pasta, etc. They represent the most high guarantee of hygiene cooling because the water that will be used for food production does not come into contact and never stops inside the cooling tank cause passes inside the tubular stainless exchanger which in turn and 'immersed in a bath full of water cooled by a coil, said evaporator, also made of stainless steel, inside which passes the Freon gas.

In this way there is a guarantee that even in the event of breakage of the evaporator tube does not pollute the water to be used for the production, also there will be no problems of deposit on the bottom of the tank or stagnation due to periods of inactivity of the machine.

I refrigeratori d'acqua continui serie CWC servono a raffreddare l'acqua destinata alla creazione di impasti per produzioni alimentari come il pane, la pasta, ecc. Rappresentano la piu' alta garanzia di igienicita' di raffreddamento in tqunto l'acqua che verra' utilizzata per la produzione alimentare non entra in contatto e non si ferma mai all'interno della vasca di raffreddamento perche' passa all'interno dello scambiatore tubolare inox che a sua volta e' immerso in una vasca piena di acqua raffreddata da una serpentina, detta evaporatore, anch'essa in acciaio inox, all'interno del quale transita il gas Freon.

In questo modo si ha la garanzia che anche in caso di rottura del tubo evaporatore non si inquinera' l'acqua da utilizzare per la produzione, inoltre non si avranno problemi di deposito sul fondo della vasca o ristagni dovuti a periodi di inattività della macchina.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Water meters

Dosatori **contalitri**



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

MA/1P



- Dosing Schedule 1 to 9999 liters
- 1 programmable dosage
- Reading Snapshot of the temp. of the liquid
- Water inlet sieves
- ½ inch water connections (COLD)
- Max water flow 30LT / MIN
- Max water inlet pressure 10 bar
- Temperature MAX incoming water 60°C

- Programma di dosaggio da 1 a 9999 litri
- 1 programma
- Lettura della temp. dell'acqua
- Filtro in ingresso acqua
- Collegamenti da ½ pollice (FREDDO)
- Portata max acqua 30LT/MIN
- Pressione max ingresso acqua 10 bar
- Temperatura MAX acqua in ingresso 60°C

caratteristiche generali • general characteristics

MA/ECO



- Dosing Schedule 1 to 9999 liters
- 9 programmable dosages
- Reading Snapshot of the temp. of the liquid
- Water inlet sieves
- ½ inch water connections (COLD)
- Max water flow 30LT / MIN
- Max water inlet pressure 10 bar
- Temperature MAX incoming water 60°C

- Programma di dosaggio da 1 a 9999 litri
- 9 dosaggi programmabili
- Lettura della temp. dell'acqua
- Filtro in ingresso acqua
- Collegamenti da ½ pollice (FREDDO)
- Portata max acqua 30LT/MIN
- Pressione max ingresso acqua 10 bar
- Temperatura MAX acqua in ingresso 60°C

caratteristiche generali • general characteristics

MA



- Dosing Schedule 1 to 9999 liters
- 9 programmable dosages
- Reading Snapshot of the temp. of the liquid
- Water inlet sieves
- ½ inch water connections (COLD)
- Max water flow 60LT / MIN
- Max water inlet pressure 10 bar
- Probe for dough temperature
- Temperature MAX incoming water 60°C

- Programma di dosaggio da 1 a 9999 litri
- 9 dosaggi programmabili
- Letture della temp. dell'acqua
- Filtro in ingresso acqua
- Collegamenti da ½ pollice (FREDDO)
- Portata max acqua 60LT/MIN
- Pressione max ingresso acqua 10 bar
- Sonda temperatura
- Temperatura MAX acqua in ingresso 60°C

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

descrizione • description

The dosing unit provides a valuable aid to the baker because they serve to dose in a precise and automatic the amount of water needed to produce a dough. Simply set on the control unit keyboard the quantity desired water and press the start button to start the dosing process, you will have ‘the guarantee of produces homogeneous mixtures and save a lot of time to do other activities.

Le centraline dosaggio e miscelazione forniscono un valido aiuto al fornaio in quanto servono a dosare in modo preciso e automatico la quantità di acqua necessaria per produrre un impasto. È sufficiente impostare sulla tastiera della centralina la quantità di acqua desiderata e premere il tasto start per avviare il processo di dosaggio, si avrà la garanzia di ottenere impasti omogenei e risparmiare molto tempo per dedicarsi ad altre attività.

MODEL	MA/1P	MA/ECO	MA
dosage programmer (nr)	1	9	9
Cold water inlet (inches)	1/2" F	1/2" F	1/2" F
Hot water inlet (inches)	x	x	x
Outlet pipe diameter (mm)	15	15	15
water filter	✓	✓	✓
MIN water flow (lt/min)	3	3	3
MAX water flow (lt/max)	30	30	30
Maximum inlet pressure (bar)	10	10	10
Maximum inlet temperature (°C)	60	60	60
Maximum temperature set (°C)	60	60	60
Maximum temperature set (°C)	2	2	2
manuale probe	x	x	✓
power consupcion	0.1 kw	0.1 kw	0.1 kw
machine dimension (cm)	W22_D16(H12)	W22_D16(H12)	W43_D32(H18)
machine weight (Kg)	5	6	8

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.





Water meters and mixers

Dosatori e miscelazione



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz

caratteristiche generali • general characteristics

MD/1P



- Dosing Schedule 1 to 9999 liters
- 1 programmable dosage
- Reading Snapshot of the temp. of the liquid
- Water inlet sieves
- ½ inch water connections (HOT/COLD)
- Max water flow 30LT/MIN
- Max water inlet pressure 10 bar
- Temperature MAX incoming water 60° C
- Temperature adjustment (outcoming water)

- Programma di dosaggio da 1 a 9999 litri
- 1 programma
- Lettura della temp. dell'acqua
- Filtro in ingresso acqua
- Ingresso acqua da ½ pollice (CALDO/FREDDO)
- Portata max acqua 30LT/MIN
- Pressione max ingresso acqua 10 bar
- Temperatura MAX acqua in ingresso 60° C
- Regolazione della temperatura (acqua in uscita)

MDM



- Dosing Schedule 1 to 9999 liters
- 9 programmable dosages
- Reading Snapshot of the temp. of the liquid
- Water inlet sieves
- ½ inch water connections (HOT/COLD)
- Max water flow 30LT/MIN
- Max water inlet pressure 10 bar
- Probe for dough temperature
- Temperature MAX incoming water 60° C
- Temperature adjustment (outcoming water)

- Programma di dosaggio da 1 a 9999 litri
- 9 dosaggi programmabili
- Lettura della temp. dell'acqua
- Filtro in ingresso acqua
- Ingresso acqua da ½ pollice (CALDO/FREDDO)
- Portata max acqua 30LT/MIN
- Pressione max ingresso acqua 10 bar
- Sonda temperatura impasto
- Temperatura MAX acqua in ingresso 60° C
- Regolazione della temperatura (acqua in uscita)



MDM/INOX



- Dosing Schedule 1 to 9999 liters
- 9 programmable dosages
- Reading Snapshot of the temp. of the liquid
- Water inlet sieves
- ½ inch water connections (HOT/COLD)
- Max water flow 30LT / MIN
- Max water inlet pressure 10 bar
- Probe for dough temperature
- Temperature MAX incoming water 60° C
- Temperature adjustment (outcoming water)
- MADE 100% IN STAINLESS STEEL

- Programma di dosaggio da 1 a 9999 litri
- 9 dosaggi programmabili
- Lettura della temp. dell'acqua
- Filtro in ingresso acqua
- Ingresso acqua da ½ pollice (CALDO/FREDDO)
- Portata max acqua 30LT/MIN
- Pressione max ingresso acqua 10 bar
- Sonda temperatura impasto
- Temperatura MAX acqua in ingresso 60° C
- Regolazione della temperatura (acqua in uscita)
- 100% IN ACCIAIO INOX

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

descrizione • description

The dosing unit provides a valuable aid to the baker because they serve to dose in a precise and automatic the amount of water needed to produce a dough. Simply set on the control unit keyboard the quantity desired water and press the start button to start the dosing process, you will have ‘the guarantee of produces homogeneous mixtures and save a lot of time to do other activities.

Le centraline di dosaggio forniscono un valido aiuto al fornaio in quanto servono a dosare in modo preciso e automatico la quantità di acqua necessaria per produrre un impasto. È sufficiente impostare sulla tastiera della centralina la quantità di acqua desiderata e premere il tasto start per avviare il processo di dosaggio, si avrà la garanzia di ottenere impasti omogenei e risparmiare molto tempo per dedicarsi ad altre attività.

MODEL	MD/1P	MDM	MDM INOX
dosage programmer (nr)	1	9	9
Cold water inlet (inches)	1/2" F	1/2" F	1/2" F
Hot water inlet (inches)	1/2" F	1/2" F	1/2" F
Outlet pipe diameter (mm)	15	15	15
water filter	✓	✓	✓
MIN water flow (lt/min)	3	3	3
MAX water flow (lt/max)	30	30	30
Maximum inlet pressure (bar)	10	10	10
Maximum inlet temperature (°C)	60	60	60
Maximum temperature set (°C)	60	60	60
Maximum temperature set (°C)	2	2	2
manuale probe	x	✓	✓
power consupcion	0.1 kw	0.1 kw	0.1 kw
machine dimension (cm)	W22_D16(H12)	W43_D32(H18)	W43_D32(H18)
machine weight (Kg)	5	6	8

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.





Water meters and mixers

Dosatori e miscelazione



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics



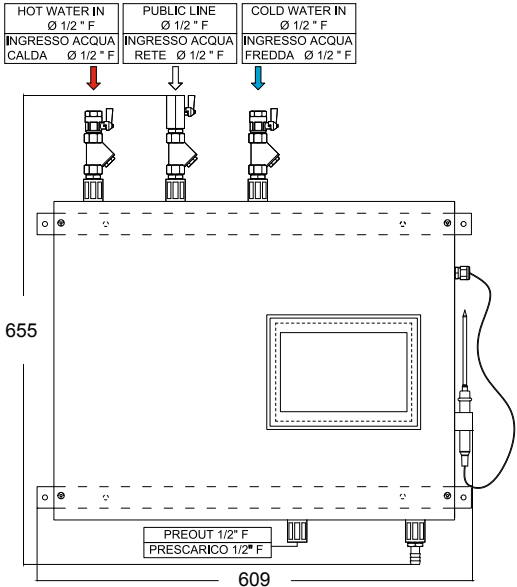
- 7" Color PLC with Touch Screen
- Complete PLC control
- Resolution 800 x 480 dots
- TFT color LCD technology
- Remote control for START/STOP
- Double metric scale °C/Lts and °F/pounds
- Automatic water mixing with motor-powered valve
- N°3 Water Inputs / Hot – Public line – Water Chiller
- By-Pass for water discharge
- Water inlet filters
- 40 Programmable memories for recipes
- Manual probe for dough temperature measurement
- Drop function for perfect dough hydration
- AISI 304 stainless steel structure
- Bronze and stainless steel fittings ½ inch
- Max water flow rate 30 Lt/Min
- Min. water pressure 2 bar
- Max water pressure 10 bar
- Absorbed power 0,15 kW
- Temperature regulation from 3 to 50° C
- 1% Accuracy

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.

- PLC a colori da 7" con touch screen
- Controllo PLC completo
- Risoluzione 800 x 480
- Tecnologia LCD a colori TFT
- Telecomando remoto per START/STOP
- Doppia scala metrica °C/Lts e °F/pounds
- Miscelazione acqua automatica con valvola motorizzata
- N°3 Ingressi Acqua / Caldo – Linea pubblica – Water Chiller
- By-Pass per scarico acqua
- Filtri ingresso acqua
- 40 memorie programmabili per ricette
- Sonda manuale per la misurazione della temperatura dell'impasto
- Funzione Drop per una perfetta idratazione dell'impasto
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Raccordi in bronzo e acciaio inossidabile da ½ pollice
- Portata max acqua 30 Lt/Min
- Min. pressione dell'acqua 2 bar
- Pressione max acqua 10 bar
- Potenza assorbita 0,15 kW
- Regolazione della temperatura da 3 a 50 °C
- 1% di precisione



descrizione • description



The dosing unit provides a valuable aid to the baker because they serve to dose in a precise and automatic the amount of water needed to produce a dough. Simply set on the control unit keyboard the quantity desired water and press the start button to start the dosing process, you will have ‘the guarantee of produces homogeneous mixtures and save a lot of time to do other activities.

Le centraline di dosaggio forniscono un valido aiuto al fornaio in quanto servono a dosare in modo preciso e automatico la quantità di acqua necessaria per produrre un impasto. È sufficiente impostare sulla tastiera della centralina la quantità di acqua desiderata e premere il tasto start per avviare il processo di dosaggio, si avrà la garanzia di ottenere impasti omogenei e risparmiare molto tempo per dedicarsi ad altre attività.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MODEL	MDM TOUCH 30	MDM TOUCH 60
Control panel	Touchscreen Panel 7-inch Color	Touchscreen Panel 7-inch Color
Cold water inlet (inches)	1/2" F	1/2" F
Hot water inlet (inches)	1/2" F	1/2" F
Public water inlet (inches)	1/2" F	1/2" F
water filter	✓	✓
MIN water flow (lt/min)	3	3
MAX water flow (lt/max)	30	30
Maximum inlet pressure (min/max)	2/10 bar	2/10 bar
Maximum inlet temperature (°C)	50	50
Maximum temperature set (°C)	50	50
Maximum temperature set (°C)	3	3
Outlet pipe diameter (mm)	15	15
manuale probe	✓	✓
by-pass drain	✓	✓
power consupion	0,15 kw	0,15 kw
machine dimension (cm)	W56_D45(H18)	W56_D45(H18)
machine weight (Kg)	22	22





Flour sifter

Setaccio per farina



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- The body of the mixer is made of steel
- Able to eliminate all impurities and is specially studied to oxygen the flavour
- Mounted on wheels with a locking device, equipped with a revolving exit system
- In the basic model the flour comes out at 104 cm from floor level (on request the height can be modified)
- Sifting capacity 100 kg every 10'

OPTIONAL

- Magnet mounted on the outlet tube to block ferrous impurities
- Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato
- Elimina tutte le impurità ed ossigena la farina
- Montato su ruote con dispositivo di bloccaggio è dotato di un sistema d'uscita girevole
- Nel modello base la farina esce a cm 104 da terra (su richiesta l'altezza può essere maggiore)
- Setaccia kg 100 di farina in 10 minuti

OPTIONAL

- Calamita montata nel tubo d'uscita per bloccare le impurità ferrose

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



magnet
calamita



MODEL	discharge height <i>cm</i>	power <i>kW</i>	production <i>Kg/h</i>	dimension <i>(WxDxH) mm</i>	weight <i>Kg</i>
MSF100S	104	0,35	800	100x70x136	170
MSF100M	135	0,5	800	100x70x166	175
MSF100L	200	0,5	800	100x70x236	180

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Spiral mixer

Impastatrice a spirale



See the technical chart
Consulta la tabella tecnica



caratteristiche generali • general characteristics

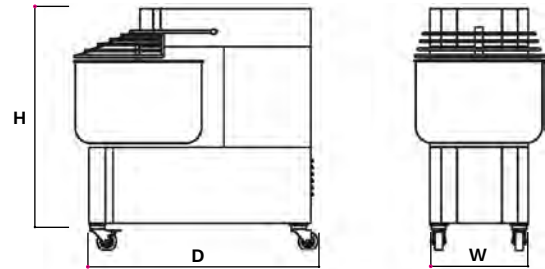
- Chain drive that allows oil discharging
- Bowl in stainless steel 304
- Control panel in low voltage (24 V.)
- Special stainless steel hook, high stress levels resistant
- Machine with line drives that avoid annoying noises and expansive reparations
- With wheels (ON REQUEST - all models MX, MXR, MXRE)
- Gridded guard (ON REQUEST - all models MX, MXR, MXRE)
- Manual timer (ON REQUEST - all models MX, MXR, MXRE)
- Double automatic timer (ON REQUEST - only MX fixed head version from 20 to 70)
- With variable speed (ON REQUEST - only MX fixed head version - no model 10)
- Overhead controls panel (ON REQUEST - only MX fixed head version from 20 to 70)
- Stainless steel machine (ON REQUEST - fixed head MX version only)

- Trasmissione a catena che permette l'eliminazione dell'olio
- Vasca in acciaio inox 304
- Pannello comandi in bassa tensione (24 Volts)
- Spirale in acciaio inox speciale, resistente alle più forti sollecitazioni
- Macchina con trasmissioni dirette che eliminano noiosi rumori e costose manutenzioni
- Con ruote girevoli (SU RICHIESTA - tutti i modelli MX, MXR, MXRE)
- Protezione vasca grigliata (SU RICHIESTA - tutti i modelli MX, MXR, MXRE)
- Timer manuale (SU RICHIESTA - tutti i modelli MX, MXR, MXRE)
- Doppio timer automatico (SU RICHIESTA - solo versione MX testa fissa da 20 a 70)
- Inverter (SU RICHIESTA - solo versione MX testa fissa - no modello 10)
- Quadro comandi sopratesta (SU RICHIESTA - solo versione MX testa fissa da 20 a 70)
- Macchina inox (SU RICHIESTA - solo versione MX testa fissa)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan



descrizione • description

1 Phase = 1 Speed machine /1V
3 Phase= 2 Speed machine /2V

MODEL	dough capacity Kg	flour capacity Kg	bowl capacity lt	bowl dimension ø mm	bowl speed 1 ¹ /2 ^a rpm	tool speed 1 ¹ /2 ^a rpm	power consumption kW	standard power supply	machine dimension cm	machine weight Kg
MX 5 MXR 5 MXRE 5	5	3	7	Ø 260 x H140	20	129	0.37	1Ph/50-60Hz	W28_D52(H44)	36
MX 10 MXR 10 MXRE 10	8	5	12	Ø 280 x H195	13 / 20	83 / 129	0.37 0.75	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W30_59(H57)	44
MX 15 MXR 15 MXRE 15	12	8	16	Ø 317 x H210	13 / 20	83 / 129	0.55 0.75	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W34_63(H57)	53
MX 20 MXR 20 MXRE 20	17	11	22	Ø 365 x H245	12 / 19	103 / 160	0.75 0.75	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W38_D73(H66)	69
MX 30 MXR 30 MXRE 30	25	17	32	Ø 400 x H260	12 / 19	103 / 160	1.1 1.1	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W42_D76(H66)	73
MX 40 MXR 40	35	23	41	Ø 452 x H260	10 / 16	88 / 137	1.5 1.5	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W48_D84(H76)	118
MX 50	45	30	64	Ø 500 x H340	10 / 16	88 / 137	2.2 1.8	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W52_D89(H87)	148
MX 70	60	40	82	Ø 550 x H350	10 / 16	88 / 137	2.2 1.8	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W57_D95(H92)	158

The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel.

MX: FIXED HEAD AND FIXED STEEL BDWL
MXR: LIFTABLE HEAD AND FIXED STEEL BOWL
MXRE: LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL

L'impastatrice a spirale MAC.PAN è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La speciale forma della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox.

MX: TESTATA E VASCA FISSA
MXR: TESTATA SOLLEVABILE E VASCA FISSA
MXRE: TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MXR: LIFTABLE HEAD AND
FIXED STEEL BOWL
MXR: TESTATA SOLLEVABILE E
VASCA FISSA
Available for the models
5, 10, 15, 20, 30, 40



MXRE: LIFTABLE HEAD AND
EXTRACTIBLE STEEL BOWL
MXRE: TESTATA SOLLEVABILE E
VASCA ESTRAIBILE
Available for the models
5, 10, 15, 20, 30



Overhead controls panel
with automatic timers.
Available for models
from 20 to 70
Quadro comandi sopratesta
con timers automatici.
Disponibile per i modelli da 20 a 70



YouTube





Spiral mixer with fixed bowl

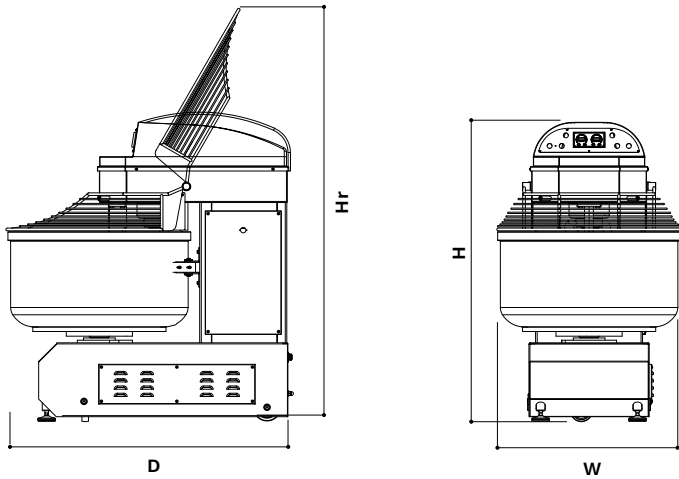
Impastatrice a spirale **vasca fissa**



Standard 3Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Two electric motors
- Two electronic timers
- Reversing bowl rotation
- Impulse bowl rotation
- Belts drive
- Manual or automatic work cycle
- Stainless steel column, bowl and utensil
- Anti-shock plexiglass bowl protection (European Countries)
- Stainless steel bowl grid protection (ON REQUEST)
- Quick and easy to clean
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Due motori elettrici
- Due timer elettronici
- Inversione rotazione vasca
- Impulsi rotazione vasca
- Trasmissione a cinghie
- Ciclo di lavoro manuale o automatico
- Piantone, vasca e utensile in acciaio inox
- Protezione vasca in plexiglass (Paesi Europei)
- Protezione vasca griglia in acciaio inox (su richiesta)
- Veloce e facile da pulire
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



MODEL	dough capacity Kg	flour capacity Kg	bowl capacity lt	bowl inner ø cm	bowl (rpm) r°	spiral (rpm) 1° / 2°	spiral motor kW	bowl motor kW	machine dimension cm	Hr cm	machine weight Kg
MSP50 JET/T	40	25	70	53	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	W57_D105(H110)	155	275
MSP60 JET/T	60	37	95	58	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	W61_D110(H118)	155	325
MSP80 JET/T	80	50	142	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	W73_D122x(H145)	182	480
MSP100 JET/T	100	65	157	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	W73_D122x(H145)	182	500
MSP130 JET/T	130	80	216	80	16	100 / 200	3.0/5.2	0.55	W83_D132(H145)	190	540
MSP160 JET/T	160	100	273	90	16	100 / 200	3.7/5.9	0.75	W93_D147(H160)	125	780
MSP200 JET/T	200	125	298	90	16	100 / 200	4.5/7.8	0.75	W93_D147(H160)	125	800
MSP250 JET/T	250	150	368	100	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	W104_D157(H160)	222	840
MSP300 JET/T	300	185	450	105	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	W109_D162(H165)	230	880

The body of the mixer is made of steel, the central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixer is suitable for bakeries and cake shops and allows for shorter working times to be obtained. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. It is also possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. The low voltage electrical system (24 volts) has an automatic protection system with a very simple control panel for use in automatic or manual mode. The mixer complies with the latest CE regulations.

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Il ciclo di lavoro può essere manuale od automatico a due velocità, entrambe temporizzate; è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori; questo sistema comporta inoltre una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24 v) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale od automatico. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Spiral mixer with fixed bowl REINFORCED

Impastatrice a spirale
vasca fissa RINFORZATA



Standard 3Ph - 50/60Hz

caratteristiche generali • general characteristics

- Two electric motors
- Two electronic timers
- Reversing bowl rotation
- Impulse bowl rotation
- Designed for the US market
- Reinforced machine
- Extra pulley drive to reduce stress
- Large spiral to reduce stress
- Designed for high gluten contents
- Designed for low hydrations
- Stainless steel column, bowl and utensil
- Anti-shock plexiglass bowl protection (European Countries)
- Stainless steel bowl grid protection (ON REQUEST)
- Quick and easy to clean
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Due motori elettrici
- Due timer elettronici
- Inversione rotazione vasca
- Impulso rotazione vasca
- Progettato per il mercato statunitense
- Motore rinforzato
- Trasmissione rinforzata
- Utensile a spirale rinforzato
- Progettata per impasti con un alto contenuto di glutine
- Progettato per impasti con una bassa idratazione
- Piantone, vasca e utensile in acciaio inox
- Protezione vasca in plexiglass (Paesi Europei)
- Protezione vasca griglia in acciaio inox (su richiesta)
- Veloce e facile da pulire
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



TS • REINFORCED LINE

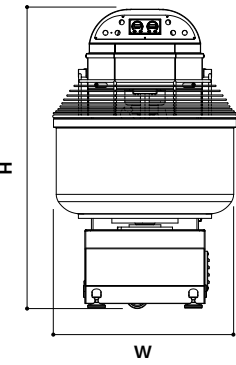
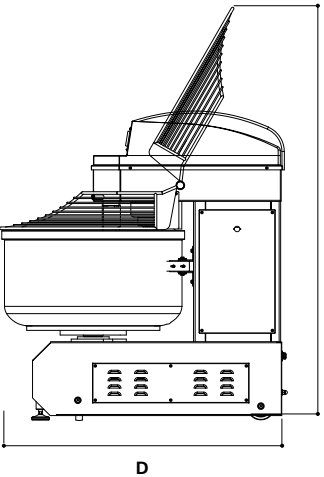
Top of the MAC.PAN range of spiral mixers. Designed for the US market for mixing doughs made with a high gluten content or with a low percentage of liquid. Every part of the machine is reinforced, both in terms of its structure and its parts. It features 2 motors, a special drive to reduce stress and a large spiral, with possibility of installing larger motors in some models.

Top della gamma delle impastatrici a spirale MAC.PAN. Nata per il mercato statunitense e quindi per impasti con farine ad alto contenuto di glutine o per paste con bassa percentuale di liquidi. Macchina rinforzata sotto tutti i punti di vista, sia per quanto riguarda la carpenteria che per quanto riguarda la componentistica. Dotata di 2 motori, una trasmissione speciale per ridurre lo sforzo, spirale maggiorata in fine c'è la possibilità di montare motori maggiorati in alcuni modelli.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MODEL		dough capacity	flour capacity	bowl capacity	bowl inner	bowl (rpm)	spiral (rpm)	spiral motor	bowl motor	machine dimension	Hr	machine weight
		Kg	Kg	lt	ø cm	1º	1º / 2º	kW	kW	cm	cm	Kg
MSP80 JET/TS	🛡️	80	50	142	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	W73_D122x(H145)	182	480
MSP100 JET/TS	🛡️	100	65	157	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	W73_D122x(H145)	182	500
MSP130 JET/TS	🛡️	130	80	216	80	16	100 / 200	3.0/5.2	0.55	W83_D132(H145)	190	550
MSP160 JET/TS	🛡️	160	100	273	90	16	100 / 200	3.7/5.9	0.75	W93_D147(H160)	215	830
MSP200 JET/TS	🛡️	200	125	298	90	16	100 / 200	4.5/7.8	0.75	W93_D147(H160)	215	860
MSP250 JET/TS	🛡️	250	150	368	100	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	W104_D157(H160)	222	900
MSP300 JET/TS	🛡️	300	185	450	105	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	W109_D162(H165)	230	920





Spiral mixer with lifter for table

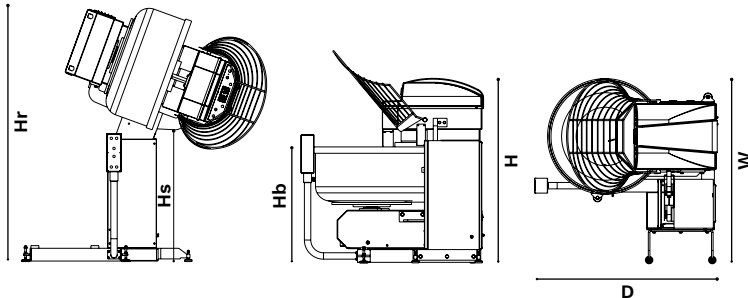
Impastatrice autoribaltante
su banco



Standard 3Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Three electric motors
- Two electronic timers
- Two speeds (100/200 RPM)
- Reversing bowl rotation
- Impulse bowl rotation
- Hydraulic tilting system
- Quick and easy to clean
- Bowl in stainless steel
- Spiral tool in stainless steel
- Bowl protection grid in stainless steel
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Tre motori
- Due timer
- Due velocità (100/200 RPM)
- Inversione rotazione vasca
- Impulso rotazione vasca
- Sistema di ribaltamento idraulico
- Veloce e facile da pulire
- Vasca in acciaio inox
- Utensile a spirale in acciaio inox
- Griglia protezione vasca in acciaio inox
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

The automatic mixer with lifter is used to tilt a compact spiral mixer while maintaining all the operating characteristics and solidity of the machine. Dough working time is thus reduced and emptying of the bowl is facilitated by means of the hydraulic tilting system.

L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice a spirale con un ingombro molto ridotto; pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico della stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

MODEL	dough capacity Kg	flour capacity Kg	bowl capacity lt	bowl dimension ø cm	bowl 1° rpm	spiral 1° / 2° rpm	power consumption kW	Hb cm	Hs cm	Hr cm	machine dimension cm	machine weight Kg
MSPB 80	80	50	142	70	16	100 / 200	5.0	93	145	231	W140_D155(H150)	880
MSPB 100	100	65	157	70	16	100 / 200	6.0	97	145	231	W140_D155(H150)	900
MSPB 130	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	99	139	231	W140_D160(H150)	920
MSPB 160	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	102	136	239	W160_D170(H175)	1200
MSPB 200	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	106	136	239	W160_D170(H175)	1240
MSPB 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	106	125	237	W160_D175(H165)	1260
MSPB 300	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	109	125	237	W165_D180(H165)	1340

The body of the mixer is made of steel, the central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixer is suitable for bakeries and cake shops and allows for shorter working times to be obtained. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. It is also possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. The low voltage electrical system (24 volts) has an automatic protection system with a very simple control panel for use in automatic or manual mode. The mixer complies with the latest CE regulations.

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Il ciclo di lavoro può essere manuale od automatico a due velocità, entrambe temporizzate; è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori; questo sistema comporta inoltre una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24 v) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale od automatico. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Spiral mixer with lifter for divider

Impastatrice autoribaltante
su spezzatrice



Standard 3Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

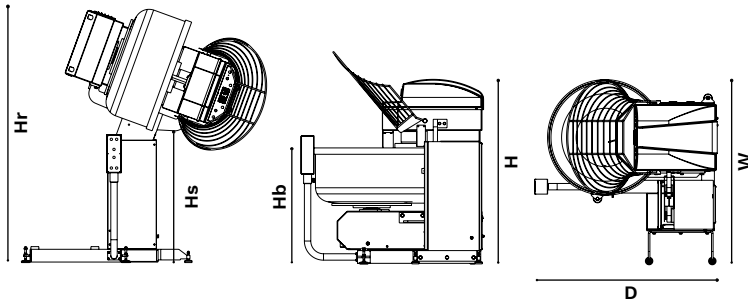
- Three electric motors
- Two electronic timers
- Two speeds (100/200 RPM)
- Reversing bowl rotation
- Impulse bowl rotation
- Hydraulic tilting system
- Quick and easy to clean
- Bowl in stainless steel
- Spiral tool in stainless steel
- Bowl protection grid in stainless steel
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Tre motori
- Due timer
- Due velocità (100/200 RPM)
- Inversione rotazione vasca
- Impulso rotazione vasca
- Sistema di ribaltamento idraulico
- Veloce e facile da pulire
- Vasca in acciaio inox
- Utensile a spirale in acciaio inox
- Griglia protezione vasca in acciaio inox
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan



descrizione • description

The automatic mixer with lifter is used to tilt a compact spiral mixer while maintaining all the operating characteristics and solidity of the machine. Dough working time is thus reduced and emptying of the bowl is facilitated by means of the hydraulic tilting system.

L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice a spirale con un ingombro molto ridotto; pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico della stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

MODEL	dough capacity Kg	flour capacity Kg	bowl capacity lt	bowl dimension ø cm	bowl 1° rpm	spiral 1° / 2° rpm	power consumption kW	Hb cm	Hs cm	Hr cm	machine dimension cm	machine weight Kg
MSPV 80	80	50	142	70	16	100 / 200	5.0	93	201	289	W140_D155(H175)	980
MSPV 100	100	65	157	70	16	100 / 200	6.0	96	199	289	W140_D155(H175)	1050
MSPV 130	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	98	194	289	W140_D160(H175)	1155
MSPV 160	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	101	192	296	W160_D170(H175)	1400
MSPV 200	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	106	191	296	W160_D170(H175)	1420
MSPV 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	106	183	296	W160_D170(H175)	1500
MSPV 300	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	110	181	296	W165_D175(H175)	1540

The body of the mixer is made of steel, the central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixer is suitable for bakeries and cake shops and allows for shorter working times to be obtained. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. It is also possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. The low voltage electrical system (24 volts) has an automatic protection system with a very simple control panel for use in automatic or manual mode. The mixer complies with the latest CE regulations.

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Il ciclo di lavoro può essere manuale od automatico a due velocità, entrambe temporizzate; è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori; questo sistema comporta inoltre una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24 v) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale od automatico. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Spiral mixer with removable bowl

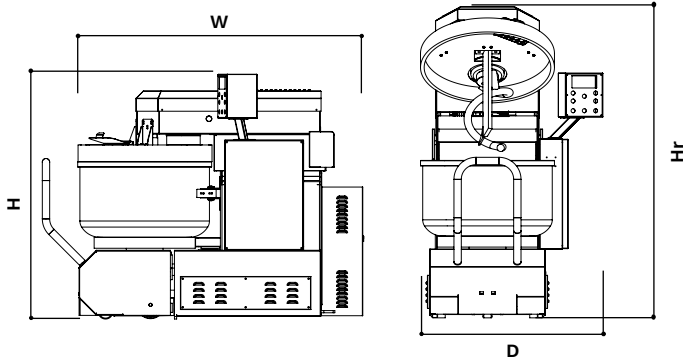
Impastatrice a spirale
a vasca estraibile



Standard 3Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Three electric motors
- Two electronic timers
- Two speeds (100/200 RPM)
- Reversing bowl rotation
- Impulse bowl rotation
- Hydraulic lifting/coupling system
- Friction wheel (double for GOLD version)
- Quick and practical to clean
- Bowl in stainless steel
- Spiral tool in stainless steel
- Bowl protection grid in stainless steel
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Tre motori elettrici
- Due timer elettronici
- Due velocità (100/200 RPM)
- Inversione rotazione vasca
- Impulso rotazione vasca
- Sistema di sollevamento/aggancio idraulico
- Ruota frizione (doppia sulla linea GOLD)
- Veloce e pratico da pulire
- Vasca in acciaio inox
- Utensile a spirale in acciaio inox
- Griglia protezione vasca in acciaio inox
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

The automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling. The bowl drive eliminates noise and maintenance. The mixer's two speeds enable the user to obtain a mixture which is well blended and of a high quality. The body of the mixer is made of heavy duty coated steel. The mixer complies with the latest CE regulations. MSPA 300 and 400 models was designed for industrial production. As well as being totally reconceived from a structural point of view, the greatest novelty can be found in the bowl transmission which is completely new mechanically with two friction wheels, and no longer one as with the other models.The spiral transmission fitted is the same used for the other models.

L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. Il sistema di trasmissione del moto alla vasca elimina rumori e manutenzione. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e ra inati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE. MSPA 300 e 400 sono stati pensati per le produzioni industriali, oltre ad essere state completamente ripensate sotto il punto di vista strutturale, la maggiore novità sta nella trasmissione vasca, completamente nuova meccanicamente con due ruote di frizione, non più una, come per gli altri modelli.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



G • GOLD LINE
DESIGNED FOR INDUSTRY



Tools

Utensili



STANDARD TOOL
UTENSILE STANDARD

OPTIONAL ON REQUEST

Special tools available for every model
Utensili speciali disponibili per tutti modelli



8-SHAPED TOOL / UTENSILE A 8



ROUND CENTRAL BAR / PIANTONE TONDO



SPATULA / SPATOLA



SCRAPER / RASCHIATORE VASCA

OPTIONAL ON REQUEST

Infrared temperature probe complete with display

Sonda temperatura a infrarossi completa di display



4.3" Touch screen - up to 20 recipes with 6 phases each - infrared temperature probe on request

Touch screen 4.3" - Fino a 20 ricette da 6 fasi ciascuna - sonda temperatura a infrarossi su richiesta



Color touch screen with programmable PLC - infrared temperature probe on request

Touch screen a colori con PLC programmabile - sonda temperatura a infrarossi su richiesta



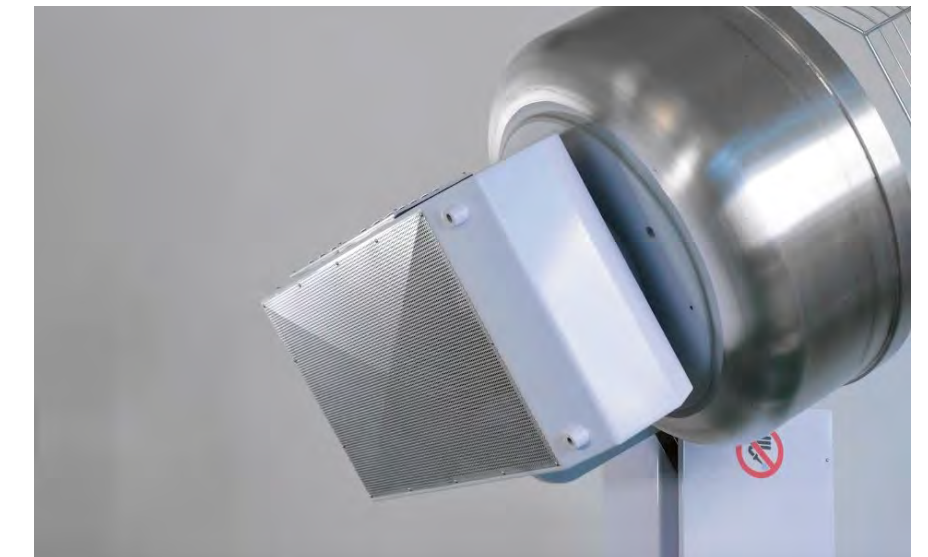
Hole with cap on the bowl for draining liquids

Foro con tappo su vasca per solo liquidi



Bottom anti rat protection

Rete antitopo sul fondo





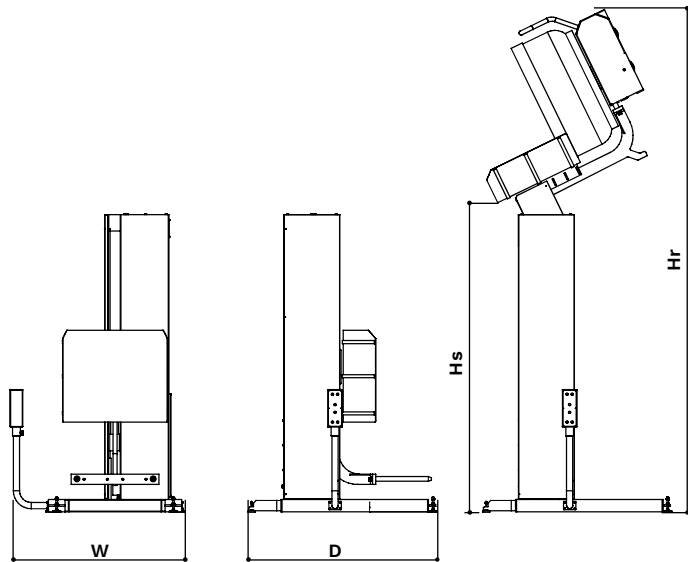
Tilting lifter for table

Ribaltatore **scarico su tavolo**



Standard 3Ph - 50/60Hz

mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- One electric motor
- Hydraulic lifting system
- double button control
- Quick and easy to clean
- Scraper and bowl rotation (ON REQUEST)
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Unico motore elettrico
- Sistema di sollevamento idraulico
- Comando a doppio pulsante
- Veloce e facile da pulire
- Raschiatore e rotazione vasca (SU RICHIESTA)
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



★ G • GOLD LINE
DESIGNED FOR INDUSTRY

MODEL	mixer compatibility	bowl compatibility	power consumption kW	machine dimension cm	H s cm	H r cm	machine weight Kg
RCEB 80	MSPA 80	CS 80	1,1	W150_D150(H145)	120	250	430
RCEB 100	MSPA 100	CS 100	1,1	W150_D150(H145)	120	250	430
RCEB 130	MSPA 130	CS 130	1,1	W150_D150(H145)	120	260	430
RCEB 160	MSPA 160	CS 160	1,1	W150_D150(H145)	120	270	430
RCEB 200	MSPA 200	CS 200	1,1	W150_D150(H145)	120	275	430
RCEB 250	MSPA 250	CS 250	1,1	W150_D150(H145)	120	285	430
RCEB 300	★ MSPA 300 G	CS 300	1,1	W180_D180(H145)	120	295	630
RCEB 400	★ MSPA 400 G	CS 400	1,1	W180_D180(H145)	120	305	630



The tilting lift for the removable bowl saves the operator time and efort when removing the dough from the bowl. Thanks to the oil-hydraulic system, all operations can be carried out safely and silently.

Il Sollevatore ribaltatore per carrello estraibile, consente all'operatore di risparmiare tempo e fatica nell'estrarre l'impasto dalla vasca stessa. Il sistema oleodinamico fornisce inoltre, sicurezza e silenziosità, durante il funzionamento.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



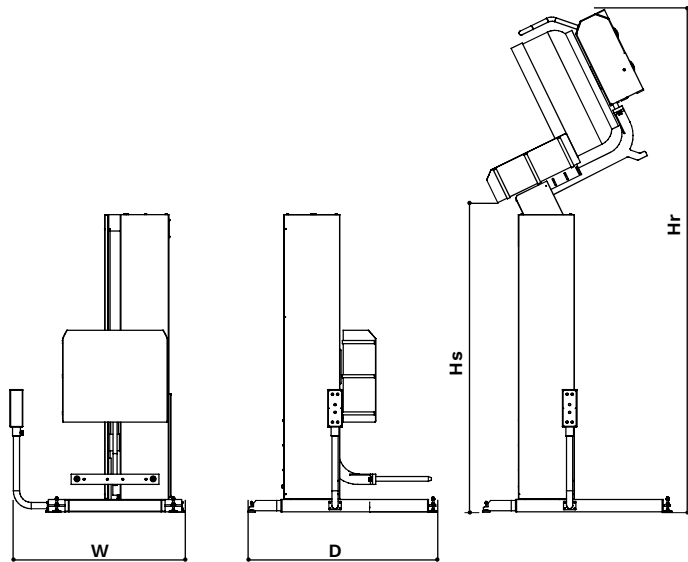


Tilting lifter for divider

Ribaltatore **scarico**
su tramoggia

Standard 3Ph - 50/60Hz

mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- One electric motor
- Hydraulic lifting system
- Double button control
- Quick and easy to clean
- Scraper and bowl rotation (ON REQUEST)
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Unico motore elettrico
- Sistema di sollevamento idraulico
- Comando a doppio pulsante
- Veloce e facile da pulire
- Raschiatore e rotazione vasca (SU RICHIESTA)
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



★ G • GOLD LINE
DESIGNED FOR INDUSTRY

MODEL	mixer compatibility	bowl compatibility	power consumption kW	machine dimension cm	Hs cm	Hr cm	machine weight Kg
RCET 80	MSPA 80	CS 80	1,1	W150_D150(H175)	180	305	610
RCET 100	MSPA 100	CS 100	1,1	W150_D150(H175)	180	305	610
RCET 130	MSPA 130	CS 130	1,1	W150_D150(H175)	180	315	610
RCET 160	MSPA 160	CS 160	1,1	W150_D150(H175)	180	325	610
RCET 200	MSPA 200	CS 200	1,1	W150_D150(H175)	180	330	610
RCET 250	MSPA 250	CS 250	1,1	W150_D150(H175)	180	340	610
RCET 300	★ MSPA 300 G	CS 300	1,1	W180_D180(H175)	180	350	750
RCET 400	★ MSPA 400 G	CS 400	1,1	W180_D180(H175)	180	360	750



The tilting lift for the removable bowl saves the operator time and efort when removing the dough from the bowl. Thanks to the oil-hydraulic system, all operations can be carried out safely and silently.

Il Sollevatore ribaltatore per carrello estraibile, consente all'operatore di risparmiare tempo e fatica nell'estrarre l'impasto dalla vasca stessa. Il sistema oleodinamico fornisce inoltre, sicurezza e silenziosità, durante il funzionamento.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





French style fork mixer

Impastatrice a forcella
vasca libera



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics



This mixer is suitable for medium/soft dough for baguettes and other types of traditional French bread. Equipped with bowl locking system to keep the speed constant. Can be supplied with manual, semiautomatic and automatic controls.

Questa impastatrice è adatta per impasti medio/soffici tipo baguette ed altri tipi di pane tradizionali francesi. Dotata di freno vasca per poter mantenere costante la velocità. Fornibile con comandi manuali, semiautomatici ed automatici.

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

Model M

Manual fork mixer. 2 speeds, no timer. The mixing time is managed manually by the operator, manual cycle.

Impastatrice a forcella manuale. 2 velocità, no timer. Il tempo di impasto viene gestito manualmente dall'operatore, ciclo manuale.

Model S

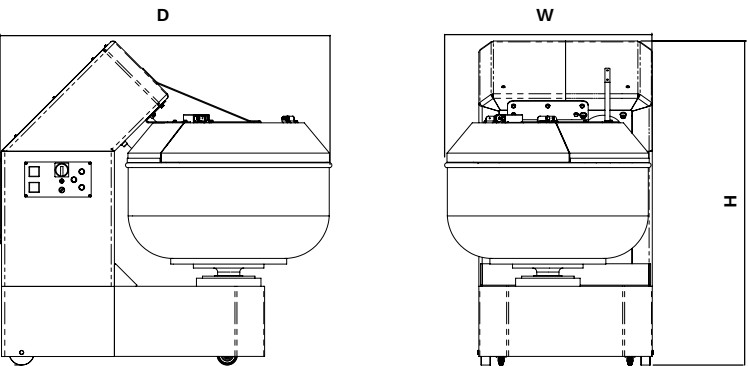
Semi-automatic fork mixer. 2 speeds, 1 timer. The mixing time at the selected speed is managed by one single timer, semi-automatic cycle.

Impastatrice a forcella semiautomatica. 2 velocità, 1 timer. Il tempo di impasto nella velocità selezionata viene gestito da un solo timer, ciclo semiautomatico.

Model A

Automatic fork mixer. 2 speeds, 2 timers. Both speeds have their own timer. The switching from speed 1 to speed 2 occurs automatically, automatic cycle.

Impastatrice a forcella automatica. 2 velocità, 2 timer. Ogni velocità è temporizzata da un timer. Il passaggio dalla prima alla seconda velocità è automatico, ciclo automatico.



MODEL	dought capacity Kg	flour capacity Kg	bowl capacity lt	bowl diameter cm	power consupcion kW	machine dimension cm	machine weight Kg
VL300M	160	100	330	100	3.3/5.1	W115_D150(H120)	525
VL300S	160	100	330	100	3.3/5.1	W115_D150(H120)	525
VL300A	160	100	330	100	3.3/5.1	W115_D150(H120)	525

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Twin arm mixer

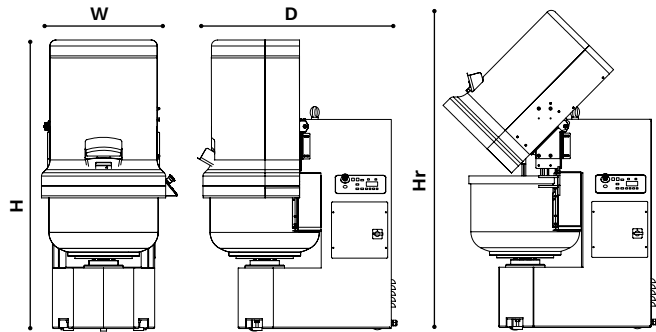
Impastatrice a bracci tuffanti



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Arms made in stainless steel monoblock
- Spheroidal cast iron gears immersed in an oil bath
- Drive transmission with pulleys and trapezoidal belts
- Machine with 2 speeds (40 and 60 BPM)
- Machine with variable speeds (inverter from 25 to 75 BPM)
- Programmable digital panel
- Impulse bowl rotation
- Quick coupling / uncoupling carters system
- Quick and easy to clean
- Accident prevention hydraulic shock absorber (ON REQUEST)
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Bracci in acciaio inox monoblocco
- Ingranaggi in ghisa sferoidale immersi in bagno d'olio
- Trasmissione con pulegge e cinghie trapezoidali
- Macchina a 2 velocità (40 e 60 BPM)
- Macchina a velocità variabile (inverter da 25 a 75 BPM)
- Pannello digitale programmabile
- Impulso rotazione vasca
- Sistema di aggancio/sgancio rapido carters
- Veloce e facile da pulire
- Ammortizzatore idraulico antinfortunistica (SU RICHIESTA)
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

MODEL	dough capacity (min/amax)* Kg	flour capacity (min/amax)* Kg	water capacity (min/amax)* lt	bowl volume lt	water/flour min %	machine dimension cm	Hr cm	bowl diameter cm	net weight Kg	power consumption Kw
IBT45	5/48	3/30	2/18	70	60	W70_D98(H150)	175	Ø52	320	2.2
IBT55	5/56	3/35	2/21	80	60	W70_D98(H150)	175	Ø55	325	2.2
IBT65	5/64	3/40	2/24	90	60	W70_D98(H150)	175	Ø55	330	2.2
IBT80	5/80	3/50	2/30	120	60	W72_D102(H158)	175	Ø60	350	3.0
IBT110	8/110	5/70	3/40	50	60	W87_D125(H172)	205	Ø68	670	4.0
IBT130	8/130	5/80	3/50	180	60	W87_D125(H172)	205	Ø72	680	5.5
IBT150	8/150	5/95	3/55	195	60	W87_D125(H172)	205	Ø72	690	5.5

MAN (IBT45/IBT55/IBT65 ONLY)



- 2 Speeds
- No Timers
- 2 velocità
- No Timer

INV



- With inverter (BPM display)
- With digital timer
- Man/auto functions
- Con inverter (display velocità)
- Con timer digitale
- Funzione MANUALE / AUTOMATICA

INV/PROG



- With inverter
- 5 programmable steps (speed + timer)
- 99 Recipes
- Man/auto functions
- With bowl impulse button
- Con inverter
- 5 step programmabili (velocità + tempo)
- 99 ricette
- Funzione MANUALE / AUTOMATICA
- Pulsante impulsi vasca/bracci

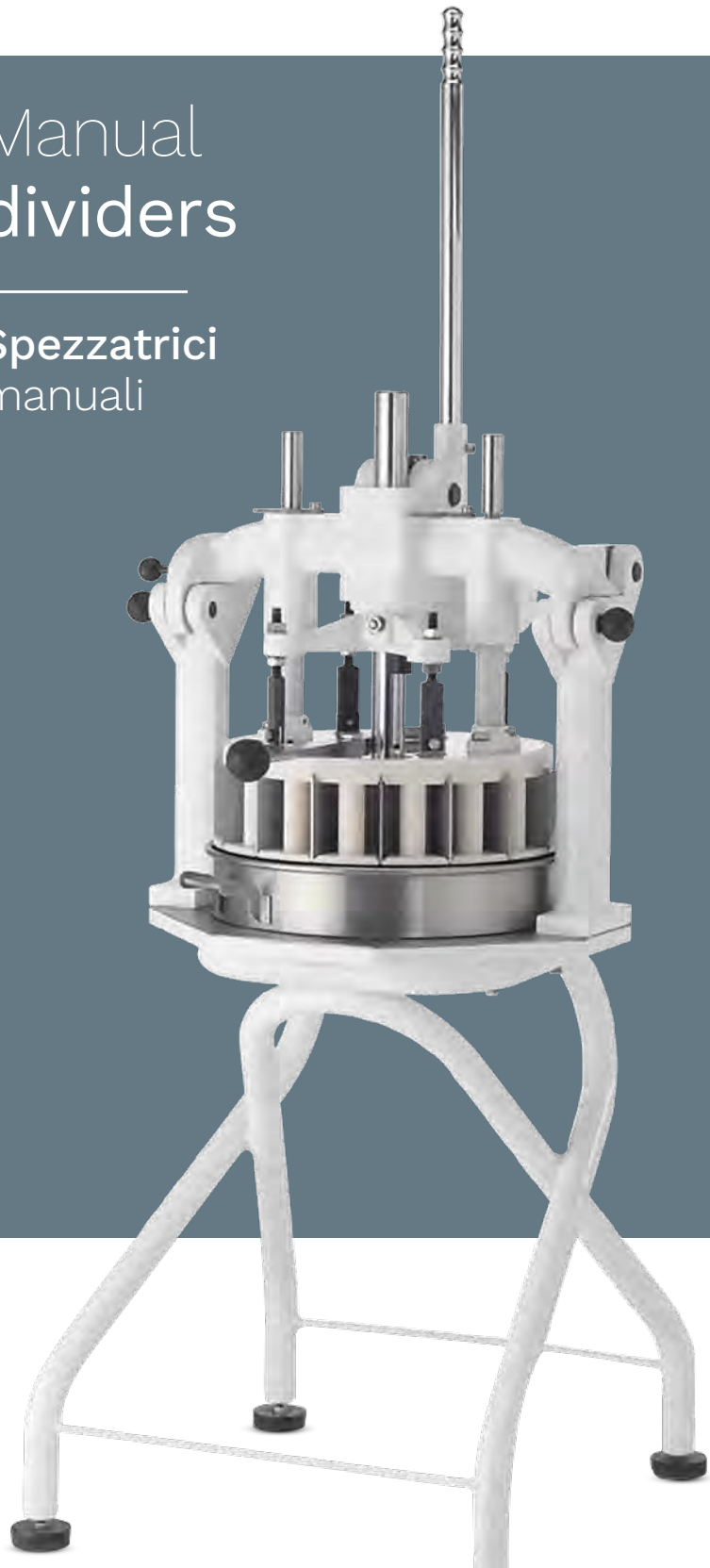
As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Manual dividers

Spezzatrici
manuali



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

STANDARD-PRODUCTION EQUIPMENT:

- Standard - white painted carbon steel frame
- Feet in AISI 304 stainless steel
- Stainless steel AISI 304 knives
- Stainless steel AISI 304 plate
- Dough press built in DIN POM C

DOTAZIONI DI SERIE:

- Telaio in acciaio verniciato bianco
- Piedini in acciaio inox AISI 304
- Coltelli in acciaio inox AISI 304
- Piastra in acciaio inox AISI 304
- Pressa per pasta costruita in DIN POM C

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



MANUAL DIVIDER: A TIMELESS SOLUTION

The simplicity of handling combined with the robustness that characterizes it, make the MAC.PAN manual divider an equipment up to the most demanding challenges. Don't think it's a model outdated model in time, this is timeless equipment with fans all over the world.

Ideal for cutting bakery and pastry doughs, the SMTA/SMTV are suitable for different realities, recipes and operators.

Built with a maximum capacity of 3, 6, 8 kg, in divisions 8, 11, 15,18, 20, 22, 30 units.

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	dimension (WxDxH) mm	weight Kg
SMTA 8	8	115/1000	0.90/8	700x670x1820	147
SMTA 15	15	50/200	0.75/3	680x670x1730	108
SMTA 15 M	15	60/530	0.90/8	700x670x1820	147
SMTA 20	20	45/400	0.90/8	700x670x1820	147
SMTA 30	30	25/100	0.75/3	680x670x1730	108
SMTA 30 M	30	30/265	0.90/8	700x670x1820	147
SMTV 11	11	110/590	1.21/3	560x460x1500	75
SMTV 15	15	80/430	0.90/6	560x460x1500	75
SMTV 18	18	70/360	1.26/6	560x460x1500	75
SMTV 20	20	60/320	1.20/6	560x460x1500	75
SMTV 22	22	50/300	1.10/6	560x460x1500	75
SMTV 30	30	40/210	1.20/6	560x460x1500	75

Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs. Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. Sono indicative anche le produzioni orarie, perchè dipendono sempre dall' organizzazione interna dell' utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



SPEZZATRICE MANUALE: UNA SOLUZIONE SENZA TEMPO

La semplicità di movimentazione unita alla robustezza che la caratterizza, fanno della spezzatrice manuale MAC.PAN un'attrezzatura all'altezza delle sfide più impegnative. Non pensate che sia un modello superato nel tempo, si tratta di un'attrezzatura senza tempo utilizzata in tutto il mondo.

Ideali per la spezzatura di impasti da panetteria e pasticceria, le SMTA/SMTV si adattano a realtà, ricette e operatori diversi.

Costruito con una portata massima di 3, 6, 8 kg di impasto, e divisioni da 8, 11, 15,18, 20, 22, 30porzioni uguali.



Dough dividers and rounders

Spezzatrici arrotondatrici



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

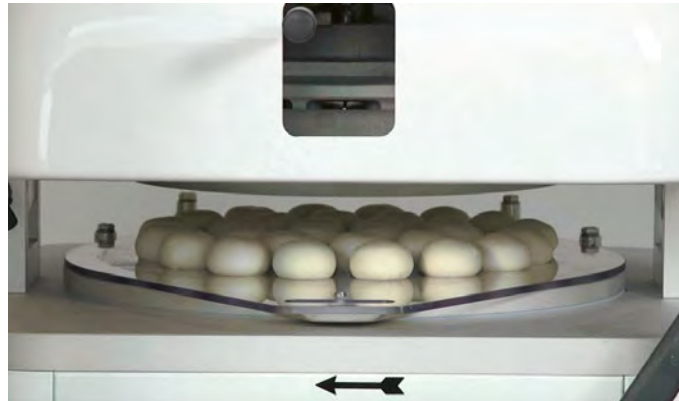
- Frame in electro-welded, painted steel;
- Coating in painted steel or stainless steel.
- Basins in anticorodal aluminium with anodising;
- Knives and grids in stainless steel 304;
- Food zone in polyethylene PE500;
- Plates in polyethylene PETG;
- Ring in aluminium with chemical nickel-plating;
- Quick coupling / uncoupling carters system
- Quick and easy to clean
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
- Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
- Vasche e testate in alluminio anticorodal con anodizzazione;
- Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
- Superficie interna in polietilene alimentare PE500;
- Piatti in polietilene alimentare PETG;
- Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica
- Sistema di aggancio/sgancio rapido carters
- Facile e veloce da pulire
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



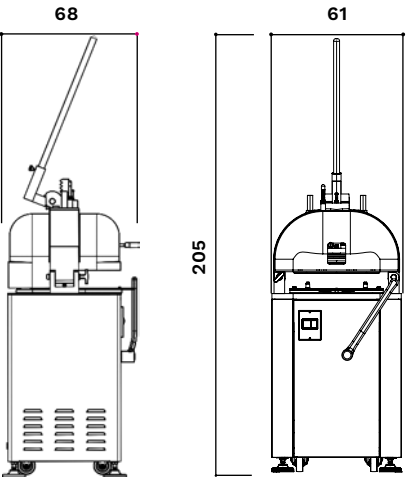
mac.pan



descrizione • description



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



ROUNDERS

Bun rounding divider is a machine that cut a piece of raw dough into small portions and, using an oscillating plate, subsequently roll each piece to obtain balls of the same weight and shape, all in a few seconds.

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	head Ø A (mm)	head depth P (mm)	hourly capacity Pz/H	power consumption kw	machine dimension cm	machine weight Kg
MSRS 11	11	180/500	5.5	400	65	1.300	1	W61_D68(H205)	175
MSRS 15	15	150/360	5.5	400	65	1.800	1	W61_D68(H205)	175
MSRS 18	18	120/280	5	400	65	2.100	1	W61_D68(H205)	175
MSRS 22	22	60/220	5	400	65	2.600	1	W61_D68(H205)	175
MSRS 30	30	40/135	4	400	65	3.600	1	W61_D68(H205)	175
MSRS 30 S	30	25/90	2.7	340	65	3.600	1	W61_D68(H205)	175
MSRS 36	36	34/110	4	400	65	4.300	1	W61_D68(H205)	175
MSRS 52	52	12/40	2	340	65	6.200	1	W61_D68(H205)	175

MANUAL ROUNDERS

Mechanically driven machine. The step of pressing, cutting and end rounding is carried out with the levers of the forming chamber while the adjustment is made by means of a yoke with a numerical scale.

ARROTONDATRICI

La spezzatrice arrotondatrice è una macchina veloce e affidabile che permette di tagliare un pezzo di pasta cruda, in piccole parti, e successivamente grazie ad un piatto oscillante di arrotondare ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale, tutto questo in pochi secondi, senza rovinare le caratteristiche del prodotto.

ARROTONDATRICI MANUALI

Macchina a movimentazione meccanica. Tutte le funzioni di pressatura, taglio e della pulizia dei coltelli viene ottenuta con delle leve.





Automatic dough dividers and rounders

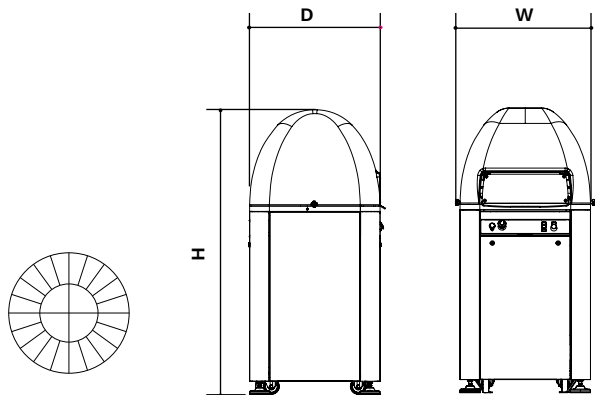
Spezzatrici arrotondatrici automatiche



Standard 3Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Frame in electro-welded, painted steel;
 - Coating in painted steel or stainless steel.
 - Basins in anticorodal aluminium with anodising;
 - Knives and grids in stainless steel 304;
 - Food zone in polyethylene PE500;
 - Plates in polyethylene PETG;
 - Ring in aluminium with chemical nickel-plating;
 - Quick coupling / uncoupling carters system
 - Quick and easy to clean
 - Stainless steel machine (ON REQUEST)
-
- Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
 - Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
 - Vasche e testate in alluminio anticorodal con anodizzazione;
 - Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
 - Superficie interna in polietilene alimentare PE500;
 - Piatti in polietilene alimentare PETG;
 - Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica
 - Sistema di aggancio/sgancio rapido carters
 - Facile e veloce da pulire
 - Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



ROUNDERS

Bun rounding divider is a machine that cut a piece of raw dough into small portions and, using an oscillating plate, subsequently roll each piece to obtain balls of the same weight and shape, all in a few seconds.

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	head Ø A (mm)	head depth P (mm)	hourly capacity Pz/H	power consumption kw	machine dimension cm	machine weight Kg
MSRS AUT 11	11	180/500	5,5	400	65	1.300	1.3	W66_D70(H145)	230
MSRS AUT 15	15	150/360	5,5	400	65	1.800	1.3	W66_D70(H145)	230
MSRS AUT 18	18	120/280	5	400	65	2.100	1.3	W66_D70(H145)	230
MSRS AUT 22	22	60/220	5	400	65	2.600	1.3	W66_D70(H145)	230
MSRS AUT 30	30	40/135	4	400	65	3.600	1.3	W66_D70(H145)	230
MSRS AUT 30 S	30	25/90	2,7	340	65	3.600	1.3	W66_D70(H145)	230
MSRS AUT 36	36	34/110	4	400	65	4.300	1.3	W66_D70(H145)	230
MSRS AUT 52	52	12/40	2	340	65	6.200	1.3	W66_D70(H145)	230

AUTOMATIC ROUNDERS

Control panel with the possibility of adjusting the pressing, rounding and opening time of the molding chamber. Possibility to save 9 different programs.



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

ARROTONDATRICI

La spezzatrice arrotondatrice è una macchina veloce e affidabile che permette di tagliare un pezzo di pasta cruda, in piccole parti, e successivamente grazie ad un piatto oscillante di arrotolarne ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale, tutto questo in pochi secondi, senza rovinare le caratteristiche del prodotto.

ARROTONDATRICI AUTOMATICHE

Macchina a movimentazione idraulica, con 2 cilindri per la fase di pressata, un cilindro per il taglio e uno per l'arrotondamento. Pannello di comando con possibilità di regolare il tempo dipressata, di arrotondamento e di apertura della camera di formatura. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi diversi.





Manual dough dividers

Spezzatrici manuali



caratteristiche generali • general characteristics

- Frame in electro-welded, painted steel;
- Coating in painted steel or stainless steel.
- Basins in anticorodal aluminium with anodising;
- Knives and grids in stainless steel 304;
- Food zone in polyethylene PE500;
- Plates in polyethylene PETG;
- Ring in aluminium with chemical nickel-plating;
- Quick coupling/uncoupling carters system
- Quick and easy to clean
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
- Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
- Vasche e testate in alluminio anticorodal con anodizzazione;
- Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
- Superficie interna in polietilene alimentare PE500;
- Piatti in polietilene alimentare PETG;
- Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica
- Sistema di aggancio/sgancio rapido carters
- Facile e veloce da pulire
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



DIVIDERS

Divider is a fast and reliable machine that cut a piece of raw dough into various and deired portions, also offers the possibility of creating different forms, without spoiling the product's characteristics.



(H = 70 mm)



(H = 70 mm)



(H = 70 mm)

MANUAL DIVIDERS

Mechanical machine. Pressing, cutting andknife cleaning are carried out using levers.

SPEZZATRICI MANUALI

Macchina meccanica. Pressatura, taglio e pulizia deicoltelli si eseguono con l'utilizzo di leve.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

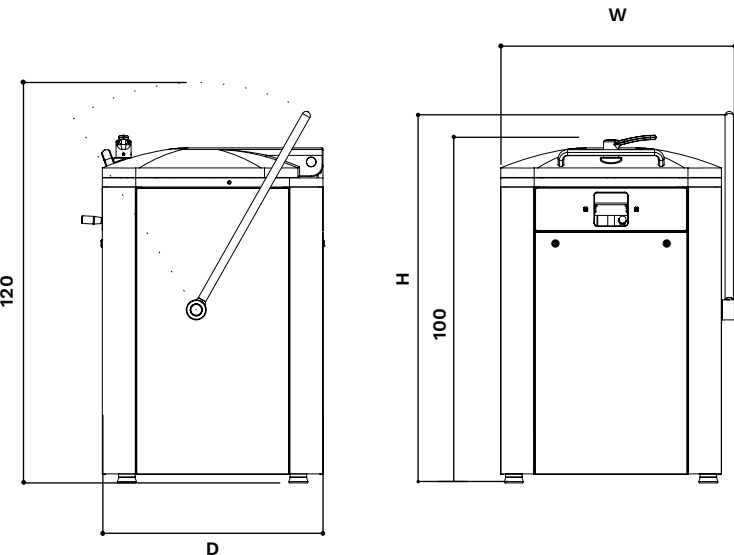
SPEZZATRICI

La spezzatrice è una macchina veloce e affidabile che permette di dividere un pezzo di pasta cruda in più parti del peso desiderato, dando inoltre la possibilità di creare delle forme diverse, senza rovinare le caratteristiche del prodotto.

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	machine dimension cm	machine weight Kg
MSQM 20	20	80/350	7	80x80	1200	W70_D72(H110)	150
MSQM 42	42	40/170	7	57x53	1200	W70_D72(H110)	150

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	machine dimension cm	machine weight Kg
MSEM 19	19	90/300	6	85	1200	W70_D72(H110)	150
MSEM 37	37	30/130	5	57	2200	W70_D72(H110)	150
MSEM 37M	37	45/160	6	65	2200	W70_D72(H110)	150

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	machine dimension cm	machine weight Kg
MSTM 20	20	150/550	11	46	1200	W70_D72(H110)	150





Semi-automatic dough dividers

Spezzatrici **semi automatiche**



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

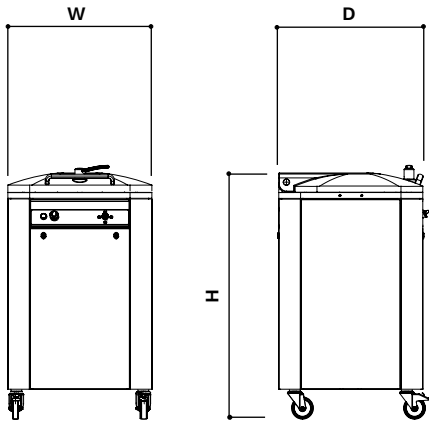
- Frame in electro-welded, painted steel;
- Coating in painted steel or stainless steel.
- Basins in anticorodal aluminium with anodising;
- Knives and grids in stainless steel 304;
- Food zone in polyethylene PE500;
- Plates in polyethylene PETG;
- Ring in aluminium with chemical nickel-plating;
- Quick coupling / uncoupling carters system;
- Quick and easy to clean;
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
- Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
- Vasche e testate in alluminio anticorodal con anodizzazione;
- Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
- Superficie interna in polietilene alimentare PE500;
- Piatti in polietilene alimentare PETG;
- Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica;
- Sistema di aggancio/sgancio rapido carters;
- Facile e veloce da pulire;
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan



descrizione • description



(H=125 mm single cut)
(H= 110 mm double cut)



(H=125 mm)



(H=125 mm)

SEMI AUTOMATIC DIVIDERS

Mechanical Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

SPEZZATRICI SEMI-AUTOMATICHE

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio, la discesa e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	power consumption kw	machine dimension cm	machine weight Kg
MSQS 10	10	300/2.000	20	100x200	1.200	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 20	20	150/1.000	20	100x100	2.400	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 20S	20	80/500	10	80x80	2.400	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 24	24	130/830	20	100x80	2.800	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 30	30	100/660	20	80x84	3.600	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 40	40	80/500	20	50x100	4.800	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 48	48	60/400	20	50x80	5.700	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 60	60	50/330	20	80x42	7.200	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 80	80	40/250	20	50x50	9.600	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQS 10/20*	10	300/1.800	18	100x200	1.200	0.75	W66_D70(H110)	210
	20	150/900		100x100	2.400			
MSQS 12/24*	12	260/1.500	18	80x200	1.400	0.75	W66_D70(H110)	210
	24	130/750		80x100	2.800			
MSQS 15/30*	15	200/1.200	18	80x170	1.800	0.75	W66_D70(H110)	210
	30	100/600		80x84	3.600			

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	power consumption kw	machine dimension cm	machine weight Kg
MSES 19	19	90/500	9,5	85	2.300	0.75	W66_D70(H110)	210
MSES 37	37	30/160	6	57	4.400	0.75	W66_D70(H110)	210
MSES 37M	37	45/220	8	65	4.400	0.75	W66_D70(H110)	210

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	power consumption kw	machine dimension cm	machine weight Kg
MSTS 16	16	190/1.200	20	460	1.900	0.75	W66_D70(H110)	210
MSTS 20	20	150/1.000	20	460	2.400	0.75	W66_D70(H110)	210
MSTS 24	24	130/830	20	460	2.800	0.75	W66_D70(H110)	210

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Automatic dough dividers

Spezzatrici automatiche



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

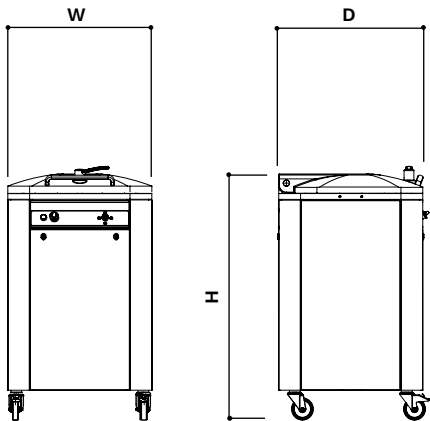
- Frame in electro-welded, painted steel;
- Coating in painted steel or stainless steel.
- Basins in anticorodal aluminium with anodising;
- Knives and grids in stainless steel 304;
- Food zone in polyethylene PE500;
- Plates in polyethylene PETG;
- Ring in aluminium with chemical nickel-plating;
- Quick coupling / uncoupling carters system;
- Quick and easy to clean;
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
- Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
- Vasche e testate in alluminio anticorodal con anodizzazione;
- Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
- Superficie interna in polietilene alimentare PE500;
- Piatti in polietilene alimentare PETG;
- Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica
- Sistema di aggancio/sgancio rapido carters;
- Facile e veloce da pulire;
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan



descrizione • description



(H=125 mm single cut)
(H= 110 mm double cut)



(H=125 mm)



(H=110 mm)

AUTOMATIC DIVIDERS

Hydraulic machine, with one double- acting cylinder for pressing and cutting. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting. Knife cleaning button. Can store up to 9 different programs.

SPEZZATRICI AUTOMATICHE

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Pannello di comando con possibilità di regolare il tempo di pressata e di taglio. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi diversi.

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	power consumption kw	machine dimension cm	machine weight Kg
MSQA 10	10	300/2.000	20	100x200	1.200	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 20	20	150/1.000	20	100x100	2.400	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 20S	20	80/500	10	80x80	2.400	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 24	24	130/830	20	100x80	2.800	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 30	30	100/660	20	80x84	3.600	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 40	40	80/500	20	50x100	4.800	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 48	48	60/400	20	50x80	5.700	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 60	60	50/330	20	80x42	7.200	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 80	80	40/250	20	50x50	9.600	0.75	W66_D70(H110)	210
MSQA 10/20*	10	300/1.900	18	100x100	1.200	0.75	W66_D70(H110)	210
	20	150/900		100x200	2.400			
MSQA 12/24*	12	260/1.500	18	80x100	1.400	0.75	W66_D70(H110)	210
	24	130/750		80x200	2.800			
MSQA 15/30*	15	200/1.200	18	80x84	1.800	0.75	W66_D70(H110)	210
	30	100/600		80x170	3.600			

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	power consumption kw	machine dimension cm	machine weight Kg
MSEA 19	19	90/500	9,5	85	2.300	0.75	W66_D70(H110)	210
MSEA 37	37	30/160	6	57	4.400	0.75	W66_D70(H110)	210
MSEA 37M	37	45/220	8	65	4.400	0.75	W66_D70(H110)	210

MODEL	divisions	basis weight gr	capacity kg	press (AxB)	hourly capacity Pz/H	power consumption kw	machine dimension cm	machine weight Kg
MSTA 16	16	190/1.200	20	460	1.900	0.75	W66_D70(H110)	210
MSTA 20	20	150/1.000	20	460	2.400	0.75	W66_D70(H110)	210
MSTA 24	24	130/830	20	460	2.800	0.75	W66_D70(H110)	210

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Dough & butter presses

Presse per pasta e burro



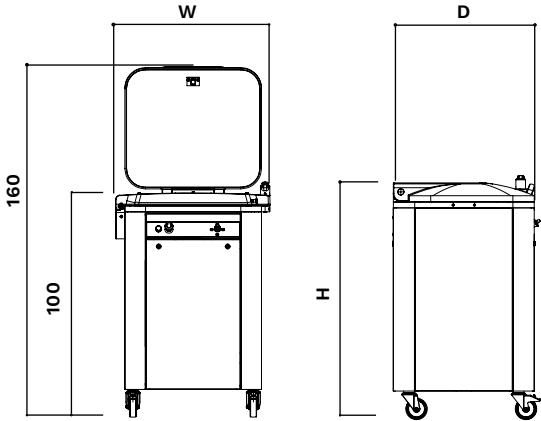
Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

caratteristiche generali • general characteristics

- Frame in electro-welded, painted steel;
- Coating in painted steel or stainless steel.
- Basins in anticorodal aluminium with anodising;
- Knives and grids in stainless steel 304;
- Food zone in polyethylene PE500;
- Plates in polyethylene PETG;
- Ring in aluminium with chemical nickel-plating;
- Quick coupling / uncoupling carters system
- Quick and easy to clean
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
- Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
- Vasche e testate in alluminio anticorodal con anodizzazione;
- Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
- Superficie interna in polietilene alimentare PE500;
- Piatti in polietilene alimentare PETG;
- Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica
- Sistema di aggancio/sgancio rapido carters
- Facile e veloce da pulire
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

PRESSES

Butter and dough press is a machine that press doughs and fats into blocks, ready to be rolled, thus reducing processing times.

AUTOMATIC PRESSES

Hydraulic machine, with one cylinder for pressing. Basin cleaning button. Control panel that allows adjustment of pressing time. Can store up to 9 different programs.

PRESSE AUTOMATICHE

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata. Pannello di comando con possibilità di regolare il tempo di pressata. Pulsante per la pulizia della vasca. Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi diversi.



(H=135 mm)



MODEL	divisions	cycles hour N°/h	press area mm	power consumption kw	standard power supply	machine dimension cm	machine weight Kg
MSQG	20	120	512x409	0.75	3Ph/50-60Hz	W66_D70(H140)	210



(H=135 mm)



SEMI AUTOMATIC PRESSES

Hydraulic machine, with one cylinder for pressing. All functions are carried out using a joystick, which allows the pressing and the descent.

PRESSE SEMI AUTOMATICHE

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare la pressata e la discesa.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



OPTIONAL ON REQUEST

PRESSURE REGULATORS

A pressure regulator lets the operator choose between two types of pressure during the pressing phase. Activated by means of a simple selector, it passes from the standard pressure of the machine to a decreased pressure (by 40%). The advantage of a gentler handling for very hydrated doughs is the optimal preservation of the characteristics of the product, thus avoiding ruinous deflations

REGOLATORE DI PRESSIONE

Il regolatore di pressione ti permette di avere due tipi di pressione nella fase di pressatura. Mediante un selettore, si passa dalla pressione standard della macchina ad una pressione inferiore del 40%. Il vantaggio è che con paste molto idratate, diminuendo la pressione, non si andrà a rovinare le caratteristiche del prodotto perché, premendo dolcemente sull'impasto, non andiamo a sgasarlo.

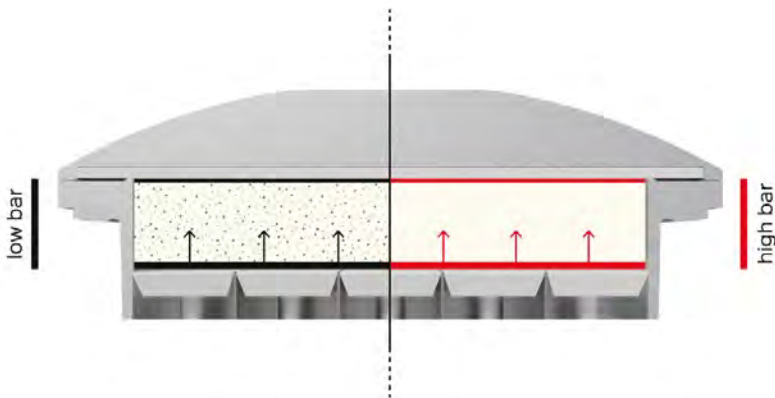
OPTIONAL ON REQUEST

GRIDS AND GRILLS

Original, high quality grids and grills that can be combined with rectangular tank dividers and presses, expanding their capabilities. Each divider can be equipped with various types of grids and grills to expand its capabilities. MAC.PAN's quick and efficient system of changeable grids is designed to achieve the cuts, sizing and shapes best suited for each type of dough, while using the same machine.

GRIGLIE E PORTAGRIGLIE

Il portagriglia è un optional che si può abbinare alle spezzatrici e presse con vasca rettangolare, rendendole così versatili. Con un sistema pratico e veloce, che non rovinerà le caratteristiche del prodotto, si possono applicare ad esso vari tipi di griglie, dando così la possibilità di avere molteplici tipi di taglio con la stessa macchina.



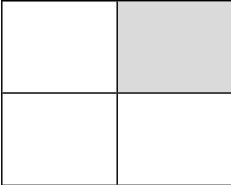
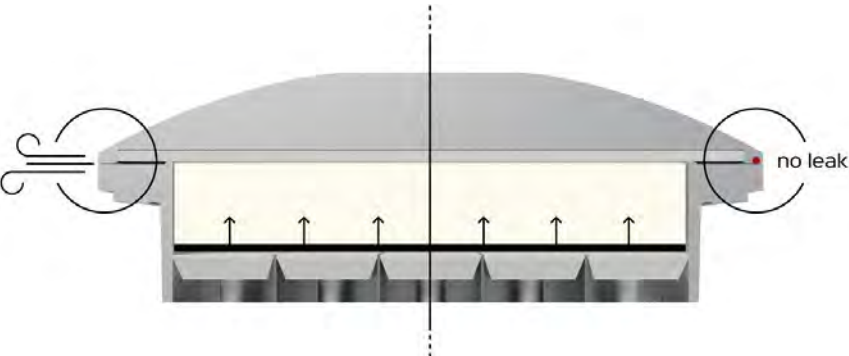
OPTIONAL ON REQUEST

SEAL COVERS

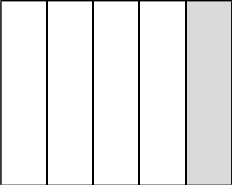
A feature that, while the machine is in operation, greatly limits the diffusion of flour from the tub, resulting in a healthier workplace.

GUARNIZIONE COPERCHIO

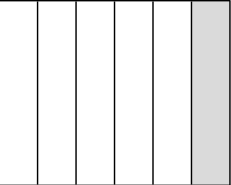
È un sistema che, durante tutto il ciclo di lavoro della macchina, permette di limitare la fuoriuscita dalla vasca delle polveri di farina rendendo l'ambiente circostante più sano.



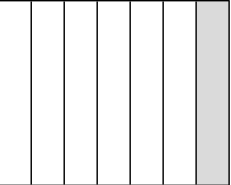
Grid / Griglia
4 Div. / Divisioni
Single pcs./Pz. singolo
254x202 mm



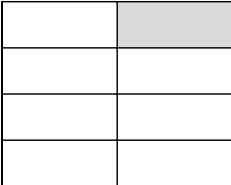
Grid / Griglia
5 Div. / Divisioni
Single pcs./Pz. singolo
100x400 mm



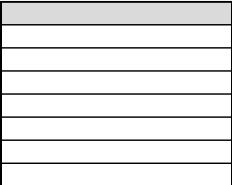
Grid / Griglia
6 Div. / Divisioni
Single pcs./Pz. singolo
85x400 mm



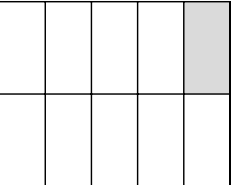
Grid / Griglia
7 Div. / Divisioni
Single pcs./Pz. singolo
70x400 mm



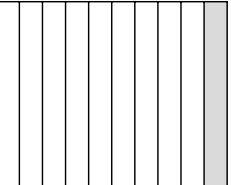
Grid / Griglia
8 Div. / Divisioni
Single pcs./Pz. singolo
250x100 mm



Grid / Griglia
8 Div. / Divisioni
Single pcs./Pz. singolo
50x512 mm



Grid / Griglia
10 Div. / Divisioni
Single pcs./Pz. singolo
100x200 mm



Grid / Griglia
10 Div. / Divisioni
Single pcs./Pz. singolo
50x400 mm



Volumetric divider vacuum system

Spezzatrice volumetrica
a depressione



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

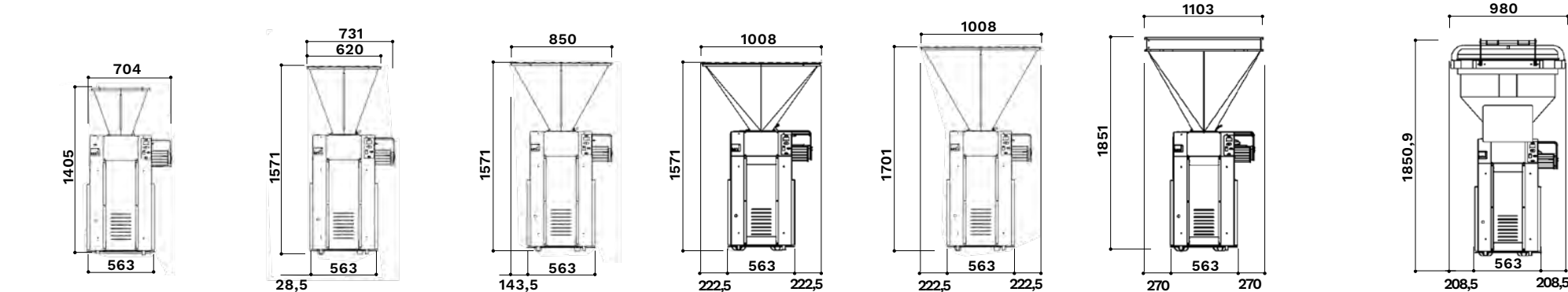
- Stainless-steel cylinder
- Vacuum dividing system
- Electronic speed regulation
- Electronic weight regulation
- Stainless steel tefloned hopper kg. 30/80/120/160/200/300
- Conveyor belt, adjustable in height
- Electronic pieces counter
- Lubrication system with filter and sensors
- Machine equipped with wheels
- White painted machine
- Flour duster in standard
- Compressed air extraction system for small dough portions (OPTIONAL)
- Stainless steel version (OPTIONAL)

- Cilindro in acciaio inox
- Sistema di spezzatura a depressione
- Regolazione elettronica della velocità
- Regolazione elettronica del peso
- Tramoggia inox teflonata kg. 30/80/120/160/200/300
- Nastro trasportatore, regolabile in altezza
- Contapezzi elettronico
- Sistema di lubrificazione con filtro e sensori
- Macchina dotata di ruote
- Macchina verniciata bianca
- Sfarinatore di serie
- Sistema di estrazione ad aria compressa per pezzi piccoli (OPTIONAL)
- Versione in acciaio inox (OPTIONAL)

Our machines are designed, manufactured and assembled
in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e
assemblate in ITALIA.



descrizione • description



hopper Kg 30 hopper Kg 80 hopper Kg 120 hopper Kg 160 hopper Kg 200 hopper Kg 300

Pressure hopper for hard or very yeasted dough



Volumetric vacuum divider with short or long conveyor belt. It's also available in the version with one or two pistons, or with rounding device, or with forming baguettes plate on an independent motorized exit belt. A line for the production of pizza and/ or panettone is available with pressure hopper and touch screen machine.

Spezzatrice volumetrica a depressione, con nastro trasportatore corto o lungo. Disponibile anche nella versione a uno o due pistoni, o con dispositivo arrotondatore, o con piatto formatore per baguettes montato sul nastro motorizzato di uscita. E' disponibile una linea per la produzione di pizza e/o panettoni, con tramoggia a pressione e macchina touch screen.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



OPTIONAL ON REQUEST



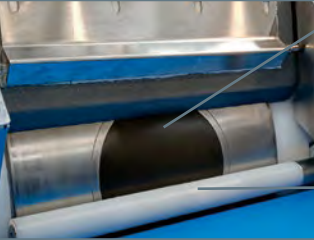
Extraction system through compressed air
Sistema di estrazione ad aria compressa



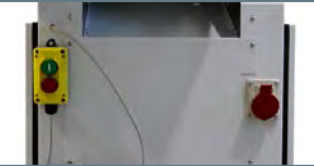
Flour duster with regulating device for released flour
Sfarinatore con regolazione della quantità di farina rilasciata



Scraper for belt
Raschiatore sotto tappeto



Supplementary lubrication system for drum with tap
Lubrificazione supplementare per tamburo con rubinetto



Extractor roll
Rullo estrattore



“Start” and “Stop” remote control, and power supply
Pulsantiera “start and stop” per controllo a distanza, e presa di potenza



Independent engine of the belt
Motorizzazione indipendente del tappeto.



Volumetric divider with rounding system. The machine is available with one or two pistons.

Spezzatrice volumetrica a depressione con dispositivo di arrotondamento a coppo disponibile nella versione a uno o due pistoni.



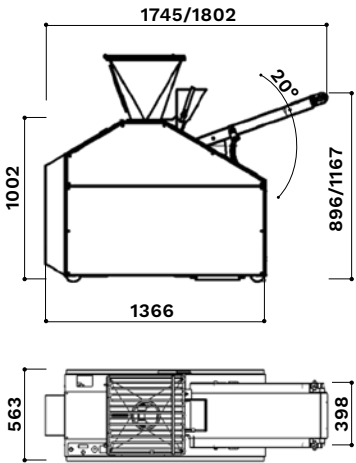
Volumetric divider with moulding system for baguettes. The conveyor belt is equipped with an independent engine. The machine is available with one piston.

Spezzatrice volumetrica a depressione con dispositivo di formatura per baguettes su tappeto motorizzato indipendente disponibile nella versione a un pistone.

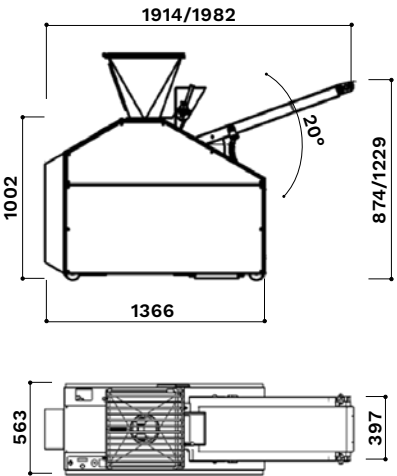


Volumetric divider with vacuum system suitable to work soft or medium soft dough containing minimum 55% of water
Spezzatrice volumetrica con sistema a depressione adatta a lavorare paste tenere e di media consistenza con percentuali d’acqua superiori al 55%

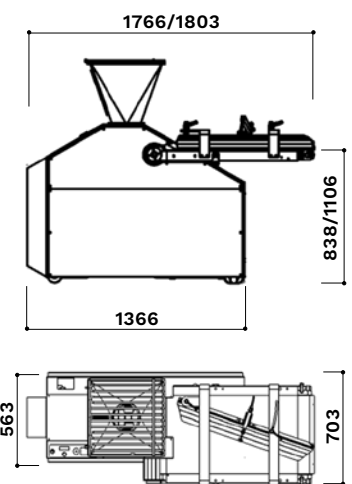
MODEL	width of piston	weight range		hourly production		power consuption	machine weight	standard power supply
	Ø mm	min	max	min	max	kW	Kg	
SV60/2	n° 2 Ø 60	20	220	1920	4800	3	550	3Ph/50-60Hz
SV80/2	n° 2 Ø 80	30	370	1920	4800	3	550	3Ph/50-60Hz
SV60	Ø 60	20	220	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV80	Ø 80	30	370	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV100	Ø 100	50	700	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV110	Ø 110	70	850	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV120	Ø 120	90	1000	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV130	Ø 130	130	1200	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV140	Ø 140	170	1400	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV150	Ø 150	200	1650	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz



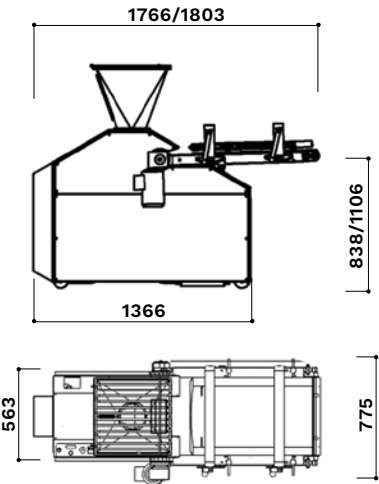
Short belt
Tappeto corto



Long belt
Tappeto lungo



Removable rounding system
Dispositivo removibile di arrotondamento



Removable moulding system
Dispositivo removibile di filonatura





Motorized table for rolling or moulding

Tavolo motorizzato
di arrotolatura o filonatura



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

Motorized table adjusted in height, combinable with the divider. Motor power: kW 0,37.

STANDARD FEATURES:

- Model TC: rounding device 90 cm
- Model TCL: rounding device 140 cm
- Model TF: standard moulding device
- Model TFL: pre-moulding and moulding device
- Model TCV: double V channel
- Height-adjustable the conveyor belt
- Rotatable wheels with brakes

Tavolo motorizzato regolato in altezza, abbinabile alla spezzatrice.
Potenza motore: kW 0,37.

DOTAZIONI DI SERIE:

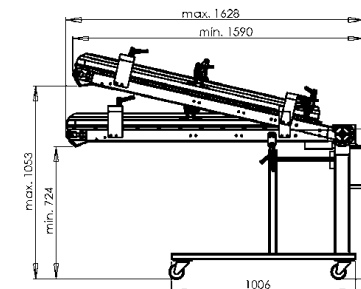
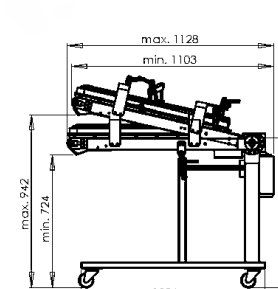
- Tavolo motorizzato cm 112 o 162
- TC: arrotondatore cm 90
- TCL: arrotondatore cm 140
- TF: dispositivo di filonatura standard
- TFL: preformatore più dispositivo di filonatura
- TCV: doppio canale a V
- Ruote girevoli con freni
- Tappeto regolabile in altezza

Our machines are designed, manufactured and assembled
in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e
assemblate in ITALIA.

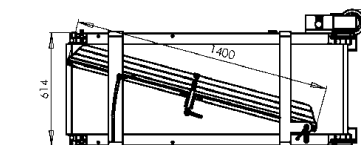
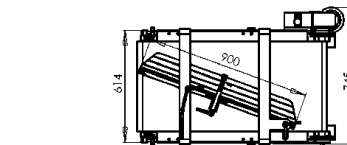
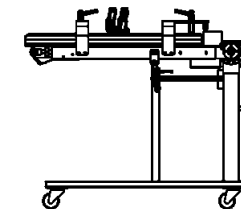
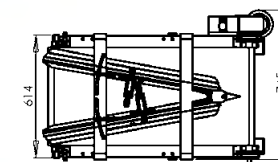


descrizione • description

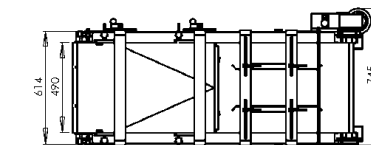
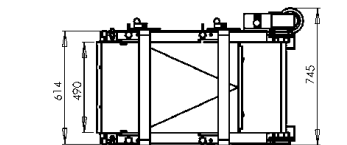
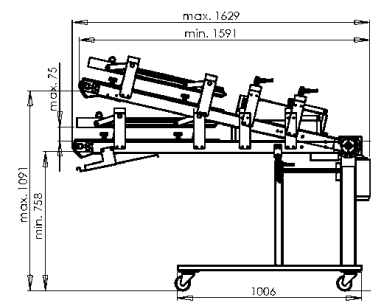
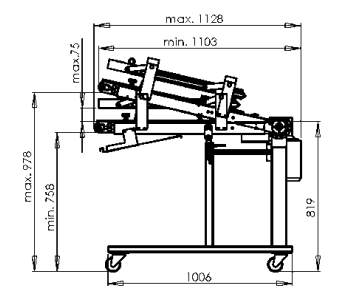
Model TCL



Model TC



Model TCV



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Conical rounder

Arrotondatrice conica



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

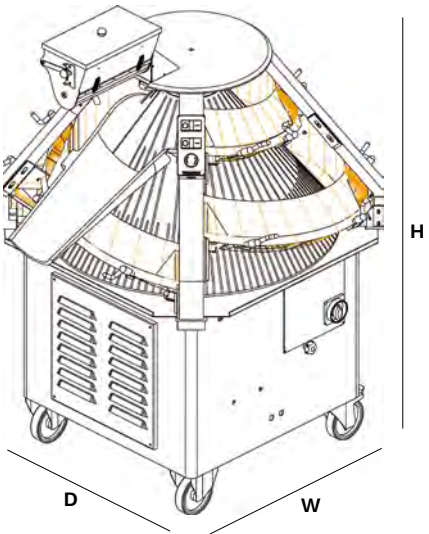
- Steel frame
- Cone bell in anticorodal aluminium
- Teflon coated channels
- Belt drive
- Mechanical brush-type flour-sprinkler adjustable
- The machine on castors and with a locking device
- Manually adjustable teflon-coated channels (MPCR)
- Teflon coated cone (OPTIONAL)
- Hot and cold air ventilation (OPTIONAL)

- Telaio in acciaio
- Cono in alluminio
- Canali rivestiti in teflon
- Trasmissione a cinghia
- Sfarinatore meccanico a spazzole regolabile
- Macchina montata su ruote con freno
- Canali regolabili manualmente (MPCR)
- Cono rivestito in teflon (OPZIONALE)
- Ventilazione aria calda e fredda (OPZIONALE)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan



descrizione • description

Ideal for rounding both medium and soft dough with up to 70% water to flour ratio. The rounding effect is achieved by means of a cone that, while rotating, rolls the dough along a concave spiral-shaped channel, thus producing spherical loaves.

It can be equipped with a hot and cold air ventilation system which allows, with the slight drying of the surface, to perfectly process even the most humid doughs.

The standard equipment includes an automatic flourduster. The channels are Teflon-coated to help dough slide, thus ensuring easiest operation.

MPCR: The channels distance from the cone can be adjusted in order to get the same accuracy of form over the 30 gr. - 1600 gr. range. Thanks to this system it is also possible to calibrate the rounding force and the pieces tightness.

Ideale per arrotondare soprattutto paste medie e molli fino ad un massimo di 70% di rapporto acqua su farina. L'arrotondamento è ottenuto tramite un cono che ruotando fa rotolare la pasta lungo i canali ottenendo così pezzi di forma sferica.

Può essere dotata di un sistema di ventilazione ad aria calda e fredda che permette, asciugando leggermente l'impasto in superficie, di lavorare bene anche le paste più umide.

É provvista di sfarinatore automatico. I canali sono teflonati per facilitare lo scorrimento della pasta garantendo così ottima facilità di lavorazione.

MPCR:La possibilità di regolare, attraverso i volantini, la distanza dei canali dal cono, permette di avere non solo la stessa precisione di forma da 30 gr. a 1600 gr., e di calibrare la forza di arrotondamento.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MPC INOX





Belt rounder for soft doughs

Arrotondatrice a nastri
per impasti morbidi



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Suitable for dough with 65 to 90 liters of water for each 100kg of flour
- Belts 140 or 190 cm lenght
- Speed variator to adjust the relative speed between the bands
- Able to obtain different degrees of rounding.
- Suitable for pieces up to 2200g.
- Angle between the bands adjustable depending on the dough size
- Flour sprinkler can be installed, advisable for very sticky dough

- Adatto per impasti da 65 a 90 litri di acqua ogni 100 kg di farina
- Tappeti di lunghezza 140 o 190 cm
- Variatore di velocità per regolare la velocità di arrotondamento
- Si riescono adottenere diversi gradi di arrotondamento.
- Adatto per pezzi fino a 2200 g.
- Angolo tra i tappeti regolabile in base alla dimensione dell'impasto
- Si può installare lo sfarinatore, consigliato per impasti molto appiccicosi

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan

descrizione • description

MODEL	power kW	lenght cm	depth cm	height cm	weight Kg
BRR140	1.1	140	50	132	150
BRR190	1.1	190	50	132	150

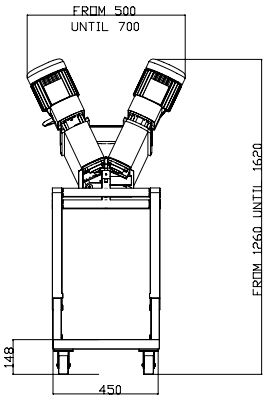
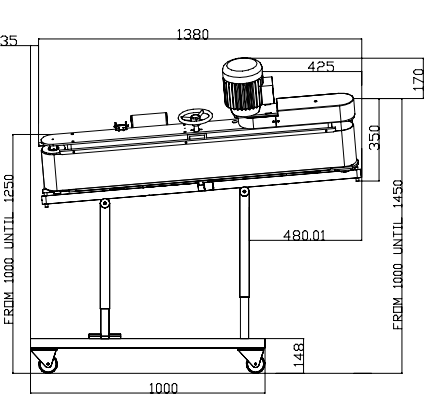
The band rounder is the appropriate machine for rounding soft dough. There are two lengths available, 1400 mm and 1900 mm
L'arrotondatrice a tappeti è la macchina adatta per arrotondare impasti morbidi. Sono disponibili due lunghezze, 1400 mm e 1900 mm

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Loads up to 2200 gr/pcs

Suitable fo hydration: 65% to 95%





Rounding machine for pizza balls

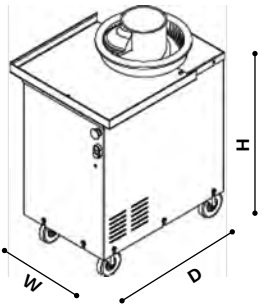
Arrotondatrice per palline pizza



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Rounds bread and pizza dough from 30 to 300 grams without ever changing accessories (MINI)
- Rounds bread and pizza dough from 20 to 800 grams without ever changing accessories (MAXI)
- It does not stress and does not heat the dough
- It does not change the properties of the dough in any way
- Robust and simple to use
- All components comply with hygiene and safety standards
- Ball drop at bench height
- Aluminum (MAXI) or Teflon-coated aluminum screw (MINI)
- Possibility of working continuously combined with other machinery
- Completely in stainless steel

- Arrotonda pasta da pane e da pizza da 30 a 300 grammi senza mai cambiare accessori (MINI)
- Arrotonda pasta da pane e da pizza da 20 a 800 grammi senza mai cambiare accessori (MAXI)
- Non stressa e non scalda la pasta
- Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto
- Robusta e semplice da usare
- Tutti i componenti sono a norme igieniche e di sicurezza
- Caduta palline ad altezza banco
- Coclea in alluminio (MAXI) oppure alluminio teflonato (MINI)
- Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari
- Completamente in acciaio inox

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

This machine is very innovative because it exploits the force of gravity and causes the dough to roll up through the natural rising movement of the auger. Indispensable tool for pizzerias and bakeries, it facilitates work by reducing preparation times.

Questa macchina è molto innovativa perché sfrutta la forza di gravità e fa in modo che la pasta si arrotondi tramite il movimento naturale di risalita della coclea. Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.

MODEL	weight range gr		standard power supply	power consupcion kW	machine dimension cm	machine weight Kg
	min	max				
TBR/MINI	30	300	3Ph/50-60Hz	0,37	W44_D58(H79)	47
TBR/MAXI	20	800	3Ph/50-60Hz	0,37	W50_D61(H82)	75

Standard dough with max 65-70% hydration)
- supplied with raw food aluminum screw conveyor

Standard (pasta con max 65-70% idratazione) - fornita con coclea in alluminio alimentare grezzo

Teflon coated (high hydration dough) - supplied within teflon-coated food aluminum screw conveyor (anti-adherent)

Teflonata (pasta ad alte idratazioni) - fornita con coclea in alluminio alimentare teflonato (antiaderente)



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Rounding machine for dough balls

50gr - 1kg

Arrotondatrice
per palline

50gr - 1kg



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- High production: 1.800 pieces per hour
- Rounds dough from 1oz (50g) to over 36oz (1kg)
- Stick-resistant dough intake
- Produces airtight ball with uniform round shape & size
- Compact size and low profile for flexible use
- Simple one person operation
- Adaptable to conveyor for full operation
- Automatic — no adjustments for dough size
- Reduces labor costs and health issues
- Continuous flow operation
- Rotating drum and screw arrangement
- Variable drum's speed - thanks to the inverter
- Smooth rolling, locking casters allow portability to any work area
- Parts requiring clean up are easily removed without tools
- Space saving and compact

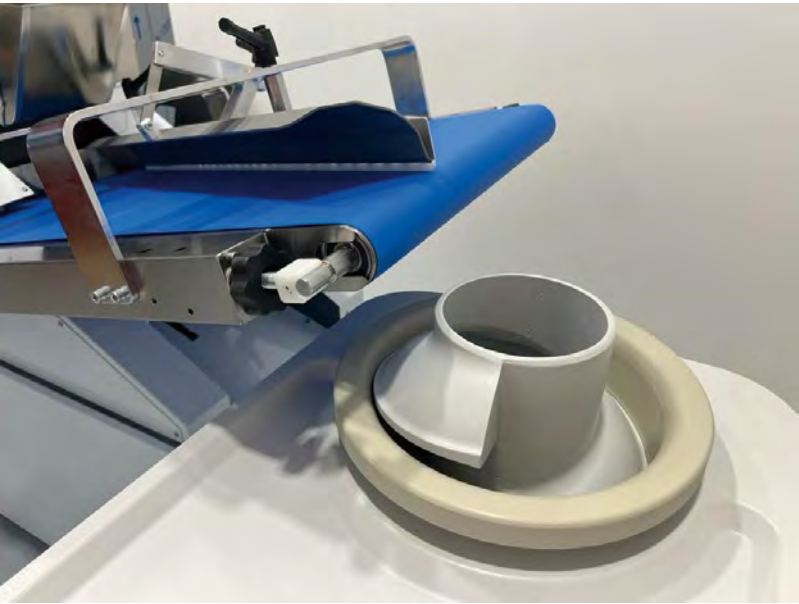
- Elevata produzione: 1.800 pezzi all'ora
- Arrotonda l'impasto da 1 oz (50 g) a oltre 36 oz (1 kg)
- Coclea antiaderente
- Produce porzioni di forma e dimensioni uniformi
- Dimensioni compatte e profilo ribassato per un utilizzo flessibile
- Operazione semplice da parte di una sola persona
- Adattabile ad un nastro trasportatore per funzionamento in linea
- Automatica: nessuna regolazione del peso
- Riduce costi e tempi di lavoro
- Funzionamento a flusso continuo
- Tamburo rotante a velocità variabile - grazie all'inverter
- Ruote scorrevoli e bloccabili consentono la portabilità in qualsiasi area di lavoro
- Le parti che richiedono pulizia possono essere facilmente rimosse senza attrezzi
- Risparmio di spazio nel vostro laboratorio

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



This machine is very innovative because it exploits the force of gravity and causes the dough to roll up through the natural rising movement of the auger. Make perfect dough balls the easy way with MAC.PAN's Heavy Duty Dough Baller! Thanks to our rounder we can prepare portions of: Pizza/Tortillas/Bread Rolls/ Roti/Pita Bread/Chipote/Ethnic Foods.

Questa macchina è molto innovativa perché sfrutta la forza di gravità e fa in modo che la pasta si arrotoli tramite il movimento naturale di risalita della coclea. Preparare palline di pasta perfette non è mai stato così semplice grazie all'arrotondatrice MAC.PAN! Grazie alla nostra arrotondatrice possiamo preparare porzioni di: Pizza/Tortillas/Bread Rolls/Roti/Pita Bread/Chipote/Ethnic Foods.



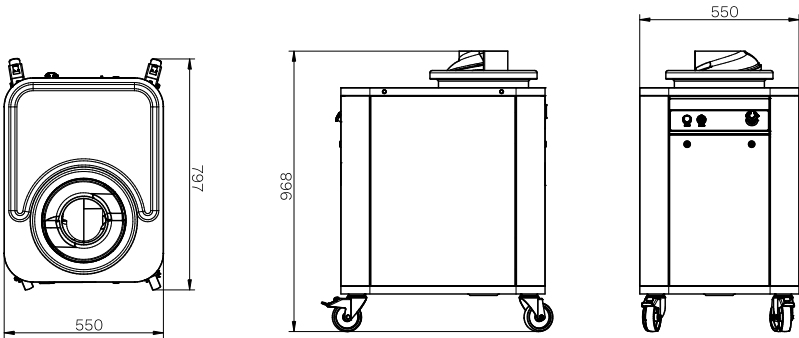
MODEL	weight range gr	hourly production pcs/h	speed	standard power supply	power consumption kW	power absorption A	machine dimension cm	machine weight Kg
-------	--------------------	----------------------------	-------	-----------------------	-------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------

TBR/SUPER	1oz (50g) - 36 oz (1kg)	1.800	Adjustable by inverter	220 V/1Ph/60Hz	0,75 kw	3,5 A	W55_D73(H105)	97
-----------	-------------------------	-------	------------------------	----------------	---------	-------	---------------	----

A rounder allows you to be much more efficient and maintain consistent results for every ball of dough. Thanks to the STANDARD inverter it is possible to adjust the speed of the machine according to the hydration of the dough and the required production.

Un arrotondatore ti consente di essere molto più efficiente e di mantenere risultati costanti per ogni pallina di pasta. Grazie all'inverter DI SERIE è possibile regolare la velocità della macchina in funzione dell'idratazione dell'impasto e della produzione richiesta.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN SNC, specifications are subject to change without notice.





Dynamic intermediate proofer

Cella intermedia dinamica



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

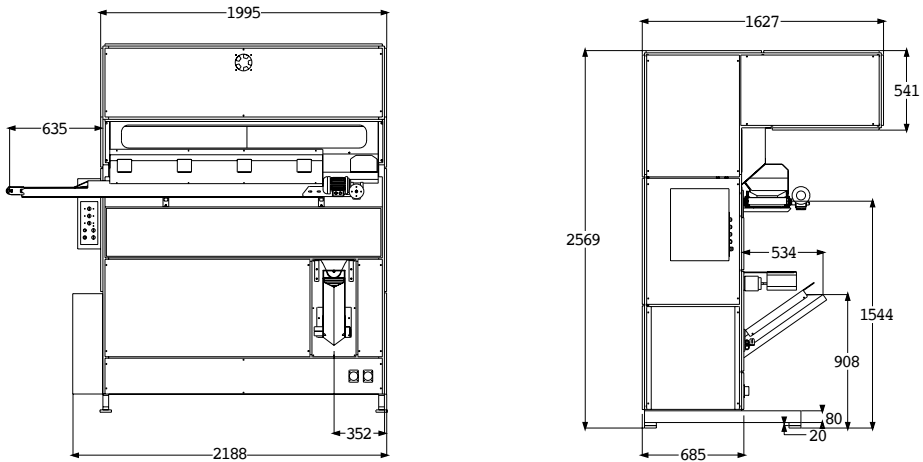


caratteristiche generali • general characteristics

- Expandable on top or backwards
- Capacity 190/274/358/442/526
- The capacity can be increased adding extra modules.
- Loading by means of a ramp
- Maximum weight of the dough pieces to load: 2500g.
- Total control over the production group (divider and moulder).
- Automatic and manual unloading.
- Mechanical and electrical overload protection.
- Ultraviolet germicide lamps.
- Flour sprinkler, adjustable time.
- Stainless steel structure (OPTIONAL)
- Clima unit (temperature + humidity control) - (OPTIONAL)

- Espandibile in alto o sul retro
- Capacità 190/274/358/442/526 tasche
- La capacità può essere aumentata aggiungendo moduli.
- Carico tramite rampa
- Peso massimo dei pezzi: 2500g.
- Controllo totale della linea (spezzatrice e formatrice).
- Scarico automatico e manuale.
- Protezione da sovraccarico meccanico ed elettrico.
- Lampade germicide ultraviolette.
- Sfarinatore regolabile.
- Struttura in acciaio inox (OPTIONAL)
- Unità clima (controllo temperatura + umidità) - (OPTIONAL)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



The Intermediate proofer model IP1500 is a dynamic type model (the dough pieces change of pocket several times inside the proofer). It is robust and reliable and it can load pieces up to 2500g.

La cella di lievitazione intermedia modello IP1500 è un modello di tipo dinamico (i pezzi di pasta cambiano di tasca più volte all'interno della cella di lievitazione). È robusta ed affidabile e può caricare pezzi fino a 2500gr ciascuno.

power	length	depth	height	weight
<i>kW</i>	<i>cm</i>	<i>cm</i>	<i>cm</i>	<i>Kg</i>
1	260	163	260	850

MODEL	capacity
	<i>pieces</i>
IP1500	190
IP1500 + 1A	274
IP1500 + 2A	358
IP1500 + 3A	442
IP1500 + 4A	526

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Static intermediate proofers

Camera di riposo **statica**



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Load by means of a flap distributor
- 3 pocket trays
- Unload with smart conveyor belt
- Protection against mechanical and electrical overloads
- Germicide UV bulbs
- Flour duster with adjustable time
- Stainless steel covering.

OPTIONAL EQUIPMENT

- Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301
- Extra piece extension
- Control the temperature inside the equipment with a digital display
- Control the humidity inside the equipment with a digital display

- Caricamento mezzo caricatore a deflettore
- 3 pezzi ogni balancella
- Scarico mezzo nastro trasportatore
- Protezione da sovraccarichi meccanici ed elettrici
- Lampadine UV germicide
- Sfarinatore
- Rivestimento in acciaio inossidabile.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301
- Estensione disponibile
- Controllo della temperatura in cella, mezzo controller digitale
- Controllo dell'umidità in cella, mezzo controller digitale.

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan

IP93

The intermediate proofer model IP 93 is an accurate and reliable machine, with so reduced size that it passes totally erected through a standard 2,10 m height and 0,8 m width door.

Its function is to give the necessary resting time to the recently divided dough portions, in order to let them lose the tensions acquired in that process and ease its lengthing in the next step of the productive process: the forming.

- Double security photosensor at the loading
- Protection grid at the loading hopper of approx 800mm
- Crouzet PLC controller
- Fast change intermediate relays
- Reliable thermal overload relays of first brands only
- Stainless steel pannels
- Felt, polyethylene or independent baskets
- Super strong baskets made of soldered staineless steel structural profile
- CE Certificate

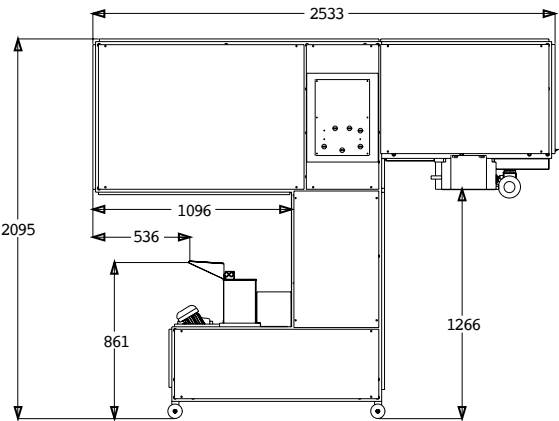
Il modello IP 93 è una cella precisa e affidabile, con dimensioni ridotte che permette di passare attraverso una porta standard di 2,10 m di altezza e 0,8 m di larghezza completamente assemblata.

- Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento
- Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm
- Pannello di controllo PLC
- Relè intermedi a scambio rapido
- Relè di sovraccarico termico
- Pannelli in acciaio inossidabile
- Feltro, polietilene o tasche indipendenti.
- Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio
- Certificato CE

descrizione • description

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

MODEL	Capacity <i>n. pieces</i>
IP93E	177
IP93E + 1A	243
IP93A	276
IP93A + 1A	345
IP93A + 2A	414



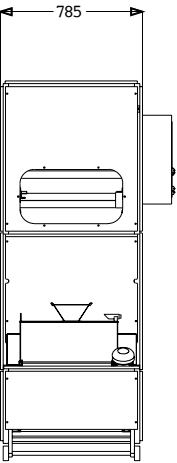
power	length	depth	height	weight
<i>kW</i>	<i>cm</i>	<i>cm</i>	<i>cm</i>	<i>Kg</i>
1,5	255-280	780	210	850

+ EXPANDABLE ON TOP
ESPANDIBILI IN ALTEZZA

177/276 pcs CAPACITY
CAPACITÀ

1000 gr/pcs LOADS UP TO
CARICA FINO A

Through the door • 80x210cm
completely assembled





Baguette moulder

Formatrice per baguette



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- The body of the mixer is made of steel
- Two or Three food-grade polyethylene rollers
- Adjustable rollers
- Adjustable moulding belts
- 700 mm moulding lenght
- Whooltop or Synthetic belts
- Mixed belt-chain conveyor pulling
- Ultra-quick belt change
- Motorised output conveyor "L"
- Non-stick plastic (ARNITE) scrapers
- Scrapers easily removable
- Quick and easy to clean
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Due o tre rulli in polietilene alimentare
- Rulli regolabili
- Tappeti regolabili
- Lunghezza tappeti 700 mm
- Trascinamento nastri misto cinghia-catena
- Tappeti in lana o sintetici
- Sostituzione dei tappeti ultrarapido
- Nastro di uscita motorizzato "L"
- Raschiatori in materiale plastico(ARNITE) antiaderente
- Raschiatori facilmente smontabili
- Veloce e facile da pulire
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



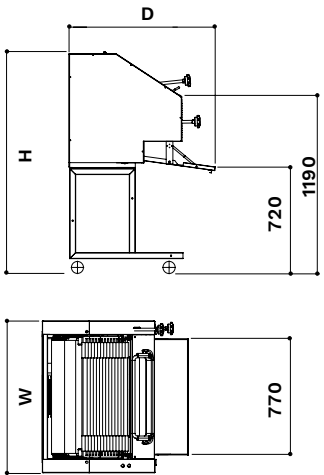
mac.pan



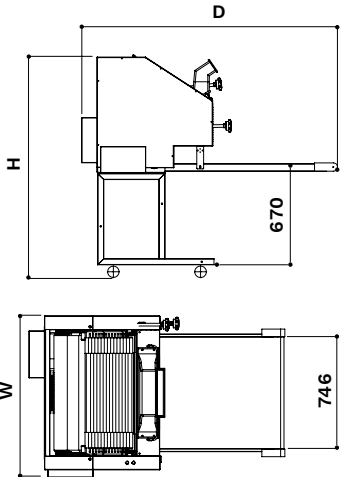
MBA/CL

descrizione • description

MBA



MBA/L



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

MODEL	numbers cylinders <i>n</i>	roller length <i>mm</i>	roller diameter <i>mm</i>	cylinder opening <i>mm</i>	dough size <i>gr</i>	production <i>pcs/h</i>	power consupction <i>kW</i>	machine dimension <i>cm</i>	machine weight <i>Kg</i>
MBA/2C	2	700	63,5	from 0 to 20	100-2000	1500	0,55	W105_D98(H148)	216
MBA/2CL	2	700	63,5	from 0 to 20	100-2000	1500	0,65	W107_D167(H148)	250
MBA/3C	3	700	63,5	from 0 to 20	100-2000	1500	0,55	W105_D98(H148)	216
MBA/3CL	3	700	63,5	from 0 to 20	100-2000	1500	0,65	W107_D167(H148)	250

The machine is planned under the traditional rules to produce great baguettes and any loaves. The dough is laminated first and then wrapped, rolled and extended through two belts with opposite sense of rotation. The rolling cylinders are made of non-toxic material and they allow a perfect regulation according to the weight of the dough portion. The extension belts are also made of suitable material and they can be regulated separately to obtain the required extension according to the weight of the dough portion. It is possible to obtain long pieces from the weight of 100 g to the weight of about 1200 g.

La macchina è concepita secondo le più tradizionali regole per produrre ottime baguette e tutte le forme lunghe di pane. La pasta viene prima laminata e successivamente avvolta, arrotolata e allungata mediante due tappeti con senso di rotazione contrario. I cilindri di laminazione sono in materiale atossico e consentono una perfetta regolazione a seconda del peso della porzione di pasta. I tappeti di allungamento anche essi in materiale idoneo sono regolabili separatamente per ottenere l'allungamento desiderato a seconda del peso della porzione di pasta. È possibile produrre pezzi allungati del peso da 100 a 1200 g circa.





Two cylinders moulder machine

Formatrice a due cilindri



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



- Extremely delicate machine during the rolling phase
- Moulding machines, with a standard width of 500 or 600 mm
- Strong machines
- Structure in painted steel
- Structure in stainless steel (on request)
- The movement units are assembled on ball bearings
- It can roll and mould pieces from 25 g to 800 g of any type of dough, without tearing
- Version F has an adjustable long loaf moulder, 500 mm or 600 mm wide and 800 mm long

- Macchina estremamente delicata in fase di avvolgimento
- Larghezza standard da 500 o 600 mm
- Macchina robusta
- Struttura in acciaio verniciato
- Struttura in acciaio inox su richiesta
- Organi di movimento montati su cuscinetti a sfere
- Lavora grammature da 25 gr a 800 gr di qualsiasi tipo di pasta
- Dispositivo blocca telo superiore
- Filonatore regolabile, con larghezza di 500 o 600 mm e lunghezza di 800 mm (FR 2C F)
- Montata su 4 ruote

** The FR2 CA bread moulder machines are equipped with a automatic anti-rejection device for a soft rolling of the dough. In fact, the machine can also be used for rolled croissants.

** Le formatrici per pane FR2 CA sono corredate di anti-scarto automatico per una morbida arrotolatura dell'impasto. Infatti, la macchina può essere utilizzata anche per l'avvolgimento dei croissant.

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.

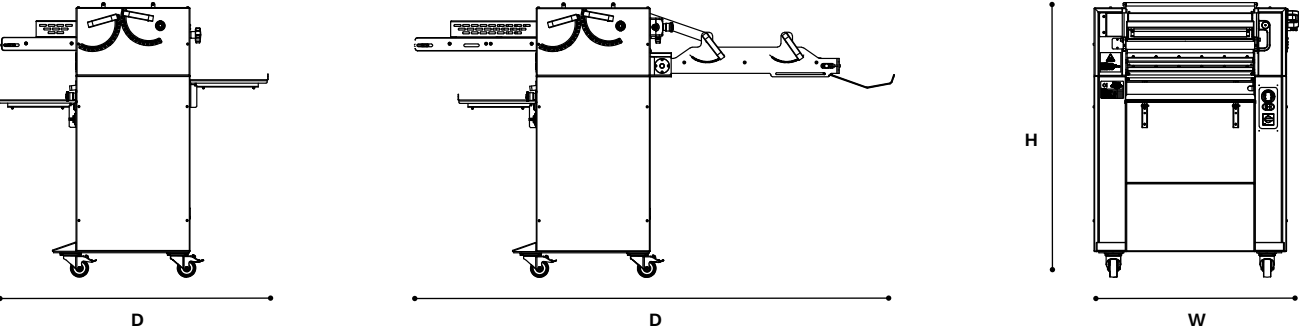


2 cylinder moulder machine:

The 2 cylinder moulding machine FR2C with a standard width of 500/600 mm, is a versatile and robust machine. Its structure is completely made of painted steel and all the moving parts are mounted on ball bearings which make the FR2C a solid and silent machine. FR2C is also versatile as it can roll up 25 gr. and 800 gr pieces of any type of dough without causing any tear. The standard equipment is made up of: in feed belt, standards compliant safety guard, a device for the return of the formats, two small benches, a device for the blocking of the upper table-holding sheet and 4 self locking wheels. OPTIONAL: It can be combined with our independent long loaf moulder ROLLPRESS

Formatrice a 2 cilindri:

La formatrice a 2cilindri FR2C, con larghezza standard da 500/600 mm, è una macchina robusta e versatile. La sua struttura completamente in acciaio verniciato e tutti gli organi di movimento montati su cuscinetti a sfere ne fanno una macchina solida e silenziosa. Può avvolgere senza problemi pezzi da 25 gr e da 800 gr, di qualsiasi tipo di pasta e senza strappare. Le dotazioni standard presenti sono il tappeto di entrata, la protezione antinfortunistica a norma, un dispositivo per ritorno di formati, due banchetti, un dispositivo blocca telo superiore e 4 ruote autobloccanti. OPTIONAL: Può essere abbinata ai nostri filonatori indipendenti ROLLPRESS



MODEL	number cylinders	roller width mm	dough size gr	production pcs/h	loaf shaping plate pcs/h	power min. kW	dimension (WxDxH) mm	weight Kg
FR2C50	2	500	25-800	1500	x	0,75	820X900X1200	155
FR2CF50	2	500	25-800	1500	✓	1,1	820X1650X1200	180
FR2C60	2	600	25-800	1500	x	0,75	920X900X1200	185
FR2CF60	2	600	25-800	1500	✓	1,1	920X1650X1200	200
FR2CA50**	2	500	25-800	1500	x	0,75	820X900X1200	155
FR2CA60**	2	600	25-800	1500	x	0,75	920X900X1200	185

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



FR2CF



FR2C



Four cylinders moulder machine

Formatrice a quattro cilindri



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Extremely delicate machine during the rolling phase moulding machines, with a standard width of 550 mm
- Strong machines
- Structure in stainless steel
- The movement units are assembled on ball bearings, it can roll and mould pieces from 30 g to 2 kg of any type of dough, without tearing
- Version F has an adjustable long loaf moulder, 660 mm wide and 800 mm long
- It is equipped with interchanging plates
- Mounted on 4 self-locking wheels

- Macchina estremamente delicata in fase di avvolgimento
- Larghezza standard da 550 mm
- Macchina robusta
- Struttura in acciaio inox
- Organi di movimento montati su cuscinetti a sfere
- Lavora grammature da 30 gr a 2 kg di qualsiasi tipo di pasta
- Dispositivo blocca telo superiore
- Filonatore regolabile, con larghezza di 660 mm e lunghezza di 800 mm (FR 4C F)
- Dotata di piatti intercambiabili
- Montata su 4 ruote autobloccanti

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



4 cylinder moulder machine

The 4 cylinder moulding machine FR4C with a standard width of 550mm, is a versatile and robust machine. Its structure is completely made of stainless steel and all the moving parts are mounted on ball bearings which make the FR4C a solid and silent machine. FR4C is also versatile as it can roll up 30 gr. and 2 kg pieces of any type of dough without causing any tear. The standard equipment is made up of: in feed belt, standards compliant safety guard, a device for the return of the formats, two small stainless steel benches, a device for the blocking of the upper table-holding sheet and 4 self locking wheels. OPTIONAL: It can be combined with our independent long loaf moulder ROLLPRESS

Formatrice a 4 cilindri

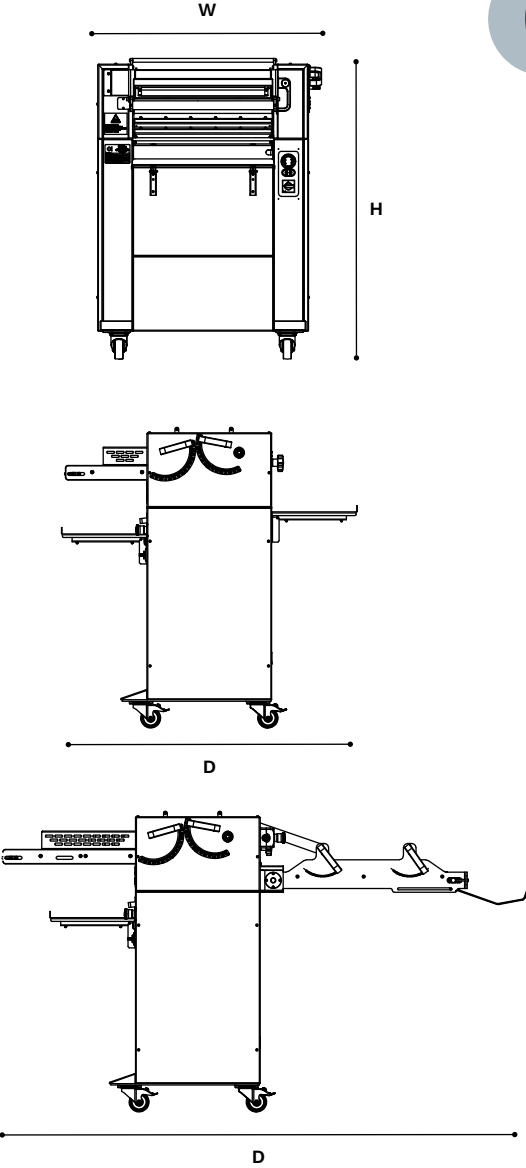
La formatrice a 4 cilindri FR4C, con larghezza standard da 550 mm, è una macchina robusta e versatile. La sua struttura completamente in acciaio inox e tutti gli organi di movimento montati su cuscinetti a sfere ne fanno una macchina solida e silenziosa. Può avvolgere senza problemi pezzi da 30 gr e da 2 kg, di qualsiasi tipo di pasta e senza strappare. Le dotazioni standard presenti sono il tappeto di entrata, la protezione antinfortunistica a norma, un dispositivo per ritorno di formati, due banchetti inox, un dispositivo blocca telo superiore porta tavole e 4 ruote autobloccanti. OPTIONAL: Può essere abbinata ai nostri filonatori indipendenti ROLLPRESS



FR4C



FR4CF



MODEL	number cylinders	width mm	dough size gr	production pcs/h	loaf shaping plate mm max	power min. kW	dimension (WxDxH) mm	weight Kg
FR4C	4	550	30-2000	1500	X	0,75	900x1180x1200	190
FR4CF	4	550	30-2000	1500	✓	0,75	845x1860x1200	250

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Long loaf moulder with rotating belt

Filonatore con tappeto rotante



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

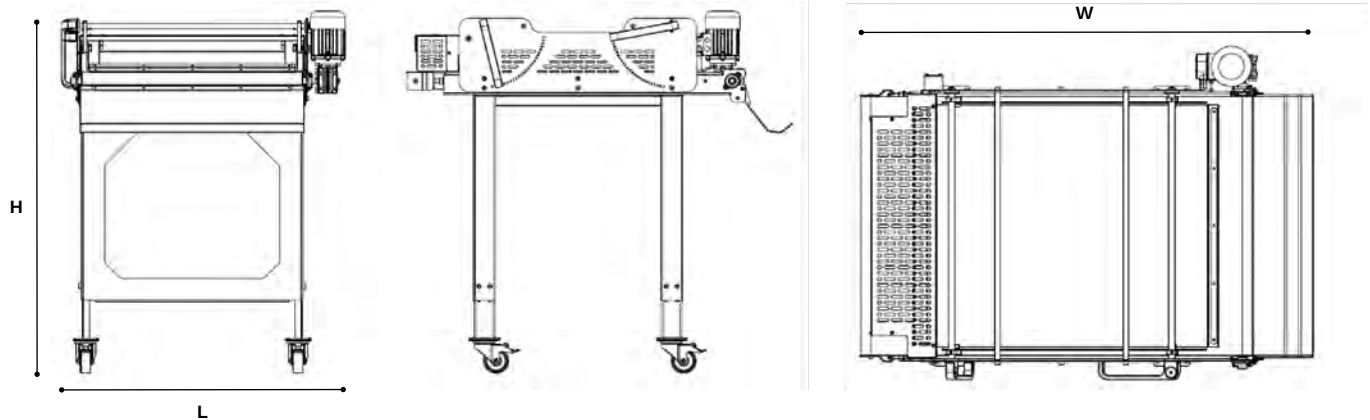
- Long loaf moulders with fixed upper plate
- Extremely delicate machine during the rolling phase
- Moulding machines, with a standard width of 700 mm strong machines
- Structure in stainless steel
- The movement units are assembled on ball bearings,
- Opening ranging from 0 to 6,5 cm
- Mounted on 4 self-locking wheels
- Adjustable speed (on request)

- Filonatore con piatto fisso
- Macchina estremamente delicata in fase di avvolgimento
- Larghezza standard da 700 mm
- Macchina robusta
- Struttura in acciaio inox
- Organi di movimento montati su cuscinetti a sfere
- Apertura che va da 0 a 6,5 cm
- Montata su 4 ruote autobloccanti
- Velocità regolabile (su richiesta)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



The ROLL PRESS long loaf moulders with fixed upper plate are designed to stretch and roll dough of different consistencies, even very elastic dough. The structure of the machine is constructed in stainless steel, is height adjustable and equipped with 4 self-locking castors. The useful dimensions of these long loaf moulders are 700 mm wide and 1,085 long. The fixed upper plate is constructed with a 4 mm thickness, to obtain correct lengthening of the piece of dough. It also has an opening range between 0 and 6.5 cm. The lower belt is activated by a gearmotor. The very long levers supplied makes adjustment of the belts very easy and precise.

I filonatori ROLL PRESS con piatto superiore fisso, sono stati realizzati per allungare e avvolgere impasti di diverse consistenze, anche molto elastiche. La struttura della macchina è realizzata in acciaio INOX, si può regolare in altezza ed è dotata di 4 ruote autobloccanti. Le dimensioni utili di questi filonatori sono 700 mm in larghezza e 1.085 in lunghezza mentre l'altezza è regolabile. Il piatto superiore fisso è stato realizzato con uno spessore di 4mm per ottenere il corretto allungamento dell'impasto. Ha inoltre un range di apertura che va da 0 a 6,5 cm. Il nastro inferiore è azionato da un motoriduttore. Le leve rendono la regolazione dei tappeti molto facile e precisa.

MODEL	installed power	weight	width	length	height
	<i>kW</i>	<i>kg</i>	<i>mm</i>	<i>mm</i>	<i>mm</i>
ROLL PRESS	0,25	127	1234	906	1155

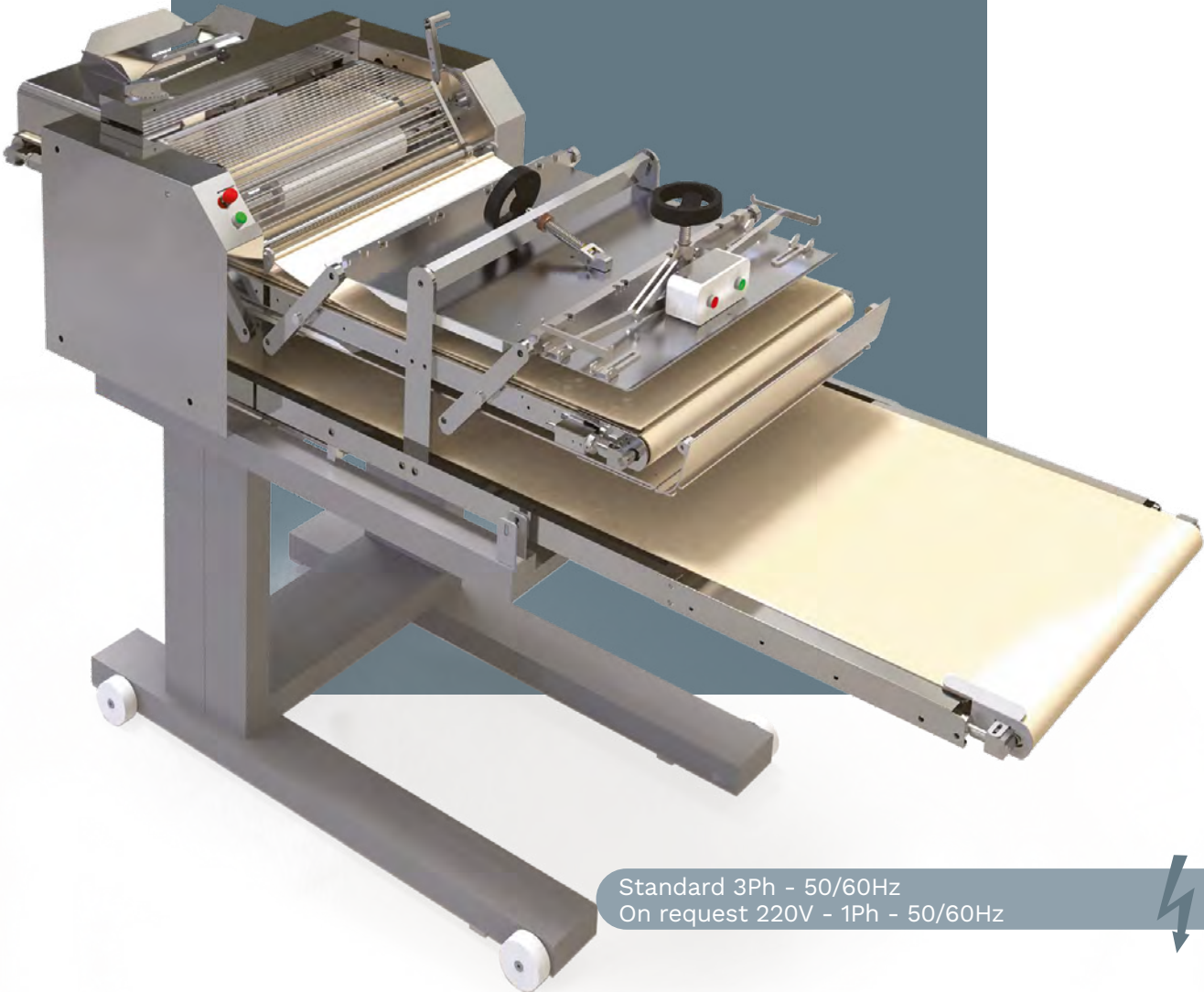
As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Bread moulder for long bread and baguette

Formatrice per pane lungo e baguette



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

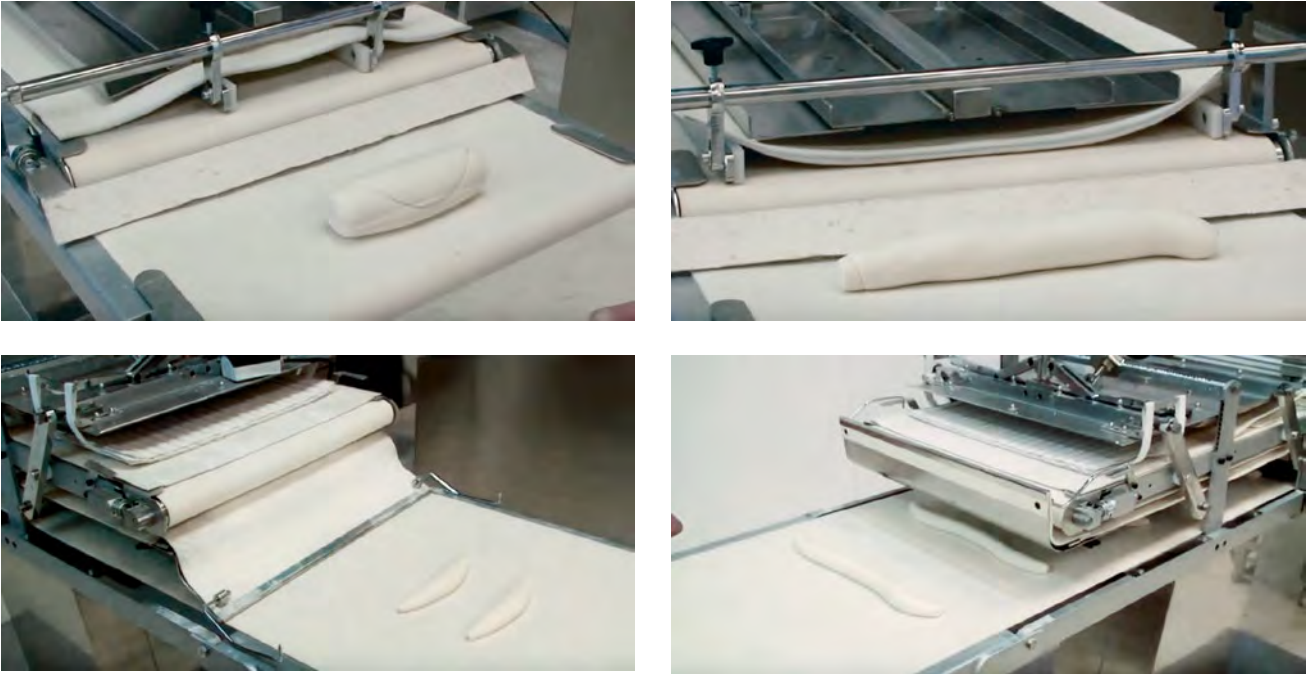
- Rollers entubed in stainless steel and teflon
- Standard width of the shaping belts: 600mm.
- Double path pressing, by making only the superior path it obtains short bread.
- Adjustable separation between laminating rollers.
- Wheel for adjusting the separation between the presses, to control the lenght of the pieces.
- Wheel for adjusting the shape of the ends, to obtain bread with sharpened or rounded ends.
- Prelaminating roller adjustable in height.
- Stainless steel covering
- Machine mounted on wheels
- For tin bread : lateral bars and centering device (OPTIONAL)
- Vertical rollers centering device (advisable for small bread) - (OPTIONAL)
- Extra width available in 700mm, 800mm and 1000mm (OPTIONAL)

- Rulli in acciaio inox e teflon alimentare
- Larghezza standard dei tappeti: 600mm.
- Formatura a doppio percorso (utilizzando solo il percorso superiore si ottiene pane corto)
- Distanza regolabile tra i rulli di laminazione.
- Distanza regolabile tra i tappeti di formatura
- Regolazione della forma del pane, per ottenere pezzi con estremità appuntite o arrotondate.
- Rullo di prelaminazione regolabile in altezza.
- Rivestimento macchina in acciaio inossidabile
- Macchina montata su ruote
- Per pane in cassetta: giude laterali e centratore (OPTIONAL)
- Per pane piccolo: dispositivo di centraggio con rulli verticali (OPTIONAL)
- Larghezza tappeto disponibile in 700 mm, 800 mm e 1000 mm (OPZIONALE)
- Sistema di taglio per baguette in 2, 3 e 4 pezzi (OPTIONAL)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



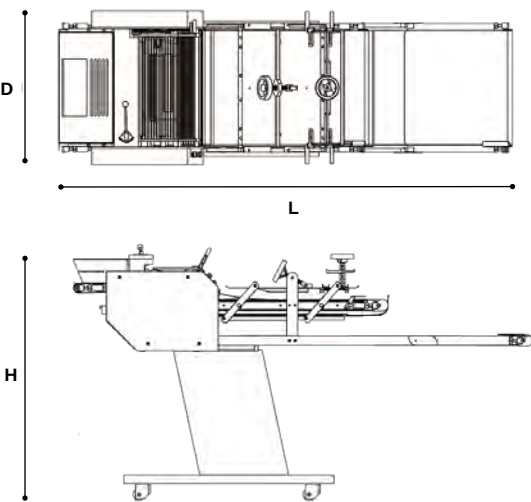
descrizione • description



MODEL	power kW	lenght cm	depth cm	height cm	weight Kg
FR25LUC	0.75	240	81	132	450

The model FR25 LUX moulder is a very versatile machine with wich it can be obtained the desired shape for each kind of bread. Its function is to lengthen the dough portions with different shapes: short bread, long bread, baguette, with thin ends, without ends, etc.
La formatrice modello FR25 LUX è una macchina molto versatile con la quale si può ottenere la forma desiderata per ogni tipo di pane. Si riescono ad ottenere diverse forme: pane corto, pane lungo, baguette, con estremità sottili, senza estremità, ecc.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Small loaves mouders

Formatrici per sandwich



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan

descrizione • description



SMALL LOAVES MOULDERS, TABLE VERSION

Available in two models:

- 1 - Oval type:** to form oval-shaped long loaves from 10 to 100 g, max. loaf length 16 cm.
- 2 - Cylindrical type:** to form cylindrical-shaped long loaves from 10 to 250 g, max. loaf length 25 cm.

An hand-wheel, for adjusting the loaf length, fits both machines. Machine is equipped with low tension electrical plant, with device to prevent accidents and is completely in stainless steel.

Output of both machines: 2500 pieces/hour. This machine handles fat dough and soft dough with water content up to 70%.

FORMATRICI DA TAVOLO PER PICCOLI PANINI ALLUNGATI

Si produce in due modelli:

- 1 - Tipo ovale:** detta formatrice serve per formare dei piccoli panini a forma ovale allungati da gr. 10 a gr. 100, lunghezza massima del panino sino a cm. 16.
- 2 - Tipo grosso cilindrico:** detta formatrice serve per formare dei panini allungati di forma cilindrica da gr. 10 a gr. 250, lunghezza massima del panino cm. 25. Per entrambi i tipi, l'allungamento dei panini è regolabile con apposito volantino. I panini escono filonati e ben lisci esternamente.

Produzione per entrambi i modelli 2.500 pezzi/ora. Può lavorare paste molli sino al 70% di acqua, e paste grasse. Completa di impianto elettrico in bassa tensione, dispositivi antinfortunistici, e realizzata completamente in acciaio inox.

MODEL	Motor	Weight	Sizes (cm)			Production
	kW	Kg	width	length	height	n° per hour
MAC302 OVALE - NORMAL TYPE	0,19	33	31	65	36	2500
MAC301 GROSSO CILINDRICO HEAVY-DUTY TYPE	0,37	38	41	67	38	2500

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

descrizione • description



SMALL MOULDING MACHINE FOR LONG-LOAVES OF SOFT-PASTE

Machine suitable to mould long loaves in different sizes from 50 to 500 g max. Max loaf length 40 cm. The dough placed on the inlet belt goes through 2 cylinders, made of non-adhesive material: dough will be rolled first and then it will be given the wished shapes. Reverseble working system allows production of long-loaves with both cylindrical and oval shape.

Machine mounted on wheels for easy handling. Low tension electrical equipment, with device for the prevention of accidents, completely in stainless steel, in accordance with CE rules.

PICCOLA FILONATRICE PER PASTE MOLLI CM. 40

Macchina creata per filonare pezzi di pasta con peso variabile da gr. 50 a 500, fino ad una lunghezza massima di cm. 40.

La pasta appoggiata sul tappeto di introduzione passa attraverso i 2 cilindri di materiale antiaderente, dopodiché viene pre-arrotolata ed infine filonata nel formato desiderato. Grazie ad un sistema di lavorazione reversibile è possibile filonare pezzi con forma cilindrica ed ovale. Macchina montata su ruote per facilitare la movimentazione. L'impianto elettrico di comando è alimentato in bassa tensione, provvista di dispositivo antinfortunistico, costruita completamente in acciaio inox, a norme CE.

MODEL	Working sizes	Motor	Weight	Sizes (cm)		
	cm	kW	kg	width	length	height
MAC440	40	0,37	72	50	72	107





Sandwiches slicer

Taglierina orizzontale



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Totally built in stainless steel (AISI 304)
- The slicer OP has been looked on to open through horizontal cutting a great variety of products: Croissants, Briox, “Doughnuts”, Buns, Rolls, Hamburger, Bread, etc. leaving the pieces open with both middles completely separated or «as a book» (partial cut)
- Provided of 4 regulators, wich it lets adapt to the cutting of very differents sizes.
- Perfect and instantaneous cut of pieces thanks to a special steel disc

- Completamente costruita in acciaio inox (AISI 304)
- La taglierina modello OP è adatta a tagliare nel mezzo una grande varietà di prodotti: Croissant, Brioché, “ciambelle”, focacce, panini, Hamburger, pane, ecc. lasciando il pezzo aperto con entrambe le parti centrali completamente separati «come un libro» (taglio parziale)
- Fornita di 4 regolatori, i quali permettoni di regolare la macchina in funzione delle dimensioni esterne del pezzo da tagliare. Taglio perfetto ed istantaneo dei prodotti grazie ad un disco in acciaio speciale

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.

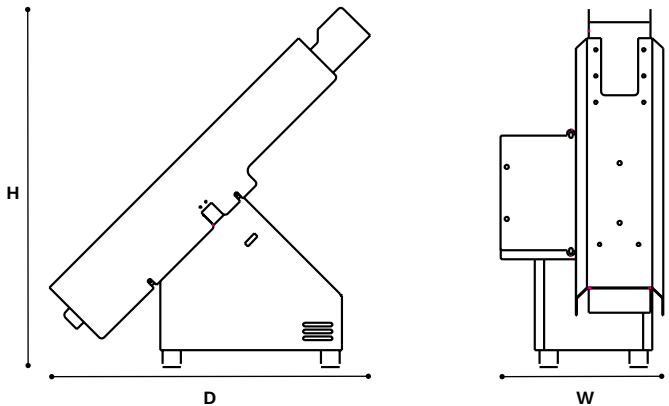


mac.pan

descrizione • description

OP is an horizontal slicer. It allows the full or partial slicing of loaves (sandwiches, buns). The cutting height and also the cutting depth are adjustable.
* Possibility to have the base

OP è una taglierina orizzontale che permette il taglio parziale o totale del panino. Sia la profondità che l'altezza di taglio sono regolabili.
* Possibilità di avere il basamento



hourly production	dimensions	weight	installed power	cutting height	loaf width	loaf height	cutting depth
n° max	cm (WxDxH)	Kg	kW	mm	mm max	mm (min to max)	mm
2000	40x70x78	38	0,75	18 → 28	120	40 → 70	0 → 20 (total or partial)

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Manual bread slicer

Taglierine per pane **manuali**



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Comfortable use, easy to pull the lever.
 - Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine.
 - Quality blades made in Belgium, easy to change the blades.
 - Slice thickness can be ordered between 8-22 mm.
 - Mounted on 4 wheels with brakes (ONLY MTP VERSION)
- OPTIONS**
- “L” (large) models for rounded breads with more than 270 mm slicing depth (ONLY MTP VERSION)
 - Left hand operation (ON REQUEST)

- Semplicità nell'uso
 - Facile da pulire
 - Piatto d'imballaggio registrabile sulla parte superiore della macchina.
 - Lame di qualità prodotte in Belgio, facili da cambiare.
 - Lo spessore delle fette può essere scelto tra 8 e 22 mm.
 - Montato su 4 ruote con freno (SOLO VERSIONE MTP)
- OPZIONI**
- Modelli “L” (grandi) per pani rotondi con profondità di taglio superiore a 270 mm (SOLO VERSIONE MTP)
 - Funzionamento leva mano sinistra (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan

descrizione • description

MINI

The table top bread slicer is a semi automatic bread slicer which means that it can be operated by pulling the lever. Our machines are long lasting products with low vibration and noise level.

L'affettatrice per pane da tavolo è una macchina semiautomatica, il che significa che può essere azionata tirando la leva. Le nostre macchine sono robuste e con bassi livelli di vibrazioni e rumorosità.

MODEL	max slice height <i>mm</i>	max slice width <i>mm</i>	max slice depth <i>mm</i>	capacity <i>piece/hour</i>	sizes <i>(WxDxH) mm</i>	weight <i>kg</i>	motor capacity <i>kW</i>
MINI 400	160	415	270	200	645x665x690	98	0,37
MINI 500	190	515	270	200	755x665x690	105	0,37

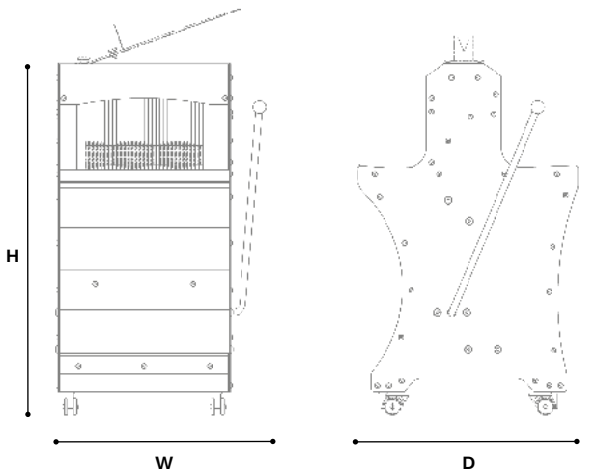
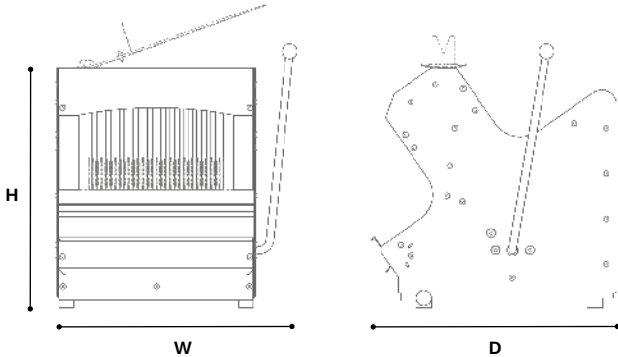
MPT

State of art design with robust structure and long lifetime. Easier operation by pulling the lever. Optimal solution for bakery shops, supermarkets and small / medium bakeries.

Design all'avanguardia con struttura robusta. Funzionamento semplice e riduzione dello sforzo grazie ad un innovativo sistema a molle. Soluzione ottimale per piccoli/medi panifici e supermercati.

MODEL	max slice height <i>mm</i>	max slice width <i>mm</i>	max slice depth <i>mm</i>	capacity <i>piece/hour</i>	sizes <i>(WxDxH) mm</i>	weight <i>kg</i>	motor capacity <i>kW</i>
MPT 400	160	415	270	250	530x670x1070	115	0,37
MPT 400L	210	415	400	250	530x820x1250	135	0,37
MPT 500	190	515	270	250	640x670x1070	125	0,37
MPT 500L	210	515	400	250	640x820x1250	145	0,37

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Automatic bread slicer

Taglierine per pane **automatiche**



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics



- Safety bread slicing: there are no moving parts when the operator place the bread on the back table.
- Mounted on 4 wheels with brakes.
- Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine.
- Quality blades made in Belgium, easy to change the blades.
- Slice thickness can be ordered between 8-22 mm.
- Long lasting, good quality product.

OPTIONALS ON REQUEST:

- Sensor: start the slicing cycle automatically after the operator place the product on the back table
- Regulation of slicing speed by potentiometer
- Bag blower
- “L” (large) model for big sizes rounded breads

- Funzionamento in sicurezza: non ci sono parti in movimento quando l'operatore appoggia il pane sul tavolo posteriore.
- Montata su 4 ruote con freno.
- Piatto d'imballaggio registrabile
- Lame di qualità prodotte in Belgio, facili da sostituire
- Lo spessore delle fette può essere determinato tra 8 e 22 mm.
- Macchina di lunga durata e di ottima qualità.

ACCESSORI SU RICHIESTA:

- Sensore: avvia automaticamente il ciclo di affettatura dopo che l'operatore ha posizionato il prodotto sul tavolo posteriore
- Regolazione della velocità di taglio tramite potenziometro
- Soffiatore per apri sacchetto
- Modello “L” (grande) per pani rotondi di grandi dimensioni

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



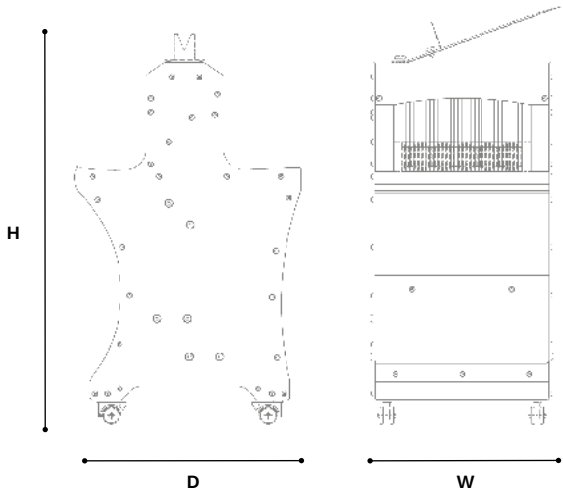
descrizione • description

MPT A

High quality automatic bread slicer which do the slicing cylce after pushing the start button. The machine can also be equipped with a sensor which start the slicing after the operator place the bread on the back table. There is also possible the order the machine with the regulation of the bread pushing speed.

Affettatrice per pane automatica di alta qualità. La macchina può anche essere dotata di un sensore che avvia l'affettatura dopo che l'operatore ha posizionato il pane sul tavolo posteriore. E' anche possibile ordinare la macchina con la regolazione della velocità di spinta del pane contro le lame.

MODEL	max slice height	max slice width	max slice depth	capacity	sizes	weight	mairs connection	motor capacity
	mm	mm	mm	piece/hour	mm	kg	V	kW
MPTA 500	190	515	270	300	640x670x1090	115	400	0,55
MPTA 500L	210	515	400	300	640x820x1250	165	400	0,55
MPTA 600	190	615	270	300	750x670x1090	170	400	0,75
MPTA 600L	210	615	400	300	750x820x1250	185	400	0,75



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Automatic bread slicer

Taglierine per pane automatiche



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Special belts designed for bread slicers. Both the upper and lower belts are moving and their speed can be regulated.
- The upper belt's height can be regulated of course.
- Easy to move thanks to the 4 breakable wheels.
- Slice thickness can be ordered between 8 – 22 mm.
- Reliable, low noise operation
- Quality blades made in Belgium, easy to change the blades.
- Adjustable gravity slide in stainless steel
- Adjustable side guides
- Bag blower (+25-30 % speed)
- Start pedal

OPTIONALS

- DUAL model: with two different or two similar slice thicknesses. Two machines in one body + 50% speed!
- Motorized height adjustment of the upper belt

- Nastri motorizzati studiati per taglierine. Sia il nastro superiore che quello inferiore sono motorizzati e la loro velocità può essere regolata.
- L'altezza del tappeto superiore può essere regolata.
- Facile da spostare grazie alle 4 ruote .
- Lo spessore della fetta può essere determinato tra 8 e 22 mm.
- Funzionamento silenzioso
- Lame di qualità prodotte in Belgio, facili da sostituire
- Scivolo regolabile in acciaio inox
- Guide laterali regolabili
- Soffiatore apri sacchetto
- Pedale start & stop

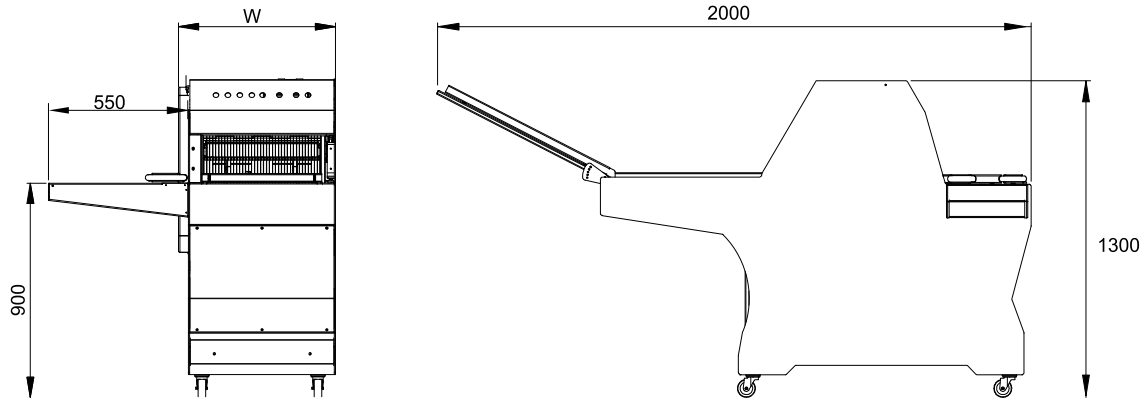
ACCESSORI:

- Modello DUAL: due stazioni di taglio con due spessori di fetta diversi o simili.
- Regolazione motorizzata dell'altezza del tappeto superiore

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



MPT AUT:

Our industrial series of bread slicers are designed for intensive working environment. Durability, high capacity and low maintenance were the most important viewpoints when we designed this machine.

La nostra serie industriale di affettatrici per pane è progettata per carichi di lavoro intensivi. Durata, elevata capacità e bassa manutenzione sono stati i punti di vista più importanti quando abbiamo progettato questa macchina.

MODEL	max bread height mm	max bread width mm	capacity piece/hour	dimension (WxDxH) mm	weight kg	mairs connection V	motor capacity kW
MPT500 AUT	190	490	500-800	650(+550)x2000x1300	225	400	0,55
MPT600 AUT	210	590	500-800	750(+550)x2000x1300	245	400	0,75
MPT800 AUT DUAL	190	2x400	2x500-800	950(+550)x2000x1300	250	400	0,75



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Bread sticks machine

Macchina grissinatrice



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

In addition to the die supplied on delivery (to be stated when ordering) various models are available by request:

- Mod. C dia Ø 4 to dia Ø 24.
- Mod. B (for biscuits), thickness 3 to 12 mm
- Mod. S (for rolled pasta dough) having a thickness 3 to 12 mm.

Oltre alla trafila in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), ne sono disponibili a richiesta vari modelli:

- Mod. C da Ø 5 a Ø 20.
- Mod. B (per biscotti) da spessore 3 a 12 mm.
- Mod. S (per sfoglie) da spessore 3 a 12 mm.

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan



MGR25



MGR15



MGRA25



MGRA25L

descrizione • description



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

MGR15 / MGR25

The cut of dough is carried out by manual control.
All surfaces in contact with the dough are in INOX or TEFLON.
Die are easily interchangeable with the only intervention of two knobs.
The machine consists of the following basic units:
Structure: in assembled sheet which supports all the other units.
Die: with interchangeable rollers.
Unloading belt: mobile.
Electric system: it is placed on the panel under the control buttons, it is enclosed in the structure itself of the machine, it encloses the control and power circuits.

Il taglio della pasta viene effettuato manualmente.
Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in acciaio inox o teflon.
La trafila è facilmente intercambiabile con il solo intervento su due pomoli.
La macchina si può riconoscere nei seguenti gruppi base:
Struttura: in lamiera assemblata che sostiene tutti gli altri gruppi
Trafila: con rulli intercambiabili
Tappeto di scarico: mobile
Impianto elettrico: posto sul pannello sottostante i pulsanti, fa parte della struttura stessa della macchina; comprende inoltre i circuiti di comando e di potenza.

MGRA25 / MGRA25L / MGRA40L

It's mass-supplied with adjustable press so as to make even the thickness of dough when entering in the die.
The cut of dough can be carried out by manual electric control or through programming by timer for continuous duty.
All surfaces in touch with dough are in Stainless Steel.
Diese are easily interchangeable with the only intervention on two knobs.
The speed of the exit belt is regulable for being adapted to every type of product in order to avoid stretching or accumulation of dough.
The assembling system on the trolley has been studied so as to obtain a minimum volume of space in rest position.

È fornita di serie con calandra regolabile per uniformare lo spessore della pasta all'ingresso in trafila.
Il taglio della pasta può essere effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore per lavoro continuo.
Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in Acciaio Inox.
Le trafile sono facilmente intercambiabili con il solo intervento su due pomoli.
La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adattato ad ogni tipo di prodotto, onde evitare stiramento od accumulo di pasta.
Il sistema di montaggio sul carrello è stato studiato in modo da avere un ingombro minimo in posizione di riposo.

MODEL	type	version	power kW	product size Ø mm	production Kg/h	dimension (WxDxH) mm	weight Kg
MGR15	table-top	manual	0,1	5 - 20	25	650x500x300	20
MGR25	free-standing	manual	0,25	5 - 20	50	470x1400x1410	70
MGRA25	free-standing	automatic	0,5	5 - 20	50	570x1600x1450	120
MGRA25L	free-standing	automatic	0,5	5 - 20	50	550x2450x1500	130
MGRA40L	free-standing	automatic	0,5	5 - 20	80	700x2450x1500	1700





Bread grinder

Macinapane



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan



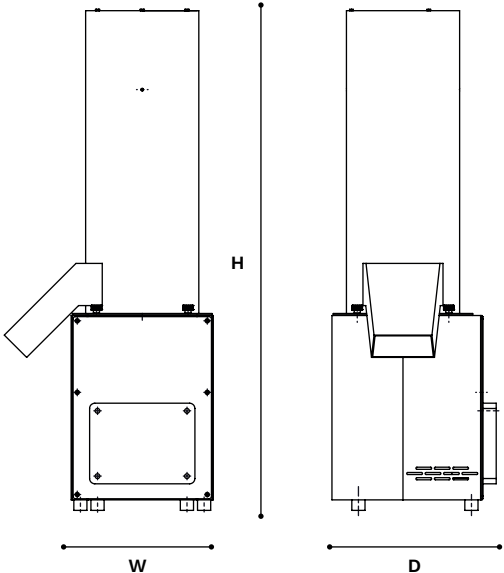
caratteristiche generali • general characteristics

- Completely made in stainless steel
- Grinding head desinged to get different bread powders using different filters
- The safety device is maked with three covers inside the mixing hopper
- Quick and easy to clean
- Completamente realizzato in acciaio inossidabile
- Testa di macinazione progettata per ottenere diverse polveri di pane utilizzando diversi filtri
- Il dispositivo di sicurezza è realizzato con tre coperchi all'interno della tramoggia di miscelazione
- Facile e veloce da pulire

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



MAC100



MODEL	power kW	power HP	production Kg/h	filters included type	filters optional type	dimension (WxDxH) mm	weight Kg
MAC100	0.75	1	100	3-4-5-6 mm	1-2-3-4-6-8-10-12 mm	520X550X990H	25
MAC300	2.2	3	300	2 - 3 mm	6-8-12 mm	650X650X1800H	80
MAC500	4	5	500	2 - 3 mm	6-8-12 mm	650X650X1800H	110
MAC500PLUS	6	7.5	500	2 - 3 mm	6-8-12 mm	650X650X1800H	130

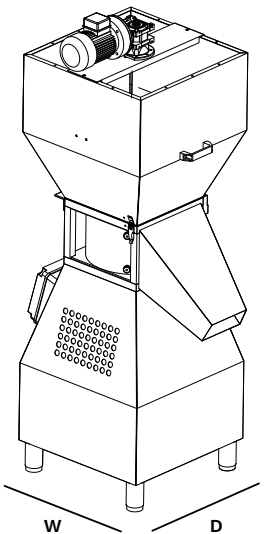
The bread mills are machines that are used to produce bread crumbs starting from dried bread.

There granulometry of the product that comes out of the machine is variable depending on the size of the holes of the filter network which is mounted in the machine and is easily replaceable. The range of machines available from the engine 1 HP three phase for the model 100 kg / hour, 3 HP for 300 kg / hour and 5 HP for 500 Kg/hour. Recently, the market also requires fresh breadcrumbs, we designed and implemented a sharp group stainless steel which is mounted on the machine from 5 HP to make it suitable also for this production.

I macinapane sono macchine che servono a produrre pangrattato partendo dal pane essiccato.

La granulometria del prodotto che esce dalla macchina è variabile in base alla dimensione dei fori della rete filtro che è montata nella macchina ed è facilmente sostituibile. La gamma di macchine disponibili parte dalla motorizzazione da 1 HP trifase per il modello da 100 kg/ora, 3 HP da 300 Kg/ora e 5 HP da 500 Kg/ora. Recentemente il mercato richiede anche mollica fresca, abbiamo studiato e realizzato un gruppo taglienti in acciaio inox che viene montato sulla macchina da 5 HP per renderla adatta anche a questa produzione.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MAC300
MAC500
MAC500PLUS





ELECTRICAL POWER SUPPLY. All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase or 220 Volt, 50 Hz, monophase. On request, both single-phase and three-phase are available in 60 Hz (check for any surcharges).

ALIMENTAZIONE ELETTRICA. Tutte le macchine sono fornite con alimentazione standard per una tensione di esercizio di 400 Volt 50 Hz trifase o 220 Volt, 50 Hz monofase. Su richiesta, sia monofase che trifase sono disponibili in 60 Hz (verificare eventuali sovrapprezzi).



WARNING!!!

Plugs: are not included, it depends on local power codes. The machine is supplied without a power plug.

Electrical and grounding connections must comply with the applicable portions of the National Electrical Code and/or other local electrical codes.

AVVERTIMENTO!!!

Spine di alimentazione: non incluse, dipendono dalle norme di alimentazione locali. La macchina viene fornita senza spina di alimentazione.

I collegamenti elettrici e di messa a terra devono essere conformi alle parti applicabili del Codice elettrico nazionale e/o ad altri codici elettrici locali.



All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy.

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia.



For these machines, where the SASO brand is present, we can provide ELECTRICAL TEST REPORTS in accordance with the CVG.299: 2011 standard; IEC 60204-1: 2006 useful to the importer for loading into the FASAH system, and for issuing the SASO Certificate of Conformity (CoC) to complete the import into KSA.

Per queste macchine, dove è presente il marchio SASO, possiamo fornire RELAZIONI DI PROVA ELETTRICA in conformità allo standard CVG.299:2011; IEC 60204-1:2006 utili per l'importatore per il caricamento nel sistema FASAH e per l'emissione del Certificato di Conformità SASO (CoC) per completare l'importazione in KSA.



Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details of this catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently MAC.PAN SNC has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement. PLEASE NOTE the production capacities of the machinery (min./max) are provided for information only and may vary according to the type of ingredients used, the preparation, leavening and cooking process (we always recommend contacting our engineers to verify the your recipe).

Vietata la riproduzione. Le immagini, le spiegazioni e i dettagli tecnici di questo catalogo sono forniti a scopo indicativo e senza alcun vincolo temporale. Di conseguenza, MAC.PAN SNC si riserva il diritto di apportare modifiche, senza preavviso, per migliorare i prodotti o per qualsiasi esigenza costruttiva o commerciale. NOTARE che le capacità di produzione delle macchine (min./max) sono fornite solo a titolo informativo e possono variare in base al tipo di ingredienti utilizzati, alla preparazione, alla lievitazione e alla cottura (raccomandiamo sempre di contattare i nostri ingegneri per verificare la propria ricetta).

INDEX/INDICE

106	Planetary mixers 7 liters	Impastatrici planetarie 7 litri
108	Planetary mixers 10/20 liters	Impastatrici planetarie 10/20 litri
110	Planetary mixers 20/30/40/60 liters	Impastatrici planetarie 20/30/40/60 litri
112	Planetary mixers 80/100/120/140/160 liters	Impastatrici planetarie 80/100/120/140/160 litri
114	Bowl Lifters and Dumpers	Sollevatori e ribaltatori per vasche
116	Table top dough sheeters	Sfogliatrici da banco
118	Dough sheeters on pedestal	Sfogliatrici su basamento
120	Automatic dough sheeters	Sfogliatrice automatica
122	Cutting tables for food use	Tavoli da taglio per uso alimentare
124	Croissant pastry production machines	Macchine produzione croissant
128	Croissants machines	Formatrici per croissant
130	Electric cream cooker	Cuocicrema elettrico
132	Modular dosing machine	Dosatrice modulare
134	Electronic dosing machine with gears	Dosatrice elettronica ad ingranaggi
136	Electric Doughnut Fryers	Friggitrici elettriche per ciambelle
138	Sugar Grinder for powdered sugar	Macinazucchero per zucchero a velo
140	Grinding machines	Raffinatrici



Pastry equipment



Planetary mixers

7 liters

Impastatrici planetarie

7 litri



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics



STANDARD EQUIPMENT

SAFETY AND HYGIENE

- According to European Law EN 453
- Detachable product conveyor on the rear protection
- Utensil shaft in stainless steel
- 24 volt control panel

EQUIPMENT

- 1 bowl
- 1 whisk
- 1 spatula
- 1 spiral

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

SICUREZZA E IGIENE

- Protezione anteriore a norma legge europea EN 453
- Convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Pannello di comando 24 volt

EQUIPAGGIAMENTO

- 1 vasca
- 1 frusta
- 1 spatola
- 1 spirale

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



Accessories

Accessori

- Hook: suitable for mixing sticky materials such as doughs.
- Flat beater: suitable for mixing paste, powder and crushed material, such as filling.
- Wire whip: Suitable for mixing liquid materials such as cream and eggs.

- Gancio: adatto per mescolare pane, pizza, croissant, brioches in genere...
- Frusta piana: adatta per impastare maionese, pasta brisée, glass, cialde.
- Frusta a filo: adatta per mescolare biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte.



BOWL CAPACITY	7 L
RPM	58 - 541
MAX FLOUR	750 G
NET WEIGHT MACHINE	16 KG
MOTOR POWER	350 W
VOLTAGE	230V 1PH

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

Hook			Flat Beater			Wire whip		
	Flour	Liquid		Flour	Liquid		Flour	Liquid
Min	250 g	60%	Min	250 g	60%	Min	250 g	60%
Max	750 g	60%	Max	750 g	60%	Max	750 g	60%
Speed range								
1-4			1-8			1-11		





Planetary mixers

10/20 liters

Impastatrici planetarie

10/20 litri



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics



STANDARD EQUIPMENT

SAFETY AND HYGIENE

- According to European Law EN 453
- Detachable product conveyor on the rear protection
- Food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product
- Utensil shaft in stainless steel
- 24 volt control panel

EQUIPMENT

- 1 bowl
- 1 whisk
- 1 spatula
- 1 spiral

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

SICUREZZA E IGIENE

- Protezione anteriore a norma legge europea EN 453
- Convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore
- Eccentrico in alluminio alimentare per evitare che vernice o eventuale ruggine possa entrare a contatto con il prodotto
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Pannello di comando 24 volt

EQUIPAGGIAMENTO

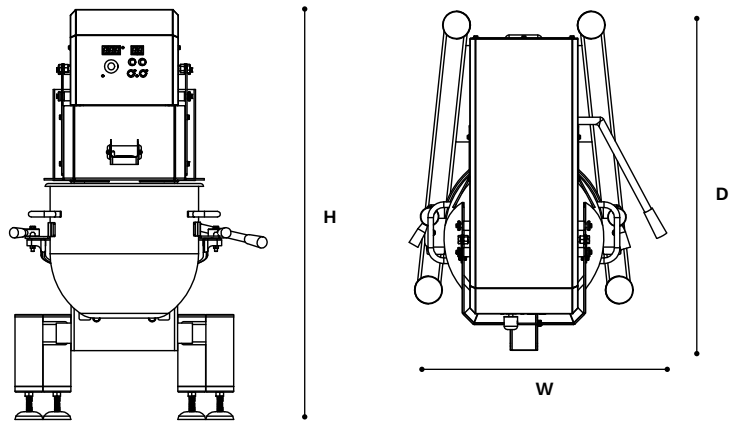
- 1 vasca
- 1 frusta
- 1 spatola
- 1 spirale

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



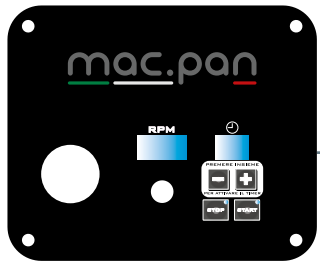
descrizione • description

MODEL	Components	PL 10 min/max	PL 20 min/max	RPM min/max
BREAD	Kg flour + 50% water	0,4/2	1/4,5	35/50
PIZZA DOUGH		0,4/2	1/4,5	35/50
CROISSANT		0,4/2	1/4,5	35/70
BRIOCHE		0,4/2	1/5	35/80
EGG WHITE	Number of eggs	0,4/14	10/30	110/150
MERINGUE	Kg of sugar	0,4/1	0,5/1,5	110/150
BISCUITS	Number of eggs	5/15	10/30	120/150
SPONGE CAKE	Number of eggs	5/15	10/30	120/150
FRESH PASTA	Kg flour	0,1/8	0,2/1,6	40/60

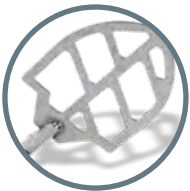


MODEL	bowl capacity lt	speeds n°	variable speeds tool rpm	power kW	dimensions (WxDxH) mm	weight Kg
PL10/VAR	10	variable	40 → 200	0,37	410X490X570	34
PL20/VAR	20	variable	45 → 180	0,75	580X700X870	74

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Variation of bowl revolutions from 40 to 150 rpm
1 digital timer 0.99 minutes, with memory.
variazione dei giri vasca da 40 a 150 giri/min
1 timer digitale 0,99 minuti, con memoria



MIXING - MESCOLAZIONE

The mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, waffle, cookies, pie, icing, fondant.

La mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde.



EMULSION/BEATEN - EMULSIONE/MONTATURA

Must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.

Va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte.



KNEADING - IMPASTO

The kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard.

Bread, pizza, croissant, brioches.

L'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti.

Pane, pizza, croissant, brioches in genere.



Pedestal
Piedistallo





Planetary mixers

20/30/40/60 liters

Impastatrici planetarie

20/30/40/60 litri



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



caratteristiche generali • general characteristics



STANDARD EQUIPMENT

SAFETY AND HYGIENE

- According to European Law EN 453
- Detachable product conveyor on the rear protection
- Power-assisted bowl lifting lever within the 250N of force required by L.D. 626
- Food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product
- Utensil shaft in stainless steel
- 24 volt control panel

EQUIPMENT

- 1 bowl
- 1 whisk
- 1 spatula
- 1 spiral

TRANSMISSION

- Speed reducer with self-lubricating gears.
- Three-phase fixed rate electric motor

AVAILABLE UPON REQUEST

- Trolley for moving the bowl (lt 40, 60)
- Additional bowl
- Scraper (for PL 40, 60)

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

SICUREZZA E IGIENE

- Protezione anteriore a norma legge europea EN 453
- Convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore
- Leva di sollevamento vasca servoassistita per rispettare i 250 N di sforzo come richiesto da D.L. 626
- Eccentrico in alluminio alimentare per evitare che vernice o eventuale ruggine possa entrare a contatto con il prodotto
- Albero porta utensile in acciaio inox

- Pannello di comando 24 volt

EQUIPAGGIAMENTO

- 1 vasca
- 1 frusta
- 1 spatola
- 1 spirale

TRASMISSIONE

- Riduttore con ingranaggi autolubrificanti.
- Motore elettrico asincrono trifase

DISPONIBILE SU RICHIESTA

- Carrello di movimentazione della vasca (lt 40, 60)
- Vasca supplementare
- Raschiatore (per PL 40, 60)

descrizione • description



/DIGIT

variation of bowl revolutions from 40 to 150 rpm 1 digital timer 0.99 minutes, with memory

variazione dei giri vasca da 40 a 150 giri/min
1 timer digitale 0,99 minuti, con memoria



/VAR

variation of bowl revolutions from 40 to 150 rpm 1 manual timer 0.99 minutes

variazione dei giri vasca da 40 a 150 giri/min
1 timer manuale 0,99 minuti



/3

3 electric speeds with buttons 1 mechanical timer from 0 to 15 minutes

3 velocità manuali con pulsanti 1 timer meccanico da 0 a 15 minuti

MODEL	bowl capacity lt	reductions lt	n° speeds n°	fixed speeds			variable speeds/ tool rpm	power kW	dimensions (WxDxH) mm	weight Kg
				1°	2°	3°				
PL20/VAR/DIGIT	20	X	variable	x	x	x	40 → 180	0,75	630X670X1130	85
PL30/3	30	20	3	40	120	180	x	1,1	730X870X1450	2500
PL30/VAR	30	20	variable	x	x	x	40 → 150	1,1	730X870X1450	2500
PL40/3	40	20	3	40	120	180	x	1,5	770X900X1600	2500
PL40/VAR	40	20	variable	x	x	x	40 → 150	1,5	770X900X1600	2500
PL60/3	60	30-40	3	40	120	180	x	2,2	810x950x1600	2500
PL60/VAR	60	30-40	variable	x	x	x	40 → 150	2,2	810x950x1600	2500

MODEL	Components	PL 20 min/max	PL 30 min/max	PL 40 min/max	PL 60 min/max	Speed			INVERTER
						1°	2°	3°	
BREAD	Kg flour + 50% water	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	x			35/50
PIZZA DOUGH		1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	x			35/50
CROISSANT		1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	x	x		35/70
BRIOCHE		1/5	1/8	2/10	2,5/16	x	x		35/80
EGG WHITE	Number of eggs	10/30	15/45	20/60	30/90			x	110/150
MERINGUE	Kg of sugar	0,5/1,5	1/2	1/3	2/6			x	100/150
BISCUITS	Number of eggs	10/30	15/45	20/60	30/90			x	120/150
SPONGE CAKE	Number of eggs	10/30	15/45	20/60	30/90			x	120/150
FRESH PASTA	Kg flour	0,2/1,6	0,3/2	0,4/3,8	0,6/4,2	x			40/60

ACCESSORIES INCLUDED ACCESSORI INCLUSI



Kneading: the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.

Impasto: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere.



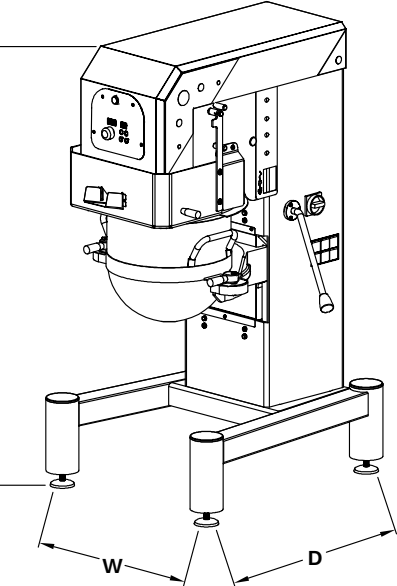
Mixing: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, Waffle, Cookies, Pie, Icing, Fondant.

Mescolazione: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde.



Emulsion/beaten: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.

Emulsione/montatura: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte.



ACCESSORIES ON REQUEST ACCESSORI SU RICHIESTA



Scraper: ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engagerelease mandrel, coated with Teflon for foodstuffs.

Raschiatore: ideale per impasti collosi per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in teflon alimentare.



Trolley for bowl: available for 40, 60 litre versions. Stainless steel and aluminium structure.

Carrello per vasche: disponibile per modelli lt 40, 60. In acciaio inox.





Planetary mixers

80/100/120/140/160 liters

Impastatrici planetarie
80/100/120/140/160 litri



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



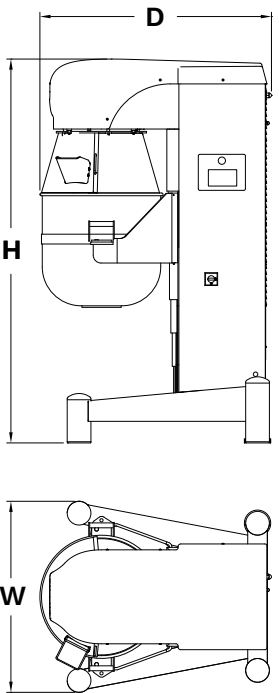
caratteristiche generali • general characteristics

- Bowl capacity 80 to 160 liters
 - Electronic variable speed by inverter
 - Electromechanical control panel (/3 and var))
 - Programmable plc with touch screen (var/prog)
 - Automatic bowl lifting
 - Removal of the bowl without removing the tools (not for eco)
 - Fixed rotating plastic safety guard
 - 3 Tools in standard (spiral/beater/whip)
 - Bowl on wheels/trolley (on request)
 - Scraper available (on request)
 - Available bowl reduction kits (on request)
 - Body in painted steel
 - Quick and easy to clean
 - Stainless steel machine (on request)
-
- Capacità vasca da 80 a 160 litri
 - Velocità variabile elettronica tramite inverter
 - Quadro di comando elettromeccanico (/3 e var)
 - Plc programmabile con touch screen (var/prog)
 - Sollevamento vasca automatico
 - Rimozione della vasca senza togliere lo strumento (non per eco)
 - Protezione di sicurezza in plastica rotante fissa
 - 3 utensili di serie (spirale/frusta/spatola)
 - Vasca su ruote/carrello (su richiesta)
 - Disponibile raschiatore (su richiesta)
 - Disponibili diversi kit di riduzione (su richiesta)
 - Corpo macchina in acciaio verniciato
 - Veloce e facile da pulire
 - Macchina in acciaio inox (su richiesta)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



MODEL	bowl capacity	riduzioni	n° speeds	fixed speeds			variable speeds / tools	power	dimensions	weight
				1°	2°	3°				
	lt	lt	n°		rpm		rpm	kW	(WxDxH) mm	Kg
PL80/3 ECO*	80	40-60	3	116	235	461	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1445	360
PL80 VAR ECO*	80	40-60	variable	X	X	X	106 -> 482	4	950X860X1445	360
PL80/3	80	40-60	3	116	235	461	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1685	380
PL80/VAR	80	40-60	variable	X	X	X	106 -> 482	4	950X860X1685	380
PL100/3	100	60	3	116	235	461	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1800	390
PL100/VAR	100	60	variable	X	X	X	106 -> 482	4	950X860X1800	390
PL120/VAR	120	80	variable	X	X	X	90 -> 386	5,5	1050X980X1960	575
PL120/VAR/PROG**	120	80	variable	X	X	X	90 -> 386	5,5	1050X980X1960	575
PL140/VAR	140	80	variable	X	X	X	90 -> 386	5,5	1050X980X1960	595
PL140/VAR/PROG**	140	80	variable	X	X	X	90 -> 386	5,5	1050X980X1960	595
PL160/VAR	160	X	variable	X	X	X	90 -> 386	6,5	1180X980X2060	615
PL160/VAR/PROG**	160	X	variable	X	X	X	90 -> 386	6,5	1180X980X2060	615

*version (ECO): unlocking the bowl removing the mixing tool – **versione (ECO)**: estrazione della vasca con rimozione dell'utensile mescolatore.
versione con plc: la macchina può lavorare con ciclo automatico o manuale – **plc version: the machine works by automatic or by manual operating cycle.
As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

ACCESSORIES INCLUDED ACCESSORI INCLUSI



Kneading: the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.
Impasto: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere.



Mixing: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, Waffle, Cookies, Pie, Icing, Fondant.
Mescolazione: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde.



Emulsion/beaten: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.
Emulsione/montatura: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, puree, torte.





Bowl Lifters and Dumpers

Sollevatori e ribaltatori
per vasche



Operation with rechargeable batteries
Funzionamento a batterie ricaricabili



- caratteristiche generali • general characteristics

 - Optimization of working times
 - Mechanical raising by installed drives
 - Power supply directly from on board battery
 - Runtime about 8 h
 - Display always shows batteries charge level
 - Lifting and tilting are 2 separately systems
 - Automatic bowl lock & unlock
 - Bowl lifting and rotating at any height
 - Fixation system ensures prompt and safe hooking
 - It adapts to any bowl size (30 to 160 liters)
 - Zero operator effort
 - Easy to move
 - Quick and easy to clean
- Ottimizzazione dei tempi di lavoro

• Sollevamento meccanico

• Alimentazione direttamente dalla batteria di bordo

• Autonomia circa 8 h

• Il display mostra il livello di carica delle batterie

• Il sollevamento e l'inclinazione sono 2 sistemi separati

• Blocco e sblocco della ciotola automatici

• Sollevamento e rotazione vasca a qualsiasi altezza

• Il sistema di fissaggio garantisce un aggancio rapido e sicuro

• Si adatta a qualsiasi dimensione di vasca (da 30 a 160 litri)

• Zero sforzo dell'operatore

• Facile da spostare

• Veloce e facile da pulire

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

MODEL	bowl capacity	runtime	charging	operations	lifting and/or tipping heights
MAC-LIFT1	bowls up to 100 l capacity	8h	230V	Lifting ONLY	customized
MAC-LIFT2	bowls up to 60 l capacity	8h	230V	Lifting - tipping	customized
MAC-LIFT3	bowls up to 200 l capacity	8h	230V	Lifting - tipping	customized
MAC-LIFT3A	bowls of different capacity	8h	230V	Lifting - tipping	customized
MAC-LIFT4-BOX	customized for specific boxes	8h	230V	Lifting - tipping	customized



MAC-LIFT1



MAC-LIFT2/3



MAC-LIFT4-BOX

LIFTING, TRANSPORT, UNLOADING

bowls for planetary mixers. Collecting the bowl directly from the beater without moving it by hand. Lifting up to the ergonomic work height and automatic lowering. Effective operation in every place of your plant owing to the battery power supply. Super easy to move – a mobile castor lifter. Aesthetic stainless steel design – smooth device moulds easy to keep clean.

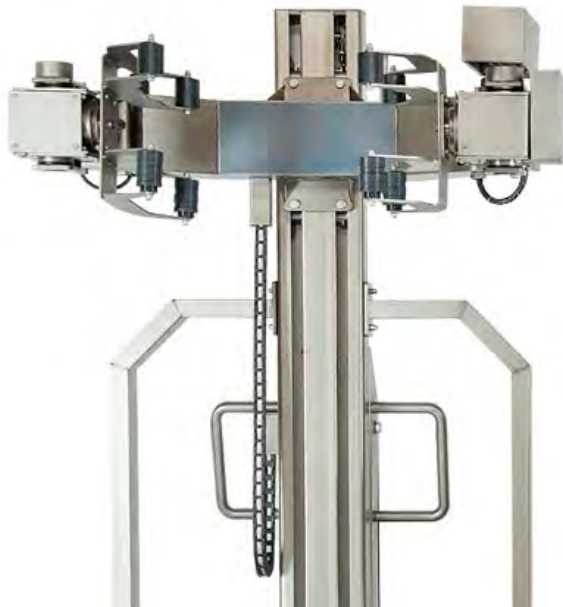
A perfect solution that significantly facilitates and accelerates operating personnel work, without the necessity of lifting and rotating the bowl to pour pastry into another dosing or portioning machine, e.g. Multidrop.

SOLLEVAMENTO, TRASPORTO, SCARICO

per vasche per impastatrici planetarie. Prelevare la ciotola direttamente dalla impastatrice senza spostarla a mano. Sollevamento fino all'altezza di lavoro ed abbassamento automatico. Efficace funzionamento in ogni luogo del vostro impianto grazie all'alimentazione a batteria. Super facile da spostare: un sollevatore mobile su ruote. Design moderno in acciaio inossidabile: facile da pulire.

Una soluzione perfetta che facilita e velocizza notevolmente il lavoro del personale, senza la necessità di sollevare e ruotare la vasca per versare l'impasto su una dosatrice o porzionatrice, ad es. Multidrop.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MAC-LIFT3A

With a modern solution which is the battery charged automatic bowl lifter, bowls are effortlessly collected from the planetary mixers, then they are transported to the workplace, lifted and tilted to pour the pastry to moulds or trays. MAC-LIFT operates fully independently and is powered by modern gel batteries of a long lifetime. The battery indicator on the control panel keeps the user informed about the remaining power. The versatility of MAC-LIFT3-A is also reflected by its extendable arms, the width of which can be adjusted and adapted anytime for any bowl size (we customize the bowls range at customer needs).

Con una soluzione moderna quale è il sollevatore automatico a batteria, le vasche vengono prelevate senza fatica dalle impastatrici planetarie, quindi vengono trasportate sul posto di lavoro, sollevate e inclinate per versare l'impasto negli stampi o nelle teglie. MAC-LIFT funziona in modo completamente indipendente ed è alimentato da moderne batterie al gel di lunga durata. L'indicatore della batteria sul pannello di controllo tiene informato l'utente sulla carica residua.

La versatilità di MAC-LIFT3-A si riflette anche nei suoi bracci estensibili, la cui larghezza può essere regolata e adattata in qualsiasi momento per qualsiasi dimensione di vasca (personalizziamo la gamma di vasche in base alle esigenze del cliente).





Table top dough sheeters

Sfogliatrici da banco



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Aluminium die-cast shoulders and casing
- Possibility of working all types of dough, obtaining very thin results
- Galvanised hard chrome plated, ground and polished cylinders
- Easy to remove scrapers, for quick and efficient cleaning
- Adjustable belt speeds to prevent dough wrinkling
- Folding tables to reduce machine space when not in use
- Low voltage electrical system with dual commands
- Accident prevention safety guards connected to the electrical system by limit switches

- Spalle e coperchi in fusione di alluminio
- Possibilità di lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati
- Raschiatori facilmente smontabili, per una pulizia pratica ed efficace
- Tappeti trasportatori a velocità variabile, per evitare grinze nella sfoglia
- Piani rialzabili, per contenere gli ingombri a macchina in riposo
- Impianto elettrico a bassa tensione
- Ripari tipo antinfortunistico, collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan



descrizione • description

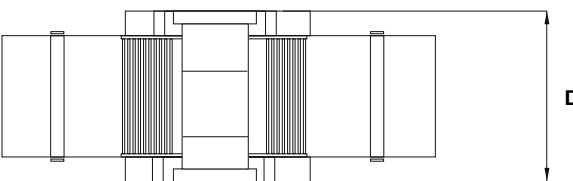
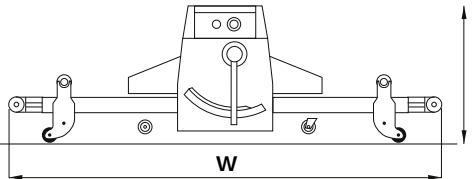
Reliable, sturdy, efficient. Mac.Pan dough sheeters are designed and built to guarantee exceptionally easy and functional use in accordance with all the international safety standards. All models meet the highest demands of restaurants, hotels, confectioners and small and medium sized bakeries.

Affidabili, solide, efficienti. Le sfogliatrici Mac.Pan sono disegnate e progettate per garantire un uso estremamente facile e funzionale, nel pieno rispetto degli standard di sicurezza internazionali. Tutti i modelli rispondono perfettamente alle esigenze di ristoranti, hotel, pasticcerie e piccoli e medi panifici.

The compact size of the MK500B, MK500B/ECO, MK500T, models make them ideal for use in very small working environments. The MK500B/ECO manufactured without lower tables and stainless steel extensions has been designed specifically for use in extremely small work spaces. The belts are controlled manually by using the joystick. The MK500T sheeter manufactured without belts but with teflon coated steel chutes is the ideal machine for small-series production runs.

I modelli MK500B, MK500B/ECO, MK500T, grazie al loro ingombro limitato, trovano perfetta collocazione anche in condizioni di spazio ridotto. MK500B/ECO è stata progettata per spazi estremamente ridotti, grazie all'assenza di sottopiano e della prolunga in acciaio inox. Il movimento dei tappeti è gestito in modo completamente manuale, tramite joystick. MK500T è la sfogliatrice senza tappeti, con scivoli in acciaio teflonato, ideale anche per piccole produzioni.

MODEL	cylinder dimensions mm	belts size mm	cylinders opening mm	power kW	speeds n°	dimensions closed machine (WxDxH) mm	dimensions machine working (WxDxH) mm	weight Kg
MK500T	500X60	-	0 -> 35	0,37	1	420x900x440	1000x900x440	63
MK500B	500X60	500X710	0 -> 35	1	1	520x830x860	1810x640x860	115
MK500B/E	500X60	500X710	0 -> 35	1	1	520x830x860	1810x640x860	115
MK500BL	500X60	500X950	0 -> 35	1	1	520x830x1100	2290x640x860	115



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Dough sheeters on pedestal

Sfogliatrici su basamento



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

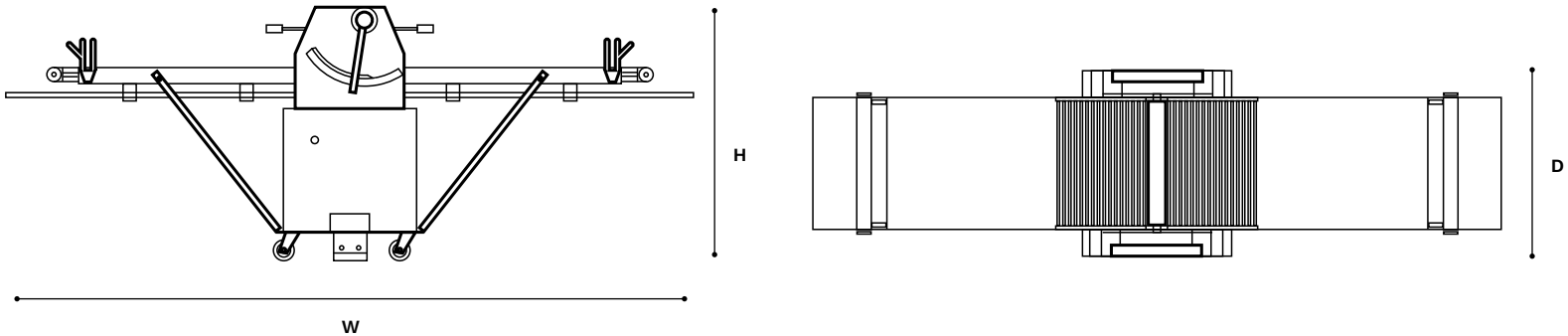


mac.pan

- Aluminium die-cast shoulders and casing
- Possibility of working all types of dough, obtaining very thin results
- Galvanised hard chrome plated, ground and polished cylinders
- Easy to remove scrapers, for quick and efficient cleaning
- Adjustable belt speeds to prevent dough wrinkling
- Folding tables to reduce machine space when not in use
- Models MK600 have folding and extractable tables
- Low voltage electrical system with dual commands (hand and foot pedal)
- Accident prevention safety guards connected to the electrical system by limit switches
- Machine mounted on wheels making it fully mobile
- Variable speed drive for MK500 and MK600 models

- Spalle e coperchi in fusione di alluminio
- Possibilità di lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati
- Raschiatori facilmente smontabili, per una pulizia pratica ed efficace
- Tappeti trasportatori a velocità variabile, per evitare grinze nella sfoglia
- Piani rialzabili, per contenere gli ingombri a macchina in riposo
- Nei modelli MK600, piani rialzabili ed estraibili
- Impianto elettrico a bassa tensione e a doppio comando (manuale e a pedale)
- Ripari tipo antinfortunistico, collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa
- Macchina montata su ruote, per facilitarne lo spostamento
- Opzione variatore di velocità per i modelli MK500 e MK600

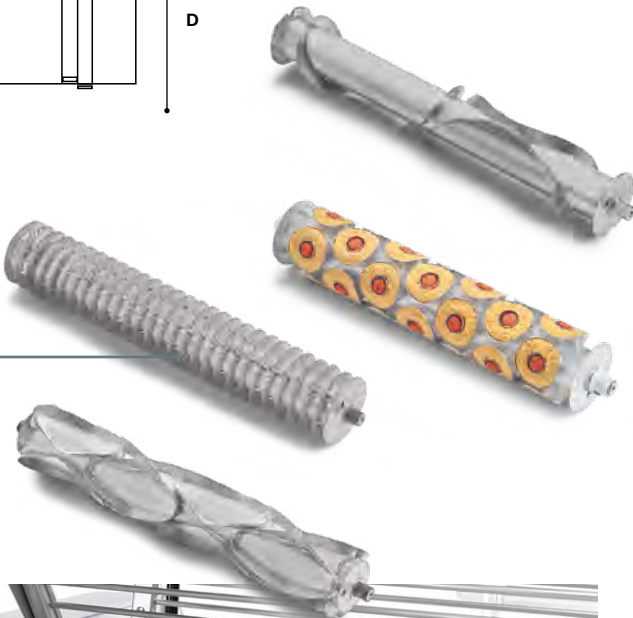
Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



Croissant cutting device available for MK600TC, models 1200 mm and upwards, fitted with a reinforced table and special 2-speed motor.

Cutting rollers with special sizes and shapes available on request.

Rulli da taglio con misure e disegni particolari, disponibili su richiesta.



descrizione • description

Reliable, sturdy, efficient. Mac.Pan dough sheeters are designed and built to guarantee exceptionally easy and functional use in accordance with all the international safety standards. All models meet the highest demands of restaurants, hotels, confectioners and small and medium sized bakeries.

Affidabili, solide, efficienti. Le sfogliatrici Mac.Pan sono disegnate e progettate per garantire un uso estremamente facile e funzionale, nel pieno rispetto degli standard di sicurezza internazionali. Tutti i modelli rispondono perfettamente alle esigenze di ristoranti, hotel, pasticcerie e piccoli e medi panifici.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Automatic dough sheeters

Sfogliatrice automatica



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Easily programmable with 7" colored touch screen panel
- Three modes: manual/semiautomatic/automatic
- Possibility to register 100 recipes with different production cycles
- Possibility of working all types of dough
- Wide dough thickness range 0 to 60 mm
- Galvanised hard chrome plated cylinders 80 mm
- Easy to remove scrapers / quick and easy to clean
- Accident prevention safety guards
- Machine mounted on wheels
- Variable speeds by inverter
- 2-roller cutting station (optional)
- Automatic flour duster (optional)
- Automatic dough spooling unit (optional)
- Stainless steel machine (on request)

- Facilmente programmabile con pannello touch screen a colori da 7".
- Tre modalità: manuale/semiautomatica/automatica
- Possibilità di registrare 100 ricette con diversi cicli produttivi
- Possibilità di lavorare tutti i tipi di impasto
- Ampia gamma di spessori lavorabili da 0 a 60 mm
- Cilindri zincati cromati da 80 mm
- Raschiatori facili da rimuovere / veloce e facile da pulire
- Protezioni antinfortunistiche
- Macchina montata su ruote
- Velocità variabili tramite inverter
- Stazione di taglio a 2 rulli (optional)
- Sfarinatore automatico (optional)
- Arrotolatore automatico (optional)
- Macchina in acciaio inox (su richiesta)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.

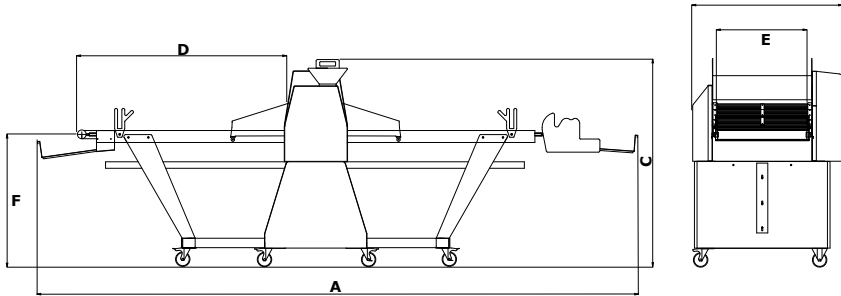


descrizione • description

Our puff pastry machine is functional, sturdy and easy to use. It is a reliable piece of equipment which will adapt to the work requirements of medium and big productions. All the automatica models are equipped of 7" colored touch screen panel which allows to work in three modes: manual/semiautomatic/automatic. In this way the machine's programming becomes easy and intuitive for the operator. It is possible to register 100 recipes with different production cycles. The machine can have as optionals the flour duster and winder that let to accelerate lavoration times.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

Cutting rollers with special sizes and shapes available on request.
Rulli da taglio con misure e disegni particolari, disponibili su richiesta.



MODEL	MK650/14AUT	MK650/16AUT	MK650/20AUT
meas. cyl. max. aperture (mm)	60	60	60
measuring cylinder diam. (mm)	80	80	80
motors: power (hp)	1,5	1,5	2
motors: absorption (kW/h)	1,1	1,1	1,5
length (A mm)	3960-200*	4160-200*	4560-200*
width (B mm)	1035	1035	1035
height (C mm)	1460-200**	1460-200**	1460-200**
belt lenght (D mm)	1400	1600	2000
belt width (E mm)	650	650	650
work top h. from floor (F mm)	945	945	945
gross weight (Kg)	350	400	500
net weight (Kg)	330	380	480

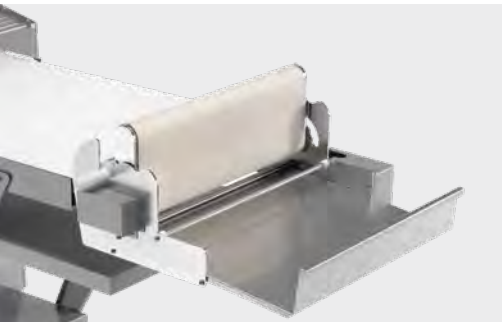
*** Consider -200 mm if your machine doesn't include winder.**
Considerare 200 mm in meno se la macchina è sprovvista di arrotolatore.

**** Consider -200 mm if your machine doesn't include duster.**
Considerare 200 mm in meno se la macchina è sprovvista di sfarinatrice.

All machines are also available in stainless steel version.
Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX.



The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds (optional).
La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo (optional).





Cutting tables for food use

Tavoli da taglio
per uso alimentare



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



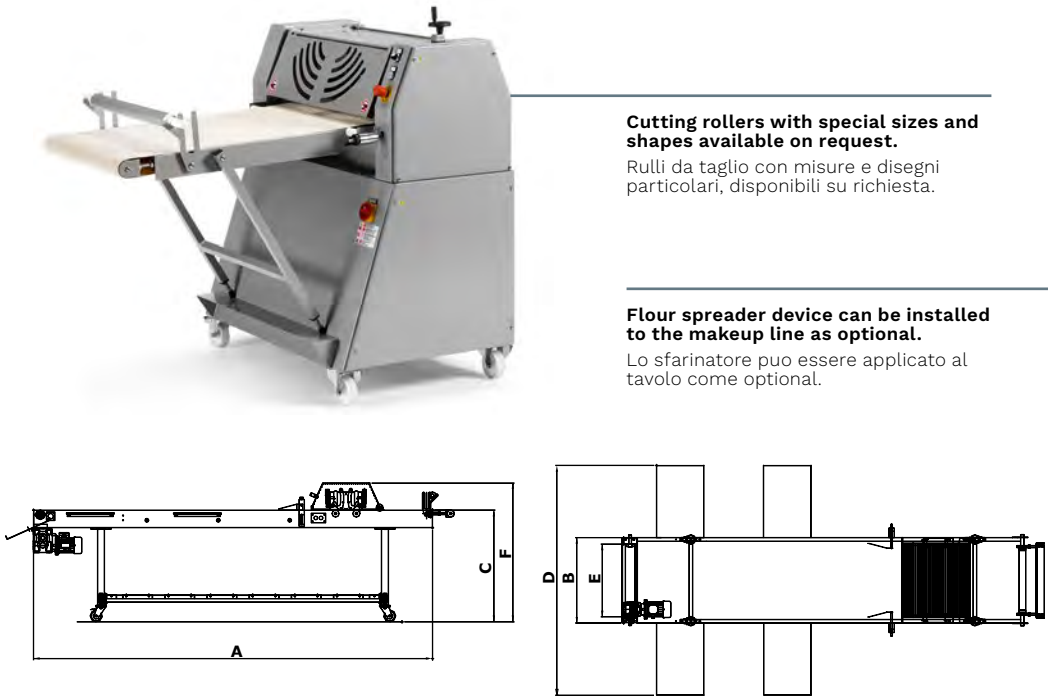
caratteristiche generali • general characteristics

- Automatic pastries production table
 - Made entirely in AISI 304 stainless steel
 - Up to 2.000 croissants per hour
 - Croissant from 12 to 150 grams
 - cutting rollers can be replaced in few seconds
 - Speed approx 10 sec per meter
 - Cut dough in two stages avoiding sticking
 - Variable speeds by inverter
 - accident prevention safety guards
 - machine mounted on wheels
 - Easy to clean
 - Inclined conveyor belt for waste dough recovery (OPTIONAL)
 - Flour duster device (OPTIONAL)
 - The calibrator for a uniform weight (OPTIONAL)
 - Table with croissant moulding unit (OPTIONAL)
-
- Tavolo automatico per la produzione di pasticceria
 - Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304
 - Fino a 2.000 pasticcini all'ora
 - Croissant da 12 a 150 grammi
 - i rulli di taglio possono essere sostituiti in pochi secondi
 - Velocità di circa 10 sec / metro
 - Taglio dell'impasto in due fasi per evitare che rimanga attaccato
 - Velocità variabile tramite inverter
 - protezioni antinfortunistiche
 - macchina montata su ruote
 - Facile da pulire
 - Tappeto inclinato per recupero sfridi (OPTIONAL)
 - Sfarinatore (OPTIONAL)
 - Stazione di calibratura dello spessore per un peso uniforme (OPTIONAL)
 - Formatrice per croissant (OPTIONAL)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



Cutting rollers with special sizes and shapes available on request.
Rulli da taglio con misure e disegni particolari, disponibili su richiesta.

Flour spreader device can be installed to the makeup line as optional.
Lo sfarinatore può essere applicato al tavolo come optional.



The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds (optional).
La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo (optional).

MODEL	length A mm	width B mm	height C mm	overall width D mm	belt width E mm	overall h. from floor F mm	Power motors hp
MACTAB200/INOX	2000	860	920	1940	600	1171	0,18
MACTAB300/INOX	3000	860	920	1940	600	1171	0,18
MACTAB400/INOX	4000	860	920	1940	600	1171	0,18
MACTAB450/INOX	4500	860	920	1940	600	1171	0,37
MACTAB500/INOX	5000	860	920	1940	600	1171	0,37

* Voltage motors - Variable according to voltage. Motori voltaggio - Variabili a seconda della tensione.
** The supporting grid, located under the table, is optional. La rastrelliera porta rulli è un optional.

The MAC/TAB cutting table built entirely in AISI 304 stainless steel for alimentary use in compliance with current regulations has been designed for the preparation of all flaky pastry, short-crust pastry and dough products.

Il tavolo da taglio MAC/TAB costruito interamente in acciaio inox AISI 304 per uso alimentare secondo le norme vigenti è stato progettato per la preparazione di tutti i prodotti di pasta sfoglia, pasta frolla, pasta lievitata ecc.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Cutting rollers with special sizes and shapes available on request.
Rulli da taglio con misure e disegni particolari, disponibili su richiesta.





Croissant pastry production machines

Macchine produzione croissant



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Automatic pastries production line
 - Up to 4.000 croissants per hour
 - Croissant from 25 to 120 grams
 - Cutting rollers can be replaced in few seconds
 - Calibrating, cutting and rolling-up workstations
 - Adjustment of calibrating cylinders
 - Cut dough in two stages avoiding sticking
 - Adjustment of forming belts
 - Variable speeds by inverter
 - Accident prevention safety guards
 - Machine mounted on wheels
 - Scraps recovering device
 - Easy to remove scrapers/quick and easy to clean
 - By-pass table for pastries (OPTIONAL)
 - Stainless steel machine (ON REQUEST)
-
- Linea di produzione automatica per pasticceria
 - Fino a 4.000 croissant all'ora
 - Croissant da 25 a 120 grammi
 - I rulli di taglio possono essere sostituiti in pochi secondi
 - Stazioni di calibratura, taglio e avvolgimento
 - Regolazione dei cilindri calibratori
 - Toglio dell'impasto in due fasi per evitare che rimanga attaccato ai rulli
 - Regolazione dei nastri di formatura
 - Velocità variabili tramite inverter
 - Protezioni antinfortunistiche
 - Macchina montata su ruote
 - Dispositivo recupero sfridi
 - Raschietti facili da rimuovere e facili da pulire
 - Tavolo by-pass per diverse forme (OPTIONAL)
 - Macchina in acciaio inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.

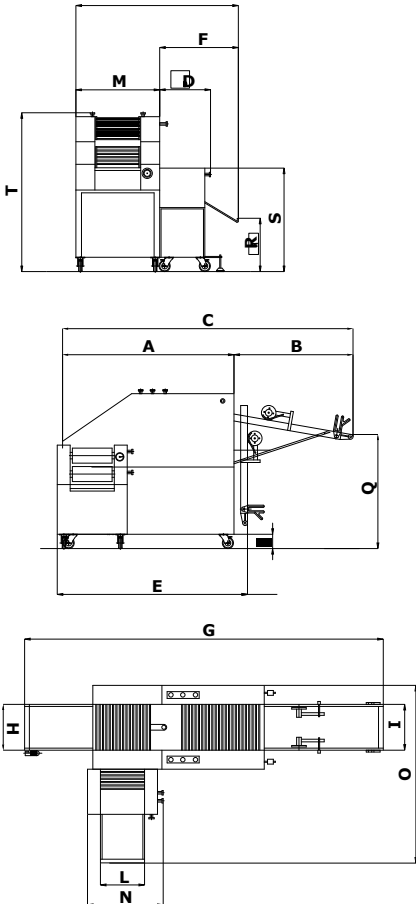


descrizione • description

MODEL	MP 200	MP 400
electric power (kW)	1,5	1,5
unit lenght (A mm)	1050	1050
belt lenght (B mm)	1000	1000
lenght of unit with belt (C mm)	2050	2050
lenght of curling unit (D mm)	560	560
lenght of unit/belt (E mm)	1185	1185
overall lenght of curling unit (F mm)	780	780
overall lenght (G mm)	2830	2830
belt width (H mm)	540	540
belt width (I mm)	590	590
belt width (L mm)	250	250
init width (M mm)	770	770
curling unit width (N mm)	640	640
overall width (O mm)	1550	1550
wheels height (P mm)	125	125
belt/unit height (Q mm) 1030	1Ph/50-60Hz	1Ph/50-60Hz
height of pan from floor (R mm)	730	730
overall height of curling unit (S mm)	1050	1050
overall height of unit from floor (T mm)	1450	1450
peso netto_net weight (Kg)	500	500
hourly production (Pieces hour)	in 2 lines 110 grams to 120 grams	840
	in 3 lines 90 grams to 100 grams	1260
	in 4 lines 70 grams to 90 grams	1680
	in 5 lines 40 grams to 60 grams	2000
	in 6 lines 25 grams to 50 grams	2500
		1320
		1800
		2400
		3300
		4000

MP holds in few centimeters the technology of big lines for the automated production of croissants from 25 to 120 grams of weight. Calibrating unit: it calibrates the dough to the required thickness and joins it eliminating wastes. Rolling-up unit: the adjustment of the lower and upper calibrating cylinders allows to modify the number of dough rollings. The rolling consistency is adjusted by closing or opening of the belts to obtain any type of rolled product. Thanks to the rolling up belts easily removable, cleaning can be quickly done. Cutting device: it cuts dough in two stages avoiding sticking onto the cutter. The differentiated speed of the belts allows a regular conveyance of dough triangles to the rolling up unit. The cutting rollers can be replaced in few seconds.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Croissant pastry production machines

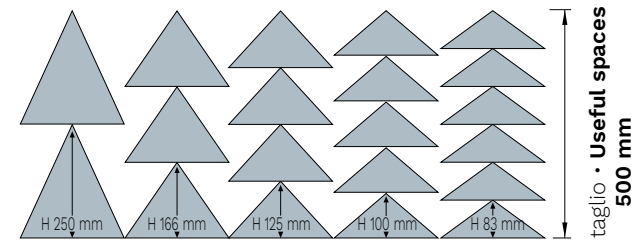
Macchine produzione **croissant**



With the by-pass table MP becomes a real bakery line. With different cutting rollers MP not only gives you many kinds of croissants but you can also have any kind of bakery product. The cutting-rollers can be customized.

Con il tavolo by-pass MP diventa una vera e propria linea da pasticceria. Con diversi rulli di taglio MP non solo ti permette di produrre diversi tipi di croissant ma anche qualsiasi altra forma. I rulli di taglio possono essere personalizzati su richiesta del cliente.

The calibrator allows the last lamination to obtain a uniform weight.
Il calibratore consente l'ultima laminazione per ottenere un peso uniforme.



Base • Base
90, 100, 110, 120, 130, 140, 160, 170, 180, 190, 200, 220

Utile di taglio • Useful spaces
500 mm





Croissants machines

Formatrici per croissant



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics



- Machines designed to roll any kind of croissants
- Work without spoiling dough
- Structure completely in Aisi 304 stainless steel
- **FCB Table top version:**
 - Dough from 3 to 5 mm thickness
 - 800 pieces/hour with one operator
- **FCC Modell with trolley:**
 - Dough from 2 to 7 mm thick
 - 800 pieces/hour with one operator
- Macchine create per avvolgere i croissants
- Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto
- Struttura completamente in acciaio inox Aisi 304
- **FCB Modello da banco:**
 - lavora spessori variabili da 3-5 mm
 - produzione 800 pezzi/ora
- **FCC Modello su carrello:**
 - lavora spessori variabili da 2-7 mm
 - produzione di circa 800 pezzi/ora

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

These machines have been designed to roll any kind of croissants without spoiling dough.

FCB TABLE TOP VERSION

It can handle dough from 3 to 5 mm thickness. Loading and unloading at the front side, that means 800 pieces/hour with one operator. Completely in stainless steel.

FCC WITH TROLLEY

A special rolling system and the possibility to adjust the stainless steel cylinder allow to handle dough between 2 and 7 mm thick, as well as mini-croissants. Front loading and back unloading of the rolled pieces on a baking-tin. Output per hour ca. 800 pieces. Completely in stainless steel. Recommended for coupling with puff-paste making machine, with triangle cutting unit.

Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo.

FCB MODELLO DA BANCO

Lavora spessori variabili da 3-5 mm. Si carica e scarica anteriormente, quindi una sola persona può produrre 800 pezzi/ora. Completamente inox.

FCC MODELLO SU CARRELLO

Grazie ad un particolare sistema di avvolgimento ed alla regolazione del cilindro inox, lavora spessori variabili da 2-7 mm. ed è in grado di produrre anche i mini-croissants. Il carico è anteriore mentre i croissants avvolti escono posteriormente e raccolti su teglia. Produzione di circa 800 pezzi/ora. Completamente inox. Ideale per abbinamento con sfogliatrice taglia-triangoli.

MODEL	version	thickness mm	hourly production pcs/h	dimension (WxDxH) mm	weight Kg	power consumption kW
FCB	table top	3 ➔ 5	800	310x460x260	23	0,19
FCC	with trolley	2 ➔ 7	800	400x760x1000	43	0,19

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Electric cream cooker

Cuocicrema elettrico



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Blending process is carried out by mixing tool
- Bottom scrapers which prevent sticking and burning
- Scrapers collect mixture from side and bottom of the bowl
- Scrapers fast removing system, without any tools
- Quick and easy to clean
- Thermal oil inserted between 2 wall coats
- Safe heat distribution between 2 wall coats
- Outer, third coat of the bowl prevents machine from heat loss
- 2 working speed (variable on models 200/300/500)
- Maximal temperature up to 150°C
- Temperature can be blocked on another, lower level
- All elements are made of food-grade materials
- Tilting bowl for easy discharging and cleaning
- By rotation wheel – MC-30,60,80,120
- Motorized – MC-200/300/500)
- Bowl cover with inspection hooper for monitoring
- Bowl lock in any place during discharging operation
- Timer – manual or automatic work
- Each machine can be prepared with bowl tap
- Each machine can be combined with a cooling system (OPTIONAL)
- Each machine can be equipped with an inverter
- Movable, with castors
- Made entirely in AISI 304 stainless steel

- Il processo di miscelazione viene eseguito tramite utensile rotante/ spatola
- Raschiatori inferiori e laterali che impediscono l'adesione e la bruciatura
- I raschiatori raccolgono l'impasto dal lato e dal fondo della ciotola
- Sistema di rimozione dei raschiatori senza attrezzi
- Veloce e facile da pulire
- Olio termico posto nell'intercapedine delle 2 vasche
- Distribuzione sicura del calore nell'intercapedine delle 2 vasche
- Il terzo strato esterno della vasca previene la perdita di calore
- Motore a 2 velocità (variabili sui modelli 200/300/500)
- Temperatura massima di cottura fino a 150°C
- La temperatura può essere bloccata su un altro livello inferiore
- Tutti gli elementi sono realizzati con materiali per uso alimentare
- vasca ribaltabile per facilitare lo scarico e la pulizia
- Rotazione/scarico manuale - MC-30,60,80,120
- Rotarione/scarico motorizzato – MC-200/300/500
- Coperchio vasca con tramoggia di ispezione
- Blocco della vasca in qualsiasi punto durante l'operazione di scarico
- Timer – lavoro manuale o automatico
- Ogni macchina può essere predisposta con rubinetto di scarico prodotto
- Ogni macchina può essere abbinata ad un sistema di raffreddamento (OPT.)
- Ogni macchina può essere equipaggiata di inverter
- Macchina montata su ruote
- Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

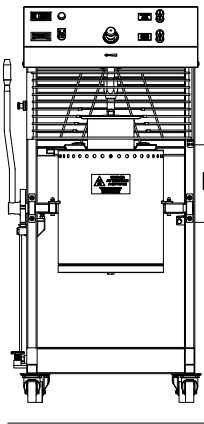
Cream cookers machines available from 30 up to 500 l bowl capacity with different options to customize it for each customer requirements. Special mixing tools with side and bottom scrapers. The timer and temperature regulator are in standard equipment. Special cover with a small hopper to check the product or add some ingredients without stopping the machine. Easy bowl emptying by rotating the wheel to tip the bowl with a stop in any bowl position or by using the tap (optional). Cream cookers models 200,300 and 500 l are in standard equipped with; a variable speed mixing tool, motorized bowl tipping system and bowl tap. MC cream cooker is a great tool to make all kinds of almond nougats from scratch. The cream cooker is a high- quality heater and mixer. By using of bain-marie cooking concept it's possible to achieve great results in the final product like Hard Almond Nougat, Turrón Duro or Turrón de Alicante.

MODEL	MC30/2E	MC60/2E	MC80/2E	MC120/2E	MC200/2E	MC300/2E	MC500/2E
bowl capacity (lt)	30	60	80	120	200	300	500
min/max mixing (lt)	3 → 21	4 → 39	4 → 52	12 → 80	22 → 150	30 → 150	50 → 150
oil volume (lt)	10	16	20	22	55	55	55
ideal temperature (C°)	130	130	130	130	130	130	130
max temperature (C°)	150	150	150	150	150	150	150
average cooking time (minute)	40 → 50	40 → 70	75 → 90	80 → 100	90 → 110	90 → 110	90 → 110
tool rotations	1° rpm	46	46	46	46	46	46
	2° rpm	92	92	92	92	92	92
installed power (Kw)	resistenze_heaters	4	6	9	18	24	45
	motore_motor	0,37/0,45	0,6/0,8	0,6/0,8	1,3/1,8	3	5,5
dimensions (WxDxH) mm	950X725X1570	950X780X1570	950X740X1570	1115X905X1660	1300X1195X1995	1640X1340X2200	1900X1560X2400
weight (Kg)	95	110	130	240	300	850	1200

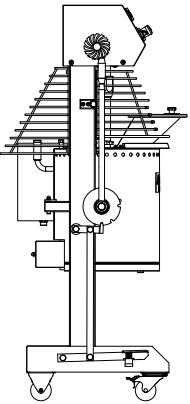
Cream cookers, multicookers, cuocicrema it's a family of very popular electric machines suitable for preparing, mixing and cooking different products in bakeries, pastries and the whole food industry. By using of bain-marie cooking concept it's possible to achieve great results of final products like jam, marmalade, chocolate different creams, puff pastry marzipan etc.

I cuocicrema sono una famiglia di macchine elettriche molto apprezzate adatte alla preparazione, miscelazione e cottura di diversi prodotti nei panifici, nelle pasticcerie e in tutta l'industria alimentare. Utilizzando il concetto di cottura a bagnomaria è possibile ottenere ottimi risultati di prodotti come marmellate, confetture, creme al cioccolato, marzapane ecc.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



W



D

SINCE 1983



Modular dosing machine

Dosatrice modulare



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



caratteristiche generali • general characteristics

MOD. MDE

STD. EQUIPMENT

- 3 types of nozzles
- spare gasket kit
- pedal
- funnel lt 15

OPTIONAL ACCESSORIES

- stainless steel trolley complete with wheels
- injecting gun



DOTAZIONE BASE

- 3 tipi di beccucci
- set guarnizioni di ricambio
- pedaliera
- imbuto lt 15

ACCESSORI A RICHIESTA

- carrello inox con ruote
- pistola per iniezione

MOD. MDE/BIG

STD. EQUIPMENT

- inverter
- funnel lt 15
- pedal
- spare gasket kit
- curved dosing nozzle, exit 15 mm ø

OPTIONAL ACCESSORIES

- dosing head from 5 to 60 gr.
- funnel lt 35
- injecting gun for dosing head 50/60 gr.
- injecting gun for dosing head 170 gr.
- stainless steel trolley complete with wheels

DOTAZIONE BASE

- inverter
- imbuto lt 15
- pedaliera
- set guarnizioni di ricambio
- beccuccio curvo uscita diam 15 mm

ACCESSORI A RICHIESTA

- testata dosaggio da 5 a 60 gr
- imbuto lt 35
- pistola iniezione per testata 50/60 gr
- pistola iniezione per testata 170 gr
- carrello inox con ruote

MOD. MDE/CIOC

STD. EQUIPMENT

- 3 types of nozzles
- spare gasket kit
- pedal
- funnel lt 15

OPTIONAL ACCESSORIES

- stainless steel trolley complete with wheels
- injecting gun

DOTAZIONE BASE

- 3 tipi di beccucci
- set guarnizioni ricambio
- pedaliera
- imbuto lt 15

ACCESSORI A RICHIESTA

- carrello inox con ruote
- pistola per iniezione

MOD. MDE/CAND

STD. EQUIPMENT

- funnel lt 15
- pedal
- spare gasket kit
- curved Nozzle with exit 13 mm ø
- curved Nozzle with exit 17 mm ø
- curved dosing nozzle, exit 15 mm ø

OPTIONAL ACCESSORIES

- dosing gun with exit 17 mm ø
- funnel lt 35
- Standard 3Ph - 50/60 Hz
- stainless steel trolley complete with wheels

DOTAZIONE BASE

- imbuto lt 15
- pedaliera
- set guarnizioni ricambio
- beccuccio curvo uscita diam 13 mm
- beccuccio curvo uscita diam 17 mm

ACCESSORI A RICHIESTA

- pistola dosaggio uscita diam 17 mm
- imbuto lt 35
- carrello inox con ruote

Designed with a modular system, this all stainless steel Dosing/Filling Machine is easy to operate. Equipped with an injecting gun coming with controls conveniently located in the handle grip, this machine allows to fill croissants, cannoli's, cream puffs, donuts, etc., directly on the workbench. Mechanical setting of the dosage with graduated index. Hourly output: 3500 pc in continuous mode.

Concepita con sistema modulare, questa dosatrice completamente in acciaio inox è semplice da usare. Dotata di pistola iniezione con comando sull'impugnatura consente il riempimento direttamente sul tavolo da lavoro di croissant, cannoli, bigné, krapfen, ecc. Regolazione meccanica di dosaggio con indice graduato. Produzione oraria: 3500 pz in continuo.

MODEL	MDE	MDSE	MDE/BIG	MDSE/BIG	MDE/CIOC	MDSE/CIOC	MDE/CAND	MDSE/CANDPLUS
ugelli / nozzles (n°)	3	3	1	1	3	3	2	2
anelli di ricambio / spare gasket kit	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
tramoggia / hopper (15 lt)	✓	✓	✓	✓	800	800	800	800
pedale / pedal	✓	✓	✓	✓	✓	optional	✓	optional
pistola riempimento / injection gun	optional	✓	optional	✓	optional	optional	optional	optional
dosaggio / dosage (gr)	5 ➔ 40	5 ➔ 40	5 ➔ 170	5 ➔ 170	5 ➔ 40	5 ➔ 40	10 ➔ 80	30 ➔ 170
produzione oraria / hourly production (pcs/h)	3500	3500	3700	3700	2800	2800	3000	3000
consumo totale / power cunsuption (kW)	0,37	0,37	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
dimensioni / dimension (WxDxH) mm	750x330x560	750x330x560	920x700x800	920x700x800	730x360x610	730x360x610	730x360x610	920x600x1050
peso / weight (Kg)	33	35	60	60	50	52	40	55



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Electronic dosing machine with gears

Dosatrice elettronica ad ingranaggi



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



DOSIBEST

Components:

- motorized base
- 15 lt funnel
- spare gasket kit
- engine with different speed settings
- 3 kinds of nozzles (8 mm diam, 6 mm diam and a double one with screw)
- pedalboard
- tray for nozzles
- a pair of pliers to take out gears

Composta da:

- base motorizzata
- imbuto da 15 lt
- set guarnizioni ricambio
- motore con variazione di velocità
- 3 tipi ugelli (uno diametro 8 mm, uno diametro 6 mm, uno doppio con vitone)
- 1 pedaliera
- 1 vassoio porta ugelli
- pinza estrazione ingranaggi

DOSIBEST ECO

Components:

- motorized base
- 15 lt funnel
- spare gasket kit
- engine with different speed settings
- 1 nozzle with ring nut
- a pair of pliers to take out gears

Composta da:

- base motorizzata
- imbuto da 15 lt
- set guarnizioni ricambio
- motore con variazione di velocità
- 1 ugello con ghiera diametro 8 mm
- 1 pinza estrazione ingranaggi

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



LOBE PUMP

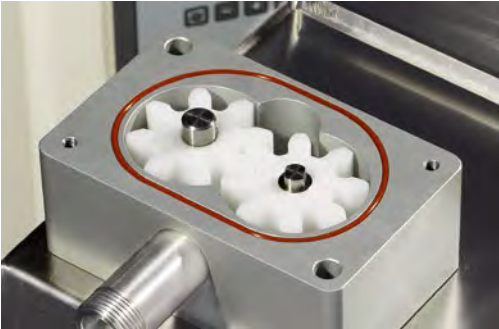
The Lobe Pump is perfect for operations of filling and depositing of products containing particles up to 13mm (chocolate, candied fruit, raisins, etc.). This kind of pump is suitable for all the DOSIBEST and DOSIBEST ECO machines. The lobes and built in plastic (for marmalades, creams, creams with nuts, etc.) or in Aisi 316 stainless steel (optional) for contact with hot products.

TESTATA A LOBI

La testata a lobi è ideale per tutte le operazioni di riempimento o dosatura di prodotto avente al suo interno pezzetti di materiale solido di dimensioni non superiori a 13mm (cioccolato, canditi, uvette, ecc). Questo tipo di testata è applicabile a tutte le DOSIBEST e DOSIBEST ECO.

Gli ingranaggi a lobi sono in plastica (per marmellate, creme, creme con nocchie, nutella, ecc..) o in acciaio inox Aisi 316 (optional) per prodotti caldi.

MODEL	DOSIBEST	DOSIBEST ECO
ugelli / nozzles (n°)	3	1
anelli di ricambio / spare gasket kit	✓	✓
tramoggia / hopper (15 lt)	800	800
pedale / pedal	✓	optional
pistola riempimento / injection gun programmi / programs (n°)	optional	optional
consumo totale / power cunsuption (kW)	0,37	0,37
dimensioni / dimension (WxDxH) mm	470x330x720	470x330x720
peso / weight (Kg)	27	27



It is an electronic dosing machine with gears that can fulfill all the needs of a pastry workshop.

It has an innovative design and a compact stainless steel structure. It is suitable for filling, stuffing or dripping cream, jam, chocolate cream and other kinds of sauces. It is equipped with a keyboard which is very easy to program and has three kinds of functions: manual, automatic and sequential. Automatic and sequential functions - up to ten programs can be stored.

Dosatrice elettronica ad ingranaggi adatta a soddisfare qualsiasi esigenza di ogni laboratorio di pasticceria.

Design innovativo, compatta, con struttura in acciaio inox. È indicata per riempire, farcire o colare creme, marmellate, creme di cioccolato e salse varie. Dotata di tastiera estremamente semplice da programmare, configurata con tre tipi di funzione - manuale, automatico, sequenziale - fino a dieci programmi memorizzabili.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



OPTIONALS

- stainless steel gears (for chocolate cream)
- heating bend for chocolate cream
- injection gun with nozzle
- various size nozzles
- pedalboard
- tray for tools

OPTIONALS

- ingranaggi inox aisi 304 (per cioccolato)
- fascia riscaldante per cioccolato
- pistola completa di beccuccio
- beccucci misure varie
- pedaliera
- vassoio porta utensili





Electric Doughnut Fryers

Friggitrici elettriche per ciambelle

GENERAL CATALOGUE



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan



FRY / M



FRY / S



FRY / A

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



FRY / M (MANUAL VERSION)

Manual machines are used for baking donuts. They are made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Performance without fermentation chamber we called tabletop fryers. Tub oil volume 26 or 36 liters. Frying capacity 16 or 24 pcs per time, hourly frying capacity 160 or 240 pcs/h. Analogic control panel.

FRiggitrici manuali per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione (modello da banco). Quantità olio in vasca 26 o 36 litri. Capacità cottura vasca di 16 o 24 pezzi per volta, produzione oraria 160 o 240 pezzi / h. Pannello di controllo analogico.

FRY / S (SEMI-AUTOMATIC VERSION)

Semiautomatic machines are used for baking donuts. They are made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Simple operation, baking quality, effective and fast operation, small energy loss. Long service life. Tub oil volume 43 or 55 or 67 liters. Frying capacity 36 or 48 or 60 pcs per time, hourly frying capacity 360 or 480 or 600 pcs/h. Digital control panel.

FRiggitrici semiautomatiche per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione. Quantità olio in vasca 43 o 55 o 67 litri. Capacità cottura vasca di 36 o 48 o 60 pezzi per volta, produzione oraria 360 o 480 o 600 pezzi /h. Pannello di controllo digitale.

FRY / A (AUTOMATIC VERSION)

Automatic machine used for automatic baking donuts. Made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Simple operation, baking quality, effective and fast operation, small energy loss. Long service life. Tub oil volume 67 liters. Frying capacity 60 pcs per time, hourly frying capacity 600 pcs/h. Touch-screen control panel.

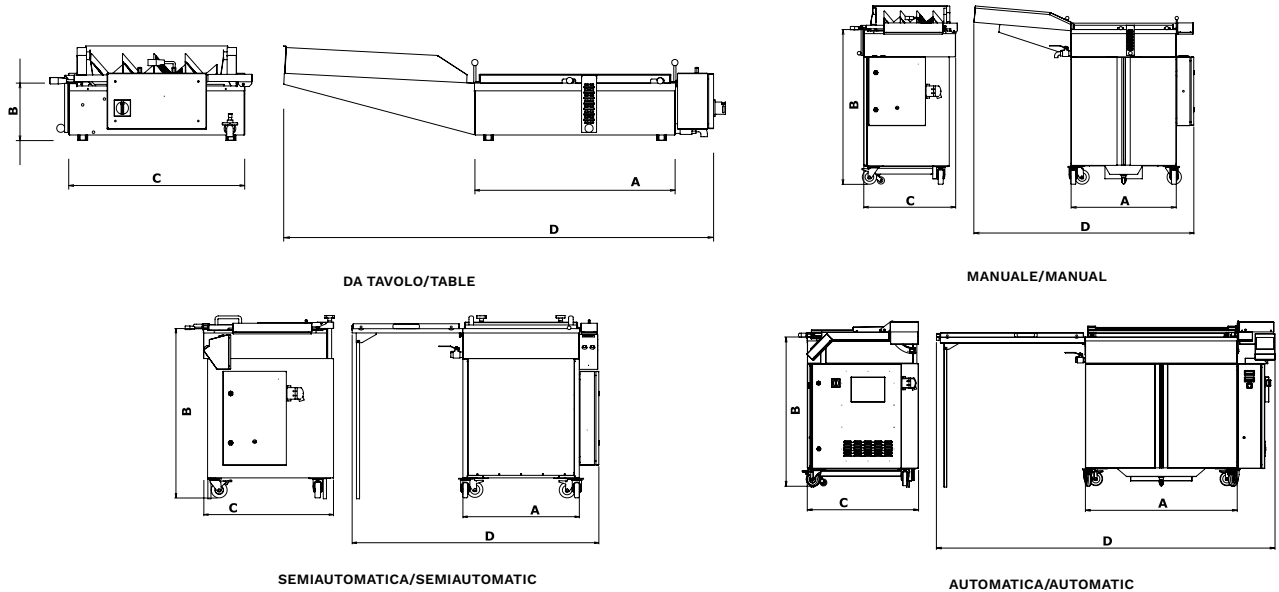
FRiggitrici automatiche per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione. Quantità olio in vasca 67 litri. Capacità cottura vasca di 60 pezzi per volta, produzione oraria di 600 pezzi/h. Pannello comandi touch-screen.

descrizione • description

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MODEL	version (M/S/A)	tub oil volume lt	frying capacity pcs	hourly frying capacity pcs/h	bench type B	on stand S	with proofer C	power kW	voltage V-Hz	dimensions				weight Kg
										A	B	C	D	
										mm				
FRY16MB	MANUAL	26	16	160	✓	X	X	3	230-50	687	210	645	1174	50
FRY16MS	MANUAL	26	16	160	X	✓	X	3	230-50	687	1080	645	1174	60
FRY16MC	MANUAL	26	16	160	X	X	✓	3	230-50	687	1080	645	1174	70
FRY24MB	MANUAL	36	26	240	✓	X	X	3,6	400-50	880	210	645	1560	60
FRY24MS	MANUAL	36	26	240	X	✓	X	3,6	400-50	880	1080	645	1560	75
FRY24MC	MANUAL	36	26	240	X	X	✓	3,6	400-50	880	1080	645	1560	85
FRY36SS	SEMI-AUTO	43	36	360	X	✓	X	7,4	400-50	860	1075	820	1560	105
FRY36SC	SEMI-AUTO	43	36	360	X	X	✓	8,6	400-50	860	1075	820	1560	130
FRY48SS	SEMI-AUTO	55	48	480	X	✓	X	7,4	400-50	1050	1075	820	1942	150
FRY48SC	SEMI-AUTO	55	48	480	X	X	✓	8,6	400-50	1050	1075	820	1942	175
FRY60SS	SEMI-AUTO	67	60	600	X	✓	X	7,4	400-50	1243	1075	820	2315	195
FRY60SC	SEMI-AUTO	67	60	600	X	X	✓	8,6	400-50	1243	1075	820	2315	220
FRY60AS	AUTOMATIC	67	60	600	X	✓	X	7,4	400-50	1400	1075	820	2500	195
FRY60AC	AUTOMATIC	67	60	600	X	X	✓	8,6	400-50	1400	1075	820	2500	220



SINCE 1983



Sugar Grinder for powdered sugar

Macinazucchero
per zucchero a velo



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics



STANDARD EQUIPMENT

- Sieve constructed using Aisi 304 stainless steel, sieve opening size 0,8 mm - on request 0, 5mm
- Hopper constructed using Aisi 304 stainless steel with adjustable product flow
- Structure with product collector constructed using Aisi 304 stainless steel, mounted casters with brakes

DOTAZIONE BASE

- Filtro setaccio in lamiera forata diametro 0,8 mm, in acciaio inox Aisi 304 - su richiesta 0,5 mm
- Tramoggia in acciaio inox Aisi 304 con regolazione entrata prodotto
- Struttura con vasca di raccolta del prodotto, completamente in acciaio inox Aisi 304, montata su ruote pivotanti dotate di freno.

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

The sugar grinder is a machine for the production of icing sugar, ideal for pastries and confectionery production. Machine built entirely in stainless steel. The sugar charging hopper and the sieve's internal filter guarantee the maximum hygiene while working the product. The machine's body is mounted over a capacious stainless steel basin, for sugar collection, that has been designed for facilitating the extraction of sugar and for preventing the deposit of product's waste. It is washable. Main transmission through belt. Low-tension electrical plant, accordingly to European Community rules.

Il macinazucchero è una macchina per la produzione di zucchero a velo, ideale per laboratori di pasticceria e per l'industria dolciaria. Macchina esclusivamente realizzata con l'utilizzo di acciaio inox. La tramoggia di carico dello zucchero e il filtro del setaccio interno ne garantiscono il massimo dell'igene durante la fase di lavorazione del prodotto. Il corpo macchina è montato su una capiente vasca di raccolta prodotto lavorato, anch'essa inox, disegnata per agevolarne l'estrazione ed evitare il deposito di residui di prodotto. E' lavabile, monta trasmissione principale a cinghia. Impianto elettrico bassa tensione a norme CE.

MODEL	filter mm	hourly production Kg/h	power cunsuption kW	dimension (WxDxH) mm	weight Kg
MCZ35	0,8	35	0,75	1020x470x1150	75
MCZ65	0,8	65	1,1	1020x470x1150	80
MCZ100	0,8	100	1,5	1150x620x1500	130

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Grinding machines

Raffinatrici



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- The body of the mixer is made of steel
- Perfectly faced porphyry cylinders
- Cylinders calibration by handwheel
- Cast iron helical gears in a complete oil bath
- Modern system for fastening the scraping blades
- Equipped with accident prevention features
- Fast and easy to clean

- Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato
- Cilindri in porfido perfettamente rettificati
- Regolazione cilindri mediante apposito volantino
- Ingranaggi in ghisa speciale a bagno d'olio
- Moderno sistema per il fissaggio delle lame raschiatrici
- Dotata di protezione antinfortunistica
- Veloce e pratica nella pulizia

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan

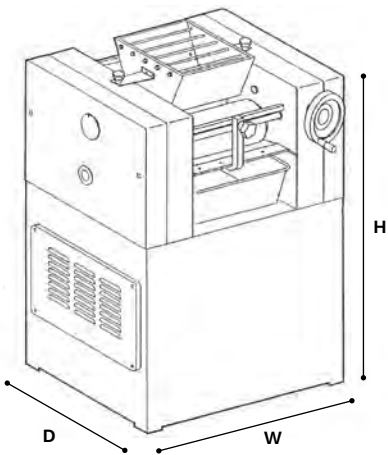
descrizione • description

This is the ideal machine for your pastry shop. It is provided with cast iron helical gears in a complete oil bath, grease nipples and a modern system for fastening the scraping blades which make it extremely sturdy, reliable and also very fast and easy to clean. Its robust structure includes a steel sheet base and cast-iron shoulders, making it an undisputed leader in the field of mixers. The perfectly faced porphyry cylinders may be separated from each other by a handwheel but still remain perfectly parallel. The rear cylinder turns on its axis for better refining. The machine is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

Questa macchina è l'ideale per il Vostro laboratorio di pasticceria. Con ingranaggi in ghisa speciale a bagno d'olio, ingrassatori ed un moderno sistema per il fissaggio delle lame raschiatrici la rendono oltre che molto affidabile anche molto veloce e pratica nella pulizia. La sua costituzione molto robusta con basamento e spalle in lamiera d'acciaio, la rendono senz'altro all'avanguardia nel campo delle raffinatrici. I cilindri in porfido perfettamente rettificati possono essere allontanati fra loro pur rimanendo paralleli mediante l'apposito volantino. Il cilindro posteriore è oscillante sul proprio asse per meglio effettuare la raffinazione. La macchina è dotata di protezione antinfortunistica di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

MODEL	cylinders		power	dimension	weight
	diameter	length			
	mm	mm	kW	(WxDxH) mm	Kg
RF2C15	150	290	1,5	670X680X1120	200

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





ELECTRICAL POWER SUPPLY. All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase or 220 Volt, 50 Hz, monophase. On request, both single-phase and three-phase are available in 60 Hz (check for any surcharges).

ALIMENTAZIONE ELETTRICA. Tutte le macchine sono fornite con alimentazione standard per una tensione di esercizio di 400 Volt 50 Hz trifase o 220 Volt, 50 Hz monofase. Su richiesta, sia monofase che trifase sono disponibili in 60 Hz (verificare eventuali sovrapprezzi).



WARNING!!!
Plugs: are not included, it depends on local power codes. The machine is supplied without a power plug.
Electrical and grounding connections must comply with the applicable portions of the National Electrical Code and/or other local electrical codes.

AVVERTIMENTO!!!
Spine di alimentazione: non incluse, dipendono dalle norme di alimentazione locali. La macchina viene fornita senza spine di alimentazione.
I collegamenti elettrici e di messa a terra devono essere conformi alle parti applicabili del Codice elettrico nazionale e/o ad altri codici elettrici locali.



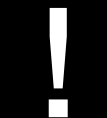
All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy.

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia.



For these machines, where the SASO brand is present, we can provide ELECTRICAL TEST REPORTS in accordance with the CVG.299: 2011 standard; IEC 60204-1: 2006 useful to the importer for loading into the FASAH system, and for issuing the SASO Certificate of Conformity (CoC) to complete the import into KSA.

Per queste macchine, dove è presente il marchio SASO, possiamo fornire RELAZIONI DI PROVA ELETTRICA in conformità allo standard CVG.299:2011; IEC 60204-1:2006 utili per l'importatore per il caricamento nel sistema FASAH e per l'emissione del Certificato di Conformità SASO (CoC) per completare l'importazione in KSA.



Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details of this catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently MAC.PAN SNC has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement. PLEASE NOTE the production capacities of the machinery (min./max) are provided for information only and may vary according to the type of ingredients used, the preparation, leavening and cooking process (we always recommend contacting our engineers to verify the your recipe).

Vietata la riproduzione. Le immagini, le spiegazioni e i dettagli tecnici di questo catalogo sono forniti a scopo indicativo e senza alcun vincolo temporale. Di conseguenza, MAC.PAN SNC si riserva il diritto di apportare modifiche, senza preavviso, per migliorare i prodotti o per qualsiasi esigenza costruttiva o commerciale. NOTARE che le capacità di produzione delle macchine (min./max) sono fornite solo a titolo informativo e possono variare in base al tipo di ingredienti utilizzati, alla preparazione, alla lievitazione e alla cottura (raccomandiamo sempre di contattare i nostri ingegneri per verificare la propria ricetta).

INDEX/INDICE

144	2-trays deck DECK oven BAKERY & PIZZA	Camera elettrica 2 teglie DECK BAKERY & PIZZA
148	Convection ovens CONVE BAKERY & PASTRY	Forni a convezione CONVE BAKERY & PASTRY
156	Modular electric deck ovens	Forni elettrici modulari a piani
162	Rotary oven 8/10 trays BABY	Forno rotativo 8/10 teglie BABY
166	Electric rotary oven with electric chamber and proofer COMBO	Forno rotativo elettrico con camera e cella COMBO
170	Rotary oven 12/15/18 trays MINI	Forno rotativo 12/15/18 teglie MINI
172	Rotary oven 15 trays COMPACT ROTOR	Forno rotativo 15 teglie COMPACT ROTOR
174	Rotary oven 15 trays COMPACT ROTANT	Forno rotativo 15 teglie COMPACT ROTANT
176	Rotary oven 18 trays PHANTON	Forno rotativo 18 teglie PHANTON
178	Rotary oven 18 trays ROTANT	Forno rotativo 18 teglie ROTANT
182	Electric deck ovens	Forni elettrici a piani fissi
184	Cyclothermic ovens	Forni ciclotermici
186	Oven with ring-shaped tubes	Forno a tubi anulari
192	Integrated manual loading	Pala di infornamento integrata
194	Proofing chambers for trolleys and frame holders	Celle di lievitazione per carrelli rotativi e porta telai
196	Proofing cabinets in aluminum on wheels	Armadi di lievitazione su ruote in alluminio
198	Retarder Prover Cabinets	Armadi Fermalievita
200	Retarder Prover Roll-In	Fermalievita Roll-In

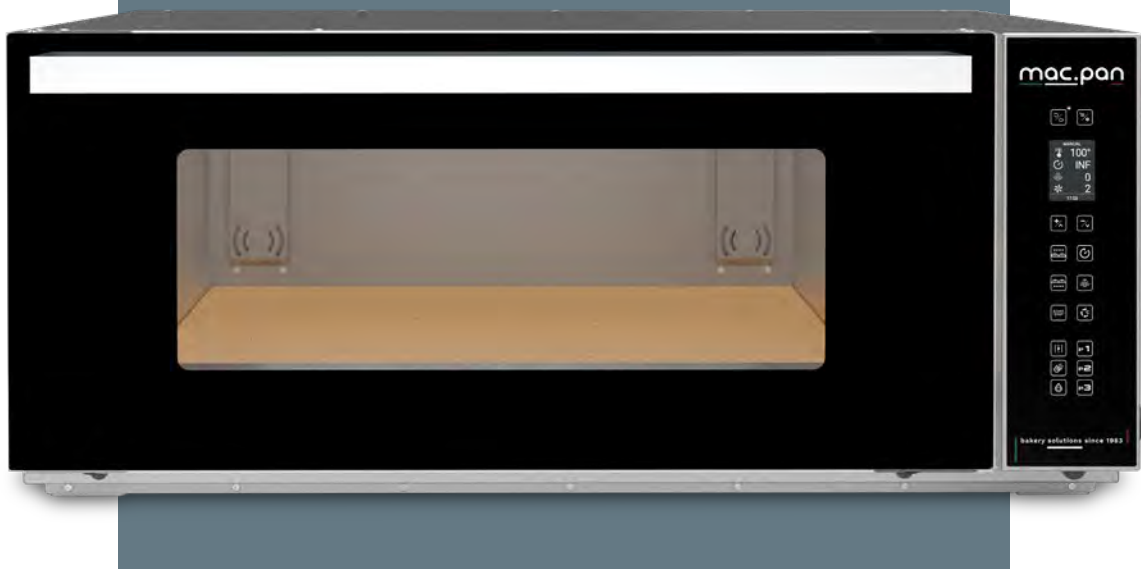


Fermentation
and baking equipment



2-trays deck DECK oven BAKERY & PIZZA

Camera elettrica 2 teglie DECK
BAKERY & PIZZA



See the technical chart
Consulta la tabella tecnica



caratteristiche generali • general characteristics

- Outstanding baking performances, high end technologies, and energy efficiency are the ingredients of Deck recipe.
- The cooking chamber is always perfectly lighted with LED integrated on the ventilated door.
- The oven comes with LCD 2,4" color display providing connectivity: USB, Wi-Fi, Cloud allows to upload/download recipes and images, manage languages and product updates. It even gives you predictive maintenance.
- Deck gives amazing results with both frozen and fresh bread pastry and pizza thanks to its energy efficient steam generator, the single slab refractory tile and the possibility to control both temperatures set point on the top and bottom of the oven separately or with power percentage.
- The V-dry technology and the motorized chimney guarantee perfect control on the humidity during every cooking cycle.
- DECK works up to 400°C temperature and permits also to make Neapolitan traditional pizzas.

- Prestazioni di cottura eccezionali, tecnologie di fascia alta ed efficienza energetica sono gli ingredienti della ricetta Deck.
- La camera di cottura è sempre perfettamente illuminata grazie ai LED integrati sulla porta ventilata.
- Il forno è dotato di display LCD a colori 2,4" che fornisce connettività: USB, Wi-Fi, Cloud consente di caricare/scaricare ricette e immagini, gestire lingue e aggiornamenti di prodotto. Ti offre anche la manutenzione predittiva.
- Deck offre risultati sorprendenti con pane fresco e surgelato, pasticceria e pizza grazie al suo generatore di vapore ad alta efficienza energetica, alla piastrina refrattaria a lastra singola e alla possibilità di controllare entrambi i setpoint di temperatura sulla cielo e sulla platea separatamente o con percentuale di potenza.
- La tecnologia V-dry e il camino motorizzato garantiscono un perfetto controllo dell'umidità durante ogni ciclo di cottura.
- DECK funziona fino a 400°C di temperatura e permette di realizzare anche la tradizionale pizza napoletana.

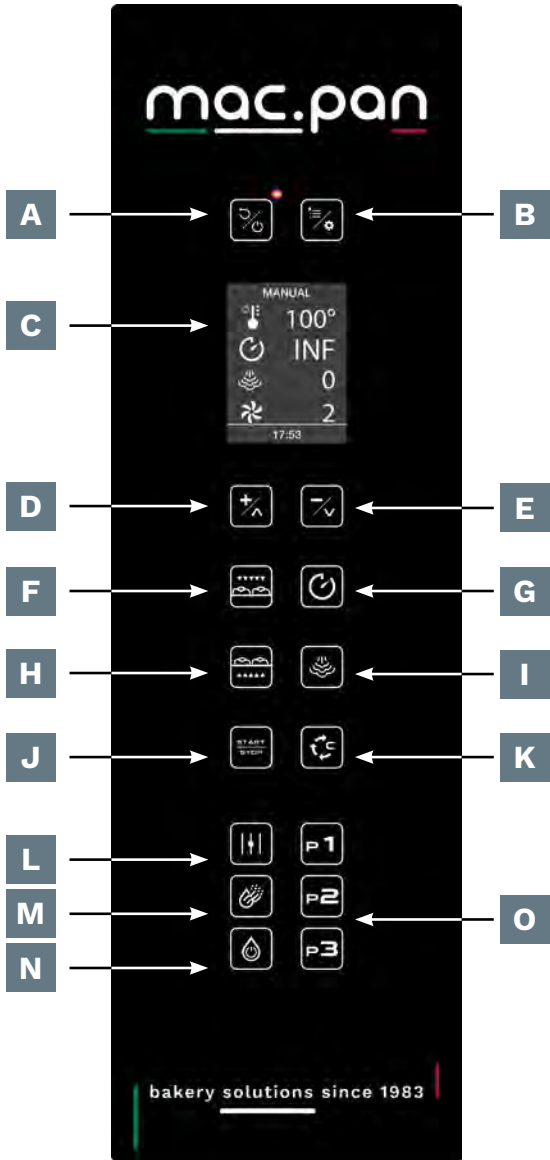
Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan

descrizione • description

Capacitive touch control 5"



- A Back / On | Off
- B Menu / Settings
- C 2.4" LCD Screen
- D Increase Button/Up
- E Decrease Button/Down
- F Ceiling Temperature Control
- G Time selector
- H Floor Temperature Control
- I Steam selector
- J Start/Stop
- K Cooking cycle
- L Chimney regulation
- M V-Dry PRO System
- N On | Off boiler
- O 3 speed program

Configurations



2,4" LCD DIGITAL WITH REFRACTORY STONE	DECK02_LCD
Tray capacity	2 x PA 600 x 400
Cooking chamber height	220 mm
Frequency (Hz)	50/60[Hz]
Voltage	380-415[V] 3N~ / 220-240[V] 3~ / 220-240[V] 1N~
Power (kW)	6,1
Oven size (WxDxH mm)	937 x 1207 x 447 [mm]
Max cooking temperature	400 °C
Oven weight (kg)	114

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



stands – supporti



MODEL	STAND_80	STAND_70	STAND_49
Load Capacity	7 GN 1/1 600x400	6 GN 1/1 600x400	3 GN 1/1 600x400
Outside dim. WxDxH	930x740x800mm	930x740x700 mm	930x740x490 mm
Weight	25,2 kg	23,4 kg	17,3 kg



proofers – lievitori



MODEL	LIEV08_DECK_DIG	LIEV08_DECK_MAN
Tray capacity	8 - 600 x 400 GN 1/1	8 - 600 x 400 GN 1/1
Distance between tray	80 mm	80 mm
Frequency (Hz)	50/60Hz	50/60Hz
Voltage	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW)	2,4	2,4
Prover size (WxDxH mm)	935x925x620	935x925x620
Max cooking temperature	60 °C	60 °C
Prover weight (kg)	45	48



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Convection ovens
CONVE BAKERY & PASTRY

Forni a convezione
CONVE BAKERY & PASTRY



See the technical chart
Consulta la tabella tecnica



THE TECHNOLOGY OF OUR OVENS:

- Each oven has different power, depending on it's peculiarity and on customer's demand.
- Fast pre-heating phase is fundamental in all cooking process.
- Quickly removes moisture from the cooking chamber, ensuring that your preparations have excellent textures, fragrance and browning.
- Cooking uniformity is granted by an advanced air flow distribution in the cooking chamber.
- Chimney opening can be controlled directly from the Touch screens or can be completely open or closed in all the other versions.
- All ovens have an innovative water dropping pipe which drops directly into the heating element.
- Core probe with 3 reading points (Touch 7") and with 1 reading point on all other models.
- Wifi available in all Touch (Touch 7") controlled models and on the new 2.4" LCD control.
- Automatic washing system integrated in all 7", 5" touch controlled ovens and available upon request on the Digital versions.
- Touch screen 7" can have 10 speed options to respect delicate receipes.
- Stackability through our staking kits

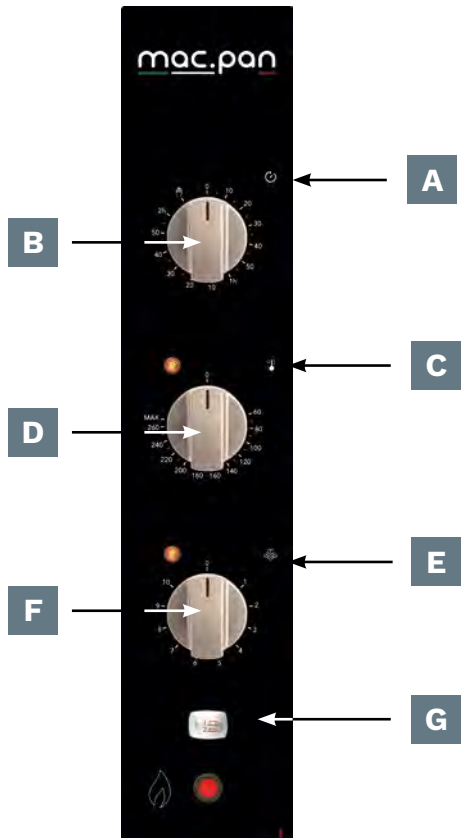
LA TECNOLOGIA DEI NOSTRI FORNI:

- Ogni forno ha potenze diverse, a seconda delle sue peculiarità e della richiesta del cliente.
- La fase di preriscaldamento veloce è fondamentale in ogni processo di cottura.
- Rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura, garantendo alle vostre preparazioni ottima consistenza, fragranza e doratura.
- L'uniformità di cottura è garantita da un'avanzata distribuzione del flusso d'aria nella camera di cottura.
- L'apertura del camino può essere comandata direttamente dai Touch Screen oppure può essere completamente aperta o chiusa in tutte le altre versioni.
- Tutti i forni sono dotati di un innovativo tubo di caduta dell'acqua che scende direttamente nell'elemento riscaldante.
- Sonda al cuore con 3 punti di lettura (Touch 7") e con 1 punto di lettura su tutti gli altri modelli.
- Wifi disponibile su tutti i modelli con controllo Touch (Touch 7") e sul nuovo controllo LCD da 2,4".
- Sistema di lavaggio automatico integrato in tutti i forni touch control da 7", 5" e disponibile su richiesta sulle versioni Digital.
- Il touch screen da 7" può avere 10 opzioni di velocità per rispettare le ricette delicate.
- Impilabilità grazie ai nostri kit di impilamento

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.

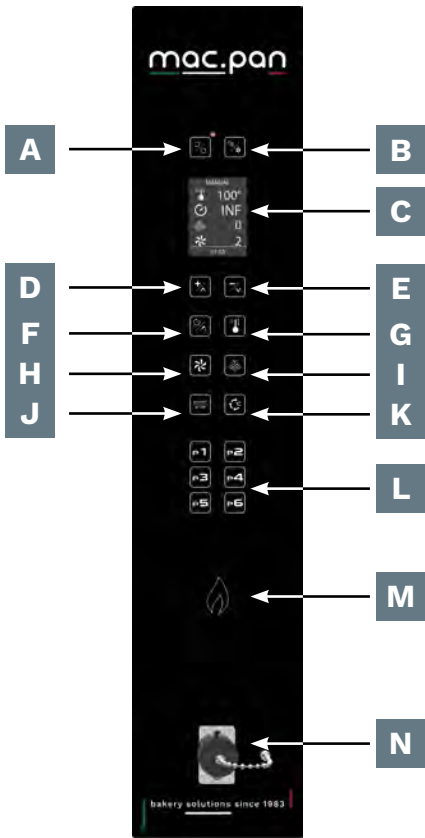


MANUAL CONTROL



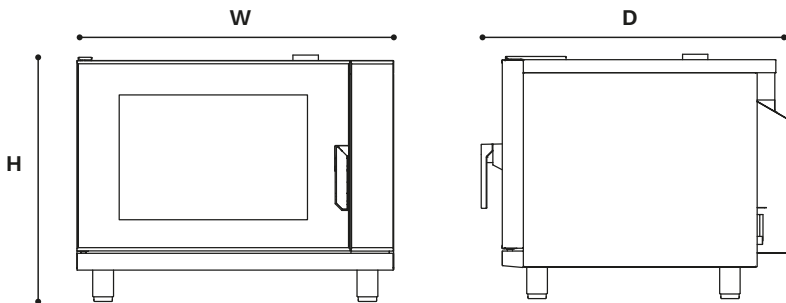
- A Time selector
- B Temperature Led
- C Temperature selector
- D Steam Led
- E Steam selector
- F 2 Speed regulation (optional)
- G Gas restart button (only for gas ovens)

DIGITAL CONTROL 2.4" LCD



- A Back / On | Off
- B Menu / Settings
- C 2.4" LCD Screen
- D Increase Button/Up
- E Decrease Button/Down
- F Time selector/Core probe
- G Temperature selector
- H 5 Speed regulation
- I Steam selector
- J Start/Stop
- K Cooking cycle
- L 6-speed program
- M Gas restart button
- N Core probe inlet

CAPACITIVE TOUCH CONTROL 5"



descrizione • description

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



 **MANUAL**
*2 Speed regulation



 **TOUCH 5”**
*Automatic clean system integrated

MODEL	CONVE16EL_MAN	CONVE10EL_MAN	CONVE06EL_MAN	CONVE04EL_MAN
Tray capacity	16 600x400	10 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz)	50/60Hz	50	50	50
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW)	28 / 28,6**	15,7 / 18,6**	10,5 / 12,4**	10,5 / 12,4**
Oven size (WxDxH mm)	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715
Max cooking temperature	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg)	250	135	98	86

MODEL	CONVE16EL_TOUCH	CONVE10EL_TOUCH	CONVE06EL_TOUCH	CONVE04EL_TOUCH
Tray capacity	16 600x400	10 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz)	50/60Hz	50	50	50
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW)	28,1 / 28,7**	15,7 / 18,6**	10,5 / 12,4**	10,5 / 12,4**
Oven size (WxDxH mm)	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715
Max cooking temperature	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg)	250	135	98	89

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MODEL	CONVE10GAS_MAN	CONVE06GAS_MAN	CONVE04GAS_MAN
Tray capacity	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz)	50	50	50
Voltage	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW)	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power P	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm)	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 821 (w/handle)
Max cooking temperature	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg)	164	129	117

 GAS BAKERY
MANUAL



MODEL	CONVE10GAS_LCD	CONVE06GAS_LCD	CONVE04GAS_LCD
Tray capacity	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz)	50	50	50
Voltage	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW)	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power P	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm)	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 821 (w/handle)
Max cooking temperature	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg)	164	129	117

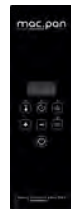
 GAS BAKERY DIGITAL
with 2.4” LCD Display



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



proofers • lievitori ⚡



	DIG	MAN	LIEV12_DIG	LIEV12_MAN	LIEV08_DIG	LIEV08_MAN
MODEL SUITABLE FOR OVEN			CONVE 10	CONVE 10	CONVE 4 CONVE 6	CONVE 4 CONVE 6
Tray capacity			12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray			75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz)			50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage			220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW)			2,4	2,4	2,4	2,4
Prover size (WxDxH mm)			935x893x706	935x893x706	935x803x867	935x803x867
Max cooking temperature			60°C	60°C	60°C	60°C
Oven weight (kg)			50	50	45	48



stands • supporti



	STAND_80	STAND_70	STAND_49
MODEL SUITABLE FOR OVEN	CONVE 4 CONVE 6	CONVE 10	CONVE 4 CONVE 6 CONVE 10
Load capacity	7 GN 1/1 600x400	6 GN 1/1 600x400	3 GN 1/1 600x400
Outside dim. (WxDxH mm)	930x740x800mm	930x740x700 mm	930x740x490 mm
Oven weight (kg)	25,2 kg	23,4 kg	17,3 kg

Hoods • supporti ⚡



MODEL	HOOD_WATER	HOOD_AIR
Condensing system	WATER	AIR
Outside dim. (WxDxH mm)	937 x 892 x 323 mm	937 x 892 x 323 mm
Power (kW)	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg)	31,5	31,5



ON REQUEST:
SU RICHIESTA

extra trolley / carrello extra



shower kit / doccino



core probe / sonda al cuore



wheels / ruote

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

Modular electric deck ovens

Forni elettrici
modulari a piani



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

MODULAR

The main characteristic of the Modular ovens is the possibility to configure their structure according to customer's needs.

To this end you can choose:

- quantity of trays per deck (2 / 3 / 4 / 6 teglie 40X60 cm)
- quantity of baking chambers (from 1 to 4)
- usable internal height of the chambers (18 or 23 cm)
- type of support feet (h.18 feet, h.10 feet, wheels or plates)
- if necessary, you can motorize the hood by installing an extractor fan
- if necessary, chambers can be equipped with a humidification system

COMPONIBILE

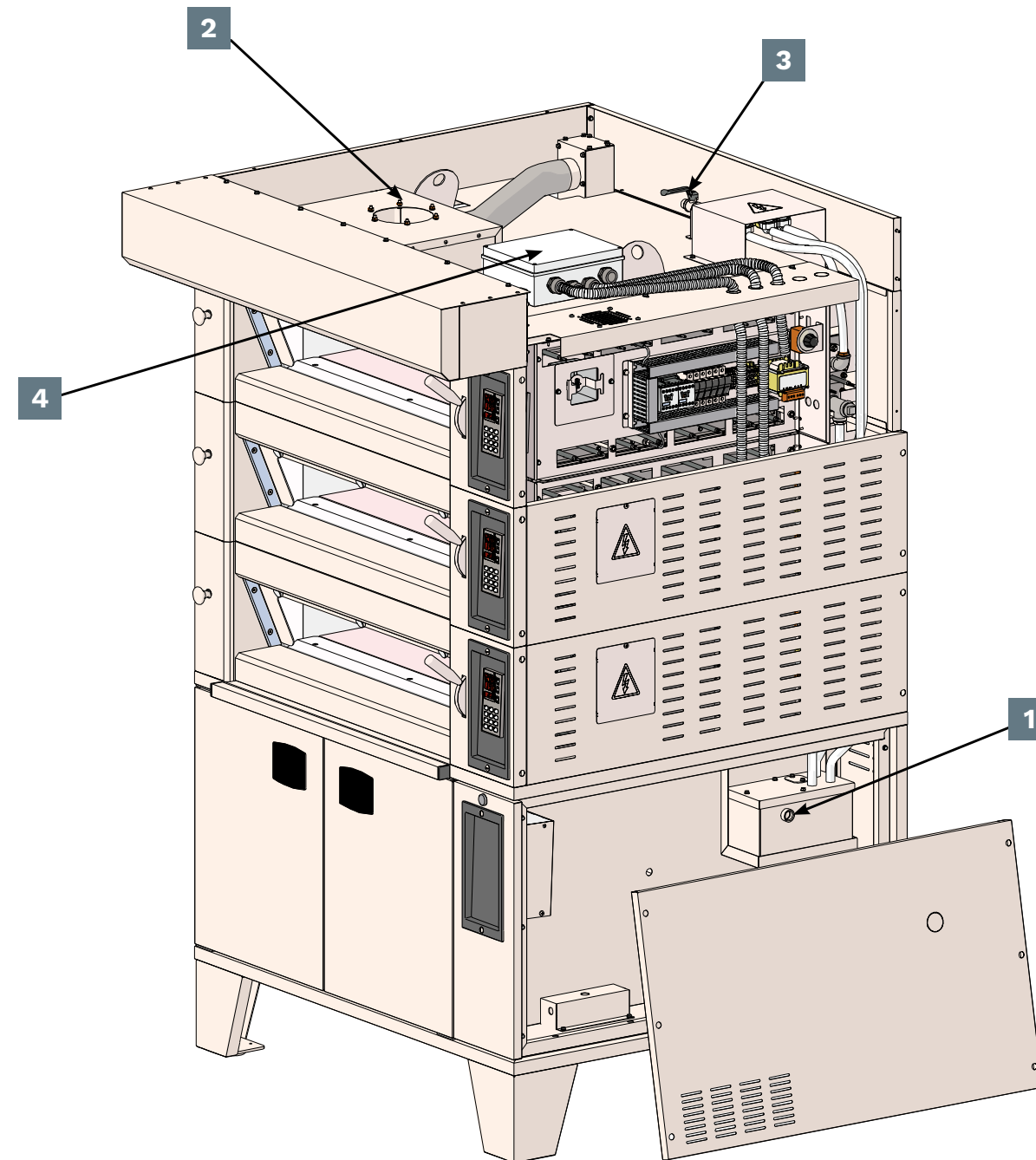
La principale caratteristica dei forni modulari è la possibilità di riconfigurarne la struttura in funzione delle proprie esigenze.

- A tal fine è possibile scegliere :
- quantità di teglie per camera (2 / 3 / 4 / 6 teglie 40X60 cm)
- quantità di camere installate (da 1 a 4)
- altezza utile interna delle camere (18 o 23 cm)
- tipo di piedino di sostegno (piedino h.18, piedino h.10, ruota o piastrina)
- se necessario è possibile motorizzare la cappa installando un aspiratore.
- se necessario le camere possono essere dotate di un sistema di umidificazione

Our machines are designed, manufactured and assembled
in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e
assemblate in ITALIA.



descrizione • description



- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Modular electric ovens

Forni elettrici modulari



The chamber comes complete with:

- Refractory baking stones plate made of fibreglass
- High-performance armoured heating elements
- Digital electronic microprocessor controller
- Programmable switch and economizer
- Manual valve for steam excess exhaust
- Stainless steel front
- Tempered glass doors

La camera viene fornita completa di:

- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Controllore elettronico digitale a microprocessore
- Economizzatore e accensione programmabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso
- Facciata in acciaio inox
- Portine in vetro temprato

Proofer for trays 40x60 cm:

- Stainless steel structure
- ELECTRIC heated
- Operates independently from the oven
- Digital temperature controller
- SEMI-AUTOMATIC humidification System (the water must be loaded manually by an operator)

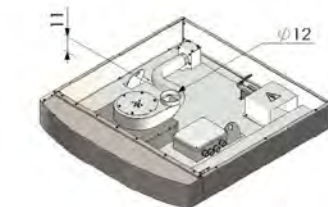
Cella di lievitazione per teglie da 40x60:

- Struttura in acciaio inox
- Alimentazione elettrica
- Funzionamento indipendente dal forno.
- Termoregolatore digitale.
- Sistema di umidificazione SEMI-AUTOMATICO (il carico dell'acqua deve essere effettuato manualmente da un operatore)



- New reinforced humidifier for abundant steam supply
- High-performance armoured heating elements independent from the oven
- Automatic water loading
- Thermostat for temperature control

- Nuovo umidificatore maggiorato per un'abbondante erogazione di vapore
- Resistenze corazzate ad alto rendimento ed indipendenti dal forno
- Caricamento acqua automatico
- Termostato per la regolazione della temperatura



The hood is the oven terminal element which collects and canalizes the steam produced during baking. The hood comes complete with:

- stainless steel steam collection box
- stainless steel front plate
- covering panels (lateral and rear)

La cappa viene fornita completa di:

- scatola di raccolta vapore in acciaio inox
- lamiera frontale in acciaio inox
- pannelli di copertura (lateral e posteriore)

Su richiesta è possibile forzare l'aspirazione dei vapori installando sulla cappa una chiocciola di aspirazione motorizzata

mac.pan

This page shows 3 possible configurations, by way of example.

The dimensional (height, weight, etc.) and the technical data (consumption, installed power, etc.) must be calculated by adding the data of several installed components.

When configuring the oven, keep in mind that:

- if you want to install the humidifier, it is necessary to provide also a lower support (proofer)
- it is always necessary to install a type of support feet in order to level the oven in case of floor imperfections
- chambers panelling and proofer coating be made of the same material

In questa pagina viene riportata, a titolo di esempio, 3 possibili configurazioni. I dati dimensionali (altezza, peso, ecc.) e quelli tecnici (consumi, potenze installate, ecc.) devono essere calcolati sommando i dati dei vari componenti installati.

Nel configurare il prodotto è bene ricordare che:

- qualora si desideri installare l'umidificatore è necessario installare anche un supporto inferiore (cella)
- è sempre necessario installare una tipologia di piedino in modo da poter livellare il forno in caso di imperfezioni del pavimento
- la pannellatura delle camere e il rivestimento della cella devono essere dello stesso materiale

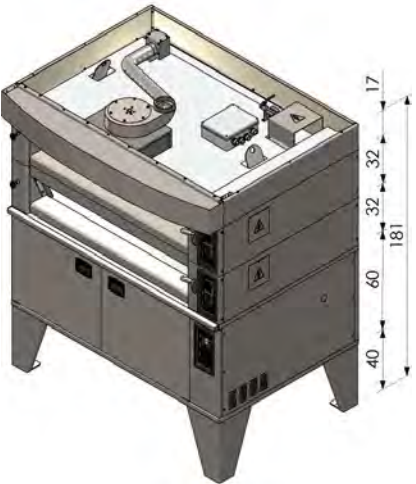
esempi • examples

Esempio di configurazione

Cappa aspirante motorizzata
Camera con altezza utile 18 cm
Camera con altezza utile 18 cm
Cella h. 60 cm
Piedino h. 40 cm

Configuration example

Hood with suction fan
Chamber working height 18 cm
Chamber working height 18 cm
Proofer h. 60 cm
Foot h. 40 cm

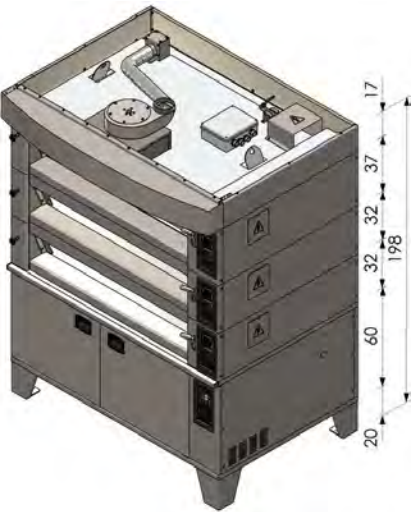


Esempio di configurazione

Cappa aspirante motorizzata
Camera con altezza utile 23 cm
Camera con altezza utile 18 cm
Camera con altezza utile 18 cm
Cella h. 60 cm
Piedino h. 20 cm

Configuration example

Hood with suction fan
Chamber working height 23 cm
Chamber working height 18 cm
Chamber working height 18 cm
Proofer h. 60 cm
Foot h. 20 cm

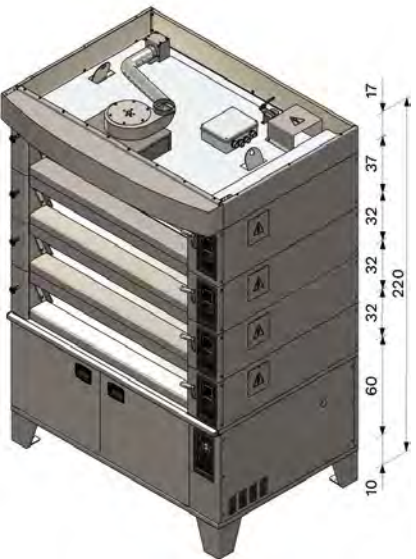


Esempio di configurazione

Cappa aspirante motorizzata
Camera con altezza utile 23 cm
Camera con altezza utile 18 cm
Camera con altezza utile 18 cm
Camera con altezza utile 18 cm
Cella h. 60 cm
Piedino h. 10 cm

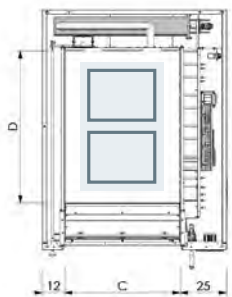
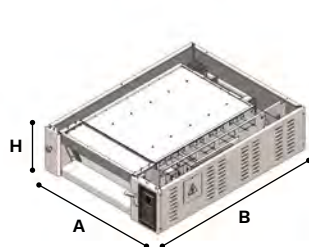
Configuration example

Hood with suction fan
Chamber working height 23 cm
Chamber working height 18 cm
Chamber working height 18 cm
Chamber working height 18 cm
Proofer h. 60 cm
Foot h. 10 cm



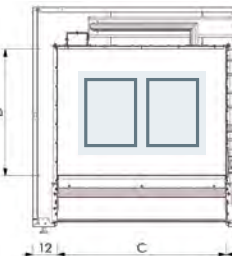
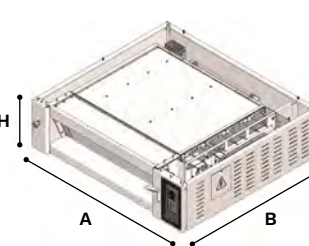
Modular electric ovens

Forni elettrici modulari



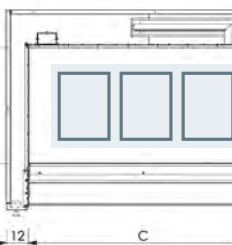
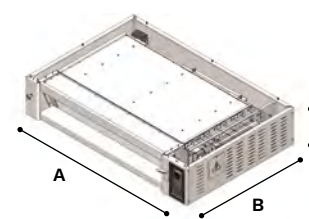
2 trays - 2 teglie

MODEL MD/B	
for trays Per teglie	40x60 / 46x66 cm
power supply alimentazione	electric elettrica
capacity capacità	2 trays placed depthwise in the chamber (one behind the other) 2 teglie disposte in camera longitudinalmente (una dietro l'altra)



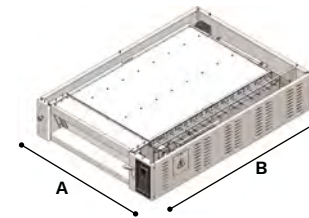
2 trays - 2 teglie

MODEL MD/S/B	
for trays Per teglie	40x60 / 46x66
power supply alimentazione	electric elettrica
capacity capacità	2 trays placed transversally in the chamber 2 teglie disposte in camera trasversalmente



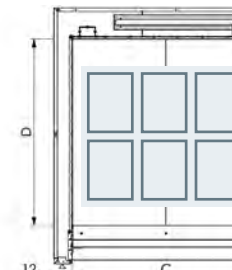
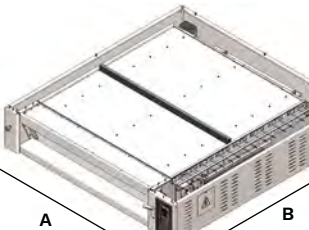
3 trays - 3 teglie

MODEL MD/CH/B	
for trays Per teglie	40x60 / 46x66
power supply alimentazione	electric elettrica
capacity capacità	3 trays placed transversally in the chamber 3 teglie disposte in camera trasversalmente



4 trays - 4 vassoi

MODEL MD/CO/B	
for trays Per teglie	40x60 / 46x66
power supply alimentazione	electric elettrica
capacity capacità	4 trays placed transversally in the chamber 4 teglie disposte in camera trasversalmente



6 trays - 6 vassoi

MODEL MD/CN/B	
for trays Per teglie	40x60 / 46x66
power supply alimentazione	electric elettrica
capacity capacità	6 trays placed transversally in the chamber 6 teglie disposte in camera trasversalmente

configurazioni • configurations

	MODEL	chamber (with economizer)	steam gener.	proofers	dimensions				weight	chamber H 18		chamber H 23	
		kW	kW	kW	A cm	B cm	C cm	D cm	Kg	height cm	working height cm	height cm	working height cm
2 TRAYS	MD/B/4060	4,5* (2.9)	1**	0.5	99	129	61	82	115	32	18	37	23
	MD/B/4666	4,8* (3.1)	1**	0.5	105	141	67	94	140	32	18	37	23
	MD/S/B/4060	4,4* (2.9)	1**	0.5	120	107	82	62	110	32	18	37	23
	MD/S/B/4666	5,9* (3.9)	1**	0.5	132	113	94	68	130	32	18	37	23
3 TRAYS	MD/CH/B/4060	6,9* (4.0)	1**	0.5	160	107	122	62	150	32	18	37	23
	MD/CH/B/4666	7,9* (5.1)	1**	0.5	180	113	142	68	170	32	18	37	23
4 TRAYS	MD/CO/B/4060	8,4* (5.4)	1,4**	1	120	167	82	122	170	32	18	37	23
	MD/CO/B/4666	12,4* (8.0)	1,4**	1	132	179	94	135	200	32	18	37	23
6 TRAYS	MD/CN/B/4060	11,8* (7.6)	1,4**	1	160	167	122	122	230	32	18	37	23
	MD/CN/B/4666	17* (11)	1,4**	1	180	179	142	135	270	32	18	37	23

* per singola camera / each chamber
** per singola vaporiera / each steam device

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Rotary oven 8/10 trays BABY

Forno rotativo 8/10 teglie
BABY



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 8 or 10 TRAYS 40x60 or 50x70
- Available in ELECTRIC or BURNER (gas or diesel) versions
- OVEN COMPLETE WITH:**
 - Motorized steam suction hood
 - Stainless steel steam suction housing
 - Stainless steel base
 - Door with double glazing
 - Stainless steel baking chamber, front and door
 - High-performance armoured heating elements
 - New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
 - Manual valve steam excess exhaust

- dimensionato per 8 o 10 TEGLIE da 40x60 o 50x70
- disponibile nella versione ELETTRICA o con BRUCIATORE a gas o gasolio

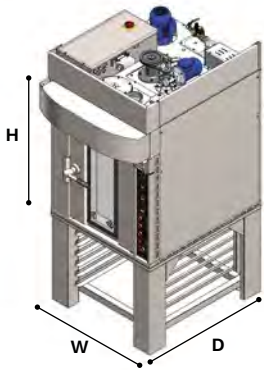
FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Chiocciola aspirazione vapori in acciaio inox
- Basamento in acciaio inox
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan



BABY EL T/S

descrizione • description

⚡ Electric rotary oven – Forno rotativo elettrico

MODEL	tray dimensions	baking surface	hourly output	external dimensions			weight	trays for rack	electric power
	cm	mq	Kg	W cm	D cm	H cm	Kg	nr	kW
CON SUPPORTO/ WITH SUPPORT									
BABY EL 40X60 8T/S	40X60	1,9	20	92	104	109	320	8	12
BABY EL 40X60 10T/S	40X60	2,4	25	92	104	126	340	10	12
BABY EL 50X70 8T/S	45X65/50X70	2,3/2,8	30	107	120	109	335	8	12
BABY EL 50X70 10T/S	45X65/50X70	2,9/3,5	40	107	120	126	350	10	12
CON CELLA/ WITH PROOFER									
BABY EL 40X60 8T/C	40X60	1,9	20	92	104	109	320	8	12,5
BABY EL 40X60 10T/C	40X60	2,4	25	92	104	126	370	10	12,5
BABY EL 50X70 8T/C	45X65/50X70	2,3/2,8	30	107	120	109	415	8	12,5
BABY EL 50X70 10T/C	45X65/50X70	2,9/3,5	40	107	120	126	430	10	12,5

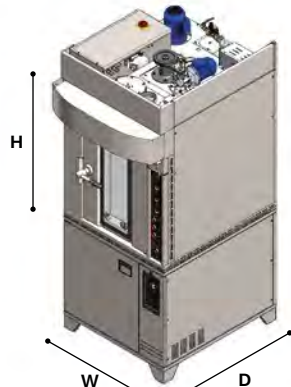
🔥 Rotary oven with gas or diesel burner – Forno rotativo con bruciatore gas o gasolio

MODEL	tray dimensions	baking surface	hourly output	external dimensions			weight	trays for rack	thermal power	electric power
	cm	mq	Kg	W cm	D cm	H cm	Kg	nr	Kcal	kW
CON CELLA/ WITH PROOFER										
BABY G 40X60 8T/C	40X60	1,9	20	92	104	109	400	8	18000	1,5
BABY G 40X60 10T/C	40X60	2,4	25	92	104	126	420	10	18000	1,5
BABY G 50X70 8T/C	45X65/50X70	2,3/2,8	30	107	120	109	470	8	20000	1,5
BABY G 50X70 10T/C	45X65/50X70	2,9/3,5	40	107	120	126	490	10	20000	1,5

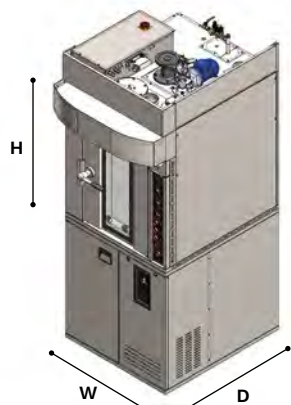
⚡ Electric proofing cabinet – Cella di lievitazione elettrica

	electric power	width	depth	height	weight	number of trays	tray distance
	kW	cm	cm	cm	Kg	nr	cm
40X60	0,5	92	104	89	90	16	8
50X70	0,5	107	120	89	105	16	8

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



BABY EL T/C



BABY G T/C

Rotary oven 8/10 trays BABY

Forno rotativo 8/10 teglie BABY

Practical and economical solution to bear the oven.
Support comes with the following characteristics:

- Complete with runners for trays
- entirely made of stainless steel

THE PROOFER HAS THE FOLLOWING CHARACTERISTICS:

- Stainless steel structure
- Electric heated
- Operates independently from the oven
- Digital thermoregulator
- SEMI-AUTOMATIC humidification system (water must be supplied manually by an operator).

Soluzione pratica ed economica per il sostegno del forno.
Il supporto viene fornito con le seguenti caratteristiche:

- Completo di rastrelliera porta-teglie
- Struttura completamente in acciaio inox

LA CELLA PRESENTA LE SEGUENTI CARATTERISTICHE :

- Struttura in acciaio inox
- Alimentazione elettrica
- Funzionamento indipendente dal forno.
- Termoregolatore digitale.
- Sistema di umidificazione SEMI-AUTOMATICO (il carico dell'acqua deve essere effettuato manualmente da un operatore).



mac.pan

CONFIGURABLE

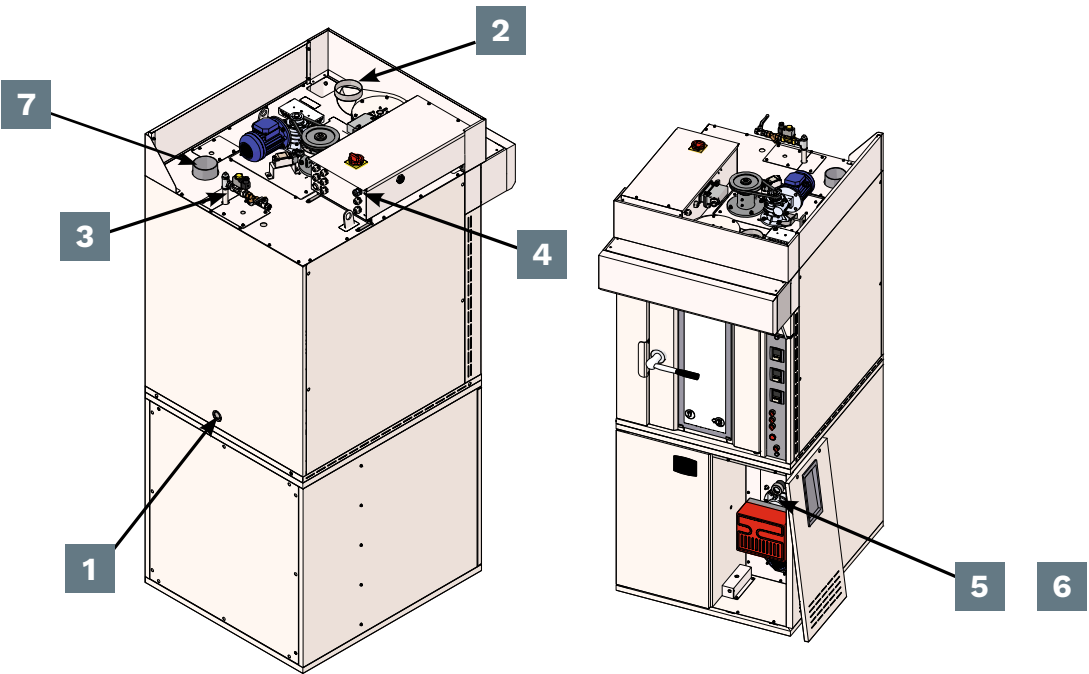
under the oven, according to your needs, it is possible to install:

- Support with runners for trays
- Proofer

CONFIGURABILE

sotto il forno è possibile installare a seconda delle proprie esigenze:

- Supporto porta-teglie
- Cella di lievitazione



- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica
- 5 burner supply gas
alimentazione bruciatore gas
- 6 burner supply gasoil
alimentazione bruciatore gasolio
- 7 smoke exhaust pipe
tubo scarico fumi

dati tecnici • technical data

ROTARY CONVECTION OVEN

- Suitable for small and medium-sized baking or pastry-making workshops
- Ideal for baking in shopping malls, hotels or restaurants
- Available in electric or combustion (gas, oil, etc.) versions
- Rack capacity: for 8 or 10 trays
- Reduced dimensions
- Extremely versatile, the multiple configuration options and small size make it suitable for any production requirement.

FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE

- Adatto a piccoli e medi laboratori di panificazione o pasticceria
- Ideale come terminale di cottura per centri commerciali, alberghi o ristorazione
- Disponibile nelle versioni ad alimentazione elettrica o a combustione (gas, gasolio...)
- Capacità del carrello 8 o 10 teglie
- Ridotte dimensioni di ingombro
- Estremamente versatile, le molteplici possibilità di configurazione e le ridotte dimensioni lo rendono adatto ad ogni esigenza produttiva.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Electric rotary oven with electric chamber and proofer COMBO

Forno rotativo elettrico
con camera e cella COMBO



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 8 or 10 TRAYS 40x60 or 50x70
- Only available in ELECTRIC version
- OVEN COMPLETE WITH:**
 - Motorized steam suction hood
 - Stainless steel steam suction housing
 - Stainless steel base
 - Door with double glazing
 - Stainless steel baking chamber, front and door
 - High-performance armoured heating elements
 - New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
- Manual valve steam excess exhaust

- dimensionato per 8 o 10 TEGLIE da 40x60 o 50x70
- disponibile nella versione ELETTRICA
- FORNO COMPLETO DI:**
 - Cappa aspirante motorizzata
 - Chiocciola aspirazione vapori in acciaio inox
 - Basamento in acciaio inox
 - Porta con doppio vetro
 - Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
 - Resistenze corazzate ad alto rendimento
 - Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
 - Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

⚡ Electric rotary oven – Forno rotativo elettrico

MODEL	tray dimensions	baking surface	external dimensions			weight	trays for rack	trays distance	electric power
	cm	m ²	width cm	depth cm	height cm	Kg	nr	cm	kW
⚡ COMBO E 8T	40X60	1,9	99	117	109	285	8	8.3	12
⚡ COMBO E 10T	40X60	2,4	99	117	126	305	10	8.3	12

⚡ Electric chamber – Camera

	electric power kW	width cm	depth cm	height cm	working width cm	working depth cm	working height cm	weight Kg	number of trays nr
H18	4.4	99	117	32	62	82	18	125	2
H23	4.4	99	117	37	62	82	23	130	2

⚡ Proofer – Cella

	electric power kW	width cm	depth cm	height cm	weight Kg	number of trays nr	tray distance cm
	0,5	99	117	56	80	10	6.6

ROTARY CONVECTION OVEN

Suitable for small and medium-sized baking or pastry-making workshops.
Ideal for baking in shopping malls, hotels or restaurants.
Available in electric or combustion (gas, oil, etc.) versions
Rack capacity: for 8 or 10 trays
Reduced dimensions
Extremely versatile, the multiple configuration options and small size make it suitable for any production requirement.

FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE

Adatto a piccoli e medi laboratori di panificazione o pasticceria.
Ideale come terminale di cottura per centri commerciali, alberghi o ristorazione.
Disponibile nelle versioni ad alimentazione elettrica
Capacità del carrello 8 o 10 teglie
Ridotte dimensioni di ingombro.
Estremamente versatile, le molteplici possibilità di configurazione e le ridotte dimensioni lo rendono adatto ad ogni esigenza produttiva.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Electric rotary oven with electric chamber and proofer COMBO

Forno rotativo elettrico con camera e cella COMBO

In order to meet specific production requirements, a small 2-tray static electrical chamber can also be installed on the oven, in addition to the proofer. The small chamber is interposed between the oven and the proofer. The small chamber is totally independent from the oven. In order to reduce the overall height of the structure, the proofer is lowered (proofer height 46 cm).

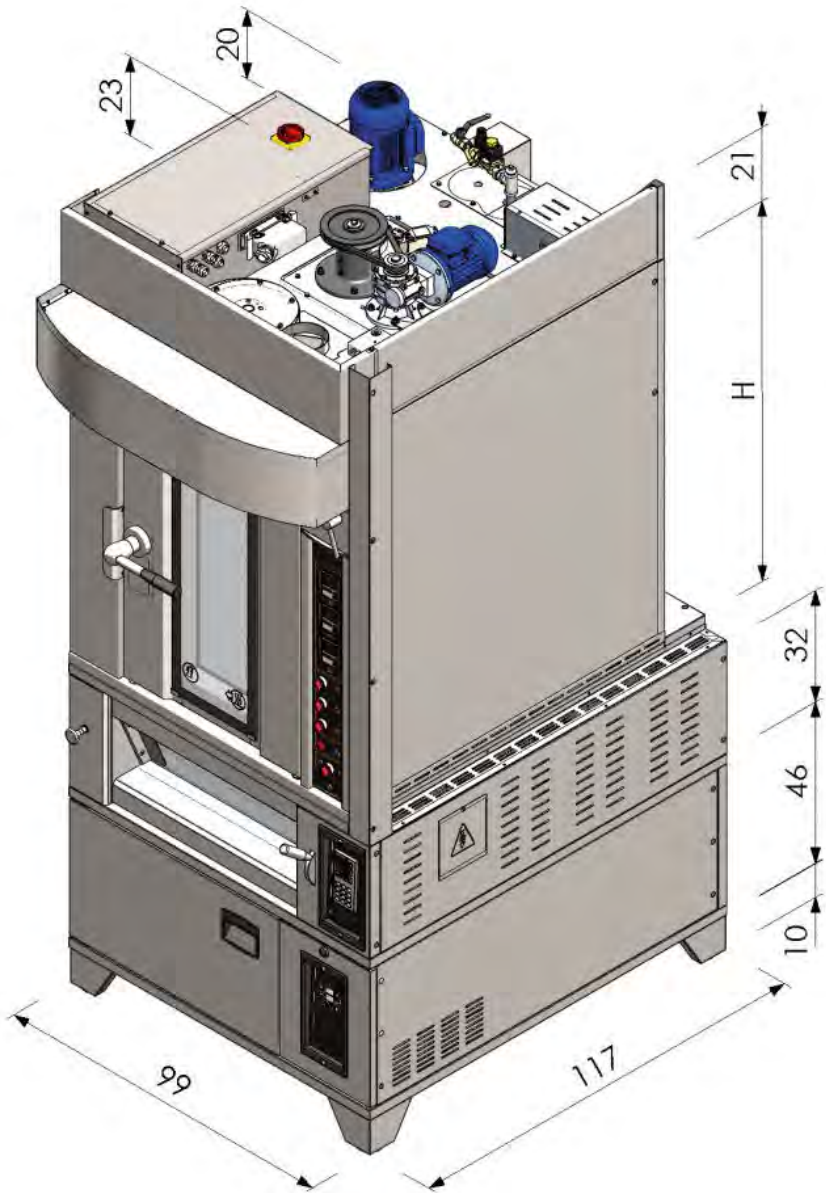
THE CHAMBER COMES COMPLETE WITH:

- Refractory baking stone plates made of fibreglass
- High-performance armoured heating elements
- Digital electronic microprocessor controller
- Programmable switch and economizer
- Manual valve for steam excess exhaust
- Stainless steel front
- Tempered glass doors

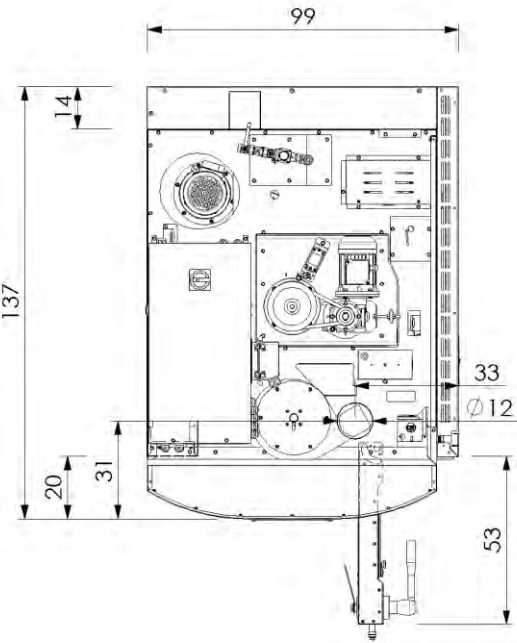
Per risolvere particolari esigenze produttive è possibile installare sul forno, oltre alla cella di lievitazione, anche una cameretta elettrica statica a 2 teglie. La cameretta viene interposta tra il forno e la cella. La cameretta è totalmente indipendente dal forno. Al fine di ridurre l'altezza totale della struttura, la cella viene ribassata (altezza cella 46 cm).

LA CAMERA VIENE FORNITA COMPLETA DI:

- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Controllore elettronico digitale a microprocessore
- Economizzatore e accensione programmabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso
- Facciata in acciaio inox
- Portine in vetro temprato



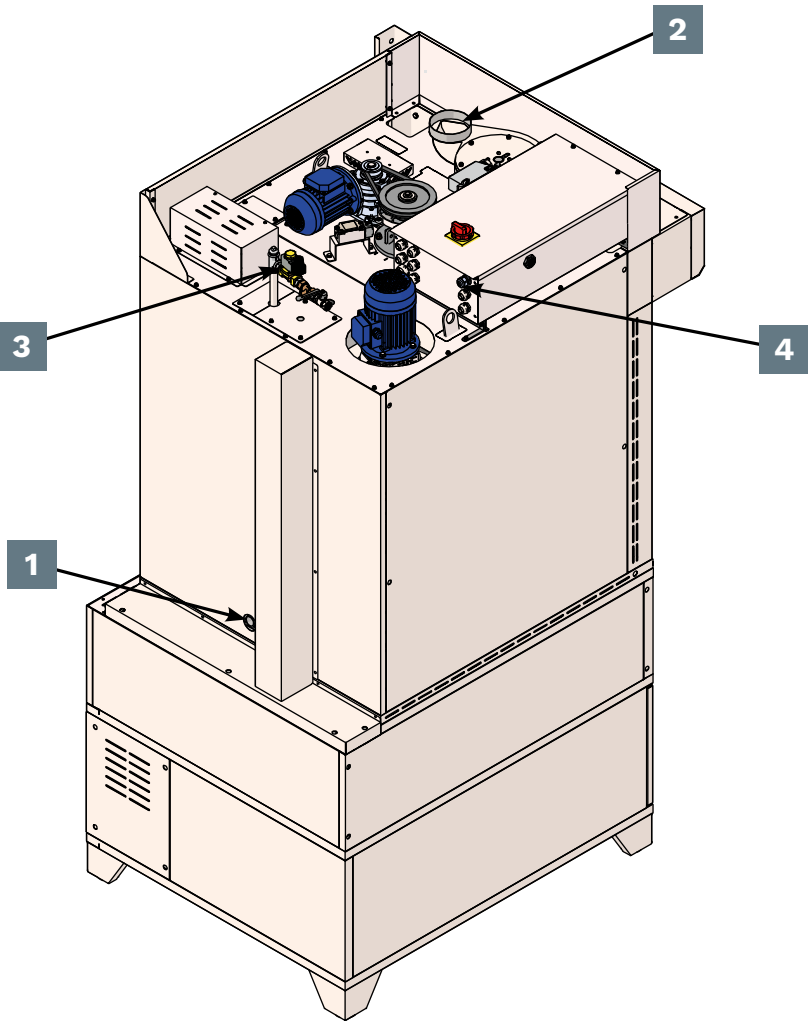
mac.pan



descrizione • description

THE PROOFER HAS THE FOLLOWING CHARACTERISTICS:

- Stainless steel structure
- Electric heated
- Operates independently from the oven
- Digital thermoregulator
- SEMI-AUTOMATIC humidification system (water must be supplied manually by an operator).



LA CELLA PRESENTA LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

- Struttura in acciaio inox
- Alimentazione elettrica
- Funzionamento indipendente dal forno.
- Termoregolatore digitale.
- Sistema di umidificazione SEMI-AUTOMATICO (il carico dell'acqua deve essere effettuato manualmente da un operatore).

- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica

YouTube



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Rotary oven

12/15/18 trays MINI

Forno rotativo

12/15/18 teglie MINI



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 12 or 15 TRAYS 40x60 / 50x70 / 60x80 cm
- Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil)
- REMOVABLE baking rack (included)
- OVEN COMPLETE WITH:**
- Motorized steam suction hood
- Stainless steel steam suction housing
- 30/10 stainless steel base
- Door with double glazing
- Stainless steel baking chamber, front and door
- New high-performance, fully removable combustion chamber
- New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
- Manual valve for steam excess exhaust

- dimensionato per 12 o 15 TEGLIE da 40x60 / 50x70 / 60x80 cm
- disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/ gasolio)
- carrello di cottura ESTRAIBILE (incluso)

FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Chiocciola aspirazione vapori in acciaio inox
- Basamento in acciaio inox 30/10
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Nuova camera di combustione; ad alto rendimento e totalmente smontabile
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

MODEL	tray dimensions	baking surface	hourly output	external dimensions			weight	trays for rack	thermal power	electric power	
				width	depth	height				burner	resist
	cm	mq	Kg	cm	cm	cm	Kg	nr	Kcal	kW	
MINI ROTOR EL1	40X60	2,8	30	98	150	147	450	12	20.000	1	17
MINI ROTOR 1											
MINI ROTOR EL2	45X65	3,5	45	112	164	147	500	12	23.000	1	17
MINI ROTOR 2	50X70	4,2									
MINI ROTOR EL3	60X80	5,8	60	126	187	159	700	12	35.000	1	23,5
MINI ROTOR 3											
MINI ROTOR EL4	40X60	3,6	50	98	150	202	650	15/18	29.000	1	23,5
MINI ROTOR 4											
MINI ROTOR EL2	45X65	4,3	60	112	168	202	800	15/18	35.000	1	28
MINI ROTOR 2	50X70	5,2	70								
MINI ROTOR EL6	60X80	7,2	100	133	205	202	1050	15/18	55.000	1,5	42
MINI ROTOR 6											

ROTARY CONVECTION OVEN

- Suitable for small and medium-sized baking or pastry-making workshops
- Available in electric or combustion (gas, oil, etc.) versions
- Removable baking rack for 12 or 15 trays (included)
- Reduced dimensions (especially in height)

The rack is designed as follows:

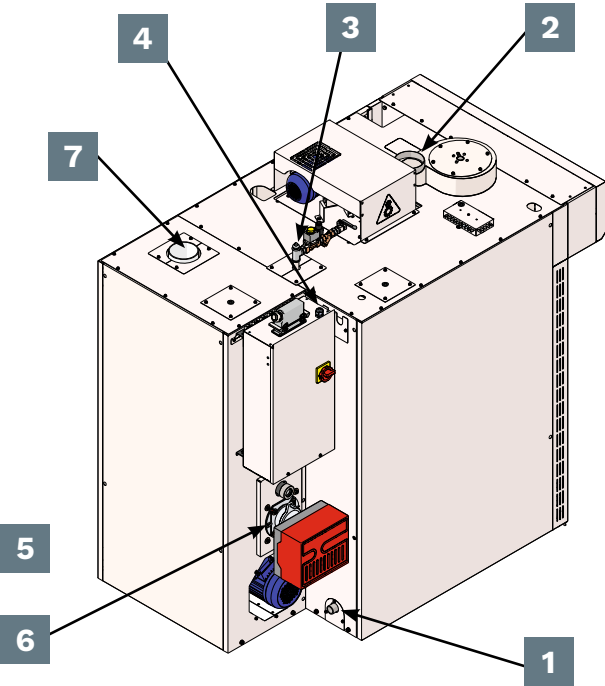
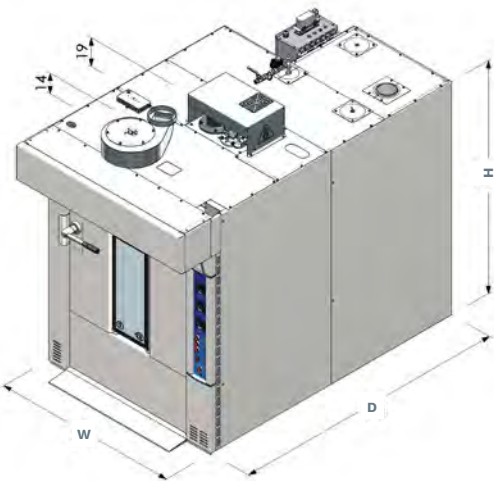
- 20 mm stainless steel square tubular structure
- Ø80 mm heat-resistant revolving wheels
- completely removable structure

FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE

- Adatto a piccoli e medi laboratori di panificazione o pasticceria.
- Disponibile nelle versioni ad alimentazione elettrica o a combustione (gas, gasolio...)
- Carrello di cottura estraibile a 12 o 15 teglie (incluso)
- Ridotte dimensioni di ingombro (soprattutto in altezza).

Il carrello viene realizzato con le seguenti caratteristiche:

- struttura in tubolare quadro da 20 mm in acciaio inox
- ruote piroettanti termoresistenti Ø80 mm
- struttura totalmente smontabile



- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica
- 5 burner supply gas
alimentazione bruciatore gas
- 6 burner supply gasoil
alimentazione bruciatore gasolio
- 7 smoke exhaust pipe
tubo scarico fumi



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Rotary oven 15 trays COMPACT

Forno rotativo
15 teglie COMPACT

NEW



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 15 TRAYS 40x60 or 50x70 cm
- Only available in ELECTRIC version
- REMOVABLE baking rack (included)
- OVEN COMPLETE WITH:**
- Motorized steam suction hood
- 30/10 stainless steel base
- Door with double glazing
- Stainless steel baking chamber, front and door
- High-performance armoured heating elements
- New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
- Manual valve for steam excess exhaust

- dimensionato per 15 TEGLIE da 40x60 o 50x70
- ad alimentazione ELETTRICA
- carrello di cottura ESTRAIBILE (incluso)

FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Basamento in acciaio inox 30/10
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



COMPACT OVEN, HIGH PRODUCTIVITY
FORNO COMPATTO, ALTA PRODUTTIVITÀ

MODEL	tray dimensions cm	baking surface mq	hourly output Kg	external dimensions			room minimum height cm	weight Kg	trays for rack nr	electric power kW
				width cm	depth cm	height cm				
⚡ COMPACT ROTOR EL 1	40X60	3,6	50	98	119	202	280	550	15	23,5
⚡ COMPACT ROTOR EL 2	50X70	5,2	70	112	143	202	280	600	15	28

ROTARY CONVECTION OVEN

- Suitable for both baking and pastry-making workshops.
- Compact but significant productive capacity.
- Available in electric heated version only.
- Removable baking rack 15 trays (included)
- Extremely reduced oven dimensions, both in width and depth.

The rack is designed as follows:

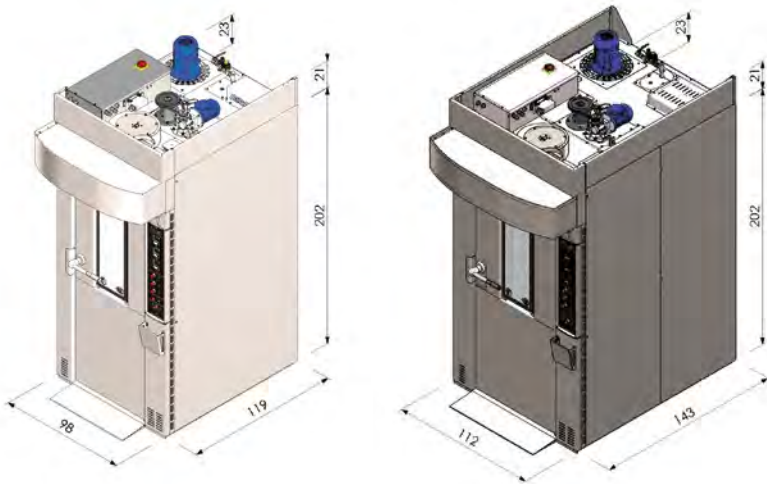
- 20 mm stainless steel square tubular structure
- Ø80 mm heat-resistant revolving wheels
- completely removable structure

FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE

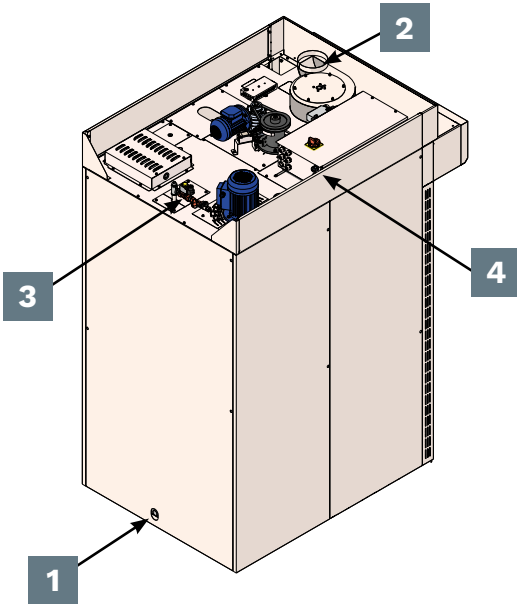
- Adatto a laboratori sia di panificazione che di pasticceria
- Compatto ma di notevole capacità produttiva.
- Disponibile solo nella versione ad alimentazione elettrica
- Carrello di cottura estraibile 15 teglie (incluso)
- Dimensioni del forno estremamente ridotte sia in larghezza che in profondità.

Il carrello viene realizzato con le seguenti caratteristiche:

- struttura in tubolare quadro da 20 mm in acciaio inox
- ruote piroettanti termoresistenti Ø80 mm
- struttura totalmente smontabile



- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica



descrizione • description

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Rotary oven 15 trays COMPACT

NEW

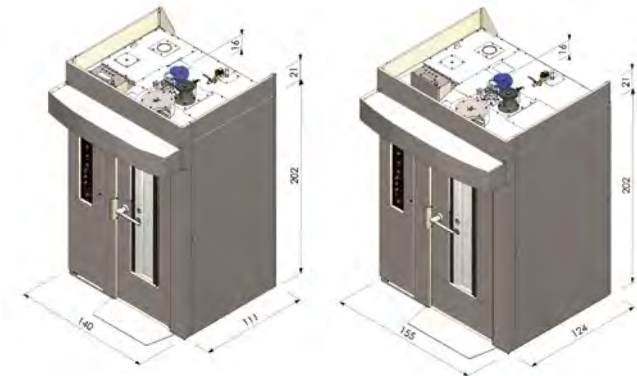
Forno rotativo
15 teglie COMPACT



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 15 TRAYS 40x60 or 50x70 cm
- Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil) versions
- REMOVABLE baking rack (included)
- OVEN COMPLETE WITH:**
 - Motorized steam suction hood
 - 30/10 stainless steel base
 - Door with double glazing
 - Stainless steel baking chamber, front and door
 - High-performance armoured heating elements
 - New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
- Manual valve for steam excess exhaust

- dimensionato per 15 TEGLIE da 40x60 o 50x70
- disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/gasolio)
- carrello di cottura ESTRAIBILE (incluso)

FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Basamento in acciaio inox 30/10
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



COMPACT OVEN, HIGH PRODUCTIVITY
FORNO COMPATTO, ALTA PRODUTTIVITÀ

MODEL	tray dimensions	baking surface	hourly output	external dimensions			room minimum height	weight	trays for rack	electric power	thermal power
				width	depth	height					
	cm	mq	Kg	cm	cm	cm	cm	Kg	nr	kW	Kcal
COMPACT ROTANT EL 1	40X60	3,6	50	140	111	202	280	650	15	23,5	/
COMPACT ROTANT 1	40X60	3,6	50	140	111	202	280	650	15	1	29.000
COMPACT ROTANT EL 2	50X70	5,2	70	155	124	202	280	700	15	28	/
COMPACT ROTANT 2	50X70	5,2	70	155	124	202	280	700	15	1	35.000

ROTARY CONVECTION OVEN

- Suitable for both baking and pastry-making workshops.
- Compact but significant productive capacity.
- Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil) versions
- Removable baking rack 15 trays (included)
- Extremely reduced oven dimensions, both in width and depth (service compartment located on the left side of the oven).

The rack is designed as follows:

- 20 mm stainless steel square tubular structure
- Ø80 mm heat-resistant revolving wheels
- completely removable structure

• FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE

- Adatto a laboratori sia di panificazione che di pasticceria
- Compatto ma di notevole capacità produttiva.
- Disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/gasolio)
- Carrello di cottura estraibile 15 teglie (incluso)
- Dimensioni del forno estremamente ridotte sia in larghezza che in profondità (vano di servizio posto sul lato sinistro del forno).

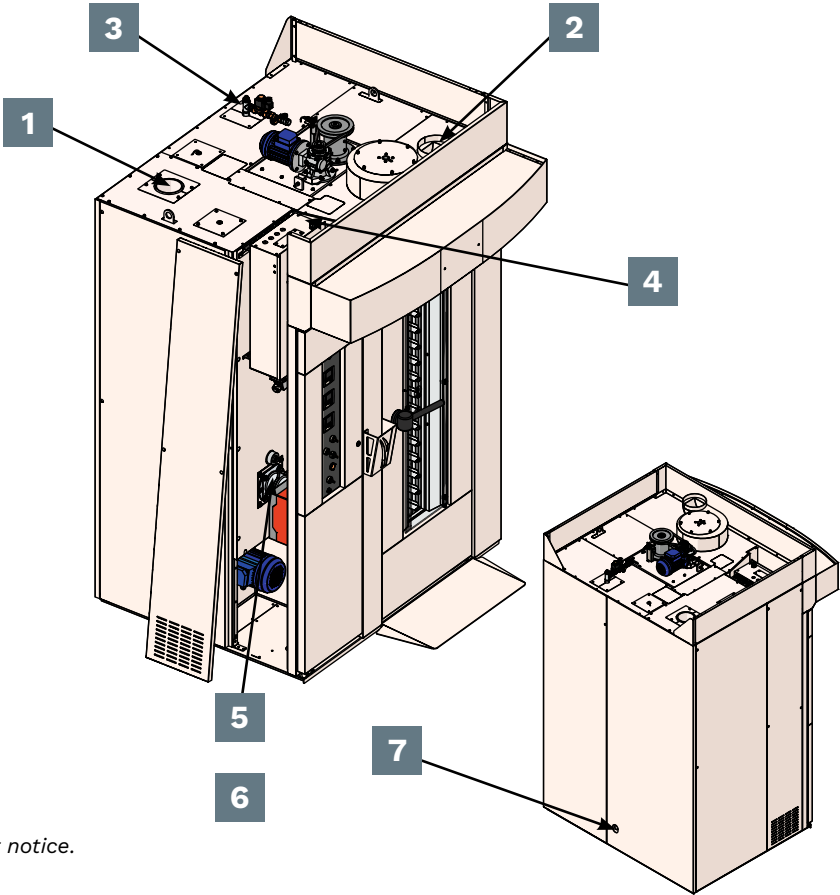
Il carrello viene realizzato con le seguenti caratteristiche:

- struttura in tubolare quadro da 20 mm in acciaio inox
- ruote piroettanti termoresistenti Ø80 mm
- struttura totalmente smontabile

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

descrizione • description

- 1** smoke exhaust pipe
tubazione scarico fumi
- 2** steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3** steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4** electrical energy arrival
arrivo energia elettrica
- 5** burner supply gas
alimentazione bruciatore gas
- 6** burner supply gasoil
alimentazione bruciatore gasolio
- 7** water discharge
scarico eccedenza acqua





Rotary oven

18 trays PHANTON

Forno rotativo
18 teglie PHANTON



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 18 TRAYS 40X60 / 50X70 / 60x80 / 80X80 / 65X92 / 80X100 / 80X120 cm
- Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil) versions
- REMOVABLE baking rack (included)
- OVEN COMPLETE WITH:**
 - Motorized steam suction hood
 - 30/10 stainless steel base
 - Door with double glazing
 - Stainless steel baking chamber, front and door
 - New high-performance, fully removable combustion chamber
 - New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
 - Manual valve for steam excess exhaust

- Dimensionato per 18 TEGLIE da 40X60 / 50X70 / 60x80 / 80X80 / 65X92 / 80X100 / 80X120 cm
- Disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/gasolio)
- Carrello di cottura ESTRAIBILE (incluso)
- FORNO COMPLETO DI:**
 - Cappa aspirante motorizzata
 - Basamento in acciaio inox 30/10
 - Porta con doppio vetro
 - Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
 - Nuova camera di combustione; ad alto rendimento e totalmente smontabile
 - Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
 - Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

MODEL	tray dimensions	baking surface	hourly output	external dimensions			weight	trays for rack	thermal power	electric power	
				width	depth	height				burner	resist
	cm	mq	Kg	cm	cm	cm	Kg	nr	Kcal	kW	
MINI PHANTON EL1	40X60	3,6	50	112	168	217	850	18	35.000	1	25
MINI PHANTON 1											
MINI PHANTON EL2	45X65	5,2	70	112	168	217	850	18	38.000	1	26
MINI PHANTON 2											
MINI PHANTON EL3	50X70	6,3	82	112	168	217	850	18	40.000	1	28
MINI PHANTON 3											
PHANTON EL4	60X80	8,6	120	133	205	233	1100	18	55.000	2	40
PHANTON 4											
PHANTON EL5	80X80	11,5	135	147	218	233	1150	18	60.000	2	47
PHANTON 5	65X92	10,7									
PHANTON EL8	80X100	14,4	195	153	240	233	1400	18	70.000	3,5	58
PHANTON 8											
PHANTON 10	80X120	17,2	235	178	261	233	1800	18	80.000	3,5	71
PHANTON EL10											

ROTARY CONVECTION OVEN

- Particularly suitable for large baking workshops
- Equipped with large baking capacity
- Available in electric or combustion (gas, oil, etc.) versions
- Removable baking rack for 18 trays (not included)
- Particularly reduced structure width (service compartment located at the back of the oven).

The rack is designed as follows:

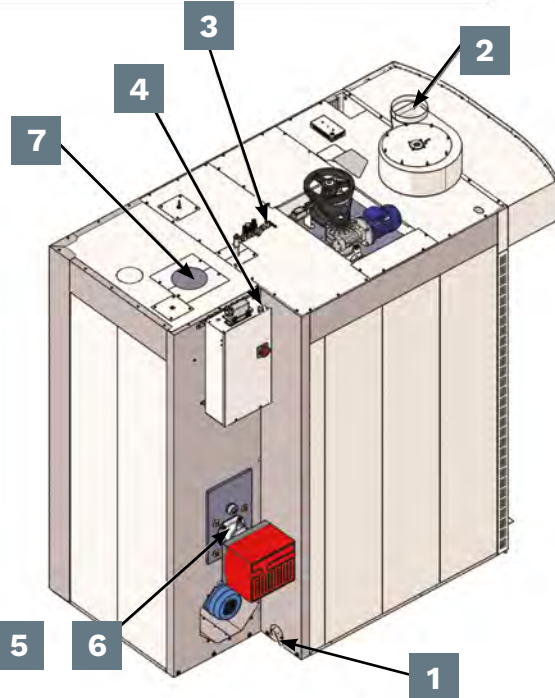
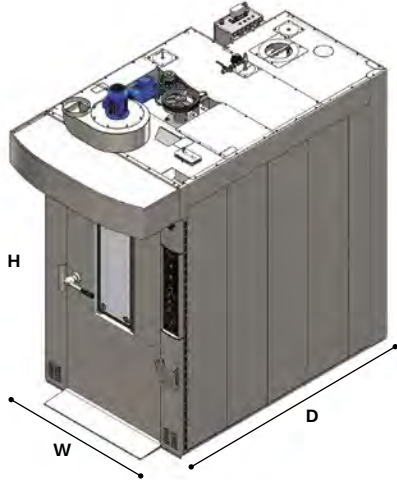
- 25 mm stainless steel square tubular structure
- Ø100 mm heat-resistant revolving wheels
- completely removable structure

FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE

- Particolarmente indicato per grandi laboratori di panificazione
- Dotato di grande capacità di cottura
- Disponibile nelle versioni ad alimentazione elettrica o a combustione (gas, gasolio...)
- Carrello di cottura estraibile a 18 teglie (incluso)
- Struttura particolarmente ridotta in larghezza (vano di servizio posto sulla parte posteriore del forno).

Il carrello viene realizzato con le seguenti caratteristiche:

- struttura in tubolare quadro da 25 mm in acciaio inox
- ruote piroettanti termoresistenti Ø100 mm
- struttura totalmente smontabile



- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica
- 5 burner supply gas
alimentazione bruciatore gas
- 6 burner supply gasoil
alimentazione bruciatore gasolio
- 7 smoke exhaust pipe
tubo scarico fumi



As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Rotary oven

18 trays ROTANT

Forno rotativo

18 teglie ROTANT



Standard 3Ph - 50/60Hz

On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 18 TRAYS 40X60 / 50X70 / 60x80 / 80X80 / 65X92 / 80X100 / 80X120 cm
 - Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil) versions
 - REMOVABLE baking rack (included)
- OVEN COMPLETE WITH:**
- Motorized steam suction hood
 - 30/10 stainless steel base
 - Door with double glazing
 - Stainless steel baking chamber, front and door
 - New high-performance, fully removable combustion chamber
 - New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
 - Manual valve for steam excess exhaust

- dimensionato per 18 TEGLIE da 40X60 / 50X70 / 60x80 / 80X80 / 65X92 / 80X100 / 80X120 cm
- disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/ gasolio)
- carrello di cottura ESTRAIBILE (incluso)

FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Basamento in acciaio inox 30/10
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Nuova camera di combustione; ad alto rendimento e totalmente smontabile
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

MODEL	tray dimensions <i>cm</i>	baking surface <i>mq</i>	hourly output <i>Kg</i>	external dimensions			weight <i>Kg</i>	trays for rack <i>nr</i>	thermal power <i>Kcal</i>	electric power	
				<i>A cm</i>	<i>B cm</i>	<i>H cm</i>				<i>burner</i> <i>kW</i>	<i>resist</i>
MINI ROTANT EL1	40X60	3,6	50	150	123	217	770	18	35.000	1	25
MINI ROTANT 1											
MINI ROTANT EL2	45X65	5,2	70	150	123	217	770	18	38.000	1	28
MINI ROTANT 2											
MINI ROTANT EL3	50X70	6,3	82	150	123	217	770	18	40.000	1	28
MINI ROTANT 3											
ROTANT EL4	60X80	8,6	120	183	145	233	1380	18	55.000	2	47
ROTANT 4											
ROTANT EL6	80X80	11,5	135	200	162	233	1400	18	60.000	2	47
ROTANT 6	65X92	10,7									
ROTANT EL8	80X100	14,4	195	234	178	233	1600	18	70.000	3,5	58
ROTANT 8											
ROTANT EL10	80X120	17,2	235	257	200	233	2000	18	80.000	3,5	71
ROTANT 10											
ROTANT 13	100X130	21,5	310	280	217	233	2100	18	95.000	4	85
ROTANT EL13											
ROTANT EL15	100X150	27	360	305	242	233	2200	18	105.000	4	85
ROTANT 15											

ROTARY CONVECTION OVEN

Particularly suitable for large baking workshops

Equipped with large baking capacity

Available in electric or combustion (gas, oil, etc.) versions

Removable baking rack for 15 or 18 trays (included)

Particularly reduced structure depth (service compartment located on the left side of the oven).

FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE

Particolarmente indicato per grandi laboratori di panificazione

Dotato di grande capacità di cottura

Disponibile nelle versioni ad alimentazione elettrica o a combustione (gas, gasolio...)

Carrello di cottura estraibile a 18 teglie (incluso)

Struttura particolarmente ridotta in profondità (vano di servizio posto sul lato sinistro del forno).

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Rotary oven

18 trays ROTANT

Forno rotativo

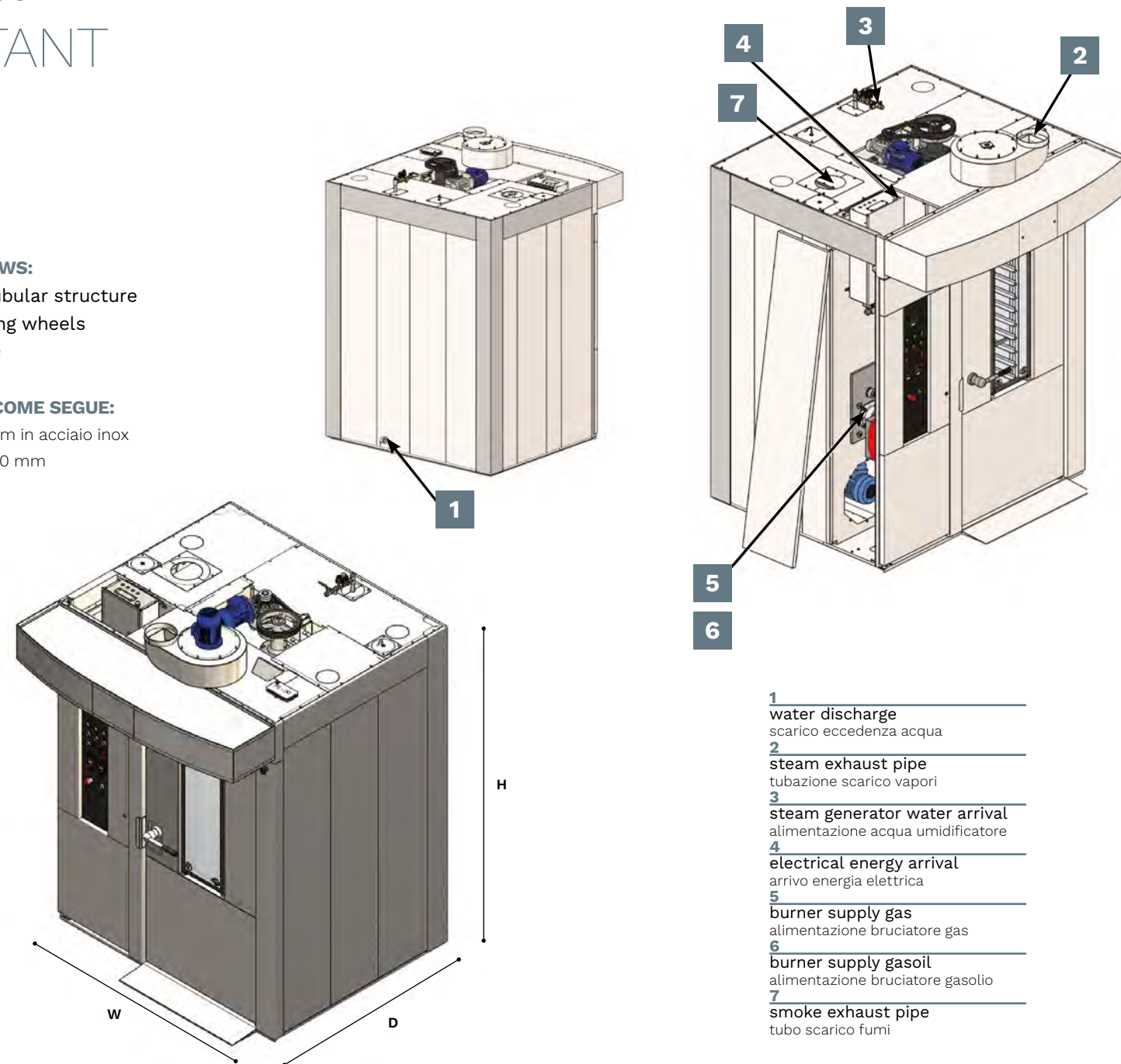
18 teglie ROTANT

THE RACK IS DESIGNED AS FOLLOWS:

- 25 mm stainless steel square tubular structure
- Ø100 mm heat-resistant revolving wheels
- completely removable structure

IL CARRELLO VIENE REALIZZATO COME SEGUE:

- struttura in tubolare quadro da 25 mm in acciaio inox
- ruote piroettanti termoresistenti Ø100 mm
- struttura totalmente smontabile



- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica
- 5 burner supply gas
alimentazione bruciatore gas
- 6 burner supply gasoil
alimentazione bruciatore gasolio
- 7 smoke exhaust pipe
tubo scarico fumi





Electric deck ovens

Forni elettrici a piani fissi



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



FIXED DECK STATIC OVEN

- Usable chamber width: 70/80/120 cm (depending on the model)
- Usable chamber depth: 120/160 cm (depending on the model)
- Electric heated
- Available with 3 or 4 chambers versions

Oven complete with:

- Independent baking chambers
- Upper chamber with usable internal height of 23 cm
- Refractory baking stone plates made of fiberglass
- High-performance armoured heating elements
- Digital electronic microprocessor controller
- Programmable switch and economizer
- New humidifier sized for abundant steam supply
- Motorized steam suction hood
- Manual valve for steam excess exhaust
- Tempered glass doors
- Stainless steel front

FORNO STATICO A PIANI FISSI

- larghezza utile camera : 70/80/120 cm (in funzione del modello scelto)
- profondità utile camera : 120/160 cm (in funzione del modello scelto)
- alimentazione ELETTRICA
- disponibile nelle versioni da 3 o da 4 camere

Forno completo di:

- Camere di cottura indipendenti
- Camera superiore con altezza utile interna 23 cm
- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Controllore elettronico digitale a microprocessore
- Economizzatore ed accensione programmabile
- Nuovo umidificatore dimensionato per un'abbondante erogazione di vapore
- Cappa aspirante motorizzata
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso
- Portine in vetro temprato
- Facciata in acciaio inox

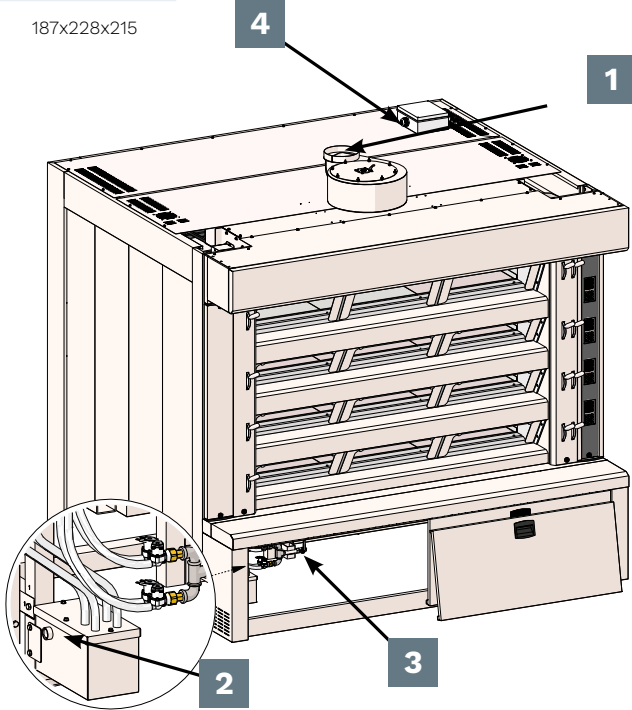
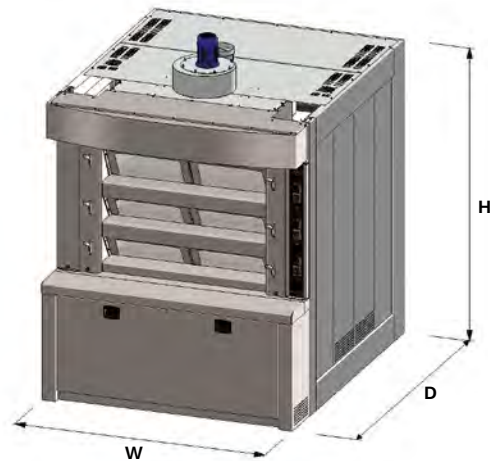
Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



MODEL	deck dimensions		baking surface m²	chambers n°	glasses n°	hourly output Kg/h	weight Kg	electric power		dimensions (WxDxH) cm
	internal depth cm	internal width cm						with economizer kW	without economizer kW	
EL 4 07 12	120	70	3,4	4	1	34	1400	15	28	137x188x215
EL 3 07 16	160	70	3,4	3	1	34	1400	15	28	137x228x215
EL 4 07 16	160	70	4,5	4	1	45	1470	20	37	137x228x215
EL 3 08 12	120	80	2,9	3	1	29	1320	14	25	147x191x215
EL 3 08 16	160	80	3,9	3	1	39	1500	18	35	147x228x215
EL 4 08 12	120	80	3,8	4	1	38	1350	18	34	147x191x215
EL 4 08 16	160	80	5,2	4	1	52	1570	24	46	147x228x215
EL 3 12 12	120	120	4,4	3	2	44	1730	18	35	187x191x215
EL 3 12 16	160	120	5,8	3	2	58	1850	24	45	187x228x215
EL 4 12 12	120	120	5,8	4	2	58	1950	24	46	187x191x215
EL 4 12 16	160	120	7,7	4	2	77	2100	32	60	187x228x215

- Fixed deck static oven
- Particularly suitable for large baking workshops
- Equipped with large baking capacity
- Electric heated
- Independent baking chambers
- Available in multiple configurations

- Forno statico a piani fissi
- Particolarmente indicato per grandi laboratori di panificazione
- Dotato di grande capacità di cottura
- Alimentazione elettrica
- Camere di cottura indipendenti
- Disponibile in molteplici configurazioni



- 1 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 2 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica

descrizione • description

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



Cyclothermic deck ovens

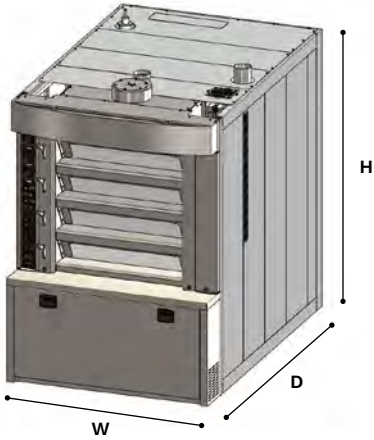
Forni ciclotermici



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics



FIXED DECK STATIC OVEN

- Usable chamber width: 70/120/180 cm
- Usable chamber depth: 160/200/250 cm
- Combustion operated (gas, oil, etc.)
- Available with 3 or 4 chambers

Oven complete with:

- Refractory baking stone plates made of fibreglass
- New humidifier sized for abundant steam supply
- Powered extractor hood
- Manual valve for steam excess exhaust
- Tempered glass doors
- Stainless steel front

FORNO STATICO A PIANI FISSI

- Larghezza utile camera : 70/120/180 cm
- Profondità utile camera : 160/200/250 cm
- Funzionamento a combustione (gas,gasolio)
- Disponibile nelle versioni da 3 o da 4 camere

Forno completo di:

- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- Umidificatore dimensionato per un'abbondante erogazione di vapore
- Cappa aspirante motorizzata
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso
- Portine in vetro temprato
- Facciata in acciaio inox

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan

descrizione • description

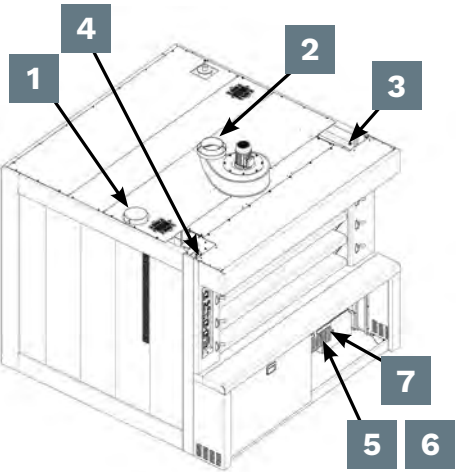
- Fixed deck static oven
- Particularly suitable for large baking laboratories
- Equipped with large baking capacity
- Combustion operated (gas, oil, etc.)
- Available in multiple configurations
- Upper chamber with usable internal height of 23 cm. (other chambers below with usable internal height of 18 cm)
- Independent humidifiers with direct controls (it is possible to give steam to each chamber individually)

- Forno statico a piani fissi
- Particolarmente indicato per grandi laboratori di panificazione
- Dotato di grande capacità di cottura
- Funzionamento a combustione (gas, gasolio)
- Disponibile in molteplici configurazioni
- Camera superiore con altezza utile interna 23 cm (le rimanenti camere vengono fornite con altezza utile interna 18 cm)
- Umidificatori indipendenti a comando diretto (è possibile erogare vapore singolarmente ad ogni camera)

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



MODEL	deck dimensions		baking surface <i>m²</i>	hourly output <i>Kg/h</i>	chambers <i>n°</i>	glasses <i>n°</i>	weight <i>Kg</i>	thermal power <i>kW</i>	electric power <i>kW</i>	dimensions <i>(WxDxH) cm</i>
	internal depth <i>cm</i>	internal width <i>cm</i>								
CT1 4C/4,5	160	72	4,5	45	4	1	1950	32.000	1,5	137x258x215
CT2 4C/8	160	120	7,7	77	4	2	2750	56.000	2,5	185x258x215
CT2 4C/10	200	120	10	10	4	2	3250	70.000	3	185x298x215
CT2 4C/12	250	120	12	12	4	2	3800	85.000	3	185x348x215
CT3 3C/9	160	180	8,6	86	3	3	2950	63.000	3	246x258x215
CT3 3C/11	200	180	10,8	108	3	3	3380	77.000	3	246x298x215
CT3 4C/11	160	180	11,5	115	4	3	3350	77.000	3	246x258x215
CT3 4C/14	200	180	14,4	144	4	3	3850	95.000	3	246x298x215



- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica
- 5 burner supply gas
alimentazione bruciatore gas
- 6 burner supply gasoil
alimentazione bruciatore gasolio
- 7 smoke exhaust pipe
tubo scarico fumi





Oven with ring-shaped tubes

Forno a **tubi anulari**

NEW



Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.

Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan



EASY AND QUICK TO INSTALL
FACILE E VELOCE DA INSTALLARE

VERSIONS

- With 4 or 5 chambers, with a single 82 cm door or 2 or 3 62 cm doors for each chamber with the opening at the top or downward as preferred, or balanced, with automatic opening and closing by manual loader or with manual setter.
- “Rustic - Front 1900” version.
- With insulated stainless steel doors with or without window (on request).
- With special internal height: chambers with internal heights made to measure (on request).
- With a supplementary electric chamber: on request the oven can be provided with an electric chamber, useful for baking pastries or pizza when bread and/or anything else is being baked that requires differentiated temperatures with respect to the rest of the oven.
- Ideal as a support oven for days with double/triple baking
- Ideal as a baking chamber when the rest of the oven is switched off
- Ideal for simultaneous baking at differentiated temperatures
- The electric chamber is equipped with an independent steamer

VERSIONI

- A 4 o 5 camere, con unica portina di cm 82, oppure a 2 o 3 portine di cm 62 per ogni camera, con apertura a scelta verso l'alto o verso il basso, con maniglia esterna, oppure bilanciate, apribili e chiudibili automaticamente mediante pala d'informamento o con telaio manuale.
- Versione “Rustico - Facciata 1900” (su richiesta).
- Con portine coibentate in acciaio inox con o senza oblò (su richiesta).
- Con altezza interna speciale: camere con altezze interne su misura (su richiesta).
- Con **Camera elettrica supplementare**: su richiesta il forno può essere dotato di una camera elettrica, utile per la cottura di pasticceria o pizza durante la cottura del pane, e/o di quant'altro necessiti di temperature differenziate rispetto il restante forno.
- Ideale come forno di supporto per i giorni di doppia/tripla panificazione
- Ideale come camera di cottura nei momenti in cui il resto del forno sia spento
- Ideale per le cotture simultanee a temperature differenziate
- La camera elettrica è dotata di una propria vaporiera indipendente

caratteristiche generali • general characteristics

CONSTRUCTION

Perimeter construction in 12/10 stainless steel with AISI 304 front guarantee quality, duration and value in the time. At the heart of the oven there is a series of Mannesman steel tubes with a diameter of 27 mm, thickness 4, preassembled in the factory. Installation is very fast and immediate and the oven is ready to use as soon as assembly is completed. Balanced stainless steel doors and heat-reflecting glass. In-ternal lighting by low voltage spotlights resistant to steam, easily accessible.

BAKING

Baking is directly on plates of granulated cement and other food contact-compatible materials. On request, ceramic deck with great thermal inertia are available, for all products with a large mass and/or which require greater heat from below or for drop baking, without combustion. The humidity evacuation under the mass, is favored by the special rifling on the surface.

STEAMERS

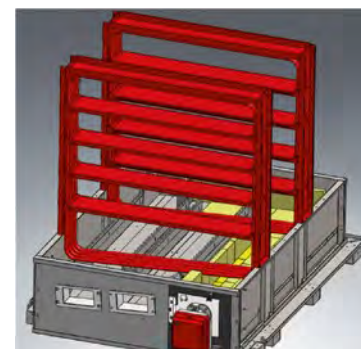
Situated inside each chamber, these ensure fast and pro-longed steaming on the products to be baked, enveloping them gently, as the steam is at the same temperature as the chamber.

HEATING

Combustion is provided by an atmospheric burner or by air blown into the refractory furnace with turn-smokes in ther-mal stainless steel completely covered in refractory plates. The STEAM series can also be heated by bio-mass. A sa-fety thermostat prevents the limit temperatures, pre-set by the Manufacturer at 320°C, being exceeded.

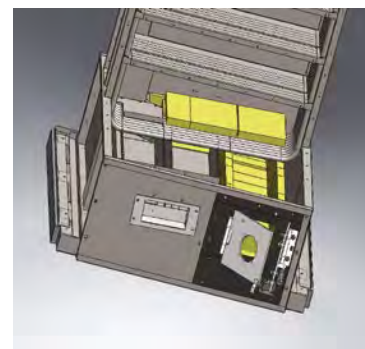
CONSUMPTION

Considerably less than the traditional oven, but with the same results and performances in terms of greater quality. Products that are always well baked and fragrant and great flexibility in operation with the lowest consumption of ba-king installations of the same category make FTUB/E one of the best constructions on the market.



Double outlet radiating elements for the oven top and bed plate

Elementi radianti, a doppia mandata cielo-platea



Refractory furnace with turn-smokes in special steel covered in refractory.

Fornace refrattaria con giro-fumi in acciaio speciale rivestito in refrattario.



Large AISI 304 stainless steel hood for external/internal aspiration chambers.

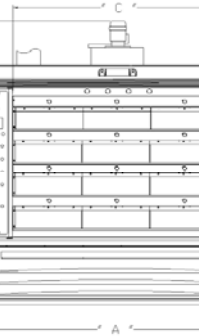
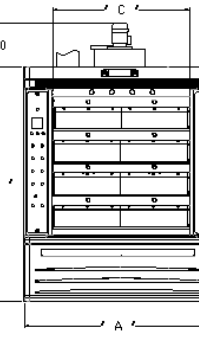
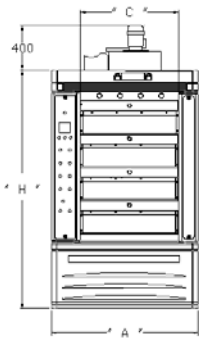
Ampla cappa in acciaio inox AISI 304 per l'aspirazione esterna/interna camere.



Manual bypass for steam supply in case of black out.

Bypass manuale per erogazione vapore in caso di black out.

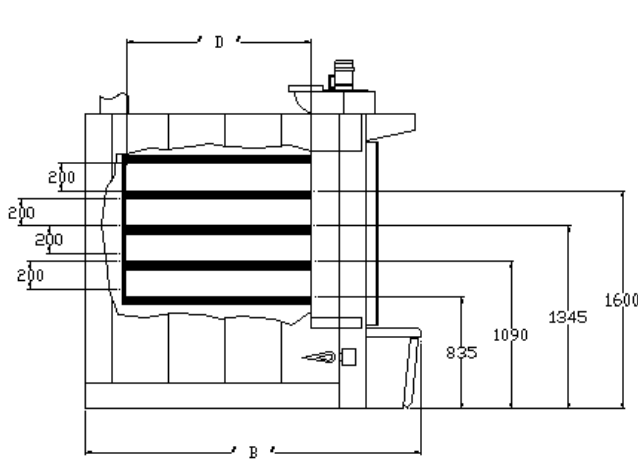




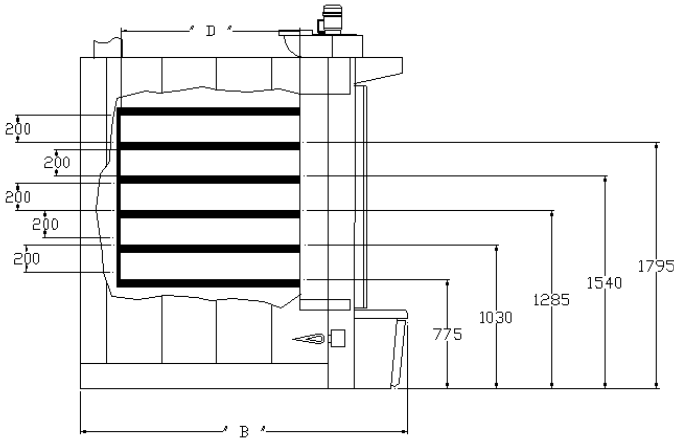
MODEL	baking surface	chambers	doors	chambers size	overall dimensions	weight	thermic power	
	mq	n°	n°	width x depth x height Cx Dx H=mm	width x depth Ax Bx H=mm	Kg	Kcal/h	
4C	FTUB080_E_E/4/AL	4.10	4	4 X 820	820 X 1250 X 200	1395 x 2590 x 2235	2450	28.500 (KW 33)
	FTUB080_E/4/1L	4.50	4	4 X 820	820 X 1370 X 200	1395 x 2710 x 2235	2540	32.000 (KW 37)
	FTUB080_E/4/2L	5.90	4	4 X 820	820 X 1790 X 200	1395 x 3130 x 2235	2680	40.000 (KW 46)
	FTUB080_E/4/3L	6.50	4	4 X 820	820 X 2000 X 200	1395 x 3340 x 2235	2740	46.500 (KW 54)
	FTUB080_E/4/4L	7.30	4	4 X 820	820 x 2210 x 200	1395 x 3550 x 2235	2820	52.200 (KW 60)
5C	FTUB080_E/5/AL	5.10	5	5 X 820	820 x 1250 x 200	1395 x 2590 x 2370	2540	35.400 (KW 41)
	FTUB080_E/5/1L	5.60	5	5 X 820	820 x 1370 x 200	1395 x 2710 x 2370	2630	38.800 (KW 45)
	FTUB080_E/5/2L	7.40	5	5 X 820	820 x 1790 x 200	1395 x 3130 x 2370	2770	52.800 (KW 61)
	FTUB080_E/5/3L	8.20	5	5 X 820	820 x 2000 x 200	1395 x 3340 x 2370	2830	57.000 (KW 66)
	FTUB080_E/5/4L	9.10	5	5 X 820	820 x 2210 x 200	1395 x 3550 x 2370	2910	63.200 (KW 73)

MODEL	baking surface	chambers	doors	chambers size	overall dimensions	weight	thermic power	
	mq	n°	n°	width x depth x height Cx Dx H=mm	width x depth Ax Bx H=mm	Kg	Kcal/h	
4C	FTUB120_E/4/AL	6.20	4	8 X 620	1240 x 1250 x 200	1815 x 2590 x 2235	2950	30.300 (KW 35)
	FTUB120_E/4/1L	6.80	4	8 X 620	1240 x 1370 x 200	1815 x 2710 x 2235	3050	33.400 (KW 39)
	FTUB120_E/4/2L	8.90	4	8 X 620	1240 x 1790 x 200	1815 x 3130 x 2235	3250	40.200 (KW 47)
	FTUB120_E/4/3L	10.00	4	8 X 620	1240 x 2000 x 200	1815 x 3340 x 2235	3400	48.200 (KW 56)
	FTUB120_E/4/4L	11.00	4	8 X 620	1240 x 2210 x 200	1815 x 3550 x 2235	3550	53.000 (KW 61)
5C	FTUB120_E/5/AL	7.70	5	10 X 620	1240 x 1250 x 200	1815 x 2590 x 2370	3100	40.500 (KW 46)
	FTUB120_E/5/1L	8.50	5	10 X 620	1240 x 1370 x 200	1815 x 2710 x 2370	3300	41.600 (KW 48)
	FTUB120_E/5/2L	11.00	5	10 X 620	1240 x 1790 x 200	1815 x 3130 x 2370	3400	54.800 (KW 63)
	FTUB120_E/5/3L	12.40	5	10 X 620	1240 x 2000 x 200	1815 x 3340 x 2370	3600	63.300 (KW 73)
	FTUB120_E/5/4L	13.70	5	10 X 620	1240 x 2210 x 200	1815 x 3550 x 2370	3750	69.900 (KW 81)

MODEL	baking surface	chambers	doors	chambers size	overall dimensions	weight	thermic power	
	mq	n°	n°	width x depth x height Cx Dx H=mm	width x depth Ax Bx H=mm	Kg	Kcal/h	
4C	FTUB180_E/4/AL	9.30	4	12 X 620	1860 X 1250 X 200	2435 x 2590 x 2235	3550	45.400 (KW 52)
	FTUB180_E/4/1L	10.20	4	12 X 620	1860 X 1370 X 200	2435 x 2710 x 2235	3750	50.100 (KW 58)
	FTUB180_E/4/2L	13.30	4	12 X 620	1860 X 1790 X 200	2435 x 3130 x 2235	3900	60.100 (KW 70)
	FTUB180_E/4/3L	14.90	4	12 X 620	1860 X 2000 X 200	2435 x 3340 x 2235	4050	71.800 (KW 83)
	FTUB180_E/4/4L	16.50	4	12 X 620	1860 x 2210 x 200	2435 x 3550 x 2235	4250	79.500 (KW 92)
5C	FTUB180_E/5/AL	11.60	5	15 X 620	1860 x 1250 x 200	2435 x 2590 x 2370	3700	61.000 (KW 71)
	FTUB180_E/5/1L	12.70	5	15 X 620	1860 x 1370 x 200	2435 x 2710 x 2370	3900	62.200 (KW 72)
	FTUB180_E/5/2L	16.60	5	15 X 620	1860 x 1790 x 200	2435 x 3130 x 2370	4050	82.700 (KW 96)
	FTUB180_E/5/3L	18.60	5	15 X 620	1860 x 2000 x 200	2435 x 3340 x 2370	4200	94.900 (KW 110)
	FTUB180_E/5/4L	20.50	5	15 X 620	1860 x 2210 x 200	2435 x 3550 x 2370	4350	99.300 (KW 115)



4 CHAMBERS / 4 CAMERE



5 CHAMBERS / 5 CAMERE

The FTUB/E OVEN has its origins in the distinctive requisites which were the peculiarities of the traditional stone ovens of the past, passing for brick constructions with Perkins tubes and up to the present day with today's mechanical ovens with annular steam tubes in the STEAM series. Gentle and enveloping heat generated by the large refractory mass was transmitted to the product to be baked, to obtain soft baking and fragrant products. The same baking are guaranteed today by FTUB/E, but with the added and significant advantages of highly flexible use thanks to the rapid adaptability of the oven to different temperatures and the considerable savings in consumption. The FTUB/E oven, conceived and designed to meet modern and conscious, but also more demanding, bread-baking, is represented today by a greater productive diversity thanks to the different baking temperatures. FTUB/E provides ample responses to all this, going quickly from baking large and small pieces, from baking bread to pastries, and for all the products that require strong push in stone deck, like pizzas and focaccias. Rapidity and agility, keeping the same traditional results, that's always high quality baking but with greater attention to savings in consumption and management costs, for an oven with greatly reduced ordinary and extraordinary maintenance.

Il FORNO FTUB/E trae origine dai requisiti distintivi che erano peculiarità dei forni tradizionali in pietra di un tempo, passando per costruzioni in muratura a tubi Perkins, fino ai giorni nostri con gli odierni forni meccanici a tubi anulari di vapore della serie FTUB/E. Il calore generato dalla grande massa refrattaria, si trasmetteva al prodotto da cuocere in maniera dolce ed avvolgente, ottenendo così morbide cotture e prodotti fragranti. Le stesse cotture oggi sono garantite da FTUB/E, ma con gli ulteriori e rilevanti vantaggi di una grande flessibilità di utilizzo per la rapida adattabilità del forno alle diverse temperature e per la notevole economia nei consumi. Forno FTUB/E, concepito e progettato per rispondere ad una panificazione moderna e consapevole, ma anche più esigente, rappresentata oggi da una maggior diversità produttiva dalle differenti temperature di cottura. A tutto ciò FTUB/E fornisce ampie risposte, passando in breve tempo da cotture di grossa a piccola pezzatura, dalla cottura di pane alla pasticceria, e per tutti i prodotti che richiedono forte spinta in platea, come pizza e focaccia. Rapidità e snellezza quindi, mantenendo i medesimi e tradizionali risultati, ossia cotture sempre di qualità superiore, ma con maggior attenzione al risparmio nei consumi ed ai costi di gestione, per un impianto dalla ridottissima manutenzione ordinaria e straordinaria.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

Accessories

Accessori



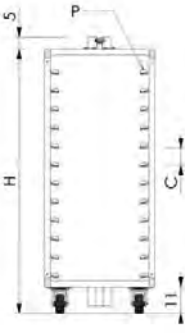
manual rack • carrello manuale



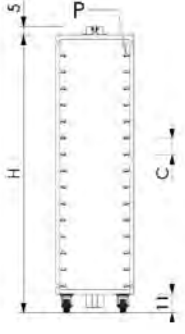
Mechanical elevator trolley • carrello elevatore meccanico



manual rack • carrello manuale



MODEL	tray dimensions cm	A (width) cm	B (depth) cm	C (height) cm	passo a 10 piani	passo a 12 piani
MINI ROTOR 1 & 2	40X60	45	62	110	9,3	7,8
	45X65	50	67	110	9,3	7,8
	40X80	45	85	110	9,3	7,8
	50X70	55	72	110	9,3	7,8
MINI ROTOR 3	60X80	65	82	122	10,5	8,7



MODEL	tray dimensions cm	A (width) cm	B (depth) cm	C (height) cm	passo a 15 piani	passo a 18 piani
MINI ROTOR 4 & 5	40X60	45	62	162	9,7	8,1
	45X65	50	67	162	9,7	8,1
	40X80	45	85	162	9,7	8,1
	50X70	55	72	162	9,7	8,1
MINI PHANTON 1/2/3 MINI ROTANT 1/2/3	40X60	45	62	177	10,7	8,9
	45X65	50	67	177	10,7	8,9
	40X80	45	85	177	10,7	8,9
	50X70	55	72	177	10,7	8,9



MODEL	tray dimensions cm	A (width) cm	B (depth) cm	C (height) cm	passo a 15 piani	passo a 18 piani
MINI ROTOR 6	60X80	66	82	161	9,5	7,8
PHANTON 4/6/8/10 ROTANT 4/6/8/10	60X80	66	82	189	11,2	9,3
	65X92	71	94	189	11,2	9,3
	80X80	86	82	189	11,2	9,3
	80X100	86	102	189	11,2	9,3
	80X120	86	125	189	11,2	9,3
	75X100	81	102	189	11,2	9,3

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



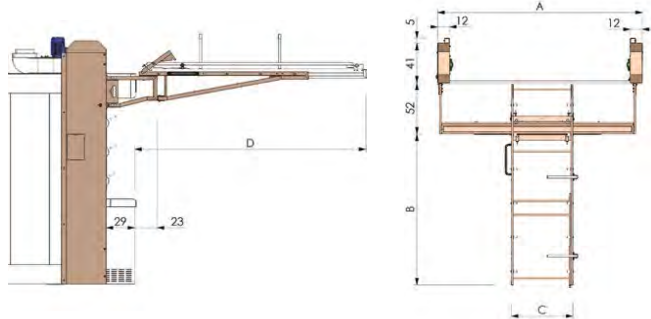


Integrated manual loading

Pala di infornamento integrata



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

All movements of the loader, whether horizontally or vertically, are performed manually. The choice to avoid electric devices to move the structure has several advantages:

- complete lack of electrical consumption
- reduction of faults and maintenance
- elimination of the risk of injury due to automatic movements

On request, it is possible to choose the loader operation side (loading/unloading on the right or on the left)

To retract the loading system, just raise it above the oven hood.

Ogni movimentazione del telaio, in orizzontale o in verticale, è effettuata manualmente. La scelta di non utilizzare apparecchiature elettriche per la movimentazione della struttura presenta diversi vantaggi:

- totale assenza di consumi elettrici
- riduzione di guasti e manutenzioni
- eliminazione dei rischi di infortunio dovuti a movimentazioni automatiche

Su richiesta è possibile scegliere il lato operatore della pala (carico/scarico del telaio a destra o a sinistra)

Per far "scompare" la pala è sufficiente alzarla oltre la linea della cappa del forno.

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

MODEL	EL		CT	
EM07	3.07.16	4.07.16		CT1-4C/4,5
	3.07.20	4.07.20	CT1-3C/4,2	CT1-4C/4,5
	3.14.16	4.14.16		
EM14	3.14.20	4.14.20		
	3.14.25	4.14.25		
	3.08.12	4.08.12		
EM08	3.08.16	4.08.16		
	3.08.20	4.08.20		
	3.12.12	4.12.12		
EM12	3.12.16	4.12.16	CT2-3C/6	CT2-4C/8
	3.12.20	4.12.20	CT2-3C/7	CT2-4C/10
	3.12.25	4.12.25		CT2-4C/12
EM18	3.18.12	4.18.12		
	3.18.16	4.18.16	CT3-3C/9	CT3-4C/11
	3.18.20	4.18.20	CT3-3C/11	CT3-4C/14
	3.18.25	4.18.25	CT3-3C/13	CT3-4C/18

The integrated loader facilitates products loading and unloading, moving and positioning the loader in a practical and precise manner. A system of counterweights and bearings allows to move the loader with extreme ease. The stopping in the correct loading/unloading position is ensured by a series of limit switches properly placed. This system is always supplied complete with loader.

La PALA A SCOMPARSA ha il compito di facilitare le operazioni di infornamento e di sfornamento del prodotto in cottura, movimentando e posizionando in modo pratico e preciso il telaio. Un sistema di contrappesi e cuscinetti permette di movimentare con estrema leggerezza il telaio. L'arresto nella corretta posizione di infornamento/sfornamento è assicurato da una serie di finecorsa opportunamente collocati. La pala viene sempre fornita completa di telaio

MODEL	width	loader's width	deck depth								weight			
	A	C	120		160		200		250		120	160	200	250
	cm	cm	B	D	B	D	B	D	B	D	Kg	Kg	Kg	Kg
EM007	161	73	187	201	207	236	207	276	257	326	257	260	260	265
EM008	171	83	187	201	207	236	207	276	257	326	267	270	270	275
EM012	210	83	187	201	207	236	207	276	257	326	282	282	285	290
EM014	230	73	187	201	207	236	207	276	257	326	292	292	295	300
EM018	270	63	187	201	207	236	207	276	257	326	302	320	320	325

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Proofing chambers for
trolleys and frame holders

Celle di lievitazione per
carrelli e porta telai



Standard 3Ph - 50/60Hz



mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- ELECTRIC heated
- Available in 1 or 2-doors versions
- Available standard or tunnel version
- The proofer comes complete with:
 - ventilation unit for hot and humid air flow in the proofer
 - ventilation channels
 - automatic heating and humidifying systems
 - digital control panel
 - 20/10 stainless steel base
 - external panelling made of self-extinguishing polystyrene foam coated with two layers of painted sheet

- Alimentazione ELETTRICA
- Disponibile nelle versioni ad 1 o 2 porte
- Disponibile nelle versioni standard o tunnel
- La cella viene fornita completa di:
 - gruppo di ventilazione per il flusso di aria calda e umida all'interno della cella
 - canali di ventilazione
 - sistemi di riscaldamento e di umidificazione automatici
 - pannello di comando digitale
 - basamento in acciaio inox 20/10
 - pannellatura esterna in polistirolo espanso autoestinguente rivestito da due lamine in lamiera prevverniciata

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



Proofers for rotary ovens

Celle di lievitazione per forni rotativi

MODEL	size trolley cm	trolleys n°	doors n°	consumption kW	external dimensions			
					width mm	depth mm	H1 proofer mm	H2 motors mm
CLA124	40X60 - 45X65	2	1	3,5	800	1650	2250	2500
CLA224	40X60 - 45X65	2	2	3,5	1540	970	2250	2500
CLA244	40X60 - 45X65	4	2	4,5	1540	1650	2250	2500
CLA344	40X60	6	2	4,6	1540	2350	2250	2500
CLA125	50X70	2	1	3,6	840	1850	2250	2500
CLA225	50X70	2	2	3,6	1540	1060	2250	2500
CLA245	50X70	4	2	4,6	1540	1850	2250	2500
CLA345	50X70	6	2	5,6	1540	2650	2250	2500
CLA126	60X80	2	1	4,5	940	1970	2250	2500
CLA226	60X80	2	2	4,5	1800	1130	2250	2500
CLA246	60X80	4	2	5,5	1800	1970	2250	2500
CLA346	60X80	6	2	6,6	1800	2950	2250	2500
CLA128	80X80	2	1	4,5	1120	1970	2250	2500
CLA228	80X80	2	2	4,5	2180	1130	2250	2500
CLA248	80X80	4	2	6,5	2180	1970	2250	2500
CLA348	80X80	6	2	5,6	2070	2950	2250	2500
CLA1210	80X100	2	1	5,5	1120	2350	2250	2500
CLA2210	80X100	2	2	5,5	2180	1330	2250	2500
CLA2410	80X100	4	2	6,5	2180	2350	2250	2500
CLA3410	80X100	6	2	7,2	2070	3550	2250	2500

Proofing Chambers for rotative trolleys and racks for loader, made with supporting frame in aluminium, and structure in panels th. 40 mm covered with prepainted white aluminium. Complete with stainless steel steam and heat unit, with or without floor, with one or more aluminium doors on request.

Celle lievitazione per carrelli rotativi e porta telai, costruite con telaio portante in alluminio e struttura con pannelli sp. 40 mm rivestiti in alluminio pre-verniciato colore bianco.

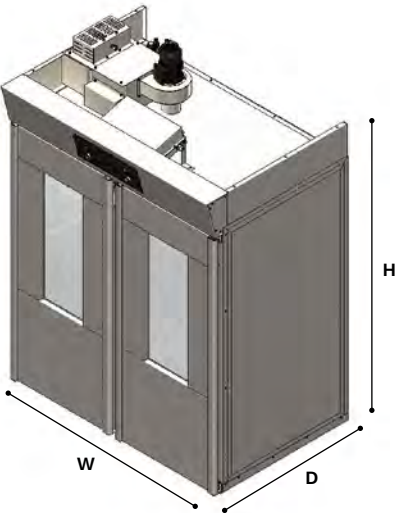
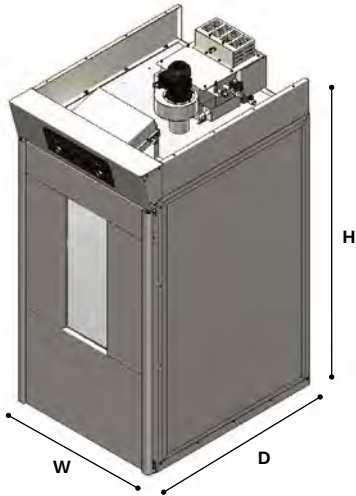
As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

descrizione • description

Proofers chambers for dek ovens

Celle di lievitazione per forni a piani fissi

MODEL	size trolley cm	trolleys n°	doors n°	consumption kW	external dimensions			
					width mm	depth mm	H1 proofer mm	H2 motors mm
CLAWB250/1P	620X2050	1	1	4,6	940	2500	2250	2500
CLAWB275/1P	620X2300	1	1	4,6	940	2750	2250	2500
CLAWB300/1P	620X2550	1	1	5,6	940	3000	2250	2500
CLAWB325/1P	620X2800	1	1	5,6	940	3250	2250	2500
CLAWB350/1P	620X3050	1	1	6,6	940	3500	2250	2500
CLAWB375/1P	620X3300	1	1	6,6	940	3750	2250	2500
CLAWB400/1P	620X3550	1	1	6,6	940	4000	2250	2500
CLAWB250/2P	620X2050	2	2	6,6	1800	2500	2250	2500
CLAWB275/2P	620X2300	2	2	6,6	1800	2750	2250	2500
CLAWB300/2P	620X2550	2	2	6,6	1800	3000	2250	2500
CLAWB325/2P	620X2800	2	2	6,6	1800	3250	2250	2500
CLAWB350/2P	620X3050	2	2	7,2	1800	3500	2250	2500
CLAWB375/2P	620X3300	2	2	7,2	1800	3750	2250	2500
CLAWB400/2P	620X3550	2	2	7,2	1800	4000	2250	2500



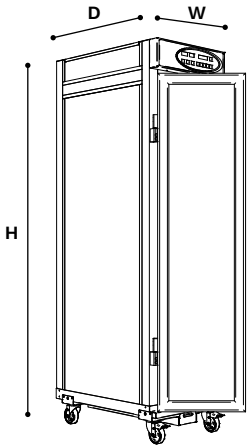


Proofing cabinets in aluminum on wheels

Armadi di lievitazione su ruote in alluminio



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

- 40mm polyurethane isothermal insulating panels
- White pre-painted tubular aluminum structure
- Trays supports in AISI 304 stainless steel
- Suitable for Euronorm trays type 40x60 or 60x80
- Base in AISI 304 stainless steel
- Assisted closing with piston system
- Air flow along the walls
- Handle integrated in the doors for reduced dimensions

- Pareti isolate termicamente con pannelli di poliuretano espanso da 40mm
- Struttura esterna in tubolare di alluminio preverniciato bianco
- Sostegni teglie in acciaio INOX AISI 304
- Adatto per teglie Euronorm tipo 40X60-50x70-60X80
- Base in acciaio INOX AISI 304
- Chiusura assistita da cerniera con azione a molla
- Flusso dell'aria lungo le pareti
- Maniglia integrata nelle ante per ingombri ridotti

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



Air handling units

Unità trattamento aria

- Chassis in AISI 304 stainless steel
- Humidification with immersed resistance INCOLOY800
- Heating with dedicated resistance INCOLOY800
- Relative humidity between 30% and 95%
- Temperature up to +45 ° C
- IP44 enhanced aluminum fan

- struttura in acciaio inox aisi 304
- Umidificazione con resistenza immersa INCOLOY800
- Riscaldamento con resistenza dedicata INCOLOY800
- Umidità relativa tra il 30% e il 95%
- Temperatura fino a +45 °C
- Ventilatore in alluminio potenziato IP44

Eletronic control panel

Controllo temperatura e umidità

- Control panel above the door
- Electronically managed temperature and humidity
- Possibility of weekly programmed ignition
- Up to 8 leavening timers
- Alarm with acoustic signal for product ready

- Controllo elettronico sopra porta
- Temperatura e umidità gestiti elettronicamente con sonde ambiente
- Possibilità di accensione programmabile settimanalmente
- Fino a 8 programmi di lievitazione
- Allarme con segnalazione acustica del prodotto pronto



Prover for 40x60-45x65-60x80 trays with 1 door on wheels. Aluminum structure with 40 mm thick isothermal panels covered in aluminum. Programmed control of temperature and humidity.

Armadi di lievitazione per teglie 40x60-45x65-60x80 a 1 porta su ruote. Struttura in alluminio con pannelli isotermici spessore 40 mm rivestiti in alluminio. Controllo programmato della temperatura e dell'umidità.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Retarder Prover Cabinets

Armadi Fermalievita



Standard 230V - 1Ph - 50/60Hz



caratteristiche generali • general characteristics

Structure in stainless steel, outer sides in Scotch-Brite, inner sides in AISI 304 18/10 - structure insulation in CFC-free polyurethane - 75 mm insulation thickness for better energy saving - self-closing door equipped with a silicone gasket resistant to low temperatures , magnetic and heated door frame - on site reversible door - stainless steel feet adjustable in height - door frame completely integrated in the structure itself to grant top hygiene - trays holder structure in stainless steel - micro switch as standard for stop of ventilation in case of door opening - ergonomic top-to-bottom door handle - fully automatic system for defrost and evaporation of condensation - monoblock tropicalized refrigerating unit on top of the unit for easy inspection, cleaning and maintenance - air jet piping in stainless steel AISI 304 18/10 for a correct air distribution onto the product - steam generator with boiler - humidity probe as standard.

Struttura in acciaio inossidabile, esterno con finitura Scotch-Brite, interno in AISI 304 18/10 - isolamento monoscocca in poliuretano privo di CFC - spessore isolamento da 75 mm per un maggiore risparmio energetico - porta autochiudente dotata di guarnizione in silicone resistente alle basse temperature, chiusura magnetica e riscaldata - porta reversibile in utenza - piedini inox regolabili in altezza - profilo battuta porta interamente integrato nella struttura per la massima igiene - struttura porta griglie in acciaio inossidabile - micro interruttore porta di serie per il blocco della ventilazione in caso di apertura porta - maniglia della porta ergonomica a tutta altezza - sistema di sbrinamento ed evaporazione della condensa completamente automatico - gruppo refrigerante monoblocco tropicalizzato facile da ispezionare per la pulizia e la manutenzione - flusso dell'aria canalizzato in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 per una corretta distribuzione sul prodotto - generatore di vapore con boiler - sonda umidità di serie.

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



Controller

Scheda elettronica

The new controller LUX allows an intuitive and dynamic management of your work, thanks to the modern and flexible full touch technology. You can choose the programmed or immediate working mode. The immediate mode allows you to program only the leavening phase with the possibility of adding or not keeping.

The programmed mode allows you to program five work phases (blocking, preservation (always active), awakening, rising and slowing down/maintaining), with the possibility of excluding one or more, changing the cycle duration, the temperature and the percentage of humidity. The download of the H.A.C.C.P. data will be easy and quick thanks to the standard USB port, update software and programs and upload tailored cycles.

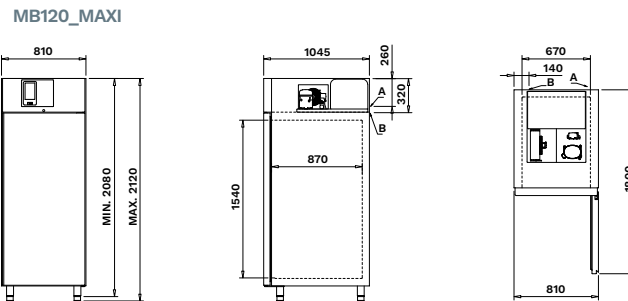
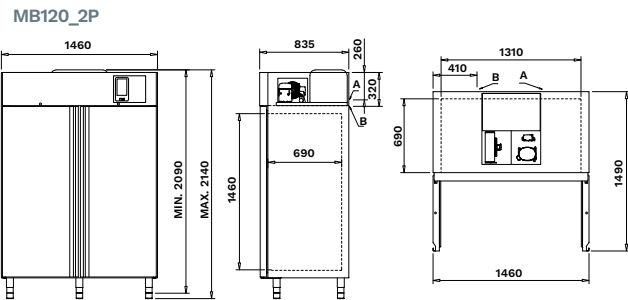
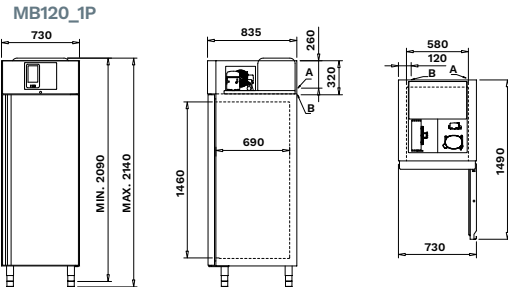
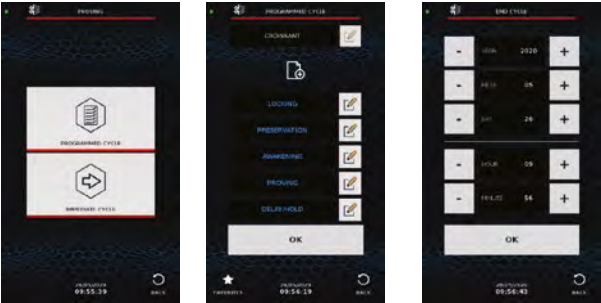
Il nuovo controllore LUX permette di gestire il vostro lavoro in modo dinamico e intuitivo, con la versatilità della moderna tecnologia Full Touch. È possibile scegliere la modalità di lavoro programmata o immediata. La modalità immediata permette di programmare la sola fase di lievitazione con la possibilità di aggiungere o meno il mantenimento.

La modalità programmata permette di programmare cinque fasi di lavoro (bloccaggio, conservazione (sempre attiva), risveglio, lievitazione e rallentamento/mantenimento), con la possibilità di escluderne una o più, cambiare la durata del ciclo, la temperatura e la percentuale di umidità. Grazie alla porta USB di serie si possono scaricare i dati di lavoro per il protocollo H.A.C.C.P. con estrema facilità, aggiornare software e caricare programmi e cicli creati su misura.

descrizione • description

TECHNICAL FEATURES	MB120/1P		MB120/2P		MB120/MAXI	
Model	N	LT	N	LT	N	LT
Temperature Range	-5°C +35°C	-18°C +35°C	-5°C +35°C	-18°C +35°C	-5°C +35°C	-18°C +35°C
Performance	400 W	450 W	600 W	650 W	600 W	650 W
Refrigerating P. C.	180 W	365 W	272 W	600 W	272 W	600 W
Retarded P. C.	850 W	1150 W	900 W	1150 W	900 W	1150 W
Refrigerant Gas	R290		R290		R290	
Standard Voltage	230V / 1Ph / 50Hz		230V / 1Ph / 50Hz		230V / 1Ph / 50Hz	
Insulation Thickness	75 mm		75 mm		70 mm	
Net Weight	130 kg		220 kg		165 kg	
Temperature Conditions	+40°C / 40% UR / CL 5		+40°C / 40% UR / CL 5		+40°C / 40% UR / CL 5	
Max Grills/Trays Capacity	18 EN 60x40 distance 70mm		36 EN 60x40 distance 70mm		19 EN 60x40 38 EN 60x40	distance 70mm
Kit Runners Included	18 Pc		36 Pc		19 Pc	

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.





Retarder Prover Roll-In

Fermalievita Roll-In



See the technical chart
Consulta la tabella tecnica

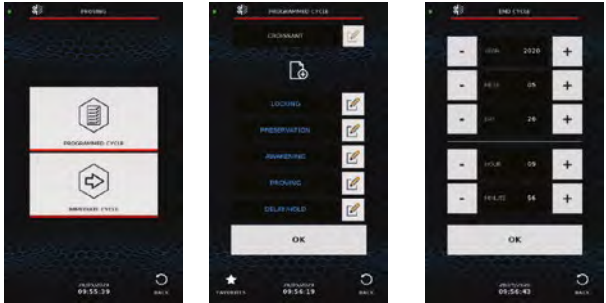


caratteristiche generali • general characteristics

Structure in stainless steel AISI 304 18/10 - external sides with Scotch-Brite, interior sides with mirror finishing - rounded inner and outer angles to allow a perfect cleaning - structure insulation in CFC-free polyurethane - refrigerant Freon R452A - space under the evaporator to allow an easy cleaning - 80 mm insulation thickness for better energy saving - door equipped with a silicone gasket resistant to low temperatures with heated door frame - the technical room of evaporator can be easily inspected through a compass opening - refrigerating unit easily inspectable on top of the machine for cleaning and service - heating system with electric resistance - air jet piping in stainless steel AISI 304 18/10 for a correct air distribution onto the product - steam generator with boiler - humidity probe as standard.

Scocca costruita in acciaio inox AISI 304 18/10 - esterno Scotch-Brite, interno con finitura a specchio - angoli interni ed esterni arrotondati per un'accurata pulizia - isolamento monoscocca in poliuretano privo di CFC - gas refrigerante Freon R4524A - spazio sotto all'evaporatore per una pulizia agevolata - spessore isolamento da 80 mm per un maggiore risparmio energetico - porta dotata di guarnizione in silicone resistente alle basse temperature con chiusura riscaldata - vano tecnico su evaporatore con apertura a compasso per un'agevole ispezione - gruppo refrigerante sopra la macchina facile da ispezionare per la pulizia e la manutenzione - sistema di riscaldamento con resistenze elettriche - flusso dell'aria canalizzato in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 per una corretta distribuzione sul prodotto - generatore di vapore con boiler - sonda umidità di serie.

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

Controller

Scheda elettronica

The new controller TIME allows an intuitive and dynamic management of your work, thanks to the modern and flexible full touch technology. You can choose the programmed or immediate working mode. The immediate mode allows you to program only the leavening phase with the possibility of adding or not keeping.

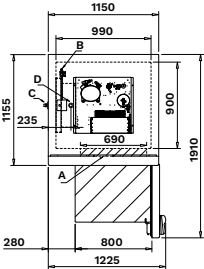
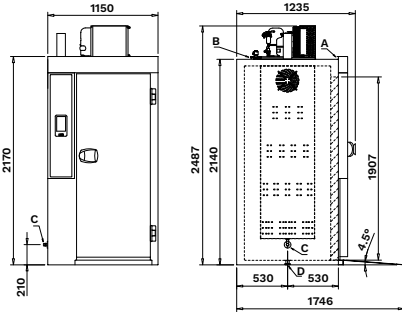
The programmed mode allows you to program five work phases (blocking, preservation (always active), awakening, rising and slowing down/maintaining), with the possibility of excluding one or more, changing the cycle duration, the temperature and the percentage of humidity. The download of the H.A.C.C.P. data will be easy and quick thanks to the standard USB port, update software and programs and upload tailored cycles.

TECHNICAL FEATURES	RPA/240/1P		RPA/440/1P		RPA/640/1P	
Model	N	LT	N	LT	N	LT
Temperature Range	-5°C +35°C	-18°C +35°C	-5°C +35°C	-18°C +35°C	-5°C +35°C	-18°C +35°C
Trolleys Capacity	1	20 EN60x80	2	20 EN60x80	3	20 EN60x80
Refrigerating P. C.	1500 W		1500 W		2000 W	3500 W
Retarded P. C.	2100 W		2100 W		2700 W	
Refrigerant Gas	R452A		R452A		R452A	
Standard Voltage	230V / 1Ph / 50Hz		230V / 1Ph / 50Hz		400V / 3Ph+N / 50Hz	
Insulation Thickness	80 mm		80 mm		80 mm	
Net Weight	250 kg		400 kg		600 kg	
Temperature Conditions	+30°C / 55% UR / CL. 4		+30°C / 55% UR / CL. 4		+30°C / 55% UR / CL. 4	

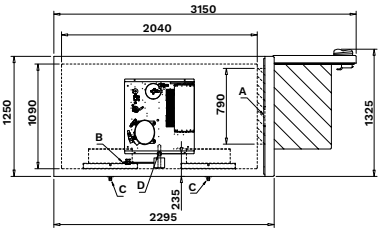
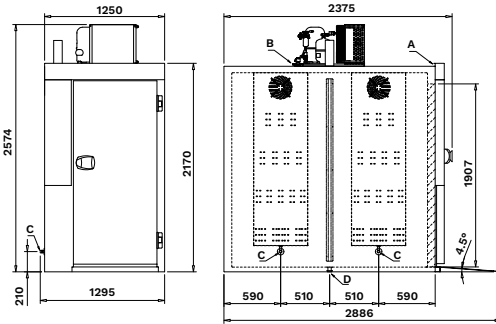
As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



RPA240



RPA440





mac.pan

GENERAL CATALOGUE 2024

Coordinamento e supervisione Marco Zanandrea

Grafica Il Segno - www.ilsegno.it

Stampa Grafiche Simonato snc - Fara Vicentino - VI

Copyright MAC.PAN SRL - Thiene - VI

Finito di stampare Novembre 2024

mac.pan



www.macpan.com